avintage

Cave à vin polyvalente ou de vieillissement

NOTICE D'UTILISATION – GAMME DIVA



FR – MANUEL D'UTILISATION p. 2

GB – USE INSTRUCTIONS p. 44

DE – GEBRAUCHSANWEISUNG p. 85

NL – HANDLEIDING p. 128

SP – MANUAL DE UTILIZACION p. 173

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

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

Vous avez choisi de confier vos crûs à une cave du groupe Frio Entreprise, nous vous en remercions ! Nos équipes sont à la recherche permanente de la qualité et d'une amélioration constante de nos produits, elles restent donc à votre écoute. Nous vous souhaitons d'agréables dégustations !

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

1. CONSIGNES GÉNÉRALES DE SECURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Cet appareil doit être positionné de telle sorte que la prise secteur soit accessible.

Ne pas déplacer l'appareil une fois qu'il est plein : vous pourriez déformer sa carrosserie en plus d’entrainer des réparations. Les composants électriques ne doivent pas être directement accessibles.

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

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

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne pas immerger le câble d'alimentation, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.

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

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

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

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

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

Sécurité des enfants et des autres personnes vulnérables

✓ Cet appareil peut être utilisé par des enfants ayant 8 ans et plus, et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.

✓ Le nettoyage et l'entretien par l'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.

✓ Risque que l'enfant se retrouve coincé : qu'un enfant se retrouve bloqué dans l'appareil ou y suffoque ne sont pas des faits du passé. Toutefois, des appareils jetés ou abandonnés demeurent dangereux, même s'ils sont "juste laissés dans le garage quelques jours".

✓ Si vous décidez de mettre au rebut l'appareil, débranchez-le de la prise murale, coupez le câble d'alimentation (aussi proche de l'appareil que vous le pouvez) et retirez la porte afin d'empêcher les enfants de jouer avec, de subir un choc électrique ou de s'enfermer à l'intérieur.

✓ Si l'appareil, doté d'un joint de porte magnétique, doit être remplacé par un autre appareil doté d'un loquet sur la porte ou sur le joint, vérifiez bien que le loquet est hors d'état de fonctionner avant de vous débarrasser de l'ancien appareil. Cela évitera de transformer cet appareil en piège pour les enfants.

✓ Maintenir l’appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

✓ Avant de jeter votre cave, veillez à bien retirer la porte. Laissez également les clayettes qui étaient à l’intérieur de l’appareil de manière à ce que les enfants ne puissent pas grimper à l’intérieur.

Sécurité générale

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

✓ Les zones de cuisine réservées au personnel des magasins, des ateliers et autres milieux professionnels,

✓ Les maisons secondaires et lieux utilisés par des clients de l'hôtel, motels et autres environnements résidentiels,

✓ Les environnements comme les chambres d'hôtel,

✓ Les restaurants et établissements similaires, sauf détaillants.

ATTENTION — Afin d’éviter tout danger dû à l’instabilité de l’appareil, il est important de le fixer et le monter selon les instructions d’installation.

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

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

ATTENTION — Maintenez la ventilation bien ouverte et vérifiez bien que l’air peut circuler par les ouvertures, surtout si l’appareil est encastré dans le mur.

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

ATTENTION — N’endommagez pas le circuit de réfrigération.

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

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

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

Liquide réfrigérant

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

Attention : risque d’incendie

Si le circuit de réfrigération est endommagé :

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

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

Sécurité électrique

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

✓ En cas de perturbation électrique ou d'anomalie du système, l'appareil peut entrer en mode sans échec pendant deux minutes. À la fin si le système se réinitialisera et reprendra son fonctionnement normal.

✓ Le cordon d'alimentation ne doit pas être rallongé. N'utilisez ni prolongateur, ni adaptateur, ni prise multiple.

✓ Vérifiez bien que la prise murale n'est pas endommagée. Une prise murale en mauvais état pourrait 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.

✓ Si le câble d'alimentation est endommagé, ne procédez pas à son remplacement mais contactez votre service après-vente.

✓ La prise de courant doit être facilement accessible mais hors de portée des enfants. En cas d'incertitude, adressez-vous à votre installateur.

Utilisation quotidienne

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

✓ Ne stockez jamais de substances ou de liquides inflammables à l'intérieur de l'appareil, cela provoquerait un risque d'explosion.

✓ Ne faites pas fonctionner d'autres appareils électriques à l'intérieur de cet appareil (mixeurs, turbines à glace électrique, etc.).

✓ Lorsque vous débranchez l'appareil, tenez toujours la prise dans vos mains et ne tirez pas sur le cordon.

✓ Ne placez pas d'objets chauds près des composants en plastique de cet appareil.

✓ Les recommandations du fabricant quant au stockage de l'appareil doivent être strictement respectées. Référez-vous aux instructions correspondantes.

✓ L'appareil doit être tenu éloigné des bougies, luminaires et autres flammes nues afin d'éviter les risques d'incendie.

✓ L'appareil est destiné à garder des boissons pour une utilisation normale domestique comme expliqué dans ce manuel d'utilisation.

✓ L'appareil est lourd. Soyez prudent lorsque vous le déplacez. Si votre appareil est équipé de roulettes, rappelez-vous qu'elles servent uniquement à faciliter les petits mouvements. Ne le déplacez pas sur de plus longs trajets.

✓ N'utilisez jamais l'appareil ou ses éléments pour vous appuyer.

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

Attention : nettoyage et entretien

✓ Avant tout entretien, débranchez l'appareil et coupez le courant.

✓ Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets métalliques, un système à vapeur, des huiles volatiles, des solvants organiques ou des composants abrasifs.

✓ Ne nettoyez aucune partie de l'appareil avec des produits inflammables. Les vapeurs peuvent provoquer un risque d'incendie ou d'explosion.

✓ N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus pour retirer la glace. Utilisez un grattoir en plastique.

Informations importantes à propos de l'installation

✓ Évitez d'installer votre appareil dans des zones humides.

✓ Gardez l'appareil éloigné de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur (poêle, chauffage, radiateur, etc.). Une exposition directe à la lumière solaire peut affecter le revêtement acrylique et les sources de chaleur peuvent augmenter la consommation électrique. Des températures ambiantes extrêmement froides ou chaudes peuvent aussi entrainer une mauvaise performance de l'appareil.

✓ Branchez votre cave à vin à une prise terre murale exclusivement et uniquement réglementaire. En aucun cas vous ne devez réduire ou supprimer la troisième broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Toutes les questions concernant la puissance et /ou mise à la terre doivent être adressées à un électricien certifié ou un centre de service autorisé.

✓ Pour que les branchements électriques soient corrects, suivez bien les consignes livrées dans ce manuel.

✓ Déballez l’appareil et vérifiez qu’il n’est pas endommagé visuellement. Ne branchez pas l’appareil si ce dernier est endommagé. Signalez tout dommage au point de vente où vous l’avez acheté. Dans ce cas, conservez l’emballage.

✓ Il est recommandé d’attendre au moins 24 heures avant de brancher l’appareil au courant, afin que le compresseur soit bien alimenté en huile.

✓ Une bonne circulation de l’air est nécessaire, afin d’éviter les risques de surchauffe. Pour que la ventilation soit suffisante, suivez bien les consignes d’installation fournies.

✓ Dès que possible, évitez que l’appareil ne touche les parois murales et/ou ne soit en contact avec des éléments chauds (compresseur, condensateur) afin d’éviter les risques d’incendie. Respectez toujours bien les consignes d’installation.

✓ L’appareil ne doit pas être situé à côté de radiateurs ou de feux de cuisson.

✓ Vérifiez bien que les prises sont accessibles une fois l’appareil installé.

Économies d’énergie

Pour limiter la consommation électrique de votre appareil :

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

✓ Gardez les portes ouvertes le moins de temps possible.

✓ Veillez au fonctionnement optimal de votre appareil en nettoyant périodiquement le condenseur (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

✓ Contrôlez périodiquement les joints des portes et assurez-vous qu’elles ferment toujours de manière efficace. Si ce n’est pas le cas, adressez-vous à votre service après-vente.

Dépannage

✓ Toute opération électrique doit être effectuée par un technicien qualifié et compétent.

✓ Cet appareil doit être dépanné par un Centre de Réparation Agréé, et seules des pièces d'origine doivent être utilisées.

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



R600a

Instructions de sécurité

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

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

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

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

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

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

- ✓ **2011/65/EU (ROHS)**
- ✓ **2014/35/EU relative à la sécurité électrique**
- ✓ **2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique**
- ✓ **643/2009/CE relative à l'étiquetage énergétique**



2. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

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

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES: I

MODÉLE CVP 186		
REFERENCE	DVA 265 PA+	
CAPACITE	264 BOUTEILLES	
VOLUME BRUT	480 l	
GAS REFRIGERANT	R600a 0,030 Kg	ROHS COMPLIANT
AGENT ISOLANT	R134a	MADE IN PORTUGAL
PUISSANCE LAMP	0,5 W	Nº SÉRIE
CLASSE SN	230V - 50Hz 106 W 0,74 A	XXXX Y ZZ

La plaque signalétique collée à l'intérieur ou à l'arrière de l'appareil (selon modèle) comporte toutes les informations spécifiques à votre appareil.

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, etc.).

En effet, une fois l'appareil installé et chargé, son accès y est plus compliqué.

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

3. UNE CAVE À VIN, POURQUOI FAIRE ?

Introduction

N'oubliez pas que le vin est l'aboutissement d'une passion. Complexe, il évolue très lentement, paisiblement ! Il a besoin de la réunion de multiples conditions pour s'épanouir et tranquillement atteindre son apogée. La permanence de ces conditions est importante ! Il faut avant tout faire la distinction entre températures de vieillissement, conservation et températures de dégustation.

Pour cela, 5 points importants :

- ✓ La température de vieillissement : désigne une fourchette de températures entre 10 et 14°C ; idéalement vers 12°C, quel que soit le type de vin à conserver et faire vieillir. Plus encore que les niveaux, c'est la constance de la température dans la durée qui va permettre au vin de s'épanouir pleinement. Il est donc important d'éviter tout choc thermique brutal.
- ✓ L'hygrométrie : le bouchon de liège des bouteilles doit être humide en permanence afin de rester hermétique. Avec un taux d'humidité durablement inférieur à 50 %, le bouchon des bouteilles se dessèche, se rétracte puis le vin coule et s'oxyde. Avec un taux d'humidité durablement supérieur à 80 %, le risque d'apparition de moisissures et de décollement des étiquettes apparaît.
- ✓ Les odeurs/la ventilation : le vin respire à travers son bouchon. La proximité constante d'odeurs dénature le vin.
- ✓ Les vibrations : les vibrations fatiguent le vin et perturbent son évolution. C'est pourquoi il est important de tenir le vin à l'écart de tout mouvement.
- ✓ La lumière : la lumière accroît le potentiel d'oxydoréduction du vin, accélérant ainsi son vieillissement. C'est pourquoi il est important de lui offrir une véritable obscurité protectrice.

À cela, il faut ajouter une notion fondamentale : rien ne sert de conserver avec amour un vin pendant des années pour le « tuer » en le servant à une température inappropriée. Servi trop froid, les arômes d'un vin sont anesthésiés et ses défauts masqués. Servi trop chaud, il deviendra alcooleux. La température de service : il s'agit de la fourchette des températures pour servir et consommer un vin, de 7°C pour les liquoreux jusqu'à 18°C pour les rouges tanniques de garde.

Récapitulons les besoins qui ont orienté votre choix

- ✓ Acheter des primeurs et faire vieillir amoureusement ? Vous êtes dans le domaine du **vieillissement !**
- ✓ Acheter des vins et champagnes proches de leur apogée pour les avoir à portée de main et savourer la plénitude de leurs arômes le jour qui vous convient à juste température ? Une approche de la **polyvalence,** conservation et mise à température !
- ✓ Vous souhaitez consommer vos crus à juste température ? Une cave de **service** sera particulièrement adaptée (aussi appelée cave de mise en température).

Les différentes caves

Frio Entreprise, spécialiste de la cave à vin, a donc conçu différents types de caves à vin.

- ✓ **Vieillissement :** l'enceinte climatique est conçue pour garantir, dans la durée, de manière plus stable, les conditions des caves souterraines propres à favoriser l'épanouissement optimal des meilleurs crus.
- ✓ **Polyvalentes :** qui combinent des zones de mise en température et de conservation, mono compartiment ou multi compartimentées, etc.
- ✓ **Mise en température ou de service :** pour que vous puissiez déguster vos meilleurs crûs à juste température afin qu'ils exhalent la finesse de leurs arômes.

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

Découvrez les qualités de votre cave à vin

Fiabilité et sécurité :

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

Caves de vieillissement - température homogène :

Nos équipes ont veillé et travaillé sur la répartition du froid pour offrir à vos vins une température

moyenne homogène sans brassage d'air mécanique. Vos bouteilles reposent donc en paix !

Cave polyvalentes - étagement des températures :

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

Climacontrol® :

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

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Consignes générales d'installation

- ✓ Enlevez l'emballage extérieur et intérieur.
- ✓ Laissez votre appareil en position verticale au repos pendant environ 24h avant sa mise en service. Cela permettra de réduire la possibilité d'un dysfonctionnement du système de refroidissement dû au transport.
- ✓ Nettoyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède.
- ✓ Lorsque vous installez votre appareil, merci de choisir un lieu autorisé.
- ✓ Placez la cave dans un endroit assez résistant pour supporter le poids en charge pleine. Pour la mettre à niveau ajustez la hauteur des pieds réglables au-dessous de la cave.
- ✓ Une ventilation adéquate est nécessaire, n'obstruez aucune sortie d'air.
- ✓ L'appareil est destiné à un usage seulement intérieur.
- ✓ Cet appareil est uniquement réservé au stockage de vins.
- ✓ Cet appareil utilise du gaz réfrigérant inflammable, veuillez donc à ne jamais endommager le tuyau de refroidissement pendant le transport.

Attention

- ✓ Stockez des bouteilles fermées.
- ✓ Ne surchargez pas l'appareil.
- ✓ N'ouvrez pas la porte plus que nécessaire.
- ✓ Ne couvrez pas les clayettes avec des feuilles d'aluminium ou tout autre matériau qui pourrait empêcher une bonne circulation de l'air.
- ✓ Si la cave à vin doit être laissée vide pendant une longue période, il est suggéré de débrancher l'appareil et, après un nettoyage très soigneux, de laisser la porte entrouverte pour laisser l'air circuler et prévenir la formation de moisissures et d'odeurs.

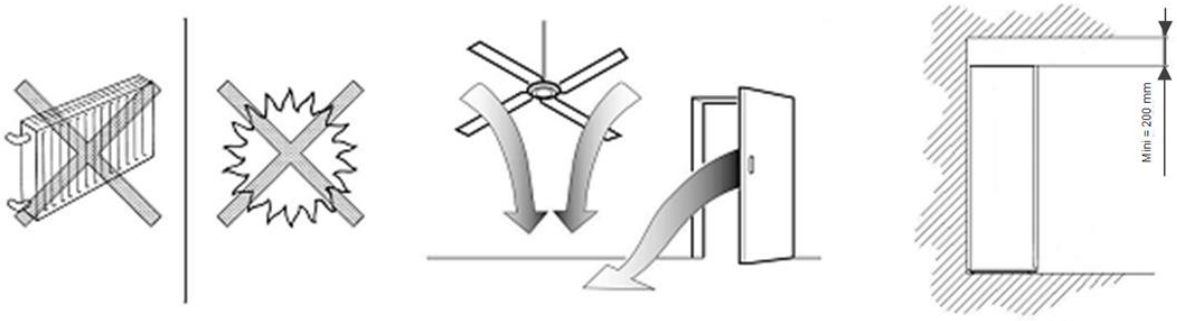
ATTENTION : merci d'éloigner l'appareil de toute substance qui pourrait entrainer un risque d'incendie.

Local

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

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

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



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

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

Raccordement au réseau électrique

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

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

Si ce point n'était pas respecté, il pourrait se produire une panne totale du système de refroidissement. Se référer aux consignes de sécurité mentionnées en début de manuel !

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

Plage de températures ambiantes

Cet appareil est indiqué pour un fonctionnement dans des pièces dont la température ambiante est bien spécifique, cette classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique.

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

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

Si vous souhaitez utiliser votre cave de vieillissement comme cave de mise en température et que vous souhaitez obtenir une température interne supérieure à 13°C, veillez à respecter

les températures ambiantes indiquées ci-dessous :

	CAVE À VIN MONO TEMPÉRATURE			
Utilisation	**VIEILLISSEMENT**		**MISE EN TEMPÉRATURE**	
Type de porte	Vitrée	Pleine	Vitrée	Pleine
Plage de température ambiante à respecter	0-32°C	0-32°C	0-32°C	0-32°C
Plage de réglage de température possible	8-18°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C
Système hiver ?	Oui	Oui	Oui	Oui

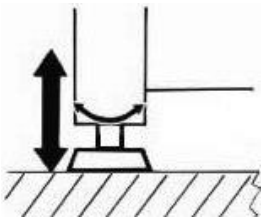
	CAVE À VIN MULTI TEMPÉRATURES									
Type de porte	Vitrée					Pleine				
Plage de température ambiante à respecter	0-32°C					0-32°C				
Plage de réglage de température possible	14° 10° 6°	15° 11° 7°	16° 12° 8°	17° 13° 9°	18° 14° 10°	14° 10° 6°	15° 11° 7°	16° 12° 8°	17° 13° 9°	18° 14° 10°
Système hiver ?	Oui					Oui				

Déballage

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

Calage :

Veillez à caler et ajuster l'horizontalité de votre cave à vin (l'utilisation d'un niveau à bulles est conseillée). Ceci évitera tout mouvement dû à l'instabilité, générateur de bruit et de vibrations et assurera la parfaite herméticité de la porte.



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

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

Espace

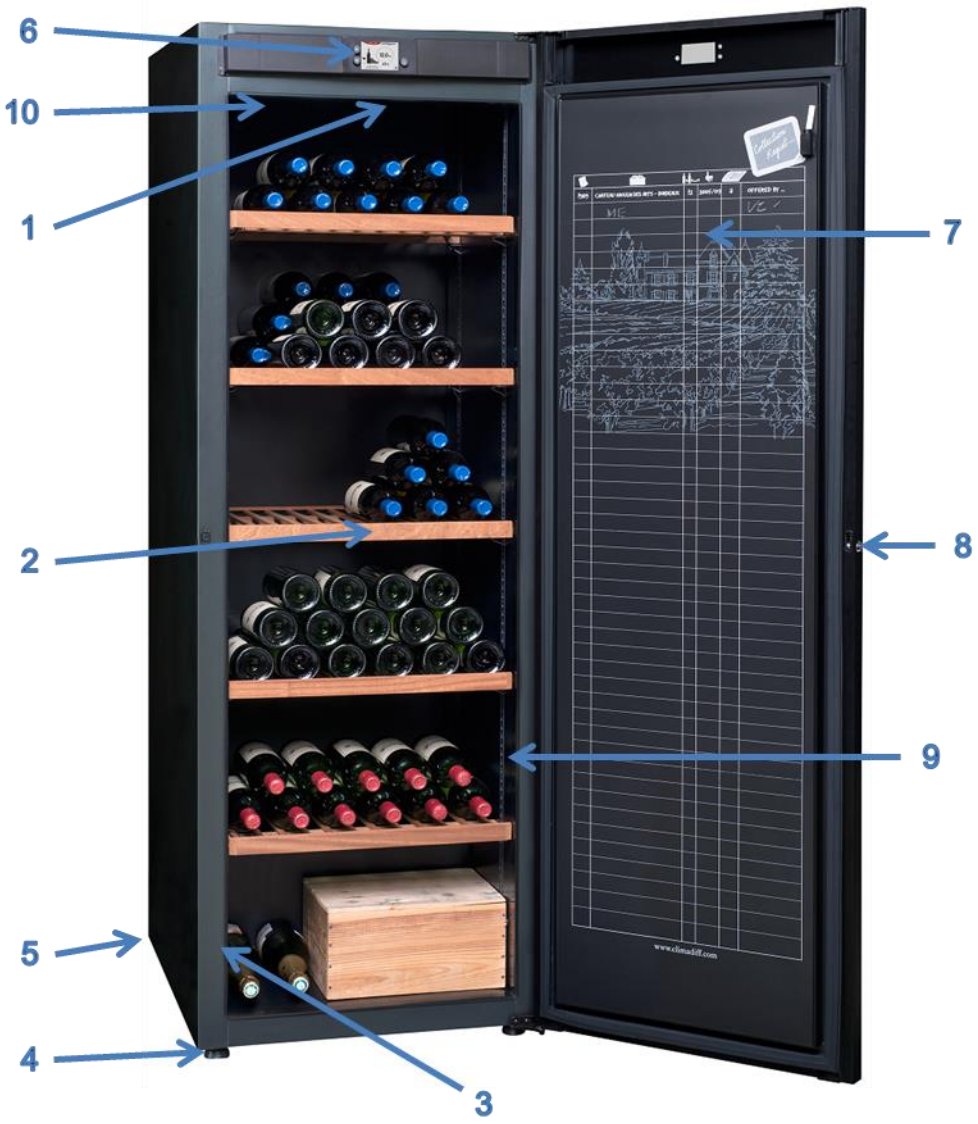
Pose libre :

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

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

5. DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN

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



Afficheur de la cave à vin

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

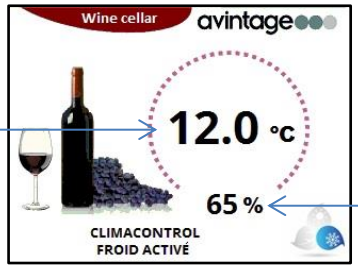


Touches de réglage :

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

Cave mono-température :

Température moyenne

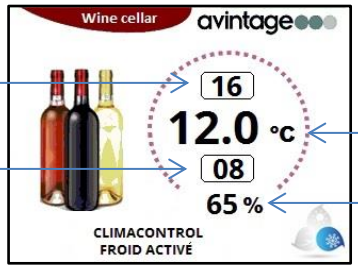


Indicateur d'humidité moyenne

Cave polyvalente :

Température zone haute

Température zone basse



Température zone centrale

Indicateur d'humidité moyenne

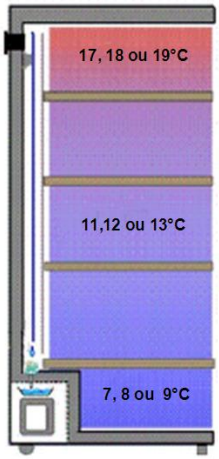
Les pictogrammes suivants peuvent apparaître :

	Pictogramme de mode éco, la température sélectionnée est atteinte et l'appareil est en mode économie d'énergie
	Pictogramme de fonctionnement du compresseur, l'appareil fait du froid pour baisser la température interne
	Pictogramme de fonctionnement du système hiver, l'appareil fait du chaud pour augmenter la température interne (se référer au chapitre « ÉQUIPEMENTS - Protection basses températures « kit hiver » »)
	Pictogramme de fonctionnement de la lumière de façon temporaire (se référer au chapitre « INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Lumière intérieure »)
	Pictogramme de fonctionnement de la lumière de façon permanente (se référer au chapitre « INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Lumière intérieure »)
	Indicateur d'ajout d'eau (se référer au chapitre « INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Indicateur du taux d'humidité »)
	Pictogramme d'alarme ou d'anomalie de fonctionnement avec code erreur (se référer au chapitre « F.A.Q. - Un code erreur s'affiche sur l'écran de ma cave à vin »)
	Pictogramme de mode silencieux, l'alarme sonore est désactivée temporairement (se référer au chapitre « F.A.Q. - Un code erreur s'affiche sur l'écran de ma cave à vin »)
	Pictogramme d'accès aux réglages de l'appareil
	Pictogramme de mode veille (se référer au chapitre « INSTRUCTIONS D'UTILISATION - Mode veille »)

Celsius / Farhenheit :

Appuyez sur la touche UP «  » pendant plus de 10 secondes pour passer d'un affichage de la température en degrés Celsius à un affichage en degrés Farhenheit. Restez appuyé à nouveau plus de 10 secondes sur cette même touche pour repasser à un affichage en Celsius, et ainsi de suite.

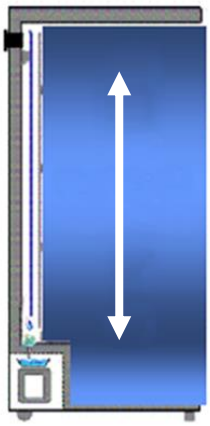
Schéma de visualisation des différents niveaux de température dans votre cave à vin (suivant réglage)



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

Partie centrale, idéale pour la conservation.

Partie basse, pour avoir blancs moelleux et champagnes à température de dégustation. « Attention, les grands crûs de champagne préfèrent être dégustés aux alentours de 12°C ».



Toute la cave est dédiée au vieillissement de vos vins, ou au choix à la mise à température de votre vin (température unique réglable entre +8 et +18°C).

6. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Réglage de la température







Pour mettre en route votre cave à vin, branchez-la sur secteur.

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

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

La température à l'intérieur de la cave à vin est contrôlée automatiquement par le système de régulation électronique.

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

Sélection de la température

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

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





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

Pour baisser la température interne :

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

Pour augmenter la température interne :

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

Caves de vieillissement

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



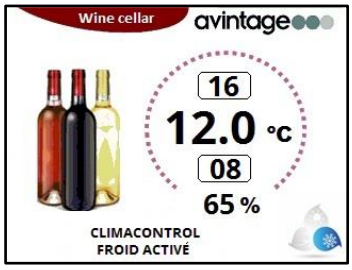
Vous pouvez choisir une température unique comprise entre +8°C et +18°C vous permettant d'opter tantôt pour une température de vieillissement idéale (12°C) tantôt pour mettre à température idéale de service votre vin : rouge, blanc, rosé ou champagne.

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

Caves polyvalentes

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

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



Certains modèles, notamment DVP305G, sont équipés de 2 clayettes séparatrices. Pour une séparation et une répartition optimales de la température, merci de ne pas bouger ou repositionner ces 2 clayettes.

Fonctionnement

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Indicateur de la température

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

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

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

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

Alarme de température

Votre cave à vin est équipée d'une alarme de température haute. Elle est préréglée en usine à 30°C, et nous vous conseillons de ne pas modifier le paramétrage. Mais si vous souhaitez modifier ce réglage, vous pouvez l'ajuster entre 25°C et 35°C.

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





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

Afficher les réglages

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

C = température sélectionnée

R = température de déclenchement du système hiver

A = température de déclenchement de l'alarme température haute





Mode veille

Votre cave à vin est équipée d'un mode veille. Il est préréglé en usine à 30 secondes mais vous pouvez l'ajuster :

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





Définissez le temps en secondes pour activer et afficher l'écran de veille. Si la valeur est définie à zéro (0), la fonctionnalité d'écran de veille est désactivée.

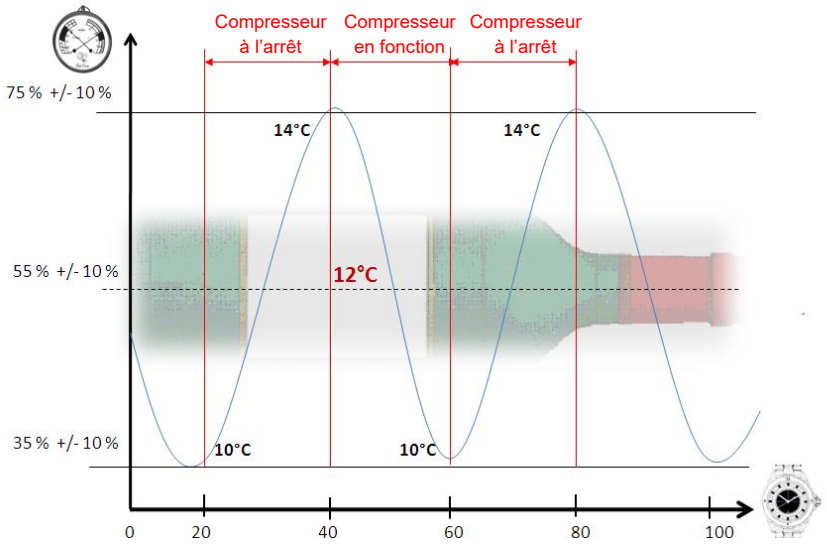
Après 30 secondes (ou autre selon votre configuration) d'inactivité, l'écran de veille s'active et affiche alors les informations les plus pertinentes : température et état du système. Si un bouton est touché, l'écran revient à l'affichage précédent. Vous trouverez ci-dessous le type de message qui peut apparaître :



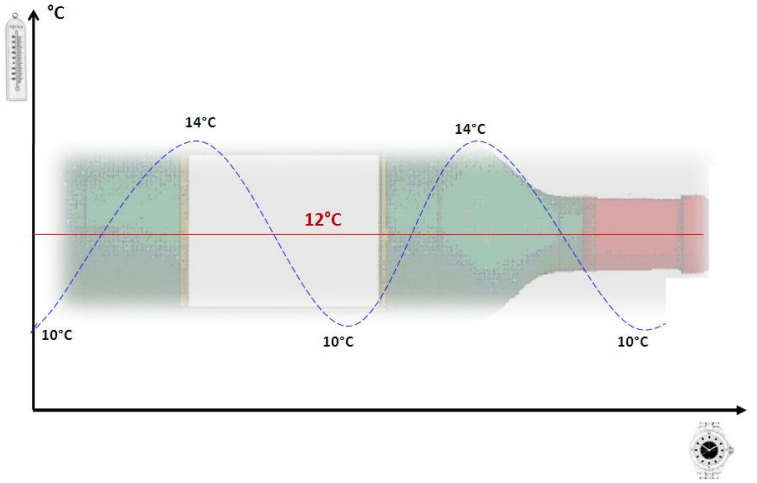


Schéma de visualisation du principe de fonctionnement

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



Température de l'air et moyenne dans la bouteille



Hygrométrie

Entre 55 et 75%, c'est la fourchette d'humidité moyenne conseillée pour que le bouchon de vos bouteilles reste suffisamment humide afin de conserver sa souplesse, son élasticité qui le rend hermétique aux liquides tout en permettant à vos vins de respirer. Votre cave à vin Avintage régule de manière entièrement automatique le niveau d'humidité dans l'armoire.

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

Note : dans des conditions ambiantes exceptionnellement sèches, un ajout d''eau sera peut être à prévoir. Pour ce faire, vous pouvez déposer un bac de sable humide dans l'appareil ou à défaut un bol d'eau pure (ou du robinet à la condition qu'elle n'a pas d'odeur forte).

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

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

Indicateur du taux d'humidité

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

Les valeurs suivantes pourront être observées sur l'afficheur :

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

Un pictogramme et un message apparaissent si le taux d'humidité est inférieur à 45% pendant 3 cycles consécutifs. Placez alors un récipient avec de l'eau à l'intérieur de l'appareil, et contrôlez après 24 heures si le niveau d'hygrométrie remonte.



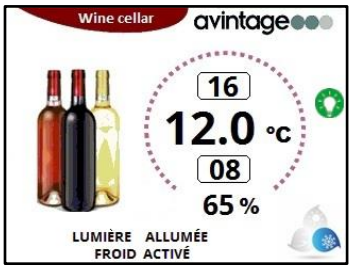


Lumière intérieure

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

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





Vous pouvez aussi éclairer votre cave de façon permanente. Pressez alors la touche DOWN « » pendant 5 secondes. L'autre symbole lumière jaune ainsi qu'un message « Lumière permanente » s'affiche. Pour éteindre la lumière il faudra à nouveau presser la touche DOWN pendant 1 seconde « ».





7. ÉQUIPEMENTS

Protection basses températures « kit hiver »

La sécurité d'une température idéale constante à l'intérieur de votre cave à vin :

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

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

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

Techniquement, comment le kit hiver fonctionne-t-il ?

Ce système est entièrement autonome et ne nécessite aucun réglage ou intervention de votre part. Le système devient actif en fonction de votre réglage de température et de la température ambiante. Il n'est pas possible d'ajuster la température de fonctionnement du système hiver.
Le système hiver se met en fonction après un court laps de temps. La résistance opère alors très lentement un réchauffement tout en douceur et en silence. Vos vins restent ainsi dans des conditions optimales de conservation!

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

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

Vibrations

Le vin n'aime pas être dérangé, il craint particulièrement les vibrations. C'est pourquoi le compresseur de votre cave à vin est monté sur des amortisseurs spéciaux appelés *silent-blocks*. De même, la cuve intérieure est isolée de la carrosserie par une épaisse couche de mousse polyuréthane qui a la particularité d'absorber aussi les vibrations.

Suivant les modèles, les clayettes sont en bois massif et absorbent mieux les vibrations que le métal. Sur certains modèles, les supports de clayettes sont équipés en plus de coussinets en caoutchouc.

Vos bouteilles connaissent une paix royale !

Aération

Un air pur renouvelé et filtré en permanence ! Votre cave à vin est équipée d'un système de renouvellement d'air permanent dont la filtration est assurée par un filtre à charbon.

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

Hygrométrie

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

Exposition aux U.V.

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

- Porte pleine : votre cave à vin dispose d'une porte pleine, pas de problème. Vos bouteilles resteront à l'abri de la lumière.
- Porte vitrée : votre vin est à l'abri aussi, la porte vitrée a été traitée pour filtrer jusqu'à 70% des rayons ultra violets.

Installation des rails coulissants (RAILV3)

1- Préparez vos rails coulissants dans le bon sens d'installation :
   - La partie avec les tiges, dirigées vers le haut, doit coulisser vers l'extérieur de la cave
   - L'autre partie, avec les tiges vers le bas (dont une de biais), doit s'insérer dans les encoches prévues à cet effet dans les parois latérales de la cave

   Veuillez noter que les tiges vers le bas qui sont de biais (1) sont à positionner dans les encoches au fond de l'appareil. Le fait qu'elles soient de biais permet de retenir la clayette et d'éviter son basculement.



Rail droit



Rail gauche



(1) Tige de biais

2- Installation du rail droit :
   - Positionnez votre rail à la hauteur désirée
   - Insérez d'abord la tige de biais dans l'encoche au fond de l'appareil *(2)*
   - Insérez ensuite la seconde tige, à même hauteur que l'autre, dans l'encoche à l'avant de l'appareil *(3)*
   - Assurez-vous que le rail est bien à niveau, fixe et ne bascule pas *(4)*



(2)



(3)

3- Installation du rail gauche :
   - Positionnez votre rail à la même hauteur que celle du rail droit
   - Insérez d'abord la tige de biais dans l'encoche au fond de l'appareil
   - Insérez ensuite la seconde tige, à même hauteur que l'autre, dans l'encoche à l'avant de l'appareil
   - Assurez-vous que le rail est bien à niveau, fixe et ne bascule pas



(4)

4- Installation de la clayette sur le rail :
   - Tirez les 2 rails en les faisant coulisser à l'extérieur de la cave *(5)*
   - Positionnez la clayette de façon à ce que les 4 tiges rentrent dans les emplacements dédiés sur la clayette
   - Vous pouvez vous placer sous la clayette afin de mieux voir où se situent les trous par rapport aux tiges *(6)*
   - Les rails sont légèrement amovibles afin de bloquer au mieux la clayette sur son support coulissant



(5)



(6)



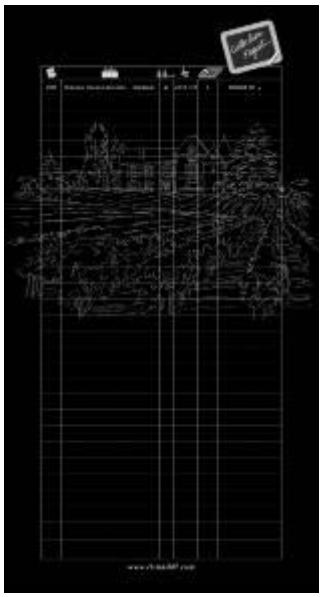
Clayette coulissante

Comment gérer votre collection ?

Le registre de cave (l'original, une innovation de Frio Entreprise) vous aide pour cela :

Registre de cave ou tableau des crûs classés (suivant modèles et hors portes tout verre).

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



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

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

Quelques informations utiles (mise en température et épanouissement) :

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

VINS	TEMPÉRATURE DE SERVICE
Grands vins de Bordeaux – Rouges	16 – 17°C
Grands vins de Bourgogne – Rouges	15 – 16°C
Grands 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 blanc	8 – 10°C
Champagnes	7 – 8°C
Vins liquoreux	7°C

Tableau d'épanouissement (en années) :

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

APPELATION	BLANC - ROSE	ROUGE
Alsace	1-4	
Alsace Grands Crus	8 -12	
Beaujolais (Crus)		1-4
Beaujolais primeur		1-2
Bergerac	2-3	3-4
Bordeaux	2-3	3-4
Bourgogne	5	7
Cahors		5-10
Côtes de Provence	1-2	2-5
Côte Rôtie, Hermitage	8	8-15
Grands crûs de Bourgogne	8-10	10-15
Grands crûs 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	

8. CHARGEMENT

Types de bouteilles



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

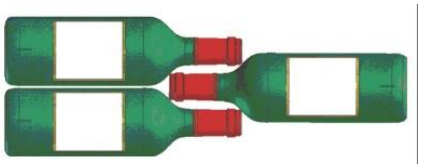
Vous noterez les différences de rangement selon hauteur des bouteilles, diamètre, et méthode de croisement.

Types de croisement

Notez bien la différence de profondeur !

Tête bêche col à col :

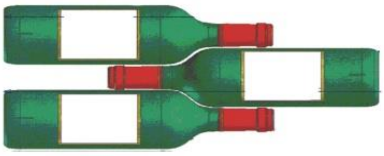
⊕ Capacité de chargement accrue



Tête bêche col entre fûts :

⊕ Moins de profondeur

⊖ Beaucoup de place perdue !



Clayettes

À chaque cave son type de clayette.

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

Des clayettes supplémentaires sont disponibles sur commande et en option payante auprès de votre revendeur ou de son service après-vente ainsi que sur notre site internet www.climadiff.com, rubrique accessoires ou encore sur www.vinokado.com.

Clayettes réversibles :

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



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



Clayettes coulissantes :

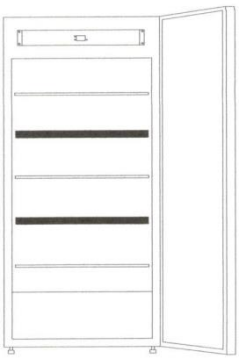
Suivant modèles, une ou plusieurs clayettes coulissantes sont montées d'origine.



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

Clayettes séparatrices :

Certaines caves polyvalentes peuvent être équipées de 2 clayettes séparatrices, notamment le modèle DVP305G. Pour une séparation et une répartition optimales de la température, merci de ne pas bouger ou repositionner ces 2 clayettes.



Méthode de chargement

Précisions sur les contenances :

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

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

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

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

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

Chargement :

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

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

- Placez les supports aux endroits désirés dans les encoches latérales à l'intérieur de l'armoire. Assurez-vous que les supports soient bien insérés dans les encoches (une légère pression est nécessaire sur l'équerre pour bien la positionner et vérifier qu'elle tient bien).
- Commencez par charger la partie basse de votre cave.
- Procédez ensuite par simple empilage avec le cul des bouteilles orienté vers l'arrière pour la rangée du fond, et à l'inverse pour la rangée frontale. Les clayettes sont à moduler selon la taille de votre cave et les formes de vos bouteilles.

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

Si vous disposez d'un nombre important de bouteilles, nous vous conseillons de les charger par quantité de 40 puis de laisser fonctionner l'appareil pendant 12 heures avant de charger vos autres bouteilles. Répétez autant de fois que nécessaire l'opération, ceci a pour but de créer une masse thermique dans votre cave.

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

Respect des charges maximales :

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

- ✓ Clayettes fixes : **68kg** (environ 52 bouteilles soit 4 niveaux de bouteilles 75 cl par clayette maximum)
- ✓ Clayettes coulissantes : **25kg** (14 bouteilles 75 cl ou 7 magnum)

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

9. ENTRETIEN

Nettoyage

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

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

Changement de filtre à charbon actif et périodicité

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

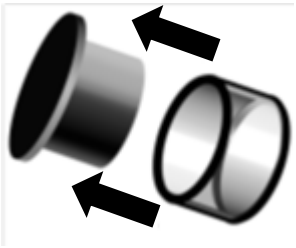


Poussez le filtre depuis l'extérieur de la cave afin de le retirer par l'intérieur de l'appareil-même.

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







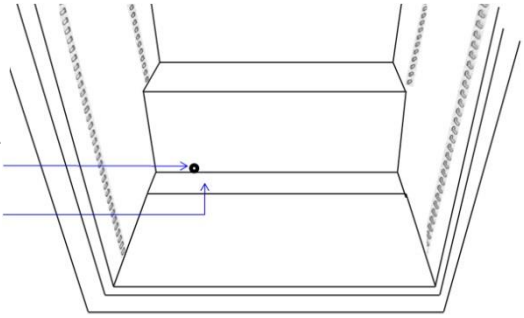
Pour vous procurer le filtre, passez soit commande auprès du service après-vente de votre revendeur, soit sur notre site internet www.climadiff.com rubrique accessoires ou encore sur www.vinokado.com.

Arrêt prolongé

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

Trou d'évacuation des condensas

Gouttière de récupération des condensas

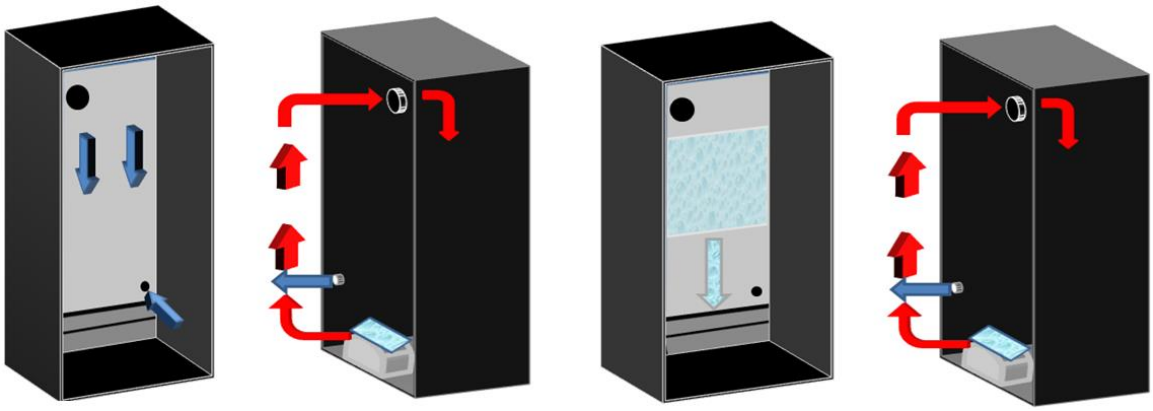


→ La présence d'eau est normale !

Dégivrage condensation

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

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



L'appareil produit du froid, qui plus lourd que l'air chaud, descend lentement. Cela crée donc une pression et chasse l'air par le trou situé en partie basse. Le compresseur en fonctionnant chauffe et fait s'évaporer les eaux de condensas. L'air chaud monte et cet air humide est aspiré par le filtre à charbon.

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

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

Transport de l'armoire à vin

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

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

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

10. 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 :

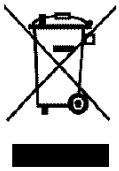
- ✓ La prise de courant est toujours en place
- ✓ Il n'y a pas de coupure de courant
- ✓ Que la panne n'a pas pour origine l'une de celles décrites dans le tableau en fin de ce manuel

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 CONTRÔLES NE DONNENT RIEN, CONTACTEZ ALORS LE SERVICE APRÈS-VENTE DE VOTRE REVENDEUR.

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

11. ENVIRONNEMENT



Ce produit est conforme à la Directive UE 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient être dues à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit.

Le symbole de poubelle barrée apposé sur l'appareil indique que ce produit devra, à la fin de son cycle de vie, être traité séparément des autres déchets domestiques. Il devra donc être emmené dans un centre de collecte sélective destiné aux appareils électriques et/ou électroniques ou bien, si vous achetez un appareil équivalent, au revendeur de ce nouvel appareil.

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

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

12. 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 AVINTAGE sont exclusivement énoncées par les distributeurs que nous avons choisis. Aucun élément des présentes ne peut être interprété comme une garantie supplémentaire.

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

Document non contractuel.

13. PIECES DETACHÉES

Les pièces détachées nécessaires à la réparation de cet appareil seront disponibles pendant 5 ans.

GLOSSAIRE

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

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

Mise en température :
La cave est prévue pour disposer en permanence, à porté de main, de bouteilles à juste température de service (T° de dégustation : rouge de garde = 18 à 19°C, rouge léger = 14 à 16°C, blanc rosés et Champagnes millésimés = 10 à 12°C, blanc liquoreux = 8 à 10°C, etc.).

Système hiver :
Système de chauffage permettant de positionner votre cave à vin dans un local non chauffé (mais hors gel).

Cave de jour :
Voir mise en température ci-dessus.

Clayette PREMIUM 1/70 (PREMIUM BGN) :
En bois massif (bois tropical hydro résistant), elles sont conçues pour un stockage optimisé, ergonomique, sécurisé des bouteilles, sur une base de 13 bouteilles par couche.

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

Clayette coulissante :
Montée sur rails, elle facilite l'accès à une ou plusieurs couches (selon modèles) de grands crûs.

Registre de cave :
L'original ! Une innovation Frio Entreprise qui permet la gestion de sa collection à la craie sur la contre porte intérieure de l'armoire.

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

F.A.Q

Malgré tout le soin que nous apportons à nos fabrications, une panne n'est jamais totalement exclue. Avant de contacter le service après-vente de votre revendeur, vérifiez néanmoins que :

- la prise de courant est toujours en place
- il n'y a pas de coupure de courant
- référez-vous au guide de dépannage ci-inclus

ÉLECTRICITÉ

Ma cave ne fonctionne pas :

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

TEMPÉRATURE

Ma cave est trop froide :

Sélectionnez une température plus élevée

Ma cave n'est pas assez froide :

Sélectionnez une température moins élevée

La température dans ma cave varie légèrement :

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

LE COMPRESSEUR DE MA CAVE NE DÉMARRE PAS (EN ÊTES-VOUS SÛRS, NOS COMPRESSEURS SONT SILENCIEUX)

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

LE COMPRESSEUR DE MA CAVE FONCTIONNE SANS ARRÊT

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

LE SYSTÈME HIVER SEMBLE NE PAS FONCTIONNER

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

HYGROMÉTRIE

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

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

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

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

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

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

Les étiquettes de mes bouteilles se décollent :

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

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

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

IL Y A DES ODEURS DANS MA CAVE À VIN

1. Le filtre à charbon a t-il été changé régulièrement ? À changer tous les ans, disponible sur commande auprès de votre revendeur ou sur le site www.climadiff.com rubrique accessoires, ou encore sur www.vinokado.com.

2. Le filtre à charbon n'est-il pas simplement obstrué par une bouteille ?

MA CAVE À VIN FAIT DU BRUIT

1. Le fonctionnement du compresseur génère du bruit : vérifiez sa fixation sur les caoutchoucs (*silent-blocks*) et s'il n'est pas en contact avec un autre élément.
2. De petits claquements se font entendre : ceux-ci proviennent de la circulation du gaz dans les tubulures et résultent d'un fonctionnement normal de votre cave à vin.

MES CLAYETTES S'AFFAISSENT LORS DU CHARGEMENT

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

QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT ?

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

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

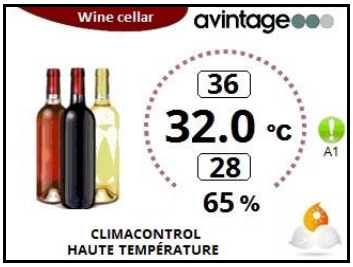
LE VOYANT D'ALARME S'AFFICHE

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

<u>Alarme de température haute :</u>

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





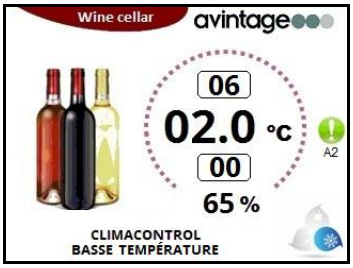
Cette alarme peut s'activer lors de la mise en route de l'appareil, le temps que la température réglée soit atteinte. Il faut attendre plusieurs heures. Elle peut aussi se déclencher si la porte a été mal fermée, ou est restée ouverte longtemps et que la température ambiante élevée modifie la mesure de la température.

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

<u>Alarme de température basse :</u>

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





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

Si vous n'êtes pas dans les cas mentionnés ci-dessus, il faut vérifier les réglages de l'appareil (température sélectionnée et température de déclenchement du système hiver). Si la température sélectionnée et la température de réglage du système hiver sont correctement réglées, il faut contacter votre service après vente. Si la température interne est plus froide que la température ambiante, et que l'alarme température basse est activée, il faut débranchez votre appareil et contacter le service après vente.

UN CODE ERREUR S'AFFICHE SUR L'ÉCRAN DE MA CAVE À VIN

Le système de régulation électronique peut détecter un incident technique et l'indiquer sur l'écran à l'aide d'un code erreur, comme A1, A2, A3, A4 ou A5.





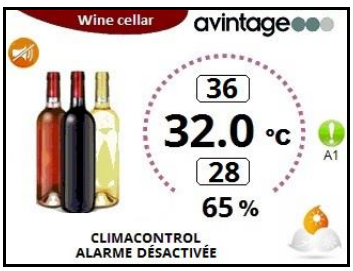
Si vous voyez apparaître ce code, veuillez le noter et le communiquer au technicien intervenant sur votre cave à vin. Le sens de ce code est décrit sur les documentations techniques exclusivement destinées aux services techniques professionnels. Il est préférable de débrancher votre appareil. Ceci lui permettra de résoudre plus facilement et plus rapidement un éventuel dysfonctionnement.

Pour les codes erreurs A3, A4 et A5, le message suivant apparaît de façon alternée, toutes les 3 secondes, avec l'écran principal (ci-dessus).



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





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

Mais, quoi qu'il arrive, au constat d'une anomalie de température ou d'hygrométrie à l'intérieur de votre cave à vin, pas d'affolement ! Seule une exposition prolongée et durable de vos vins à ces conditions anormales pourrait leur être préjudiciable.

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

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

You have decided to entrust your "grand crû" to a Frio Entreprise group cellar, and we thank you! Our teams are permanently searching for quality and trying to constantly improve our products. So, we remain especially open to any suggestion you might have and to your specific needs. We wish you the most pleasant wine tasting experiences !

Frio Entreprise reserves the right to change the information contained in this guide without notice. Frio Entreprise disclaims any warranty on its devices for any use other than that described in the guide, as well as for any intervention made by a third party not approved by Frio Entreprise or your retailer. The names and brands indicated in this guide are copyrighted. This guide contains proprietary information. It is strictly prohibited to reproduce the information contained in it unless expressly agreed to in writing by Frio Entreprise.

1. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

For the safety of life and property and to avoid any risk of injury, keep the precautions of these user's instructions as the

manufacturer is not responsible for damages caused by omission.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Safety of children and other vulnerable persons

- ✓ This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they

have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- ✓ User cleaning and servicing operations should not be carried out by children, unless they are more than 8 years old and are supervised.
- ✓ Keep all packaging away from children as there is risk of suffocation.
- ✓ Risk of child entrapment. Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned appliances are still dangerous, even if they will “just sit in the garage a few days”.
- ✓ If you are discarding the appliance, pull the plug out of the socket, cut the connection cable (as close to the appliance as you can) and remove the door to prevent children playing from suffering an electric shock or from closing themselves inside it.
- ✓ If this appliance, featuring a magnetic door seals, is to replace an older appliance having a spring lock (latch) on the door or lid, be sure to make the spring lock unusable before you discard the old appliance. This will prevent it from becoming a death trap for a child.
- ✓ Keep the appliance and its power cable out of reach of children less than 8 years old.
- ✓ Before you throw away your old wine cooler: take off the door. Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

General safety

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

- ✓ Staff kitchen areas in shops, offices and other working

environments,

- ✓ Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments,
- ✓ Bed and breakfast type environments,
- ✓ Catering and similar non-retail applications.

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

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

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

WARNING — Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction and ensure that air can circulate, especially if the appli ance is recessed into a wall.

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

WARNING — Do not damage the refrigerant circuit.

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

WARNING — The refrigerant and insulation blowing gas are

flammable. When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal center. Do not expose to flame.

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

Refrigerating fluid

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

Caution: risk of fire

If the refrigerant circuit should be damaged:

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

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

Electrical safety

- ✓ We decline any liability in respect of incidents caused by poor electrical installation.
- ✓ The power cord must not be lengthened. Do not use an extension cable, or adapter, or multi-way socket.
- ✓ Make sure that the power plug is not crushed or damaged. A crushed or damaged power plug may overheat and cause a fire.

- ✓Make sure that you can access the main plug of the appliance.
- ✓Do not pull the main cable.
- ✓Ensure that the appliance is always electrically earthed.
- ✓If the power plug socket is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire.
- ✓You must not operate the appliance without the interior lighting lamp cover.
- ✓Disconnect the appliance before replacing the lighting bulb.
- ✓The cellar is only applied with power supply of single phase alternating current of 220~240V/50Hz.
- ✓Do not attempt to replace a damaged power cable, contact your after-sales service.
- ✓The power socket must be easily accessible but out of reach of children. In case of doubt, contact your installation technician.

Daily use

- ✓This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.
- ✓Do not store flammable gas or liquids in the appliance. There is a risk of an explosion.
- ✓Do not operate any electrical appliances in the appliance (electric ice cream makers, mixers etc.).
- ✓When unplugging always pull the plug from the mains socket and do not pull on the cable.
- ✓Do not place hot items near the plastic components of this appliance.
- ✓The appliance manufactures storage recommendations should be strictly adhered to. Refer to relevant instructions for storage.
- ✓Keep burning candles lamps and other items with naked flames away from the appliance so that do not set the appliance on

fire.

- ✓ The appliance is intended for keeping beverages in normal household as explained in this instruction booklet.
- ✓ The appliance is heavy. Care should be taken when moving it. If your appliance is equipped with castors, remember that these are only designed to facilitate minor movements. Do not move the appliance over long distances.
- ✓ Never use the base, drawers, doors etc. to stand on or as supports.
- ✓ To avoid items falling and causing injury or damage to the appliance, do not overload the door racks or put food in the crisper drawers.

Caution: cleaning and servicing

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

Important information concerning installation

- ✓ Avoid locating the unit in moist areas.
- ✓ Keep the appliance away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption. Extreme cold or hot ambient temperatures may also cause the appliances not to perform properly.

- ✓ Plug the wine cooler into an exclusive, properly installed-grounded wall outlet. Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord. Any questions concerning power and/or grounding should be directed toward a certified electrician or an authorized products service center.
- ✓ To ensure proper electrical connection, follow the recommendations given in the present manual.
- ✓ Unpack the appliance and visually check that it is not damaged. Do not connect a damaged appliance. Inform your retailer or point of sale of any damage. In such a case, keep the packaging.
- ✓ It is recommended that the appliance be allowed to settle for at least 24 hours before connecting the electrical power supply, so that the compressor fluid feed is correct.
- ✓ Proper air circulation is necessary to avoid overheating. To ensure sufficient ventilation, observe the installation recommendations provided.
- ✓ In order to avoid fire risk, wherever possible, ensure that the appliance is not in contact with walls or with any hot element (compressor, condenser). Observe the installation recommendations.
- ✓ The appliance should not be placed close to radiators or cooking hot plates or gas rings.
- ✓ Check that electrical sockets remain accessible when the appliance is installed.

Power saving

To limit the electricity consumption of your appliance:

- ✓ Install it in an appropriate place (see “Installation instructions”).

- ✓ Leave the doors open as little time as possible.
- ✓ To ensure that the appliance operates properly, clean the condenser regularly (see “Maintenance”).
- ✓ Regularly inspect the door seals and ensure that they are still closing properly. If this is not the case, contact your after-sales service.

Trouble shooting

- ✓ Any electrical work should be carried out by a qualified and skilled technician.
- ✓ The appliance should be repaired by an accredited repair centre, using only manufacturer’s original spare parts.

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



R600a

Safety instructions

- ✓ Caution — Do not obstruct the ventilation grills on the appliance. Keep ventilation openings in the appliance enclosure or in the structure for building-in clear of obstruction.
- ✓ Caution — Do not store explosive substances, such as aerosol cans containing an inflammable propellant, in the appliance.
- ✓ Caution — Do not damage the refrigerating circuit in the appliance.
- ✓ Caution — The refrigerating units use isobutane (R600a), and should not be placed close to ignition sources (for example, electrical contacts that are exposed or open contacts that could

be closed by the refrigerating fluid in the event of a leak). The refrigerating fluid type is specified on the power cabinet identification plate.

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

This appliance meets the requirements of all applicable European directives and their amendments, and notably complies with the following standards:

- ✓ **2011/65/EU (ROHS)**
- ✓ **2014/35/EU on electrical safety**
- ✓ **2014/30/EU on electromagnetic compatibility**
- ✓ **643/2009/CE relating to energy labels**



2. TECHNICAL DATA

Below is an example of the nameplate:

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES: I

MODÉLE CVP 186		
REFERENCE	DVA 265 PA+	
CAPACITE	264 BOUTEILLES	
VOLUME BRUT	480 l	
GAS REFRIGERANT	R600a 0,030 Kg	ROHS COMPLIANT
AGENT ISOLANT	R134a	MADE IN PORTUGAL
PUISSANCE LAMP	0,5 W	Nº SÉRIE
CLASSE SN	230V - 50Hz 106 W 0,74 A	XXXX Y ZZ

The nameplate attached to the inside or rear of the appliance (depending on the model) includes the entire information specific to your appliance.

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

CAUTION: no assistance can be provided without this information.

3. A WINE CELLAR - WHAT FOR?

Introduction

Don't forget that wine is a passion. Complex - it evolves very slowly, peacefully! It needs a combination of many conditions in order to blossom and quietly reach its summit. The permanence of these conditions is crucial! To start, it is necessary to make the distinction between ageing temperatures, preservation temperatures and tasting temperatures.

The 5 golden rules to make this distinction are:

- ✓ The ageing temperature: designates a range of temperatures between 10 and 14°C; ideally, around 12°C, whatever the type of wine to be preserved and aged. But, more than the levels, it is the constancy of the temperature during the ageing period which will allow the wine to fully blossom. Therefore, it is important to avoid any brutal thermal shock.
- ✓ Humidity: the bottles' cork must be kept permanently humid in order to remain hermetic. At a persistent relative humidity below 50 %, the bottles' cork dries out and the wine flows and oxidizes. At a persistent relative humidity above 80 %, mildew and mould may appear and labels may get unstuck.
- ✓ Odors/ventilation: wine breaths through its cork. In the constant proximity of odors, wine denatures.
- ✓ Vibrations: vibrations cause wine fatigue and disturb its evolution. This is why it is crucial to keep the wine safe from any movement.
- ✓ Light: light increases the oxidation-reduction potential of wine, accelerating its ageing. This is why it is important to offer it true protective darkness.

In addition, to all this, a basic concept has to be considered. It's absurd to preserve a wine with loving care for years, and then "kill" it by serving it at an inappropriate temperature. When served too cold, a wine's aromas are anaesthetized and its defects are hidden. When served too warm, it will become unbalanced by too much alcohol. The serving temperature is the range of temperatures at which a wine should be served and consumed: from 7°C for "liquoreux" wines up to 18°C for red tannic vintage wines. It is important that these conditions be permanently satisfied!

Let's recapitulate your needs which led to your choice:

- ✓ Do you purchase young wines and lovingly let them age? You are in the domain of **ageing!**
- ✓ Do you purchase wines and champagnes close to their summit to have those near at hand and so be able to savor their rich aromas at the right temperature? You must follow a **multi-purpose** approach, with preservation and conditioning to temperature!
- ✓ Do you wish to consume your "cru" wines at the right temperature? A conditioning wine cellar will be really appropriate for you (also called a wine **serving temperature** cellar).

The various wine cellars

Frio Entrepise, a wine cellar specialist, has designed various types of cabinets.

- ✓ **Ageing:** the climatic enclosure is designed to guarantee over time as stable as possible the conditions of underground wine cellars which favor the optimum blossoming of "grand cru" wines.
- ✓ **Multi-purpose:** which combine wine preservation and temperature conditioning areas in a single or multi-compartment cabinet, etc.
- ✓ **Serving temperature or conditioning:** with these three cabinets, you will be able to taste your "grand crû" at the right temperature and let them exhale the lingering fragrance of their aromas.

For detailed information about our various products, go to our Internet site www.avintage.com. To order wine bottle trays, activated charcoal filters, or other accessories, go to the heading “accessories“ on our

Internet site www.climadiff.com or on the Internet site www.vinokado.com.

Discover the qualities of your wine cellar

Reliability and safety:

All Avintage wine cabinets are manufactured with high quality components. The technologies of the various used systems conform to the highest reliability and safety standards. The value of their contents deserves the greatest respect.

Ageing wine cellars - homogeneous temperature:

Our teams have thought about and worked on the distribution of cold in order to offer to your wines a homogeneous average temperature without any mechanical air mixing. Therefore, your wine bottles rest in peace!

Multi-purpose wine cellars - different levels of temperature:

Natural stratification allows a staged choice, chambering, preservation, refreshment, a multi-purpose multi-area management!

What is climacontrol®?

Your wine cellar is equipped of the Climacontrol® electronic function which manages all the parameters of the wine cellar such as temperature, humidity, winter system, etc. This system is dedicated to the end user to be easy to use and offer security.

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before using this appliance

- ✓ Remove the exterior and interior packing.
- ✓ Before connecting the appliance to the power source, let it stand upright for approximately 24 hours. This will reduce the possibility of a malfunction in the cooling system from handling during transportation.
- ✓ Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
- ✓ When disposing your appliance, please choose an authorized disposal site.
- ✓ Place your wine cooler on a floor that is strong enough to support it when it is fully loaded. To level your wine cooler, adjust the front leveling leg at the bottom of the wine cooler.
- ✓ Adequate ventilation is required, do not block the front air outlet.
- ✓ The appliance is for indoor use only.
- ✓ This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.
- ✓ This appliance is using flammability refrigerant. So never damage the cooling pipe work during the transportation.

Attention

- ✓ Store wine in sealed bottles.
- ✓ Do not overload the cabinet.
- ✓ Do not open the door unless necessary.
- ✓ Do not cover shelves with aluminum foil or any other shelf material which may prevent air circulation.
- ✓ Should the wine cooler be left empty for long periods it is suggested that the appliance is unplugged,

and after careful cleaning, leave the door ajar to allow air to circulate inside the cabinet in order to avoid possible condensation, mold or odors forming.

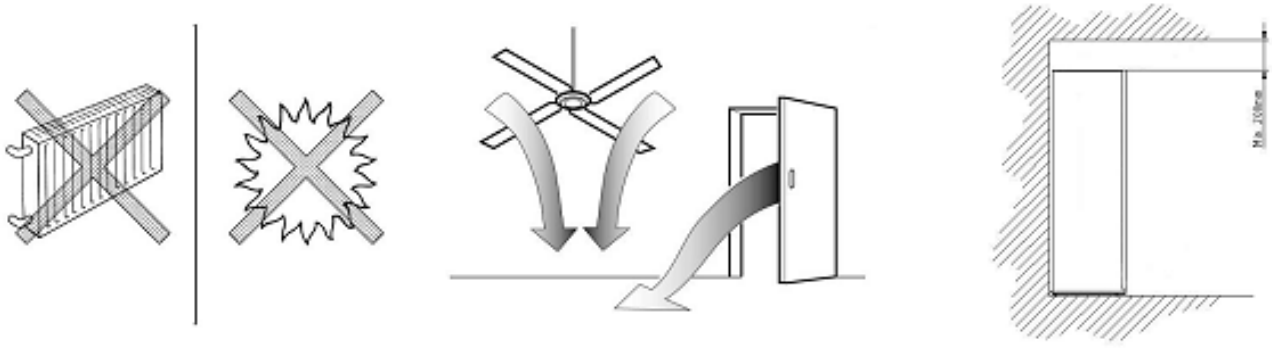
CAUTION: please keep the appliance away from substance, which can cause ignition.

Installation area

Be sure to install it in a suitable spot: far away from any heat source, protected from sunshine, not exposed to low temperatures. This way you will obtain the best operating conditions for the lowest energy consumption.

Also make sure that the surface area where the cabinet will be installed is flat and resistant (weight of the device plus its load; a 75 cl wine bottle generally weighs 1.3 kg).

Do not place it in the open air and be careful to maintain a minimum space of 200 mm between the top of the cabinet and the ceiling located above it.



Note: the defrosting water recovery tank located at the back of the cabinet near the compressor could overflow under extreme ambient conditions.

For this reason, we recommend choosing the appropriate kind of wall and floor surfaces in the device's installation area so that humidity or the possible formation of water does not cause any damage.

Connection to the electrical power network

Be sure to read and understand the safety instructions indicated at the beginning of this guide.

If the wine cabinet was tilted very much during its transport or placement, it is important to leave the wine cellar in the vertical position for 24 hours before connecting it so that the lubricating oil can descend and accumulate in the compressor.

Otherwise, the cooling system could completely break down. Refer to the safety instructions mentioned at the beginning of this guide!

Your wine cellar is equipped with a connecting cable and a power plug for a 230V/50 Hz single phase power network (CE standard). It must be connected to an earthed wall outlet with a minimum protection of 10 A.

Ambient room temperature limits

This appliance is designed to operate in ambient temperatures specified by its temperature class marked on the rating plate.

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

IMPORTANT: be careful to not exceed the following minimum and maximum ambient values retained for a good operation of your device. Extreme ambient temperatures (hot and cold) can alter the device's performances, and the possible and desired temperatures may not be obtained.

If you would like to use your ageing wine cellar as a temperature serving one and you would like to have an inner temperature more than 13°C, please respect ambient temperatures here below:

	MONO TEMPÉRATURE WINE CELLAR			
Use	**AGEING**		**CONDITIONNING**	
Door type	Glass	Plain	Glass	Plain
Ambient temperature range to respect	0-32°C	0-32°C	0-32°C	0-32°C
Temperature setting available	8-18°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C
Winter system	Yes	Yes	Yes	Yes

	MULTI PURPOSE WINE CELLAR									
Door type	Glass					Plain				
Ambient temperature range to respect	0-32°C					0-32°C				
Temperature setting available	14° 10° 6°	15° 11° 7°	16° 12° 8°	17° 13° 9°	18° 14° 10°	14° 10° 6°	15° 11° 7°	16° 12° 8°	17° 13° 9°	18° 14° 10°
Winter system	Yes					Yes				

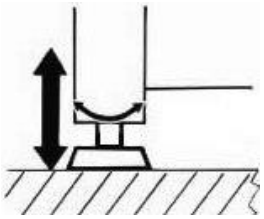
Unpacking

Depending on the models, remove the transport pallet on which your wine cellar is placed by removing the two screws securing it to the frame at the rear of the device. Remove all the wedging or protection elements present inside.

Levels:

Be careful to wedge and adjust the horizontality of your wine cellar (the use of a spirit level is recommended). This will avoid any movement due to instability, generating noise and vibrations, and will ensure the perfect tightness of the door.

To do this, use the adjustable feet at the front of your wine cellar (depending on the models).



You can also lean the device slightly backward to "force" the condensate water to flow (2/3 mm), which will prevent the formation of all kinds of deposits (scales). The adjustment is made by screwing and unscrewing.

Space

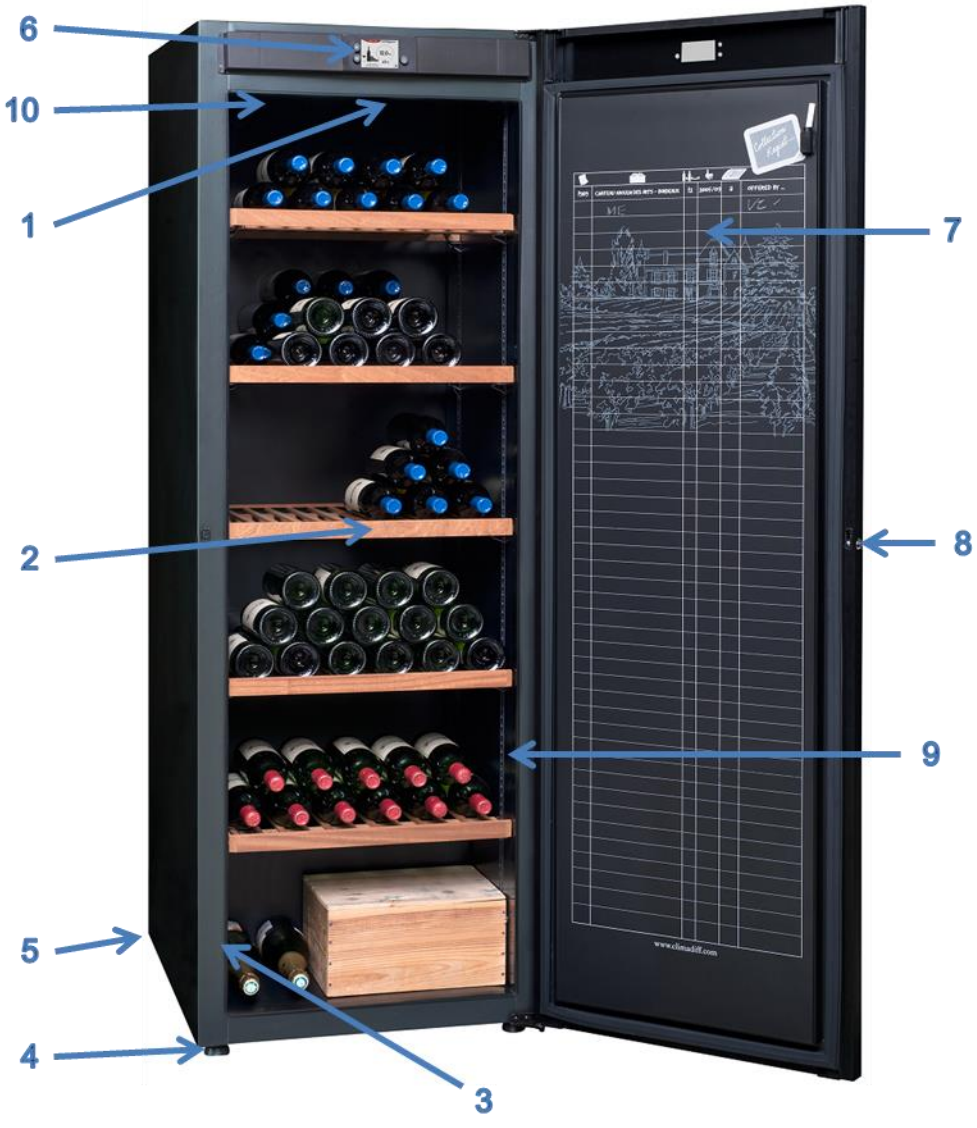
Free standing installation:

Be sure to leave a space of at least 3 cm between the wall and the back of your wine cellar to allow the free circulation of air. This device is not designed to be built-in.

Make sure that the surface area where you are going to install the device can support its weight and the weight of its contents (a 75 cl wine bottle = 1.3 kg on the average).

5. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1 Lighting
2 Wine bottle shelf
3 Rating label
4 Height adjustable feet
5 Castor wheels
6 Temperature control system and thermometer
7 Door
8 Lock
9 Fixing place for shelf
10 Activated charcoal filter



Wine cellar display

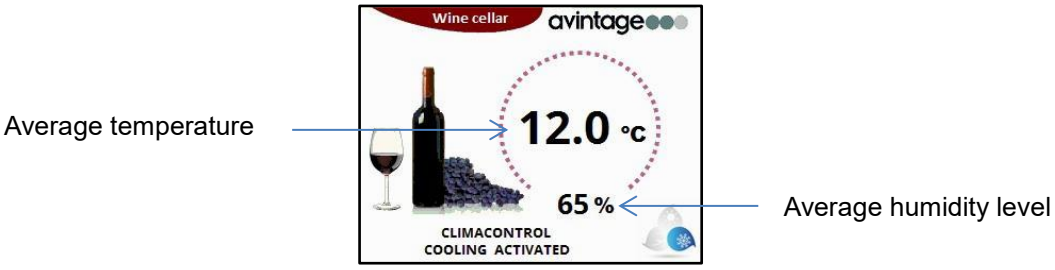
Peel off the plastic protection of the screen.



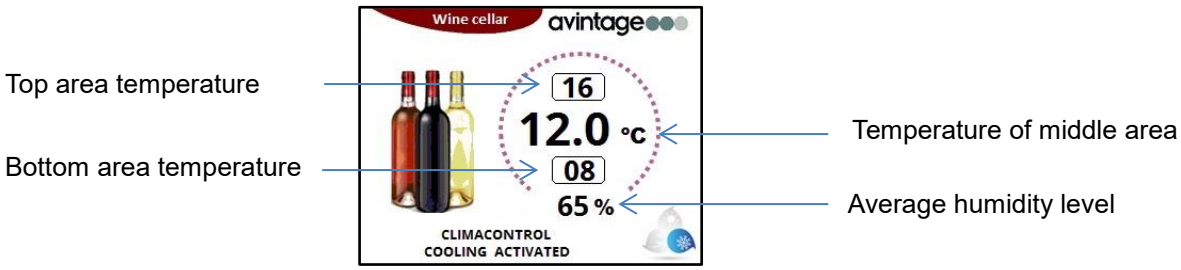
Setting keys:

	Key to increase
	Key to decrease
	Key to enter the main menu

Ageing wine cellar:



Multi-purpose wine cellar:



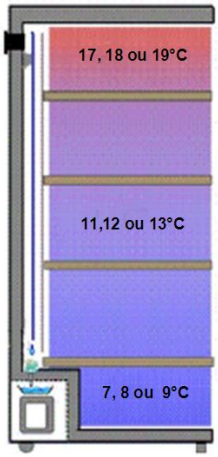
The following pictograms can be displayed:

	The requested temperature is reached, the appliance is working in an economical mode
	Pictogram to indicate that the compressor is running, the appliance is cooling down
	Pictogram to indicate that the winter system is working, the appliance is warming up the internal temperature (see chapter about “EQUIPMENTS - Low temperature protection “winter kit””)
	Pictogram to indicate that the temporary light is on (see chapter about “OPERATING INSTRUCTIONS - Internal light”)
	Pictogram to indicate that the permanent light is on (see chapter about “OPERATING INSTRUCTIONS - Internal light”)
	Pictogram to indicate that water has to be added (see chapter about “OPERATING INSTRUCTIONS - Humidity rate indicator”)
	Pictogram for alarm or working problems with error code (see chapter about “F.A.Q. - There is an error code on the display of my wine cellar”)
	Pictogram for silent mode, it is possible to disable temporarily the buzzer sound alarm (see chapter about “F.A.Q. - There is an error code on the display of my wine cellar”)
	Pictogram to enter in setup menu
	Pictogram for screen safe setting (see chapter about “USE INSTRUCTIONS – Screen safe setting”)

Celsius / Farhenheit:

Press UP arrow «  » for more than 10 seconds to move from a display in Celsius to a display in Farhenheit. Hold this same button for more than 10 seconds to get back to temperatures in Celsius, and so on.

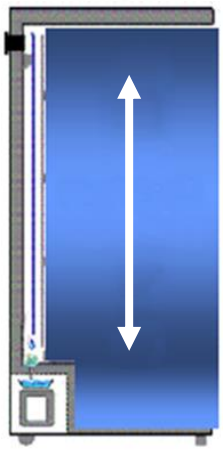
Diagram of the various temperature levels in your wine cellar (depending on the setting)



Top part, ideal for conditioning red wines to the serving temperature

Central part, ideal for preservation.

Bottom part, to have mellow white wines and champagnes at the tasting temperature. "Important : prestigious champagne vintages should be enjoyed around 12°C".



The entire wine cellar is dedicated to the ageing of your wines or, at your choice, to put a the right servicing temperature the wine color of your choice (single adjustable temperature between +8°C and + 18°C).

6. OPERATING INSTRUCTIONS

Temperature control



To turn on your wine cellar, connect it to a plug.

During the start-up of the wine cellar or after an electrical power cut-off, the control system is set by a calibration process. During this process, the display and the selection buttons are lit and the alert pictogram (cercle with exclamation point) blinks.

The process can take from 10 to 60 seconds. When the process is terminated, the display and buttons return to normal.

The temperature inside the wine cellar is automatically controlled by the electronic control system.

The system is preset in the factory and operates automatically. The basic parameters were defined for an average central area temperature of 12°C (+/- 2°C). If you change the settings, the last selection will be kept in memory.

Temperature selection

If a new setting or an adaptation of the preservation temperature is considered to be necessary:

- ✓ Press the SET key « S » during 3 seconds to enter into the main menu.
- ✓ The possible settings are: temperature setting, winter system temperature setting, high temperature alarm setting, screen safe setting.
- ✓ The different possible settings will be automatically displayed after some seconds in a sequential mode, or you can select one by pressing successively the SET key « S » until the selected function.
- ✓ According to your model the below screen is displayed :



- ✓ Press the UP and DOWN keys « ▽△ » to select the temperature requested, and press the SET key " S » to validate your choice, or wait a few secondes and you will be back into the main menu. When the setting is selected, the temperature is in a blinking mode, and then you can adjust it.

To decrease the temperature:

- ✓ Press the DOWN key « ▽ » to decrease the temperature degree to degree.

- ✓ Validate your selection by pressing the SET key « S »

To increase the temperature:

- ✓ Press the UP key « ▲ » to increase the temperature degree to degree.
- ✓ Validate your selection by pressing the SET key « S »

Ageing wine cellars

The inside temperature is homogenized and the factory setting is 12°C.



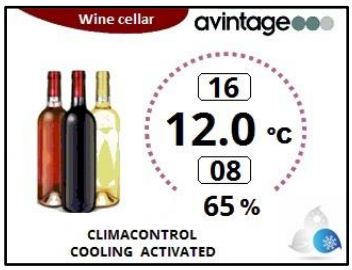
You have the possibility to choose a single temperature inside between +8°C and +18°C allowing you to have an ideal ageing temperature (+12°C) or a dedicated servicing temperature for the wine colors of your choice: red, wine, rosé, champagnes, etc.

IMPORTANT : In the case you would like an internal temperature of 18°C and that your wine cellar have a glass door, the ambient temperature must be imperatively higher than + 15°C.

Multi-purpose wine cellars

The temperature level programmed in the factory for the middle area is set at 12°C.

You can change this setting, but do not forget the difference temperature between the top and the bottom will remain 8°C. Other possible settings are 6°-10°C, 7°-15°C, 8°-16°C, 9°-17°C and 10°-18°C.



Some polyvalent wine cabinets (particularly DVP305G) are equipped with 2 specific separating shelves. For an optimum temperature distribution and separation, these 2 shelves should not be removed or repositioned.

Operation

In a natural wine cellar, the temperature varies little and, if it does, it generally varies very slowly from one season to another. So, your Avintage wine cellar mechanically reproduces the optimum conditions of a natural wine cellar, which is indispensable for your wines.

The process relies particularly on an electronic regulation system to very precisely control the temperature. As a result, the wine cabinet operates by cycles: small temperature variations can therefore be observed in the air of the wine cellar enclosure. This is normal and the temperatures which can be randomly read by placing a thermometer in the tank do not reflect precisely the temperature which

interests you the most, namely, the temperature of your wine and for which your wine cellar was designed.

It is thanks to this principle of small temperature variations in the air around the set point (temperature set, desired and controlled by the electronic regulation system) that an average stabilized temperature is obtained in the bottle.

The more bottles your wine cellar contains, the greater the thermal mass of your bottles will be, and the less significant will be the impact of possible ambient temperature variations due to the thus-created thermal inertia. **Thermal inertia** is the tendency of your bottles to keep their initial temperature for a long duration in case thermal equilibrium with their environment is disturbed.

Therefore, it is possible to designate in this way **the slow pace at which a possible temperature disturbance would bring your bottles to a new point of equilibrium.**

It should be noted that for liquids (except for water) the conductivity drops 0.15% per °C on the average when the temperature increases.

Who has not one day when guests showed up unexpectedly placed a bottle of champagne or white wine at ambient temperature (20°C) in the refrigerator (4°C) to chill it ? Despite the abrupt and constant environmental thermal disturbance on the order of 16°C, after an hour under these conditions the bottle was still not ready to be consumed (not chilled enough).

Consequently, no need to worry if you observe temperature variations on the order of 2°C around the set point in the cabinet's enclosure - your wines are perfectly preserved ! The contents of a wine cellar filled with 200 bottles represents a mass of approximately 260 kg (one 75 cl wine bottle = 1.3 kg on the average), which is quite a lot.

By referring to the above example and the conditions under which this single bottle would have been subjected, the small variations observed in the air of the wine cellar and extrapolated to its 200 or 300 bottles have no impact.

Temperature indicator

The electronic temperature indicator informs you about the average temperature in the cabinet. As we previously saw, the compressor's operating cycles or stops allow obtaining a perfectly constant average temperature inside the bottles.

If you place your own thermometer inside the appliance, it will not display the same value as the indicator on the control door panel: the electronic regulation system calculates automatically by an algorithm the temperature average on a time length defined. This average indicates you the wine temperature.

If a quite important temperature difference is noticed between the set temperature and the displayed temperature, it is probably due to a long door opening.

If your thermometer displays different **instantaneous** temperatures than the set temperature, nothing to get upset about! The liquid's inertia compared to air is based on a factor of 1 to 10 and your wine cellar itself will correct for it (a variation outside the bottle of more than 1°C is evidenced by a variation of only 0.1°C in the bottle's contents).

Temperature alarm

Your wine cellar has a high temperature alarm which is already preset at 30°C. We recommend you not to change the setting. Nevertheless if you want to change the setting, you can adjust it between 25°C and 35°C.

- ✓ Press the SET key « S » during 3 seconds to enter into the main menu.
- ✓ The possible settings are: temperature setting, winter system temperature setting, high temperature alarm setting, screen safe setting.
- ✓ The different possible settings will be automatically displayed after some seconds in a sequential mode, or you can select one by pressing successively the SET key « S » until the selected function.
- ✓ According to your model the below screen is displayed :





- ✓ Press the UP and DOWN keys « ▽△ » to select the temperature requested, and press the SET key " S » to validate your choice, or wait a few secondes and you will be back into the main menu. When the setting is selected, the temperature is in a blinking mode, and then you can adjust it.

Display of settings

In order to check the settings of your appliance, press the UP key « △ » and during 10 seconds the setting values will be displayed.

C = selected temperature

R = temperature for winter system activation

A = temperature for high temperature alarm activation





Screen safe setting

Your wine cellar is equipped with a screen safe mode. The time programmed in the factory is 30 secondes but you could adjust it:

- ✓ Press the SET key « S » during 3 seconds to enter into the main menu.
- ✓ The possible settings are: temperature setting, winter system temperature setting, high temperature alarm setting, screen safe setting.
- ✓ The different possible settings will be automatically displayed after some seconds in a sequential mode, or you can select one by pressing successively the SET key « S » until the selected function.
- ✓ According to your model the below screen is displayed :





Define the time in seconds to enter in screen safe display. If the value is set to zero (0) the screen safe functionality is disabled.

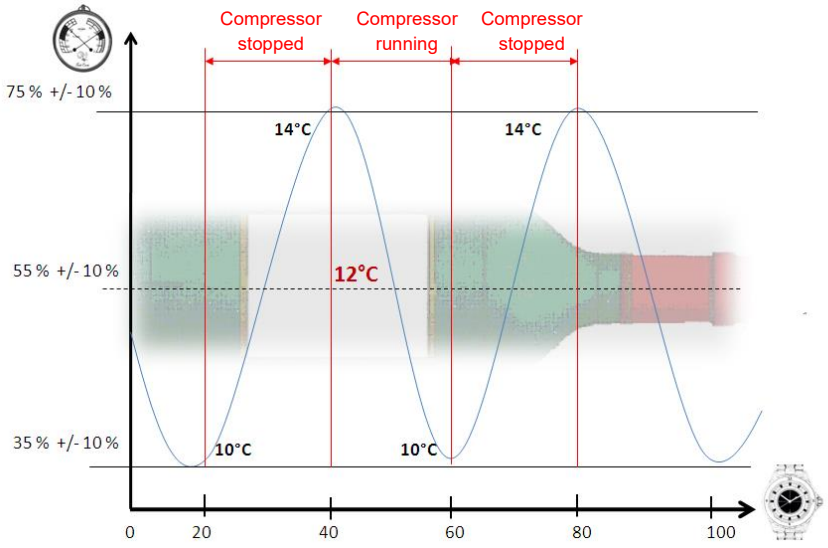
After 30seconds or other defined in setup menu, the display change to a black background with the most relevant information showed (temperature and status of the system). If any button is touched the display returns to previous display.



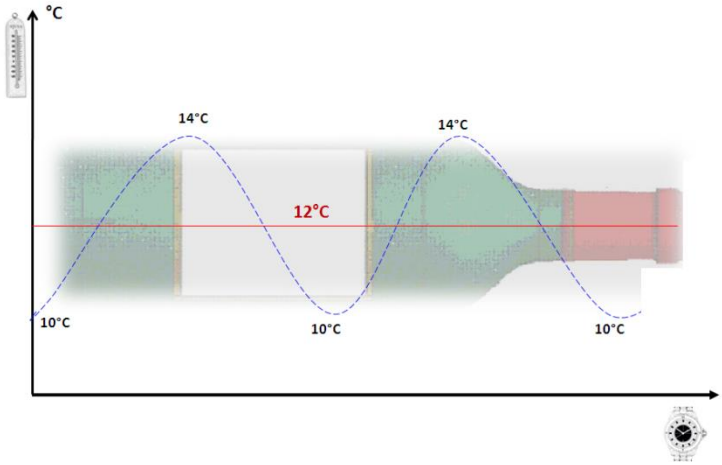


Illustration of how the cabinet works

Temperatures and relative humidity of the air at time T following the operating cycle



Air temperature and average temperature in the bottle



Relative humidity

Between 55 and 75%, this is the average relative humidity range recommended to keep the cork of your bottles sufficiently humid to maintain the flexibility and elasticity required to keep it hermetic to liquids, while letting your wines breath. Your Avintage wine cellar automatically controls the relative humidity in the cabinet.

The combination of the circulation of filtered ambient air loaded with humidity in the cabinet, the phenomenon of condensation linked to the cabinet's operation, and the surface area of the inner steel walls coated with a paint of large particle size offers your wines ideal ambient conditions.

Note: under exceptionally dry ambient conditions, it may be necessary to provide for the adding of water. To do this, you can place a wet sand bin in the device or else a bowl of pure water (or tap water provided it does not have a strong smell).

Wait a few days after you have started operating the wine cellar for the first time so that the ideal average relative humidity (around 60%) is stabilized in the cabinet.

IMPORTANT: the humidity rate can be around 45% or even less if the appliance is plugged in a room with extreme ambient conditions and/or if the room is very dry. Thus, it's necessary to add water (tray, bowl, etc.) in the upper part of the wine cellar.

Relative humidity indicator

The indicated relative humidity value corresponds to a short-term average which is regularly updated. There is nothing to worry about if the displayed relative humidity is momentarily a little lower. This time interval which is usually very short is not sufficient for the corks to lose their elasticity. The following values may be observed on the display:

- 45% appears if the relative humidity at the cabinet's centre is between 40% and 50%
- 55% appears if the relative humidity at the cabinet's centre is between 50 % and 60 %
- 65 % appears if the relative humidity at the cabinet's centre is between 60 % and 70 %
- 75% appears if the relative humidity at the cabinet's centre is above 70 %

A pictogram and a message will be displayed if the persistent relative humidity is below 45% during 3 consecutive cycles. In that case, place a pot filled of water inside the wine cellar, and check the humidity level after 24 hours.



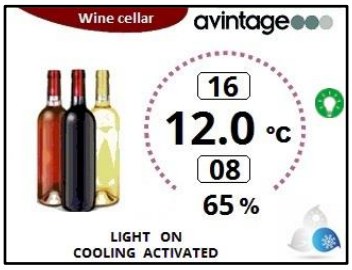


Internal light

Inside lighting can be switched on by pressing the DOWN button « » located on the control panel and symbolised by the « » pictogram. It offers you the possibility to illuminate your wine cellar while maintaining the preservation conditions of your wines (low emissivity LED).

The light pictogram and a message will be displayed on the screen. If you do not switch it off, it will automatically stop after 5 minutes. Otherwise you can switch it off by pressing again on the DOWN key « ».





You can also turn on the light in a permanent mode. Press the DOWN key « » during 5 seconds. The pictogram of the yellow light with a message will be displayed on the screen. To switch it off you will have to press again on the DOWN key « ».





7. EQUIPMENT

"Winter kit" low temperature protection

The security of a constant ideal temperature inside your Avintage wine cellar:

Will an ambient temperature drop have an impact on the preservation quality of my wine cellar?

No! The temperature inside your wine cellar is automatically regulated with respect to the ambient temperature of the area where it is located thanks to a totally automatic system.

To avoid subjecting your wines to too abrupt temperature changes when the outdoor temperature suddenly drops (but not below 0°C and without freezing), Frio Entreprise has developed an automatic winter system.

Technically speaking, how does the winter system work?

This system is an entirely autonomous system and does not require you to make any intervention. The system becomes active according to your temperature setting and the ambient temperature. It is not possible to adjust the operating temperature of the winter system. This function is completely autonomous and requires no adjustment or action on your part

The winter system turns on after a short time. Resistance then operates very slowly warming gently and silently. Your wines thus remain in optimal conditions of conservation!

IMPORTANT: only the compressor and therefore the refrigeration system generates noise. Heating is done silently by a heating resistance.

If your wine cellar is in any of these possible cases and does not make any noise, don't worry - this is not a failure!

Vibrations

Wine does not like to be disturbed. It especially dreads vibrations. This is why your wine cellar compressor is mounted on special shock absorbers called "silent blocks". Likewise, the inside tank is insulated from the body by a thick layer of polyurethane foam which has the particularity of also absorbing vibrations.

Depending on the models, the wine bottle trays are made of solid wood and absorb vibrations better than metal. On some models, the wine bottle tray supports are also equipped with rubber pads.

Your bottles are sleeping peacefully!

Aeration

A pure air permanently refreshed and filtered. Your wine cellar is equipped with a permanent air refreshing system filtered by an activated charcoal filter.

It is recommended to replace this filter once a year (may be ordered from your retailer or via our Internet site www.climadiff.com under the heading "accessories" or via the Internet site www.vinokado.com). Refer to your wine cellar diagram to see where the filter is located and to the chapter "MAINTENANCE" for the description of the procedure to remove it.

Relative humidity

Fluctuates around 55% (±10) ; this is the average relative humidity range recommended to keep the cork of your bottles sufficiently humid to maintain the flexibility and elasticity required to keep it hermetic to liquids, while letting your wines breath.

Exposure to U.V.

Warning: pay attention to light; it accelerates the oxidation-reduction process and therefore the premature ageing of wine, which is undesirable.

- Solid door: when your wine cellar is equipped with a solid door, so there's no problem. Your wines will remain protected from light.
- Glass door: nothing to worry about either! It was treated to filter up to 70% of ultra violet rays!

Sliding rails installation (RAILV3)

1- Prepare your sliding rails in the right direction for installation:
   - The part with stems, facing upwards, has to slide outwards the wine cellar
   - The other part, with stems facing downwards of which is biased, has to be inserted into holes provided for that purpose in the lateral walls of the wine cellar

   Please note that biased stems facing downwards (1) have to be positioned in the holes at the back of the appliance. They are biased in order to keep the shelf straight and prevent tilting.



Right rail



Left rail



(1) Biased stem

2- Installation of the right rail:
   - Position your rail at the desired height
   - Firstly, insert the biased stem into the hole at the back of the appliance *(2)*
   - Then, insert the second stem, at the same height than the other, into the hole at the front of the appliance *(3)*
   - Be sure that the rail is level, fixed and doesn't tilt *(4)*



(2)



(3)

3- Installation of the left rail:
   - Position your rail at the same height than the right rail
   - Firstly, insert the biased stem into the hole at the back of the appliance
   - Then, insert the second stem, at the same height than the other, into the hole at the front of the appliance
   - Be sure that the rail is level, fixed and doesn't tilt



(4)

4- Installation of the shelf on the rail:
   - Pull both rails sliding them outwards the wine cellar *(5)*
   - Position the shelf in such a way that the 4 stems facing upwards are inside the holes provided for that purpose on the shelf
   - You can place yourself under the shelf in order to have a better view and to know exactly where holes are *(6)*
   - Rails are slightly movable in order to block and well maintain the shelf on its sliding support



(5)



(6)

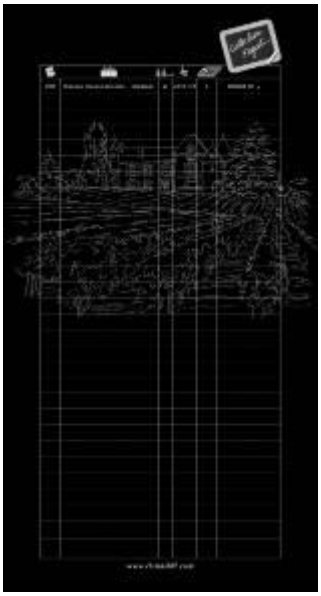


Sliding shelf

How to manage your collection?

The wine cellar register (the original, a Frio Entreprise innovation) will help you do this:

The wine cellar register or prestigious "grand crû" wine table (according to the models and excluding glass doors).



Your wine cellar counter door is specifically designed so that you can write on the wine cellar register with chalk information about the characteristics of your collection or give a list of your prestigious "grand crûs".

Use only chalk to write on the wine cellar register.

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

Examples of serving temperatures (to be complied with for your tastings):

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

WINES	SERVING TEMPERATURE
Prestigious Bordeaux wines – Reds	16 – 17°C
Prestigious Burgundy wines – Reds	15 – 16°C
Prestigious dry white crus	14 – 16°C
Light, young, full flavoured reds	11 – 12°C
Provence rosés, primeur wines (futures)	10 – 12°C
Dry whites and red "local" wines	10 – 12°C
"Local" white wines	8 – 10°C
Champagnes	7 – 8°C
Liquoreux wines	7°C

Maturity table (in years):

The time required for each cru, each vintage, each colour to attain its optimum maturity varies. The table below will give to you an idea about the number of years your bottles will need to reach the ideal summit of their maturity, that is, the ideal moment to savour them.

APPELLATIONS	White Rosé	Red
Alsace	1 - 4	
Alsace grand 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	
Macon	2 - 3	1 - 2
Montbazillac	6 - 8	
Savoie	1 - 2	2 – 4
Rhone Valley	2	4 – 8
Yellow wine	20	

8. LOADING

Types of bottles



We see here 4 kinds of 75 cl wine bottles: Burgundy and Bordeaux wine bottles of different dimensions. There are many other bottles of various shapes and sizes, as shown below, examples of 75 cl Bordeaux bottles:

You will note the storage differences according to the bottles' heights, diameters and criss-crossing method.

Criss-crossing types

Note the difference in depth!

Top-to-bottom neck-to-neck:

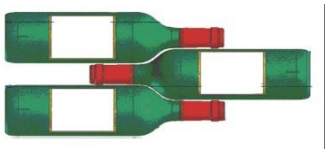
⊕ Loading capacity increased



Top-to-bottom neck between bottle bodies:

⊕ Less depth

⊖ Lots of space lost!



Wine bottle shelves

Each wine cellar has its type of wine bottle shelf.

Note that there is no ideal storage arrangement. A collection of wine bottles 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 wine bottle shelves may be ordered on a paying basis from your retailer or his after-sales service, as well as via our Internet site www.climadiff.com under the heading "accessories" or else via the Internet site www.vinokado.com.

Reversible wine bottle shelves:

The "Collector ®" wine bottle tray is a reversible Bordeaux or Burgundy wine bottle shelf invented by Frio Entreprise to allow making a simple, efficient, reliable and practical arrangement choice.



One side has imprints for "Bordeaux 75 cl type bottles", while the other side has imprints for "Burgundy 75cl type bottles". A pyroetching of the type of bottle appears on the wine bottle tray's sides indicating to you the side to use according to your collection.



Sliding wine bottle shelves:

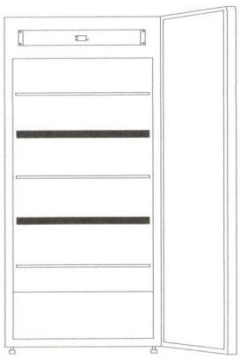
Depending on the models, the wine cellar is delivered with one or more sliding wine bottle trays.



You may purchase additional adapted wine bottle trays, as well as sliding rails by placing an order with the after-sales service of your retailer or via our Internet site www.climadiff.com under the heading "accessories", or else via www.vinokado.com.

Separating shelves

Some polyvalent wine cabinets (particularly DVP305G) are equipped with 2 specific separating shelves. For an optimum temperature distribution and separation, these 2 shelves should not be removed or repositioned.



Loading method

Details on capacities:

Capacity indications assigned to the various Avintage wine cellar models are given for guideline purposes. They will help you make your choice according to your desires and your available space. These capacities are defined today based on a standard bottle of the "Bordeaux 75cl tradition" type. In reality, you will probably be collecting bottles of different shapes and sizes. For practical reasons, it is likely that you will fill your wine cellar with a smaller number of bottles than the maximum number it can hold.

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.

Another important effect on loading is the number of wine bottle shelves: **an additional wine bottle shelf is equivalent to the loss of one bottle layer, and even two…**

You can add more sliding shelves in your wine cellar if you want to. Just please take in consideration the bottle quantities in that case that will be reduced.

Do not forget to take this aspect into consideration if you wish to have a more functional wine cellar and add a large number of wine bottle shelves: you will have to decide between capacity and practicality!

Loading:

The desired temperature after the wine cellar starts running will only be reached after many hours of operation. We recommend running your wine cellar empty for a few hours before you start loading it.

Your wine cellar is delivered with one or more wine bottle shelves made of metal or wood according to the models:

- Place the supports in appropriate lateral notches inside the cabinet to fit your needs. Make sure that the supports are inserted correctly in the notches (only a slight pressure is necessary to put the angle iron in place and make sure that it holds properly).
- 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 wine bottle trays are to be arranged according to the size of your wine cellar and the shapes of your wine bottles.

IMPORTANT: make sure that the bottles do not come in contact with the inner cabinet's back wall.

If you have a large number of bottles, we recommend that you load 40 bottles at a time and then let the device run for 12 hours before you load another 40 bottles. Repeat this operation as many times as necessary in order to create a thermal mass in your wine cellar.

Additional wine bottle shelves are available on a paying basis from the after-sales service of your retailer or via our Internet site www.climadiff.com under the heading "accessories" or else via www.vinokado.com.

Compliance with maximum loads:

The limit load per shelf must comply with indication. Do not exceed the designated maximum capacity (warning: do not obstruct the activated charcoal filter). The wine bottle shelves are to be arranged according to the size of your wine cellar and the shapes of your wine bottles.

- ✓ Fixed wine bottle shelves: **68 kg** (approximately 52 bottles, 4 levels of 75 cl bottles by shelf

maximum)

- ✓ Sliding wine bottle shelves: **25 kg** (approximately 15 bottles or 7 magnums)

IMPORTANT: these are maximal loading values. Any obligation to load the maximum of bottles indicated per shelf. You can also load without any shelf.

9. MAINTENANCE

Cleaning

Normally the wine cabinet does not require any specific maintenance except that the activated charcoal filter should be replaced once a year. However, if a cleaning would be considered necessary, disconnect and clean the cabinet inside and outside using a soft detergent mixed with warm water (do not use solvents or abrasive agents). Rinse with pure water and let dry before reconnecting. For any other type of maintenance, contact the after-sales service of your retailer.

Any technical intervention performed by an unapproved person may cancel the warranty.

Changing the activated charcoal filter and periodicity



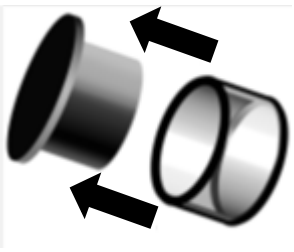
Replacing the activated charcoal filter: it must be absolutely **replaced once a year**. The filter is a black round plastic part which filters the air entering your wine cellar. You can see it from the inside as well as from the outside. It is located in the upper right corner at the bottom of the wine cellar.

Push the charcoal filter from the outside of your wine cellar in order to remove it from inside the appliance.

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







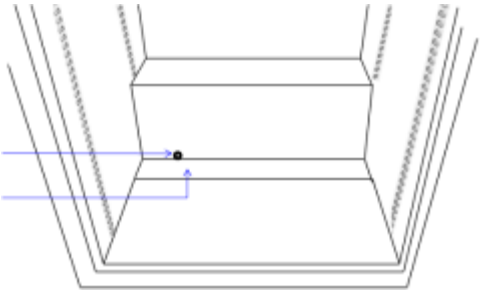
To purchase the filter, place an order with the after-sales service of your retailer, or via our Internet site www.climadiff.com under the heating "accessories", or else via the Internet site www.vinokado.com

Extended stop

Completely disconnect the device. Be sure to remove the bottles. Clean and dry the inside of the tank and especially the condensate water recovery gutter located in the bottom part of the cabinet.

Condensate water evacuation hole

Condensate water recovery gutter

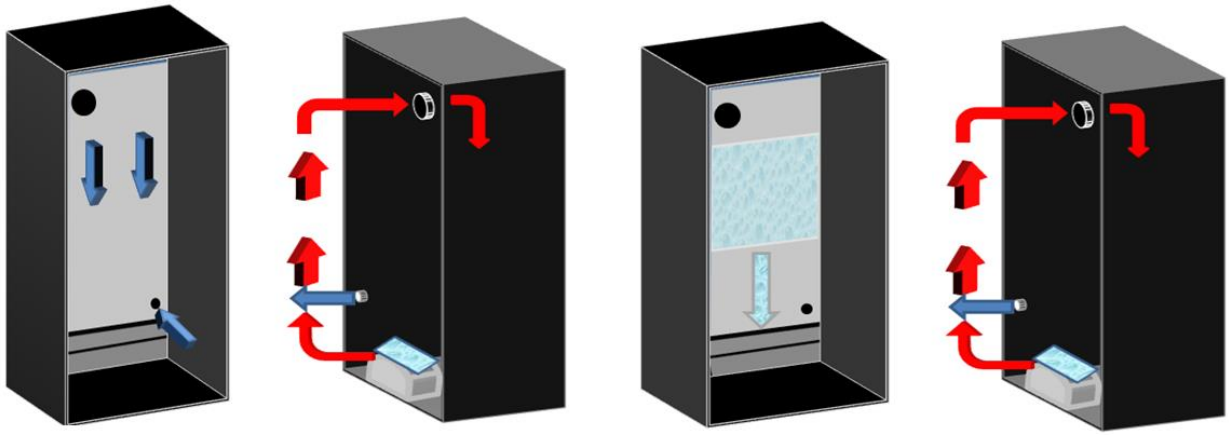


→ Presence of water is normal

Defrost condensation

The cabinet is equipped with an automatic defrost cycle. When the cooling cycle is finished, the refrigerated parts of the cabinet are defrosted automatically.

The water from the defrost is channelled into an evaporation tray which is located in the back of the cabinet close to the compressor. The heat from the compressor then evaporates the water from the tray that will be drawn up by the charcoil filter, bringing humidity inside.



The wine cellar produces cold air that is heavier than the warm air, so it drops slowly. It creates a pression and push out the air by the hole located in lower part of the appliance. When the compressor is on, it heats and makes evaporate the condensate water. The warm air goes up and this wet air is sucked by the carbon filter.

To the evaporator contact, the air humidity turns to ice. When the compressor stops, the internal temperature will increase slowly, the ice will melt. Condensation appears.

The condensate excess will be collected by the water tank located on the compressor. When the compressor starts again to operate, the closed air circulation circuit starts again.

Transporting the wine cabinet

The cabinet should be transported wherever possible in its original package to avoid any risk of deterioration.

If you should transport the wine cellar laying down, it must be protected and laid on the side where the compressor's loading nozzle is facing downward.

If you are standing up the wine cellar **from the rear**, lay it down on the left side.

10. 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.

11. ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/CE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

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

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

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

12. WARNING

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

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

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

Non-binding document.

13. SPARE PARTS

The spare parts necessary to the reparation of this appliance will be available during 5 years.

GLOSSARY

Preservation:
Preservation conditions allow protecting wines which are already in maturity and maintaining their qualities over time.

Ageing:
The climatic enclosure is designed to guarantee over time conditions which are as close as possible to those specific to underground wine cellars favouring the optimum blossoming of prestigious crus.

Serving temperature:
The wine cellar permanently maintains bottles at the right serving temperature (tasting T°: prestigious red cru: 18 to 19°C, light red: 14 to 16°C, white, rosés and vintage champagnes: 10 to 12°C; liquoreux white: 8 to 10°C, etc.).

Winter system:
Heating system, which allows positioning your wine cellar in an unheated area (but not freezing).

Day's wine cellar:
See serving temperature above.

PREMIUM 1/70 (PREMIUM BGN) wine bottle shelf:
Made of solid wood (water repellent tropical wood); they are designed to ensure an optimised, ergonomic and safe storage of bottles (13 bottles for a layer).

COLLECTOR wine bottle shelf:
Made of wood; their imprints are specifically designed for an optimised, ergonomic, easy to acces and secure storage of bottles. They are reversible (Front side: Bordeaux - Back side: Burgundy, Loire Valley, etc.). Bordeaux: 14 bottles, Burgundy: 13 bottles.

Sliding wine bottle shelf:
Mounted on rails, they facilitate access to a unique layer of prestigious "grand crus".

Wine cellar register:
The original ! A Frio Entreprise innovation which allows you to manage your collection by writing about it with a piece of chalk on the inside counter door of the cabinet

Thermal shock:
A thermal shock is a brutal temperature perturbation of about 20°C and more in less than 2 hours. More, it is the repetition of this temperature variation that can damage your wines.

F.A.Q.

Despite the care we bring to our production, a breakdown can never be totally excluded. Before contacting the After-Sales department of your store, please check:

- the cabinet is properly plugged in
- there is not a power outage
- have a look on the troubleshooting guide

ELECTRICITY

My wine cellar does not work:

1. No power in the power plug : check your circuit breaker or test your plug
2. The plug is not correctly plugged in
3. If your wine cellar is in an unheated room, refer to the section "winter kit"

TEMPERATURE

My wine cellar is too cold:

Select a higher temperature

My wine cellar is not cold enough:

Select a lower temperature

The temperature in my wine cellar varies slightly:

1. The true temperature to take into account is the temperature in the bottle. Instantaneous variations which you can read correspond to the compressor's operating cycles and stops. It is thanks to this principle of small variations repeated in the air of your wine cellar that a favourable average temperature is obtained to ensure your wines the best conditions of maturity.
2. Our wine cellars are extensively insulated to ensure a temperature as stable as possible for your wines. Consequently, a variation of 1°C in the temperature outside the bottle will only be evidenced by a temperature variation of approximately 0.1°C in the liquid.
3. If the temperature read in your wine cellar is different from that usually observed and it does not persistently vary (over several hours), please contact the after-sales service of your retailer.

THE COMPRESSOR OF MY WINE CELLAR DOES NOT START RUNNING (ARE YOU SURE? OUR COMPRESSORS ARE SILENT)

1. Is the ambient temperature of your room low (below the minimum demanded temperature)?
2. Is the selected temperature too high? Select the minimum possible temperature (refer to the chapter "OPERATING INSTRUCTIONS - Temperature setting" according to your model) and check whether the compressor starts running without touching it.
3. Is the electrical connection powered? To check this, connect another electrical device to the same outlet.
4. If despite both these checks the compressor does still not run, contact the after-sales service of your retailer.

THE COMPRESSOR OF MY WINE CELLAR KEEPS RUNNING WITHOUT STOPPING

If no cold effect is observed, call the after-sales service of your retailer.

THE WINTER SYSTEM DOES NOT SEEM TO BE OPERATING

The system operates only if the inside temperature in the lower part of your wine cellar is below the set temperature.

RELATIVE HUMIDITY

What should be the average relative humidity in my wine cellar?

1. The ideal average relative humidity should be between 55 and 75%; do not mistake this value for the instantaneous value which varies as a function of the compressor's operating cycles. Just like for the average temperature, it is this average relative humidity value which counts.
2. Depending on the geographical zones and their relative humidity in the air, more water may or may not have to be added. In temperate countries, the relative humidity contained in the air is between 50 and 80%. Therefore, it is not necessary to add water, but it should be regularly checked.

The average relative humidity of my wine cellar remains persistently below 50%: are you sure? (relative humidity fluctuates a lot and rapidly - this is normal):

1. Check whether the activated charcoal filter is too old or simply obstructed.
2. Make sure that your hygrometer is operating correctly.
3. If you moisten a cloth every 2 hours, it will never be dry. This principle applies to corks. The constancy of the relative humidity average allows corks to preserve their elasticity, which is indispensable. Therefore, remember that an instantaneous value which seems low is normal, because it will necessarily rise later.

The relative humidity in my wine cellar remains persistently above 80%. Are you sure? (relative humidity fluctuates a lot and rapidly - this is normal):

1. Check whether the activated charcoal filter is too old or simply obstructed.
2. Make sure that your hygrometer is operating correctly.
3. If you moisten a cloth every 2 hours, it will never be too wet. This principle applies to corks. The constancy of the relative humidity average allows corks to preserve their elasticity, which is indispensable. Therefore, remember that an instantaneous value which seems high is normal, because it will necessarily drop later.

My bottles' labels unstick:

1. Your wine is not threatened, but the relative humidity in your wine cellar is too high.

THERE IS WATER IN THE BOTTOM OF MY WINE CELLAR OUT OF THE INTENTED PLACE

1. This is not detrimental to your wine.
2. Is the wine cellar perfectly horizontal? Does it lean forward?
3. Is the drain pipe clogged?

THERE ARE ODOURS IN MY WINE CELLAR

1. Has the activated charcoal filter been regularly changed? To be changed every year; can be ordered from your retailer or via the Internet site www.climadiff.com under the heading "accessories", or else via the Internet site www.vinokado.com.
2. Is the activated charcoal filter simply obstructed by a bottle?

MY WINE CAVE MAKES NOISE

1. The compressor when running generates noise: check its attachment to the rubber shock absorbers (silent blocks) and whether it is in contact with another element.
2. Small rattling sounds are heard: they arise from the circulation of the gas in the pipes and are the result of a normal operation of your wine cellar.

MY WINE BOTTLE TRAYS SAG DURING LOADING

1. Make sure that the maximum load capacity is not exceeded.

WHAT TO DO IN CASE OF A POWER OUTAGE?

Most power outages are resolved in a short time. An outage of 1 or 2 hours will not affect the temperatures in your cabinet. In order to protect the wines during the outage, open the door as little as possible. For outages that are very long, take necessary steps to protect the wine.

After a power cut, the appliance keeps in memory the last settings you selected or the factory settings if you did not change them.

ALARM PICTOGRAM IS DISPLAYED

When the alarm is on, you can disable temporally the sound by pressing the UP key «  » during 5 seconds. A message will be display on the screen to indicate that the alarm is deactivated.

<u>High temperature alarm:</u>

The alarm indicator can be displayed if the inside temperature is too high. A message is display on the screen.





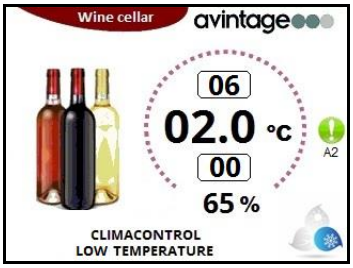
This alarm is on during the first installation of the appliance, time for the appliance to reach the selected temperature. You have to wait several hours before the temperature is stabilised. The alarm can be on if the door has been left opened, or if the door has not been closed properly. The ambient temperature will modify the temperature measure.

If you are not in the here above described cases, and if alarm does not disable, you have to unplug your appliance and call the service centre.

<u>Low temperature alarm:</u>

When the inner temperature reaches 4°C, the low temperature alarm is on.





The low temperature alarm is on when the ambient temperature is very cold, or if the door has been left opened in a very cool ambient temperature..

If you are not in the here above described cases, you have to check the appliance settings (Selected temperature and winter system temperature activation). If the selected temperature and the winter system temperature setting are correctly set, you have to contact the service centre. If the internal temperature is cooler than the ambient temperature, and that low temperature alarm is on, you have to unplug your appliance and call the service centre.

THERE IS AN ERROR CODE ON THE DISPLAY OF MY WINE CELLAR

The electronic system can detect a default and indicate an error code on the display, as A1, A2, A3, A4 or A5.





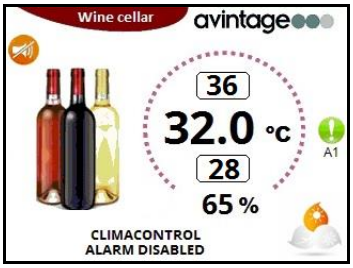
In case you see this code, please note it and give it to the technician who will find on our technical documentation the meaning of this code. In that case it is recommended to unplug your product. It will help him to solve easier and faster the possible problem.

For alarms 3, 4 and 5 the following message appears alternating with the main screen, with a 3 seconds periodicity.



When the alarm is on, you can deactivate temporally the sound by pressing the UP key «  » during 5 seconds. A message will be display to indicate that the alarm is deactivated.





If after one hour, the parameters are not back to normal, the sound alarm will be on again. We recommend you to disconnect your appliance and call the service centre.

But, whatever happens, do not panic if you observe an abnormal temperature or relative humidity value inside your wine cabinet! Only an extended and persistent exposure of your wines to these abnormal conditions might prove detrimental to them.

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 **AVINTAGE** Marke mit dem Erwerb dieses Gerätes entgegen gebracht haben und hoffen, dass es Ihren Erwartungen voll gerecht wird.

Sie haben sich entschieden, Ihre Qualitätsweine einem Weinschrank der Frio Entreprise-Gruppe anzuvertrauen. Dafür danken wir Ihnen! Unsere Teams zeichnen sich durch das permanente Streben nach Qualität und der stetigen Verbesserung unserer Produkte aus. Sie stehen Ihnen daher jederzeit zur Verfügung. Zur Optimierung der Aufstellung und Nutzung Ihres Neuerwerbs laden wir Sie ein, die folgenden Seiten aufmerksam durchzulesen. Wir wünschen Ihnen angenehme Weinverkostungen!

Die in der Bedienungsanleitung enthaltenen Angaben können ohne Vorankündigung von Frio Entreprise geändert werden. Frio Entreprise gewährt keine Garantie auf ihre Geräte bei einer anderen Nutzung als in der Bedienungsanleitung beschrieben, sowie bei Eingriffen, die durch nicht von Frio Entreprise bzw. Ihrem Händler zugelassene Dritte erfolgen. Die in diesem Dokument genannten Namen und Marken sind durch das Copyright geschützt. Die Bedienungsanleitung enthält Originalangaben. Die Vervielfältigung ist vorbehaltlich der ausdrücklichen und schriftlichen Genehmigung von Frio Entreprise streng untersagt.

1. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

Das Gerät muss grundsätzlich durch eine qualifizierte Fachkraft gewartet werden.

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

Umzug zusammen mit dem Gerät übergeben wird. So kann gewährleistet werden, dass das Gerät optimal funktioniert.

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

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

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

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

Aus Sicherheitsgründen kein Verlängerungskabel verwenden.

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

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

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

- ✓ Kinder von dem Gerät fernhalten.
- ✓ Das Gerät nicht im Freien verwenden.

Sollte versehentlich Flüssigkeit (zerbrochene Flasche, usw.) auf elektrische Bauteile (Motor, usw.) auslaufen, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Zur Vorbeugung der Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr das Netzkabel, den Netzstecker bzw. das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen anfassen.

Das Gerät von Wärmequellen fernhalten und vor direkter Sonnenbestrahlung schützen.

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

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

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

Teppich bzw. Teppichboden eine Unterlage darunter legen.

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

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- ✓ Das Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und mehr sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder die den Gebrauch des Gerätes nicht erlernt haben, benutzt werden, wenn sie von einer sachkundigen Person, die sich der damit verbundenen Risiken bewusst ist, betreut werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ✓ Die Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden dabei überwacht.
- ✓ Alle Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da Erstickungsgefahr besteht.
- ✓ Es besteht die Gefahr, dass Kinder im Gerät eingeschlossen werden. Leider kommt es immer wieder vor, dass Kinder in solchen Geräten eingeschlossen werden und ersticken. Weggeworfene oder zurückgelassene Geräte sind immer noch gefährlich, auch wenn man sie „nur für ein paar Tage“ in der Garage abstellt.
- ✓ Bei der Entsorgung des Gerätes den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Netzkabel abschneiden (möglichst dicht am Gerät) und die Tür entfernen, damit Kinder nicht damit spielen und einen Stromschlag erleiden oder sich im Geräteinneren einschließen können.
- ✓ Muss das mit einer magnetischen Türdichtung ausgestattete Gerät durch ein anderes Gerät mit einem Schnappschloss an

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

- ✓ Das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- ✓ Vor der Entsorgung Ihres ausgedienten Weinklimaschranks sollten Sie die Gerätetür entfernen. Lassen Sie die Zwischenböden im Kühlschrank, damit Kinder nicht einfach hineinklettern können.

Allgemeine Sicherheit

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

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

ACHTUNG — Um eine Gefährdung infolge einer Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss es gemäß den Anweisungen befestigt werden.

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

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

ACHTUNG — Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht versperrt werden. Prüfen Sie, dass die Luft frei durch die Öffnungen zirkulieren kann, vor allem bei Einbaugeräten.

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

ACHTUNG — Den Kältekreislauf auf keinen Fall beschädigen.

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

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

ACHTUNG — Diese Geräte enthalten das Kühlmittel R600a (Isobutan), stellen Sie keine brenn- oder entzündbaren und explosionsgefährlichen Artikel in den Kühlschrank oder in seine Nähe, um jede Brand- und Explosionsgefahr auszuschließen.

Kältemittel

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

Achtung! Brandgefahr

Bei Beschädigungen des Kältekreislaufs:

- ✓ Offene Flammen und sonstige Zündquellen vermeiden.

✓ Den Raum, in dem sich das Gerät befindet, gut lüften.

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

Elektrische Sicherheit

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

sich bitte an Ihren Elektroinstallateur.

Täglicher Gebrauch

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

Achtung: Reinigung und Pflege

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

Wichtiger Hinweis zur Installation!

- ✓ Vermeiden Sie es, das Gerät an einem feuchten Standort aufzustellen.
- ✓ Das Gerät von direkter Sonnenbestrahlung und Wärmequellen (Ofen, Heizgerät, Heizkörper, usw.) fernhalten. Direkte Sonnenbestrahlung kann die Acrylbeschichtung beschädigen und Wärmequellen können den Stromverbrauch erhöhen. Extrem kalte oder warme Raumtemperaturen können ebenfalls dazu führen, dass das Gerät nicht richtig funktioniert.
- ✓ Schließen Sie den Weinklimaschrank nur an einer vorschriftsmäßig installierten und geerdeten Wandsteckdose an (keine Mehrfachsteckdose verwenden). Entfernen oder unterbrechen Sie niemals den dritten Zinken (Erdungszinken) des mitgelieferten Netzkabels. Bei Fragen zu Stromversorgung und/oder Erdung wenden Sie sich direkt an einen Elektroinstallateur oder ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
- ✓ Zur ordnungsgemäßen Ausführung der elektrischen Anschlüsse die Vorschriften in der Bedienungsanleitung beachten.

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

Energieeinsparungen

Zur Begrenzung des Stromverbrauchs des Gerätes:

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

sich bitte an den Kundendienst.

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

- ✓ 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:

- ✓ **2011/65/EU (ROHS)**
- ✓ **2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie**
- ✓ **2014/30/EU Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit**
- ✓ **643/2009/CE über die Kennzeichnung von Haushaltskühlgeräten in Bezug auf den Energieverbrauch**



2. TECHNISCHE DATEN

Nachstehend als Beispiel ein Typenschild:

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES: I

MODÉLE CVP 186		
REFERENCE	DVA 265 PA+	
CAPACITE	264 BOUTEILLES	
VOLUME BRUT	480 l	
GAS REFRIGERANT	R600a 0,030 Kg	ROHS COMPLIANT
AGENT ISOLANT	R134a	MADE IN PORTUGAL
PUISSANCE LAMP	0,5 W	Nº SÉRIE
CLASSE SN	230V - 50Hz 106 W 0,74 A	XXXX Y ZZ

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

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

Ist das Gerät erst einmal installiert und gefüllt, ist der Zugriff auf die Seriennummer erschwert.

ACHTUNG: ohne diese Angaben kann Ihnen der Kundendienst nicht weiterhelfen.

3. EIN WEINSCHRANK, WARUM?

Einführung

Vergessen Sie nicht, dass Wein die Krönung einer Leidenschaft ist. Wein ist voller Komplexität, er reift sehr langsam und gemächlich! Er benötigt die Vereinigung einer Vielzahl von Bedingungen, um sich zu entfalten und in aller Ruhe seinen Höhepunkt zu erreichen. Dabei ist die Dauerhaftigkeit dieser Bedingungen wichtig! Vor allem ist zwischen Reife- und Lagertemperatur sowie Trinktemperatur zu unterscheiden.

Fünf Punkte sind wichtig:

- ✓ Reifetemperatur: Sie bezeichnet einen Temperaturbereich zwischen 10° und 14°C, idealerweise um 12°C, und dies unabhängig von der Weinart, die gelagert wird und reifen soll. Noch stärker als die Temperatur selbst ist es die zeitliche Konstanz der Temperatur, die den Wein zur vollen Entfaltung bringt. Es ist daher wichtig, starke Temperaturschocks zu vermeiden.
- ✓ Luftfeuchtigkeit: Der Flaschenkorken muss ständig feucht gehalten werden, um hermetisch dicht zu bleiben. Bei einem anhaltenden Feuchtigkeitsgehalt unter 50% trocknet der Flaschenkorken aus und schrumpft, der Wein läuft aus und oxidiert. Bei einem anhaltenden Feuchtigkeitsgehalt über 80% wächst die Gefahr der Schimmelbildung und des Ablösens der Etiketten.
- ✓ Gerüche/Belüftung: Der Wein atmet durch den Korken. Das ständige Vorhandensein von Gerüchen denaturiert den Wein.
- ✓ Vibrationen: Vibrationen ermüden den Wein und stören den Reifungsvorgang. Deshalb ist es wichtig, den Wein vor Bewegungen geschützt zu lagern.
- ✓ Licht: Licht erhöht das Redoxpotential des Weins und beschleunigt so seine Alterung. Aus diesem Grund ist es wichtig, ihm schützende Dunkelheit zu bieten.

Hierzu ist eine grundlegende Tatsache anzumerken. Es bringt nichts, einen Wein über Jahre hinweg mit Liebe zu lagern, um ihn anschließend beim Servieren mit der falschen Trinktemperatur zu „erledigen“. Zu kalt serviert werden die Aromen eines Weines betäubt und seine Schwächen maskiert. Zu warm serviert ist der Alkoholgeschmack vorherrschend. Serviertemperatur: Hierbei handelt es sich um den Temperaturbereich zum Servieren und Trinken eines Weines, von 7°C für zuckerreiche Weine bis 18°C für tanninreiche Lagerweine. Dabei ist die Dauerhaftigkeit dieser Bedingungen wichtig!

Fassen wir kurz zusammen, welcher Bedarf Ihre Wahl bestimmt hat

- ✓ Jungweine kaufen und mit Liebe reifen lassen? Sie befinden sich im Bereich der **Reifung**!
- ✓ Weine und Champagner nahe ihrem Höhepunkt kaufen, um sie griffbereit zu haben, und die Fülle ihrer Aromen jeden beliebigen Tag mit der richtigen Temperatur genießen? Ein Ansatz der **Multifunktionalität,** Lagerung und Temperierung!
- ✓ Sie möchten Ihre Qualitätsweine mit der richtigen Temperatur trinken? Der **Weintemperierschrank** ist hierfür besonders gut geeignet.

Die verschiedenen weinschränken

Frio Entreprise, der Spezialist für Weinschränke hat daher verschiedene Typen von Schränken entwickelt.

- ✓ **Reifung**: Die Klimakammer ist so ausgelegt, dass sie dauerhaft und unveränderlich dieselben Bedingungen wie in unterirdischen Weinkellern gewährleistet, welche die optimale Ausreifung edler Qualitätsweine fördern.
- ✓ **Multifunktionalität**: Diese Weinschränke kombinieren Temperier- und Lagerzonen, Einzel- oder Multifächer, usw.
- ✓ **Temperierung**: Damit Sie Ihre edlen Qualitätsweine mit der richtigen Temperatur verkosten können und sich der feine Geschmack ihrer Aromen voll entfaltet.

Weitere Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf unserer Website www.avintage.com. Zur Bestellung von Rosten, Aktivkohlefiltern oder sonstigem Zubehör begeben Sie sich bitte in die Rubrik Zubehör auf unserer Website www.climadiff.com oder auf www.vinokado.com.

Entdecken sie die qualitäten ihres weinschranks

Zuverlässigkeit und sicherheit:

Alle Avintage Weinschränke werden aus Bauteilen höchster Qualität angefertigt. Die Technologien der

verschiedenen eingesetzten Systeme entsprechen höchsten Normen hinsichtlich Zuverlässigkeit und Sicherheit. Der Wert ihres Inhalts verdient in der Tat allerhöchste Achtung.

Weinlagerschränke mit einheitlicher temperature:

Unsere Teams hatten ein besonderes Augenmerk auf die Kälteverteilung, um Ihren Weinen eine einheitliche Mitteltemperatur ohne mechanische Luftumwälzung zu bieten. Ihre Flaschen ruhen in Frieden!

Multifunktionale weinschränke mit temperaturabstufung:

Die natürliche Temperaturschichtung ermöglicht eine mehrstufige Temperaturauswahl (Temperierung, Lagerung, Kühlung) – eben ein multifunktionales Multizonen-Management!

Climacontrol®:

Der Weinschrank verfügt über die elektronische Climacontrol-Steuerung, die den Betrieb aller Funktionen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Auslösung des Wintersystems, usw.) gewährleistet und Ihnen ein Höchstmaß an Komfort und Sicherheit bietet.

4. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Vor dem Gebrauch des Gerätes

- ✓ Die Außen- und Innenverpackung entfernen.
- ✓ Das Gerät vor dem Anschließen an das Stromnetz ungefähr 24 Stunden lang aufrecht stehen lassen. Dies verringert die Gefahr von Funktionsstörungen des Kühlsystems durch die Handhabung beim Transport.
- ✓ Das Gerät innen mit einem weichen, mit lauwarmem Wasser getränkten Tuch reinigen.
- ✓ Wählen Sie beim Aufstellen des Geräts einen geeigneten Standort.
- ✓ Stellen Sie Ihren Weinschrank auf einen Untergrund, der über eine ausreichende Tragfähigkeit für den vollgefüllten Schrank verfügt. Zum Ausrichten des Weinschranks den vorderen Einstellfuß unten am Weinschrank einstellen.
- ✓ Es ist eine ausreichende Belüftung erforderlich, den Luftaustritt an der Vorderseite nicht versperren.
- ✓ Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
- ✓ Dieses Gerät ist ausschließlich zum Lagern von Wein bestimmt.
- ✓ Dieses Gerät arbeitet mit einem brennbaren Kältemittel. Achten Sie deshalb darauf, das Kühlrohrleitungssystem beim Transport nicht zu beschädigen.

Achtung:

- ✓ Lagern Sie die Flaschen im geschlossenen Zustand.
- ✓ Überladen Sie das Gerät nicht.
- ✓ Öffnen Sie die Tür nicht öfter als unbedingt notwendig.
- ✓ Decken Sie die Roste nicht mit Alufolie oder anderem Material ab, das verhindert die gute Zirkulation der Luft.
- ✓ Wenn der Weinschrank während längerer Zeit leer stehen soll, empfehlen wir, das Gerät nach einem sorgsamen Reinigen vom Netzstrom abzustecken und die Tür leicht geöffnet zu lassen, damit Luft zirkulieren und das Entstehen von Schimmelpilzen und Gerüchen verhindert werden kann.

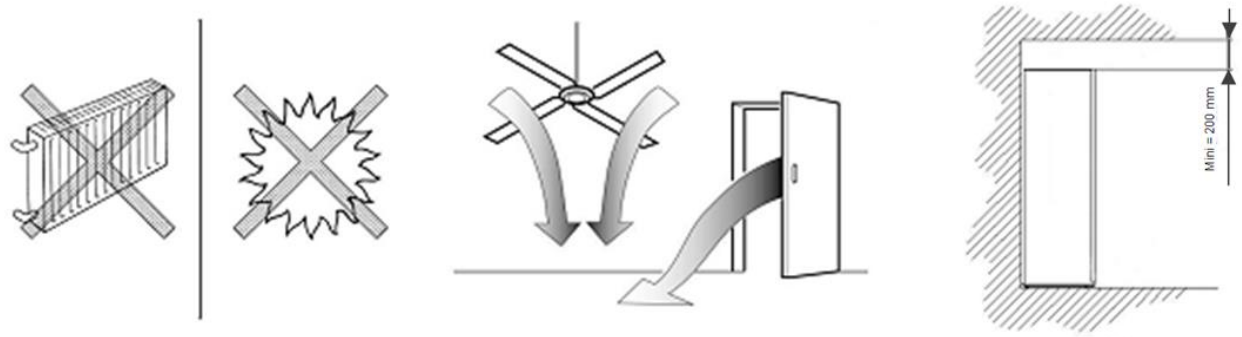
ACHTUNG: das Gerät von entzündlichen Stoffen fernhalten.

Raum

Achten Sie darauf, den richtigen Aufstellort zu finden – entfernt von Wärmequellen, geschützt vor Sonnenstrahlung und tiefen Temperaturen. Auf diese Weise erzielen Sie die optimalen Betriebsbedingungen für den niedrigsten Energieverbrauch.

Vergewissern Sie sich außerdem, dass die Stellfläche für den Weinschrank eben und belastbar ist (Gerätegewicht plus Inhalt, eine 75 cl Weinflasche wiegt ca. 1,3 kg).

Nicht unter offenem Himmel aufstellen und auf einen Mindestabstand von 200 mm zwischen der Oberseite des Weinschranks und der darüber liegenden Decke achten.



Hinweis: Bei extremen Umgebungsbedingungen kann die Auffangschale für Abtauwasser an der Geräterückseite in der Nähe des Kompressors überlaufen.

Deshalb empfehlen wir, die Art der Oberflächen von Mauer und Boden im Aufstellbereich des Gerätes so zu wählen, dass Feuchtigkeit bzw. die Bildung von Abtauwasser keine Schäden verursachen.

Anschluss an das stromnetz

Vergewissern Sie sich, die zu Beginn der Bedienungsanleitung angegebenen Sicherheitshinweise zur Kenntnis genommen zu haben.

Wurde der Weinschrank während dem Transport bzw. der Aufstellung stark geneigt, vergessen Sie bitte auf keinen Fall, ihn vor dem Anschluss für 24 Stunden in vertikaler Position stehen zu lassen, damit das Schmieröl nach unten laufen und sich im Kompressor ansammeln kann.

Sollte dieser Punkt nicht beachtet werden, könnte das Kühlsystem komplett ausfallen. Bitte die Sicherheitshinweise zu Beginn der Bedienungsanleitung befolgen!

Ihr Weinschrank ist mit einem Anschlusskabel und einem 230V/50Hz Wechselstrom-Netzstecker (CE-Norm) ausgestattet. Der Netzstecker muss an eine Wandsteckdose mit Schutzkontakt und einer Sicherung mit mindestens 10A angeschlossen werden.

Raumtemperaturgrenzen

Dieses Gerät ist für den Betrieb unter Raumtemperaturbedingungen bestimmt, die durch die Temperaturklasse bestimmt werden, die am Typenschild angeführt ist.

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

WICHTIGER HINWEIS: Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Gerätes dürfen die nachstehenden Höchst- und Tiefstwerte nicht überschritten werden. Durch extreme Umgebungstemperaturen (warm und kalt) kann die Leistung des Gerätes beeinträchtigt werden, so dass die theoretisch mögliche Einstelltemperatur nicht erreicht wird.

Möchten Sie Ihren Weinlagerschrank als Temperierschrank benutzen und eine Innentemperatur von über 13°C erzielen, halten Sie bitte die nachstehenden Umgebungstemperaturen ein:

	EINTEMPERATURSCHRANK			
Anwendung	**REIFUNG**		**TEMPERIERUNG**	
Türart	Glastür	Volltür	Glastür	Volltür
Vorgeschriebene Umgebungs-temperatur	0-32°C	0-32°C	0-32°C	0-32°C
Zulässiger Temperaturre-gelbereich	8-18°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C
Wintersystem?	Ja	Ja	Ja	Ja

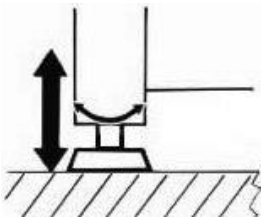
	MEHRTEMPERATURSCHRANK									
Türart	Glastür					Volltür				
Vorgeschriebene Umgebungs-temperatur	0-32°C					0-32°C				
Zulässiger Temperaturre-gelbereich	14° 10° 6°	15° 11° 7°	16° 12° 8°	17° 13° 9°	18° 14° 10°	14° 10° 6°	15° 11° 7°	16° 12° 8°	17° 13° 9°	18° 14° 10°
Wintersystem?	Ja					Ja				

Auspacken

Zum Entfernen der Transportpalette (modellabhängig), auf der Ihr Weinschrank steht, lösen Sie die beiden Schrauben, mit denen diese an der Gerätehinterseite am Außengehäuse befestigt ist. Entnehmen Sie alle im Geräteinneren vorhandenen Klemm- bzw. Schutzelemente.

Höhenjustierung:

Justieren Sie das horizontale Niveau des Weinschranks (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen). Dies verhindert Bewegungen infolge mangelnder Stabilität, die Geräusche und Vibrationen verursachen können, und gewährleistet die vollkommene Dichtheit der Tür.



Verwenden Sie dazu die Stellfüße an der Vorderseite des Weinschranks (modellabhängig).

Wir empfehlen Ihnen außerdem, das Gerät ganz leicht nach hinten zu neigen (2/3 mm), um das Ablaufen von Kondenswasser zu beschleunigen, was die Bildung von Ablagerungen aller Art (z.B. Kalkablagerungen) verhindert. Die Justierung erfolgt durch Anziehen und Lösen der Schrauben an den Stellfüßen.

Abstand

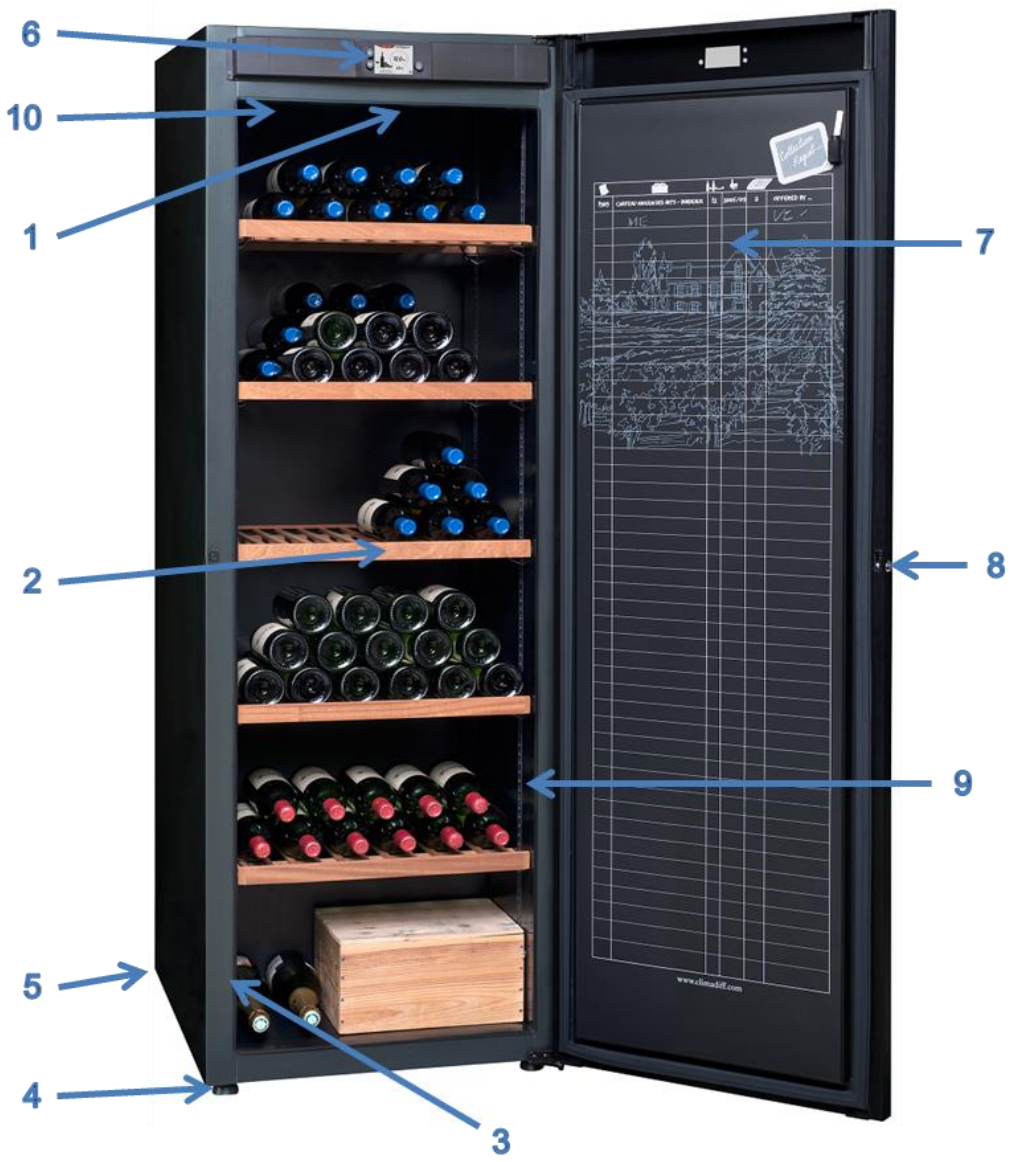
Freie aufstellung:

Lassen Sie einen Abstand von mindestens 3 cm zwischen der Mauer und der Geräterückseite, damit die Luft frei zirkulieren kann. Der Weinschrank ist kein Einbaugerät.

Vergewissern Sie sich, dass die Stellfläche für das Gerät das Gewicht des Weinschranks plus Inhalt tragen kann (eine 75 cl Weinflasche wiegt ca. 1,3 kg).

5. BESCHREIBUNG DES WEINSCHRANKS

1. Beleuchtung
2. Roste
3. Typenschild
4. Stellfüße
5. Transportrollen
6. Elektronisches Regelsystem
7. Tür
8. Schloss
9. Führungsnuten für Roste
10. Aktivkohlefilter



Display

Entfernen Sie bitte zuerst die Schutzfolie vom Display.

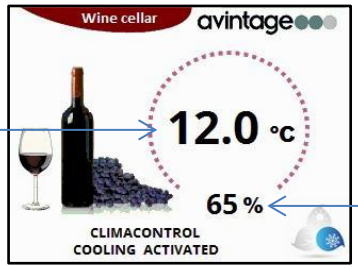


Einstelltasten:

	Taste zum Erhöhen der Temperatur
	Taste zum Senken der Temperatur
	Taste zum Aufrufen des Einstellmenüs

Eintemperaturschrank:

Mittlere Temperatur

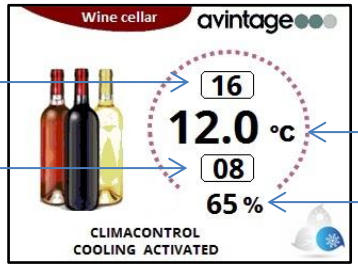


Anzeige mittlere Luftfeuchtigkeit

Multifunktionsschrank:

Temperatur oberer Bereich

Temperatur unterer Bereich



Temperatur zentraler Bereich

Anzeige mittlere Luftfeuchtigkeit

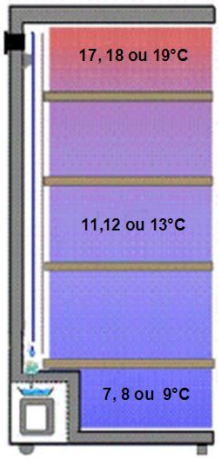
Folgende Symbole können angezeigt werden:

	Die ausgewählte Temperatur ist erreicht, das Gerät läuft im Energiesparmodus
	Symbol für Kompressorbetrieb – das Gerät erzeugt Kälte, um die Innentemperatur zu senken
	Symbol für Winterbetrieb – das Gerät erzeugt Wärme, um die Innentemperatur zu erhöhen (bitte im Abschnitt „AUSSTATTUNG - Winterkit tieftemperaturschutz“ nachschlagen)
	Vorübergehende Beleuchtungssymbol (bitte im Abschnitt „BETRIEB DES GERÄTES - Innenbeleuchtung“ nachschlagen)
	Symbol für Dauerbeleuchtung (bitte im Abschnitt „BETRIEB DES GERÄTES - Innenbeleuchtung“ nachschlagen)
	Symbol für zu niedrige Luftfeuchtigkeit (bitte im Abschnitt „BETRIEB DES GERÄTES - Luftfeuchtigkeitsanzeige“ nachschlagen)
	Symbol für Funktionsstörung mit Fehlercode (bitte im Abschnitt „HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN - Funktionsstörungen“ nachschlagen)
	Piktogramm für den stillen Modus, ist es möglich, den akustischen Alarm automatisch zu deaktivieren (bitte im Abschnitt „HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN - Funktionsstörungen“ nachschlagen)
	Piktogramm zum Eingeben im Setup-Menü
	Piktogramm für Bildschirmsicherung (bitte im Abschnitt „BETRIEB DES GERÄTES - Bildschirm-Safe-Modus " nachschlagen)

Celsius / Farhenheit:

Drücken Sie den Pfeil "" für mehr als 10 Sekunden, um von einer Anzeige in Celsius zu einer Anzeige in Farhenheit zu gelangen. Halten Sie diese Taste länger als 10 Sekunden gedrückt, um zu den Temperaturen in Celsius zurückzukehren, und so weiter.

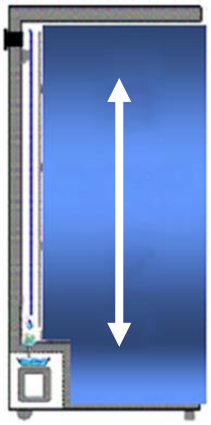
Schema der verschiedenen temperaturzonen im weinschrank (einstellungsabhängig)



Oberer Bereich, ideal zur Temperierung von Rotwein.

Mittlerer Bereich, ideal für die Lagerung.

Unterer Bereich, um körperreiche Weißweine und Champagner auf Trinkttemperatur zu bringen. Achtung ! Edle Jahrgangschampagner werden vorzugsweise mit einer Temperatur von 12°C serviert.



Der gesamte Weinschrank dient der Reifung Ihrer Weine bzw. wahlweise der Temperierung einer gewünschten Weinsorte (einheitliche Temperatur, einstellbar von +8 bis +18°C).

6. BETRIEB DES GERÄTES

Temperaturregelung



Den Weinschrank zur Inbetriebnahme an eine Netzsteckdose anschließen.

Bei der Inbetriebnahme oder nach einem Stromausfall wird ein Kalibriervorgang des Regelsystems gestartet. Während dieses Vorgangs leuchten das Anzeigedisplay und die Wahltasten und das Alarmsymbol (Kreis mit Ausrufezeichen) blinkt.

Der Vorgang kann 10 bis 60 Sekunden dauern. Nach Beendigung dieses Vorgangs kehren das Anzeigedisplay und die Tasten in den normalen Betriebszustand zurück.

Die Temperatur im Inneren des Weinschranks wird automatisch vom elektronischen Regelsystem gesteuert.

Das System wurde im Werk voreingestellt und funktioniert automatisch. Die Standardeinstellungen wurden für eine Mitteltemperatur im mittleren Bereich von 12°C +/- 2°C definiert. Bei Änderung der Einstellungen wird die zuletzt getroffene Auswahl gespeichert.

Temperaturauswahl

Sollte sich eine neue Regelung bzw. Anpassung der Lagertemperatur als notwendig erweisen:

- ✓ Die SET-Taste (S) 3 Sekunden lang gedrückt halten, um den Programmiermodus aufzurufen.
- ✓ Sie gelangen in das Einstellmenü (Temperaturregelung, Auslösetemperatur für Wintersystem, oberer Temperaturalarm, Bildschirm-Safe-Modus).
- ✓ Die Menüs werden im Abstand von ein paar Sekunden nacheinander angezeigt. Sie können auch die SET-Taste (S) drücken, um die Menüs durchzublättern und das gewünschte Menü auszuwählen.
- ✓ Auf dem Display erscheint modellabhängig die folgende Anzeige:



- ✓ Die UP- und DOWN-Tasten drücken, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Dann die SET-Taste (S) drücken, um die Auswahl zu bestätigen oder ein paar Sekunden warten, bis das Einstellmenü erneut angezeigt wird. Sobald der oben angegebene Einstellwert auf dem Display zu blinken beginnt, kann die Temperatur geändert werden.

Zum Senken der Innentemperatur:

- Die DOWN-Taste drücken, um die Temperatur gradweise zu senken.
- Die Auswahl durch Drücken der SET-Taste bestätigen.

Zum Erhöhen der Innentemperatur:

- Die UP-Taste drücken, um die Temperatur gradweise zu erhöhen.
- Die Auswahl durch Drücken der SET-Taste bestätigen.

Weinlagerschränke

Die Innentemperatur ist vereinheitlicht und die Werkseinstellung beträgt 12°C +/- 2°C.



Sie können eine einheitliche Temperatur zwischen +8°C und +18°C wählen und sich so im Wechsel für eine ideale Reifetemperatur (12°C) oder die ideale Serviertemperatur der gewünschten Weinsorte (Rotwein, Weißwein, Roséwein oder Champagner) entscheiden.

WICHTIGER HINWEIS: Falls Sie eine Innentemperatur von 18°C erzielen möchten und Ihr Weinschrank eine Glastür besitzt, muss die Umgebungstemperatur unbedingt höher als 15°C sein.

Multifunktionale weinschränke

Die Abstufung der werkseitig vom oberen zum unteren Bereich programmierten Temperatur beträgt 12°C für den mittleren Bereich.

Sie können diese Einstellung ändern, wobei der Temperaturunterschied zwischen dem oberen und unteren Bereich bestehen bleibt und weiterhin 8°C beträgt. Für den mittleren Bereich können Sie eine Temperatur zwischen 10°C und 14°C auswählen. Die beiden anderen Bereiche passen sich in Abhängigkeit von der ausgewählten mittleren Temperatur automatisch an. Im unteren und oberen Bereich sind Temperaturen von 6°-10°C, 7°-15°C, 8°-16°C, 9°-17°C und 10°-18°C möglich.



Bestimmte Multitemperatur-Weinklimaschränke (besonders DVP305G) sind mit zwei spezifischen Regaltrennböden bestückt. Für eine optimale Temperaturverteilung und Trennung dürfen diese zwei Regalböden nicht herausgenommen oder versetzt werden.

Betrieb

In einem Natursteinkeller variiert die Temperatur wenig und wenn überhaupt, dann im Allgemeinen sehr langsam von einer Jahreszeit zur anderen. Ihr Avintage Weinschrank reproduziert daher mechanisch die optimalen und für Ihre Weine unerlässlichen Bedingungen eines Natursteinkellers.

Das Verfahren basiert insbesondere auf einem elektronischen Regelsystem zur Feinregelung der Temperatur. Deswegen funktioniert der Weinschrank in Zyklen und in der Luft im Innenraum des Weinschranks können geringe Temperaturschwankungen beobachtet werden. Dies ist normal, allerdings spiegeln die Temperaturen, die mit einem in das Innengehäuse gelegten Thermometer zufällig gemessen werden, nicht genau die Temperatur wider, die Sie am meisten interessiert, d.h. diejenige Ihres Weines, für die der Weinschrank ausgelegt ist.

Durch das Prinzip der geringen Schwankungen der Lufttemperatur um den Sollwert (eingestellte und vom elektronischen Regelsystem geregelte Wunschtemperatur) lässt sich eine in der Flasche stabilisierte Mitteltemperatur erreichen.

Umso mehr Flaschen Ihr Weinschrank enthält, umso größer ist die thermische Masse der Flaschen und umso geringer der Einfluss möglicher Schwankungen der Umgebungstemperatur aufgrund der so erzeugten thermischen Trägheit. Die **thermische Trägheit** ist die Neigung der Flaschen, bei Störungen des thermischen Gleichgewichts mit der Umgebung länger ihre ursprüngliche Temperatur zu bewahren.

Man kann also die **Langsamkeit ermitteln, mit der eine mögliche Temperaturstörung die Flaschen zu einem neuen Ausgleichspunkt führen würde**.

Hierzu ist insbesondere anzumerken, dass die Wärmeleitfähigkeit von Flüssigkeiten (außer Wasser) bei steigender Temperatur um durchschnittlich 0,15% pro Grad Celsius sinkt.

Wer hat nicht schon einmal, von Gästen überrascht, eine Flasche Champagner oder Weißwein mit Umgebungstemperatur (20°C) in seinen Kühlschrank (4°C) gelegt, um sie zu kühlen? Trotz einer plötzlichen und konstanten thermischen Störung der Umgebungstemperatur in der Größenordnung von 16°C ist die Flasche nach einer Stunde unter diesen Bedingungen noch nicht servierbereit (nicht ausreichend gekühlt).

Seien Sie also unbesorgt, wenn Sie Temperaturschwankungen in der Größenordnung von 2°C um den Sollwert im Innenraum des Weinschranks feststellen, Ihre Weine sind vollkommen geschützt! Der Inhalt eines mit 200 Flaschen gefüllten Weinschranks stellt eine Masse von ca. 260 kg dar (eine 75 cl Flasche = ca. 1,3 kg), was beträchtlich ist.

Bezieht man sich auf obenstehendes Beispiel und die Bedingungen, denen diese einzelne Flasche ausgesetzt war, haben die in der Luft des Weinschranks festgestellten geringen Schwankungen übertragen auf 200 oder 300 Flaschen keinerlei Auswirkung.

Temperaturanzeige

Die elektronische Temperaturanzeige gibt Auskunft über die mittlere Temperatur im Weinschrank. Wie bereits erörtert kann durch die Betriebs- bzw. Abschaltzyklen des Kompressors eine absolut konstante Temperatur im Flascheninneren erreicht werden.

Wenn Sie Ihr eigenes Thermometer in das Gerät legen, zeigt es nicht denselben Wert an wie das Anzeigedisplay an der Frontseite – das Temperaturregelsystem berechnet automatisch per Algorithmus das Temperaturmittel für eine bestimmte Zeitspanne. Dieser Mittelwert spiegelt die Temperatur Ihres Weines wider. Ist zwischen der programmierten und der angezeigten Temperatur eine größerer Unterschied festzustellen, ist dies wahrscheinlich auf eine längere Türöffnung zurückzuführen.

Sollte Ihr eigenes Thermometer vom gewünschten Wert unterschiedliche **Momentanwerte** anzeigen, dann nur keine Panik! Wir erinnern daran, dass die geeignete Mitteltemperatur in den Flaschen durch

dieses Prinzip der Schwankungen der Lufttemperatur im Innenraum erreicht wird. Die Trägheit der Flüssigkeit im Vergleich zur Luft hat einen Faktor von 1 zu 10 und Ihr Weinschrank korrigiert selbsttätig eventuelle Schwankungen (eine längere Temperaturänderung außerhalb der Flasche von 1°C drückt sich durch eine Schwankung von nur 0,1°C im Flascheninhalt aus).

Temperaturalarm

Der Weinschrank ist mit einem Hochtemperaturalarm ausgestattet. Der Alarm ist werkseitig auf 30°C voreingestellt und wir empfehlen Ihnen, diese Einstellung nicht zu ändern. Falls Sie sie dennoch ändern möchten, können Sie einen Wert zwischen 25°C und 35°C auswählen.

- ✓ Die SET-Taste (S) 3 Sekunden lang gedrückt halten, um den Programmiermodus aufzurufen.
- ✓ Sie gelangen in das Einstellmenü (Temperaturregelung, Auslösetemperatur für Wintersystem, oberer Temperaturalarm, Bildschirm-Safe-Modus).
- ✓ Die Menüs werden im Abstand von ein paar Sekunden nacheinander angezeigt. Sie können auch die SET-Taste (S) drücken, um die Menüs durchzublättern und das gewünschte Menü auszuwählen.
- ✓ Auf dem Display erscheint modellabhängig die folgende Anzeige:





- ✓ Die UP- und DOWN-Tasten drücken, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Dann die SET-Taste (S) drücken, um die Auswahl zu bestätigen oder ein paar Sekunden warten, bis das Einstellmenü erneut angezeigt wird. Sobald der oben angegebene Einstellwert auf dem Display zu blinken beginnt, kann die Temperatur geändert werden.

Einstellungen anzeigen

Zum Prüfen der Einstellungen des Weinschranks die UP-Taste drücken. Die Einstellwerte werden 10 Sekunden lang auf dem Display angezeigt.

C = ausgewählte Temperatur

R = Auslösetemperatur für Wintersystem

A = Auslösetemperatur für Hochtemperaturalarm





Bildschirm-Safe-Modus

Der Weinschrank ist mit einem Bildschirm-Safe-Modus ausgestattet. Die in der Fabrik programmierte Zeit ist 30 Sekunden, aber man könnte es einstellen:

- ✓ Die SET-Taste (S) 3 Sekunden lang gedrückt halten, um den Programmiermodus aufzurufen.
- ✓ Sie gelangen in das Einstellmenü (Temperaturregelung, Auslösetemperatur für Wintersystem, oberer Temperaturalarm, Bildschirm-Safe-Modus).
- ✓ Die Menüs werden im Abstand von ein paar Sekunden nacheinander angezeigt. Sie können auch die SET-Taste (S) drücken, um die Menüs durchzublättern und das gewünschte Menü auszuwählen.
- ✓ Auf dem Display erscheint modellabhängig die folgende Anzeige:





Definieren Sie die Zeit in Sekunden, um in die Bildschirm-Safe-Anzeige zu gelangen. Wenn der Wert auf Null gesetzt ist (0), wird die Funktionssafe-Funktionalität deaktiviert.

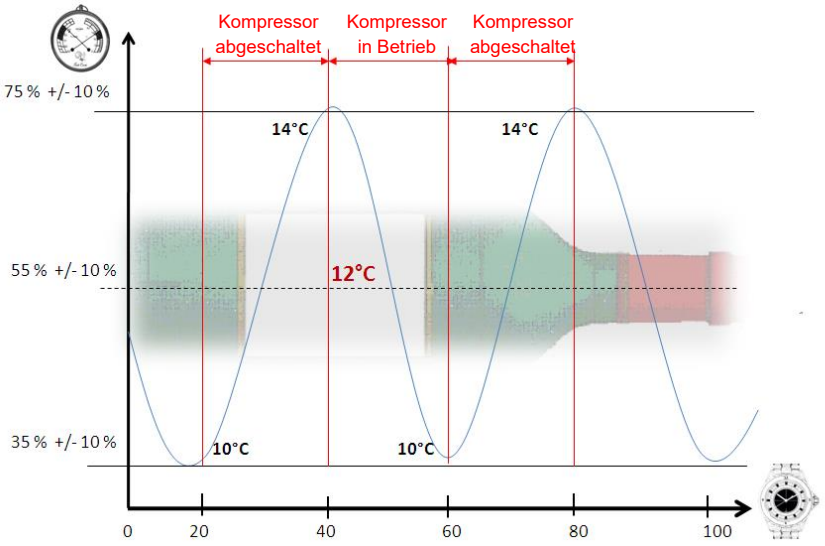
Nach 30 Sekunden oder anderen im Setup-Menü definiert, wechselt die Anzeige auf einen schwarzen Hintergrund mit den wichtigsten Informationen (Temperatur und Status des Systems). Wenn eine Taste berührt wird, kehrt das Display zur vorherigen Anzeige zurück.



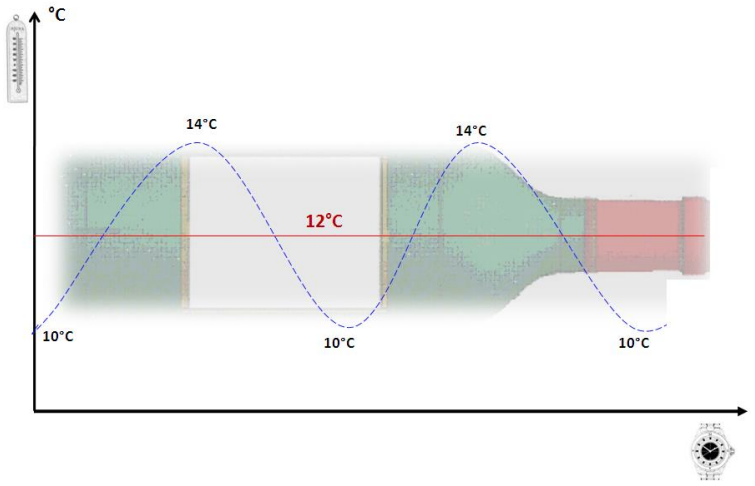


Schema des funktionsprinzips

Temperatur und Luftfeuchtigkeit zum Zeitpunkt T in Abhängigkeit vom Betriebszyklus



Lufttemperatur und Mitteltemperatur in der Flasche



Luftfeuchtigkeit

Die empfohlene Mittelwert der Luftfeuchtigkeit liegt zwischen 55 und 75%, damit der Flaschenkorken feucht genug bleibt, um seine Geschmeidigkeit und Elastizität zu bewahren. Dies macht ihn hermetisch dicht für Flüssigkeiten, aber gestattet dem Wein, zu atmen. Ihr Avintage Weinschrank regelt vollautomatisch den Feuchtigkeitsgehalt im Innenraum.

Die Kombination der Umwälzung gefilterter, aber feuchter Umgebungsluft im Weinschrank, der an den Betrieb des Weinschranks gebundenen Kondensation sowie der Oberfläche der Innenwände aus Stahl mit Rauanstrich ermöglichen die Schaffung idealer Umgebungsbedingungen für Ihren Wein.

Hinweis: unter außergewöhnlich trockenen Umgebungsbedingungen ist ggf. eine Wasserzugabe vorzusehen. Stellen Sie dazu einen Behälter mit feuchtem Sand oder eine Schale mit sauberem Wasser (bzw. Leitungswasser, unter der Bedingung, dass es geruchsfrei ist) in das Gerät.

Nach der Inbetriebnahme dauert es ein paar Tage, bis sich der ideale Mittelwert von rund 60% im Weinschrank stabilisiert hat.

WICHTIGER HINWEIS: Der Feuchtigkeitsgehalt kann 45% oder weniger betragen, wenn das Gerät unter extremen Umgebungsbedingungen funktioniert und/oder in einem trockenen Raum steht. In diesem Fall muss eine Wasserzugabe (Behälter, Schale, o.ä.) im oberen Teil des Weinschranks erfolgen.

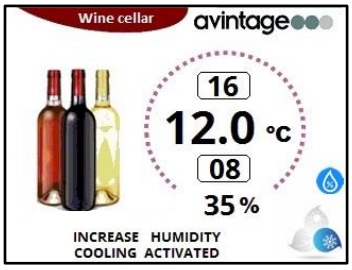
Anzeige der luftfeuchtigkeit

Der angezeigte Wert der Luftfeuchtigkeit entspricht einem kurzzeitigen Mittelwert, der regelmäßig aktualisiert wird. Keine Sorge, wenn der angezeigte Wert momentan etwas niedriger ist. In dieser im Allgemeinen sehr kurzen Zeitspanne verlieren die Korken nicht ihre Elastizität.Auf dem Anzeigedisplay können folgende Werte erscheinen:

- 45% bei einer Luftfeuchtigkeit im mittleren Bereich des Weinschranks von 40% bis 50%
- 55% bei einer Luftfeuchtigkeit im mittleren Bereich des Weinschranks von 50% bis 60%
- 65% bei einer Luftfeuchtigkeit im mittleren Bereich des Weinschranks von 60% bis 70%
- 75% bei einer Luftfeuchtigkeit im mittleren Bereich des Weinschranks von über 70%

Ist die Luftfeuchtigkeit geringer unter 45% während 3 aufeinanderfolgenden Zyklen, werden ein Symbol und eine Meldung angezeigt. Stellen Sie einen Behälter mit Wasser in das Geräteinnere und überprüfen Sie nach 24 Stunden, ob die Luftfeuchtigkeit angestiegen ist.



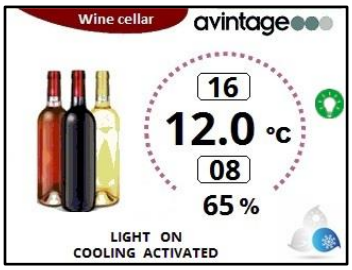


Innenbeleuchtung

Durch Drücken der DOWN-Taste an der Bedientafel kann die Innenbeleuchtung eingeschaltet werden. Sie haben die Möglichkeit, den Weinschrank unter Beibehaltung der idealen Lagerbedingungen für die Weine (niedrig emittierende LED) zu beleuchten.

In diesem Fall werden das Beleuchtungssymbol sowie die Meldung „Light on“ angezeigt. Ohne Eingriff Ihrerseits wird die Beleuchtung nach 5 Minuten automatisch abgeschaltet. Die Beleuchtung kann durch erneutes Drücken der DOWN-Taste abgeschaltet werden.





Der Weinschrank kann auch dauerhaft beleuchtet werden. Drücken Sie 5 Sekunden lang die DOWN-Taste . In diesem Fall werden das gelb Beleuchtungssymbol sowie die Meldung „Perrmanent light on“ angezeigt. Zum Abschalten der Beleuchtung erneut die DOWN-Taste drücken.





7. AUSSTATTUNG

Winterkit tieftemperaturschutz

Die Sicherheit einer konstanten Idealtemperatur im Inneren Ihres Avintage Weinschranks:

Beeinflusst ein Abfall der Umgebungstemperatur die Lagerqualität meines Weinschranks?

Nein! Ein vollautomatisches System regelt selbsttätig die Innentemperatur Ihres Weinschranks im Verhältnis zur Umgebungstemperatur des Raumes, in dem er steht.

Um Ihren Weinen bei einem plötzlichen Absinken der Außentemperatur (nicht unter 0°C und frostfrei), keine zu starken Temperaturschwankungen aufzuerlegen, hat Frio Entreprise das automatische winterkit

entwickelt.

Wie funktioniert das winterkit in technischer hinsicht?

Das System ist vollautomatisch und erfordert keinen Eingriff Ihrerseits. Das System funktioniert in Abhängigkeit von Ihrer Temperaturregelung und der Umgebungstemperatur. Zu Ihrer Information ist es nicht möglich, die Betriebstemperatur des Wintersystems einzustellen. Diese Funktion ist völlig autonom und erfordert keine Anpassung oder Aktion von Ihrer Seite.

Das winterkit schaltet sich nach kurzer Zeit ein. Der Widerstand arbeitet dann sehr langsam und erwärmt sich sanft und leise. Ihre Weine bleiben somit in optimalen Erhaltungsbedingungen!

WICHTIGER HINWEIS: Nur der Kompressor und damit das Kühlsystem erzeugt ein Betriebsgeräusch. Die Aufwärmung erfolgt auf absolut stille Weise durch ein Heizelement.

Keine Sorge, ist dies der Fall bei Ihrem Weinschrank und erzeugt er kein Geräusch, handelt es sich dabei nicht um eine Störung!

Vibrationen

Wein möchte nicht gestört werden. Ganz besonders fürchtet er Vibrationen. Deshalb ist der Kompressor Ihres Weinschranks auf spezielle Schwingungsdämpfer („*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 königlichem Frieden!

Belüftung

Ständig erneuerte und gefilterte reine Luft. Ihr Weinschrank ist mit einem Lufterneuerungssystem ausgestattet, dessen Filterung durch einen Aktivkohlefilter gewährleistet wird.

Es wird empfohlen, den Filter einmal jährlich zu wechseln (erhältlich auf Bestellung bei Ihrem Händler oder auf www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com). Die Einbaustelle des Filters können Sie der Beschreibung Ihres Weinschranks entnehmen, die Anleitung für den Filterwechsel finden Sie im Kapitel „PFLEGE“.

Luftfeuchtigkeit

Die Luftfeuchtigkeit schwankt um den empfohlenen Mittelwert von 55% (±10), damit der Flaschenkorken feucht genug bleibt, um seine Geschmeidigkeit und Elastizität zu bewahren. Dies macht ihn hermetisch dicht für Flüssigkeiten, aber gestattet dem Wein, zu atmen.

UV-exposition

Vorsicht mit Licht! Es beschleunigt den Redoxvorgang und damit die vorzeitige Alterung des Weines, was nicht wünschenswert ist.

- Volltür: Ihr Weinschrank verfügt über eine Volltür. Kein Problem, Ihre Flaschen sind vor Licht geschützt.
- Glastür: Ihr Wein ist ebenfalls geschützt, die Glastür wurde oberflächenbehandelt und filtert bis zu 70% der ultravioletten Strahlung.

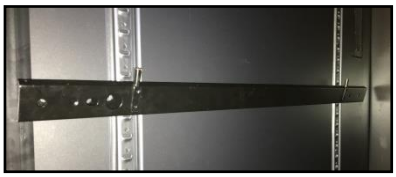
Installation der gleitschienen (RAILV3)

1- Bereiten Sie Ihre Gleitschienen in der richtigen Einbaurichtung vor:
   - Der Abschnitt mit den nach oben gerichteten Stiften muss nach außerhalb des Schranks gleiten
   - Der andere Abschnitt mit den nach unten gerichteten Stiften (davon einer schräg) muss sich in die dafür vorgesehenen Kerben in den Seitenwänden des Schranks einfügen

   Bitte beachten Sie, dass die schräg nach unten gerichteten Stifte (1) in den Kerben hinten im Gerät zu positionieren sind. Dadurch, dass sie schräg verlaufen, können sie den Rost zurückhalten und ein Kippen verhindern.



Rechte Schiene



Linke Schiene



(1) Schräg verlaufender Stift

2- Installation der rechten Schiene:
   - Legen Sie Ihre Schiene auf der gewünschten Höhe an
   - Führen Sie zuerst den schrägen Stift in die Kerbe hinten im Gerät *(2)* ein
   - Führen Sie danach den zweiten Stift auf derselben Höhe wie den anderen in die Kerbe vorne am Gerät *(3)* ein
   - Vergewissern Sie sich, dass die Schiene korrekt ausgerichtet und fixiert ist, und nicht kippt *(4)*



(2)



(3)

3- Installation der linken Schiene:
   - Legen Sie Ihre Schiene auf derselben Höhe, wie die rechte Schiene an
   - Führen Sie zuerst den schrägen Stift in die Kerbe hinten im Gerät ein
   - Führen Sie danach den zweiten Stift auf derselben Höhe wie den anderen in die Kerbe vorne am Gerät ein
   - Vergewissern Sie sich, dass die Schiene korrekt ausgerichtet und fixiert ist, und nicht kippt



(4)

4- Installation des Rostes auf der Schiene:
   - Ziehen Sie die 2 Schienen aus dem Schrank *(5)* heraus
   - Positionieren Sie den Rost so, dass die 4 Stifte in die dafür vorgesehenen Stellen am Rost gleiten
   - Dabei können Sie sich unterhalb des Rostes positionieren, um besser zu sehen, wo sich die Löcher im Verhältnis zu den Stiften *(6)* befinden
   - Die Schienen sind einfach zu bewegen, um den Rost besser auf seiner Gleithalterung zu blockieren



(5)



(6)



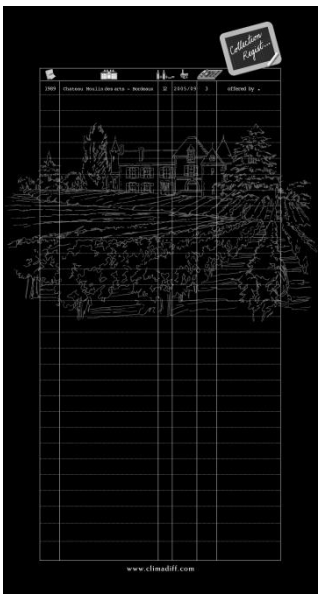
Auszugsrost

Verwaltung der weinsammlung

Das weinregister (das original – eine innovation von Frio Entreprise) hilft ihnen dabei:

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

Auf der Türinnenseite des Weinschranks befindet sich eine speziell entwickelte Tafel für das Weinregister. Hier können Sie die Daten Ihrer Weinsammlung mit Kreide eintragen. Je nach Modell kann sich hier auch die Liste der Crus Classés befinden.



Schreiben Sie nur mit Kreide auf das Weinregister.

Die Tafel mit einem Tuch oder leicht angefeuchteten Schwamm putzen.
Keine Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

Einige nützliche informationen (temperierung und ausreifung):

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

WEINE	SERVIERTEMPERATUR
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	7°C

Reifungszeit (in jahren):

Die für die optimale Ausreifung erforderliche Zeit variiert für jeden Qualitätswein, jeden Jahrgang und jede Weinsorte. Die nachstehende Tabelle gibt einen ungefähren Überblick über die Anzahl von Jahren, die notwendig sind, damit die Weine den idealen Reifegrad, d.h. den idealen Zeitpunkt für die Verkostung erreichen.

HERKUNFT	WEISSWEIN / ROSEWEIN	ROTWEIN
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

8. BEFÜLLUNG

Flaschentypen



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

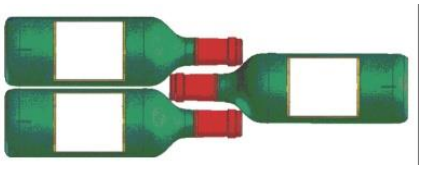
Je nach Flaschenhöhe und -durchmesser sowie Lagerungsart sind deutliche Unterschiede bei der Einsortierung erkennbar.

Gegeneinanderlagerung

Beachten Sie die unterschiedliche Tiefe!

„Kopf bei Fuß“ Hals an Hals

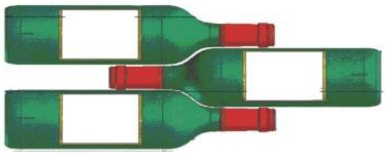
⊕ Gesteigerte Ladekapazität



„Kopf bei Fuß“ Hals zwischen Bäuchen

⊕ Geringere Tiefe

⊖ Viel verlorener Platz!



Roste

Für jeden Weinschrank seine 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 erhalten Sie gegen Aufpreis und auf Bestellung bei Ihrem Händler bzw. dem Kundendienst oder auf unserer Website www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com.

Zweiseitige Roste



Der zweiseitige Collector® Rost für Bordeaux oder Burgunder wurde von Frio Entreprise entwickelt, um eine einfache, effiziente, sichere und praktische Auswahl beim Einsortieren zu ermöglichen.



Eine Seite besitzt Vertiefungen für Flaschen vom Typ „Bordeaux 75cl“, die andere Seite ist für Flaschen vom Typ „Burgunder 75cl“ ausgelegt. Eine Brandmalerei mit dem Flaschentyp zeigt auf beiden Seiten des Rostes an,

welche Seite für Ihre Weinsammlung die Richtige ist.

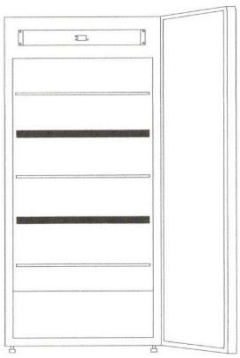
Auszugsroste



Je nach Modell sind standardmäßig ein oder mehrere Auszugsroste eingebaut.

Zusätzliche passende Roste sowie Gleitführungen können Sie beim Kundendienst Ihres Händlers oder auf unserer Website www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com bestellen.

Separator Roste



Bestimmte Multitemperatur-Weinklimaschränke (besonders DVP305G) sind mit zwei spezifischen Regaltrennböden bestückt. Für eine optimale Temperaturverteilung und Trennung dürfen diese zwei Regalböden nicht herausgenommen oder versetzt werden.

Füllmethode

Angaben zum fassungsvermögen:

Die Angaben zum Fassungsvermögen der verschiedenen Modelle von Avintage Weinschränken sind unverbindlich. Sie helfen Ihnen bei der Wahl je nach Ihren Wünschen und dem Platz, über den Sie verfügen. Die Fassungsvermögen werden heute anhand einer Standardflasche vom Typ „Bordeaux Tradition 75 cl“ bestimmt. In Wirklichkeit sammeln Sie wahrscheinlich Flaschen mit unterschiedlicher Form und Größe. Aus praktischen Gründen werden Sie Ihren Weinschrank vermutlich mit einer etwas geringeren Flaschenanzahl befüllen als der vorgesehenen Höchstmenge.

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

Ein weiterer wichtiger Faktor für die Befüllung – **ein zusätzlicher Rost macht eine oder sogar zwei Flaschenschichten weniger...**

Falls gewünscht, können Sie zusätzliche Auszugsroste hinzufügen. Bitte beachten Sie in diesem Fall die mögliche Höchstzahl von Auszugsrosten und die Reduzierung des Fassungsvermögens Ihres Weinschranks.

Vergessen Sie nicht, diesen Aspekt zu berücksichtigen, wenn Sie einen funktionelleren Weinschrank wünschen und eine große Anzahl von Rosten hinzufügen möchten – hier gilt es, zwischen Fassungsvermögen und Gebrauchskomfort zu wählen!

Befüllung:

Die nach der Inbetriebnahme gewünschte Temperatur wird erst nach mehreren Betriebsstunden erreicht. Wir empfehlen, das Gerät vor dem Befüllen ein paar Stunden leer laufen zu lassen.

Ihr Weinschrank wird je nach Modell mit einem oder mehreren Rosten aus Metall oder Holz geliefert.

- Platzieren Sie die Halter an den gewünschten Stellen in den seitlichen Nuten im Inneren des Weinschranks. Prüfen Sie, dass die Halter gut in die Nuten eingesetzt sind (einen leichten Druck auf den Winkel ausüben, um ihn richtig zu positionieren und den festen Sitz zu prüfen).
- Befüllen 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.

WICHTIGER HINWEIS: Achten Sie darauf, dass die Flaschen nicht die Rückwand des Weinschranks berühren.

Sollten Sie über eine große Anzahl von Flaschen verfügen, empfehlen wir eine portionsweise Befüllung mit jeweils 40 Flaschen. Lassen Sie das Gerät dann zuerst 12 Stunden laufen, bevor Sie weitere Flaschen einfüllen. Wiederholen Sie den Vorgang so oft wie nötig. Dies hat zum Ziel, eine thermische Masse im Weinschrank zu erzeugen.

Zusätzliche Roste erhalten Sie gegen Aufpreis und auf Bestellung beim Kundendienst Ihres Händlers oder auf unserer Website www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com.

Einhaltung der höchstlast:

Beachten Sie unbedingt die Höchstlast pro Rost. Das vorgesehene maximale Fassungsvermögen darf nicht überschritten werden (darauf achten, den Aktivkohlefilter nicht zu versperren). Die Roste lassen sich je nach der Größe des Weinschranks und den Flaschenformen anpassen.

- ✓ Feste Roste: **68 kg** (ca. 52 Flaschen, d.h. maximal 4 Schichten mit 75 cl Flaschen pro Rost)
- ✓ Auszugsroste: **25 kg** (14 Flaschen 75 cl oder 7 Magnum)

WICHTIGER HINWEIS! Bei den Angaben handelt es sich um die Höchstlast, selbstverständlich können Sie die Roste mit weniger Flaschen befüllen. Es ist außerdem möglich, den Weinschrank ohne Roste zu befüllen.

9. PFLEGE

Reinigung

Normalerweise erfordert der Weinschrank keine spezielle Instandhaltung, bis auf den Wechsel des Aktivkohlefilters einmal jährlich. Sollte dennoch eine Reinigung erforderlich sein, den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Innen- und Außengehäuse mit einer Mischung aus lauwarmem Wasser und mildem Reinigungsmittel säubern (auf keinen Fall Löse- und Scheuermittel verwenden). Mit sauberem Wasser abspülen und vor dem Wiedereinschalten trocknen lassen. Für sonstige Instandhaltungsarbeiten wenden Sie sich bitte an den Kundendienst Ihres Händlers.

Werden technische Eingriffe von nicht zugelassenen Personen durchgeführt, erlöscht die Garantie.

Wechsel des aktivkohlefilters & häufigkeit



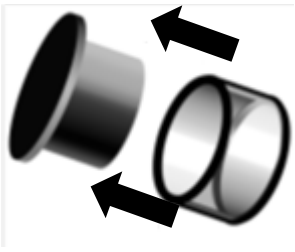
Den Aktivkohlefilter unbedingt einmal jährlich wechseln. Bei dem Filtereinsatz handelt es sich um ein rundes schwarzes Kunststoffteil, das die in den Weinschrank eintretende Luft filtert. Der Filter ist daher von innen wie von außen sichtbar. Er befindet sich oben rechts an der Rückseite des Weinschranks.

Drücken Sie den Aktivkohlefilter von der Außenseite Ihres Weinkellers, um ihn aus dem

Inneren des Gerätes zu entfernen.

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

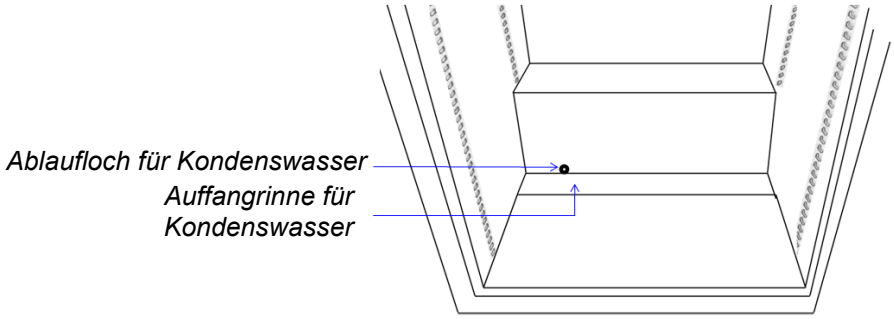




Den Filter können Sie beim Kundendienst Ihres Händlers oder auf unserer Website www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com bestellen.

Längere ausserbetriebnahme

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie alle Flaschen aus dem Weinschrank. Reinigen und trocknen Sie das Innengehäuse und vor allem die Auffangrinne für Kondenswasser im unteren Bereich des Weinschranks.

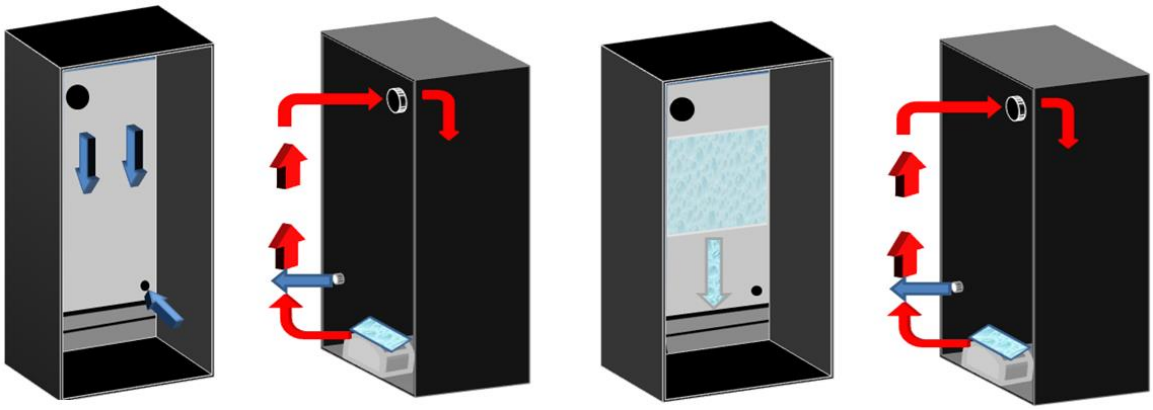


→ Das Vorhandensein von Wasser ist völlig normal!

Abtauung / kondensation

Das Gerät ist mit einem automatischen Abtauzyklus ausgestattet. Während dem 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 Wärme lässt das in der Schale aufgefangene Kondenswasser verdunsten. Der so entstehende Wasserdampf wird dann vom Aktivkohlefilter angesaugt und führt auf diese Weise Feuchtigkeit zu.



Das Gerät erzeugt Kälte, die schwerer als Warmluft ist und langsam absinkt. So entsteht ein Druck, der die Luft durch das Loch im unteren Bereich verdrängt. Der Kompressor erwärmt sich während des Betriebs und lässt das Kondenswasser verdunsten. Die Warmluft steigt nach oben und diese feuchte Luft wird vom Aktivkohlefilter angesaugt.

Beim Kontakt mit dem Verdampfer wird die Luftfeuchtigkeit in Form von Reif angesaugt. Beim Stillstand des Kompressors steigt die Innentemperatur an und der Reif taut langsam ab. Es entsteht Kondenswasser.

Das überschüssige Kondenswasser wird in der Schale aufgefangen. Beim Neustart des Kompressors beginnt der geschlossene Kreislauf der Luftumwälzung von Neuem.

Transport des weinschranks

Der Transport des Weinschranks muss nach Möglichkeit erfolgen, solange er noch verpackt ist, um Beschädigungen zu vermeiden.

Muss der Weinschrank horizontal transportiert werden, ihn gut schützen und unbedingt auf die Seite legen, auf der das Einfüllrohr des Kompressors zum Boden hin gerichtet ist.

Von der **Geräterückseite** aus gesehen, den Weinschrank nach links umlegen.

10. 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:

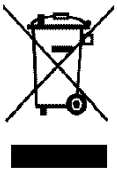
- ✓ Der Netzstecker ist in der Steckdose
- ✓ Es liegt kein Stromausfall vor
- ✓ Die Störung ist nicht auf eine der Ursachen zurückzuführen, die in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung beschrieben sind

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!

11. UMWELT



Das Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die Gewährleistung der ordnungsgemäßen Entsorgung des Produkts helfen Sie, die potenziellen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu verhindern, die anderenfalls durch die unsachgemäße Abfallbehandlung des Produkts entstehen können.

Das auf dem Gerät angebrachte Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer vom restlichen Hausmüll getrennt entsorgt werden muss. Es muss daher zu einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes zum Händler des neuen Gerätes gebracht werden.

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

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

12. 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 AVINTAGE werden ausschließlich durch unsere Vertragshändler gewährt. In dieser Bedienungsanleitung gemachte Angaben können nicht als eine Zusatzgarantie ausgelegt werden.

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

Unverbindliche Unterlage.

13. ERSATZTEILE

Die für die Reparatur dieses Gerätes notwendigen Ersatzteile sind fünf Jahre lang erhältlich.

GLOSSAR

Lagerung:
Die Lagerbedingungen ermöglichen, bereits ausgereifte Weine zu schützen und ihre Qualitätsmerkmale über die Zeit zu bewahren.

Reifung:
Die Klimakammer ist dafür ausgelegt, dauerhaft nahezu dieselben Bedingungen wie in unterirdischen Weinkellern zu gewährleisten, welche die optimale Ausreifung edler Qualitätsweine fördern.

Temperierung:
Der Weinschrank ist dafür vorgesehen, ständig Flaschen mit der richtigen Serviertemperatur griffbereit zu haben (Trinktemperatur: Lagerwein 18 bis 19°C, leichter Rotwein 14 bis 16°C, Weißwein, Roséwein, Jahrgangschampagner 10 bis 12°C, zuckerreiche Weißweine 8 bis 10°C).

Wintersystem:
Mit diesem Heizsystem kann der Weinschrank in einem ungeheizten (aber frostfreien) Raum aufgestellt werden.

Tageskeller:
Siehe Temperierung oben

PREMIUM 1/70 (PREMIUM BGN) Rost:
Der Rost aus Vollholz (wasserfestes Tropenholz) ist für die optimierte, ergonomische und sichere Lagerung der Flaschen ausgelegt, auf einer Basis von 13 Flaschen pro Schicht.

COLLECTOR Rost:
Die Vertiefungen der Holzroste sind speziell für die optimierte, ergonomische, griffbereite und sichere Lagerung der Flaschen ausgelegt. Die Roste sind beidseitig verwendbar (Vorderseite: Bordeaux / Rückseite: Burgunder, Loire-Tal, usw.) = 14 Bordeaux-Flaschen / 13 Burgunderflaschen.

Auszugsrost:
Die auf Gleitführungen montierten Auszugsroste erleichtern den Zugriff auf eine bzw. mehrere Schichten (modellabhängig) von Grands Crus.

Weinregister:
Das Original! Eine Frio Entreprise Innovation zur Verwaltung der Weinsammlung anhand einer mit Kreide beschreibbaren Tafel an der Türinnenseite des Weinschranks.

Temperaturschock:
Ein Temperaturschock für die Flaschen wäre eine plötzliche Veränderung der Umgebungstemperatur von mindestens 20°C in weniger als zwei Stunden. Das wiederholte Auftreten dieser Bedingungen kann für Ihren Wein fatal sein.

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

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
- Lesen Sie bitte die folgenden Hinweise zur Fehlerbehebung durch

STROMVERSORGUNG

Der Weinschrank funktioniert nicht:

1. Kein Strom in der Steckdose: Prüfen Sie den Leitungsschutzschalter bzw. die Steckdose.
2. Der Netzstecker sitzt nicht richtig in der Steckdose.
3. Steht der Weinschrank in einem ungeheizten Raum, siehe Abschnitt Winterkit.

TEMPERATUR

Der Weinschrank ist zu kühl:

Wählen Sie eine höhere Temperatur.

Der Weinschrank ist nicht kühl genug:

Wählen Sie eine niedrigere Temperatur.

Die Temperatur im Weinschrank schwankt leicht:

1. Die tatsächlich zu berücksichtigende Temperatur ist diejenige in der Flasche. Die momentan feststellbaren Schwankungen entsprechen den Betriebs- und Abschaltzyklen 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. Unsere Weinschränke besitzen eine hocheffiziente Isolierung, die eine möglichst gleichbleibende Temperatur für den Wein sicherstellt. Folglich drückt sich eine Temperaturänderung von 1°C außerhalb der Flasche durch eine Schwankung von nur ca. 0,1°C im Wein selbst aus.
3. Ist die im Weinschrank festgestellte Temperatur unterschiedlich von der üblicherweise festgestellten Temperatur und ändert sie sich dauerhaft nicht (über mehrere Stunden), setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung.

DER KOMPRESSOR DES WEINSCHRANKS STARTET NICHT (SIND SIE SICHER? UNSERE KOMPRESSOREN SIND AUSGESPROCHEN LEISE)

1. Ist die Umgebungstemperatur in dem Raum zu niedrig (unter der geforderten Mindesttemperatur)?
2. Ist die gewählte Temperatur nicht zu hoch? Wählen Sie die niedrigste programmierbare Temperatur (siehe Abschnitt „BETRIEB DES GERÄTES - Temperaturregelung“ je nach Modell) und prüfen Sie, dass der Kompressor startet, ohne ihn zu berühren.
3. Ist der Stromanschluss funktionsfähig? Schließen Sie zur Kontrolle ein anderes Elektrogerät an derselben Steckdose an.
4. Sollte der Kompressor trotz dieser beiden Maßnahmen nicht anlaufen, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung.

DER KOMPRESSOR DES WEINSCHRANKS LÄUFT UNUNTERBROCHEN

Ist keine Kälteerzeugung festzustellen, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

DAS WINTERSYSTEM SCHEINT NICHT ZU FUNKTIONIEREN

Das System funktioniert nur, wenn die Innentemperatur im unteren Bereich des Weinschranks unter der programmierten Temperatur liegt.

LUFTFEUCHTIGKEIT

Welche mittlere Luftfeuchtigkeit muss im Weinschrank herrschen?

1. Der ideale Feuchtigkeitsgehalt liegt zwischen 55 und 75%. Er ist nicht zu verwechseln mit dem momentanen Wert, der in Abhängigkeit von den Betriebszyklen des Kompressors schwankt. Wie auch für die Mitteltemperatur, ist nur die mittlere Luftfeuchtigkeit von Bedeutung.
2. Je nach geografischer Lage und Feuchtigkeitsgehalt der Luft ist eine zusätzliche Wasserzugabe notwendig oder nicht. In Ländern mit gemäßigtem Klima liegt die relative Luftfeuchtigkeit zwischen 50 und 80%. Es ist daher keine Wasserzugabe erforderlich, aber eine präzise Kontrolle ihrer Regelung.

Die mittlere Luftfeuchtigkeit im Weinschrank liegt dauerhaft unter 50% (Sind Sie sicher? Die Luftfeuchtigkeit schwankt stark und schnell, das ist völlig normal)

1. Prüfen Sie, dass der Aktivkohlefilter nicht zu alt oder einfach versperrt ist.
2. Prüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Hygrometers.
3. Wenn Sie ein Tuch alle zwei Stunden befeuchten, wird es niemals trocken. Dieses Prinzip gilt auch für die Korken. Eine konstante mittlere Luftfeuchtigkeit erlaubt den Korken, ihre notwendige Elastizität zu bewahren. Momentan einen niedrig erscheinenden Wert festzustellen ist normal, dieser Wert steigt anschließend notwendigerweise an.

Die Luftfeuchtigkeit im Weinschrank liegt dauerhaft über 75% (Sind Sie sicher? Die Luftfeuchtigkeit schwankt stark und schnell, das ist völlig normal)

1. Prüfen Sie, dass der Aktivkohlefilter nicht zu alt oder einfach versperrt ist.
2. Prüfen Sie die Funktionsfähigkeit des Hygrometers.
3. Wenn Sie ein Tuch alle zwei Stunden befeuchten, wird es niemals zu nass. Dieses Prinzip gilt auch für die Korken. Eine konstante mittlere Luftfeuchtigkeit erlaubt den Korken, ihre notwendige Elastizität zu bewahren. Momentan einen hoch erscheinenden Wert festzustellen ist normal, dieser Wert fällt anschließend notwendigerweise ab.

Die Etiketten auf den Weinflaschen lösen sich:

1. Der Wein ist nicht in Gefahr, aber die Luftfeuchtigkeit im Weinschrank ist zu hoch.

UNTEN IM WEINSCHRANK BEFINDET SICH WASSER AUSSERHALB DES DAFÜR VORGESEHENEN BEREICHS

1. Dies ist nicht abträglich für Ihren Wein.
2. Steht der Weinschrank vollkommen eben? Ist er nicht leicht nach vorne geneigt?
3. Ist der Ablaufschlauch verstopft?

IM WEINSCHRANK RIECHT ES UNANGENEHM

1. Wurde der Aktivkohlefilter regelmäßig gewechselt? Einmal jährlich wechseln, erhältlich auf Bestellung bei Ihrem Händler oder auf www.climadiff.com in der Rubrik Zubehör oder auf www.vinokado.com.

2. Wird der Aktivkohlefilter vielleicht nur durch eine Flasche versperrt?

DER WEINSCHRANK VERURSACHT EIN GERÄUSCH

1. Der Betrieb des Kompressors verursacht ein Geräusch: 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.

BEIM BEFÜLLEN HÄNGEN DIE ROSTE DURCH

1. Prüfen Sie, dass die maximale Tragfähigkeit nicht überschritten wurde.

WAS TUN BEI STROMAUSFÄLLEN?

Die meisten Stromausfälle sind nur von kurzer Dauer. Ein Stromausfall von ein bis zwei Stunden hat keinen Einfluss auf die Temperatur der im Weinschrank enthaltenen Weine (thermische Trägheit). Achten Sie bei Stromausfällen darauf, die Tür nicht zu oft zu öffnen, um den Wein zu schützen. Bei sehr langen Stromausfällen sind Maßnahmen zum Schutz des Weines zu ergreifen.

Bei einem Stromausfall werden die zuletzt ausgewählten Einstellungen gespeichert. Bei der Wiedereinschaltung funktioniert der Weinschrank entsprechend der zuletzt getroffenen Auswahl bzw. mit den Werkseinstellungen, falls diese nicht geändert wurden.

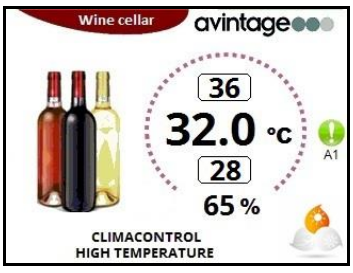
ANZEIGE DES ALARMSYMBOLS

Wird der Alarm ausgelöst, können Sie durch 5 Sekunden langes Drücken der UP-Taste vorübergehend den Ton abstellen. Auf dem Display wird die Meldung angezeigt, dass der Alarm deaktiviert ist.

Hochtemperaturalarm:

Das Alarmsymbol wird angezeigt, wenn die Innentemperatur zu hoch ist. Außerdem erscheint eine Meldung.





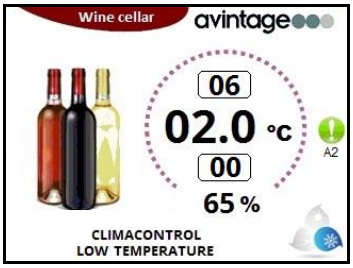
Der Alarm kann bei der Inbetriebnahme des Geräts aktiviert werden, solange die eingestellte Temperatur noch nicht erreicht ist. Dies kann bisweilen mehrere Stunden in Anspruch nehmen. Er kann auch ausgelöst werden, wenn die Tür nicht richtig geschlossen wurde oder lange geöffnet geblieben ist und die Temperaturmessung durch eine hohe Umgebungstemperatur verfälscht wird.

Sind die oben genannten Fälle nicht zutreffend und lässt sich der Alarm nicht deaktivieren, den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose ziehen und den Kundendienst kontaktieren.

Niedertemperaturalarm:

Erreicht die Innentemperatur einen Wert von 4°C, wird der Niedertemperaturalarm ausgelöst.





Der Alarm wird ausgelöst, wenn die Umgebungstemperatur sehr kalt oder die Tür bei sehr kalter Umgebungstemperatur lange geöffnet geblieben ist.

Sind die oben genannten Fälle nicht zutreffend, müssen die Einstellungen des Geräts überprüft werden (ausgewählte Temperatur und Auslösetemperatur für Wintersystem). Sind die ausgewählte Temperatur und die Auslösetemperatur für das Wintersystem richtig eingestellt, muss der Kundendienst kontaktiert werden. Liegt die Innentemperatur unter der Umgebungstemperatur und wird der Niedertemperaturalarm aktiviert, den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose ziehen und den Kundendienst kontaktieren.

AUF DEM DISPLAY DES WEINSCHRANKS ERSCHEINT EIN FEHLERCODE

Das elektronische Regelsystem kann Betriebsstörungen erkennen und zeigt in diesem Fall auf dem Anzeigedisplay einen Fehlercode an, wie z.B. A1, A2, A3, A4 oder A5.





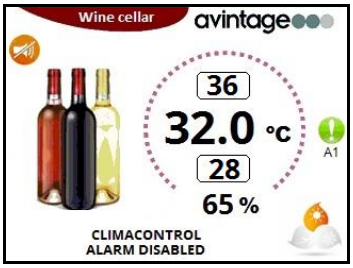
Sollte ein Fehlercode angezeigt werden, notieren Sie ihn bitte und informieren den Servicetechniker davon, der Ihren Weinschrank kontrolliert. Die Fehlercodes werden in den technischen Dokumentationen beschrieben, die ausschließlich den Servicetechnikern vorbehalten sind. In diesem Fall vorsichtshalber den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose ziehen. Mögliche Störungen können so leichter und schneller behoben werden.

Bei den Alarmen 3, 4 und 5 erscheint die folgende Meldung abwechselnd mit dem Hauptbildschirm mit einer Zeitspanne von 3 Sekunden.



Wird der Alarm ausgelöst, können Sie durch 5 Sekunden langes Drücken der UP-Taste  vorübergehend den Ton abstellen. Auf dem Display wird die Meldung angezeigt, dass der Alarm deaktiviert ist.





Sollten die Parameter nach einstündigem Betrieb nicht wieder normal sein, wird der akustische Alarm erneut eingeschaltet. In diesem Fall wird empfohlen, den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose zu ziehen und den Kundendienst zu kontaktieren.

Aber was auch passiert, bewahren Sie die Ruhe, wenn Sie eine Anomalie der Temperatur bzw. Luftfeuchtigkeit im Inneren des Weinschranks feststellen. Anormale Bedingungen können dem Wein nur schaden, wenn er ihnen dauerhaft ausgesetzt ist.

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 **AVINTAGE** met de aankoop van dit apparaat en wij hopen dat dit aan al uw verwachtingen zal voldoen.

U hebt ervoor gekozen om uw cru's toe te vertrouwen aan een wijnkast van de Frio Entreprise-groep. Bedankt daarvoor! Onze teams streven voortdurend naar kwaliteit en naar een constante verbetering van onze producten. Zij blijven dus een welwillend oor voor u hebben.Met het oog op een optimale installatie en optimaal gebruik van uw nieuwe aankoop verzoeken wij u om de volgende pagina's aandachtig door te nemen. Wij wensen u aangename proeverijen toe!

De informatie in deze gebruiksaanwijzing kan zonder voorafgaande kennisgeving door Frio Entreprise gewijzigd worden. Frio Entreprise verleent geen enkele garantie op haar apparaten voor elk gebruik dat niet in de gebruiksaanwijzing beschreven wordt, en voor elke ingreep die uitgevoerd wordt door een niet door Frio Entreprise erkende derde of uw handelaar. De in dit document vermelde namen en merken zijn auteursrechtelijk beschermd. Deze gebruiksaanwijzing bevat originele informatie. Elke reproductie is streng verboden, behoudens uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van Frio Entreprise.

1. ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

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

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

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

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

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

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

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

Om veiligheidsredenen mag u geen elektrisch verlengsnoer gebruiken.

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

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

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

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

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

Om elk risico op brand, elektrocutie of verwonding te voorkomen, het voedingssnoer, de stekker of het apparaat zelf niet in water of een andere vloeistof onderdompelen. Raak het apparaat nooit aan met natte handen

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

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

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

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

Veiligheid van kinderen en overige kwetsbare personen

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

✓Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen van onder de 8 jaar.

✓Verwijder de deur voordat u uw oude wijnkoeler weggooit. Laat de oplegplanken zitten zodat kinderen niet gemakkelijk in het apparaat kunnen klimmen.

Algemene veiligheid

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

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

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

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

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

WAARSCHUWING — 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 — Gebruik alleen de door de fabrikant

aanbevolen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen.

WAARSCHUWING — Zorg ervoor het koelcircuit niet te beschadigen.

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

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

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

Koelvloeistof

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

Let op: brandgevaar

Bij een beschadigd koelcircuit:

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

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

Elektrische veiligheid

- ✓ We kunnen niet aansprakelijk gesteld worden voor ongevallen veroorzaakt door een onjuist uitgevoerde of defecte elektrische installatie.
- ✓ Het snoer mag niet verlengd worden. Gebruik geen verlengsnoeren, adapters of stekkerdozen.
- ✓ Vergewis u ervan dat de netstekker niet is verpletterd of beschadigd. Een verpletterde of beschadigde netstekker kan oververhit raken en brand veroorzaken.
- ✓ Vergewis u ervan dat de netstekker van het apparaat bereikbaar is.
- ✓ Trek niet aan het voedingssnoer.
- ✓ Koppel nooit de aarding af.
- ✓ Zit de contactdoos voor de netstekker los, stop de netstekker er dan niet in. U kunt een elektrische schok krijgen of er kan brand ontstaan.
- ✓ U mag het apparaat nooit gebruiken zonder bescherming voor de lamp van de binnenverlichting.
- ✓ Haal de stekker van uw apparaat uit het stopcontact alvorens het lampje te vervangen.
- ✓ De wijnkast werkt alleen met een voeding van eenfasige wisselstroom van 220~240 V / 50 Hz.
- ✓ Probeer een beschadigd snoer niet te vervangen, maar neem contact op met de Servicedienst.
- ✓ Het stopcontact moet eenvoudig toegankelijk, maar buiten het bereik van kinderen zijn. Neem bij twijfel contact op met uw

installateur.

Dagelijks gebruik

- ✓ Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om wijn te bewaren.
- ✓ Berg nooit ontvlambare stoffen of vloeistoffen in het apparaat op; dit kan leiden tot gevaar op ontploffing.
- ✓ Laat nooit overige elektrische apparaten in dit apparaat werken (mixers, elektrische ijsmachines, enz.).
- ✓ Pak, om het apparaat van de stroom af te koppelen, altijd de stekker vast en trek niet aan het snoer.
- ✓ Plaats hete voorwerpen niet naast de plastic onderdelen van dit apparaat.
- ✓ De opslagaanbevelingen van de fabrikant van het apparaat moeten strikt in acht worden genomen. Raadpleeg de toepasselijke opslagvoorschriften.
- ✓ Houd het apparaat op afstand van kaarsen, lampen en overige open vlammen om risico op brand te voorkomen.
- ✓ Het apparaat is bedoeld om eet- en/of drinkwaren te bewaren in normale huishoudelijke omstandigheden, zoals wordt uitgelegd in deze handleiding.
- ✓ Het apparaat is zwaar. Ga voorzichtig te werk als u het moet verplaatsen. Als uw apparaat uitgerust is met wieltjes, dienen deze uitsluitend om het eenvoudig over korte afstanden te verplaatsen. Verrijd het apparaat niet over langere afstanden.
- ✓ Ga nooit op het voetstuk, de laden, de deuren enz. staan, of gebruik die niet als steun.
- ✓ Overbelast, om het vallen van voorwerpen en 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.
- ✓ Reinig onderdelen van het apparaat nooit met brandbare vloeistoffen. De dampen kunnen brandgevaar of ontploffingen veroorzaken.
- ✓ Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om het ijs te verwijderen. Gebruik een plastic krabber.

Belangrijke informatie voor de installatie

- ✓ Plaats het apparaat niet in vochtige ruimten.
- ✓ Houd het apparaat uit de buurt van rechtstreeks zonlicht en rechtstreekse warmtebronnen (fornuis, verwarmingstoestel, radiator, enz.). Rechtstreeks zonlicht kan de acryllaag aantasten en warmtebronnen kunnen het stroomverbruik doen toenemen. Buitengewoon koude of warme omgevingstemperaturen kunnen er ook toe leiden dat de apparaten niet goed functioneren.
- ✓ Stop de stekker van de wijnkoeler in een afzonderlijke, juist geïnstalleerde en geaarde wandcontactdoos. Het is absoluut verboden om de derde (aardings) pen van het stroomsnoer te snijden of te verwijderen. Voor vragen over de stroom en/of de aarding dient er rechtstreeks contact te worden opgenomen met een erkende elektricien of een erkend productherstelcentrum.
- ✓ Volg, voor een correcte elektrische aansluiting, de in deze handleiding verstrekte aanwijzingen zorgvuldig op.
- ✓ Verwijder de verpakking van het apparaat en controleer het

op zichtbare schade. Sluit het apparaat niet aan, als het beschadigd is. Informeer het verkooppunt over de eventuele schade. Bewaar in dit geval de verpakking.

- ✓ We raden het aan om minstens vierentwintig uur te wachten alvorens het apparaat op de stroom aan te sluiten opdat de compressor voldoende olie bevat.
- ✓ Om risico op oververhitting te voorkomen is een goede luchtcirculatie vereist. Volg, voor voldoende ventilatie, de verstrekte installatie-instructies na.
- ✓ Vermijd, voor zover mogelijk, dat de achterkant van het apparaat direct tegen de muur staat en/of in contact staat met warme elementen (compressor, condensator) om risico op brand te voorkomen. Volg de installatie-instructies altijd zorgvuldig op.
- ✓ Het apparaat mag niet naast radiators of kookplaten geplaatst worden.
- ✓ Controleer of de stopcontacten, na het installeren, toegankelijk zijn.

Energiebesparingen

Om het energieverbruik van uw apparaat te beperken:

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

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:

- ✓ **2011/65/EU (ROHS)**
- ✓ **2014/35/EU met betrekking tot elektrische veiligheid**
- ✓ **2014/30/EU met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit**
- ✓ **643/2009/CE met betrekking tot het energielabel**



2. TECHNISCHE GEGEVENS

Hieronder ziet u een voorbeeld van een typeplaatje:

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES: I

MODÉLE CVP 186		
REFERENCE	DVA 265 PA+	
CAPACITE	264 BOUTEILLES	
VOLUME BRUT	480 l	
GAS REFRIGERANT	R600a 0,030 Kg	ROHS COMPLIANT
AGENT ISOLANT	R134a	MADE IN PORTUGAL
PUISSANCE LAMP	0,5 W	N° SÉRIE
CLASSE SN	230V - 50Hz 106 W 0,74 A	XXXX Y ZZ

De op de binnen- of achterzijde van het apparaat (afhankelijk van het model) geplakte typeplaat bevat alle informatie betreffende uw apparaat.

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…)

Wanneer het apparaat namelijk eenmaal geïnstalleerd en geladen is, is toegang een stuk gecompliceerder.

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

3. WAAROM EEN WIJNKAST?

Introductie

Denk eraan dat wijn het eindresultaat van een passie is. Wijn is complex en komt heel traag en rustig tot ontwikkeling! Er moeten tegelijkertijd verschillende voorwaarden vervuld zijn, opdat de wijn tot ontwikkeling kan komen en rustig zijn hoogtepunt kan bereiken.
Het is belangrijk dat die voorwaarden altijd vervuld zijn! Er moet vóór alles een onderscheid gemaakt worden tussen oplegtemperaturen, bewaartemperaturen en degustatietemperaturen.

Daarvoor zijn de volgende 5 punten belangrijk:

- ✓ Oplegtemperatuur: wijst een temperatuurbereik tussen 10 en 14 °C aan; idealiter rond 12 °C, ongeacht het type wijn dat bewaard en opgelegd moet worden. Nog meer dan de hoogte is het de onveranderlijkheid in de tijd van de temperatuur die de wijn in staat zal stellen om volledig tot ontwikkeling te komen. Het is dus belangrijk om abrupte temperatuurschokken te voorkomen.
- ✓ Vochtigheid: de kurk van de flessen moet voortdurend vochtig zijn om luchtdicht te blijven. Met een vochtigheidsgraad die blijvend lager is dan 50 %, wordt de kurk droog en krimpt ze, waarna de wijn gaat lekken en oxideren. Met een vochtigheidsgraad die blijvend hoger is dan 80 %, bestaat het gevaar dat er schimmel gevormd wordt en dat de etiketten loskomen.
- ✓ Geuren/ventilatie: wijn ademt via de kurk. De voortdurende nabijheid van geuren maakt de wijn onbruikbaar.
- ✓ Trillingen: trillingen vermoeien de wijn en verstoren de ontwikkeling ervan. Daarom is het belangrijk dat de wijn ver van elke beweging gehouden wordt.
- ✓ Licht: licht vergroot het redoxpotentiaal van wijn en versnelt op die manier het verouderingsproces ervan. Daarom is het belangrijk om wijn met een beschermende duisternis te omgeven.

Daaraan moeten we de volgende essentiële notie toevoegen: het dient tot niets om een wijn eerst jarenlang met liefde te bewaren, om hem vervolgens te "doden" door hem op een onjuiste temperatuur te serveren. Te koud geserveerd komen de aroma's van een wijn niet tot hun recht en worden de gebreken ervan gemaskeerd. Te warm geserveerd smaakt hij te veel naar alcohol. Serveertemperatuur: het gaat om het temperatuurbereik om een wijn te serveren en te consumeren, van 7 °C voor likeurwijnen tot 18 °C voor rode bewaarwijnen met tannine. Het is belangrijk dat die voorwaarden altijd vervuld zijn!

We zetten de behoeften die uw keuze beïnvloed hebben, op een rijtje

- ✓ Primeurwijnen kopen en met liefde opleggen? U begeeft zich op het terrein van de **oplegging!**
- ✓ Wijnen en champagnewijnen kopen die bijna hun hoogtepunt bereikt hebben, om ze binnen handbereik te hebben en op een door u gekozen dag op de juiste temperatuur langzaam te genieten van het geheel van de aroma's? In dat geval begeeft u zich op het terrein van de **veelzijdigheid,** de bewaring en het op temperatuur brengen!
- ✓ Wenst u uw wijnen op de juiste temperatuur te consumeren? Een **serveerkast** is dan bijzonder geschikt (ook wel temperatuurkast genoemd).

De verschillende wijkasten

Frio Entreprise, een specialist in wijnkasten, heeft verschillende types kasten ontwikkeld.

- ✓ **Oplegwijnkasten:** de klimaatkast werd ontwikkeld om de omstandigheden in ondergrondse kelders, die bevorderlijk zijn voor het optimaal tot ontwikkeling komen van de beste wijnen, op een duurzame en stabielere manier te garanderen.
- ✓ **Veelzijdige wijnkasten:** wijnkasten die temperatuur- en bewaarzones combineren, die uit één of meerdere compartimenten bestaan, etc.
- ✓ **Temperatuur- of serveerkasten:** kasten die u in staat stellen om uw beste cru's op de juiste temperatuur te degusteren, zodat de zuiverheid van hun aroma's tot uiting komt.

Voor alle informatie over onze verschillende producten kunt u terecht op onze website: www.avintage.com. Wilt u legplanken, koolstoffilters of andere accessoires bestellen, surf dan naar de rubriek "accessoires" op onze website www.climadiff.com of op de website www.vinokado.com.

Ontdek de kwaliteiten van uw wijnkast

Bedrijfszekerheid en veiligheid:

Alle wijnkasten van Avintage bestaan uit onderdelen van hoge kwaliteit. De technologieën van de verschillende gebruikte systemen zijn conform de strengste normen op het gebied van bedrijfszekerheid en veiligheid. De waarde van hun inhoud verdient immers de grootste blijken van respect.

Oplegwijnkasten: homogene temperatuur:

Onze teams hebben op de verdeling van de koude gelet en eraan gewerkt, om uw wijnen een homogene gemiddelde temperatuur te bieden zonder vermenging met mechanische lucht. Uw flessen rusten dus in vrede!

Veelzijdige wijnkasten: trapsgewijze temperatuurindeling:

De natuurlijke gelaagdheid van een weerstand een trapsgewijze keuze (chambrering, bewaring en koeling) en een veelzijdig beheer in verschillende zones mogelijk!

Climacontrol®:

Uw wijnkast is uitgerust met Climacontrol®, een elektronisch systeem dat alle functies beheert (temperatuur, vochtigheid, inschakeling van het wintersysteem…) en u een maximum aan comfort en veiligheid biedt.

4. INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

Voordat u dit apparaat gebruikt

- ✓ Verwijder de verpakking rondom en binnenin.
- ✓ Voordat u het apparaat aansluit op de stroombron, moet u het ongeveer 24 uur rechtop laten staan. Dat zal de kans verkleinen dat het koelsysteem slecht functioneert wegens de behandeling tijdens het transport.
- ✓ Maak de binnenkart proper met behulp van een doek en lauw water.
- ✓ Dankt u uw apparaat af, breng het dan naar een erkende stortlocatie.
- ✓ Plaats uw wijnkoeler op een vloer die stevig genoeg is om het gewicht ervan te dragen in volledig gevulde toestand. Om de wijnkoeler horizontaal te stellen, de voorste instelvoet onderaan de wijnkoeler bijstellen.
- ✓ Voldoende ventilatie is absoluut noodzakelijk; blokkeer de luchtuitlaat aan de voorzijde niet.
- ✓ Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- ✓ Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om wijn te bewaren.
- ✓ Het apparaat gebruikt een ontvlambaar koelmiddel. Beschadig dus nooit de buizen van de koelinrichting tijdens transport.

Let op

- ✓ Sla de flessen gesloten op.
- ✓ Overlaad het apparaat niet.
- ✓ Open de deur niet vaker dan nodig.
- ✓ Bedek de leggers niet met aluminiumfolie of een ander materiaal dat een goede luchtcirculatie kan verhinderen.
- ✓ Als de wijnkast gedurende een langere periode leeg wordt gelaten, raden wij aan om de stekker uit

het stopcontact te nemen, het apparaat goed schoon te maken en de deur op een kier te laten om de lucht te laten circuleren en de vorming van schimmels en vervelende geurtjes te voorkomen.

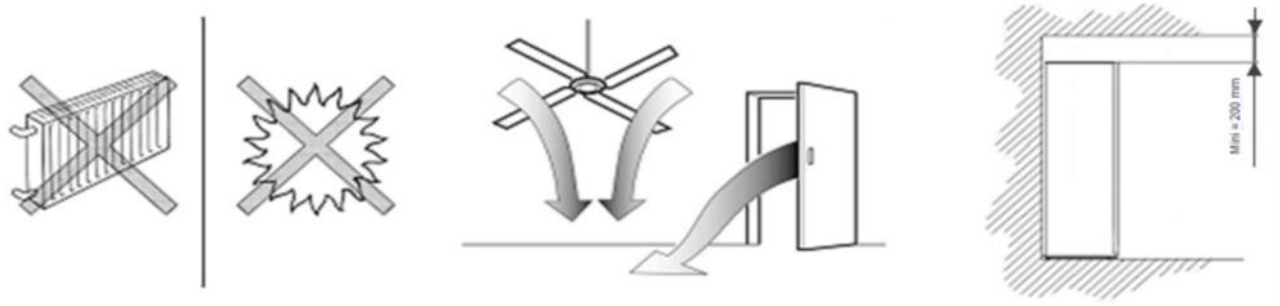
WAARSCHUWING: houd het apparaat uit de buurt van stoffen die ontbranding kunnen veroorzaken.

Ruimte

Zoek een geschikte plaats uit voor de wijnkast: ver van een warmtebron, beschut tegen zonneschijn en niet blootgesteld aan lage temperaturen. Op die manier zult u de beste werkingsomstandigheden tegen het laagste energieverbruik verkrijgen.

Vergewis u er ook van dat het oppervlak waarop de kast geïnstalleerd zal worden, effen en sterk is (gewicht van het apparaat plus de inhoud ervan; een fles van 75 cl weegt over het algemeen 1,3 kg).

Plaats het apparaat niet in de openlucht en bewaar een afstand van minstens 200 mm tussen de bovenkant van de kast en het plafond erboven.



Noot: in buitengewone omgevingsomstandigheden kan de dooiwateropvangbak op de achterkant, vlak bij de compressor, overlopen.

Daarom raden wij aan om de aard van de wand- en vloeroppervlakken in de installatiezone zodanig te kiezen dat vocht of mogelijke watervorming geen schade aanrichten.

Aansluiting op het elektriciteitsnet

Zorg ervoor dat u de veiligheidsinstructies in het begin van deze gebruiksaanwijzing aandachtig leest.

Als de wijnkast tijdens het vervoer of de plaatsing sterk gekanteld werd, mag u vooral niet vergeten om uw wijnkast 24 uur lang verticaal te laten staan voordat u ze aansluit. Zo kan de smeerolie terugvloeien en in de compressor verzameld worden.

Als dat niet gebeurt, kan het koelsysteem volledig defect raken. Raadpleeg de veiligheidsinstructies die in het begin van de gebruiksaanwijzing vermeld worden!

Uw wijnkast is uitgerust met een aansluitkabel en een eenfasig stopcontact van 230 V / 50 Hz (EG-norm). Ze moet worden aangesloten op een wandcontactdoos met aarding en een beveiliging van minstens 10 A.

Beperkingen op de temperatuur van de omgevingsruimte

Dit apparaat is ontworpen om te werken in de omgevingstemperaturen die worden opgegeven door de temperatuurklasse zoals aangegeven op het typeplaatje.

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

BELANGRIJK: zorg ervoor dat u de volgende maximum- en minimumwaarden, die gekozen werden om het apparaat naar behoren te laten werken, niet overschrijdt. Extreme (warme of koude) omgevingstemperaturen kunnen afbreuk doen aan de prestaties van het apparaat en kunnen ervoor zorgen dat de mogelijke en gewenste temperaturen niet bereikt worden.

Wilt u uw oplegwijnkast als temperatuurkast gebruiken en een binnentemperatuur van meer dan 13 °C verkrijgen, dan moet u de hieronder opgegeven omgevingstemperaturen in acht nemen:

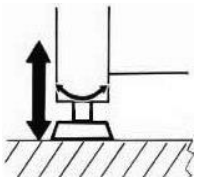
	WIJNKAST MET ÉÉN TEMPERATUUR			
Gebruik	**OPLEGWIJNKAST**		**TEMPERATUURKAST**	
Type deur	Glas	Vol	Glas	Vol
In acht te nemen omgevingstem-peratuurbereik	0-32°C	0-32°C	0-32°C	0-32°C
Mogelijk temperatuur-instelbereik	8-18°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C
Wintersysteem?	Ja	Ja	Ja	Ja

	WIJNKAST MET MEERDERE TEMPERATUREN									
Type deur	Glas					Vol				
In acht te nemen omgevingstem-peratuurbereik	0-32°C					0-32°C				
Mogelijk temperatuur-instelbereik	14° 10° 6°	15° 11° 7°	16° 12° 8°	17° 13° 9°	18° 14° 10°	14° 10° 6°	15° 11° 7°	16° 12° 8°	17° 13° 9°	18° 14° 10°
Wintersysteem?	Ja					Ja				

Verwijdering van de verpakking

Verwijder (naargelang van het model) de vervoerspallet waarop uw wijnkast rust, door de te twee schroeven te verwijderen waarmee de pallet op het frame op de achterkant van het apparaat bevestigd is. Verwijder binnen in de wijnkast alle vastzet- of beschermingselementen.

Vastzetten:



Zorg ervoor dat u uw wijnkast vastzet en zo waterpas mogelijk plaatst (het is raadzaam om een luchtbelwaterpas te gebruiken). Dit voorkomt dat de kast gaat bewegen door instabiliteit, wat lawaai en trillingen produceert, en zorgt ervoor dat de deur perfect luchtdicht is.

Bedien u daarvoor van de regelbare voeten aan de voorkant van uw wijnkast (naargelang van het model).

Wij raden u ook aan om het apparaat heel lichtjes naar achter te doen overhellen om het wegstromen van het condensaatwater te “forceren” (2/3 mm), wat de vorming van allerlei afzettingen (kalk) zal voorkomen. De regeling gebeurt door vastschroeven en losschroeven.

Afstand

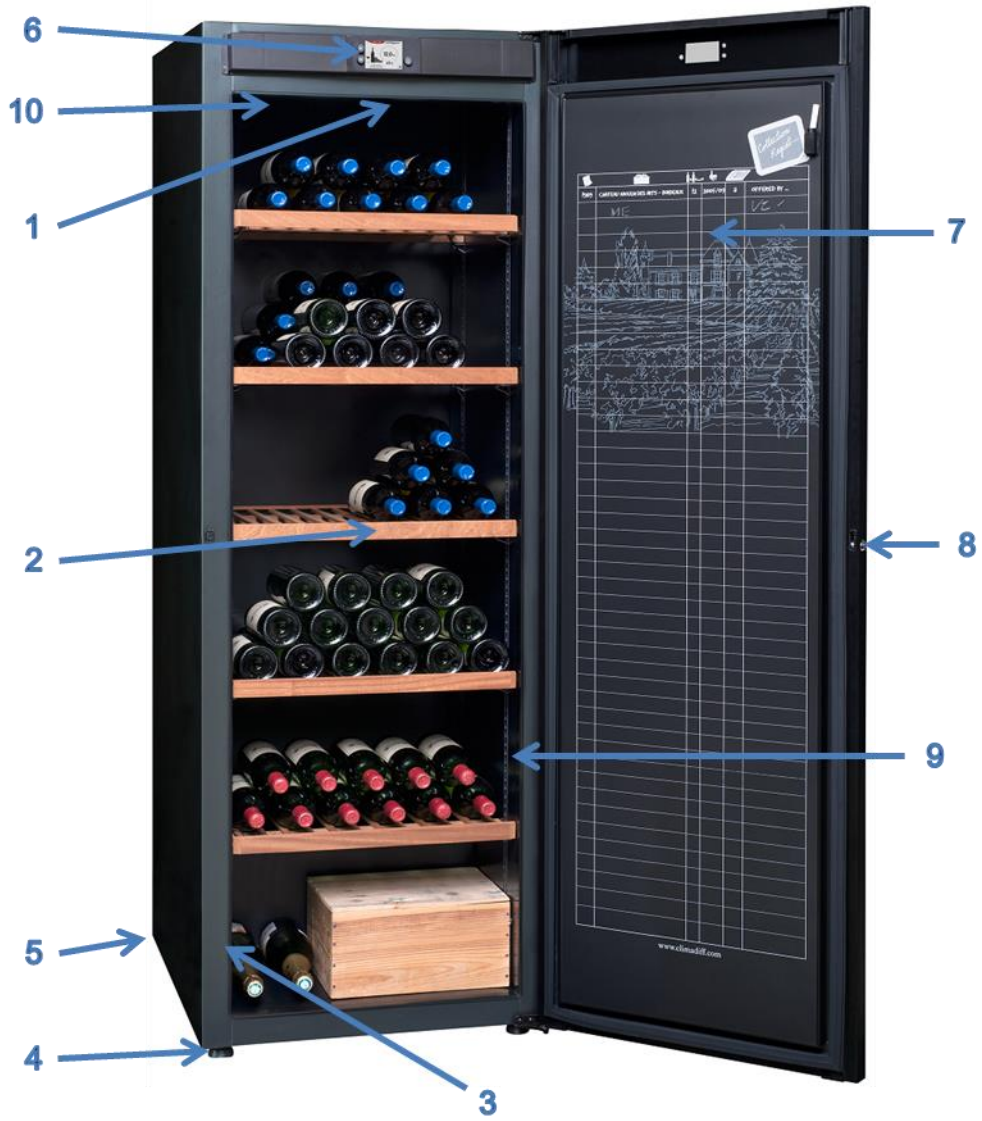
Vrije plaatsing:

Bewaar een afstand van minstens 3 cm tussen de wand en de achterkant van uw wijnkast, met het oog op een vrije luchtcirculatie. Dit apparaat is niet bedoeld om ingebouwd te worden.

Vergewis u ervan dat het oppervlak waarop u het apparaat gaat plaatsen, het gewicht van het apparaat en de inhoud ervan kan dragen (een fles van 75 cl = gemiddeld 1,3 kg).

5. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1. Verlichting
2. Oplegplank
3. Typeplaat
4. In de hoogte regelbare voeten
5. Rijwieltjes
6. Elektronisch controlesysteem
7. Deur
8. Slot
9. Groeven voor de bevestiging van oplegplanken
10. Koolstoffilter



Display van de wijnkast

Verwijder allereerst de beschermsticker van het scherm.

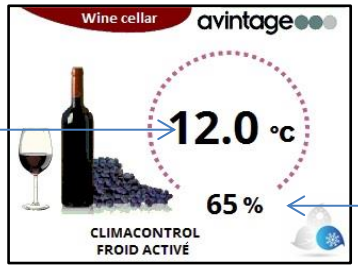


Insteltoetsen:

	Toets voor verhoging
	Toets voor verlaging
	Toets voor openen van het menu der instellingen

Wijnkast met één temperatuur:

Gemiddelde temperatuur

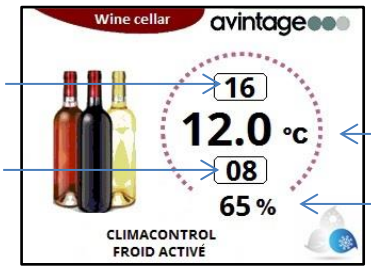


Indicator gemiddelde vochtigheid

Veelzijdige wijnkast:

Temperatuur bovenste zone

Temperatuur onderste zone



Temperatuur centrale zone

Indicator gemiddelde vochtigheid

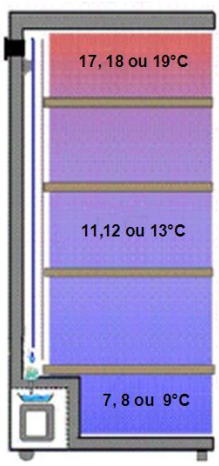
De volgende pictogrammen kunnen verschijnen:

	De ingestelde temperatuur is bereikt, het apparaat bevindt zich in de modus energiebesparing
	Pictogram werking compressor, het apparaat produceert koude om de temperatuur te doen zakken
	Pictogram werking wintersysteem, het apparaat produceert warmte om de temperatuur te doen stijgen (zie het hoofdstuk “UITRUSTINGEN - Bescherming tegen lage temperaturen”)
	Pictogram werking tijdelijk licht (zie het hoofdstuk “UW APPARAAT BEDIENEN - Verlichting in de wijnkast”)
	Pictogram permanente werking verlichting (zie het hoofdstuk “UW APPARAAT BEDIENEN - Verlichting in de wijnkast”)
	Indicator water toevoegen (zie het hoofdstuk “UW APPARAAT BEDIENEN - Indicator vochtigheidsgraad”)
	Pictogram anomalie werking met foutcode (zie het hoofdstuk “F.A.Q.’s - Foutcodes”)
	Pictogram voor stille modus, het is mogelijk om tijdelijk het geluidsalarm van de zoemer uit te schakelen (zie het hoofdstuk “F.A.Q.’s - Foutcodes”)
	Pictogram om in het instelmenu te openen
	Pictogram voor de schermveiligheidsinstelling (zie het hoofdstuk “UW APPARAAT BEDIENEN - Schermveiligheidsinstelling”)

Celsius / Farhenheit:

Houd de pijl omhoog «  » langer dan 10 seconden ingedrukt om van een weergave in graden Celsius naar een weergave in Farhenheit te gaan. Houd dezelfde knop langer dan 10 seconden ingedrukt om terug te keren naar de temperatuur in graden Celsius, enzovoort.

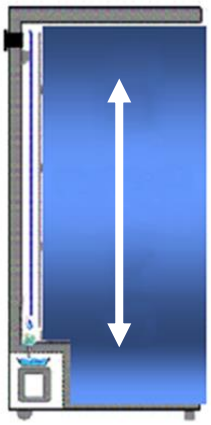
Schema voor de weergave van de verschillende temperatuurniveaus in uw wijnkast (naargelang van de instelling)



Bovenste gedeelte, ideaal om rode wijnen op serveertemperatuur te brengen.

Centraal gedeelte, ideaal om wijn te bewaren.

Onderste gedeelte, om over volle en zachte witte wijnen en champagnewijnen op degustatietemperatuur te beschikken.
"Opgelet, de grand cru's van de champagnewijnen worden bij voorkeur op een temperatuur van ongeveer 12°C gedegusteerd".



De volledige wijnkast is bestemd voor het opleggen van uw wijnen, of naar keuze voor het op temperatuur brengen van de door u gekozen wijnkleur (één enkele temperatuur die tussen +8 en +18 °C ingesteld kan worden).

6. UW APPARAAT BEDIENEN

Instelling van de temperatuur







Om de wijnkast in bedrijf te nemen, die op het net aansluiten.

Tijdens de inschakeling of na een stroomonderbreking wordt het instelsysteem geijkt. Tijdens dit ijkproces gaan het display en de keuzeknoppen branden en knippert het alarmpictogram (circle met uitroepteken).

Het proces kan tussen 10 en 60 seconden duren. Na afloop keren het display en de knoppen terug naar hun normale toestand.

De temperatuur binnen in de wijnkast wordt automatisch gecontroleerd door middel van het elektronische instelsysteem (figuur 1-1)

Het systeem werd vooraf ingesteld in de fabriek en werkt automatisch. De basisparameters werden vastgesteld voor een gemiddelde centrale temperatuur van 12 °C +/- 2 °C. Als u de instellingen wijzigt, wordt de laatste selectie opgeslagen in het geheugen.

Selectie van de temperatuur

Wanneer de bewaartemperatuur opnieuw ingesteld of aangepast moet worden, moet u het volgende doen:

- ✓ Druk gedurende 3 seconden op de toets SET “ S ” om de programmeermodus te openen.
- ✓ U krijgt toegang tot het menu van de mogelijke instellingen (instelling van de temperatuur, instelling voor activering van het wintersysteem, waarschuwing hoge temperatuur, schermveiligheidsinstelling)

✓ Na enkele seconden verschijnen de menu's opeenvolgend. U kunt ze ook selecteren door te drukken op de toets SET “ S ” om ze een voor een te doen verschijnen.
✓ Afhankelijk van het model verschijnt het volgende scherm:





✓ Druk op de toetsen UP en DOWN “ ▽ ” om de gewenste temperatuur te selecteren en druk vervolgens op SET “ S ” om de selectie te bevestigen, of wacht enkele seconden tot het menu met de regelbare instellingen opnieuw verschijnt.–Zodra de bovenvermelde instelwaarde op het scherm begint te knipperen, kan de temperatuur gewijzigd worden.

Om de binnentemperatuur te verlagen:

- Druk op de knop “ ▽ ” om de temperatuur graad voor graad te verlagen.
- Bevestig uw selectie met een druk op SET “ S ”

Om de binnentemperatuur te verhogen:

- Druk op de knop “ △ ” om de temperatuur graad voor graad te verhogen.
- Bevestig uw selectie met een druk op SET “ S ”

Oplegwijnkasten

De binnentemperatuur wordt gehomogeniseerd en de fabrieksinstelling bedraagt 12 °C +/- 2 °C.



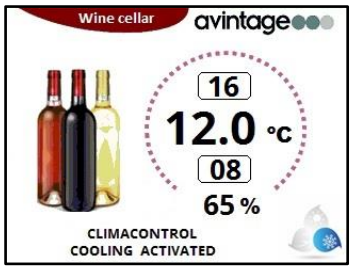
U kunt één enkele temperatuur kiezen tussen +8 °C en +18 °C, die u in staat stelt om nu eens voor een ideale oplegtemperatuur (12 °C) te kiezen, dan weer een wijnkleur naar keuze op de ideale serveertemperatuur te brengen: rood, wit, rosé of champagne.

BELANGRIJK: wanneer u een binnentemperatuur van 18 °C wenst te verkrijgen, en uw wijnkast uitgerust is met een glazen deur, moet de omgevingstemperatuur absoluut hoger zijn dan 15 °C.

Veelzijdige wijnkasten

De in de fabriek geprogrammeerde temperatuurverdeling is gebaseerd op 12°C voor de middelste zone.

U kunt deze instelling maar niet het temperatuurverschil tussen de hoogste en de laagste temperatuur wijzigen, dat bijgevolg 8 °C zal blijven. U kunt de temperatuur van de middelste zone kiezen tussen 10°C en 14°C. De andere zones worden automatisch aangepast in functie van de gekozen middelste temperatuur. De mogelijke temperaturen van de andere zones zijn 6°-10°C, 7°-15°C, 8°-16°C, 9°-17°C, 10°-18°C.



Sommige multifunctionele wijnkoelkasten (met name de DVP305G) zijn uitgerust met 2 specifieke scheidingsroosters. Voor een optimale temperatuurverdeling en -scheiding mogen deze 2 scheidingsroosters niet verwijderd of verplaatst worden.

Werking

In een natuurlijke wijnkelder schommelt de temperatuur weinig en als ze al schommelt, doet ze dat over het algemeen zeer langzaam bij de overgang van het ene seizoen naar het andere. Uw Avintage-wijnkast bootst de optimale en voor uw wijnen noodzakelijke omstandigheden van een natuurlijke wijnkelder dus mechanisch na.

Daarbij wordt met name gebruikgemaakt van een elektronisch instelsysteem, om de temperatuur bijzonder scherp te kunnen instellen. Daarom werkt de wijnkast in cycli: er kunnen dus lichte temperatuurschommelingen waargenomen worden in de lucht van de behuizing van de wijnkast. Dat is normaal en de temperaturen die willekeurig gemeten kunnen worden door een thermometer in de kuip te plaatsen, geven de temperatuur die u het meest interesseert, namelijk die van uw wijn en die waarvoor uw wijnkast ontwikkeld werd, niet nauwkeurig weer.

Aan de hand van dit principe van lichte luchttemperatuurschommelingen rond het instelpunt (ingestelde, gewenste en door middel van het elektronische instelsysteem gecontroleerde temperatuur) wordt in de fles een stabiele gemiddelde temperatuur verkregen.

Hoe meer flessen uw wijnkast bevat, des te groter is de thermische massa van uw flessen en des te kleiner is de impact van mogelijke schommelingen in de omgevingstemperatuur, wegens de aldus gecreëerde thermische traagheid. De **thermische traagheid** is de neiging van uw flessen om lang hun aanvankelijke temperatuur te behouden, wanneer het thermische evenwicht met hun omgeving verstoord wordt.

We kunnen dus ook spreken van **de traagheid waarmee een eventuele temperatuurstoring uw flessen naar een nieuw evenwichtspunt zou brengen.**

Houd er met name rekening mee dat, met betrekking tot de vloeistoffen (behalve voor water), de geleidbaarheid gemiddeld met 0,15 % per °C daalt wanneer de temperatuur stijgt.

Verrast door gasten hebt u allicht ook ooit al een fles champagne of witte wijn op omgevingstemperatuur (20 °C) in uw koelkast (4 °C) gestopt om ze te koelen. Ondanks een abrupte en constante thermische omgevingsstoring van om en bij de 16 °C zal de fles, na zich een uur in die omstandigheden bevonden te hebben, nog niet klaar zijn voor consumptie (niet koel genoeg).

U hoeft bijgevolg niets te vrezen als u temperatuurschommelingen van om en bij de 2 °C rond het

instelpunt in de behuizing van de wijnkast vaststelt; uw wijnen zijn perfect beschermd! De inhoud van een wijnkast met 200 flessen betekent een gewicht van ongeveer 260 kg (een fles van 75 cl = gemiddeld 1,3 kg), wat aanzienlijk is.

Als we kijken naar het bovenstaande voorbeeld en naar de omstandigheden waarin die ene fles zich bevond, hebben de lichte schommelingen die in de lucht van de wijnkast vastgesteld worden, en waaraan de 200 of 300 flessen erin onderhevig zijn, geen enkele impact.

Temperatuuraanwijzer

De elektronische temperatuuraanwijzer brengt u op de hoogte van de gemiddelde temperatuur in de wijnkast. Zoals we eerder al zagen, maken de werkings- of stilstandcycli van de compressor het mogelijk om binnen in de flessen een perfect constante gemiddelde temperatuur te verkrijgen.

Als u uw eigen thermometer in het apparaat plaatst, zal die niet de temperatuur weergeven die op de aanwijzer op de voorkant staat: het temperatuurinstelsysteem berekent aan de hand van een algoritme automatisch de gemiddelde temperatuur over een vastgesteld tijdsverloop. Dit gemiddelde geeft de temperatuur van uw wijn weer.

Als er een aanzienlijk verschil vastgesteld wordt tussen de geprogrammeerde temperatuur en de weergegeven temperatuur, is dat waarschijnlijk te wijten aan het feit dat de deur lang opengestaan heeft.

Als uw eigen thermometer **momentwaarden** weergeeft die verschillen van de gewenste waarde, hoeft u niet te panikeren! We wijzen er nogmaals op dat de juiste gemiddelde temperatuur in de flessen verkregen wordt door dat principe van luchttemperatuurschommelingen in de kuip. De inertie van de vloeistof in vergelijking met de lucht is een factor van 1 op 10 en uw wijnkast zal zichzelf corrigeren (een langdurige schommeling buiten de fles van 1 °C uit zich in een schommeling van slechts 0,1 °C in de inhoud).

Temperatuurwaarschuwing

Uw wijnkast geeft een waarschuwing bij te hoge temperatuur. Die werd in de fabriek vooraf ingesteld op 30°C, en wij raden u aan die instelling niet te veranderen. Als u die instelling toch wilt veranderen, kunt u die regelen op een waarde tussen 25°C en 35°C.

- ✓ Druk gedurende 3 seconden op de toets SET “ S ” om de programmeermodus te openen.
- ✓ U krijgt toegang tot het menu van de mogelijke instellingen (instelling van de temperatuur, instelling voor activering van het wintersysteem, waarschuwing hoge temperatuur, schermveiligheidsinstelling)
- ✓ Na enkele seconden verschijnen de menu's opeenvolgend. U kunt ze ook selecteren door te drukken op de toets SET “ S ” om ze een voor een te doen verschijnen.
- ✓ Afhankelijk van het model verschijnt het volgende scherm:





✓ Druk op de toetsen UP en DOWN “ ” om de gewenste temperatuur te selecteren en druk vervolgens op SET “ S ” om de selectie te bevestigen, of wacht enkele seconden tot het menu met de regelbare instellingen opnieuw verschijnt. Zodra de bovenvermelde instelwaarde op het scherm begint te knipperen, kan de temperatuur gewijzigd worden.

De instellingen weergeven

Om de instellingen van uw wijnkast te controleren drukt u op de toets UP “ ”. De ingestelde waarden verschijnen dan gedurende 10 seconden op het scherm.

C = instelwaarde temperatuur

R = temperatuur voor activering wintersysteem

A = temperatuur voor activering van de waarschuwing hoge temperatuur





Schermveiligheidsinstelling

Uw wijnkelder is uitgerust met een schermveilige modus. De geprogrammeerde tijd in de fabriek bedraagt 30 seconden, maar u kunt het aanpassen:

✓ Druk gedurende 3 seconden op de toets SET “ S ” om de programmeermodus te openen.
✓ U krijgt toegang tot het menu van de mogelijke instellingen (instelling van de temperatuur, instelling voor activering van het wintersysteem, waarschuwing hoge temperatuur, schermveiligheidsinstelling)
✓ Na enkele seconden verschijnen de menu's opeenvolgend. U kunt ze ook selecteren door te drukken op de toets SET “ S ” om ze een voor een te doen verschijnen.
✓ Afhankelijk van het model verschijnt het volgende scherm:





Definieer de tijd in seconden om in het scherm veilige weergave te komen. Als de waarde op nul (0) is ingesteld, is de schermveilige functionaliteit uitgeschakeld.

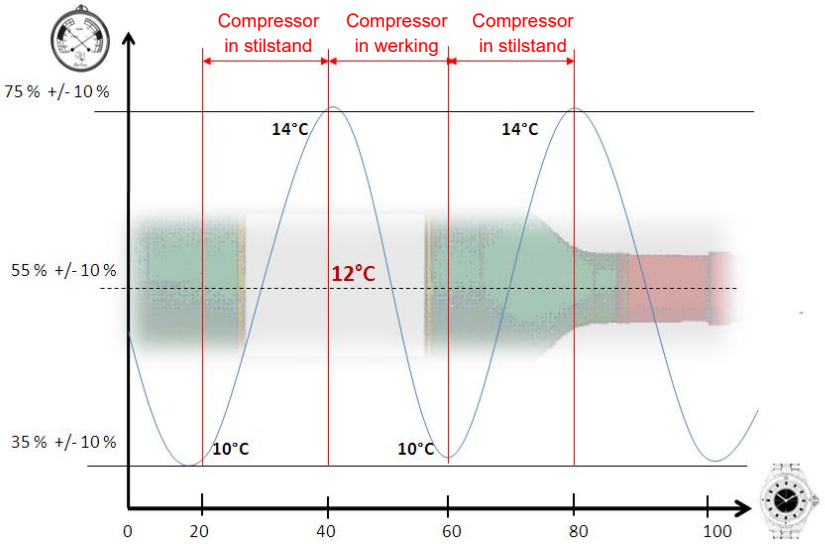
Na 30 seconden of anders gedefinieerd in het setup menu verandert het scherm naar een zwarte achtergrond met de meest relevante informatie getoond (temperatuur en status van het systeem). Als er een knop wordt aangeraakt, gaat het display terug naar het vorige scherm.



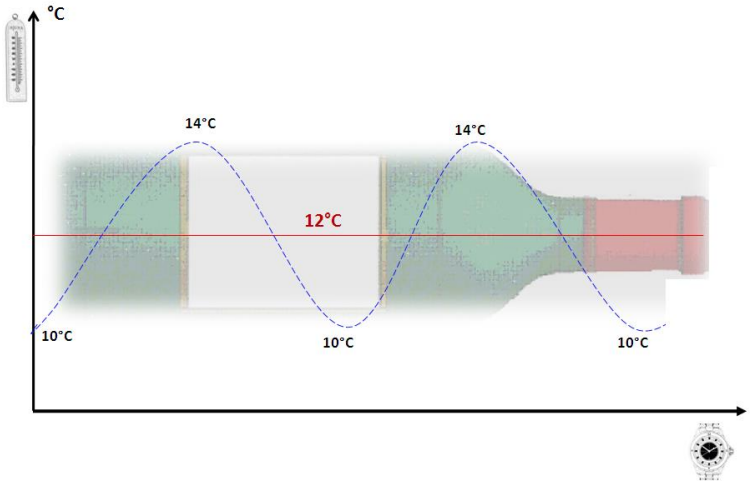


Schema voor de weergave van het werkingsprincipe

Luchttemperaturen en -vochtigheid op ogenblik T naargelang van de werkingscyclus



Luchttemperatuur en gemiddelde temperatuur in de fles



Vochtigheid

Tussen 55 en 75 %. Dit is het gemiddelde vochtigheidsbereik dat aanbevolen wordt om de kurk van uw flessen vochtig genoeg te houden, zodat ze soepel en elastisch genoeg blijft om vloeistoffen buiten te houden, maar uw wijnen toch nog laat ademen. Uw Avintage-wijnkast regelt de vochtigheidsgraad in de kast volledig automatisch.

De combinatie van gefilterde maar vocht bevattende omgevingslucht in de kast, het condensatieverschijnsel dat gepaard gaat met de werking van de kast, en het oppervlak van de binnenwanden uit staal met grofkorrelige verf maken het mogelijk om uw wijnen de ideale omgevingsomstandigheden te bieden.

Noot: in uitzonderlijk droge omstandigheden moet er misschien water toegevoegd worden. Daarvoor moet u een bak met vochtig zand in het apparaat plaatsen, of anders een kom zuiver water (of leidingwater op voorwaarde dat het geen sterke geur heeft).

Na de inschakeling moet u enkele dagen wachten, opdat de ideale gemiddelde vochtigheidsgraad van ongeveer 60 % zich in de kast stabiliseert.

BELANGRIJK: de vochtigheidsgraad kan 45 % of minder bedragen, wanneer het apparaat in extreme omgevingsomstandigheden werkt en/of het droog is in de ruimte waarin het apparaat staat. Het is dan noodzakelijk om bovenaan in de kast extra water te voorzien (bak, kom, etc.).

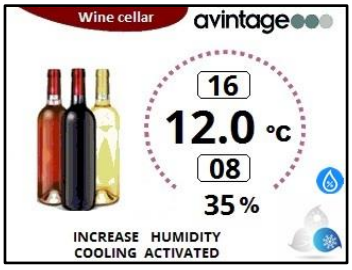
Vochtigheidsgraadindicator

De weergegeven waarde van de vochtigheidsgraad stemt overeen met een gemiddelde op korte termijn, dat regelmatig geactualiseerd wordt. U hoeft zich geen zorgen te maken als de weergegeven vochtigheidsgraad kortstondig wat lager is. Dit over het algemeen bijzonder korte tijdsverloop is te kort om ervoor te zorgen dat de kurken hun elasticiteit verliezen. De volgende waarden zullen op het display waargenomen kunnen worden:

- 45 % verschijnt wanneer de vochtigheidsgraad in het midden van de kast tussen 40 % en 50 % ligt
- 55 % verschijnt wanneer de vochtigheidsgraad in het midden van de kast tussen 50 % en 60 % ligt
- 65 % verschijnt wanneer de vochtigheidsgraad in het midden van de kast tussen 60 % en 70 % ligt
- 75 % verschijnt wanneer de vochtigheidsgraad in het midden van de kast meer dan 70 % bedraagt

Een pictogram en een melding verschijnen wanneer de vochtigheidsgraad minder dan Onder 45% gedurende 3 opeenvolgende cycli. Plaats een kom met water binnen in het apparaat en controleer na 24 uren of de vochtigheidsgraad stijgt.



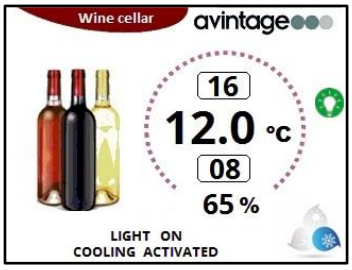


Licht in de wijnkast

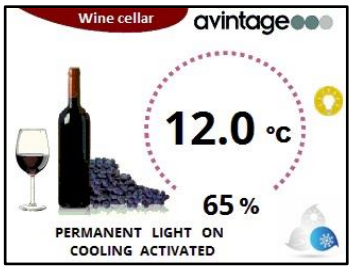
Een binnenverlichting kan worden geactiveerd door te drukken op de knop DOWN “ ” op het bedieningspaneel, voorgesteld met het pictogram “ ”. Met dit licht kunt u uw wijnkast verlichten zonder afbreuk te doen aan de bewaaromstandigheden van uw wijnen (led met lage emissie).

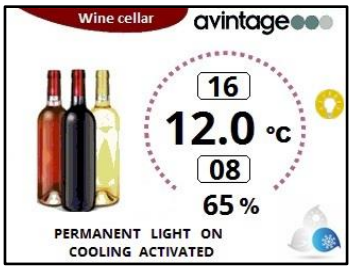
Het symbool van het licht verschijnt, alsook een melding “Light on”. Als u niets doet gaat het licht automatisch uit na 5 minuten. U kunt het licht ook zelf uitschakelen door opnieuw te drukken op de toets DOWN “ ”.





U kunt uw kast ook permanent verlichten. Drukt u daartoe gedurende 5 seconden op de toets DOWN “ ”. Het symbool van het licht verschijnt in geel, alsook een melding “Permanent light on”. Om het licht te doven, opnieuw drukken op de toets DOWN “ ”.





7. UITRUSTINGEN

Bescherming tegen lage temperaturen "Winterkit"

De zekerheid van een constante ideale temperatuur binnen in uw wijnkast van Avintage:

Heeft een plotselinge daling van de omgevingstemperatuur een weerslag op de bewaarkwaliteit van mijn wijnkast?

Neen! De binnentemperatuur van uw wijnkast wordt automatisch geregeld in vergelijking met de omgevingstemperatuur van de ruimte waarin de kast staat, aan de hand van een volledig automatisch systeem.

Om te voorkomen dat uw wijnen te abrupte temperatuurschommelingen ondergaan wanneer de buitentemperatuur plotseling daalt (zonder onder 0° te zakken en vorstvrij), heeft Frio Entreprise voor de automatische winterkit gezorgd.

Hoe werkt de winterkit technisch gezien?

Dit systeem werkt volledig zelfstandig, waardoor u dus niets hoeft te doen. Het systeem wordt actief naargelang van uw temperatuurinstelling, de omgevingstemperatuur en de temperatuur in de kast. Het is niet mogelijk om de bedrijfstemperatuur van het wintersysteem aan te passen. Deze functie is volledig autonoom en vereist geen aanpassing of actie van uw kant.

Het wintersysteem wordt na korte tijd ingeschakeld. Weerstand werkt dan langzaam en zachtjes en stil. Uw wijnen blijven dus in optimale omstandigheden van conservering!

BELANGRIJK: alleen de compressor en dus het koelsysteem produceren lawaai wanneer ze ingeschakeld zijn. Verwarming gebeurt door middel van een weerstand en bijgevolg volledig geruisloos.

Als uw wijnkast in tegenstelling tot wat hierboven vermeld wordt geen lawaai maakt, hoeft u zich geen zorgen te maken. Dit moet niet als een defect beschouwd worden!

Trillingen

Wijn wordt niet graag gestoord en is vooral beducht voor trillingen. Daarom is de compressor van uw wijnkast op speciale schokdempers, zogenaamde *silent blocks*, 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!

Ventilatie

Zuivere lucht die voortdurend ververst en gefilterd wordt. Uw wijnkast van Avintage is uitgerust met een permanent luchtverversingssysteem, waarbij de lucht gefilterd wordt door middel van een koolstoffilter.

Het is raadzaam om deze filter één keer per jaar te vervangen (kan worden besteld bij uw handelaar, op www.climadiff.com onder de rubriek “accessoires” of op www.vinokado.com). U vindt de plaats van de filter op de werktekening van uw wijnkast en de verwijderingsprocedure in het hoofdstuk “WARTUNG”.

Vochtigheid

Schommelt rond de 55 % (± 10). Dit is het gemiddelde vochtigheidsbereik dat aanbevolen wordt om de kurk van uw flessen vochtig genoeg te houden, zodat ze soepel en elastisch genoeg blijft om vloeistoffen buiten te houden, maar uw wijnen toch nog laat ademen.

Blootstelling aan uv-straling

Let op voor licht: licht versnelt het redoxproces en bijgevolg de vroegtijdige veroudering van wijn, wat niet wenselijk is.

- Volle deur: Uw wijnkast beschikt over een volle deur, dus is er geen probleem. Uw flessen blijven beschut tegen licht.
- Glazen deur: uw wijn is ook beschut, want deze deur werd behandeld om tot 70 % van de uv-straling te filteren.

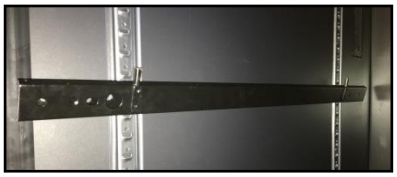
Installatie van de schuifrails (RAILV3)

1- De schuifrails voorbereiden in de juiste richting van hun installatie:
   - Het deel met de stangen moet, met de stangen naar boven gericht, naar de buitenkant van de kast schuiven
   - Het andere deel moet, met de stangen (waarvan er een schuin staat) naar onder gericht, in de groeven vallen die voor dit doel in de zijwanden van de kast zijn voorzien

   Let erop dat de schuin naar onder gerichte stangen (1) in de groeven achteraan in het apparaat moeten worden gevoerd. Doordat ze schuin staan wordt de oplegplank vastgehouden zonder te kantelen.



Rechter rail



Linker rail



(1) Schuine stang

2- Installatie van de rechter rail:
   - De rail op de gewenste hoogte plaatsen
   - Eerst de schuine stang in de groef achteraan in het apparaat voeren *(2)*
   - Vervolgens de tweede stang, op dezelfde hoogte als de andere, invoeren in de groef aan de voorzijde van het apparaat *(3)*
   - Zich ervan vergewissen dat de rail goed horizontaal ligt, vastzit en niet kantelt *(4)*



(2)



(3)

3- Installatie van de linker rail:
   - De rail op dezelfde hoogte plaatsen als de rechter rail
   - Eerst de schuine stang in de groef achteraan in het apparaat voeren
   - Vervolgens de tweede stang, op dezelfde hoogte als de andere, invoeren in de groef aan de voorzijde van het apparaat
   - Zich ervan vergewissen dat de rail goed horizontaal ligt, vastzit en niet kantelt



(4)

4- Installatie van de oplegplank op de rail:
   - Aan de 2 rails trekken en deze verschuiven naar de buitenzijde van de kast *(5)*
   - De oplegplank zodanig plaatsen dat de 4 stangen op de overeenkomstige plekken in de oplegplank vallen
   - U kunt onder de oplegplank kijken om beter te zien waar de gaten zich bevinden ten opzichte van de stangen *(6)*
   - De rails kunnen lichtjes bewegen om de oplegplank optimaal te blokkeren op de verscuifbare



(5)



(6)

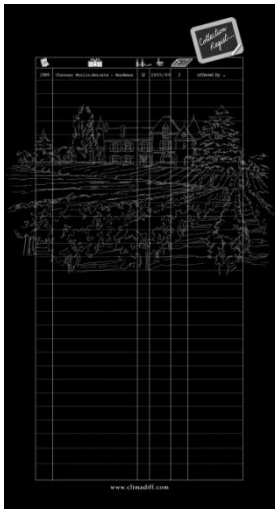


Verschuifbare oplegplank

Hoe moet u uw collectie beheren?

Het wijnkastregister (het origineel, een innovatie van Frio Entreprise) helpt u daarbij

Wijnkastregister of bord van de geklasseerde cru's (overeenkomstig het model en niet bij volledig 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 naargelang van het model voorzien van de lijst van de geklasseerde wijnen.

Schrijf op het wijnkastregister alleen met krijt.

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

Wat nuttige informatie (temperatuur- en oplegwijnkast):

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

WIJNEN	SERVEERTEMPERATUUR
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	7 °C

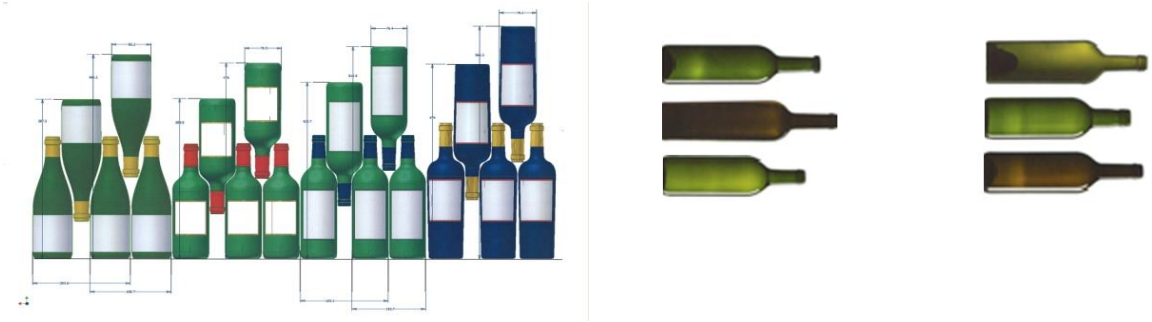
Oplegtabel (in jaren):

De tijd die nodig is om een wijn optimaal tot ontwikkeling te laten komen, verschilt voor elke cru, elke millésime en elke kleur. De onderstaande tabel geeft u een idee van hoeveel jaar het duurt voordat uw flessen hun ideale rijpheid bereikt hebben, met andere woorden het ideale ogenblik om ze te degusteren.

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	

8. LADEN

Types flessen



We zien hier 4 soorten flessen van 75 cl, bourgogneflessen en bordelaises, in verschillende groottes. Er bestaan tal van andere flessen met alle mogelijke inhouden en in alle mogelijke vormen; hierboven ziet u bijvoorbeeld enkele flessen bordeaux van 75 cl.

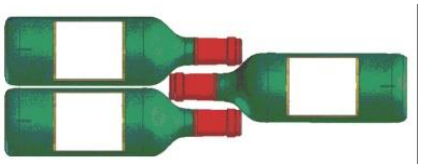
U merkt de rangschikkingsverschillen naargelang van de hoogte van de flessen, de diameters en de methode om ze kruiselings neer te leggen.

Methodes om flessen kruiselings neer te leggen

Let goed op het verschil in diepte!

Kop aan staart, hals tegen hals:

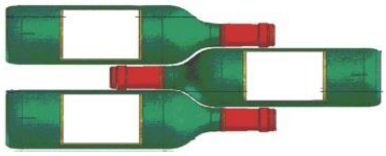
⊕ Grotere vulcapaciteit



Kop aan staart, hals tussen buiken:

⊕ Minder diepte

⊖ Veel verloren plaats!



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 onder de rubriek "accessoires" of op www.vinokado.com.

Omkeerbare oplegplanken

De omkeerbare "Collector®"-oplegplank voor bordeaux- of bourgogneflessen werd door Frio Entreprise bedacht om een eenvoudige, efficiënte, betrouwbare en praktische rangschikkingskeuze mogelijk te maken.



Één kant met afdrukken voor flessen van het type "bordelaise van 75 cl", de andere kant met afdrukken voor flessen van het type "bourgogne van 75 cl". Een brandwerk van het type fles verschijnt op de zijden van de oplegplanken, waaraan u kunt zien welke kant u moet gebruiken naargelang van uw collectie.



Verschuifbare oplegplanken

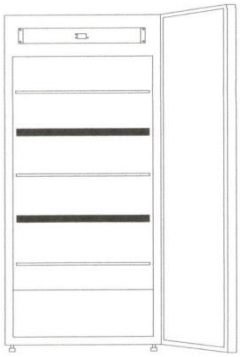
Naargelang van het model zijn er van bij het begin één of meerdere verschuifbare oplegplanken gemonteerd.



U kunt zich aangepaste extra oplegplanken aanschaffen, en tevens schuifrails op bestelling bij de klantenservice van uw handelaar, via onze website www.climadiff.com onder de rubriek “accessoires” of op www.vinokado.com.

Oplegplanken de scheiding

Sommige multifunctionele wijnkoelkasten (met name de DVP305G) zijn uitgerust met 2 specifieke scheidingsroosters. Voor een optimale temperatuurverdeling en -scheiding mogen deze 2 scheidingsroosters niet verwijderd of verplaatst worden.



Vulmethode

Bijzonderheden over de inhouden:

De inhoudsaanwijzingen die bestemd zijn voor de verschillende modellen van Avintage-wijnkasten, worden louter ter informatie gegeven. Ze zullen u helpen uw keuze te maken naargelang van uw wensen en de ruimte waarover u beschikt. Deze inhouden worden tegenwoordig vastgesteld op basis van een standaardfles van het type "traditionele bordelaise van 75 cl". In werkelijkheid zal het wellicht zover komen dat u flessen met verschillende vormen en groottes gaat verzamelen. De kans is groot dat u uw wijnkast om praktische redenen met iets minder dan het maximaal toegestane aantal flessen zult vullen.

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.

Ook de hoeveelheid oplegplanken heeft een grote invloed op de vulling: **een extra oplegplank betekent één of zelfs twee lagen flessen minder...**

Als u dat wenst, kunt u extra verschuifbare oplegplanken toevoegen. Houd in dat geval rekening met het maximaal mogelijke aantal verschuifbare oplegplanken en met de verkleining van de inhoud van uw kast.

Vergeet geen rekening te houden met dit aspect, als u een functionelere wijnkast wenst en een groter aantal oplegplanken wilt toevoegen: u zult dan een keuze moeten maken tussen inhoud en gebruiksgemak!

Vulling:

Na de inschakeling van het apparaat zal de gewenste temperatuur pas na meerdere bedrijfsuren bereikt worden. Wij raden u aan om het apparaat gedurende enkele uren leeg te laten werken, voordat u het begint te vullen.

Uw wijnkast wordt geleverd met één of meerdere oplegplanken, in metaal of in hout, naargelang van het model:

- Plaats de houders op de gewenste plaatsen in de groeven op de zijkanten binnen in de kast. Vergewis u ervan dat de houders goed in de groeven zitten (u moet licht op het hoekijzer drukken om het goed te bevestigen, en nagaan of het goed blijft zitten).
- 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.

BELANGRIJK: zorg ervoor dat de flessen niet in aanraking komen met de achterwand in de kast.

Als u over een groot aantal flessen beschikt, raden wij u aan om ze in hoeveelheden van 40 flessen in de wijnkast te plaatsen, het apparaat vervolgens 12 uur lang te laten werken en dan pas uw andere flessen in de wijnkast te leggen. Herhaal dit zoveel als nodig. De bedoeling bestaat erin om in uw wijnkast een thermische massa te creëren.

Er zijn extra oplegplanken verkrijgbaar als betalende optie en op bestelling bij de klantenservice van uw handelaar, via onze website www.climadiff.com onder de rubriek “accessoires” of op www.vinokado.com.

Inachtneming van de maximale belasting:

Neem absoluut de maximale belasting per oplegplank in acht. 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.

- ✓ Vaste oplegplanken: **68 kg** (ongeveer 52 flessen, ofwel maximaal 4 lagen flessen van 75 cl per oplegplank)
- ✓ Verschuifbare oplegplanken: **25 kg** (14 flessen van 75 cl of 7 magnums)

BELANGRIJK! Het gaat om de maximumcapaciteit; u bent hoegenaamd niet verplicht om zoveel flessen op de oplegplanken te leggen. Het is bovendien mogelijk om de wijnkast zonder oplegplanken te vullen.

9. WARTUNG

Reiniging

Normaal gezien vereist de wijnkast geen bijzonder onderhoud. Alleen de koolstoffilter moet één keer per jaar vervangen worden. Blijkt een reiniging echter noodzakelijk te zijn, koppel het apparaat dan los en reinig zowel de binnenkant als de buitenkant met een mengsel van lauw water en een zacht waspoeder (ban oplos- en schuurmiddelen). Spoel met zuiver water en laat het apparaat drogen voordat u het opnieuw aansluit. Voor andere soorten onderhoud moet u contact opnemen met de klantenservice van uw handelaar.

Wanneer technische ingrepen door een niet-erkende persoon uitgevoerd worden, vervalt de garantie.

Vervanging van de filter met actieve koolstof en regelmaat



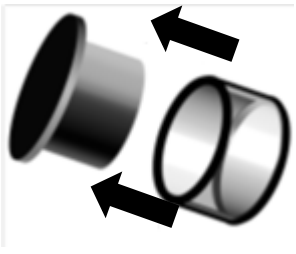
Vervanging van de koolstoffilter: **de filter moet absoluut één keer per jaar vervangen worden.** De filter is een zwart, rond kunststof onderdeel dat de in uw wijnkast aangevoerde lucht filtert. U kunt hem dus zowel van binnenuit als van buitenaf zien; hij bevindt zich bovenaan rechts, achteraan in de wijnkast.

Duw het koolstoffilter vanaf de buitenkant van uw wijnkelder om het uit de binnenkant van het apparaat te verwijderen.

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



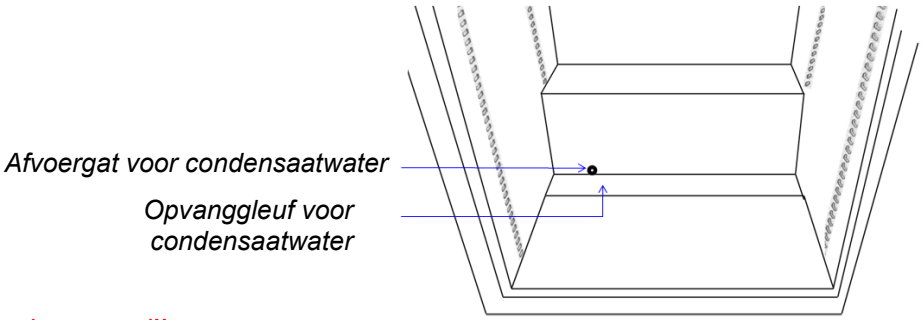




U kunt filters bestellen bij de klantenservice van uw handelaar, op onze website www.climadiff.com onder de rubriek “accessoires” of op www.vinokado.com

Langdurige stilstand

Koppel het apparaat volledig los. Denk eraan om de flessen te verwijderen. Reinig de binnenkuip en droog ze af, en vooral de opvanggleuf voor condensaatwater onderaan in de kast.

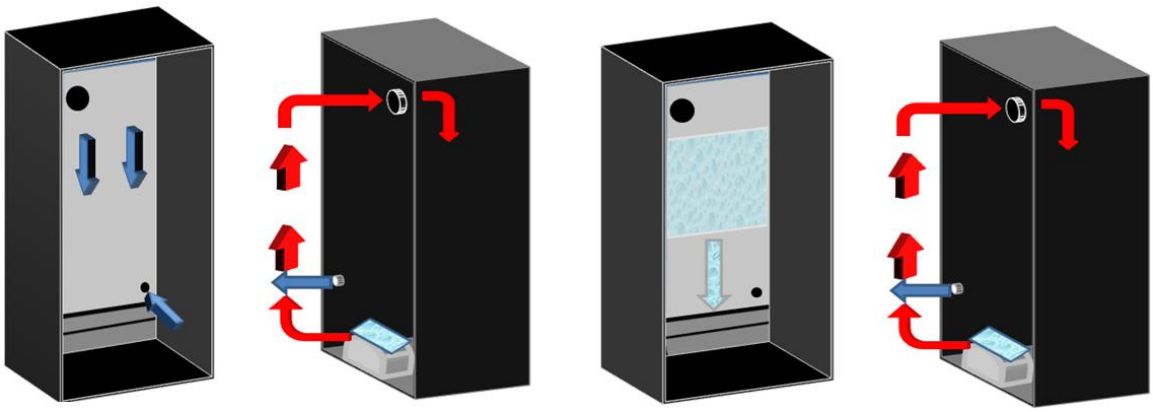


→ De aanwezigheid van water is normaal!!

Ontdooiing condensatie

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 door de compressor geproduceerde warmte verdampt vervolgens het in de bak opgevangen condensaatwater, dat dan aangezogen wordt door de koolstoffilter en op die manier vocht aanvoert.



Het apparaat produceert koude lucht die langzaam neerdaalt, omdat hij zwaarder is dan warme lucht. Hierdoor ontstaat druk en wordt de lucht door het gat onderaan gedreven. De compressor produceert warmte door te werken, en doet het condensaatwater verdampen. De warme lucht stijgt en die vochtige lucht wordt aangezogen door de koolstoffilter.

Van zodra de lucht in aanraking komt met de verdamper, wordt het vocht in die lucht door de verdamper aangezogen in de vorm van ijs. Wanneer de compressor stilstaat, gaat de binnentemperatuur opnieuw stijgen en zal het ijs langzaam smelten. Er verschijnt condensatie.

Het teveel aan condensaat wordt opgevangen in de bak. Wanneer de compressor opnieuw gestart wordt, herbegint het gesloten circuit van de luchtcirculatie.

Vervoer van de wijnkast

De kast moet voor zover mogelijk in de verpakking vervoerd worden, om schade te voorkomen.

Als u de wijnkast liggend moet vervoeren, moet u ze goed beschermen en absoluut zodanig neerleggen dat de vulstang van de compressor naar de grond wijst.

Als u vóór **de achterkant** van de wijnkast staat, moet u ze op de het neerleggen.

10. 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:

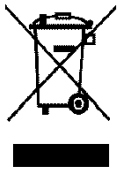
- ✓ Of het stopcontact nog altijd op zijn plaats zit
- ✓ Of er geen stroomonderbreking is
- ✓ Of de storing niet veroorzaakt wordt door één van de oorzaken beschreven in de tabel aan het einde van deze handleiding

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!

11. MILIEU



Dit apparaat is gemarkeerd overeenkomstig Europese richtlijn 2012/19/CE betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgedankt, voorkomt u mee de potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een ongepaste afvalverwerking van dit product.

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

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

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

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

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

Niet-contractueel document.

13. ONDERDELEN

De onderdelen die noodzakelijk zijn om dit apparaat te repareren, zullen gedurende 5 jaar verkrijgbaar zijn.

WOORDENLIJST

Bewaring:
De bewaaromstandigheden maken het mogelijk om reeds tot ontwikkeling gekomen wijnen te beschermen, en om hun kwaliteiten in de loop der tijd te bewaren.

Veroudering:
de klimaatkast werd ontwikkeld om voorwaarden die de ondergrondse kelders zoveel mogelijk benaderen, en die bevorderlijk zijn voor het optimaal tot ontwikkeling komen van de beste wijnen, op een duurzame manier te garanderen

Op temperatuur brengen:
De wijnkast is bedoeld om voortdurend flessen op de juiste serveertemperatuur binnen handbereik te hebben (degustatietemp.: rode bewaarwijn: 18 tot 19 °C, lichte rode wijn: 14 tot 16 °C, …). Van een jaartal voorziene witten wijnen, rode wijnen en champagnewijnen 10 tot 12 °C, witte likeurwijn 8 tot 10 °C).

Wintersysteem:
Verwarmingssysteem dat het mogelijk maakt om uw wijnkast in een onverwarmde (maar vorstvrije) ruimte te plaatsen.

Dagwijnkast:
Zie "Op temperatuur brengen" hierboven.

PREMIUM 1/70 (PREMIUM BGN)-oplegplank:
Deze oplegplanken bestaan uit massief hout (waterbestendig tropisch hout) en werden ontwikkeld voor een geoptimaliseerde, ergonomische en veilige bewaarplaats voor flessen, op basis van 13 flessen per laag.

COLLECTOR-oplegplank:
Deze oplegplanken bestaan uit hout en werden speciaal ontworpen voor een geoptimaliseerde, ergonomische, vlot toegankelijke en veilige bewaarplaats voor flessen. Ze zijn omkeerbaar (voorzijde: bordelaise, keerzijde: Bourguignonne, Val de Loire, …). = bordelaise 14 flessen, bourguignonne 13 flessen.

Verschuifbare oplegplanken:
Zijn gemonteerd op rails en vergemakkelijken de toegang tot één of meerdere lagen (naargelang van het model) grand cru's.

Wijnkastregister:
Het origineel! Een innovatie van Frio Entreprise die het mogelijk maakt om uw collectie met krijt te beheren op de binnenzijde van de deur van de kast.

Thermische schok:
Een thermische schok voor uw flessen zou een abrupte en snelle (minder dan twee uur) omgevingstemperatuurverandering van minstens 20 °C zijn. Het gaat om de herhaling van deze omstandigheden, die voor uw wijnen fataal kan zijn.

FAQ'S

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

- of het stopcontact nog altijd op zijn plaats zit
- of er geen stroomonderbreking is
- Raadpleeg de bijgevoegde reparatiehandleiding.

ELEKTRICITEIT

Mijn wijnkast werkt niet:

1. Geen stroom aan de voedingscontactdoos: controleer uw hoofdzekering of test uw contactdoos.
2. De contactdoos is slecht aangebracht.
3. Raadpleeg de paragraaf over de winterkit, als uw wijnkast in een onverwarmde ruimte staat.

TEMPERATUUR

Mijn wijnkast is te koud:

Selecteer een hogere temperatuur

Mijn wijnkast is niet koud genoeg:

Selecteer een minder hoge temperatuur

De temperatuur in mijn wijnkast schommelt licht:

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 werkings- en stilstandcycli 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. Onze wijnkasten zijn sterk geïsoleerd, om uw wijnen een zo stabiel mogelijke temperatuur aan te bieden. Bijgevolg zal een schommeling van 1 °C van de buitentemperatuur zich enkel uiten in een schommeling van slechts ongeveer 0,1 °C in de vloeistof.
3. Als de vastgestelde temperatuur in uw wijnkast verschilt van de temperatuur die gewoonlijk vastgesteld wordt, en niet langdurig (gedurende meerdere uren) schommelt, moet u contact opnemen met de klantenservice van uw handelaar.

DE COMPRESSOR VAN MIJN WIJNKAST START NIET (BENT U ZEKER? ONZE COMPRESSOREN ZIJN GERUISLOOS)

1. Is de omgevingstemperatuur in uw ruimte laag (lager dan de minimaal vereiste temperatuur)?
2. Is de geselecteerde temperatuur niet te hoog? Selecteer de laagst mogelijke temperatuur (raadpleeg het hoofdstuk “UW APPARAAT BEDIENEN - Instelling van de temperatuur” naargelang van uw model) en ga na of de compressor start, zonder hem aan te raken
3. Is de stroomvoorziening bedrijfsklaar? Om dat te controleren, moet u een andere elektrisch apparaat op dezelfde contactdoos aansluiten.
4. Als de compressor ondanks deze twee bewerkingen nog altijd niet start, moet u contact opnemen met de klantenservice van uw handelaar.

DE COMPRESSOR VAN MIJN WIJNKAST WERKT ZONDER OPHOUDEN

Als u merkt dat er geen koude geproduceerd wordt, moet u uw klantenservice bellen.

HET WINTERSYSTEEM SCHIJNT NIET TE WERKEN

Het systeem werkt pas wanneer de binnentemperatuur onderaan in uw wijnkast lager is dan de geprogrammeerde temperatuur.

VOCHTIGHEID

Over welke gemiddelde vochtigheidsgraad moet ik in mijn wijnkast beschikken?

1. De ideale gemiddelde vochtigheidsgraad ligt tussen 55 en 75 % en mag niet verward worden met de vluchtige vochtigheidsgraad die schommelt naargelang van de werkingscycli van de compressor. Net zoals voor de gemiddelde temperatuur is het de gemiddelde vochtigheidsgraad die van belang is.
2. Naargelang van de geografische zones en hun luchtvochtigheidsgraad zal het al dan niet noodzakelijk zijn om extra water te voorzien. In de gematigde landen ligt de relatieve vochtigheid in de lucht tussen 50 en 80 %. Voor die vochtigheidsgraad hoeft geen extra water voorzien te worden, maar moet de instelling ervan nauwkeurig gecontroleerd worden.

De gemiddelde vochtigheidsgraad van mijn wijnkast is blijvend lager dan 50 %: bent u daar zeker van? (De vochtigheid schommelt sterk en snel, dat is normaal)

1. Ga na of de koolstoffilter niet te oud of gewoon verstopt is.
2. Vergewis u van de efficiëntie van uw vochtigheidsmeter.
3. Als u een stof om de 2 uur vochtig maakt, zal ze nooit droog worden. Dit principe is van toepassing op de kurken. Dankzij de onveranderlijkheid van de vochtigheidsgraad kunnen de kurken hun noodzakelijke elasticiteit bewaren. Als u dus een vluchtige vochtigheidsgraad vaststelt die lager lijkt, is dat normaal. Die vochtigheidsgraad zal nadien zeker opnieuw stijgen.

De vochtigheidsgraad van mijn wijnkast is blijvend hoger dan 75 %. Bent u daar zeker van? (De vochtigheid schommelt sterk en snel, dat is normaal)

1. Ga na of de koolstoffilter niet te oud of gewoon verstopt is.
2. Vergewis u van de efficiëntie van uw vochtigheidsmeter.
3. Als u een stof om de 2 uur vochtig maakt, zal ze nooit droog worden. Dit principe is van toepassing op de kurken. Dankzij de onveranderlijkheid van de vochtigheidsgraad kunnen de kurken hun noodzakelijke elasticiteit bewaren. Als u dus een vluchtige vochtigheidsgraad vaststelt die hoger lijkt, is dat normaal. Die vochtigheidsgraad zal nadien zeker opnieuw dalen.

De etiketten van mijn flessen komen los:

1. Uw wijn loopt geen gevaar, maar de vochtigheidsgraad in uw wijnkast is te hoog.

ER BEVINDT ZICH WATER BENEDEN ACHTERAAN IN MIJN WIJNKAST, BUITEN DE DAARTOE VOORZIENE ZONE

1. Dit brengt uw wijn niet in gevaar.
2. Staat de wijnkast perfect waterpas? Helt ze niet naar voor over?
3. Is de afvoerbuis verstopt?

ER HANGEN GEUREN IN MIJN WIJNKAST

1. Werd de koolstoffilter regelmatig vervangen? Moet jaarlijks vervangen worden; is verkrijgbaar op bestelling bij uw handelaar, op www.climadiff.com onder de rubriek “accessoires” of op www.vinokado.com.
2. Wordt de koolstoffilter niet gewoon versperd door een fles?

MIJN WIJNKAST MAAKT LAWAAI

1. De compressor produceert lawaai als hij werkt: ga na of de compressor stevig op de rubbers (*silent blocks*) 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.

MIJN OPLEGPLANKEN ZAKKEN TIJDENS HET VULLEN INEEN

1. Ga na of de maximale vulcapaciteit niet overschreden wordt.

WAT MOET U DOEN BIJ EEN STROOMONDERBREKING?

De meeste stroomonderbrekingen worden snel opgelost. Een onderbreking van 1 of 2 uur zal de temperaturen van de wijn in uw wijnkast niet beïnvloeden (traagheid). 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.

Bij een stroomonderbreking worden de laatste instellingen in het geheugen behouden. Na het opnieuw opstarten zal uw wijnkast werken volgens de laatste selecties die u gemaakt hebt, of volgens de oorspronkelijke instellingen als u die niet gewijzigd hebt.

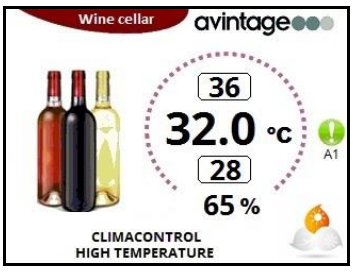
DE WAARSCHUWING GAAT AAN

Wanneer de waarschuwing wordt geactiveerd, kunt u het geluid tijdelijk deactiveren door gedurende 5 seconden te drukken op de knop UP “ ”. Op het scherm verschijnt een melding die aangeeft dat de waarschuwing werd gedeactiveerd.

<u>Waarschuwing hoge temperatuur:</u>

De waarschuwing kan verschijnen wanneer de temperatuur in de kast te hoog oploopt. Er verschijnt een melding.





Deze waarschuwing kan worden geactiveerd bij het opstarten van het apparaat, gedurende de tijd die nodig is om de ingestelde temperatuur te bereiken. Daarbij dient u meerdere uren te wachten. De waarschuwing kan ook verschijnen als de deur niet goed gesloten is of lang open gebleven is en de

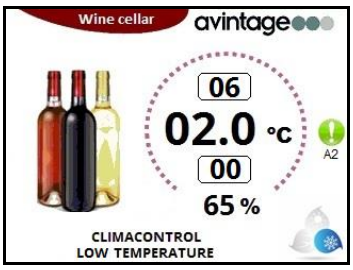
omgevingstemperatuur de meting heeft beïnvloed.

Als geen van de hierboven vermelde gevallen van toepassing is, en het niet mogelijk is de waarschuwing te deactiveren, moet u het apparaat afkoppelen en contact opnemen met de klantenservice.

Waarschuwing lage temperatuur:

Wanneer de interne temperatuur 4°C bereikt, wordt de waarschuwing lage temperatuur geactiveerd.





Die waarschuwing wordt geactiveerd als de omgevingstemperatuur zeer laag ligt, of als de deur lang open gebleven is bij een zeer lage omgevingstemperatuur.

Als geen van de hierboven vermelde gevallen van toepassing is, dienen de instellingen van het apparaat te worden gecontroleerd (insteltemperatuur en temperatuur voor activering van het wintersysteem). Als de insteltemperatuur en de temperatuur voor activering van het wintersysteem correct geregeld zijn, moet u contact opnemen met de klantenservice. Als de interne temperatuur onder de omgevingstemperatuur ligt, en de waarschuwing lage temperatuur is geactiveerd, moet u het apparaat afkoppelen en contact opnemen met de klantendienst.

ER VERSCHIJNT EEN FOUTCODE OP HET SCHERM VAN MIJN WIJNKAST

Het elektronische instelsysteem kan een technische storing detecteren en op het scherm weergeven door middel van een foutcode, zoals A1, A2, A3, A4 of A5.





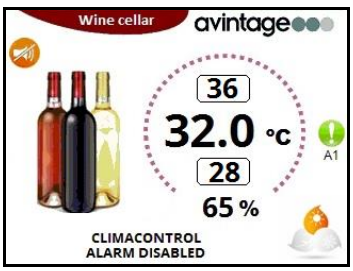
Als u deze code ziet verschijnen, moet u ze noteren en meedelen aan de technicus die aan uw wijnkast zal werken. De betekenis van deze code wordt beschreven in de technische documenten die uitsluitend bestemd zijn voor de professionele technische diensten. Het verdient aanbeveling uw apparaat af te koppelen. Zo zal een eventuele storing gemakkelijker en sneller opgelost kunnen worden.

Voor alarmen 3, 4 en 5 verschijnt het volgende bericht afwisselend met het hoofdscherm, met een periode van 3 seconden.



Wanneer de waarschuwing wordt geactiveerd, kunt u het geluid tijdelijk deactiveren door gedurende 5 seconden te drukken op de knop UP “ ”. Op het scherm verschijnt een melding die aangeeft dat de waarschuwing werd gedeactiveerd.





Als de parameters na een uur werking niet naar normale waarde teruggekeerd zijn, zal de geluidswaarschuwing opnieuw in werking treden. Het verdient aanbeveling uw apparaat af te koppelen en de klantendienst op te roepen.

Maar, wat er ook gebeurt, als u een afwijkende temperatuur of vochtigheidsgraad vaststelt in uw wijnkast, hoeft u niet te panikeren! Alleen een langdurige en blijvende blootstelling van uw wijnen aan deze abnormale omstandigheden zou ze in gevaar kunnen brengen.

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 **AVINTAGE** al adquirir este aparato que, estamos convencidos, cumplirá plenamente sus expectativas.

Ha decidido confiar sus vinos a una vinoteca del grupo Frio Entreprise. ¡Muchas gracias! Nuestros equipos buscan permanentemente la calidad y el perfeccionamiento de nuestros productos, por lo que su opinión nos importa mucho. Para optimizar la instalación y la utilización de su nueva adquisición, le invitamos a que lea detenidamente las siguientes páginas. ¡Le deseamos unas agradables degustaciones!

La información que figura en estas instrucciones puede ser modificada sin aviso previo por parte de Frio Entreprise. Frio Entreprise no ofrecerá garantía alguna para sus aparatos en caso de que se haga un uso de los mismos diferente al descrito en estas instrucciones o que se realice una intervención por parte de un tercero no autorizado por Frio Entreprise o su distribuidor. Los nombres y las marcas mencionadas en este documento están protegidos por la ley. Este manual contiene información original. Cualquier reproducción queda estrictamente prohibida salvo autorización expresa y por escrito de Frio Entreprise.

1. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Para impedir los peligros, no reemplace usted mismo el cable estropeado de la red eléctrica. Ponerse en contacto con el

distribuidor, un centro de reparación autorizado o un reparador profesional.

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

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

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

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

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

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

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

Asegurarse de que la zona donde se vaya a colocar el electrodoméstico pueda soportar su peso cargado (una botella de 75 cl pesa aproximadamente 1,3 kg). La vinoteca debe estar

colocada en una superficie plana. Si hay que colocarla en una alfombra o tapete, colocar un soporte debajo.

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

Seguridad de los niños y demás personas vulnerables

- ✓ Este aparato pueden utilizarlo niños de 8 años o más, personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o personas que no hayan aprendido a utilizar el aparato, siempre que estén bajo la supervisión de una persona informada y consciente de los riesgos que ello implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ✓ La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben llevarlos a cabo niños, excepto si son mayores de 8 años y están vigilados.
- ✓ Mantenga todos los componentes del embalaje fuera del alcance de los niños, ya que existe riesgo de asfixia.
- ✓ Riesgo de atrapamiento de niños. El riesgo de atrapamiento y asfixia de los niños no son problemas del pasado. Los aparatos desechados o abandonados siguen siendo peligrosos… incluso si van a "dejarse en el garaje unos días".
- ✓ Si decide desechar el aparato, desenchúfelo de la toma mural, corte el cable de conexión (tan cerca del aparato como le sea posible) y retire la puerta para impedir que los niños jueguen con ella y se electrocuten o se encierren en el interior del aparato.
- ✓ Si el aparato, provisto de una junta de puerta magnética, debe reemplazarse por otro aparato provisto de un pestillo en la puerta o en la junta, compruebe que dicho pestillo no funciona antes de deshacerse del aparato. De este modo, se

evitará que el aparato se convierta en una trampa para los niños.

- ✓ Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- ✓ Antes de dar de baja la bodega en un sitio de reciclaje específicos, quite la puerta, pero dejar los estantes en lugar de una manera tal como para hacer difícil que los niños se suban en el interior.

Seguridad general

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

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

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

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

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

ATENCIÓN — 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 utilizar dispositivos mecánicos ni ningún otro medio para acelerar el proceso de descongelación distintos de los recomendados por el fabricante.

ATENCIÓN — No estropee el circuito de refrigeración.

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

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

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

Líquido refrigerante

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

Atención: riesgo de incendio

Si el circuito de refrigeración resultara dañado:

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

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

Seguridad eléctrica

- ✓ Declinamos toda responsabilidad en caso de incidente causado por una mala instalación eléctrica.
- ✓ El cable de alimentación no debe alargarse. No utilice ningún alargador, ningún adaptador ni ninguna toma múltiple.
- ✓ Asegurarse de que el cable de alimentación no esté aplastado ni estropeado. Si el cable está aplastado o estropeado, podría sobrecalentarse y provocar un incendio.
- ✓ Asegurarse de tener acceso al enchufe de la red eléctrica del electrodoméstico.
- ✓ No tirar del cable principal
- ✓ No elimine en ningún caso la toma de tierra.
- ✓ Si el enchufe de alimentación está suelto, no insertar el cable de alimentación. Existe riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- ✓ No se debe poner en funcionamiento el electrodoméstico sin la tapa de la lámpara de iluminación interior.
- ✓ Desconecte el aparato antes de cambiar la bombilla.
- ✓ La vinoteca se aplica solamente con suministro de alimentación de corriente alterna monofásica de 220~240 V/50 Hz.
- ✓ Si el cable de alimentación está estropeado, no lo reemplace.

Póngase en contacto con el servicio posventa.

- ✓ La toma de corriente debe estar accesible fácilmente pero fuera del alcance de los niños. En caso de duda, consulte al instalador

Utilización diaria

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

- ✓No utilizar nunca la base, los cajones, las puertas, etc. como sostén o soporte.
- ✓Para evitar que caigan objetos e impedir el deterioro del aparato, no sobrecargue los compartimentos del aparato.

Atención: limpieza y mantenimiento

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

Información importante acerca de la instalación

- ✓Evite colocar la unidad en zonas húmedas.
- ✓Mantener el electrodoméstico alejado de la luz directa del sol y de las fuentes de calor (estufa, calentador, radiador, etc.). La luz directa del sol puede afectar a la capa acrílica y las fuentes de calor pueden aumentar el consumo eléctrico. El frío extremo o las temperaturas ambiente de calor también pueden provocar funcionamientos inadecuados de los electrodomésticos.
- ✓Enchufe la vinoteca en una toma de corriente exclusiva apropiadamente instalada con toma de tierra. Bajo ninguna circunstancia corte o quite la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación. Cualquier pregunta que tenga sobre la potencia y/o puesta a tierra debe dirigirse a un electricista cualificado o un centro de servicio de productos autorizado.

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

Ahorro de energía

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

- ✓ Instálelo en un lugar adecuado (véase el capítulo “Instrucciones de instalación”).
- ✓ Mantenga las puertas abiertas el menor tiempo posible.
- ✓ Para que el aparato funcione correctamente, limpie periódicamente el condensador (véase el capítulo “Mantenimiento”).

✓ Revise periódicamente las juntas de las puertas y asegúrese de que cierren siempre correctamente. Si no es así, póngase en contacto con el servicio posventa.

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:

- ✓ **2011/65/EU (ROHS)**
- ✓ **2014/35/EU relativa a la seguridad eléctrica**
- ✓ **2014/30/EU relativa a la compatibilidad electromagnética**
- ✓ **643/2009/CE relativa al etiquetado energético**



2. DATOS TÉCNICOS

Ejemplo de placa de características:

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES: I

MODÉLE CVP 186		
REFERENCE	DVA 265 PA+	 ROHS COMPLIANT MADE IN PORTUGAL
CAPACITE	264 BOUTEILLES	
VOLUME BRUT	480 l	
GAS REFRIGERANT	R600a 0,030 Kg	
AGENT ISOLANT	R134a	
PUISSANCE LAMP	0,5 W	Nº SÉRIE
CLASSE SN	230V - 50Hz 106 W 0,74 A	XXXX Y ZZ

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. UNA VINOTECA, ¿PARA QUÉ?

Introdución

No olvide que el vino es fruto de una pasión. El vino es complejo, evoluciona muy despacio, tranquilamente. Requiere que se cumplan varias condiciones para desarrollarse y alcanzar tranquilamente su apogeo, unas condiciones que deben ser constantes en el tiempo. En primer lugar

debemos distinguir entre temperaturas de envejecimiento, conservación y temperaturas de degustación.

Para ello, destacamos 5 puntos importantes:

- ✓ La temperatura de envejecimiento: designa una horquilla de temperaturas entre 10 y 14°C, idealmente en torno a 12°C, independientemente del tipo de vino que se quiere conservar y hacer madurar. Más que el nivel de temperatura, es la constancia de la misma en el tiempo la que permite que un vino se desarrolle plenamente. Por tanto es importante evitar las variaciones térmicas bruscas.
- ✓ La humedad: el tapón de corcho de las botellas debe estar húmedo permanentemente para conservar sus propiedades herméticas. Con un índice de humedad inferior al 50% durante un período prolongado, el tapón de las botellas se seca y se contrae, dejando que el vino se derrame y se oxide. Con un índice de humedad superior al 80 % durante un período prolongado, aumenta el riesgo de aparición de hongos y de despegue de las etiquetas.
- ✓ Los olores/la ventilación: el vino respira a través del tapón. La proximidad constante de olores desnaturaliza el vino.
- ✓ Las vibraciones: las vibraciones fatigan el vino y alteran su evolución. Por eso es importante conservar el vino lejos de cualquier movimiento.
- ✓ La luz: la luz aumenta la posibilidad de óxido-reducción del vino, acelerando así su envejecimiento. Por eso es importante mantenerlo en una absoluta oscuridad protectora.

A esto hay que añadir un concepto fundamental: No sirve de nada conservar con cariño un vino durante años para «matarlo» sirviéndolo a una temperatura inadecuada. Cuando un vino se sirve demasiado frío, los aromas quedan anestesiados y sus defectos enmascarados. Un vino servido demasiado caliente podría saber demasiado a alcohol. La temperatura de servicio: Se trata de la horquilla de temperaturas para servir y consumir un vino, de 7°C en el caso de los licorosos hasta 18°C en el caso de los tintos tánicos de guarda. La constancia de estas condiciones en el tiempo es vital.

Repasemos las necesidades que han determinado su elección

- ✓ ¿Quiere comprar vinos jóvenes y hacerlos madurar con todo el cariño? Se encuentra en el ámbito del **envejecimiento.**
- ✓ ¿Quiere comprar vinos y champanes próximos a su apogeo para tenerlos al alcance de la mano y saborear la plenitud de sus aromas el día que más le apetezca a la temperatura adecuada? Aquí hablamos de **polivalencia,** conservación y puesta en temperatura.
- ✓ ¿Desea consumir sus vinos a la temperatura adecuada? Una vinoteca de **servicio** se adaptará perfectamente a sus necesidades (también denominada vinoteca de puesta en temperatura).

Las diferentes vinotecas

Frio Entreprise, especialista en vinotecas, ha diseñado diferentes tipos de armarios.

- ✓ **De envejecimiento:** el recinto climatizado está concebido para garantizar, en el tiempo y de forma constante, las condiciones de las bodegas subterráneas que favorecen el desarrollo óptimo de los mejores caldos.
- ✓ **Polivalentes:** armarios que combinan zonas de puesta en temperatura y de conservación, mono compartiméntales o multi compartimentales…
- ✓ **De puesta en temperatura o de servicio:** le permitirán degustar sus mejores caldos a la temperatura adecuada para que exhalen la fineza de sus aromas.

Para cualquier información sobre nuestros productos, consulte nuestro sitio: www.avintage.com. Para

los pedidos de bandejas, filtros de carbón u otros accesorios, consulte la sección “accesorios” de nuestro sitio internet www.climadiff.com o en www.vinokado.com.

Descubra las cualidades de su vinoteca

Fiabilidad y seguridad:

Todos los armarios para vinos Avintage se fabrican con componentes de alta calidad. Las tecnologías de los diferentes sistemas utilizados responden a las normas más estrictas de fiabilidad y seguridad. El valor de su contenido merece la mayor atención.

Vinotecas de envejecimiento - temperatura homogénea:

Nuestros equipos se han esforzado y han trabajado para conseguir una distribución del frío adecuada para ofrecer a sus vinos una temperatura media homogénea sin la circulación mecánica del aire. Así sus botellas descansan tranquilas.

Vinotecas polivalentes - escalonamiento de las temperaturas:

La estratificación natural permite una elección escalonada, la puesta en temperatura del vino, su conservación, su refrigeración y una gestión polivalente multizonas.

Climacontrol®:

Su bodega dispone de una gestión electrónica “climacontrol” quien permite la gestión de todas las funciones (temperatura, humidad, el sistema invierno…) y le ofrece un máximo de seguridad y de comodidad.

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Antes de utilizar este electrodoméstico

- ✓ Retire el embalaje exterior e interior.
- ✓ Antes de conectar el electrodoméstico a la fuente de alimentación, mantenerlo recto durante aproximadamente 24 horas. De este modo, se reducirá la posibilidad de que se produzcan funcionamientos inadecuados en el sistema de refrigeración a causa de las manipulaciones durante el transporte.
- ✓ Limpie el interior con un paño suave y agua tibia.
- ✓ Cuando se deshaga de su aparato, escoja un punto limpio autorizado.
- ✓ Sitúe su vinoteca en un piso lo suficientemente fuerte para soportarla cuando esté completamente cargada. Para nivelar su vinoteca, ajuste las patas frontales de nivelación bajo la vinoteca.
- ✓ Se necesita una ventilación adecuada, no bloquear la salida frontal de aire.
- ✓ El electrodoméstico solamente puede utilizarse en interiores.
- ✓ El uso previsto de este aparato es exclusivamente el almacenamiento de vino.
- ✓ Este aparato uso refrigerante inflamable. Por lo tanto, no dañe las tuberías de refrigerante durante el transporte.

Atención

- ✓ Almacene las botellas cerradas.
- ✓ No sobrecargue el aparato.
- ✓ No abra la puerta más de lo que fuera necesario.
- ✓ No cubra las parrillas con hojas de aluminio o cualquier otro material que pudiese impedir una

buena circulación del aire.

- ✓ Si la bodega de vino debe dejarse vacía durante un largo período, se sugiere desconectar el aparato y después limpiarla meticulosamente, dejar la puerta entreabierta para que el aire circule y prevenga la formación de mohos y olores.

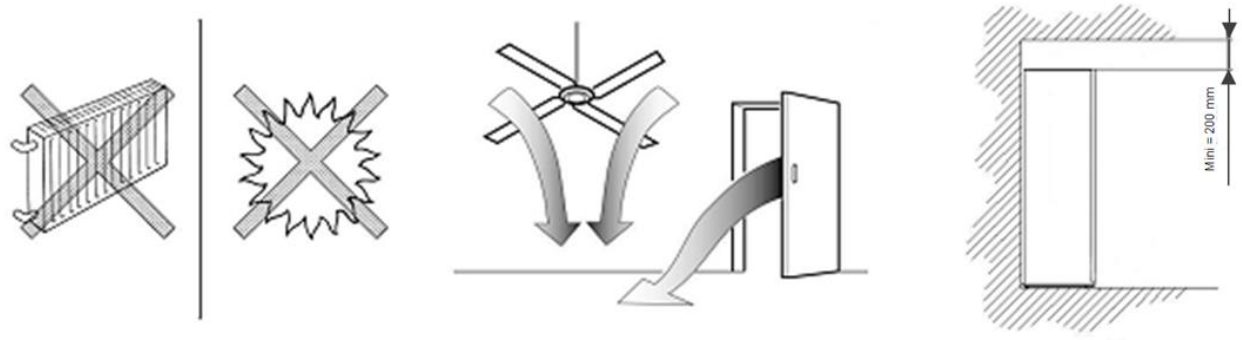
ATENCIÓN: mantener este electrodoméstico alejado de cualquier sustancia que pueda causar ignición.

Ubicación

Elija cuidadosamente la ubicación: alejada de fuentes de calor, fuera del alcance del sol, no expuesta a bajas temperaturas. De este modo conseguirá las mejores condiciones de funcionamiento con el mínimo consumo de energía.

Asegúrese también de que la superficie donde instale el armario sea plana y resistente (tenga en cuenta el peso del aparato más la carga; generalmente una botella de 75 cl pesa 1,3 kg).

No coloque la vinoteca al aire libre y procure mantener un espacio mínimo de 200 mm entre la parte superior del armario y el techo.



Nota: en condiciones ambientales extremas se puede producir el desbordamiento de la bandeja de recuperación del agua de desescarchado, situada en la parte trasera, cerca del compresor.

Por esta razón recomendamos que elija una ubicación para el aparato donde la pared y el suelo resistan la posible formación de agua sin deteriorarse.

Conexión a la red eléctrica

Asegúrese de haberse familiarizado con las instrucciones de seguridad que figuran al principio de este manual.

Si el armario para vinos ha estado muy inclinado durante el transporte o la instalación, no olvide en primer lugar dejarlo en posición vertical durante 24 horas antes de conectarlo para que el aceite lubricante pueda bajar y acumularse en el compresor.

Si no cumple esta consigna, podría producirse una avería completa del sistema de refrigeración. Consulte las instrucciones de seguridad que figuran al principio de este manual.

Su vinoteca está equipada con un cable de conexión y una toma de corriente de 230 V/50 Hz monofásica (norma CE). Debe conectarse a una toma mural con puesta a tierra y una protección de 10 A como mínimo.

Límites de temperatura del ambiente de la sala

Este aparato está diseñado para que funcione a temperaturas ambiente especificadas en su clase de temperatura indicada en la placa de características.

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

IMPORTANTE: Para que el aparato funcione correctamente, procure no sobrepasar los siguientes valores máximos y mínimos. Las temperaturas ambiente extremas (altas o bajas) pueden alterar el rendimiento del aparato impidiendo que se alcancen las temperaturas deseadas.

Si desea utilizar la vinoteca de envejecimiento como vinoteca de puesta en temperatura y desea obtener una temperatura interna superior a 13°C, respete los valores de temperatura ambiente que se indican a continuación:

	VINOTECA MONO TEMPERATURA			
Utilización	**ANEJAMIENTO**		**PUESTA A TEMPERATURA**	
Puerta	Cristal	Llena	Cristal	Llena
Temperatura ambiante que tiene que respetar	0-32°C	0-32°C	0-32°C	0-32°C
Temperatura interior	8-18°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C
Kit de invierno?	Si	Si	Si	Si

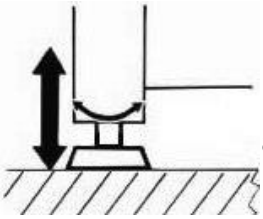
	VINOTECA MULTI TEMPERATURA									
Puerta	Cristal					Llena				
Temperatura ambiante que tiene que respetar	0-32°C					0-32°C				
Temperatura interior	14° 10° 6°	15° 11° 7°	16° 12° 8°	17° 13° 9°	18° 14° 10°	14° 10° 6°	15° 11° 7°	16° 12° 8°	17° 13° 9°	18° 14° 10°
Kit de invierno?	Si					Si				

Desembalaje

Retire (según el modelo) el palé de transporte en el que descansa la vinoteca retirando los dos tornillos que lo sujetan al armazón en la parte posterior del aparato. Retire todos los elementos de calzado o protección presentes en el interior.

Calzado:

Realice el calzado y ajuste la horizontalidad de la vinoteca (es aconsejable utilizar un nivel de burbuja). Esto evitará cualquier movimiento debido a la



inestabilidad, generadora de ruidos y vibraciones, y garantizará la perfecta hermeticidad de la puerta.

Pare ello utilice las patas regulables de la parte delantera del aparato (según el modelo).

Asimismo, le aconsejamos que incline muy ligeramente (2/3 mm) el aparato hacia atrás para « forzar » la circulación del agua de condensación, lo que evitará la formación de depósitos de cualquier tipo (calcificaciones). El ajuste se realiza girando las patas.

Espacio

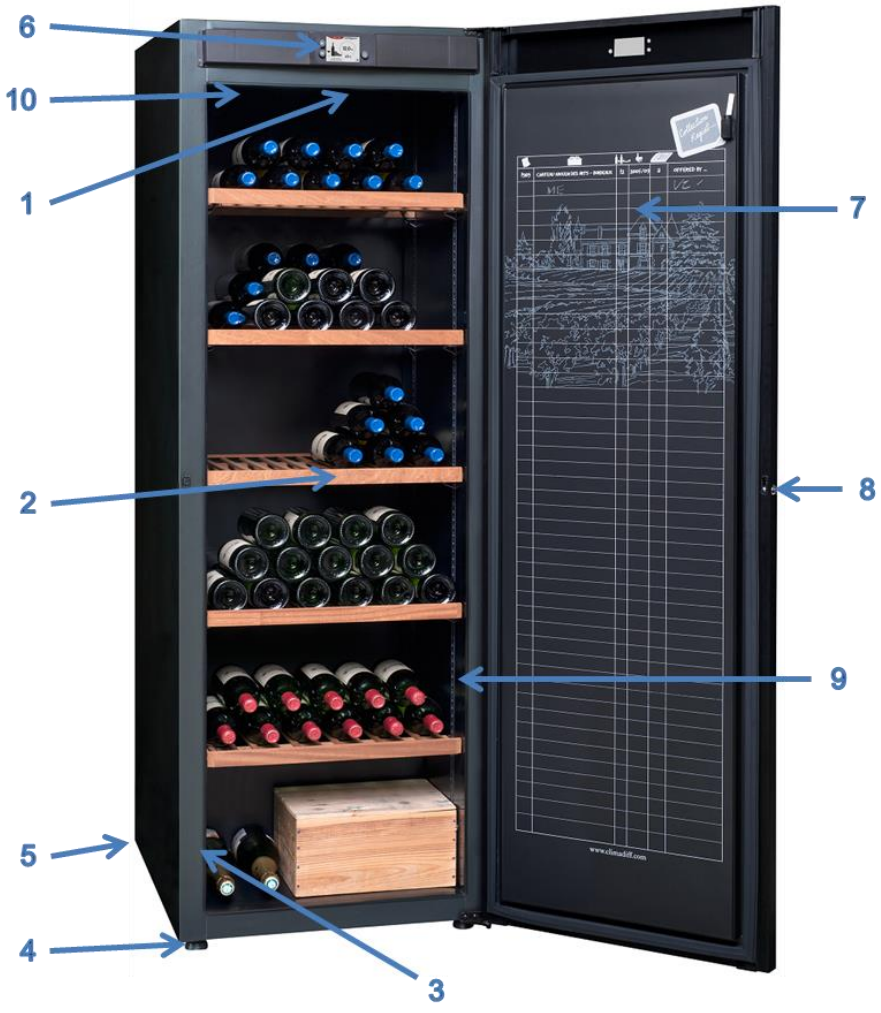
Instalación espaciada:

Deje un espacio de al menos 3 cm entre la pared y la parte posterior de la vinoteca para que el aire circule libremente. Este aparato no está concebido para ser empotrado.

Asegúrese de que la superficie donde vaya a instalar el aparato pueda soportar el peso del mismo y la carga (una botella de 75 cl = 1,3 kg de media).

5. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Alumbrado
2. Bandeja
3. Placa de características
4. Patas de altura regulable
5. Ruedas de desplazamiento
6. Sistema de control electrónico
7. Puerta
8. Cerradura
9. Ranuras de fijación de las bandejas
10. Filtro de carbón



Pantalla de la vinoteca

Primero retire el adhesivo protector de pantalla.

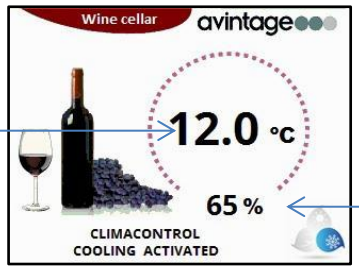


Tecla de regulación:

	Tecla para aumentar
	Tecla para disminuar
	Tecla para ir al menu principal

Vinoteca mono temperatura:

Temperatura media

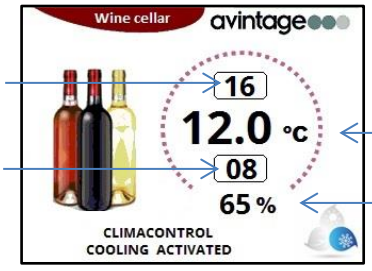


Indicator de humedad

Vinoteca polivalente:

Temperatura zona alta

Temperatura zona baja



Temperatura zona central

Indicator de humedad

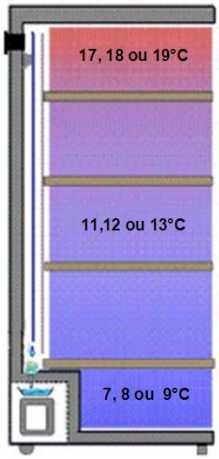
Los siguientes pictogramas pueden aparecer:

	La temperatura seleccionada esta llegada, la bodega esta en modo “economía de energía”
	Pictograma de funcionamiento del compresor, la vinoteca hace frio para disminuir la temperatura
	Pictograma de funcionamiento del kit de invierno, la vinoteca hace calor para aumentar la temperatura (ver el parágrafo “EQUIPOS - Protección baja temperatura)
	Pictograma para la luz temporal (ver el parágrafo “FUNCIONAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO - Luz interior”)
	Pictograma de funcionamiento de la luz de manera permanente (ver el paragrafo “FUNCIONAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO - Luz interior”)
	Pictograma de agua (ver el parágrafo “FUNCIONAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO - Indicador de humedad”)
	Pictograma de alarma o de problemas de funcionamiento con códigos de errores (ver el parágrafo “PREGUNTAS FRECUENTES - Aparece un código de error en la pantalla de mi vinoteca”)
	Pictograma de modo silencioso, la alarma se desactiva temporalmente (ver el parágrafo “PREGUNTAS FRECUENTES - Aparece un código de error en la pantalla de mi vinoteca”)
	Acceso a pictograma ajustes del aparato
	Pictograma de modo de espera (ver el paragrafo “FUNCIONAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO - Modo de espera”)

Celsius / Farhenheit:

Presione el botón ARRIBA "" durante más de 10 segundos para pasar de una pantalla de temperatura en grados Celsius a una pantalla Farhenheit. Manténgase presionado nuevamente durante más de 10 segundos en esta misma tecla para regresar a una pantalla en Celsius, y así sucesivamente.

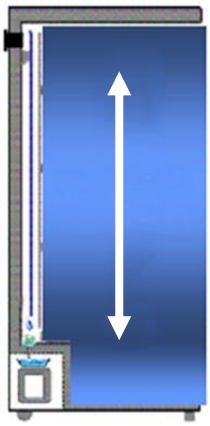
Esquema de visualización de los diferentes niveles de temperatura en la vinoteca (según el ajuste)



Parte alta, ideal para poner a temperatura de servicio los vinos tintos.

Parte central, ideal para la conservación.

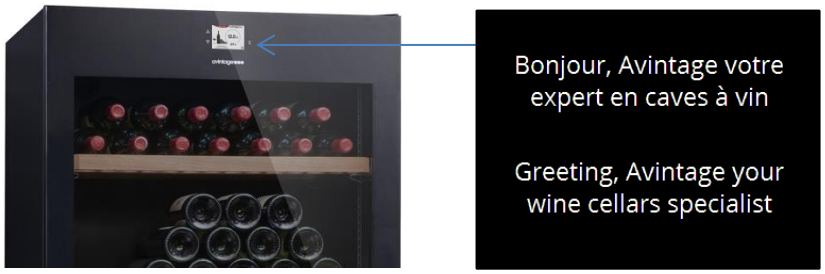
Parte baja, para conservar blancos suaves y champanes a temperatura de degustación. "Atención, es preferible degustar los “grands crûs” de champán a unos 12°C".



Toda la vinoteca está dedicada al envejecimiento de sus vinos, o bien a la puesta en temperatura del vino de su elección (temperatura única regulable entre +8 y +18°C).

6. FUNCIONAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO

Ajuste de la temperatura



Para poner en marcha, conectarla.

En el momento de la puesta en marcha, o tras un corte de electricidad, se inicia un proceso de escalonamiento del sistema. Durante este proceso, la pantalla y los botones de selección se iluminan, y el pictograma de alerta (círculo con punto de exclamación) parpadea.

El proceso puede durar entre 10 y 60 segundos. Al final del mismo, la pantalla y los botones vuelven a su estado normal.

La temperatura en el interior de la vinoteca es controlada automáticamente por el sistema de ajuste electrónico.

El sistema ha sido preajustado en fábrica, funciona automáticamente. Los parámetros de base han sido establecidos para obtener una temperatura media central de 12°C +/- 2°C. Si usted modifica las regulaciones, la última regulación será en memoria.

Selección de la temperatura

Si resultara necesario ajustar de nuevo o adaptar la temperatura de conservación:

- ✓ Apretar la tecla (S) durante 3 segundas para entrar en el modo programación.
- ✓ Aquí, está el menú de las regulaciones posibles (temperatura, kit de invierno, alarma temperatura alta, modo de espera)
- ✓ Los menús muestran después de algunas segundas o puede seleccionarles apretando en la tecla (S) para hacerles desfilar.

✓ Según el modelo, la pantalla muestra :





✓ Apretar sobre las teclas para seleccionar la temperatura deseada y apretar sobre S para confirmar su selección o esperar algunas segundas y el menú aparecerá de nuevo. Cuando el valor empezará a parpadear, la temperatura podría ser modificada.

Para bajar la temperatura interior:

- Pulse el botón para disminuir la temperatura
- Validar la selección pulsando la tecla S

Para aumentar la temperatura interior:

- Pulse el botón para aumentar la temperatura
- Validar la selección pulsando la tecla S

Vinotecas de envejecimiento

La temperatura interior es homogénea y los ajustes de fábrica son de 12°C +/- 2°C.



Puede elegir una temperatura única comprendida entre +8°C y +18°C que le permitirá optar tanto por una temperatura de envejecimiento ideal (12°C), como por poner a temperatura ideal de servicio el vino que desee: tinto, blanco, rosado o champán.

IMPORTANTE: en caso de que desee obtener una temperatura interior de 18°C y su armario para vinos tenga una puerta de cristal, la temperatura ambiente debe ser superior a 15°C.

Vinotecas polivalentes

El escalonamiento de temperatura programado de fábrica de arriba a abajo es de 12°C para la zona media.

Puede modificar estos ajustes, pero no puede modificar la diferencia de temperatura entre la parte superior y la inferior, que será siempre de 8°C. Usted puede seleccionar la temperatura de la zona media entre 10° y 14°C. Las otras zonas se ajustan automáticamente según la temperatura media seleccionada. Las temperaturas de las otras zonas son: 6-10°C, 7-15°C, 8-16°C, 9-17°C, 10-18°C.



Algunas vinotecas polivalentes (en particular la DVP305G) están equipadas con 2 estantes independientes específicos. Para una distribución y separación óptima de la temperatura, estos 2 estantes no deberían retirarse o recolocarse.

Funcionamiento

En una bodega natural, la temperatura varía poco y si varía, lo hace generalmente muy despacio, de una estación a otra. Su armario para vinos Avintage reproduce mecánicamente las condiciones óptimas de una bodega natural, imprescindibles para sus vinos.

El procedimiento utiliza un sistema de ajuste electrónico para regular con mucha precisión la temperatura. De este modo, el armario para vinos funciona por ciclos: se pueden observar ligeras variaciones de temperatura del aire en el espacio del armario. Esto es normal, y las temperaturas que se pueden registrar de forma aleatoria colocando un termómetro en la cuba no reflejan precisamente la temperatura que más le interesa, es decir la temperatura de su vino, para la que se ha concebido la vinoteca.

Es precisamente por este principio de variaciones mínimas con respecto al punto de consigna (temperatura regulada, deseada y controlada por el sistema de regulado electrónico) por lo que obtenemos una temperatura media estabilizada en cada botella.

Cuantas más botellas contenga su vinoteca, mayor será la masa térmica, y menor el impacto de posibles variaciones de temperatura ambiente debido a la inercia térmica así creada. La **inercia térmica** es la propensión de sus botellas a conservar en el tiempo su temperatura inicial en caso de alteración del equilibrio térmico con su entorno.

Por consiguiente, se puede determinar **la lentitud con la cual una eventual alteración de temperatura llevaría sus botellas a un nuevo punto de equilibrio.**

Cabe mencionar que respecto a los líquidos (excepto el agua), la conductividad disminuye en un 0,15% por °C como media cuando la temperatura aumenta.

¿A quién no se le ha ocurrido que, sorprendido por una visita, ha tenido que poner una botella de champán o vino blanco a temperatura ambiente (20°C) en su frigorífico (4°C) para enfriarla? A pesar de una alteración térmica brutal y constante del orden de 16°C, después de una hora en estas condiciones, la botella aún no estaba suficientemente fría.

Por consiguiente, no debe preocuparse si constata variaciones de temperatura del orden de 2 °C en torno al punto de consigna en el espacio del armario. Sus vinos están perfectamente conservados. El contenido de una vinoteca cargada con 200 botellas representa una masa de unos 260 kg (una botella de 75 cl = 1,3 kg como media), lo que ya es considerable.

Si tenemos en cuenta el ejemplo anterior y las condiciones a las que se habría sometido esa única botella, las ligeras variaciones constadas en el aire del armario y aplicadas a sus 200 ó 300 botellas, no tienen ningún impacto.

Indicador de temperatura

El indicador de temperatura electrónico le indica la temperatura media en el armario. Tal como hemos visto anteriormente, los ciclos de funcionamiento o parada del compresor permiten obtener una temperatura media perfectamente constante en el interior de las botellas.

Si coloca su propio termómetro dentro del aparato, éste no mostrará el mismo valor que el indicador de la pantalla: el sistema de ajuste de temperatura calcula automáticamente mediante un algoritmo la media de temperatura en un período determinado. Esta media refleja la temperatura del vino.

Si se constata una diferencia notable entre la temperatura programada y la indicada, probablemente se deba a una apertura prolongada de la puerta.

Si su termómetro indica valores **instantáneos** diferentes al valor deseado, no se asuste. Le recordamos que la temperatura media apropiada para las botellas se obtiene gracias a este principio de variaciones de la temperatura del aire en la cuba. La inercia del líquido con respecto al aire es un factor de 1 a 10 y su vinoteca lo corregirá por sí misma (una variación prolongada de 1°C en el exterior se traduce en una variación de tan solo 0,1°C en el contenido).

Alarma de temperatura

Su bodega tiene una alarma de temperatura alta. Esta reglada en la fábrica a 30°C. Los aconsejamos no modificar este parámetro. Pero, si quiere modificarlo, puede ajustarla entre 25°C y 35°C.

- ✓ Apretar la tecla S durante 3 segundas para entrar en el modo programación.
- ✓ Aquí, está el menú de las regulaciones posibles (temperatura, kit de invierno, alarma temperatura alta, modo de espera)
- ✓ Los menús muestran después de algunas segundas o puede seleccionarles apretando en la tecla S para hacerles desfilar.
- ✓ Según el modelo, la pantalla muestra :





- ✓ Apretar sobre las teclas ▽ △ para seleccionar la temperatura deseada y apretar sobre S para confirmar su selección o esperar algunas segundas y el menú aparecerá de nuevo. Cuando el valor empezará a parpadear, la temperatura podría ser modificada.

Las regulaciones

Para verificar las regulaciones de su bodega, pulse la tecla △ Aquí aparecen durante 10 segundas los valores de la regulación.

C = temperatura seleccionada

R = temperatura de activacion del kit de invierno

A = temperatura de activacion de la alarma temperatura alta





Modo de espera

Su bodega tiene un modo de espera. Esta reglada en la fábrica a 30 segundas pero se puede ajustar.

- ✓ Apretar la tecla (S) durante 3 segundas para entrar en el modo programación.
- ✓ Aquí, está el menú de las regulaciones posibles (temperatura, kit de invierno, alarma temperatura alta, modo de espera)
- ✓ Los menús muestran después de algunas segundas o puede seleccionarles apretando en la tecla (S) para hacerles desfilar.
- ✓ Según el modelo, la pantalla muestra :





Establecer el tiempo en segundos para activar y visualizar la pantalla de espera. Si el valor se establece en cero (0), protector de pantalla funcionalidad está desactivada.

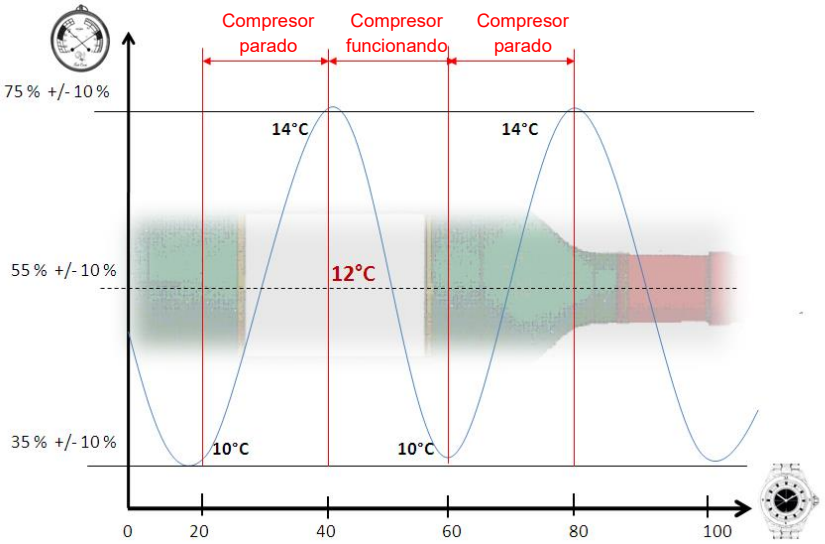
Después de 30 segundos (o dependiendo de la configuración) de inactividad, el protector de pantalla se activa y muestra la información más relevante: estado de la temperatura y del sistema. Si se toca un botón, la pantalla vuelve a la pantalla anterior. A continuación, encontrará el tipo de mensaje que puede aparecer:



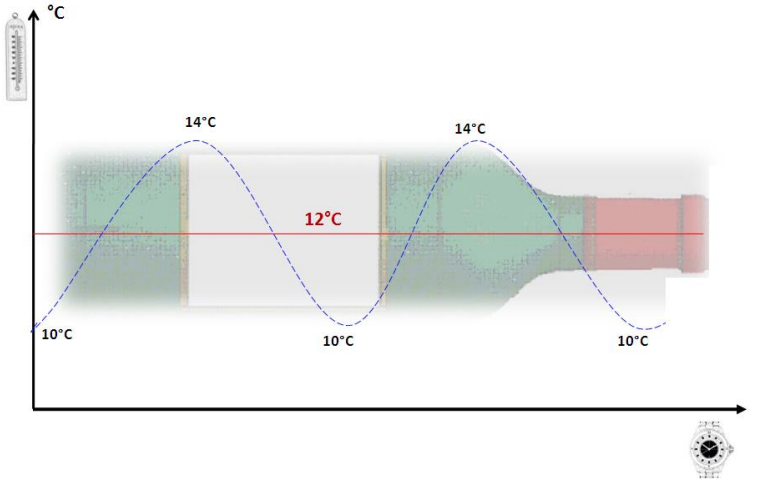


Esquema de visualización del principio de funcionamiento

Temperaturas y humedad del aire en el momento T según el ciclo de funcionamiento



Temperatura del aire y temperatura media en la botella



Humedad

Entre el 55 y el 75%. Esa es el margen de humedad media aconsejada para que el tapón de las botellas permanezca suficientemente húmedo y conserve su flexibilidad y elasticidad, que lo hacen hermético a los líquidos permitiendo al mismo tiempo que sus vinos respiren. Su vinoteca Avintage regula de forma completamente automática el nivel de humedad en el armario.

La combinación de la circulación de aire exterior filtrado y cargado de humedad dentro del armario, del fenómeno de condensación relacionado con el funcionamiento del armario y la superficie de las paredes interiores, de acero con pintura de alta granulometría, permite proporcionar a sus vinos las condiciones ambientales ideales.

Nota: en unas condiciones ambientales excepcionalmente secas, se puede añadir agua.

Para ello, puede colocar una bandeja de arena húmeda dentro del aparato, o en su defecto un platito con agua purificada (o del grifo, siempre que no tenga un olor fuerte).

Habrá que esperar algunos días después de la puesta en servicio para que el índice medio ideal, en torno al 60 %, se estabilice dentro del armario.

IMPORTANTE: el índice puede ser del 45% o menor si el aparato funciona en unas condiciones ambientales extremas y/o si el lugar donde esté instalado es seco. En este

caso, es necesario añadir agua (bandeja, platito, etc.) en la parte superior del armario.

Indicador del índice de humedad

El valor indicado de índice de humedad corresponde a una media a corto plazo, que se actualiza regularmente. No se debe preocupar si el índice mostrado es un poco más bajo momentáneamente. Generalmente este período tan corto no permite que los tapones pierdan su elasticidad. En la pantalla se podrán observar los siguientes valores:

- 45%: si el índice de humedad en el centro del armario está comprendido entre el 40% y 50%
- 55%: si el índice de humedad en el centro del armario está comprendido entre el 50% y 60%
- 65 %: si el índice de humedad en el centro del armario está comprendido entre el 60% y 70%
- 75%: si el índice de humedad en el centro del armario está superior a los 70%

Un pictograma e un mensaje aparecen si la humedad esta inferior a los 45% durante 3 cycles. Poner un recipiente con agua en su bodega y verificar después 24 horas si el nivel de humedad ha subido.





Luz interior

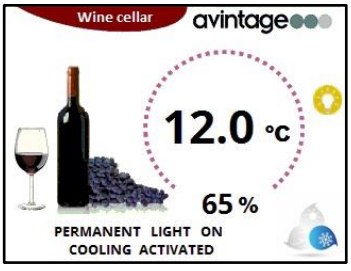
Se puede activar el alumbrado interior pulsando el botón . Le ofrece la posibilidad de iluminar la vinoteca preservando las condiciones de conservación de sus vinos (LED de baja intensidad).

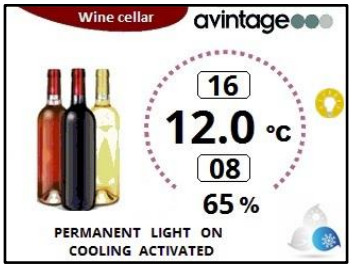
El símbolo luz aparece con un mensaje “Light on”. Sin intervención de su parte, la luz se apagara automáticamente después de 5 minutos. Puede apagarla pulsando el botón 





Puede también iluminar su bodega de manera permanente. Para hacerlo, pulse la tecla  durante 5 segundas. El símbolo amarillo de la luz y el mensaje “Permanent light on” aparecen. Puede apagarla pulsando tón .





7. EQUIPOS

Protección contra bajas temperaturas « Kit de invierno »

La seguridad de una temperatura ideal constante en el interior de su vinoteca:

¿Una caída de la temperatura ambiente incide en la calidad de conservación de mi vinoteca?

No. La temperatura interior de su vinoteca se regula automáticamente en relación a la temperatura ambiente del lugar donde se encuentra, gracias a un sistema completamente automático.

Para no someter a sus vinos a variaciones de temperatura demasiado fuertes cuando la temperatura exterior cae bruscamente (sin ser inferior a 0° y sin heladas), Frio Entreprise ha desarrollado el kit de hivierno automático.

Técnicamente ¿cómo funciona el kit de invierno?

Este sistema es completamente autónomo y no necesita ninguna intervención por su parte. El sistema se activa en función de los ajustes de temperatura que haya realizado y de la temperatura ambiente. No es posible ajustar la temperatura de funcionamiento del sistema de invierno. Esta función es completamente autónoma y no requiere ningún ajuste o acción de su parte.

El kit de invierno se enciende al cabo de poco tiempo. La resistencia entonces opera muy lentamente calentándose suave y silenciosamente. ¡Sus vinos permanecen así en óptimas condiciones de conservación!

IMPORTANTE: el único elemento que genera ruido es el compresor, y por tanto el sistema de refrigeración. La calefacción funciona con una resistencia, cuyo funcionamiento es completamente silencioso.

Si su vinoteca se encuentra en tal situación y no hace ningún ruido, no se preocupe, no se trata de una avería.

Vibraciones

Al vino no le gusta que le molesten. Las vibraciones le perjudican especialmente. Por esta razón el compresor de su vinoteca está montado sobre 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!

Ventilación

Aire puro renovado y filtrado permanentemente. Su vinoteca está equipada con un sistema de renovación permanente del aire en el que la filtración se realiza mediante un filtro de carbón.

Es aconsejable sustituir este filtro una vez al año (disponible mediante pedido a través de su distribuidor o en www.climadiff.com en la sección accesorios o en www.vinokado.com). Encontrará la localización del filtro en la descripción de la vinoteca y el procedimiento para retirarlo en el capítulo « MANTENIMIENTO ».

Humedad

Fluctúa en torno al 55% (±10). Es el margen de humedad media aconsejada para que el tapón de las botellas permanezca suficientemente húmedo y conserve así su flexibilidad y su elasticidad, que le hacen hermético a los líquidos permitiendo al mismo tiempo que el vino respire.

Exposición a los rayos ultraviolet

Atención a la luz: acelera el proceso de óxido-reducción y por tanto el envejecimiento prematuro del vino, lo que no es deseable.

- Una puerta compacta: no se preocupe, su vinoteca dispone de una puerta compacta. Sus botellas permanecerán al abrigo de la luz.
- Puerta de cristal: el vino también está protegido, ya que la puerta ha sido tratada para filtrar hasta el 70 % de los rayos ultravioleta.

Instalación de los carriles deslizantes (RAILV3)

1- Prepare sus carriles deslizantes en el sentido correcto de instalación:
   - La parte con las varillas orientadas hacia arriba debe deslizarse hacia el exterior de la vinoteca.
   - La otra parte, con las varillas orientadas hacia abajo (una de ellas biselada), se debe insertar en las ranuras previstas a tal efecto en las paredes laterales de la vinoteca.

   Tenga en cuenta que las varillas hacia abajo que son biseladas (1) se deben posicionar en las ranuras en el fondo del aparato. Son biseladas para sujetar la bandeja y evitar que bascule.



Carril derecho



Carril izquierdo



(1) Varilla biselada

2- Instalación del carril derecho:
   - Coloque el carril a la altura deseada
   - Primero inserte la varilla biselada en la ranura en el fondo del aparato *(2)*
   - A continuación, inserte la segunda varilla, a la misma altura que la otra, en la ranura en la parte delantera del aparato *(3)*
   - Asegúrese de que el carril está perfectamente nivelado, fijo y no bascula *(4)*



(2)



(3)

3- Instalación del carril izquierdo:
   - Coloque el carril a la misma altura que la del carril derecho
   - Primero inserte la varilla biselada en la ranura en el fondo del aparato
   - A continuación, inserte la segunda varilla, a la misma altura que la otra, en la ranura en la parte delantera del aparato
   - Asegúrese de que el carril está perfectamente nivelado, fijo y no bascula



(4)

4- Instalación de la bandeja sobre el carril:
   - Tire de los 2 carriles deslizándolos hacia el exterior de la vinoteca *(5)*
   - Coloque la bandeja de manera que las 4 varillas entren en los espacios previstos sobre la bandeja
   - Usted puede colocarse bajo la bandeja para ver mejor la ubicación de los orificios con respecto a las varillas *(6)*
   - Los carriles son ligeramente amovibles para bloquear mejor la bandeja en su soporte deslizante



(5)



(6)

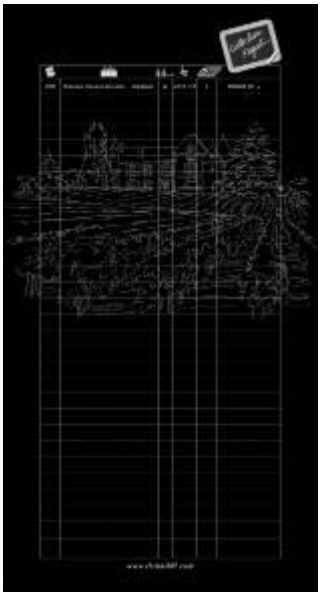


Bandeja deslizante

¿Cómo gestionar su colección?

El registro de vinoteca (el original, una innovación de Frio Entreprise) le ayudará:

Registro de vinoteca o tabla de los vinos clasificados (según modelos, excepto para aquellos con puertas totalmente en cristal).



La cara interior de la puerta de su vinoteca ha sido especialmente diseñada para poder escribir con tiza notas de información sobre el registro de su vinoteca, las características de su colección o, según el modelo, desarrollar una lista de los vinos clasificados.

Sólo escriba en el registro de la vinoteca con tiza.

Para borrar, utilice un paño o una esponja ligeramente humedecida. No utilice detergentes ni sustancias abrasivas.

Algunos datos útiles (puesta en temperatura y abertura)

Las opiniones varían, la temperatura ambiente también, pero muchos coinciden en lo siguiente:

VINOS	TEMPERATURA DE SERVICIO
Grandes vinos de Burdeos – Tintos	16 – 17°C
Grandes vinos de Borgoña – Tintos	15 – 16°C
“Grands crûs” de vinos blancos secos	14 – 16°C
Tintos ligeros, afrutados, jóvenes	11 – 12°C
Rosados de Provenza, vinos jóvenes	10 – 12°C
Blancos secos y vinos tintos de la tierra	10 – 12°C
Vinos blancos de la tierra	8 – 10°C
Champanes	7 – 8°C
Vinos licorosos	7°C

Tabla de desarrollo (en años)

El tiempo necesario para el desarrollo óptimo varía para cada vino, cada añada y cada color. La siguiente tabla le proporcionará una orientación sobre el número de años necesario para que sus vinos alcancen el apogeo de su madurez, es decir el momento ideal para su degustación.

DENOMINACIÓN	BLANCO - ROSADO	TINTO
Alsacia	1-4	
Alsacia “Grands Crus”	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
“Grands crûs” de Borgoña	8-10	10-15
“Grands crûs” 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	

8. CARGA

Tipos de botellas



Aquí podemos ver 4 tipos de botellas de 75 cl, Borgoña y Burdeos de dimensiones diferentes. Existen muchas otras con capacidad y forma diferentes. En los ejemplos podrá ver algunas de botellas de Burdeos de 75 cl.

Puede observar las diferencias de colocación según la altura de las botellas, los diámetros y el

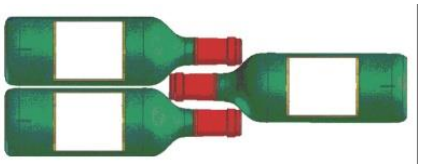
método de cruzamiento.

Tipos de cruzamiento

Fíjese en la diferencia de profundidad.

Cuello con cuello:

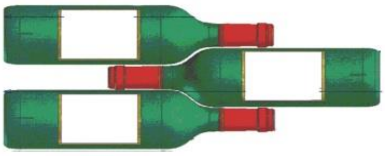
⊕ Mayor capacidad de carga



Cuello entre cuerpos:

⊕ Menor profundidad

⊖ Mayor pérdida de espacio



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.

Puede adquirir bandejas suplementarias mediante pago a través de su distribuidor o del servicio postventa del mismo, así como en nuestro sitio internet www.climadiff.com (sección accesorios) o en www.vinokado.com

Bandejas reversibles:



La bandeja «Collector ®» reversible Burdeos o Borgoña ha sido creada por Frio Entreprise para permitir una colocación sencilla, eficaz, segura y práctica.



Cuenta con una cara con relieves previstos para botellas tipo «Burdeos 75cl» y otra con relieves para botellas tipo « Borgoña 75cl». Un pirograbado del tipo de botella aparece en ambas caras de cada bandeja, indicando el lado que se debe utilizar en función de su colección.

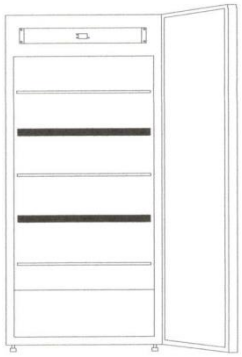
Bandejas deslizantes:



Según el modelo, la vinoteca incluye una o varias bandejas deslizantes montadas en fábrica.

Podrá conseguir bandejas suplementarias adaptadas, así como carriles deslizantes, mediante pedido en el servicio postventa de su distribuidor, en nuestro sitio internet www.climadiff.com (sección accesorios) o en www.vinokado.com.

Bandejas de separación:



Algunas vinotecas polivalentes (en particular la DVP305G) están equipadas con 2 estantes independientes específicos. Para una distribución y separación óptima de la temperatura, estos 2 estantes no deberían retirarse o recolocarse.

Método de carga

Precisiones relativas a la capacidad:

Las indicaciones de capacidad de los diferentes modelos de vinotecas Avintage se proporcionan a título indicativo. Le ayudarán a elegir en función de sus deseos y del espacio del que disponga. Estas capacidades se establecen actualmente partiendo de una botella estándar tipo "bordelesa tradición 75 cl". En realidad, usted querrá coleccionar botellas de formas y tamaños diferentes. Por razones prácticas, es probable que ponga en su vinoteca un número de botellas ligeramente inferior al máximo previsto.

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

Otro factor importante para la carga es la cantidad de bandejas: **una bandeja suplementaria equivale a una capa de botellas menos, o incluso dos…**

Puede añadir bandejas deslizantes suplementarias si lo desea. En este caso tenga en cuenta el número máximo posible de bandejas deslizantes y la reducción de la capacidad en el armario:

No olvide tener en cuenta este aspecto si desea una vinoteca más funcional y añadir muchas bandejas: deberá elegir entre capacidad y practicidad.

Llenado:

La temperatura deseada tras la puesta en funcionamiento sólo se alcanzará tras varias horas. Aconsejamos que deje funcionar el aparato vacío durante unas horas antes de cargarlo.

La vinoteca se entrega con una o varias bandejas, de metal o madera, según el modelo.

- Coloque los soportes en los lugares deseados en las ranuras laterales del interior del armario. Asegúrese de que los soportes estén correctamente insertados en las ranuras (se necesita una ligera presión en la escuadra para posicionarla correctamente y comprobar que se ajuste bien)
- Comience cargando la parte inferior del armario
- Después comience a apilar las botellas: con el fondo orientado hacia la parte posterior para la fila del fondo, y al revés para la fila frontal. Las bandejas se deben modular según el tamaño del armario y las formas de las botellas.

IMPORTANTE: asegúrese de que las botellas no toquen la pared del fondo del armario.

Si dispone de una gran cantidad de botellas, le aconsejamos que las cargue por lotes de 40, y entre cada lote deje funcionar el aparato durante 12 horas. Repita la operación las veces que sea necesario, ya que así se creará una masa térmica en la vinoteca.

Podrá adquirir bandejas suplementarias mediante pago en el servicio postventa de su distribuidor, en nuestro sitio internet www.climadiff.com (sección accesorios) o en www.vinokado.com.

Respeto de las cargas máximas:

Respete la carga máxima por bandeja. 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 sus botellas.

- ✓ Bandejas fijas: **68 kg** (aproximadamente 52 botellas, es decir 4 niveles de botellas de 75 cl por bandeja como máximo)
- ✓ Bandejas deslizantes: **25 kg** (14 botellas de 75 cl ó 7 magnum)

¡IMPORTANTE! Se trata de la capacidad máxima, no es obligatorio utilizarla por completo. Por otro lado, las botellas también se pueden colocar sin bandeja.

9. MANTENIMIENTO

Limpieza

Generalmente, el armario para vinos no necesita ningún mantenimiento especial, salvo el cambio del filtro de carbón una vez al año. Si, no obstante, resultara necesaria una limpieza, desconecte y limpie el interior y el exterior con una mezcla de agua tibia y un jabón suave (evite los productos disolventes y abrasivos). Aclare con agua limpia y deje que se seque antes de volver a conectarlo. Para cualquier otro tipo de mantenimiento, póngase en contacto con el servicio postventa de su distribuidor.

Cualquier intervención técnica realizada por personas no autorizadas anulará la garantía.

Cambio de filtro de carbón activo y frecuencia

Cambio del filtro de carbón: **es imprescindible cambiarlo una vez al año.** El filtro es una pieza de plástico, de color negro y redonda, que filtra el aire que entra en la vinoteca. Se puede ver tanto desde el interior como desde el exterior. Se encuentra en la parte superior derecha, en el fondo del armario.

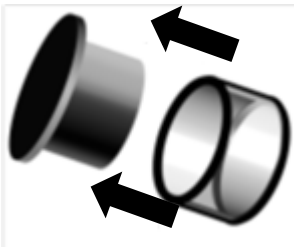


Empuje el filtro desde el exterior de la bodega para extraerlo del interior del dispositivo.

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



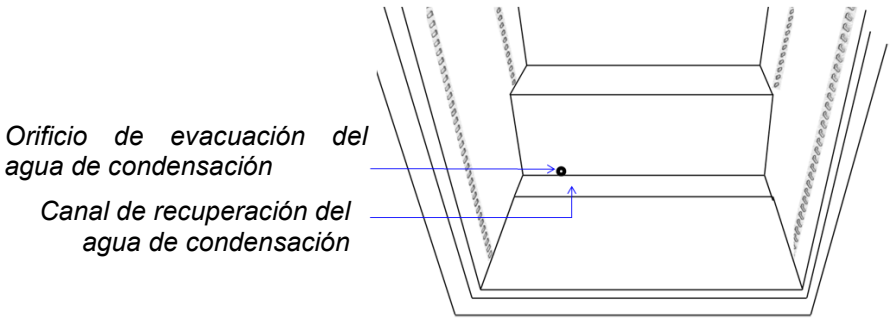




Para conseguir el filtro, realice su pedido al servicio postventa de su distribuidor, o en nuestro sitio internet www.climadiff.com (sección accesorios) o en www.vinokado.com.

Paradas prolongada

Desconecte el aparato por completo. Retire las botellas. Limpie y seque la cuba interior y, sobre todo, el canal de recuperación del agua de condensación situado en la parte inferior del armario.

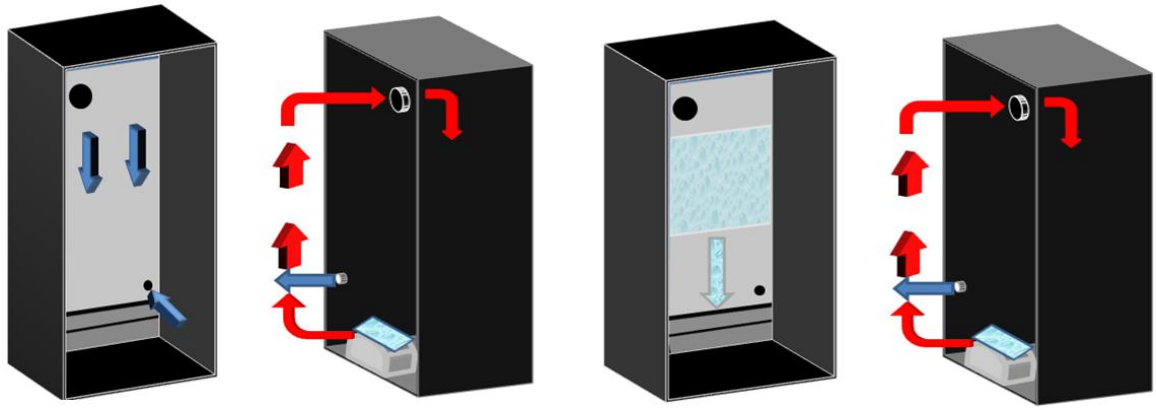


→¡La presencia de agua es normal!

Desescarchado de la condensación

Su aparato está equipado con un ciclo automático de desescarchado. Durante la parada del ciclo de refrigeración, las superficies refrigeradas del aparato se desescarchan automáticamente.

El agua de desescarchado así recuperada es evacuada hacia una bandeja de evaporación que se encuentra en la parte posterior del aparato, cerca del compresor. Después, el calor producido por el compresor hace que se evapore el agua condensada de la bandeja, que es aspirada por el filtro de carbón y aporta así humedad.



El aparato produce aire frío, que al ser más pesado que el aire caliente, desciende lentamente. Esto crea presión y expulsa el aire a través del orificio situado en la parte inferior.

El compresor, cuando funciona, calienta y hace evaporarse el agua de condensación. El aire caliente sube y este aire húmero es aspirado por el filtro de carbón.

En contacto con el evaporador, la humedad del aire es aspirada en forma de escarcha. En el momento en que se detiene el compresor, la temperatura interior vuelve a subir y la escarcha se funde lentamente. Se produce la condensación.

El exceso de condensación es recogido por la bandeja. En el momento en que se reinicia el compresor, se reinicia el circuito cerrado de la circulación de aire.

Transporte del armario para vinos

El armario debe transportarse, en la medida de lo posible, embalado, para evitar que se deteriore.

Si debe transportar la vinoteca tumbada, protéjala bien y túmbela sobre el lado en el cual el tubo de carga del compresor quede orientado hacia el suelo.

Si usted se encuentra de pie frente a la **parte trasera** del armario, túmbelo sobre el lado izquierdo

10. 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!

11. ENTORNO



Este electrodoméstico está marcado conforme a la Directiva europea 2012/19/CE relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al garantizar que este producto se deseche de manera correcta, se está ayudando a impedir que existan posibles consecuencias negativas para el entorno y la salud humana, lo que podría estar causado de otro modo por un manejo inadecuado de los residuos de este producto.

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

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

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

12. 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 AVINTAGE son proporcionadas de forma exclusiva por una serie de distribuidores que nosotros seleccionamos. Ningún elemento del presente manual podrá interpretarse como una garantía adicional.

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

Documento no contractual.

13. PIEZAS DE RECAMBIO

Las piezas de recambio necesarias para la reparación de este aparato permanecerán disponibles durante 5 años.

GLOSARIO

Conservación:
Las condiciones de conservación permiten proteger los vinos ya desarrollados y conservar sus cualidades en el tiempo.

Envejecimiento:
El recinto climático ha sido diseñado para garantizar, en el tiempo, unas condiciones lo más parecidas posible a las de las bodegas subterráneas para favorecer el desarrollo óptimo de los mejores caldos.

Puesta en temperatura:
La vinoteca ha sido diseñada para disponer siempre y al alcance de la mano de botellas a la justa temperatura de servicio (Tª de degustación: tintos de guarda: 18-19°C, tintos ligeros: 14-16°C, blancos, rosados y champanes: 10-12°C, blancos licorosos: 8-10°C).

Sistema de invierno:
Sistema de calefacción que permite instalar la vinoteca en un lugar sin calefacción (pero protegido de las heladas).

Vinoteca de día:
Véase la parte relativa a la puesta en temperatura.

Bandejas PREMIUM 1/70 (PREMIUM BGN):
De madera maciza (madera tropical resistente al agua) y diseñadas para un almacenamiento optimizado, ergonómico y seguro de las botellas, con una capacidad para 13 botellas por capa.

Bandejas COLLECTOR:
De madera y con relieves especialmente diseñados para un almacenamiento optimizado, ergonómico, de fácil acceso y seguro de las botellas. Son reversibles (Cara arriba: Burdeos. Cara abajo: Borgoña, Valle del Loira, etc.) y pueden albergar 14 botellas de Burdeos o 13 de Borgoña.

Bandejas deslizantes:
Montadas sobre carriles, facilitan el acceso a una o varias capas (según el modelo) de botellas.

Registro de vinoteca:
¡La original! Una innovación de Frio Entreprise que permite la gestión de su colección utilizando una tiza y la cara interior de la puerta.

Choque térmico:
Un choque térmico para sus botellas sería un cambio brusco de temperatura de 20°C como mínimo y de forma rápida (menos de dos horas). Los choques térmicos, si se producen de forma repetida, pueden resultar fatales para el vino.

PREGUNTAS FRECUENTES

A pesar de toda la atención que prestamos a nuestros productos, nunca se puede descartar una avería completamente. Antes de ponerse en contacto con el servicio postventa de su distribuidor, compruebe:

- que la toma de corriente está en su sitio
- que no se ha producido un corte de electricidad
- la guía de solución de averías.

ELECTRICIDAD

Mi vinoteca no funciona:

1. No hay corriente en la toma de alimentación: compruebe el disyuntor o la toma.
2. La clavija está mal enchufada.
3. Si la vinoteca está en un lugar sin calefacción, consulte el párrafo relativo al kit de invierno.

TEMPERATURA

Mi vinoteca está demasiado fría:

Seleccione una temperatura más elevada

Mi vinoteca no está suficientemente fría:

Seleccione una temperatura menos elevada

La temperatura en mi vinoteca varía ligeramente:

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 y parada del compresor. La temperatura media adecuada que ofrece a sus vinos las mejores condiciones de desarrollo se obtiene gracias a este principio de variaciones ligeras y repetidas en el aire de la vinoteca.
2. Nuestras vinotecas cuentan con un sistema de aislamiento importante destinado a garantizar a sus vinos la temperatura más estable posible. Por consiguiente, una variación de 1°C de la temperatura exterior a la botella se traducirá en una variación de tan solo 0,1°C en el líquido.
3. Si la temperatura constatada en su vinoteca es diferente a la constatada habitualmente y no varía en un período prolongado (varias horas), póngase en contacto con el servicio postventa de su distribuidor.

EL COMPRESOR DE MI VINOTECA NO SE PONE EN MARCHA (¿ESTÁ SEGURO? NUESTROS COMPRESORES NO HACEN RUIDO)

1. ¿La temperatura ambiente del lugar es baja (inferior a la temperatura mínima requerida)?
2. ¿No es demasiado alta la temperatura seleccionada? Seleccione la temperatura mínima posible (véase el capítulo « FUNCIONAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO - Ajuste de la temperatura», según el modelo) y compruebe, sin tocar, si el compresor se pone en marcha.
3. ¿Está operativa la conexión eléctrica? Para comprobarlo, conecte otro aparato eléctrico a la misma toma.
4. Si, a pesar de estas dos operaciones, el compresor no se pone en marcha, póngase en contacto con el servicio postventa de su distribuidor.

EL COMPRESOR DE MI VINOTECA FUNCIONA SIN PARAR

Si no constata ninguna producción de frío, póngase en contacto con el servicio postventa.

PARECE QUE EL SISTEMA DE INVIERNO NO FUNCIONA

Este sistema sólo funciona si la temperatura interior de la parte inferior de la vinoteca es inferior a la temperatura programada.

HUMEDAD

¿Qué índice medio de humedad debo tener en mi vinoteca?

1. El índice medio ideal está comprendido entre el 55 y el 75%. No se debe confundir con el índice instantáneo que varía en función de los ciclos de funcionamiento del compresor. Al igual que en el caso de la temperatura media, lo que importa es el índice medio.
2. Según las zonas geográficas y el índice de humedad en el aire, puede que sea o no necesario añadir agua.
   En los países de clima cálido, la humedad relativa contenida en el aire se sitúa entre el 50 y el 80%. Por tanto, no es necesario añadir agua, aunque se debe controlar esta variable con precisión.

El índice medio de humedad de mi vinoteca es inferior al 50% de forma prolongada: ¿Está seguro? (la humedad fluctúa en gran medida y muy rápido, es normal)

1. Compruebe si el filtro de carbón es demasiado antiguo o simplemente está obstruido.
2. Asegúrese de la eficacia de su higrómetro.
3. Si humedece una tela cada 2 horas, nunca estará seca. Este principio se aplica a los tapones. La constancia de la media del índice de humedad permite que los tapones conserven su elasticidad, que es indispensable. Por tanto, constatar un índice instantáneo que parezca bajo es normal, más tarde tendrá que aumentar.

El índice de humedad de mi vinoteca es superior al 75 % de forma prolongada: ¿Está seguro? (la higrometría fluctúa en gran medida y muy rápido, es normal)

1. Compruebe si el filtro de carbón es demasiado antiguo o simplemente está obstruido.
2. Asegúrese de la eficacia de su higrómetro.
3. Si humedece una tela cada 2 horas, nunca estará seca. Este principio se aplica a los tapones. La constancia de la media del índice de humedad permite que los tapones conserven su elasticidad, que es indispensable. Por tanto, constatar un índice instantáneo que parezca elevado es normal, más tarde tendrá que disminuir.

Las etiquetas de las botellas se despegan:

1. Su vino no está amenazado, pero tiene demasiada humedad en su vinoteca.

HAY AGUA EN LA PARTE INFERIOR DEL FONDO DE MI VINOTECA, FUERA DE LA ZONA PREVISTA A TAL EFECTO

1. No es perjudicial para su vino.
2. ¿La vinoteca está colocada completamente en horizontal? ¿No está inclinada hacia adelante?
3. ¿No está obstruido el tubo de evacuación?

MI VINOTECA TIENE OLORES

1. ¿Ha cambiado regularmente el filtro de carbón? Se debe cambiar cada año, disponible pedido previo a través de su distribuidor, en www.climadiff.com (sección accesorios) o en www.vinokado.com.
2. ¿El filtro de carbón no está obstruido por una botella?

MI VINOTECA HACE RUIDO

1. El funcionamiento del compresor genera ruido: compruebe que está bien fijado sobre las gomas (*silent-blocks*) y que no esté 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 su vinoteca.

MIS BANDEJAS SE COMBAR CON EL PESO

1. Compruebe que no ha sobrepasado la capacidad máxima de carga.

¿QUÉ HACER SI SE PRODUCE UN CORTE DE ELECTRICIDAD?

La mayoría de los cortes de electricidad se resuelven en un especio corto de tiempo. Un corte de 1 o 2 horas no afectará a la temperatura del vino presente en el armario (inercia). Para proteger el vino durante los cortes de electricidad, procure abrir la puerta lo menos posible. En caso de cortes de electricidad muy prolongados, adopte las medidas necesarias para proteger los vinos.

Durante un corte de electricidad, las últimas regulaciones quedan en memoria. Cuando usted pone en marcha de nuevo, su bodega funcionara con la última regulación (o según los parámetros de origen si no había modificaciones).

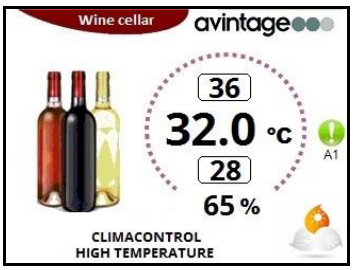
EL INDICADOR DE LA ALARMA APARECE

Cuando la alarma toca, puede desactivar el sonido apretando en el botón  durante 5 segundas. Un mensaje aparece en la pantalla para indicar que la alarma esta desactivada.

Alarma temperatura alta:

El indicador de alarma puede aparecer cuando la temperatura interior esta demasiada alto. Un mensaje se visualiza.





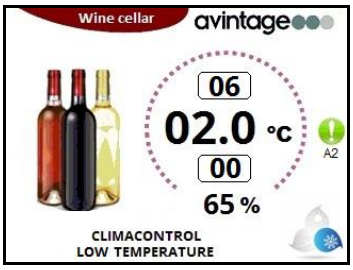
Esta alarma puede activarse durante la puesta en marcha de la bodega (durante la regulación de la temperatura). Tiene que esperar algunas horas. La alarma puede también tocar si la puerta está mal cerrada o si está abierta desde hace mucho tiempo y que la temperatura ambiente esta alta.

Si usted no es en este caso y que la alarma toca, tiene que desenchufar la bodega y llamar el servicio post venta.

Alarma temperatura baja:

Cuando la temperatura interior está a 4°C, la alarma de temperatura baja toca.





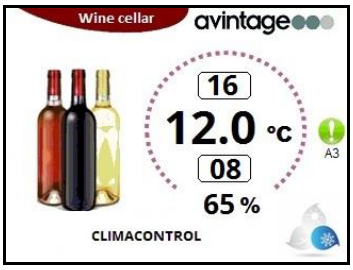
La alarma toca si la temperatura ambiente esta demasiada frio o si la puerta quede abierta durante mucho tiempo con una temperatura ambiente muy fría.

Si a alarma toca pero no está en este caso, tiene que verificar las regulaciones del aparato (temperatura seleccionada y temperatura de activación del kit de invierno). Si la temperatura seleccionada y ella de la regulación de la activación de kit de invierno son correctas, tiene que llamar el servicio post venta. Si la temperatura interna está más fría que la temperatura ambiente y que la alarma baja temperatura esta activada, tiene que llamar el servicio post venta.

APARECE UN CÓDIGO DE ERROR EN LA PANTALLA DE MI VINOTECA

El sistema de ajuste electrónico puede detectar incidentes técnicos e indicarlos en la pantalla mediante códigos de error, como por ejemplo A1, A2, A3, A4 o A5.





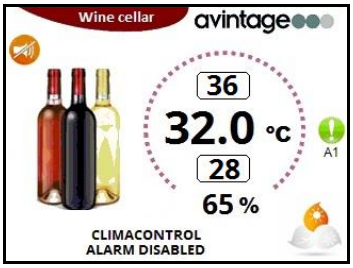
Si aparece este código, anótelo y comuníquelo al técnico que intervenga en la vinoteca. El significado de este código está descrito en la documentación técnica destinada exclusivamente a los servicios técnicos profesionales. Es mejor desenchufar la bodega. Esto le permitirá resolver con mayor facilidad y rapidez una posible anomalía.

Para los códigos de error A3, A4 y A5, el siguiente mensaje aparece alternativamente, cada 3 segundos, con la pantalla principal (arriba).



Cuando la alarma toca, puede desactivar el sonido apretando en el botón  durante 5 segundas. Un mensaje aparece en la pantalla para indicar que la alarma esta desactivada.





Si después de una hora de funcionamiento los parámetros no son normales, la alarma tocara de nuevo. Esta mejor desenchufar su bodega y llamar el servicio post venta.

En cualquier caso, aunque constate una anomalía de temperatura o humedad en el interior de la vinoteca, no se asuste. Únicamente podría resultar perjudicial la exposición prolongada de los vinos a unas condiciones anormales.