



MARQUE: CLIMADIFF

REFERENCE: CLPP137

CODIC: 4002482

Cave polyvalente

NOTICE D'UTILISATION



Modèle polyvalent

GB – USE INSTRUCTIONS	17
SP – MANUAL DE UTILIZACION.....	31
NL – HANDLEIDING.....	46
D – GEBRAUCHSANWEISUNG.....	62

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

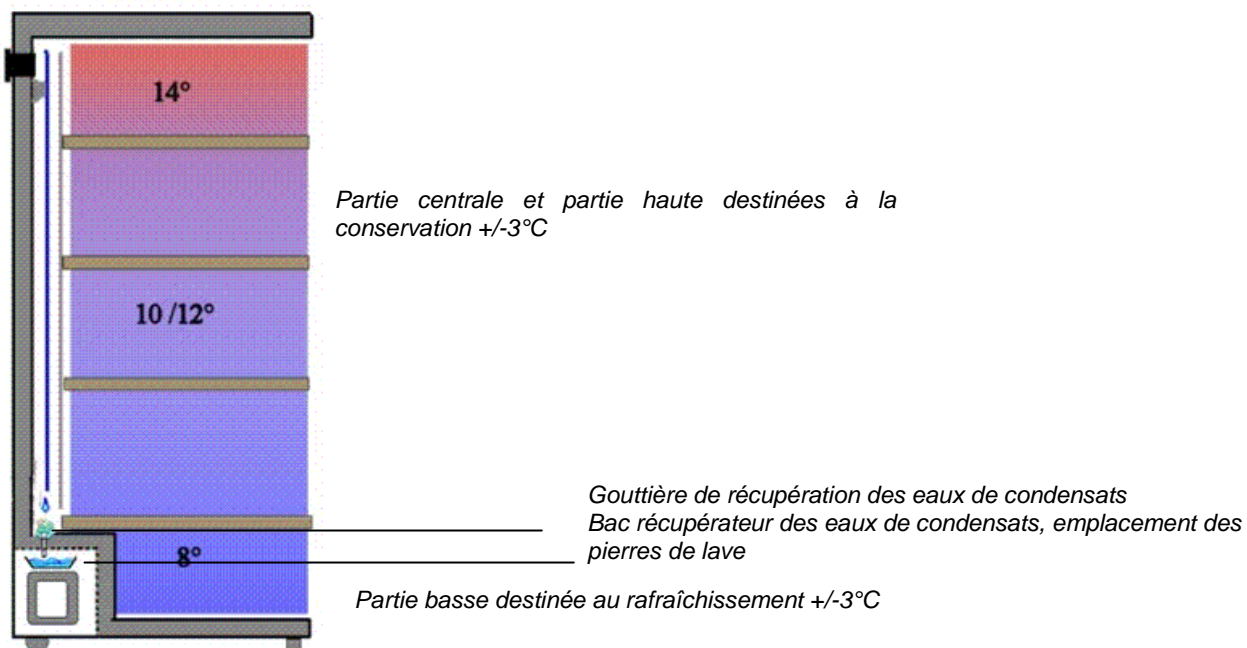
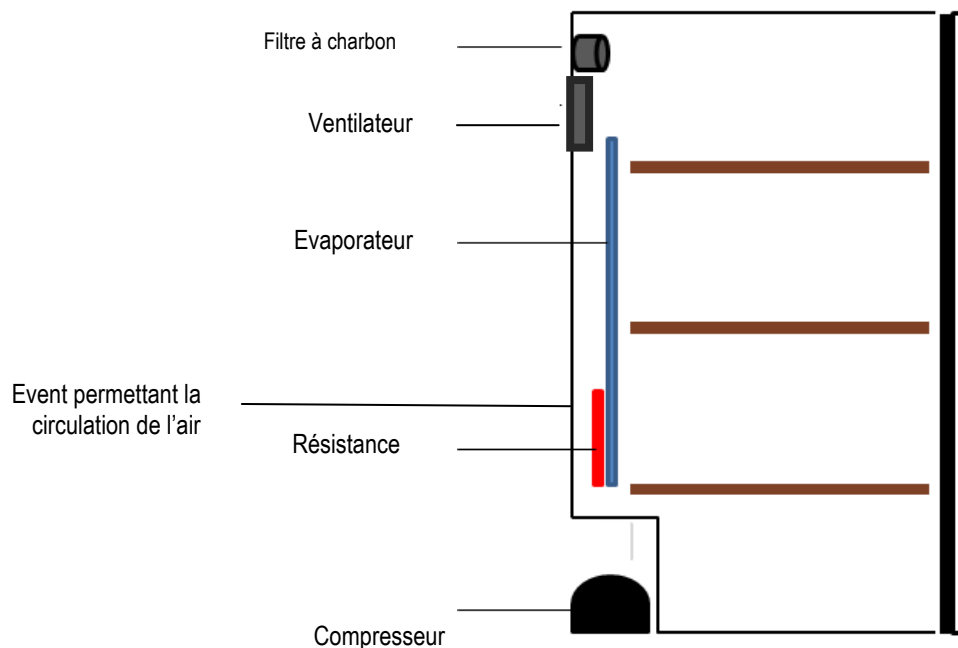
Tout d'abord nous vous remercions d'avoir fait confiance au groupe **CLIMADIFF** en acquérant cet appareil et espérons qu'il satisfera pleinement vos attentes.

Cet appareil vous permet de conserver vos bouteilles et de les mettre à température de service grâce à son ou ses compartiment(s) multi températures.

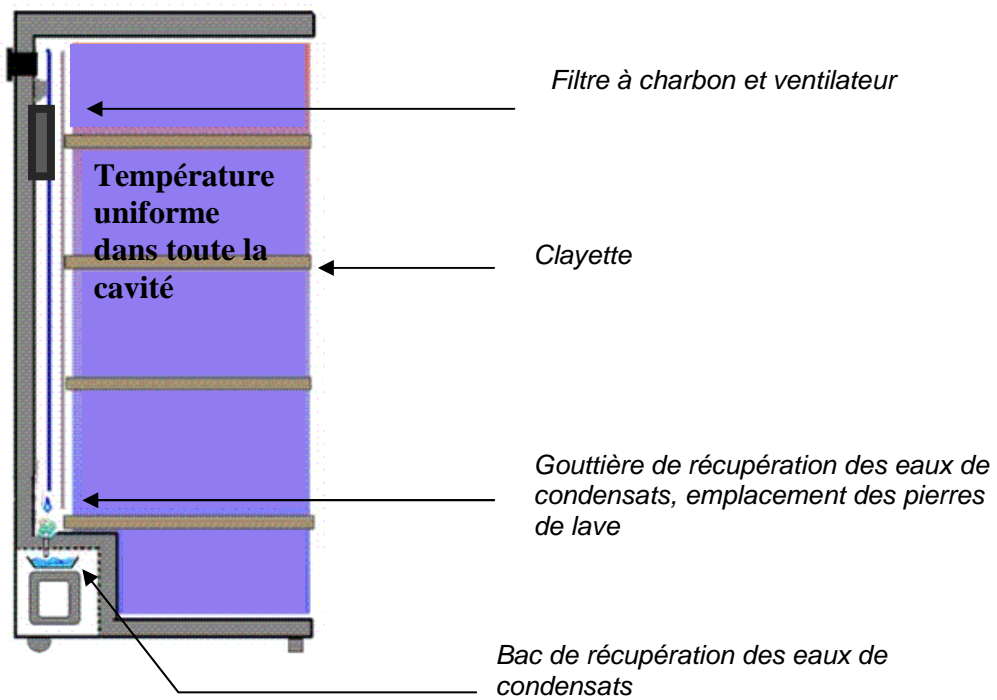
1° DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Cave à vin mono compartiment multi-température :

Lorsque le ventilateur n'est pas activé

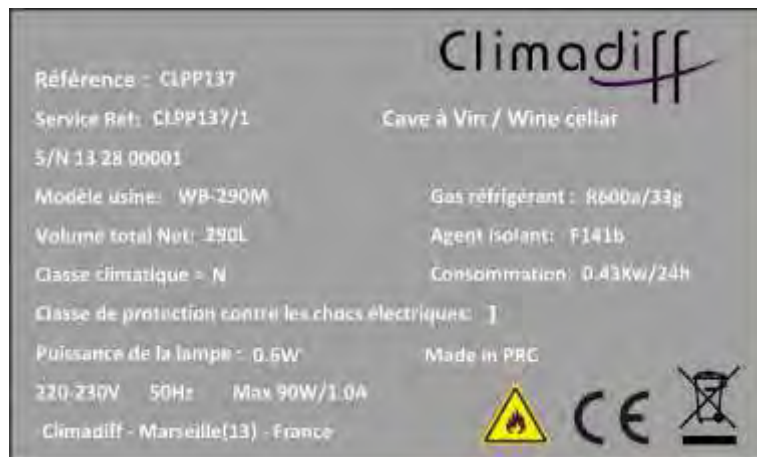


Cave à mono compartiment mono-température :
Lorsque le ventilateur est activé



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...)

S/N

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

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

3° CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits inflammables.

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

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

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



R600a

Instructions de sécurité



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



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



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



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



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



Attention: Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de stockage des aliments de l'appareil, sauf si elles sont du type recommandé par le fabricant.

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

**2006/95/CE relative à la sécurité électrique
2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique**



4° INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Avant d'utiliser votre Cave à Vin

- Enlevez l'emballage extérieur et intérieur.
- 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.

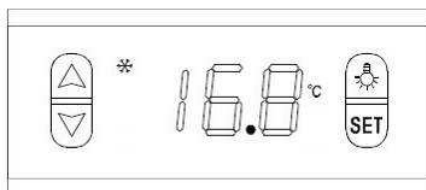
Installation de votre cave à vin

- 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, laissez un espace de 10 cm entre l'arrière de la cave et le mur. 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.



Touche pour augmenter la température



Touche pour baisser la température



Touche pour la activer/ désactiver la lumière



Touche à sélectionner avant de régler la température



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




Le réglage de la température est possible entre 8°C et 18°C (à une température ambiante recommandée de 25°C). Lorsque le ventilateur est activé, la température est uniforme dans la cavité et en fonction du réglage sélectionné.


Lorsque le ventilateur est désactivé, pour une température réglée à 12°C, la température sera de 12°C plus ou moins 2°C pour le liquide d'une bouteille placée en haut et bas de la cave. Pour un réglage de 12°C, il fera entre 9 et 12°C en bas de la cave et entre 12° et 15°C en haut de la cave.


Pour activer ou désactiver le ventilateur, appuyez sur l'interrupteur situé sur le côté gauche du bandeau de commande.



Pour ajuster la température, appuyez sur la touche  et la température réglée en usine s'affiche (8°C), pressez la touche  pour augmenter la température à votre convenance (Ex. 12°C).

Pour ajuster une température déjà validée, pressez la touche  puis ajustez avec les touches  .

Pour allumer et éteindre la lumière appuyez sur la touche .

La température affichée sur l'écran est la température effective. Pour voir la température sélectionnée appuyez sur la touche .

5° EQUIPEMENTS

Le système d'aération : Filtre à charbon

AIR PUR renouvelé et filtré en permanence !

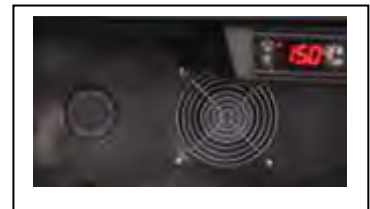
Votre cave à vins Climadiff est équipée d'un système de renouvellement d'air permanent dont la filtration est assurée par un filtre à charbon

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, tournez-le afin de libérer les ergots de blocage puis poussez-le de l'extérieur vers l'intérieur.



Sens du retrait



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.

Le système d'humidification : Pierre de lave

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

Les pierres de lave servent à réguler l'hygrométrie à l'intérieur de la cave. Elles sont à humidifier et à positionner dans leur boîte dans la partie inférieure de la cave. Pour augmenter le niveau d'humidité, verser directement l'eau dans la boîte où se trouvent les pierres de lave.



Afin de mieux orienter les eaux de ruissellement vers la goutte, il est recommandé de surélever légèrement les pieds avant de la cave tout en la maintenant à niveau horizontalement.

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 où la température est comprise entre 0 et 32°C. Lorsque la température baisse de 4°C par rapport à la température initialement sélectionnée, une résistance électrique de faible puissance se déclenche pour remonter à la température sélectionnée. 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 T° interne de la cave avant même qu'un échange thermique ne se soit fait avec les bouteilles.

ATTENTION ! Le fonctionnement du kit hiver efface momentanément l'étagement de température dans l'armoire à vin.

IMPORTANT : si la température ambiante du local où est placée votre cave à vin est de l'ordre de 12° C ($\pm 2^\circ$), 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 !

Dégivrage :

Votre appareil est équipé d'un cycle automatique de dégivrage. Pendant l'arrêt du cycle de refroidissement, les surfaces réfrigérées de l'appareil dégivrent automatiquement. L'eau de dégivrage ainsi récupérée est évacuée vers un bac d'évaporation des condensats qui est situé à l'arrière de l'appareil près du compresseur. La chaleur produite par le compresseur évapore ensuite les condensats récupérés dans le bac.

Serrure :

Pour les caves équipées de serrures, les clés se trouvent dans le sachet où se trouve la notice. Pour fermer, vous devez tourner la clef en sens antihoraire.

Eclairage :

La lumière s'active et se désactive grâce à la touche lumière, mais s'éteint dans tous les cas automatiquement au bout d'une heure de fonctionnement.

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.

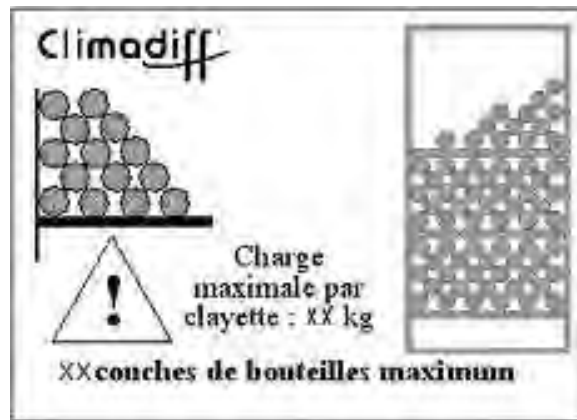
Des clayettes supplémentaires sont disponibles sur commande et en option payante auprès de votre revendeur ou de son service après-vente ou visitez notre site Internet www.climadiff.com

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 à des tests effectués avec une bouteille étalon : la bouteille de type « bordelaise tradition en 75 cl ».

Comment garnir et tenir votre cave à vin :

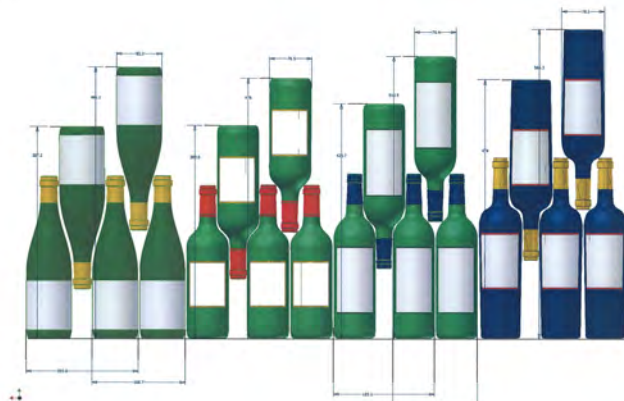
Votre cave à vin est livrée avec une ou plusieurs clayettes en métal.

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 :



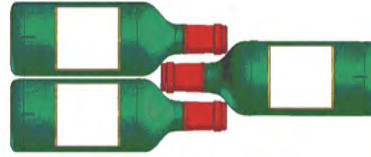
Nous voyons ici 4 sortes de bouteilles 75 cl, Bourgogne et Bordelaise, de dimensions différentes. Il en existe de nombreux autres de toutes contenances et toutes formes.

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

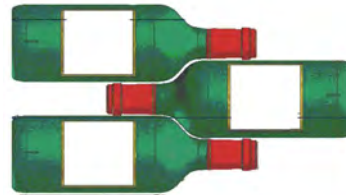
A titre d'exemple, si l'on charge exclusivement une cave de bouteilles de Bourgogne, on remarquera être environ 30% sous la quantité initiale calculée à partir de Bordeaux.

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.
- Après une coupure de courant, l'appareil garde en mémoire la dernière température sélectionnée.

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.	<p>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.</p>
La cave ne refroidit pas assez.	<p>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 est ouverte trop souvent. La porte n'est pas bien fermée. Le joint de la porte n'est pas étanche.</p>
La cave refroidit trop	<p>La position du thermostat est sur une demande de froid trop importante : réajustez sa position</p>
<p>Le taux d'humidité est trop élevé Les étiquettes se décollent</p>	<p>L'hygrométrie est réglée 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.</p> <p>Pour diminuer l'humidité dans la cave, trois alternatives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Remplacer les filtres à charbon - Assécher les pierres de lave - Baisser légèrement la température à l'intérieur de la cave
Le taux d'humidité est trop bas	<p>L'hygrométrie est réglée 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.</p> <p>Pour augmenter le taux d'humidité dans la cave, deux alternatives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disposez un bocal d'eau en partie haute de la cave - Humidifiez les pierres de lave - Augmenter légèrement la température à l'intérieur de la cave
La température de la cave oscille	<p>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.</p>

	<p>C'est par ce principe de faibles variations répétées dans l'air de votre cave à vin qu'une température moyenne propice à assurer à vos vins les meilleures conditions d'épanouissement est obtenue.</p> <p>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.</p>
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.	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Ce n'est pas préjudiciable à votre vin et c'est un phénomène normal dans les premiers jours d'utilisation.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez vous que les 2 pieds avant soient légèrement surélevés 2. Assurez vous que les pierres de lave n'obstrue pas le trou d'évacuation des eaux de condensat 3. Assurez vous que le tuyau d'évacuation des eaux de condensat ne soit pas bouché
La porte ne se ferme pas bien.	<p>La cave n'est pas à niveau</p> <p>Le joint de la porte est sale ou abîmé.</p> <p>Les clayettes ne sont pas bien positionnées.</p> <p>Une partie du contenu empêche la porte de se fermer.</p>
Les codes HH ou LL s'affichent sur l'écran	Débranchez votre appareil et contactez votre service après-vente en leur communiquant le code affiché.

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 :

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

Tableau d'épanouissement en années:

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

14° ENVIRONNEMENT



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

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

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

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

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.