

LACARAF

Fine Wine at its Finest / Une expérience unique



USER MANUAL / MANUEL UTILISATEUR

**Enregistrement pour
la garantie**



Scanner le QR code avec
votre Smartphone

**Tutoriel vidéo *Prise en main et
Première mise en route***



Scanner le QR code avec
votre Smartphone

Ci-dessous, le lien vers le site internet de LACARAF donne accès
à la vidéo de mise en route, à la documentation et au support produit.
www.lacaraf.com/support/manuals-documentation/

LACARAF® est une marque déposée.

Sommaire

01 À réception	28
02 Découvrir LACARAF et sa destination	29
03 Constituants et Glossaire	30
04 À ne jamais faire	31
05 Prise en main	33
06 Première mise en route	34
07 L'Interface Utilisateur (écran et boutons-poussoirs)	38
08 L'Expérience Température	40
09 Entretien	41
10 Connectivité Bluetooth Mise à jour	42
11 Apps	43
12 Sécurité et Conformité	44
13 Garantie, SAV et Support technique	45
14 Caractéristiques Techniques	46

ANNEXE 1	48
Guide indicatif de température de service des vins	
ANNEXE 2	49
Optimisation de la température initiale du vin	

01 | À réception

Félicitations, vous venez d'acquérir LACARAF, un produit unique pour une expérience unique. Afin d'en tirer le meilleur parti possible et d'éviter toute déception due à une mauvaise utilisation, il est fortement recommandé de lire attentivement le présent manuel. Des compléments d'information pour une utilisation la plus performante possible sont disponibles sur le site

www.lacaraf.com/support/manuals-documentation/

LA CAISSE BOIS LACARAF CONTIENT :



Décanteur spécifique en cristal soufflé main



Socle



Conteneur(s)



Chargeur



Manuel

02 | Découvrir LACARAF et sa destination

LACARAF a pour but d'**amener un vin à sa température optimale de dégustation et de l'y maintenir le temps d'un repas.**

LACARAF embarque une réserve d'énergie électrique (batteries rechargeables) et une réserve de froid dans le conteneur préalablement mis au congélateur. Il peut donc fonctionner sur la table de manière totalement autonome. Il est cordless (sans fil) et fanless (sans ventilateur), donc silencieux.

Son principe de fonctionnement est basé sur la régulation des échanges thermiques entre le conteneur et le vin. Ces échanges étant bidirectionnels, le vin peut être aussi bien refroidit que chauffé.

L'autonomie est limitée dans le temps par l'autonomie des batteries et par l'autonomie du conteneur. L'appareil a été conçu pour que dans la plupart des cas, ces deux autonomies soient suffisantes pour tenir le temps d'un repas. L'autonomie la plus faible est en général celle du conteneur, pour autant que l'appareil soit utilisé avec des batteries complètement chargées au départ. C'est ce qui est toujours supposé dans le présent manuel.

Il est donc vivement conseillé de charger complètement les batteries avant usage. Afin que LACARAF soit toujours prête à l'emploi, il est conseillé de recharger les batteries après une session. En cas de laps de temps important entre deux sessions, les batteries vont partiellement se décharger et c'est normal. Dans ce cas, il est conseillé de recharger complètement les batteries, juste avant utilisation afin de garantir la meilleure autonomie possible.

L'interface utilisateur, constituée d'un très discret écran LCD et de deux boutons-poussoirs affleurants permet un affichage bilingue - Anglais ou Français - configurable par l'utilisateur. Celui-ci peut également choisir un affichage des températures en °C ou °F.

03 | Constituants et Glossaire

- ① Décanter
- ② Socle
- ③ Écran
- ④ Boutons poussoirs BP + et BP -
- ⑤ Couvercle de fond (non visible sur le dessin)
- ⑥ Conteneur
- ⑦ Chargeur
- ⑧ Fiche secteur
- ⑨ Fiche socle



BP + , BP -	Bouton poussoir + et -
Chargeur	Adaptateur AC/DC avec fonction chargeur
Congélateur	Congélateur (-18 / -40 °C)
Arrêt automatique	Arrêt automatique sur épuisement de réserve de froid ou de charge batterie
Phase d'atteinte	Phase de mise en température du vin
Phase de maintien	Phase de maintien en température du vin
T vin désirée	Température du vin désirée dans le décanter = Température requise du vin = Température paramétrée par l'utilisateur
T vin mesurée	Température du vin mesurée par l'appareil en permanence (temps réel)
(Sur) Réserve froid	Quand l'icône ❄️ est apparente
Réserve de froid épuisée	Quand ❄️ apparaît à l'écran

04 | À ne jamais faire

Appareil à usage intérieur, domestique et / ou professionnel.



Ne pas utiliser un autre décanter que le modèle livré.



Ne pas Déposer un autre objet que le décanter d'origine sur le socle, notamment une bouteille de vin.

Cela ne fonctionnera pas et pourrait endommager l'appareil !



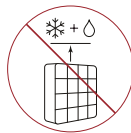
Ne pas verser un liquide autre que du vin, un spiritueux ou une boisson à boire frais. Ne jamais verser de liquide inflammable.



Ne pas verser plus d'une bouteille (750 ml) dans le décanter.



Ne pas mettre en route l'appareil sans conteneur congelé et sans boisson autorisée dans le décanter.



Ne pas utiliser un conteneur partiellement congelé.



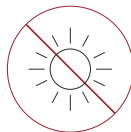
Ne pas utiliser un conteneur présentant une face aluminium trop givrée ou sale.



Ne pas laisser le socle en service en l'absence de décanter, hormis le temps de service du vin.



Ne pas remplacer le conteneur avec le socle en route.



Ne pas exposer l'appareil au soleil



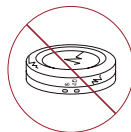
Ne pas immerger le socle.



Ne pas mettre le décanter au lave-vaisselle.



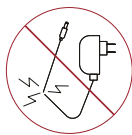
Ne pas rayer la face aluminium du conteneur.



Ne pas utiliser si le socle est endommagé.



Ne pas utiliser un décanter ébréché ou fêlé.



Ne pas utiliser un chargeur présentant un câble endommagé.



Ne pas laisser la charge sans surveillance.



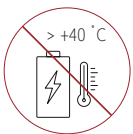
Ne pas démonter la batterie



Tenir le socle éloigné des sources d'eau, de chaleur et des flammes.



Ne pas percer, écraser ni court-circuiter la batterie



Ne pas exposer la batterie au-delà de 40 °C.



Tenir hors de portée des enfants



Ne pas servir d'alcool à des mineurs

Veuillez consulter le manuel utilisateur en ligne sur
www.lacaraf.com/support/manuals-documentation/
afin de prendre en compte toute mise à jour des restrictions.

LACARAF inc. ne saurait être tenue responsable de tout dommage, direct ou indirect, découlant d'une utilisation non conforme aux instructions et mises en gardes présentées dans ce manuel, ainsi que dans ses versions mises à jour disponible en ligne. Il incombe à l'utilisateur de consulter impérativement ces documents et de respecter l'ensemble des consignes d'utilisation.

05 | Prise en main

Un tutoriel vidéo sur le site <https://lacaraf.com> présente la prise en main de l'appareil et sa première mise en route.

Pré-requis pour la première mise en route

- Rincer le décanteur avant la première utilisation. Une légère odeur « tiède » peut se dégager au premier usage (normal).
- Disposer d'un conteneur complètement congelé au congélateur (temps de congélation de l'ordre de 4 heures) présentant sa face aluminium bien propre avec très peu de givre.
- Avoir au préalable chargé complètement les batteries, jusqu'à l'allumage de la led verte sur le chargeur. Temps de charge complète de l'ordre de 6 heures.
- La température du vin au moment du remplissage du décanteur peut être plus faible ou plus élevée que la température de service souhaitée, dans certaines limites : jusqu'à 12 °C en dessous et jusqu'à 9 °C au-dessus de cette température cible.

Par exemple, pour un service souhaité à 18 °C, verser un vin dont la température se situe entre 6 °C et 27 °C.

Pour savoir comment stocker au mieux le vin avant le remplissage du décanteur, consulter ***l'annexe 2***.

Tutoriel vidéo *Prise en main et Première mise en route*

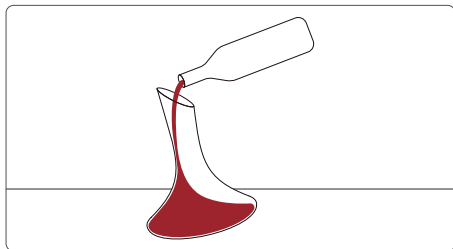


Scannez le QR code
avec votre Smartphone

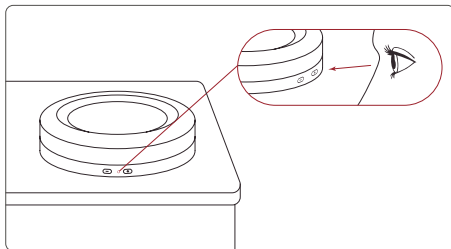
06 | Première mise en route

Actions (bien respecter l'ordre indiqué)

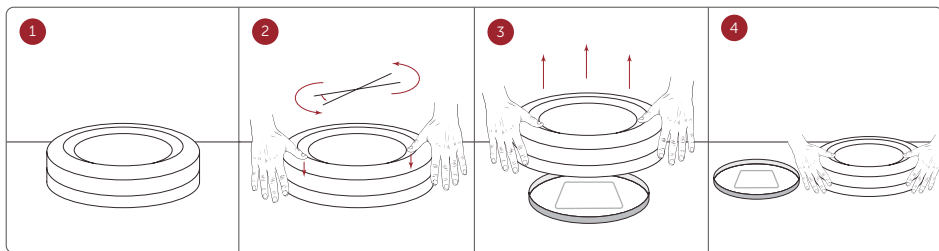
AVANT LA MISE EN ROUTE DE L'APPAREIL



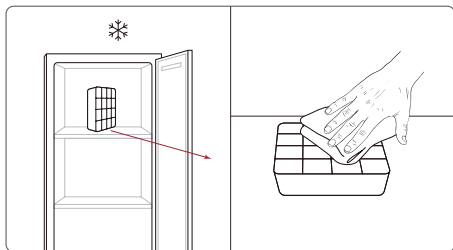
01 Déboucher la bouteille à boire et verser délicatement le vin dans le décanteur, en prenant soin de garder au mieux les dépôts éventuels dans la bouteille.



02 Disposer le socle chargé à l'endroit du service sur un plan horizontal propre, stable et sec (en général une table ou une desserte). La face supérieure du socle doit être exempte de saletés (miettes par exemple). Orienter le socle de manière à ce que l'écran et les boutons-poussoirs soient visibles et accessibles pour l'utilisateur.

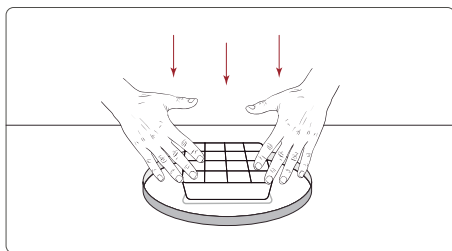


03 Prendre le socle à deux mains en appuyant légèrement vers le bas et tourner de quelques degrés dans le sens antihoraire (dévissage). Séparer le socle du couvercle de fond. Poser momentanément le socle à coté.

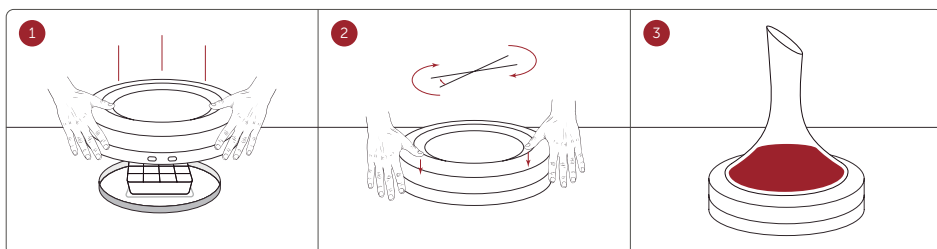


04 Récupérer un conteneur au congélateur. Ôter les éventuelles saletés (miettes par exemple) et tout excès de givre sur la face aluminium du conteneur. Pour cela, ne pas utiliser d'outil métallique qui risquerait de rayer la face aluminium du conteneur.

Une fine couche de givre donnant un aspect blanchi à la face aluminium est parfaitement normal.



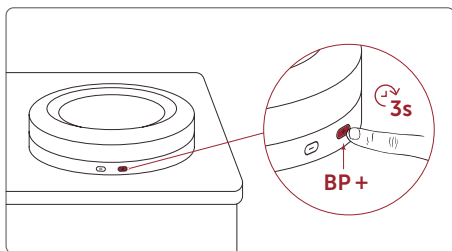
05 Positionner le conteneur au centre du couvercle de fond, **face aluminium vers le haut**. Un repérage carré en surépaisseur aide au pré positionnement du conteneur.



06 Reprendre le socle et l'enfiler sur le conteneur, puis tourner de quelques degrés dans le sens horaire (vissage) jusqu'à entendre un son (cloc) qui confirme que le socle et son couvercle de fond sont de nouveau solidaires.

07 Déposer le décanteur rempli sur le socle.

APRÈS LA MISE EN ROUTE DE L'APPAREIL



01 Mettre l'appareil en route en faisant un appui long sur BP +.

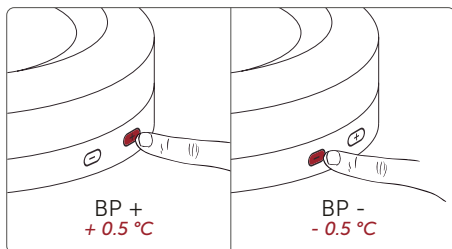


02 L'écran affiche le logo **LACARAF** pendant l'initialisation, puis il affiche le niveau de charge batterie.

Enfin, il affiche deux températures :

T vin désirée en ligne supérieure,
par défaut à 18 °C

T vin mesurée en ligne inférieure

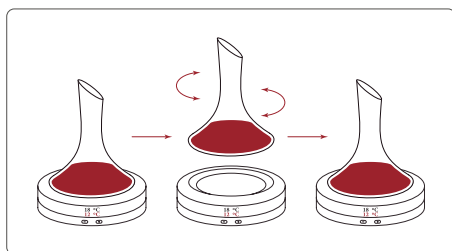


03| Pour T vin désirée jusqu'à la valeur souhaitée, appuyer sur BP + ou BP - Chaque pression effectue un incrément ou un décrément de 0.5 °C.



04| La phase de mise en température du vin (phase d'atteinte dans la suite du manuel) commence.

L'écran affiche les deux températures tant que l'écart entre celles-ci est supérieur à 0.3 °C.



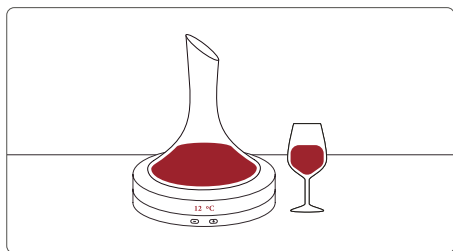
05| Pendant la phase d'atteinte, il est conseillé de mélanger le vin de temps en temps (toutes les 5 à 6 minutes est bien suffisant) afin d'homogénéiser la température du vin dans le décanteur. Cela réduit notablement la durée de la phase d'atteinte dans le cas où un refroidissement important du vin est demandé. Pour cela, soulever le décanteur du socle et appliquer un mouvement circulaire horizontal. Deux tours suffisent.



07| Quand l'écart absolu entre les deux températures devient inférieur à 0.3 °C, seule T vin mesurée est affichée.

L'affichage reste ainsi tant que l'écart entre les deux températures est inférieur à 1 °C.

06| Reposer le décanteur sur le socle immédiatement.

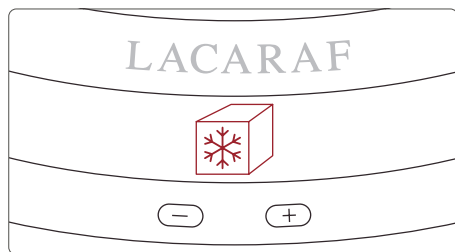


08 | Le vin ne va pas tarder à être à la température désirée. Quand la température affichée correspond à T vin désirée, le vin est prêt à boire. il peut être servi.

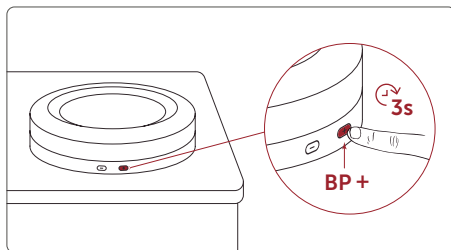
09 | Ne pas oublier de reposer le décanteur sur le socle après chaque service.



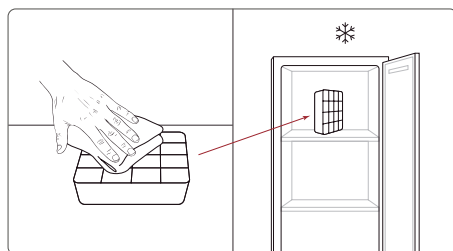
10 | Si la dégustation dure assez longtemps l'icône [snowflake in box] va s'afficher, indiquant qu'il reste environ 15 à 20 minutes de réserve de froid (donc d'autonomie du conteneur) pour que l'appareil soit en capacité de maintenir le vin à la température désirée.



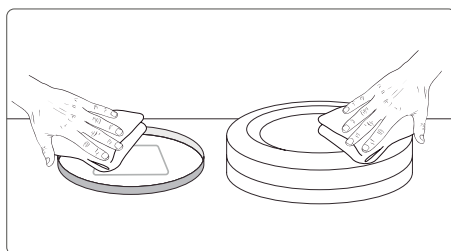
11 | Quand la réserve de froid est totalement épuisée, l'écran affiche l'icône [snowflake in box], puis l'appareil s'arrête automatiquement.



12 | Si le service du vin est terminé avant les deux étapes précédentes, arrêter l'appareil par appui long (3 s) sur BP +. L'écran affiche **Shutdown**, puis **LACARAF**, et s'éteint.



13 | Récupérer le conteneur, sécher ses faces externes avec un torchon ou un chiffon (moins de givre se formera), et le mettre au congélateur pour une prochaine utilisation.



14 | Avec un torchon ou un chiffon, assécher les éventuelles traces d'humidité sur la face supérieure du socle et sur la face interne du couvercle de fond, avant de ranger LACARAF.

La présence d'eau est normale, car de la vapeur d'eau contenue dans l'air ambiant s'est condensée sur les parois froides de l'appareil pendant l'usage.

07 | L'Interface Utilisateur

(écran et boutons-poussoirs)

Rédaction en cours

08 | L'Expérience Température

LACARAF permet de déguster tous les vins à leur température idéale. Celle-ci revêt une part personnelle et subjective, mais l'expérience montre que la plupart des personnes amatrices de bon vin optent pour la même température idéale à plus ou moins 0.5 °C. C'est pourquoi une excursion sur une plage de 2 à 3 °C est en général suffisante.

LACARAF permet d'explorer les variations de l'expression d'un vin en fonction de sa température. Celles-ci sont parfois considérables. Trop froid, le vin restitue très peu d'arômes et de saveur, et perd toute sa subtilité. On parle de vin fermé. Trop chaud, le côté alcoolique est exacerbé et l'effet brûlant qui en découle peut grandement masquer toute la palette des saveurs potentielles. Ceci est d'autant plus vrai, que le vin est de grande qualité.

Pour explorer l'expression d'un vin, quelle que soit sa couleur, il est conseillé de partir de la température de dégustation envisagée la plus basse, puis de monter par pas de 0.5 °C en dégustant à chaque étape. En général, le plaisir croît, puis décroît au delà de la température *idéale*. Il est alors temps de revenir à T vin désirée précédente, ce que permet aisément et rapidement LACARAF.

En phase d'atteinte, l'utilisateur peut s'attendre aux vitesses de variation de la température suivantes :

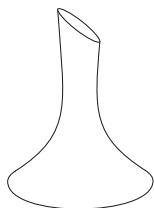
- Vitesse de descente en température 0.3 à 0.6 °C/mn
- Vitesse de montée en température > 0.5 °C/mn

Ainsi, pour augmenter la température d'un vin de 0.5 °C, comme conseillé pour réaliser une exploration gustative, une minute environ suffit. Ne pas oublier de mélanger avant chaque service.

L'annexe 1 (p 24) fournit à titre indicatif, les plages de température à excursionner en fonction du type de vin dégusté. Par exemple, pour un grand vin blanc de Bourgogne, tiré de la cave et versé à 14 °C dans le décanteur, l'utilisateur paramètrera T vin désirée = 11.5 °C. La phase d'atteinte sera assez courte, puisque la température du vin ne devra diminuer que de 2.5 °C. Servir à 11.5 °C, et paramétrer immédiatement 12.0 °C avec un appui sur BP +, cela supprimera toute attente après la première dégustation. Déguster à 11.5 °C. Servir à 12.0 °C et paramétrer immédiatement 12.5 °C. Déguster à 12.0 °C, etc.

Si l'utilisateur souhaite mesurer par ses propres moyens la température du vin, il doit savoir que cela ne s'improvise pas et que de très nombreuses erreurs peuvent être commises. Il faut à minima utiliser un thermomètre ayant une précision meilleure que +/-0.2 °C dans la plage de 0 à 30 °C. La mesure doit être effectuée 15 à 30 s après avoir mélangé le contenu du décanteur. Le capteur ne doit absolument pas toucher le fond du décanteur qui est en général à une température plus basse que celle du liquide. L'élément sensible du capteur est idéalement placé s'il est à mi-hauteur du liquide. Attendre la stabilisation de la mesure.

09 | Entretien



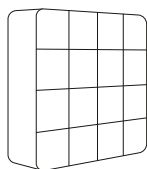
Décanteur

Rincer rapidement le décanteur à l'eau chaude après chaque usage. Cela limitera l'adhérence des tannins aux parois. Ne pas mettre au lave-vaisselle. Pratiquer un nettoyage / détartrage périodique avec une pastille 3 en 1 dédiée au lave-vaisselle, diluée dans de l'eau chaude (40 à 60 °C). Remplir le décanteur avec cette solution complètement. Laisser agir toute une nuit. Vider et rincer abondamment à l'eau claire.



Socle

Nettoyez l'appareil éteint et débranché avec un chiffon ou une éponge bien essorée. Ne pas utiliser de produits abrasifs (poudre lessivienne) ou corrosifs, ne pas immerger, ne pas mettre au lave-vaisselle. Si le socle n'est pas rangé dans son emballage d'origine, protéger la face supérieure pour ne pas la rayer.



Conteneur

Nettoyer avec une éponge humide. Sécher avec un torchon avant introduction au congélateur (moins de givre se formera sur la face aluminium). Ne pas immerger. Éviter toute chute.

10 | Connectivité Bluetooth

Mise à jour

LACARAF se connecte en Bluetooth et peut ainsi recevoir des mises à jour à distance. Cela lui permet d'évoluer et de s'améliorer dans le temps. Détails et fichier de mise à jour sur

www.lacaraf.com/support/.

Pour mettre à jour LACARAF en Bluetooth :

- Installer l'application LACARAF sur un smartphone ou une tablette Bluetooth (application disponible sur App Store / Google Play). Opération à réaliser une seule fois.
- Connecter le chargeur au socle et au secteur 115 ou 230 VAC.
- Le produit est mis en route et fonctionne normalement (T vin désirée affichée à l'écran).
- La batterie doit être suffisamment chargée : au moins 2 barres sur 4, sinon, la mise à jour ne sera pas possible, pour des raisons de sécurité de l'opération.
- Sur l'application, aller dans le menu Mise à jour, valider et suivre les indications.

11 | Apps

L'application LACARAF téléchargeable sur App Store ou Google Play offre les fonctionnalités suivantes :

- Pilotage et paramétrage de LACARAF déjà en route, en bluetooth, à partir de votre smartphone ou de votre tablette.
- Mise à jour du software de l'appareil (voir chapitre 10)
- Conseils d'utilisation de LACARAF

Application évolutive à consulter régulièrement.

12 | Sécurité et Conformité

Sécurité

Produit à usage domestique et professionnel principalement destiné au service des vins et spiritueux. Usage interdit aux moins de 18 ans (sauf avec supervision, pour service de boissons non alcoolisées).

Poser l'appareil sur une surface plane, stable et sèche, horizontale. Ne pas exposer au soleil.

Il est recommandé de connecter l'appareil en charge à une prise secteur protégée par un disjoncteur différentiel ≤ 30 mA.

Ne pas utiliser d'autre chargeur + câble que celui fourni (d'origine). Réparation par personnel qualifié uniquement.

Sécurité batteries : les batteries sont inaccessibles à l'utilisateur en usage normal. En cas de démantèlement du produit, ne pas chauffer au-delà de 40 °C, ne pas incinérer, ne pas laisser dans un véhicule au soleil.

Normes applicables et conformité

Rédaction en cours

13 | Garantie, SAV et Support technique

Durée de la garantie : 2 ans

Contact SAV : contact@lacaraf.com

Contact légal : LACARAF Inc.
120 West 45th Street, 21st Floor,
New York, NY 10036, USA.

Veuillez consulter le manuel utilisateur en ligne sur
www.lacaraf.com/support/manuals-documentation/
afin de prendre connaissance de toutes les conditions de garantie et de prendre en compte toutes les mise à jour des restrictions.

LACARAF inc. ne saurait être tenue responsable de tout dommage, direct ou indirect, découlant d'une utilisation non conforme aux instructions et mises en garde présentées dans ce manuel, ainsi que dans ses versions mises à jour disponibles en ligne. Il incombe à l'utilisateur de consulter impérativement ces documents et de respecter l'ensemble des consignes d'utilisation.

Remplacement des batteries :

Consulter le site www.lacaraf.com/support/

14 | Caractéristiques Techniques

ÉNERGIE

Tension d'alimentation secteur	110 - 240 VAC, 50/60 Hz
Consommation sur secteur, en charge	< 1.0 A AC sous 115 VAC
Courant de charge maxi	3.0 A DC
Tension batteries	10.6 à 17.0 V DC à vide
Capacité batterie	2 x 3 300 mA.h
Temps de charge complète	3 à 6 h
Arrêt automatique en fin de charge OUI Arrêt auto sur tension batterie basse	OUI
Arrêt auto sur tension batterie basse	OUI
Plage T congélateur acceptée	-18 à -40 °C
Temps de congélation d'un conteneur	environ 4 h

RÉGULATION DE TEMPÉRATURE DU VIN

Plage de température du vin désirée	9 - 22 °C
Résolution de T vin désirée = Pas du paramétrage	0.5 °C
Vitesse de descente en température	0.3 à 0.6 °C/mn
Vitesse de montée en température	> 0.5 °C/mn
Précision de la régulation de T vin	Mieux que +/- 1 °C

TEMPÉRATURES AMBIANTES

Température de stockage	0 à +40 °C (sans condensation)
Température ambiante en fonctionnement	+15 à +27 °C

DIMENSIONS

Emballage (L x H x P)	470 x 370 x 370 mm
Socle (Dmax x H)	304 x 80 mm
Décanteur (Dmax x Hmax)	225 x 283 mm
Remplissage du décanteur cristal	750 ml maxi
Conteneur (L x H x P)	154 x 45.5 x 154 mm

ANNEXE 1

Guide indicatif de température de service des vins

Grand cru de Bordeaux rouge âgé	17 à 19 °C
Grand cru de Bourgogne rouge	16 à 17 °C
Grand vin rouge californien	16 à 18 °C
Vin rouge opulent et tannique	16 à 18 °C
Vin rouge fin et élégant	14 à 16 °C
Vin rouge léger, à boire jeune	13 à 15 °C
Vin jaune du Jura	12 à 14 °C
Grand cru de Bourgogne blanc	12 à 14 °C
Grand vin blanc californien	12 à 14 °C
Vin blanc gras et opulent	11 à 13 °C
Vin blanc sec jeune et vif	8 à 10 °C
Vin blanc moelleux ou liquoreux	7 à 10 °C
Vin rosé	8 à 11 °C
Champagne d'apéritif	8 à 10 °C
Grand champagne millésimé	10 à 13 °C
Grand Porto Vintage	15 à 18 °C

ANNEXE 2

Optimisation de la température initiale du vin
(au remplissage du décanteur)

LACARAF est conçue pour amener le vin à T vin désirée - c'est la **Phase d'atteinte** - et pour ensuite maintenir le vin à cette température. C'est la **Phase de maintien**.

Les consommations d'énergie électrique et d'énergie thermique (réserve de froid dans le conteneur) sont drastiquement plus importantes durant la phase d'atteinte que durant la phase de maintien. La conséquence immédiate est que **l'autonomie est hautement variable et dépend essentiellement de la différence de température entre celle du vin débouché et celle désirée pour celui-ci**. Plus l'écart est faible, plus l'autonomie sera grande.

D'autre part, le chauffage du vin engendre moins de consommation électrique et thermique que son refroidissement. Cela permet de définir la meilleure stratégie à adopter pour la température initiale du vin en fonction de T vin désirée.

On considère **trois possibilités principales de stockage** pour le vin (stockage avant ouverture, sans préjuger du stockage passé).

- 1. Température ambiante (pièce tempérée): 18 à 22 °C
Un bon vin de devrait pas être conservé au delà... !
- 2. Cave enterrée ou armoire à vin thermo-régulée: 12 à 14 °C
(La température sous terre aux latitudes moyennes est de 13 °C)
- 3. Réfrigérateur : 2 à 6 °C

Autonomie attendue en fonction de T vin désirée et de T vin initiale																												
T vin désirée	°C	9,0	9,5	10,0	10,5	11,0	11,5	12,0	12,5	13,0	13,5	14,0	14,5	15,0	15,5	16,0	16,5	17,0	17,5	18,0	18,5	19,0	19,5	20,0	20,5	21,0	21,5	22,0
	°F	48,2	49,1	50,0	50,9	51,8	52,7	53,6	54,5	55,4	56,3	57,2	58,1	59,0	59,9	60,8	61,7	62,6	63,5	64,4	65,3	66,2	67,1	68,0	68,9	69,8	70,7	71,6
Vin à l'ambiante																												
Vin tiré de la cave																												
Vin tiré du frigo																												

Conso durant la Phase d'atteinte

≈ 0

Optimal

Faible

Elevé

Moyen

Moyen

Elevée

Faible

Extrême

Non conçu pour

LACARAF