

MANUEL D UTILISATION

CAVES A VIN MODELES

YC-298, YC-408, YC-270DZ

Avant propos

Ce manuel d'utilisation existe en une seule version pour l'ensemble des modèles d'armoires à vin mentionnées ci-dessus. L'apparence du modèle que vous avez acheté peut légèrement différer de ce qui est montré dans ce manuel, mais ces différences n'affectent pas le fonctionnement et l'utilisation corrects de l'armoire.

Veillez lire avec attention les sections qui se rapportent au modèle que vous avez choisi, et conservez soigneusement le manuel pour future référence.

SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE	P.1
INSTALLATION ACCESSOIRES AVANT MISE EN SERVICE.....	P.5
MISE EN SERVICE	P.6
ENTRETIEN ET MAINTENANCE.....	P.9
DEPANNAGE	P.10
INVERSER LES CHARNIERES DE PORTE	P.12

CONSIGNES DE SECURITE

Vous devez toujours observer des précautions de base lorsque vous utilisez votre armoire à vin, en particulier :

- (1) Ne vous servez de votre armoire à vin que pour l'usage pour lequel elle a été conçue, tel que décrit dans ce guide.
- (2) Ne débranchez jamais l'armoire à vin en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez fermement la fiche d'alimentation et tirez d'un coup sec pour l'enlever de la prise murale.
- (3) Faites immédiatement réparer ou remplacez tout cordon d'alimentation usé ou abîmé ; n'utilisez jamais un cordon d'alimentation fendu ou qui montre des signes d'usure sur sa longueur ou aux extrémités.
- (4) Ne laissez pas les enfants grimper, s'asseoir ou se tenir debout sur l'armoire à vin, ni se suspendre aux clayettes, car ils risqueraient d'endommager l'armoire à vin
- (5) N'utilisez pas de rallonge électrique.
- (6) Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui n'ont pas l'expérience ou les connaissances nécessaires à son utilisation, sauf si ces personnes sont surveillées et conseillées lors de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- (7) Veuillez maintenir les enfants à distance de cet appareil.
- (8) Avertissement — Avant de vous débarrasser de votre réfrigérateur ou congélateur usagé :
 - A. Enlevez les portes
 - B. Laissez les clayettes en place pour que les enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur.
- (9) AVERTISSEMENT : Laissez les ouvertures de ventilation, que ce soit dans l'enceinte de l'appareil ou la structure encastrée, libre de tout obstacle.
- (10) AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou autres moyens d'accélération du processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- (11) AVERTISSEMENT : N'endommagez pas le circuit frigorifique.
- (12) AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments de l'appareil, sauf ceux du type recommandé par le fabricant.
- (13) Ne jamais brancher la machine si vous avez les mains mouillées ou humides.
- (14) le fusible doit être au minimum un fusible de 10 amps

INSTALLATION DES ACCESSOIRES AVANT MISE EN SERVICE

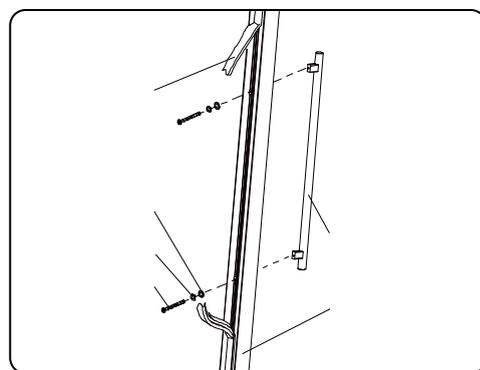
DESEMBALLER ET NETTOYER LA MACHINE

- Enlever complètement l'emballage (interne et externe)
- Laisser la machine reposer au minimum 2 heures debout avant de la brancher. Cela permettra de réduire la possibilité d'un mauvais fonctionnement du système de refroidissement dû à la manutention ou au transport.
- Utiliser un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur de la machine avec de l'eau claire.
- Installer la poignée de la porte fournie avec la machine comme suit :

1st étape – Enlever le joint de porte afin de visualiser les trous pour les vis de la serrurer

2nd étape – Installer la poignée à l'aide des vis fournies

3rd étape – Nettoyer et remettre le joint de porte



FERMER ET OUVRIR LA PORTE (EN OPTION)

- La serrure est une option. Si la cave à vin a cette option, une clé sera jointe dans l'emballage du manuel d'utilisation.
- Insérer la clé dans la serrure et tourner la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer la porte. Pour l'ouvrir, procéder à l'inverse. Faites attention à ne pas égarer votre clé. Aucun double ne vous sera fourni.

MISE EN SERVICE

Températures de travail

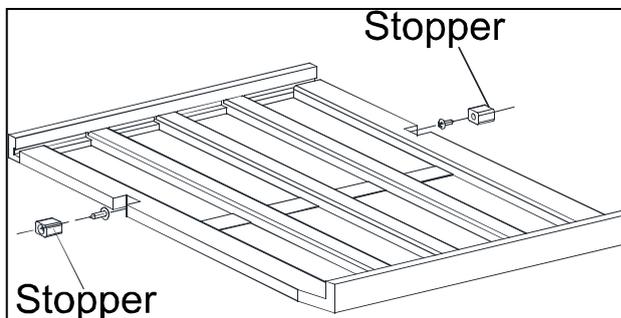
- Il est recommandé une température ambiante se situant entre 22 et 25°C (pour assurer le fonctionnement optimal de la machine et pour réduire la consommation électrique)
- Si la température ambiante est supérieure ou inférieure à la plage de température mentionnée ci-dessus, la performance de l'appareil pourrait être affectée. Par exemple, si la machine est dans un endroit très froid ou alors très chaud, les températures intérieures pourraient fluctuer et les températures programmées à 5-22°C pourraient ne pas être atteintes.

Ces modèles sont conformes aux classes climatiques SN et N dont vous trouverez le détail ci dessous

Climate Class	Ambient Temp.
SN	10 - 32 °C
N	16 - 32 °C
ST	18 - 38 °C
T	18 - 43 °C

STOCKAGE DU VIN

- Les étagères standards sont parfaitement adaptées au stockage des bouteilles de Bordeaux. Le nombre de bouteilles maxi stockables dépendra vraiment du type de bouteilles, de sa forme et de sa dimension. Cela dépendra aussi du nombre d'étagères que vous aurez dans votre machine.
- Il existe deux dessins différents d'étagères :
 1. Celles qui ne sont pas sur rails télescopiques mais qui ont une partie plastique (Stopper) de chaque cotés. Cela permet de prévenir la chute des bouteilles – Voir figure de droite.
 2. Celles qui sont sur rails télescopiques et que se stoppent d'elles mêmes.



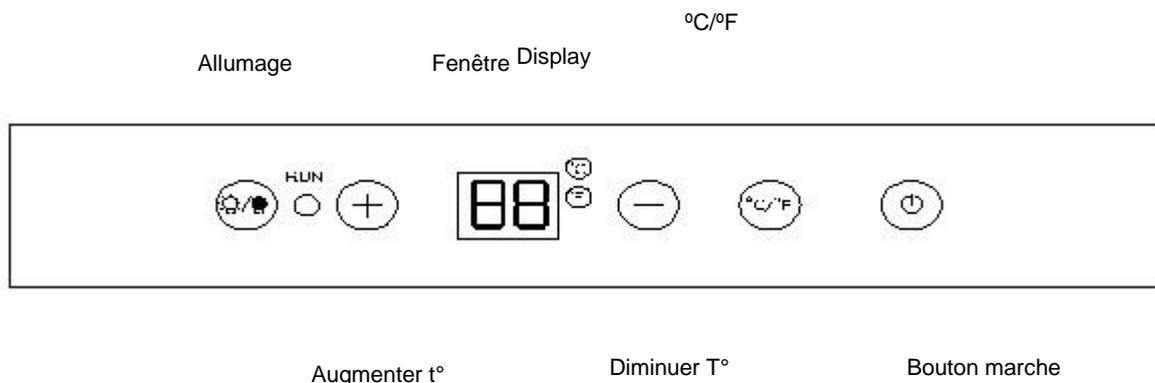
- Afin de prévenir tout dommage du joint de porte, assurez vous que la porte soit ouverte complètement et totalement avant de sortir les étagères.
- Le vin doit être stocké dans des bouteilles fermées
- Si la cave à vin devait rester vide sur de longues périodes, nous vous suggérons de la débrancher et de la nettoyer correctement, de laisser la porte entre-ouverte afin de laisser l'air circuler et d'éviter une possible condensation, formation d'odeur ou autres.
- Températures recommandées pour le stockage et la conservation de vos vins

Vins Rouges	15 - 18° C
Vins Blancs	9 - 14° C
Vins Rosés	10 - 11° C
Vins à bulle	5 - 8° C

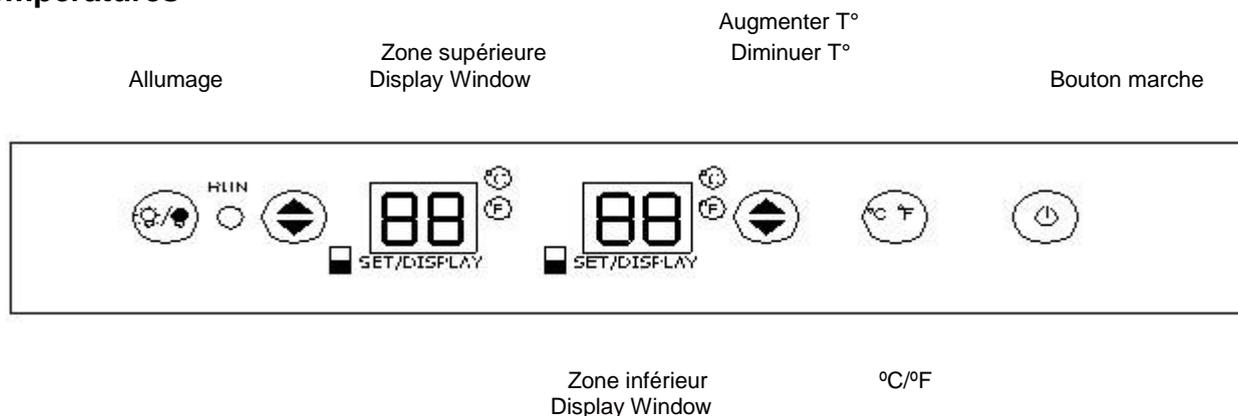
UTILISATION

Panneau de Contrôle

Mono température



Bi températures



ALLUMER ET ETEINDRE LA MACHINE

- Lorsque vous branchez la machine, elle s'allume automatiquement.
- Appuyer sur la touche  et la maintenir enfoncée pendant 10 secondes pour éteindre la machine ou pour la remettre en marche.
- Peu importe si la cave à vin est fermée à clé ou non. Vous pouvez éteindre la machine en appuyant sur la touche  et en la maintenant 10 secondes.



Attention :

Pour éviter de casser le compresseur, merci de ne pas rallumer la machine dans les 10 minutes qui suivent l'arrêt de la machine.

CONTROLE DE LA LUMIERE INTERIEURE

- Appuyer sur la touche  pour allumer ou pour éteindre la lumière intérieure de la machine
- La lumière reste active en permanence jusqu'à ce que vous l'éteignez manuellement

REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Pour les modèles mono-température

- la plage de températures est de 5-22 °C (41-72 °F).
- Appuyer directement sur  ou  pour paramétrer la température désirée.
- La premier appui sur  ou  rappellera le précédent paramétrage établi antérieurement sur le display. Si la machine a été éteinte (débranchée ou suite à une coupure d'électricité) , le précédent réglage ne sera pas actif et sera remplacé par la temperature par défaut qui est de 12°C.
- Appuyer sur la touche  pour augmenter la température de 1°C par 1°C. Pour diminuer la température de 1°C appuyer sur la touche 
- Le digital indiquera la température réelle de la chambre au bout de 10 secondes complètes. Cela sera effectif si aucune action n'a été effectuée sur la machine.

Pour les modèles bi - températures

- Les plages de temperatures sont de 5-12 °C (41-54 °F) pour la partie supérieure et de 12-22 °C (54-72°F) pour la partie inférieure.
- Tout d'abord, sélectionner la zone que vous souhaitez paramétrer en appuyant sur la touche  avant de toucher  or  pour sélectionner la temperature souhaitée. La fenêtre du display indiquera la zone à paramétrer
- Le premier appui sur  ou  rappellera le précédent paramétrage établi antérieurement sur le display. Si la machine a été éteinte (débranchée ou suite à une coupure d'électricité) , le précédent réglage ne sera pas actif et sera remplacé par la temperature par défaut qui est de 10°C pour la zone supérieure et de 16°C pour la zone inférieure.
- Appuyer sur  pour augmenter la temperature de 1°C par 1°C. Pour diminuer la temperature de 1°C appuyer sur la touche 
- Le digital indiquera la température réelle de la chamber au bout de 10 secondes complètes. Cela sera effectif si aucune action n'a été effectuée sur la machine.

Note :

La première fois que vous utilisez la machine ou si vous la relancez suite à une longue interruption, Il est possible que vous ayez quelques degrés de différence entre la température programmée et la température indiquée sur le display. Cela est normal et tout rentrera à la normale après quelques heures de fonctionnement.

TEMPERATURE DU DISPLAY

- Le digital indique la température en cours de programmation lorsque vous réglez les paramètres. Le digital indiquera la température réelle de la chambre au bout de 10 secondes complètes. Cela sera effectif si aucune action n'a été effectuée sur la machine.
- Si la sonde de température devait être défectueuse ou ne plus fonctionner, le display indiquera "HH" ou "LL" au lieu des chiffres habituels et fera un bruit continu odible (buzz). Si cela se produit, sachez que la machine est paramétrée pour fonctionner avec le compresseur et les ventilateurs. Ces derniers aident à conserver le froid à l'intérieur du cabinet pour protéger les vins stockés.



Attention :

Afin d'éviter une altération des vins stockés, il est fortement recommandé de faire réparer la cave à vin immédiatement parce que pendant cette période de mauvais fonctionnement de la sonde, il est possible que les températures paramétrées ne soient pas atteintes.

CHOISIR FAHRENHEIT(°F) & CELSIUS (°C)

Pour les modèles mono température



Appuyer sur  en même temps et rester appuyé 5 secondes. Vous pouvez alors intervertir Fahrenheit (°F) et Celsius (°C) sur le display.

Pour les modèles bi températures

Appuyer juste sur  vous pouvez alors intervertir Fahrenheit (°F) et Celsius (°C) sur le display pour les deux zones en même temps

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

NETTOYER LA CAVE A VIN

- Eteindre la machine, débrancher la et enlever tous les éléments dans la cave à vin (vins et clayettes ...).
- Laver la machine avec une éponge et une solution au bicarbonate de soude. La solution doit impérativement respecter le dosage suivant : 2 cuillères de bicarbonate de soude dans un litre d'eau chaude.
- Laver les étagères avec une solution de détergent **doux**. Attendre que les étagères en bois soient totalement sèches avant de les remettre dans la cave à vin.
- Essorer bien l'éponge avant de procéder au nettoyage du panneau de commande ou de toute partie électrique.
- L'extérieur de la cave à vin doit aussi être nettoyé avec du détergent doux. Utiliser de préférence un chiffon doux.
- N'utiliser en aucun cas des éponges ou brosses métalliques pour le nettoyage de l'inox. Cela contaminerait l'inox de particules et de l'oxydation pourrait apparaître.

COUPURE DE COURANT

La plupart des coupures de courant sont rétablies dans les heures qui suivent. Cela ne devrait donc pas affecter la température de la machine. Plus vous réduisez le nombre d'ouvertures de portes, moins la température intérieure de la machine sera affectée. Si la coupure de courant dure sur une longue période, merci de prendre les mesures nécessaires afin de protéger le contenu de la cave à vin.

DEPLACER LA CAVE A VIN

- Enlever tous les produits ainsi que les étagères qui sont dans la cave à vin
- Ajuster les pieds pour éviter tout dommage
- Fermer la porte
- Assurez vous que la machine reste dans une position verticale pendant le transport. Penser à protéger les parties extérieures avec un emballage adapté.

ECONOMIE ENERGIE

- La cave à vin doit être placée loin des sources de chaleur dégagées par d'autres appareils électriques et ne doit pas être mise sous les rayons du soleil.
- Assurez vous que la machine soit correctement ventilée.
- Ne jamais recouvrir les sorties et entrées d'air de la machine.
- N'ouvrir la porte que quand c'est nécessaire. Eviter de laisser la porte ouverte sur de longues périodes ou d'ouvrir et de fermer la porte fréquemment.

DEPANNAGE

Si vous pensez que la machine est en panne, suivez les instructions ci dessous pour tenter de voir si vous pouvez résoudre le problème par vous même avant de prendre contact avec le service après vente.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE / SOLUTION
La cave à vin ne s'allume pas	Prise débranchée Tension insuffisante Fusible cassé
La cave à vin ne refroidit pas correctement	Vérifier la température programmée L'environnement dans lequel se trouve la machine engendre un paramétrage différent. La porte est ouverte trop fréquemment La porte n'est pas fermée complètement Le joint de porte n'isole pas suffisamment
La machine s'allume et s'éteint fréquemment	La température ambiante est élevée Beaucoup de bouteilles viennent d'être mises dans la cave à vin. La porte est ouverte trop fréquemment La porte n'est pas fermée complètement La température de contrôle n'est pas paramétrée correctement Le joint de porte n'isole pas suffisamment
La lumière ne fonctionne pas	Prise débranchée Tension insuffisante Fusible cassé La lumière n'a pas été activée manuellement
Trop de vibrations	Assurez vous que la machine soit à niveau Assurez vous qu'aucune pièce ne soit tombée dans la cave à vin ou à l'emplacement du compresseur.
La cave à vin semble faire trop de bruit.	Le bruit peut venir du flux réfrigérant, cela est normal. A chaque fin de cycle, vous pouvez entendre le bruit cause par le flux réfrigérant. Contraction et l'expansion de l'intérieur peut causer des bruits de craquement La machine n'est pas à niveau.

La porte ne se ferme pas correctement	La machine n'est pas à niveau Le sens d'ouverture de porte à été inverse et la porte n'a pas été remise correctement Le joint de porte est sale. Les etageres sont mal positionnées
La fenêtre du display indique "HH" or "LL" au lieu des chiffres habituels et / ou avec bruit continu (buzz)	La sonde de temperature est défailante

INVERSER LES CHANIERES DE PORTE

Remarques:

- L'inversion des charnières de porte est seulement possible sur les modèles de hauteur 870mm et avec un panneau de contrôle à l'intérieur
- Les instructions ci dessous sont établies pour une porte ayant des charnières à droite.
- Afin de modifier l'emplacement des charnières, vous aurez besoin de 2 pièces detaches : une charnière droite haute et une charnière droite basse

1st étape – Ouvrez la porte et enlever les deux vis ① and ②. Voir **Figure 1**.

2nd étape – Enlevez doucement la porte en commençant par la charnière du haut ④ pour éviter qu'elle ne tombe. Enlever le support ③ de trou de la charniere de la porte. . See **Figure 2**.

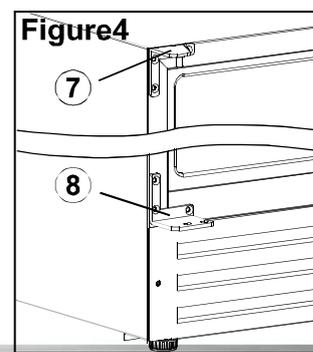
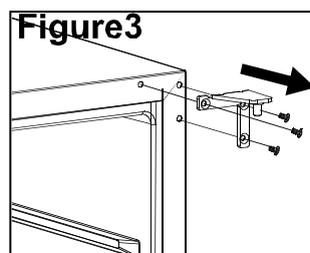
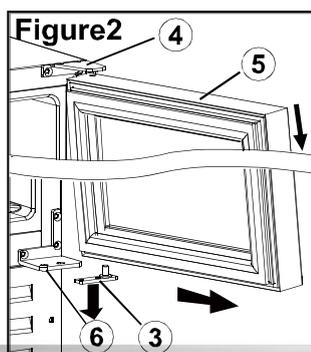
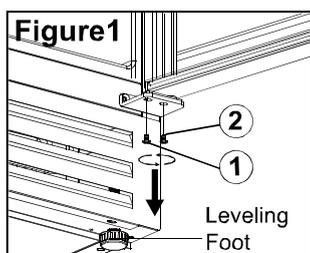
3rd étape – Enlever les 6 parties plastiques decoratives qui cachent les trous permettant l'installation des charnières du côté oppose.

4th étape – Devisser la charnière droite du haut ○,4(Disused) puis celle du bas à droite ○,6 (Disused). See **Figure 3**.

Installer la charniere en haut de l'autre côté ○,7 puis celle du bas ○,8 . Assurez vous que les vis soient bien fixes. See **Figure 4**.

5th étape – Installer la porte sur les charnieres en suivant les étapes opposées

6th étape – Remettre les 6 parties plastiques decorative dans les trous opposés



CODIGEL (Compagnie de Distribution 00045 Générale)

ZI TECHNOPARC | 19 rue Charles-Edouard JEANNERET | 78306 POISSY Cedex | FRANCE

Tél. : 01 39 22 66 66 | Fax. : 01 39 11 05 49 | www.codigel.com | codigel@codigel.com.fr

SAS au capital de 360000 EUROS | R.C.S VERSAILLES B 612 001 297 | N° intracommunautaire FR 28 612 001 297