

Notice d'utilisation.

Tout savoir pour bien utiliser votre cave à vin Climadiff.

Remerciements.

Vous avez choisi de confier vos crûs à une cave « Climadiff »
Nous vous en remercions ! Nos équipes sont à la recherche permanente de la qualité et d'une amélioration constante de nos produits. Elle reste donc à votre écoute.
Pour optimiser l'installation et l'utilisation de votre nouvelle acquisition nous vous invitons à parcourir attentivement les pages suivantes.

Nous vous souhaitons d'agréables dégustations !

Les informations contenues dans cette notice sont susceptibles de modifications sans préavis par Climadiff S.A

Climadiff 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 Climadiff 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 Climadiff.

Sécurité.

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.
- 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.

Une cave à vin, pourquoi faire ?

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.

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 Climadiff.

Climadiff, spécialiste de la cave à vin a donc conçu différents types d'armoires.

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...

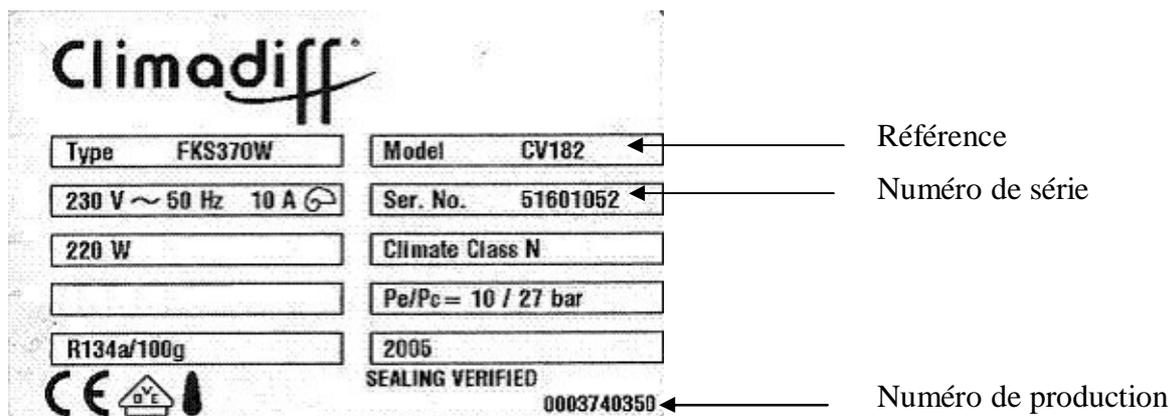
Mise en température ou de service : pour que vous puissiez déguster vos meilleurs crus à juste température afin qu'ils exhalent la finesse de leurs arômes.

Pour toute information sur nos différents produits, rendez-vous sur notre site :
www.climadiff.com

Découvrez les qualités de votre cave à vin polyvalente.

Identification :

Pour identifier votre appareil, référez-vous à la plaque signalétique que vous trouverez collée à l'intérieur de l'armoire en partie basse



IMPORTANT : LORSQUE VOUS DESIREZ DES RENSEIGNEMENTS OU UNE ASSISTANCE TECHNIQUE, SPECIFIEZ TOUJOURS LA REFERENCE, LE NUMERO DE SERIE ET LE NUMERO DE PRODUCTION IMPRIMES SUR LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE.

Fiabilité et sécurité.

Toutes les armoires à vins Climadiff 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.

La température.

Statique.

La force des caves polyvalentes : la stratification naturelle permet un choix étagé, chambrage, conservation, rafraîchissement, une gestion polyvalente multi zones !

Protection basses températures « Kit Hiver » : La sécurité d'une température idéale constante à l'intérieur de votre cave à vins Climadiff (suivant modèles.)

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

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 pré-réglé (aucune modification nécessaire).

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

Techniquement comment le KIT HIVER fonctionne-t-il ?

Lorsque la température de votre cave à vin atteint 10,5°C en partie haute de votre cave à vin (par conséquent la température ambiante est identique), la sonde située en partie haute donne le signal de l'ouverture du circuit chaud. La résistance opère alors très lentement un réchauffement en douceur **et en silence** jusqu'à 12°C en partie haute. Vos vins restent ainsi dans des conditions optimales de conservation sans avoir subis de choc thermique.

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

IMPORTANT : si la température ambiante du local où est placée votre cave à vin est de l'ordre de 12° C ($\pm 2^\circ$), aucune production d'air froid ou d'air chaud ne seront constatés. L'appareil est alors totalement silencieux et ceci est tout à fait normal. Cela ne doit pas être considéré comme une panne !

Vibration.

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

AIR PUR renouvelé et filtré en permanence
Votre cave à vins Climadiff est équipée d'un système de renouvellement d'air permanent dont la filtration est assurée par un filtre à charbon
Il est conseillé de remplacer ce filtre une fois par an (disponible sur commande chez votre revendeur). Vous trouverez l'emplacement du filtre sur le descriptif de votre cave à vin en fin de notice et la procédure de retrait au chapitre « entretien ». Le trou apparent à l'arrière en partie basse est normal, il permet une dépression assurant la circulation interne de l'air.

Hygrométrie.

Fluctue autour de 55% (± 10), c'est la fourchette d'humidité moyenne conseillée pour que le bouchon de vos bouteilles reste suffisamment humide afin de conserver sa

souplesse et son élasticité qui le rendent hermétique aux liquides tout en permettant à vos vins de respirer.

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 vins Climadiff dispose d'une porte pleine, pas de problème. Vos bouteilles resteront à l'abri de la lumière.

Porte vitrée.

Rien à craindre non plus, elle a été traitée pour filtrer les rayons ultra violets.

Comment installer votre cave à vin.

Local.

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

Températures ambiantes.

Référez vous à l'étiquette placée sous la plaque signalétique à l'intérieur de votre cave à vin, à l'indication «température d'application ». Elle vous indique les conditions climatiques ambiantes nécessaires au bon fonctionnement de votre cave à vin.

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.

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). Le réglage s'effectue par vissage et dévissage.

Inversion de porte :

(Uniquement sur les modèles à poignée latérale).

Nos armoires à vin sont livrées avec un sens d'ouverture de porte de gauche à droite. Pour inverser le sens d'ouverture :

- Enlever le cache charnière supérieur
- Dévisser la plaque de fixation
- Enlever la porte
- Inverser la poignée
- Dévisser le pivot inférieur et le revisser à l'angle opposé
- Replacer la porte
- Revisser la plaque de fixation supérieure sur l'angle opposé
- Replacer le cache charnière
- Reboucher les trous avec les caches.

IMPORTANT : UN REGLAGE DE PIEDS, DE PORTE OU UNE INVERSION DE PORTE N'ENTRE PAS DANS LE CADRE DE LA GARANTIE ET VOUS SERA FACTURE PAR VOTRE REVENDEUR.

Espace :

Pose libre.

Respectez un espace d'au moins 7 cm entre le mur et l'arrière de votre cave pour une libre circulation de l'air.

Raccordement au réseau électrique :

Avant tout, n'oubliez pas de laisser votre cave à vins en position verticale durant 24 heures avant de la raccorder.

Se référer aux consignes de sécurités mentionnées en début de manuel !

Votre cave à vins 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.

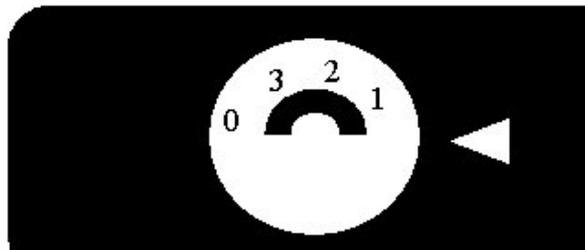
Réglage thermostat :

Caves mono-compartment :

Le thermostat situé dans votre cave à vin n'agit que sur la production d'air froid. Si votre cave à vin est équipée du kit hiver et est destinée à un local non chauffé, le circuit chaud est préréglé en usine ; vous n'avez donc pas à vous en occuper.

La position 2 (conseillée) du thermostat (pour une température de la pièce de 25°) correspond en général à une température moyenne d'environ 12°C(±2) au cœur du liquide d'une bouteille placée au centre de l'armoire.

La position 1 vous permet d'obtenir une température plus élevée dans l'armoire, à l'inverse, la position 3 vous permet d'obtenir une température plus froide.



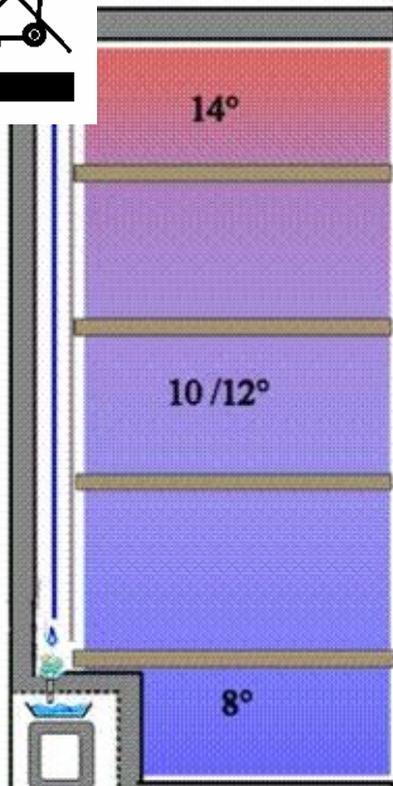
Caves multi-compartiments :

Le thermostat situé dans votre cave à vin n'agit que sur la production d'air froid

La température du compartiment supérieur réservé au chambrage est gérée automatiquement par un thermostat autonome, couplé à une résistance, il va maintenir vos vins rouges à une température idéale de dégustation. Vos vins exprimeront ainsi toute leur plénitude à l'occasion de dégustations même improvisées.

La température de la zone centrale et de celle du compartiment de rafraîchissement est obtenue par simple répartition statique du froid, qui étant plus lourd que l'air chaud, va offrir un étagement naturel des températures pour vos différents vins.

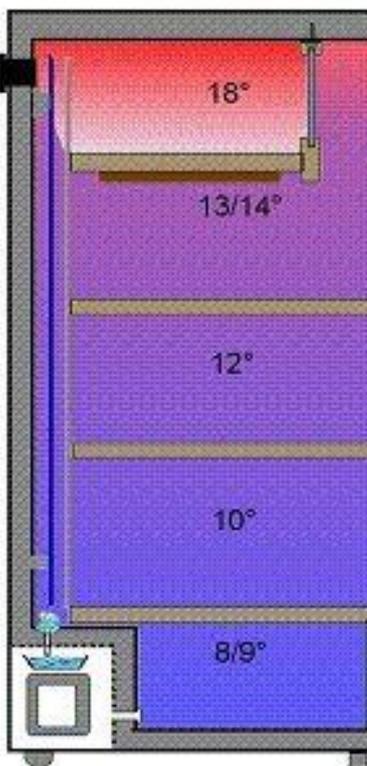
Cave à vin polyvalente mono compartiment :



Partie haute et partie centrale, idéale pour la conservation.

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

Cave à vin polyvalente multi compartiments :



Partie haute, $18^{\circ} \pm 2^{\circ}$ pour chamber les rouges.

Partie centrale, de 14 à 10° idéale pour la conservation.

Partie basse, $8^{\circ} \pm 2^{\circ}$ pour avoir blanc moelleux et champagne à température de dégustation.

Hygrométrie :

L'humidification est maintenue par des pierres de lave à placer dans la gouttière de récupération des eaux de condensats, sous l'évaporateur, au fond, en partie basse sur la marche.

Une fois placées, humidifier les pierres de lave à l'aide d'un verre d'eau pure.

Pendant les périodes hivernales, si votre cave est dans un local non chauffé, un complément d'eau peut s'avérer nécessaire, il suffit alors de ré humidifier vos pierres de lave.

Entretien.

Nettoyage :

Il est conseillé de nettoyer régulièrement votre armoire à vins. Pour cela, 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 réalisée par une personne non agréée, pourrait annuler la garantie.

Changement de filtre à charbon actifs & périodicité.

Remplacement du filtre à charbon : le remplacer 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 droite, au fonds de la cave.

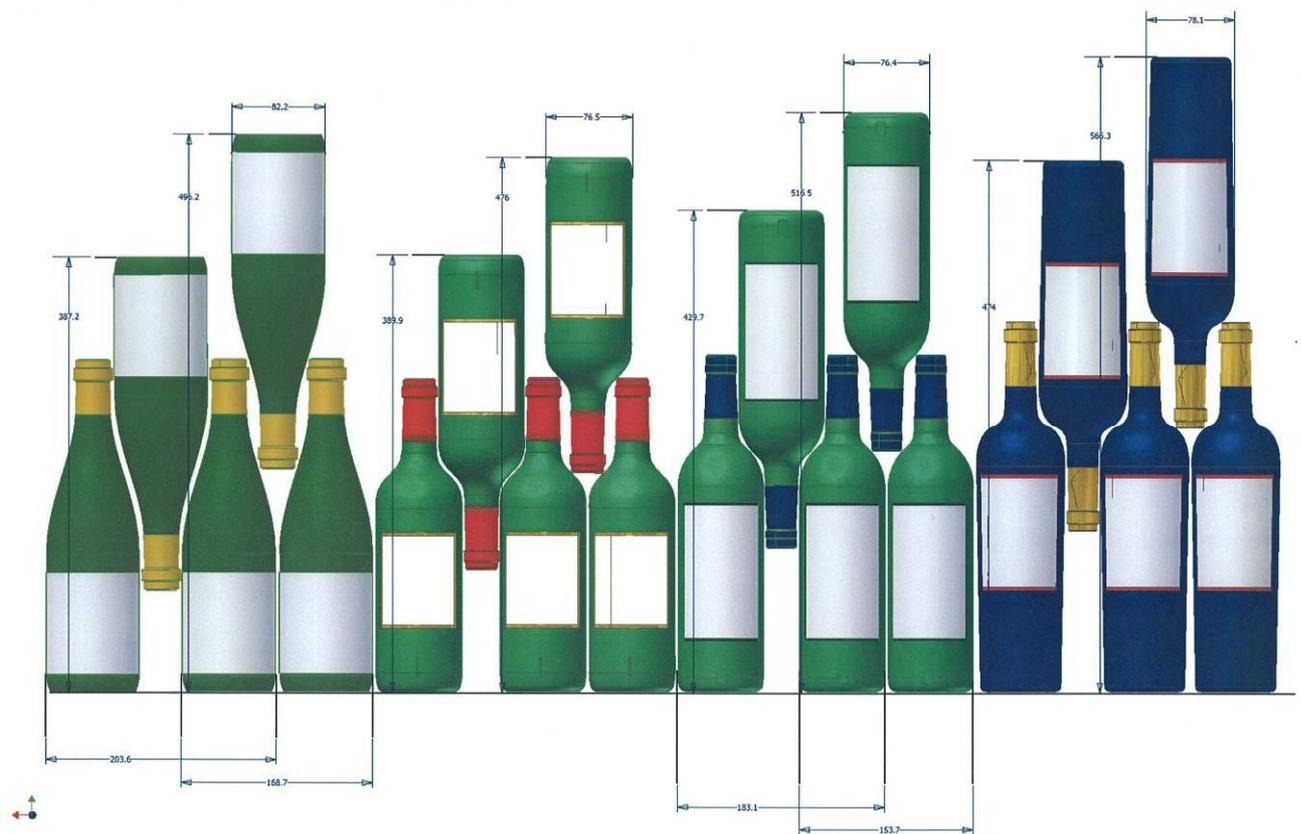
Il se retire de l'intérieur par traction ou par pression sur la face extérieure du filtre (à l'arrière de l'appareil).

Nota : lors du premier remplacement, le retrait peut s'avérer difficile en raison de la surpression de la mousse isolante. Vous pouvez alors faire doucement levier avec un tournevis plat pour le décoller puis tirer dessus en le tournant pour le retirer.

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 condensats.

Comment garnir et tenir votre cave à vin.



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.

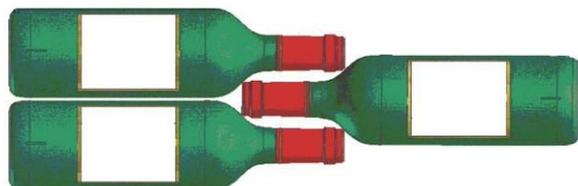
Vous noterez les différences de rangement selon hauteur des bouteilles, diamètres, et méthode de croisement.

Types de croisement :

Notez bien la différence de profondeur !

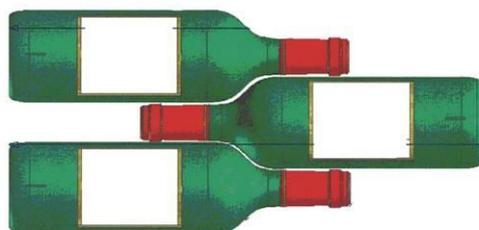
Tête bêche col à col.

Capacité de chargement accrue



Tête bêche col entre fûts.

Moins de profondeur



Clayettes :

A chaque cave son type de clayette.

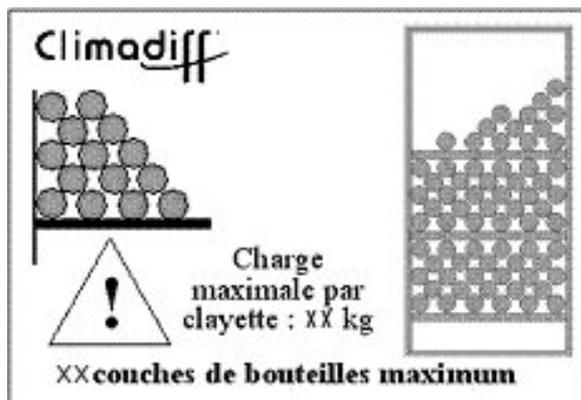
Sachez, qu'il n'existe pas de schéma de rangement idéal. Une collection de bouteilles de vin est riche lorsqu'elle est variée. À vous de composer le rangement de votre cave en fonction de votre collection.

Des clayettes supplémentaires sont disponibles sur commande et en option payante auprès de votre revendeur ou de son service après-vente.



Respect des charges maximales :

Veillez à respecter les charges maximales, vous les trouverez dans la cave sur une étiquette (similaire à celle ci-dessous.)



Précisions sur les contenances :

Les indications de contenance affectées aux différents modèles de caves à vins Climadiff 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 allégée 75 cl*". Dans la réalité, vous serez sans doute amené à collectionner des bouteilles de formes différentes. Pour des raisons pratiques, il est probable que vous chargerez dans votre cave un nombre de bouteilles légèrement inférieur au maximum prévu.

A titre d'exemple, si l'on charge exclusivement une cave de bouteilles de Bourgogne, on remarquera être environs 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.

** pour tous les modèles créés avant 2005. A partir de 2005, nous avons pris en compte l'évolution de la forme des flacons et avons calculé nos capacités sur de la bouteille « bordelaise 75 cl tradition »*

CHARGEMENT :

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

Commencez par charger la partie basse de votre cave. Procédez ensuite par simple empilage avec le cul des bouteilles orienté vers l'arrière pour la rangée du fond, et à l'inverse pour la rangée frontale. Les clayettes sont à moduler selon la taille de votre cave et les formes de vos bouteilles. Respectez impérativement la charge limite par clayette (vous référer à la charge inscrite à l'intérieur de votre cave). Ne dépassez pas la contenance maximale prévue (attention à ne pas boucher le filtre à charbons). Les clayettes sont à moduler selon la taille de votre cave et la forme des vos bouteilles.

Ne dépassez pas la capacité de charge maximale prévue (vous référer à la charge inscrite sur l'étiquette collée à l'intérieur de votre armoire à vin).

Les clayettes en métal peuvent être remplacées par des clayettes en bois plus pratiques (disponibles en option payante et sur commande auprès du service après vente de votre revendeur).

Comment gérer votre collection ?

Le registre de cave (l'original, une innovation de Climadiff) vous aide pour cela.

REGISTRE DE CAVE ou tableau des crûs classés (suivant modèles et hors portes 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 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, tableau d'épanouissement et de mise en température .:

Explications :

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 pour que vos bouteilles atteignent le sommet idéal de leur maturité, c'est-à-dire le moment idéal de leur dégustation.

Tableau d'épanouissement (en années)

APPELATION	Blanc Rosé	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 Rotie, Hermitage	8	8 - 15
Grands crus de Bourgogne	8 - 10	10 - 15
Grands crus 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	
Maçon	2 - 3	1 - 2
Montbazillac	6 - 8	
Savoie	1 - 2	2 - 4
Vallée du Rhône	2	4 - 8
Vin jaune	20	

Exemples de températures de service. (A respecter lors de vos dégustations !)

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

Grands vins de Bordeaux – Rouges	16 – 17°C
Grands vins de Bourgogne – Rouges	15 – 16°C
Grands crus 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 blancs	8 – 10°C
Champagnes	7 – 8°C
Vins liquoreux	6°C

Environnement

Ce produit est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques.

Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive Européenne 2002/96/CE afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

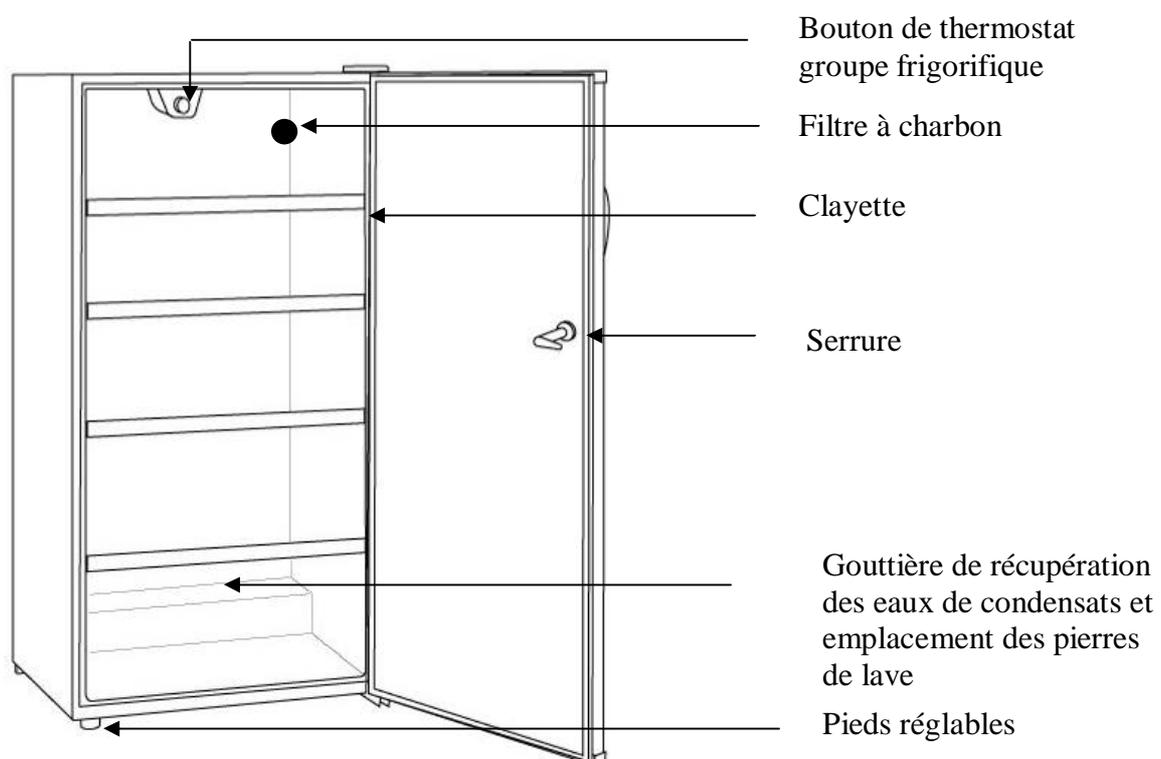
Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Polyvalentes

Mono compartiment

Exemple : Schéma CV182.

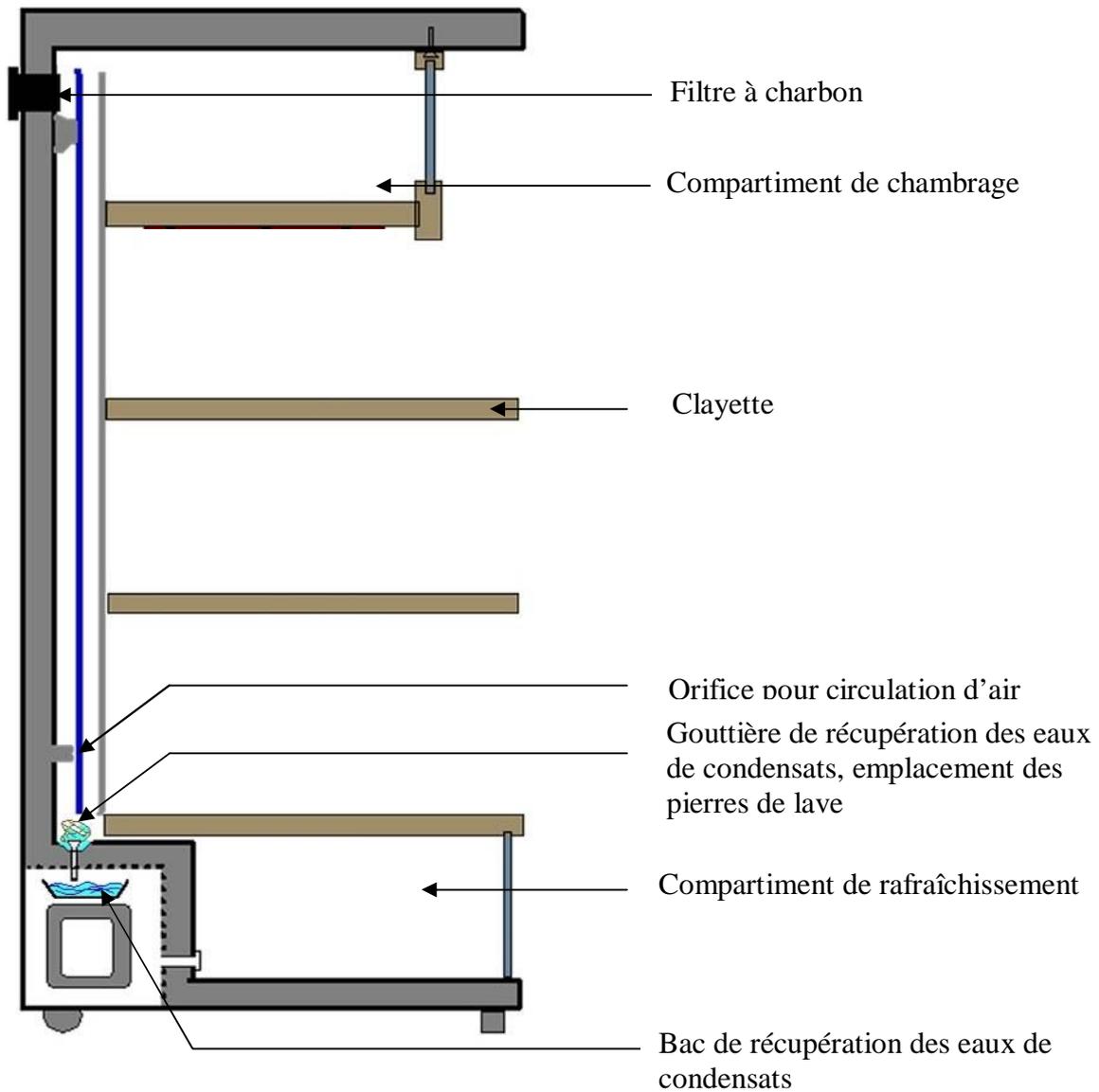


Spécificités techniques.

Polyvalentes

Multi compartiments

Schéma EV503Z.



Spécificités techniques.

F.A.Q

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 kit hiver.

TEMPÉRATURE

Ma cave est trop froide :

1. La position du thermostat est sur une demande de froid trop importante : réajustez sa position.

Ma cave n'est pas assez froide :

1. La position du thermostat est sur une demande de froid insuffisante : réajustez sa position.

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 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 durable 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 et hors positionnement dans un local non chauffé compris entre 10 et 12°C), veuillez contacter le service après vente de votre revendeur.

Le compresseur de ma cave ne démarre pas (en êtes vous sûr, nos compresseurs sont très silencieux):

1. La température ambiante de votre local est-elle basse (inférieure à 13°C)?
2. Le thermostat est-il sur une position basse ? Tournez le bouton de réglage du thermostat sur une position de demande de froid maximale (voir au chapitre « réglage de la température » suivant votre modèle) et vérifiez sans le toucher que le compresseur démarre et/ou (suivant modèles) que le voyant vert s'allume. Ramenez ensuite le bouton sur la position désirée initialement.
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 tourne sans arrêt :

1. 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 haute de votre cave atteint 10,5°C.

HYGROMÉTRIE

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

1. Le taux idéal moyen est de 55 % (± 10) 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.

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.

Le taux d'humidité de ma cave est durablement supérieur à 80 % en êtes vous certains ? (L'hygrométrie fluctue fortement et rapidement, c'est normal) :

1. Vérifiez si le filtre à charbons n'est pas trop ancien ou simplement obstrué.

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 :

1. Ce n'est pas préjudiciable à votre vin et c'est un phénomène normal dans les premiers jours d'utilisation.
2. La cave à vins 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 A VIN :

1. Le filtre à charbons a t-il été changé régulièrement ?
(à changer tous les ans, disponibles sur commande auprès de votre revendeur)
2. Le filtre à charbon n'est-il pas simplement obstrué par une bouteille ?

MA CAVE À VIN FAIT DU BRUIT :

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

MES CLAYETTES S'AFFAISSENT LORS DU CHARGEMENT

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

MAIS, QUOI QU'IL ARRIVE, AU CONSTAT D'UNE ANOMALIE DE TEMPERATURE OU D'HYGROMETRIE A L'INTERIEUR DE VOTRE ARMOIRE A VIN, PAS D'AFFOLEMENT !

SEULE UNE EXPOSITION PROLONGEE ET DURABLE DE VOS VINS A CES CONDITIONS ANORMALES POURRAIENT LEUR ETRE PREJUDICIALES.

Glossaire :

Conservation:

Les conditions de garde permettent de protéger les vins déjà épanouis et maintenir leur qualité dans le temps.

Viellissement:

L'enceinte climatique est conçue pour garantir, dans la durée, des conditions au plus proche des caves souterraines propre 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: 14à16°C,...).

Blanc rosés et Champagnes millésimés 10 à 12°C, Blanc liquoreux 8 à 10°C)

Système hiver:

Système de chauffage permettant de positionner votre cave à vins dans un local non chauffé (mais hors gel)

Cave de jour : voir mise en température ci-dessus

Clayette confort:

En bois massif (bois tropical hydro résistant), elle sont conçues pour un stockage optimisé, ergonomique, sécurisé des bouteilles.

Clayette Collector®:

En bois (revêtu d'une double couche de protection de vernis à l'eau), leurs empreintes sont spécialement dessinées pour un stockage optimisé, ergonomique, facile d'accès et sécurisé des bouteilles. Elles sont réversibles (Recto: Bordelaise, Verso: Bourguignonne, Val de Loire, ...).

Clayette coulissantes:

Montées sur rails, elles facilitent l'accès à une couche unique de grands crûs.

Registre de cave :

L'original! Une innovation Climadiff qui permet la gestion de sa collection à la craie sur la contre porte intérieure de l'armoire

Sapelli :

bois tropical hydro résistant