



## **Manuel d'utilisation**

**CV18IX**  
**CV22IX**  
**CV44E**  
**CV44M**  
**CV40DZ**  
**CV41DZX**  
**CV50EI**  
**CV50IXDZ**  
**CV52IXDZ**  
**CV112EIDZ**  
**CV168EI**  
**CV168EIDZ**

Tout d'abord nous vous remercions d'avoir fait confiance à CLIMADIFF en acquérant cet appareil et nous espérons qu'il satisfaira pleinement vos attentes.

Complément utile de la cave à vins de conservation et de vieillissement, cet appareil permet de trouver toujours à portée de main, à l'abri et à juste température ses vins pour une consommation hebdomadaire, voire mensuelle.

Dans le cas d'une utilisation pour le vieillissement ou la conservation, CLIMADIFF recommande de veiller à maintenir les bacs d'eau pleins et placés à l'intérieur de l'armoire. Bien vérifier régulièrement leur niveau.

Pour toute information, contactez votre revendeur ou notre service consommateurs au 00.33.(0)4.91.91.73.14 ou à l'adresse mail suivante : [info@climadiff.com](mailto:info@climadiff.com).

## **SECURITE**

**LISEZ ATTENTIVEMENT LES INDICATIONS PORTEES DANS CE MANUEL AVANT LA MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN.**

***CONSERVEZ LE SOIGNEUSEMENT POUR VOUS Y REFERER SI NECESSAIRE ULTERIEUREMENT***

- Assurez-vous que le voltage et la tension de votre installation électrique correspondent bien aux indications portées sur la plaque signalétique de votre cave à vin qui doit être raccordée à un système avec mise à la terre homologué. Les réparations ou raccordement incorrects entraînent des dangers. Faites vérifier votre installation électrique par un professionnel en cas de doute sur celle-ci.
- Pour des raisons de sécurité, n'utilisez pas de rallonge électrique.
- Débranchez l'appareil avant toute intervention d'entretien ou de nettoyage (déconnectez la fiche d'alimentation ou le coupe circuit correspondant selon modèle.)
- Dans le cas d'écoulement accidentel de liquide (*bouteille cassée ou autres*) sur les organes électriques (moteur et autres), débranchez aussitôt la fiche d'alimentation.
- Si votre appareil est endommagé (choc important) ou a subi un sinistre quelconque, (surtension due à la foudre, inondation, incendie) celui ci peut s'avérer dangereux. Débranchez la fiche d'alimentation et faites contrôler l'appareil par un réparateur professionnel agréé.
- Afin d'éviter tout risque de blessure, ne tentez pas de remplacer vous même le cordon d'alimentation. Adressez vous à un centre agréée ou un réparateur professionnel.
- Tenez éloigné les enfants de l'appareil.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

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

## FONCTIONNEMENT

### **Le système de climatisation**

Selon l'avis des spécialistes, la température idéale de conservation des vins se situe autour de 12°C, dans une fourchette de 10° à 14 °C. Ne pas confondre avec la température de service, mission première de votre appareil, qui elle, varie selon la spécificité de chaque type de vin de 6 à 18°C.

Il est surtout important d'éviter les variations brutales de température. Conçu par des spécialistes, pour des œnophiles, cet appareil, contrairement au simple réfrigérateur, prends en compte la sensibilité des grands crus aux variations brutales de températures en assurant un contrôle fin d'une température moyenne constante.

### **Le système anti-vibrations :**

Le compresseur frigorifique est équipé d'amortisseurs spéciaux (les silents-blocks) et la cuve intérieure est isolée de la carrosserie par une épaisse couche de mousse de polyuréthane. Ces caractéristiques permettent d'éviter la transmission de vibrations à vos vins.

### **Le Système d'humidification :**

L'appareil est équipée d'un bac (ou de deux bacs, suivant modèles) qui maintient un niveau correct d'humidité. Si l'humidité est trop basse, remplissez le niveau du réservoir aux  $\frac{3}{4}$  de sa capacité. Vérifiez le niveau d'eau de temps en temps et ajoutez de l'eau si nécessaire.

Conçu par des spécialistes pour des œnophiles et comme indiqué plus haut, cet appareil est dédié à un stockage à court terme. CLIMADIFF a néanmoins pris en compte la sensibilité des bouchons à une humidité ambiante trop basse. C'est pourquoi le bac est à placer sur la clayette supérieure (et inférieure, suivant modèles) sous le ventilateur afin d'apporter une humidité minimale. Attention à contrôler le niveau d'eau si vous stockez vos vins au delà du temps conseillé.

### **Le système anti-uv :**

La lumière accélère le vieillissement de vos vins. Dans nos caves à portes pleine, vos vins sont naturellement à l'abri, sous réserve bien entendu d'ouvertures pas trop fréquentes. Ce modèle à porte verre a fait l'objet d'un traitement particulier, qui filtre les rayons ultra-violetes néfastes ; vos vins sont donc parfaitement à l'abri (indice 92 %)

### **La sécurité renforcée :**

Cette gamme d'appareils étant destinées au stockage d'objets de valeur, nous avons pris soin de sélectionner des composants de qualité et de concevoir des techniques de fabrication propres à assurer une sécurité optimale de fonctionnement.

## **INSTALLATION**

**Laisser l'appareil en position verticale 24 H avant de la mettre en fonctionnement.**

### **Mise en service :**

Retirez l'emballage extérieur et intérieur ; utilisez un chiffon sec et doux pour essuyer doucement les parties extérieures de l'appareil. Utilisez un chiffon doux et humide pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.

Pour obtenir le meilleur de votre appareil, avec la plus faible consommation d'énergie, ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur, ne l'exposez pas directement aux rayons du soleil et ne le mettez pas non plus dans un local trop froid.

Pour les appareils non intégrables et sans ventilation frontale, un espace libre de 70 mm doit être conservé entre le mur et l'arrière de l'appareil. Veillez à ne pas couvrir ou boucher cet espace car si la circulation de l'air n'était pas assurée, votre appareil ne fonctionnerait pas correctement. L'appareil doit être positionné horizontalement et bien calé pour éviter de possibles mouvements ou bruits.

L'air doit circuler librement à l'avant de l'appareil.

### **Raccordement électrique :**

Votre appareil est équipé d'un cordon d'alimentation et d'une prise de courant de 230 V/50Hz monophasé, conformément à la norme CE. Il doit être obligatoirement connecté à une prise murale avec la mise à la terre et une protection de 10A minimum.

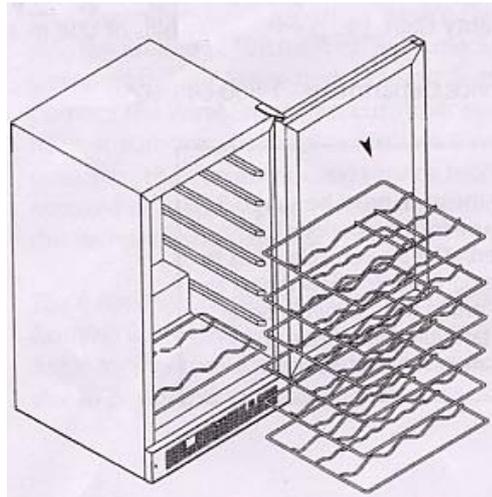
Branchez la prise de courant.

NOTE : le voyant lumineux d'alimentation est situé sur le panneau de contrôle.

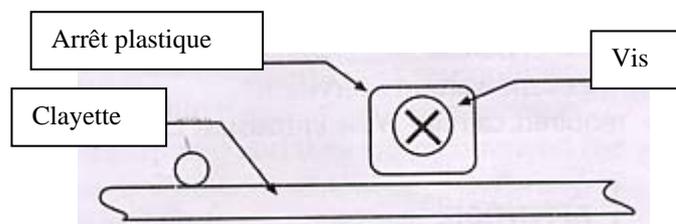
## INSTALLATION DES CLAYETTES

### Clayettes en acier (suivant modèles) :

1. Placez les clayettes dans les rainures à la hauteur désirée.  
Veillez à alterner le sens des clayettes pour un stockage optimal des bouteilles.

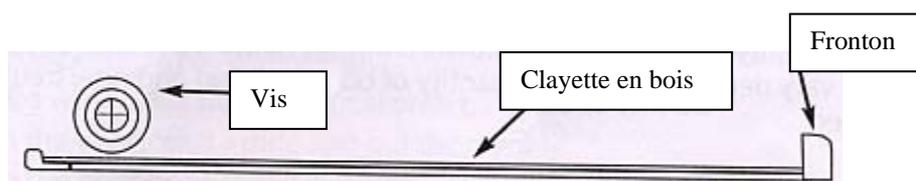


2. Insérez les arrêts en plastique dans les trous prévus à cet effet de chaque côté de la cuve.



### Clayettes en bois (Selon modèles) :

1. placez la clayette en bois à la hauteur désirée.
2. Insérez les arrêts métalliques dans les trous prévus à cet effet de chaque côté de la cuve



### **Clayettes coulissantes (selon modèles) :**

Le positionnement des clayettes est défini d'origine, pour vous permettre de stocker des bouteilles de bourgogne tradition 75 cl, bordelaises tradition 75 cl et Val de Loire.

**La capacité de charge des clayettes en acier ou en bois est de 12 Kgs par clayette.**

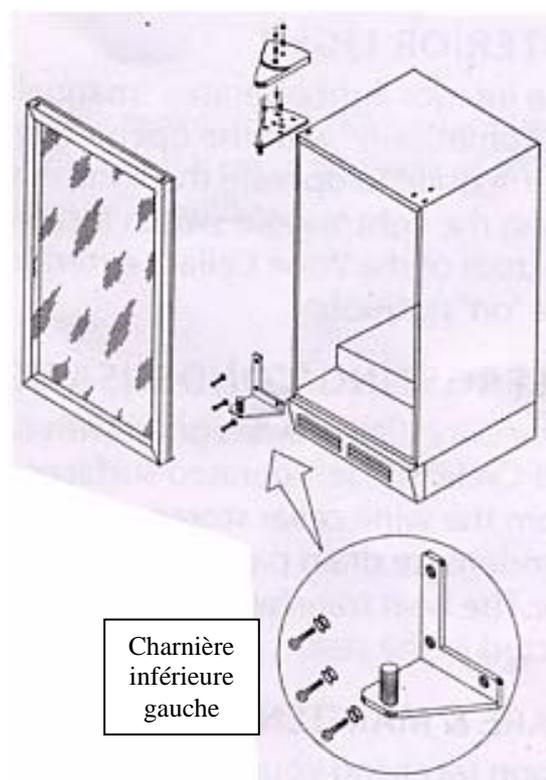
### **INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE**

Votre cave à vins est équipée d'une porte réversible.

Pour inverser le sens d'ouverture utilisez le set additionnel de charnière fourni à l'intérieur de l'appareil.

Modèles 18, 22, 40, 44 et 50 bouteilles :

- Utilisez un tournevis à tête plate et soulevez les Cache-vis en plastique sur la partie supérieure de la charnière. Dévissez les vis de la charnière avec un tournevis cruciforme. Dégagez la porte de la charnière inférieure et posez la précautionnement.
- Faites attention à ne pas endommager le système de fermeture situé au bas de la porte. Répétez l'opération sur la charnière au bas.
- Enlevez les petits caches plastique sur la partie opposée de l'appareil. Mettez en place la charnière gauche en bas et vissez la.
- Alignez le trou situé en partie basse de la porte avec l'axe de la charnière inférieure et positionnez la porte.
- Alignez le trou situé en partie haute de la porte avec la charnière supérieure et positionnez la porte.
- Vissez les vis de la charnière opposée supérieure.
- Remplacez les cache plastiques dans les trous à l'emplacement de la charnière haute initiale.



**Modèles CV112EIDZ – CV168EI – CV168EIDZ :**

Mettre l'appareil hors tension en retirant la prise de courant.

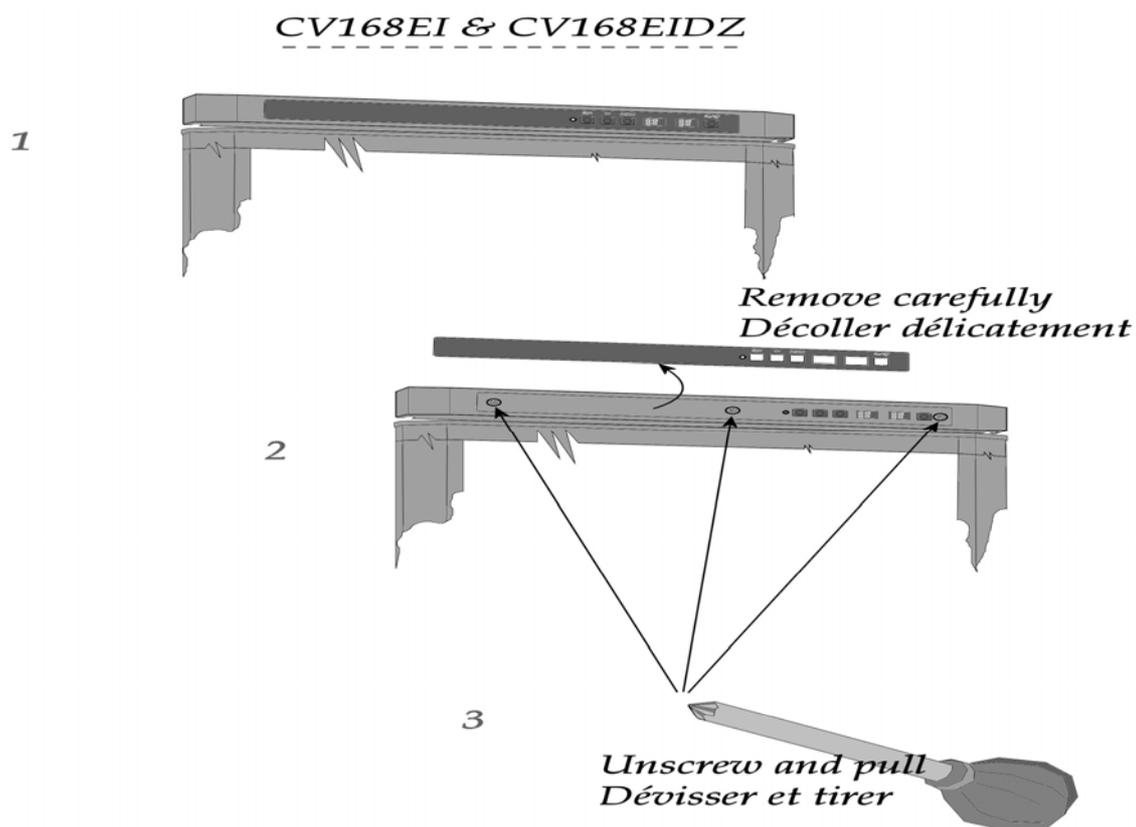
Retirer la sérigraphie du panneau de contrôle très délicatement pour accéder aux vis de fixation du panneau de contrôle.

Démonter le panneau pour accéder à la charnière supérieure.

Fixer le pivot inférieur en bas à gauche.

Positionner la porte du côté opposé et la fixer à l'identique sur le pivot supérieur.

Remonter le bandeau puis replacer la sérigraphie de façade.



## **REGLAGE DE TEMPERATURE (Modèles à gestion électronique)**

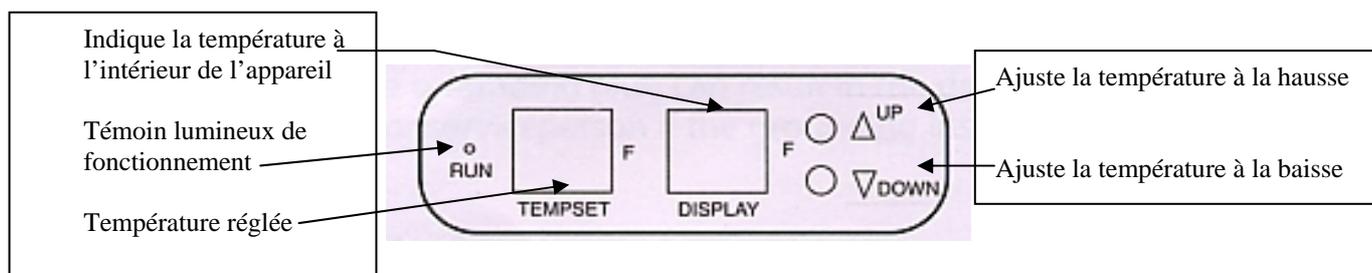
Le panneau de contrôle placé en partie supérieure de l'appareil permet de régler la température de service que vous désirez sans variations excessives nuisibles à vos vins.

Si la température devient trop basse, il coupe le système frigorifique. Si au contraire elle remonte trop, il le relance.

NOTE : L'indicateur de fonctionnement (RUN) est situé sur le panneau de contrôle à l'intérieur de l'appareil. Celui-ci s'allumera lorsque le compresseur (la production de froid) fonctionnera.

Réglez la température de refroidissement souhaitée en appuyant soit sur « UP » ou « DOWN ». (Plage de réglage comprise entre 6 et 20°C). Chaque pression sur les boutons fera varier à la hausse ou à la baisse la température affichée de 1 degré. La température variera en fonction de la quantité de bouteilles stockées et de la fréquence d'ouverture des portes.

NOTE : le voyant lumineux d'alimentation est situé sur le panneau de contrôle.



## **REGLAGE DE TEMPERATURE (Modèles à gestion mécanique)**

Le réglage initial est « NORMAL ». Faites fonctionner la cave à vin à vide pendant au moins 30 mn avant le réglage.

Le réglage « MAX » vous donnera une température comprise entre 5 et 9°C.

Le réglage « NORMAL » vous donnera une température comprise entre 10 et 14°C

Le réglage « MINI » vous donnera une température comprise entre 15 et 18°C.

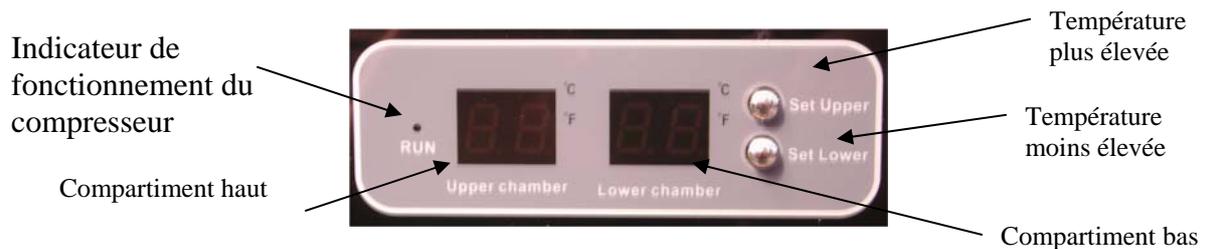
Tourner le bouton pour sélectionner le réglage souhaité.

## APPAREILS A DOUBLE ZONE DE TEMPERATURE (suivant modèles)

Avant de mettre en service votre appareil, assurez vous qu'il soit parfaitement de niveau, cela évitera des bruits ou des vibrations.

**REGLAGE DE LA TEMPERATURE :** Chaque compartiment de l'appareil (haut et bas) sont indépendamment contrôlés. Pour régler la température :

1. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise adaptée. Dans le cas d'une coupure d'alimentation, les températures réglées reviendront à leur pré-réglage initial. C'est à dire 6°C pour le compartiment haut et 12°C pour le compartiment bas.



2. Réglez la température en pressant les boutons « Set upper » (plus chaud) et « Set Lower » (plus froid). Chaque pression sur l'appareil fera varier la température réglée de 1 degré. La température sélectionnée clignotera sur le petit écran pendant environ 5 secondes puis affichera à nouveau la température à l'intérieur de l'appareil.

Compartiment haut : plage de réglage comprise entre 5°C et 10°C.

Compartiment bas : plage de réglage comprise entre 10 et 18 (20 °C suivant modèles)

3. Pour voir la température réglée pressez et maintenez le bouton correspondant pendant environ 5 secondes. La température réglée clignotera alors sur l'écran pendant 5 secondes.

Température clignotante : Température souhaitée

Température immédiate : Température à l'intérieur de l'appareil

4. Cet appareil dispose d'une option d'affichage de température en ° Celsius ou Farenheit. Pour modifier l'affichage, pressez et maintenez appuyés (Set upper et Set lower) en même temps pendant 5 secondes. Un petit « bip » se fera entendre et le voyant lumineux en face du C ou du F s'allumera.

**IMPORTANT :** Régler les températures en respectant un écart de 4°C minimum entre le compartiment haut et bas.

## **LAMPE INTERIEURE**

Le fonctionnement de la lampe intérieure s'opère automatiquement avec l'ouverture et l'extinction avec la fermeture de la porte.

## **DEGIVRAGE CONDENSATION**

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

## **CHARGEMENT**

Les quantités maximales de chargement annoncées de bouteilles sont données à titre indicatif, ne sont pas contractuelles, et permettent (comme les litrages des réfrigérateurs) d'avoir une estimation rapide de la taille de l'appareil. Elle correspondent à des tests effectués avec une bouteille étalon : la bouteille de type « bordelaise allégée en 75 cl » (la normalisation reconnaît pour chaque forme de bouteille, une origine géographique : bordelaise, bourguignonne, provençale, etc... et un type : tradition, lourde, allégée, flûte, etc., comportant chacune des diamètres et des hauteurs propres.

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

## **ENTRETIEN**

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

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

Lavez la plastification des clayettes acier avec une solution détergente douce puis séchez avec un chiffon sec et doux. Les clayettes en bois ne demandent pas d'entretien particulier.

## **STOCKAGE DE VOTRE CAVE A VINS**

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

### **Pendant un arrêt prolongé :**

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

## **QUE FAIRE EN CAS DE COUPURE DE COURANT ?**

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

## **SI VOUS DEVEZ DEPLACER VOTRE CAVE A VINS**

Enlevez TOUTES les bouteilles présentes dans la cuve et fixez les éléments mobiles.

Pour éviter d'endommager les vis de mise à niveau des pieds, vissez les à fonds dans leur base.

## **REEMPLACEMENT DE L'AMPOULE**

Pour remplacer l'ampoule de la lampe intérieure :

- Enlevez la vis qui maintient le cache-lumière et enlevez-le.
- Dévissez l'ampoule. Remplacez la par une neuve. NOTE : la puissance de l'ampoule ne doit pas dépasser 25 watts.
- Replacez le cache-lumière et revissez-le.

## **CARACTERISTIQUES PRINCIPALES**

Mousse isolante thermique haute densité.

1. THERMOSTAT DIGITAL ELECTRONIQUE ou MECANIQUE (suivant modèles) : contrôle la température dans la cuve. Le compresseur fonctionnera tant que la température n'atteindra pas le niveau désiré. Appareil de précision, il assure un contrôle fin pour une température constante.
2. CLAYETTES EN FIL D'ACIER PLASTIFIE (suivant modèles) : résistantes aux odeurs, à la rouille et amovibles pour un entretien facilité.
3. JOINT D'ETANCHEITE / PORTE MAGNETIQUE : ce système assure une optimisation du fonctionnement en évitant des déperditions d'humidité et de température.

#### 4. PORTE TEMPEREE, REVERSIBLE ET LAMPE INTERIEURE :

La porte en verre tempérée est traitée pour une protection anti U-V. La lampe tamisée assure une parfaite visibilité à l'intérieur.

#### **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

**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.

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

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

#### **ATTENTION !**

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

## ENVIRONNEMENT



Ce produit est conforme à la Directive UE 2002/96/CEE.

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

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

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

### **Copyright :**

Nos produits et les documents les accompagnant contiennent des caractéristiques originales protégées. Toute reproduction ou adaptation totale ou partielle sont formellement interdites sans le consentement préalable écrit de CLIMADIFF.

Climadiff S.A.

10 place de la Joliette - Les Docks, Atrium 10.5 - 13002 Marseille – France

Tél. : +33 4 96 11 52 52

Fax : +33 4 91 91 35 36

[info@climadiff.com](mailto:info@climadiff.com) - [www.climadiff.com](http://www.climadiff.com)



## **Use instructions**

**CV18IX**  
**CV22IX**  
**CV44E**  
**CV44M**  
**CV40DZ**  
**CV41DZX**  
**CV50EI**  
**CV50IXDZ**  
**CV52IXDZ**  
**CV112EIDZ**  
**CV168EI**  
**CV168EIDZ**

# USE INSTRUCTIONS

Many thanks to have chosen a wine cellar CLIMADIFF and we hope it will give you satisfaction.

Wine cellar conservation's complement, this wine cellar allowed to find always close at hand , protected and at the right temperature your wines for a weekly or a monthly consumption.

For a storage of more than 2 months, CLIMADIFF advises a wine cellar for the conservation of your wines. In case of storage (use in ageing or conservation) CLIMADIFF advises to make sure the water tanks are placed inside the appliance and to check that there is still water inside.

Many models are available. Please contact our consumer department 00.33.(0)4.96.11.52.52 or on [info@climadiff.com](mailto:info@climadiff.com)

## SAFETY

**DO NOT ATTEMPT TO START UP YOUR WINE CELLAR BEFORE CAREFULLY READING THE INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL.**

***KEEP THE MANUAL IN A SAFE PLACE FOR SUBSEQUENT REFERENCE.***

- Ensure that your electrical power-supply (Volts/Amps) effectively corresponds to the indications stamped on the identification plate of your wine cellar, which must be connected to a system with an officially approved ground system. Incorrectly executed repairs and connections are dangerous. Call a professional to inspect your electrical installation if you suspect that this is the case.
- For safety reasons, do not use extension leads.
- Disconnect the cellar before carrying out maintenance or cleaning operations (disconnect the power plug or corresponding circuit breaker according to model).
- Disconnect the power supply immediately if liquid (contents of broken bottles or other liquids) accidentally comes into contact with electrical components (motor or others).
- Your cellar may be dangerous if it is damaged (major impact) or has been subject to the effects of natural disasters of any kind (voltage surges due to lightning strikes, flooding, fire). Disconnect the power supply and have the cellar inspected by an approved professional repairman.
- If the power cord is damaged, never try to replace it yourself to avoid any risk of injury. Call a professional or with Climadiff agreement technical center.
- Keep children away from the device.
- Do not use the device outside.

In the case of non-compliance with connection or user instructions, Climadiff is not liable under any circumstances for subsequent malfunctions or failures.

## **THE AIR CONDITIONNING SYSTEM**

Your wine cellar will keep your wine at an ideal temperature, recommended by wine specialists / connoisseurs, around 12°C within a range of 10°C to 14°C. This has not to be mixed up with the servicing temperature, first task of your wine cellar, that varies depending of the type and origin of your wine from 6°C to 18°C..

It is particularly important to avoid sudden changes / variations in temperature and this is one of the reasons this wine cellar has been designed by specialists in oenology and at the contrary of classic refrigerator, takes care of the wine sensibility by ensuring a precise control for a constant temperature.

## **ANTI VIBRATION SYSTEM**

The refrigerated compressor is equipped with special suspensions and the inside cavity is insulated from the outside frame work by a thick layer of polyurethane foam. These characteristics isolate your wine from vibrations.

## **HUMIDITY MAINTENANCE SYSTEM**

Your wine cellar is equipped with a manually system for maintaining a correct level of humidity. If humidity is too low, snap the small plastic reservoir on to top rack of wine cellar. Fill reservoir to ¾ full. Check water level occasionally to refill.

Designed by specialists in oenology as written above, the wine cellar is allowed for a storage period of 2 months maximum. CLIMADIFF has taken care of the cork's sensibility to the humidity rate. That's why the plastic reservoir has to be put on the top shelf, under the fan to ensure a minimum humidity. Be careful to control the water level if you store your wine cellar more than the period advised.

## **ANTI « ULTRA-VIOLET » SYSTEM**

Light accelerated the maturing of your wine. In our full-door wine cabinets, your wine is protected naturally on the condition that the door is not opened too often. The glass of this wine cellar has been specially treated to filter the harmful rays, thus protecting your wine perfectly (92 % rating).

## **REINFORCED SECURITY**

Your wine cellar being dedicated for valuables products, we have selected quality components and conceived production processes to ensure an optimum operating security.

## INSTALLATION

**Keep the wine cellar in vertical position 24H before setting up**

### Setting instructions

In order to get the most out of your wine cellar while keeping energy consumption to the lowest, do not place your appliance near a heat source, in direct sunlight or in a room too cold. Optimal performance is obtained at temperatures between + 16°C and + 32°C.

For the free standing hinge products and without front ventilation, a space of 70 mm must be left between the wall and the rear of the appliance. This must be left unobstructed to allow air to circulate otherwise the appliance will not work correctly. The appliance must be kept in a level upright horizontal position to avoid possible vibrations or noises.

The air must circulate freely in front of the product.

### Electrical connections

Your wine cellar is equipped with a mains lead and fitted with a 230V / 50Hz mono-phased plug, in accordance with EC regulations / norms. The wall socket must be connected to the earth and have a 10A minimum fuse protection.

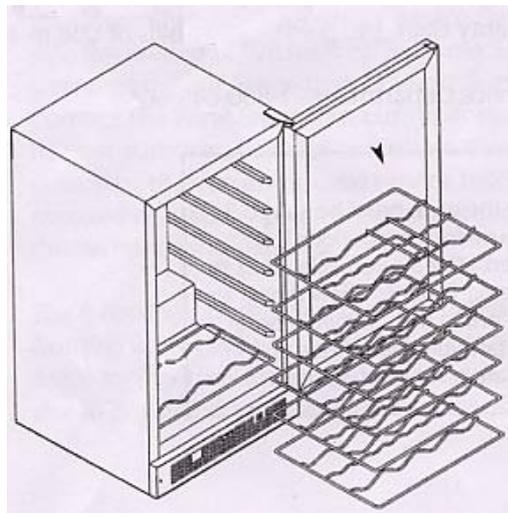
Connect the appliance to the mains.

NOTE : The power (RUN) indicator light is located on the LED control panel inside the unit.

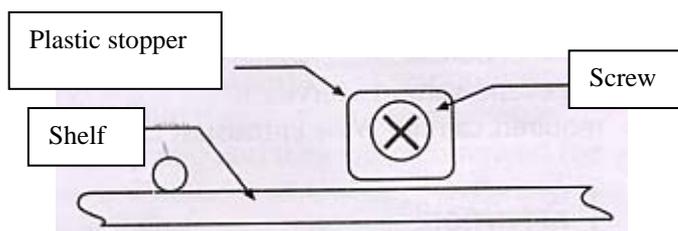
### INSTALLATION OF SHELVES

STEEL SHELVES (depending models) :

1. Place shelves on grooves at height desired. See direction below :  
Be sure to alternate shelf direction for proper bottle storage.



2. Insert the plastic stoppers (knobs) into the holes (pre-drilled) on both side of black liner.



## WOODSHELVES (depending models)

1. Place wood shelves on grooves at height desired.
2. Insert metal stoppers (knobs) in the holes (pre-drilled) on both sides of black liner.

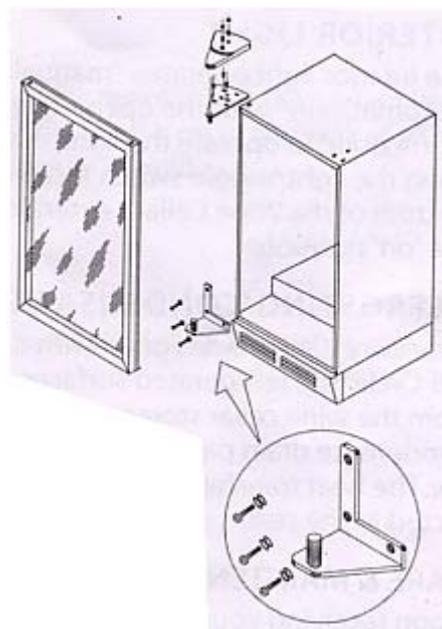
The charge capacity of the shelves is about 12 Kg.

## REVERSING THE DOOR SWING

Your wine cellar comes equipped with a reversible door. To reverse the door swing, use the extra set of opposite hinge (inside the wine cellar at time of shipping).

Models 18, 22,40, 44 and 50 bottles.

1. Using a Phillips head screwdriver unscrew top hinge and remove. Lift door off bottom hinge post and set carefully aside. Be careful not to damage locking mechanism located on bottom of door. Repeat on bottom on the other side.
2. Remove plastic hole plugs on opposite side of wine cellar cabinet.
3. Screw on bottom hinge.
4. Line up hole bottom of wine cellar door with hinge post on bottom door hinge and set door on hinge post.
5. Line up hole on top of side of wine cellar door with hinge post on top.
6. Screw on top hinge
7. Replace plastic plugs in screw holes on opposite side of cabinet.



**CV112EIDZ –CV168EI –CV168EIDZ Models :**

Unplug the product from the electrical outlet.

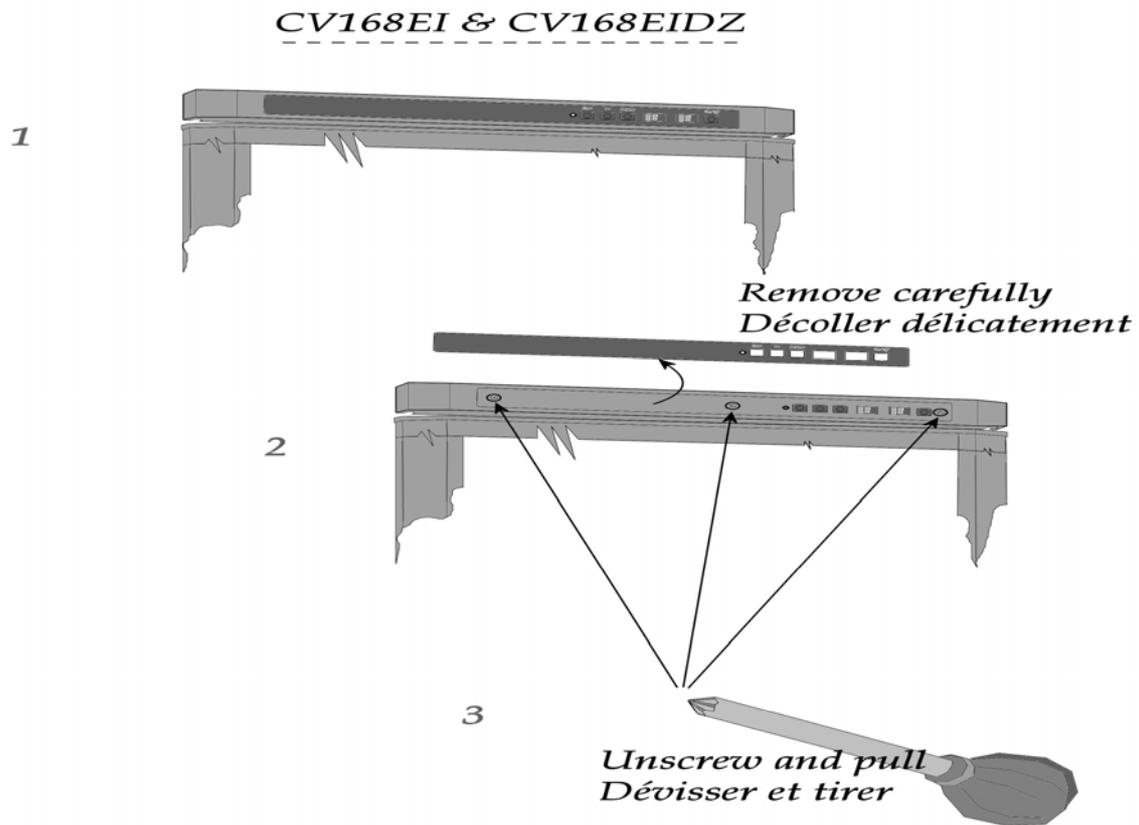
Pull off delicately the serigraphy from the control panel to reach the fixations screws.

Dismantle the control panel to reach the upper hinge.

Take off the door and place the pivot of the lower hinge on the opposite side.

Put the door in new position and fix it like it was before on the opposite side.

Reassemble the control panel then put back the serigraphy.



## TEMPERATURE SETTINGS (electronic versions)

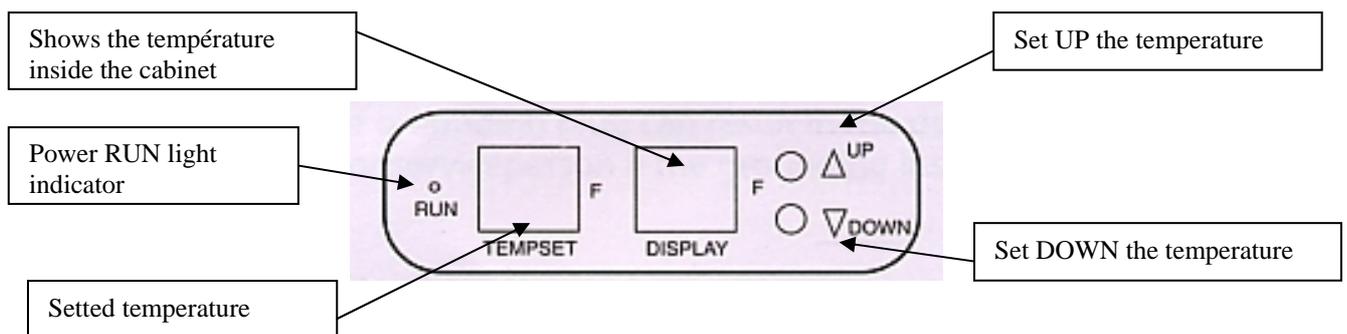
The control panel located at the top inside the wine cellar allowed you to set the servicing temperature you want without large variations of temperature which are injurious to your wines.

If the temperature become too low, it stops the cooling system. If at contrary it become too high it starts the cooling system.

NOTE : The power (RUN) indicator light is located on the LED control panel inside the unit and will illuminate when the compressor (cooling) system is operationnal.

Set the desired cooling temperature by pressing the buttons adjacent to the «Set Upper / Set lower » program. (Range of temperature between 6 and 18°C). Each depression of the buttons will increase/decrease the set temperature in increments of 1 degree. The set temperature will be displayed in the LED (TEMPSET) window.

The temperature will vary depending of the number of bottles and the door frequency opening.



## TEMPERATURE SETTINGS (mechanic versions)

The normal setting is « Normal ». Make operate the appliance empty during 30 mn minimum before setting your temperatures.

The “MAX” setting will give a temperature between 5 and 9°C

The “NORMAL” setting will give a temperature between 10 and 14°C

The “MINI” setting will give a temperature between 15 and 18°C

Turn the thermostat button to select the setting position.

## DUAL TEMPERATURE ZONE ELECTRONIC CONTROL VERSION

Before turning on the wine cellar, ensure that the cabinet is level. This will eliminate any vibrations or noises.

**SETTING THE TEMPERATURE CONTROL :** each cooling compartment of the wine cellar (upper and lower) are independently controlled. To set the temperature :

1. Connect the power cord to a properly grounded outlet. In the event of a power interruption, all previous temperature setting are automatically erased and each compartment will default to pre-set temperature setting of :
  - 6°C : Upper compartment
  - 12°C : Upper compartment



2. Set the desired cooling temperature by pressing the buttons adjacent to the « Set Upper / Set Lower » program. Each depression of the buttons will scroll through the available temperature settings (for each compartment) in increments of 1 degree. The temperature selected will flash in the LED display for approximately 5 seconds, then revert back to display the temperature of the internal cabinet.

Upper compartment : The temperature setting can be adjusted from 5°C – 10°C

Lower compartment : The temperature setting can be adjusted from 10°C – 18°C

3. To view the « set » temperature (anytime), press and hold the corresponding button for approximately 5 seconds, the « Set » temperature will temporarily « flash » in the LED display for 5 seconds.

Flashing LED : Set temperature

Steady LED : Cabinet temperature.

4. This unit has the option to display temperature in either Celsius or Fahrenheit. To change the setting, press and hold both buttons (Set upper / Set lower) simultaneously for approximately 5 seconds, a prompt (beep) will sound and the green pilot light adjacent to the C or F mode illuminates.

**IMPORTANT :** always set temperature in both compartment with a minimal delta of 4°C, as an example, 8°C in upper and 12°C in lower.

## **INTERIOR LIGHT**

The interior light operates « automatically ». The light automatically comes on with the opening of the door and goes out when the door is closed (depending on models).

Some models have a switch on control panel to light on or off the light.

## **DEFROSTING –CONDENSATION**

Your wine cellar is designed with an « Auto-cycle » defrost system. During the « Off cycle » the refrigerated surfaces of the wine cooler (interior rear wall) defrost automatically. The defrost water is channeled into a condensate drain pan which is located in the back of the wine cellar next to the compressor from where it evaporates.

## **LOADING**

The maximum recommended filling capacity is given as a non-binding indication to be able to rapidly estimate (as with capacity ratings for refrigerators) the size of the wine cellar. The cabinets are tested with a standard bottle of the “claret light” type (*standardisation classifies each type of bottle according to its geographical origin : Bordeaux, Burgundy, Provence etc.. region and its type / shape : Traditional, heavy, light, flute glass etc.. each one corresponding to a said diameter and height*).

In reality, one could probably store more bottles by piling them up one on top of each other leaving out the racks, but a “diversified wine cellar” is made up of a wide variety of bottles and the practical aspect of a day-to-day organisation of a cellar limits its storage capacity. You will therefore probably store less bottles than the maximum quotas announced.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

Before cleaning your wine cellar (to be done regularly) disconnect the appliance from the mains or remove corresponding fuse.

Upon receiving your wine cellar, leave the door open for 24 hours. When cleaning the inside of the wine cellar, you can use a solution of tablespoon of baking soda to one (1) quart of water, or a mild soap suds solution, or some mild detergent. Do not use solvents or abrasive products.

Wash the plastic cover of the shelves with a solution of warm water and a neutral detergent then rinse and dry correctly. The wooden shelves does not require cleaning.

## **STORING YOUR WINE COOLER**

If you intend not to use the wine cellar for short periods of time, leave the control panel at its usual settings.

During longer periods of absences :

- Remove bottles from the wine cellar
- Unplug the wine cellar from the electrical outlet
- Thoroughly clean the inside and outside of the wine cellar
- Leave the door open to avoid possible formations of condensation, mold or odors.

## **WHAT TO DO REGARDING POWER FAILURE ?**

Most power failures are corrected within a short period of time. An hour or two loss of power will not affect your wine cellar temperatures. To protect your wines while the power is off, you should minimize the number of door openings. For power failures of longer durations, take steps to protect your wine.

## **IF YOU HAVE TO MOVE YOUR WINE COOLER**

Remove ALL bottles from the wine cellar and securely fasten down all loose items inside the wine cellar. To avoid damaging the levelling legs, turn them all the way into the base of the unit.

## **REPLACING INTERIOR LIGHT BULB**

To replace an interior light bulb :

1. Unplug the appliance from the outlet.
2. Remove the screw holding the light bulb cover. Remove the cover.
3. Unscrew light bulb. Replace the light bulb. NOTE : The light bulb should not exceed 25 WATTS.
4. Replace light bulb cover. Re-install screw to secure cover.

## **FEATURES AND BENEFITS**

Powder coated, heavy duty steel cabinet with high density thermal insulation.

1. **DIGITAL ELECTRONIC THERMOSTAT** : Controls the temperature inside the wine cellar. The compressor will cycle on as soon as the temperature rises above the desired level.
2. **WOODEN SHELVES** : slide-out for easy access to your wine
3. **MAGNETIC DOOR GASKET** : tight fitting magnetic door seal keeps all the cooling power and humidity sealed inside.
4. **Tempered, reversible glass door** : tempered glass door is tinted for UV protection and allows for easy interior visibility.
5. **INTERIOR LIGHT** : Illuminates when door opened.

## IN THE EVENT OF BREAKDOWN

Despite all the care that we are taking during the production process, problems can be encountered. Before contacting your local after sales service, please check the following items :

- Plug is properly inserted
- There is not a power failure
- The thermostat is not on “0”.

## WARNING

Being concerned to constantly improving our products, we keep the rights to modify the technical features without notice.

The warranty of Climadiff products are exclusively dictated by the distributors we have chosen. No elements of this operating instructions manual can be taken as a supplementary warranty. Climadiff is not responsible of mistakes or technical and writing missing in this booklet.

## WARNING !

**Disconnect appliance from mains before carrying out maintenance or cleaning.**

## Copyright

Our products and documents contain original protected characteristics. Any copy or adaptation partial or total, are absolutely forbidden without prior written consent from Climadiff SA.

## Environment



This product is marked with the selective sorting symbol relative to electrical and electronic equipment waste.

This means that the product must be disposed of by a selective collection system in compliance with European directive 2002/96/CE to be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment.

Contact your local or regional authority for further information.

Electronic products not subjected to selective sorting are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of dangerous substances.

Climadiff S.A.

10 place de la Joliette - Les Docks, Atrium 10.5 - 13002 Marseille – France

Tél. : +33 4 96 11 52 52

Fax : +33 4 91 91 35 36

[info@climadiff.com](mailto:info@climadiff.com) - [www.climadiff.com](http://www.climadiff.com)

