

**Cave à vins de vieillissement**

**Wine maturation cellar**

**Weinklimaschrank**

**Cave para envelhecimento  
de vinhos**

**Cava para envejecimiento  
del vino**

**Cantina per l'invecchiamento  
dei vini**

**Vinlagrings-skåp**



C...

|                                |       |           |
|--------------------------------|-------|-----------|
| <b>Notice d'instructions</b>   | ..... | <b>FR</b> |
| <b>Instruction manual</b>      | ..... | <b>GB</b> |
| <b>Bedienungsanleitung</b>     | ..... | <b>DE</b> |
| <b>Manual de instruções</b>    | ..... | <b>PT</b> |
| <b>Manual de instrucciones</b> | ..... | <b>ES</b> |
| <b>Manuale di istruzioni</b>   | ..... | <b>IT</b> |
| <b>Bruksanvisning</b>          | ..... | <b>SE</b> |

 **Dometic®**



# Instructions pour l'utilisation et l'installation de votre cave à vins Dometic

## Introduction

Merci d'avoir choisi la cave à vins Dometic. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'installer votre nouvelle cave à vins. Nous espérons que votre achat vous donnera entière satisfaction. La cave à vins doit être installée et utilisée conformément à ces instructions afin de garantir un fonctionnement correct et économique.

## Dommages dus au transport

Inspecter la cave à vins pour relever tout dommage dû au transport. Vous devez déclarer tout dommage au transporteur chargé de la livraison dans le délai légal (ou dans le délai spécifié pour ce type de produit, mais au plus tard dans les sept jours suivant la livraison).

## Plaque signalétique

Vérifiez sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de la cave à vins, en haut à gauche, que vous avez reçu le bon modèle.

La plaque signalétique vous donne des informations qui vous seront utiles si vous devez faire appel au service après-vente. Nous vous conseillons de noter ces informations ici.

Désignation du modèle .....  
Numéro de produit .....  
Numéro de série .....  
Tension .....

## Installation

Veillez suivre ces instructions d'installation: pour une performance optimale, l'air doit pouvoir circuler librement autour du bloc réfrigérateur à l'arrière de la cave à vins. La conception de la cave nécessite un espace libre d'au moins 25 mm à l'arrière et sur les côtés et d'au moins 100 mm sur le dessus.

Régalez les pieds de la cave à vins de façon à ce qu'elle soit en position verticale. Utilisez si besoin est un niveau à bulle.

1. Retirez la palette de transport sur laquelle repose votre cave à vins.
2. Régalez les pieds de façon à obtenir un espace libre de 30 mm sous la cave à vins.
3. Fixez l'entretoise métallique à l'aide des deux vis de chaque côté de la cave, dans le coin supérieur arrière. Cette entretoise garantit la distance correcte par rapport au mur arrière.

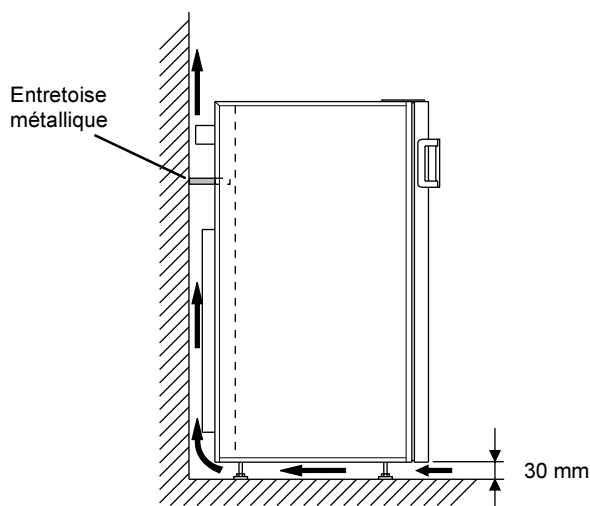


FIG. 1

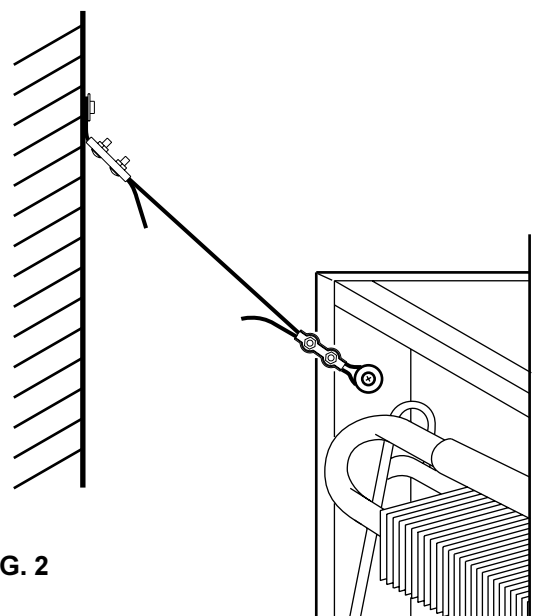
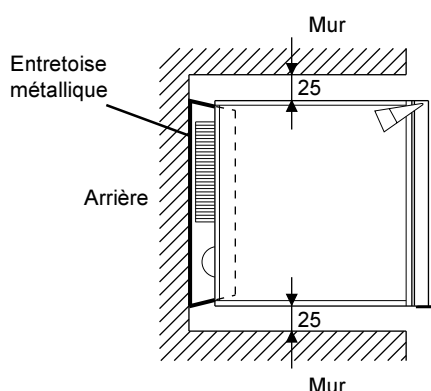


FIG. 2

4. Pour un fonctionnement optimal, installez votre cave à vins loin de toute source de chaleur (radiateur, cuisinière ou lumière du soleil intense).
5. Vérifiez que le filtre à charbon actif est en place dans l'angle supérieur gauche à l'intérieur de la cave à vins.
6. Installez la poignée sur la porte. Le châssis de la porte possède des trous pré-perçés sur le côté.

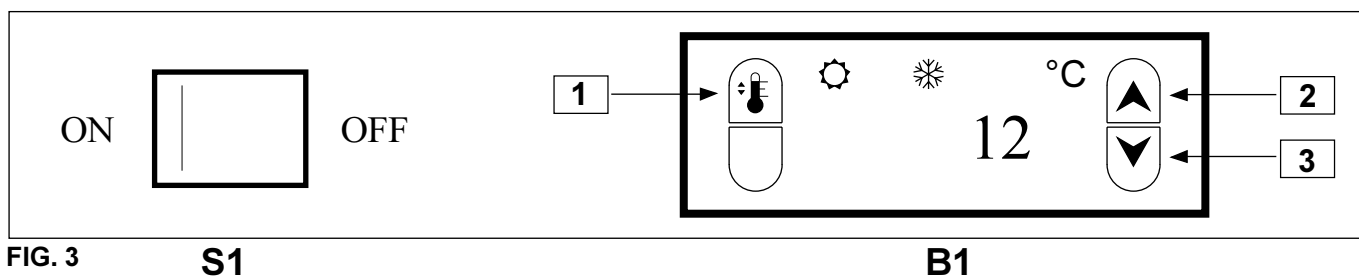


FIG. 3

S1

B1

**N'oubliez pas que la porte de la cave à vins doit pouvoir s'ouvrir d'au moins 90° pour que les clayettes coulissantes puissent être retirées.**

7. Fixez la cave à vins au mur arrière (voir fig. 2).

## Branchement électrique

L'installation électrique doit être effectuée dans les règles de l'art en respectant les réglementations en vigueur. Votre cave à vins fonctionne sur du courant alternatif monophasé.

Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond bien à celle de votre installation électrique.

## AVERTISSEMENT – LA CAVE A VINS DOIT ETRE MISE A LA TERRE

La cave à vins est équipée d'une fiche prévue pour une prise avec contact de mise à la terre. Dometic et ses filiales déclinent toute responsabilité en cas d'incident causé par l'absence de mise à la terre ou des conducteurs de protection défectueux.

**Les fils électriques doivent être placés et maintenus en place de telle façon qu'ils ne risquent pas d'entrer en contact avec des parties chaudes ou des angles vifs de la cave à vins.**

Branchez la cave à vins et mettez-la en marche à l'aide de l'interrupteur S1 (voir fig. 3).

## Réglage de la température

(voir fig. 3)

La cave à vins est équipée d'un régulateur électronique. Il vous permet de programmer la température à l'intérieur de la cave à vins. Votre vin sera conservé entre 10°C (50°F) et 15°C (59°F) selon les conseils des experts. La température apparaît sur l'afficheur.

La température, [préréglée sur 12°C (54°F)], peut être modifiée en fonction du vin à conserver.

1. Appuyez sur le bouton [1] (voir fig. 3). Le message L1 apparaît et la température préréglée s'affiche peu après.
2. Augmentez ou abaissez la température à l'aide des boutons [2] et [3].
3. Attendez 6 secondes pour que le système enregistre la nouvelle valeur.

**Il est important d'éviter des variations de température rapides à l'intérieur de votre cave à vins.**

## Entretien

Nous vous recommandons de garder votre cave à vins la plus propre possible. Débranchez la cave avant de la nettoyer. N'utilisez pas de substances, détergents ou éponges abrasives.

Il est très important de vérifier régulièrement que la circulation de l'air au-dessous et derrière la cave à vins n'est pas entravée. Le condensat s'écoule dans une petite cavité à l'intérieur de la cave, au fond. La cavité possède une éponge qui aide le condensat à s'évaporer. Vérifiez que le tuyau en plastique qui amène l'eau de l'intérieur vers la cavité n'est pas obstrué par de la poussière ou des salissures.

Le filtre à charbon actif pour l'aération intérieure doit être changé tous les deux ans. Le filtre est installé dans un angle supérieur de la cave à vins.

Si la cave à vins ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants avant de faire appel à un technicien.

- le fusible est intact
- la prise d'alimentation est correctement insérée dans sa prise.
- la cave à vins est allumée.

Faites appel à un technicien de service agréé si la cause de la panne ne se trouve pas parmi les points énumérés ci-dessus.

Cette cave à vins est équipée d'une protection contre la surchauffe.

Un technicien de service agréé est en mesure de vérifier si celle-ci a été déclenchée ou non.

## Rangement dans la cave à vins.

Reportez-vous aux illustrations de la fig. 4.

Les bouteilles doivent être stockées dans votre cave à vins en fonction de leur taille. Les bouteilles les plus connues sont les "Bordeaux" et les "Bourgogne". Ces bouteilles ne sont pas toutes identiques. Les bouteilles les plus courantes sont les "Tradition" et les "Légère". La "Champenoise" et la "Flûte d'Alsace" ont des diamètres et des hauteurs différents. Tenez compte de ces différences lorsque vous chargez votre cave à vins et évitez de mélanger les bouteilles.

Il est important de stocker les bouteilles couchées afin que le bouchon reste en contact avec le vin. Rangez les bouteilles dans la cave en commençant par le haut afin d'utiliser le volume de façon optimale. Nos illustrations montrent la meilleure manière de ranger les "Bourgogne" et les "Bordeaux Tradition".

Ne stockez qu'une seule rangée de bouteilles sur les clayettes coulissantes.

Les clayettes coulissantes et les clayettes de stockage peuvent être placées à différentes positions en fonction de la taille de votre cave à vins. Notez que les trous arrière sont utilisés à la fois pour les rails des clayettes de stockage et les rails des clayettes coulissantes.

Il est possible de rajouter des clayettes coulissantes ou de stockage dans votre cave à vins.

En cas de conservation de bouteilles «Bordeaux Tradition», le nombre maximum de clayettes coulissantes pour chaque modèle est le suivant :

| Modèle | Nbre max. de clayettes coulissantes |
|--------|-------------------------------------|
| CS 110 | 9                                   |
| CS 160 | 12                                  |
| CS 200 | 15                                  |

Réf. du kit clayette coulissante : 921 17 81-99

Réf. du kit clayette de stockage : 921 17 81-98

Chaque kit contient deux clayettes et deux rails.

Le nombre maximum de bouteilles de «Bordeaux Tradition» qui peut être stocké dans une cave à vins équipée uniquement de clayettes de stockage est le suivant :

| Modèle | Nbre de clayettes | Nbre de bouteilles |
|--------|-------------------|--------------------|
| CS 110 | 2                 | 116                |
| CS 160 | 3                 | 170                |
| CS 200 | 4                 | 206                |

# Operating and Installation Instructions for your Dometic Wine Cellar

## Introduction

Thank you for choosing the Dometic Wine Cellar. Please read the following instructions carefully before installing your new wine cellar. We trust you will be completely satisfied with your purchase. The wine cellar must be installed and used according to these instructions in order for it to operate correctly and economically.

## Transit damage

Inspect the wine cellar for transit damage. You must report any damage the company responsible for the delivery within the legal or stated time for this type of product. If there is no such established report time, the damage must be reported within seven days of delivery.

## Data plate

Check the data plate, inside the wine cellar at the top left, to ensure you have received the right model. The data plate shows details that you will need to quote if you have to contact service personnel. It is a good idea to make a note of them here.

Model designation .....  
 Product number .....  
 Serial number .....  
 Voltage .....

## Installation

Please follow these installation instructions:  
 For best performance, air needs to circulate freely over the cooling unit behind the wine cellar. The free-standing design of the cellar means that it should stand at least 25 mm from the rear and side walls. Allow a clearance of at least 100 mm above the wine cellar.  
 Adjust the feet of the wine cellar so that it stands in a vertical position in both directions. Use a spirit level if necessary.

1. Remove the transport pallet on which your wine cellar rests.
2. Adjust the feet to allow a 30 mm clearance under the wine cellar.
3. Attach the steel rod using the two screws at the top back on each side of the cellar. The rod ensures the correct distance to the wall behind.
4. For optimum performance, please place your wine cellar far away from any source of heat (radiator, cooker or intense sunlight).

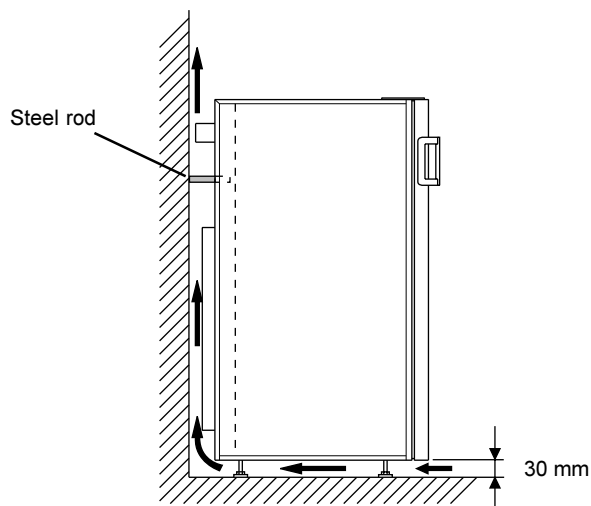


FIG. 1

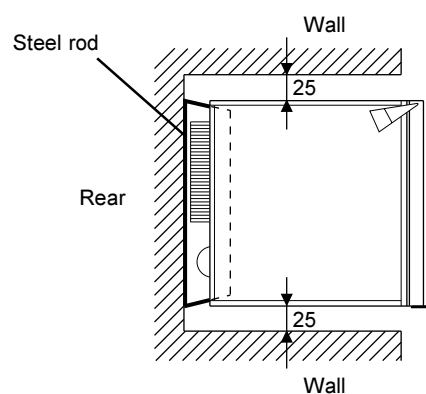
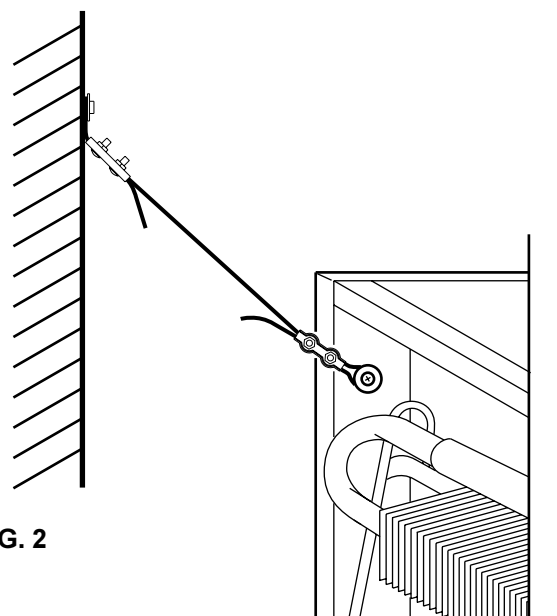


FIG. 2



5. Check that the charcoal filter is in place at the top left corner inside the wine cellar.
6. Fit the door handle to the door. The door frame has pre-drilled holes on its side(s).

**Please note that it must be possible to open the wine cellar door at least 90° to allow the sliding shelves to be pulled out.**

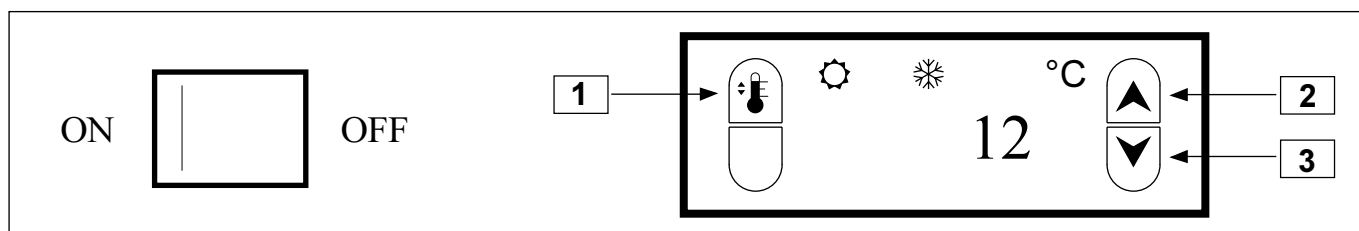


FIG. 3

S1

B1

- Secure the wine cellar to the wall behind (see fig. 2).

## Electrical connection.

It is essential that the electrical installation is carried out correctly, taking into account all relevant regulations and codes of practice. Your wine cellar will operate on a mono-phased alternating current. Please check that the voltage shown on the data plate corresponds to your power supply.

## WARNING – THE WINE CELLAR MUST BE EARTHED.

The wine cellar is fitted with a plug intended for an earthed socket. Dometic and its subsidiaries will not be held responsible for any incident due to non-existent or defective earth wires.

**Electrical leads must be routed and secured so that they cannot come into contact with hot or sharp parts of the wine cellar.**

Plug in the wine cellar and turn it on with the S1 switch (see fig. 3).

## Temperature setting

(see fig. 3)

The wine cellar is equipped with an electronic regulator. This allows you to programme the temperature inside the wine cellar. Your wine will then be stored between 10°C (50°F) and 15°C (59°F) according to expert advice. The temperature is shown on the display.

The temperature, [pre-set at 12°C (54°F)], can be changed according to the wine stored.

- Press button [1] (see fig. 3). Message L1 will appear and the pre-set temperature is then shown shortly afterwards.
- Use buttons [2] and [3] to lower or increase the temperature.
- Please allow 6 seconds for the control system to record the new pre-set value.

**It is important to avoid rapid temperature changes inside your wine cellar.**

## Maintenance

We recommend that you keep your wine cellar as clean as possible. Unplug the cellar before cleaning. Do not use any abrasive substances, cleaning products or sponges.

It is very important to check regularly that the air circulation underneath and behind the cellar is not blocked. Condensation collects in a small cup inside the cellar at the back. The cup has a sponge which helps the condensation to evaporate. Check that the plastic pipe routing the water from the inside to the cup is not blocked by dust or dirt.

You should replace the inside ventilation charcoal filter every second year. The filter is fitted in the upper left corner inside the wine cellar.

If the wine cellar fails to work, check the following points before calling a service technician:

- that the fuse is intact
- that the mains plug is properly inserted in its socket
- that the wine cellar is switched on

If the cause of failure is not to be found among the points listed above, an authorised service technician must be called for.

The wine cellar is equipped with overheating protection.

An authorised service technician can check whether these have been triggered or not.

## Loading the wine cellar.

Please see illustrations in fig. 4.

Bottles should be stored in your wine cellar according to their size. The best known bottles are the “Bordeaux” and the “Burgundy”. These bottles are not all identical. The most widely recognised bottles are the “Tradition” and the “Légère”. The “Champenoise” and the “flûte d’Alsace” bottles have different diameters and heights. Take these differences into account when storing your wine and avoid mixing the bottles.

It is important to store bottles on their side in order for the cork to remain in contact with the wine. Place bottles top to bottom in the cellar for optimum volume use. Our illustrations show the best way to stack the “Burgundy” and the “Bordeaux Tradition”.

Note that you should store no more than one layer of bottles on the sliding shelves.

The sliding shelves and the storage shelves can be placed in several positions depending on the size of your wine cellar.

Please note that the rear holes are used for both the storage shelf support and the sliding shelf.

It is possible to add more sliding or storage shelves to your wine cellar.

When storing Bordeaux tradition bottles, the maximum number of sliding shelves for each model is:

| Model  | Max. no. of sliding shelves |
|--------|-----------------------------|
| CS 110 | 9                           |
| CS 160 | 12                          |
| CS 200 | 15                          |

Sliding shelf kit number: 921 17 81-99

Storage shelf kit number: 921 17 81-98

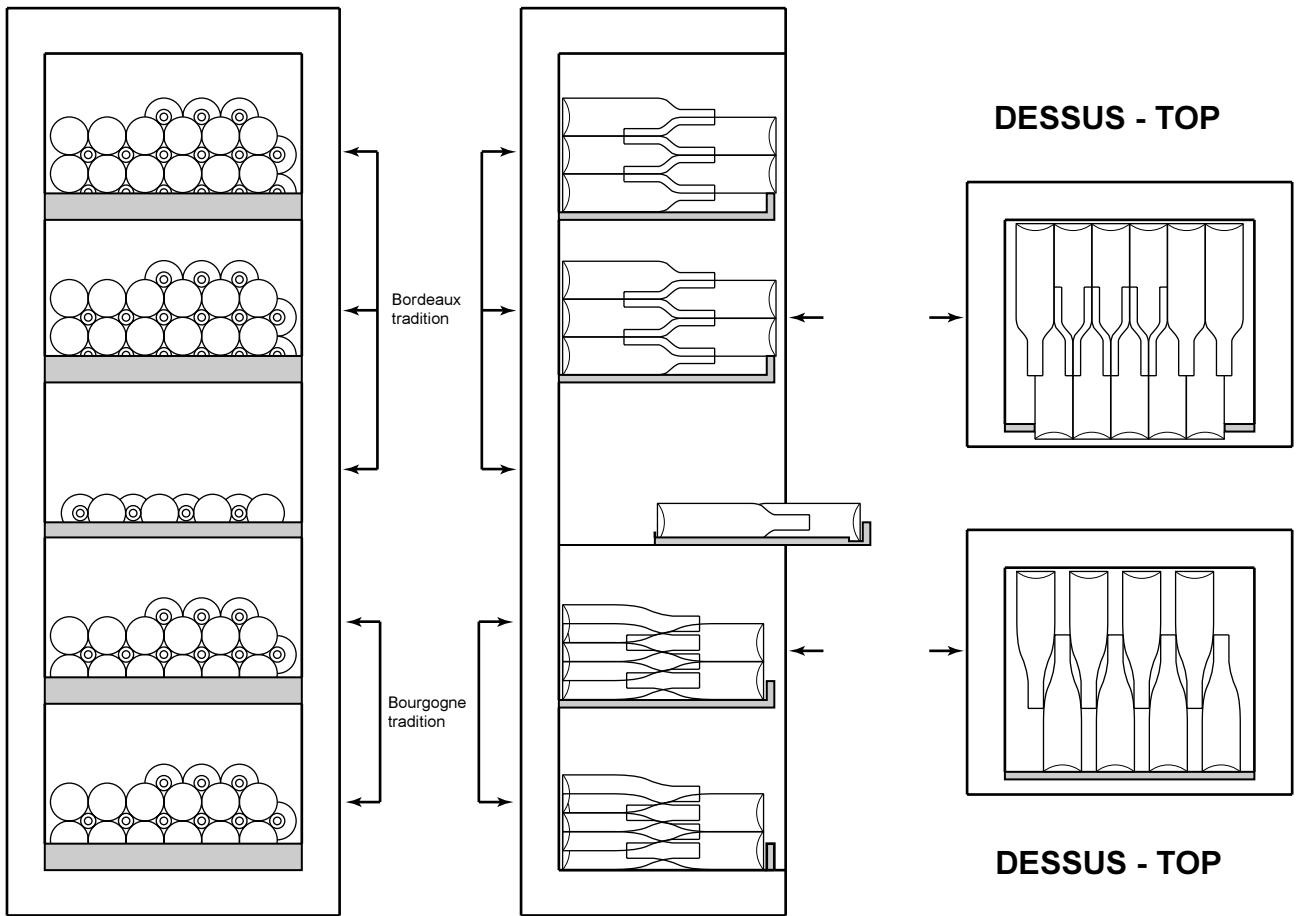
Each kit contains two shelves and shelf supports.  
The maximum number of Bordeaux tradition bottles that can be stored in a wine cellar that is fitted with storage shelves only:

| Model  | No. of shelves | No. of bottles |
|--------|----------------|----------------|
| CS 110 | 2              | 116            |
| CS 160 | 3              | 170            |
| CS 200 | 4              | 206            |

**FACE - FRONT**

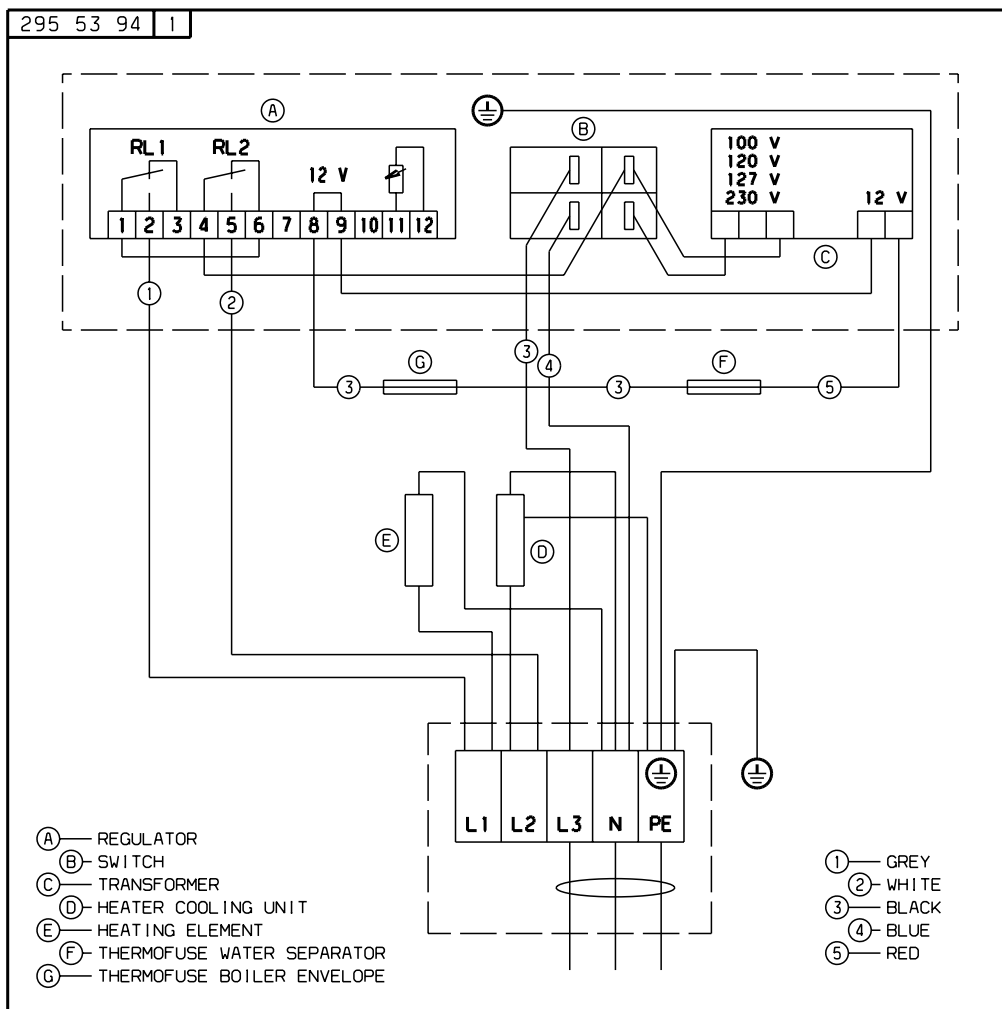
**PROFIL - PROFILE**

**DESSUS - TOP**



**FIG. 4**

Schéma électrique / Electric diagram / Elektrisches Schaltbild / Diagrama eléctrico / Diagrama eléctrico / Schema elettrico / Elschema



(A) Régulateur / Regler / Regulador / Regulador / Regolare / Regulator

(B) Interrupteur / Schalter / Interruptor / Interruptor / Interruttore / Strömbrytare

(C) Transformateur / Trafo / Transformador / Transformador / Trasformatore / Transformator

(D) Élément chauffant / Heizpatrone / Aquecedor / Calentador / Resistenza / Värmepatron

(E) Élément chauffant / Heizelement / Unidade de aquecimento / Elemento calentador / Resistenza / Värmeelement

(F) Séparateur d'eau à thermofusible / Thermosicherung Wasserabscheider / Separador de água do termofusível / Condensador de água del termofusible / Separatore d'acqua del termofusibile / Termosäkring vattenavskiljare

(G) Enveloppe de la chaudière à thermofusible / Thermosicherung Boiler / Invólucro da caldeira do termofusível / Cubierta de la caldera del termofusible / Invólucro del boiler del termofusible / Termosäkring kokarsvep

① Gris / Grau / Cinzento / Gris / Grigio / Grå

② Blanc / Weiß / Branco / Blanco / Bianco / Vit

③ Noir / Schwarz / Preto / Negro / Nero / Svart

④ Bleu / Blau / Azul / Azul / Blu / Blå

⑤ Rouge / Rot / Vermelho / Rojo / Rosso / Röd





