



Cave à vin de vieillissement

NOTICE D'UTILISATION – GAMME CLV CVP CV CLA



FR – MANUEL D'UTILISATION p. 3

GB – USE INSTRUCTIONS p. 35

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG p. 65

NL – HANDLEIDING p. 97

SP – MANUAL DE UTILIZACION p. 129



Avant toute utilisation, merci de lire et appliquer les règles de sécurité et d'utilisation du présent manuel.

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

Cet appareil vous permet au choix de chamberer vos bouteilles (à température ambiante) ou de les mettre à température de service (selon vos bouteilles) grâce à sa plage de réglage étendue.

1. CONSIGNES GÉNÉRALES DE SECURITÉ

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation. Conservez-le précieusement de façon à pouvoir vous y référer au besoin. Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure lors de l'utilisation de votre cave, merci de suivre les précautions données.

D'une manière générale, votre appareil doit être entretenu par un professionnel qualifié.

Pour votre sécurité et pour une utilisation correcte de l'appareil, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement cette notice, y compris les mises en garde et les conseils utiles qu'elle contient. Afin d'éviter d'endommager l'appareil et/ou de vous blesser inutilement, il est important que les personnes amenées à utiliser cet appareil aient pris entièrement connaissance de son fonctionnement ainsi que de ses instructions de sécurité. Conservez ces consignes pour plus tard et pensez à les ranger à côté de l'appareil, afin qu'elles soient transmises avec ce dernier en cas de

vente ou de déménagement. Cela permettra de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil.

Pour éviter tout risque de blessure, conservez cette notice. Le fabricant ne saurait en effet être tenu responsable en cas de mauvaise manipulation de l'appareil.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et est prévu pour le stockage de boissons spéciales à une température de stockage plus élevée que celle d'un compartiment pour produits frais. En aucun cas cet appareil est destiné à maintenir des produits alimentaires frais.

Assurez-vous que votre installation électrique (voltage) corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique : l'appareil doit être connecté à une prise terre réglementaire. Des réparations ou des connexions incorrectes peuvent entraîner des risques pour la sécurité. Faites vérifier votre installation électrique par un professionnel si vous avez le moindre doute.

Pour votre protection, cet appareil doit être correctement connecté à une prise terre. Ne pas couper ou retirer le fil de terre du câble d'alimentation fourni.

Pour des raisons de sécurité, ne pas utiliser une rallonge électrique.

Si votre appareil est endommagé (par un impact majeur, par exemple) ou s'il subit un dommage (surtension due à la foudre, inondation, incendie), il peut être dangereux à utiliser. Débranchez la prise secteur et faites contrôler l'appareil par un réparateur professionnel agréé.

Pour éviter tout danger, ne pas remplacer vous-même un câble secteur endommagé. Contactez votre revendeur, un centre de service agréé ou un réparateur professionnel.

Cet appareil doit être positionné de telle sorte que la prise secteur soit accessible. Ne pas déplacer l'appareil une fois qu'il est plein : vous pourriez déformer sa carrosserie en plus d'entraîner des réparations. Les composants électriques ne doivent pas être directement accessibles.

- ✓ Maintenir les enfants éloignés de l'appareil
- ✓ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur

Dans le cas où du liquide serait accidentellement renversé (bouteille cassée, etc.) sur des composants électriques (moteur, etc.), veuillez débrancher immédiatement la prise secteur.

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne pas immerger le câble d'alimentation, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre

liquide. Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.

Maintenez l'appareil éloigné de toute source de chaleur et ne l'exposez pas directement au soleil.

Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation d'une table ou être en contact avec des coins tranchants ou des surfaces chaudes.

Ne tirez pas sur le câble d'alimentation, saisissez la prise pour débrancher l'appareil.

Assurez-vous que la zone où votre appareil est situé est capable de supporter son poids lorsqu'il est chargé (une bouteille de 75 cl pèse environ 1,3 kg). Votre cave doit être placée sur une surface plane. Si vous devez la placer sur un tapis ou sur une moquette, placez un support en-dessous.

Pour prévenir tout dommage du joint de la porte, assurez-vous que la porte est entièrement ouverte lorsque vous souhaitez tirer une clayette.

Sécurité des enfants et des autres personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants ayant 8 ans et plus, et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition

qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants car il existe un risque de suffocation.
- Risque que l'enfant se retrouve coincé : qu'un enfant se retrouve bloqué dans l'appareil ou y suffoque ne sont pas des faits du passé. Toutefois, des appareils jetés ou abandonnés demeurent dangereux, même s'ils sont "juste laissés dans le garage quelques jours".
- Si vous décidez de mettre au rebut l'appareil, débranchez-le de la prise murale, coupez le câble d'alimentation (aussi proche de l'appareil que vous le pouvez) et retirez la porte afin d'empêcher les enfants de jouer avec, de subir un choc électrique ou de s'enfermer à l'intérieur.
- Si l'appareil, doté d'un joint de porte magnétique, doit être remplacé par un autre appareil doté d'un loquet sur la porte ou sur le joint, vérifiez bien que le loquet est hors d'état de fonctionner avant de vous débarrasser de l'ancien appareil. Cela évitera de transformer cet appareil en piège pour les enfants.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des

enfants de moins de 8 ans.

- Avant de jeter votre cave, veillez à bien retirer la porte. Laissez également les clayettes qui étaient à l'intérieur de l'appareil de manière à ce que les enfants ne puissent pas grimper à l'intérieur.
- Les enfants de 3 à 8 ans peuvent charger ou décharger cet appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Sécurité générale

ATTENTION — Cet appareil est conçu pour fonctionner dans un foyer domestique ou pour une utilisation similaire comme :

- ✓ Les zones de cuisine réservées au personnel des magasins, des ateliers et autres milieux professionnels,
- ✓ Les maisons secondaires et lieux utilisés par des clients de l'hôtel, motels et autres environnements résidentiels,
- ✓ Les environnements comme les chambres d'hôtel,
- ✓ Les restaurants et établissements similaires, sauf détaillants.

ATTENTION — Afin d'éviter tout danger dû à l'instabilité de l'appareil, il est important de le fixer et le monter selon

les instructions d'installation.

ATTENTION — Ne rangez jamais de substances inflammables comme des aérosols à l'intérieur de cet appareil car elles pourraient s'y déverser.

ATTENTION — Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le remplacer immédiatement auprès de votre fabricant ou d'un revendeur qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION — N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.

ATTENTION — N'endommagez pas le circuit de réfrigération.

ATTENTION — N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment, sauf si ces derniers sont tolérés par le fabricant.

ATTENTION — Le gaz réfrigérant et le gaz isolant sont inflammables. Lors de l'élimination de l'appareil, faites appel à un centre de retraitement ou d'élimination des déchets agréé. N'exposer pas l'appareil à une flamme.

ATTENTION — Le gaz réfrigérant de cet appareil est le R600a, tout produit inflammable et explosif ne doit pas être mis dans la cave ou près de celle-ci afin d'éviter le déclenchement d'un feu ou d'une explosion.

Liquide réfrigérant

De l'isobutane réfrigérant (R600a) est utilisé dans le circuit réfrigérant de l'appareil. Il s'agit d'un gaz naturel hautement inflammable, et donc dangereux pour l'environnement. Pendant les transports et l'installation de l'appareil, vérifiez qu'aucun des composants du circuit de réfrigération ne soit endommagé. Le réfrigérant (R600a) est un liquide inflammable.

Attention : risque d'incendie

Si le circuit de réfrigération est endommagé :

- ✓ Évitez les flammes nues et toute source d'incendie.
- ✓ Ventilez bien la pièce où se trouve l'appareil.

Il est dangereux de modifier la composition de cet appareil, de quelque manière que ce soit. Tout dommage fait au cordon peut provoquer un court-circuit, et/ou une électrocution.

Sécurité électrique

- Nous ne pouvons pas être tenus pour responsables de tout incident causé par une mauvaise installation électrique.

- Le cordon d'alimentation ne doit pas être rallongé. N'utilisez ni prolongateur, ni adaptateur, ni prise multiple.
- Vérifiez bien que la prise murale n'est pas endommagée. Une prise murale en mauvais état pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil et son explosion.
- Vérifiez bien que vous pouvez accéder à la prise murale de l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le câble principal.
- Ne supprimez jamais la mise à la terre.
- Si la prise murale est lâche, ne branchez pas le cordon. Il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous ne devez jamais utiliser l'appareil si le cache de l'éclairage intérieur n'est pas en place.
- Cet appareil fonctionne sur un courant à phase unique de 220~240V/50Hz.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, ne procédez pas à son remplacement mais contactez votre service après-vente.
- La prise de courant doit être facilement accessible mais hors de portée des enfants. En cas d'incertitude, adressez-vous à votre installateur.

Utilisation quotidienne

- Cet appareil est uniquement destiné à mettre à température des bouteilles de vin.

- Ne stockez jamais de substances ou de liquides inflammables à l'intérieur de l'appareil, cela provoquerait un risque d'explosion.
- Ne faites pas fonctionner d'autres appareils électriques à l'intérieur de cet appareil (mixeurs, turbines à glace électrique, etc.).
- Lorsque vous débranchez l'appareil, tenez toujours la prise dans vos mains et ne tirez pas sur le cordon.
- Ne placez pas d'objets chauds près des composants en plastique de cet appareil.
- Les recommandations du fabricant quant au stockage de l'appareil doivent être strictement respectées. Référez-vous aux instructions correspondantes.
- L'appareil doit être tenu éloigné des bougies, luminaires et autres flammes nues afin d'éviter les risques d'incendie.
- L'appareil est destiné à garder des boissons pour une utilisation normale domestique comme expliqué dans ce manuel d'utilisation.
- L'appareil est lourd. Soyez prudent lorsque vous le déplacez. Si votre appareil est équipé de roulettes, rappelez-vous qu'elles servent uniquement à faciliter les petits mouvements. Ne le déplacez pas sur de plus longs trajets.
- N'utilisez jamais l'appareil ou ses éléments pour vous appuyer.

- Pour éviter les chutes d'objets et empêcher de détériorer l'appareil, ne surchargez pas les compartiments de l'appareil.

Attention : nettoyage et entretien

- Avant tout entretien, débranchez l'appareil et coupez le courant.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets métalliques, un système à vapeur, des huiles volatiles, des solvants organiques ou des composants abrasifs.
- Ne nettoyez aucune partie de l'appareil avec des produits inflammables. Les vapeurs peuvent provoquer un risque d'incendie ou d'explosion.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus pour retirer la glace. Utilisez un grattoir en plastique.

Informations importantes à propos de l'installation

- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin. Il est recommandé de régler la cave à vin sur 12°C.
- Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable
- Votre appareil n'est pas conçu pour être placé dans un garage, sous-sol ou autre lieu du même type.
- Cet appareil de réfrigération ne convient pas pour la congélation des denrées alimentaires.

- Cet appareil est destiné à une installation en pose libre uniquement. **Il ne doit en aucun cas être encastré ou intégré.** Pour un bon fonctionnement de l'appareil, il est impératif de permettre une bonne circulation de l'air tout autour de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect des consignes d'installation.
- Évitez d'installer votre appareil dans des zones humides.
- Gardez l'appareil éloigné de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur (poêle, chauffage, radiateur, etc.). Une exposition directe à la lumière solaire peut affecter le revêtement acrylique et les sources de chaleur peuvent augmenter la consommation électrique. Des températures ambiantes extrêmement froides ou chaudes peuvent aussi entraîner une mauvaise performance de l'appareil.
- Branchez votre cave à vin à une prise terre murale exclusivement et uniquement réglementaire. En aucun cas vous ne devez réduire ou supprimer la troisième broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Toutes les questions concernant la puissance et /ou mise à la terre doivent être adressées à un électricien certifié ou un centre de service autorisé.
- Pour que les branchements électriques soient corrects, suivez bien les consignes livrées dans ce manuel.
- Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'est pas endommagé visuellement. Ne branchez pas l'appareil si

ce dernier est endommagé. Signalez tout dommage au point de vente où vous l'avez acheté. Dans ce cas, conservez l'emballage.

- Il est recommandé d'attendre au moins 24 heures avant de brancher l'appareil au courant, afin que le compresseur soit bien alimenté en huile.
- Une bonne circulation de l'air est nécessaire, afin d'éviter les risques de surchauffe. Pour que la ventilation soit suffisante, suivez bien les consignes d'installation fournies.
- Dès que possible, évitez que l'appareil ne touche les parois murales et/ou ne soit en contact avec des éléments chauds (compresseur, condensateur) afin d'éviter les risques d'incendie. Respectez toujours bien les consignes d'installation.
- L'appareil ne doit pas être situé à côté de radiateurs ou de feux de cuisson.
- Vérifiez bien que les prises sont accessibles une fois l'appareil installé.
- Veillez à ne pas coincer ou endommager le cordon d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil.

Économies d'énergie

Pour limiter la consommation électrique de votre appareil :

- ✓ Installez-le dans un endroit approprié (voir chapitre « Instructions d'installation »).

- ✓ Gardez les portes ouvertes le moins de temps possible.
- ✓ Veillez au fonctionnement optimal de votre appareil en nettoyant périodiquement le condenseur (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
- ✓ Contrôlez périodiquement les joints des portes et assurez-vous qu'elles ferment toujours de manière efficace. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous à votre service après-vente.
- ✓ Recommandations d'agencement : L'agencement suivant, des équipements de votre appareil (clayettes...), est recommandé pour que l'énergie soit utilisée le plus rationnellement possible par l'appareil de réfrigération.
- ✓ Le thermostat de l'appareil est mécanique et vous permet de régler la température entre 5 et 18 degrés. Pour le stockage du vin, il est recommandé de régler votre appareil sur 12 degrés. Position 3 du thermostat. Cette température peut être adaptée selon le type de vin stocké. Un réglage sur une température supérieure à 12 degrés diminuera la consommation énergétique de l'appareil. Un réglage sur une température inférieure à 12 degrés augmentera la consommation énergétique de l'appareil. Certains modèles permettent de régler différents niveaux de températures dans une même cave. L'appareil garantit que la température est maintenue tant qu'il est en fonctionnement et qu'il est utilisé dans des conditions normales d'utilisation. La température à l'intérieur de l'appareil peut être influencée par de

nombreux facteurs: température ambiante, exposition au soleil, nombre d'ouvertures de porte et quantité de bouteilles stockées... Les légers changements de température sont parfaitement normaux.

Dépannage

- Toute opération électrique doit être effectuée par un technicien qualifié et compétent.
- Cet appareil doit être dépanné par un Centre de Réparation Agréé, et seules des pièces d'origine doivent être utilisées.

Cet appareil est réservé à un usage exclusivement domestique. Le fabricant ne saurait être tenu responsable d'une autre utilisation.

Base EPREL

Pour en savoir plus sur votre produit, consulter la Base EPREL en ligne. Tel que défini dans le règlement délégué (UE) 2019/2016 de la Commission, toutes les informations relatives à cet appareil de réfrigération sont disponibles sur la Base EPREL (European Product Database for energy labelling). Cette base vous permet de consulter les informations et la documentation technique de votre appareil de réfrigération. Vous pouvez accéder à la Base EPREL en scannant le QR code présent sur l'étiquette énergie de votre appareil ou en vous rendant directement sur : www.ec.europa.eu et en renseignant le modèle de votre appareil de réfrigération.



R600a

Instructions de sécurité

Attention — N'obstruer aucune grille de ventilation de l'appareil, veillez à ce que les ouvertures d'aération soient toujours libres.

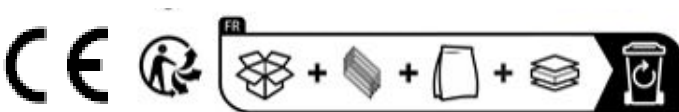
Attention — Ne pas stocker de substances explosives comme les bombes d'aérosol avec un propulseur inflammables dans cet appareil.

Attention — Ne pas endommager le circuit frigorifique de l'appareil.

Attention — Les unités de réfrigération fonctionnant avec de l'isobutane (R600a) ne peuvent être placées dans une zone avec des sources d'ignition (par exemple, descellé contacts électriques ou lorsque le fluide frigorigène pourrait rassembler en cas de fuite). Le type de fluide frigorigène est indiqué sur la plaque signalétique de l'armoire.

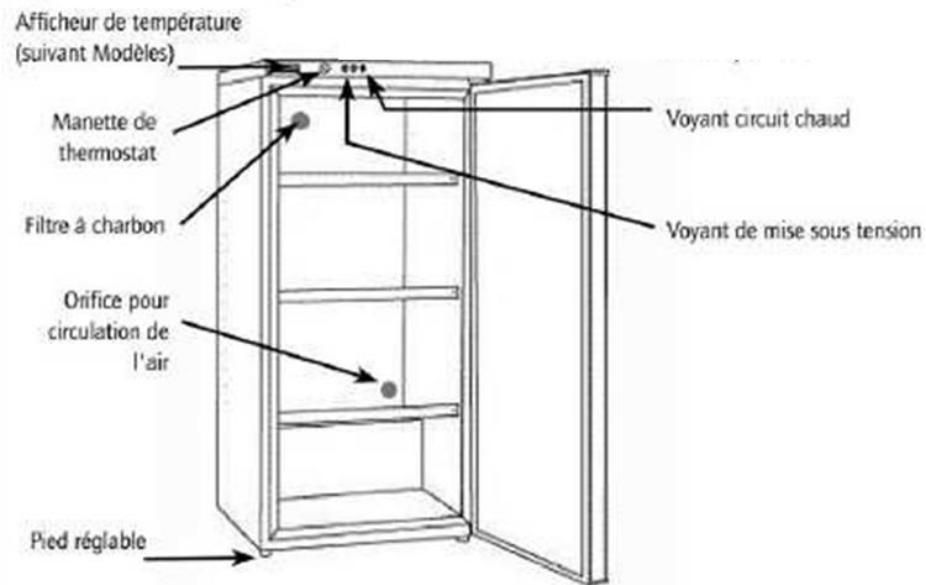
Attention — Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil, sauf s'ils sont du type recommandé par le fabricant.

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes en vigueur et à leurs modifications éventuelles.

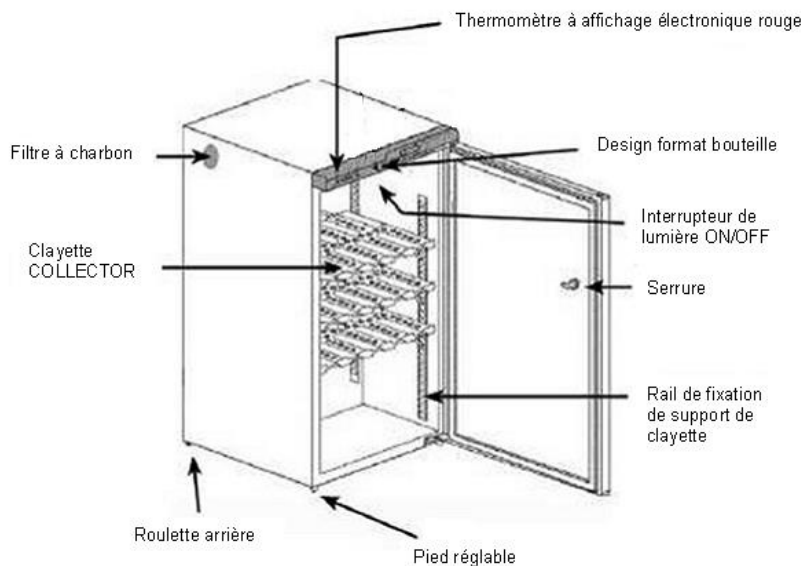


2. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Gammes CLV et CVP :



Gammes CV et CLA :



3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

CLIMADIFF CAVE À VIN / WINE CELLAR

230 V - 50 Hz SCHEMA ÉLECTRIQUE

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCs ÉLECTRIQUES: I

MODELE CVP 186		CE	
REFERENCE	CLV254MF	Rohs Compliant	
CAPACITE	264 BOUTEILLES	MADE IN PORTUGAL	
VOL. BRUT / NET	479 l / 432 l		
GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a 0,044 kg		
AGENT ISOLANT	CO2		
PUISSANCE LAMPE	-- VV	SERIAL N°	
CONSO. D'ÉNERGIE AN	136 kWh/an	242400051	
CONSO. D'ÉNERGIE 16°C	0,133 kWh/24 h	USINE N°	
CONSO. D'ÉNERGIE 33°C	0,614 kWh/24 h		
VOLTAGE/FRÉQUENCE	230V - 50Hz		
PUISSANCE MAXIMUM	60 W	0051R24	
AMPERAGE	0,25 A		
CLASSE CLIMATIQUE	SN		

IMPORTANT: NE PAS SITUER L'APPAREIL PROCHE D'UNE SOURCE INFLAMMABLE OU D'UN ENDROIT EXPOSÉ AUX RADIATIONS.
Climadiff Frio SAS-143 boulevard Pierre Lefaucheux-72230 Arnage-France

La plaque signalétique collée à l'intérieur ou à l'arrière de l'appareil (selon modèle) 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.

ATTENTION : aucune assistance ne pourra vous être donnée sans ces informations.

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Avant d'utiliser votre cave à vin

- Enlevez l'emballage extérieur et intérieur. Retirez la palette de transport sur laquelle la cave repose en dévissant les 2 vis du châssis à l'arrière de l'appareil.
- Avant de connecter la cave à la prise électrique, laissez-la en position debout pendant 24 heures. Ceci réduit la possibilité de dysfonctionnement du circuit frigorifique dû au transport.

- Nettoyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède.

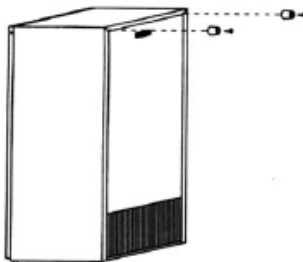
Plages de températures ambiantes

Lorsque vous sélectionnez une position pour votre appareil, vous devez vous assurer que le plancher est plat et ferme, et que la pièce est bien aérée. Cet appareil est indiqué pour un fonctionnement dans des pièces dont la température ambiante est bien spécifique, cette classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique. La température ambiante a une incidence sur la température intérieure et l'hygrométrie de votre cave. Pour un fonctionnement optimal, les réglages de votre cave sont effectués pour des températures ambiantes de 23°C à 25°C.

CLASSE	SYMBOLE	PLAGE DE TEMPÉRATURE AMBIANTE (°C)
Tempérée élargie	SN	De +10 à +32
Tempérée	N	De +16 à +32
Subtropicale	ST	De +16 à +38
Tropicale	T	De +16 à +43

Installation de votre cave à vin

- Cet appareil est destiné à une installation en pose libre uniquement. **Il ne doit en aucun cas être encastré ou intégré.** Pour un bon fonctionnement de l'appareil, il est impératif de permettre une bonne circulation de l'air tout autour de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect des consignes d'installation.
- Placez la cave dans un endroit assez résistant pour supporter le poids en charge pleine.
- 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 (chauffage, cuisinière...), ne l'exposez pas directement aux rayons du soleil et ne le mettez pas non plus dans un local trop froid.
- Branchez la cave à une prise unique.
- Fixez les butoirs fournis pour maintenir une distance minimale de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'appareil. Veillez à la caler parfaitement et à ajuster l'horizontalité de votre cave à vin tout en surélevant très légèrement les deux pieds à l'avant (l'utilisation d'un niveau à bulles est conseillée). Ceci évitera tout mouvement dû à l'instabilité, générateur de bruit et de vibrations et assurera la parfaite herméticité de la porte.



Réglage du thermostat

Attention : toutes les températures indiquées dans cette notice sont des températures relevées dans le vin, dans la bouteille.

Conseil : plongez un thermomètre immergeable dans une bouteille en verre transparent remplie d'eau et placez-la au centre de la cave. Attendez au moins 24 heures afin de vérifier la température. Réglez ensuite le thermostat en fonction de la valeur obtenue et de celle que vous souhaitez obtenir.

Position 1 :

Température la plus froide



Position 5 :

Température la plus chaude

Le thermostat situé dans votre cave n'agit que sur la production de l'air froid. Si votre cave est équipée du système hiver et est destinée à un local non chauffé, le circuit chaud étant pré-réglé en usine, vous n'avez donc pas à vous en occuper.

Le thermostat de l'appareil a 5 réglages. L'appareil garantit que la température est maintenue tant qu'il est en fonctionnement et qu'il est utilisé dans des conditions normales d'utilisation. La température à l'intérieur de l'appareil peut être influencée par de nombreux facteurs : température ambiante, exposition au soleil, nombre d'ouvertures de porte et quantité de bouteilles stockées... Les légers changements de température sont parfaitement normaux.

Réglage 1 : température moyenne du compartiment est de 11°C \pm 2°C

Réglage 2 : température moyenne du compartiment est de 12°C \pm 2°C

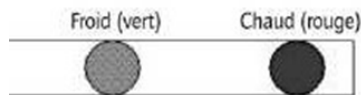
Réglage 3 : température moyenne du compartiment est de 13°C \pm 2°C

Réglage 4 : température moyenne du compartiment est de 14°C \pm 2°C

Réglage 5 : température moyenne du compartiment est de 17°C \pm 2°C

Certains modèles disposent de 2 voyants :

- Un voyant vert froid, ce voyant ne s'allume que lorsque le compresseur fonctionne.
- Un voyant rouge chaud, ce voyant ne s'allume que lorsque le circuit chaud fonctionne.



Pour ce qui est de la température, l'afficheur électronique rouge (selon modèle) n'est qu'un indicateur de température de l'air ambiant dans la cuve et non pas un thermomètre permettant de connaître la température du vin dans la bouteille. Il lui est donc accordé une tolérance de \pm 2°C. Du fait de la masse inertielle du liquide, la température du liquide varie 10 fois moins que la température de l'air ambiant. De plus, la cave fonctionnant par cycles, si vous regardez l'afficheur, indiquant la température instantanée, durant un cycle froid il est normal que celle-ci soit inférieure à 12°C. À l'inverse, durant un cycle chaud, la température lue sera supérieure à 12°C durant un certain laps de temps.

Lorsque la température ambiante est de 25°C et que le refroidisseur de vin n'a pas de bouteille, il faut environ 2 heures pour augmenter la température du refroidisseur de vin de 5°C à 12°C. Dans les mêmes circonstances, il faudra environ 2 heures pour faire baisser la température du refroidisseur de 12°C à 5°C. Moins la température est élevée, moins il faudra de temps. La température de réglage de la zone supérieure doit être inférieure à celle de la zone inférieure

5. ÉQUIPEMENTS

Le système d'aération : filtre à charbon

Air pur renouvelé et filtré en permanence !

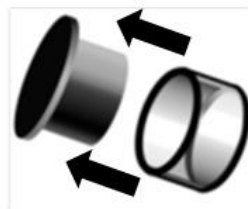
Votre cave à vin Climadiff est équipée d'un système de renouvellement d'air permanent dont la filtration est assurée par un filtre à charbon. Il s'agit d'une rondelle en plastique noir de 5 cm de diamètre située en haut à gauche à l'arrière de la cave. Il est à remplacer annuellement et est en vente sur notre site www.climadiff.com rubrique accessoires.

Remplacement du filtre à charbon : **le remplacer impérativement une fois par an**. Vous pouvez le voir de l'intérieur comme de l'extérieur : il est situé en haut à gauche, au fond de la cave.



Poussez le filtre depuis l'extérieur de la cave afin de le retirer par l'intérieur de l'appareil-même. Le trou apparent à l'arrière en partie basse est normal, il permet une dépression assurant la circulation interne de l'air.

ATTENTION ! Le filtre peut être inséré dans un support de forme similaire et de même couleur. SEUL le filtre se change, ne pas tirer ou forcer sur le support, risque de casse irrémédiable !



Le système anti-vibration

Le vin n'aime pas être dérangé, il craint particulièrement les vibrations. C'est pourquoi le compresseur à cycle lent de votre cave à vin est monté sur des amortisseurs spéciaux appelés *silent-blocks*.

De même, la cuve intérieure est isolée de la carrosserie par une épaisse couche de mousse polyuréthane qui a la particularité d'absorber aussi les vibrations.

Suivant les modèles, les clayettes sont en bois massif et absorbent mieux les vibrations que le métal. Sur certains modèles, les supports de clayettes sont équipés en plus de coussinets en caoutchouc. Vos bouteilles connaissent une paix royale !

L'hygrométrie

Votre cave est équipée du système hydrodynamique et de ce fait, régule de manière automatique le taux d'humidité dans l'armoire sans aucun ajout d'eau.

Il faut attendre quelques jours après la mise en service pour que le taux moyen soit atteint (entre 55 et 75%). Une formation de givre se produira dans le fond de l'appareil : il s'agit d'un phénomène normal qui disparaîtra quand le niveau d'inertie naturel de la cave sera atteint.

Le système hiver

Le système hiver est un système hors gel qui permet à la cave de fonctionner dans un environnement où la température est comprise entre 0°C et 32°C. Une sonde située à l'extérieur de l'appareil déclenche une résistance électrique de faible puissance lorsque la température ambiante de la pièce avoisine les 8°C. Cette résistance est de faible puissance pour éviter une remontée brutale de la température du vin et ainsi éviter les chocs thermiques préjudiciables pour la préservation du vin. Le kit est destiné à réchauffer la température interne de la cave avant même qu'un échange thermique ne se soit fait avec les bouteilles.

IMPORTANT : si la température ambiante du local où est placée votre cave à vin est de l'ordre de 12°C (± 2°C), aucune production d'air froid ni d'air chaud ne sera constatée. L'appareil est alors totalement silencieux et ceci est tout à fait normal. Cela ne doit pas être considéré comme une panne !

Le système anti-UV

La lumière accélère le vieillissement de vos vins. Dans nos caves à portes pleines, vos vins sont naturellement à l'abri, sous réserve bien entendu d'ouvertures qui ne sont pas trop fréquentes. Les modèles à porte vitrée font l'objet d'un traitement anti-UV permettant ainsi la filtration des rayons ultra-violettes néfastes ; vos vins sont donc protégés.

Dégivrage

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 condensats qui est situé à l'arrière de l'appareil près du compresseur. La chaleur produite par le compresseur évapore ensuite les condensats récupérés dans le bac.

Serrure (selon modèle)

Pour les caves équipées de serrure, les clés se situent dans le sachet où se trouve la notice. Pour ouvrir, vous devez tourner la clé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Lumière de lecture tamisée (selon modèle)

L'interrupteur placé sous le bandeau vous permet de bénéficier d'un éclairage LED à basse émissivité qui facilitera la lecture de vos étiquettes. N'oubliez pas d'éteindre l'éclairage en appuyant sur l'interrupteur en question.

Clayettes

À chaque cave son type de clayette !

Sachez qu'il n'existe pas de schéma de rangement idéal. Une collection de bouteilles de vin est riche lorsqu'elle est variée. À vous de composer le rangement de votre cave en fonction de votre collection.

Des clayettes supplémentaires sont disponibles sur commande et en option payante auprès de votre revendeur ou de son service après-vente ou visitez notre site www.climadiff.com rubrique accessoire.

Un conseil : pour éviter d'endommager le joint de la porte, assurez-vous que la porte soit bien ouverte avant de tirer les clayettes pour mettre ou enlever les bouteilles.



La sécurité renforcée

Cette gamme d'appareils étant destinée 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.

6. CHARGEMENT

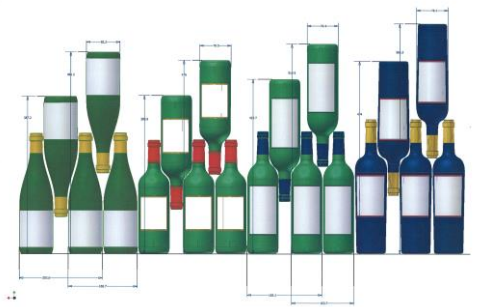
Comment garnir et tenir votre cave à vin :

Votre cave à vin est livrée avec une ou plusieurs clayettes, en métal ou en bois.

Commencez par charger la partie basse de votre cave. Procédez ensuite par simple empilage avec le cul des bouteilles orienté vers l'arrière pour la rangée du fond, et à l'inverse pour la rangée frontale. Les clayettes sont à moduler selon la taille de votre cave et les formes de vos bouteilles. Respectez impérativement la charge limite par clayette (vous référer à la charge inscrite à l'intérieur de votre cave). Ne dépassez pas la contenance maximale prévue (attention à ne pas boucher le filtre à charbons).

Dans la réalité, on pourrait ranger, à l'extrême, plus de bouteilles en empilage monotype et sans clayette, 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 maximal annoncé.

Types de bouteilles :



Nous voyons ici 4 sortes de bouteilles 75 cl, Bourgogne et Bordelaise, de dimensions différentes. Il en existe de nombreux autres de toutes contenances et toutes formes. Vous noterez les différences de rangement selon la hauteur des bouteilles, leur diamètre et leur méthode de croisement.

À titre d'exemple, si l'on charge exclusivement une cave de bouteilles de Bourgogne, on remarquera être à environ 30% sous la quantité initiale calculée à partir de Bordeaux.

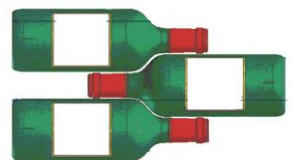
Types de croisement

Tête bêche col à col :



Notez bien la différence de profondeur !

Tête bêche col entre fûts :



Chargement accru

Capacité annoncée

La capacité annoncée est la capacité maximale calculée avec un nombre de clayette définie qui varie selon les modèles. Ce standard est calculé avec des bouteilles 75cl type bordeaux tradition. Tout autre type de format de bouteilles ainsi que l'ajout de clayettes réduiront considérablement la capacité de stockage.

La capacité de votre cave à vin est mesurée selon le standard EN62552.

7. NETTOYAGE ET 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 avec de l'eau pure, laissez sécher totalement avant de rebrancher. N'utilisez ni solvants, ni agents abrasifs.

Lors de la première mise sous tension, des odeurs résiduelles peuvent subsister. Dans ce cas, faites fonctionner l'appareil à vide pendant quelques heures, en paramétrant la température la plus froide. Le froid annihilera ces odeurs possibles.

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 cave. 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.

- Si l'appareil est débranché, éteint ou s'il y a une coupure de courant vous devez attendre de 3 à 5 minutes avant de le redémarrer. Si vous essayez de le redémarrer avant ce délai, le compresseur se mettra en fonction seulement au bout de 3/5 minutes (si la température le nécessite).
- Au premier démarrage et suite à un arrêt prolongé de la cave, il est possible qu'au moment du redémarrage les températures choisies et celles affichées ne correspondent pas. Ceci est normal. Il sera alors nécessaire d'attendre quelques heures avant que les températures retrouvent leur stabilité.

Si vous partez en vacances

- **Courts séjours** : laissez votre cave fonctionner pendant votre séjour si celui-ci dure moins de 3 semaines.
- **Longs séjours** : si votre appareil venait à ne pas être utilisé pendant plusieurs mois, retirez toutes les bouteilles et tous les accessoires, éteignez et débranchez l'appareil de

la prise de courant. Nettoyez et séchez soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Laissez également la porte ouverte, en la bloquant si nécessaire, pour éviter la formation de condensas, odeurs, moisissure.

Si vous devez déplacer votre cave à vin

- Débranchez votre cave avant toute opération.
- 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 fond dans leur base.
- Fermez entièrement la porte.
- 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. Protégez également votre appareil avec une couverture ou un tissu similaire.

8. 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
- Que la panne n'a pas pour origine l'une de celles décrites dans le tableau en fin de ce manuel

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 CONTROLES NE DONNENT RIEN, CONTACTEZ ALORS LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE
REVENDEUR.**

ATTENTION !

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

9. PIÈCES DÉTACHÉES ET SAV

Les pièces de rechange esthétiques et fonctionnelles conformément au RÈGLEMENT (UE) 2019/2019 (Annexe II, point 3.), sont mises à disposition des réparateurs professionnels et utilisateurs finaux pour une période 7 ans ou 10 ans (Liste en Annexe II, point 3.a.1 et 3.a.2) à compter de la mise sur le marché de la dernière unité du modèle. La liste des pièces de rechange et la procédure pour les commander (accès professionnels / accès particulier) sont accessibles sur le site internet suivant : www.interfroidservices.fr ou par voie postale à l'adresse suivante : FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefauchaux - 72230 ARNAGE Pour les autres pièces détachées fonctionnelles et non spécifiées dans le règlement UE 2019/2019, elles sont disponibles pour une durée de 10 ans. La garantie constructeur est de 1 an pièces fonctionnelles.

10. PROBLEMES ET SOLUTIONS

Vous pouvez résoudre beaucoup de simples problèmes de votre cave à vin, en évitant de faire appel à votre service après vente. Essayez avec les suggestions ci-dessous :

PROBLEMES	CAUSES POSSIBLES
La cave ne démarre pas	La prise n'est pas branchée. Si votre cave à vin est dans un local non chauffé, voir paragraphe kit hiver. Le fusible a sauté au niveau de votre installation électrique.
La cave ne refroidit pas assez	La position du thermostat est sur une demande de froid peu importante : réajustez sa position. La température externe est au-delà de la température d'application de la cave.
La cave refroidit trop	La position du thermostat est sur une demande de froid trop importante : réajustez sa position.

<p>Le taux d'humidité est trop élevé</p> <p>Les étiquettes se décollent</p>	<p>L'hygrométrie est régulée par le principe de la thermodynamique. En période de refroidissement, il y a une formation de givre (l'air froid assèche l'air), le taux d'humidité va chuter à 40%. En période de réchauffement, le givre fond et le taux peut grimper à 75%.</p> <p>En faisant la moyenne des deux valeurs, nous obtenons les 55% de taux d'humidité. Il est impératif de raisonner en valeur moyenne sur plusieurs cycles et non à partir d'un relevé ponctuel.</p> <p>Pour diminuer l'humidité dans la cave, deux alternatives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Remplacer les filtres à charbon - Baisser légèrement la température à l'intérieur de la cave
<p>Le taux d'humidité est trop bas</p>	<p>L'hygrométrie est régulée par le principe de la thermodynamique. En période de refroidissement, il y a une formation de givre (l'air froid assèche l'air), le taux d'humidité va chuter à 40%. En période de réchauffement, le givre fond et le taux peut grimper à 75%.</p> <p>En faisant la moyenne des deux valeurs, nous obtenons les 55% de taux d'humidité. Il est impératif de raisonner en valeur moyenne sur plusieurs cycles et non à partir d'un relevé ponctuel.</p> <p>Pour augmenter le taux d'humidité dans la cave, deux alternatives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disposer un bocal d'eau en partie haute de la cave - Augmenter légèrement la température à l'intérieur de la cave

<p>La température de la cave oscille</p>	<p>La véritable température à prendre en compte est celle dans la bouteille. Les variations instantanées que vous pouvez relever correspondent aux cycles de fonctionnement du compresseur.</p> <p>C'est par ce principe de faibles variations répétées dans l'air de votre cave à vin qu'une température moyenne propice à assurer à vos vins les meilleures conditions d'épanouissement est obtenue.</p> <p>Si la température constatée dans votre cave est différente de celle constatée habituellement et ne varie pas durablement (sur plusieurs heures et hors positionnement dans un local non chauffé compris entre 10°C et 12°C), veuillez contacter le service après vente de votre revendeur.</p>
<p>Le compresseur de la cave tourne sans arrêt</p>	<p>Si aucune production de froid n'est constatée, appelez votre SAV.</p>
<p>Vibrations</p>	<p>Contrôlez et assurez-vous que la cave soit bien au niveau et que tous les pieds reposent au sol.</p>
<p>La cave semble faire beaucoup de bruit</p>	<p>Le compresseur est bruyant : vérifiez sa fixation sur les caoutchoucs (silent-blocks) et s'il n'est pas en contact avec un autre élément.</p> <p>De petits claquements se font entendre : ceux-ci proviennent de la circulation du gaz dans les tubulures et résultent d'un fonctionnement normal de votre cave à vins.</p>
<p>Il y a de mauvaises odeurs dans la cave</p>	<p>Nettoyez votre cave et aérez-la quelques jours.</p> <p>Procédez au remplacement des filtres à charbon.</p>

Les clayettes s'affaissent lors du chargement	Vérifiez que la capacité maximale de charge ne soit pas dépassée et que les clayettes soient correctement positionnées.
Il y a de l'eau au fond de la cave	<p>Ce n'est pas préjudiciable à votre vin et c'est un phénomène normal dans les premiers jours d'utilisation.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assurez-vous que les 2 pieds avant soient légèrement surélevés. - Assurez-vous que le tuyau d'évacuation des eaux de condensat ne soit pas bouché
La porte ne se ferme pas bien	<p>La cave n'est pas à niveau Le joint de la porte est sale ou abîmé. Les clayettes ne sont pas bien positionnées. Une partie du contenu empêche la porte de se fermer.</p>

Remplacement de la lampe d'éclairage (selon modèle)

Cet appareil est constitué de diodes électroluminescentes (LED). Ce type de diode ne peut être changé par le consommateur. La durée de vie de ces LED est normalement suffisante pour qu'aucun changement ne soit effectué. Si toutefois, et malgré tout le soin apporté lors de la fabrication de votre cave à vin, les LED étaient défectueuses, veuillez contacter votre service après-vente pour toute intervention.

11. QUELQUES INFORMATIONS UTILES

Exemples de températures de service

À 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 :

<i>Grands vins de Bordeaux – Rouges</i>	16 – 17°C
<i>Grands vins de Bourgogne – Rouges</i>	15 – 16°C
<i>Grands crus de vins blancs secs</i>	14 – 16°C
<i>Rouges légers, fruités, jeunes</i>	11 – 12°C
<i>Rosés de Provence, vins de primeur</i>	10 – 12°C
<i>Blancs secs et vins de pays rouges</i>	10 – 12°C
<i>Vins de pays blancs</i>	8 – 10°C

Tableau d'épanouissement en années

APPELATION	BLANC ROSE	ROUGE
<i>Alsace</i>	1 - 4	
<i>Alsace Grands Crûs</i>	8 - 12	
<i>Beaujolais (crus)</i>		1 - 4
<i>Beaujolais primeur</i>		1 - 2
<i>Bergerac</i>	2 - 3	3 - 4
<i>Bordeaux</i>	2 - 3	3 - 4
<i>Bourgogne</i>	5	7
<i>Cahors</i>		5 - 10
<i>Côtes de Provence</i>	1 - 2	2 - 5
<i>Côte Rôtie, Hermitage</i>	8	8 - 15
<i>Grands crus de Bourgogne</i>	8 - 10	10 - 15
<i>Grands crus de Bordeaux</i>	8 - 10	10 - 15
<i>Jurançon moelleux, liquoreux</i>	6 - 10	
<i>Jurançon sec</i>	2 - 4	
<i>Languedoc</i>	1 - 2	2 - 4
<i>Loire</i>	5 - 10	5 - 12
<i>Loire moelleux liquoreux</i>	10 - 15	
<i>Mâcon</i>	2 - 3	1 - 2
<i>Montbazillac</i>	6 - 8	
<i>Savoie</i>	1 - 2	2 - 4
<i>Vallée du Rhône</i>	2	4 - 8
<i>Vin jaune</i>	20	

Comment gérer votre collection ?

Le registre de cave (l'original, une innovation de Climadiff) vous aide pour cela !

Suivant modèles et hors porte verre, la contre porte de votre cave est spécialement conçue pour recevoir des notes d'information sur le registre de cave pour inscription à la craie des caractéristiques de votre collection ou la liste des crus classés. N'écrivez sur le registre de cave qu'avec une craie.

Afin de limiter la manipulation de vos vins, veillez à positionner au fond les crûs destinés à faire un long séjour dans la cave.

Pour effacer, utilisez un chiffon ou une éponge légèrement humide. Ne jamais utiliser de détergent ou de matières abrasives.

12. ENVIRONNEMENT

Ce produit est conforme à la Directive UE 2019/290/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient être dues à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit.



Le symbole de poubelle barrée apposé sur l'appareil indique que ce produit devra, à la fin de son cycle de vie, être traité séparément des autres déchets domestiques. Il devra donc être emmené dans un centre de collecte sélective destiné aux 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.

13. 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 de la marque CLIMADIFF sont exclusivement énoncées par les distributeurs que nous avons choisis. Aucun élément des présentes ne peut être interprété comme une garantie supplémentaire.

La société FRIO ENTREPRISE ne peut être tenue responsable des erreurs ou des omissions techniques et de rédaction dans les présentes.

Document non contractuel.

Before use, please read and follow the safety rules and operating instructions in this manual.

Firstly, we would like to thank you for purchasing a **CLIMADIFF** product and hope that this appliance fully lives up to your expectations.

This appliance enables you to bring your bottles at room temperature or bring them to service temperature (depending on the bottles) thanks to its wide adjustment range.

1. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Before you use your appliance for the first time, please read this user manual carefully. Store it carefully so that you can refer to it in the future, if necessary. To reduce the risk of fire, electrical shock, or injury when using your appliance, follow these basic precautions.

Generally speaking, your appliance must be maintained by a qualified professional.

For your safety and correct usage, before installing and first using the appliance, read this user manual carefully, including its hints and warnings. To avoid unnecessary mistakes and accidents or to avoid damage to the appliance, it is important to make sure that all people using the appliance are thoroughly familiar with its operation and safety features. Save these instructions and be sure that they remain with the appliance if it is moved or sold, so that anyone using it throughout its life will be properly informed on its usage and safety notices. This will ensure optimum operation of the appliance.

For the safety of life and property and to avoid any risk of injury, keep the precautions of these user's instructions as the manufacturer is not responsible for damages caused by omission.

This appliance is intended exclusively for domestic use and is intended for the storage of special drink products at a storage temperature higher than that of a storage compartment for fresh products. Under no circumstances is it intended to keep food products fresh.

Make sure that your electrical installation's voltage corresponds to that on the appliance's nameplate; the appliance must be connected to an approved, earthed system. Incorrect repairs or connections can cause safety hazards. Have your electrical installation checked by a professional, if you are in any doubt.

This unit must be correctly connected to an earthed socket for your protection. Do not cut off or remove the earth wire on the mains cable supplied.

For safety reasons, do not use an electrical extension cable.

If your appliance is damaged (e.g. a major impact) or suffers harm (power surge due to lightning, flood, fire), it may be dangerous to use. Disconnect the mains plug and have the appliance checked by an approved

professional repairer.

To prevent any danger, do not replace a damaged mains cable yourself. Contact your retailer, an approved service center or professional repairer.

This appliance must be positioned such that the mains socket is accessible. Do not move the appliance once it is full: you might distort its body beyond repair. The electrical parts must not be directly accessible.

- ✓ Keep children away from the appliance.
- ✓ Do not use this appliance outdoors.

In the event that liquid is accidentally spilled (broken bottle, etc.) on electrical components (motor, etc.), disconnect the mains plug immediately.

To prevent any risk of fire, electrocution or injury, do not immerse the mains cable, plug or the appliance itself in water or any other liquid. Do not handle the appliance with wet hands.

Keep the appliance away from any source of heat and out of direct sunlight.

Do not allow the mains cable to hang from a table or be in contact with sharp edges or hot surfaces.

Do not pull on the mains cable - take hold of the plug to disconnect the appliance.

Ensure that the area where your appliance is positioned can support its weight when loaded (a 75 cl bottle weighs approximately 1.3 kg). Your cellar must be placed on a flat surface. If you have to position it on a rug or carpet, place a support underneath.

To prevent damaging the door gasket, make sure the door is fully open when pulling shelves out of the rail compartment.

Safety of children and other vulnerable persons

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- User cleaning and servicing operations should not be carried out by children, unless they are more than 8 years old and are supervised.
- Keep all packaging away from children as there is risk of suffocation.
- Risk of child entrapment. Child entrapment and

suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned appliances are still dangerous, even if they will “just sit in the garage a few days”.

- If you are discarding the appliance, pull the plug out of the socket, cut the connection cable (as close to the appliance as you can) and remove the door to prevent children playing from suffering an electric shock or from closing themselves inside it.
- If this appliance, featuring a magnetic door seals, is to replace an older appliance having a spring lock (latch) on the door or lid, be sure to make the spring lock unusable before you discard the old appliance. This will prevent it from becoming a death trap for a child.
- Keep the appliance and its power cable out of reach of children less than 8 years old.
- Before you throw away your old wine cooler: take off the door. Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload this appliance.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

General safety

WARNING — This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- ✓ Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
- ✓ Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments,
- ✓ Bed and breakfast type environments,
- ✓ Catering and similar non-retail applications.

WARNING — To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

WARNING — Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance, as they could leak or release fluids.

WARNING — If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING — Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

WARNING — Do not damage the refrigerant circuit.

WARNING — Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

WARNING — The refrigerant and insulation blowing gas are flammable. When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal center. Do not expose to flame.

WARNING — The refrigerant of these appliances is R600a, flammable and explosive articles should not be put in or near the cabinet, to avoid the fire or explode caused.

Refrigerating fluid

The refrigerating circuit in the appliance uses refrigerating isobutene (R600a), which is a highly inflammable natural gas and is therefore dangerous for the environment. When transporting or installing the appliance, ensure that no element of the refrigerating circuit is damaged. The refrigerating fluid (R600a) is inflammable.

Caution: risk of fire

If the refrigerant circuit should be damaged:

- ✓ Avoid opening flames and sources of ignition.
- ✓ Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.

It is dangerous to alter the specifications or modify this product in any way. Any damage to the cord may cause a short circuit, fire, and/or electric shock.

Electrical safety

- We decline any liability in respect of incidents caused by poor electrical installation.
- The power cord must not be lengthened. Do not use an extension cable, or adapter, or multi-way socket.
- Make sure that the power plug is not crushed or damaged. A crushed or damaged power plug may overheat and cause a fire.
- Make sure that you can access the main plug of the appliance.
- Do not pull the main cable.
- Ensure that the appliance is always electrically earthed.
- If the power plug socket is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire.
- You must not operate the appliance without the interior lighting lamp cover.
- The cellar is only applied with power supply of single phase alternating current of 220~240V/50Hz.
- Do not attempt to replace a damaged power cable, contact your after-sales service.
- The power socket must be easily accessible but out of reach of children. In case of doubt, contact your installation technician.

Daily use

- This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.
- Do not store flammable gas or liquids in the appliance. There is a risk of an explosion.
- Do not operate any electrical appliances in the appliance (electric ice cream makers, mixers etc.).
- When unplugging always pull the plug from the mains socket and do not pull on the cable.
- Do not place hot items near the plastic components of this appliance.
- The appliance manufactures storage recommendations should be strictly adhered to. Refer to relevant instructions for storage.
- Keep burning candles lamps and other items with naked flames away from the appliance so that do not set the appliance on fire.
- The appliance is intended for keeping beverages in normal household as explained in this instruction booklet.
- The appliance is heavy. Care should be taken when moving it. If your appliance is equipped with castors, remember that these are only designed to facilitate minor movements. Do not move the appliance over

long distances.

- Never use the base, drawers, doors etc. to stand on or as supports.
- To avoid items falling and causing injury or damage to the appliance, do not overload the door racks or put food in the crisper drawers.

Caution: cleaning and servicing

- Before carrying out servicing, switch off the power supply and disconnect the appliance.
- When cleaning the appliance, do not use metal objects, steam systems, volatile fluids, organic solvents or abrasive substances.
- Never clean appliance parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion.
- Do not use sharp or pointed objects to remove ice. Use a plastic scraper.

Important information concerning installation

- It is intended to be used exclusively for the storage of wine.
- This refrigerating appliance is not suitable for the freezing foodstuffs.
- The wine cooler is recommended to be designed at 12°C.

- This unit is intended for free-standing installation only. **It must never be built-under or built-in.** For proper operation of the appliance, it is imperative to allow good air circulation around the unit. We do not accept any liability instance of non-compliance with the installation instructions.
- Avoid locating the unit in moist areas.
- Keep the appliance away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption. Extreme cold or hot ambient temperatures may also cause the appliances not to perform properly.
- Plug the wine cooler into an exclusive, properly installed-grounded wall outlet. Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord. Any questions concerning power and/or grounding should be directed toward a certified electrician or an authorized products service center.
- To ensure proper electrical connection, follow the recommendations given in the present manual.
- Unpack the appliance and visually check that it is not damaged. Do not connect a damaged appliance. Inform your retailer or point of sale of any damage. In such a case, keep the packaging.
- It is recommended that the appliance be allowed to

settle for at least 24 hours before connecting the electrical power supply, so that the compressor fluid feed is correct.

- Proper air circulation is necessary to avoid overheating. To ensure sufficient ventilation, observe the installation recommendations provided.
- In order to avoid fire risk, wherever possible, ensure that the appliance is not in contact with walls or with any hot element (compressor, condenser). Observe the installation recommendations.
- The appliance should not be placed close to radiators or cooking hot plates or gas rings.
- Check that electrical sockets remain accessible when the appliance is installed.
- When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

Power saving

To limit the electricity consumption of your appliance:

- ✓ Install it in an appropriate place (see “Installation instructions”).
- ✓ Leave the doors open as little time as possible.
- ✓ To ensure that the appliance operates properly, clean the condenser regularly (see “Maintenance”).
- ✓ Regularly inspect the door seals and ensure that they

are still closing properly. If this is not the case, contact your after-sales service.

- ✓ The following combination of shelves is recommended for energy to be used as efficiently as possible by the refrigeration unit. There are four shelves and one display shelf in total.
- ✓ The appliance's thermostat is mechanical and allows you to set the temperature between 5 and 18 degrees. For wine storage, it is recommended that you set your appliance to 12 degrees. Thermostat position 3. This temperature can be adapted according to the type of wine stored. Setting the temperature above 12 degrees will reduce the energy consumption of the appliance. Setting the temperature below 12 degrees will increase the energy consumption of the appliance. Some models allow you to set different temperature levels in the same cellar. The appliance ensures that the temperature is maintained as long as it is in operation and used under normal conditions. The temperature inside the appliance can be influenced by many factors: room temperature, exposure to the sun, number of door openings and the number of bottles stored... Slight changes in temperature are perfectly normal.

Trouble shooting

- Any electrical work should be carried out by a qualified

and skilled technician.

- The appliance should be repaired by an accredited repair centre, using only manufacturer's original spare parts.

The appliance is designed for home use only. The manufacturer declines any liability whatsoever in the case of other use.



R600a

Safety instructions

Caution — Do not obstruct the ventilation grills on the appliance. Keep ventilation openings in the appliance enclosure or in the structure for building-in clear of obstruction.

Caution — Do not store explosive substances, such as aerosol cans containing an inflammable propellant, in the appliance.

Caution — Do not damage the refrigerating circuit in the appliance.

Caution — The refrigerating units use isobutane (R600a), and should not be placed close to ignition sources (for

example, electrical contacts that are exposed or open contacts that could be closed by the refrigerating fluid in the event of a leak). The refrigerating fluid type is specified on the power cabinet identification plate.

Caution — Do not use electrical equipment in the compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

This appliance meets the requirements of all applicable European directives and their amendments.

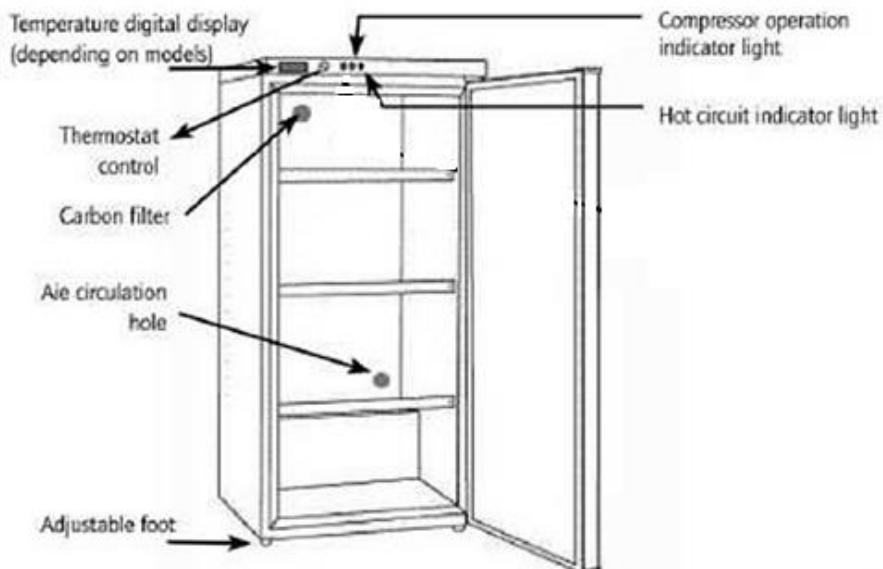


EPREL

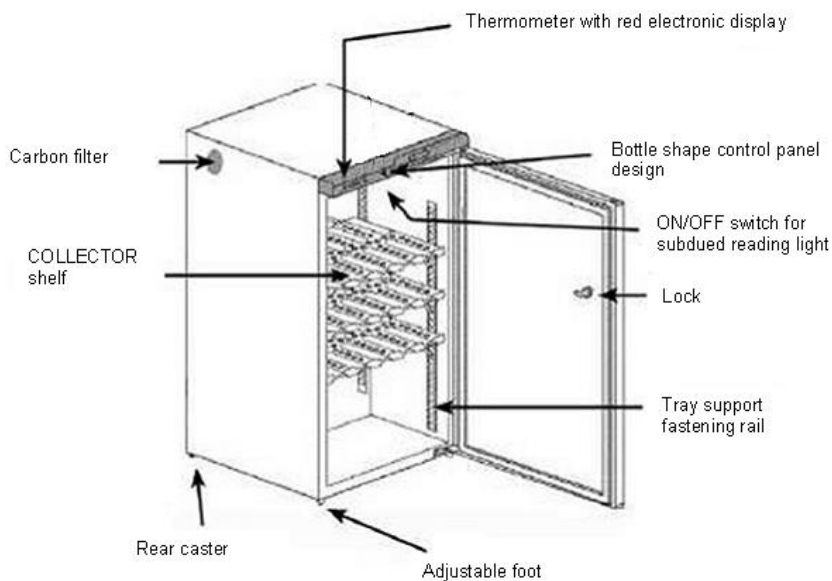
To find out more about your product, consult the online EPREL database. As defined in Commission Delegated Regulation (EU) 2019/2016, all information relating to this refrigeration appliance is available on the EPREL Base (European Product Database for energy labeling). This database enables you to consult the information and technical documentation of your refrigeration appliance. You can access the EPREL Database by scanning the QR code on the energy label of your appliance or by going directly to: www.ec.europa.eu and searching the reference of your refrigeration appliance.

2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

CLV and CVP ranges:



CV and CLA ranges:



3. TECHNICAL CHARACTERISTICS

Below is an example of the nameplate:

CLIMADIFF CAVE À VIN / WINE CELLAR

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCs ÉLECTRIQUES: I

MODELE CVP 186		CE	RoHS Compliant MADE IN PORTUGAL
REFERENCE	CLV254MF	242400051	USINE N°
CAPACITE	264 BOUTEILLES		
VOL. BRUT / NET	479 l / 432 l	0051R24	SERIAL N°
GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a 0,044 kg		
AGENT ISOLANT	CO2		
PUISSANCE LAMPE	— W		
CONSO. D'ÉNERGIE AN	136 kWh/an		
CONSO. D'ÉNERGIE 16°C	0,133 kWh/24 h		
CONSO. D'ÉNERGIE 32°C	0,614 kWh/24 h		
VOLTAGE/FRÉQUENCE	230V - 50Hz		
PUISSANCE MAXIMUM	60 W		
AMPERAGE	0,25 A		
CLASSE CLIMATIQUE	SN		

IMPORTANT: NE PAS SITUER L'APPAREIL PROCHE D'UNE SOURCE INFLAMMABLE OU D'UN ENDROIT EXPOSÉ AUX RADIATIONS.
Climadiff Trio SAS-143 boulevard Pierre Lefauchoux-72230 Arnage-France

The name plate attached to the inside or rear of the appliance (depending on the model) includes all the information specific to your wine cellar.

We recommend that you make a note of its serial number in this booklet prior to installation, so that you can refer to it later (technical work, request for assistance, etc.)

Once it is installed and loaded, access to it is not so easy.

CAUTION: No assistance can be provided without this information.

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before using your wine cellar

- Remove the inner and outer packaging. Remove your wine cellar from the transport pallet by unscrewing the two screws on the frame at the back of the device.
- Before connecting the cellar to the electrical socket, leave it in position for 24 hours. This will reduce the possibility of malfunction of the refrigeration circuit due to transport.
- Clean the inside using a soft cloth and lukewarm water.

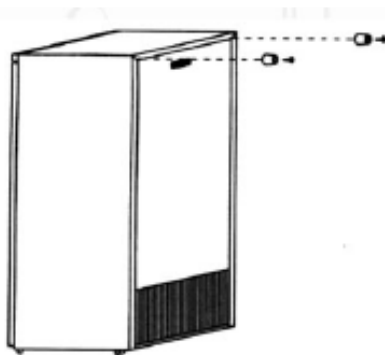
Ambient room temperature limits

When selecting a location for your appliance you should make sure the floor is flat and firm, and the room is well ventilated. This device is suitable for operation in rooms with a very specific ambient temperature, this climatic class is indicated on the nameplate. The ambient temperature affects the interior temperature and humidity of your cellar. For optimal operation, your cellar settings are made for ambient temperatures of 23 ° C to 25 ° C.

CLASS	SYMBOL	AMBIENT TEMPERATURES RANGE (°C)
Extended temperate	SN	From +10 to +32
Temperate	N	From +16 to +32
Subtropical	ST	From +16 to +38
Tropical	T	From +16 to +43

Installing your wine cellar

- This unit is intended for free-standing installation only. **It must never be built-under or built-in.** For proper operation of the appliance, it is imperative to allow good air circulation around the unit. We do not accept any liability instance of non-compliance with the installation instructions.
- Position it in a place with sufficient strength to support its weight when loaded.
- To get the best from your appliance with the lowest energy consumption, do not place the appliance close to a heat source (heater, cooker, etc.), do not expose it to direct sunlight, and do not place it in a room which is too cold.
- Plug the cellar into a single outlet.
- Screw the stopper supplied inside the wine cellar to maintain a 10 cm minimum distance between the back of the cellar and the wall in front of it is placed. Ensure that your wine cellar is perfectly horizontal, then slightly raise the two front feet (use of a spirit level is recommended). This will prevent any movement due to instability, causing noise and vibration, and will ensure that the door seals perfectly.



Adjusting the thermostat

Important note: all temperatures shown in this manual are temperatures read in the wine, inside the bottle.

Tip: immerse a suitable thermometer in a clear glass bottle filled with water and place it in the middle of the cellar. Wait at least 24 hours before checking the temperature. Then adjust the thermostat in the light of the temperature read and that required.

Position 1:
Cooler temperature



Position 5:
Warmer temperature

The thermostat in your wine cellar only controls the production of cold air. If your wine cellar is equipped with the winter system and is intended for use in an unheated area, the heating circuit is factory preset and you do not need to adjust it.

The appliance's thermostat has 5 settings. The appliance ensures that the temperature is maintained for as long as it is in operation and used under normal conditions. The temperature inside the appliance can be influenced by many factors: room temperature, exposure to the sun, number of door openings and the quantity of bottles stored. Slight changes in temperature are perfectly normal.

Setting 1: Average compartment temperature is $11^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Setting 2: average compartment temperature is $12^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Setting 3: average compartment temperature is $13^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Setting 4: average compartment temperature is $14^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Setting 5: average compartment temperature is $17^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Indicator lights and thermometer (depending on model):

- The cold green light lights up when the compressor is running.
- The hot light lights up when the hot circuit is running.



The red electronic display thermometer on the facade (depending on model) indicates the instant temperature in the cabinet. Don't worry if your thermometer doesn't indicate exactly 12°C ! Inertia of liquid with respect to air is a factor of 1 to 10 and your cellar will make the necessary corrections automatically. Moreover, as the cellar is working according cycles, if you look at the display, indicating the instantaneous temperature, during a cold cycle it is normal that it is less than 12°C . Conversely, during a warm cycle, the readable temperature will be higher than 12°C for a certain period of time.

When the surrounding temperature is 25°C and the wine cooler has no bottle loaded, it will take around 2h00 to increase the wine cooler's temperature from 5°C to 12°C. Under the same circumstance, it will take around 2h00 to decrease the wine cooler's temperature from 12°C to 5°C. The less the temperature span is, the less time it will take. The setting temperature of upper zone should be lower than the setting temperature of lower zone.

5. EQUIPMENT

The ventilation system: charcoal filter

Pure air continually changed and filtered.

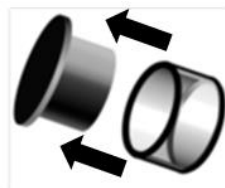
Your Climadiff wine cellar is equipped with a continuous fresh air system, filtered by a charcoal filter. This is a 5 cm diameter black plastic washer in the top left of the cellar at the back. It should be replaced annually and can be bought from the accessories section of the web site at www.climadiff.com.

Replacing the activated charcoal filter: it must be absolutely **replaced once a year**. You can see it from the inside as well as from the outside. It is located in the upper right corner at the bottom of the wine cellar.



Push the charcoal filter from the outside of your wine cellar in order to remove it from inside the appliance. The hole visible in the rear lower section is normal and provides negative pressure, to ensure internal air circulation.

CAUTION! The filter is inserted in a plastic part. Do not try to remove all the parts, ONLY the filter. Pulling or pushing the plastic receptacle may be not reparable as foamed in the body.



The anti-vibration system

Wine does not like to be disturbed. It especially dislikes vibration. This is why your wine cellar's slow-cycle compressor is mounted on special shock absorbers called "silent blocks".

Likewise, the inner container is insulated from the body by a thick layer of polyurethane foam which also has the particular feature of absorbing vibration.

Depending on the model, the wine bottle shelves are made of solid wood and absorb vibration better than metal. On some models, the shelf supports are also equipped with rubber pads. Your bottles are enjoying perfect peace!

Hygrometry

Your cellar is equipped with a dynamic humidity system, which regulates the humidity level in the cabinet entirely automatically. No addition of water is required.

It is necessary to wait a few days after start-up for the average (between 55 and 75%) to stabilise in the cabinet. Frost will form at the bottom of the cabinet: no cause for worry, this is a normal phenomenon, which may appear when the appliance is used for the first time during the hotter periods of the year and which will disappear when the natural inertia level is reached.

The winter system

The winter system is a frost protection system which enables the cellar to operate in an environment where the temperature is between 0 and 32°C. A sensor located outside the appliance triggers a low power electrical element when the ambient temperature in the room falls to around 8°C in case. This is a low power element to avoid sudden rises in the temperature of the wine and so avoid thermal shocks that are damaging to the preservation of the wine. The kit is intended to raise the cellar's internal temperature even before there is a thermal exchange with the bottles.

IMPORTANT: if the temperature in the room where your wine cellar is located is about 12°C (± 2°C), no production of warm or cold air will be observed. The appliance is then completely silent and this is quite normal. It should not be considered as a malfunction.

The anti-UV system

Light accelerates the aging of wine. In our solid door cellars, your wines are naturally protected, on condition, of course, that the door is not opened too often. Models with a glass door are UV treated, thus filtering out damaging ultraviolet rays: your wines are therefore protected.

Defrosting

Your appliance is equipped with an automatic defrost cycle. When a cooling cycle finishes, the appliance's refrigerated surfaces are defrosted automatically. The defrost water is channelled into a condensates evaporation tray which is located in the back of the appliance near the compressor. The heat produced by the compressor then evaporates the condensates collected in the tray.

Lock (depending on model)

For cellars fitted with a lock, the keys can be found in the bag along with the manual. To open the cellar, turn the key anti clockwise.

Subdued reading light (depending on model)

When the door is opened, the switch located under the top panel provides you a low emissive LED light to make it easier to read labels in a dark room. Don't forget to switch it off after closing your wine cabinet by pressing the in question.

Shelves

Each cellar has its own type of bottle shelf!

Note that there is no ideal storage arrangement. A collection of bottles of wine is rich when it is varied. It is up to you to arrange the storage capacity of your wine cellar according to your collection.

Additional shelves may be ordered as a chargeable option from your retailer or after-sales service, or from the accessories section of the web site at www.climadiff.com.

Tip: to prevent damage to the door seal, ensure that the door is fully open before pulling out the shelves to add or remove bottles.



Enhanced safety

Since this range of appliances is intended for storing items of value, we have been careful to select quality components and to design suitable manufacturing techniques to ensure optimum safety in operation.

6. LOADING

How to fill and maintain your wine cellar:

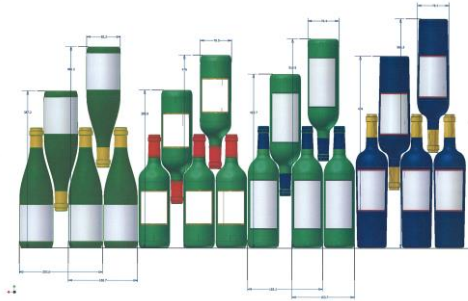
Your wine cellar is delivered with one or more wine bottle trays made of metal or wood.

Start by loading the lower part of your wine cellar. Then simply stack the bottles with their bases facing backward in the back row and conversely for the front row. The bottle shelves should be arranged according to the size of your wine cellar and the shapes of your wine bottles. It is very important not to exceed the load limit for each shelf (refer to the load written inside your cellar). Do not exceed the designated maximum capacity (warning: do not obstruct the charcoal filter).

In reality and in extreme cases, you could store more bottles by stacking the same type of bottle without using shelves, but a "varied cellar" comprises a wide variety of bottles and the

“practical” aspect of everyday cellar management limits its capacity. You will therefore probably load to a little less capacity than the nominal maximum capacity.

Types of bottles:



We see here 4 kinds of 75 cl wine bottles: Burgundy and Bordeaux wine bottles of different dimensions. There are many others of all shapes and sizes. You will note the storage differences depending on bottle heights, diameters and alternating position method.

For example, if a wine cellar is loaded only with Burgundy wine bottles, there will be approximately 30% fewer bottles than the initial quantity calculated for Bordeaux bottles.

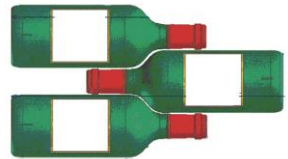
Criss-crossing types

Top-to-bottom neck-to-neck:



Note the difference in depth!

Top-to-bottom neck between bottle bodies:



Increased loading.

Announced capacity

The announced capacity is the maximum capacity calculated with a defined number of shelves, which varies according to the model. This standard is calculated with 75cl bottles of the traditional Bordeaux type. Any other type of bottle size and the addition of shelves will considerably reduce the storage capacity.

The capacity of your wine cellar is measured according to the EN62552 standard.

7. CARE AND MAINTENANCE

Before cleaning your appliance (something that should be done regularly), disconnect it by removing the plug or by pulling the fuse on the circuit.

Before using your appliance for the first time and regularly after that, we recommend that you clean the inside and outside (front, side and top) with warm mixed with a gentle cleaning product. Rinse with clean water and allow drying before reconnecting. Do not use solvents or abrasives.

When the appliance is switched on for the first time, there may be a residual odor. In that case, run the appliance empty for a few hours at the coldest possible temperature. The cold will kill any odors.

In case of a power cut

Most power cuts are resolved within a short time. A power cut of 1 or 2 hours will not affect the temperature in your cabinet. To protect your wines during a power cut, avoid opening the door as much as possible. During very long power cuts, take the necessary measures to protect your wine.

- If the appliance is disconnected or if there is a power cut, you must wait three to five minutes before re- starting. If you try to re-start before this time, the compressor will only re-start after 3 to 5 minutes (if the temperature requires).
- When switching on for the first time or following a prolonged shutdown, it is possible that when re-starting, the temperatures selected and those displayed are not the same. This is normal. It will take a few hours before they stabilize.

Vacation time

- **Short vacations:** leave the wine cooler operating during vacations of less than three weeks.
- **Long vacations:** if the appliance will not be used for several months, remove all items and turn off the appliance. Clean and dry the interior thoroughly. To prevent odor and mold growth, leave the door open slightly: blocking it open if necessary.

Moving your wine cooler

- Remove all items.
- Securely tape down all loose items (shelves) inside your appliance.
- Turn the adjustable leg up to the base to avoid damage.
- Tape the door shut.
- Be sure the appliance stays secure in the upright position during transportation. Also protect outside of appliance with a blanket, or similar item.

8. IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

Despite the care we take during production, a breakdown can never be totally ruled out. Before contacting your retailer's after-sales department, please check that:

- The appliance is properly plugged in
- There is not a power cut in progress
- The breakdown is not one of those described in the table at the end of this manual

IMPORTANT: if the power cable supplied is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service centre approved by the brand or the retailer. In all events, it must be replaced by qualified personnel in order to avoid any risk of injury.

IF THESE CHECKS REVEAL NOTHING, THEN CONTACT YOUR RETAILER'S AFTER-SALES DEPARTMENT.

CAUTION!

Unplug the appliance before carrying out any maintenance or repair work.

9. SPARE PART AND SAV

Aesthetic and functional spare parts in accordance with REGULATION (EU) 2019/2019 (Annex II, point 3.), are made available to professional repairers and end users for a period of 7 years or 10 years (List in Annex II, point 3.a.1 and 3.a.2) from the time the last unit of the model is placed on the market. The list of spare parts and the procedure for ordering them (professional access / special access) are available on the following website: www.interfroidservices.fr or by post at the following address: FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefaucheux - 72230 ARNAGE For other functional spare parts not specified in EU regulation 2019/2019, they are available for a period of 10 years. The manufacturer's warranty is 1 year for functional parts.

10. PROBLEMS AND SOLUTIONS

You can solve many simple problems with your wine cellar yourself, thus avoiding having to contact your after-sales department. Try the following suggestions.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
The cellar will not start	The cellar is not plugged in. If your wine cellar is in an unheated room, refer to the section "Winter kit". The fuse in your electrical installation has blown.

<p>The cellar does not cool sufficiently</p>	<p>The thermostat position is set to provide insufficient cooling: adjust it. The external temperature is beyond the cellar's operating temperature.</p>
<p>The cellar is too cold</p>	<p>The thermostat is set to provide excessive cooling: adjust it.</p>
<p>The humidity level is too high Bottle labels are coming unstuck</p>	<p>Humidity is regulated by the principle of thermodynamics. During a cooling period, a frost forms (cold air dries the air), humidity will fall to 40%. During a heating period, the frost melts and humidity may reach 75%.</p> <p>Taking an average of these two values, we obtain an average humidity of 55%. It is essential to calculate an average value over several cycles and not from a single reading.</p> <p>There are two alternatives for reducing the cellar's humidity:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Replace the charcoal filters - Decrease the temperature slightly inside the cellar
<p>The humidity level is too low</p>	<p>Humidity is regulated by the principle of thermodynamics. During a cooling period, a frost forms (cold air dries the air), humidity will fall to 40%. During a heating period, the frost melts and humidity may reach 75%.</p> <p>Taking an average of these two values, we obtain an average humidity of 55%. It is essential to calculate an average value over several cycles and not from a single reading.</p> <p>To increase the humidity in the cellar, there are two alternatives:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Place a jar of water in the upper part of the cellar - Raise the temperature slightly inside the

	cellar
The temperature in the cellar is not consistent	<p>The actual temperature to take into account is the temperature in the bottle. The temporary variations which you observe correspond to the compressor's operating cycles.</p> <p>It is through this principle of a series of small variations in the air inside your wine cellar that a suitable average temperature is obtained, ensuring the best conditions for maturing your wine.</p> <p>If the temperature noted in your wine cellar is different from that usually seen and it does not change continuously (over several hours and except when located in a non-heated room with a temperature of between 10 and 12°C), please contact your retailer's after-sales service.</p>
The cellar's compressor runs continuously	If no cold is being produced, call your retailer's after-sales service.
Vibration	Check to ensure that the cellar is indeed level and that all the feet are resting on the ground.
The cellar makes a lot of noise	<p>The compressor is noisy: check that it is fixed to the rubber shock absorbers (silent blocks) and whether it is in contact with another element.</p> <p>Small rattling sounds are heard: they result from the circulation of gas in the pipes and are part of the normal operation of your wine cellar.</p>
There are unpleasant smells in the cellar	<p>Clean the cellar and ventilate it for several days.</p> <p>Replace the charcoal filters.</p>

The bottle shelves sag when loaded	Check that you are not exceeding the load capacity and that the shelves are correctly positioned.
There is water in the bottom of the cellar	<p>This is not detrimental to your wine and is a normal phenomenon during the first few days of use.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ensure that the two front feet are slightly raised. - Ensure that the condensation water evacuation pipe is not blocked.
The door does not close correctly	<p>The cellar is not level. The door seal is dirty or damaged. The shelves are not positioned correctly. A part of the contents is preventing the door from closing.</p>

Replacing light (depending on model)

This appliance consists of light-emitting diodes (LEDs). This type of diode cannot be changed by the consumer. The lifetime of these LEDs is normally sufficient for no change to be made. If however, and despite all the care taken during the manufacture of your wine cellar, the LEDs were defective, please contact your after-sales service for any intervention.

11. SOME USEFUL INFORMATION

Examples of serving temperatures

To be followed when tasting, to avoid missing out on the rich aromas of your wines!

Opinions vary, and the ambient temperature too, but many people agree on the following:

<i>Prestigious Bordeaux wines – Reds</i>	16 – 17°C
<i>Prestigious Burgundy wines – Reds</i>	15 – 16°C
<i>Prestigious dry white vintages</i>	14 – 16°C
<i>Light, young, fruity reds</i>	11 – 12°C
<i>Provence rosés, primeur wines</i>	10 – 12°C
<i>Dry whites and vin de pays reds</i>	10 – 12°C
<i>Vin de pays whites</i>	8 – 10°C
<i>Champagnes</i>	7 – 8°C
<i>Sweet wines</i>	6°C

Maturity table in years

APPELLATION	WHITE - ROSÉ	RED
<i>Alsace</i>	1 - 4	
<i>Alsace Grands Crus</i>	8 - 12	
<i>Beaujolais (crus)</i>		1 - 4
<i>Beaujolais primeur</i>		1 - 2
<i>Bergerac</i>	2 - 3	3 - 4
<i>Bordeaux</i>	2 - 3	3 - 4
<i>Burgundy</i>	5	7
<i>Cahors</i>		5 - 10
<i>Cotes de Provence</i>	1 - 2	2 - 5
<i>Cote Rotie, Hermitage</i>	8	8 - 15
<i>Burgundy grand crus</i>	8 - 10	10 - 15
<i>Bordeaux grand crus</i>	8 - 10	10 - 15
<i>Jurancon mellow, liquoreux</i>	6 - 10	
<i>Jurancon dry</i>	2 - 4	
<i>Languedoc</i>	1 - 2	2 - 4
<i>Loire</i>	5 - 10	5 - 12
<i>Loire mellow, liquoreux</i>	10 - 15	
<i>Mâcon</i>	2 - 3	1 - 2
<i>Montbazillac</i>	6 - 8	
<i>Savoie</i>	1 - 2	2 - 4
<i>Rhone Valley</i>	2	4 - 8
<i>Yellow wine</i>	20	

How to manage your collection?

The wine cellar register (the original, a Climadiff innovation) will help you with this!

Depending on model and excluding those with glass doors, the inside of the wine cellar's door is specifically designed so that you can write on the wine cellar register in chalk information about the characteristics of your collection or make a list of your prestigious "grand crus". Use only chalk to write on the wine cellar register.

To limit the handling of your wines, position those crus likely to spend a long time in the cellar at the bottom.

To erase information, use a slightly moistened cloth or sponge. Never use detergent or abrasive materials.

12. ENVIRONMENT

This appliance is marked according to the European directive 2019/290/UE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, the Crossed Out Wheelie Bin, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment, or, if you are buying an equivalent product, to the retailer of the new product.

The user is responsible for taking the appliance to the appropriate collection centre at the end of its useful life. Selective and appropriate collection for the recycling of no longer used appliances and their disposal and destruction in an environmentally friendly manner, helps to prevent potential negative effects on the environment and health, and encourages the recycling of materials used to make the product.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service or the retailer where you purchased the product.

13. WARNING

As we continuously improve our products for the benefit of our customers, we reserve the right to modify technical characteristics without notice.

Warranties for CLIMADIFF brand products are offered exclusively by selected retailers. No part of these instructions may be considered as a supplementary guarantee.

FRIO ENTREPRISE cannot be held liable for errors or technical or editorial omissions in this document.

Non-binding document.

Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte die Bedienungsanleitung durch und befolgen Sie die darin angegebenen Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen.

Zunächst danken wir Ihnen für das Vertrauen, das Sie der **CLIMADIFF** Gruppe mit dem Erwerb dieses Gerätes entgegen gebracht haben und hoffen, dass es Ihren Erwartungen voll gerecht wird.

Durch den breit angelegten Temperatur-Einstellbereich haben Sie mit diesem Gerät die Wahl, Ihre Flaschen (je nachdem, über welche Flaschen Sie verfügen) zu lagern oder sie auf Serviertemperatur zu bringen.

1. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Erstinbetriebnahme des Gerätes bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Sie sorgsam aufbewahren, um später bei Bedarf darin nachschlagen zu können. Um die Gefahr eines Brandes oder Stromschlags und von Verletzungen zu verringern, sollten Sie bei der Benutzung Ihres Geräts die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise beachten.

Das Gerät muss grundsätzlich durch eine qualifizierte Fachkraft gewartet werden.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, einschließlich der darin enthaltenen Warnhinweise und nützlichen Tipps, zu Ihrer Sicherheit und zum korrekten Gebrauch des Geräts vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch. Um das Gerät nicht zu beschädigen und/oder unnötige Verletzungen zu vermeiden, ist es wichtig, dass die Personen, die das Gerät benutzen, seine Funktionsweise sowie seine Sicherheitsfunktionen gut kennen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum

späteren Nachschlagen auf und verstauen Sie sie neben dem Gerät, damit sie beim Verkauf bzw. Umzug zusammen mit dem Gerät übergeben wird. So kann gewährleistet werden, dass das Gerät optimal funktioniert.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, um der Verletzungsgefahr vorzubeugen. Der Hersteller kann nicht für Schäden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät haftbar gemacht werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und die Lagerung von bestimmten Getränken bei einer Lagertemperatur bestimmt, die höher ist als diejenige eines Lagerfachs für Frischprodukte. Es ist unter keinen Umständen zum Frischhalten von Lebensmitteln bestimmt.

Sich vergewissern, dass die Spannung der elektrischen Installation derjenigen auf dem Typenschild des Geräts entspricht. Das Gerät muss an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose angeschlossen werden. Fehlerhafte Reparaturen oder Anschlüsse können zu Sicherheitsrisiken führen. Im Zweifel ist die elektrische Installation durch eine Elektrofachkraft prüfen zu lassen.

Zu Ihrem Schutz muss das Gerät ordnungsgemäß an eine Schukosteckdose angeschlossen werden. Auf keinen Fall den Schutzleiter am mitgelieferten Netzkabel abschneiden oder entfernen.

Aus Sicherheitsgründen kein Verlängerungskabel verwenden.

Ist das Gerät beschädigt (z.B. durch einen starken Stoß) oder hat es Schaden erlitten (Stromstoß infolge Blitzschlag, Wasserschaden, Brand), kann sich sein Gebrauch als gefährlich erweisen. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät durch eine zugelassene Reparaturwerkstatt prüfen lassen.

Zur Vorbeugung von Gefahren ein beschädigtes Netzkabel nicht selbst austauschen. Den Händler, eine zugelassene Reparaturwerkstatt oder eine Elektrofachkraft kontaktieren.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Netzsteckdose erreichbar ist. Das Gerät nicht verstellen, wenn es gefüllt ist – das Gehäuse könnte sich verziehen und völlig unbrauchbar werden. Die Elektroteile dürfen nicht direkt erreichbar sein.

- ✓ Kinder von dem Gerät fernhalten.
- ✓ Das Gerät nicht im Freien verwenden.
Sollte versehentlich Flüssigkeit (zerbrochene Flasche, usw.) auf elektrische Bauteile (Motor, usw.) auslaufen, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Zur Vorbeugung der Brand-, Stromschlag- oder

Verletzungsgefahr das Netzkabel, den Netzstecker bzw. das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen anfassen.

Das Gerät von Wärmequellen fernhalten und vor direkter Sonnenbestrahlung schützen.

Das Netzkabel nicht von einem Tisch hängen und mit scharfen Kanten oder heißen Flächen in Berührung kommen lassen.

Nicht am Netzkabel, sondern am Netzstecker ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Sicherstellen, dass die Fläche, auf der das Gerät aufgestellt wird, sein Gewicht tragen kann, wenn es gefüllt ist (eine 75 cl Flasche wiegt ungefähr 1.3 kg). Der Weinschrank muss auf einer ebenen Fläche platziert werden. Beim Aufstellen des Gerätes auf einem Teppich bzw. Teppichboden eine Unterlage darunter legen.

Um Schäden an der Türdichtung zu vermeiden, müssen Sie vor dem Herausnehmen der Roste aus den Fächern sicherstellen, dass die Tür ganz offen ist.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und mehr sowie Personen mit eingeschränkten

körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder die den Gebrauch des Gerätes nicht erlernt haben, benutzt werden, wenn sie von einer sachkundigen Person, die sich der damit verbundenen Risiken bewusst ist, betreut werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden dabei überwacht.
- Alle Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da Erstickungsgefahr besteht.
- Es besteht die Gefahr, dass Kinder im Gerät eingeschlossen werden. Leider kommt es immer wieder vor, dass Kinder in solchen Geräten eingeschlossen werden und ersticken. Weggeworfene oder zurückgelassene Geräte sind immer noch gefährlich, auch wenn man sie „nur für ein paar Tage“ in der Garage abstellt.
- Bei der Entsorgung des Gerätes den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Netzkabel abschneiden (möglichst dicht am Gerät) und die Tür entfernen, damit Kinder nicht damit spielen und einen Stromschlag erleiden oder sich im Geräteinneren einschließen können.
- Muss das mit einer magnetischen Türdichtung ausgestattete Gerät durch ein anderes Gerät mit einem Schnappschloss an der Tür bzw. Dichtung ersetzt

werden, vor der Entsorgung des Altgerätes prüfen, dass das Schnappschloss funktionsunfähig ist. So lässt sich vermeiden, dass das Gerät zu einer Falle für Kinder wird.

- Das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Vor der Entsorgung Ihres ausgedienten Weinklimaschranks sollten Sie die Gerätetür entfernen. Lassen Sie die Zwischenböden im Kühlschrank, damit Kinder nicht einfach hineinklettern können.
- HINWEIS: Kinder zwischen 3 und 8 Jahren können das Gerät be- und entladen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Allgemeine Sicherheit

ACHTUNG — Das Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z.B

- ✓ Personalküchen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen,
- ✓ Gästehäuser, Hotels, Motels und sonstige Wohnumgebungen,
- ✓ Umgebungen vom Typ Bed and Breakfast,
- ✓ Verpflegung und ähnliche Großhandelsanwendungen.

ACHTUNG — Um eine Gefährdung infolge einer

Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss es gemäß den Anweisungen befestigt werden.

ACHTUNG — Bewahren Sie keine entzündlichen Stoffe, wie z.B. Spraydosen, im Inneren des Gerätes auf, da sie dort auslaufen können.

ACHTUNG — Ist das Netzkabel beschädigt, muss es zur Vermeidung der Stromschlaggefahr umgehend durch den Hersteller oder einen Fachhändler ausgetauscht werden.

ACHTUNG — Keine mechanischen Vorrichtungen oder sonstige Hilfsmittel zum Beschleunigen des Abtauvorgangs verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

ACHTUNG — Den Kältekreislauf auf keinen Fall beschädigen.

ACHTUNG — Im Inneren des Kühlfachs keine Elektrogeräte verwenden, außer diese sind vom Hersteller zugelassen.

ACHTUNG — Kältemittel und das Treibmittel der Isolierung sind brennbar. Das Gerät nur in einer amtlich zugelassenen Entsorgungsanlage entsorgen. Keinem offenen Feuer aussetzen.

ACHTUNG — Diese Geräte enthalten das Kühlmittel

R600a (Isobutan), stellen Sie keine brenn- oder entzündbaren und explosionsgefährlichen Artikel in den Kühlschrank oder in seine Nähe, um jede Brand- und Explosionsgefahr auszuschließen.

Kältemittel

Im Kältekreislauf des Geräts wird Isobutan (R600a) eingesetzt. Es handelt sich dabei um ein hochentzündliches Gas, das umweltschädigend ist. Beim Transport und der Installation des Geräts prüfen, dass keine Komponenten des Kältekreislaufs beschädigt sind. Das Kältemittel (R600a) ist eine entzündbare Flüssigkeit.

Achtung! Brandgefahr

Bei Beschädigungen des Kältekreislaufs:

- ✓ Offene Flammen und sonstige Zündquellen vermeiden.
- ✓ Den Raum, in dem sich das Gerät befindet, gut lüften.

Es ist gefährlich, irgendwelche Änderungen an der Zusammensetzung des Geräts vorzunehmen. Schäden am Netzkabel können einen Kurzschluss und/oder elektrischen Schlag verursachen.

Elektrische Sicherheit

- Wir können nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine fehlerhafte Elektroinstallation verursacht werden.

- Das Netzkabel darf nicht verlängert werden. Kein Verlängerungskabel, keinen Adapter und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
- Prüfen, dass der Netzstecker nicht zerdrückt oder beschädigt ist. Ein zerdrückter oder beschädigter Netzstecker kann überhitzen und einen Brand verursachen.
- Sicherstellen, dass der Netzstecker des Gerätes leicht erreichbar ist.
- Nicht am Netzkabel ziehen.
- Den Schutzkontakt auf keinen Fall entfernen.
- Wenn die Wandsteckdose locker ist, den Netzstecker nicht anschließen. Es besteht Stromschlag- bzw. Brandgefahr.
- Das Gerät darf nicht ohne die Leuchtenabdeckung der Innenbeleuchtung betrieben werden.
- Der Weinschrank darf nur an eine Stromversorgung mit 220~240V/50Hz Einphasenwechselstrom angeschlossen werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, es nicht selbst austauschen, sondern den Kundendienst kontaktieren.
- Der Netzstecker muss leicht erreichbar sein, aber außerhalb der Reichweite von Kindern liegen. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an Ihren Elektroinstallateur.

Täglicher Gebrauch

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Lagerung von Wein bestimmt.
- Keine entzündlichen Stoffe oder Flüssigkeiten im Geräteinneren aufbewahren, da Explosionsgefahr besteht.
- Keine anderen Elektrogeräte (Mixer, Eismaschinen, usw.) im Geräteinneren betreiben.
- Beim Abtrennen des Gerätes von der Stromversorgung am Netzstecker und nicht am Kabel ziehen.
- Keine heißen Gegenstände in der Nähe der Kunststoffkomponenten des Gerätes platzieren.
- Die Empfehlungen des Geräteherstellers zur Lagerung sind genau zu befolgen. Für die Lagerung die entsprechenden Anweisungen befolgen.
- Das Gerät muss von Kerzen, Beleuchtungskörpern und offenen Flammen ferngehalten werden, um der Brandgefahr vorzubeugen.
- Das Gerät ist für die Aufbewahrung von Lebensmitteln und/oder Getränken in normalen Haushalten bestimmt, wie in der Bedienungsanleitung erläutert.
- Das Gerät ist schwer. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät verstellen. Bei Geräten, die mit Rollen ausgestattet sind, ist zu beachten, dass diese nur dazu dienen, kurze Bewegungen zu erleichtern. Das Gerät

nicht über längere Strecken verschieben.

- Nicht auf das Gehäuseunterteil, die Schubkästen, Türen, usw. steigen oder sich darauf abstützen.
- Um das Herabstürzen von Gegenständen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, die Fächer des Gerätes nicht überladen.

Achtung: Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und den Strom abstellen.
- Das Gerät nicht mit metallischen Gegenständen, Dampfreinigern, flüchtigen Ölen, organischen Lösemitteln oder Scheuermitteln reinigen.
- Die einzelnen Geräteteile niemals mit brennbaren Flüssigkeiten reinigen. Durch die Dämpfe könnten Brand- und Explosionsgefahren entstehen.
- Zum Entfernen von Eis keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden. Stattdessen einen Kunststoffschaber verwenden.

Wichtiger Hinweis zur Installation!

- Dieses Gerät ist nur für die Lagerung von Wein bestimmt.
- Dieses Kühlgerät ist nicht zum Einfrieren von Lebensmitteln geeignet.

- Es wird empfohlen, den Weinkeller unter 12°C einzustellen.
- Dieses Gerät ist nur für die freistehende Installation vorgesehen. **Es darf niemals eingebaut oder eingebaut sein.** Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts ist es wichtig, eine gute Luftzirkulation um das Gerät herum zu ermöglichen. Wir übernehmen keine Haftung für die Nichteinhaltung der Installationsanweisungen.
- Vermeiden Sie es, das Gerät an einem feuchten Standort aufzustellen.
- Das Gerät von direkter Sonnenbestrahlung und Wärmequellen (Ofen, Heizgerät, Heizkörper, usw.) fernhalten. Direkte Sonnenbestrahlung kann die Acrylbeschichtung beschädigen und Wärmequellen können den Stromverbrauch erhöhen. Extrem kalte oder warme Raumtemperaturen können ebenfalls dazu führen, dass das Gerät nicht richtig funktioniert.
- Schließen Sie den Weinklimaschrank nur an einer vorschriftsmäßig installierten und geerdeten Wandsteckdose an (keine Mehrfachsteckdose verwenden). Entfernen oder unterbrechen Sie niemals den dritten Zinken (Erdungszinken) des mitgelieferten Netzkabels. Bei Fragen zu Stromversorgung und/oder Erdung wenden Sie sich direkt an einen Elektroinstallateur oder ein autorisiertes Kundendienstzentrum.

- Zur ordnungsgemäßen Ausführung der elektrischen Anschlüsse die Vorschriften in der Bedienungsanleitung beachten.
- Das Gerät auspacken und visuell prüfen, dass es nicht beschädigt ist. Das Gerät nicht anschließen, wenn es beschädigt ist. Etwaige Schäden der Verkaufsstelle melden, wo Sie das Gerät gekauft haben. In diesem Fall die Verpackung aufbewahren.
- Es wird empfohlen, vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung mindestens vierundzwanzig Stunden zu warten, damit der Kompressor ordnungsgemäß mit Öl gefüllt ist.
- Eine gute Luftzirkulation ist notwendig, um die Gefahr der Überhitzung zu vermeiden. Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung die angegebenen Installationshinweise beachten.
- Möglichst vermeiden, dass das Gerät die Wand berührt und/oder mit heißen Bauteilen (Kompressor, Kondensator) in Berührung kommt, um der Brandgefahr vorzubeugen. Prinzipiell die Installationsvorschriften beachten.
- Das Gerät darf nicht neben Heizkörpern oder Kochplatten aufgestellt werden.
- Prüfen, dass die Steckdosen erreichbar sind, nachdem das Gerät installiert wurde.
- Stellen Sie beim Aufstellen des Geräts sicher, dass das

Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt ist.

Energieeinsparungen

Zur Begrenzung des Stromverbrauchs des Gerätes:

- ✓ Das Gerät an einem geeigneten Ort aufstellen (siehe Abschnitt "Installationsanweisungen").
- ✓ Die Türen nur so lange wie unbedingt nötig öffnen.
- ✓ Durch die periodische Reinigung des Kondensators den optimalen Betrieb des Gerätes sicherstellen (siehe Abschnitt "Pflege").
- ✓ Die Türdichtungen periodisch kontrollieren und prüfen, dass die Türen gut schließen. Ist dies nicht der Fall, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ✓ Layout-Empfehlungen: Die folgende Anordnung der Ausstattung Ihres Gerätes (Regale...) wird empfohlen, damit die Energie durch das Kühlgerät so rationell wie möglich genutzt wird.
- ✓ Der Thermostat des Geräts ist mechanisch und ermöglicht es Ihnen, die Temperatur zwischen 5 und 18 Grad einzustellen. Für die Weinlagerung wird empfohlen, das Gerät auf 12 Grad einzustellen. Thermostatstellung 3. Diese Temperatur kann je nach Art des gelagerten Weins angepasst werden. Eine Einstellung der Temperatur über 12 Grad reduziert den Energieverbrauch des Geräts. Eine Einstellung der Temperatur unter 12 Grad erhöht den Energieverbrauch des Geräts. Bei einigen Modellen

können im selben Keller unterschiedliche Temperaturniveaus eingestellt werden. Das Gerät stellt sicher, dass die Temperatur so lange gehalten wird, wie es in Betrieb ist und unter normalen Bedingungen verwendet wird. Die Temperatur im Inneren des Geräts kann durch viele Faktoren beeinflusst werden: Umgebungstemperatur, Sonneneinstrahlung, Anzahl der Türöffnungen und die Anzahl der gelagerten Flaschen... Leichte Temperaturschwankungen sind völlig normal.

Störungsbehebung

- Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer sachkundigen Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Das Gerät muss von einer zugelassenen Reparaturstelle repariert werden. Für die Reparatur dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller kann nicht für die unsachgemäße Verwendung haftbar gemacht werden.

EPREL

Um mehr über Ihr Produkt zu erfahren, konsultieren Sie die Online-Datenbank EPREL. Wie in der delegierten Kommissionsverordnung (EU) 2019/2016 definiert, sind alle Informationen zu diesem Kühlgerät auf der EPREL (Europäische Produktdatenbank für Energiekennzeichnung) verfügbar. Diese Datenbank ermöglicht es Ihnen, die Informationen und die technische Dokumentation Ihres Kühlgerätes zu konsultieren. Sie können auf die EPREL-Datenbank zugreifen, indem Sie den QR-Code auf dem Energieetikett Ihres Geräts einscannen oder indem Sie direkt auf: www.ec.europa.eu gehen und das Modell Ihres Kühlgeräts eingeben



R600a

Hinweise Sicherheit

Achtung! Die Lüftungsgitter des Gerätes nicht versperren.

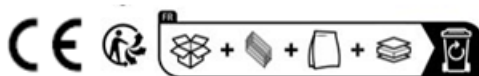
Achtung! In dem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie z.B. Spraydosen mit entzündlichem Treibgas, lagern.

Achtung! Den Kältemittelkreislauf des Gerätes nicht beschädigen.

Achtung! Die Kühleinheiten funktionieren mit Isobutan (R600a) und dürfen daher nicht in einem Bereich mit Zündquellen aufgestellt werden (z.B. offene elektrische Kontakte oder auslaufendes Kältemittel). Der Kältemitteltyp ist auf dem Typenschild des Gerätes angegeben.

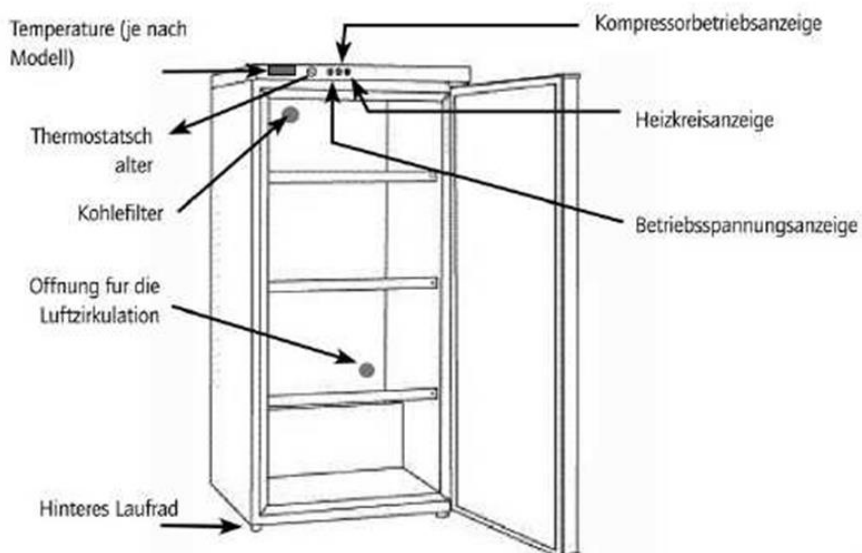
Achtung! In den Fächern des Gerätes keine Elektrogeräte verwenden, außer sie wurden vom Hersteller ausdrücklich empfohlen.

Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen aller geltenden europäischen Richtlinien und deren Änderungen.

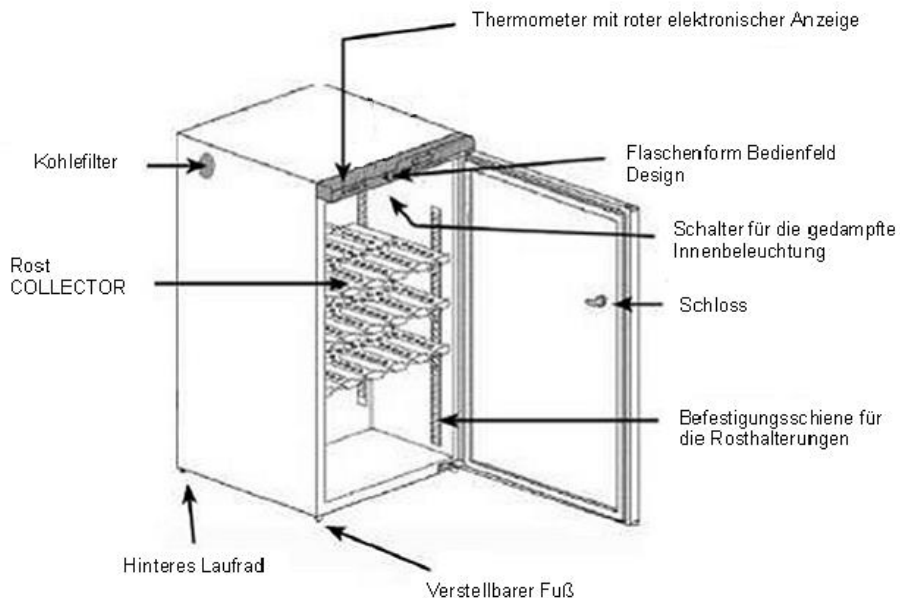


2. GERÄTEBESCHREIBUNG

Reihe CLV und CVP:



Reihe CV und CLA:



3. TECHNISCHE DATEN

Nachstehend als Beispiel ein Typenschild:

CLIMADIFF CAVE À VIN / WINE CELLAR

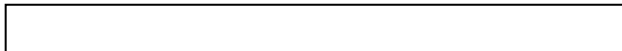
CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCs ÉLECTRIQUES: I

MODELE CVP 186		 RoHS Compliant MADE IN PORTUGAL
REFERENCE	CLV254MF	
CAPACITE	264 BOUTEILLES	
VOL. BRUT / NET	479 l / 432 l	
GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a 0,044 kg	
AGENT ISOLANT	CO2	
PUISSANCE LAMPE	— W	SERIAL N°
CONSO. D'ÉNERGIE AN	136 kWh/an	242400051
CONSO. D'ÉNERGIE 16°C	0,133 kWh/24 h	
CONSO. D'ÉNERGIE 32°C	0,614 kWh/24 h	
VOLTAGE/FRÉQUENCE	230V - 50Hz	USINE N°
PUISSANCE MAXIMUM	60 W	0051R24
AMPERAGE	0,25 A	
CLASSE CLIMATIQUE	SN	

IMPORTANT: NE PAS SITUER L'APPAREIL PROCHE D'UNE SOURCE INFLAMMABLE OU D'UN ENDROIT EXPOSÉ AUX RADIATIONS.
 Climadiff Trio SAS-143 boulevard Pierre Lefauchoix-72230 Arnage-France

Das Typenschild befindet sich im Geräteinneren bzw. an der Geräterückseite (modellabhängig). Es enthält alle gerätespezifischen Angaben über Ihren Weinschrank.

Wir raten Ihnen, die Seriennummer vor der Installation in der Bedienungsanleitung zu notieren, um sie später bei Bedarf griffbereit zu haben (Reparatur, Kundendienstanfrage...).



Denn ist der Schrank erst einmal installiert und gefüllt, ist der Zugriff auf die Seriennummer erschwert.

ACHTUNG: Ohne Angabe dieser Informationen können wir Ihnen leider nicht helfen.

4. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Vor Verwendung Ihres Weinschranks

- Die Außen- und Innenverpackung entfernen. Die beiden schrauben des Rahmes auf der Rückseite des Gerätes lösen und die Transportpalette, auf der sich der Weinschrank befindet entfernen.
- Vor dem Anschließen an das Stromnetz sollte das Gerät 24 Stunden lang aufrecht stehen. Dies verringert die Wahrscheinlichkeit des Auftretens von Funktionsstörungen im Kühlkreis durch den Transport.

- Das Gerät innen mit einem weichen, mit lauwarmem Wasser getränktem Tuch reinigen.

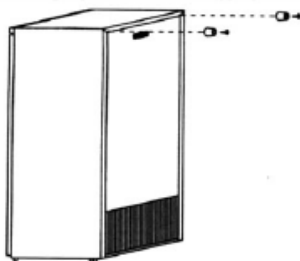
Raumtemperaturgrenzen

Achten Sie bei der Standortwahl Ihres Gerätes darauf, dass der Boden eben und fest ist und der Raum gut belüftet ist. Dieses Gerät ist für den Betrieb in Räumen mit einer ganz bestimmten Umgebungstemperatur geeignet, diese Klimaklasse ist auf dem Typenschild angegeben. Die Umgebungstemperatur beeinflusst die Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit Ihres Kellers. Für einen optimalen Betrieb sind Ihre Kellereinstellungen auf Umgebungstemperaturen von 23 °C bis 25 °C ausgelegt.

KLASSE	SYMBOL	UMGEBUNGSTEMPERATURBEREICH H (°C)
Erweitert temperiert	SN	Von +10 bis +32
Temperiert	N	Von +16 bis +32
Subtropisch	ST	Von +16 bis +38
Tropisch	T	Von +16 bis +43

Installation Ihres Weinschranks

- Dieses Gerät ist nur für die freistehende Installation vorgesehen. **Es darf niemals eingebaut oder eingebaut sein.** Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts ist es wichtig, eine gute Luftzirkulation um das Gerät herum zu ermöglichen. Wir übernehmen keine Haftung für die Nichteinhaltung der Installationsanweisungen.
- Stellen Sie den Weinschrank auf einer Fläche auf, die stabil genug ist, um das Gewicht des gefüllten Schrankes tragen zu können.
- Zur Erzielung eines optimalen Betriebs mit dem geringsten Stromverbrauch das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Heizung, Herd, usw.), aber auch nicht in einem zu kühlen Raum aufstellen und keiner direkten Sonnenstrahlung aussetzen.
- Stecke den Keller in eine einzige Steckdose.
- Schrauben Sie die im Gerät gelieferten Prellböcke bitte an, um eine 10 cm minimale Distanz zwischen der Rückseite des Gerätes und der Wand aufrechtzuerhalten, vor der er gestellt ist. Sie Ihren Weinschrank aus und bringen Sie ihn in die waagrechte Stellung, indem Sie die beiden Stellfüße vorne leicht herausdrehen (am besten mit einer Wasserwaage). Dies verhindert Bewegungen aufgrund mangelnder Stabilität, die Geräusche und Vibrationen erzeugen können, und garantiert, dass die Türe absolut dicht verschlossen wird.



Thermostateinstellung

Achtung! Alle in dieser Anleitung angegebenen Temperaturen sind Temperaturen, die im Wein, in der Flasche gemessen wurden.

Empfehlung: tauchen Sie ein entsprechendes Thermometer in eine durchsichtige Glasflasche voller Wasser und stellen Sie diese in die Mitte des Weinschranks. Warten Sie zumindest 24 Stunden lang zu und überprüfen Sie die Temperatur. Stellen Sie den Thermostaten anschließend je nach erhaltenem und eigentlich gewünschtem Wert ein.

Stellung 1:

Kälteste Temperatur im Schrank



Stellung 5 :

Höhere Temperatur im Schrank

Der Thermostat in Ihrem Schrank arbeitet nur bei der Produktion von Kaltluft. Wenn Ihr Weinschrank mit einem Winterkit ausgestattet ist, und in einem ungeheizten Raum aufgestellt werden soll, wird der Wärmekreis in der Fabrik voreingestellt; Sie brauchen sich also nicht darum zu kümmern

Der Thermostat des Geräts hat 5 Einstellungen. Das Gerät stellt sicher, dass die Temperatur so lange gehalten wird, wie es in Betrieb ist und unter normalen Bedingungen verwendet wird. Die Temperatur im Inneren des Geräts kann durch viele Faktoren beeinflusst werden: Raumtemperatur, Sonneneinstrahlung, Anzahl der Türöffnungen und die Menge der gelagerten Flaschen. Leichte Temperaturschwankungen sind völlig normal.

Einstellung 1: durchschnittliche Fachtemperatur beträgt $11^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Einstellung 2: durchschnittliche Fachtemperatur beträgt $12^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

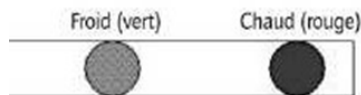
Einstellung 3: Durchschnittstemperatur des Fachs beträgt $13^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Einstellung 4: durchschnittliche Fachtemperatur beträgt $14^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Einstellung 5: durchschnittliche Fachtemperatur beträgt $17^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Modelle mit In Reihe angebrachten Leuchtanzeigen:

- Die Anzeige „Kühlen“ leuchtet auf, wenn der Kompressor arbeitet.
- Die Anzeige „Heizen“ leuchtet auf, wenn der Heizkreis läuft.



In Bezug auf die Temperatur ist das rote elektronische Display Thermometer (je nach Modell) einen Temperaturindikator von Umgebungsluft in den Behälter und nicht ein Thermometer, um die Temperatur des Weins in der Flasche zu kennen. Es wird daher eine Toleranz von $\pm 2^{\circ}\text{C}$ erteilt Aufgrund der trägen Masse der Flüssigkeit ist, variiert die Temperatur der Flüssigkeit 10-mal weniger als die Temperatur der Umgebungsluft. Außerdem ist, wie der Keller selon Zyklen arbeitet, wenn Sie auf das Display schauen, Anzeige der momentanen Temperatur angibt, es ist ein Zyklus Während des normalen kalt ist, dass es weniger als 12°

C umgekehrt Während eines warmen Zyklus die Temperatur lesbar Will Be höher als 12 ° C für eine bestimmte Zeit.

Wenn die Umgebungstemperatur 25°C beträgt und der Weinkühler keine Flasche hat, dauert es etwa 2h00, um die Temperatur des Weinkühlers von 5°C auf 12°C zu erhöhen. Unter den gleichen Umständen es dauert 2h00, um die Temperatur des Weinkühlers von 12°C auf 5°C zu senken. Je niedriger die Temperatur, desto kürzer wird es dauern. Die Einstelltemperatur der oberen Zone muss niedriger sein als die der unteren Zone.

5. AUSSTATTUNG

Lüftungssystem: Aktivkohlefilter

Ständig erneuerte und gefilterte reine luft!

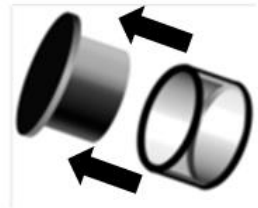
Ihr Climadiff Weinschrank ist mit einem Lufterneuerungssystem ausgestattet, dessen Filterung durch einen Aktivkohlefilter gewährleistet wird. Es handelt sich dabei um eine schwarze Kunststoffdose mit 5cm im Durchmesser, die links oben an der Rückseite des Schrankes eingesetzt ist. Der Filter ist einmal pro Jahr zu tauschen und kann über unsere Website www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör bezogen werden.

Den Aktivkohlefilter unbedingt einmal jährlich wechseln. Der Filter ist daher von innen wie von außen sichtbar. Er befindet sich oben rechts an der Rückseite des Weinschranks.



Drücken Sie den Aktivkohlefilter von der Außenseite Ihres Weinkellers, um ihn aus dem Inneren des Gerätes zu entfernen. Das Loch, das unten an der Rückseite sichtbar ist, ist normal, es sorgt für einen Unterdruck für die interne Luftzirkulation.

ACHTUNG! Der Filter wird in eine Halterung mit gleicher Form und Farbe eingesetzt. NUR der Filtereinsatz wird gewechselt, nicht an der Halterung ziehen, sonst besteht die Gefahr nicht behebbarer Schäden!



Schwingungsdämpfung

Wein möchte nicht gestört werden. Ganz besonders fürchtet er Vibrationen. Deshalb ist der Kompressor Ihres Weinschranks auf speziellen Schwingungsdämpfern („*Silent-blocks*“) montiert.

Außerdem ist das Innengehäuse durch eine dicke vibrationsabsorbierende Schicht Polyurethanschaum vom Außengehäuse isoliert.

Je nach Modell sind die Roste aus Vollholz, das Vibrationen besser absorbiert als Metall. In bestimmten Modellen sind die Rosthalter zusätzlich mit Gummilagern ausgestattet. Ihre Flaschen ruhen in himmlischem Frieden!

Befeuchtungssystem

Ihr Weinschrank verfügt über ein hydrodynamisches System, das den Feuchtigkeitsgehalt in Ihrem Weinschrank automatisch regelt. Es muss kein Wasser mehr hinzugefügt werden.

Nach der ersten Inbetriebnahme wird nach einigen Tagen der ideale Mittelwert (zwischen 55 und 75 %) im Weinschrank erreicht. Am Schrankboden setzt sich eine Reifschicht ab: Keine Aufregung – dies ist eine völlig normale Erscheinung, die bei der ersten Inbetriebnahme sowie in den warmen Jahreszeiten auftreten kann, und die verschwindet, wenn das natürliche Trägheitsniveau des Schrankes erreicht wird.

Wintersystem

Der Winterkit ist ein Frostschutzsystem mithilfe dessen der Weinschrank in einer Umgebung mit einer Temperatur zwischen 0° und 32°C betrieben werden kann. Eine außen am Gerät angebrachte Sonde stößt einen elektrischen Widerstand mit geringer Leistung an, wenn die Umgebungstemperatur einen Wert um 8°C. Dieser Widerstand weist eine geringe Leistung auf, um ein plötzliches Ansteigen der Weintemperatur und damit verbundene Temperaturschocks zu verhindern, die der Konservierung des Weines abträglich sind. Der Kit ist dafür ausgelegt, die Innentemperatur im Weinschrank zu erhöhen, noch bevor es zu einem Wärmeaustausch mit den Flaschen kommt.

WICHTIGER HINWEIS: wenn die Umgebungstemperatur im Raum, in dem der Weinschrank steht, bei etwa 12° C ($\pm 2^\circ\text{C}$) liegt, wird keine Kalt- oder Warmluftproduktion festgestellt. Das Gerät arbeitet daher vollkommen lautlos, was durchaus normal ist. Das sollte keinesfalls als Panne aufgefasst werden!

UV-Filterung

Licht beschleunigt den Alterungsprozess Ihrer Weine. In unseren Schränken mit Volltüren sind Ihre Weine natürlich geschützt, wenn Sie davon Abstand nehmen, die Türen zu oft zu öffnen. Modelle mit Glastüren weisen eine besondere Anti-UV-Beschichtung auf, die die schädlichen UV-Strahlen filtert; dadurch sind die Weine geschützt.

Abtauung

Das Gerät ist mit einem automatischen Abtauzyklus ausgestattet. Bei Stillstand des Kühlzyklus tauen die gekühlten Oberflächen des Gerätes automatisch ab. Das so aufgefangene Abtauwasser wird in die Verdunstungsschale für Kondenswasser abgeleitet, die sich an der Geräterückseite in der Nähe des Kompressors befindet. Die vom Kompressor erzeugte Abwärme verdampft danach das im Behälter gesammelte Kondenswasser.

Schloss (je nach Modell)

Die Schlüssel der mit einem Schloss versehenen Schrankmodelle befinden sich in der Tüte, in der auch die Gebrauchsanweisung aufbewahrt wird. Zum Öffnen des Schrankes drehen Sie den Schlüssel gegen den Uhrzeigersinn.

Gedämpfte LED Schrankinnenbeleuchtung (je nach Modell)

Bei Öffnen der Tür können Sie mit dem unter der Leiste befindliche Schalter die gedämpfte Innenbeleuchtung einschalten, die Ihnen in einem dunklen Raum das Lesen der Etiketten ermöglicht. Vergessen Sie nicht, nach dem Schließen des Weinschranks das Licht durch Drücken des Schalters.

Roste

Jeder Weinschrank hat seine eigenen Roste.

Es gibt kein Idealschema für die Einsortierung. Eine Weinsammlung ist reichhaltig, wenn sie vielfältig ist. Lassen Sie sich beim Einsortieren in den Weinschrank von Ihrer Sammlung inspirieren.

Zusätzliche Roste können gegen Aufpreis bei Ihrem Vertragshändler oder seinem Kundendienst bestellt werden, oder Sie wenden sich direkt an unsere Website www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör bezogen werden.

Ein Tipp: Um Beschädigungen an der Türdichtung zu vermeiden, muss sichergestellt sein, dass die Türe weit geöffnet ist, bevor man den Rost zum Einlegen oder Herausnehmen von Flaschen herauszieht.



Verstärkte Sicherheit

Da diese Gerätereihe zum Lagern von wertvollen Gegenständen bestimmt ist, haben wir darauf geachtet, nur Bauteile von hoher Qualität zu verarbeiten, und Herstellungstechniken anzuwenden, die eine optimale Betriebssicherheit gewährleisten.

6. FÜLLEN

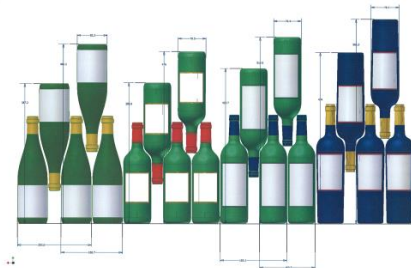
Füllen und Einsortieren Ihres Weinschranks:

Ihr Weinschrank mit einem oder mehreren Rosten aus Metall oder Holz geliefert.

Füllen Sie zuerst den unteren Bereich des Weinschranks. Stapeln Sie die Flaschen dann einfach aufeinander, mit dem Flaschenboden nach hinten für die rückseitige Flaschenreihe, und umgekehrt für die Frontreihe. Die Roste lassen sich je nach der Größe des Weinschranks und den Flaschenformen anpassen. Beachten Sie unbedingt die Höchstlast je Rost (siehe maximale Höchstlast, die im Inneren des Schrankes angeführt ist). Das vorgesehene maximale Fassungsvermögen darf nicht überschritten werden (darauf achten, den Aktivkohlefilter nicht zu blockieren).

In Wirklichkeit könnte man im Extremfall mehr Flaschen einförmig und ohne Roste übereinander stapeln, aber ein „variabler Weinschrank“ umfasst eine große Anzahl an verschiedenen Weinen und durch den „praktischen“ Aspekt der alltäglichen Nutzung des Weinschranks bleibt die Flaschenanzahl begrenzt. Sie werden das Gerät daher wahrscheinlich mit etwas weniger Flaschen füllen als mit der angegebenen Höchstzahl.

Flaschentypen:



Hier sehen Sie vier Sorten von 75 cl Flaschen, Burgunder und Bordeaux, mit unterschiedlicher Größe. Es gibt zahlreiche weitere Flaschen mit allen möglichen Fassungsvermögen und Formen.

Wird ein Weinschrank beispielsweise nur mit Burgunderflaschen gefüllt, liegt man rund 30% unter der ursprünglich für Bordeaux berechneten Menge.

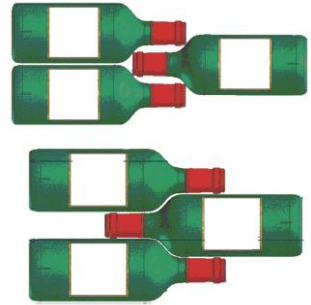
Gegeneinander Lagerung

„Kopf bei Fuß“ Hals an Hals:

Beachten Sie die unterschiedliche Tiefe!

Kopf bei Fuß Hals zwischen den Bäuchen:

Erhöhte Befüllung.



Angezeigte Kapazität

Die ausgeschriebene Kapazität ist die mit einer bestimmten Anzahl von Regalen berechnete maximale Kapazität, die je nach Modell variiert. Dieser Standard wird mit 75cl-Flaschen des traditionellen Bordeaux-Typs berechnet. Jede andere Art von Flaschengröße und das Hinzufügen von Regalen wird die Lagerkapazität erheblich reduzieren.

Das Fassungsvermögen Ihres Weinkellers wird nach der Norm EN62552 gemessen.

7. PFLEGE

Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes (regelmäßig durchzuführen) den Netzstecker aus der Steckdose oder nehmen Sie die entsprechende Sicherung heraus.

Wir raten Ihnen, das Gerät vor der Erstinbetriebnahme und dann regelmäßig innen und außen (Frontseite, Seitenwände und Oberseite) mit lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Wiedereinschalten gut trocknen lassen. Auf keinen Fall Löse- bzw. Scheuermittel verwenden.

Bei der Erstinbetriebnahme können noch Restgerüche vorhanden sein. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall mehrere Stunden ohne Befüllung mit der niedrigsten Temperatur laufen. Durch die Kälte werden etwaige Gerüche beseitigt.

Was tun bei Stromausfällen?

Die meisten Stromausfälle sind nur von kurzer Dauer. Ein ein- bis zweistündiger Stromausfall hat keinen Einfluss auf die Temperatur im Weinschrank. Achten Sie bei Stromausfällen darauf, die Tür nicht unnötig zu öffnen, um den Wein zu schützen. Bei sehr langen Stromausfällen ergreifen Sie bitte die notwendigen Maßnahmen zum Schutz des Weines.

- Falls der Stecker gezogen, das Gerät ausgeschaltet ist oder ein Stromausfall aufgetreten ist, müssen Sie 3 bis 5 Minuten zuwarten, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn Sie versuchen, es vor Ablauf dieser Zeitspanne einzuschalten, wird der Kompressor erst nach etwa 3/5 Minuten anlaufen (falls laut Temperatureinstellung nötig).
- Bei der Erstinbetriebnahme und nach einer längeren Abschaltung des Schrankes kann es

beim Wiedereinschalten vorkommen, dass die ausgewählten und die angezeigten Temperaturen nicht übereinstimmen. Das ist normal! Warten Sie einfach einige Stunden zu, bis sich die Temperaturen wieder einpendeln.

Bei längerer Abwesenheit

- **Kurzer Urlaub:** Lassen Sie den Weinklimaschrank während einer Abwesenheit von weniger als drei Wochen in Betrieb.
- **Längere Abwesenheit:** Sollte das Gerät mehrere Monate nicht benutzt werden, entfernen Sie den gesamten Inhalt und schalten Sie das Gerät aus. Reinigen und trocknen Sie den Innenraum sorgfältig. Um Geruchsentwicklung und Schimmelbefall vorzubeugen, lassen Sie die Tür leicht geöffnet: falls nötig blockieren, um zu verhindern, dass die Tür zufällt.

Ortswechsel des weinschranks

- Nehmen Sie alle Flaschen aus dem Gerät, befestigen Sie bewegliche Elemente.
- Um Schäden an den Nivellierschrauben der Füße zu vermeiden, sollten Sie diese ganz in die Basis des Geräts schrauben.
- Kleben Sie die geschlossene Tür mit Klebeband zu.
- Bewegen Sie das Gerät nur in senkrechter Stellung. Schützen Sie es mit Decken oder Ähnlichem vor Schäden.

8. IM PANNENFALL

Trotz aller Sorgfalt, die wir für unsere Produkte aufwenden, kann eine Störung niemals völlig ausgeschlossen werden. Bevor Sie sich mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung setzen, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Der Netzstecker ist in der Steckdose
- Es liegt kein Stromausfall vor
- Die Störung ist nicht auf eine der Ursachen zurückzuführen, die in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung beschrieben sind

WICHTIGER HINWEIS: Ist das Gerätenetzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem von der Marke anerkannten Fachbetrieb oder dem Händler ausgetauscht werden. Zur Vermeidung der Verletzungsgefahr muss es auf jeden Fall von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.

SOLLTEN DIESE KONTROLLEN ZU NICHTS FÜHREN, KONTAKTIEREN SIE BITTE DEN KUNDENDIENST IHRES HÄNDLERS.

ACHTUNG!

**Ziehen Sie vor Reinigungs- bzw. Reparaturarbeiten
prinzipiell den Netzstecker aus der Steckdose!**

9. ERSATZTEILE UND KUNDENDIENST

Ästhetische und funktionelle Ersatzteile gemäß VERORDNUNG (EU) 2019/2019 (Anhang II, Punkt 3) werden professionellen Reparaturbetrieben und Endbenutzern für einen Zeitraum von 7 oder 10 Jahren zur Verfügung gestellt (Liste in Anhang II, Punkt 3) .a.1 und 3.a.2) ab dem Zeitpunkt des Inverkehrbringens der letzten Einheit des Modells. Die Liste der Ersatzteile und das Bestellverfahren (professioneller Zugang / spezieller Zugang) finden Sie auf der folgenden Website: www.interfroidservices.fr oder per Post unter folgender Adresse: FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefauchaux - 72230 ARNAGE Für andere funktionale Ersatzteile, die nicht in der EU-Verordnung 2019/2019 aufgeführt sind, sind sie für einen Zeitraum von 10 Jahre erhältlich. Die Herstellergarantie für Funktionsteile beträgt 1 Jahr.

10. FEHLERBEHEBUNG

Sie können viele einfache Probleme mit Ihrem Weinschrank selbst lösen, ohne den Kundendienst einzuschalten. Versuchen Sie es mit den nachfolgenden Vorschlägen!

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN
Der Weinschrank läuft nicht an	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen. Steht der Weinschrank in einem ungeheizten Raum, siehe Abschnitt Winterkit. Die Sicherung in Ihrer Elektroanlage ist herausgesprungen.
Der Weinschrank ist nicht kühl genug	Der Thermostat ist zu gering eingestellt: passen Sie die Einstellung an Die Außentemperatur liegt über der Anwendungstemperatur des Schrankes.
Der Schrank kühlt zu stark ab	Der Thermostat ist zu kalt eingestellt: passen Sie die Einstellung an
Die Luftfeuchtigkeit ist zu hoch Die Etiketten lösen sich von den Flaschen	Die Luftfeuchtigkeit wird nach dem Prinzip der Thermodynamik geregelt. In der Kühlphase bildet sich Reif (kalte Luft trocknet die Luft aus), und die Luftfeuchtigkeit sinkt auf 40% ab. Beim Erhitzen schmilzt der Reif und die Luftfeuchtigkeit kann bis auf 75% ansteigen. Errechnet man den Mittelwert daraus, erhalten wir einen Luftfeuchtigkeitswert von

	<p>55%. Es ist wichtig, über mehrere Zyklen hinweg mit dem Mittelwert zu arbeiten, und nicht auf Basis eines punktuellen Spitzenwerts.</p> <p>Zum Verringern der Luftfeuchtigkeit stehen zwei Alternativen zur Auswahl:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tausch der Aktivkohlefilter - Leichtes Absenken der Temperatur im Inneren des Schrankes
<p>Die Luftfeuchtigkeit ist zu niedrig</p>	<p>Die Luftfeuchtigkeit wird nach dem Prinzip der Thermodynamik geregelt. In der Kühlphase bildet sich Reif (kalte Luft trocknet die Luft aus), und die Luftfeuchtigkeit sinkt auf 40% ab. Beim Erhitzen schmilzt der Reif und die Luftfeuchtigkeit kann bis auf 75% ansteigen.</p> <p>Errechnet man den Mittelwert daraus, erhalten wir einen Luftfeuchtigkeitswert von 55%. Es ist wichtig, über mehrere Zyklen hinweg mit dem Mittelwert zu arbeiten, und nicht auf Basis eines punktuellen Spitzenwerts.</p> <p>Zum Anheben der Luftfeuchtigkeit stehen zwei Alternativen zur Auswahl:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stellen Sie einen Wasserbehälter oben in den Schrank - Leichtes Anheben der Temperatur im Inneren des Schrankes
<p>Die Temperatur im Schrank schwankt</p>	<p>Die tatsächlich zu berücksichtigende Temperatur ist diejenige in der Flasche. Die momentan feststellbaren Schwankungen entsprechen den Betriebszyklen des Kompressors.</p> <p>Durch dieses Prinzip der wiederholten geringen Schwankungen der Lufttemperatur im Weinschrank wird eine Mitteltemperatur erzielt, welche die optimalen Reifebedingungen für Ihren Wein sicherstellt.</p>

	<p>Weicht die im Weinschrank festgestellte Temperatur von der üblicherweise festgestellten Temperatur ab, und ändert sie sich nicht auf lange Sicht (über mehrere Stunden und abgesehen von einem Standplatz in einem ungeheizten Raum zwischen 10 und 12°C), setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung.</p>
<p>Der Kompressor des Weinschranks läuft ununterbrochen</p>	<p>Ist keine Kälteerzeugung festzustellen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.</p>
<p>Schwingungen</p>	<p>Prüfen Sie, und überzeugen Sie sich davon, dass der Schrank ausgerichtet ist und alle Füße am Boden aufliegen.</p>
<p>Der Schrank scheint sehr laut zu arbeiten.</p>	<p>Der Kompressor ist laut: prüfen Sie seine Befestigung auf den Schwingungsdämpfern. Prüfen Sie auch, ob er nicht ein anderes Bauteil berührt. Es ist ein leichtes Klappern zu hören: das Klappergeräusch stammt vom Kühlmittelstrom in den Stützen, es resultiert aus dem normalen Betrieb des Weinschranks.</p>
<p>Im Schrank herrscht ein übler Geruch</p>	<p>Reinigen Sie Ihren Schrank und lüften Sie ihn einige Tage lang. Tauschen Sie die Aktivkohlefilter aus.</p>
<p>Die Roste hängen beim Beladen durch</p>	<p>Prüfen Sie, ob die maximal zulässige Tragfähigkeit nicht überschritten wurde und die Roste korrekt angebracht sind</p>
<p>Am Boden des Weinschranks steht Wasser</p>	<p>Dies schadet Ihrem Wein nicht, und ist an den ersten Betriebstagen des Schranks ein durchaus normales Phänomen. Sorgen Sie dafür, dass die beiden vorderen Stellfüße leicht herausgeschraubt sind.</p>

	Vergewissern Sie sich, dass das Ablassrohr des Kondenswassers nicht verstopft ist.
Die Türe schließt schlecht	Der Schrank ist nicht ausgerichtet Die Türdichtung ist verschmutzt oder beschädigt. Die Roste sind nicht richtig eingelegt. Ein Teil des Inhalts verhindert das korrekte Schließen der Türe.

Austausch der Beleuchtung (je nach Modell)

Dieses Gerät verfügt über Leuchtdioden (LED). Dieser Diodentyp kann vom Verbraucher nicht selbst gewechselt werden. Die Lebensdauer dieser LEDs ist normalerweise lang genug, so dass sie nicht gewechselt werden müssen. Sollte es jedoch trotz aller Sorgfalt bei der Fertigung Ihres Weinschranks zu einem Defekt der LEDs kommen, wenden Sie sich bitte auf jeden Fall an den Kundendienst.

11. EINIGE NÜTZLICHE INFORMATIONEN

Beispiele für Serviertemperaturen

Bei Verkostungen zu beachten, um die volle Geschmacksvielfalt Ihrer Weine genießen zu können!

Die Meinungen gehen auseinander, die Umgebungstemperatur auch, aber viele sind sich über folgendes einig:

Große Bordeaux-Weine – Rotwein	16 – 17°C
Große Burgunder-Weine – Rotwein	15 – 16°C
Grands Crus trockener Weißweine	14 – 16°C
Leichte, fruchtige, junge Rotweine	11 – 12°C
Rosé de Provence, Jungweine	10 – 12°C
Trockene Weißweine und rote Tafelweine	10 – 12°C
Weißer Tafelwein	8 – 10°C
Champagner	7 – 8°C
Zuckerreiche Weine	6°C

Reifezeiten in Jahren

HERKUNFT	WEISS ROSÉ	ROT
Elsass	1 - 4	
Elsass Grands Crus	8 - 12	
Beaujolais (Crus)		1 - 4
Beaujolais Primeur		1 - 2

<i>Bergerac</i>	2 - 3	3 - 4
<i>Bordeaux</i>	2 - 3	3 - 4
<i>Burgunder</i>	5	7
<i>Cahors</i>		5 - 10
<i>Côtes de Provence</i>	1 - 2	2 - 5
<i>Côte Rôtie, Hermitage</i>	8	8 - 15
<i>Grands Crus Burgunder</i>	8 - 10	10 - 15
<i>Grands Crus Bordeaux</i>	8 - 10	10 - 15
<i>Jurançon – körperreicher Wein</i>	6 - 10	
<i>Jurançon trocken</i>	2 - 4	
<i>Languedoc</i>	1 - 2	2 - 4
<i>Loire</i>	5 - 10	5 - 12
<i>Loire körperreicher Wein</i>	10 - 15	
<i>Mâcon</i>	2 - 3	1 - 2
<i>Montbazillac</i>	6 - 8	
<i>Savoyen</i>	1 - 2	2 - 4
<i>Rhône-Tal</i>	2	4 - 8
<i>Gelbwein</i>	20	

Verwaltung der Weinsammlung?

Das Weinregister (das Original, eine Innovation von Climadiff) hilft Ihnen dabei!

Die Türinnenseite des Weinschranks ist eigens dafür ausgelegt, um darauf Informationen über das Weinregister befestigen zu können. Hier können Sie die Daten Ihrer Weinsammlung mit Kreide eintragen oder die Liste mit den „Crus classés“ aufhängen.

Benutzen Sie für die Eintragungen ausschließlich Kreide.

Um Ihre Weine nicht unnötig zu bewegen, sollten Sie jene Crus, die für eine längere Lagerung vorgesehen sind, hinten in den Schrank einlegen.

Zum Löschen der Eintragungen sollten Sie einen Lappen oder einen leicht feuchten Schwamm verwenden. Keine Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

12. UMWELT

Das Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2019/290/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die Gewährleistung der ordnungsgemäßen Entsorgung des Produkts helfen Sie, die potenziellen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu verhindern, die anderenfalls durch die unsachgemäße Abfallbehandlung des Produkts entstehen können.



Das auf dem Gerät angebrachte Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer vom restlichen Hausmüll getrennt entsorgt werden muss. Es muss daher zu einer Sammelstelle für Elektro- und

Elektronikgeräte bzw. beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes zum Händler des neuen Gerätes gebracht werden.

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geeigneten Sammelstelle zugeführt wird. Eine zweckmäßige, getrennte Sammlung zur Weiterleitung des unbenutzten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert das Recycling der Wertstoffe, aus denen das Produkt besteht.

Um genauere Auskünfte zu den bestehenden Sammelsystemen zu erhalten, wenden Sie sich bitte an das örtliche Amt für Abfallentsorgung oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

13. WARNHINWEIS

In dem Bestreben der kontinuierlichen Qualitätsverbesserung unserer Produkte behalten wir uns die Möglichkeit vor, die technischen Merkmale ohne Vorankündigung zu ändern.

Die Garantien für die Produkte der Marke CLIMADIFF werden ausschließlich durch unsere Vertragshändler gewährt. In dieser Bedienungsanleitung gemachte Angaben können nicht als eine Zusatzgarantie ausgelegt werden.

Die Firma FRIO ENTREPRISE kann nicht für Fehler bzw. technische und redaktionelle Versäumnisse in dieser Bedienungsanleitung haftbar gemacht werden.

Unverbindliche Unterlage.

Gelieve voor het gebruik de veiligheids- en gebruiksregels van deze handleiding te lezen en toe te passen.

Allereerst willen wij u bedanken voor uw vertrouwen in de groep **CLIMADIFF** met de aankoop van dit apparaat en wij hopen dat dit aan al uw verwachtingen zal voldoen.

Met dit apparaat kunt u uw flessen naar keuze bewaren of op de juiste schenktemperatuur (afhankelijk van uw flessen) brengen dankzij de uitgebreide instelmogelijkheden.

1. ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de in deze handleiding beschreven voorschriften aandachtig door, voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de handleiding zorgvuldig voor toekomstig gebruik, indien nodig. Neem de volgende basisvoorzorgsmaatregelen in acht om het gevaar voor brand, elektrische schokken of verwondingen tijdens het gebruik van uw apparaat te beperken.

In het algemeen dient het onderhoud aan uw apparaat door een bevoegde vakman te worden uitgevoerd.

Lees, voor uw veiligheid en voor een correct gebruik van het apparaat, deze handleiding en de hierin vermelde waarschuwingen en adviezen aandachtig door alvorens het apparaat te installeren en voor de eerste keer te gebruiken. Om beschadigingen aan het apparaat te voorkomen en/of u onnodig te verwonden, is het van belang dat de personen die dit apparaat zullen gebruiken de werking en de beveiligingen ervan volledig begrijpen. Bewaar deze aanwijzingen voor later gebruik en berg ze op in de nabijheid van het apparaat, om deze bij het

apparaat te voegen bij verkoop of een verhuizing. Dit maakt een optimale werking van het apparaat mogelijk.

Bewaar deze handleiding om risico op verwondingen te voorkomen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden bij een onjuist gebruik van het apparaat

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en bedoeld voor het opslaan van bijzondere drinkwaren op een bewaartemperatuur die hoger is dan die van een opslagruimte voor koel te bewaren producten. Het is geen geval bestemd voor het bewaren van koel te bewaren producten.

Zorg ervoor dat het voltage van uw elektrische installatie overeenstemt met de indicaties op het typeplaatje; het apparaat moet worden aangesloten op een goedgekeurd, geaard systeem. Verkeerde reparaties of aansluitingen brengen gevaren met zich mee. Laat uw elektrische installatie bij twijfel door een professionele vakman controleren

Dit apparaat dient voor uw veiligheid correct te worden aangesloten op een geaarde contactdoos. Onderbreek of verwijder in geen geval de aardingsdraad van het meegeleverde voeding snoer.

Om veiligheidsredenen mag u geen elektrisch verlengsnoer gebruiken.

Als uw apparaat is beschadigd (grote schok) of schade heeft opgelopen (te grote spanning naar aanleiding van bliksem, overstroming, brand), kan het gebruik ervan gevaarlijk zijn. Koppel de voedingsstekker los en laat het apparaat door een erkende professionele hersteller controleren.

Vervang het voedings snoer niet zelf als het is beschadigd, om elk gevaar te vermijden. Wend u tot uw verkoper, een erkend herstelcentrum of een professionele hersteller.

Dit apparaat dient zodanig te worden opgesteld dat de netcontactdoos bereikbaar is. Verplaats het apparaat niet zodra het is gevuld. U loopt het risico om de behuizing van het apparaat onherstelbaar te beschadigen. De elektrische onderdelen mogen niet rechtstreeks bereikbaar zijn.

- ✓ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- ✓ Gebruik dit apparaat niet buiten.

Wanneer er per ongeluk vloeistof (gebroken fles, enz.) op de elektrische onderdelen (motor, enz.) wordt gemorst, moet u de voedingsstekker onmiddellijk loskoppelen.

Om elk risico op brand, elektrocutie of verwonding te voorkomen, het voedings snoer, de stekker of het

apparaat zelf niet in water of een andere vloeistof onderdompelen. Raak het apparaat nooit aan met natte handen

Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen en stel het niet rechtstreeks bloot aan zonnestralen.

Laat het voedingssnoer niet over een tafel hangen en zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met scherpe randen of warme oppervlakken.

Trek niet aan het voedingssnoer om de stekker uit de contactdoos te trekken, maar neem de stekker vast en trek eraan. Vergewis u ervan dat de plaats waar uw apparaat staat, het gewicht van het apparaat kan ondersteunen zodra het is gevuld (1 fles van 75 cl weegt ongeveer 1,3 kg). Uw wijnkast moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Plaats een steun onder het apparaat indien u het op een mat of vast tapijt plaatst.

Zorg ervoor dat de deur helemaal geopend is als u de leggers uit hun compartiment trekt, om beschadiging van de bekleding van de deur te voorkomen.

Veiligheid van kinderen en overige kwetsbare personen

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen, of door

personen met gebrek aan kennis en ervaring, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan van een persoon die de werking van het apparaat en de hieraan verbonden gevaren kent. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.

- De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden, behalve als ze meer dan 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
- Bewaar alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen, om risico op verstikking te voorkomen.
- Gevaar voor opsluiting van kinderen. Opsluiting van en verstikking bij kinderen zijn geen problemen uit het verleden. Afgedankte of verlaten apparaten zijn nog altijd gevaarlijk ... zelfs als ze "maar voor enkele dagen in de garage worden geplaatst".
- Snij, bij het afdanken van het apparaat, het snoer (zo dicht mogelijk bij het apparaat) door en verwijder de deur zodat spelende kinderen er zich niet in op kunnen sluiten of aan een elektrische schok bloot gesteld worden.
- Controleer, als het met een magnetisch deurrubber uitgeruste apparaat vervangen moet worden door een apparaat voorzien van een haak- of veersluiting op de deur of het deurrubber, of deze buiten werking is alvorens het oude apparaat af te voeren. Dit voorkomt dat kinderen zich in het apparaat kunnen opsluiten.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen van onder de 8 jaar.
- Verwijder de deur voordat u uw oude wijnkoeler weggooit. Laat de oplegplanken zitten zodat kinderen niet gemakkelijk in het apparaat kunnen klimmen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen van 3 tot 8 jaar mogen het apparaat laden en ontladen

Algemene veiligheid

WAARSCHUWING — Dit apparaat is bestemd voor gebruik voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals

- ✓ Keukenruimten voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
- ✓ Boerderijen en door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
- ✓ Bed-and-breakfastomgevingen,
- ✓ Catering en vergelijkbare niet-retailtoepassingen.

WAARSCHUWING — Om gevaar door de instabiliteit van het apparaat te vermijden, moet het in overeenstemming met de voorschriften worden vastgemaakt.

WAARSCHUWING — Plaats nooit ontvlambare producten zoals spuitbussen in dit apparaat, daar deze hierin kunnen lekken.

WAARSCHUWING — Als het snoer beschadigd is, moet u dit direct door de fabrikant of een erkende verkoper laten vervangen om risico op elektrocutie te voorkomen.

WAARSCHUWING — Gebruik alleen de door de fabrikant aanbevolen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen.

WAARSCHUWING — Zorg ervoor het koelcircuit niet te beschadigen.

WAARSCHUWING — Gebruik geen elektrische apparaten in het compartiment, behalve als deze toegestaan zijn door de fabrikant.

WAARSCHUWING — Het koelmiddel en het isolatieblaasgas zijn brandbaar. Dankt u het apparaat af, breng het dan alleen naar een erkende afvalverwerkingscentrale. Stel het apparaat niet bloot aan vuur.

WAARSCHUWING — Het koelmiddel van deze apparaten is R600a; brandbare en ontplofbare artikelen mogen niet in of in de buurt van de kast worden geplaatst, om brand of ontploffingen te vermijden.

Koelvloeistof

Het koelcircuit van het apparaat bevat het koelmiddel isobutaan (R600a); dit is een licht ontvlambaar gas en dus schadelijk voor het milieu. Controleer, tijdens het vervoer en de installatie van het apparaat, of geen enkel onderdeel van het koelcircuit beschadigd is. Het koelmiddel (R600a) is een ontvlambare vloeistof.

Let op: brandgevaar

Bij een beschadigd koelcircuit:

- ✓ Voorkom open vlammen en alle ontstekingsbronnen.
- ✓ Zorg voor voldoende ventilatie in het vertrek waar het apparaat geïnstalleerd is.

Het is gevaarlijk om welke wijziging dan ook op dit apparaat uit te voeren. Schade aan het snoer kan leiden tot kortsluiting en/of gevaar op elektrocutie.

Elektrische veiligheid

- We kunnen niet aansprakelijk gesteld worden voor ongevallen veroorzaakt door een onjuist uitgevoerde of defecte elektrische installatie.
- Het snoer mag niet verlengd worden. Gebruik geen verlengsnoeren, adapters of stekkerdozen.
- Vergewis u ervan dat de netstekker niet is verpletterd of beschadigd. Een verpletterde of beschadigde netstekker kan oververhit raken en brand veroorzaken.

- Vergewis u ervan dat de netstekker van het apparaat bereikbaar is.
- Trek niet aan het voedings snoer.
- Koppel nooit de aarding af.
- Zit de contactdoos voor de netstekker los, stop de netstekker er dan niet in. U kunt een elektrische schok krijgen of er kan brand ontstaan.
- U mag het apparaat nooit gebruiken zonder bescherming voor de lamp van de binnenverlichting.
- De wijnkast werkt alleen met een voeding van eenfasige wisselstroom van 220~240 V / 50 Hz.
- Probeer een beschadigd snoer niet te vervangen, maar neem contact op met de Servicedienst.
- Het stopcontact moet eenvoudig toegankelijk, maar buiten het bereik van kinderen zijn. Neem bij twijfel contact op met uw installateur.

Dagelijks gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om wijn te bewaren.
- Berg nooit ontvlambare stoffen of vloeistoffen in het apparaat op; dit kan leiden tot gevaar op ontploffing.
- Laat nooit overige elektrische apparaten in dit apparaat werken (mixers, elektrische ijsmachines, enz.).
- Pak, om het apparaat van de stroom af te koppelen,

altijd de stekker vast en trek niet aan het snoer.

- Plaats hete voorwerpen niet naast de plastic onderdelen van dit apparaat.
- De opslagaanbevelingen van de fabrikant van het apparaat moeten strikt in acht worden genomen. Raadpleeg de toepasselijke opslagvoorschriften.
- Houd het apparaat op afstand van kaarsen, lampen en overige open vlammen om risico op brand te voorkomen.
- Het apparaat is bedoeld om eet- en/of drinkwaren te bewaren in normale huishoudelijke omstandigheden, zoals wordt uitgelegd in deze handleiding.
- Het apparaat is zwaar. Ga voorzichtig te werk als u het moet verplaatsen. Als uw apparaat uitgerust is met wieltjes, dienen deze uitsluitend om het eenvoudig over korte afstanden te verplaatsen. Verrijd het apparaat niet over langere afstanden.
- Ga nooit op het voetstuk, de laden, de deuren enz. staan, of gebruik die niet als steun.
- Overbelast, om het vallen van voorwerpen en beschadigen aan het apparaat te voorkomen, de compartimenten van het apparaat niet.

Let op! Reiniging en onderhoud

- Haal, vóór het onderhoud, de stekker van het apparaat uit het stopcontact en schakel de stroom uit.

- Reinig het apparaat niet met metalen voorwerpen, een stoomsysteem, vluchtige oliën, organische oplosmiddelen of schuurmiddelen.
- Reinig onderdelen van het apparaat nooit met brandbare vloeistoffen. De dampen kunnen brandgevaar of ontploffingen veroorzaken.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om het ijs te verwijderen. Gebruik een plastic krabber.

Belangrijke informatie voor de installatie

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de opslag van wijn.
- Dit koelapparaat is niet geschikt voor het invriezen van levensmiddelen.
- Het is aan te raden om de wijnkelder op 12 °C te zetten.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor vrijstaande installatie. **Het mag nooit worden ingebouwd of ingebouwd.** Voor een goede werking van het apparaat is het absoluut noodzakelijk om een goede luchtcirculatie rond het apparaat toe te staan. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheidsinstantie van niet-naleving van de installatie-instructies.
- Plaats het apparaat niet in vochtige ruimten.
- Houd het apparaat uit de buurt van rechtstreeks zonlicht en rechtstreekse warmtebronnen (fornuis,

verwarmingstoestel, radiator, enz.). Rechtstreeks zonlicht kan de acryllaag aantasten en warmtebronnen kunnen het stroomverbruik doen toenemen. Buitengewoon koude of warme omgevingstemperaturen kunnen er ook toe leiden dat de apparaten niet goed functioneren.

- Stop de stekker van de wijnkoeler in een afzonderlijke, juist geïnstalleerde en gearde wandcontactdoos. Het is absoluut verboden om de derde (aardings) pen van het stroomsnoer te snijden of te verwijderen. Voor vragen over de stroom en/of de aarding dient er rechtstreeks contact te worden opgenomen met een erkende elektricien of een erkend productherstelcentrum.
- Volg, voor een correcte elektrische aansluiting, de in deze handleiding verstrekte aanwijzingen zorgvuldig op.
- Verwijder de verpakking van het apparaat en controleer het op zichtbare schade. Sluit het apparaat niet aan, als het beschadigd is. Informeer het verkooppunt over de eventuele schade. Bewaar in dit geval de verpakking.
- We raden het aan om minstens vierentwintig uur te wachten alvorens het apparaat op de stroom aan te sluiten opdat de compressor voldoende olie bevat.
- Om risico op oververhitting te voorkomen is een goede luchtcirculatie vereist. Volg, voor voldoende ventilatie,

de verstrekte installatie-instructies na.

- Vermijd, voor zover mogelijk, dat de achterkant van het apparaat direct tegen de muur staat en/of in contact staat met warme elementen (compressor, condensator) om risico op brand te voorkomen. Volg de installatie-instructies altijd zorgvuldig op.
- Het apparaat mag niet naast radiators of kookplaten geplaatst worden.
- Controleer of de stopcontacten, na het installeren, toegankelijk zijn.
- Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het netsnoer niet bekneld of beschadigd is.

Energiebesparingen

Om het energieverbruik van uw apparaat te beperken:

- ✓ Installeer het in een geschikte ruimte (zie het hoofdstuk "Installatievoorschriften").
- ✓ Houd de deuren zo kort mogelijk open.
- ✓ Zorg voor een optimale werking van het apparaat door regelmatig de condensator te reinigen (zie het hoofdstuk "Wartung").
- ✓ Controleer regelmatig de deurrubbers om er zeker van te zijn dat deze goed sluiten. Neem, indien dit niet het geval is, contact op met de Servicedienst.
- ✓ Lay-out aanbevelingen : De volgende opstelling van de apparatuur van uw apparaat (planken...) wordt

aanbevolen, zodat de energie zo rationeel mogelijk door het koelapparaat wordt verbruikt.

- ✓ De thermostaat van het toestel is mechanisch en maakt het mogelijk de temperatuur in te stellen tussen 5 en 18 graden. Voor het bewaren van wijn is het aan te raden om het apparaat op 12 graden te zetten. Thermostaatstand 3. Deze temperatuur kan worden aangepast aan het soort opgeslagen wijn. Door de temperatuur boven de 12 graden in te stellen, wordt het energieverbruik van het apparaat verlaagd. Het instellen van de temperatuur onder 12 graden verhoogt het energieverbruik van het apparaat. Bij sommige modellen kunnen verschillende temperaturniveaus in dezelfde kelder worden ingesteld. Het apparaat zorgt ervoor dat de temperatuur behouden blijft zolang het in bedrijf is en onder normale omstandigheden wordt gebruikt. De temperatuur in het apparaat kan door vele factoren worden beïnvloed: omgevingstemperatuur, blootstelling aan zonlicht, aantal deuropeningen en het aantal opgeslagen flessen... Lichte temperatuurschommelingen zijn volkomen normaal.

Reparaties

- Alle elektrische werkzaamheden mogen uitsluitend uitgevoerd worden door een erkende en vakbekwame elektricien.
- Dit apparaat mag uitsluitend gerepareerd worden door een erkend Servicecentrum met gebruik van originele

reserveonderdelen.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor elk ander gebruik.



R600a

Veiligheidsvoorschriften

Waarschuwing: dek de ventilatieroosters van het apparaat niet af.

Waarschuwing: berg geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat op.

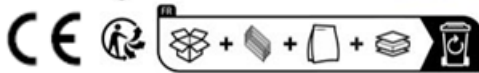
Waarschuwing: vermijd schade aan de koelkringloop van het apparaat.

Waarschuwing: koelunits die werken met isobutaan (R600a) mogen niet worden geplaatst in een omgeving waar een ontstekingsbron aanwezig is (bijvoorbeeld elektrische contacten zonder afdichting of een plaats waar de koelvloeistof zich kan ophopen in geval van een lek). Het type koelmiddel staat vermeld op het typeplaatje op de kast.

Waarschuwing: Gebruik geen elektrische apparaten in de

compartimenten, tenzij dit wordt aanbevolen door de fabrikant.

Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het netsnoer niet bekneld of beschadigd is.

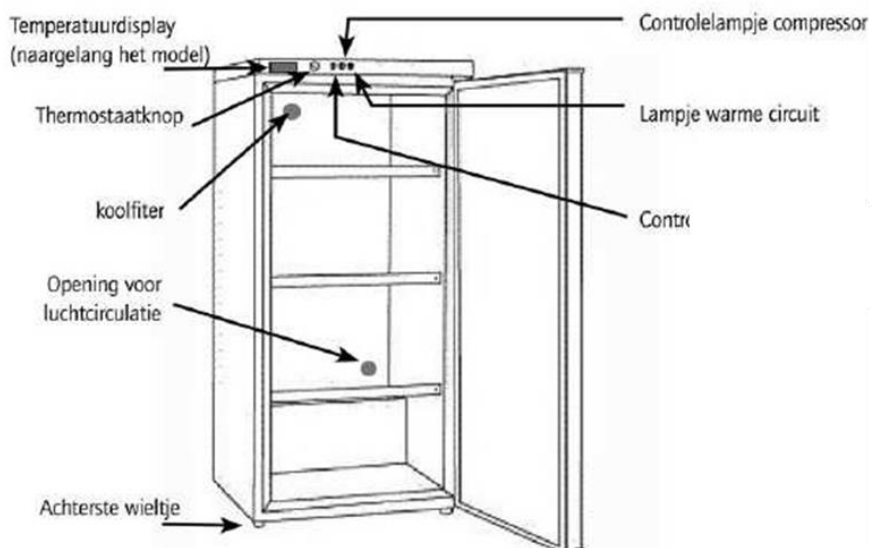


EPREL

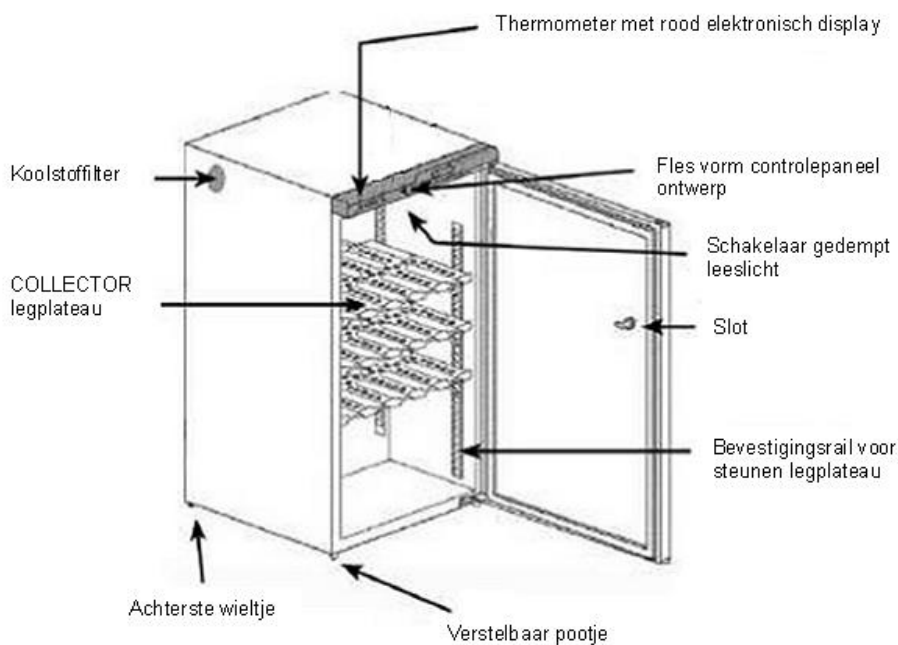
Om meer te weten te komen over uw product, raadpleegt u de online database van EPREL. Zoals gedefinieerd in de gedelegeerde verordening (EU) 2019/2016 van de Commissie is alle informatie met betrekking tot dit koelapparaat beschikbaar op de EPREL (European Product Database for Energy Labelling). In deze database kunt u de informatie en technische documentatie van uw koelapparaat raadplegen. U kunt toegang krijgen tot de EPREL Database door de QR-code op het energielabel van uw apparaat te scannen of door direct naar: www.ec.europa.eu te gaan en het model van uw koelapparaat in te voeren.

2. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

CLV & CVP:



CV & CLA:



3. TECHNISCHE KENMERKEN

Hieronder ziet u een voorbeeld van een typeplaatje:

CLIMADIFF CAVE À VIN / WINE CELLAR

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES: I

MODÈLE CVP 186		CE
REFERENCE	CLV254MF	
CAPACITÉ	264 BOUTEILLES	
VOL. BRUT / NET	479 l / 432 l	242400051
GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a 0,044 kg	
AGENT ISOLANT	CO2	USINE N°
PUISSANCE LAMPE	— W	
CONSO. D'ÉNERGIE AN	136 kWh/an	0051R24
CONSO. D'ÉNERGIE 16°C	0,133 kWh/24 h	
CONSO. D'ÉNERGIE 32°C	0,614 kWh/24 h	
VOLTAGE/FREQUENCE	230V - 50Hz	
PUISSANCE MAXIMUM	60 W	
AMPERAGE	0,25 A	
CLASSE CLIMATIQUE	SN	

IMPORTANT: NE PAS SITUER L'APPAREIL PROCHE D'UNE SOURCE INFLAMMABLE OU D'UN ENDROIT EXPOSÉ AUX RADIATIONS.
Climadiff/Frío SAS-143 boulevard Pierre Lefebvre-72230 Arnage-France

Het typeplaatje dat aan de binnenkant of achterkant van het apparaat (op basis van het model) gekleefd is, bevat alle specifieke informatie over uw wijnkast.

We raden u aan om het serienummer voor de installatie in dit boekje te noteren zodat u er later indien nodig over beschikt (technische interventie, vraag om assistentie...)

Zodra de wijnkast geïnstalleerd en geladen is, kunt u niet meer zo gemakkelijk toegang tot het typeplaatje krijgen.

LET OP: Er kan geen bijstand verleend worden zonder dit serienummer.

4. INSTALLATIE-INSTRUCTIES

Voor het gebruiken van uw wijnkast

- Verwijder de verpakking rondom en binnenin. Verwijder de transportpallet waarop uw wijnkast staat door de twee schroeven aan de achterkant van het apparaat los te draaien.
- Zet het apparaat recht en laat het 24 uur staan voordat u het aansluit. Dit vermindert de kans op het slecht functioneren van het koelcircuit door het transport.
- Maak de binnenkant schoon met behulp van een doek en lauwwater.

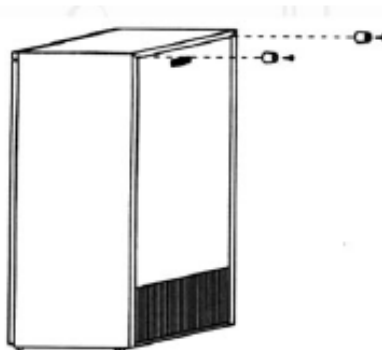
Beperkingen op de temperatuur van de omgevingsruimte

Wanneer u een plaats voor uw apparaat kiest, moet u ervoor zorgen dat de vloer waterpas en stevig is en dat de ruimte goed geventileerd is. Dit apparaat is geschikt voor gebruik in ruimtes met een zeer specifieke omgevingstemperatuur, deze klimaatklasse is aangegeven op het typeplaatje. De omgevingstemperatuur beïnvloedt de binnentemperatuur en vochtigheid van uw kelder. Voor een optimale werking zijn uw kelderinstellingen gemaakt voor omgevingstemperaturen van 23°C tot 25°C.

KLASSE	SYMBOOL	BEREIK VAN OMGEVINGSTEMPERATUUR (°C)
Uitgebreid gematigd	SN	Van +10 tot +32
Gematigd	N	Van +16 tot +32
Subtropisch	ST	Van +16 tot +38
Tropisch	T	Van +16 tot +43

Uw wijnkast installeren

- Dit apparaat is alleen bedoeld voor vrijstaande installatie. **Het mag nooit worden ingebouwd of ingebouwd.** Voor een goede werking van het apparaat is het absoluut noodzakelijk om een goede luchtcirculatie rond het apparaat toe te staan. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheidsinstantie van niet-naleving van de installatie-instructies.
- Zet de wijnkast op een voldoende stevige ondergrond die bestand is tegen het gewicht in geladen toestand.
- Voor de beste prestaties en het laagste energieverbruik van uw apparaat, plaatst u het apparaat liever niet in de buurt van een warmtebron (verwarming, fornuis), stelt u het best niet bloot aan direct zonlicht en plaatst u het liever niet in een ruimte die te koud is.
- Steek de kelder in een enkele uitlaat.
- Gelieve de buffers te schroeven die in het apparaat worden geleverd om een 10 cm minimale afstand tussen de achterkant van het apparaat en de muur te handhaven waar voor hij wordt geplaatst. Zorg dat uw wijnkast perfect ondersteund wordt en dat ze waterpas staat door de voeten aan de voorkant iets hoger te zetten (het gebruik van een waterpas wordt aanbevolen). Dit voorkomt dat de kast gaat bewegen door instabiliteit, wat lawaai en trillingen produceert, en zorgt ervoor dat de deur perfect luchtdicht is.



Instelling van de thermostaat

Let op! alle in deze handleiding vermelde temperaturen zijn de temperaturen in de wijn, in de fles.

Advies: dompel een dompelthermometer in een doorzichtige glazen fles gevuld met water en plaats deze in het midden van de kast. Wacht minstens 24 uur om de temperatuur te controleren. Stel vervolgens de thermostaat in aan de hand van de verkregen waarde en de waarde die u wilt verkrijgen.

Stand 1:

Lagere temperatuur in de kast



Stand 5:

Hogere temperatuur in de kast

De thermostaat in uw kast heeft uitsluitend invloed op de productie van koude lucht. Als uw kast uitgerust is met het wintersysteem en bestemd is voor een onverwarmde ruimte, hoeft u hier dus niet naar om te kijken, aangezien de warmtekring vooraf in de fabriek werd ingesteld.

De thermostaat van de unit heeft 5 standen. Het toestel zorgt ervoor dat de temperatuur gehandhaafd blijft zolang het in werking is en onder normale omstandigheden wordt gebruikt. De temperatuur in het toestel kan door vele factoren worden beïnvloed: kamertemperatuur, blootstelling aan zonlicht, aantal deuropeningen en de hoeveelheid opgeslagen flessen. Lichte temperatuurschommelingen zijn volkomen normaal.

Stand 1: Gemiddelde compartimenttemperatuur is $11^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Stand 2: gemiddelde compartimenttemperatuur is $12^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

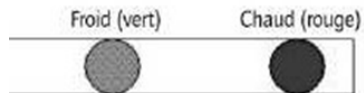
Stand 3: gemiddelde compartimenttemperatuur is $13^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Stand 4: gemiddelde compartimenttemperatuur is $14^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Stand 5: gemiddelde compartimenttemperatuur is $17^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Modellen met controlelampjes in een rij op de strip:

- Het lampje "koud" brandt als de compressor werkt.
- Het lampje "warm" brandt als het warme circuit in werking is.



In termen van de temperatuur, de rood elektronisch display (afhankelijk van het model) is een temperatuurindicator van omgevingslucht in de tank en niet een thermometer de temperatuur van de wijn in de fles kennen. Daarom wordt een tolerantie van $\pm 2^{\circ}\text{C}$ toegekend Door de trage massa van de vloeistof, de vloeistof varieert 10 maal lager dan de temperatuur van de omgevingslucht. Bovendien, zoals de kelder is het werken selon cycli, als je kijkt naar het scherm, indicating de momentane temperatuur, het is een cyclus Tijdens normaal koud dat het minder dan 12°C . Omgekeerd, tijdens een warme cyclus, de temperatuur leesbaar Will Be hoger dan 12°C voor een bepaalde tijd.

Wanneer de omgevingstemperatuur 25°C is en de wijnkoeler geen fles heeft, duurt het ongeveer 2h00 om de temperatuur van de wijnkoeler te verhogen van 5°C naar 12°C. Onder dezelfde omstandigheden duurt het 2h00 om de temperatuur van de wijnkoeler te verlagen van 12°C naar 5°C. Hoe lager de temperatuur, hoe minder tijd er nodig is. De insteltemperatuur van de bovenste zone moet lager zijn dan de onderste zone.

5. UITRUSTINGEN

Het ventilatiesysteem: Koolstoffilter

Zuivere lucht die voortdurend verversst en gefilterd wordt!

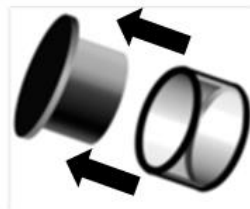
Uw wijnkast van Climadiff is uitgerust met een permanent luchtverversingssysteem, waarbij de lucht gefilterd wordt door middel van een koolstoffilter. Het betreft een ringetje van zwart plastic met een diameter van 5 cm dat zich linksboven achterin de kast bevindt. Deze filter, die één keer per jaar vervangen moet worden, is verkrijgbaar op onze site www.climadiff.com rubriek accessoires.

Vervanging van de koolstoffilter: **de filter moet absoluut één keer per jaar vervangen worden.** U kunt hem dus zowel van binnenuit als van buitenaf zien; hij bevindt zich bovenaan rechts, achteraan in de wijnkast.



Duw het koolstoffilter vanaf de buitenkant van uw wijnkelder om het uit de binnenkant van het apparaat te verwijderen. Het zichtbare gat onder aan de achterzijde is normaal, deze zorgt voor drukvermindering, waardoor een inwendige luchtcirculatie mogelijk is.

OPGELET! De filter kan zich in een houder met een soortgelijke vorm en in dezelfde kleur bevinden. ALLEEN de filter wordt vervangen. Wilt u onherstelbare schade voorkomen, trek dan niet aan de houder of forceer hem niet!



Het anti-trillingssysteem

Wijn wordt niet graag gestoord. En is vooral beducht voor trillingen. Daarom is de compressor met langzame cyclus van uw wijnkast op speciale schokdempers, zogenaamde silent blocs, gemonteerd.

Op dezelfde wijze wordt de binnenkuip van de ombouw afgezonderd door middel van een dikke laag polyurethaanschuim, die als bijzonder kenmerk heeft dat ze ook trillingen absorbeert. Naargelang van het model zijn de oplegplanken in massief hout en absorberen ze trillingen beter dan metaal.

Op sommige modellen zijn de houders van de oplegplanken bovendien voorzien van rubberkussentjes. Uw flessen profiteren van een vorstelijke rust!

Het bevochtigingssysteem

Uw wijnkast is uitgevoerd met een hydrodynamisch systeem en regelt derhalve volledig automatisch de vochtigheidsgraad in de kast. Er hoeft geen water te worden toegevoegd.

Na het inschakelen van de kast moet u enige dagen wachten voordat de ideale gemiddelde vochtigheidsgraad (tussen 55 en 75%) zich in de kast stabiliseert. Tegen de achterkant van het apparaat zal ijs ontstaan: maakt u zich niet ongerust, dit is een normaal verschijnsel dat zich kan voordoen bij het eerste gebruik en tijdens warmere periodes van het jaar en dat zal verdwijnen zodra de natuurlijke inertie van de kast is bereikt.

Het wintersysteem

De winterset is een vorstvrij systeem dat er voor zorgt dat de kast kan werken in een omgeving met een temperatuur tussen 0 en 32°C. Een voeler aan de buitenzijde van het apparaat schakelt een elektrische weerstand met een laag vermogen in wanneer de omgevingstemperatuur in het vertrek in de buurt van 8°C. Deze weerstand heeft een laag vermogen, om een plotselinge stijging van de temperatuur van de wijn te voorkomen en zo een voor de kwaliteit van de wijn schadelijke thermische schok te vermijden. De set is bedoeld voor het verhogen van de T° in de kast voordat er zich een warmte-uitwisseling met de flessen heeft kunnen voordoen.

BELANGRIJK: als de omgevingstemperatuur in het vertrek waar zich uw wijnkast bevindt, 12°C (± 2°C) is, zal er geen productie van koude of warme lucht geconstateerd worden. Het apparaat is dan volledig geluidloos en dit is normaal. Het betreft geen defect!

Het anti-UV systeem

Licht versnelt de veroudering van uw wijnen. In onze wijnkasten met volle deuren worden uw wijnen op natuurlijke wijze beschermt, op voorwaarde dat u de deur niet te vaak opent. De modellen met een glazen deur hebben een anti-UV behandeling ondergaan en bezitten een filter tegen schadelijke ultraviolette straling; uw wijnen zijn beschermd.

Ontdooien

Uw apparaat is uitgerust met een automatische ontdooicyclus. Tijdens de stilstand van de koelcyclus worden de gekoelde oppervlakken van het apparaat automatisch ontdooid. Het op die manier opgevangen dooiwater wordt afgevoerd naar een verdampingsbak voor condensaatwater, die zich vlak bij de compressor op de achterkant van het apparaat bevindt.

De warmte die door de compressor geproduceerd wordt, verdampt vervolgens de condensaten die in de bak opgevangen werden.

Slot (afhankelijk van het model)

Voor de kasten met slot bevinden de sleutels zich in het zakje waar zich de handleiding bevindt. Voor het openen moet u de sleutel tegen de klok in draaien.

Gedempt leeslicht (afhankelijk van het model)

Bij het openen van de deur zorgt de schakelaar onder de strip ervoor dat er een gedempt LED licht graat branden voor het lezen van de etiketten in een donkere ruimte. Vergeet niet het licht uit te doen nadat u uw wijnkast heeft dichtgedaan, door op de schakelaar.

Oplegplanken

Elke wijnkast heeft een eigen type oplegplank!

Bedenk dat er geen ideaal rangschikingsplan bestaat. Een collectie wijnflessen is kostbaar als ze gevarieerd is. Het is aan u om uw wijnkast in te richten naargelang van uw collectie. Er zijn extra oplegplanken beschikbaar op bestelling en als betalende optie bij uw handelaar of diens klantenservice en tevens op onze site www.climadiff.com rubriek accessoires.

Een advies: Om schade aan de deurpakking te verwijderen, moet u zorgen dat de deur goed geopend is voordat u aan de oplegplanken trekt om flessen te plaatsen of verwijderen.



Een verhoogde veiligheid

Omdat dit productassortiment bestemd is voor het opslaan van waardevolle voorwerpen, hebben we alles in het werk gesteld om kwalitatieve onderdelen te kiezen en aangepaste vervaardigingstechnieken te ontwikkelen om een optimale werkingsveiligheid te garanderen.

6. LADEN

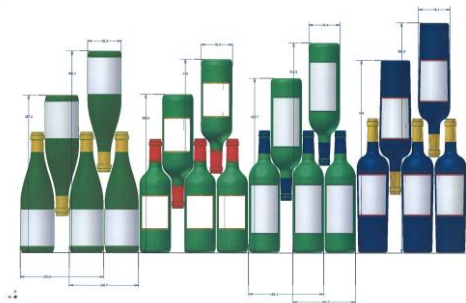
Hoe vult en beheert u uw wijnkast?

Uw wijnkast wordt geleverd met één of meerdere oplegplanken, in metaal of in hout.

Begin met uw wijnkast onderaan te vullen. Stapel de flessen vervolgens gewoon opeen en richt de onderkant van de flessen daarbij naar achter voor de achterste rij, en omgekeerd voor de voorste rij. De oplegplanken moeten aan de grootte van uw wijnkast en de vormen van uw flessen aangepast worden. Neem altijd de maximale belasting per oplegplank in acht (zie de aan de binnenkant van uw kast vermelde belasting). Overschrijd de maximale inhoud niet (zorg ervoor dat de koolstoffilter niet verstopt raakt).

In werkelijkheid is het mogelijk om, in het uiterste geval, meer flessen op te bergen door flessen van hetzelfde type opeen te stapelen zonder oplegplanken, maar een 'gevarieerde kast' bestaat uit een grote verscheidenheid van flessen en het 'praktische' aspect van het dagelijkse beheer van een wijnkast beperkt de vulcapaciteit. Waarschijnlijk zult u dus wat minder flessen in uw kast leggen dan het vermelde maximum.

Types flessen:

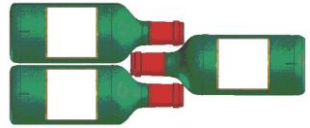


We zien hier 4 soorten flessen van 75 cl, bourgogneflessen en bordelaises, in verschillende groottes. Er bestaan talrijke andere inhouds en vormen. U merkt de rangschikking verschillen naargelang van de hoogte van de flessen, de diameters en de methode om ze kruiselings neer te leggen.

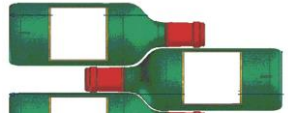
Als u bijvoorbeeld een wijnkast uitsluitend met bourgogneflessen vult, zult u merken dat u ongeveer 30 % onder de op basis van bordeauxflessen berekende aanvankelijke hoeveelheid zit.

Methodes om flessen kruiselings neer te leggen:

Kop aan staart, hals tegen hals:



Let goed op het verschil in diepte!



Kop aan staart, hals tussen buiken:



Geadverteerde capaciteit

De geadverteerde capaciteit is de maximale capaciteit berekend met een gedefinieerd aantal schappen, die varieert afhankelijk van het model. Deze standaard wordt berekend met 75cl flessen van het traditionele Bordeaux-type. Elk ander type flesmaat en de toevoeging van planken zal de opslagcapaciteit aanzienlijk verminderen.

De capaciteit van uw wijnkelder wordt gemeten volgens de norm EN62552.

7. WARTUNG

Voordat u uw apparaat schoonmaakt (regelmatig uit te voeren interventie), het apparaat loskoppelen door de stekker uit te trekken of haar zekering los te koppelen.

We raden u aan om voor het eerste gebruik en daarna op regelmatige basis de binnen- en buitenkant (voorkant, zijkant en onderkant) schoon te maken met een mengsel van lauwwater en een zacht reinigingsproduct. Spoel met zuiver water en laat het volledig apparaat drogen voordat u het opnieuw aansluit. Gebruik geen oplos- noch schuurmiddelen.

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer voedt, kan een restgeur blijven hangen. In dit geval het apparaat enkele uren ongevuld gebruiken en de temperatuur kouder instellen. De kou zal deze mogelijke geuren doen verdwijnen.

Wat moet u doen bij een stroomonderbreking?

De meeste stroomonderbrekingen worden snel opgelost. Een onderbreking van 1 of 2 uur zal de temperaturen in uw wijnkast niet beïnvloeden. Wilt u uw wijnen tijdens stroomonderbrekingen beschermen, denk er dan aan om de deur zo weinig mogelijk open te doen. Voor stroomonderbrekingen die zeer lang duren, moet u de maatregelen nemen die noodzakelijk zijn om uw wijn te beschermen.

- Indien uw apparaat losgekoppeld of uitgeschakeld is of bij een stroomonderbreking moet u 3 tot 5 minuten wachten om het opnieuw op te starten. Indien u de wijnkast eerder

opnieuw probeert te starten, zal de compressor pas na 3/5 minuten beginnen werken (indien nodig op basis van de temperatuur).

- Bij de eerste opstart en na een langdurige stilstand van de wijnkast is het bij het opnieuw opstarten mogelijk dat de gekozen en weergegeven temperaturen niet overeenstemmen. Dit is normaal! U moet dan enkele uren wachten zodat de temperaturen zich opnieuw kunnen stabiliseren.

Periodes van niet-gebruik

- **Korte periodes van niet-gebruik:** laat de wijnkoeler werken tijdens periodes van niet-gebruik van minder dan drie weken.
- **Lange periodes van niet-gebruik:** zal het apparaat gedurende meerdere maanden niet worden gebruikt, verwijder dan alle onderdelen en schakel het apparaat uit. Reinig en droog de binnenzijde grondig. Om geuren en schimmelvorming te voorkomen, laat u de deur een kleine beetje openstaan: blokkeer de deur daarvoor indien nodig.

Als u uw wijnkast moet verplaatsen

- Verwijder alle flessen uit uw kast en maak losse onderdelen vast.
- Om beschadiging van de schroeven van de voeten te voorkomen, moet u deze zo ver mogelijk indraaien.
- Plak de deur dicht met tape.
- Verplaats het apparaat in verticale positie.
- Bescherm het met dekens of andere bescherming.

8. IN GEVAL VAN EEN DEFECT

Ondanks alle zorg die wij aan onze producten besteden, kan een defect nooit volledig uitgesloten worden. Voordat u contact opneemt met de dienst na verkoop van uw handelaar, moet u echter het volgende controleren:

- Of het stopcontact nog altijd op zijn plaats zit
- Of er geen stroomonderbreking is
- Of de storing niet veroorzaakt wordt door één van de oorzaken beschreven in de tabel aan het einde van deze handleiding

BELANGRIJK: Als het meegeleverde voedingssnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of door een dienst die erkend wordt door het merk of de handelaar. In elk geval moet het snoer vervangen worden door bevoegd personeel, om elk gevaar voor verwondingen te voorkomen.

**LEVEREN DEZE CONTROLES NIETS OP, NEEM DAN CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE VAN UW
HANDELAAR.**

OPGELET!

Koppel de wandaansluiting los voor elke onderhouds- of herstellingsinterventie!

9. ONDERDELEN EN SERVICE NA VERKOOP

Esthetische en functionele reserveonderdelen in overeenstemming met VERORDENING (EU) 2019/2019 (bijlage II, punt 3.), worden ter beschikking gesteld van professionele herstellende en eindgebruikers voor een periode van 7 jaar of 10 jaar (lijst in bijlage II, punt 3.a.1 en 3.a.2) vanaf het moment dat het laatste exemplaar van het model op de markt is gebracht. De lijst met reserveonderdelen en de procedure om ze te bestellen (professionele toegang / speciale toegang) zijn beschikbaar op de volgende website: www.interfroidservices.fr of per post op het volgende adres: FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefauchaux - 72230 ARNAGE. Voor andere functionele reserveonderdelen die niet gespecificeerd zijn in EU-verordening 2019/2019, zijn ze beschikbaar voor een periode van 10 jaar. De fabrieksgarantie is 1 jaar op functionele onderdelen.

10. PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

U kunt veel eenvoudige problemen met uw wijnkast zelf oplossen zodat u geen contact met de klantenservice hoeft op te nemen. Probeer de onderstaande suggesties!

PROBLEMEN	MOGELIJKE OORZAKEN
De wijnkast start niet	De stekker is niet aangesloten. Raadpleeg de paragraaf over de winterkit, als uw wijnkast in een onverwarmde ruimte staat. De zekering van uw elektrische installatie is doorgebrand.
De wijnkast koelt niet voldoende	De thermostaat staat op een weinig koude stand: pas deze stand aan De buitentemperatuur is hoger dan de toepassingstemperatuur van de wijnkast.
De kast koelt te veel af	De thermostaat staat op een te koude stand: pas deze stand aan.
Het vochtgehalte is te hoog De etiketten laten los	De vochtigheid wordt geregeld door het principe van thermodynamica. Tijdens een

	<p>koude periode vormt zich rijp (de koude lucht droogt de lucht), het vochtgehalte daalt tot 40%. Tijdens een warme periode smelt de rijp en kan het vochtgehalte stijgen tot 75%.</p> <p>Door het gemiddelde te nemen van deze twee waarden, verkrijgen wij een vochtgehalte van 55%. Men moet altijd de gemiddelde waarde nemen over meerdere cycli en niet van één meting.</p> <p>Om de vochtigheid in de kast te verminderen, zijn er twee mogelijkheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De koolstoffilters vervangen - De temperatuur in de kast enigszins verlagen
<p>Het vochtgehalte is te laag</p>	<p>De vochtigheid wordt geregeld door het principe van thermodynamica. Tijdens een koude periode vormt zich rijp (de koude lucht droogt de lucht), het vochtgehalte daalt tot 40%. Tijdens een warme periode smelt de rijp en kan het vochtgehalte stijgen tot 75%.</p> <p>Door het gemiddelde te nemen van deze twee waarden, verkrijgen wij een vochtgehalte van 55%. Men moet altijd de gemiddelde waarde nemen over meerdere cycli en niet van één meting.</p> <p>Om het vochtgehalte in de kast te verhogen, zijn er twee mogelijkheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Een groot glas water bovenin de kast plaatsen - De temperatuur in de kast enigszins verhogen
<p>De temperatuur van de kast schommelt</p>	<p>De echte temperatuur die in aanmerking genomen moet worden, is die in de fles. De momentschommelingen die u kunt meten, stemmen overeen met de werkingscycli van de compressor.</p>

	<p>Aan de hand van dit principe van herhaalde lichte schommelingen in de lucht van uw wijnkast wordt een gemiddelde temperatuur verkregen die gunstig is om uw wijnen de beste opeleomstandigheden te bieden.</p> <p>Als de vastgestelde temperatuur in uw wijnkast verschilt van de temperatuur die gewoonlijk vastgesteld wordt, en niet langdurig (gedurende meerdere uren en zonder plaatsing in een onverwarmd vertrek met een temperatuur tussen 10 en 12°C) schommelt, moet u contact opnemen met de klantenservice van uw handelaar.</p>
De compressor van de kast draait continu	Als u merkt dat er geen koude geproduceerd wordt, moet u uw klantenservice bellen
Trillingen	Controleer of de kast goed waterpas staat en dat alle voeten de grond raken.
De wijnkast maakt veel lawaai	<p>De compressor maakt lawaai: ga na of de compressor stevig op de rubbers (silent blocs) bevestigd is, en of hij geen andere elementen raakt.</p> <p>Er zijn zachte klakkende geluiden te horen: die worden voortgebracht door de circulatie van het gas in de buizen en zijn het gevolg van een normale werking van uw wijnkast.</p>
Het ruikt niet lekker in de kast	<p>Maak uw kast schoon en lucht deze gedurende enkele dagen.</p> <p>Vervang de koolstoffilters.</p>

De oplegplanken zakken door bij het laden	Controleer of u de maximum belasting niet overschrijdt en of de oplegplanken goed geplaatst zijn.
Er bevindt zich water onderin de kast	Dit is niet schadelijk voor uw wijn, het is een normaal verschijnsel tijdens de eerste dagen van gebruik. - Controleer of de 2 voorste voeten enigszins hoger staan - Controleer of de afvoerleiding voor het condenswater niet verstopt is
De deur sluit niet goed	De wijnkast staat niet waterpas De pakking van de deur is verontreinigd of beschadigd. De oplegplanken zijn niet goed geplaatst. Een deel van de inhoud verhindert dat de deur sluit.

Vervanging van de verlichtingslamp (afhankelijk van het model)

Dit apparaat bestaat uit elektroluminescente dioden (leds). Dit type diode mag niet worden vervangen door de consument. Deze leds gaan normaal gezien lang genoeg mee om nooit te moeten worden vervangen. Als de leds toch defect zouden zijn, ondanks alle zorg die wordt besteed aan de productie van uw wijnkast, moet u voor verdere stappen contact opnemen met uw klantenservice.

11. ENIGE NUTTIGE INFORMATIE

Voorbeelden van serveertemperaturen

In acht te nemen bij uw degustaties om te voorkomen dat u aan de rijke aroma's van uw wijnen voorbijgaat!

Meningen verschillen, de omgevingstemperatuur ook, maar velen zijn het eens over het volgende:

<i>Bordeauxwijnen van de beste cru's – rood</i>	16 – 17°C
<i>Bourgognewijnen van de beste cru's – rood</i>	15 – 16°C
<i>Grand cru's van droge witte wijnen</i>	14 – 16°C
<i>Lichte, fruitige, jonge wijnen</i>	11 – 12°C
<i>Roséwijnen uit de Provence, primeurwijnen</i>	10 – 12°C
<i>Droge witte wijnen en rode landwijnen</i>	10 – 12°C
<i>Witte landwijnen</i>	8 – 10°C

Oplegtabel in jaren

BENAMING	WIT ROSÉ	ROOD
<i>Elzaswijn</i>	1 - 4	
<i>Grand cru's van de elzaswijnen</i>	8 - 12	
<i>Beaujolais (cru's)</i>		1 - 4
<i>Beaujolais primeur</i>		1 - 2
<i>Bergerac</i>	2 - 3	3 - 4
<i>Bordeaux</i>	2 - 3	3 - 4
<i>Bourgogne</i>	5	7
<i>Cahors</i>		5 - 10
<i>Côtes de Provence</i>	1 - 2	2 - 5
<i>Côte Rôtie, Hermitage</i>	8	8 - 15
<i>Grand cru's van de bourgognewijnen</i>	8 - 10	10 - 15
<i>Grand cru's van de bordeauxwijnen</i>	8 - 10	10 - 15
<i>Jurançon vol en zacht, likeurwijn</i>	6 - 10	
<i>Jurançon droog</i>	2 - 4	
<i>Languedoc</i>	1 - 2	2 - 4
<i>Loire</i>	5 - 10	5 - 12
<i>Loire vol en zacht, likeurwijn</i>	10 - 15	
<i>Mâcon</i>	2 - 3	1 - 2
<i>Montbazillac</i>	6 - 8	
<i>Savoie</i>	1 - 2	2 - 4
<i>Vallée du Rhône</i>	2	4 - 8
<i>Vin jaune</i>	20	

Hoe moet u uw collectie beheren?

Het wijnkastregister (het origineel, een innovatie van Climadiff) helpt u daarbij!

De binnenzijde van de deur van uw wijnkast werd speciaal ontwikkeld om aantekeningen te kunnen maken op het wijnkastregister, en om met krijt de kenmerken van uw collectie te noteren, of is voorzien van de lijst van de geklasseerde wijnen. Schrijf op het wijnkastregister alleen met krijt.

Om uw wijnen zoveel mogelijk met rust te houden, kunt u het beste de cru's die lange tijd in de wijnkast zullen verblijven, onderin de kast plaatsen.

Gebruik een doek of een ietwat vochtige spons om zaken uit te vegen. Gebruik nooit schoonmaak- of schuurmiddelen.

12. MILIEU

Dit apparaat is gemarkeerd overeenkomstig Europese richtlijn 2019/290/UE betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgedankt, voorkomt u mee de potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een on gepaste afvalverwerking van dit product.



Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak duidt erop dat dit product aan het einde van zijn levensduur apart van ander huishoudelijk afval verwerkt moet worden. Het apparaat zal dus naar een centrum voor selectieve afvalophaling voor elektrische en/of elektronische apparaten gebracht moeten worden, of naar de doorverkoper van dit nieuwe apparaat, als u een vergelijkbaar apparaat koopt.

De gebruiker moet het apparaat aan het einde van de levensduur naar een geschikte inzamelcentrum brengen. Een selectieve en adequate ophaling die erop gericht is het ongebruikte apparaat te laten recycleren, te laten verwerken en met respect voor het milieu te laten vernietigen, helpt mee de mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, en bevordert de recyclage van de materialen waarvan het product samengesteld is.

Om uitvoerigere informatie over de beschikbare systemen voor afvalophaling te verkrijgen, kunt u contact opnemen met de plaatselijke dienst voor afvalverwijdering of met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

13. VERWITTIGING

Met het oog op de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om de technische kenmerken zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De garanties van de CLIMADIFF-producten worden uitsluitend door de door ons gekozen dealers gegeven. Geen enkel onderdeel van deze handleiding kan geïnterpreteerd worden als een aanvullende garantie.

De maatschappij FRIO ENTREPRISE kan niet aansprakelijk gesteld worden voor technische en opstellingsvergissingen of -weglatingen in het onderhavige document.

Niet-contractueel document.

Antes de utilizar la vinoteca, lea y aplique todas las reglas de seguridad y uso del presente manual.

En primer lugar, le agradecemos la confianza que ha depositado en **CLIMADIFF** al adquirir este aparato que, estamos convencidos, cumplirá plenamente sus expectativas.

Este aparato le permitirá chambrear (poner a temperatura ambiente) sus botellas o ponerlas a temperatura de servicio en función de su naturaleza.

1. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el electrodoméstico por primera vez, leer este manual de usuario atentamente. Guardarlo con cuidado para futuras consultas en caso necesario. Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o daños cuando se esté usando su aparato, siga estas precauciones básicas:

De manera general, un profesional cualificado debe realizar el mantenimiento del electrodoméstico.

Por su seguridad y para utilizar correctamente el aparato, antes de instalarlo y utilizarlo por primera vez, lea atentamente este manual, así como las advertencias y los consejos útiles que contiene. Con la finalidad de evitar que usted resulte herido innecesariamente o que el aparato se estropee, es importante que las personas que vayan a utilizarlo conozcan completamente su funcionamiento, así como sus funciones de seguridad. Conserve estas instrucciones para futuras consultas y guárdelas junto al aparato, de modo que acompañen a este último en caso de que se venda o traslade a otro

lugar. Así se garantizará el correcto funcionamiento del mismo.

Conserve este manual para evitar cualquier riesgo de lesiones. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de manipulación incorrecta del aparato.

Este electrodoméstico debe utilizarse exclusivamente en el hogar para guardar bebidas especiales a una temperatura de almacenamiento superior a la del compartimento de almacenamiento para productos frescos. No está previsto bajo ningún concepto para guardar productos alimenticios frescos.

Asegurarse de que la tensión de la instalación eléctrica corresponda con la placa de identificación del electrodoméstico; este último debe estar conectado a un sistema a tierra autorizado. Las reparaciones o conexiones incorrectas pueden causar riesgos para la seguridad. En caso de duda, solicitar a un profesional que compruebe la instalación eléctrica.

Esta unidad debe estar correctamente conectada a la toma de corriente a tierra para su protección. No cortar ni retirar el hilo de puesta a tierra del cable de la red eléctrica suministrado.

Por razones de seguridad, no utilizar un cable alargador eléctrico.

Si el electrodoméstico está estropeado (p. ej., si ha recibido un golpe fuerte) o ha sufrido algún daño (subida de tensión debida a relámpagos, inundaciones o incendios), puede resultar peligroso utilizarlo. Desconectar el enchufe de la red eléctrica y solicitar a un reparador profesional autorizado que compruebe el electrodoméstico.

Para impedir los peligros, no reemplace usted mismo el cable estropeado de la red eléctrica. Ponerse en contacto con el distribuidor, un centro de reparación autorizado o un reparador profesional.

Este electrodoméstico debe colocarse de tal manera que el enchufe de la red eléctrica esté accesible. No mover el electrodoméstico cuando esté lleno: podría deformarse su estructura y no ser posible su reparación. Las partes eléctricas no deben estar directamente accesibles.

- ✓ Mantener a los niños alejados del electrodoméstico.
- ✓ No utilizar este electrodoméstico al aire libre.

En caso de que se derrame líquido por accidente (rotura de una botella, etc.) en los componentes eléctricos (motor, etc.), desconectar el enchufe de la red eléctrica inmediatamente.

Para impedir todo riesgo de incendio, electrocución o

lesiones, no sumergir el cable de la red eléctrica, el enchufe o el propio electrodoméstico en el agua o en cualquier otro líquido. No tocar el electrodoméstico con las manos mojadas.

Mantener el electrodoméstico alejado de cualquier fuente de calor o fuera de la luz directa del sol.

No permitir que el cable de la red eléctrica quede colgando de una mesa o entre en contacto con bordes afilados o superficies calientes.

No tirar del cable de red eléctrica, agarrar el enchufe para desconectar el electrodoméstico.

Asegurarse de que la zona donde se vaya a colocar el electrodoméstico pueda soportar su peso cargado (una botella de 75 cl pesa aproximadamente 1,3 kg). La vinoteca debe estar colocada en una superficie plana. Si hay que colocarla en una alfombra o tapete, colocar un soporte debajo.

Para evitar dañar la junta de puerta, cerciórese de que la puerta está completamente abierta cuando usted saca las parrillas de su compartimento.

Seguridad de los niños y demás personas vulnerables

- Este aparato pueden utilizarlo niños de 8 años o más,

personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas que no hayan aprendido a utilizar el aparato, siempre que estén bajo la supervisión de una persona informada y consciente de los riesgos que ello implica. Los niños no deben jugar con el aparato.

- La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben llevarlos a cabo niños, excepto si son mayores de 8 años y están vigilados.
- Mantenga todos los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que existe riesgo de asfixia.
- Riesgo de atrapamiento de niños. El riesgo de atrapamiento y asfixia de los niños no son problemas del pasado. Los aparatos desechados o abandonados siguen siendo peligrosos... incluso si van a "dejarse en el garaje unos días".
- Si decide desechar el aparato, desenchúfelo de la toma mural, corte el cable de conexión (tan cerca del aparato como le sea posible) y retire la puerta para impedir que los niños jueguen con ella y se electrocuten o se encierren en el interior del aparato.
- Si el aparato, provisto de una junta de puerta magnética, debe reemplazarse por otro aparato provisto de un pestillo en la puerta o en la junta, compruebe que dicho pestillo no funciona antes de deshacerse del aparato. De este modo, se evitará que el aparato se convierta en una trampa para los niños.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Antes de dar de baja la bodega en un sitio de reciclaje específicos, quite la puerta, pero dejar los estantes en lugar de una manera tal como para hacer difícil que los niños se suban en el interior.
- Los niños de 3 a 8 años pueden cargar o descargar este dispositivo.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el dispositivo.

Seguridad general

ATENCIÓN — Este electrodoméstico está previsto para utilizarse en una vivienda o para tener aplicaciones parecidas en

- ✓ Áreas de cocina de oficina, en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo,
- ✓ Fincas y entre clientes en hoteles, moteles y cualquier otro lugar de tipo residencial,
- ✓ Lugares de tipo alojamiento y desayuno,
- ✓ Servicio de comidas y aplicaciones parecidas no minoristas.

ATENCIÓN — Para evitar un peligro debido a la inestabilidad del aparato, debe fijarse de acuerdo con las instrucciones.

ATENCIÓN — No guarde bajo ninguna circunstancia sustancias inflamables como aerosoles dentro del aparato, ya que podrían derramarse.

ATENCIÓN — Si el cable de alimentación está estropeado, deberá reemplazarlo inmediatamente solicitándolo al fabricante o a un distribuidor cualificado para evitar cualquier riesgo de electrocución.

ATENCIÓN — No utilizar dispositivos mecánicos ni ningún otro medio para acelerar el proceso de descongelación distintos de los recomendados por el fabricante.

ATENCIÓN — No estropee el circuito de refrigeración.

ATENCIÓN — No utilice aparatos eléctricos dentro del compartimento, • excepto si estos últimos son aceptados por el fabricante.

ATENCIÓN — El refrigerante y el gas de soplado de aislamiento son inflamables. Cuando se deseche el electrodoméstico, hacerlo en un centro de eliminación de residuos autorizado. No exponer a las llamas.

ATENCIÓN — El refrigerante de estos aparatos es el R600a, los artículos inflamables y explosivos no deberían ponerse cerca del armario para evitar que se produzca

fuego o una explosión.

Líquido refrigerante

En el circuito refrigerante del aparato se utiliza isobutano refrigerante (R600a). Se trata de un gas natural sumamente inflamable y, por tanto, peligroso para el medio ambiente. Compruebe que no se dañe ninguno de los componentes del circuito de refrigeración durante el transporte y la instalación del aparato. El refrigerante (R600a) es un líquido inflamable.

Atención: riesgo de incendio

Si el circuito de refrigeración resultara dañado:

- ✓ Evite las llamas abiertas y cualquier otra fuente de inflamación.
- ✓ Ventile bien la habitación en la que se encuentre el aparato.

Es peligroso realizar cualquier tipo de modificación que afecte a la composición del aparato. Cualquier daño provocado al cable puede causar un cortocircuito o una electrocución.

Seguridad eléctrica

- Declinamos toda responsabilidad en caso de incidente causado por una mala instalación eléctrica.
- El cable de alimentación no debe alargarse. No utilice

ningún alargador, ningún adaptador ni ninguna toma múltiple.

- Asegurarse de que el cable de alimentación no esté aplastado ni estropeado. Si el cable está aplastado o estropeado, podría sobrecalentarse y provocar un incendio.
- Asegurarse de tener acceso al enchufe de la red eléctrica del electrodoméstico.
- No tirar del cable principal
- No elimine en ningún caso la toma de tierra.
- Si el enchufe de alimentación está suelto, no insertar el cable de alimentación. Existe riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- No se debe poner en funcionamiento el electrodoméstico sin la tapa de la lámpara de iluminación interior.
- La vinoteca se aplica solamente con suministro de alimentación de corriente alterna monofásica de 220~240 V/50 Hz.
- Si el cable de alimentación está estropeado, no lo reemplace. Póngase en contacto con el servicio posventa.
- La toma de corriente debe estar accesible fácilmente pero fuera del alcance de los niños. En caso de duda, consulte al instalador.

Utilización diaria

- Este aparato está diseñado para ser utilizado exclusivamente para el almacenamiento de vino.
- No almacene en ningún caso sustancias ni líquidos inflamables dentro del aparato, pues implicaría un riesgo de explosión.
- No ponga en funcionamiento otros aparatos eléctricos dentro del aparato (batidoras, heladeras eléctricas, etc.).
- Cuando desenchufe el aparato, agarre la toma con las manos y no tire del cable.
- No colocar objetos calientes cerca de los componentes de plástico de este electrodoméstico.
- Deben cumplirse estrictamente las recomendaciones de almacenamiento de los electrodomésticos prescritas por el fabricante. Consultar las instrucciones correspondientes de almacenamiento.
- No exponga el aparato directamente al sol.
- El aparato debe mantenerse alejado de velas, luminarias y demás llamas abiertas para evitar riesgos de incendio.
- Este electrodoméstico está destinado a guardar bebidas comunes de una vivienda, tal y como se explica en este manual de instrucciones.

- El aparato es pesado. Sea prudente cuando tenga que desplazarlo. Si el aparato está provisto de ruedas, recuerde que estas sirven únicamente para facilitar pequeños movimientos. No lo desplace en trayectos largos.
- No utilizar nunca la base, los cajones, las puertas, etc. como sostén o soporte.
- Para evitar que caigan objetos e impedir el deterioro del aparato, no sobrecargue los compartimentos del aparato.

Atención: limpieza y mantenimiento

- Antes de realizar el mantenimiento, desconecte el aparato y corte la corriente.
- No limpie el aparato con objetos metálicos, sistemas a vapor, aceites volátiles, disolventes orgánicos o componentes abrasivos.
- Nunca limpie ninguna parte del aparato con fluidos inflamables. Los humos pueden crear un peligro de incendio o explosión.
- No utilice objetos cortantes ni puntiagudos para retirar el hielo. Utilice un rascador de plástico.

Información importante acerca de la instalación

- Este aparato está destinado a la conservación de vino solamente.

- Este aparato de refrigeración no es adecuado para congelar alimentos.
- Se recomienda poner la bodega en 12°C.
- Esta unidad es para instalación independiente solamente. **Nunca debe estar incorporada o integrada.** Para un correcto funcionamiento del aparato, es imprescindible permitir una buena circulación de aire alrededor del mismo. No aceptamos ninguna responsabilidad por el incumplimiento de las instrucciones de instalación.
- Evite colocar la unidad en zonas húmedas.
- Mantener el electrodoméstico alejado de la luz directa del sol y de las fuentes de calor (estufa, calentador, radiador, etc.). La luz directa del sol puede afectar a la capa acrílica y las fuentes de calor pueden aumentar el consumo eléctrico. El frío extremo o las temperaturas ambiente de calor también pueden provocar funcionamientos inadecuados de los electrodomésticos.
- Enchufe la vinoteca en una toma de corriente exclusiva apropiadamente instalada con toma de tierra. Bajo ninguna circunstancia corte o quite la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación. Cualquier pregunta que tenga sobre la potencia y/o puesta a tierra debe dirigirse a un electricista cualificado o un centro de servicio de productos autorizado.

- Para que las conexiones eléctricas sean correctas, siga las instrucciones que se proporcionan en este manual.
- Desembale el aparato y compruebe visualmente que no esté dañado. No conecte el aparato si está dañado. Indique los daños constatados en el punto de venta donde lo haya adquirido. En ese caso, conserve el embalaje.
- Se recomienda esperar al menos veinticuatro horas para conectar el aparato a la corriente para que el compresor cuente con el aceite suficiente.
- Se requiere una buena circulación del aire para evitar riesgos de sobrecalentamiento. Para que la ventilación sea suficiente, siga correctamente las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Cuando sea posible, evite que el aparato toque las paredes murales o entre en contacto con elementos calientes (compresor, condensador) para evitar riesgos de incendio. Respete en todo momento las instrucciones de instalación.
- El aparato no debe estar situado cerca de radiadores o de fogones de cocción.
- Una vez que se haya instalado el aparato, compruebe que se puede acceder bien a las tomas.
- Tenga cuidado de no atrapar o dañar el cable de alimentación al colocar la unidad.

Ahorro de energía

Siga las siguientes recomendaciones para limitar el consumo eléctrico del aparato:

- ✓ Instálelo en un lugar adecuado (véase el capítulo “Instrucciones de instalación”).
- ✓ Mantenga las puertas abiertas el menor tiempo posible.
- ✓ Para que el aparato funcione correctamente, limpie periódicamente el condensador (véase el capítulo “Mantenimiento”).
- ✓ Revise periódicamente las juntas de las puertas y asegúrese de que cierren siempre correctamente. Si no es así, póngase en contacto con el servicio posventa.
- ✓ Recomendaciones de diseño: Se recomienda la siguiente disposición del equipamiento de su aparato (estanterías...) para que la energía sea utilizada de la forma más racional posible por el aparato de refrigeración.
- ✓ El termostato de la unidad es mecánico y permite fijar la temperatura entre 5 y 18 grados. Para guardar el vino, se recomienda que ponga su aparato a 12 grados. Posición del termostato 3. Esta temperatura puede adaptarse según el tipo de vino almacenado. Ajustar la temperatura por encima de los 12 grados reducirá el consumo de energía del aparato. Ajustar la

temperatura por debajo de 12 grados aumentará el consumo de energía del aparato. Algunos modelos permiten establecer diferentes niveles de temperatura en la misma bodega. El aparato asegura que la temperatura se mantenga durante todo el tiempo que esté en funcionamiento y se utilice en condiciones normales. La temperatura del interior del aparato puede verse influida por muchos factores: la temperatura ambiente, la exposición a la luz solar, el número de aperturas de puertas y el número de botellas almacenadas... Leves cambios de temperatura son perfectamente normales.

Reparación de averías

- Las operaciones eléctricas debe efectuarlas un técnico cualificado y competente.
- Este aparato debe repararlo un centro de reparación autorizado y solo deben utilizarse piezas originales.

Este aparato está reservado para uso doméstico exclusivamente. El fabricante declina toda responsabilidad si el aparato se destina a otros usos.
--



R600a

Instrucciones de seguridad

Atención: No obstruya ninguna rejilla de ventilación del aparato.

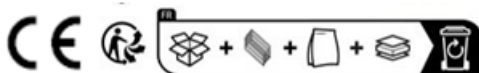
Atención: No almacene sustancias explosivas como sprays de aerosol inflamables con propulsor en este aparato.

Atención: No estropee el circuito frigorífico del aparato.

Atención: Las unidades de refrigeración que funcionan con isobutano (R600a) no pueden ubicarse en zonas con fuentes de ignición (por ejemplo, contactos eléctricos no sellados o lugares en los que se acumule fluido frigorígeno en caso de fuga). El tipo de fluido frigorígeno se indica en la placa descriptiva del armario.

Atención: No utilice aparatos eléctricos en los compartimentos del aparato, excepto si son del tipo recomendado por el fabricante.

Este dispositivo cumple con los requisitos de todas las directivas europeas aplicables y sus modificaciones.

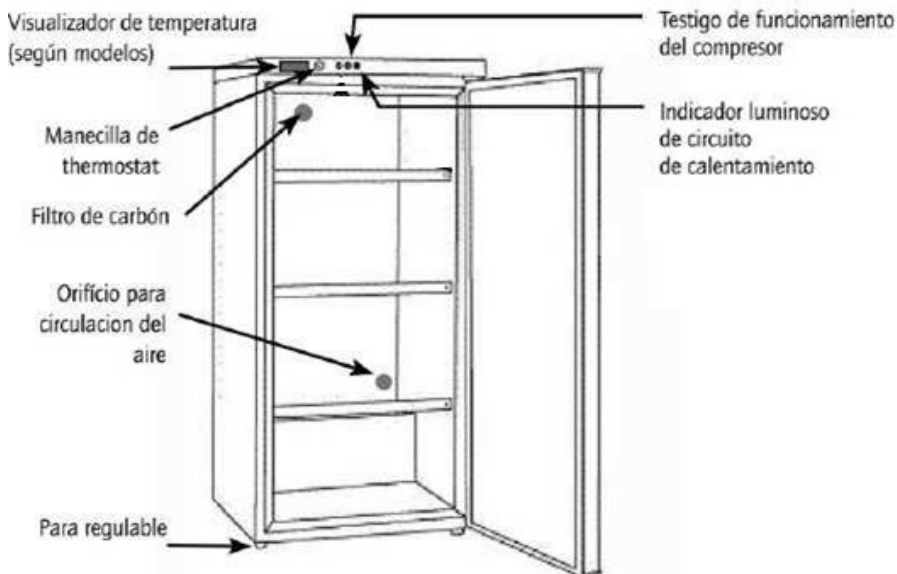


EPREL

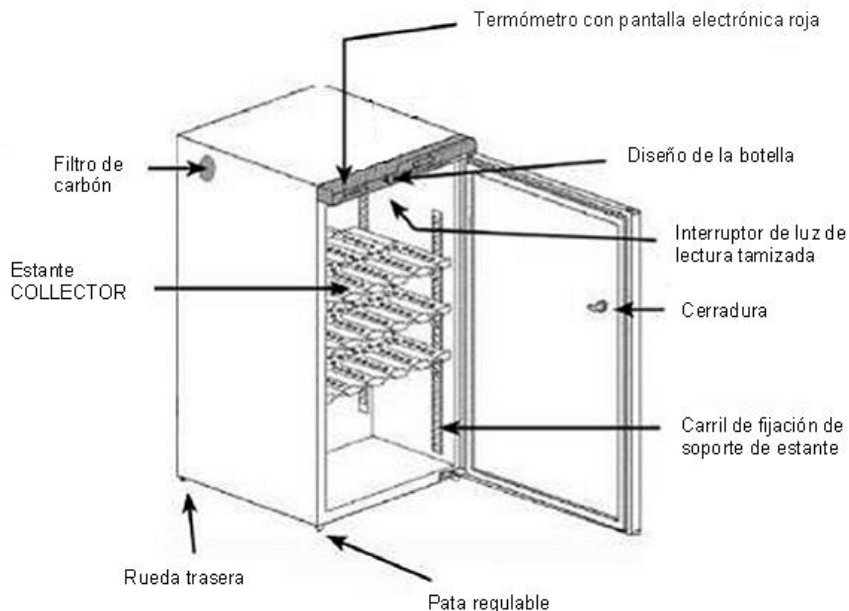
Para saber más sobre su producto, consulte la base de datos en línea de EPREL. Tal como se define en el Reglamento delegado de la Comisión (UE) 2019/2016, toda la información relacionada con este aparato de refrigeración está disponible en la EPREL (Base de datos europea de productos para el etiquetado energético). Esta base de datos le permite consultar la información y la documentación técnica de su aparato de refrigeración. Puede acceder a la base de datos EPREL escaneando el código QR de la etiqueta de energía de su aparato o yendo directamente a: www.ec.europa.eu e introduciendo el modelo de su aparato de refrigeración.

2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Gammas CLV & CVP:



Gammas CV & CLA:



3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ejemplo de placa de características:

CLIMADIFF CAVE À VIN / WINE CELLAR

230 V - 50 Hz

SCHEMA ÉLECTRIQUE

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES: I

MODÈLE CVP 186		CE	RoHS Compliant MADE IN PORTUGAL
REFERENCE	CLV254MF		
CAPACITÉ	264 BOUTEILLES		
VOL. BRUT / NET	479 l / 432 l	USINE N°	
GAZ RÉFRIGÉRANT	R600a 0,044 kg		
AGENT ISOLANT	CO2	0051R24	
PUISSANCE LAMPE	-- W		
CONSO. D'ÉNERGIE AN	136 kWh/an	SERIAL N°	
CONSO. D'ÉNERGIE 16°C	0,153 kWh/24 h		
CONSO. D'ÉNERGIE 32°C	0,614 kWh/24 h	USINE N°	
VOLTAGE/FREQUENCE	230V - 50Hz		
PUISSANCE MAXIMUM	60 W	0051R24	
AMPERAGE	0,25 A		
CLASSE CLIMATIQUE	SN		

IMPORTANT: NE PAS SITUER L'APPAREIL PROCHE D'UNE SOURCE INFLAMMABLE OU D'UN ENDROIT EXPOSÉ AUX RADIATIONS.

Climadiff/Frigo SAS 143 boulevard Pierre Lefaucheur-72230 Arnage-France

La placa de características pegada en el interior o en la parte posterior del aparato (según el modelo) contiene toda la información específica de la vinoteca.

Le aconsejamos que anote el número de serie en este manual antes de la instalación, para consultarlo cuando lo necesite (intervención técnica, solicitud de asistencia...).

Una vez instalada y cargada la vinoteca, resulta más complicado acceder al número de serie.

ATENCIÓN: sin esta información no podremos proporcionarle ninguna asistencia.

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Antes de utilizar la vinoteca

- Retire el embalaje exterior e interior. Retire el pallet de transporte en el que viene su bodega para vino desatornillando los dos tornillos del armazón en la parte trasera del aparato.
- Antes de conectar la vinoteca a la toma eléctrica, déjela en posición vertical durante 24 horas. Esta medida reduce la posibilidad de que el circuito frigorífico funcione incorrectamente debido al transporte.
- Limpie el interior con un paño suave y agua tibia.

Límites de temperatura del ambiente de la sala

Al seleccionar una posición para su electrodoméstico, debe asegurarse de que el piso esté nivelado y firme, y que la habitación esté bien ventilada. Este dispositivo es adecuado para su funcionamiento en salas con una temperatura ambiente muy específica, esta clase climática se indica en la placa de características. La temperatura ambiente afecta la temperatura interior y la humedad de su bodega. Para un funcionamiento óptimo, la configuración de su bodega está diseñada para temperaturas ambiente de 23 ° C a 25 ° C.

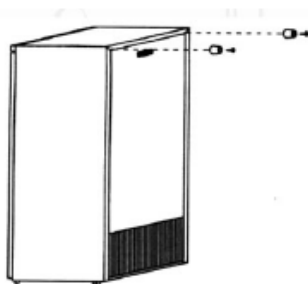
CLASE	SÍMBOLO	RANGO DE TEMPERATURAS AMBIENTE (°C)
Extensión de temperaturas	SN	Desde +10 a+32
Temperatura	N	Desde +16 a+32
Subtropical	ST	Desde +16 a+38
Tropical	T	Desde +16 a+43

Instalación de la vinoteca

- Esta unidad es para instalación independiente solamente. **Nunca debe estar incorporada o integrada.** Para un correcto funcionamiento del aparato, es

imprescindible permitir una buena circulación de aire alrededor del mismo. No aceptamos ninguna responsabilidad por el incumplimiento de las instrucciones de instalación.

- Coloque la vinoteca en un lugar suficientemente resistente para soportar el peso con carga plena.
- Para sacar el mayor partido de la vinoteca, con el mínimo consumo de energía, no la coloque cerca de una fuente de calor (calefacción, cocina, etc.), no la exponga directamente a la luz del sol ni la coloque en un lugar demasiado frío.
- Enchufe la bodega en una sola salida.
- Atornille los topes abastecidos en el aparato para mantener una distancia mínima de 10 cm entre la trasera del aparato y la pared delante de la cual está colocado.. Cálcela correctamente y ajuste la horizontalidad de la vinoteca elevando ligeramente las dos patas delanteras (se aconseja utilizar un nivel de burbujas). Esto evitará cualquier movimiento debido a la inestabilidad, que generaría ruidos y vibraciones, y garantizará la perfecta hermeticidad de la puerta.



Regulado del termostato

¡Atención! Todas las temperaturas indicadas en este manual son temperaturas registradas en el vino, en la botella.

Consejo: introduzca un termómetro sumergible en una botella de cristal transparente llena de agua y coloque la botella en el centro de la vinoteca. Espere al menos 24 horas para comprobar la temperatura. A continuación, ajuste el termostato en función del valor obtenido y el que desee obtener.



Posición 1:

Temperatura más fría en la vinoteca

Posición 5:

Temperatura más elevada en la vinoteca

El termostato de la vinoteca únicamente actúa para producir aire frío. Si la vinoteca está equipada con el sistema de invierno y va a ubicarse en un lugar sin calefacción, no tendrá que preocuparse por este aspecto ya que el circuito caliente viene regulado de fábrica.

El termostato de la unidad tiene 5 ajustes. La unidad garantiza el mantenimiento de la temperatura mientras esté en funcionamiento y se utilice en condiciones normales. La temperatura en el interior de la unidad puede verse influida por muchos factores : la temperatura ambiente, la exposición a la luz solar, el número de aberturas de las puertas y la cantidad de botellas almacenadas. Los ligeros cambios de temperatura son perfectamente normales.

Ajuste 1: la temperatura media del compartimento es de $11^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Ajuste 2: la temperatura media del compartimento es de $12^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

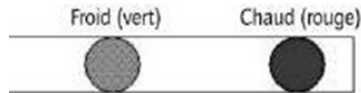
Ajuste 3: la temperatura media del compartimento es de $13^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Ajuste 4: la temperatura media del compartimento es de $14^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Ajuste 5: la temperatura media del compartimento es de $17^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

Modelos con indicadores luminosos en línea sobre el panel:

- El indicador luminoso “frio” se enciende cuando el compresor está funcionando.
- El indicador luminoso “caliente” se enciende cuando el circuito de calentamiento está funcionando.



En cuanto a la temperatura, la pantalla electrónica roja (según el modelo) es un indicador de la temperatura del aire ambiente en el tanque y no un termómetro para conocer la temperatura del vino en la botella. Por lo tanto, se concede una tolerancia de $\pm 2^{\circ}\text{C}$. Debido a la masa inercial del líquido, la temperatura del líquido varía 10 veces menos que la temperatura del aire ambiente. Además, la bodega opera en ciclos, si nos fijamos en la pantalla, lo que indica la temperatura instantánea durante un ciclo de frío es normal que es de menos de 12°C . A la inversa durante un ciclo de calor, la temperatura de lectura es mayor que 12°C durante un cierto período de tiempo.

Cuando la temperatura ambiente es de 25°C y el enfriador de vino no tiene una botella, se tarda unos 2h00 en subir la temperatura del enfriador de vino de 5°C a 12°C . En las mismas circunstancias, llevará alrededor de 2h00 bajar la temperatura del enfriador de vino de 12°C a 5°C . Cuanto más baja sea la temperatura, menos tiempo tomará. La temperatura de ajuste de la zona superior debe ser más baja que la de la zona inferior.

5. EQUIPOS

Sistema de ventilación: filtro de carbón

¡Aire puro renovado y filtrado de constantemente!

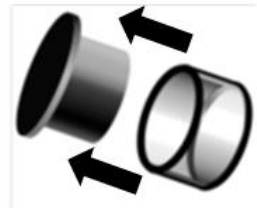
La vinoteca Climadiff está equipada con un sistema de renovación constante del aire en el que la filtración se realiza mediante un filtro de carbón. Se trata de una pieza redonda de plástico negro de 5 cm de diámetro situada en la parte superior izquierda de la parte posterior de la vinoteca. Se debe cambiar cada año y se puede comprar en nuestro sitio web www.climadiff.com, en la sección de accesorios.

Cambio del filtro de carbón: **es imprescindible cambiarlo una vez al año**. Se puede ver tanto desde el interior como desde el exterior. Se encuentra en la parte superior derecha, en el fondo del armario.



Empuje el filtro desde el exterior de la bodega para extraerlo del interior del dispositivo. El orificio visible en la parte posterior inferior es normal y crea una depresión que garantiza la circulación interna del aire.

¡ATENCIÓN! El filtro se puede insertar en un soporte de forma similar y del mismo color. ÚNICAMENTE se cambia el filtro, no tire del soporte ni lo fuerce, podría romperse de forma irremediable.



Sistema antivibraciones

Al vino no le gusta que le molesten. Las vibraciones le perjudican especialmente. Por esta razón el compresor de la vinoteca está montado en dos amortiguadores especiales denominados *silent-blocks*.

Del mismo modo, la cuba interior está aislada del armazón por una gruesa capa de espuma de poliuretano, que tiene la peculiaridad de absorber también las vibraciones.

Según el modelo, las bandejas son de madera maciza y absorben mejor las vibraciones que el metal. En algunos modelos los soportes de las bandejas están equipados además con unos cojinetes de goma. Así las botellas gozan de una auténtica paz!

Sistema de humidificación

Su bodega está equipada con el sistema hidrodinámico, por lo que regula de forma totalmente automática el nivel de humedad dentro del armario. No es necesario añadir agua.

Hay que esperar durante días tras la puesta en funcionamiento para que el porcentaje medio ideal (55-75%) se establezca dentro del armario. Se producirá una formación de escarcha en el fondo del aparato. No se preocupa, es un fenómeno normal que puede aparecer en el transcurso de la primera utilización y durante los periodos más calientes del año y desaparecerá cuando el nivel de inercia natural de la bodega sea alcanzado.

Sistema de invierno

El kit de invierno es un sistema antiheladas que permite que la vinoteca funcione en un entorno con una temperatura comprendida entre 0 y 32°C. Una sonda situada en el exterior del aparato activa una resistencia eléctrica de baja potencia cuando la temperatura ambiente de la ubicación se acerca a los 8°C. La resistencia es de baja potencia para evitar un aumento brusco de la temperatura del vino y evitar así los choques térmicos, perjudiciales para la conservación del vino. El kit está diseñado para aumentar la temperatura interna de la vinoteca antes de que se produzca un intercambio térmico con las botellas.

IMPORTANTE: si la temperatura ambiente de la ubicación de la vinoteca es del orden de 12° C (± 2°C), no se constatará ninguna producción de aire frío ni caliente. El aparato permanecerá en ese caso totalmente en silencio, siendo esto completamente normal. ¡No debe considerarse una avería!

Sistema antiultravioleta

La luz acelera el envejecimiento del vino. En nuestras vinotecas de puerta compacta, los vinos están protegidos de forma natural, siempre que no se abra la puerta con demasiada frecuencia. Los modelos de puerta de cristal son objeto de un tratamiento antiultravioleta que filtra los dañinos rayos ultravioleta; por tanto sus vinos están protegidos.

Desescarche

Su aparato está equipado con un ciclo automático de desescarche. Durante la parada del ciclo de refrigeración, las superficies refrigeradas del aparato se desescarchan automáticamente. El agua de desescarche así recuperada es evacuada hacia un depósito de evaporación que se encuentra en la parte posterior del aparato, cerca del compresor. El calor que produce el compresor permite la evaporación del agua condensada que queda en el depósito.

Cerradura (según el modelo)

Si la vinoteca está equipada con una cerradura, encontrará las llaves en la bolsita que contiene el manual. Para abrir la vinoteca, debe girar la llave en el sentido contrario al de las agujas del reloj.

Luz de lectura (según el modelo)

Al abrir la puerta, el interruptor colocado bajo el panel le permite beneficiarse de una iluminación con LED que facilitara la lectura de las etiquetas en un local oscuro. Atención, no se olvide de apagarla tras haber cerrado su armario para vino pulsando el interruptor.

Bandejas

A cada vinoteca su tipo de bandeja!

No existe un esquema de colocación ideal. Una colección de botellas de vino es rica cuando es variada. Le corresponde a usted organizar las botellas en la vinoteca, en función de su colección.

Podrá obtener bandejas adicionales de pago y por encargo a través de su distribuidor o el servicio posventa o visitando nuestro sitio web www.climadiff.com, en la sección de accesorios.

Un consejo: Para evitar el deterioro de la junta de la puerta, asegúrese de que la puerta esté bien abierta antes de retirar las bandejas para colocar o retirar las botellas.



Mayor seguridad

Puesto que esta gama de aparatos está diseñada para el almacenamiento de productos de valor, nos hemos preocupado por seleccionar componentes de calidad y diseñar unas técnicas de fabricación adecuadas para garantizar la seguridad de funcionamiento.

6. CARGA

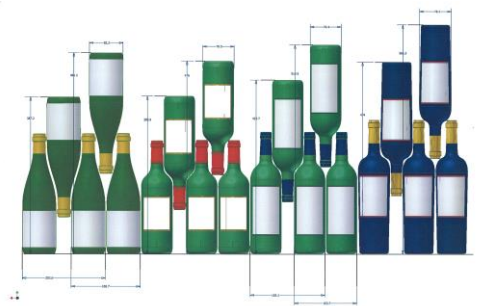
Cómo llenar y mantener la vinoteca:

LA vinoteca se entrega con una o varias bandejas, de metal o madera.

Comience cargando la parte inferior de la vinoteca. Después comience a apilar las botellas: con el fondo orientado hacia la parte posterior en la fila del fondo y al revés en la primera fila. Las bandejas se deben modular según el tamaño del armario y la forma de las botellas. Respete la carga máxima por bandeja (consulte las indicaciones relativas a la carga en el interior de la vinoteca). No sobrepase la capacidad máxima prevista (no tape el filtro de carbón).

En realidad, se podrían guardar, en un caso extremo, más botellas en apilado monotipo y sin bandejas, pero una “vinoteca variada” se compone de una gran variedad de botellas y el aspecto “práctico” de la gestión diaria de la vinoteca limita su carga. Por tanto, probablemente usted ponga algo menos que la cantidad máxima indicada.

Tipos de botellas:



Aquí tenemos 4 tipos de botellas de 75 cl, borgoñonas y bordelesas, de dimensiones diferentes. Existen otros muchos otros tipos, de tamaño y forma diferentes. Puede observar las diferencias de colocación según la altura de las botellas, el diámetro y la manera de cruzarlas. *Por ejemplo, si cargamos una vinoteca exclusivamente con botellas de tipo Borgoña, observaremos que nos quedamos aproximadamente un 30% por debajo de la cantidad inicial calculada a partir de las botellas de tipo Burdeos.*

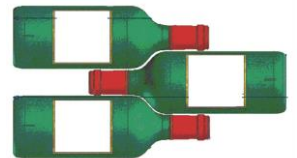
Tipos de cruzamiento

Cuello con cuello:



¡Fíjese en la diferencia de profundidad!

Cuello entre cuerpos:



Capacidad anunciada

La capacidad anunciada es la capacidad máxima calculada con un número definido de estantes, que varía según el modelo. Este estándar se calcula con botellas de 75cl del tipo tradicional de Burdeos. Cualquier otro tipo de tamaño de botella y la adición de estantes reducirá considerablemente la capacidad de almacenamiento.

La capacidad de su bodega se mide según la norma EN62552.

7. MANTENIMIENTO

Antes de limpiar el aparato (operación que se debe realizar regularmente), desconéctelo retirando el cable de alimentación de la toma de corriente o desconectando el fusible del que dependa.

Antes de la primera utilización y de forma regular, aconsejamos que limpie el interior y el exterior (cara delantera, laterales y parte superior) con una mezcla de agua tibia y un detergente suave. Aclare con agua limpia y deje que se seque completamente antes de volver a conectarlo. No utilice disolventes ni agentes abrasivos.

Al encender el aparato por primera vez, pueden producirse olores residuales. En ese caso, ponga a funcionar el aparato en vacío durante unas horas con la temperatura más fría. El frío eliminará estos posibles olores.

¿Qué hacer si se produce un corte de electricidad?

La mayoría de los cortes de electricidad se resuelven en poco tiempo. Un corte de 1 o 2 horas no afectará a la temperatura de su vinoteca. Para proteger los vinos durante los cortes de electricidad, abra la puerta lo menos posible. En caso de cortes más prolongados, adopte las medidas necesarias para proteger los vinos.

- Si el aparato está desconectado, apagado o se ha producido un corte de electricidad, debe esperar de 3 a 5 minutos antes de volver a encenderlo. Si intenta encenderlo antes de ese tiempo, el compresor únicamente se pondrá a funcionar al cabo de 3 o 5 minutos (si la temperatura lo requiere).
- Al encender el aparato por primera vez tras una parada prolongada, en el momento del encendido es posible que las temperaturas seleccionadas no se correspondan con las que se muestran. Esto es normal. Se debe esperar unas horas para que estas recuperen la estabilidad.

Período de vacaciones

- **Vacaciones cortas:** deje la vinoteca funcionando durante las vacaciones de menos de tres semanas.
- **Vacaciones largas:** si el aparato no se va a usar durante varios meses, retire todos los elementos y apague el aparato. Limpie y seque el interior a fondo. Para prevenir los olores y la formación de moho, deje la puerta ligeramente abierta: dejándola bloqueada abierta si es necesario.

Si debiese desplazar la bodega de vino

- Saque todas las botellas que estén en la cuba y fije los elementos móviles.
- Para evitar dañar los tornillos de puesta a nivel de los pies, atorníllelos a fondo en su base.
- Almacénelo con la puerta cerrada.
- Desplace el aparato en posición vertical.
- Protéjalo con mantas o cualquier otra protección similar.

8. EN CASO DE AVERÍA

A pesar de todo el cuidado que ponemos en la fabricación de nuestros productos, las averías no se pueden descartar completamente. Antes de ponerse en contacto con el servicio posventa de su distribuidor, compruebe que:

- La toma de corriente está conectada
- No se ha producido un corte de electricidad
- La avería no tenga su origen en alguna de las situaciones descritas en el cuadro que figura al final de este manual

IMPORTANTE: si el cable de alimentación que se incluye está deteriorado, debe ser sustituido por el fabricante o por un servicio autorizado por la marca o por el distribuidor. En cualquier caso y para evitar cualquier riesgo de lesión, el cable lo debe sustituir personal cualificado.

SI ESTAS REVISIONES NO DAN RESULTADO, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO POSVENTA DE SU DISTRIBUIDOR.

¡ATENCIÓN!

¡Desconecte la toma mural antes de realizar cualquier operación de limpieza o reparación!

9. PIEZAS DE REPUESTO Y SERVICIO POSTVENTA

Las piezas de recambio estéticas y funcionales de conformidad con el REGLAMENTO (UE) 2019/2019 (anexo II, punto 3), se ponen a disposición de los reparadores profesionales y usuarios finales durante un período de 7 o 10 años (lista en el anexo II, punto 3). .a.1 y 3.a.2) desde la puesta en el mercado de la última unidad del modelo. La lista de repuestos y el procedimiento para solicitarlos (acceso profesional / acceso especial) están disponibles en el siguiente sitio web: www.interfroidservices.fr o por correo postal en la siguiente dirección:

FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefauchaux - 72230 ARNAGE Para otras piezas de repuesto funcionales no especificadas en el reglamento de la UE 2019/2019, están disponibles por un período de 10 años. La garantía del fabricante es de 1 año para las piezas funcionales.

10. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Usted mismo puede resolver muchos problemas sencillos de la vinoteca sin recurrir al servicio posventa. Consulte las siguientes sugerencias:

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
La vinoteca no se pone en marcha	<p>La toma de corriente no está conectada. Si la vinoteca está en un lugar sin calefacción, consulte el párrafo relativo al kit de invierno. Ha saltado el fusible de la instalación eléctrica.</p>
La vinoteca no enfría lo suficiente	<p>La posición del termostato está en un grado de frío insuficiente: vuelva a ajustar su posición La temperatura externa está fuera del margen de temperatura de uso de la vinoteca.</p>
La vinoteca enfría demasiado	<p>El termostato está puesto en un grado de frío demasiado alto: vuelva a ajustar su posición</p>
<p>La tasa de humedad es demasiado alta Las etiquetas se despegan</p>	<p>La humedad se regula por el principio de la termodinámica. En períodos de refrigeración, se forma escarcha (el aire frío reseca el aire) y la tasa de humedad se reduce al 40%. En períodos de calentamiento, la escarcha se funde y la tasa puede alcanzar el 75%.</p> <p>Realizando la media de los dos valores, obtenemos un 55% de tasa de humedad. Se debe tener en cuenta el valor medio en base a varios ciclos y no sólo un registro puntual.</p>

	<p>Para disminuir la humedad en la vinoteca, existen dos posibilidades :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sustituya los filtros de carbón. - Baje ligeramente la temperatura del interior de la vinoteca
<p>La tasa de humedad es demasiado baja</p>	<p>La humedad se regula por el principio de la termodinámica. En períodos de refrigeración, se forma escarcha (el aire frío reseca el aire) y la tasa de humedad se reduce al 40%. En períodos de calentamiento, la escarcha se funde y la tasa puede alcanzar el 75%.</p> <p>Realizando la media de los dos valores, obtenemos un 55% de tasa de humedad. Se debe tener en cuenta el valor medio en base a varios ciclos y no sólo un registro puntual.</p> <p>Para aumentar la tasa de humedad en la vinoteca, existen dos posibilidades:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coloque un recipiente con agua en la parte superior de la vinoteca. - Aumente ligeramente la temperatura del interior de la vinoteca
<p>La temperatura de la vinoteca oscila</p>	<p>La temperatura que realmente se debe tener en cuenta es la temperatura del interior de la botella. Las variaciones instantáneas que puede constatar corresponden a los ciclos de funcionamiento del compresor.</p> <p>La temperatura media adecuada que garantiza a los vinos las mejores condiciones de desarrollo se obtiene gracias a este principio de variaciones ligeras y repetidas en el aire de la vinoteca.</p> <p>Si la temperatura constatada en la vinoteca es diferente a la constatada habitualmente, y no varía en un período prolongado (durante varias horas y sin encontrarse en</p>

	un lugar sin calefacción cuya temperatura esté entre 10 y 12 °C), póngase en contacto con el servicio posventa de su distribuidor.
El compresor de la vinoteca funciona sin parar	Si no se constata ninguna producción de frío, póngase en contacto con el servicio posventa.
Vibraciones	Controle y compruebe que la vinoteca está correctamente nivelada y que todas las patas se apoyan en el suelo.
La vinoteca hace mucho ruido	El compresor es ruidoso: compruebe que está bien fijado sobre las gomas ("silent-blocks") y que no está en contacto con otros elementos. Se oyen pequeños chasquidos: proceden de la circulación del gas en los tubos y corresponden a un funcionamiento normal de la vinoteca.
Hay malos olores dentro de la vinoteca	Limpie la vinoteca y ventílela durante unos días. Proceda a la sustitución de los filtros de carbón.
Las bandejas se comban bajo la carga	Compruebe que no ha superado la capacidad máxima de carga y que las bandejas están colocadas correctamente.
Hay agua en el fondo de la vinoteca	No es perjudicial para el vino, se trata de un fenómeno normal durante los primeros días de utilización. - Asegúrese de que las dos patas delanteras están ligeramente elevadas. - Asegúrese de que el tubo de evacuación del agua de condensación no está obstruido.

<p>La puerta no cierra correctamente</p>	<p>La vinoteca no está correctamente nivelada. La junta de la puerta está sucia o estropeada. Las bandejas no están colocadas correctamente. Parte del contenido impide que la puerta se cierre correctamente.</p>
---	---

Sustitución de la Lámpara iluminación (según el modelo)

Este aparato está compuesto por diodos electroluminiscentes (LED). Este tipo de diodo no puede ser cambiado por el usuario. La duración de estos LED es la suficiente para que no deba realizarse ningún cambio. Si, a pesar de todo el esfuerzo puesto en la fabricación de su vinoteca los LED resultaran defectuosos, póngase en contacto con su servicio postventa para una eventual intervención.

11. INFORMACIÓN ÚTIL

Ejemplos de temperaturas de servicio

A tener en cuenta en las degustaciones para no perderse la riqueza de los aromas de los vinos.

Las opiniones varían, al igual que la temperatura ambiente, pero muchos coinciden en lo siguiente:

<i>Grandes vinos de Burdeos – Tintos</i>	16 – 17°C
<i>Grandes vinos de Borgoña – Tintos</i>	15 – 16°C
<i>“Grands crûs” de vinos blancos secos</i>	14 – 16°C
<i>Tintos ligeros, afrutados, jóvenes</i>	11 – 12°C
<i>Rosados de Provenza, vinos jóvenes</i>	10 – 12°C

Blancos secos y vinos tintos de la tierra	10 – 12°C
Vinos blancos de la tierra	8 – 10°C
Champanes	7 – 8°C
Vinos licorosos	6°C

Tabla de desarrollo en años

DENOMINACIÓN	BLANCO ROSADO	TINTO
<i>Alsacia</i>	1 - 4	
<i>Grandes vinos de Alsacia</i>	8 - 12	
<i>Beaujolais (crus)</i>		1 - 4
<i>Beaujolais joven</i>		1 - 2
<i>Bergerac</i>	2 - 3	3 - 4
<i>Burdeos</i>	2 - 3	3 - 4
<i>Borgoña</i>	5	7
<i>Cahors</i>		5 - 10
<i>Côtes de Provence</i>	1 - 2	2 - 5
<i>Côte Rôtie, Hermitage</i>	8	8 - 15
<i>Grandes vinos de Borgoña</i>	8 - 10	10 - 15
<i>Grandes vinos de Burdeos</i>	8 - 10	10 - 15
<i>Jurançon suaves, licorosos</i>	6 - 10	
<i>Jurançon seco</i>	2 - 4	
<i>Languedoc</i>	1 - 2	2 - 4
<i>Loira</i>	5 - 10	5 - 12
<i>Loira suaves licorosos</i>	10 - 15	
<i>Mâcon</i>	2 - 3	1 - 2
<i>Montbazillac</i>	6 - 8	
<i>Saboya</i>	1 - 2	2 - 4
<i>Valle del Ródano</i>	2	4 - 8
<i>Vino amarillo</i>	20	

Cómo gestionar su colección

¡El registro de la vinoteca (el original, una innovación de Climadiff) le ayudará en esto!

La contrapuerta de la vinoteca ha sido especialmente diseñada para poder anotar con tiza información sobre el registro de la vinoteca y las características de su colección o para colocar la lista de los vinos clasificados. Utilice sólo tiza para escribir en el registro de la vinoteca.

Para limitar la manipulación de los vinos, coloque en el fondo los vinos destinados a permanecer durante un período largo en la vinoteca.

Para borrar, utilice un paño o una esponja ligeramente humedecida. Nunca utilice detergentes ni sustancias abrasivas.

12. ENTORNO

Este electrodoméstico está marcado conforme a la Directiva europea 2019/290/UE relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al garantizar que este producto se deseche de manera correcta, se está ayudando a impedir que existan posibles consecuencias negativas para el entorno y la salud humana, lo que podría estar causado de otro modo por un manejo inadecuado de los residuos de este producto.



El símbolo del contenedor de basura tachado que figura en el aparato indica que, al final de su vida útil, este producto deberá tratarse de forma separada de los demás residuos domésticos. Por tanto se deberá trasladar a un centro de recogida selectiva para aparatos eléctricos y/o electrónicos, o si adquiere un aparato equivalente, al distribuidor del aparato nuevo.

El usuario es responsable de trasladar el aparato, al final de su vida útil, al centro de recogida apropiado. Una recogida selectiva y adecuada, con el fin de que el aparato sea reciclado, tratado y eliminado de forma respetuosa con el medio ambiente, contribuye a evitar los posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud, y favorece el reciclaje de los materiales que componen el producto.

Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, diríjase al servicio local de eliminación de residuos o a la tienda donde adquirió el aparato.

13. ADVERTENCIA

Con el fin de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos la posibilidad de modificar las características técnicas sin aviso previo.

Las garantías de los productos de la marca CLIMADIFF son proporcionadas de forma exclusiva por una serie de distribuidores que nosotros seleccionamos. Ningún elemento del presente manual podrá interpretarse como una garantía adicional.

FRIO ENTREPRISE no asume ninguna responsabilidad por los errores u omisiones técnicas y de redacción en el presente manual.

Documento no contractual.



CLIMADIFF/FRIO ENTREPRISE - 143 boulevard Pierre Lefauchaux 72230 Arnage - FRANCE
www.climadiff.com – info@climadiff.com