TECHNOLOGIE DE PRÉSERVATION DU VIN ET D'AUTRES BOISSONS
MODÈLES CAV88D, CAV120D, CAV180S

CAV88D

CAV120D

CAV180S

MANUEL D'UTILISATION

Merci d'avoir acheté notre cave à vin / refroidisseur de boissons. Nous espérons que ce produit technologiquement avancé conférera un caractère exceptionnel à la dégustation de vos vins. Avant toute utilisation, veuillez lire et suivre les instructions de sécurité et d'emploi.

AVERTISSEMENT

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

Nous n'offrons aucune garantie relative à votre cave à vin si celle-ci est utilisée à d'autres fins que celles pour lesquelles la cave a été spécifiquement conçue. Nous ne pouvons être tenus pour responsables en cas d'erreur dans ce manuel. Nous ne pouvons être tenus pour responsables des détériorations ou endommagements fortuits ou consécutifs de vos vins ou de toute autre boisson provoqués par une défaillance possible de la cave à vin. La garantie s'applique uniquement à la cave à vin et non à son contenu.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou d'un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers et risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne stockez jamais de substances explosives telles que des aérosols contenant du gaz propulseur inflammable à l'intérieur de l'appareil.

Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans une maison et dans des lieux similaires, tels que les lieux suivants :

- cuisines du personnel dans des boutiques, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
- maisons de campagne, hôtels et autres environnements de type résidentiel ;
- chambres d'hôtes, gîtes et autres environnements de ce type ;
- pour des services de restauration et à d'autres fins semblables hors vente au détail.

DANGER : Cet appareil peut se transformer en piège pour les enfants. Avant de mettre votre ancienne cave à vin au rebut :

- Retirez les portes ;
- Laissez les étagères en place afin que les enfants ne puissent pas rentrer facilement dans la cave à vin ;
- Pour la mise au rebut de l'appareil, veuillez vous rendre dans une déchetterie agréée.

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU R600a :

Pour votre sécurité, veuillez respecter les recommandations suivantes.

- Cet appareil contient une faible quantité de fluide frigorigène R600a. Ce gaz n'est pas nocif pour l'environnement, mais il est inflammable. Il n'endommage pas la couche d'ozone ni n'augmente l'effet de serre.
- Pendant le transport et l'installation de l'appareil, veillez à ce que le tube du circuit frigorigène ne soit pas endommagé.

- Évitez d'utiliser ou de manipuler des objets aiguisés à proximité de l'appareil.
- S'il fuit, le fluide frigorigène peut s'enflammer et endommager les yeux.
- En cas de dommage, évitez tout contact avec une flamme nue et avec tout appareil pouvant produire une étincelle. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Ventilez entièrement pendant plusieurs minutes la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.
- Informez le service client du problème afin de connaître les mesures à prendre et d'obtenir des conseils.
- La pièce où est installé l'appareil doit mesurer au moins 1 mètre cube par 8 grammes de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène contenue dans cet appareil est indiquée ci-dessus en grammes ; elle est également notée sur la plaque signalétique de l'appareil.

La réparation et la mise en service de cet appareil doivent être effectuées par un technicien agréé, car ces opérations peuvent s'avérer dangereuses.

- **AVERTISSEMENT :** veillez à ce que les orifices d'aération de l'appareil ou de sa structure encastrée ne soient pas obstrués.
- **AVERTISSEMENT :** veuillez à ne pas utiliser d'appareils mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autrement que de la façon recommandée par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT :** veuillez à ne pas endommager le circuit réfrigérant.
- **AVERTISSEMENT :** veuillez à ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage de la cave à vin, à moins qu'ils ne respectent les recommandations du fabricant.
- **AVERTISSEMENT :** si vous vous apprêtez à ne pas utiliser la machine pendant une longue durée, veuillez débrancher la prise d'alimentation ou éteignez l'alimentation électrique.
- **AVERTISSEMENT :** cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou d'un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- **AVERTISSEMENT :** les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **AVERTISSEMENT :** veuillez ne pas utiliser de rallonge ou d'adaptateur de prise sans terre (deux fiches).
- **AVERTISSEMENT :** si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du SAV ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Patientez 24 heures avant de mettre votre cave à vin en marche. Pendant cette période, nous vous conseillons de laisser la porte de la cave ouverte afin d'éliminer toute odeur résiduelle.

AVANT DE REMPLIR ET DE BRANCHER VOTRE CAVE À VIN

Important : Tous les modèles sans orifices d'aération à l'avant doivent obligatoirement être placés debout. (Cf. schéma technique)

Recommandations:
L'emplacement choisi pour votre cave à vin doit :

- être désencombré et bien ventilé ;
- être éloigné de toute source de chaleur et de la lumière directe du soleil ;
- ne pas être trop humide (buanderie, cellier, salle de bain, etc.) ;
- avoir une surface plane ;
- disposer d'une alimentation électrique standard et fiable (prise standard conforme aux normes du pays, reliée à la terre). Il est DÉCONSEILLÉ d'utiliser une multiprise ou une

rallonge électrique ;
- disposer d'un dispositif anti-surtension installé sur la prise électrique ;
- être à distance d'un micro-ondes. Certains micro-ondes ne sont pas dotés d'un blindage électromagnétique. S'ils sont placés à moins d'un mètre de la cave à vin, ils peuvent nuire au bon fonctionnement de celle-ci.

La cave à vin doit être placée dans un endroit où la température ambiante est adéquate (se reporter à la fin du présent manuel). Si la température est supérieure ou inférieure à cette plage, la performance de la cave à vin sera réduite. Si vous placez l'appareil dans un endroit où la température est trop élevée ou trop basse, une fluctuation des températures de la cave peut survenir, ce qui peut empêcher la cave d'atteindre la température idéale.

Instructions de mise à la terre :
La cave à vin doit être mise à la terre en cas de fuite de courant. La mise à la terre réduit le risque d'électrocution. La cave à vin est équipée d'un cordon électrique comportant un conducteur de terre et une prise de mise à la terre. Le cordon électrique de la cave à vin doit être branché dans une prise électrique correctement fixée et mise à la terre.

Remarque : dans les régions régulièrement sujettes à des épisodes de foudre, il est recommandé d'utiliser des dispositifs anti-surtension.
Une mauvaise utilisation de la fiche de terre peut entraîner un risque d'électrocution. Veuillez consulter un électricien qualifié ou un technicien si vous ne comprenez pas entièrement les instructions de mise à la terre.
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger électrique.
hazard.

INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN
Déballez et retirez tous les rubans adhésifs et toutes les protections de l'emballage autour et à l'intérieur de la cave à vin.
La cave à vin doit être placée de manière à ce que la prise soit accessible. Sortez le cordon d'alimentation.
Placez votre cave à vin à son emplacement définitif. La cave à vin doit être installée à un emplacement adapté et de manière à ce que le compresseur ne soit en contact physique avec aucun objet.

Nivellement de votre cave à vin : la cave à vin doit être mise à niveau AVANT d'être remplie de bouteilles.
Votre cave à vin est dotée de quatre pieds réglables pour faciliter sa mise à niveau. Nous vous conseillons de resserrer les pieds arrière au maximum et d'ajuster les pieds avant pour régler le niveau de la cave à vin.
you tighten the back feet to the maximum and adjust the front feet to level the wine cellar.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CAVES À VIN ENCASTRÉES

(SOUS PLAN OU EN COLONNE) CAVES À VIN AVEC AÉRATIONS AVANT UNIQUEMENT.

1. Les caves à vin « encastrées » disposent d'aérations avant, mais ne sont pas conçues pour être entièrement intégrées derrière une porte en bois.
2. Veuillez suivre le schéma d'installation au moment d'installer votre cave à vin encastrée. Vous devez respecter les dimensions d'installation minimales, au risque de nuire à l'aération de la cave.
3. Les caves à vin encastrées aspirent de l'air par la droite du cadre de ventilation (de l'arrière pour le

modèle CAV120D) et le rejettent par la gauche du cadre de ventilation, sous la porte avant.
4. Les caves à vin « encastrées » disposent d'un interrupteur situé sur le panneau de commande, par conséquent l'emplacement du point de puissance n'a pas d'importance.
5. La cave à vin requiert un point de puissance standard de 240 volt/10 amp. (Ou d'autres spécifications, selon le pays d'utilisation).
6. Le cordon d'alimentation mesure 2 mètres et est fixé sur le côté arrière droit lorsque vous êtes face à la cave.
7. Comme c'est le cas pour la majorité des appareils électriques aujourd'hui, la cave à vin dispose de composants électroniques sensibles qui risquent d'être abîmés en cas de foudre ou de défaillance de l'alimentation électrique. Il est par conséquent recommandé d'utiliser un dispositif anti-surtention pour éviter les problèmes de ce type.
8. Si une porte en bois est installée devant une cave à vin encastrée, la porte doit être dotée d'aérations.
Dans les régions où le climat est chaud, une grille d'aération d'au moins 200 mm x 40 mm DOIT être découpée dans le haut du cloisonnement arrière ou dans le haut de l'un des côtés du cloisonnement, pour permettre l'arrivée d'air frais dans l'espace de 30 mm situé à l'arrière de la cave.

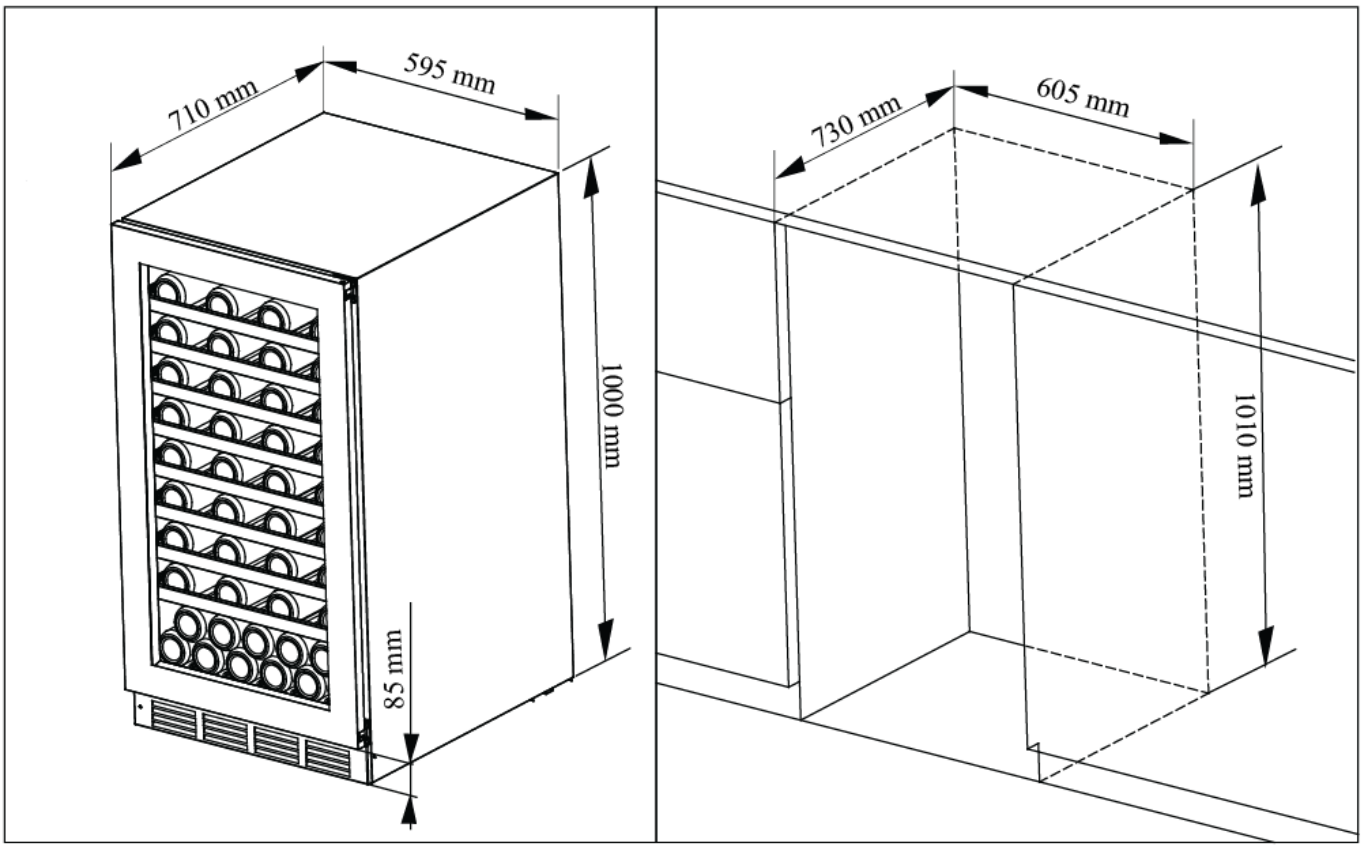
Cette grille d'aération ne doit pas donner sur d'autres appareils tels que des fours ni sur un espace fermé hermétiquement et sans accès à de l'air frais. Le non-respect des spécifications précitées peut entraîner une annulation de la GARANTIE.

SCHÉMAS D'INSTALLATION POUR LES CAVES À VIN ENCASTRÉES

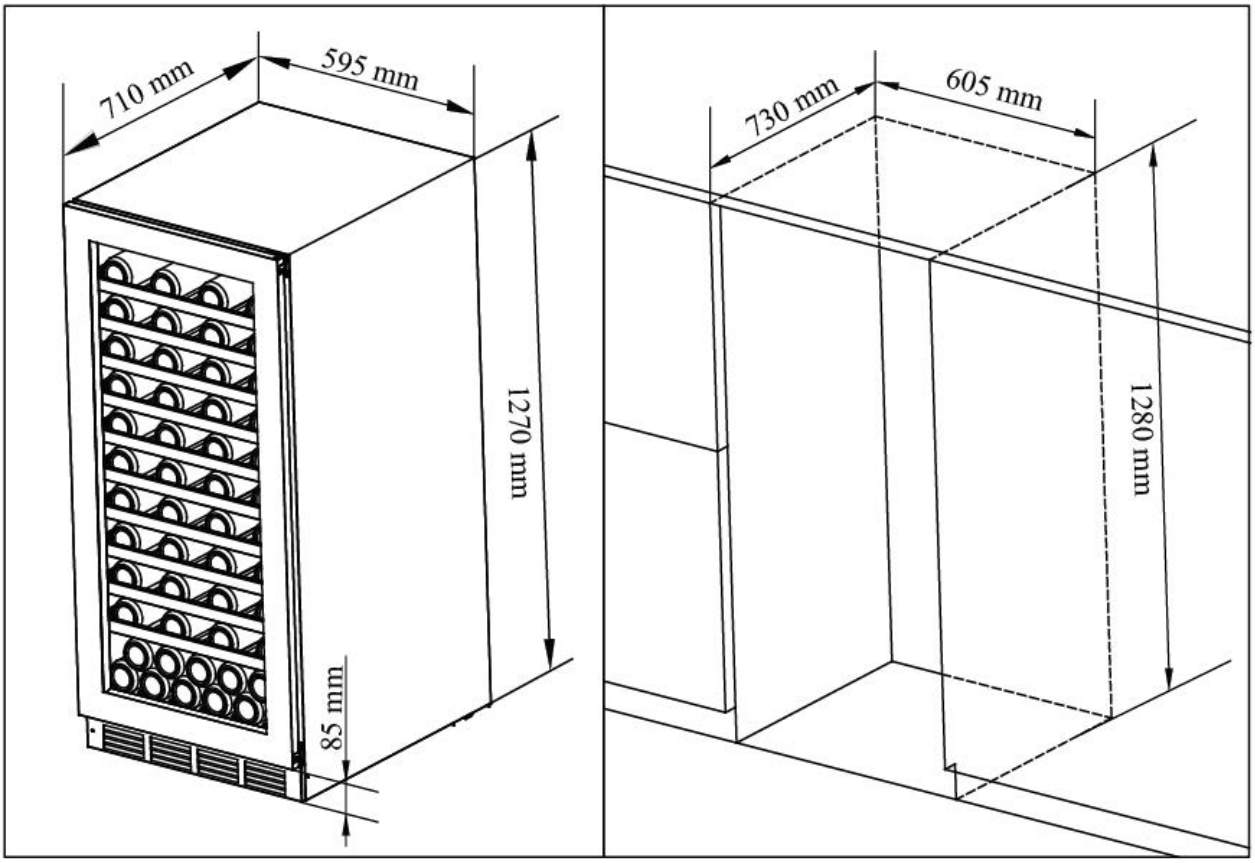
(SOUS PLAN OU EN COLONNE) CAVES À VIN AVEC AÉRATIONS AVANT UNIQUEMENT

Remarque : l'appareil doit être placé de manière à ce que la prise soit accessible après son installation.

SCHÉMAS EN DEUX DIMENSIONS
Modèle CAV88D



Modèle CAV120D



Modèle CAV180S

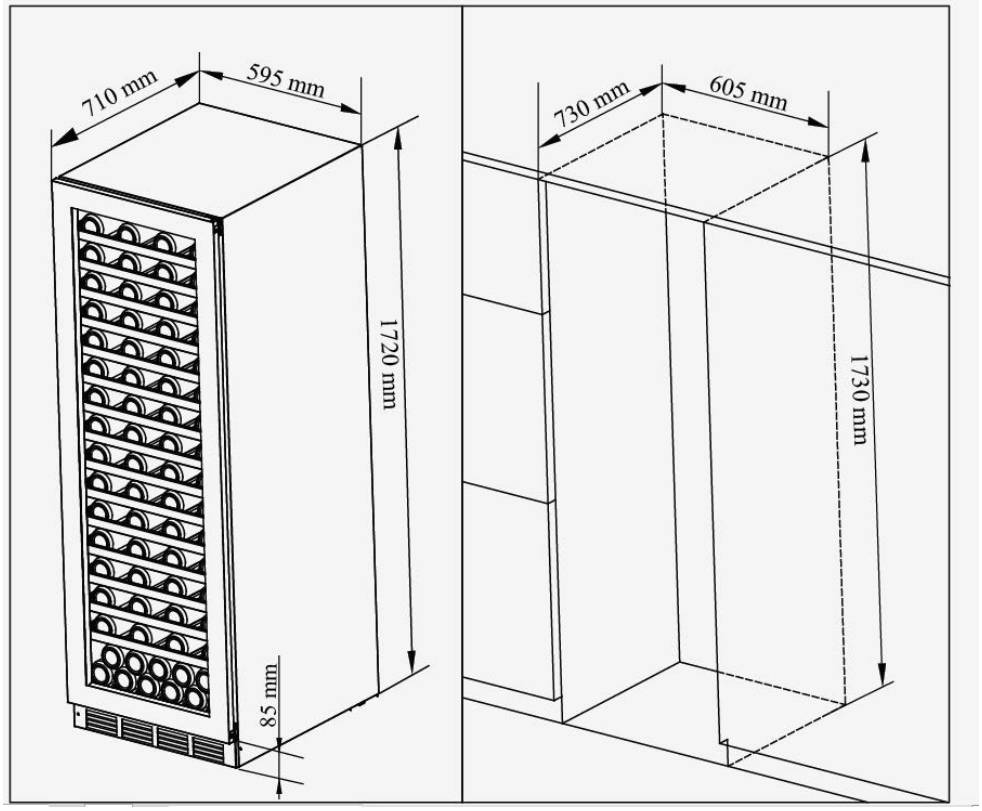
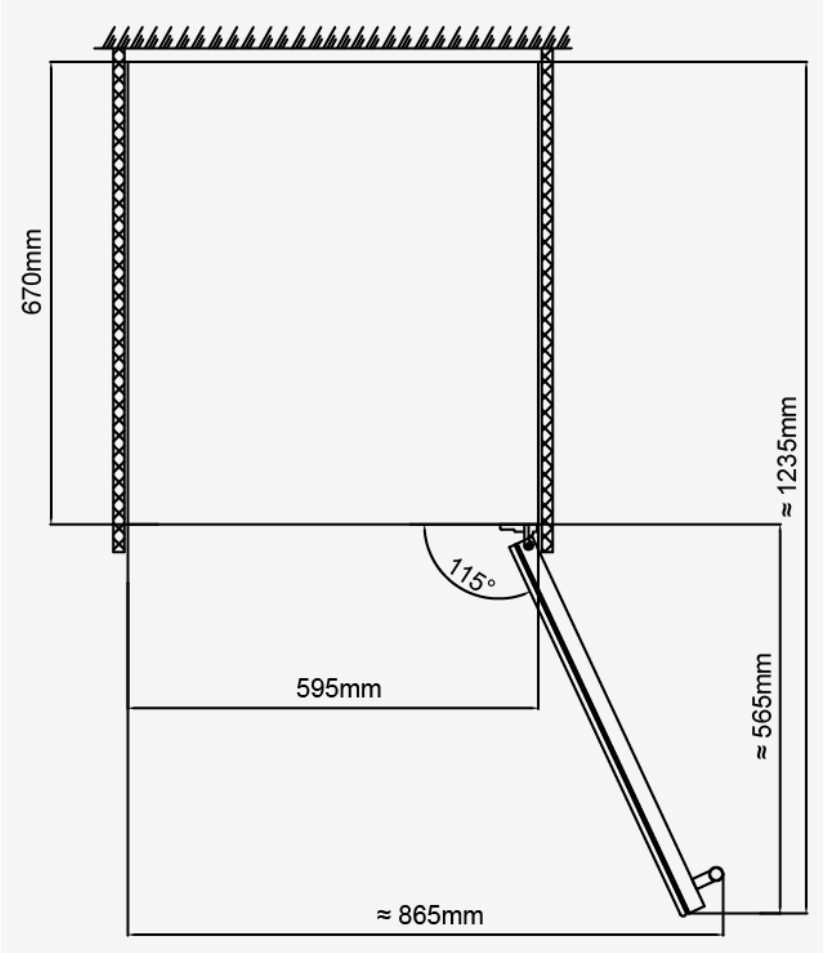
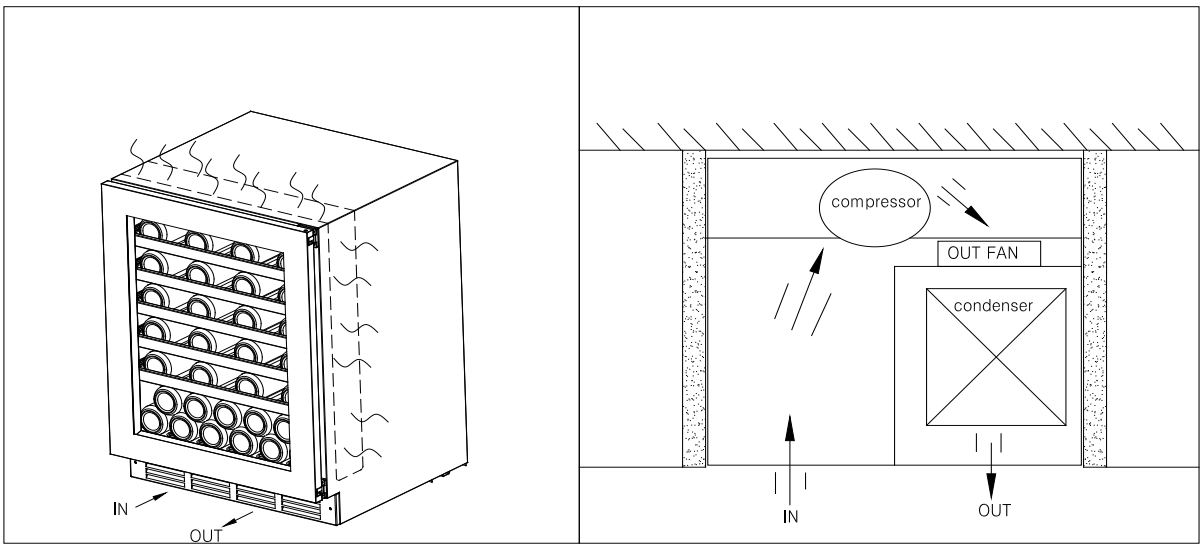


SCHÉMA EN COUPE DE LA CAVE OUVERTE
Modèles CAV88D / CAV120D / CAV180S



DESCRIPTION DU SYSTÈME DE RADIATEUR

Les modèles CAV88D/CAV120D/CAV180S utilisent un système de refroidissement indépendant et un tuyau latéral anti-condensation :



MISE EN ROUTE DE VOTRE CAVE À VIN

Branchez et allumez la cave en appuyant sur le bouton Marche pendant plusieurs secondes.
Quand vous utilisez la cave à vin pour la première fois (ou si vous la redémarrez après l'avoir laissée éteinte pendant une longue période), vous constaterez une variation de quelques degrés entre la température sélectionnée et celle indiquée sur l'écran LED. Ceci est normal et causé par la longueur du temps d'activation. Une fois la cave à vin en route depuis plusieurs heures, tout devrait se stabiliser.

Important : si l'unité est débranchée ou l'alimentation est perdue ou éteinte, patientez entre 3 et 5 minutes avant de redémarrer l'unité. La cave à vin ne démarrera pas si vous essayez de la redémarrer avant ce délai.

Bruits de fonctionnement
Pour atteindre les réglages de température souhaitée, nos caves à vin, comme toutes les caves à vin dotées d'un compresseur et d'un ventilateur, peuvent produire les types de bruit ci-dessous. Ces bruits sont normaux et incluent :

- Des gargouillements, causés par l'écoulement du fluide frigorigène dans les serpentins de l'appareil.
- Des craquements/claquements, causés par la contraction et l'expansion du fluide frigorigène pour produire du froid.
- Des bruits de ventilation, causés par la circulation de l'air dans la cave à vin.

La perception du bruit par une personne est directement liée à l'environnement dans lequel la cave à vin est placée, ainsi que selon le type spécifique de modèle. Nos caves à vin respectent les normes internationales applicables aux caves à vin. Nous ferons tout ce qui est en notre pouvoir pour satisfaire nos clients, mais nous ne reprendrons pas les marchandises en cas de réclamation pour des bruits de fonctionnement normaux.

REMPLISSAGE DE VOTRE CAVE À VIN

Vous pouvez installer vos bouteilles de vin en rangs simples ou doubles en veillant à ce qui suit : si vous n'avez pas assez de bouteilles pour remplir votre cave à vin, il vous est conseillé de répartir la charge sur toute la cave afin d'éviter de mettre tout le poids en haut ou en bas.

- Au besoin, retirez ou déplacez les étagères ajustables en bois pour mettre des bouteilles plus grosses ou pour augmenter la capacité de la cave en empilant les bouteilles. (Cf. paragraphe sur le retrait des étagères)
- Conservez de petits espaces entre les parois et les bouteilles afin de permettre la circulation de l'air. Comme dans une cave souterraine, la circulation de l'air est importante pour empêcher l'apparition de moisissures et pour obtenir une température plus homogène dans la cave à vin.

Ne surchargez pas votre cave à vin en vue de faciliter la circulation de l'air.
N'empilez pas plus de 1,5 rang de bouteilles standards de 0,75 L par étagère en vue de faciliter la circulation de l'air.
Évitez d'obstruer les ventilateurs internes (situés à l'intérieur de la cave à vin, sur la paroi arrière).
Ne glissez pas les étagères vers l'extérieur au-delà de l'emplacement limite, en vue d'éviter que les bouteilles ne tombent.
Ne tirez pas plus d'une étagère remplie à la fois, au risque que la cave à vin ne bascule vers l'avant.
Ne couvrez pas les étagères en bois avec une feuille d'alliage ou tout autre matériau, au risque d'empêcher la circulation de l'air.
Ne déplacez pas votre cave à vin si elle est remplie de bouteilles. Le risque étant que vous déformiez la structure de la cave à vin et que vous vous blessiez au dos.

TYPES DE RÉGLEMENTATION

Veuillez noter que, selon la charge et les réglages choisis, la stabilisation de la température de la cave à vin peut prendre jusqu'à 24 heures.
Pendant cette période, l'écran LED va afficher des valeurs irrégulières. Ceci est normal et ce processus survient dès que les réglages sont modifiés et/ou dès qu'une quantité importante de bouteilles est ajoutée dans la cave.

Caves à vin de stockage / vieillissement à température unique : « S »
CAV180S: type encastré et debout, à commande tactile et affichage LED

Caves à vin de stockage / vieillissement à double température : « D », « DT », « 2D »
CAV88D et CAV120D: type encastré et debout, à commande tactile et affichage LED

Conçues pour stocker et faire vieillir tous les vins : rouge, blanc et pétillant. Ces caves à vin reproduisent les conditions idéales pour le stockage du vin, avec une température constante recommandée de 12°C. Elles peuvent également être réglées pour fournir une température de dégustation idéale et vous permettre de profiter pleinement des qualités du vin. Sauf indication contraire du producteur du vin sur la bouteille, nous recommandons une température de 7°C pour vos champagnes, de 12°C pour vos vins blancs et de 18°C pour vos vins rouges. (Reportez-vous au tableau de recommandations « Température de dégustation du vin »)

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

Important : l'affichage LED indique par défaut la température réelle à l'intérieur de la cave.

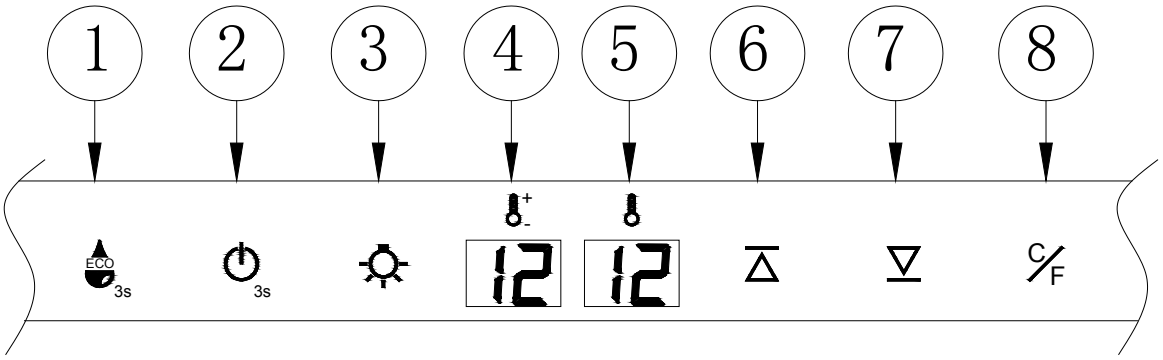
Concernant les réglages de la température, en cas de coupure de courant, tous les réglages préalablement effectués seront effacés et repasseront aux préréglages de température.

Le tableau électrique de tous les modèles est doté de fonctions de mémoire.

Il est important de comprendre qu'il existe une différence entre la température de l'air dans la cave à vin et la température du vin. Vous devrez patienter environ 12 heures avant de remarquer les effets d'ajustement de la température en raison de la masse critique d'une cave à vin pleine.

Une fois la température réglée, nous vous conseillons fortement de ne pas jouer avec les réglages ni de les modifier fréquemment. Le thermostat maintiendra la température dans la cave à vin selon une plage +/- 2,5°C. Toutefois, l'inertie thermique du vin et du verre est telle que dans cette plage de température, la température réelle du vin ne fluctuera que de 0,5° à 1°C.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE DE TEMPÉRATURE UNIQUE



De gauche à droite :

① Mode d'économie d'énergie
Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour activer le mode d'économie d'énergie, puis appuyez sur ⑥⑦ pour quitter ce mode.

② ON/OFF : bouton marche/arrêt :
En mode veille : appuyez 3 secondes sur ce bouton pour allumer l'appareil
Quand l'appareil est allumé : appuyez sur le bouton d'alimentation. L'écran du quatrième bouton affiche le décompte « 3, 2, 1 », puis l'alimentation s'éteint et la machine s'éteint (pendant le décompte de trois secondes, vous devez continuer d'appuyer sur le bouton).

③ Bouton lampe : Appuyez sur le bouton pour allumer/éteindre la lumière.

④ Écran d'affichage : Affiche la température réglée.

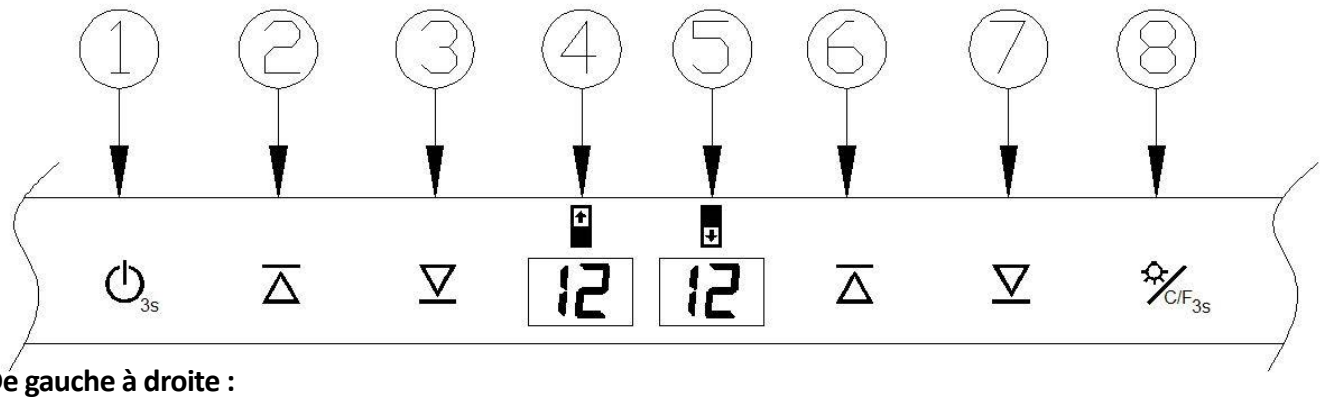
⑤ Écran d'affichage : Affiche la température réelle.

⑥ Bouton d'augmentation de la température :
Appuyez une fois sur ce bouton et la valeur réglée dans la fenêtre ④ augmentera de 1 degré Celsius par rapport à la température initialement réglée. La plage de réglage correspond aux demandes des clients.

⑦ Bouton de diminution de la température :
Appuyez une fois sur ce bouton et la valeur réglée dans la fenêtre ④ diminuera de 1 degré Celsius par rapport à la température initialement réglée. La plage de réglage correspond aux demandes des clients.

⑧ Touches de conversion de l'affichage en °C/°F :
Appuyez sur cette touche pour convertir l'affichage de la température en Celsius / Fahrenheit.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'ÉCRAN D'AFFICHAGE DE TEMPÉRATURE DOUBLE



De gauche à droite :

① ON/OFF : bouton marche/arrêt :
Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour éteindre la cave (la fenêtre ④ affiche le décompte numérique affiche 3, 2, 1 et la cave s'éteint.). Remarque : Quand l'appareil est éteint, les autres fonctions s'éteindront, à l'exception de l'interrupteur de la lampe. Appuyez à nouveau (sans attendre) sur le bouton pour rallumer l'appareil.

② Bouton d'augmentation de la température pour la zone supérieure :
Appuyez une fois sur ce bouton et la valeur réglée dans la fenêtre ④ augmentera de 1 degré Celsius par rapport à la température initialement réglée. La plage de réglage correspond aux demandes des clients.

③ Bouton de diminution de la température pour la zone supérieure :
Appuyez une fois sur ce bouton et la valeur réglée dans la fenêtre ④ diminuera de 1 degré Celsius par rapport à la température initialement réglée. La plage de réglage correspond aux demandes des clients.

④ Fenêtre : Affiche la température pour la zone supérieure

⑤ Fenêtre : Affiche la température pour la zone inférieure.

⑥ Bouton d'augmentation de la température pour la zone inférieure :
Appuyez une fois sur ce bouton et la valeur réglée dans la fenêtre ⑤ augmentera de 1 degré Celsius par rapport à la température initialement réglée. La plage de réglage correspond aux demandes des clients.

⑦ Bouton de diminution de la température pour la zone inférieure :
Appuyez une fois sur ce bouton et la valeur réglée dans la fenêtre ⑤ diminuera de 1 degré Celsius par rapport à la température initialement réglée. La plage de réglage correspond aux demandes des clients.

⑧ Bouton lampe :Appuyez sur le bouton pour allumer ou éteindre la lumière.

⑧ Touches de conversion de l'affichage en °C/°F :
Appuyez sur cette touche pour convertir l'affichage de la température en Celsius / Fahrenheit.

ATTENTION :
La lumière LED est artificielle. Éteignez-la si vous n'avez pas besoin de lumière, mais aussi pour atteindre plus rapidement la température réglée et réduire la consommation d'énergie.

TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE DÉGUSTATION DU VIN

Tous les vins vieillissent à la même température, qui doit être constante et entre 12°C et 14°C. Le tableau ci-dessous est un tableau indicatif des températures. Il indique la meilleure température de dégustation.

Champagne non millésimé, vin pétillant et vin mousseux	6ºC
Vin blanc sec type Sémillon et Sauvignon blanc	8ºC
Champagne millésimé,	10ºC
Chardonnay	10ºC
Vin blanc sec type Gewurztraminer, Riesling, Pinot Grigio	10ºC
Vin blanc moelleux type sauternes, Barsac, Montbazillac, vin de glace, vendanges tardives	10ºC
Beaujolais	13ºC
Vin blanc millésimé : Sauternes…	14ºC
Chardonnay millésimé	14ºC
Pinot Noir,	16ºC
Grenache, Syrah	16ºC
Pinot Noir millésimé	18ºC
Cabernet et Merlot : Vins français, australiens et néo-zélandais, chiliens, italiens, espagnols, californiens, argentins…	20ºC
Bordeaux millésimés …	Température ambiante ne dépassant pas les 20°C

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA TEMPÉRATURE

Votre cave à vin a été conçue pour garantir des conditions de conservation et de dégustation optimales de vos vins.

Les bons vins ont besoin de traitements doux et longs ainsi que de conditions spécifiques pour atteindre tout leur potentiel.

Tous les vins vieillissent à la même température, qui doit être constante et entre 12°C et 14°C. Seule la température de dégustation varie selon le type de vin (cf. Tableau des températures de dégustation du vin ci-dessus). Cela dit, et comme c'est le cas pour les caves naturelles des producteurs de vin qui servent à stocker du vin pendant de longues périodes, ce qui importe le plus n'est pas la température exacte, mais la constance. En d'autres termes, si la température de votre cave à vin est constante (entre 12°C et 14°C), vos vins seront conservés dans des conditions idéales.

Tous les vins ne se bonifient pas avec l'âge. Certains doivent être consommés rapidement (au bout de 2 à 3 ans), tandis que d'autres ont d'excellentes capacités de vieillissement (50 ans et plus). Tous les vins ont une limite de maturité. Pour savoir quand vos vins arriveront au sommet de leur maturité, demandez conseil à votre caviste.

DÉGIVRAGE/CONDENSATION/HYGROMÉTRIE/VENTILATION

Votre cave à vin est dotée d'un système de dégivrage à cycles automatiques. Pendant un cycle de dégivrage, les surfaces réfrigérées de votre cave à vin sont automatiquement dégivrées. L'eau dégivrée du compartiment de stockage de la cave à vin est automatiquement purgée et une partie de cette eau arrive dans un conteneur de vidange, qui se situe à l'arrière de la cave à vin à côté du compresseur. La chaleur est transférée depuis le compresseur et évapore la condensation collectée dans le bac. Une partie du reste de l'eau est collectée dans la cave à vin à des fins d'humidification.
Ce système permet la création d'un niveau d'humidité adapté dans votre cave à vin, qui est requis pour que les bouchons en liège des bouteilles ne se dessèchent pas et maintiennent une fermeture hermétique durable.

Remarques : l'eau collectée par la condensation est par conséquent recyclée. Dans les régions où les conditions climatiques sont extrêmement sèches, il se peut que vous deviez ajouter de l'eau dans le conteneur à eau fourni dans votre cave à vin.

Tous les appareils sont équipés d'une porte en verre à double vitrage dotée d'une troisième couche interne en acrylique pour minimiser la condensation sur la porte en verre.

La cave à vin n'est pas totalement hermétique ; une arrivée d'air frais est permise par le tuyau de drainage. L'air circule dans la cave au moyen d'un ventilateur et grâce aux étagères à cavités.

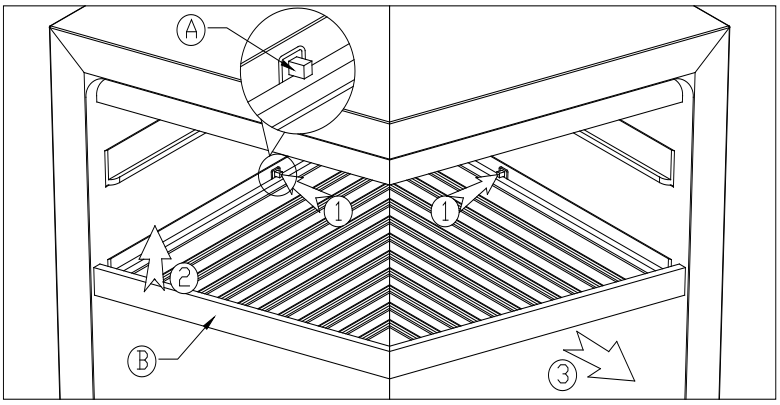
Remarques : pendant le cycle de réfrigération, de la chaleur est dégagée et se disperse par les surfaces externes de la cave à vin. Évitez de toucher ces surfaces pendant ces cycles.

ÉTAGÈRES EN BOIS RÉGLABLES

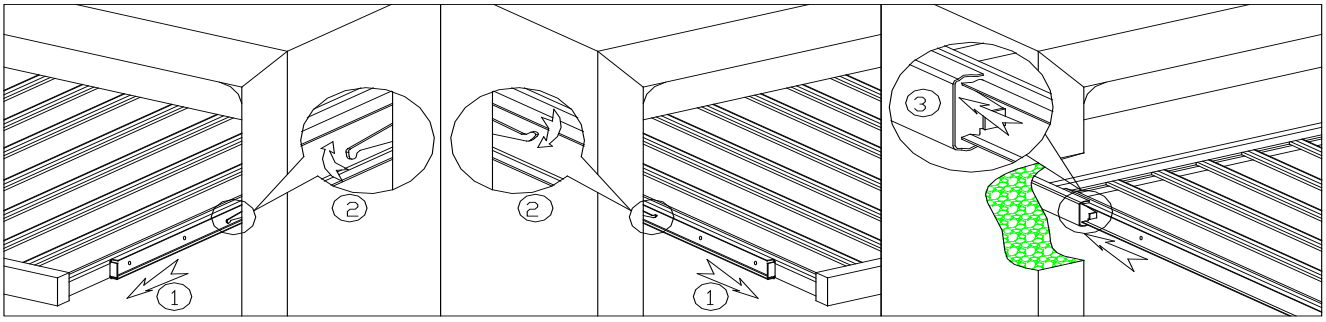
Réglage et retrait des étagères
Pour accéder facilement au contenu stocké, vous devez tirer les étagères d'environ 1/3 de leur profondeur sur le tiroir. Ces caves à vin, néanmoins, sont dotées d'une encoche de chaque côté des rails des étagères pour empêcher que les bouteilles ne tombent.

Lorsque vous retirez l'une des étagères du tiroir, inclinez l'étagère conformément au schéma et tirez-la simplement. Pour la replacer, poussez-la jusqu'à ce qu'elle repose en toute sécurité sur les supports.

Instructions d'installation et de retrait des étagères :
Étagère en bois :
Retrait de l'étagère : D'après le schéma explicatif ci-dessous, appuyez sur le bouton-poussoir ①de maintien de l'étagère, retirez l'étagère du support de l'autre côté ②, puis ôtez l'étagère en suivant le sens de la flèche ③.
Suivez la procédure inverse pour l'installation de l'étagère.



1« A » représente le bouton-poussoir
2« B » est l'étagère
Instructions d'installation et de retrait de l'étagère en bois :
Retrait de l'étagère : d'après les instructions ci-dessous, pour retirer l'étagère de son support ①, appuyez sur les deux côtés des rails coulissants et tirez l'étagère en suivant le sens de la flèche ②.
Installation de l'étagère : d'après les instructions ci-dessous, poussez l'étagère dans son alignement des deux côtés des rails coulissants en suivant le sens de la flèche ③.



INVERSION DU SENS DE LA PORTE

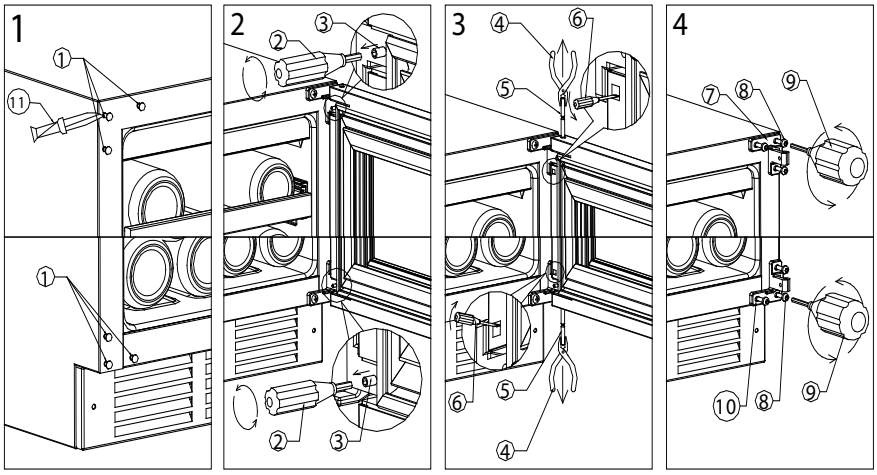
Avertissement : Afin d'éviter tout accident pendant le changement de la porte, nous vous conseillons de demander l'aide d'une deuxième personne. La porte en verre est lourde et peut provoquer des blessures si elle tombe par terre.

- Si votre cave à vin est équipée d'une serrure à clé, la porte n'est pas réversible vous devez donc commander une porte s'ouvrant par la gauche ou par la droite pour changer le sens de la porte.

INVERSION DU SENS DE LA PORTE

La méthode d'installation de la porte est identique pour les modèles CAV88D/CAV120D/CAV180S.

1. Placez la cave face à vous ;
2. La porte doit être ouverte à l'angle maximal. Enlevez les caches sur le côté opposé (schéma 1) ;
3. Démontez l'axe pivot sur les charnières inférieure et supérieure de la porte au moyen du tournevis à six pans (schéma 2) ;
4. Pour tirer la porte, tirez l'axe depuis les deux extrémités du dessus de la porte avec l'aimant (schéma 3).
5. Enlevez la porte de la cave après avoir enlevé l'axe de la porte.
6. Enlevez les charnières inférieure et supérieure de la porte avec un tournevis (schéma 4).
7. Montez la porte du côté opposé avec les accessoires contenus dans le sac d'accessoires.



1. Cache décoratif
2. Tournevis à six pans M4
3. Vis de limitation de porte M4
4. Pince
5. Axe de porte
6. Tournevis pour vis à fente
7. Charnière supérieure de la porte
8. Charnière inférieure de la porte
9. Tournevis à six pans M5
10. Charnière inférieure de la porte
11. Couteau

DYSFONCTIONNEMENTS

Assurez-vous que la fiche d'alimentation électrique est alimentée en électricité en la branchant à un autre appareil électrique. Vérifiez les fusibles, le cas échéant. Veillez à ce que la porte soit correctement fermée.

Si votre cave à vin semble ne pas fonctionner, débranchez-la et prenez contact avec le SAV. Toute intervention sur le circuit frigorifique doit être réalisée par un technicien en génie climatique qui devra inspecter le système d'étanchéité du circuit. De même, toute intervention sur le circuit électrique doit être réalisée par un technicien qualifié

Remarques : toute intervention exécutée par un technicien non agréé entraînera l'annulation de la garantie.

COUPURES DE COURANT

En cas d'interruption du courant, tous les précédents réglages de la température sont automatiquement effacés et repassent aux préréglages de température. (Cf. tableau des préréglages)

La plupart des coupures de courant sont corrigées rapidement. Une à deux heures de perte de courant n'auront pas d'incidence sur les températures de votre cave à vin. Pour éviter un changement soudain de température pendant que l'alimentation est coupée, évitez d'ouvrir la porte de la cave. En cas de coupure de courant plus longue, prenez les mesures nécessaires pour protéger votre vin.

Quelle que soit la cause, si vous remarquez un niveau de température ou d'humidité anormal dans votre cave à vin, sachez que seule une exposition longue et fréquente à ces conditions anormales peut avoir des effets négatifs sur vos vins.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
La cave à vin ne s'allume pas.	Elle n'est pas branchée. Elle est éteinte. Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible est défectueux.
La cave à vin n'est pas assez froide	Vérifiez le réglage de la température. L'environnement extérieur peut nécessiter un réglage plus élevé. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte n'est pas hermétique.
La cave est allumée et éteinte fréquemment.	La température ambiante est supérieure à la normale. Une grande quantité de bouteilles a été ajoutée dans la cave. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le réglage de la température n'est pas défini correctement. Le joint de la porte n'est pas hermétique.
La lumière ne fonctionne pas.	Elle n'est pas branchée. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible est brûlé. L'ampoule est défectueuse. Le bouton de lumière est éteint.
Vibrations.	Vérifiez que la cave à vin est mise à niveau.
La cave à vin semble faire trop de bruits.	Les claquements peuvent provenir du flux de liquide frigorigène, qui est normal. À la fin de chaque cycle, il se peut que vous entendiez des gargouillements causés par le flux de liquide frigorigène dans votre cave à vin. La contraction et l'expansion sur les parois internes peuvent provoquer des craquements et des claquements. La cave à vin n'est pas à niveau.
La porte ne ferme pas correctement.	La cave à vin n'est pas à niveau. La porte a été inversée et mal installée. Le joint est défectueux. (L'aimant ou le caoutchouc est abîmé) Les étagères sont mal positionnées.

Caractéristiques standards :

- Fonctionnement avec compresseur : R600a
- Disponible dans la tension/fréquence nominale (selon les normes du pays) : 100 V/50/60 Hz, 220 V/50/60 Hz, 115 V/50 Hz
- Dégivrage automatique
- Humidité : 65 % d'HR +/-10 % d'HR
- Finition intérieure et extérieure noire
- Lumière interne
- Pieds réglables x 4
- Porte en verre de trois couches
- Cadre de porte commun ou avec finition en acier inoxydable uniforme ou porte en verre entièrement noire (option)

L2G FRANCE

FOOD PROCESS EQUIPMENT

Productions bm

L2G - BM PRODUCTIONS
17 avenue du 24 août 1944
BP 90690
69969 CORBAS CEDEX
FRANCE

Tél : 04 72 23 23 98
Fax : 04 72 23 23 99
contact@L2Gfrance.fr
www.L2Gfrance.fr