

NOTICE D'UTILISATION

GB

USE INSTRUCTIONS

DE

GEBRAUCHSANWEISUNG

NL

HANDLEIDING

Cave de mise en température

Service cellar

Weintemperierschrank

Klimaatkast



AV42XDP

Tout d'abord nous vous remercions d'avoir fait confiance à CLIMADIFF en acquérant cet appareil et nous espérons qu'il satisfera pleinement vos attentes.

Complément utile de la cave à vins de conservation et de vieillissement, cet appareil permet de trouver toujours à portée de main, à l'abri et à juste température ses vins pour une consommation hebdomadaire, voire mensuelle.

Dans le cas d'une utilisation pour la conservation, CLIMADIFF recommande de veiller à maintenir le ou les bacs d'eau livré(s) avec l'appareil plein(s) et placé(s) à l'intérieur de l'armoire. Bien vérifier régulièrement leur niveau.

Pour toute information, contactez votre revendeur ou notre service consommateurs au 00.33.(0)4.91.91.73.14 ou à l'adresse mail suivante : info@climadiff.com

SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT LES INDICATIONS PORTEES DANS CE MANUEL AVANT LA MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN. CONSERVEZ LE SOIGNEUSEMENT POUR VOUS Y REFERER SI NECESSAIRE ULTERIEUREMENT

Assurez-vous que le voltage et la tension de votre installation électrique correspondent bien aux indications portées sur la plaque signalétique de votre cave à vin qui doit être raccordée à un système avec mise à la terre homologué. Les réparations ou raccordement incorrects entraînent des dangers. Faites vérifier votre installation électrique par un professionnel en cas de doute sur celle-ci.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge électrique.

Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien ou de nettoyage (déconnectez la fiche d'alimentation ou le coupe circuit correspondant selon modèle.)

Dans le cas d'écoulement accidentel de liquide (*bouteille cassée ou autres*) sur les organes électriques (moteur et autres), débranchez aussitôt la fiche d'alimentation.

Si votre appareil est endommagé (choc important) ou a subi un sinistre quelconque, (surtension due à la foudre, inondation, incendie) celui ci peut s'avérer dangereux. Débranchez la fiche d'alimentation et faites contrôler l'appareil par un réparateur professionnel agréé.

Afin d'éviter tout danger, ne remplacez pas vous même le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Adressez vous à un centre agréée ou un réparateur professionnel.

- Tenez éloigné les enfants de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes aux capacités mentales réduites ou affectées.

Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.

En cas de non respect des consignes de branchement ou d'utilisation, la responsabilité de Climadiff ne saurait être mise en cause quant aux avaries en résultant.

FONCTIONNEMENT

Le système de climatisation

Selon l'avis des spécialistes, la température idéale de conservation des vins se situe autour de 12°C, dans une fourchette de 10° à 14 °C. Ne pas confondre avec la température de service, mission première de votre appareil, qui elle, varie selon la spécificité de chaque type de vin de 5 à 18°C.

Il est surtout important d'éviter les variations brutales de température. Conçu par des spécialistes, pour des œnophiles, cet appareil, contrairement au simple réfrigérateur, prends en compte la sensibilité des grands crus aux variations brutales de températures en assurant un contrôle fin d'une température moyenne constante.

Le système anti-vibrations :

Le compresseur frigorifique est équipé d'amortisseurs spéciaux (les silents-blocks) et la cuve intérieure est isolée de la carrosserie par une épaisse couche de mousse de polyuréthane. Ces caractéristiques permettent d'éviter la transmission de vibrations à vos vins.

Le Système d'humidification :

L'appareil est équipée d'un bac (ou de deux bacs, suivant modèles) qui maintient un niveau correct d'humidité. Si l'humidité est trop basse, remplissez le niveau du réservoir aux $\frac{3}{4}$ de sa capacité. Vérifiez le niveau d'eau de temps en temps et ajoutez de l'eau si nécessaire.

Conçu par des spécialistes pour des œnophiles et comme indiqué plus haut, cet appareil est dédié à un stockage **à court terme**. CLIMADIFF a néanmoins pris en compte la sensibilité des bouchons à une humidité ambiante trop basse. C'est pourquoi le bac est à placer sur la clayette supérieure sous le ventilateur afin d'apporter une humidité minimale. Attention à contrôler le niveau d'eau si vous stockez vos vins au delà du temps conseillé.

Le système anti-uv :

La lumière accélère le vieillissement de vos vins. Dans nos caves à portes pleine, vos vins sont naturellement à l'abri, sous réserve bien entendu d'ouvertures pas trop fréquentes. Ce modèle à porte verre a fait l'objet d'un traitement particulier, qui filtre les rayons ultra-violets néfastes ; vos vins sont donc parfaitement à l'abri (indice de 92 %)

La sécurité renforcée :

Cette gamme d'appareils étant destinées au stockage d'objets de valeur, nous avons pris soin de sélectionner des composants de qualité et de concevoir des techniques de fabrication propres à assurer une sécurité optimale de fonctionnement.

INSTALLATION

Laisser l'appareil en position verticale 24 H avant de le mettre en fonctionnement.

MISE EN SERVICE :

Retirez l'emballage extérieur et intérieur ; utilisez un chiffon sec et doux pour essuyer doucement les parties extérieures de l'appareil. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.

Pour obtenir le meilleur de votre appareil, avec la plus faible consommation d'énergie, ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur, ne l'exposez pas directement aux rayons du soleil et ne le mettez pas non plus dans un local trop froid. **La température ambiante de fonctionnement de l'appareil doit être comprise entre + 16 et + 32°C.**

Des odeurs peuvent persister dans l'appareil qui a été stocké fermé. Si tel était le cas, faire fonctionner l'appareil à vide pendant quelques heures, en réglant les températures au plus frais. Les odeurs disparaîtront ainsi toutes seules.

Pour les appareils non intégrables et sans ventilation frontale, un espace libre de 70 mm doit être conservé entre le mur, les côtés et l'arrière de l'appareil ainsi qu'au dessus. Veillez à ne pas couvrir ou boucher cet espace car si la circulation de l'air n'était pas assurée, votre appareil ne fonctionnerait pas correctement. L'appareil doit être positionné horizontalement et bien calé pour éviter de possibles mouvements ou bruits.

L'air doit circuler librement à l'avant de l'appareil.

Toute panne résultant d'un non respect des consignes d'installation n'engage que l'utilisateur.

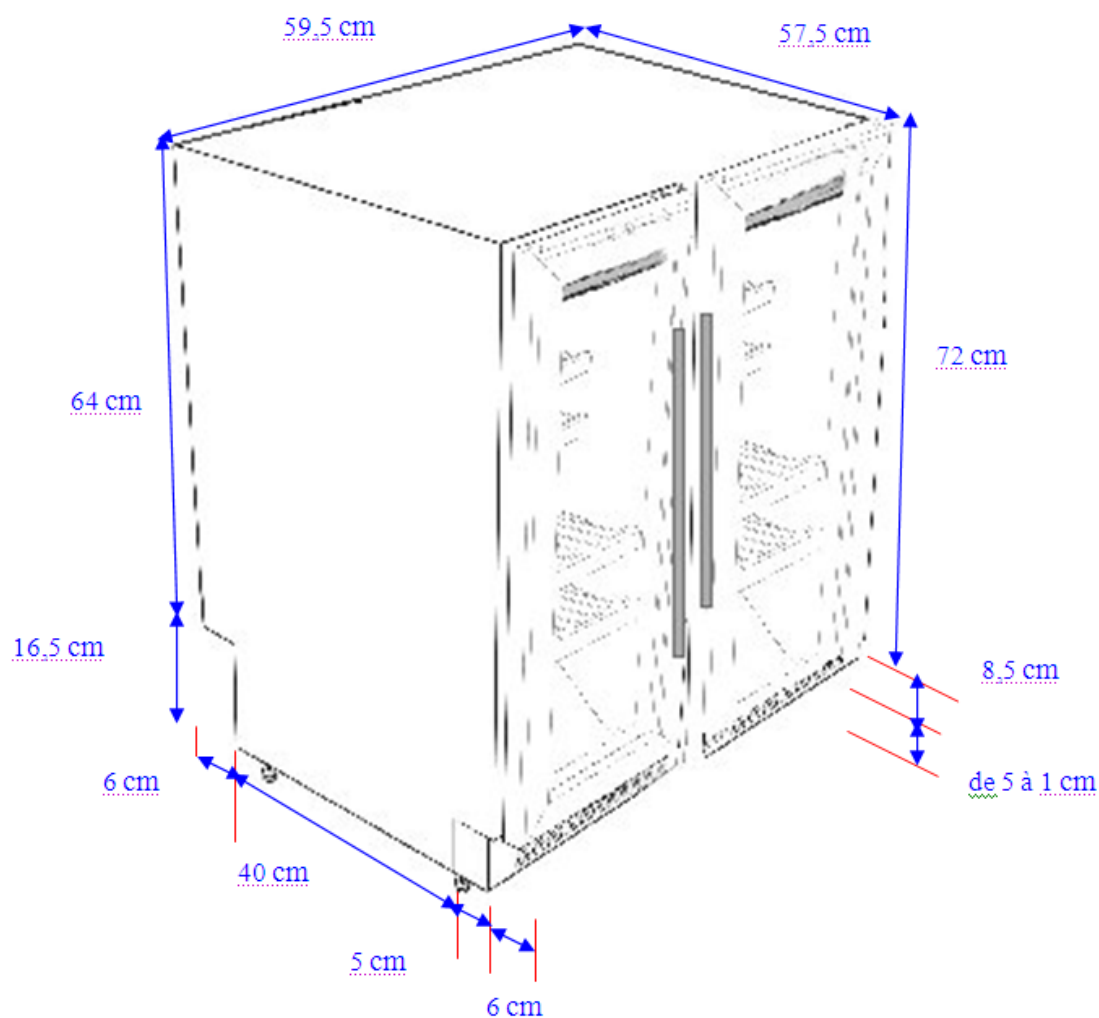
Raccordement électrique :

Votre appareil est équipé d'un cordon d'alimentation et d'une prise de courant de 230 V/50Hz monophasé, conformément à la norme CE. Il doit être obligatoirement connecté à une prise murale avec la mise à la terre et une protection de 10A minimum.

Branchez la prise de courant.

NOTE : le voyant lumineux de mise sous tension est situé sur le panneau de contrôle.

Gabarit d'encastrement :



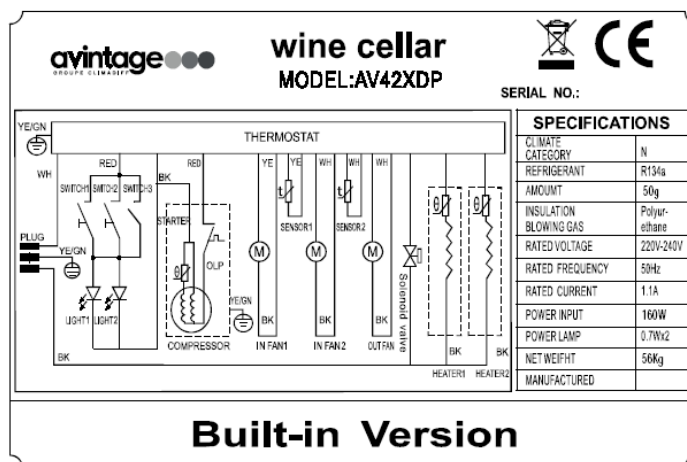
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La plaque signalétique collée à l'arrière de l'appareil comporte toutes les informations spécifiques à votre armoire à vin.

Nous vous conseillons de noter son numéro de série sur ce livret avant son installation, pour vous y référer si nécessaire ultérieurement (intervention technique, demande d'assistance...)

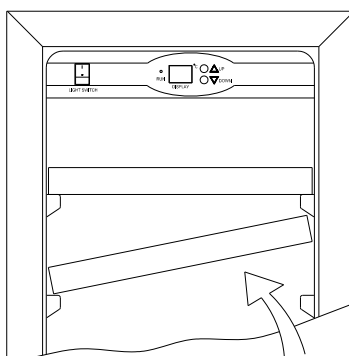
En effet, une fois l'armoire installée et chargée, son accès y est plus compliqué.

Ci-dessous l'exemple d'une plaque signalétique) :



INSTALLATION DES CLAYETTES

Pour placer ou enlever une clayette, placer la clayette comme indiqué sur le schéma ci dessous et simplement la tirer ou la pousser sur les supports latéraux jusqu'à ce qu'elle soit bien positionnée.



La capacité de charge maximale admissible par une clayette est de 12 Kg.

REGLAGE DE TEMPERATURE

Cet appareil vous permet de mettre à température de service vos vins en sélectionnant une température unique par compartiment.

Le panneau de contrôle placé en partie supérieure de l'appareil permet de régler la température de service que vous désirez sans variations excessives nuisibles à vos vins.

Si la température devient trop basse, le système de régulation électronique coupe le système frigorifique. Si au contraire elle remonte trop, il le relance.

NOTE : L'indicateur de fonctionnement (RUN) est situé sur le panneau de contrôle à l'intérieur de l'appareil. Celui-ci s'allumera lorsque le compresseur (la production de froid) fonctionnera.

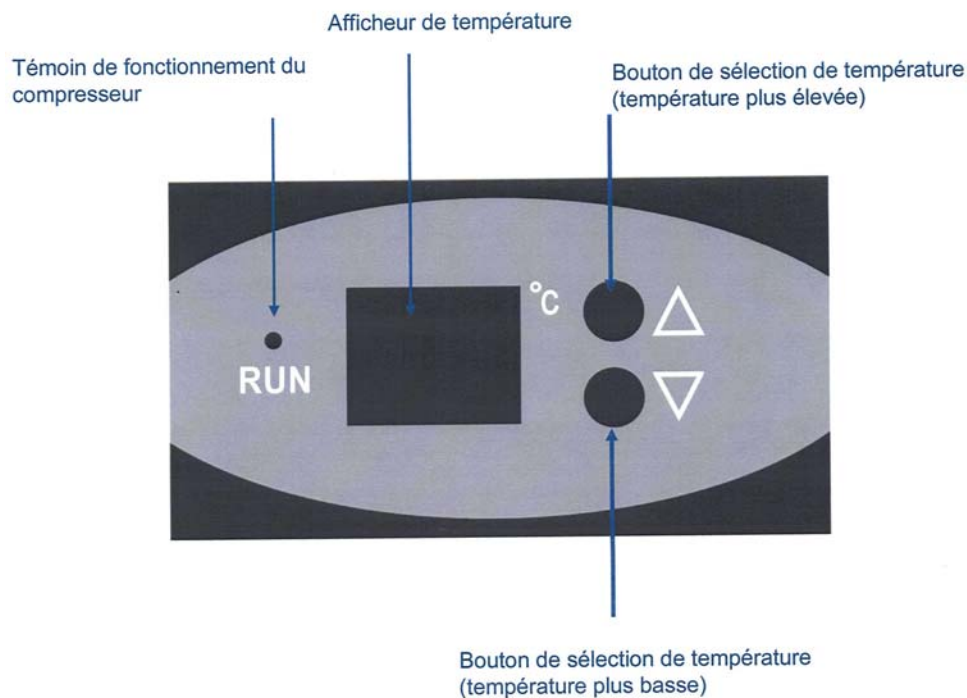
Réglez la température de refroidissement souhaitée en appuyant soit sur « $\triangle$ » ou « ∇ ». (Plage de réglage comprise entre 6 et 18°C).

Chaque pression sur les boutons fera varier à la hausse ou à la baisse la température affichée de 1 degré.

Sélectionnez la température souhaitée. L'afficheur clignote quelques secondes prouvant que la température sélectionnée puis revient à la température instantanée dans l'appareil.

La température variera en fonction de la quantité de bouteilles stockées et de la fréquence d'ouverture des portes.

NOTE : le voyant lumineux d'alimentation est situé sur le panneau de contrôle.



REMARQUE :

Une fois la ou les températures réglé(e)s, le ou les ventilateurs (suivant modèles) qui équipent votre armoire à vin fonctionnent de manière très fréquente.

Ceci est normal et ce brassage d'air permet d'homogénéiser la température dans la cuve.

Vous pouvez donc entendre un léger souffle, ceci est normal, le niveau sonore moyen est de 41db.

Exemples de températures de service. (A respecter lors de vos dégustations pour éviter de passer à côté de la richesse des arômes de vos vins !)

Les opinions varient, la température ambiante également mais beaucoup s'accordent sur :

Grands vins de Bordeaux – Rouges	16 – 17°C
Grands vins de Bourgogne – Rouges	15 – 16°C
Grands crus de vins blancs secs	14 – 16°C
Rouges légers, fruités, jeunes	11 – 12°C
Rosés de Provence, vins de primeur	10 – 12°C
Blancs secs et vins de pays rouges	10 – 12°C
Vins de pays blancs	8 – 10°C
Champagnes*	7 – 8°C
Vins liquoreux	6°C

*Certains grands crus de champagne se dégustent à une température de 10 – 12°C

Nous vous conseillons par ailleurs de régler la température un peu plus fraîche pour tenir compte du réchauffement rapide du vin une fois sorti de l'appareil.

LAMPE INTERIEURE

Votre appareil est équipé d'un éclairage intérieur basse émissivité (LEDs).

Le fonctionnement de l'éclairage intérieur s'opère grâce à un interrupteur « On-Off » qui est placé sur le bandeau de contrôle. Quand l'interrupteur est placé sur la position « on », la lumière reste allumée que la porte soit ouverte ou fermée.

Quand l'interrupteur est en position « off », la lumière s'éteint.

DEGIVRAGE CONDENSATION

Votre appareil est équipé d'un cycle automatique de dégivrage. Pendant l'arrêt du cycle de refroidissement, les surfaces réfrigérées de l'appareil dégivrent automatiquement. L'eau de dégivrage ainsi récupérée est évacuée vers un bac d'évaporation des condensas qui est situé à l'arrière de l'appareil près du compresseur.

La chaleur produite par le compresseur évapore ensuite les condensas récupérés dans le bac.

CHARGEMENT

Les quantités maximales de chargement annoncées de bouteilles sont données à titre indicatif, ne sont pas contractuelles, et permettent (comme les litrages des réfrigérateurs) d'avoir une estimation rapide de la taille de l'appareil. Elle correspond à des tests effectués avec une bouteille étalon : la bouteille de type « bordelaise allégée en 75 cl » (la normalisation reconnaît pour chaque forme de bouteille, une origine géographique : bordelaise, bourguignonne, provençale, etc... et un type : tradition, lourde, allégée, flûte, etc., comportant chacune des diamètres et des hauteurs propres.

Dans la réalité, on pourrait ranger, à l'extrême, plus de bouteilles en empilage monotype et sans clayettes mais une «cave variée» se constitue d'une grande variété de bouteilles et l'aspect « pratique » de la gestion quotidienne d'une cave limite son chargement. Vous en chargerez donc probablement un peu moins que le maxima annoncé.

Si vous souhaitez stocker des flacons de formats supérieurs, vous pouvez retirer une clayette, vous référer alors au chapitre installation des clayettes.

La configuration pratique des clayettes vous permettra de stocker une bouteille entamée, à la verticale.

ENTRETIEN

Avant de nettoyer votre appareil (opération à faire régulièrement), débranchez l'appareil en retirant la prise de courant ou en débranchant le fusible dont elle dépend.

Nous vous conseillons avant la première utilisation et de façon régulière de nettoyer l'intérieur comme l'extérieur (face avant, latérales et dessus) avec un mélange d'eau tiède et de produit de lavage doux. Rincez à l'eau pure, laissez sécher totalement avant de rebrancher. N'utilisez ni solvants, ni agents abrasifs.

Lavez la plastification des clayettes acier avec une solution détergente douce puis séchez avec un chiffon sec et doux. Les clayettes en bois ne demandent pas d'entretien particulier.

Attention à ne pas utiliser de produits à l'odeur prononcée, le vin respire et elles sont un ennemi de vos précieux flacons !

STOCKAGE DE VOTRE CAVE A VINS

Si vous êtes amené à ne pas utiliser votre appareil pendant de courtes périodes, laissez le panneau de commande à ses réglages habituels.

Pendant un arrêt prolongé :

- Enlevez les bouteilles contenues dans l'appareil
- Débranchez l'appareil de la prise de courant
- Nettoyez soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil
- Laissez la porte ouverte pour éviter la formation de condensas, odeurs, moisissures.

SI VOUS DEVEZ DEPLACER VOTRE CAVE A VINS

Enlevez toutes les bouteilles présentes dans la cuve et fixez les éléments mobiles.

Pour éviter d'endommager les vis de mise à niveau des pieds, vissez les à fonds dans leur base.

Déplacez l'appareil en position verticale de préférence ou notez à partir des inscriptions portées sur l'emballage, le sens sur lequel peut être couché l'appareil.

QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT ?

La majorité des coupures de courant sont résolues pendant une courte période. Une coupure de 1 ou 2 heures n'affectera pas les températures de votre armoire à vins. Afin de protéger vos vins pendant les coupures de courant, pensez à minimiser le nombre d'ouvertures de porte. Pour des coupures de courant de très longue durée, prenez les mesures nécessaires pour protéger votre vin.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Mousse isolante thermique haute densité.

1. THERMOSTAT DIGITAL ELECTRONIQUE : contrôle la température dans la cuve. Le compresseur fonctionnera tant que la température n'atteindra pas le niveau désiré. Appareil de précision, il assure un contrôle fin pour une température constante.
2. CLAYETTES EN FIL D'ACIER PLASTIFIE : résistantes aux odeurs, à la rouille et amovibles pour un entretien facilité.
3. JOINT D'ETANCHEITE / PORTE MAGNETIQUE : ce système assure une optimisation du fonctionnement en évitant des déperditions d'humidité et de température.
4. PORTE TEMPEREE ET LAMPE INTERIEURE :

La porte en verre tempérée est traitée pour une protection anti U-V. La lampe basse émissivité (LEDS) assure une parfaite visibilité à l'intérieur.

EN CAS DE PANNE

Malgré tout le soin que nous apportons à nos fabrications, une panne n'est jamais totalement exclue. Avant de contacter le Service Après-Vente de votre revendeur, vérifiez néanmoins que :

- la prise de courant est toujours en place
- Il n'y a pas de coupure de courant

IMPORTANT : Si le cordon d'alimentation fourni est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service agréé de la marque ou du revendeur. Dans tous les cas, il doit être remplacé par un personnel qualifié pour éviter tout risque de blessure.

Si ces contrôles ne donnent rien, contactez alors le service après vente de votre revendeur.

AVERTISSEMENT :

Dans un souci d'amélioration constante de nos produits, nous nous réservons la possibilité de modifier les caractéristiques techniques sans préavis.

Les garanties des produits CLIMADIFF sont exclusivement énoncées par les distributeurs que nous avons choisis. Aucun élément des présentes ne peut être interprété comme une garantie supplémentaire.

CLIMADIFF ne peut être tenu responsable des erreurs ou des omissions techniques et de rédaction dans les présentes.

ATTENTION !

Débranchez la prise murale avant toute opération d'entretien ou réparation !

ENVIRONNEMENT



Ce produit est conforme à la Directive UE 2002/96/CEE.

Le symbole de poubelle barrée apposé sur l'appareil indique que ce produit devra être, à la fin de sa vie utile, traité séparément des autres déchets domestiques.

Il devra donc être apporté dans un centre de collecte sélectif pour les appareils électriques et/ou électroniques ou bien, si vous achetez un appareil équivalent, au revendeur de ce nouvel appareil. L'utilisateur est responsable d'apporter l'appareil en fin de vie aux structures de collecte appropriées. Une collecte sélective et adéquate visant à envoyer l'appareil inutilisé au recyclage, au traitement et à une élimination compatible avec l'environnement, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement, sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou bien au magasin où l'appareil a été acheté.

Copyright :

Nos produits et les documents les accompagnant contiennent des caractéristiques originales protégées. Toute reproduction ou adaptation totale ou partielle sont formellement interdites sans le consentement préalable écrit de CLIMADIFF.

Many thanks to have choosen a wine cellar CLIMADIFF and we hope it will give you satisfaction.

Wine cellar conservation's complement, this wine cellar allowed to find always close at hand , protected and at the right temperature your wines for a weekly or a monthly consumption.

For a storage of more than 2 months, CLIMADIFF advises a wine cellar for the conservation of your wines. In case of storage (use in ageing or conservation) CLIMADIFF advises to make sure the water tanks are placed inside the appliance and to check that there is still water inside.

Many models are available. Please contact our consumer department 00.33.(0)4.96.11.52.52 or on info@climadiff.com

SAFETY

DO NOT ATTEMPT TO START UP YOUR WINE CELLAR BEFORE CAREFULLY READING THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL. KEEP THE MANUAL IN A SAFE PLACE FOR SUBSEQUENT REFERENCE.

Ensure that your electrical power-supply (Volts/Amps) effectively corresponds to the indications stamped on the identification plate of your wine cellar, which must be connected to a system with an officially approved ground system. Incorrectly executed repairs and connections are dangerous. Call a professional to inspect your electrical installation if you suspect that this is the case.

For safety reasons, do not use extension leads.

Disconnect the cellar before carrying out maintenance or cleaning operations (disconnect the power plug or corresponding circuit breaker according to model).

Disconnect the power supply immediately if liquid (contents of broken bottles or other liquids) accidentally comes into contact with electrical components (motor or others).

Your cellar may be dangerous if it is damaged (major impact) or has been subject to the effects of natural disasters of any kind (voltage surges due to lightning strikes, flooding, fire). Disconnect the power supply and have the cellar inspected by an approved professional repairman.

If the power cord is damaged, never try to replace it yourself to avoid any risk of injury. Call a professional or with Climadiff agreement technical center.

- Keep children away from the device.
- Do not use the device outside.

This appliance must not be used by persons with affected mental capacities.

Do not allow children use this appliance without supervision.

In the case of non-compliance with connection or user instructions, Climadiff is not liable under any circumstances for subsequent malfunctions or failures.

FUNCTIONING

The air conditioning system

Your wine cellar will keep your wine at an ideal temperature, recommended by wine specialists / connoisseurs, around 12°C within a range of 10°C to 14°C. This has not to be mixed up with the servicing temperature, first task of your wine cellar, that varies depending of the type and origin of your wine from 5°C to 18°C..

It is particularly important to avoid sudden changes / variations in temperature and this is one of the reasons this wine cellar has been designed by specialists in oenology and at the contrary of classic refrigerator, takes care of the wine sensibility by ensuring a precise control for a constant temperature.

Anti vibration system

The refrigerated compressor is equipped with special suspensions and the inside cavity is insulated from the outside frame work by a thick layer of polyurethane foam. These characteristics isolate your wine from vibrations.

Humidity maintenance system

Your wine cellar is equipped with a manually system for maintaining a correct level of humidity. If humidity is too low, snap the small plastic reservoir on to top rack of wine cellar. Fill reservoir to $\frac{3}{4}$ full. Check water level occasionally to refill.

Designed by specialists in oenology as written above, the wine cellar is allowed for a storage period of 2 months maximum. CLIMADIFF has taken care of the cork's sensibility to the humidity rate. That's why the plastic reservoir has to be put on the top shelf, under the fan to ensure a minimum humidity. Be careful to control the water level if you store your wine cellar more than the period advised.

Anti "ultra violet" system

Light accelerated the maturing of your wine. In our full-door wine cabinets, your wine is protected naturally on the condition that the door is not opened too often. The glass of this wine cellar has been specially treated to filter the harmful rays, thus protecting your wine perfectly (92 % rating).

Reinforced security

Your wine cellar being dedicated for valuables products, we have selected quality components and conceived production processes to ensure an optimum operating security.

INSTALLATION

Keep the wine cellar in vertical position 24H before setting up

Setting instructions

In order to get the most out of your wine cellar while keeping energy consumption to the lowest, do not place your appliance near a heat source, in direct sunlight or in a room too cold. Optimal performance is obtained at temperatures between + 16°C and + 32°C.

Maybe some odours can persist in the appliance that has been closed for a long time. In this case, make functioning the appliance empty during a few hours, by setting the lowest temperatures. The odours will disappear quickly automatically.

For the free standing hinge products and without front ventilation, a space of 70 mm must be left between the wall and the rear of the appliance. This must be left unobstructed to allow air to circulate otherwise the appliance will not work correctly. The appliance must be kept in a level upright horizontal position to avoid possible vibrations or noises.

The air must circulate freely in front of the product.

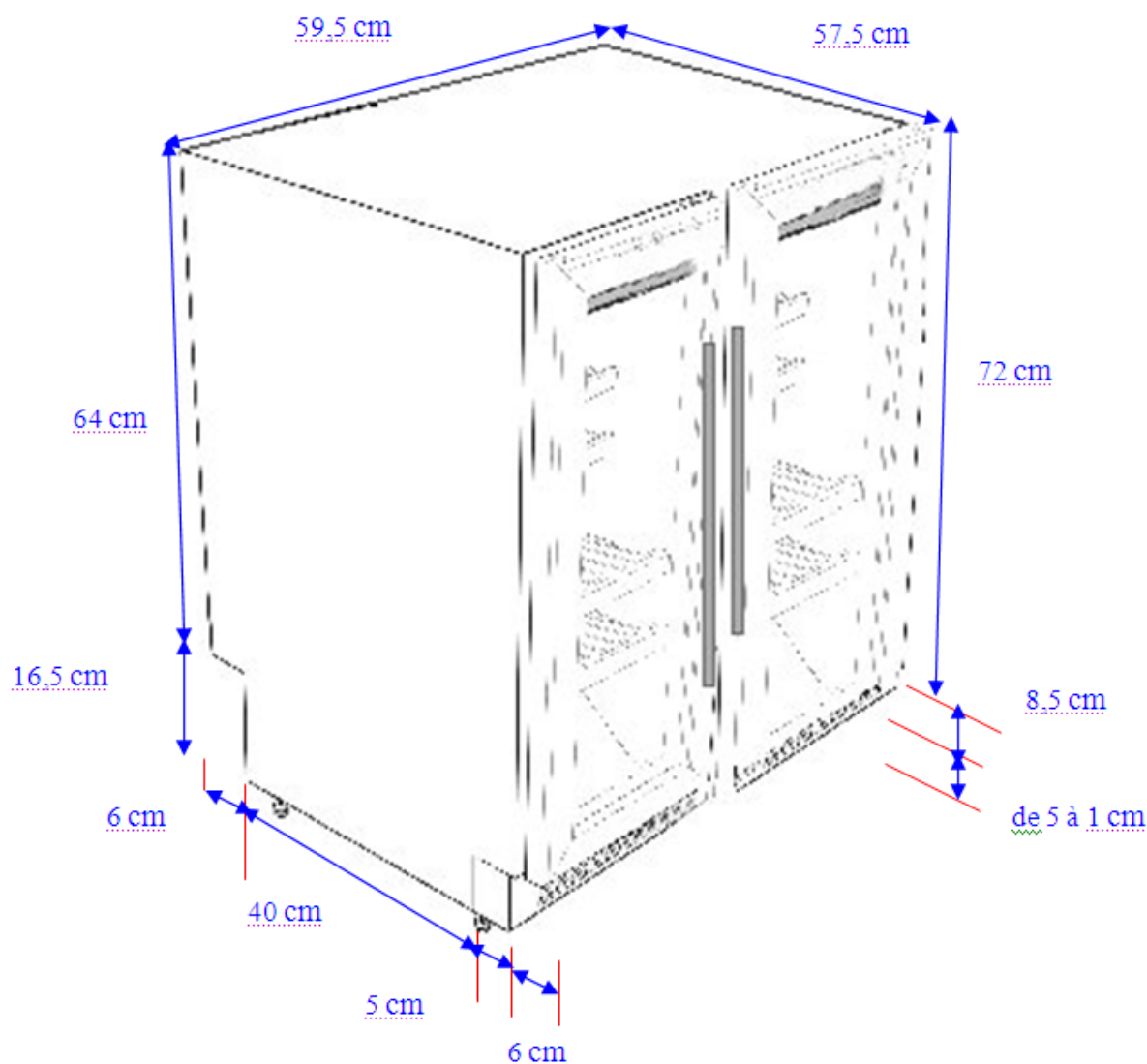
Electrical connections

Your wine cellar is equipped with a mains lead and fitted with a 230V / 50Hz mono-phased plug, in accordance with EC regulations / norms. The wall socket must be connected to the earth and have a 10A minimum fuse protection.

Connect the appliance to the mains.

NOTE : The power (RUN) indicator light is located on the LED control panel inside the unit.

Integration dimensions :



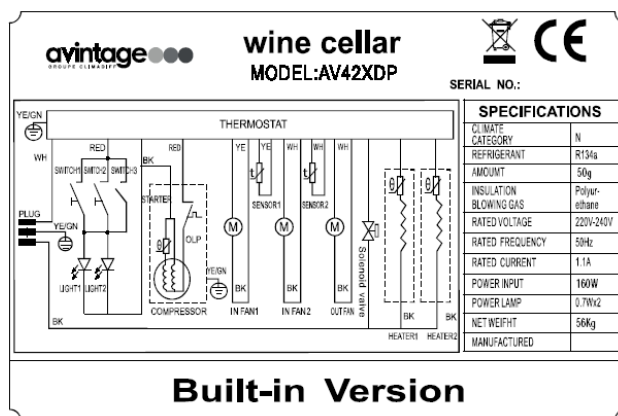
Technical characteristics :

The rating plate stuck behind your appliance indicates all technical and specific information relating to your wine cellar.

We advise you to note its number on this leaflet before its installation, to refer if necessary later (technical intervention, need of information...)

Indeed, once the appliance loaded, the access is not easy.

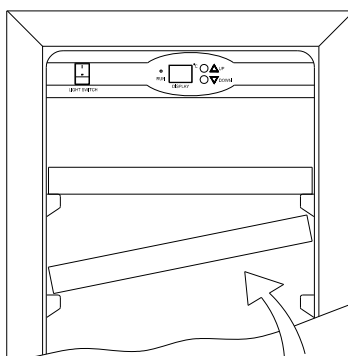
Below example of rating plate :



INSTALLATION OF SHELVES

Steel shelves with wooden front :

To fit or remove the shelf, tilt the shelf as per the diagram and simply pull out, or push in the shelf until it sits on the support brackets securely.



The charge capacity of the shelves is about 12 Kg.

TEMPERATURE SETTINGS

This appliance offers you the possibility to put at the right temperature your wines by choosing a single temperature by compartment.

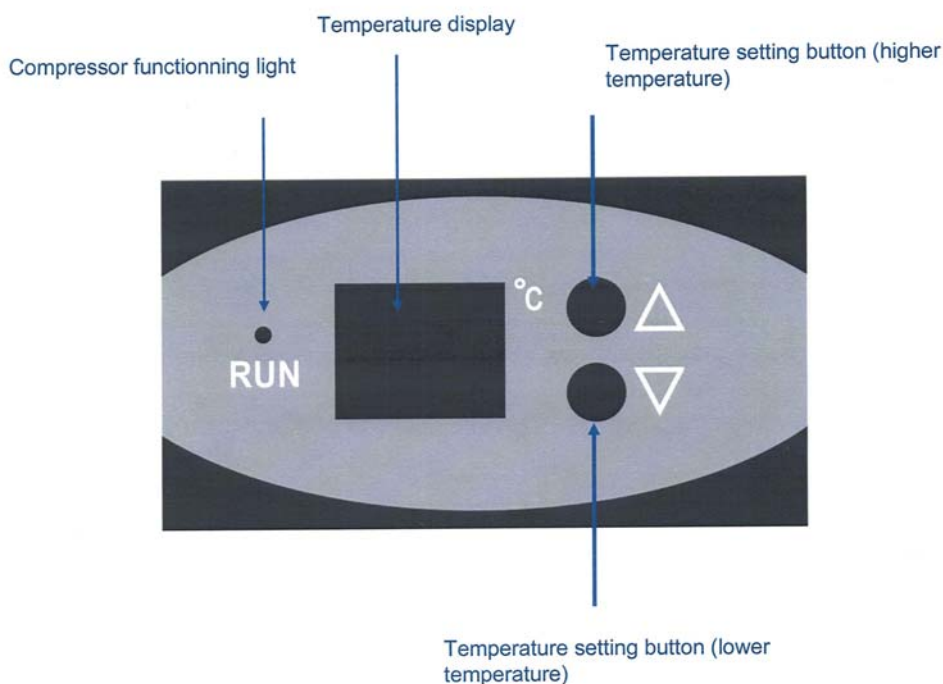
The control panel located at the top inside the wine cellar allowed you to set the servicing temperature you want without large variations of temperature which are injurious to your wines.

If the temperature become too low, the electronic regulation stops the cooling system. If at contrary it become too high it starts the cooling system.

NOTE : The power (RUN) indicator light is located on the LED control panel inside the unit and will illuminate when the compressor (cooling) system is operational.

Set the desired cooling temperature by pressing the buttons adjacent to the « Δ / ∇ » program. (Range of temperature between 6 and 18°C). Each depression of the buttons will increase/decrease the set temperature in increments of 1 degree. The set temperature will be displayed in the LED (TEMPSET) window.

The temperature will vary depending of the number of bottles and the door frequency opening.



Remark :

Once the temperatures are set, the fan or the fans (depending on models) that are mounted on your appliance works very frequently.

This air ventilation is normal and allows the temperature to be homogenous inside.

You can hear a light breathing which is normal, the sound level is around 41 db.

Examples of serving temperatures (To be complied with when tasting your wines!)

Opinions vary as does the ambient temperature but the general consensus is as follows:

Vintage Bordeaux - Reds	16 – 17°C
Vintage Burgundy - Reds	15 – 16°C
Vintage dry white wines	14 – 16°C
Light, fruity, young reds	11 – 12°C
Rosés de Provence, early wines	10 – 12°C
Dry whites and regional red wines	10 – 12°C
Regional white wines	8 – 10°C
Champagnes*	7 – 8°C
Sweet wines	6°C

* Some grands crus of Champagne must be served around 10-12°C

We advice you to set a temperature a bit lower than these temperatures because the wines heats fast once outside the appliance.

INTERIOR LIGHT

Your wine cellar is equipped with e low emissive light (LEDS)

The light automatically comes on or off thanks to a switch placed on control panel to light on or off the light. When the light switch is on, the LED light is always on in despite of open the door or close the door.

When the light switch is off, the light is off.

DEFROSTING –CONDENSATION

Your wine cellar is designed with an « Auto-cycle » defrost system. During the « Off cycle » the refrigerated surfaces of the wine cooler (interior rear wall) defrost automatically. The defrost water is channelled into a condensate drain pan which is located in the back of the wine cellar next to the compressor from where it evaporates.

LOADING

The maximum recommended filling capacity is given as an non-binding indication to be able to rapidly estimate (as with capacity ratings for refrigerators) the size of the wine cellar. The cabinets are tested with a standard bottle of the “claret light” type (*standardization classifies each type of bottle according to its geographical origin : Bordeaux, Burgundy, Provence etc.. region and its type / shape : Traditional, heavy, light, flute glass etc.. each one corresponding to a said diameter and height*).

In reality, one could probably store more bottles by pilling them up one on top of each other leaving out the racks, but a “diversified wine cellar” is made up of a wide variety of bottles and the practical aspect of a day-to-day organisation of a cellar limits its storage capacity. You will therefore probably store less bottles than the maximum quotas announced.

CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning your wine cellar (to be done regularly) disconnect the appliance from the mains or remove corresponding fuse.

Upon receiving your wine cellar, leave the door open for 24 hours. When cleaning the inside of the wine cellar, you can use a solution of tablespoon of baking soda to one (1) quart of water, or a mild soap suds solution, or some mild detergent. Do not use solvents or abrasive products.

Wash the plastic cover of the shelves with a solution of warm water and a neutral detergent then rinse and dry correctly. The wooden shelves does not require cleaning.

STORING YOUR WINE COOLER

If you intend not to use the wine cellar for short periods of time, leave the control panel at its usual settings.

During longer periods of absences :

- Remove bottles from the wine cellar
- Unplug the wine cellar from the electrical outlet
- Thoroughly clean the inside and outside of the wine cellar
- Leave the door open to avoid possible formations of condensation, mold or odors.

IF YOU HAVE TO MOVE YOUR WINE COOLER

Remove ALL bottles from the wine cellar and securely fasten down all loose items inside the wine cellar. To avoid damaging the levelling legs, turn them all the way into the base of the unit.

Move the appliance in vertical position or note, from the exterior packaging symbols, the side it can be layed down.

WHAT TO DO REGARDING POWER FAILURE ?

Most power failures are corrected within a short period of time. An hour or two loss of power will not affect your wine cellar temperatures. To protect your wines while the power is off, you should minimize the number of door openings. For power failures of longer durations, take steps to protect your wine.

FEATURES AND BENEFITS

Powder coated, heavy duty steel cabinet with high density thermal insulation.

1. DIGITAL ELECTRONIC THERMOSTAT : Controls the temperature inside the wine cellar. The compressor will cycle on as soon as the temperature rises above the desired level.
2. STEEL SHELVES : slide-out for easy access to your wine
3. MAGNETIC DOOR GASKET : tight fitting magnetic door seal keeps all the cooling power and humidity sealed inside.
4. INTERIOR LIGHT : Illuminates when door opened.

IN THE EVENT OF BREAKDOWN

Despite all the care that we are taking during the production process, problems can be encountered. Before contacting your local after sales service, please check the following items :

- Plug is properly inserted
- There is not a power failure
- The thermostat is not on "0".

WARNING

Being concerned to constantly improving our products, we keep the rights to modify the technical features without notice.

The warranty of Climadiff products are exclusively dictated by the distributors we have chosen. No elements of this operating instructions manual can be taken as a supplementary warranty.

Climadiff is not responsible of mistakes or technical and writing missing in this booklet.

WARNING !

Disconnect appliance from mains before carrying out maintenance or cleaning.



Environment

This product is marked with the selective sorting symbol relative to electrical and electronic equipment waste. This means that the product must be disposed of by a selective collection system in compliance with European directive 2002/96/CE to be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment. Contact your local or regional authority for further information. Electronic products not subjected to selective sorting are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of dangerous substances.

Copyright

Our products and documents contain original protected characteristics. Any copy or adaptation partial or total, are absolutely forbidden without prior written consent from Climadiff SA.

Zuerst möchten wir Ihnen für Ihr Vertrauen in die CLIMADIFF-Produkte, das Sie uns mit dem Kauf dieses Geräts bezeugen, danken und hoffen, dass es Ihre Erwartungen voll erfüllen wird.

Als praktische Ergänzung zu Ihrem Konservierungs- und Alterungsweinschrank, haben Sie mit diesem Gerät jederzeit eine geschützte Flasche mit der richtigen Temperatur für den wöchentlichen oder sogar monatlichen Genuss griffbereit.

Wenn Sie den Weinschrank zum Konservieren verwenden, empfiehlt CLIMADIFF, den/die mit dem Gerät gelieferten Wasserbehälter gefüllt im Innenraum des Schrankes zu lassen. Kontrollieren Sie regelmäßig den Wasserstand in diesen Behältern.

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Händler oder bei unserem Kundendienst unter der Rufnummer 00.33.(0)4.91.91.73.14 sowie anhand der folgenden E-Mail-Adresse: info@climadiff.com

SICHERHEIT

BITTE LESEN SIE DIE ANWEISUNGEN DIESES HANDBUCHS VOR DER INBETRIEBNAHME IHRES WEINSCHRANKS GENAU DURCH. VERWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN DANACH SORGFÄLTIG, FALLS SIE SIE ZU EINEM SPÄTEREN ZEITPUNKT WIEDER EINSEHEN MÖCHTEN.

Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihrer Elektroanlage den Angaben entspricht, die Sie auf dem Typenschild Ihres Weinschranks finden, der an eine Anlage mit homologierter Erdung angeschlossen werden muss. Reparaturen oder unsachgemäßes Anschließen führen zu Gefahrensituationen. Sollten Sie Zweifel haben, lassen Sie Ihre Elektroanlage bitte von einem Fachmann prüfen.

Aus Sicherheitsgründen sollten Sie kein Verlängerungskabel verwenden.

Vor Reinigungs- oder Instandhaltungseingriffen müssen Sie das Gerät vom Netzstrom abstecken (je nach Modell den Stecker ziehen oder die entsprechende Sicherung).

Sollte zufällig Flüssigkeit auf die Elektroelemente (Motor usw.) ausfließen (*Bruch einer Flasche usw.*), stecken Sie das Gerät unverzüglich von der Stromversorgung ab.

Sollte Ihr Gerät Schäden erleiden (starker Stoß) oder bei einem Schadensfall beschädigt werden (Überspannung durch Blitzschlag, Überschwemmung, Brand), kann sich das schadhafte Gerät als gefährlich erweisen. Ziehen Sie den Stecker ab und lassen Sie das Gerät bei einem zugelassenen Fachmann prüfen.

Um jede Gefahr zu vermeiden, sollten Sie nicht versuchen, ein defektes Netzkabel selbst zu ersetzen. Wenden Sie sich an einen zugelassenen Servicecenter oder den Reparaturfachhandel.

- Kinder nicht in die Nähe des Geräts lassen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.

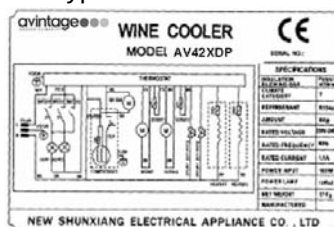
Bei Nichteinhalten der Gebrauchs- oder Anschlussanweisungen haftet Climadiff nicht für dabei entstehende Schäden.

Dieses Gerät darf nicht von geistig behinderten Personen (inklusive Kindern), Personen mit mangelnder Aufmerksamkeit oder mangelndem Know-how verwendet werden, außer wenn sie von einer erfahrenen Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.

Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit diesem Gerät spielen.

2. TECHNISCHE DATEN

Ein Typenschild sieht so aus:



Das auf die Rückseite des Geräts geklebte Typenschild enthält alle spezifischen Informationen des Weinschranks.

Bitte notieren Sie die Seriennummer des Geräts im Benutzerhandbuch, so dass Sie sie bei Bedarf bereit haben (technischer Eingriff, Pannenhilfe usw.).

Sobald der Weinschrank nämlich installiert und gefüllt ist, ist der Zugang zum Typenschild schwieriger.

FUNKTIONSWEISE

Das Klimatisierungssystem

Die Spezialisten empfehlen als ideale Temperatur für das Konservieren von Weinen eine Temperatur um 12 °C, mit einem Bereich von 10 bis 14 °C. Diese Temperatur sollte nicht mit der Serviertemperatur verwechselt werden, deren Erreichen und Beibehalten die Hauptaufgabe Ihres Weinschranks ist, und die je nach Wein zwischen 5 und 18 °C liegt.

Es ist vor allem wichtig, plötzliche Temperaturschwankungen zu vermeiden. Das Gerät wurde von Spezialisten für Weinliebhaber konzipiert und berücksichtigt die Empfindlichkeit edler Weine für plötzliche Temperaturschwankungen, indem es eine Feinabstimmung mit einer konstanten mittleren Temperatur sicherstellt.

Das Schwingungsschutzsystem:

Der Kühlkompressor ist mit Spezialdämpfern (sogenannten „Silentblocs“ ausgestattet), und der Innenraum ist von der Struktur durch eine dicke Polyurethan-Schaumstoffschicht getrennt. Diese Merkmale erlauben es, das Übertragen von Schwingungen auf Ihre Flaschen zu vermeiden.

Das Befeuchtungssystem:

Das Gerät ist mit einem (oder, je nach Modell, mehreren) Behälter(n) ausgestattet, die für das richtige Feuchtigkeitsniveau sorgen. Sollte die Feuchtigkeit nicht hoch genug sein, füllt man den oder die Behälter bis zu $\frac{3}{4}$ seines Inhalts. Kontrollieren Sie das Wasserniveau regelmäßig und füllen Sie bei Bedarf Wasser nach.

Das Gerät wurde von Spezialisten für Weinliebhaber konzipiert und ist, wie oben erwähnt, für eine kurzfristige Lagerung bestimmt. CLIMADIFF hat trotzdem die Empfindlichkeit gegenüber zu niedriger Luftfeuchtigkeit von Kork berücksichtigt. Daher muss der Wasserbehälter auf den oberen Rost, unter das Gebläse gestellt werden, so dass der Innenraum mit einem Minimum an Feuchtigkeit versorgt wird. Wenn Sie Ihre Weine länger als empfohlen lagern, sollten Sie das Wasserniveau regelmäßig prüfen.

Das UV-Schutzsystem:

Licht beschleunigt das Altern von Wein. In unseren Weinschränken mit Massivtüren sind Ihre Weine geschützt, vorbehaltlich natürlich, dass Sie die Türen nicht zu oft öffnen. Dieses Modell mit Glastüren wurde speziell behandelt, seine Türen filtern schädliche Ultraviolettstrahlung, Ihren Weinen kann nichts passieren (Index 92 %).

Erhöhte Sicherheit:

Da diese Gerätereihe zum Lagern wertvoller Produkte bestimmt ist, haben wir hochwertiges Material verwendet und spezielle Herstellungstechniken entwickelt, die für optimale Betriebssicherheit bürgen.

INSTALLATION

Vor der Inbetriebnahme, muss das Gerät 24 Stunden stehend ruhen.

Inbetriebnahme:

Entfernen Sie die Außen- und die Innenverpackung und reinigen Sie das Gerät außen mit einem trockenen, weichen Tuch. Reinigen Sie den Innenraum mit einem weichen, feuchten Tuch.

Ihr Gerät wird beste Dienste bei niedrigstem Energieverbrauch leisten, wenn Sie es nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Heizung, Küchenherd usw.) aufstellen, wenn es nicht von direkten Sonnenstrahlen erreicht wird und auch nicht in einem zu kalten Raum steht. **Der Umgebungstemperaturbereich muss zwischen +16 °C und +32 °C liegen.**

Für nicht einbaubare Geräte und Geräte ohne Vorderseitenbelüftung, muss 70 mm freier Platz zwischen der Wand, den Seiten und der Rück- und Oberseite des Geräts bestehen. Decken Sie diesen Raum nicht ab, verlegen Sie ihn nicht, denn ohne Luftzirkulation funktioniert das Gerät nicht richtig. Das Gerät muss gut horizontal stehen und verkeilt sein, um Bewegungen und dadurch entstehende Geräusche zu vermeiden.

Die Luft muss auf der Vorderseite des Geräts frei zirkulieren können.

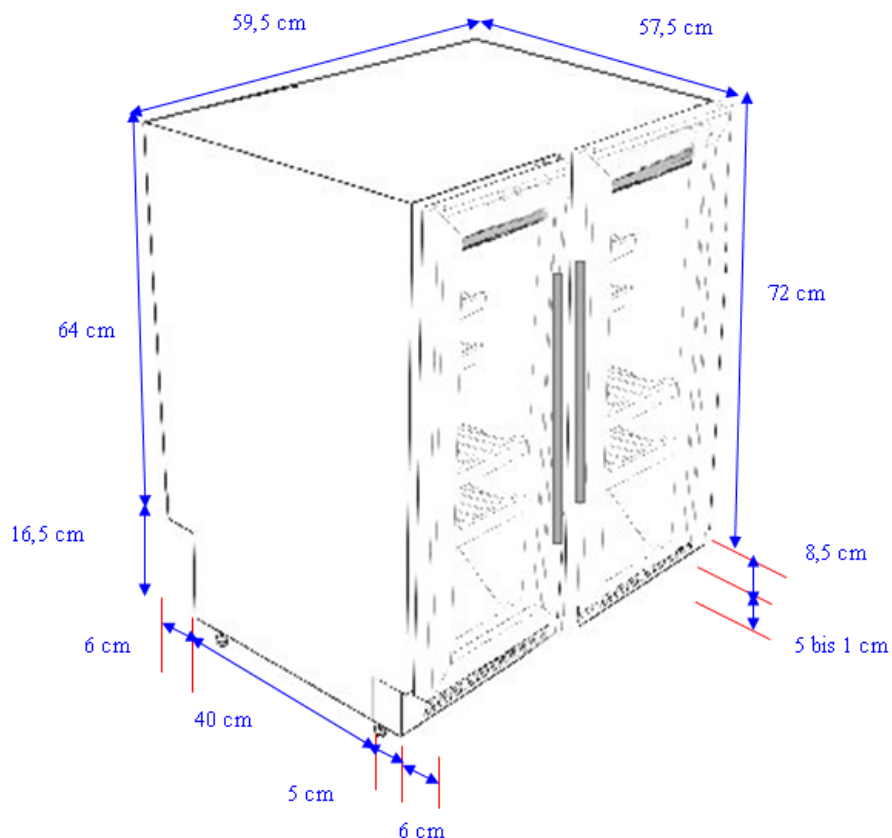
Für Pannen, die durch die Nichteinhaltung der Installationsanweisungen verursacht werden, haftet nur der Benutzer.

Elektrischer Anschluss:

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für 230 V einphasig / 50 Hz gemäß der EG-Richtlinie ausgestattet. Es muss zwingend an eine Wandsteckdose mit Erdung angeschlossen und mit einem Schutz von mindestens 10 A versehen werden.

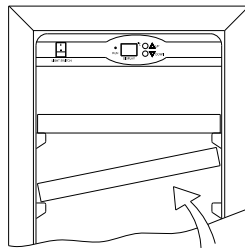
Stecken Sie den Netzstecker an.

HINWEIS: Die Anzeigelampe für das Anliegen von Spannung befindet sich auf dem Bedienfeld.

Einbauzeichnung:

EINFÜGEN DER ROSTE

Zum Anbringen oder Entfernen eines Rosts hält man diesen wie auf der unten stehenden Skizze und zieht oder schiebt ihn auf den seitlichen Trägern, bis er richtig positioniert ist.



Die Tragfähigkeit eines Stahlrosts beträgt etwa 12 kg.

EINSTELLEN DER TEMPERATUR

Dieses Gerät erlaubt es, Ihre Weine auf Serviertemperatur zu bringen, indem Sie pro Fach jeweils eine Temperatur auswählen.

Das Bedienfeld auf der Oberseite des Geräts erlaubt das Einstellen der gewünschten Serviertemperatur ohne übermäßige Schwankungen, die Ihren Weinen schaden könnten. Sobald die Temperatur zu kalt wird, schaltet das elektronische Regelsystem das Kühlsystem aus. Steigt die Temperatur, wird das Kühlsystem wieder aktiviert.

HINWEIS: Die Betriebsanzeigelampe (RUN) befindet sich auf dem Bedienfeld im Inneren des Geräts. Sie schaltet sich ein, wenn sich der Kompressor (zum Erzeugen von Kälte) in Betrieb setzt.

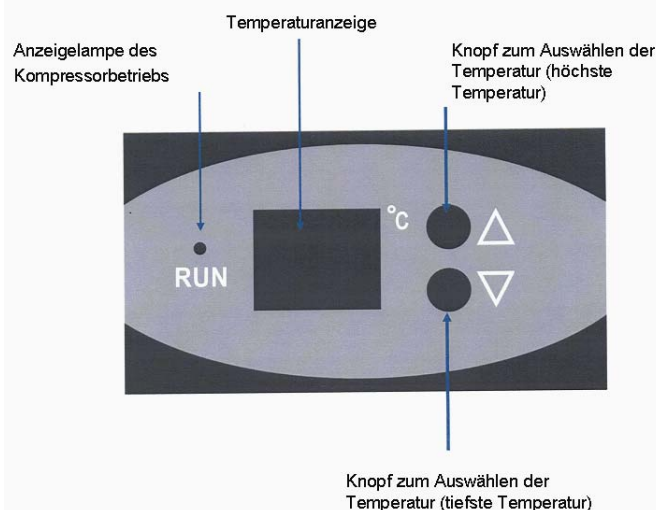
Stellen Sie die gewünschte Kühltemperatur durch Betätigen von „ $\triangle$ “ oder „ ∇ “ ein. (Einstellbereich von 5 bis 18 °C)

Bei jedem Druck auf einen der Knöpfe sinkt oder steigt die angezeigte Temperatur um 1 Grad.

Wählen Sie die gewünschte Temperatur aus. Das Display blinkt einige Sekunden, um zu bestätigen, dass die Temperatur ausgewählt wurde, und zeigt danach wieder die in dem Gerät herrschende Temperatur an.

Die Temperatur kann in Abhängigkeit von der Anzahl gelagerter Flaschen und der Häufigkeit des Öffnens der Türen schwanken.

HINWEIS: Die Anzeigelampe für das Anliegen von Spannung befindet sich auf dem Bedienfeld.



HINWEIS:

Sobald die Temperatur(en) eingestellt sind, schalten sich die Gebläse (je nach Modell) des Weinschranks sehr häufig ein.

Das ist normal, denn die Gebläse mischen die Luft im Innenraum zum Homogenisieren der Temperatur durch.

Sie können daher ein leichtes Blasgeräusch hören, das ist jedoch völlig normal; der normale Schallpegel liegt bei 41 dB.

Beispiele für die Serviertemperatur (die Sie bei Verkostungen einhalten sollten, um in den vollen Genuss der Aromen Ihre Weine zu kommen!)

Die Meinungen können auseinander gehen, die Umgebungstemperaturen sind unterschiedlich, aber im Allgemeinen gilt Folgendes:

Edler Bordeaux Rot	16 – 17 °C
Edle Burgunder – Rot	15 – 16 °C
Edle trockene Weißweine	14 – 16 °C
Leichte, fruchtige, junge Rotweine	11 – 12 °C
Roséweine aus der Provence, neuer Wein	10 – 12 °C
Trockene Weißweine und rote Landweine	10 – 12 °C
Weißweine Landweine	8 – 10 °C
Champagner	7 – 8 °C
Likörweine	6 °C

INNENBELEUCHTUNG

Das Gerät verfügt über eine Beleuchtung mit niedrigem Strahlungsvermögen (LEDs) im Innenraum.

Auf dem Bedienfeld befindet sich ein Ein-/Ausschalter zum Steuern des Betriebs dieser Beleuchtung. Wenn der Schalter auf „on“ gestellt wird, bleibt das Licht eingeschaltet, ob die Tür nun offen ist oder nicht.

Wenn der Schalter auf „off“ steht, schaltet sich das Licht aus.

ENTEISEN

Das Gerät führt automatische Enteisungszyklen aus. Während des Stillstands des Kühlzyklus werden die gekühlten Flächen des Geräts enteist. Das bei diesem Enteisen entstehende Wasser wird zu einem Kondensatverdampfungsbehälter auf der Rückseite des Geräts, in der Nähe des Kompressors geleitet.

Die vom Kompressor erzeugte Wärme dient zum Verdampfen der im Behälter aufgefangenen Kondensate.

Die praktische Auslegung der Roste erlaubt es, eine geöffnete Flasche senkrecht zu lagern.

EINLAGERN

Die maximalen in Flaschenanzahl angegebenen Lagermengen sind bloße nicht vertragliche Richtwerte und erlauben es (wie bei den Inhaltsangaben in Litern für Kühlschränke), sich eine Vorstellung vom Fassungsvermögen des Geräts zu machen.

Sie wurden anhand von Tests mit einer Musterflasche ermittelt: Die Flasche des Typs „Bordeaux leicht 75 cl“ (die Norm weist jeder Flaschenform eine geographische Herkunft zu: Bordeaux, Burgunder, provenzalisch usw. und dazu einen Typ: Tradition, schwer, leicht, Flöte usw., haben jeweils bestimmte Durchmesser und Höhen.

In Wirklichkeit könnte man im Extremfall durch Stapeln eines einzigen Typs und ohne Roste mehr Flaschen lagern, aber ein abwechslungsreiches Lager besteht aus vielen verschiedenen Flaschen, und die praktischen Seiten erfordern ein Einschränken der Flaschenanzahl für einen Weinschrank. Sie werden wahrscheinlich weniger als das angegebene Maximum einlagern.

Der mitgelieferte Halbrost erlaubt das Lagern von drei angefangenen Flaschen.

INSTANDHALTUNG

Vor dem Reinigen des Geräts (in regelmäßigen Abständen), müssen Sie das Gerät von der Stromversorgung abstecken (Netzkabel von der Stromsteckdose abziehen) oder die Sicherung, die für das Gerät bestimmt ist, öffnen.

Wir empfehlen, den Weinschrank vor dem ersten Gebrauch und danach regelmäßig innen und außen (Vorderseite, Seiten und Oberseite) mit einer sanften, lauwarmen Waschmittellösung zu reinigen. Mit klarem Wasser nachspülen und ganz trocknen lassen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Verwenden Sie weder Lösemittel noch scheuernde Mittel.

Waschen Sie die Kunststoffbeschichtung der Stahlroste mit einer sanften Waschmittellösung und trocknen Sie sie mit einem trockenen, weichen Tuch ab. Holzroste benötigen keinerlei besondere Pflege.

Beim ersten Einschalten des Weinschranks können Reste von Gerüchen bestehen. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall einige Stunden lang leer bei der kältesten Temperatur in Betrieb. Die Kälte eliminiert diese eventuellen Gerüche.

LAGERN DES WEINSCHRANKS

Sollten Sie den Weinschrank während kürzeren Zeitspannen nicht verwenden, lassen Sie die eingestellten Werte unverändert.

Bei längerem Stillstand:

- Entfernen Sie alle Flaschen aus dem Weinschrank
- Ziehen Sie das Netzkabel von Netzstrom ab
- Reinigen Sie das Gerät sorgfältig innen und außen
- Lassen Sie seine Tür offen, um das Entstehen von Kondensat, Gerüchen, Schimmelpilz zu vermeiden.

UND BEI EINER STROMPANNE?

Die meisten Stromausfälle dauern nicht lange. Ein Stromausfall von 1 oder 2 Stunden wirkt sich auf die Temperaturen Ihres Weinschranks kaum aus. Damit Ihre Weine während Strompannen vollen Schutz genießen, sollten Sie die Schranktür so wenig wie möglich öffnen. Bei länger dauernden Stromunterbrechungen müssen Sie Maßnahmen zum Schutz Ihrer Weine treffen.

ORTSWECHSEL DES WEINSCHRANKS

Nehmen Sie alle Flaschen aus dem Gerät, befestigen Sie bewegliche Elemente.

Um Schäden an der Nivellierung der Füße zu vermeiden, sollten Sie diese ganz in die Basis des Geräts schrauben.

Wenn möglich, sollte der Weinschrank senkrecht stehend transportiert werden, oder merken Sie anhand der Originalverpackung vor, in welche Richtung Sie das Gerät legen können

HAUPTMERKMALE

Isolierender hochdichter Schaumstoff.

5. DIGITALER ELEKTRONISCHER THERMOSTAT: Kontrolle der Temperatur im Innenraum. Der Kompressor bleibt so lange in Betrieb wie die Temperatur das gewünschte Niveau nicht erreicht hat. Dieses Präzisionsgerät gewährleistet eine genaue Kontrolle für eine konstante Temperatur.
6. ROSTE AUS PLASTIKBESCHICHTETEM STAHLDRAHT: sie nehmen keinen Geruch an, sind rostfrei und können zum Erleichtern der Instandhaltung herausgenommen werden.
7. DICHTUNG / MAGNETISCHE TÜR: Dieses System gewährleistet eine Optimierung des Funktionierens, indem es Feuchtigkeits- und Temperaturverluste vermeidet.
8. TÜR AUS TEMPERIERTEM GLAS UND LAMPE ZUR BELEUCHTUNG DES INNENRAUMS:

Die Tür aus temperiertem Glas ist UV-Schutz-behandelt. Die Lampe mit niedrigem Strahlungsvermögen (LEDs) sorgt für perfekte Sicht im Inneren.

BEI PANNEN

Trotz unserer Sorgfalt bei der Herstellung unserer Produkte, kann man eine Panne nie ganz ausschließen. Bevor Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers wenden, sollten Sie Folgendes prüfen:

- dass der Stecker angesteckt ist
- dass keine Strompanne vorliegt

WICHTIG: Sollte das mit dem Gerät gelieferte Netzkabel defekt sein, kann es nur vom Hersteller, einem von der Marke zugelassenen Kundendienst oder vom Händler ersetzt werden. Auf jeden Fall muss es von qualifiziertem Personal ersetzt werden, um jede Verletzungsgefahr auszuschließen.

Wenn diese Kontrollen nicht aufschlussreich sind, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.

ACHTUNG!

Vor Instandhaltungs- oder Reparaturingriffen muss das Netzkabel von der Stromsteckdose abgezogen werden!

WARNUNG:

Im Sinne der laufenden Verbesserung unserer Produkte behalten wir uns die Möglichkeit vor, ihre technischen Merkmale jederzeit unangekündigt zu ändern.

Die Garantien der CLIMADIFF-Produkte werden ausschließlich von den von uns ausgewählten Vertriebshändlern erstellt. Kein Element des vorliegenden Handbuchs kann als eine zusätzliche Garantie ausgelegt werden.

CLIMADIFF haftet nicht für technische Fehler oder Auslassungen oder die Verfassung dieses Handbuchs.

Nicht vertragliches Dokument.

UMWELTSCHUTZ



Dieses Gerät entspricht der Richtlinie EU 2002/96/EG.

Die Verpackung und die meisten Werkstoffe, aus welchen dieses Gerät besteht, sind recycelfähig.

Informieren Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung über die passende Entsorgung des Geräts und seiner Verpackung, falls Sie es nicht mehr verwenden sollten. Das Gerät entspricht der Richtlinie EU 2002/96/EG.

Das Symbol mit dem durchkreuzten Mülleimer auf dem Gerät weist darauf hin, dass das Gerät am Lebensende vom übrigen Hausmüll getrennt entsorgt werden muss. Bringen Sie das Gerät in eine Sammelstelle für elektrische und/oder elektronische Geräte, oder, wenn Sie ein gleichwertiges Gerät kaufen, zum Händler, bei dem Sie das neue Gerät erwerben. Der Benutzer ist für die Abgabe des Geräts am Lebensende bei den entsprechenden Sammelstellen verantwortlich.

Selektives und sachgemäßes Sammeln zum Weiterleiten des nicht verwendeten Geräts an das Recycling, die Aufbereitung oder umweltgerechte Entsorgung tragen dazu bei, schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigen das Recycling der Werkstoffe, aus welchen das Gerät besteht.

Allereerst wensen wij u te bedanken voor het vertrouwen dat u door de aanschaf van dit toestel in CLIMADIFF stelt en wij hopen dat het ten volle aan uw verwachtingen zal beantwoorden.

Deze kast is een nuttige aanvulling voor bewaar- en rijpingskasten. Dank zij dit toestel heeft u steeds uw wijnen bij de hand en worden ze op de juiste temperatuur bewaard, klaar om wekelijks of zelfs maandelijks geserveerd te worden.

Indien de wijnkast gebruikt wordt als rijpingskast raadt CLIMADIFF u aan er op te letten dat de bij het toestel geleverde waterbak(ken) steeds vol is (zijn) en in de kast wordt (en) geplaatst. Controleer regelmatig het niveau van het water.

Voor meer informatie, gelieve uw verdeler of onze consumentendienst te contacteren op het nummer 00.33.(0)4.91.91.73.14 of via volgend e-mail adres : info@climadiff.com

VEILIGHEID

LEES AANDACHTIG DE RICHTLIJNEN IN DEZE HANDLEIDING VOORALEER U UW WIJNKAST IN WERKING STELT. BEWAAR DE HANDLEIDING ZORGVULDIG ZODAT U HEM LATER KAN RAADPLEGEN INDIEN NODIG.

Vergewis u ervan dat de spanning en het voltage van uw elektrische installatie wel degelijk overeenstemt met de vereisten vermeld op het identificatieplaatje van de wijnkast die aangesloten dient te worden op een gehomologeerd aardingsysteem. Onjuiste aansluitingen of herstellingen brengen gevaren met zich mee. Laat, indien u hierover twijfels heeft, uw elektrische installatie nakijken door een vakman.

Veiligheidshalve gebruikt u best geen verlengdraad.

Koppel het toestel steeds los vooraleer u onderhoudswerken uitvoert of het toestel schoonmaakt. (Trek de voedingsstekker uit of schakel de overeenkomende zekering uit, al naar gelang het model).

Indien er incidenteel toch vloeistof (*een gebroken fles of dergelijke*) op de elektrische onderdelen zou terecht komen (motor onder andere), dient u onmiddellijk de voedingsstekker uit het contact te nemen.

Indien uw toestel beschadigd is (grote schok) of andere schade heeft opgelopen, (overspanning ten gevolge van blikseminslag, overstroming, brand) kan het een gevaar opleveren. Trek de voedingsstekker uit het contact en laat het toestel controleren door een erkend vakman.

Vervang het voedings snoer niet zelf wanneer dit beschadigd blijkt, zo ontloopt u elke kans op gevaar. Richt u tot onze klantenservice, een erkend centrum of een vakkundig hersteller.

- Houd kinderen zorgvuldig op afstand van het toestel.
- Gebruik dit toestel niet buiten.

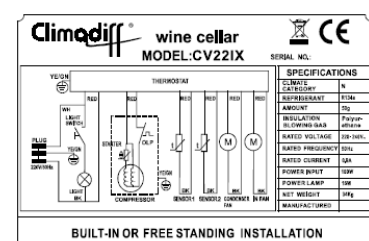
Climadiff aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in geval van schade als gevolg van het niet in acht nemen van de aansluiting- of gebruiksrichtlijnen .

Dit toestel mag niet worden bediend door personen (met inbegrip van kinderen) die niet over het vereiste verstandelijke vermogen, de ervaring of kennis beschikken, behalve indien onder toezicht van een ervaren persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Let er op dat kinderen niet met dit toestel spelen.

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Hieronder vindt u een voorbeeld van een identificatieplaatje :



Het identificatieplaatje dat achteraan het toestel wordt gekleefd bevat specifieke informatie betreffende uw wijnkast.

Wij raden u aan om, vooraleer u de kast installeert, het serienummer in dit boekje te noteren zodat u het bij de hand heeft wanneer nodig (technische ingreep, een beroep op de hulpdienst ...)

Inderdaad, eens de wijnkast geïnstalleerd en gevuld is wordt het moeilijker om zich een toegang tot het plaatje te verschaffen.

WERKING

Het systeem voor de temperatuurregeling

Volgens de specialisten situeert de ideale temperatuur voor het bewaren van wijn zich rond 12°C, tussen 10° en 14 °C. Niet te verwarren met de serveertemperatuur, de primaire taak van uw wijnkast, die al naar gelang het specifieke karakter van elke wijnsoort kan variëren van 5 tot 18°C.

Het is vooral van belang dat brutale temperatuurverschillen vermeden worden. Dit toestel, dat door specialisten speciaal voor de wijnliefhebber ontworpen werd, houdt in tegenstelling tot de gewone koelkast rekening met de 'Grands Crus' of kostbare wijnen waarvan de kwaliteit bij brutale temperatuurschommelingen wordt aangetast, en garandeert een scherpe controle op het behoud van een constant gematigde temperatuur.

Het anti-trilsysteem :

De koelcompressor is uitgerust met speciale schokdempers (*silent-blocks*) en de binnenkuip wordt met een dikke laag polyurethaan schuim geïsoleerd van de kastombouw of buitenbekleding. De eigenschappen van dit schuim zorgen ervoor dat uw wijnen beveiligd worden tegen de overdracht van trillingen.

Het luchtvochtigheidssysteem :

Het toestel is uitgerust met een bak (of twee bakken, al naargelang het model) met een aangepast vochtgehalte. Als het vochtgehalte te laag ligt, vult u het reservoir bij tot op $\frac{3}{4}$ van zijn capaciteit. Controleer van tijd tot tijd het niveau en voeg water toe indien nodig.

Dit door specialisten speciaal voor de wijnliefhebber ontworpen toestel is, zoals reeds eerder vermeld, bestemd om wijn te bewaren voor een korte tijd CLIMADIFF heeft echter rekening gehouden met de kurken die gevoelig zijn aan een omgeving met te laag vochtigheidsgehalte. Dat is de reden waarom de bak op de bovenste legger dient te worden geplaatst, onder de ventilator, om een minimale vochtigheid te garanderen. Denk er aan het waterniveau te controleren indien u de wijn langer dan de aanbevolen tijd bewaart.

Het anti-UV systeem :

Het licht versnelt het verouderen van uw wijnen. In onze kasten met volle deuren zijn uw wijnen vanzelfsprekend beschermt tegen het licht, op voorwaarde natuurlijk dat u de kast niet te vaak opent. Dit model met glazen deur heeft een specifieke behandeling ondergaan waardoor de schadelijke ultraviolette stralen uit de kast worden geweerd ; uw wijn is dus perfect beveiligd (index van 92 %)

Een versterkte beveiliging :

Daar de toestellen uit dit gamma bestemd zijn voor het bewaren van waardevolle voorwerpen, hebben wij gekozen voor kwalitatief hoogstaande bestanddelen en fabricagetechnieken ontworpen die instaan voor een optimale werkingsveiligheid.

INSTALLATIE

Laat het toestel 24 uur in verticale toestand rusten vooraleer u het in werking stelt.

Het in werking stellen :

Verwijder de buiten- en binnenverpakking; gebruik een zachte, droge doek om voorzichtig de buitenkant van het toestel af te stoffen. Gebruik een zachte, vochtige doek om de binnenkant van het toestel schoon te maken.

Voor een optimaal gebruik van uw toestel, met een minimum aan energieverbruik, raden wij u aan het toestel niet in de buurt van een warmtebron, noch in direct zonlicht of een te koude ruimte te plaatsen.

De gemiddelde temperatuurmarge moet schommelen tussen + 16°C en + 32°C.

Voor toestellen die niet kunnen worden ingebouwd, noch over een frontale ventilatie beschikken, dient een vrije ruimte van 70 mm tussen de muur en de achter- en zijkanten van het toestel te worden gerespecteerd. Idem voor de bovenkant. Zorg ervoor dat deze openingen niet worden afgedekt of opgevuld want zonder goede luchtcirculatie zal uw toestel niet correct werken. Het toestel moet perfect horizontaal staan en goed worden gestut om eventuele trillingen of geluiden te vermijden.

Zorg voor een goede luchtcirculatie aan de voorkant van het toestel.

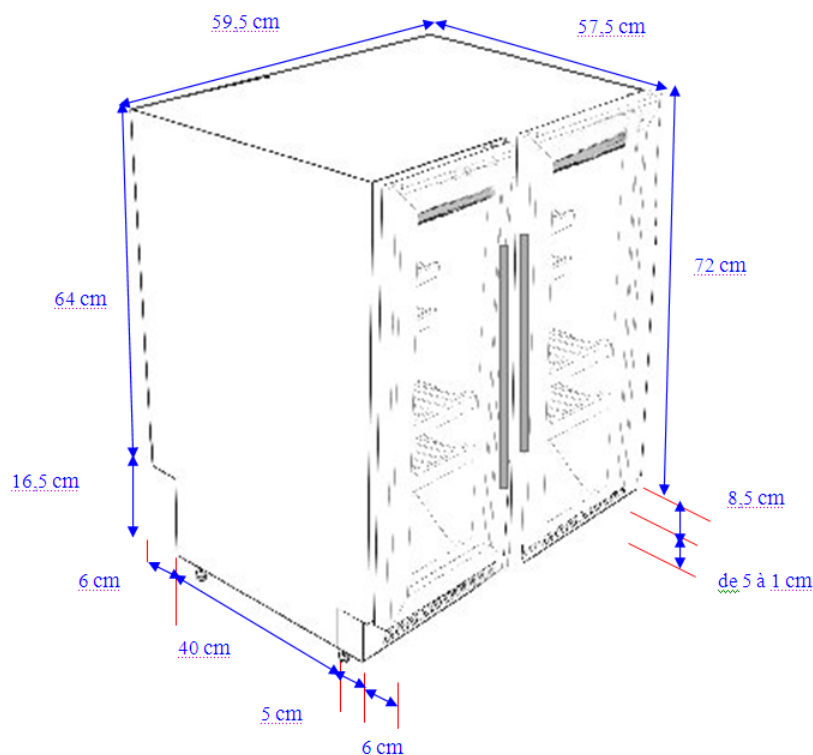
Ieder defect als gevolg van het niet respecteren van deze installatierichtlijnen zijn op verantwoordelijkheid van de gebruiker.

Elektrische aansluiting :

Uw toestel is uitgerust met een elektrisch snoer en een stekker voor een eenfasige wisselstroom van 230 V/50Hz, overeenkomstig de EG norm. Het moet verplicht worden aangesloten op een wandcontactdoos met aarding en een beveiliging van minimum 10A. Steek de stekker in de contactdoos.

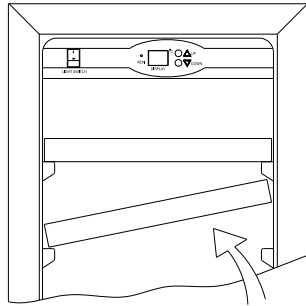
NOTA: het controlelampje voor de spanning bevindt zich op het controlepaneel.

Afmetingen voor de inbouw :



Installeren van de leggers

Om een legger te installeren of te verwijderen plaatst u de legger zoals aangetoond op de tekening hieronder en duwt of trekt u hem vervolgens over de zijdelingse dragers tot de legger goed ligt.



Het draagvermogen van een stalen legger is ongeveer 12 Kg

HET INSTELLEN VAN DE TEMPERATUUR

Met dit toestel kan u uw wijnen op serveertemperatuur brengen door per compartiment één enkele temperatuur te selecteren.

Dank zij het controlepaneel bovenaan het toestel kan u de serveertemperatuur instellen die u wenst zonder risico op extreme temperatuurwisselingen die schadelijk zijn voor de wijn. Indien de temperatuur te laag wordt zal het elektronisch regelsysteem het koelsysteem uitzetten. In het andere geval, als de temperatuur teveel stijgt, zal hij het opnieuw aanzetten.

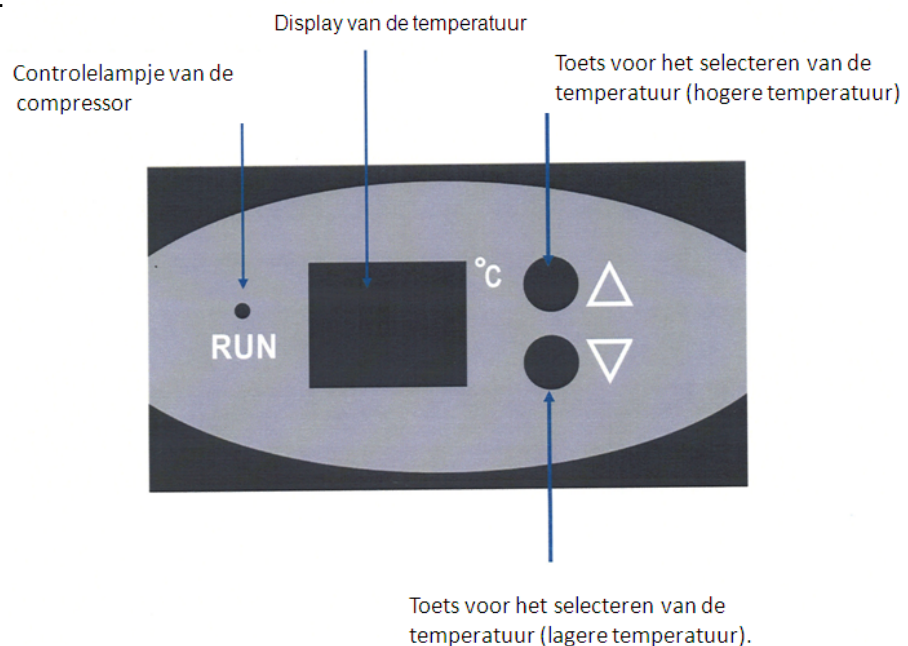
NOTA : Het controlelampje (RUN) bevindt zich op het controlepaneel binnen het toestel. Het licht op wanneer de compressor (die koeling produceert) werkt.

Stel de gewenste temperatuur voor het koelen in door te drukken hetzij op de « $\triangle$ » of « ∇ » toets. (Instelmarge begrepen tussen 6 en 18°C).

Ieder druk op één van deze toetsen zal de weergegeven temperatuur met 1 graad doen toe- of afnemen.

Selecteer de gewenste temperatuur. De display zal gedurende enkele seconden knipperen om aan te geven dat de geselecteerde temperatuur genoteerd werd en zal vervolgens terugkeren naar de in het toestel heersende temperatuur.

De temperatuur zal veranderen in functie van het aantal gestockeerde flessen en het aantal keren dat de deur geopend wordt.



NOTA : het controlelampje voor de voeding bevindt zich op het controlepaneel.

OPMERKING :

Eens de temperatuur (en) ingesteld is (zijn), zal (zullen) de ventilator(s) (al naargelang het model) van uw wijnkast veelvuldig in werking treden.

Dat is normaal, de luchtcirculatie draagt immers bij tot het homogeniseren van de kuilttemperatuur.

Vous pouvez donc entendre un léger souffle, ceci est normal, le niveau sonore moyen est de 41db.

Voorbeeld van serveertemperaturen. (Temperaturen die u moet respecteren als u wenst te vermijden dat bij het wijnproeven, het rijke bouquet van uw wijn u ontglipt !)

Meningen verschillen, net als de omgevingstemperaturen, maar de meesten zijn het hier over eens :

Grand Vin van de Bordeauxstreek – Rood	16 – 17°C
Grand Vin van Bourgognestreek – Rood	15 – 16°C
Grand Cru van droge witte wijn	14 – 16°C
Lichte, fruitige, jonge rode wijnen	11 – 12°C
Roséwijnen van de Provence, primeurwijnen	10 – 12°C
Droge witte wijnen en rode Vin de Pays	10 – 12°C
Witte Vin de Pays	8 – 10°C
Champagnes	7 – 8°C
Likeurwijn	6°C

BINNENVERLICHTING

Uw toestel is uitgerust met LEDs waarvan de emissiecoëfficiënt zeer laag is.

De binnenverlichting wordt geactiveerd met behulp van een « On / Off » toets op het controlepaneel. In ON positie zal het lampje blijven branden, of de deur nu open is of niet.

In OFF positie, gaat het licht uit.

ONTDOOING EN CONDENSATIE

Uw toestel is voorzien van een automatische ontdooiingcyclus. Als de koelingcyclus stopt, beginnen de gekoelde wanden automatisch te ontdooien. Het dooiwater dat daardoor wordt gevormd wordt afgevoerd naar een opvangbak voor condensaten die zich achteraan het toestel bevindt, vlakbij de compressor.

Het is de door de compressor geproduceerde warmte die er voor zorgt dat het in de bak opgevangen condensatiewater zal verdampen

Het vullen van de wijnkast

Het opgegeven maximum aantal flessen dat in de kast mag worden opgeslagen is indicatief, niet contractueel, en is bestemd om (net als bij de literinhoud van een koelkast) de afmeting van het toestel snel te kunnen inschatten.

Het is het resultaat van verscheidene testen die werden uitgevoerd met een standaardfles: de fles van het type « Lichte Bordeauxfles van 75 cl » (de standaardisering erkent voor elke flesvorm een geografische oorsprong (uit de Bordeauxstreek, de Bourgognestreek, de Provence, enz. ...) en een type (traditioneel, zwaar, "allégé" of licht, "flûte-" of fluitvormig, enz. ...), elk met een eigen, specifieke diameter en hoogte.

In werkelijkheid kan men, in een extreme situatie, meer flessen opslaan door allemaal flessen van hetzelfde type op te slaan en geen gebruik te maken van de leggers, maar een «gevarieerde wijnkast » bestaat uit een grote diversiteit van flessen en het « praktische » aspect van het dagelijks beheer van de wijnkast stelt eveneens beperkingen. U zal er dus waarschijnlijk minder dan het aangekondigde maximum in opslaan.

Dank zij het praktische concept van de leggers kan men een aangesproken fles rechtop stockeren.

Het schoonmaken

Alvorens uw toestel schoon te maken (iets wat u regelmatig moet doen), koppelt u het toestel los door de stekker uit te trekken, of door de zekering ervan uit te schakelen.

Wij raden u aan om, vooraleer u uw kast in gebruik neemt, en later op regelmatige basis, zowel de binnen- als buitenafwerking (voorkant, zijkanten en bovenkant) van de kast schoon te maken met lauw water en een zacht wasmiddel. Spoel met zuiver water en laat volledig opdrogen voor u de kast weer aansluit. Gebruik geen solventen of schuurmiddelen.

Was de plastic bekleding van de stalen leggers met een zacht schoonmaakmiddel en droog af met een zachte, droge doek. Houten leggers behoeven geen bijzonder onderhoud.

Wanneer de kast voor 't eerst onder spanning wordt gebracht, kan het zijn dat er een aanhoudend geurtje blijft hangen. In dat geval laat u het toestel enkele uren leeg op de koudste temperatuur werken. De koude zal deze eventuele geurtjes doen verdwijnen.

Wanneer u uw wijnkast niet gebruikt

Indien u er toe gebracht wordt om de wijnkast gedurende korte periodes niet te gebruiken, laat u het bedieningspaneel ongeroerd zijn gebruikelijke regelwerk doen.

Bij langdurige stilstand raden wij het volgende aan:

- Verwijder de flessen uit het toestel.
- Trek de stekker van het toestel uit de contactdoos.
- Maak zorgvuldig de binnen- en buitenkant van het toestel schoon
- Laat de deur open om het vormen van condensaat, geurtjes of schimmels te vermijden.

In het geval uw wijnkast moet worden verplaatst

Neem alle flessen uit de kuip en maak de mobiele onderdelen vast.

Om te vermijden dat de stelschroeven van de verstelbare kastpoten beschadigd worden schroeft u ze volledig in hun basis.

Verplaats het toestel bij voorkeur in verticale positie of noteer aan de hand van aanwijzingen op de verpakking, de richting waarin het toestel kan worden plat gelegd..

Hoe reageer ik op een stroomonderbreking ?

De meeste stroomonderbrekingen worden zeer snel opgelost. Een onderbreking van 1 tot 2 uur zal geen weerslag hebben op de temperatuur van uw wijnkast. Om tijdens een korte stroomonderbreking uw wijnen te beschermen, moet u er aan denken om het openen van de deur zoveel mogelijk te beperken. Voor zeer lange stroomonderbrekingen moet u de nodige maatregelen treffen om uw wijn te beschermen.

BELANGRIJKSTE EIGENSCHAPPEN

Warmte-isolerend schuim met hoge dichtheid.

9. DIGITALE ELECTRONISCHE THERMOSTAAT: controleert de temperatuur in de kuip. De compressor blijft werken tot de temperatuur het gewenste niveau bereikt heeft. Het is een precisieapparaat dat nauwkeurig voor een constante gemiddelde temperatuur zorgt.
10. LEGGERS VAN MET PLASTIC BEKLEED STAAL: Geur- en roestbestendig, uitneembaar voor een makkelijker onderhoud.
11. AFDICHTING / MAGNETISCHE DEUR : dit systeem zorgt voor een optimale werking omdat het een verlies aan luchtvocht en temperatuur tegenhoudt.
12. DEUR IN GETEMPERD GLAS, BINNENVERLICHTING : De deur in getemperd glas werd anti UV behandeld. Het LED lampje met lage emissiecoëfficiënt zorgt ervoor dat in de wijnkast alles perfect zichtbaar is zonder dat het licht de wijn schaadt.

In het geval van een defect

Niettegenstaande de goede zorgen waarmee wij onze producten omringen, is een defect nooit helemaal uit te sluiten. Controleer echter, vooraleer u de klantendienst van uw verkoper contacteert, of :

- de stekker nog steeds in de contactdoos steekt
- er geen stroomonderbreking is

BELANGRIJK : Indien het meegeleverde voedingssnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant of een door het merk of de verkoper erkende dienst worden vervangen. Het moet in ieder geval door een bevoegd vakman worden vervangen om elk risico op verwondingen te vermijden.

Indien deze controles niets opleveren, contacteert u de klantendienst van uw verkoper.

OPGELET !

Verwijder de stekker uit de contactdoos op de muur vooraleer u aanvangt met onderhoud- of herstelwerken !

Milieubescherming



Dit product is in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2002/96/CEE.

Op het toestel staat een symbool met een doorkruiste afvalcontainer. Dat betekent dat dit product, op het einde van zijn levensduur apart van andere huishoudelijke afval moet worden behandeld.

Het moet dus naar een selectief inzamelcentrum voor elektrische en/of elektronische toestellen worden gebracht of, indien u een equivalent toestel koopt, aan de verkoper van het nieuwe toestel worden ingeleverd.

De gebruiker is verantwoordelijk voor het inleveren van het afgeleefd toestel aan de gepaste inzamelstructuur. Een selectieve en aangepaste inzameling die tot doel heeft het ongebruikte toestel te laten recycleren, behandelen of op een milieubewuste manier te vernietigen draagt bij tot het vermijden van eventuele negatieve effecten op het milieu, de gezondheid, en bevordert het recycleren van de bestanddelen waaruit dit product bestaat.

Voor meer inlichtingen betreffende de verschillende inzamelsystemen kan u terecht bij de lokale gemeentediensten voor het verwerken van afval of bij de winkel waar u het toestel heeft gekocht.

Waarschuwing :

Omwillen van de voortdurende ontwikkeling en verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving de technische eigenschappen te wijzigen.

Garanties op CLIMADIFF producten worden uitsluitend vrijgegeven door de door ons geselecteerde verdelers . Niets van wat hierin gezegd wordt mag beschouwd worden als een bijkomende garantie.

CLIMADIFF kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor eventuele technische en redactionele vergissingen of hiaten in dit document.

Dit document is niet contractueel.



CLIMADIFF SA.

Les Docks- Atrium 10.5 – BP 56224 – 13567 MARSEILLE CEDEX 2

Tél. + 33 (0)4.91.91.73.14 Fax +33 (0)4.91.91.35.36

Site : www.climadiff.com

Email : info@climadiff.com