



**GUIDE D'UTILISATION / INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES**

CELLIER / CELLAR / VINERA

Numéros de modèle :

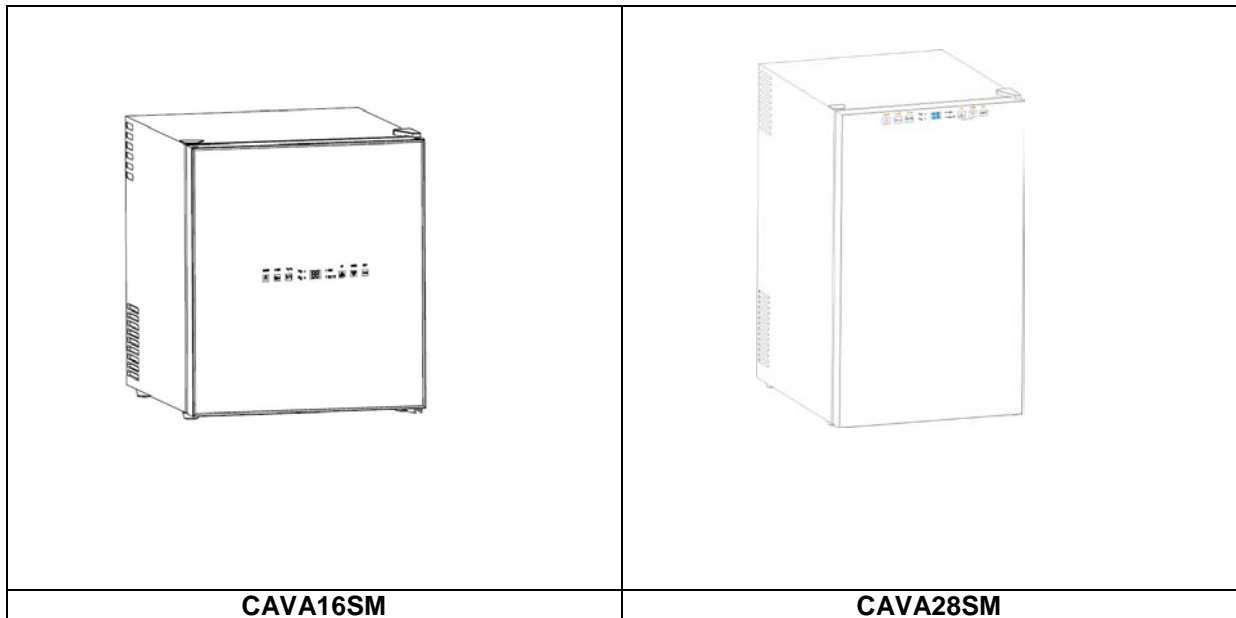
Model Numbers: **CAVA16SM / CAVA28SM**

No. de Modelos:

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES RÈGLES DE SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS.

BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW ALL SAFETY RULES AND OPERATING INSTRUCTIONS.

ANTES DE USAR, FAVOR DE LEER Y SEGUIR TODAS LAS INSTRUCCIONES.



(L'image peut varier)

CAVAVIN (2000) INC.

4575, boulevard Sir Wilfrid Laurier
Saint-Hubert, Québec, Canada J3Y 3X3




	450 - 676 - 6447		450 - 676 - 5022
Sans Frais Toll Free	1 - 877 - 676 - 6447		info@cavavin.com

TABLE DES MATIÈRES

Aidez-nous à vous aider	3
Pièces et caractéristiques	4
Consignes de sécurité importantes	5
Consigne relatives à l'installation	5
Avant d'utiliser le cellier	5
Préparation de l'installation du cellier	5
Branchement au réseau électrique	6
Rallonge	6
Fonctionnement du cellier	7
Contrôle de la température	7
Capacité d'entreposage	8
Éclairage intérieur	8
Entretien de l'appareil	8
Nettoyage du cellier	8
Panne de courant	8
Déplacement du cellier	8
Conseils écoénergétiques	8
Guide de dépannage	9
Service de réparation	10
Schéma de câblage	10
Garantie Cavavin	11
Renseignements relatifs à l'enregistrement et carte d'enregistrement	25 - 26

AIDEZ-NOUS À VOUS AIDER...

Lisez attentivement le présent guide d'utilisation.

Il a été conçu pour vous aider à utiliser et à entretenir votre nouvel appareil.

Conservez-le à portée de la main pour vous y référer au besoin. Si quelque chose vous échappe ou que vous avez besoin de renseignements supplémentaires, écrivez-nous à :

info@cavavin.com

Conservez une preuve originale de la date d'achat (tel que le reçu de caisse) avec le présent guide afin de pouvoir établir la période de garantie.

ATTENTION!

CE CELLIER N'EST PAS CONÇU POUR
L'ENTREPOSAGE
DE MÉDICAMENTS OU DE TOUT AUTRE
PRODUIT PHARMACEUTIQUE.

Inscrivez les numéros de modèle et de série.

Vous les trouverez sur une plaque située sur la façade extérieure arrière de l'appareil.

Veillez inscrire ces numéros ci-dessous :

Date d'achat

Numéro de modèle

Numéro de série

Indiquez ces numéros dans toute correspondance ou lors de tout appel de service concernant votre appareil.

Si vous avez reçu un appareil endommagé, avisez-en immédiatement le détaillant qui vous a vendu le cellier.

Économisez du temps et de l'argent. Avant de faire appel à nos services, vérifiez la liste des problèmes de fonctionnement mineurs faciles à résoudre dressée dans le présent guide.

POUR TOUTE ASSISTANCE

Nous sommes fiers de notre service et désirons votre entière satisfaction. Si, pour une quelconque raison, vous n'êtes pas satisfaits du service, voici quelques étapes à suivre pour obtenir une aide supplémentaire.

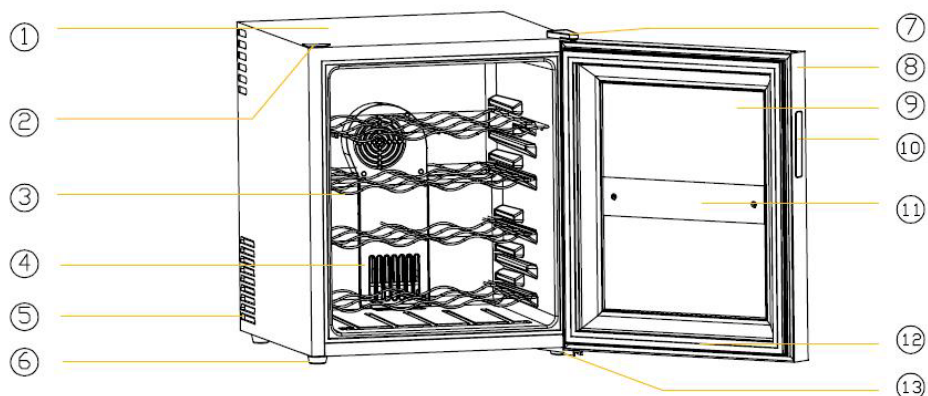
TOUT D'ABORD, communiquez avec le service de réparation avec lequel vous avez fait affaire. Expliquez les raisons de votre insatisfaction. Dans la plupart des cas, cela résoudra le problème.

ENSUITE, si vous n'êtes toujours pas satisfait, consignez tous les détails par écrit, accompagnés de votre numéro de téléphone, et envoyez-les à :

Service à la clientèle
Cavavin (2000) Inc.
4575 boul. Sir Wilfrid Laurier
Saint-Hubert, Québec J3Y 3X3
Télec. : 450 676-5022
Courriel : info@cavavin.com

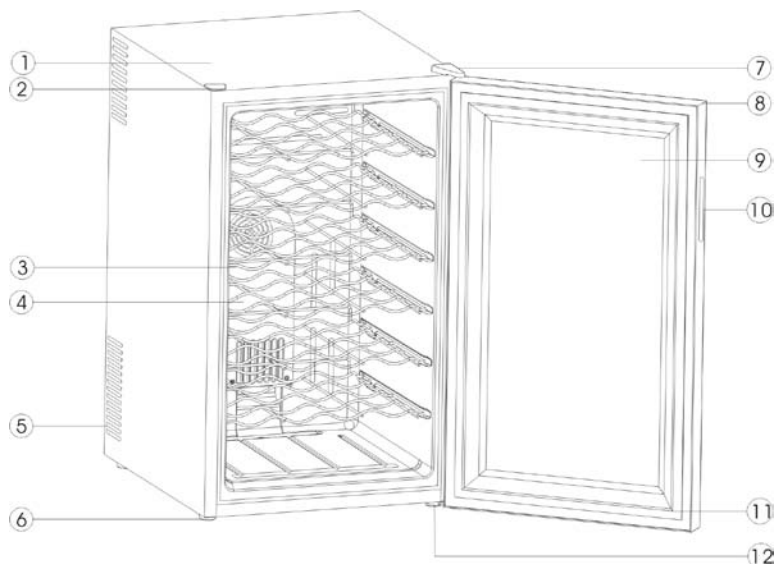
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

CAVA16SM



1	Cellier	8	Panneau de porte
2	Revêtement en plastique	9	Porte vitrée
3	Tablettes (4)	10	Poignée de porte
4	Couvercle du ventilateur	11	Panneau de commande (vue de l'intérieur)
5	Événements	12	Joint de porte
6	Pieds réglables	13	Gond inférieur
7	Gond supérieur avec capuchon		

CAVA28SM



1	Cellier	7	Gond supérieur avec capuchon
2	Revêtement en plastique	8	Panneau de porte
3	Tablettes (6)	9	Porte vitrée
4	Couvercle du ventilateur	10	Poignée de porte
5	Événements	11	Joint de porte
6	Pieds réglables	12	Gond inférieur

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚡ AVERTISSEMENT ⚡	Pour diminuer les risques d'incendie, d'électrocution ou d'accident pendant l'utilisation de votre appareil, veuillez suivre les mesures de sécurité suivantes :
<ul style="list-style-type: none">• Veuillez lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.• DANGER ou AVERTISSEMENT : risque d'enfermement pour les enfants. Les risques d'enfermement ou de suffocation pour les enfants demeurent une réalité. Les appareils abandonnés ou jetés demeurent un danger, même s'ils ne sont placés dans le garage que pour quelques jours.• Avant de jeter votre ancien appareil : enlevez les portes et laissez les tablettes à leur place afin que les enfants ne puissent pas se glisser facilement à l'intérieur.• Ne laissez pas d'enfants jouer avec l'appareil.• Ne nettoyez jamais les pièces de l'appareil avec des liquides inflammables. Les vapeurs provoquées par ces liquides risquent de déclencher un incendie ou une explosion dangereuse.• Ne placez pas l'appareil près d'essence ou de tout autre produit liquide ou gazeux inflammable. La fumée que ces produits dégagent pourrait déclencher un incendie ou une explosion dangereuse. <p style="text-align: center;">- Conserver ces instructions -</p>	

PRÉPARATION ET INSTALLATION DE L'APPAREIL

➤ Préparation du cellier

- Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- Assurez-vous d'avoir toutes les pièces suivantes :

Modèle CAVA16SM	Modèle CAVA28SM
(4) tablettes	(6) tablettes
(1) guide d'utilisation	(1) guide d'utilisation

- Nettoyez les surfaces intérieures avec un chiffon doux imbibé d'eau tiède.

➤ Installation du cellier

- Cet appareil est un produit autonome et ne doit pas être encastré.
- Placez l'appareil sur une surface solide qui peut en supporter le poids une fois rempli.
- Laissez un espace de 5 po à l'arrière et sur les côtés du **cellier**, pour permettre une circulation d'air et un refroidissement du dissipateur thermique adéquats.
- Placez l'appareil à l'abri des rayons du soleil et de sources de chaleur (poêle, chauffage, radiateur, etc.). Une exposition directe à la lumière du soleil peut endommager le revêtement acrylique de l'appareil, et les sources de chaleur peuvent en faire augmenter la consommation d'électricité. Une température ambiante extrêmement froide peut aussi causer des problèmes de fonctionnement.
- Cet appareil utilise la technologie de réfrigération à supraconducteur (sans compresseur) et n'est pas conçu pour être placé dans des endroits chauds, tels que les garages, les entrepôts ou à l'extérieur.
- Évitez d'installer l'appareil dans un endroit humide.
- Branchez l'appareil seul dans une prise murale mise à la terre. Ne coupez pas et n'enlevez pas, sous aucun prétexte, la troisième broche du cordon d'alimentation. Posez toute question relative à l'électricité ou à la mise à la terre à un électricien certifié ou à un centre de service Cavavin agréé.
- Laissez refroidir l'appareil 2 ou 3 heures après le branchement dans la prise murale avant d'y placer tout article.

➤ **Branchement au réseau électrique**

⚡ AVERTISSEMENT ⚡

Une mauvaise utilisation de la prise mise à la terre peut présenter des risques d'électrocution. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par un centre de service Cavavin agréé.

Pour votre sécurité, l'appareil doit être convenablement mis à la terre. Afin de minimiser les risques d'électrocution, le cordon d'alimentation de cet appareil est muni d'une prise à trois broches qui se branche dans une prise murale standard à trois broches.

Ne coupez pas et n'enlevez pas, sous aucun prétexte, la troisième broche du cordon d'alimentation. Pour votre sécurité, l'appareil doit être convenablement mis à la terre.

Cet appareil est conçu pour fonctionner avec une prise de courant mise à la terre standard à trois broches de 115/120 V c.a. et 60 Hz. Faites vérifier la prise murale et le circuit électrique par un électricien qualifié pour vous assurer que la prise de courant est bien mise à la terre. Si la prise murale comporte deux broches, vous devez la remplacer ou la faire remplacer par une prise murale à trois broches mise à la terre.

Gardez le cordon d'alimentation derrière l'appareil ou enroulé de façon à éviter les blessures accidents.

L'appareil doit toujours être branché seul à une prise murale dont la tension correspond à celle indiquée afin d'offrir le meilleur fonctionnement possible, mais aussi d'éviter une surchauffe des circuits électriques qui pourrait provoquer un incendie. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Tenez plutôt fermement la fiche. Réparez ou remplacez immédiatement le cordon d'alimentation s'il est effilé ou abîmé. N'utilisez jamais de cordon d'alimentation fissuré ou usé au niveau de la gaine ou de la fiche. Lorsque vous devez déplacer l'appareil, assurez-vous de ne pas abîmer le cordon d'alimentation.

➤ **Rallonge**

En raison des dangers potentiels qu'elles présentent dans certaines circonstances, il est fortement recommandé de ne pas utiliser de rallonge avec cet appareil. Cependant, s'il est nécessaire d'en utiliser une, il est indispensable qu'elle soit homologuée par la CSA/CUL/UL de 115 volts, à trois conducteurs avec prise triphasée mise à la terre et d'au moins 10 ampères.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Il est recommandé de placer l'appareil dans un endroit où la température ambiante se situe entre 23 et 26 °C (72 et 78 °F). Si la température ambiante est supérieure ou inférieure à la température recommandée, il se peut que le fonctionnement de l'appareil en soit affecté. Par exemple, exposer votre appareil à un froid extrême ou à de fortes chaleurs peut faire fluctuer la température intérieure et empêcher l'atteinte de l'amplitude de 8 à 18 °C (46 à 64 °F).

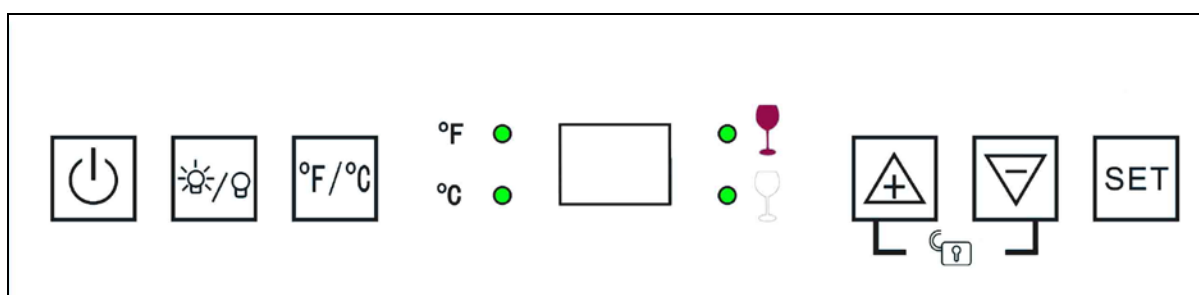
Recommandations relatives à la température pour le refroidissement du vin


Vins rouges	de 14 à 18 °C	de 57 à 65 °F
Vins secs et blancs	de 9 à 14 °C	de 49 à 58 °F
Vins rosés	de 10 à 11 °C	de 51 à 53 °F
Vins mousseux	de 5 à 9 °C	de 40 à 43 °F

Écarts de température du cellier









Écart de température	de 8 à 18 °C	de 46 à 65 °F
----------------------	--------------	---------------

PANNEAU DE COMMANDE



 Vous pouvez sélectionner l'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius en appuyant sur ce bouton. (L'indicateur Fahrenheit ou Celsius apparaîtra en vert) Les degrés apparaîtront en bleu sur le panneau de contrôle.

➤ RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Appuyez sur le bouton  pendant au moins 3 secondes pour mettre le cellier en marche.
- Appuyez sur le bouton  avant de régler la température.
- **Le panneau de commande de l'appareil est doté d'un mécanisme d'autoverrouillage qui s'enclenche 12 minutes après la dernière pression sur un bouton. Pour déverrouiller le panneau de commande, appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant au moins 3 secondes. Vous entendrez un « beep sonore » qui vous indiquera que le panneau de contrôle est maintenant actif.**
- **Suite à une panne électrique, le panneau de contrôle sera verrouillé pendant 5 minutes. Pour l'activer de nouveau appuyez sur le bouton « on » et débutez les opérations normales. Après 5 minutes l'appareil se ré allumera automatiquement avec les paramètres de l'usine**
- Vous pouvez régler la température de chaque zone en appuyant sur les boutons  ou . La température augmentera de 1 °F ou de 1 °C si vous appuyez sur le bouton  une fois. Par contre, la température diminuera de 1 °F ou de 1 °C si vous appuyez sur le bouton  une fois.
- Si vous conservez principalement des bouteilles de vin rouge, la température doit être réglée entre 14 et 18 °C (57 et 65 °F) l'indicateur de rouge sera allumé en **rouge**.
- Si vous conservez principalement des bouteilles de vin blanc, la température doit être réglée entre 9 et 14 °C (49 et 58 °F) l'indicateur de blanc sera allumé en **bleu**.
- Si vous conservez principalement des bouteilles de vin mousseux, la température doit être réglée entre 5 et 9 °C (40 et 49 °F) l'indicateur de blanc sera allumé en **bleu**.

➤ **NOTA :**

- Si vous utilisez l'appareil pour la première fois ou le redémarrez après l'avoir éteint pendant une longue période, il peut y avoir un écart de quelques degrés entre la température réglée et celle indiquée sur l'afficheur à DÉL. Cette situation est tout à fait normale et s'explique par la durée du temps d'activation. Tout rentre dans l'ordre après quelques heures de fonctionnement.

- **Suite à une panne électrique, le panneau de contrôle sera verrouillé pendant 5 minutes. Pour l'activer de nouveau appuyez sur le bouton « on » et débiter les opérations normales. Après 5 minutes l'appareil se ré allumera automatiquement avec les paramètres de l'usine**


➤ **Capacité d'entreposage**


Modèle CAVA16SM : Capacité d'entreposage de 16 bouteilles standard.

Modèle CAVA28SM : Capacité d'entreposage de 28 bouteilles standard.

Les bouteilles peuvent varier en taille et en dimensions. Ainsi, le nombre réel de bouteilles qu'il vous sera possible d'entreposer variera également. La capacité du cellier a été mesurée avec des bouteilles de vin bordelais de 750 ml.

➤ **Éclairage intérieur**

Pour mettre EN MARCHÉ et ÉTEINDRE l'éclairage intérieur, appuyez sur l'icône 

Si vous le laissez allumé, l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout de dix minutes. Vous devez alors appuyer sur l'icône  pour le rétablir.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

➤ **Nettoyage de l'appareil**

- DÉBRANCHEZ l'appareil et videz le contenu, incluant les tablettes.
- Lavez les surfaces intérieures avec de l'eau chaude et une solution au bicarbonate de soude (2 cuillères à soupe pour une pinte d'eau).
- Lavez les tablettes avec un détergent doux.
- Essorez bien l'éponge ou le chiffon avant de nettoyer le panneau de commande ou tout composant électrique.
- Lavez l'extérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et du détergent liquide doux. Rincez bien et essuyez le tout à l'aide d'un chiffon doux et propre.
- N'utilisez pas de laine ou de brosse en acier sur l'acier inoxydable, elles pourraient le souiller et causer de la corrosion.

ATTENTION

En ne débranchant pas l'appareil, vous vous exposez à des risques d'électrocution ou de blessure corporelle.

➤ **Panne de courant**

- La plupart des pannes de courant se rétablissent en quelques heures et n'affectent pas la température de votre cellier si vous ouvrez la porte le moins possible. Si le courant ne se rétablit pas avant longtemps, voyez à protéger le contenu de l'appareil.

➤ **Déplacement de l'appareil**

- Videz l'appareil.
- Prenez la précaution de fixer avec du ruban adhésif toutes les pièces libres (tablettes) à l'intérieur de l'appareil.
- Fermez la porte à l'aide de ruban adhésif.
- Protégez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'une couverture, d'une toile ou d'autre chose du même type.

➤ **Conseils écoénergétiques**



- L'appareil doit être placé dans l'endroit le plus frais de la pièce, loin des appareils qui dégagent de la chaleur et des rayons directs du soleil.
- Les appareils supraconducteurs nécessitent plus de temps pour rétablir la température initiale à la suite d'ouvertures répétées de la porte. Si la porte reste ouverte trop longtemps, le temps

- requis pour rétablir la température sera plus long. Ceci est normal pour ce type d'appareil.
- L'utilisation des appareils supraconducteurs est très économique grâce leur haut rendement.

DES ENNUIS AVEC VOTRE CELLIER ?

Vous pouvez facilement résoudre plusieurs des problèmes courants de votre appareil et vous épargner ainsi des frais de service. Essayez les suggestions ci-dessous qui s'appliquent à votre situation avant de faire appel à un professionnel.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
L'appareil ne fonctionne pas.	Il est débranché. Le disjoncteur est éteint ou le fusible grillé.
Le panneau de commande est verrouillé	Appuyez simultanément sur les boutons  et  pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de contrôle.
L'appareil n'est pas assez froid.	Vérifiez le réglage de la température. L'environnement extérieur nécessite un réglage plus élevé. La porte est ouverte trop souvent. La porte est mal fermée. Le joint d'étanchéité de la porte n'est pas suffisamment étanche. L'espace autour de l'appareil est insuffisant. Tension anormale.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'appareil est débranché. Le disjoncteur est éteint ou le fusible grillé. L'interrupteur de la lumière est en position d'ARRÊT.
L'appareil vibre.	Vérifiez que l'appareil est bien de niveau.
La porte ne se ferme pas bien.	L'appareil n'est pas de niveau. La porte a été mal installée. Le joint d'étanchéité est sale. Les tablettes ne sont pas bien installées.

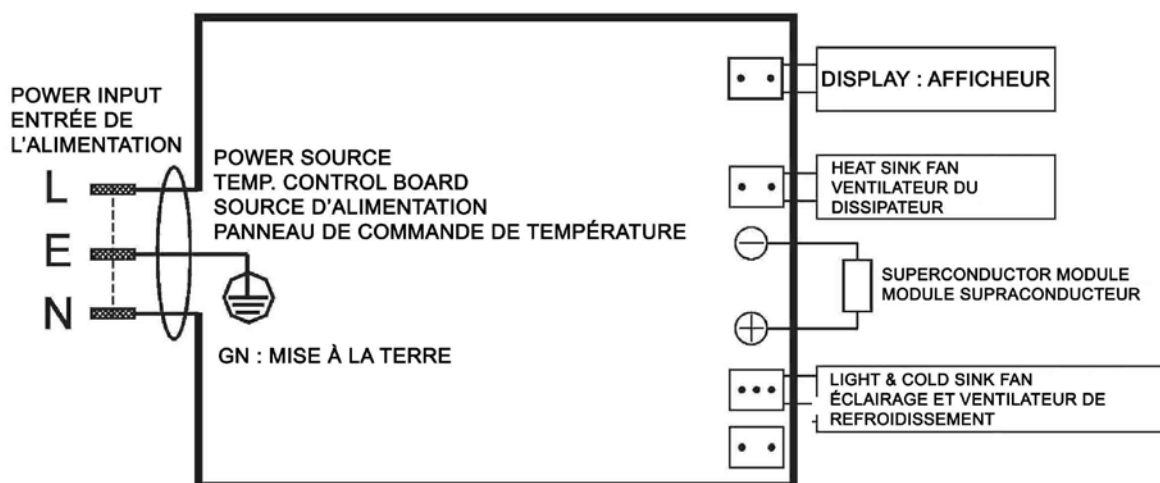
SERVICE DE RÉPARATION

Nous sommes fiers de l'organisation de notre service à la clientèle et du réseau de techniciens professionnels qui fournissent ces services pour vos celliers Cavavin. En achetant un cellier Cavavin, vous pouvez compter sur l'équipe du service à la clientèle Cavavin qui se fera un plaisir de vous aider et de répondre à vos questions. Téléphonnez-nous sans frais.

SERVICES À LA CLIENTÈLE CAVAVIN

Renseignements sur le produit info@cavavin.com Télécopieur : 450 676-5022	Pour toute question concernant nos produits, nous sommes à votre disposition.
Commande de pièces info@cavavin.com Télécopieur : 450 676-5022	Vous pouvez commander des pièces ou des accessoires qui seront livrés directement à votre domicile. Nous acceptons les chèques, les mandats, Master Card ou Visa.

SCHÉMA DE CÂBLAGE



FICHE TECHNIQUE

Tension	115 V
Fréquence	60 Hz
Puissance	83 W

L'acheteur comprend et reconnaît que le produit est un cellier conçu pour contenir du vin. L'acheteur assume la totalité des risques associés à l'utilisation de cet appareil, y compris les risques de détérioration, de fluctuation du taux d'humidité, de fluctuation de la température, de fuite, d'incendie, de dommages causés par l'eau, de moisissure et de sécheresse et les autres risques potentiels.

VOTRE GARANTIE CAVAVIN

Agrafez votre reçu de caisse ici. Une preuve de la date d'achat originale est nécessaire pour obtenir un service garanti.

INCLUS DANS LA COUVERTURE GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Pendant un an, à compter de la date d'achat par le propriétaire d'origine, CAVAVIN réparera ou remplacera, à son gré, toute partie de l'appareil qui s'avérera être touchée par un défaut de matériau ou de fabrication, dans des conditions d'utilisation normales. Pendant cette période, CAVAVIN fournira toutes les pièces et la main-d'œuvre nécessaires pour corriger sans frais ces défauts, tant que l'appareil aura été installé et utilisé suivant le mode d'emploi fourni avec l'appareil. Dans le cas d'un appareil loué ou utilisé à des fins commerciales, la période de garantie est de 90 jours. Tous les appareils CAVAVIN d'une capacité de 3,5 pi³ ou moins doivent être apportés ou expédiés au service après-vente pour être réparés.

NON INCLUS DANS LA COUVERTURE

- Les pertes de produits en raison de leur altération.
- Les dommages consécutifs ou indirects.
- Le coût des pièces et de la main-d'œuvre pour ce qui suit :
- Les ressorts et l'armature de la porte;
- Les panneaux de porte intérieurs, les traverses ou les supports de porte;
- Les ampoules électriques et le corps de adéquatement l'appareil, par exemple.
- Les appels de service relatifs à des problèmes externes liés, par exemple, à un mauvais traitement, un mauvais usage, un courant électrique insuffisant, un accident, un incendie, un désastre naturel ou un événement fortuit.
- Les frais supplémentaires comprennent, sans s'y limiter, les appels de service après les heures d'ouverture, le week-end ou pendant les vacances, les interurbains, les frais de déplacement en traversier ou les frais de kilométrage dans le cas des appels plastique;
- Le revêtement intérieur en plastique;
- Les réparations effectuées par des réparateurs non agréés.
- Les appels de service qui n'ont pas trait à des défauts de fabrication ou de matériaux, mais plutôt à des instructions aux clients sur la façon d'inverser le sens d'ouverture des portes ou d'installer de service dans des régions éloignées, y compris en Alaska.
- Le remplacement de fusibles ou le réenclenchement de disjoncteurs.
- La défaillance d'un appareil utilisé à des fins autres que celles auxquelles il a été conçu.
- Cette garantie n'est pas applicable à l'extérieur du Canada et de la Partie continentale des États-Unis.

TABLE OF CONTENTS

Help Us Help You	13
Parts and Features	14
Important Safety Instructions	15
Installation Instructions	15
Before Using Your Wine Cellar	15
Installation of Your Wine Cellar	15
Electrical Connection	16
Extension Cord	16
Operating Your Wine Cellar	17
Temperature Control	17
Storage Capacity	18
Interior Light	18
Care and Maintenance	18
Cleaning Your Wine Cellar	18
Power Failure	18
Moving Your Wine Cellar	18
Energy Saving Tips	19
Troubleshooting Guide	19
Service for Your Appliance	20
Wiring Diagram	20
Your Cavavin Warranty	21
Instrucciones en Español	22 – 24
Registration Information and Registration Card	25 - 26

HELP US HELP YOU...

Read this guide carefully.

It is intended to help you operate and maintain your new Wine Cellar properly.

Keep it handy to answer your questions. If you don't understand something or you need more assistance, please call:

info@cavavin.com

Keep proof of original purchase date (such as your sales slip) with this guide to establish the warranty period.

CAUTION:

THIS WINE CELLAR IS NOT DESIGNED FOR THE STORAGE OF MEDICINE OR OTHER MEDICAL PRODUCTS.

Write down the model and serial numbers.

You'll find them on a plate located on the rear outside wall of the Wine Cellar.

Please write these numbers here:

Date of Purchase

Model Number

Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your Wine Cellar.

If you received a damaged Wine Cellar, immediately contact the dealer (or builder) that sold you the Wine Cellar.

Save time and money. Before you call for service, check the Troubleshooting Guide. It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

IF YOU NEED SERVICE

We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are some steps to follow for further assistance.

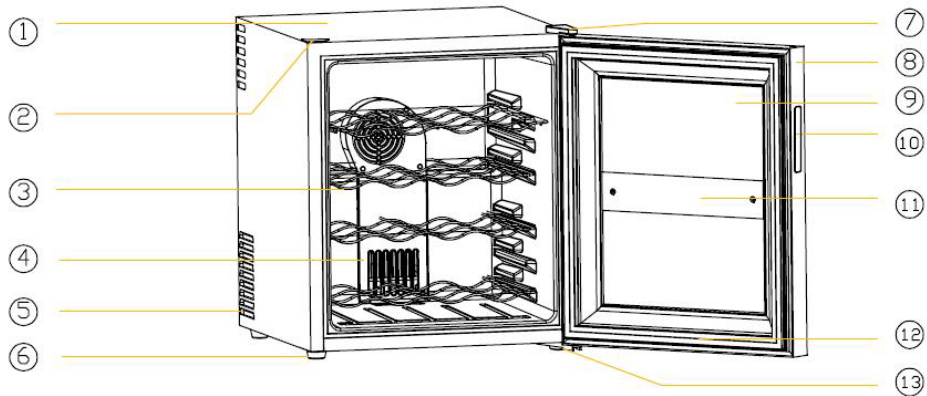
FIRST, contact the people who serviced your Wine Cellar. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details, including your telephone number, and send it to:

**Customer Service
Cavavin (2000) Inc.
4575 Sir Wilfrid Laurier Blvd.
Saint-Hubert, Quebec J3Y 3X3
Fax: 450-676-5022
E-mail: info@cavavin.com**

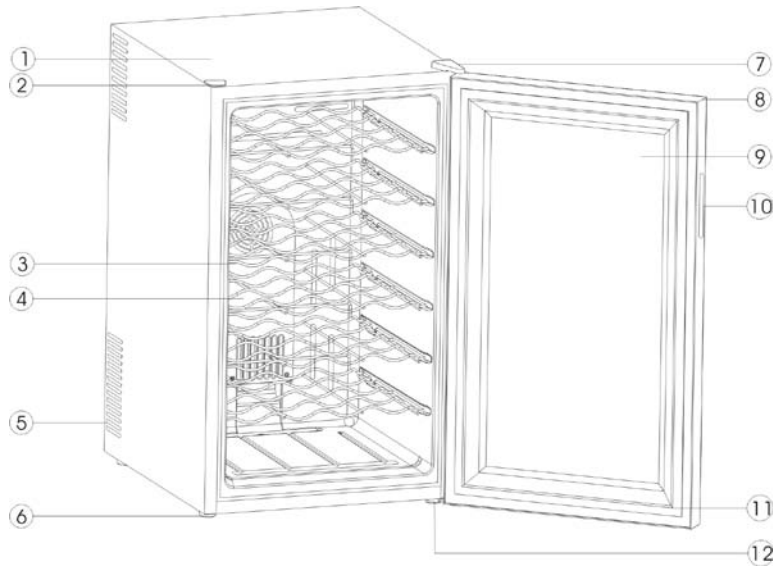
PARTS & FEATURES

CAVA16SM




1	Cabinet	8	Door Panel
2	Plastic Cover	9	Glass Door
3	Shelf (Total 4)	10	Door Handle
4	Fan Cover	11	Control Panel (Inside view)
5	Ventilation Holes	12	Door Gasket
6	Leveling Legs	13	Lower Door Hinge
7	Upper Door Hinge w/ Cover		

CAVA28SM



1	Cabinet	7	Upper Door Hinge with Cover
2	Plastic Cover	8	Door Panel
3	Shelf (Total 6)	9	Glass Door
4	Fan Cover	10	Door Handle
5	Ventilation Holes	11	Door Gasket
6	Leveling Legs	12	Lower Door Hinge

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

	To reduce the risk of fire, electrical shock, or injury when using your appliance, follow these basic precautions:
<ul style="list-style-type: none"> • Read all instructions before using the Wine Cellar. • DANGER or WARNING: Risk of child entrapment. Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned appliances are still dangerous . . . even if they will “just sit in the garage a few days”. • Before you throw away your old Wine Cellar: Take off the door. Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside. • Never allow children to operate, play with, or crawl inside the appliance. • Never clean appliance parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion. • Do not store or use gasoline or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion. • Do not repair or replace any part of the refrigerator or attempt any servicing unless specifically recommended in the user-maintenance instructions or in published user-repair instructions. Replace the fuse with the same type. <p style="text-align: center;">-Save these instructions-</p>	

INSTALLATION INSTRUCTIONS

➤ **Before Using Your Wine Cellar**

- Remove the exterior and interior packing.
- Check to be sure you have all of the following parts:

Model CAVA16SM	Model CAVA28SM
(4) Shelves	(6) Shelves
(2) Instruction Manual	(2) Instruction Manual

- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.

➤ **Installation of Your Wine Cellar**

- This Wine Cellar is designed to be free standing installation only, and should not be recessed or built-in (Fully recessed).
- Place your Wine Cellar on a surface that is strong enough to support it when it is fully loaded.
- Allow 5 inches of space between the back and sides of the refrigerator, which allows the proper air circulation to cool the heat sink.
- Locate the Wine Cellar away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption. Extreme cold ambient temperatures may also cause the unit not to perform properly.
- This Wine Cellar uses superconductor refrigeration technology (no compressor) and is not designed for storage in hot areas like garages, warehouses or outdoors since it is designed to operate at a maximum of 30 degrees below the ambient temperature.
- Avoid locating the unit in moist areas.
- Plug the Wine Cellar into an exclusive, properly installed-grounded wall outlet. Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord. Any questions concerning power and/or grounding should be directed toward a certified electrician or an authorized Cavavin service center.
- After plugging the Wine Cellar into a wall outlet, allow the unit to cool down for 2-3 hours before placing any items in the compartment.

➤ **Electrical Connection**

⚡ Warning ⚡

Improper use of the grounded plug can result in the risk of electrical shock. If the power cord is damaged, have it replaced by an authorized Cavavin service center.

This appliance should be properly grounded for your safety. The power cord of this appliance is equipped with a three-prong plug which mates with standard three prong wall outlets to minimize the possibility of electrical shock.

Do not under any circumstances cut or remove the third ground prong from the power cord supplied. For personal safety, this appliance must be properly grounded.

This appliance requires a standard 115 Volt AC / 60Hz electrical ground outlet with three-prong. Have the wall outlet and circuit checked by a qualified electrician to make sure the outlet is properly grounded. When a standard 2-prong wall outlet is encountered, it is your responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

The cord should be secured behind the appliance and not left exposed or dangling to prevent accidental injury.

The appliance should always be plugged into its own individual electrical outlet which has a voltage rating that matches the rating label on the appliance. This provides the best performance and also prevent overloading house wiring circuits that could cause a fire hazard from overheated. Never unplug the appliance by pulling the power cord. Always grip the plug firmly and pull straight out from the receptacle. Repair or replace immediately all power cords that have become frayed or otherwise damaged. Do not use a cord that shows cracks or abrasion damage along its length or at either end. When moving the appliance, be careful not to damage the power cord.

➤ **Extension Cord**

Because of potential safety hazards under certain conditions, it is strongly recommended that you do not use an extension cord with this appliance. However, if you must use an extension cord it is absolutely necessary that it be a UL/CUL-Listed, 3-wire grounding type appliance extension cord having a grounding type plug and outlet and that the electrical rating of the cord be 115 volts and at least 10 amperes.

OPERATING YOUR WINE CELLAR

It is recommended you install the Wine Cellar in a place where the ambient temperature is between 23°-26°C/ 72°-78°F. If the ambient temperature is above or below recommended temperatures, the performance of the unit may be affected. For example, placing your unit in extreme cold or hot conditions may cause interior temperatures to fluctuate. The range of 8°-18°C/46°-64°F may not be reached.

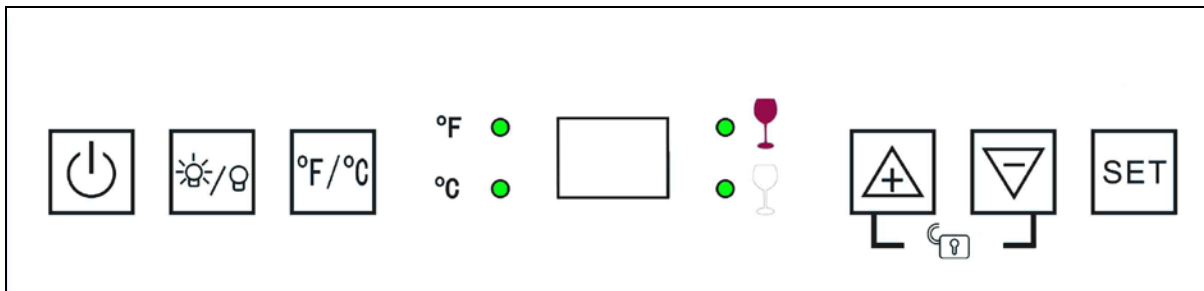
Recommended Temperatures for Chilling Wine.

Red Wines	14° - 18° C	57 – 65° F
Dry/White Wines	9° - 14° C	49 – 58° F
Rose Wines	10° - 11° C	51 – 53° F
Sparkling Wines	5° - 9° C	40 – 49° F









Temperature Ranges For Your Wine Cellar

Temperature Range	8 - 18° C	46 – 65° F
-------------------	-----------	------------

CONTROL PANEL



You can select temperature display setting from Fahrenheit to Celsius degree by pushing this button. (Fahrenheit or Celsius indicator will appear in green color) The degrees will appear in blue color in the temperature display window.

- **SETTING THE TEMPERATURE CONTROL**
- Push the  button for 3 seconds minimum to start your wine cellar.
- Push the  button before setting the temperature.
- Your Wine Cellar has been equipped with an “automatic” control panel lock, that will activate 12 minutes after the last time a button has been touched
Push the  and  button simultaneously for 3 seconds to unlock the control panel. You will hear a “BEEP” sound to alert you that the control panel is now active.
- You can set the temperature as you desire by pushing the  or  button on the control panel for each zone. The temperature that you desire to set will increase 1°F or 1°C if you push the  button once, on the contrary the temperature will decrease 1°F or 1°C if you push the  button once.
- After a power failure, control functions will be locked for up to 5 minutes. To reset, press the “ON” button and start operation as normal. After 5 minutes the unit will automatically turn on and revert to the factory default setting.
- When you store mostly red wines, the temperature needs to be set at between 14° - 18°C (57° - 65°F). The indicator marked with the RED wine glass will light up in **red**.
- When you store mostly white wines, the temperature needs to be set at between 9° - 14°C (49° - 58°F). The indicator marked with the WHITE wine glass will light up in **blue**.

- When you store mostly sparkling wines, the temperature needs to be set at between 5° - 9°C (40° - 49°F). The indicator marked with the WHITE wine glass will light up in **blue**.

NOTE:

- When you use the wine Cellar for the first time or restart the wine Cellar after having been shut off for a long time, there could be a few degrees variance between the temperature you select and the one indicated on the LED readout. This is normal and it is due to the length of the activation time. Once the wine Cellar is running for a few hours everything will be back to normal.
- **After a power failure, control functions will be locked for up to 5 minutes. To reset, press the "ON" button and start operation as normal. After 5 minutes unit will automatically turn on and revert to the factory default setting.**



➤ Storage Capacity

Model CAVA16SM: You can place 16 standard bottles in this wine Cellar.

Model CAVA28SM: You can place 28 standard bottles in this wine Cellar.

Many bottles may differ in size and dimensions. As such the actual number of bottles you may be able to store may vary. Bottle capacities are approximate maximums when storing traditional Bordeaux 750ml bottles and include bulk storage.

➤ Interior Light

You can turn the interior light ON or OFF by pushing the button marked with the "Light" symbol . The light will be turned off automatically if it remains ON for 10 minutes. You have to push the button marked with the "Light" symbol  again and the light will turn back on.

CARE AND MAINTENANCE

➤ Cleaning Your Wine Cellar

- UNPLUG the Wine Cellar, and remove all items including shelves.
- Wash the inside surfaces with a warm water and baking soda solution. The solution should be about 2 tablespoons of baking soda to a quart of water.
- Wash the shelves with a mild detergent solution.
- Wring excess water out of the sponge or cloth when cleaning area of the controls, or any electrical parts.
- Wash the outside cabinet with warm water and mild liquid detergent. Rinse well and wipe dry with a clean soft cloth.
- Do not use steel wool or steel brush on the stainless steel. These will contaminate the stainless steel with steel particles and rusting may occur.

CAUTION

Failure to unplug the Wine Cellar could result in electrical shock or personal injury.

➤ Power Failure

- Most power failures are corrected within a few hours and should not affect the temperature of your appliance if you minimize the number of times the door is opened. If the power is going to be off for a longer period of time, you need to take the proper steps to protect your contents.

➤ Moving Your Wine Cellar

- Remove all bottles.
- Securely tape down all loose items (shelves) inside your appliance.
- Tape the door shut.
- Protect outside of appliance with a blanket, or similar item.



➤ **Energy Saving Tips**

- The Wine Cellar should be located in the coolest area of the room, away from heat producing appliances, and out of the direct sunlight.
- One characteristic of superconductor units is the length of time it requires to recover from having the door opened and shut frequently. It may be necessary to wait longer for the temperature to return to its former level once the door has been opened for too long. This is normal for this type of unit.
- Superconductor units cost just pennies to operate due to their high efficiency.

PROBLEMS WITH YOUR WINE CELLAR?

You can solve many common Wine Cellar problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before calling the servicer.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Wine Cellar does not operate.	Not plugged in. The circuit breaker tripped or a blown fuse.
Control panel is locked	Push the  and  button simultaneously for 3 seconds to unlock the control panel.
Wine Cellar is not cold enough.	Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is opened too often. The door is not closed completely. The door gasket does not seal properly. The Wine Cellar does not have the correct clearances. Abnormal voltage.
The light does not work.	Not plugged in. The circuit breaker tripped or a blown fuse. The light button is "OFF".
Vibrations.	Check to assure that the Wine Cellar is level.
The door will not close properly.	The Wine Cellar is not level. The door was not properly installed. The gasket is dirty. The shelves are out of position.

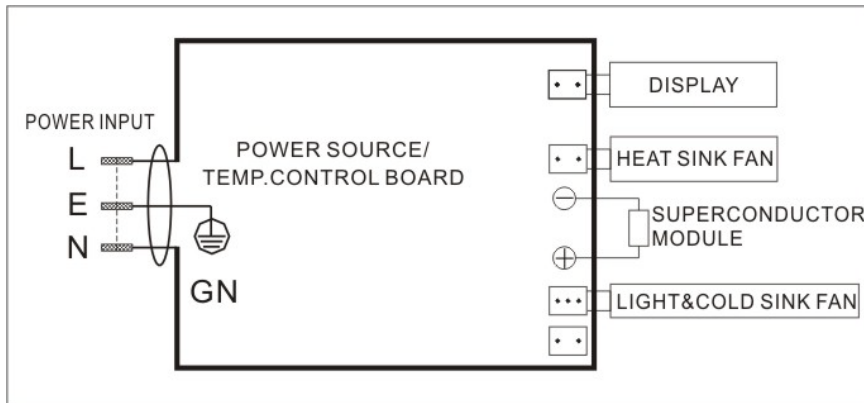
SERVICE FOR YOUR WINE CELLAR

We are proud of our customer service organization and the network of professional service technicians that provide service on your Cavavin appliances. With the purchase of your Cavavin appliance, you can have the confidence that if you ever need additional information or assistance, the Cavavin Customer Service team will be here for you. Just call us toll-free.

CAVAVIN CUSTOMER SERVICES

Product Information info@cavavin.com fax 450-676-5022	Whatever your questions are about our products, help is available.
Part Orders info@cavavin.com fax 450-676-5022	You may order parts and accessories that will be delivered directly to your home by personal check, money order, Master Card, or Visa.

WIRING DIAGRAM



TECHNICAL / ELECTRICAL SPECIFICATIONS

Rated Voltage	115V
Rated Frequency	60Hz
Rated Input Power	83W

CAVAVIN –

Residential Use : One (1) years limited replacement warranty.

Commercial Use : Ninety (90) days limited replacement warranty.

Cavavin guaranties to the original owner of this Product that it is free from defect in material and workmanship. **Cavavin** will replace the Product during the applicable period, as stated above, subject to the terms and conditions of this Warranty. The replacement, with a comparably featured product of current production, will be provided by the original selling dealer. The owner is responsible of all costs related to transporting the Product to the original selling dealer to obtain the replacement Product.

EXCLUSIONS:

The following damages, parts and costs are excluded from this Warranty.

- A) Loss of wine or any other product due to their alteration.**
- B) Consequential damages, loss of use or delay resulting from the failure of the product or from Cavavin inability or delay to replace the Product under this Warranty.**
- C) Service calls related to the door inversion procedure or to the installation of the Product.**
- D) This Warranty applies only to the operation of the Product under conditions for which it was designed. It does not cover loss or damage resulting from external causes such as, but not limited to, defective or inadequate wiring, outages as a result of public utility company action or inaction or a tripped breaker, accident, water, fire, windstorm, hail, lightning, earthquake, theft, misuse or abuse or repair done by an unauthorized repair centre.**
- E) Springs and the reinforcement of the door, interior panels of door, cross-pieces or supports of door and the plastic lining.**
- F) Light bulb, fuse or any parts normally designed to be replaced periodically by the Owner during the life of the Product.**
- G) Periodical cleaning and/or recommended maintenance.**
- H) Installation costs of a replacement unit.**
- I) Costs related to the removal or re-installation of a Product that is not easily accessible to the technician.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ATENCION

INSTRUCCIONES PARA LA CONEXION A TIERRA

Este aparato electrodoméstico debe estar conectado a tierra. En caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico proporcionando un cable a tierra con una enchufe de conexión a tierra. Este enchufe debe estar conectado en un tomacorriente instalado correctamente y conectado a tierra.

ADVERTENCIA – El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Consulte con un electricista o persona de reparaciones competente si no comprenden bien las instrucciones de conexión a tierra o si existe alguna duda sobre si el aparato esta conectado a tierra correctamente.

NO USE UN CORDON DE PROLONGACION ELECTRICA

Use un tomacorriente de pared exclusivo. No conecte su vinera a cordones de prolongación eléctrica o junto a cualquier otro electrodoméstico en el mismo tomacorriente de pared.

ADVERTENCIA IMPORTANTE:

Una vinera vacía es una atracción muy peligrosa para los niños. Saque todas las juntas, pestillos, tapas o puerta de todo electrodoméstico que no esté en uso, o tome alguna medida para asegurar que no presente peligro.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION

Saque los embalajes exteriores, limpie bien el exterior con un paño suave seco, y el interior con un paño húmedo y tibio. Evite colocar la vinera cerca de una fuente de calor, luz de sol directa, o lugar húmedo.

Ubicación

1. Seleccione un lugar con su piso fuerte y nivelado.
2. Deje cinco pulgadas de espacio entre la parte posterior de la vinera y toda pared contigua.
3. Las bodegas termoeléctricas necesitan cierto tiempo de recuperación cuando la puerta se abre y se deja abierta por mucho tiempo. Esto es normal para este tipo de unidad.
4. Evite la luz directa del sol o calor. La luz directa del sol puede afectar la capa de acrílico. Las fuentes de calor en su proximidad provocarán un consumo mayor de electricidad.
5. Para un mejor desempeño, nivele la vinera utilizando las patas ajustables o tornillos niveladores.

OPERACION

Para evitar vibraciones, el compartimiento interior debe estar bien nivelado. La temperatura variará dependiendo de la cantidad de botellas almacenadas y la frecuencia con que se abre la puerta.

Cuando la vinera no se use por un período largo, desconecte el enchufe y deje la puerta entreabierta.

CONTROL DE TEMPERATURA:

Se recomienda que Ud coloque su vinera en un lugar donde la temperatura ambiental se mantenga entre 23°-26°C / 72°-78°F.

Si la temperatura ambiental oscila fuera de esos límites, pueda afectar la temperatura de la unidad. Por ejemplo, si su unidad está situada en lugares donde hay temperaturas muy frías o calientes también puede afectar la temperatura de la unidad y no alcanzará los límites 8°-18°C/46°-65°F).

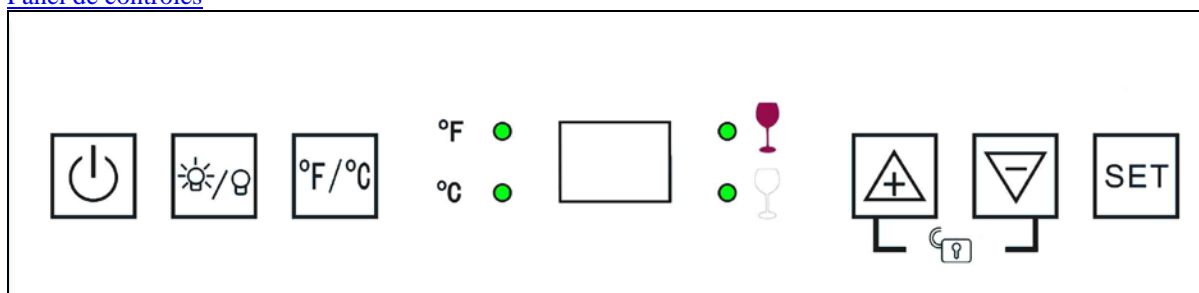
Temperaturas recomendadas para enfriar vinos:

Vinos rojos	14° - 18° C	57 – 65° F
Vinos blancos	9° - 14° C	49 – 58° F
Vinos tintos	10° - 11° C	51 – 53° F
Vinos espumantes	5° - 9° C	40 – 49° F

Rango de Temperatura de su vinera

Rango De Temperatura	8 - 18° C	46 – 64° F
----------------------	-----------	------------

Panel de controles



Control de temperatura

- Para encender su vinera, presione el botón marcado por un mínimo de 3 segundos. Presione el botón marcado antes de seleccionar la temperatura deseada.
- El panel de control de su vinera se anulará automáticamente 12 minutos después que cualquier botón haya sido presionado.
- Para activar el panel de control de su vinera, presione simultáneamente los botones marcados y por 3 segundos. Espere por el sonido.
- Después de un corte de corriente, el panel de control de su vinera será bloqueada para aproximadamente 5 minutos. Para activar el panel de control presione el botón marcado y siga las instrucciones para el uso normal. Después de 5 minutos la vinera encenderá automáticamente y volverá a la temperatura seleccionada originalmente en la factoría.

Ud. puede seleccionar la temperatura preferida presionando los botones marcados


o . Cuando Ud. presione uno de los dos botones por primera vez la temperatura seleccionada originalmente en la factoría aparecerá en la pantalla. (12°C / 54°F).

La temperatura que Ud. selecciona subirá 1°C/F cada vez que presione el botón marcado , al contrario la temperatura bajará 1°C/F cada vez que presione el botón marcado .

AVISO:

Cuando Ud. encienda su vinera por primera vez o después de un largo tiempo de estar apagado, habrá una diferencia entre la temperatura que Ud. selecciona y la temperatura indicada en la pantalla digital. Esta situación es normal debido al tiempo de que estuvo apagado. En cuanto la unidad esté encendida por un par de horas la temperatura volverá a su nivel normal.

Luz interior

Ud. puedes encender o apagar la luz interior presionando el botón marcado . La luz interior se apagará automáticamente si está encendida por 10 minutos seguidos. Ud. necesita presionar el botón de nuevo para encender la luz.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Capacidad

Modelo: CAVA16SM: 16 botellas de tamaño normal (standard)

Modelo: CAVA28SM: 28 botellas de tamaño normal (standard)

El tamaño de las botellas pueden variar y afectará la cantidad de botellas que Ud. puede almacenar.

Limpieza

Para limpiar el interior, use un paño suave con una solución de una cucharada de bicarbonato de sodio por cada cuarto de agua, o una solución de espuma de jabón suave, o un detergente suave. Para lavar las rejillas, sáquelas deslizándolas con cuidado, y use una solución de detergente suave; luego séquelas con un paño suave. Limpie el exterior con un paño húmedo suave y un poco de detergente suave o productos de limpieza para electrodomésticos.

Corte de corriente

La mayoría de los cortes de corriente se corrigen en una o dos horas y no afectarán las temperaturas de su vinera. Sin embargo, Ud. deberá reducir la cantidad de veces que abra la puerta cuando la corriente esté apagada. Durante los cortes de corriente de larga duración, tome medidas para proteger sus botellas de vino.

Si Ud. se muda

Saque o asegure todos los artículos dentro de su vinera. Para evitar que los tornillos nivelantes se averíen, gírelos completamente hacia la base.

Algunas reglas importantes para el uso correcto de la vinera.

- Las bebidas deben guardarse en botellas cerradas.
- No sobrecargue el compartimiento interior.
- No abra la puerta a menos que sea necesario.
- Nunca cubra los estantes del compartimiento para vinos con papel de aluminio o cualquier otro material para cubrir estantes que puedan obstruir la circulación del aire.

CARTE D'ENREGISTREMENT

Merci d'avoir choisi un produit haut de gamme de Cavavin.
Veuillez remplir ce formulaire et le retourner dans un délai maximal de 100 jours suivant la date d'achat à l'adresse ci-dessous afin de bénéficier d'avantages importants.

Cavavin

info@cavavin.com

Télécopieur : 450 676-5022

➤ **Protégez votre produit :**

Nous conserverons le numéro de modèle et la date d'achat de votre nouveau produit Cavavin dans nos dossiers pour vous aider à obtenir ces renseignements dans l'éventualité d'une réclamation d'assurance à la suite d'un incendie ou d'un vol.

➤ **Faites la promotion de meilleurs produits :**

Votre opinion est importante. Vos réponses nous permettront de mettre au point de meilleurs produits qui répondront le mieux à vos besoins futurs.

------(découper ici)-----

CARTE D'ENREGISTREMENT CAVAVIN

Nom _____

N° de modèle _____

N° de série _____

Adresse _____

Date d'achat _____

Magasin/Nom du détaillant _____

Ville _____

Province _____

Code postal _____

Profession _____

Code régional _____ Numéro de téléphone _____

Votre résidence principale est-elle :

achetée

louée

Avez-vous acheté une garantie prolongée?

Garantie prolongée Aucune

Pourquoi avoir choisi un produit Cavavin?

Veuillez indiquer les facteurs de décision les plus importants qui vous ont incité à acheter ce produit.

Prix

Caractéristiques du produit

Réputation de Cavavin

Qualité du produit

Recommandation du vendeur

Recommandation d'un ami/de la famille

Garantie

Autre _____

Âge :

Moins de 18 18-25 26-30

31-35 36-50 plus de 50

État civil :

Marié Célibataire

Où utilisez-vous ce produit?

À la maison Au bureau

Où avez-vous entendu parler de ce produit?

Publicité

En magasin Chez un ami/la famille

Autre _____

Commentaires _____

REGISTRATION INFORMATION

Thank you for purchasing this fine Cavavin product. Please fill out this form and return it within 100 days of purchase and receive these important benefits to the following address:

Cavavin

info@cavavin.com

fax 450-676-5022

➤ **Protect your product:**

We will keep the model number and date of purchase of your new Cavavin product on file to help you refer to this information in the event of an insurance claim such as fire or theft.

➤ **Promote better products:**

We value your input. Your responses will help us develop products designed to best meet your future needs.

------(detach here)-----

CAVAVIN REGISTRATION FORM

Name _____			Model # _____	Serial # _____
Address _____			Date Purchased _____	Store/Dealer Name _____
City _____	State _____	Zip _____	Occupation _____	
Area Code _____	Phone Number _____		<u>As Your Primary Residence, Do You:</u> <input type="checkbox"/> Own <input type="checkbox"/> Rent	
<u>Did You Purchase An Additional Warranty:</u> <input type="checkbox"/> Extended <input type="checkbox"/> None			<u>Your Age:</u> <input type="checkbox"/> under 18 <input type="checkbox"/> 18-25 <input type="checkbox"/> 26-30 <input type="checkbox"/> 31-35 <input type="checkbox"/> 36-50 <input type="checkbox"/> over 50	
<u>Reason For Choosing This Cavavin Product:</u> Please indicate the most important factors that influenced your decision to purchase this product. <input type="checkbox"/> Price <input type="checkbox"/> Product Features <input type="checkbox"/> Cavavin Reputation <input type="checkbox"/> Product Quality <input type="checkbox"/> Salesperson Recommendation <input type="checkbox"/> Friend/Relative Recommendation <input type="checkbox"/> Warranty <input type="checkbox"/> Other _____			<u>Marital Status:</u> <input type="checkbox"/> Married <input type="checkbox"/> Single <u>Is This Product Used In The:</u> <input type="checkbox"/> Home <input type="checkbox"/> Business <u>How Did You Learn About This Product:</u> <input type="checkbox"/> Advertising <input type="checkbox"/> In Store Demo <input type="checkbox"/> Personal Demo <input type="checkbox"/> Other _____	
			Comments _____ _____ _____	

IMPRIMÉ EN CHINE

PRINTED IN CHINA