Climadiff

Cave de vieillissement

NOTICE D'UTILISATION



Modèle de vieillissement

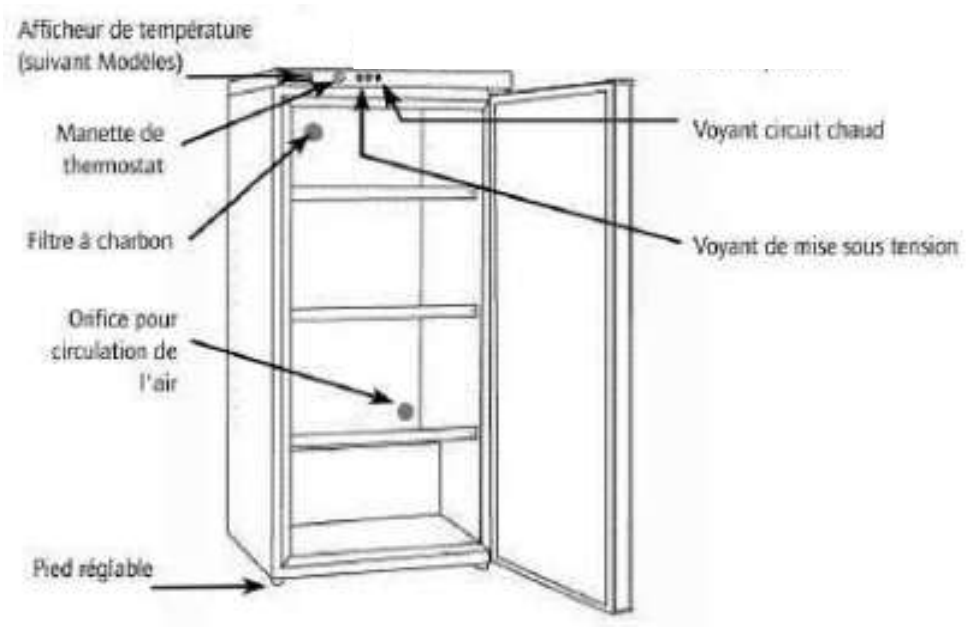
FR – MANUEL D'UTILISATION	p2	GB – USE INSTRUCTIONS	p 24
D – GEBRAUCHSANWEISUNG	p 44	NL – HANDLEIDING	p 66
SP – MANUAL DE UTILIZACION	p 88		

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

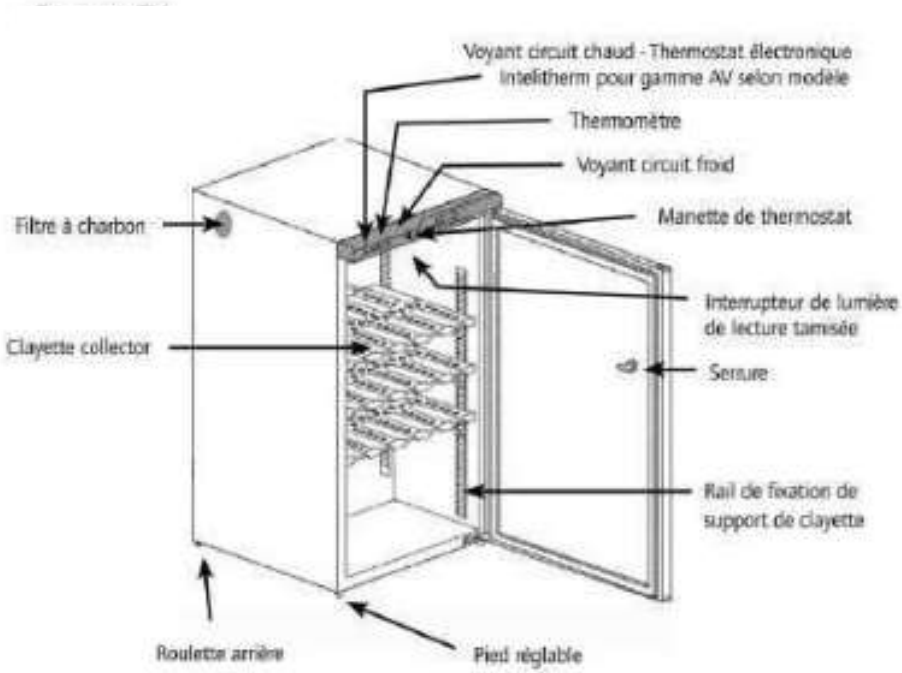
Tout d'abord nous vous remercions d'avoir fait confiance au groupe **CLIMADIFF** en acquérant cet appareil et espérons qu'il satisfera pleinement vos attentes.

1° DESCRIPTION DE L'APPAREIL

La gamme CVP :



La gamme CV et CLA :



2° CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

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



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.

3° CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

• *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 mise 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 fonctions 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 pas être tenu responsable en cas de mauvaise manipulation de l'appareil.*

Sécurité des enfants et des autres personnes vulnérables

• Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes à capacités réduites sur le plan physique, sensoriel ou mental, ou n'ayant pas appris à utiliser l'appareil, dans le cadre où ils sont encadrés par une personne informée et ayant conscience des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager 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.

• Si vous décidez de mettre au rebut l'appareil, débranchez-le de la prise murale, coupez le câble de connexion (aussi proche de l'appareil que vous le pouvez) et retirez la porte afin d'empêcher les enfants de jouer avec et 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.

Sécurité générale

• ATTENTION — Cet appareil est conçu pour fonctionner dans un foyer domestique.

• ATTENTION — Ne rangez jamais de substances inflammable tels que 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 — Maintenez les ventilations biens ouvertes, et vérifiez bien que l'air peut circuler par les ouvertures, surtout si l'appareil est encastré dans le mur.
- 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 système réfrigérant et isolant contiennent des gaz inflammables. Lorsque vous mettez l'appareil au rebut, faites-le auprès d'un centre de collecte agréé. N'exposez jamais l'appareil aux flammes.

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 était endommagé :

- Evitez les flammes nues et toute source d'inflammation.
- 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 priser murale n'est pas endommagée. Une prise murale

en mauvais état pourrait entrainer 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,
- Débranchez votre appareil avant de procéder au changement de l'ampoule,
- Cet appareil fonctionne sur un courant à phase unique de 220~240V/50Hz. L’appareil doit utiliser une prise murale reliée à la terre selon les recommandations en vigueur.
- 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

- 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.
- N’exposez pas l’appareil directement au soleil.
- L’appareil doit être tenu éloigné de bougies, luminaires et autres flammes nues, afin d’éviter les risques d’incendie.
- Cet appareil est destiné exclusivement au stockage du vin et des boissons
- 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.
- N’utilisez pas d’objets tranchants ou pointus pour retirer la glace. Utilisez un grattoir en plastique.

Information importante à propos de l’installation!

- 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 quatre 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.

ÉCONOMIES D’ÉNERGIE

- Pour limiter la consommation électrique de votre appareil:
- Installez-le dans un endroit approprié (voir chapitre «Installation de votre

appareil»).

- Gardez les portes ouvertes le moins de temps possible.

• Veillez au fonctionnement optimal de votre appareil en nettoyant périodiquement le condenseur (voir chapitre «Entretien courant de votre appareil»).

• 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.

Dépannage

- Tout 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 domestique exclusivement. Le fabricant ne saurait être tenu responsable d'une autre utilisation.



R600a

Instructions de sécurité



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 l'appareil, sauf si elles sont du type recommandé par le fabricant.

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes en vigueur et à leurs modifications éventuelles et est conforme notamment aux normes suivantes :

1907/2006 (REACH)

2011/65/EU (ROHS)

2006/95/CE relative à la sécurité électrique

2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique

2008/48 relative au champ électromagnétique

2010/30 et 1060/2010 relative à l’étiquetage énergétique



4° INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Avant d'utiliser votre Cave à Vin

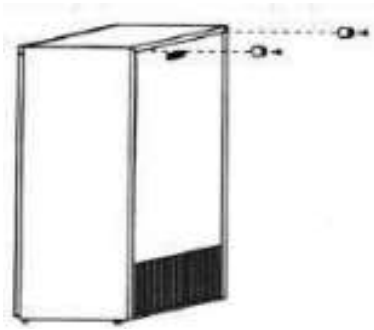
- Enlevez l'emballage extérieur et intérieur. Retirez la palette de transport sur laquelle la cave repose en dévissant les 2 vis du châssis à l'arrière de l'appareil.
- Avant de connecter la cave à la prise électrique, laissez-la en position debout pendant 24 heures. Ceci réduit la possibilité de disfonctionnement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

Utilisation de votre cave à vin

Votre cave à vin doit être placée dans une pièce dont la température ambiante se situe dans une plage comprise entre + 16 et + 32° Celsius. En revanche, si la cave est équipée du système hiver, la plage est étendue entre 0°et 32°C.

Installation de votre cave à vin

- Cette cave est conçue pour être installée en "pose libre"
- 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.
- Fixer 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

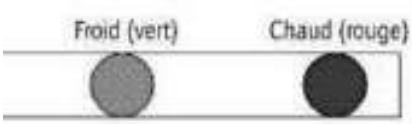


Position 5 :
Température la plus chaude

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 préréglé en usine, vous n'avez donc pas à vous en occuper

La position 3 du thermostat (pour une température de la pièce de 25°C) correspond en général à une température moyenne d'environ +12°C +/-2°C dans le liquide d'une bouteille située en partie centrale de l'armoire

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 de s'allume que lorsque le circuit chaud fonctionne

Pour ce qui est de la température, l'afficheur digital (selon modèle) n'est qu'un indicateur de température de l'air ambiant dans la cuve et non pas un thermomètre permettant de connaitre la température du vin dans la bouteille. Il lui est donc accordé une tolérance de +/-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. A l'inverse durant un cycle chaud, la température lue sera supérieure à 12°C durant un certain laps de temps.

Remplacement des piles de l'afficheur digital (selon modèle)

- Extraire l'afficheur
- Ouvrir l'afficheur pour procéder au remplacement des piles (2 x LR44)
- Fermer et réinsérer l'afficheur



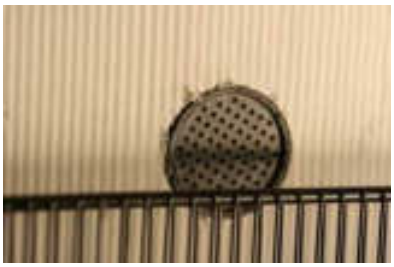


5° EQUIPEMENTS

Le système d'aération : Filtre à charbon

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 s'agit d'une rondelle en plastique noir de 5cm 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.
Pour le retirer, poussez-le de l'extérieur vers l'intérieur en hésitant pas à taper un peu pour le désolidariser de l'isolant. Vous finirez de le retirer en passant votre main derrière le cache évaporateur.
Le trou apparent à l'arrière en partie basse est normal, il permet une dépression assurant la circulation interne de l'air.


Sens du retrait


Vue de l'arrière de la cave


Vue de l'intérieur

Le système anti-vibrations

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 70%). Une formation de givre se produira dans le fond de l'appareil : il s'agit d'un phénomène normal qui disparaitra quand le niveau d'inertie naturel de la cave sera atteint.

Le système hiver (optionnel selon les modèles)

Le kit hiver est un système hors gel qui permet à la cave de fonctionner dans un environnement ou la température est comprise entre 0 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°), 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 pleine, vos vins sont naturellement à l'abri, sous réserve bien entendu d'ouvertures pas trop fréquentes. Les modèles à porte verre font l'objet d'un traitement anti-UV permettant ainsi la filtration des rayons ultra-violets 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 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.

Serrure (selon modèle)

Pour les caves est équipées de serrures, les clefs se trouvent dans le sachet où se trouve la notice. Pour ouvrir vous devez tourner la clef en 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 le bouton symbolisée par une ampoule.

Inversion de porte (selon les modèles)

Nos armoires à vin sont livrées avec un sens d'ouverture de porte de gauche à droite. Pour inverser le sens d'ouverture :

- Enlever le cache charnière supérieur
- Dévisser la plaque de fixation
- Enlever la porte
- Inverser la poignée
- Dévisser le pivot inférieur et le revisser à l'angle opposé
- Replacer la porte
- Revisser la plaque de fixation supérieure sur l'angle opposé
- Replacer le cache charnière
- Reboucher les trous avec les caches.

IMPORTANT : UN REGLAGE DE PIEDS, DE PORTE OU UNE INVERSION DE PORTE N'ENTRE PAS DANS LE CADRE DE LA GARANTIE ET VOUS SERA FACTURE PAR VOTRE REVENDEUR.

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.

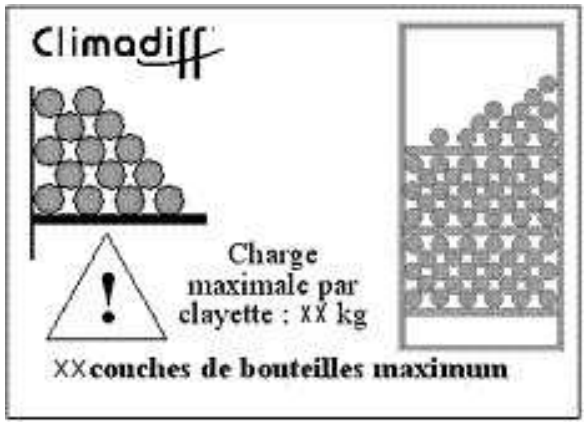
Des clayettes supplémentaires sont disponibles sur commande et en option payante auprès de votre revendeur ou de son service après-vente ou visitez notre site Internet www.climadiff.com

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.



Respect des charges maximales :

Veillez à respecter les charges maximales, vous les trouverez dans la cave sur une étiquette (similaire à celle ci-dessous.)



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

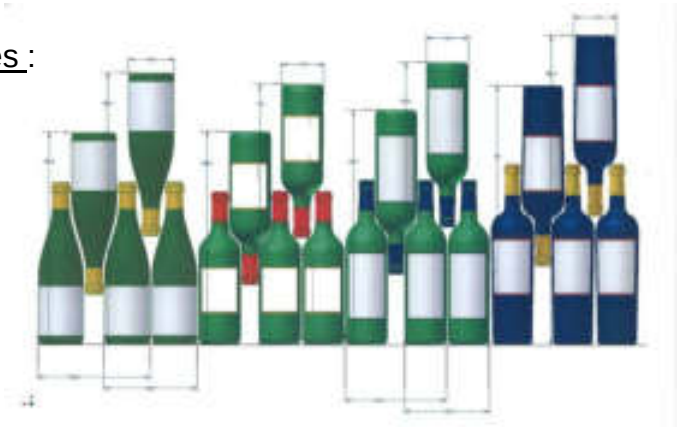
Les quantités maximales de chargement annoncées de bouteilles sont données à titre indicatif, ne sont pas contractuelles, et permettent (comme les litrages des réfrigérateurs) d'avoir une estimation rapide de la taille de l'appareil.
Elles correspondent a des tests effectués avec une bouteille étalon : la bouteille de type « bordelaise tradition en 75 cl ».

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

Types de bouteilles :



Nous voyons ici 4 sortes de bouteilles 75 cl, Bourgogne et Bordelaise, de dimensions différentes.

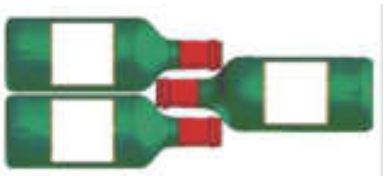
Il en existe de nombreux autres de toutes contenances et toutes formes.

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

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.

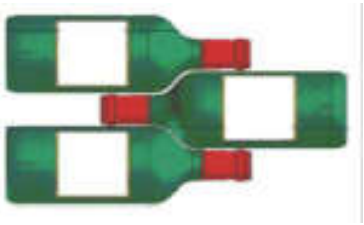
Types de croisement

Tête bêche col à col :



Notez bien la différence de profondeur !

Tête bêche col entre fûts :



7° ENTRETIEN

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

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

Lavez la plastification des clayettes acier avec une solution détergente douce puis séchez avec un chiffon sec et doux. Les clayettes en bois ne demandent pas d'entretien particulier.
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 demandant la température la plus froide. Le froid annihilera ces odeurs possibles.

8° STOCKAGE DE VOTRE CAVE A VINS

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

Pendant un arrêt prolongé **:**

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

9° QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT?

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

- 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, au moment du redémarrage il est possible que les températures choisies et celles affichées ne correspondent pas. Ceci est normal ! Il sera alors nécessaire d'attendre quelques heures avant que celles-ci retrouvent leur stabilité.

10° SI VOUS DEVEZ DEPLACER VOTRE CAVE A VINS

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

11° 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 !

12° 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
Le taux d'humidité est trop élevé **Les étiquettes se décollent**	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 70%. 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. Pour diminuer l'humidité dans la cave, trois alternatives : - Remplacer les filtres à charbon - Baisser légèrement la température à l'intérieur de la cave
Le taux d'humidité est trop bas	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 70%. 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. Pour augmenter le taux d'humidité dans la cave, deux alternatives : - Disposez un bocal d'eau en partie haute de la cave - Augmenter légèrement la température à l'intérieur de la cave
La température de la cave oscille	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 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. 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 et 12°C), veuillez contacter le service après vente de votre revendeur.
Le compresseur de la cave tourne sans arrêt	Si aucune production de froid n'est constatée, appelez votre SAV
Vibrations.	Contrôlez et assurez-vous que la cave soit bien au niveau et que tous les pieds reposent au sol.
La cave semble faire beaucoup de bruit.	1. Le compresseur est bruyant : 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.
Il y a de mauvaises odeurs dans la cave	1. Nettoyer votre cave et aérez-la quelques jours 2. Procéder au remplacement des filtres à charbon
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	Ce n'est pas préjudiciable à votre vin et c'est un phénomène normal dans les premiers jours d'utilisation. 1. Assurez vous que les 2 pieds avant soient légèrement surélevés 2. Assurez vous que le tuyau d'évacuation des eaux de condensat ne soit pas bouché
La porte ne se ferme pas bien.	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.

13° 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 :

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

Tableau d'épanouissement en années

APPELATION	*Blanc Rosé*	*Rouge*
Alsace	*1 - 4*	
Alsace Grands Crûs	*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*	

Comment gérer votre collection

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

REGISTRE DE CAVE ou tableau des crûs classés (suivant modèles et hors portes 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 possède 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.

14° ENVIRONNEMENT



Ce produit est conforme à la Directive DEEE 2012/19/UE.

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

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

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

15° 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 tenu responsable des erreurs ou des omissions techniques et de rédaction dans les présentes.

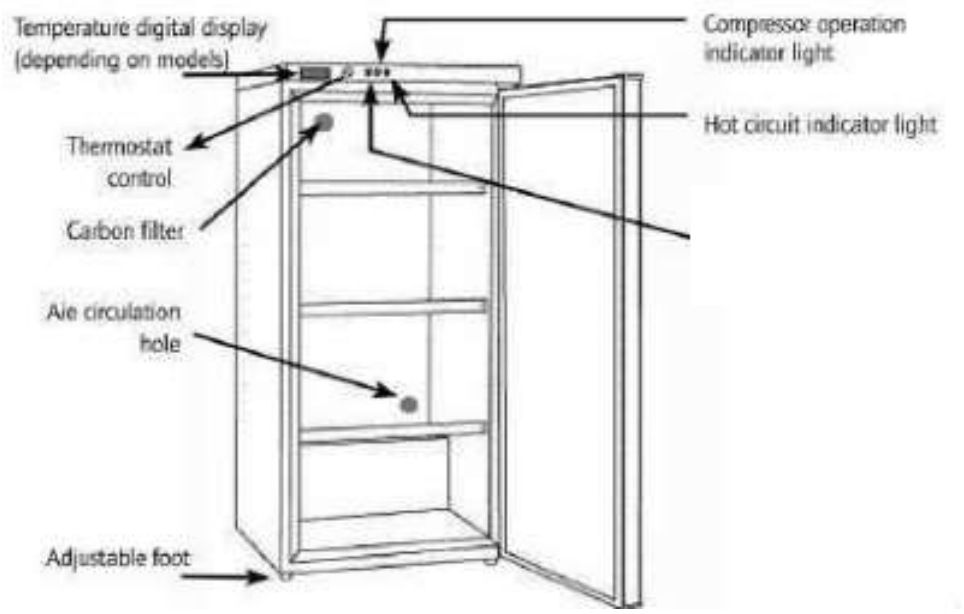
Document non contractuel.

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

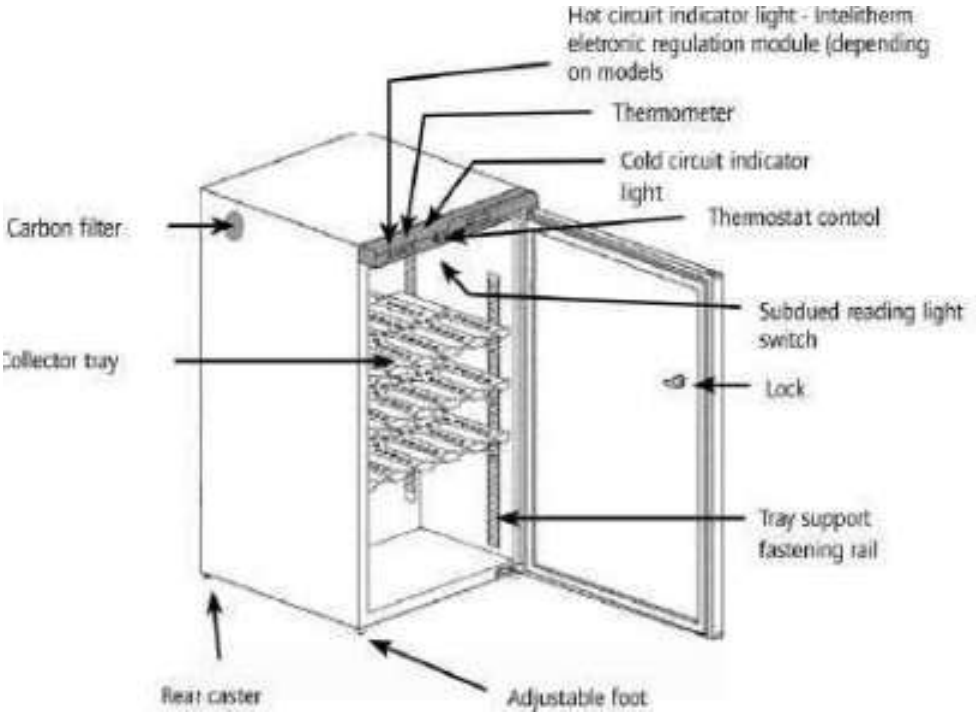
Firstly, we would like to thank you for purchasing a **CLIMADIFF** product and hope that this appliance fully lives up to your expectations.

1° DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

CVP Range:



CV and CLA Range:



2° TECHNICAL CHARACTERISTICS

Below is an example of the nameplate:



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.

3° GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

For your own safety and for the proper utilisation of the appliance, read this manual carefully, including the warnings and recommendations, before installing the appliance and using it for the first time*. In order to avoid damage to the appliance and/or personal injury, persons using the appliance should be fully familiar with its operation and safety functions. Keep these recommendations close to the appliance, for future reference, and ensure that the document is transferred with the appliance, if it is sold or in the case of moving. This will ensure optimum operation of the appliance.*

To avoid any risk of injury, keep this manual. The manufacturer declines any liability whatsoever in the case of operating/handling errors concerning the appliance.

Safety of children and other vulnerable persons

- This appliance may be used by children aged 8 years and above, and by persons who are physically, sensorially or mentally handicapped, or who have not learned to use the appliance, providing they are supervised by a person familiar with the appliance and who is aware of the risks involved. Children should not be allowed to play with the appliance. 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 out of the reach of children, as there is a risk of suffocation.
- If you decide to scrap the appliance, disconnect it from the wall socket, cut the connection cable (as close to the appliance as possible) and remove the door, in order to prevent children playing with it, with the resulting risk of electric shock or being trapped inside.
- If an appliance with a magnetic door seal is being replaced by another appliance with a latch on the door or on the seal, ensure that the latch is disabled before selling or scrapping the old appliance. This will prevent the appliance from being transformed into a trap for children.
- Keep the appliance and its power cable out of reach of children less than 8 years old.

General safety

- CAUTION — This appliance is designed for home use.
- CAUTION — Never store inflammable substances, such as aerosols, inside the appliance, as they could leak or release fluids.
- CAUTION — A damaged power cable should be immediately replaced by the manufacturer or by a qualified retailer, in order to avoid any risk of electric shock.

- CAUTION — Keep the ventilation openings well open and ensure that air can circulate, especially if the appliance is recessed into a wall.
- CAUTION — Do not damage the refrigerating circuit.
- CAUTION — Do not use electrical appliances inside the compartment, unless they are tolerated by the manufacturer.
- CAUTION — The refrigerating and insulating systems contain inflammable gases. When the appliance is scrapped, it should be deposited at an accredited collection centre. Do not expose the appliance to fire.

Refrigerating fluid

The refrigerating circuit in the appliance uses refrigerating isobutane (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: Fire risk

If the refrigerating circuit is damaged:

- Avoid open flames or any source of combustion.

- Ensure that the room in which the appliance is installed is well ventilated.

It is dangerous to change the specification of the appliance in any way whatsoever.

Damage to the power cable may cause a short circuit and/or electric shock.

Electrical safety

- We decline any liability in respect of incidents caused by poor electrical installation.
- Do not extend the power cable. Do not use an extension cable, or adapter, or multi-way socket.
- Check that the wall socket is not damaged. A wall socket in poor condition may cause the appliance to overheat and explode.
- Check that the wall socket used for the appliance is properly accessible.
- Never pull on the main power cable.

- Ensure that the appliance is always electrically earthed.
- If the wall socket is loose, do not connect the cable, as there is a risk of electric shock or fire.
- Do not use the appliance if the interior lighting cover is not installed.
- Disconnect the appliance before replacing the lighting bulb.
- The appliance operates on a single phase 220~240 V / 50 Hz power supply. The appliance must be connected to an earthed wall socket, in accordance with applicable recommendations.
- 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 utilisation

- Do not store inflammable substances or fluids inside the appliance. This would create a risk of explosion.
- Do not operate other electrical equipment inside the appliance (mixers, whirling rotor for ice cream, etc.).
- When disconnecting the appliance, grip the plug firmly and do not pull on the cable.
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Keep the appliance away from candles, luminaires and open flames, in order to avoid fire risk.
- This appliance is only designed to store wines and drinks.
- The appliance is heavy. Be careful 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.
- Do not lean or climb on the appliance or its elements.
- In order to avoid falling objects and to prevent damage to the appliance, do not overload the compartments of the appliance.

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.
- Do not use sharp or pointed objects to remove ice. Use a plastic scraper.

Important information concerning installation!

- 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 4 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.

POWER SAVING

To limit the electricity consumption of your appliance:

• Install it in an appropriate place (see “Installing your appliance”).

• Leave the doors open as little time as possible.

•To ensure that the appliance operates properly, clean the condenser regularly (see “Routine servicing of your appliance”).

• Regularly inspect the door seals and ensure that they are still closing properly. If this is not the case, contact your after-sales service.

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 utilisation.



R600a

Safety instructions



Caution: Do not obstruct the ventilation grills on the appliance.



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, and notably complies with the following standards:

1907/2006 (REACH)

2011/65/EU (ROHS)

2006/95/EC relating to electrical safety

2004/108/EC relating to electro-magnetic compatibility

2008/48 relating to electro-magnetic fields

2010/30 and 1060/2010 relating to energy labels



4° INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before using your wine cellar

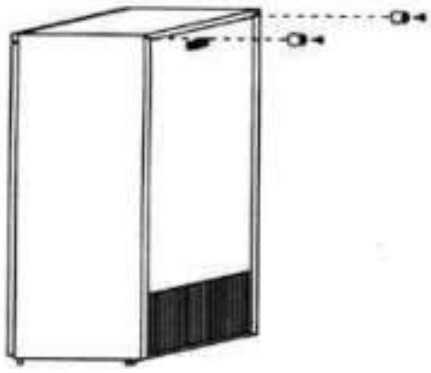
- Remove the inner and outer packaging. Remove your wine cellar from the transport pallet by unscrewing the two screws on the frame at the back of the device.
- Before connecting the cellar to the electrical socket, leave it in position for 24 hours. This will reduce the possibility of malfunction of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

Using your wine cellar

Your wine cellar must be positioned in a room with an ambient temperature between 16 and 32°C. Alternatively, if the cellar is fitted with the winter system, the range is extended to 0 to 32°C

Installing your wine cellar

- This wine cellar is designed for free-standing installation.
- 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.
- Screw the stopper supplied inside the wine cellar to maintain a 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 in the cellar

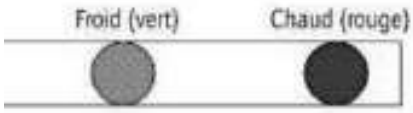


Position 5:
Warmer temperature in the cellar

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.

Thermostat Position 3 (recommended, for a room temperature of 25ºC) usually means an average temperature of around 12ºC (±2) in the middle of the liquid in a bottle placed in the middle of the cabinet.

Indicator lights and thermometer (depending on model):



The Cold light lights up when the compressor is running
The Hot light lights up when the hot circuit is running

The thermometer on the facade indicates the instant temperature in the cabinet. The temperature varies according to the different compressor operating or shutdown cycles, which are used to obtain an average temperature conducive to ensuring a perfectly constant temperature inside the bottles.

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.

Replacing the batteries on the digital display (depending on model)

- Remove the display unit
- Open it and change the batteries (2 x LR44)
- Close it and reinsert it





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 our web site at www.climadiff.com
To remove it, push it inwards and do not be afraid to tap it a little to break its seal with the insulation. Finish removing it by putting your hand behind the evaporator cover.
The hole visible in the rear lower section is normal and provides negative pressure, to ensure internal air circulation.





Direction for removal from inside

View from the back of the cellar

View

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 Climadiff 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 70%) 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 (optional on some models)

The winter kit 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 12ºC (±2), 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 switch symbolized by the "lamp" icon.

Reversing the door (depending on model)

Our wine cabinets are delivered with the door opening from left to right. To reverse the opening direction:

- Remove the top hinge cover
- Unscrew the mounting plate
- Remove the door
- Reverse the handle
- Unscrew the lower pivot and reattach in the opposite corner
- Replace the door
- Reattach the upper mounting plate on the opposite corner
- Replace the hinge cover
- Place the cover caps over the holes.

IMPORTANT: ADJUSTING THE FEET OR DOOR OR REVERSING THE DOOR IS NOT COVERED BY THE WARRANTY AND WILL BE CHARGED FOR BY YOUR RETAILER.

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.

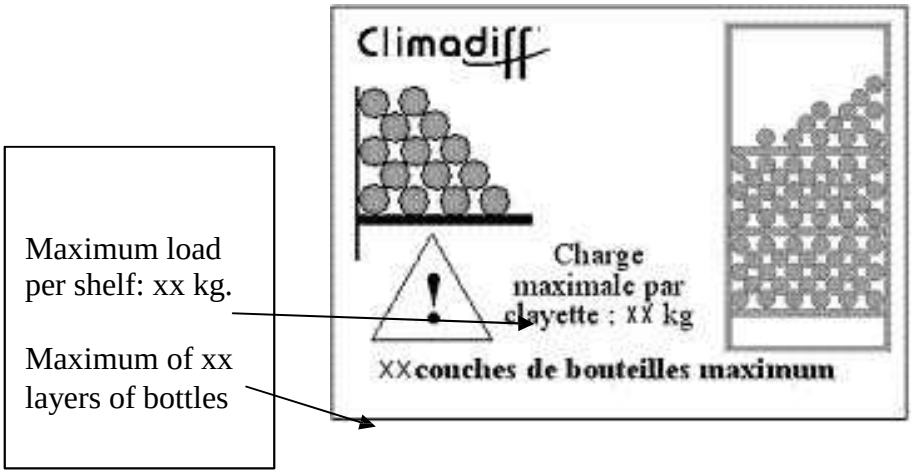
Additional shelves may be ordered as a chargeable option from your retailer or after-sales service, or from our web site www.climadiff.com

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.



Maximum loading:

Do not exceed maximum loads, which you will find in the cellar on a label (similar to the one shown below).



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

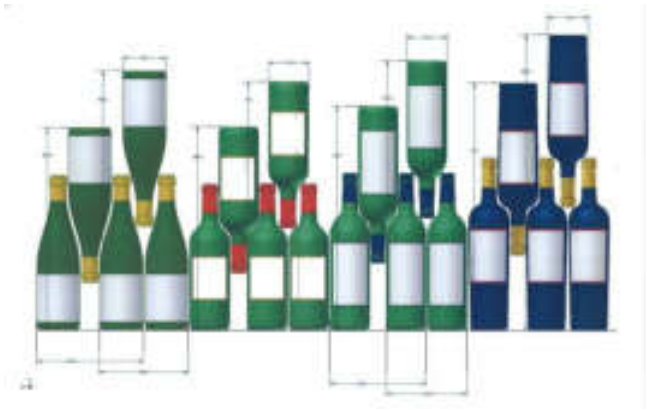
The maximum recommended bottle loading quantities are guidelines and are not contractually binding; they provide a quick estimate of the size of the appliance (similar to the litre capacities of refrigerators).
They relate to tests conducted with a standard bottle: the “75 cl traditional Bordeaux” bottle.

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).
The shelves should be arranged according to the size of your wine cellar and the shape of your wine bottles.
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 bottle:



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.

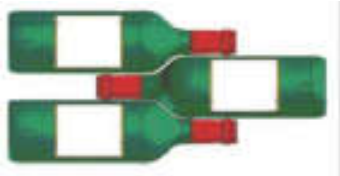
Types of staggered storage

Top-to-bottom neck-to-neck:



Note the difference in depth.

Top-to-bottom neck between bottle bodies:



7° 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 thereafter, we recommend that you clean the inside and outside (front, sides and top) with warm water mixed with a gentle cleaning product. Rinse with clean water and allow to dry before reconnecting. Do not use solvents or abrasives.

Wash the plastic coating on the steel shelves with a mild detergent solution and then dry with a soft cloth. Wooden shelves require no particular maintenance.
When the appliance is switched on for the first time, there may be a residual odour. In that case, run the appliance empty for a few hours at the coldest possible temperature. The cold will kill any odours.

8° STORING YOUR WINE CELLAR

If you will not be using your appliance for short periods, leave the control panel with its usual settings.

During an extended shutdown:

- Remove all bottles from the appliance
- Unplug the appliance
- Thoroughly clean the inside and outside of the appliance
- Leave the door open to prevent condensation, unpleasant odours and mould.

9° WHAT TO DO IN THE EVENT 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 stabilise.**

10° IF YOU NEED TO MOVE YOUR WINE CELLAR

First, disconnect your cellar.
Remove all the bottles from the cellar and secure moving parts.
To avoid damaging the levelling screws on the feet, screw them tightly into the base.
Move the appliance in an upright position (preferably) or take note of the direction in which the appliance may be laid down by looking at its packaging.

11° 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.

12° 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.
The cellar does not cool sufficiently	The thermostat position is set to provide insufficient cooling: adjust it. The external temperature is beyond the cellar's operating temperature.
The cellar is too cold	The thermostat is set to provide excessive cooling: adjust it.
The humidity level is too high **Bottle labels are coming unstuck**	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 70%. 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. There are three alternatives for reducing the cellar's humidity: - Replace the charcoal filters - Decrease the temperature slightly inside the cellar.
The humidity level is too low	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 70%. 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. To increase the humidity in the cellar, there are two alternatives: - 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	1 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. 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. 2 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.
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	1 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. 2 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.
There are unpleasant smells in the cellar	1 Clean the cellar and ventilate it for several days 2 Replace the charcoal filters,
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	This is not detrimental to your wine and is a normal phenomenon during the first few days of use. 1 Ensure that the two front feet are slightly raised. 2 Ensure that the condensation water evacuation pipe is not blocked.
The door does not close correctly	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.

13° 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:

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

Maturity table in years

APPELLATION	*White - Rosé*	*Red*
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*
Burgundy	*5*	*7*
Cahors		*5 - 10*
Cotes de Provence	*1 - 2*	*2 - 5*
Cote Rotie, Hermitage	*8*	*8 - 15*
Burgundy grand crus	*8 - 10*	*10 -15*
Bordeaux grand crus	*8 -10*	*10 - 15*
Jurancon mellow, liquoreux	*6 -10*	
Jurancon dry	*2 - 4*	
Languedoc	*1 - 2*	*2 - 4*
Loire	*5 - 10*	*5 - 12*
Loire mellow, liquoreux	*10 - 15*	
Mâcon	*2 - 3*	*1 - 2*
Montbazillac	*6 - 8*	
Savoie	*1 - 2*	*2 - 4*
Rhone Valley	*2*	*4 - 8*
Yellow wine	*20*	

How to manage your collection

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

THE WINE CELLAR REGISTER or prestigious "grand cru" wine table (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.

14° ENVIRONMENT



This product complies with EU WEEE Directive 2012/19/UE.

The crossed-out waste bin symbol on this appliance means that, at the end of its life, it should be recycled separately from other domestic waste.

It should therefore be disposed of at a selective collection centre for electrical and or electronic appliances or, if you are buying an equivalent product, by 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 available collection systems, contact your local waste collection organisation or the retail outlet where you bought the appliance.

15° NOTICE

As we continuously improve our products, 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.

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

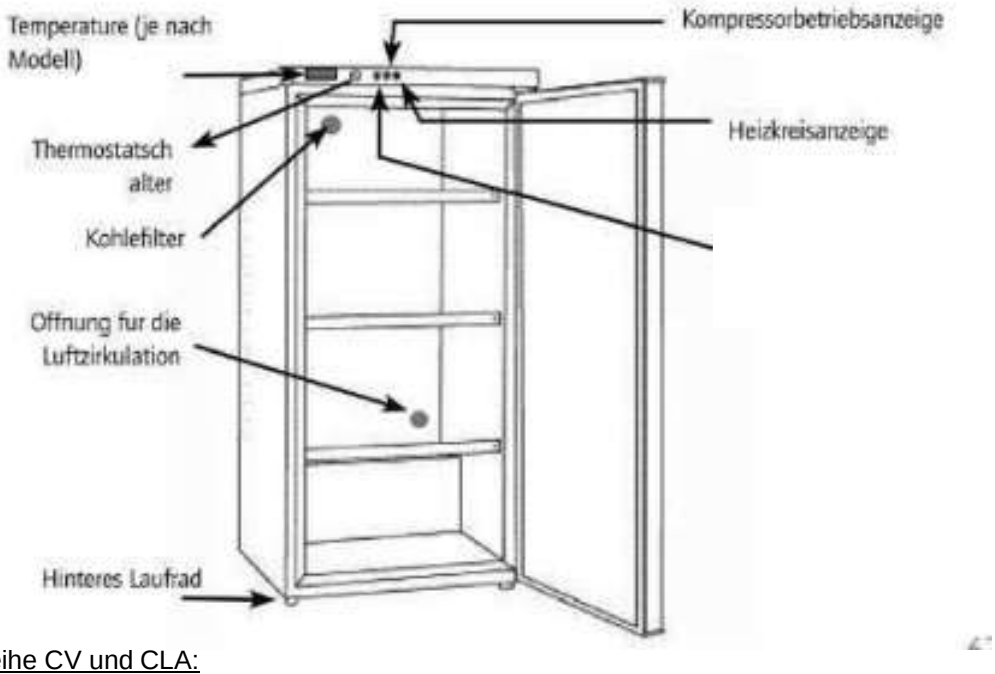
Non-binding document.

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

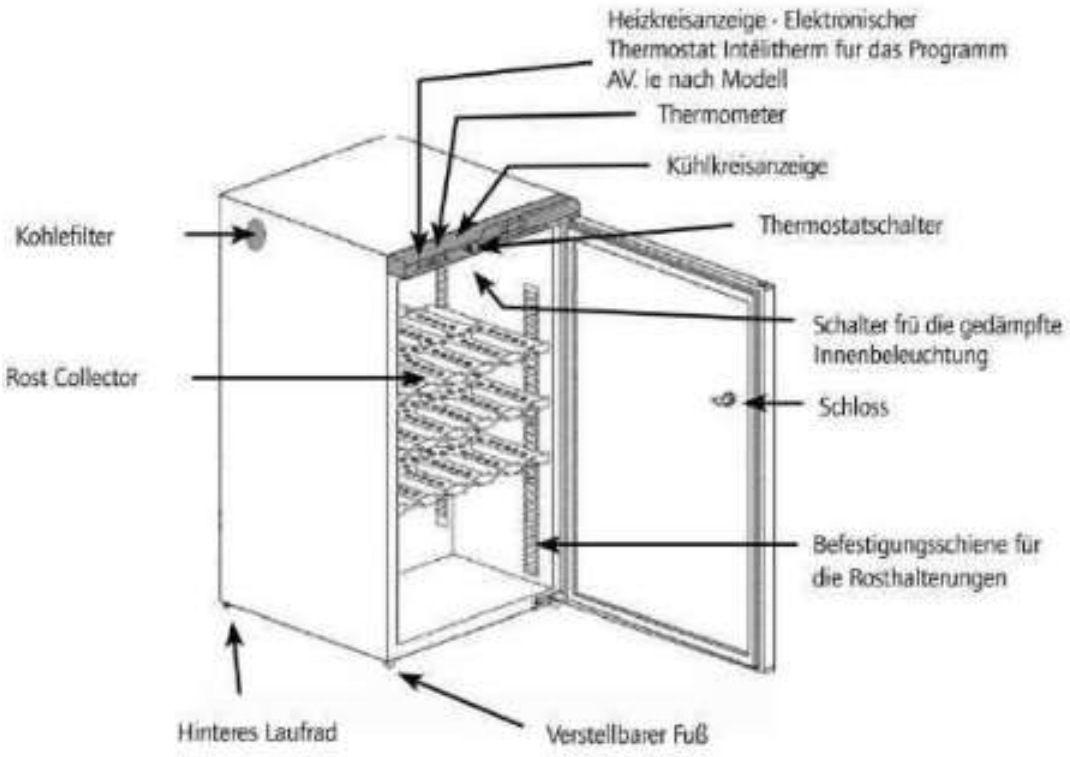
Zunächst danken wir Ihnen für das Vertrauen, das Sie der **CLIMADIFF** Gruppe mit dem Erwerb dieses Gerätes entgegen gebracht haben und hoffen, dass es Ihren Erwartungen voll gerecht wird.

1° GERÄTEBESCHREIBUNG

Reifungsschränke der Reihe CVP:



Reihe CV und CLA:



2° TECHNISCHE DATEN

Nachstehend als Beispiel ein Typenschild:


Climadiff CAVE À VIN / WINE CELLAR

SCHEMA ELECTRIQUE

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS ELECTRIQUES: I

MODÈLE CVP 145PV		
RÉFÉRENCE	CVV 168	CE
CAPACITÉ	168 BOUTEILLES	Rohs Compliant
VOL. BRUT / UTILE	358 l / 317 l	MADE IN PORTUGAL
GAS RÉFRIGÉRANT	R 600a 0,028 kg	SÉRIAL N°
AGENT ISOLANT	R 134a	153300101
PUISSANCE LAMPE	2,27 W	
CONS. D' ÉNERGIE	0,59 kWh / 24 h	USINE N°
CLASSE SN	230V ~ 50Hz 69 W 0,29 A	0465T15

IMPORTANT: NE PAS SITUER L'APPAREIL PROCHE D'UNE SOURCE INFLAMMABLE OU D'UNE AIRE EXPOSEE AUX RADIATIONS.

CLIMADIFF - ARNAGE (72) - 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.

3° ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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.

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.
- 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.

Allgemeine Sicherheit

- ACHTUNG! Das Gerät ist für den Hausgebrauch ausgelegt.
- 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! Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht versperrt werden. Prüfen Sie, dass die Luft frei durch die Öffnungen zirkulieren kann, vor allem bei Einbaugeräten.
- ACHTUNG! Den Kältekreislauf auf keinen Fall beschädigen.
- ACHTUNG! Im Inneren des Kühlfachs keine Elektrogeräte verwenden, außer diese sind vom Hersteller zugelassen.
- ACHTUNG! Das Kältesystem und die Isolierung enthalten entzündliche Gase. Das Gerät in einer zugelassenen Sammelstelle entsorgen. Das Gerät keinen Flammen aussetzen.

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.

Elektrosicherheit

- 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 die Wandsteckdose nicht beschädigt ist. Eine Wandsteckdose in schlechtem Zustand kann zur Überhitzung des Geräts und seiner Explosion führen.
- Prüfen, dass die Wandsteckdose des Geräts leicht erreichbar ist.
- Nicht am Netzkabel ziehen.
- Den Schutzkontakt auf keinen Fall entfernen.
- Das Netzkabel nicht anschließen, wenn die Wandsteckdose locker ist. Es besteht Stromschlag- und Brandgefahr.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Abdeckung der Innenbeleuchtung nicht angebracht ist.
- Vor dem Glühbirnenwechsel den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät funktioniert mit 220~240V/50Hz Einphasenwechselstrom. Das Gerät muss an eine vorschriftsmäßig geerdete Wandsteckdose 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

- 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.
- Das Gerät keiner direkten Sonnenbestrahlung aussetzen.
- Das Gerät muss von Kerzen, Beleuchtungskörpern und offenen Flammen ferngehalten werden, um der Brandgefahr vorzubeugen.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Lagerung von Wein und Getränken bestimmt.

- 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.
- Sich nicht auf dem Gerät bzw. seinen Bauelementen 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.
- Zum Entfernen von Eis keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden. Stattdessen einen Kunststoffschaber verwenden.

Wichtiger Hinweis zur Installation!

- 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 vier 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.

ENERGIEEINSPARUNGEN

Zur Begrenzung des Stromverbrauchs des Gerätes:

- Das Gerät an einem geeigneten Ort aufstellen (siehe Abschnitt "Installation des Gerätes").
- Die Türen nur so lange wie unbedingt nötig öffnen.
- Durch die periodische Reinigung des Kondensators den optimalen Betrieb des Gerätes sicherstellen (siehe Abschnitt "Regelmäßige Pflege des Gerätes").
- • Die Türdichtungen periodisch kontrollieren und prüfen, dass die Türen gut schließen. Ist dies nicht der Fall, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

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.



R600a

Sicherheitshinweise



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.

Das Gerät entspricht allen geltenden europäischen Richtlinien und ihren etwaigen Änderungen und ist insbesondere konform mit den folgenden Normen:

1907/2006 (REACH)

2011/65/EU (RoHS)

2006/95/EG Niederspannungsrichtlinie

2004/108/EG Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit

2008/48/EG Richtlinie über elektromagnetische Felder

2010/30/EU und 1060/2010/EU über die Kennzeichnung von Haushaltskühlgeräten in Bezug auf den Energieverbrauch



4° INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Vor Verwendung Ihres Weinschrankes

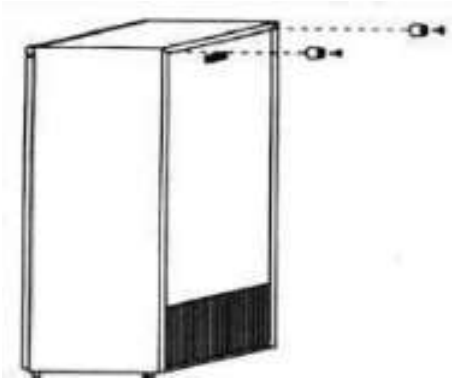
- Die Außen- und Innenverpackung entfernen. Die beiden schrauben des Rahmes auf der Rückseite des Gerätes lösen und die Transportpalette, auf der sich der Weinschrank befindet entfernen.
- Vor dem Anschließen an das Stromnetz sollte das Gerät 24 Stunden lang aufrecht stehen. Dies verringert die Wahrscheinlichkeit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

Verwendung Ihres Weinschrankes

Ihr Weinschrank muss in einem Raum aufgestellt werden, dessen Temperatur innerhalb eines Bereichs zwischen +16° und 32° C liegt. Wenn der Weinschrank hingegen mit dem Wintersystem ausgestattet ist, liegt dieser Bereich zwischen 0° und 32°C.

Installation Ihres Weinschrankes

- Dieser Weinschrank ist für eine „freie Aufstellung“ ausgelegt
- Stellen Sie den Weinschrank auf einer Fläche auf, die stabil genug ist, um das Gewicht des gefüllten Schranks 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.
- Schrauben Sie die im Gerät gelieferten Prellböcke bitte an, um eine 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 Weinschrankes. 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 Shrank

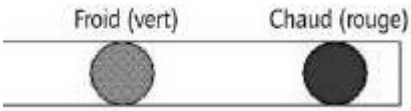


Stellung 5:
Höhere Temperatur im Schrank

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

Die Stellung 3 des Thermostats (für eine Raumtemperatur von 25°C) entspricht im Allgemeinen einer Durchschnittstemperatur von etwa +12°C +/-2°C in der Flüssigkeit in einer Flasche, die in der Mitte des Schrankes gelagert wird.

Modelle mit In Reihe angebrachten Leuchtanzeigen:



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

Das auf der Frontseite befindliche Thermometer zeigt die aktuelle Temperatur im Weinschrank an. Diese Temperatur schwankt in Abhängigkeit von den verschiedenen Betriebstakten oder Stillstand des Kompressors. Die Betriebstakte sorgen für Durchschnittstemperatur, die eine ständig gleich bleibende Temperatur im Inneren der Flaschen garantiert.
Achtung : alle temperaturen die wir in diesem vermerk sind angeben die in wein in der flasche aufgehobenen temperaturen.
Keine Aufregung, wenn Ihr Thermometer nicht genau 12 °C anzeigt. Die Wärmeleitfähigkeit der Flüssigkeit gegenüber Luft liegt in einem Verhältnis von 1 zu 10 und Ihr Weinschrank übernimmt selbständig die Regulierung (eine lang anhaltende Temperaturschwankung außerhalb der Flasche von 1 °C führt zu einer Temperaturänderung von 0,1 °C im Flascheninhalt).

Auswechseln der Batterien für die digitale Anzeige (je nach Modell)

Das Display herausnehmen und öffnen, die Batterien wechseln (2 x LR44), das Display wieder schielben und einsetzen.





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.
Schieben Sie den Filter von außen nach innen und zögern Sie nicht, ihn durch leichte Klopfbewegungen von der Isolierung zu lösen. Zum Herausziehen müssen Sie Ihre Hand hinter die Verdampferabdeckung schieben.
Das Loch, das unten an der Rückseite sichtbar ist, ist normal, es sorgt für einen Unterdruck für die interne Luftzirkulation.





Ausbaurichtung Rückansicht des Weinschranks Innenansicht

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 Climadiff-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 70 %) im Weinschrank erreicht. Am Schrankboden setzt sich eine Reifschicht ab: Keine Aufregung – dies ist eine völlig normale Erscheinung das bei der ersten Inbetriebnahme sowie in den warmen Jahreszeiten auftreten kann, und die verschwindet, wenn das natürliche Trägheitsniveau des Schranks erreicht wird.

Wintersystem (je nach Modell optional vorhanden)

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 (±2°) 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.

Achtung: Vergessen Sie nicht, nach dem Schließen des Weinschrankes das Licht durch Drücken des durch dieses Piktogramm dargestellten Schalters auszuschalten.

Türumkehrung (je nach Modell)

Unsere Weinschränke werden mit Türen ausgeliefert, die sich von links nach rechts öffnen. Zum Umkehren der Öffnungsrichtung:

- Nehmen Sie die obere Scharnierabdeckung ab
- Schrauben Sie die Befestigungsplatte ab
- Nehmen Sie die Türe ab
- Montieren Sie den Türgriff auf der anderen Seite
- Schrauben Sie den unteren Drehzapfen ab und schrauben Sie ihn in der anderen Ecke wieder an
- Bringen Sie die Türe wieder an
- Schrauben Sie die obere Befestigungsplatte in die andere Ecke
- Bringen Sie die Scharnierabdeckung wieder an
- Schließen Sie die Löcher mit den Stopfen.

WICHTIGER HINWEIS: EINE EINSTELLUNG DER FÜSSE, DER TÜRE ODER EINE TÜRUMKEHRUNG UNTERLIEGEN NICHT DER GEWÄHRLEISTUNG UND WERDEN IHNEN DESHALB VON IHREM HÄNDLER IN RECHNUNG GESTELLT.

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.

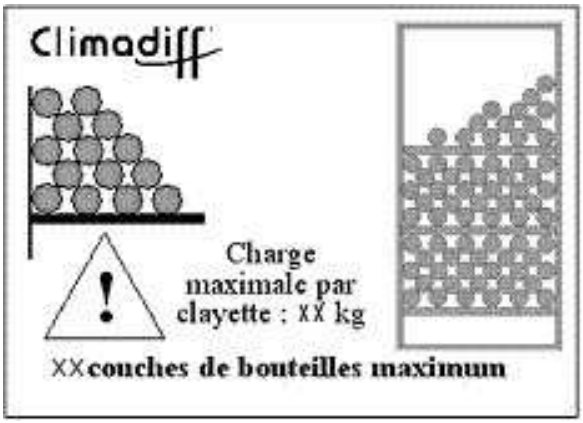
Zusätzliche Roste können gegen Aufpreis bei Ihrem Vertragshändler oder seinem Kundendienst bestellt werden, oder Sie wenden sich direkt an unsere Website www.climadiff.com

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.



Einhaltung der Höchstlast:

Bitte halten Sie sich an die maximal zulässige Höchstlast, die auf einem Schild im Schrank (ähnlich dem unten angeführten) angegeben ist.



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

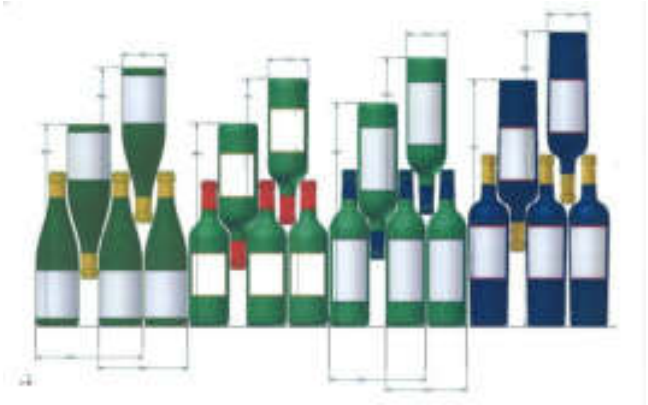
Die Angaben zur maximalen Flaschenanzahl sind unverbindlich und ermöglichen (wie der Volumeninhalt von Kühlschränken) eine grobe Einschätzung der Gerätegröße.
Sie entsprechen Tests, die mit einer Musterflasche durchgeführt wurden: die Standardflasche vom Typ „Bordeaux leicht 75 cl“.

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).
Die Roste lassen sich je nach der Größe des Weinschranks und den Flaschenformen anpassen.
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.

Daneben gibt es aber noch viele andere unterschiedlichen Inhalts und unterschiedlicher Form.

Je nach Flaschenhöhe und -durchmesser sowie Lagerungsart sind deutliche Unterschiede bei der Einsortierung erkennbar.

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

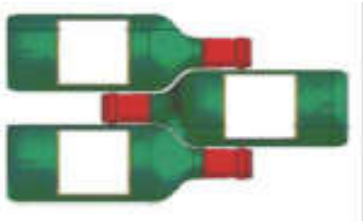
Gegeneinanderlagerung

Kopf bei Fuß Hals an Hals:



Beachten Sie die unterschiedliche Tiefe!

Kopf bei Fuß Hals zwischen den Bäuchen:



7° INSTANDHALTUNG

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.

Die Kunststoffversiegelung der Stahlroste mit einer milden Reinigungslösung waschen und dann mit einem trockenen weichen Tuch abtrocknen. Die Holzroste erfordern keine besondere Pflege.
Bei der Erstinbetriebnahme können noch Restgerüche vorhanden sein. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall mehrere Stunden lang leer mit der niedrigsten Temperatur laufen. Durch die Kälte werden etwaige Gerüche beseitigt.

8° LAGERUNG DES WEINSCHRANKS

Sollten Sie das Gerät eine kurze Zeit lang nicht benutzen, lassen Sie die gewohnten Einstellungen auf dem Bedienpanel.

Bei einem längeren Stillstand**:**

- Die im Gerät enthaltenen Flaschen entnehmen
- Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen
- Das Gerät sorgfältig innen und außen reinigen
- Die Tür offen lassen, um die Kondenswasser-, Geruchs- und Schimmelbildung zu verhindern.

9° 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.

10° SOLLTEN SIE DEN WEINSCHRANK VERSTELLEN MÜSSEN

Ziehen Sie vor jedem Vorgang den Stecker.
Entnehmen Sie alle Flaschen, die sich im Weinschrank befinden, und befestigen Sie bewegliche Teile.
Die Stellschrauben an den Füßen komplett in die Halterung einschrauben, um sie nicht zu beschädigen.
Verstellen Sie das Gerät vorzugsweise in der vertikalen Position oder **beachten Sie anhand der Angaben auf der Verpackung, auf welche Seite das Gerät umgelegt werden kann.**

11° 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!

12° 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 70% ansteigen. 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. Zum Verringern der Luftfeuchtigkeit stehen drei Alternativen zur Auswahl: - Tausch der Aktivkohlefilter - Leichtes Absenken der Temperatur im Inneren des Schrankes
Die Luftfeuchtigkeit ist zu niedrig	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 70% ansteigen. 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. Zum Anheben der Luftfeuchtigkeit stehen zwei Alternativen zur Auswahl: - Stellen Sie einen Wasserbehälter oben in den Schrank - Leichtes Anheben der Temperatur im Inneren des Schrankes
Die Temperatur im Schrank schwankt	1 Die tatsächlich zu berücksichtigende Temperatur ist diejenige in der Flasche. Die momentan feststellbaren Schwankungen entsprechen den Betriebszyklen des Kompressors. Durch dieses Prinzip der wiederholten geringen

	Schwankungen der Lufttemperatur im Weinschrank wird eine Mitteltemperatur erzielt, welche die optimalen Reifebedingungen für Ihren Wein sicherstellt. 2 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.
Der Kompressor des Weinschrankes läuft ununterbrochen	Ist keine Kälteerzeugung festzustellen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst
Schwingungen.	Prüfen Sie, und überzeugen Sie sich davon, dass der Schrank ausgerichtet ist und alle Füße am Boden aufliegen.
Der Schrank scheint sehr laut zu arbeiten.	1 Der Kompressor ist laut: prüfen Sie seine Befestigung auf den Schwingungsdämpfern. Prüfen Sie auch, ob er nicht ein anderes Bauteil berührt. 2 Es ist ein leichtes Klappern zu hören: das Klappergeräusch stammt vom Kühlmittelstrom in den Stutzen, es resultiert aus dem normalen Betrieb des Weinschranks.
Im Schrank herrscht ein übler Geruch	1 Reinigen Sie Ihren Schrank und lüften Sie ihn einige Tage lang 2 Tauschen Sie die Aktivkohlefilter aus
Die Roste hängen beim Beladen durch	Prüfen Sie, ob die maximal zulässige Tragfähigkeit nicht überschritten wurde und die Roste korrekt angebracht sind
Am Boden des Weinschrankes steht Wasser	Dies schadet Ihrem Wein nicht, und ist an den ersten Betriebstagen des Schrankes ein durchaus normales Phänomen. 1 Sorgen Sie dafür, dass die beiden vorderen Stellfüße leicht herausgeschraubt sind 2 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.

13° 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*
Bergerac	*2 - 3*	*3 - 4*
Bordeaux	*2 - 3*	*3 - 4*
Burgunder	*5*	*7*
Cahors		*5 - 10*
Côtes de Provence	*1 - 2*	*2 - 5*
Côte Rôtie, Hermitage	*8*	*8 - 15*
Grands Crus Burgunder	*8 - 10*	*10 -15*
Grands Crus Bordeaux	*8 -10*	*10 - 15*
Jurançon – körperreicher Wein	*6 -10*	
Jurançon trocken	*2 - 4*	
Languedoc	*1 - 2*	*2 - 4*
Loire	*5 - 10*	*5 - 12*
Loire körperreicher Wein	*10 - 15*	
Mâcon	*2 - 3*	*1 - 2*
Montbazillac	*6 - 8*	
Savoyen	*1 - 2*	*2 - 4*
Rhône-Tal	*2*	*4 - 8*
Gelbwein	*20*	

Verwaltung der Weinsammlung:

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

WEINREGISTER bzw. Übersicht der Crus Classés (modellabhängig und nicht für Glastüren). 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.

14° UMWELT



Dieses Produkt entspricht der EEAG-Richtlinie 2012/19/UE.

Das auf dem Gerät angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne 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.

15° WARNHINWEIS

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

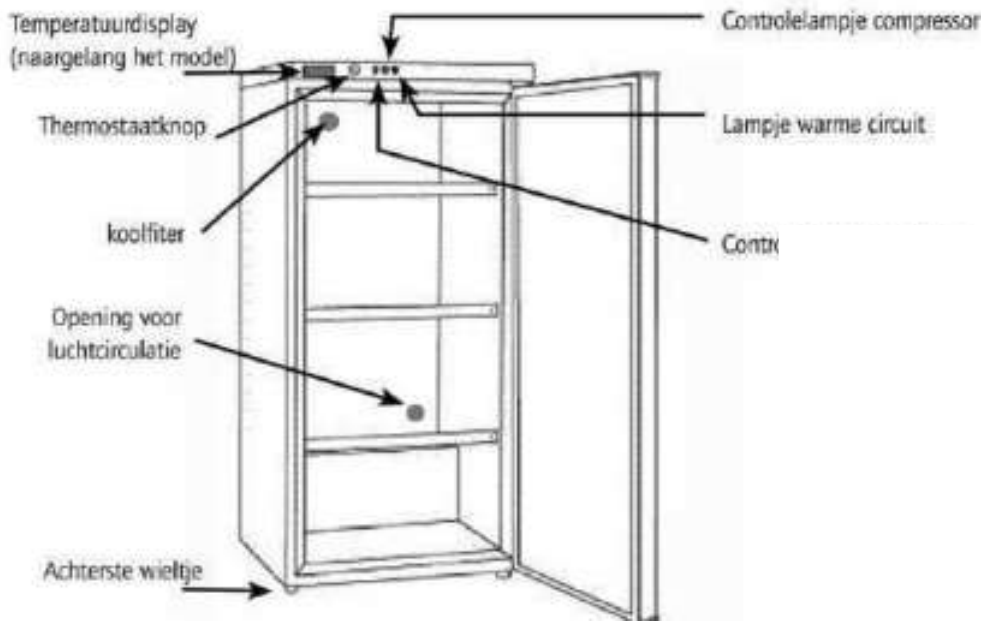
Die Garantien für die Produkte der Marke CLIMADIFF werden ausschließlich durch unsere Vertragshändler gewährt. In dieser Bedienungsanleitung gemachte Angaben können nicht als eine Zusatzgarantie ausgelegt werden.
Die Firma CLIMADIFF kann nicht für Fehler bzw. technische und redaktionelle Versäumnisse 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.

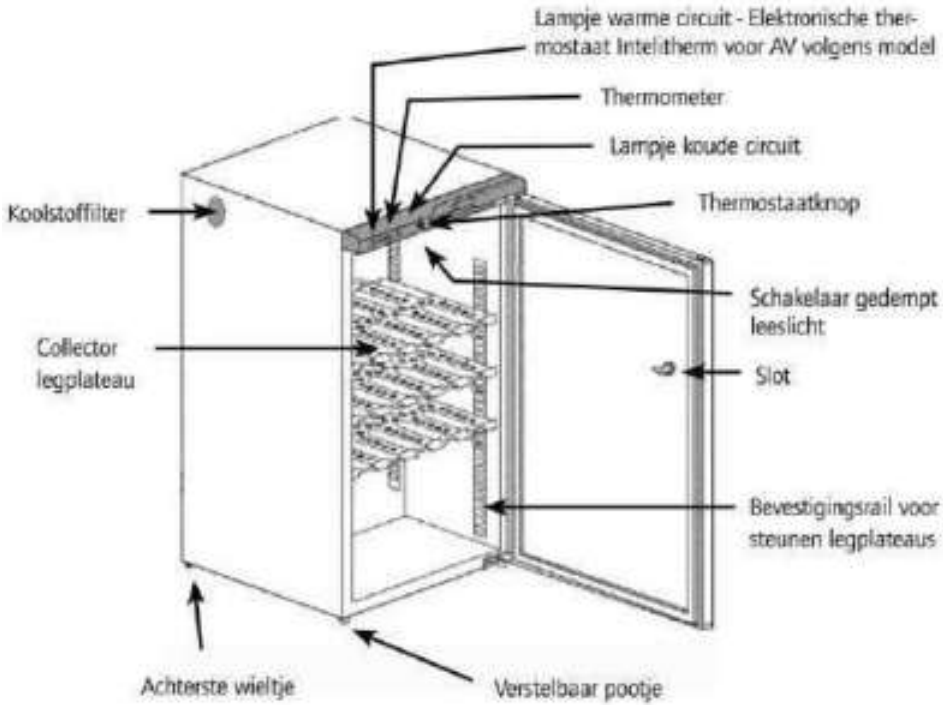
Allereerst willen wij u bedanken voor uw vertrouwen in de groep **CLIMADIFF** met de aankoop van dit apparaat. Wij hopen dat dit aan al uw verwachtingen zal voldoen.

1° BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

CVP :

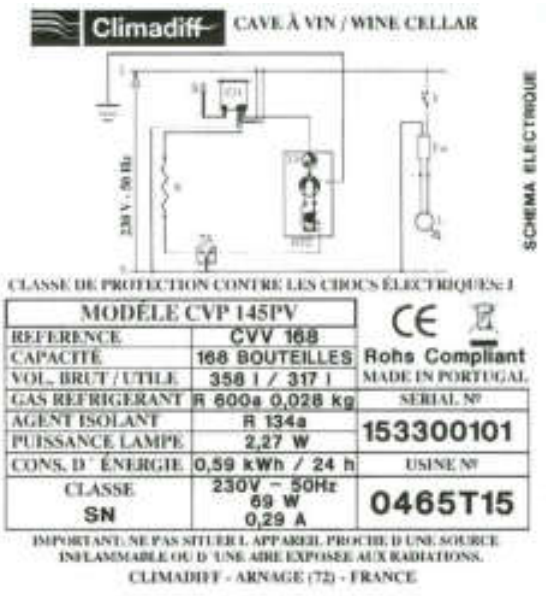


CV / CLA:



2° TECHNISCHE KENMERKEN

Hieronder ziet u een voorbeeld van een typeplaatje:



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.

3° ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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.

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.

- 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.

Algemene veiligheid

- WAARSCHUWING — Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

- 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— Houd de ventilatieopeningen volledig open en controleer of de lucht door de openingen kan stromen, met name als het apparaat in de wand is ingebouwd.
- 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 koel- en isolatiesysteem bevat ontvlambare gassen. Breng het apparaat, aan het einde van de levensduur, naar een erkend milieustation. Stel het apparaat nooit bloot aan vlammen.

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.
- Controleer of het stopcontact niet beschadigd is. Een stopcontact in slechte staat kan leiden tot oververhitting en het ontploffen van het apparaat.

- Controleer of u eenvoudig toegang heeft tot het stopcontact en de stekker van het apparaat.
- Trek nooit aan het snoer.
- Koppel nooit de aarding af.
- Sluit het snoer nooit aan op een loszittend stopcontact. Dit kan leiden tot risico op elektrocutie of brand.
- Gebruik het apparaat nooit als het beschermkapje van de binnenverlichting niet is aangebracht,
- Haal de stekker van uw apparaat uit het stopcontact alvorens het lampje te vervangen,
- Dit apparaat werkt op eenfasige stroom van 220~240V/50Hz. Het apparaat moet aangesloten worden op een geaard stopcontact volgens de van kracht zijnde aanbevelingen.
- 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

- 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.
- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht.
- Houd het apparaat op afstand van kaarsen, lampen en overige open vlammen om risico op brand te voorkomen.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het opslaan van wijn en dranken.
- 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.

- Gebruik het apparaat of de onderdelen ervan niet om op te steunen.
- Overbelast, om het vallen van voorwerpen en beschadigingen 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.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om het ijs te verwijderen. Gebruik een plastic krabber.

Belangrijke informatie voor de installatie

- 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 vier 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.

ENERGIEBESPARINGEN

Om het energieverbruik van uw apparaat te beperken:

• Installeer het in een geschikte ruimte (zie het hoofdstuk "Installatie van uw apparaat").

• Houd de deuren zo kort mogelijk open.

• Zorg voor een optimale werking van het apparaat door regelmatig de condensator te reinigen (zie het hoofdstuk "Gangbaar onderhoud van uw apparaat").

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.

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.

Dit apparaat voldoet aan alle van kracht zijnde Europese richtlijnen en aan de eventuele wijzigingen. Het voldoet met name aan de volgende normen:

1907/2006 (REACH)

2011/65/EU (ROHS)

2006/95/EG met betrekking tot elektrische veiligheid

2004/108/EG met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit

2008/48 met betrekking het elektromagnetische veld

2010/30 en 1060/2010 met betrekking tot het energielabel



4° INSTALLATIE-INSTRUCTIES

Voor het gebruiken van uw wijnkast

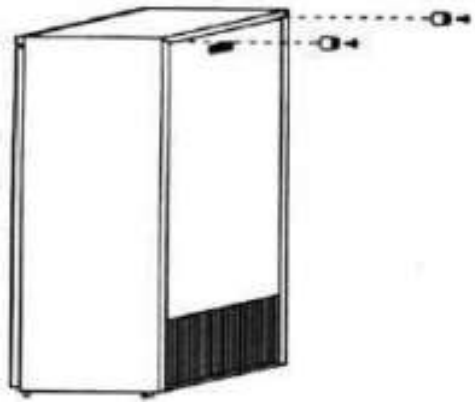
- Verwijder de verpakking rondom en binnenin. Verwijder de transportpallet waarop uw wijnkast staat door de twee schroeven aan de achterkant van het apparaat los te draaien.
- Zet het apparaat recht en laat het 24 uur staan voordat u het aansluit. Dit vermindert de kans op het slecht functioneren van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

Uw wijnkast gebruiken

Uw wijnkast dient in een ruimte geplaatst te worden waar de omgevingstemperatuur binnen het bereik van +16 en 32° Celsius ligt. Als de kast daarentegen is uitgerust met het wintersysteem, ligt het bereik tussen 0°en 32°C.

Uw wijnkast installeren

- De wijnkast is ontworpen om vrijstaand geïnstalleerd te worden
- 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.
- Gelieve de buffers te schroeven die in het apparaat worden geleverd om een minimale afstand tussen de achterkant van het apparaat en de muur te handhaven waar voor hij wordt geplaast. 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

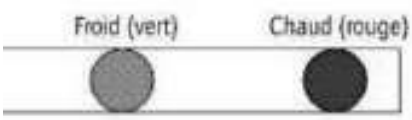


Stand 5:
Hogere temperatuur in de kast

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 stand 3 van de thermostaat (voor een kamertemperatuur van 25°C) komt over het algemeen overeen met een gemiddelde temperatuur van ca. +12°C +/-2°C in de vloeistof van een in het middelste gedeelte van de kast geplaatste fles.

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.

De thermometer aan de voorkant geeft de temperatuur aan die op dat moment in de kast heerst. Deze temperatuur varieert al naar gelang de verschillende cycli van de compressor (aan of uit). Deze cycli zorgen ervoor dat er een gemiddelde temperatuur wordt bereikt waardoor de temperatuur in de flessen perfect constant blijft.
Als uw thermometer niet exact 12°C aangeeft moet u niet in paniek raken! De traagheid van de vloeistof ten opzichte van de lucht vormt een factor van 1 tot 10, en uw wijnkast corrigeert deze zelf (een langdurige temperatuurschommeling buiten de fles van 1°C vertaalt zich in een temperatuurschommeling in de fles van 0,1°C).
Let op : alle in deze gebruiksaanwijzing aangegeven temperaturen zijn temperaturen die in de wijn, in de fles zijn gemeten.

Vervanging van de batterijen van het digitale display (naargelang het model)

Het display uittrekken, openen, batterij vervangen (2 x LR44), sluiten, display terugzetten.





5° UITRUSTINGEN

Het ventilatiesysteem: Koolstoffilter

ZUIVERE LUCHT die voortdurend ververst 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.
Om deze te verwijderen, duwt u hem van buiten naar binnen en moet u niet aarzelen om hier licht op te kloppen om hem los te halen van het isolatiemateriaal. U verwijdert hem volledig door uw hand achter de verdamperkap langs te halen.
Het zichtbare gat onder aan de achterzijde is normaal, deze zorgt voor drukvermindering, waardoor een inwendige luchtcirculatie mogelijk is.





Richting verwijdering Aanzicht achterzijde van de kast Aanzicht binnenzijde

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 Climadiff 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 80%) 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 (als optie bij sommige modellen)

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°) 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 beschut, 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 gaat branden voor het lezen van de etiketten in een donkere ruimte.
Let op : vergeet niet het licht uit te doen nadat u uw wijnkast heeft dichtgedaan, door op de schakelaar te drukken met dit pictogram.

Omkeren van de deur (afhankelijk van het model)

Onze wijnkasten worden geleverd met deuren die van links naar rechts openen. Voor het omkeren van de openingsrichting:

- Verwijder de bovenste scharnierkap
- Schroef de bevestigingsplaat los
- Verwijder de deur
- Keer de handgreep om
- Schroef de onderste spil los en schroef hem weer vast in de tegenovergestelde hoek
- Plaats de deur terug
- Schroef de bovenste bevestigingsplaat weer vast op de tegenovergestelde hoek
- Plaats de scharnierkap terug
- Bedek de gaten met de doppen.
-

BELANGRIJK: HET AFSTELLEN VAN DE VOETEN, DE DEUR EN HET OMKEREN VAN DE DEUR VALLEN NIET ONDER DE GARANTIE EN ZULLEN U DOOR UW HANDELAAR IN REKENING GEBRACHT WORDEN.

Oplegplanken

Elke wijnkast heeft een eigen type oplegplank.
Bedenk dat er geen ideaal rangschikkingsplan bestaat. Een collectie wijnflessen is kostbaar als ze gevarieerd is. Het is aan u om uw wijnkast in te richten naargelang van uw collectie.

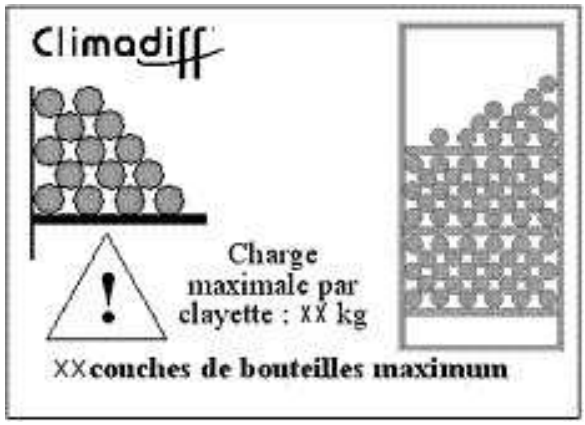
Er zijn extra oplegplanken beschikbaar op bestelling en als betalende optie bij uw handelaar of diens klantenservice en tevens op onze website www.climadiff.com

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.



Inachtneming van de maximale belasting:

Zorg dat u de maximale belasting in acht neemt, u vindt deze informatie in de kast op een etiket (dat op onderstaand etiket lijkt.)



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

Het maximale aantal flessen dat in de kast gelegd mag worden, wordt louter ter informatie vermeld, is niet contractueel en maakt het mogelijk (zoals de literinhoud bij koelkasten) om snel te schatten hoe groot het apparaat is.
Dit aantal stemt overeen met tests die uitgevoerd werden met een standaardfles: de fles van het type « traditionele bordelaise van 75 cl ».

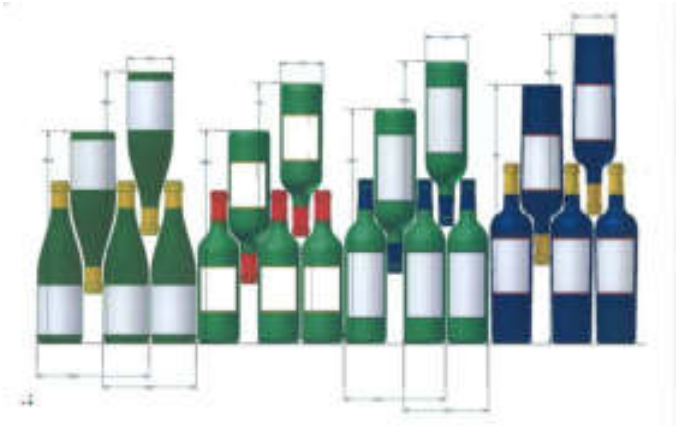
Hoe vult en beheert u uw wijnkast?

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).
De oplegplanken moeten aan de grootte van uw wijnkast en de vorm van uw flessen aangepast worden.
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 inhouden 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.

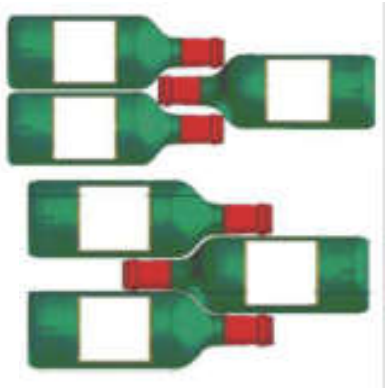
Als u bijvoorbeeld een wijnkast uitsluitend met bourgogneflessen vult, zult u merken dat u ongeveer 30 % onder de op basis van bordeauxflessen berekende aanvankelijke hoeveelheid zit.

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:



7° ONDERHOUD

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 lauw water en een zacht reinigingsproduct. Spoel met zuiver water en laat het volledig apparaat drogen voordat u het opnieuw aansluit. Gebruik geen oplos- noch schuurmiddelen.

Was het plastic deel van de stalen oplegplanken met een zachte detergensoplossing en droog het af met een droge en zachte doek. Voor de houten oplegplanken is geen specifiek onderhoud vereist.
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.

8° OPSLAG VAN UW WIJNKAST

Als u uw apparaat gedurende korte periodes niet kunt gebruiken, laat u het bedieningspaneel op de gebruikelijke instellingen staan.

Tijdens een langdurige stilstand:

- Haal de flessen uit het apparaat
- Trek de stekker uit het stopcontact
- Reinig zorgvuldig de binnen- en buitenkant van het apparaat
- Laat de deur openstaan om condensaatvorming, geurontwikkeling en schimmelvorming te voorkomen

9° 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.

10° ALS U UW WIJNKAST MOET VERPLAATSEN

Koppel uw wijnkast los voor elke interventie.
Haal alle flessen uit de kuip en zet de beweegbare delen vast.
Om schade te voorkomen aan de schroeven voor het waterpas zetten van de voeten, moet u ze helemaal vastschroeven in hun basis.
Verplaats het apparaat bij voorkeur verticaal, **of lees de aanwijzingen op de verpakking om te achterhalen op welke kant het apparaat neergelegd mag worden**.

11° 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!

12° 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 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 70%. 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. Om de vochtigheid in de kast te verminderen, zijn er drie mogelijkheden: - De koolstoffilters vervangen - De temperatuur in de kast enigszins verlagen
Het vochtgehalte is te laag	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 70%. 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. Om het vochtgehalte in de kast te verhogen, zijn er twee mogelijkheden: - Een groot glas water bovenin de kast plaatsen - De temperatuur in de kast enigszins verhogen
De temperatuur van de kast schommelt	1 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. 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 oplegomstandigheden te bieden. 2 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.
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	1 De compressor maakt lawaai: ga na of de compressor stevig op de rubbers (silent blocs) bevestigd is, en of hij geen andere elementen raakt. 2 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.
Het ruikt niet lekker in de kast	1 Maak uw kast schoon en lucht deze gedurende enkele dagen 2 Vervang de koolstoffilters
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. 1 Controleer of de 2 voorste voeten enigszins hoger staan 2 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.

13° 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:

Bordeauxwijnen van de beste cru's – rood	*16 – 17°C*
Bourgognewijnen van de beste cru's – rood	*15 – 16°C*
Grand cru's van droge witte wijnen	*14 – 16°C*
Lichte, fruitige, jonge wijnen	*11 – 12°C*
Roséwijnen uit de Provence, primeurwijnen	*10 – 12°C*
Droge witte wijnen en rode landwijnen	*10 – 12°C*
Witte landwijnen	*8 – 10°C*
Champagnewijnen	*7 – 8°C*
Likeurwijnen	*6°C*

Oplegtabel in jaren

BENAMING	*Wit Rosé*	*Rood*
Elzaswijn	*1 - 4*	
Grand cru's van de elzaswijnen	*8 - 12*	
Beaujolais (cru's)		*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*
Grand cru's van de bourgognewijnen	*8 - 10*	*10 -15*
Grand cru's van de bordeauxwijnen	*8 -10*	*10 - 15*
Jurançon vol en zacht, likeurwijn	*6 -10*	
Jurançon droog	*2 - 4*	
Languedoc	*1 - 2*	*2 - 4*
Loire	*5 - 10*	*5 - 12*
Loire vol en zacht, likeurwijn	*10 - 15*	
Mâcon	*2 - 3*	*1 - 2*
Montbazillac	*6 - 8*	
Savoie	*1 - 2*	*2 - 4*
Vallée du Rhône	*2*	*4 - 8*
Vin jaune	*20*	

Hoe moet u uw collectie beheren

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

WIJNKASTREGISTER of bord van de geklasseerde cru's (overeenkomstig het model en niet bij glazen deuren) 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.

14° MILIEU

Dit product is conform de AEEA-richtlijn 2012/19/UE. 

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 geschikt 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 waaruit 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.

15° 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 CLIMADIFF kan niet aansprakelijk gesteld worden voor technische en opstellingsvergissingen of -weglatingen in het onderhavige document.

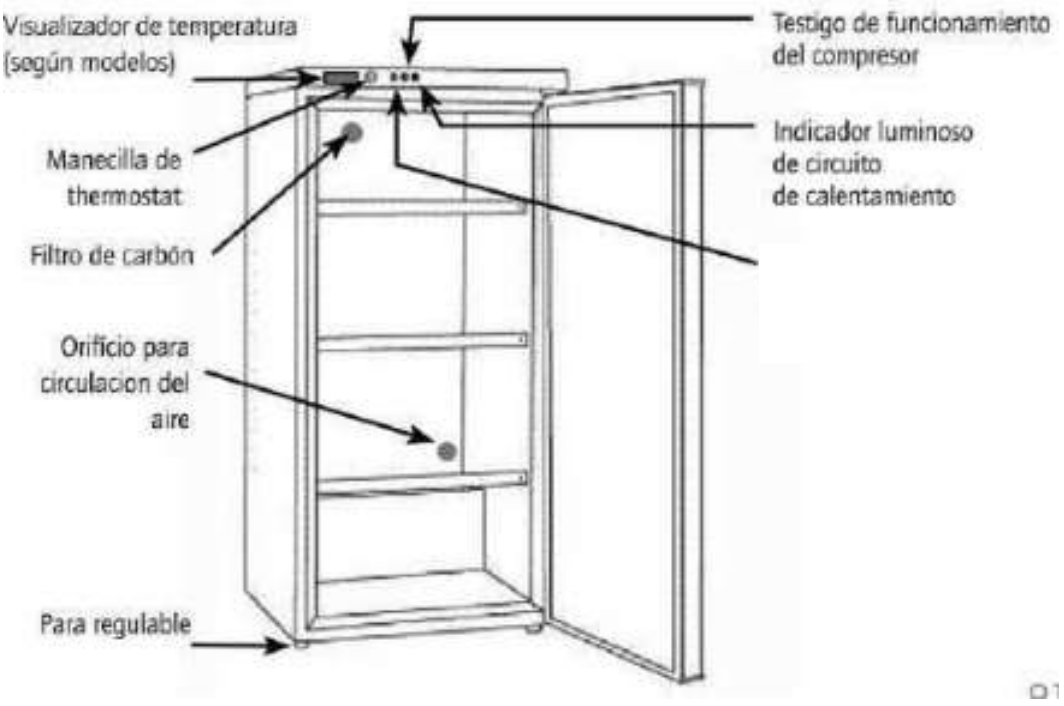
Niet-contractueel document.

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

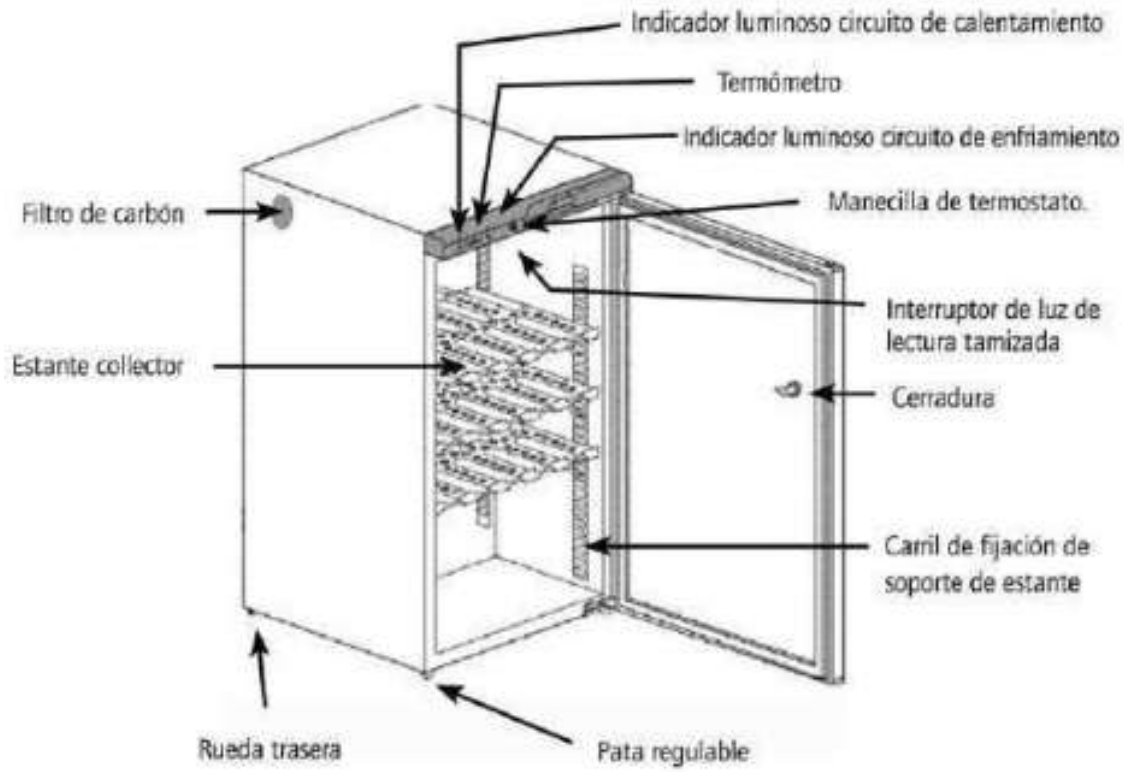
En primer lugar, le agradecemos la confianza que ha depositado en **CLIMADIFF** al adquirir este aparato que, estamos convencidos, cumplirá plenamente sus expectativas.

1° DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Gamma CVP:

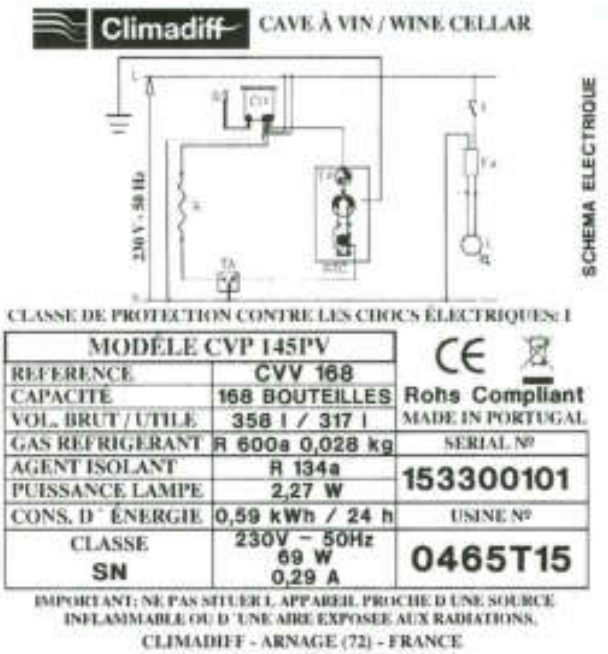


Gamma CV, CLA:



2° CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ejemplo de placa de características:



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.

3° INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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.

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.
- 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.

Seguridad general

- ATENCIÓN: Este aparato se ha diseñado para un uso doméstico.
- 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: Mantenga los orificios de ventilación abiertos y compruebe que el aire circule correctamente por las aberturas, sobre todo si el aparato está empotrado en la pared.
- 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 sistema refrigerante y el sistema aislante contienen gases inflamables. Cuando deseche el aparato, hágalo en un punto de recogida autorizado. No exponga el aparato en ningún caso a las llamas.

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.

- Compruebe que la toma mural no esté dañada. Una toma mural en mal estado puede ocasionar un calentamiento excesivo del aparato y su explosión.
- Compruebe que puede acceder a la toma mural del aparato.
- No tire en ningún caso del cable principal.
- No elimine en ningún caso la toma de tierra.
- Si la toma mural está floja, no enchufe el cable. Existe riesgo de electrocución o incendio.
- En ningún caso debe utilizar el aparato si el protector de la iluminación interior no está instalado.
- Desconecte el aparato antes de cambiar la bombilla.
- Este aparato funciona con una corriente monofásica de 220~240 V/50 Hz. El aparato debe utilizar una toma mural conectada a tierra según las recomendaciones vigentes.
- 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

- 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 exponga el aparato directamente al sol.
- El aparato debe mantenerse alejado de velas, luminarias y demás llamas abiertas para evitar riesgos de incendio.
- Este aparato está destinado exclusivamente al almacenamiento de vino y bebidas.
- 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 utilice en ningún caso el aparato o sus elementos para apoyarse.
- 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.
- No utilice objetos cortantes ni puntiagudos para retirar el hielo. Utilice un rascador de plástico.

Información importante acerca de la instalación

- 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 cuatro 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.

AHORRO DE ENERGÍA

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

• Instálelo en un lugar adecuado (véase el capítulo «Instalación del aparato»).

• Mantenga las puertas abiertas el menor tiempo posible.

• Para que el aparato funcione correctamente, limpie periódicamente el condensador (véase el capítulo «Mantenimiento normal del aparato»).

• 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.

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 esprays 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 aparato cumple todas las directivas europeas vigentes y sus posibles modificaciones y, concretamente, las normas siguientes:

1907/2006 (REACH),

2011/65/EU (ROHS),

2006/95/CE (relativa a la seguridad eléctrica),

2004/108/CE (relativa a la compatibilidad electromagnética),

2008/48 (relativa al campo electromagnético),

2010/30 y 1060/2010 (relativas al etiquetado energético).



4° INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Antes de utilizar la vinoteca

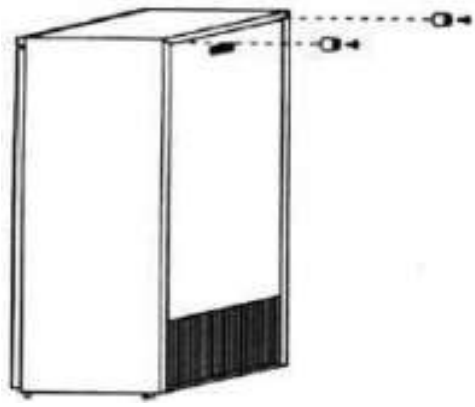
- Retire el embalaje exterior e interior. Retire el pallet de transporte en el que viene su bodega para vino desatornillando los dos tornillos del armazón en la parte trasera del aparato.
- Antes de conectar la vinoteca a la toma eléctrica, déjela en posición vertical durante 24 horas. Esta medida reduce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

Utilización de la vinoteca

La vinoteca se debe colocar en un lugar cuya temperatura ambiente esté comprendida entre + 16 y + 32° Celsius. Si la vinoteca está equipada con el sistema de invierno, el intervalo de temperaturas será de 0° a 32°C.

Instalación de la vinoteca

- Esta vinoteca ha sido diseñada para ser instalada de forma independiente y espaciada.
- 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.
- Atornille los topes abastecidos en el aparato para mantener una distancia mínima 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

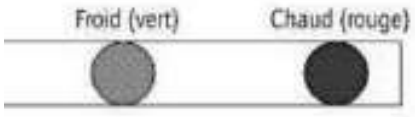


Posición 5:
Temperatura más elevada en la vinoteca

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.

La posición 3 del termostato (para una ubicación con una temperatura de 25°C) corresponde generalmente a una temperatura media de aproximadamente +12°C +/- 2°C en el líquido de una botella situada en la parte central de la vinoteca.

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.

Cambio de las pilas del visualizador digital (según modelos)

Sacar el visualizador, abrir, cambiar las pilas (2 x LR44), cerrar, poner de nuevo el visualizador en s sitio.







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.
Para retirarla, presiónela desde el exterior hacia el interior sin dudar en forzarla un poco para separarla del aislante. Acabará retirándola pasando la mano por detrás del embellecedor del evaporador.
El orificio visible en la parte posterior inferior es normal y crea una depresión que garantiza la circulación interna del aire.



Sentido para retirar el filtro



Vista de la parte posterior de la vinoteca



Vista del interior

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 Climadiff 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 (55-70%) se estabilice 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 caliente del ano y desaparecerá cuando el nivel de inercia natural de la bodega sea alcanzado.

Sistema de invierno (opcional según el modelo)

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 del la ubicación de la vinoteca es del orden de 12° C (±2°), 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 los modelos)

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 simbolizado por pictograma: LUZ.

Inversión de la puerta (según el modelo)

Nuestras vinotecas se suministran con un sentido de apertura de puerta de izquierda a derecha. Si desea invertir el sentido de apertura:

- Retire el embellecedor de la bisagra superior
- Desatornille la placa de fijación
- Retire la puerta
- Invierta la empuñadura
- Desatornille el pivote inferior y atorníllelo en el ángulo opuesto
- Vuelva a colocar la puerta
- Vuelva a atornillar la placa de fijación superior en el ángulo opuesto
- Vuelva a colocar el embellecedor de la bisagra
- Vuelva a tapar los orificios con los embellecedores.

IMPORTANTE: EL REGULADO DE LAS PATAS, LA PUERTA O LA INVERSIÓN DE LA PUERTA NO ENTRAN DENTRO DE LA GARANTÍA Y LE SERÁN FACTURADOS POR SU DISTRIBUIDOR.

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.

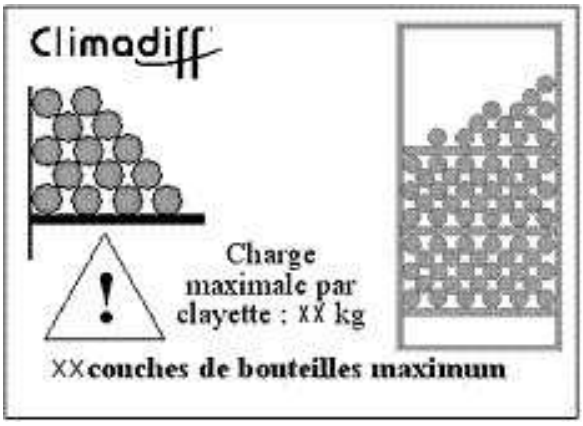
Podrá obtener bandejas adicionales de pago y por encargo a través de su distribuidor o el servicio posventa o visitando nuestro sitio web, www.climadiff.com

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.



<u>Respeto de las cargas máximas:</u>

Respete las cargas máximas, que aparecen en una etiqueta colocada en la vinoteca (similar a la siguiente).



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

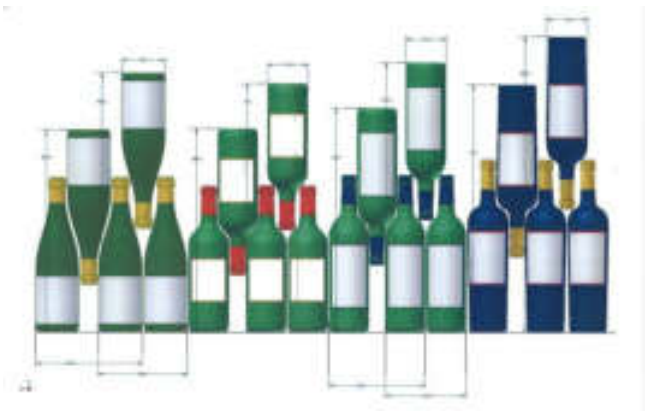
Las cantidades máximas de carga se proporcionan a título indicativo, no son obligatorias, y permiten (al igual que la capacidad de los frigoríficos indicada en litros) tener una estimación rápida del tamaño del aparato.
Estas cantidades corresponden a unas pruebas realizadas con una botella estándar: la botella tipo «bordelesa tradición de 75 cl».

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).
Las bandejas se deben modular según el tamaño del armario y la forma de las botellas.
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 tipos de varios tamaños y formas.

Puede observar las diferencias de colocación según la altura de las botellas, el diámetro y la manera de cruzarlas.

A título de ejemplo, si cargamos una vinoteca exclusivamente con botellas de tipo Borgoña, observaremos que el número de botellas será un 30% inferior al calculado con botellas de tipo Burdeos.

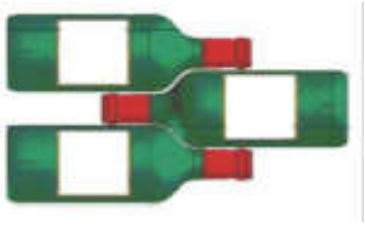
Tipos de cruzamiento

Cuello con cuello:



¡Fíjese en la diferencia de profundidad!

Cuello entre cuerpos:



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 del aparato (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.

Lave el plástico que protege las bandejas de acero con una solución de detergente suave y séquelas a continuación con un paño seco y suave. Las bandejas de madera no requieren un mantenimiento especial.
Al encender el aparato por primera vez, pueden producirse olores residuales. En ese caso, ponga a funcionar el aparato en vacío durante unas horas a la temperatura más fría. El frío eliminará estos posibles olores.

8° ALMACENAMIENTO DE LA VINOTECA

Si no va a utilizar la vinoteca durante un período corto, deje el panel de control con los ajustes habituales.

En caso de parada prologada:

- Retire las botellas del aparato
- Desconecte el aparato de la toma de corriente
- Limpie concienzudamente el interior y el exterior del aparato
- Deje la puerta abierta para evitar la formación de condensaciones, olores y moho

9° ¿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 la vinoteca. Para proteger los vinos durante los cortes de corriente, abra la puerta lo menos posible. En caso de cortes más prologados, 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 3/5 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 éstas recuperen la estabilidad.

10° SI TIENE QUE DESPLAZAR LA VINOTECA

Desconecte la vinoteca antes de realizar cualquier operación.
Retire todas las botellas de la vinoteca y fije los elementos móviles.
Para evitar el deterioro de los tornillos de ajuste de las patas, enrósquelos hasta el fondo.
Desplace el aparato preferentemente en posición vertical o **consulte en las inscripciones que figuran en el embalaje de qué lado se puede tumbar el aparato.**

11° 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!

12° 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.	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.
La vinoteca no enfría lo suficiente.	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.
La vinoteca enfría demasiado.	El termostato está puesto en un grado de frío demasiado alto: vuelva a ajustar su posición
La tasa de humedad es demasiado alta. **Las etiquetas se despegan.**	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 70%. 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. Para disminuir la humedad en la vinoteca, existen tres posibilidades : - Sustituya los filtros de carbón. - Baje ligeramente la temperatura del interior de la vinoteca
La tasa de humedad es demasiado baja.	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 70%. 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. Para aumentar la tasa de humedad en la vinoteca, existen tres posibilidades: - Coloque un recipiente con agua en la parte superior de la vinoteca. - Aumente ligeramente la temperatura del interior de la vinoteca
La temperatura de la vinoteca oscila.	1 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. 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. 2 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 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.	1 El compresor es ruidoso: compruebe que está bien fijado sobre las gomas (“silent-blocks”) y que no está en contacto con otros elementos. 2 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.	1 Limpie la vinoteca y ventílela durante unos días. 2 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. 1 Asegúrese de que las dos patas delanteras están ligeramente elevadas. 2 Asegúrese de que el tubo de evacuación del agua de condensación no está obstruido.
La puerta no cierra correctamente.	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.

13° 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:

Grandes vinos de Burdeos – Tintos	*16 – 17 ℃*
Grandes vinos de Borgoña – Tintos	*15 – 16 ℃*
"Grands crûs" de vinos blancos secos	*14 – 16 ℃*
Tintos ligeros, afrutados, jóvenes	*11 – 12 ℃*
Rosados de Provenza, vinos jóvenes	*10 – 12 ℃*
Blancos secos y vinos tintos de la tierra	*10 – 12 ℃*
Vinos blancos de la tierra	*8 – 10 ℃*
Champanes	*7 – 8℃*
Vinos licorosos	*6℃*

Tabla de desarrollo en años

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

Cómo gestionar su colección

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

REGISTRO DE VINOTECA o tabla de vinos clasificados (según el modelo y salvo que la puerta sea de cristal). 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.

14° MEDIO AMBIENTE

Este producto cumple la Directiva DEEE 2012/19/UE.

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.

15° 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.

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

Documento no contractual.

CLIMADIFF S.A.
143 Boulevard Pierre Lefaucheux
72230 Arnage - FRANCE
www.climadiff.com – info@climadiff.com