



MARQUE: CLIMADIFF

REFERENCE: DVA180G - 15J

CODIC: 4016998

**NOTICE D'UTILISATION
USER MANUAL
GEBRUIKSAANWIJZING
BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCCIONES DE USO**



Caves à vin polyvalentes et caves à vin de vieillissement

Multi purpose wine cellars and ageing wine cellars

Veelzijdige wijnkasten en oplegwijnkasten

Weintemperier- und Weinklimaschränke

Vinotecas polivalentes y vinotecas de envejecimiento

REMERCIEMENTS

Vous avez choisi de confier vos crûs à une cave du groupe « Climadiff »
Nous vous en remercions ! Nos équipes sont à la recherche permanente de la qualité et d'une amélioration constante de nos produits. Elles restent donc à votre écoute.

Pour optimiser l'installation et l'utilisation de votre nouvelle acquisition nous vous invitons à parcourir attentivement les pages suivantes.
Nous vous souhaitons d'agréables dégustations !

Les informations contenues dans cette notice sont susceptibles de modifications sans préavis par Climadiff S.A

Climadiff n'offre aucune garantie sur ses appareils pour toute utilisation autre que décrite dans la notice ainsi que pour toute intervention effectuée par un tiers non agréé par Climadiff ou votre revendeur. Les noms et marques cités dans ce document sont protégés par copyright. Ce manuel contient des informations originales. Toute reproduction est strictement interdite sauf autorisation expresse et écrite de Climadiff.

SECURITE

Lisez attentivement les indications portées dans ce manuel avant la mise en service de votre cave. Conservez-le soigneusement pour vous y référer ultérieurement en cas de besoin.

D'une manière générale, la maintenance de votre appareil doit être réalisée par un professionnel qualifié.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique et à la mise en température de vin ou autres boissons si vous le désirez. En aucun cas il n'est destiné à conserver de la nourriture.

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

Cette unité doit être correctement branchée sur une prise de terre pour votre sécurité. Ne coupez, ni ne retirez en aucun cas le fil de terre du cordon fourni.

Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge électrique.
Ne connectez pas l'appareil à des prises multiples.

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

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

Cet appareil doit être positionné de manière à ce que la prise d'alimentation soit accessible. Ne déplacez pas l'appareil une fois plein, vous risquez de déformer irrémédiablement le corps de l'appareil. Les parties électriques ne doivent pas être directement accessibles.

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

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

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, n'immergez pas le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide. Ne manipulez pas l'appareil avec les mains humides.

Conservez l'appareil éloigné de toute source de chaleur et non exposé directement aux rayons du soleil.

Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou être en contact avec des parties coupantes ou chaudes.

Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher la prise mais saisissez la fiche et tirez dessus.

Assurez-vous que l'endroit où est posée votre appareil peut supporter le poids de celle-ci une fois chargée (1 bouteille de 75cl est environ égale à 1.3kg).

Votre cave doit être placée sur une surface plane. Si vous devez la placer sur un tapis ou de la moquette, insérez un support dessous.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil. Des appareils abandonnés sont toujours dangereux.

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

Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits inflammables.

Ne stockez ou ne vaporisez aucun gaz ou liquide inflammable à proximité de l'appareil.

Avant de jeter votre cave à vin dans un endroit prévu de recyclage, enlevez la porte, laissez les clayettes en place de manière à ce qu'il soit difficile aux enfants de rentrer à l'intérieur.

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



R600a

Instructions de sécurité



Attention: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.



Attention: N'obstruer aucune grille de ventilation de l'appareil.



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), elles 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 stockage des aliments de l'appareil, sauf si elles sont du type recommandé par le fabricant.

Cet appareil est conforme à toutes les directives Européennes et à leurs modifications éventuelles et répond notamment aux exigences des Directives Européennes suivantes :

2006/95/CE relative à la sécurité électrique

2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique



IDENTIFICATION

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES: I

MODÈLE CVP 186	
REFERENCE	DVA 265 PA+
CAPACITE	264 BOUTEILLES
VOLUME BRUT	480 l
GAS REFRIGERANT	R600a 0,030 Kg
AGENT ISOLANT	R134a
PUISSANCE LAMP	0,5 W
CLASSE	230V - 50Hz
SN	106 W 0,74 A

ROHS COMPLIANT
MADE IN PORTUGAL

N° SÉRIE
XXXX Y ZZ

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...)

S/N

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.

UNE CAVE A VIN, POURQUOI FAIRE ?

N'oubliez pas que le vin est l'aboutissement d'une passion.

Complexe il évolue très lentement, paisiblement !

Il a besoin de la réunion de multiples conditions pour s'épanouir et tranquillement atteindre son apogée.

La permanence de ces conditions est importante !

Il faut avant tout faire la distinction entre températures de vieillissement, conservation et températures de dégustation.

Pour cela, 5 points importants :

La température de vieillissement : désigne une fourchette de températures entre 10 et 14°C ; idéalement vers 12°C, quel que soit le type de vin à conserver et faire vieillir. Plus encore que les niveaux, c'est la constance de la température dans la durée qui va permettre au vin de s'épanouir pleinement. Il est donc important d'éviter tout choc thermique brutal.

L'hygrométrie : le bouchon de liège des bouteilles doit être humide en permanence afin de rester hermétique.

Avec un taux d'humidité durablement inférieur à 50 %, le bouchon des bouteilles se dessèche, se rétracte puis le vin coule et s'oxyde.

Avec un taux d'humidité durablement supérieur à 80 %, le risque d'apparition de moisissures et de décollement des étiquettes apparaît.

Les odeurs/la ventilation : le vin respire à travers son bouchon. La proximité constante d'odeurs dénature le vin.

Les vibrations : les vibrations fatiguent le vin et perturbent son évolution. C'est pourquoi il est important de tenir le vin à l'écart de tout mouvement.

La lumière : la lumière accroît le potentiel d'oxydoréduction du vin, accélérant ainsi son vieillissement. C'est pourquoi il est important de lui offrir une véritable obscurité protectrice.

A cela, il faut ajouter une notion fondamentale :

Rien ne sert de conserver avec amour un vin pendant des années pour le « tuer » en le servant à une température inappropriée. Servi trop froid, les arômes d'un vin sont anesthésiés et ses défauts masqués. Servi trop chaud, il deviendra alcooleux.

La température de service Il s'agit de la fourchette des températures pour servir et consommer un vin, de 7°C pour les liquoreux jusqu'à 18°C pour les rouges tanniques de garde.

La permanence de ces conditions est importante !

Récapitulons les besoins qui ont orienté votre choix :

Acheter des primeurs et faire vieillir amoureusement ? Vous êtes dans le domaine du **vieillissement** !

Acheter des vins et champagnes proches de leur apogée pour les avoir à portée de main et savourer la plénitude de leurs arômes le jour qui vous convient à juste température ? Une approche de la **polyvalence**, conservation et mise à température !

Vous souhaitez consommer vos crus à juste température ? Une cave de **service** sera particulièrement adaptée (aussi appelée cave de mise en température).

LES DIFFERENTES CAVES CLIMADIFF

Climadiff, spécialiste de la cave à vin a donc conçu différents types d'armoires.

Vieillessement : l'enceinte climatique est conçue pour garantir, dans la durée, de manière plus stable, les conditions des caves souterraines propres à favoriser l'épanouissement optimal des meilleurs crus.

Polyvalentes: qui combinent des zones de mise en température et de conservation, mono compartiment ou multi compartimentées...

Mise en température ou de service : pour que vous puissiez déguster vos meilleurs crus à juste température afin qu'ils exhalent la finesse de leurs arômes.

Pour toute information sur nos différents produits, rendez-vous sur notre site : www.climadiff.com

Pour toute commande de clayettes, de filtres à charbon ou autres accessoires, rendez-vous à la rubrique "accessoires" de notre site internet www.climadiff.com ou sur le www.vinokado.com.

DECOUVREZ LES QUALITES DE VOTRE CAVE A VIN

FIABILITE ET SECURITE

Toutes les armoires à vins Climadiff sont fabriquées avec des composants de haute qualité. Les technologies des divers systèmes utilisés répondent aux normes de fiabilité et de sécurité les plus élevées. La valeur de leur contenu mérite en effet les plus grands égards.

CAVE POLYVALENTES : ETAGEMENT DES TEMPERATURES

La stratification naturelle permet un choix étagé, chambrage, conservation, rafraîchissement, une gestion polyvalente multizones !

CAVES DE VIEILLISSEMENT : TEMPERATURE HOMOGENE

Nos équipes ont veillé et travaillé sur la répartition du froid pour offrir à vos vins une température moyenne homogène sans brassage d'air mécanique. Vos bouteilles reposent donc en paix !

CLIMACONTROL ®

Votre armoire à vin dispose de la gestion électronique Climacontrol® qui assure la gestion de l'ensemble des fonctions (température, humidité, déclenchement du système hiver...), et vous offre un maximum de confort et de sécurité.

PROTECTION BASSES TEMPERATURES « KIT HIVER » :

La sécurité d'une température idéale constante à l'intérieur de votre cave à vins Climadiff

Une chute de la température ambiante a-t-elle une incidence sur la qualité de conservation de ma cave à vins ?

Non ! La température intérieure de votre cave est automatiquement régulée par rapport à la température ambiante du local où elle se situe, grâce à un système totalement automatique.

Pour éviter d'infliger à vos vins des variations de température trop brusques lorsque la température extérieure chute brutalement (sans être inférieure à 0° et hors-gel), Climadiff a mis au point le KIT HIVER automatique.

TECHNIQUEMENT, COMMENT LE KIT HIVER FONCTIONNE-T-IL ?

Ce système est entièrement autonome et ne nécessite aucune intervention de votre part. Le système devient actif en fonction de votre réglage de température et de la température ambiante.

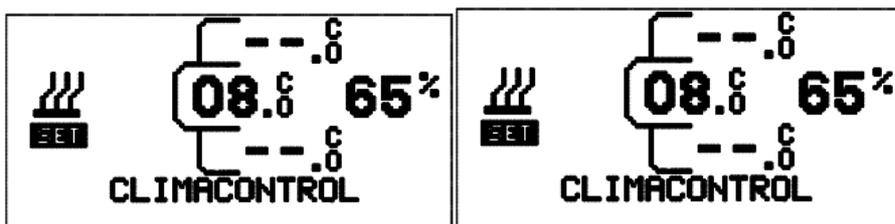
Dès lors que la température au milieu de votre armoire à vin est inférieure à 8°C, le système hiver se met en fonction après un court laps de temps. La résistance opère alors très lentement un réchauffement tout en douceur et en silence. Vos vins restent ainsi dans des conditions optimales de conservation !

IMPORTANT : seul le compresseur et donc le système de réfrigération est générateur de bruit de fonctionnement. Le réchauffement est assuré par une résistance donc de manière totalement silencieuse.

Si votre cave à vin se trouve dans ces cas de figure et qu'elle ne fait pas de bruit, aucune inquiétude, ceci ne doit pas être considéré comme une panne !

Le système hiver est pré-réglé en usine à 8°C, et nous vous conseillons de ne pas modifier ce réglage. Si toutefois vous le souhaitez, vous pouvez le régler entre 4°C et 8°C.

- Appuyez sur la touche SET « S » pendant 3 secondes pour entrer dans le mode de programmation.
- Vous accédez au menu des réglages possibles (réglage de la température, température de déclenchement du Système Hiver, Alarme température haute)
- Les menus s'affichent successivement après quelques secondes, ou vous pouvez les sélectionner en appuyant sur la touche SET « S » pour les faire défiler.
- Selon votre modèle, l'écran suivant s'affiche :



- Appuyez sur les touches UP et DOWN «   » pour sélectionner la température désirée puis appuyez sur SET pour valider votre sélection, ou attendez quelques secondes et le menu des réglages possible s'affiche à nouveau.

Dès que la valeur de réglage ci-dessus mentionnée commence à clignoter sur l'écran, la température peut être modifiée.

VIBRATIONS

Le vin n'aime pas être dérangé. Il craint particulièrement les vibrations.

C'est pourquoi le compresseur 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 !

AERATION

AIR PUR renouvelé et filtré en permanence

Votre cave à vins Climadiff est équipée d'un système de renouvellement d'air permanent dont la filtration est assurée par un filtre à charbon

Il est conseillé de remplacer ce filtre une fois par an (disponible sur commande chez votre revendeur ou sur commande sur le www.climadiff.com à la rubrique accessoires ou sur www.vinokado.com). Vous trouverez l'emplacement du filtre sur le descriptif de votre cave à vin et la procédure de retrait au chapitre « entretien ».

HYGROMETRIE

Fluctue autour de 55% (± 10), c'est la fourchette d'humidité moyenne conseillée pour que le bouchon de vos bouteilles reste suffisamment humide afin de conserver sa souplesse et son élasticité qui le rendent hermétique aux liquides tout en permettant à vos vins de respirer.

EXPOSITION AUX U.V.

Attention à la lumière : elle accélère le processus d'oxydoréduction et donc le vieillissement prématuré du vin, ce qui n'est pas souhaitable.

PORTE PLEINE

Votre cave à vins Climadiff dispose d'une porte pleine, pas de problème. Vos bouteilles resteront à l'abri de la lumière.

PORTE VITREE

Votre vin est à l'abri aussi, elle a été traitée pour filtrer jusqu'à 70 % des rayons ultra violets.

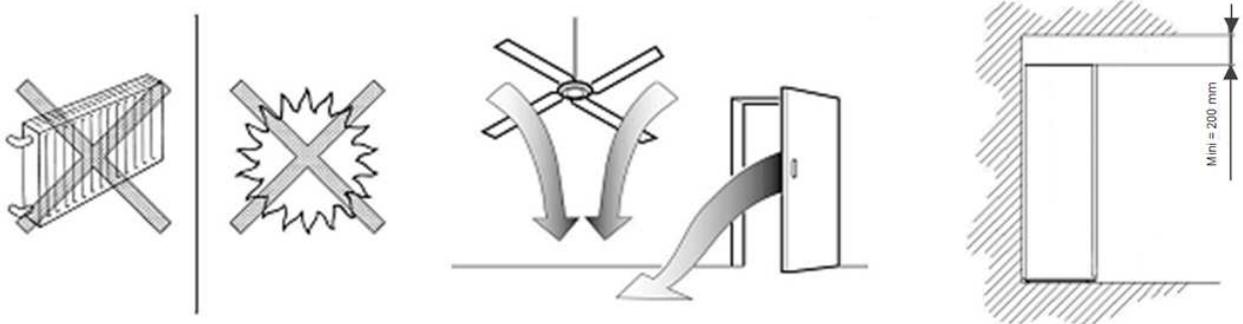
Comment installer votre cave à vin

LOCAL

Veillez à lui trouver un emplacement judicieux : éloignée d'une source de chaleur, à l'abri des rayons du soleil, non exposée aux basses températures. De cette façon, vous obtiendrez les meilleures conditions de fonctionnement pour la plus faible consommation d'énergie.

Assurez vous également que la surface où sera installée l'armoire est plane et résistante (poids de l'appareil plus son chargement, une bouteille de 75 cl pèse en général 1,3 kg)

Ne pas la placer à ciel ouvert et veiller à maintenir un espace minimal de 200 mm entre le haut de l'armoire et le plafond situé au dessus.



Note : un débordement du bac de récupération des eaux de dégivrage, situé à l'arrière, près de compresseur, est possible dans des conditions ambiantes extrêmes.

C'est pour cette raison que nous recommandons de choisir la nature des surfaces du mur et du sol dans la zone d'installation de l'appareil de sorte que l'humidité ou la formation d'eau possible ne produise pas de détérioration.

RACCORDEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE

Assurez-vous d'avoir bien pris connaissance des consignes de sécurité indiquées au début de ce manuel.

Si l'armoire à vin a été fortement inclinée lors de son transport ou de sa mise en place, avant tout, n'oubliez pas de laisser votre cave à vins en position verticale durant 24 heures avant de la raccorder pour que l'huile lubrifiante puisse retomber et s'accumuler dans le compresseur.

Si ce point n'était pas respecté, il pourrait se produire une panne totale du système de refroidissement.

Se référer aux consignes de sécurités mentionnées en début de manuel !

Votre cave à vins est équipée d'un câble de connexion et d'une prise de courant de 230V/50Hz monophasé (norme CE). Elle doit être connectée à une prise murale avec mise à la terre et une protection de 10 A minimum.

TEMPERATURES AMBIANTES

IMPORTANT : Veillez à ne pas dépasser les valeurs maximales et minimales suivantes retenues pour un bon fonctionnement de l'appareil. Des températures ambiantes extrêmes (chaudes ou froides) peuvent altérer les performances de l'appareil et les températures possibles et souhaitées non atteintes.

Si vous souhaitez utiliser votre cave de vieillissement comme cave de mise en température et que vous souhaitez obtenir une température interne supérieure à 13°C, veillez à respecter les températures ambiantes indiquées ci-dessous :

CAVE A VIN MONO TEMPERATURE				
	<u>VIEILLISSEMENT</u>		<u>MISE A TEMPERATURE</u>	
Utilisation				
Type de porte	<u>Verre</u>	<u>Pleine</u>	<u>Verre</u>	<u>Pleine</u>
<u>PLAGE DE Température ambiante A RESPECTER</u>	<u>0-35°C</u>	<u>0-35°C</u>	<u>0-35°C</u>	<u>0-35°C</u>
<u>Plage de réglage de température possible</u>	<u>8-18°</u>	<u>8-18°</u>	<u>8-18°C</u>	<u>8-18°C</u>
<u>Système hiver ?</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>	<u>Oui</u>

CAVE A VIN MULTI TEMPERATURES										
type de porte	<u>VERRE</u>					<u>PLEINE</u>				
<u>PLAGE DE Température ambiante A RESPECTER</u>	<u>0-35°C</u>					<u>0-35°C</u>				
<u>Plage de réglage de température possible</u>	<u>14°</u>	<u>15°</u>	<u>16°</u>	<u>17°</u>	<u>18°</u>	<u>14°</u>	<u>15°</u>	<u>16°</u>	<u>17°</u>	<u>18°</u>
	<u>10°</u>	<u>11°</u>	<u>12°</u>	<u>13°</u>	<u>14°</u>	<u>10°</u>	<u>11°</u>	<u>12°</u>	<u>13°</u>	<u>14°</u>
	<u>6°</u>	<u>7°</u>	<u>8°</u>	<u>9°</u>	<u>10°</u>	<u>6°</u>	<u>7°</u>	<u>8°</u>	<u>9°</u>	<u>10°</u>
<u>Système hiver ?</u>	<u>Oui</u>					<u>Oui</u>				

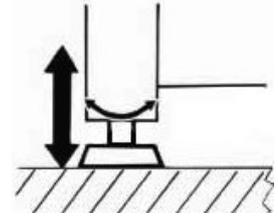
DEBALLAGE

Retirez (suivant modèles) la palette de transport sur laquelle repose votre cave à vin en enlevant les deux vis qui la maintiennent au châssis à l'arrière de l'appareil. Retirez tous les éléments de calage ou de protection présents à l'intérieur.

CALAGE :

Veillez à caler et ajuster l'horizontalité de votre cave à vin. (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.

Aidez-vous pour cela des pieds réglables à l'avant de votre cave à vin (suivant modèles).



Nous vous conseillons également de faire pencher très sensiblement l'appareil vers l'arrière pour « forcer » l'écoulement des eaux de condensas (2/3 mm) ce qui évitera la formation de dépôts en tous genres (calcaire.)

Le réglage s'effectue par vissage et dévissage.

ESPACE

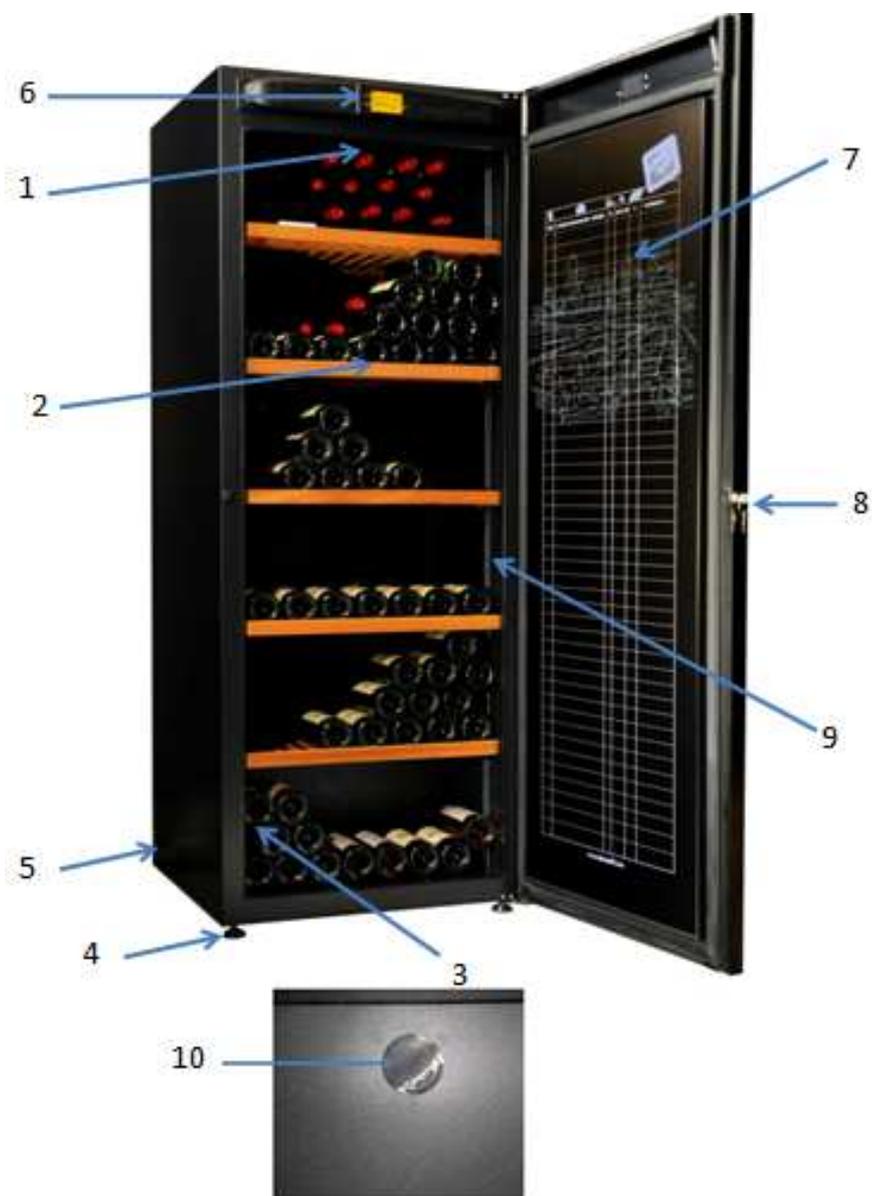
POSE LIBRE

Respectez un espace d'au moins 3 cm entre le mur et l'arrière de votre cave pour une libre circulation de l'air. Cet appareil n'est pas destiné à être encastré.

Assurez vous que la surface où vous allez installer l'appareil peut supporter le poids de celle-ci et de son chargement (une bouteille de 75 cl = 1,3 kg en moyenne).

DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE A VIN

1. Eclairage
2. Clayette
3. Plaque signalétique
4. Pieds réglables en hauteur
5. Roulettes de déplacement
6. Système de contrôle électronique
7. Porte
8. Serrure
9. Encoches de fixation de clayettes
10. Filtre à charbon

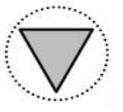


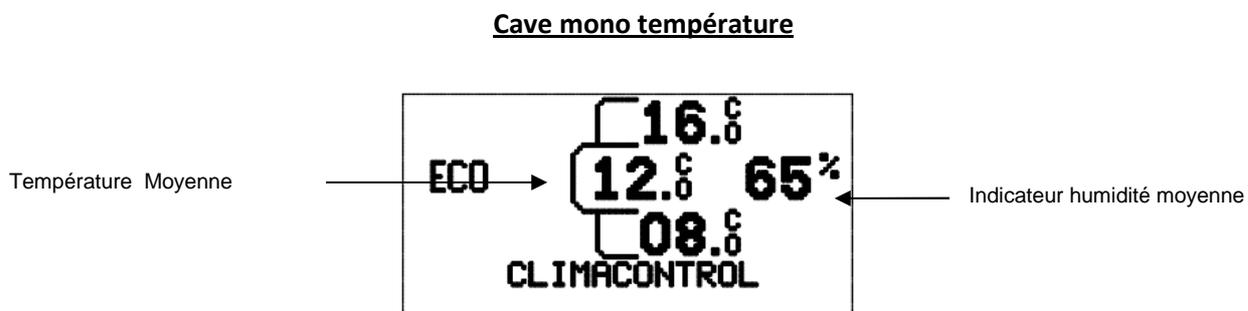
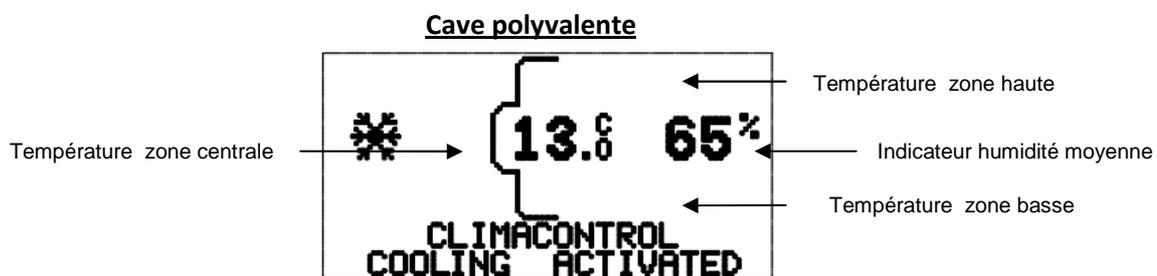
AFFICHEUR DE LA CAVE A VIN

Retirer tout d'abord l'autocollant de protection de l'écran.



Touches de réglage :

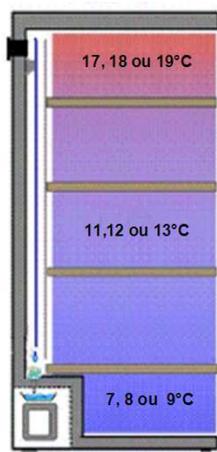
	Touche pour augmenter
	Touche pour baisser
	Touche pour entrée dans le menu de réglage



Les pictogrammes suivants peuvent apparaître

	La température sélectionnée est atteinte, l'appareil est en mode économie d'énergie
	Pictogramme de fonctionnement du compresseur - L'appareil fait du froid pour baisser la température
	Pictogramme de fonctionnement du système hiver - L'appareil fait du chaud pour augmenter la température interne. (se référer au chapitre protection basse température)
	Pictogramme de fonctionnement de la lumière (se référer au chapitre Lumière intérieure)
	Pictogramme de fonctionnement de la lumière de façon permanente (se référer au chapitre Lumière intérieure)
	Pictogramme d'anomalie de fonctionnement (se référer au chapitre Anomalies de fonctionnement)
	Indicateur d'ajout d'eau (se référer au chapitre Indicateur du taux d'humidité)
	Pictogramme d'anomalie de fonctionnement avec code erreur (se référer au chapitre Anomalies de fonctionnement)

SCHEMA DE VISUALISATION DES DIFFERENTS NIVEAUX DE TEMPERATURE DANS VOTRE CAVE A VINS (SUIVANT REGLAGE) :

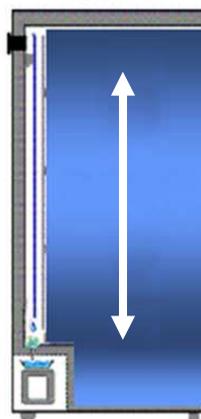


Partie haute, idéale pour mettre à température de service les vins rouges.

Partie centrale, idéale pour la conservation.

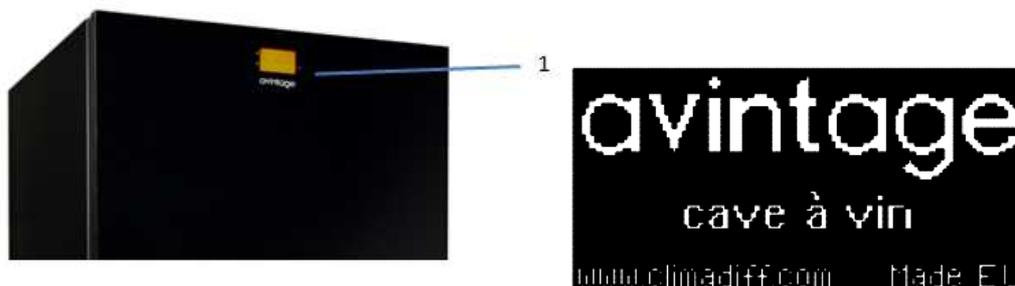
Partie basse, pour avoir blancs moelleux et champagnes à température de dégustation.

« Attention, les grands crus de champagne préfèrent être dégustés aux alentours de 12° »



Toute la cave est dédiée au vieillissement de vos vins, ou au choix à la mise à température de la couleur de vin de votre choix (température

REGLAGE DE LA TEMPERATURE



Pour mettre en route votre armoire à vin, branchez là sur le secteur.

Lors de la mise en fonction, ou après une coupure de l'alimentation électrique, un processus d'étalonnage du système de régulation s'opère. Pendant ce processus, l'afficheur et les boutons de sélection sont allumés et le pictogramme d'alerte (triangle avec point d'exclamation) clignote.

Le processus peut prendre entre 10 et 60 secondes. Au terme de celui-ci, afficheur et boutons reviennent à la normale.

La température à l'intérieur de la cave à vin est contrôlée automatiquement par le système de régulation électronique (figure 1)

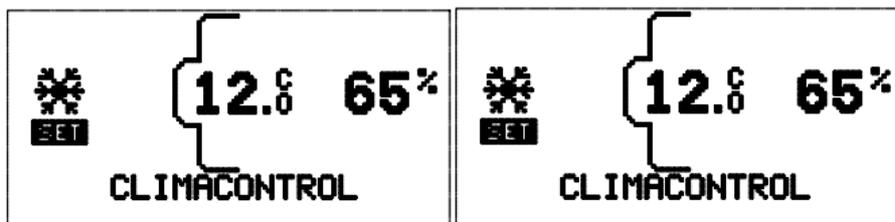
Le système a été préréglé en usine et fonctionne automatiquement. Les paramètres de base ont été définis pour une température moyenne centrale de 12°C +/- 2°C. Si vous modifiez les réglages, la dernière sélection sera conservée en mémoire.

SELECTION DE LA TEMPERATURE

Si un nouveau réglage ou une adaptation de la température de conservation s'avère nécessaire :

- Pressez la touche SET « S » pendant 3 secondes pour entrer dans le mode de programmation.
- Vous accédez au menu des réglages possibles (réglage de la température, température de déclenchement du Système Hiver, Alarme température haute)
- Les menus s'affichent successivement après quelques secondes, ou vous pouvez les sélectionner en appuyant sur la touche SET « S » pour les faire défiler.

• Selon votre modèle, l'écran suivant s'affiche :



- Appuyez sur les touches UP et DOWN «   » pour sélectionner la température désirée puis appuyez sur SET « S » pour valider votre sélection, ou attendez quelques secondes et le menu des réglages possible s'affiche à nouveau.

Dès que la valeur de réglage ci-dessus mentionnée commence à clignoter sur l'écran, la température peut être modifiée.

Pour baisser la température interne :

- Appuyer sur le bouton «  » pour diminuer la température de degré en degré.
- Validez votre sélection en appuyant sur SET « S »

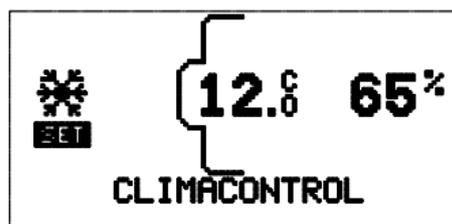
Pour augmenter la température interne :

- Appuyer sur le bouton «  » pour augmenter la température de degré en degré.
- Validez votre sélection en appuyant sur SET « S »

CAVES POLYVALENTES

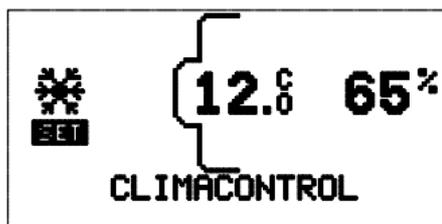
L'étagement de température programmé d'usine du haut vers le bas est de 12°C pour la zone intermédiaire.

Vous pouvez modifier ce réglage mais ne pouvez pas modifier l'écart de température entre le haut et le bas qui restera donc de 8°C. Vous pouvez sélectionner la température de la zone intermédiaire entre 10°C et 14°C. Les autres zones s'ajustent automatiquement en fonction de la température intermédiaire sélectionnée. Les températures possibles des autres zones sont 6°-10°C, 7°-15°C, 8°-16°C, 9°-17°C, 10°-18°C.



CAVES DE VIEILLISSEMENT

La température interne est homogénéisée et le réglage d'usine est de 12°C +/- 2°C



Vous pouvez choisir une température unique comprise entre +8°C et +18°C vous permettant d'opter tantôt pour une température de vieillissement idéale (12°C) tantôt pour mettre à température idéale de service la couleur de vin de votre choix : rouge, blanc, rosé ou champagne.

IMPORTANT : dans le cas où vous souhaiteriez obtenir une température interne de 18°C et que votre armoire à vin possède une porte verre, la température ambiante doit être impérativement supérieure à 15°C.

FONCTIONNEMENT

Dans une cave naturelle, la température varie peu et si oui, généralement très lentement d'une saison à l'autre. Votre armoire à vin Climadiff reproduit donc mécaniquement les conditions optimales d'une cave naturelle et indispensables à vos vins.

Le procédé fait appel notamment à un système de régulation électronique pour réguler très finement la température. De ce fait, l'armoire à vin fonctionne par cycles : de faibles variations de température peuvent donc être observées dans l'air de l'enceinte de la cave à vin. Ceci est normal et les températures qui peuvent donc être relevées de manière aléatoire en plaçant un thermomètre dans la cuve ne reflètent pas précisément la température qui vous intéresse le plus, à savoir celle de votre vin et pour laquelle votre cave à vin a été conçue.

C'est par ce principe de faibles variations de température de l'air autour du point de consigne (température réglée, souhaitée et contrôlée par le système de régulation électronique, que l'on obtient une température moyenne stabilisée dans la bouteille.

Plus votre cave à vin contiendra de bouteilles, plus la masse thermique de vos flacons sera importante et moins l'impact de possibles variations de températures ambiantes seront significatifs en raison de l'inertie thermique ainsi créée. **L'inertie thermique** est la propension de vos bouteilles à garder longtemps leur température initiale en cas de perturbation de l'équilibre thermique avec leur environnement.

On peut donc ainsi désigner **la lenteur avec laquelle une éventuelle perturbation de température amènerait vos bouteilles à un nouveau point d'équilibre.**

A noter notamment que concernant les liquides (sauf pour l'eau), la conductivité baisse de 0,15% par °C en moyenne quand la température s'élève.

Qui n'a pas un jour, pris de court par des invités, placé une bouteille de champagne ou de vin blanc à température ambiante (20°C) dans son réfrigérateur (4°C) pour la rafraîchir ? Malgré une perturbation thermique environnante brutale et constante de l'ordre de 16°C, après une heure passée dans ces conditions, la bouteille ne sera pas encore prête à consommer (pas assez rafraîchie).

Par conséquent, aucune crainte si vous constatez des variations de température de l'ordre de 2 °C autour du point de consigne dans l'enceinte de l'armoire, vos vins sont parfaitement préservés ! Le contenu d'une cave chargée de 200 bouteilles représente une masse d'environ 260 kg (une bouteille de 75 cl = 1,3 kg en moyenne), ce qui est considérable.

Si on se réfère à l'exemple ci-dessus et aux conditions auxquelles aura été soumise cette seule bouteille, les faibles variations constatées dans l'air de la cave à vin et ramenées à ses 200 ou 300 bouteilles, n'ont aucun impact.

INDICATEUR DE LA TEMPERATURE

L'indicateur de température électronique vous renseigne sur la température moyenne dans l'armoire. Comme nous l'avons vu précédemment les cycles de fonctionnement ou d'arrêt du compresseur permettent d'obtenir une température moyenne parfaitement constante à l'intérieur des bouteilles.

Si vous placez votre propre thermomètre dans l'appareil, il n'affichera pas la même valeur que celle de l'indicateur en façade : le système de régulation de température calcule automatiquement par algorithme la moyenne de température sur un laps de temps défini. Cette moyenne reflète la température de votre vin.

Si une différence notable est constatée entre la température programmée et celle indiquée, elle est probablement due à une ouverture de porte prolongée.

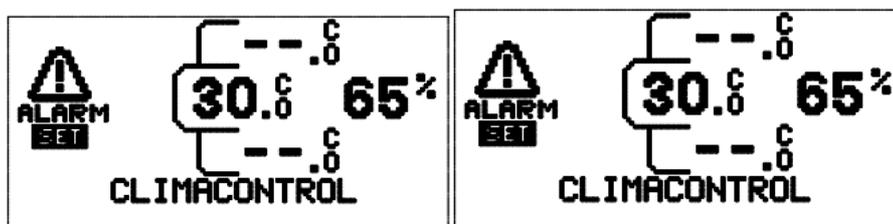
Si votre propre thermomètre affiche des valeurs **instantanées** différentes de la valeur souhaitée, aucun affolement ! Nous rappelons que c'est par ce principe de variations de la température de l'air dans la cuve que la température moyenne appropriée est obtenue dans les bouteilles. L'inertie du liquide par rapport à l'air est un facteur de 1 à 10 et votre cave corrigera par elle-même (une variation extérieure à la bouteille prolongée de 1°C se traduit par une variation de seulement 0,1°C dans le contenu).

ALARME DE TEMPERATURE

Votre armoire à vin est équipée d'une alarme de température haute. Elle est préréglée en usine à 30°C, et nous vous conseillons de ne pas modifier le paramétrage.

Mais si vous souhaitez modifier ce réglage, vous pouvez l'ajuster entre 25°C et 35°C.

- Pressez la touche SET « S » pendant 3 secondes pour entrer dans le mode de programmation.
- Vous accédez au menu des réglages possibles (réglage de la température, température de déclenchement du Système Hiver, Alarme température haute)
- Les menus s'affichent successivement après quelques secondes, ou vous pouvez les sélectionner en appuyant sur la touche SET « S » pour les faire défiler.
- Selon votre modèle, l'écran suivant s'affiche :



- Appuyez sur les touches UP et DOWN «   » pour sélectionner la température désirée puis appuyez sur SET « S » pour valider votre sélection, ou attendez quelques secondes et le menu des réglages possible s'affiche à nouveau.
- Dès que la valeur de réglage ci-dessus mentionnée commence à clignoter sur l'écran, la température peut être modifiée.

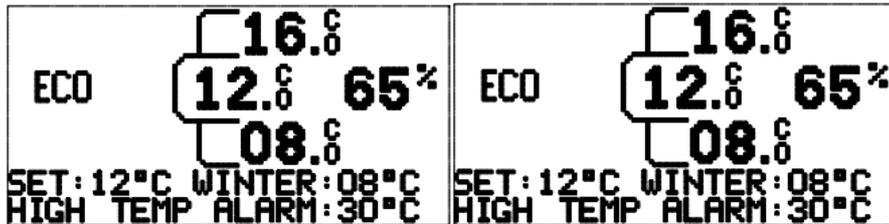
AFFICHER LES REGLAGES

Afin de vérifier les réglages de votre armoire à vin appuyez sur la touche UP «  » et sur l'écran s'affiche pendant 10 secondes les valeurs de réglage.

SET= température sélectionnée

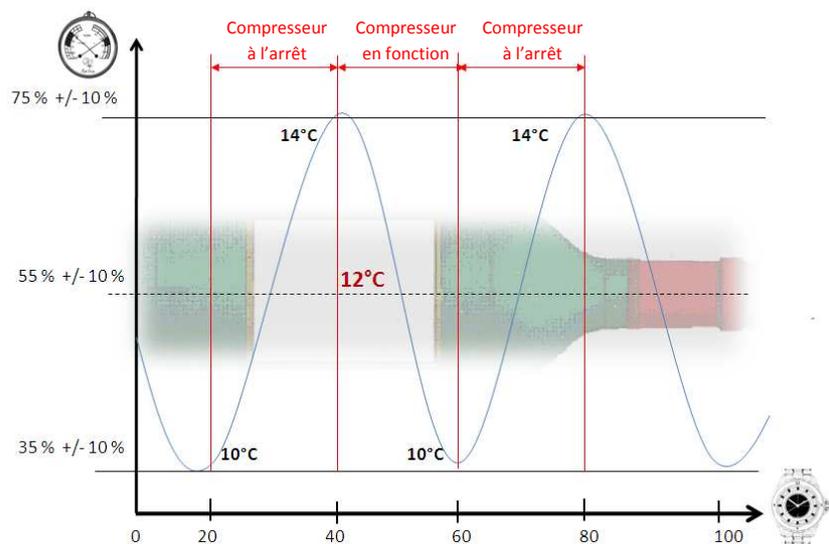
WINTER = température de déclenchement du système hiver

ALARM = température de déclenchement de l'alarme température haute.

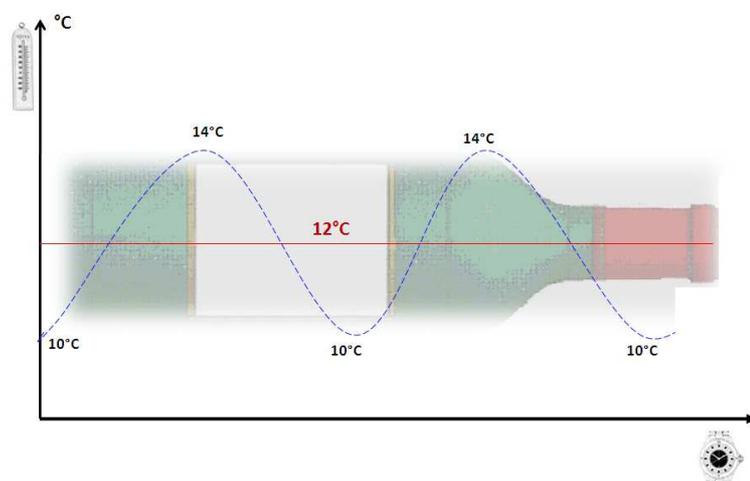


SCHEMA DE VISUALISATION DU PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Températures et humidité de l'air à l'instant T suivant cycle de fonctionnement



Température de l'air et moyenne dans la bouteille



HYGROMETRIE

Entre 55 et 75%, c'est la fourchette d'humidité moyenne conseillée pour que le bouchon de vos bouteilles reste suffisamment humide afin de conserver sa souplesse, son élasticité qui le rend hermétique aux liquides tout en permettant à vos vins de respirer.

Votre cave Climadiff régule de manière entièrement automatique le niveau d'humidité dans l'armoire.

La combinaison de la circulation d'air ambiant filtré mais chargé d'humidité dans l'armoire, du phénomène de condensation lié au fonctionnement de l'armoire ainsi que de la surface des parois internes en acier avec peinture à forte granulométrie permettent d'apporter à vos vins les conditions ambiantes idéales.

Note : dans des conditions ambiantes exceptionnellement sèches, un ajout d'eau sera peut être à prévoir.

Pour ce faire, vous pouvez déposer un bac de sable humide dans l'appareil ou a défaut un bol d'eau pure (ou du robinet à la condition qu'elle n'a pas d'odeur forte)

Il faudra attendre quelques jours après la mise en service pour que le taux moyen idéal autour de 60 % se stabilise dans l'armoire.

Important: Le taux peut être de 45 % ou moins si l'appareil fonctionne dans des conditions ambiantes extrêmes et/ou si le local où il est placé est sec. Il est alors nécessaire de faire un apport d'eau (bac, bol....) en partie supérieure de l'armoire.

INDICATEUR DU TAUX D'HUMIDITE

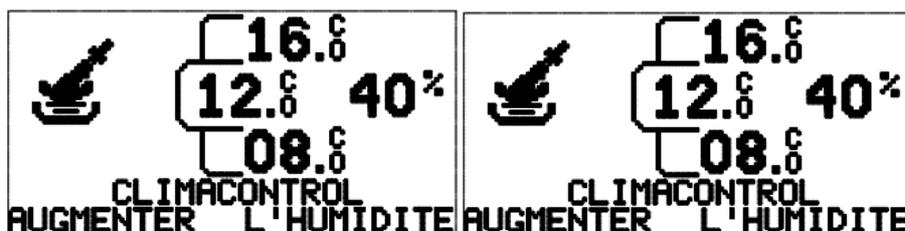
La valeur indiquée du taux d'humidité correspond à une moyenne de courte durée qui s'actualise régulièrement. Aucune inquiétude à avoir si le taux affiché est un peu plus bas de manière momentanée. Ce laps de temps généralement très court ne suffit pas aux bouchons pour perdre leur élasticité.

Les valeurs suivantes pourront être observées sur l'afficheur :

- 45% apparait si le taux d'humidité au centre de l'armoire est compris entre 40% et 50%
- 55% apparait si le taux d'humidité au centre de l'armoire est compris entre 50 % et 60 %
- 65 % apparait si le taux d'humidité au centre de l'armoire est compris entre 60 % et 70 %
- 75% apparait si le taux d'humidité au centre de l'armoire est supérieur à 70 %

Un pictogramme et un message apparaissent si le taux d'humidité est inférieur à 40 %.

Placez un récipient avec de l'eau à l'intérieur de l'appareil, et contrôlez après 24 heures si le niveau d'hygrométrie remonte.



ENTRETIEN

NETTOYAGE

Normalement, l'armoire à vin ne nécessite pas d'entretien particulier hormis le filtre à charbon à remplacer une fois par an. Si toutefois un nettoyage s'avérait nécessaire, débranchez et nettoyez l'intérieur comme l'extérieur avec un mélange d'eau tiède et de produit de lavage doux (bannissez solvants et abrasifs). Rincez à l'eau pure et laissez sécher avant de rebrancher. Pour tout autre type d'entretien, contactez le service après-vente de votre revendeur.

Toute intervention technique réalisée par une personne non agréée, annulera la garantie.

CHANGEMENT DE FILTRE A CHARBON ACTIFS & PERIODICITE



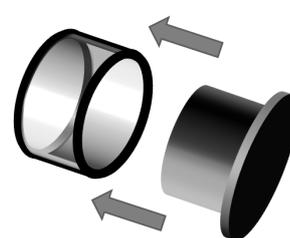
Remplacement du filtre à charbon : **le remplacer impérativement une fois par an**. Le filtre est une pièce plastique noire et ronde qui filtre l'air entrant dans votre cave. Vous pouvez donc le voir de l'intérieur comme de l'extérieur Il est situé en haut à droite, au fond de la cave.

Il se retire de l'intérieur par traction ou en le poussant par sa face extérieure en son centre.

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 !

Pour vous procurer le filtre, passez soit commande auprès du service après vente de votre revendeur, soit sur notre site internet www.climadiff.com rubrique accessoires ou encore sur le www.vinokado.com



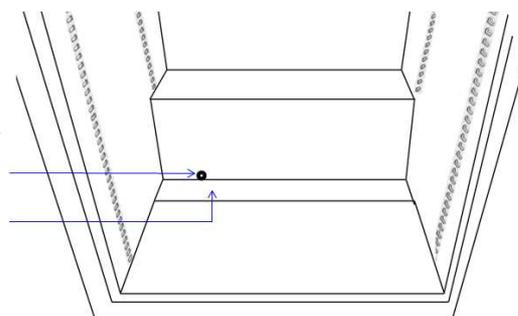
ARRET PROLONGE

Débranchez complètement l'appareil. Prenez soin de retirer les bouteilles. Nettoyez et séchez la cuve intérieure et surtout la gouttière de récupération des eaux de condensas située en partie basse de l'armoire.

Trou d'évacuation des condensas

Gouttière de récupération des condensas

La présence d'eau est normale !!



DEGIVRAGE CONDENSATION

Votre appareil est équipé d'un cycle automatique de dégivrage. Pendant l'arrêt du cycle de refroidissement, les surfaces réfrigérées de l'appareil dégivrent automatiquement.

L'eau de dégivrage ainsi récupérée est évacuée vers un bac d'évaporation des condensas qui est situé à l'arrière de l'appareil près du compresseur. La chaleur produite par le compresseur évapore ensuite les condensas récupérés dans le bac qui sont alors aspirés par le filtre à charbon et apportent ainsi de l'humidité.



L'appareil produit du froid, qui plus lourd que l'air chaud, descend lentement. Cela crée donc une pression et chasse l'air par le trou situé en partie basse.

Le compresseur en fonctionnant chauffe et fait s'évaporer les eaux de condensas. L'air chaud monte et cet air humide est aspiré par le filtre à charbon.

Au contact de l'évaporateur, l'humidité de l'air est aspirée par l'évaporateur sous forme de givre. Lors de l'arrêt du compresseur, la température interne va remonter et le givre va fondre lentement. De la condensation apparaît.

L'excès de condensas est recueilli par le bac. Lors du redémarrage du compresseur, le circuit fermé de la circulation d'air recommence.

TRANSPORT DE L'ARMOIRE A VIN

Le transport de l'armoire doit se faire, dans la mesure du possible alors qu'elle est emballée afin d'éviter toute dégradation.

Si vous devez transporter la cave à vin couchée, protégez la bien et couchez la impérativement du côté sur lequel la queue de charge du compresseur sera orientée vers le sol.

Si vous êtes debout face à **l'arrière** de la cave, la couchez sur la gauche.

COMMENT GARNIR ET TENIR VOTRE CAVE A VIN

TYPES DE BOUTEILLES



Nous voyons ici 4 sortes de bouteilles 75 cl, Bourgogne et Bordelaises, de dimensions différentes. Il en existe de nombreux autres de toutes contenances et toutes formes, exemple ci-dessous de quelques bouteilles de bordeaux 75 cl .

Vous noterez les différences de rangement selon hauteur des bouteilles, diamètres, et méthode de croisement.

TYPES DE CROISEMENT

Notez bien la différence de profondeur !

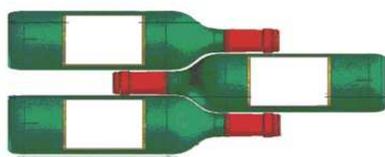
Tête bêche col à col :

- + Capacité de chargement accrue



Tête bêche col entre fûts :

- + Moins de profondeur
- Beaucoup de place perdue !



CLAYETTES

A 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 ainsi que sur notre site internet www.climadiff.com, rubrique accessoires ou encore sur www.vinokado.com

Clayettes réversibles

La clayette « Collector® » réversible Bordeaux ou Bourgogne a été inventée par Climadiff pour permettre un choix de rangement simple, efficace, sûr et pratique.

Une face aux empreintes prévues pour des bouteilles de type « bordelaise 75cl », la seconde aux empreintes prévues pour des bouteilles de type « bourgogne 75cl ». Une pyrogravure du type de bouteille apparaît sur les faces des clayettes, vous indiquant le côté à utiliser en fonction de votre collection.



Clayettes coulissantes

Suivant modèles, une ou plusieurs clayettes coulissantes sont montées d'origine.

Vous pourrez vous procurer des clayettes supplémentaires adaptées ainsi que les rails coulissants sur commande auprès du SAV de votre revendeur www.climadiff.com, rubrique accessoires ou encore sur www.vinokado.com.



Méthode de chargement

PRECISIONS SUR LES CONTENANCES

Les indications de contenance affectées aux différents modèles de caves à vins Climadiff sont données à titre indicatif. Elles vous aideront à faire votre choix en fonction de vos souhaits et de l'espace dont vous disposez. Ces contenances sont définies aujourd'hui à partir d'une bouteille étalon du type "bordelaise tradition 75 cl". Dans la réalité, vous serez sans doute amené à collectionner des bouteilles de formes et de tailles différentes. Pour des raisons pratiques, il est probable que vous chargerez dans votre cave un nombre de bouteilles légèrement inférieur au maximum prévu.

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

Autre influence importante sur le chargement, la quantité de clayettes : **une clayette supplémentaire équivaut à une couche de bouteille en moins, voire deux...**

Vous pouvez ajouter des clayettes coulissantes supplémentaires si vous le souhaitez. Veuillez prendre en considération, dans ce cas, le nombre maximal de clayettes coulissantes possible et la réduction de la capacité de votre armoire.

N'oubliez pas de prendre cet aspect en considération si vous souhaitez une cave plus fonctionnelle et ajouter un nombre important de clayettes : il vous faudra alors faire un choix entre capacité et praticité !

CHARGEMENT

La température souhaitée après la mise en service ne sera atteinte qu'après plusieurs heures de fonctionnement. Nous conseillons de faire fonctionner l'appareil quelques heures à vide avant de débiter votre chargement.

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

- Placez les supports aux endroits désirés dans les encoches latérales à l'intérieur de l'armoire. Assurez vous que les supports soient bien insérés dans les encoches (une légère pression est nécessaire sur l'équerre pour bien la positionner et vérifier qu'elle tient bien)
- 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.

IMPORTANT : Assurez-vous que les bouteilles n'entrent pas en contact avec la paroi au fond de l'armoire.

Si vous disposez d'un nombre important de bouteilles, nous vous conseillons de les charger par quantités de 40 puis de laisser fonctionner l'appareil pendant 12 heures avant de charger vos autres bouteilles.

Répéter autant de fois que nécessaire l'opération, ceci a pour but de créer une masse thermique dans votre cave.

Des clayettes supplémentaires sont disponibles en option payante et sur commande auprès du service après vente de votre revendeur ou via notre site internet www.climadiff.com à la rubrique accessoires ou encore sur www.vinokado.com (uniquement les clayettes en bois).

Pour ce qui est des clayettes en métal, elles ne sont disponibles qu'auprès du service après vente de votre revendeur, en option payante et sur commande.

RESPECT DES CHARGES MAXIMALES

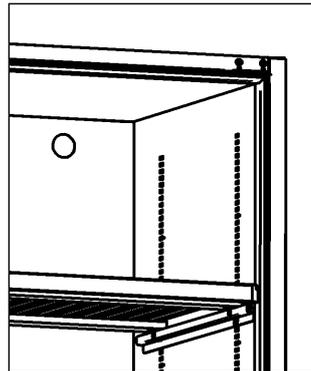
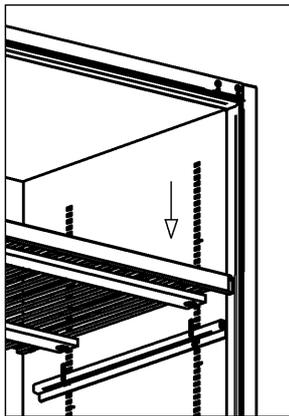
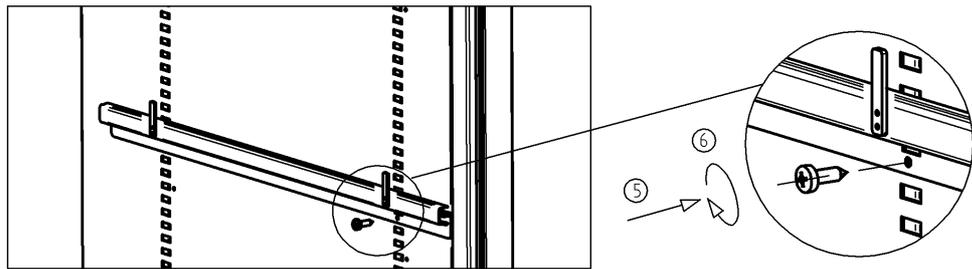
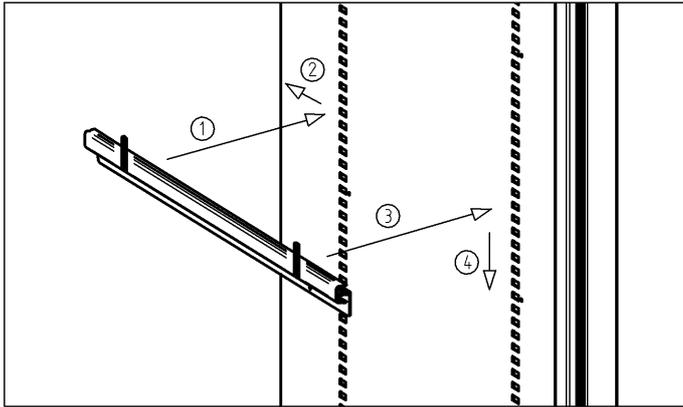
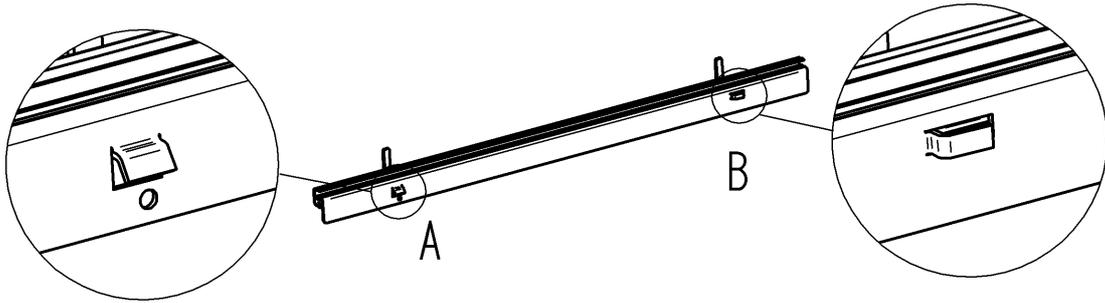
Respectez impérativement la charge limite par clayette. Ne dépassez pas la contenance maximale prévue (attention à ne pas boucher le filtre à charbons). Les clayettes sont à moduler selon la taille de votre cave et la forme des vos bouteilles.

Clayettes fixes **68kg** (environ 52 bouteilles soit 4 niveaux-de bouteilles 75 cl par clayette maximum)

Clayettes coulissantes : **25kg** (14 bouteilles 75 cl ou 7 magnum)

IMPORTANT ! Il s'agit de capacité maximale, aucune obligation de charger autant pour vous. Il est par ailleurs possible de charger sans clayette.

INSTRUCTIONS DE MONTAGE DES CLAYETTES COULISSANTES

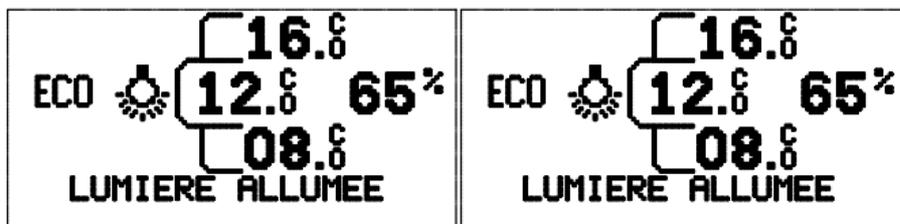


4015593-C

LUMIERE INTERIEURE

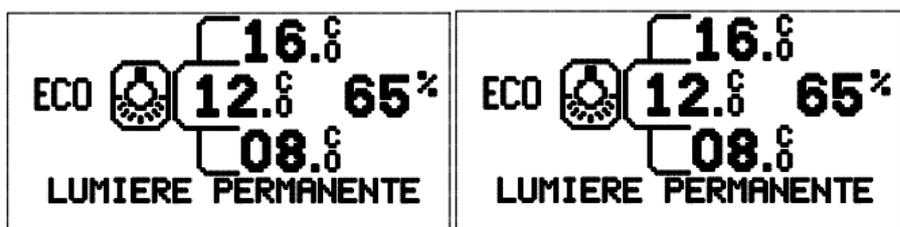
Un éclairage intérieur peut être activé en pressant le bouton DOWN «  » situé sur le panneau de contrôle et symbolisé par le pictogramme «  ». Il vous offre la possibilité d'éclairer votre cave à vin tout en préservant les conditions de conservation de vos vins (LED à basse émissivité).

Le symbole lumière s'affiche ainsi qu'un message « Lumière allumée ». Sans intervention de votre part la lumière s'éteint automatiquement après 5 minutes. Vous pouvez l'éteindre en appuyant à nouveau sur la touche DOWN «  »



Vous pouvez aussi éclairer votre cave de façon permanente. Pressez alors la touche DOWN «  » pendant 5 secondes. Le symbole lumière encadré ainsi qu'un message « Lumière permanente » s'affiche.

Pour éteindre la lumière il faudra à nouveau presser la touche DOWN «  »



COMMENT GERER VOTRE COLLECTION ?

LE REGISTRE DE CAVE (L'ORIGINAL, UNE INNOVATION DE CLIMADIFF) VOUS AIDE POUR CELA.

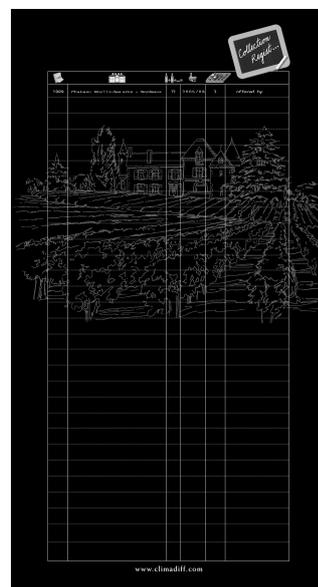
REGISTRE DE CAVE ou tableau des crus classés (suivant modèles et hors portes tout verre)

La contre porte de votre cave est spécialement conçue pour recevoir des notes d'information sur le registre de cave pour inscriptions à la craie des caractéristiques de votre collection ou bien, suivant modèles, possède la liste des crus classés.

N'écrivez sur le registre de cave qu'avec une craie.

Pour effacer, utilisez un chiffon ou une éponge légèrement humide.

Ne jamais utiliser de détergent ou de matières abrasives.



QUELQUES INFORMATIONS UTILES (MISE EN TEMPERATURE ET EPANOUISSEMENT)

Exemples de températures de service. (A respecter lors de vos dégustations !)

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

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

TABLEAU D'EPANOUISSEMENT (EN ANNEES)

Le temps nécessaire à son épanouissement optimum varie pour chaque crû, chaque millésime, chaque couleur. Le tableau ci-dessous vous donnera un ordre d'idées sur le nombre d'années nécessaires pour que vos bouteilles atteignent le sommet idéal de leur maturité, c'est-à-dire le moment idéal de leur dégustation.

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

ENVIRONNEMENT



Ce produit est conforme à la Directive DEEE 2002/96/CE.

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

Il devra donc être apporté dans un centre de collecte sélectif pour les appareils électriques et/ou électroniques ou bien, si vous achetez un appareil équivalent, au revendeur de ce nouvel appareil.

L'utilisateur est responsable d'apporter l'appareil en fin de vie aux structures de collecte appropriées. Une collecte sélective et adéquate visant à envoyer l'appareil inutilisé au recyclage, au traitement et à une élimination compatible avec l'environnement, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement, sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

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

Document non contractuel.

GLOSSAIRE

Conservation:

Les conditions de garde permettent de protéger les vins déjà épanouis et de maintenir leurs qualités dans le temps.

Vieillessement:

L'enceinte climatique est conçue pour garantir, dans la durée, des conditions au plus proche des caves souterraines propres à favoriser l'épanouissement optimum des meilleurs crûs

Mise en température:

La cave est prévue pour disposer en permanence, à porté de main, de bouteilles à juste température de service (T° de dégustation: Rouge de garde: 18 à 19°C, Rouge léger: 14à16°C,...). Blanc rosés et Champagnes millésimés 10 à 12°C, Blanc liquoreux 8 à 10°C)

Système hiver:

Système de chauffage permettant de positionner votre cave à vins dans un local non chauffé (mais hors gel)

Cave de jour :

Voir mise en température ci-dessus

Clayette PREMIUM BGN:

En bois massif (bois tropical hydro résistant), elles sont conçues pour un stockage optimisé, ergonomique, sécurisé des bouteilles, sur une base de 13 bouteilles par couche.

Clayette Collector®:

En bois, leurs empreintes sont spécialement dessinées pour un stockage optimisé, ergonomique, facile d'accès et sécurisé des bouteilles. Elles sont réversibles (Recto: Bordelaise, Verso: Bourguignonne, Val de Loire, ...). =Bordelaise 14 bouteilles, bourguignonne 13 bouteilles.

Clayette coulissantes:

Montées sur rails, elles facilitent l'accès à une ou plusieurs couches (selon modèles) de grands crûs.

Registre de cave :

L'original! Une innovation Climadiff qui permet la gestion de sa collection à la craie sur la contre porte intérieure de l'armoire

Choc thermique :

Un choc thermique pour vos flacons serait un changement brutal de température environnante de 20°C minimum et rapide (moins de deux heures). Il s'agit de la répétition de ces conditions qui peut être fatale à vos vins.

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
- Référez vous au guide de dépannage ci-inclus.

ÉLECTRICITÉ

Ma cave ne fonctionne pas :

1. Pas de courant à la prise d'alimentation : vérifiez votre disjoncteur ou testez votre prise.
2. La prise est mal enfoncée.
3. Si votre cave à vin est dans un local non chauffé, voir paragraphe kit hiver.

TEMPÉRATURE

Ma cave est trop froide :

Sélectionnez une température plus élevée

Ma cave n'est pas assez froide :

Sélectionnez une température moins élevée

La température dans ma cave varie légèrement :

1. La véritable température à prendre en compte est celle dans la bouteille. Les variations instantanées que vous pouvez relever correspondent aux cycles de fonctionnement et d'arrêt du compresseur.
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.
2. Nos caves à vin possèdent une isolation importante destinée à assurer à vos vins la température la plus stable possible. Par conséquent, une variation de 1°C de la température extérieure à la bouteille ne se traduira que par une variation de seulement 0,1°C environ dans le liquide.
3. Si la température constatée dans votre cave est différente de celle constatée habituellement et ne varie pas durablement (sur plusieurs heures), veuillez contacter le service après vente de votre revendeur.

LE COMPRESSEUR DE MA CAVE NE DEMARRE PAS (EN ETES VOUS SUR, NOS COMPRESSEURS SONT SILENCIEUX):

1. La température ambiante de votre local est-elle basse (inférieure à la température minimale demandée)?
2. La température sélectionnée n'est elle pas trop élevée ? Sélectionnez la température minimale possible (voir au chapitre « réglage de la température » suivant votre modèle) et vérifiez sans le toucher que le compresseur démarre
3. La connexion électrique est-elle opérationnelle ? Pour vérifier, branchez un autre appareil électrique à la même prise.
4. Si malgré ces deux opérations aucun démarrage du compresseur ne survient, contactez le service après-vente de votre revendeur.

LE COMPRESSEUR DE MA CAVE FONCTIONNE SANS ARRÊT :

Si aucune production de froid n'est constatée, appelez votre S.A.V.

LE SYSTEME HIVER SEMBLE NE PAS FONCTIONNER :

Le système ne fonctionne que si la température intérieure en partie basse de votre cave est inférieure à la température programmée.

HYGROMÉTRIE

Quel taux d'humidité moyen dois-je avoir dans ma cave ?

1. Le taux idéal moyen est compris entre 55 et 75 % à ne pas confondre avec le taux instantané qui varie en fonction des cycles de fonctionnement du compresseur. Tout comme pour la température moyenne, c'est le taux moyen qui importe.
2. Selon les zones géographiques et leur taux d'humidité dans l'air, il sera nécessaire ou non de procéder à un apport d'eau supplémentaire.
Dans les pays tempérés, l'humidité relative contenue dans l'air se situe entre 50 et 80 %. Elle ne nécessite donc pas d'apport mais un contrôle précis de sa régulation.

Le taux d'humidité moyen de ma cave est durablement inférieur à 50 % : en êtes-vous certains ? (L'hygrométrie fluctue fortement et rapidement, c'est normal)

1. Vérifiez si le filtre à charbon n'est pas trop ancien ou simplement obstrué.
2. Assurez-vous de l'efficacité de votre hygromètre.
3. Si vous humidifiez un tissu toutes les 2 heures il ne sera jamais sec. Ce principe s'applique aux bouchons. La constance de la moyenne du taux d'humidité permet aux bouchons de conserver leur élasticité indispensable. Constaté donc un taux instantané qui paraît bas est normal, celui-ci remontera nécessairement par la suite.

Le taux d'humidité de ma cave est durablement supérieur à 75 % en êtes-vous certains ? (L'hygrométrie fluctue fortement et rapidement, c'est normal) :

1. Vérifiez si le filtre à charbons n'est pas trop ancien ou simplement obstrué.
2. Assurez-vous de l'efficacité de votre hygromètre.
3. Si vous humidifiez un tissu toutes les 2 heures il ne sera jamais détrempé. Ce principe s'applique aux bouchons. La constance de la moyenne du taux d'humidité permet aux bouchons de conserver leur élasticité indispensable. Constaté donc un taux instantané qui paraît élevé est normal, celui-ci diminuera nécessairement par la suite.

Les étiquettes de mes bouteilles se décollent :

1. Votre vin n'est pas menacé mais vous avez trop d'humidité dans votre cave.

IL Y A DE L'EAU EN BAS AU FOND DE MA CAVE HORS DE LA ZONE PREVUE A CET EFFET

1. Ce n'est pas préjudiciable à votre vin.
2. La cave à vins est-elle parfaitement de niveau horizontal ? Ne penche-t-elle pas vers l'avant ?
3. Le tuyau d'évacuation est-il bouché ?

IL Y A DES ODEURS DANS MA CAVE A VIN

1. Le filtre à charbons a-t-il été changé régulièrement ? (à changer tous les ans, disponibles sur commande auprès de votre revendeur ou sur le www.climadiff.com rubrique accessoires, ou encore sur www.vinokado.com)
2. Le filtre à charbon n'est-il pas simplement obstrué par une bouteille ?

MA CAVE À VIN FAIT DU BRUIT

1. Le fonctionnement du compresseur génère du bruit : vérifiez sa fixation sur les caoutchoucs (silent-blocks) et s'il n'est pas en contact avec un autre élément.
2. 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.

MES CLAYETTES S'AFFAISSENT LORS DU CHARGEMENT

1. Vérifiez que la capacité maximale de charge ne soit pas dépassée.

QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT ?

La majorité des coupures de courant sont résolues pendant une courte période. Une coupure de 1 ou 2 heures n'affectera pas les températures du vin présent dans votre armoire à vins (inertie). 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.

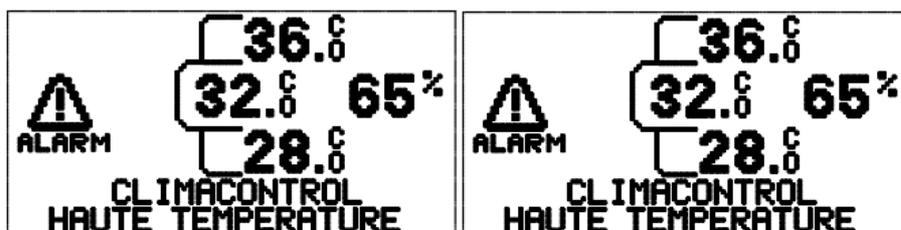
Lors d'une coupure de courant les derniers réglages sont gardés en mémoire. A la remise en route votre armoire à vin fonctionnera selon votre dernière sélection ou selon les paramètres d'origine si vous ne les avez pas modifiés.

LE VOYANT D'ALARME S'AFFICHE

Lorsque l'alarme se déclenche, vous pouvez désactiver le son temporairement en appuyant sur le bouton UP «  » pendant 5 secondes. Un message s'affiche à l'écran pour indiquer que l'alarme est désactivée.

Alarme Température haute :

Le voyant d'alarme peut s'afficher lorsque la température intérieure est trop haute. Un message s'affiche.



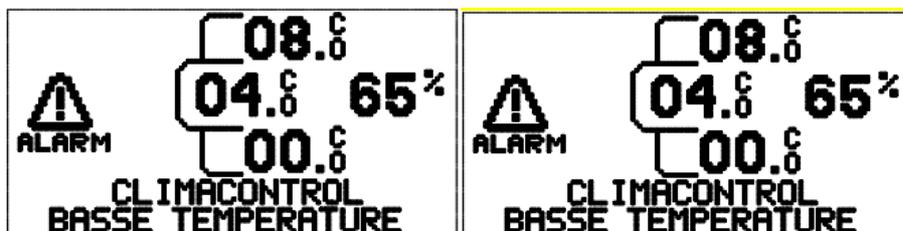
Cette alarme peut s'activer lors de la mise en route de l'appareil, le temps que la température réglée soit atteinte. Il faut attendre plusieurs heures.

Elle peut aussi se déclencher si la porte a été mal fermée, ou est restée ouverte longtemps et que la température ambiante élevée modifie la mesure de la température.

Si vous n'êtes pas dans les cas mentionnés ci-dessus, et que l'alarme ne se désactive pas, il faut débrancher votre appareil et contacter le service après vente.

Alarme Température basse :

Lorsque la température interne atteint 4°C, l'alarme température basse se déclenche.



L'alarme se déclenche si la température ambiante est très froide, ou si la porte est restée ouverte longtemps dans une température ambiante très froide.

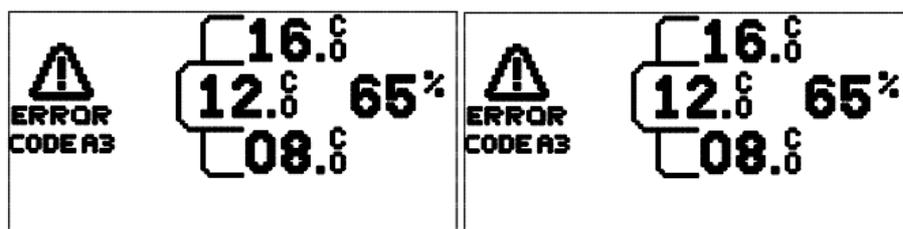
Si vous n'êtes pas dans les cas mentionnés ci-dessus, il faut vérifier les réglages de l'appareil (Température sélectionnée et température de déclenchement du système hiver).

Si la température sélectionnée et la température de réglage du système hiver sont correctement réglées, il faut contacter votre service après vente.

Si la température interne est plus froide que la température ambiante, et que l'alarme température basse est activée, il faut débrancher votre appareil et contacter le service après vente.

UN CODE ERREUR S'AFFICHE SUR L'ECRAN DE MA CAVE A VIN

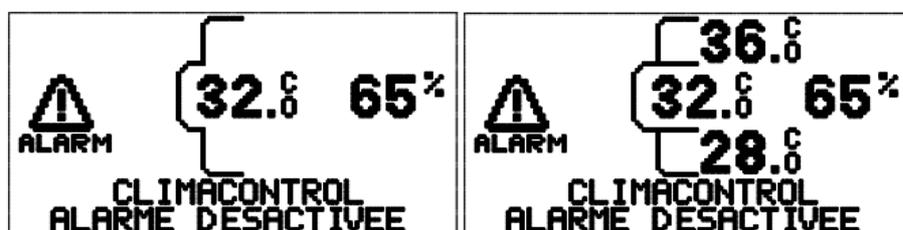
Le système de régulation électronique peut détecter un incident technique et l'indiquer sur l'écran à l'aide d'un code erreur, comme A1, A2,



Si vous voyez apparaître ce code, veuillez le noter et le communiquer au technicien intervenant sur votre armoire à vin. Le sens de ce code est décrit sur les documentations techniques exclusivement destinées aux services techniques professionnels. Il est préférable de débrancher votre appareil.

Ceci lui permettra de résoudre plus facilement et plus rapidement un éventuel dysfonctionnement.

Lorsque l'alarme se déclenche, vous pouvez désactiver le son temporairement en appuyant sur le bouton UP «  » pendant 5 secondes. Un message s'affiche à l'écran pour indiquer que l'alarme est désactivée.



Si au bout d'une heure de fonctionnement les paramètres ne sont pas revenus à la normale, l'alarme sonore se remettra en fonction. Il est recommandé de débrancher l'appareil et d'appeler le service après-vente.

Mais, quoi qu'il arrive, au constat d'une anomalie de température ou d'hygrométrie à l'intérieur de votre armoire à vin, pas d'affolement !

Seule une exposition prolongée et durable de vos vins à ces conditions anormales pourraient leur être préjudiciables.

PIÈCES DÉTACHÉES

Les pièces détachées nécessaires à la réparation de cet appareil seront disponibles pendant 7 ans.

CLIMADIFF SA
Siège Social : Z.A. Les Portes de l'Océane Ouest
72650 Saint Saturnin