

# Présentation avant-vente ASKO

Cave à vin ASKO

Sous-plan

Monozone

Double zone



# Cave à vin



« ASKO crée non seulement un design haut de gamme frappante qui peut être placé dans votre cuisine, mais aussi la façon la plus intelligente de stocker vos vins, avec un système d'inventaire connecté à une application. »

# Armoire à vin sous-plan

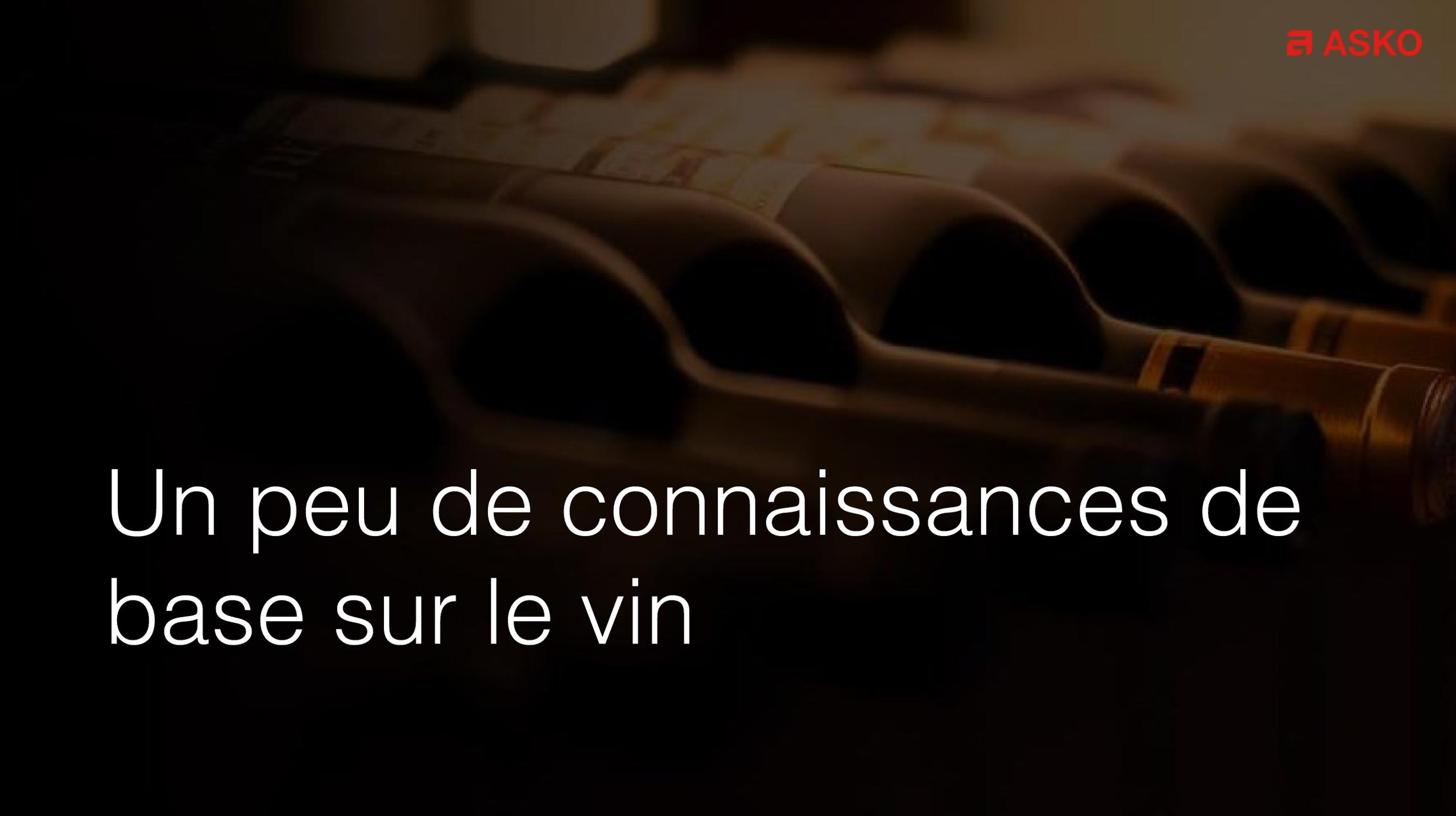
En plus des grandes caves à vin, ASKO a développé une gamme de caves à vin vraiment intelligentes et élégantes pour le sous-comptoir. Celles-ci sont également très richement équipées avec des fonctionnalités telles que :

Un système d'inventaire unique, connecté à une application, avec un guide de température intégré et avec 2 et 1 zones de température pour conserver, vieillir ou servir votre vin dans des conditions optimales.

## De réels avantages pour l'utilisateur

- Des conditions optimales
- 1 ou 2 zones de température différentes
- Système de porte à ouverture par pression
- Scanner des étiquettes de vin dans l'application Connectlife avec votre téléphone portable
- Gérez votre propre collection avec le système d'inventaire des vins
- Des conseils professionnels pour chaque type de vin sur le réglage idéal de la température grâce à la base de données intégrée Vivino
- Conception optimale de l'installation
- Lumière LED entièrement réglable
- Qualité et fabrication de premier ordre dans la série de design Elements



The background of the slide is a dark, low-key photograph of several wine bottles lying horizontally. The lighting is dramatic, highlighting the curves of the bottles and the texture of the labels, which are mostly illegible due to the low light and shallow depth of field. The overall color palette is muted, with browns, greys, and blacks, accented by the red of the ASKO logo.

Un peu de connaissances de  
base sur le vin

## Développement de la vigne et du vin

La vigne pousse dans le sol, développe des fleurs et éventuellement des fruits.

Le vin suit le chemin inverse, en commençant par les arômes primaires de fruits, puis en développant un bouquet floral et enfin en développant les arômes.



« ASKO rend hommage au vin et à l'histoire du vin. »

## Une bonne conservation du vin est essentielle pour tirer le meilleur parti de chaque bouteille.

- Que vous soyez sommelier ou que vous commenciez tout juste à développer votre goût, une bonne conservation du vin est essentielle pour tirer le meilleur parti de chaque bouteille.
- L'ajout d'une cave à vin ASKO à votre maison est le meilleur moyen de vous assurer que votre vin reste frais et vieillit parfaitement.
- Vous pouvez servir votre vin sans effort à la température idéale pour maximiser la saveur.



## Stockage du vin

Les caves à vin naturelles sont l'endroit idéal pour le stockage du vin en raison de la faible luminosité, de l'absence de vibrations et du climat particulier.

La température d'un vin détermine son goût et influence sa dégustation.

Pour que des facteurs tels que la température, l'humidité et la lumière n'influencent pas la qualité du vin, les caves à vin ASKO offrent des conditions de conservation parfaites et douces grâce à l'excellent système de circulation de l'air, similaire voire meilleure que dans une cave à vin naturelle.

L'humidité dans l'habitacle est contrôlée, des technologies élevées et innovantes offrent une protection contre les rayons UV, les vibrations et les fluctuations de température.

De plus, la température peut être ajustée selon que le vin doit être dégusté dans un avenir proche ou stocké plus longtemps.



## Vieillissement du vin

Il n'y a pas de liste, pas de norme, pas de conseils au-delà d'un stockage parfait et de quelques astuces de vigneron pour s'assurer que le vin peut vieillir. Toutefois:

- Les vins doux vieillissent mieux que les vins secs
- Les vins rouges vieillissent mieux que les vins blancs



## Vieillissement du vin

- Les vins rouges sont élaborés à partir de la peau du raisin. Les tanins sont essentiels au vieillissement des vins rouges et proviennent principalement de la peau du raisin.
- Les tanins agissent comme des conservateurs.
- Les réfrigérateurs/refroidisseurs à vin conventionnels ne sont pas optimaux pour le processus de vieillissement du vin.
- ASKO s'efforce de fournir aux professionnels du vin l'appareil ultime capable de gérer le vieillissement du vin en utilisant l'ultime cave à vin sous le comptoir.

## Exemples de tanins de vin



## Température de service du vin 1/2

La plupart des gens qui boivent du vin savent que vous servez du vin blanc et du champagne frais et du vin rouge à température ambiante.

Ce que les gens ne savent peut-être pas, c'est que la « température ambiante » à laquelle les professionnels du vin font référence est la température des caves à vin de la région de Bordeaux en France. Ces grottes ont environ 13°C.

Une bonne cave à vin peut garder vos vins à une température de service parfaite et réduire les conjectures et parfois les maux de tête.



## Température de service du vin 2/2

- La température de service peut sérieusement affecter le goût du vin. Si les vins rouges sont servis trop chauds, ils ont tendance à avoir un goût déséquilibré avec une note alcoolisée.
- Les vins blancs ont un goût particulièrement plat et terne lorsqu'ils sont un peu trop chauds.
- Si les vins sont servis trop froids, les arômes et les saveurs sont supprimés et atténués, et dans les vins rouges, les tanins peuvent être durs et astringents.
- Trop souvent, les vins blancs sont servis directement du réfrigérateur, tandis que les vins rouges sont ouverts à température ambiante confortable, aucune de ces situations n'est idéale.



La cave à vin sous plan ASKO amène votre vin à la bonne température de service.

## Les cinq mauvaises qualités d'influence du vin

1. Fluctuations de température.
2. Lumière UV.
3. Vibration.
4. Humidité incorrecte.
5. Ventilation insuffisante



# Fluctuations de température

- Des températures plus élevées accélèrent le processus de vieillissement.
- Un vieillissement plus rapide réduit la complexité (qualité) du vin.
- Un vieillissement plus rapide entraîne un surgonflage plus rapide du vin.
- Des températures trop basses ralentissent le vieillissement et la maturation.



À des températures plus élevées et fluctuantes, le vin se dilate, poussant le bouchon vers l'extérieur. Cela permet à l'air d'entrer dans la bouteille et d'endommager le vin.



Full-bodied reds	
Wine	Temperature (°C)
Cabernet Sauvignon, Red Burgundy, Barbaresco, Barbera, Barolo, Brunello, Recioto, Malbec	17°C
Shiraz, Zinfandel, Grand Cru Bordeaux, Ribera del Duero, Carmenere	18°C
Vintage Port, Banyuls, Madeira	19°C
Light-to-medium-bodied reds	
Wine	Temperature (°C)
Beaujolais	12°C
Young Spanish and Portuguese Wines	13°C
Chinon, Sherry, Tawny Port	14°C
Light Zinfandels, Chianti	15°C
Pinot Noir, Merlot, Rioja, Bordeaux (Young)	16°C
Dry whites	
Wine	Temperature (°C)
Alsace Riesling, Italian Whites, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pouilly Fume, Pouilly Fuissé, Gruner Veltliner	8°C
Chenin Blanc, Bordeaux Blanc, Sauvignon Blanc	9°C
Chardonnay	10°C
Cordieu, White Burgundy	11°C
Full-bodied Chardonnay and Graves	12°C
Sparkling wines and sweet wines	
Wine	Temperature (°C)
Asti spumante, Cava	5°C
Non-vintage Champagne and Sparkling Wine	6°C
Sweet Vouvray, Tavel, White Zinfandel, Barsac, Icewine, Tokaji, Sauternes, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Sake	7°C
Vintage Champagne, Muscats, Riesling (New World) and Sparkling Wine	8°C

## Fluctuations de température

Chaque vin a besoin d'une température spécifique pour obtenir le meilleur résultat de vieillissement.

Alors,

- Conservez le vin dans la plage de température exacte.
- Éviter les fluctuations de température

Température



Meilleure plage de température

Temps



# Éclairage

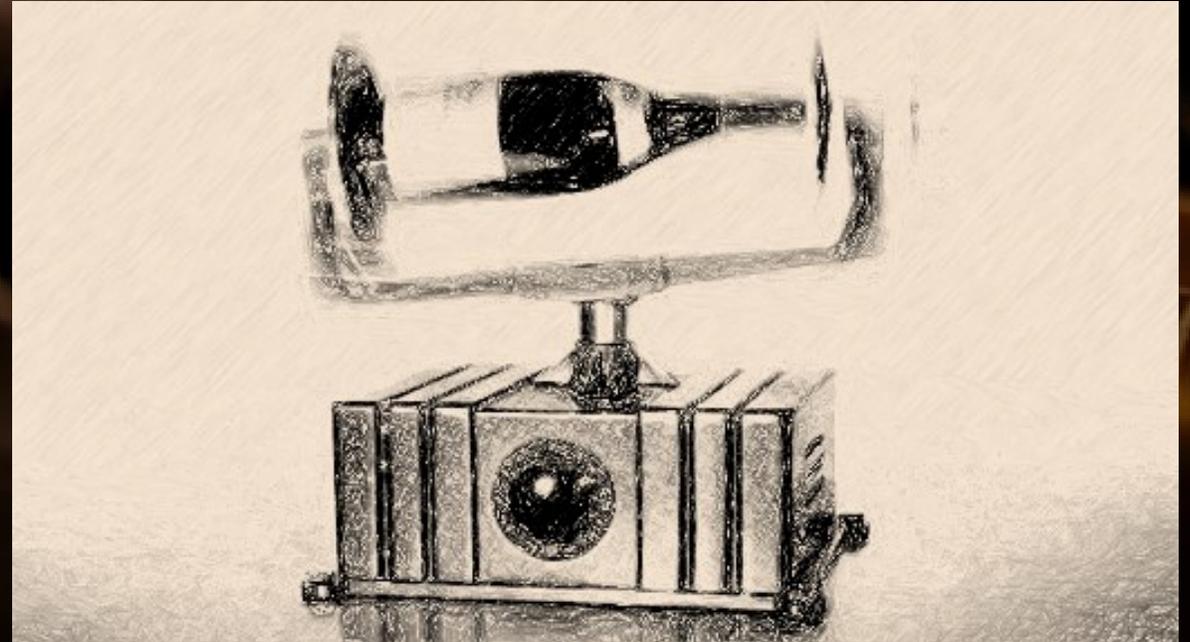
Assurez-vous que le vin n'est pas exposé à une intensité lumineuse élevée, en particulier à la lumière UV:

- Une exposition excessive à la lumière sur le vin peut accélérer les réactions chimiques naturelles, ce qui peut entraîner un développement prématuré du vin et ainsi affecter le goût et les arômes.
- Ne laissez jamais la lumière du soleil pénétrer dans votre cave à vin et évitez à tout moment une lumière artificielle inappropriée.
- L'élevage du vin ne nécessite en fait aucune lumière.



## Garder le vin tranquille

- Le mouvement et les vibrations déplacent le vin et peuvent empêcher les sédiments de se déposer dans un vin rouge.
- Des vibrations constantes vont donc ruiner le vin.



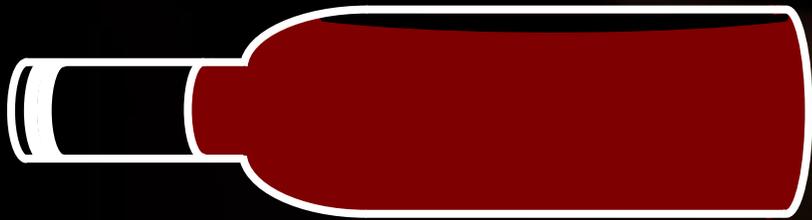
## Humidité

- L'humidité doit être comprise entre 60% et 80%
- Une humidité trop faible entraînera un bouchon sec.
- Trop d'humidité conduit à la moisissure.
- La cave à vin sous comptoir ASKO offre une excellente ventilation avec de l'air pur, ce qui permet d'éviter d'endommager les étiquettes et les bouchons pendant le stockage



## Placement

- Le vin doit être stocké sur le côté, en particulier les vins avec des bouchons.
- Les bouchons à vis et les bouchons couronnes ont des exigences de positionnement plus faibles.



Stockage à long terme, horizontal peut être la meilleure position. Il maintient le bouchon humide et gonflé et empêche le vin d'entrer en contact involontairement avec l'air.



Le stockage à court terme, quelques semaines, est de préférence stocké en position inclinée pour garder le bouchon humide. Si la position est trop haute, le bouchon se dessèchera.

## Utilisez la connaissance du vin pour concevoir l'armoire à vin ultime

Pour créer l'armoire à vin ultime, ASKO a mis toutes les ressources imaginables dans la conception d'un appareil qui a non seulement un design époustouflant, mais crée également le meilleur environnement pour le stockage et la conservation du vin.

Non seulement cela, mais nous en avons également fait l'appareil intelligent ultime en ajoutant des fonctionnalités telles que :

- Mise en place de la base de données Vivino.
- Système d'inventaire intelligent à l'aide d'une caméra ou de l'application.
- Utilisez l'application pour contrôler et vérifier votre appareil.



S'adapte parfaitement à la gamme Elements

## Charnières robustes avec fermeture amortie

La porte est équipée de charnières extra stables et durables avec fonction de fermeture en douceur. Il suffit d'appuyer sur la porte à 30° , les charnières ralentissent la vitesse et la porte se ferme en douceur pour protéger les vins des vibrations inutiles.





## Lumière LED douce

- Les lumières LED douces créent un éclairage uniforme de l'intérieur sans rayonnement UV nocif.
- Étant donné que les lumières LED produisent un minimum de chaleur, vous pouvez éclairer votre collection de vins autant que vous le souhaitez.

# Éclairage sous le comptoir Single Zone

L'armoire à vin à zone unique est dotée d'une barre lumineuse à DEL brillante située en haut de l'armoire.

Dimmable et modifiable en continu de la lumière froide à la lumière chaude



# Éclairage sous le comptoir double Zone

Zones d'éclairage LED 1 et 2

La cave à vin à deux zones est dotée de deux bandes lumineuses à DEL lumineuses situées en haut de chaque zone.

Dimmable et modifiable en continu de la lumière froide à la lumière chaude



## Filtre à air avec charbon actif

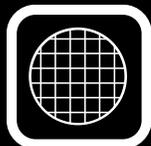
La cave à vin est équipée d'un filtre à charbon actif dans chaque zone, ce qui évite les odeurs qui peuvent contaminer vos vins.

Le filtre à charbon actif était à l'origine appelé filtre HEGA (High Efficiency Gas Absorption).

Il élimine les molécules de gaz par un processus d'adsorption (et non d'absorption). Lors de l'adsorption, les polluants adhèrent à l'extérieur du filtre à charbon actif.

Il est recommandé de remplacer les filtres tous les ans.

HF2003 Lot de 3 jus : 873067



Filtres à air



## Rangement soigné sur des étagères en bois

En stockant les bouteilles de vin sur du bois, le vin ne refroidit pas trop vite et les bouteilles ne sont pas endommagées.

Les planchers en bois de hêtre sont équipés de rails télescopiques qui fonctionnent en douceur et sans problème et ont une fonction de fermeture en douceur.



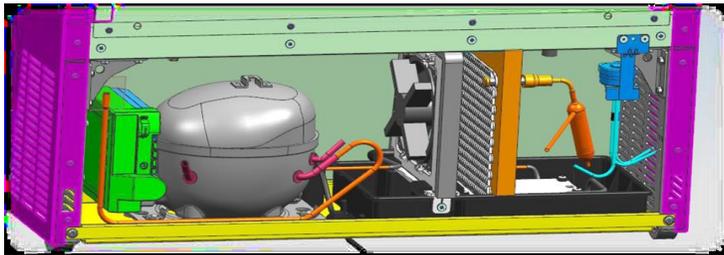
Étagères en bois

## Faibles vibrations et faible bruit

Même de légères vibrations peuvent perturber le processus de maturation du vin et empêcher les tanins de se déposer.

La cave à vin est équipée d'un compresseur à faibles vibrations spécialement conçu pour le stockage du vin. Les vibrations sont surveillées en permanence et vous recevrez immédiatement une alerte en cas de dépassement des valeurs normales.

Avec un niveau sonore de  $\leq 36\text{dB(A)}$ , le boîtier est extrêmement silencieux.



Faib



## Humidité optimale

L'humidité est surveillée par des capteurs d'humidité et contrôlée principalement par des ventilateurs indépendants dans chaque compartiment.

Si l'humidité à l'intérieur est trop faible, le ventilateur fonctionnera en continu et veillera à ce que l'humidité augmente.

Si l'humidité à l'intérieur est trop élevée, le ventilateur s'arrêtera si le refroidissement n'est pas nécessaire, réduisant progressivement l'humidité.



Contrôle de l'humidité

## Stabilisateur d'humidité supplémentaire

Un stabilisateur d'humidité supplémentaire peut être utilisé lorsque les conditions environnementales (par exemple, des environnements extrêmement secs) empêchent l'appareil de maintenir l'humidité requise. Cela devrait se situer entre 60 % et 80 %.

Pas pour les modèles de l'UE.



## Température précise

La température est un facteur crucial pour permettre au vin de mûrir au bon rythme.

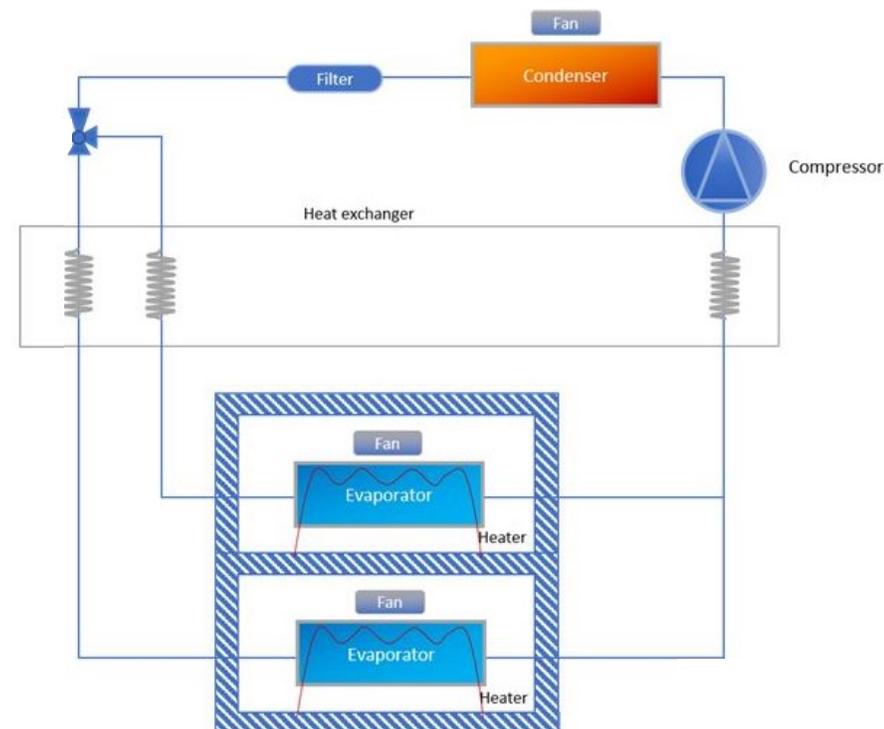
Les systèmes de mesure et de réglage des températures sont calibrés pour permettre une fluctuation de seulement  $\leq 0,3^\circ\text{C}$ .



## Système de refroidissement

Grâce au système de refroidissement sophistiqué d'ASKO, il est possible de réguler la température dans chaque compartiment rapidement et avec une extrême précision.

Avec le système équilibré à flux d'air multiple, cela crée un intérieur uniformément refroidi, parfait pour le refroidissement et la conservation du vin.



## Multi-Flux d'air

Dans les caves à vin ASKO, l'air est en mouvement constant, ce qui garantit la même température et la même humidité sur chaque étagère.

L'air ornemental aide également à prévenir les moisissures.

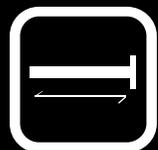
Dans la zone de service également, le flux d'air est dirigé latéralement, circule autour des verres à vin et les maintient à la température de service idéale.



Multi-Flux d'air

## Glissières télescopiques facilement déplaçables

Chaque étagère est dotée de rails  
télescopiques faciles à faire coulisser  
avec une fonction de fermeture en  
douceur pour une manipulation en  
douceur de vos bouteilles de vin.



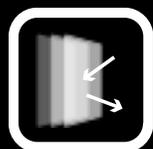
Easy Slide Glissières  
télescopiques

## Toutes les portes vitrées sont équipées de filtres UV

Les bouteilles de vin sont teintées dans la plupart des cas, car les rayons UV endommagent la maturation du vin.

Pour minimiser davantage l'exposition aux rayonnements, la cave à vin ASKO est dotée de deux couches de verre filtrées aux UV pour protéger la collection de vins tout en la présentant avec style.

La filtration UV est supérieure à 99%

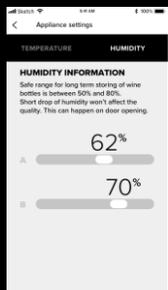
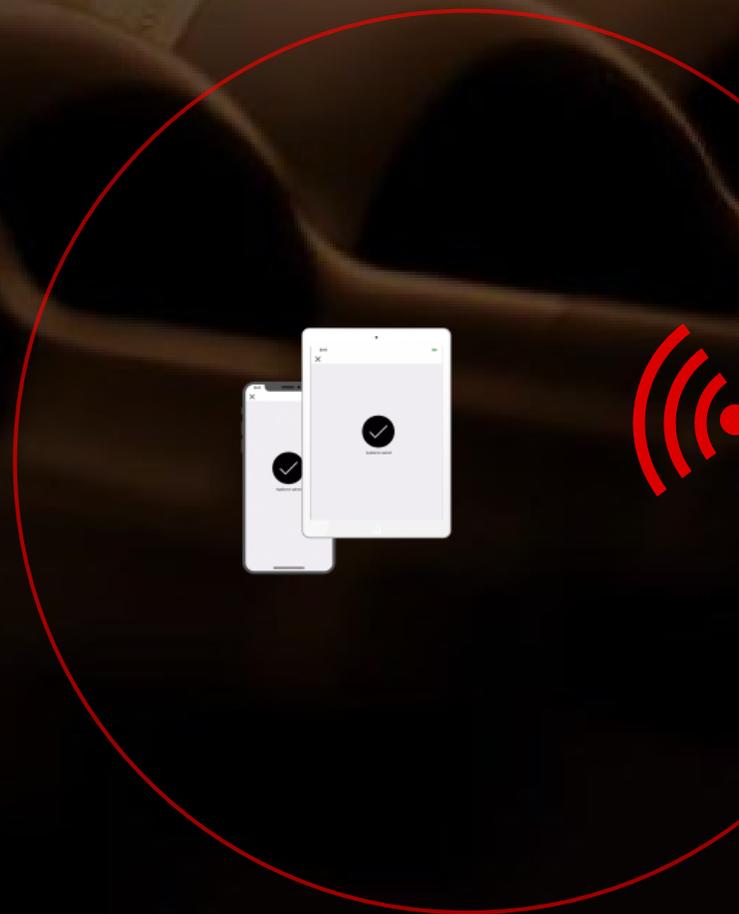


Glastür mit UV-Filter

# Connect Life

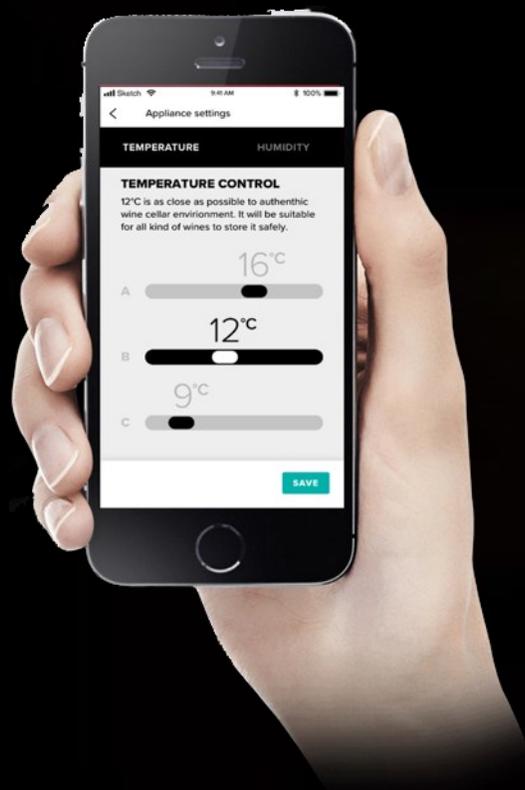
Téléchargez l'application ASKO Connect Life et connectez-vous à l'armoire à vin.

Vous disposerez de toutes les fonctions accessibles depuis votre smartphone ou votre tablette, telles que la vérification ou la modification des paramètres, l'organisation de l'inventaire, etc.



## Fonctions intelligentes

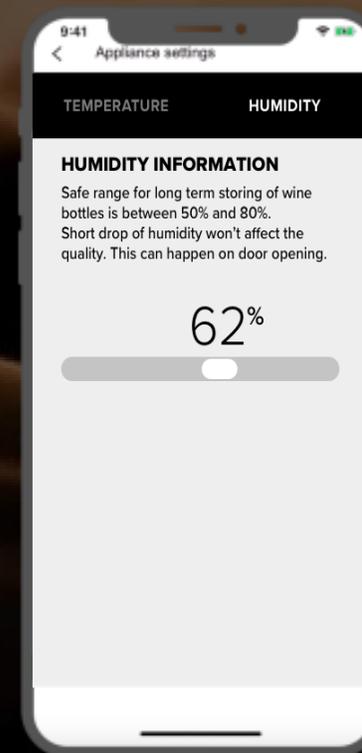
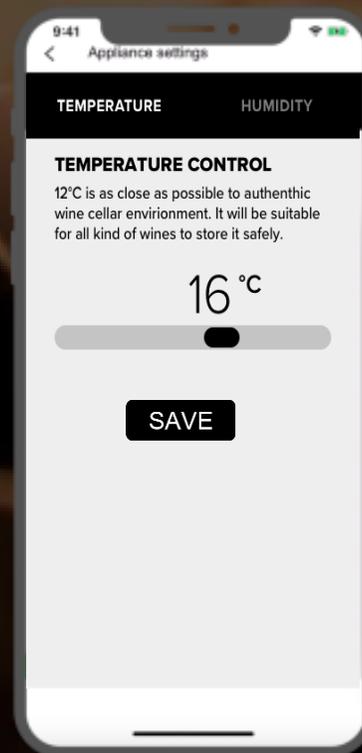
Nous utilisons l'appareil photo du téléphone pour la numérisation et pour toutes les fonctions intelligentes, toutes les fonctions ConnectLife sont disponibles dans les modèles encastrés.



## Contrôle de la température et de l'humidité

La température peut être affichée en degrés Fahrenheit ou Celsius et vous pouvez facilement définir les températures souhaitées pour le WCC sous évier à une ou deux zones.

L'humidité dans l'armoire est maintenue à environ 60 % à 80 %. car la meilleure humidité pour la conservation du vin se situe entre 60% et 80%. Vous pouvez surveiller l'humidité sur l'écran de l'armoire ou sur votre smartphone ou votre tablette.

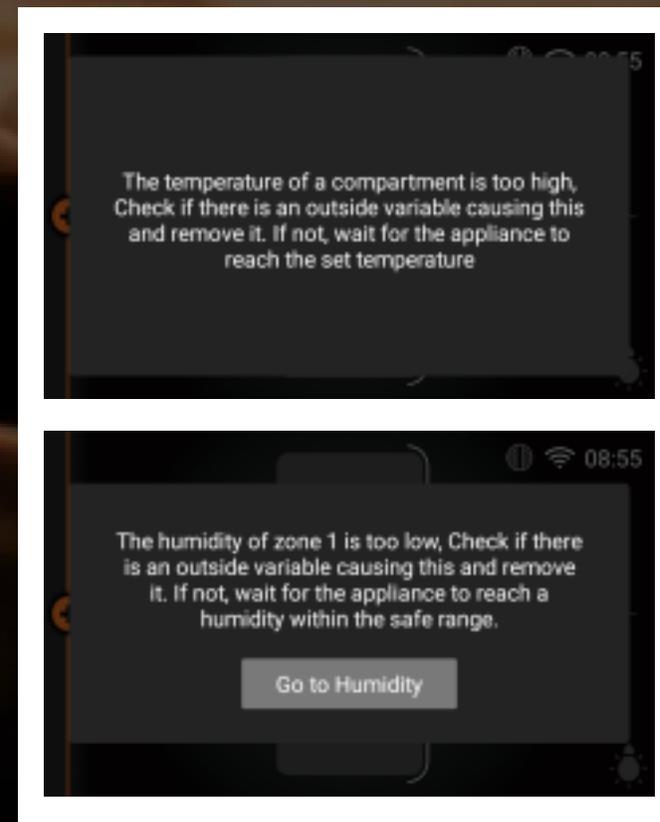
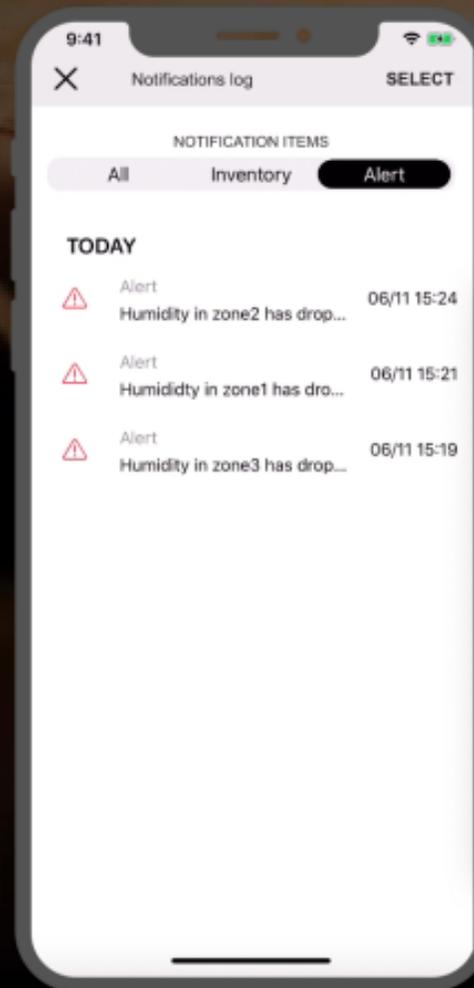


## Avertissement de température et d'humidité

Si la température est inférieure à 5° C ou supérieure à 20° C, à la fois sur l'écran et sur votre smartphone ou tablette, un avertissement apparaîtra.

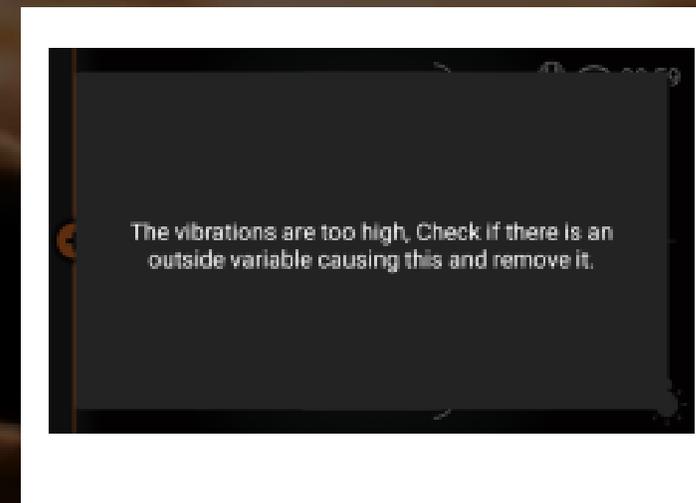
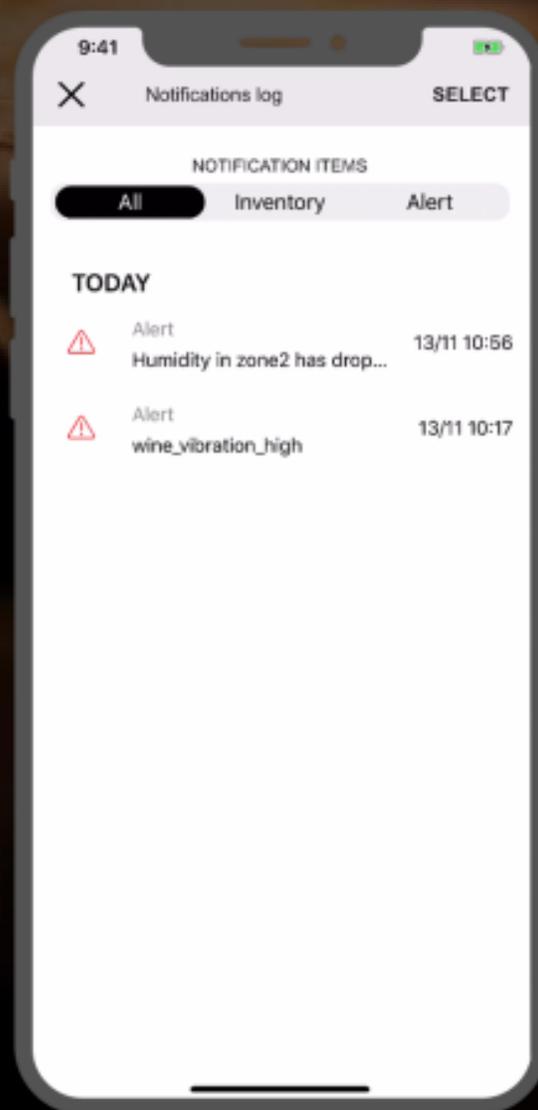
Si l'humidité est en dehors des limites de 60 % à 80 %, des alertes s'afficheront à la fois sur l'écran et sur votre smartphone ou votre tablette.

La température et l'humidité ne peuvent pas être ajustées accidentellement une fois qu'elles sont verrouillées dans les paramètres.



## Avertissement de vibration

Si les vibrations dépassent les tolérances définies, un avertissement de vibration est émis.



# Protocole de données

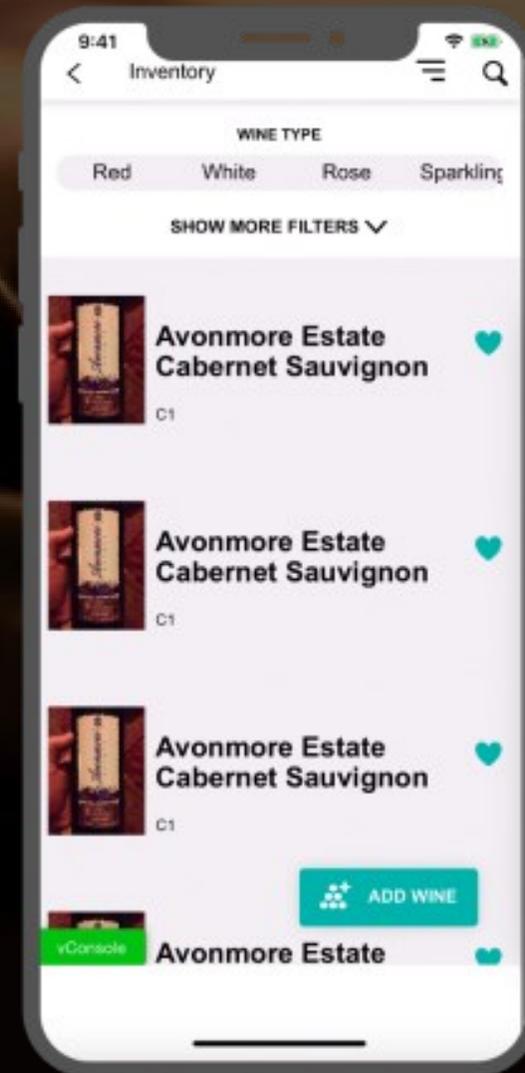
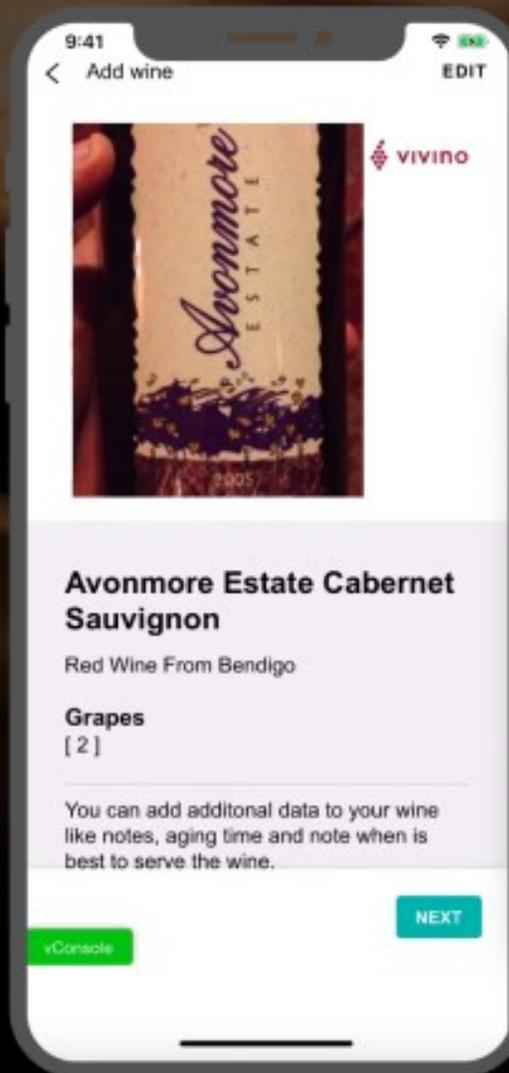
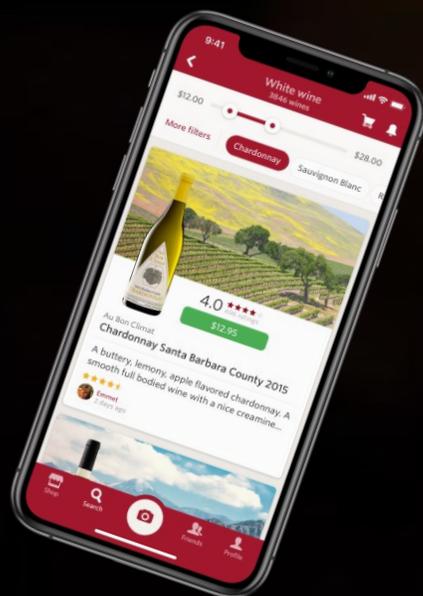
La température, l'humidité et les vibrations sont surveillées en permanence.

Vous avez un accès instantané à l'enregistrement des données sur l'écran de l'armoire ou sur votre smartphone ou votre tablette.



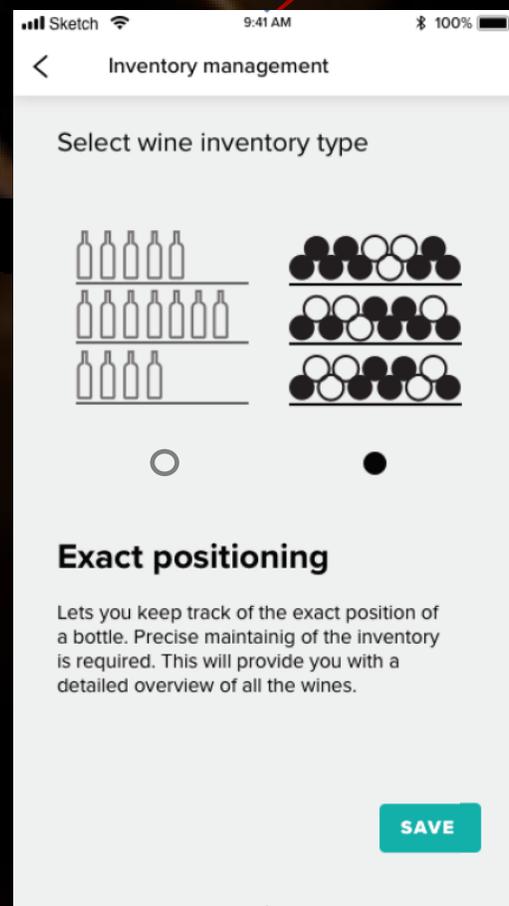
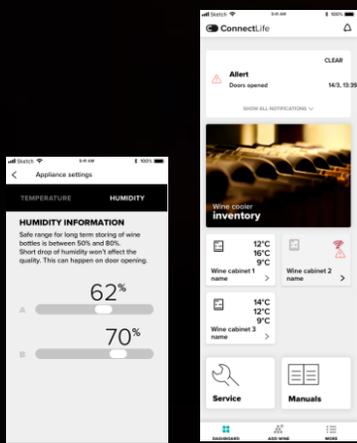
# En savoir plus sur votre vin

L'application est alimentée par Vivino, qui possède la plus grande base de données de vins au monde. Il suffit de scanner l'étiquette et vous recevrez immédiatement plus d'informations sur le vin.



# Système d'inventaire

Le système unique d'inventaire des vins vous permet de suivre facilement des éléments tels que le temps de stockage et le bon moment et la bonne température pour servir vos vins. Cela peut être fait à l'aide de l'application ConnectLife.



# Impressions



# Armoire à vin encastrée

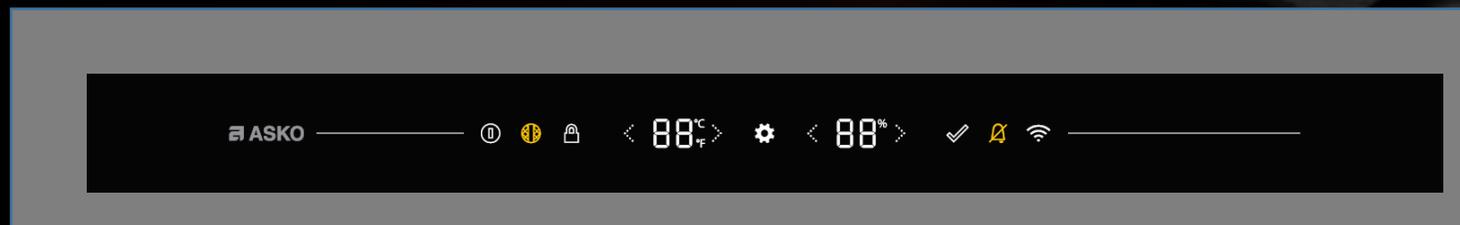


Il y aura deux versions, une zone simple et une zone double.  
Les deux ont des interfaces utilisateur différentes

# Interface utilisateur

La zone simple aura une interface utilisateur moins compliquée que la zone double.

La double zone aura un nouveau design pour l'interface utilisateur



Zone simple.

Poignée

Appuyez pour ouvrir la porte sans poignée

Affichage LED

Panneau arrière en  
acier noir

Glissière télescopique entièrement extensible

Doublure foncée

Etagère en bois (hêtre étuvé)

Conception du  
socle





- Interrupteur marche/arrêt
- Filtre à charbon
- Sécurité enfants
- Température
- Bouton Paramètres
- Humidité
- Bouton de confirmation
- Alarme de porte désactivée
- Indicateur Wi-Fi

## Commande tactile à LED monozone WCC-U

Poignée

Appuyez pour ouvrir la porte sans poignée

Panneau arrière en acier noir

Étagère coulissante avec verrou de sécurité

Etagère en bois (hêtre étuvé)

ELEMENTS display 2,9" TFT

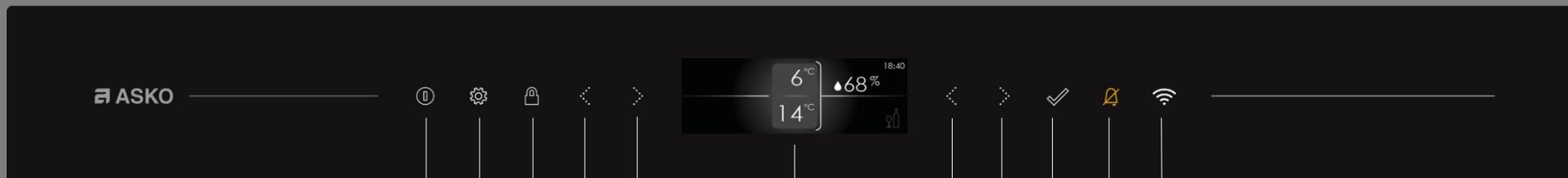
Doubleure foncée

Glissière télescopique

Piètement (hêtre étuvé)

Conception du piédestal





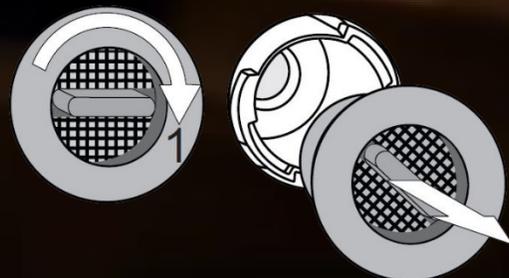
- Interrupteur marche/arrêt
- Bouton Paramètres
- Sécurité enfants
- Température
- Indicateur Wi-Fi
- Alarme de porte désactivée
- Bouton de confirmation
- Humidité
- Bouton Paramètres

# Commande tactile LCD à double zone WCC-U



# Panneau arrière en acier noir

Un filtre à charbon actif par zone inclus dans le panneau arrière



# Panneau pour noms

Des badges nominatifs en tableau noir sont fournis avec l'appareil. Ils peuvent être installés à l'avant, sur toutes les étagères.

Vous pouvez utiliser de la craie pour indiquer le vin stocké sur une étagère particulière. Les badges nominatifs de la planche peuvent être essuyés avec un chiffon humide.



# Porte-bouteille du fond en bois

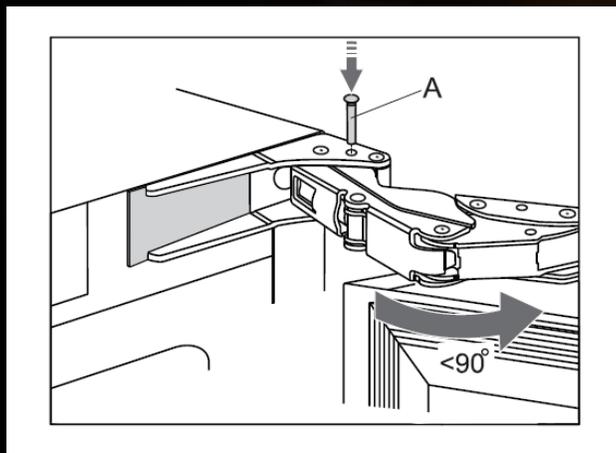


Le porte-bouteilles en bois inférieur est conçu pour le stockage des bouteilles dans la zone du compresseur. Ceci est adapté au stockage des bouteilles que vous voulez conserver plus longtemps, en particulier pour le vieillissement sans vibrations excessives ni mouvements inutiles. Afin de réduire la rouille de l'appareil, soulevez-le (1) et retirez-le (2). Attention à ne pas changer le joint de la porte endommager.

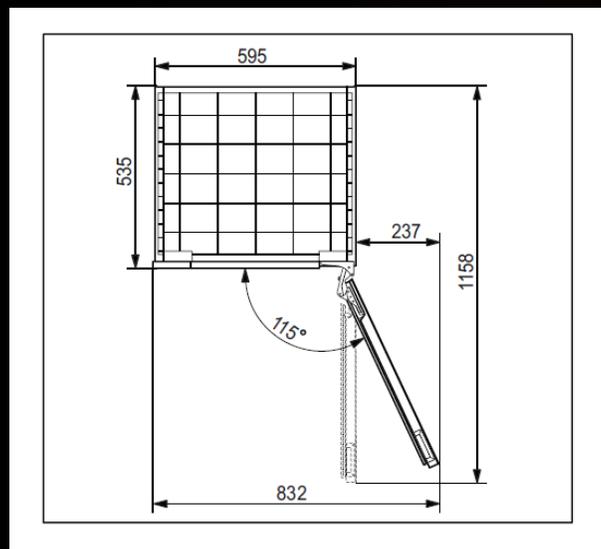


Jusqu'à 6 bouteilles de Bordeaux (0,75 l) peuvent être stockées sur le porte-bouteilles inférieur en bois.

# Charnières robustes en acier



Restrictions d'ouverture possibles

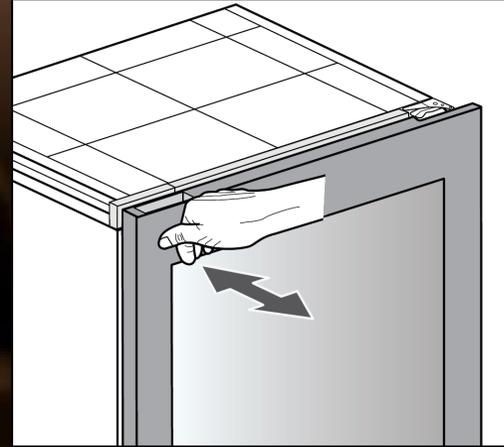


Si l'appareil est placé de manière à ce que la porte ne puisse pas être ouverte à un angle de  $115^\circ$ , l'angle d'ouverture peut également être limité à  $90^\circ$ .



Poussez la porte pour l'ouvrir avec une pression supplémentaire

ASKO

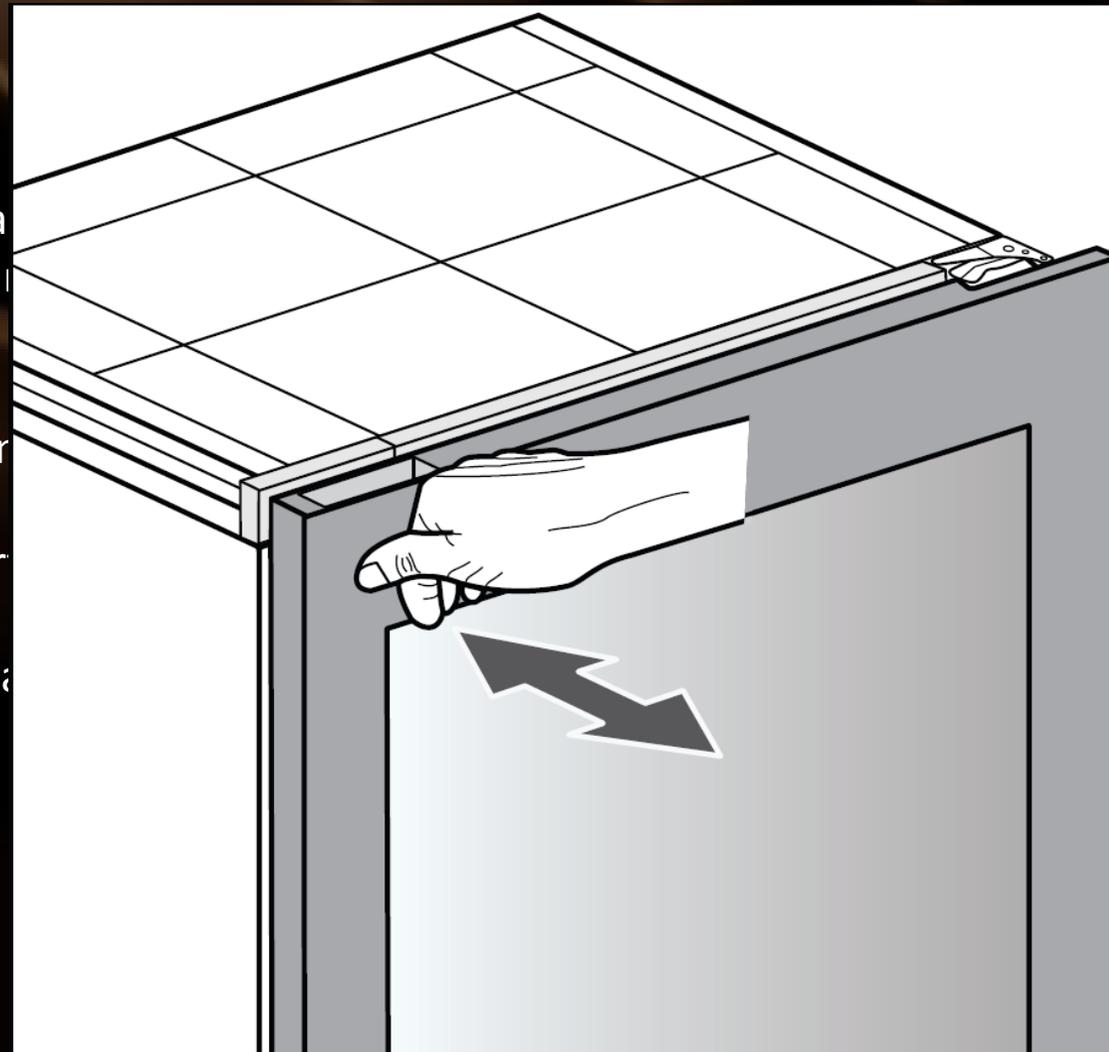


# Poussez la porte pour l'ouvrir avec une pression supplémentaire

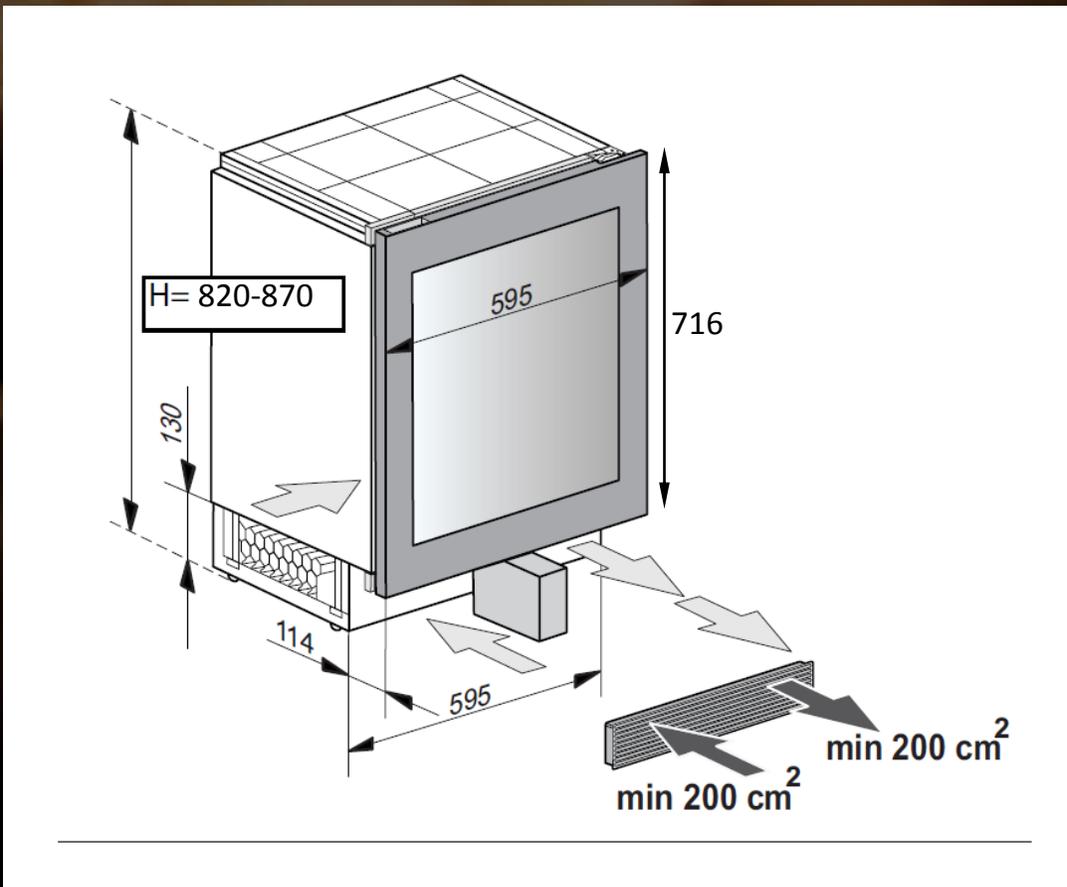
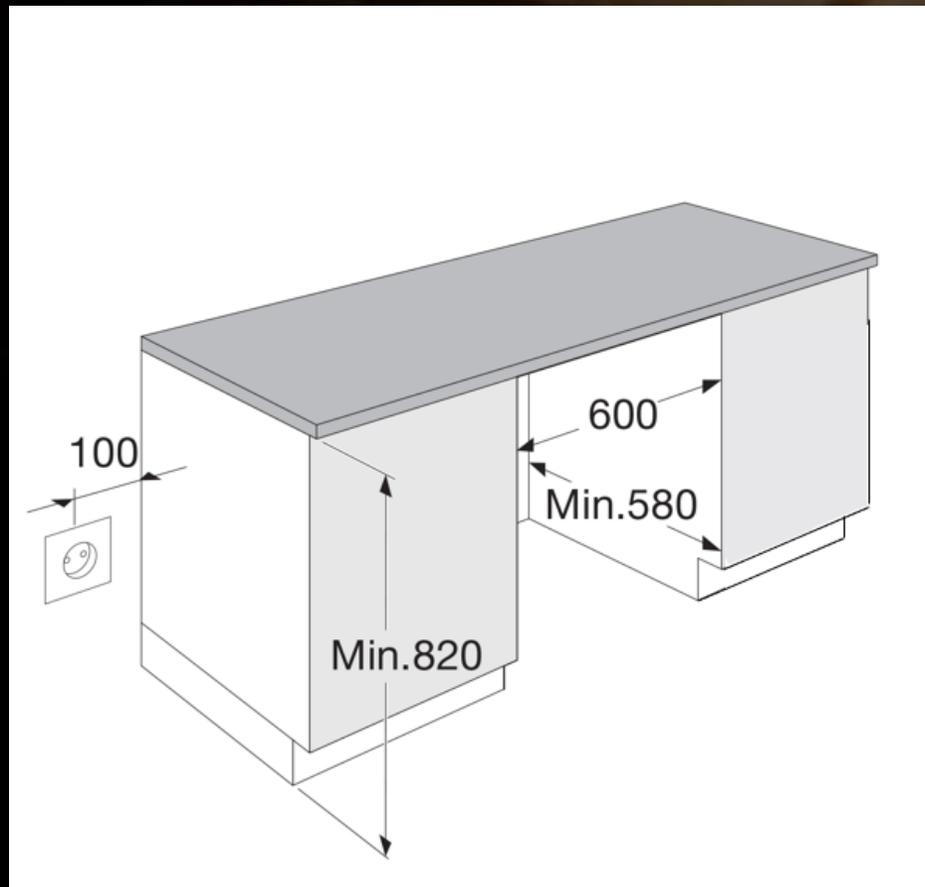
Poussez la porte pour l'ouvrir avec une poignée supplémentaire en haut. A fermer de l'extérieur. Parental. Recevez toujours une notification d'alarme lorsqu'il est ouvert.

Pour ouvrir la porte, poussez-la légèrement vers l'intérieur et haut à gauche, puis relâchez-la.

La punaise du mécanisme (a) se déplace vers l'avant et la porte s'ouvre d'environ 6 cm. Ensuite, vous pouvez ouvrir complètement la porte. Si vous n'ouvrez pas complètement la porte, elle se ferme automatiquement. Le mécanisme de fermeture en douceur ferme la porte en douceur. Lorsque la porte se ferme, au moins 2 secondes doivent s'écouler avant pouvoir être rouverte.

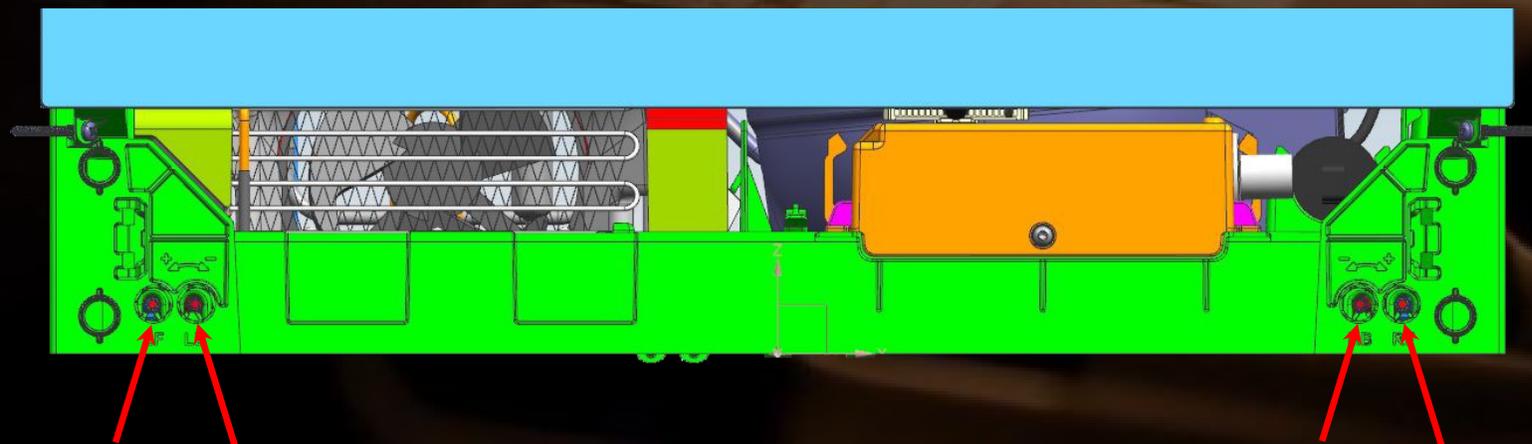


# Mesures



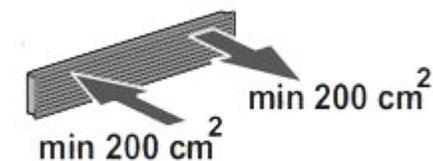
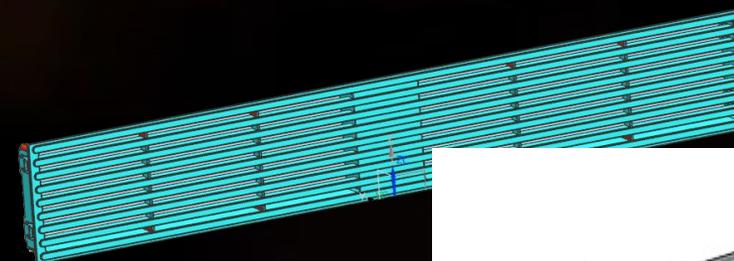
La hauteur de l'espace d'installation doit être comprise entre 820 mm et 870 mm, la largeur 600 mm et la profondeur 580 mm

# Pieds réglables



Les quatre pieds sont réglables depuis le devant.

Placez ensuite un évent dans la base.  
L'évent est dans l'emballage.



# Monozone sous-plan-WCC

## WCN15842G

Bouteilles	44 (Standard-Bordeaux)
Volume	110 Litres
Mesures (HxBxT)	820 x 595 x 577 mm
Zones	1
Porte	Premium avec filtre UV Verre à deux couches
Contrôle	Contrôle tactile simplifié sur l'appareil, connecté à l'application pour smartphones/tablettes
Etagères	Étagères en bois avec rails télescopiques facilement déplaçables
Lumière	Lumières LED douces

**ENERG**

ASKO WCN15842G

**A**  
**B**  
**C**  
**D**  
**E** ←  
**F**  
**G**

---

**83** kWh/annum

---

**44**

**36 dB**
  
**ABCD**

2019/2016



# Double zone sous-plan-WCC

<b>WCN25842G</b>	
Bouteilles	38 (Standard-Bordeaux)
Volume	107 Litres
Mesures (HxBxT)	820 x 595 x 577 mm
Zones	1
Porte	Premium avec filtre UV Verre à deux couches
Contrôle	Contrôle tactile simplifié sur l'appareil, connecté à l'application pour smartphones/tablettes
Etagères	Étagères en bois avec rails télescopiques facilement déplaçables
Lumière	Lumières LED douces



ASKO WCN25842G

**104 kWh/annum**

**38**

**36 dB**

ABC**D**

2019/2016



## Accessoires

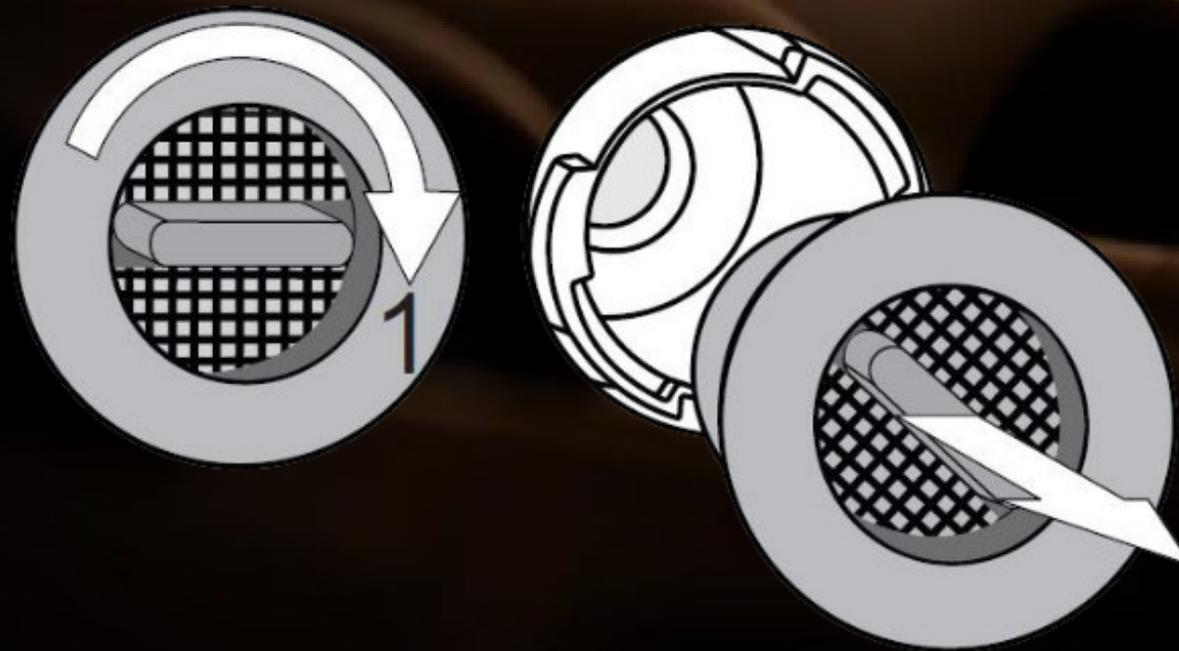
SAP

Beschreibung

873069 Jeu de 3 filtres à charbon actif

881964 Argile de boîte d'humidité

# Jeu de 3 filtres à charbon actif



Argile de boîte d'humidité



Merci beaucoup!