

## NOTICE D'UTILISATION

**LCS123DZPVI**  
**WLCAV15NF**  
**LCV156PPN**  
**WLCAV15VF**  
**LCV156PVI**



FAITES UN GESTE ECOCITOYEN  
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON

À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À  
LE RAPPORTER DANS UN POINT DE COLLECTE  
OU DÉPOSER LE À LA DÉCHÈTERIE PROCHE DE  
VOTRE DOMICILE

Merci d'avoir acheté une cave à vin LeCellier, espérant que notre produit vous apportera pleine satisfaction. Avant toute utilisation, veuillez lire et suivre toutes les règles de sécurité et mode d'emploi.

## **MISE EN GARDE**

Les informations contenues dans le présent document sont soumis à des modifications sans notification préalable.

**LeCellier** n'offre aucune garantie s'il est utilisé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été spécifiquement conçu. **LeCellier** ne peut être tenu responsable de toute erreur dans ce manuel. **LeCellier** n'est pas responsable ou responsable de tout dommage ou détérioration de vins ou d'autres dommages consécutifs à des défauts éventuels de la cave à vin. La garantie s'applique à la cave à vin seulement et non au contenu de la cave à vin.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, et personnes à mobilité réduite, sensoriel ou mental ou manque d'expérience, si elles ont pu bénéficier de supervision ou instruction concernant utilisation de l'appareil en toute sécurité et ont pu comprendre les risques qu'il entraîne. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Entretien, nettoyage ne doit pas être effectué par des enfants sans supervision.

N'entreposez pas de matières explosives telles que les contenants aérosol avec un propulseur inflammable dans cet appareil.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique et non à des fins professionnelles, à ne pas utiliser à l'extérieur.

### **DANGER : Avant de jeter votre ancienne cave à vin :**

- Enlevez les portes ;
- Laissez les étagères en place afin que les enfants ne puissent pas entrer à l'intérieur ;
- Mise au rebut de l'appareil : le faire uniquement à un centre agréé, ce produit est conforme à la Directive DEEE 2002/96/CE.

### **R600a avertissements :**

Pour votre sécurité, respectez les recommandations suivantes.

- Cet appareil contient une petite quantité de R600, un réfrigérant qui est favorable à l'environnement, mais inflammable. Il n'endommage pas la couche d'ozone, ni il augmente l'effet de serre.
- Pendant le transport et l'installation, veillez à ce que la tubulure du circuit réfrigérant ne soit pas endommagée.

- Evitez d'utiliser ou de manipuler des objets tranchants près de l'appareil.
- Fuite de fluide frigorigène peut s'enflammer et risque d'endommager les yeux.
- Dans le cas où des dommages se produiraient, évitez l'exposition pour ouvrir des incendies et tout autre appareil qui génère des étincelles. Débranchez l'appareil de la prise de courant (nécessitant une prise de terre, n'utilisez pas de rallonge électrique).
- Bien aérer la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant plusieurs minutes.
- La pièce pour l'installation de l'appareil doit être au moins 1 m<sup>3</sup> par 8 grammes de fluide frigorigène. La quantité de réfrigérant contenue dans cet appareil est énumérée ci-dessus en grammes, il est également noté sur la plaque signalétique de l'appareil.

**Tout entretien ou la réparation de cet appareil doit être effectuée par un réparateur professionnel agréé.**

- Mise en garde : garder les ouvertures de ventilation du boîtier de l'appareil.
- ATTENTION : Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- ATTENTION : Ne pas endommager le circuit de refroidissement.
- ATTENTION : N'utilisez pas d'appareils électriques dans la cave à vin.
- ATTENTION : Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, veuillez débrancher la prise d'alimentation de la prise ou couper l'alimentation électrique.
- AVERTISSEMENT : tenez éloigné les enfants de l'appareil ;
- Mise en garde : ne pas utiliser de rallonges électriques ou les adaptateurs à la terre ;
- AVERTISSEMENT : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé, afin d'éviter tout danger.

**Attendre 24 heures avant de mettre en marche votre cave à vin. Pendant ce temps, nous recommandons que vous laissiez la porte ouverte pour éliminer les odeurs résiduelles.**

**Important : Tous les modèles sans plinthe d'évacuation de l'air sont strictement destinés à un usage pose libre, ne pas les encastrer dans un meuble. (cf. fiche technique)**

### **Recommandations :**

L'emplacement que vous avez sélectionné pour votre cave à vin doit être :

- libre et bien aéré
- loin de toute source de chaleur et des rayons directs du soleil ;
- ne pas être trop humide (buanderie, cellier, salle de bains etc.) ;
- avoir un plancher plat ;
- obtenir un approvisionnement en électricité fiable et standard
- Éloigné du four à micro-ondes. Certains fours à micro-ondes n'ont pas de bouclier de brouillage d'ondes. Lorsqu'il est placé à proximité de 1 mètre de la cave à vin, ils peuvent affecter le fonctionnement de l'armoire à vins.

La cave à vin doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 10 et 43°C (voir la classe climatique à la fin du manuel). Si la température est au-dessus ou au-dessous de la classe climatique, cela affectera les performances de la cave. Des conditions de températures froides ou chaudes peuvent causer des températures de cave fluctuant, et celle-ci n'atteindra pas la température idéale pour le vieillissement.

### **Fonction hiver :**

L'appareil dispose d'une résistance électrique permettant de compenser une température ambiante trop faible, jusqu'à 5°C en moyenne. Néanmoins, l'hiver, nous conseillons de surveiller la température intérieure lorsque la cave est située dans un garage, une véranda ou autre pièce faiblement isolée, car la nuit les températures sont souvent négatives mais on ne peut pas s'en rendre compte au levé du soleil. Une température excessive peut altérer le goût du vin, voire endommager ou extraire le bouchon.

### **Instructions de mise à la terre:**

La prise de terre réduit le risque de choc électrique. La cave à vin est équipée d'un cordon alimentation avec un fil de terre. Elle doit être branchée dans une prise électrique correctement fixée et mise à la terre.

**Remarque :** Dans des endroits où il y a des orages fréquents, il est conseillé d'utiliser des prises paratonnerre.

Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner le risque d'électrocution, n'immergez pas le cordon dans l'eau, ne manipulez pas l'appareil avec les mains humides.

## **INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN**

Déballez et retirez toutes les bandes de protection et de la colle de l'emballage autour et à l'intérieur de la cave à vin.

La cave à vin doit être positionnée de manière à ce que la prise électrique soit accessible. Libérer le cordon d'alimentation. Installez votre cave à vin à son emplacement définitif, car en cas de déplacement chargé, les parois de l'appareil seraient définitivement déformées.

**Mise à niveau votre cave à vin :** Cave à vin doit être mise à niveau avant le chargement de vos vins, dans un endroit dont le sol peut supporter celle-ci chargée (1 bouteille pleine pèse en général 1,3kg, sans compter le poids de l'appareil).

Votre cave à vin est équipée de 4 pieds réglables pour faciliter la mise à niveau facile. **LeCellier** recommande que vous serriez les pieds arrière au maximum et ajustiez les pieds avant pour mettre à niveau la cave à vin. Le bon réglage du niveau et des pieds limitera les vibrations et les bruits qui en découlent.

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

1. Les modèles avec une plinthe d'évacuation avant ne sont pas conçus pour être totalement intégré derrière une porte menuiserie, mais idéalement entre deux meubles.
2. Suivez le schéma d'installation lors de l'installation de votre cave à vin **LeCellier**.
3. La cave à vin **LeCellier** aspire l'air par droite du cadre de ventilation et expulse l'air par la gauche du cadre de ventilation sous la porte d'entrée.
4. Les caves à vin **LeCellier** disposent d'un interrupteur situé sur le panneau de commande, l'emplacement de la prise n'est pas critique.
5. La cave à vin nécessite une prise de courant standard 240 volts/10 amp. (Ou selon les spécifications de différents pays).
6. Le cordon d'alimentation dispose d'une longueur de 2.0m de longueur et est fixé sur le côté droit à l'arrière, en regardant de l'avant de la cave.
7. Comme pour la plupart des appareils d'aujourd'hui, la cave à vin possède des composants électroniques sensibles qui sont susceptibles d'être endommagés par la foudre et défauts d'approvisionnement en électricité. Il est donc conseillé d'utiliser un protecteur de surtension d'alimentation pour éviter les problèmes de cette nature.
8. Un purgeur d'air sur la porte doit être ajouté lorsqu'une porte en bois installée.

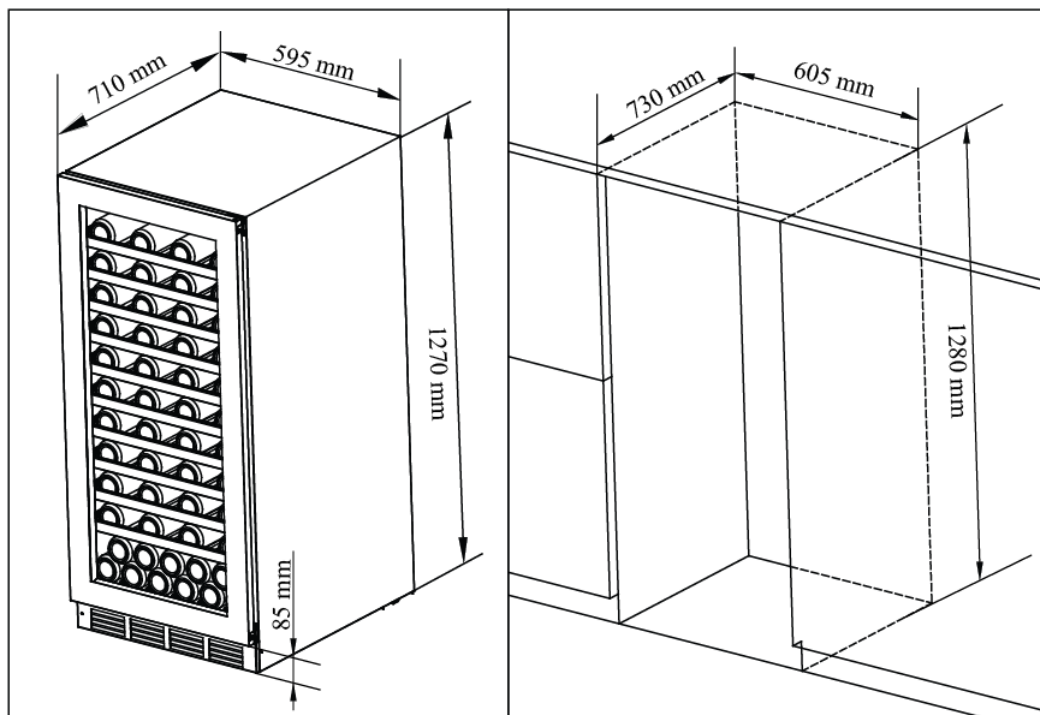
Dans les régions de climat chaud, un évent ou grille, avec une ventilation minimale taille de 200 x 40 mm doit être découpé au sommet arrière du partitionnement ou en haut de part et d'autre du partitionnement, permettant un accès plein air frais de s'écouler dans le fossé de 30mm à l'arrière de l'armoire.

Ce purgeur d'air ou de la grille ne doit pas être ouvert sur le même côté que les autres appareils comme les fours ou une région qui est étanche et sans accès à l'air frais. Avoir omis de se conformer aux spécifications ci-dessus peut entraîner une garantie nulle.

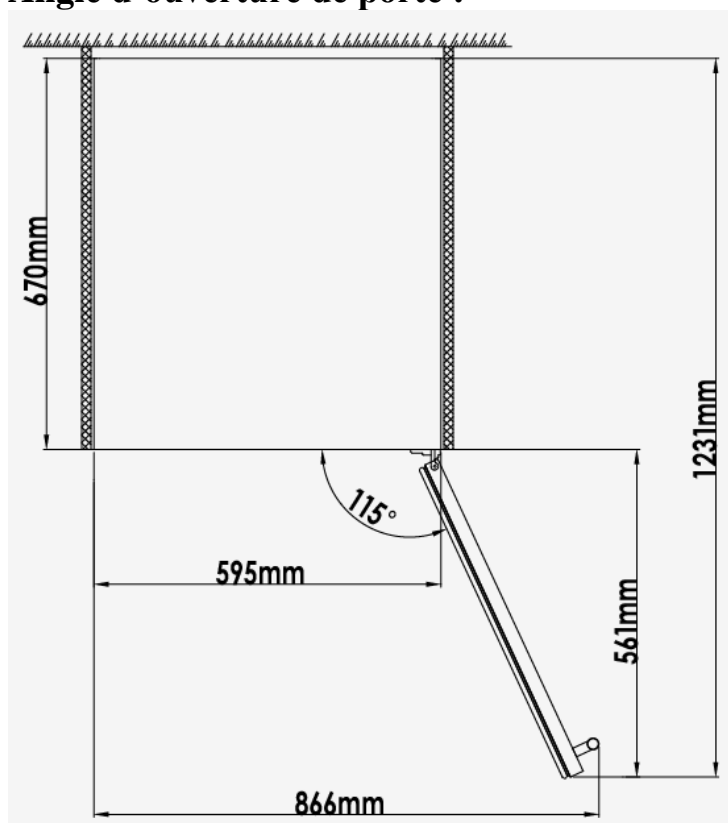
## SCHEMA D 'INSTALLATION

*Remarque :* L'appareil doit être positionné pour que la prise électrique soit accessible.

LCS123DZPVI, WLCAV15NF, LCV156PPN, WLCAV15VF, LCV156PVI :



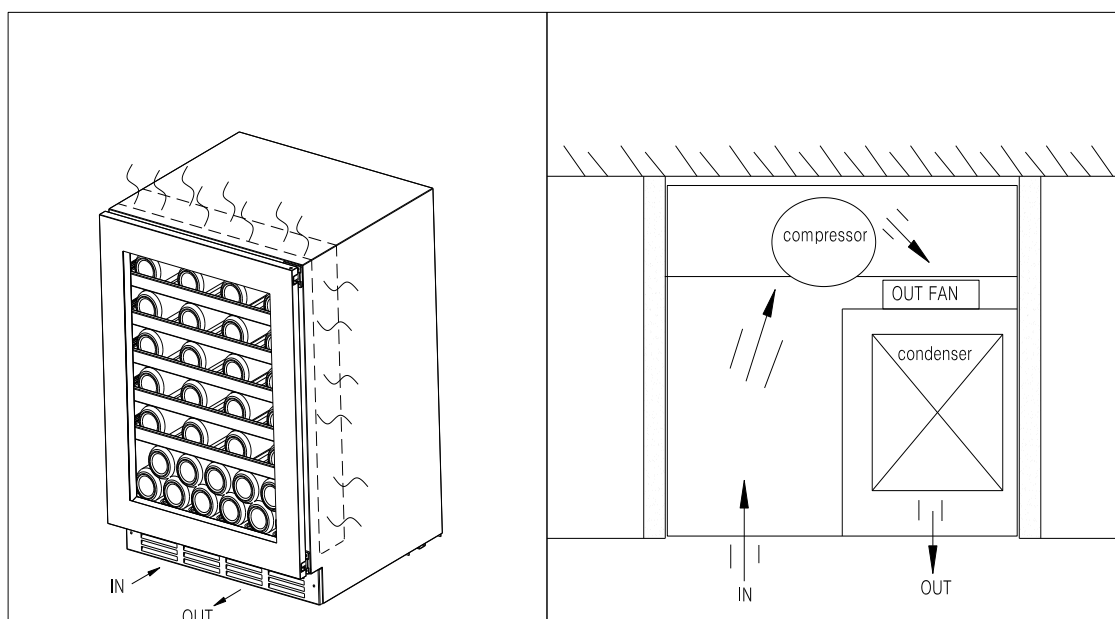
Angle d'ouverture de porte :



## Système de refroidissement et dégivrage :

LCS123DZPVI, WLCAV15NF, LCV156PPN, WLCAV15VF, LCV156PVI :

Ces modèles utilisent un anti humidité latéral et un circuit de froid indépendant, cela explique que les parois latérales restent chaudes pendant le dégivrage :



## MISE EN MARCHÉ DE VOTRE CAVE À VIN

Branchez et allumez la cave en appuyant sur le bouton marche / **pendant quelques secondes.**

Lorsque vous utilisez la cave à vin pour la première fois (ou redémarrez la cave à vin après l'avoir éteint pendant une longue période), il y aura quelques degrés d'écart entre la température choisie et celle indiquée sur l'affichage LED. Ceci est normal et c'est en raison de la longueur du temps d'activation. Une fois que la cave à vin est en cours d'exécution pendant quelques heures, tout se stabilisera.

**Important :** Si l'appareil est débranché, ou hors tension, attendez 3 à 5 minutes avant de redémarrer l'appareil. La cave à vin ne démarrera pas si vous essayez de redémarrer avant ce délai.

## Bruits de fonctionnement :

Pour atteindre la température désirée, les caves à vin **LeCellier**, comme toutes les caves à vin avec compresseurs et ventilateurs intérieurs, peuvent produire les types suivants de bruits.

Ces bruits sont normaux et peuvent se produire comme suit :

- Bruit de gargouillis - causé par le réfrigérant qui circule à travers des bobines de l'appareil.
- Craquement ou son aigüe - résultant de la contraction et l'expansion du gaz permettant de produire le froid.
- Bruit de ventilateur – permettant de faire circuler l'air dans la cave à vin, notamment après une ouverture de porte ou simplement pour assurer une température constante.

*Perception de l'individu du bruit est directement liée à l'environnement dans lequel la cave à vin est située, aussi bien les caves à vin **LeCellier** sont conformes aux normes internationales. **LeCellier** fera toujours le maximum pour satisfaire ses clients, mais ne va pas échanger un appareil en raison de plaintes fondées sur les occurrences de bruit lié à un fonctionnement normal.*

## CHARGEMENT DE VOTRE CAVE À VIN

Vous pouvez charger vos bouteilles de vin en simple ou double rangées (tête bêche) tout en prenant note de ce qui suit : si vous n'avez pas assez de bouteilles pour remplir votre cave à vin, il est préférable de répartir la charge tout au long de la cave à vin afin d'éviter un déséquilibre en haut ou en bas de l'appareil.

La capacité exprimée correspond à des tests effectués avec des bouteilles type « bordelaise allégée 75cl). Bien évidemment, si on chargeait la cave avec une majorité de bouteilles de bourgogne, bien plus larges, ou que l'on ajoute des clayettes, la capacité serait automatique réduite de 25 à 30%.

- Retirer ou déplacer les clayettes en bois, réglables pour accueillir le plus grand type de bouteilles ou d'augmenter la capacité de la cave en empilant les bouteilles vers le haut lorsque cela est nécessaire. (Voir Retrait d'étagères)
- Garder l'écart entre le fond et les bouteilles pour permettre une circulation d'air. Comme une circulation de l'air en Cave souterraine, important pour éviter les moisissures et pour une meilleure température homogène au sein de la cave.



- Ne pas obstruer les ventilateurs internes (situés à l'intérieur sur le panneau arrière de la cave).

- Ne pas faire glisser les clayettes vers l'extérieur au-delà de la position fixe pour éviter que les bouteilles ne tombent.
- Ne pas sortir plus d'une clayette chargée à la fois car cela pourrait faire basculer la cave à vin vers l'avant.
- Ne pas recouvrir les étagères en bois avec une feuille d'alliage ou d'autres matériaux, puisque elle va entraver la circulation d'air.
- Ne pas déplacer votre cave à vin alors qu'il est chargé avec des vins. Cela pourrait déformer le corps de la cave à vin et causer des blessures au dos.

## **TYPES DE RÉGLAGE :**

Veillez noter que selon les paramètres choisis et chargement, cela prend environ 24 heures pour la cave à vin montre la stabilisation de la température sur l'écran digital.

Pendant ce temps la LED semble se déplacer de façon erratique, C'est normal et ce processus se produit lorsque le paramètre est modifié ou chaque fois qu'une grande quantité de bouteilles est ajoutée à la cave.

Conçu pour stocker et faire vieillir tous les vins : rouge, blanc et champagne. La cave à vin reproduit les conditions idéales pour le **stockage du vin**, à une température constante la température de 12°C recommandée. Tous les vins vieillissent à la même température.

Néanmoins, vous pouvez utiliser votre cave pour fournir la température de service idéale. Dans ce cas, votre vin sera conservé dans d'excellentes conditions et prêt à être dégusté car nous laissons la possibilité de régler la température de 6 à 20°C. Sauf si indiqué par le producteur de vin sur la bouteille, **LeCellier** recommande 7°C pour votre champagne, 12 °C pour les blancs et 18 °C pour les rouges. (Se référer au tableau de recommandation de « Température de Service de vin »).

## **RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE :**

***Important : le LED affiche par défaut la température réelle de l'air intérieur.***

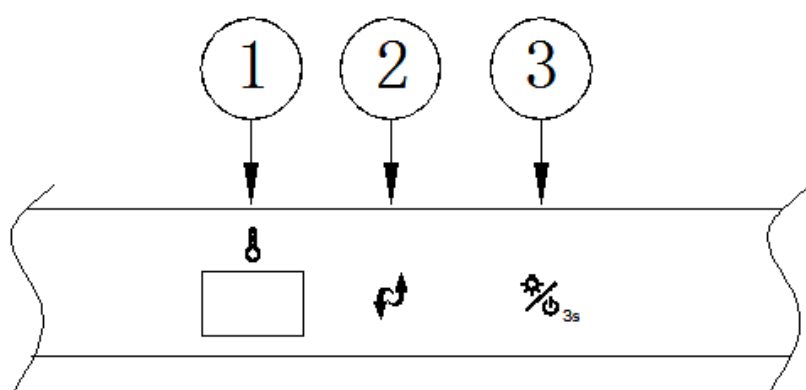
Les réglages de température sont pré-réglés en usine comme suit. Dans le cas d'une coupure de courant, tous les paramètres de température sont automatiquement effacés et il reviendra sur les réglages de la température pré-réglée.

Le tableau ELECTRIQUE de tous les modèles est livré avec fonction mémoire.

*Il est important de comprendre qu'il y a une différence entre la température de l'air à l'intérieur de la cave à vin et de la température réelle du vin : Vous devrez attendre environ 12 heures avant de s'en apercevoir les effets du réglage de la température en raison de la masse critique dans une cave à vin complète.*

Une fois que la température est réglée, il est fortement conseillé de ne pas jouer avec elle ou ajuster fréquemment. Le thermostat maintient la température à l'intérieur de la cave à vin à +/-2,5 °C. Mais l'inertie thermique du vin et de la bouteille est telle que dans cette plage de température, la température réelle du vin fluctuera seulement de 0, 5°C à 1 ° c (lors d'une ouverture de porte, la température et humidité augmentent rapidement, mais l'impact réel sur le vin est limité).

## TABLEAU DE BORD:



### De gauche à droite:

➤ ①  Fenêtre :

L'affichage indique la température réelle instantanée

➤ ②  **Bouton de réglage température:**

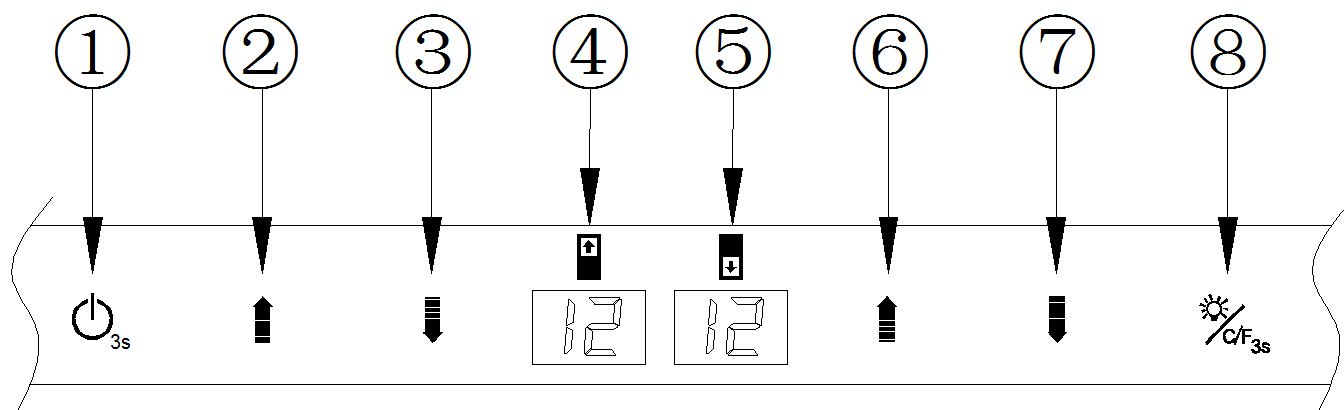
Pressez une fois, la température intérieure se réduira d'un degré Celsius, et cela jusqu'au réglage le plus bas autorisé, attendre quelques seconds et pressez une fois pour revenir à la température la plus haute.....

➤ ③  **Bouton On/Off et lumière intérieure:**







- Pressez le bouton pendant 3 secondes pour allumer ou éteindre l'appareil.
- Pressez une fois le bouton pour allumer ou éteindre l'éclairage.


## TABLEAU DE BORD (type LCS123):


Ce modèle dispose de deux zones de températures, idéal pour régler la température de dégustation en séparant les vins rouges et vins blanc.




### De gauche à droite:

- ①  **“ON/OFF” le bouton d'alimentation :**  
Appuyez sur la touche 3 secondes pour pouvoir désactiver (⑥ compte à rebours numérique affiche 3, 2, 1, appuyez sur le bouton moins d'une seconde après que la fenêtre affiche les numéros de compte à rebours). Remarque : Les autres fonctions seront mises hors tension sauf interrupteur d'éclairage lorsque l'appareil s'éteint. Pressez à nouveau (sans délai), l'appareil se met en marche.
- ②  **Bouton de réglage température de la partie supérieure, à la hausse :**  
Pressez une fois, la valeur en fenêtre ④ augmentera de 1 degré Celsius par rapport au réglage usine, la plage de réglage varie selon les besoins.
- ③  **Bouton de réglage température de la partie supérieure, à la baisse :**  
Pressez une fois, la valeur en fenêtre ④ baissera de 1 degré Celsius par rapport au réglage usine, la plage de réglage varie selon les besoins.
- ④  **Température de le partie supérieure de la cave :**  
Affichage de la température de la zone supérieure, réglable de 12 à 20°C
- ⑤  **Température de la Partie inférieure de la cave :**  
Affichage de la température de la zone inférieure, réglable de 5 à 12°C
- ⑥  **Bouton de réglage température de la partie inférieure, à la hausse:**  
Appuyez une fois, la valeur en fenêtre ⑤ augmentera de 1 degré Celsius par rapport au réglage usine de réglage original, la plage de réglage varie selon les besoins.

➤ ⑦  **Bouton de réglage température de la partie inférieure, à la baisse:**  
Appuyez une fois sur, la valeur en fenêtre ⑤ réduira de 1 degré Celsius par rapport au réglage usine, la plage de réglage varie selon les besoins.

➤ ⑧  /C/F<sub>3s</sub> **Bouton d'allumage de la lumière :**  
Appuyez une fois sur le bouton et la lampe s'allume, appuyez sur le bouton une nouvelle fois pour éteindre la lumière.

➤ ⑧  /C/F<sub>3s</sub> **C/F display conversion function keys:**  
Définir la conversion degrés Celsius / Fahrenheit que vous souhaitez afficher, à chaque pression pendant 3 secondes sur ce bouton, l'affichage sera en degrés Celsius ou Fahrenheit.

## **TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE SERVICE DU VIN :**

Tous les vins vieillissent à la même température, à une température constante entre 12 à 14°C. Le tableau ci-dessous est un tableau indicatif de température pour indiquer la température généralement conseillée :

Champagne, pétillant, mousseux 6 °C  
Blanc Sémillon, Sauvignon Blanc 8 °C  
Champagne millésime, 10 °C  
Chardonnay blanc sec 10 °C  
Blanc sec Gewürztraminer, Riesling, Pinot gris 10 °C  
Blanc doux vendages tardives : Sauternes, Barsac, Monbazillac 10°C  
Beaujolais 13°C  
Vin blanc doux : Sauternes... 14 °C  
Blanc Chardonnay millésime 14 °C  
Rouge Pinot Noir, 16 °C  
Grenache rouge, Syrah 16 °C  
Rouge millésime Pinot Noir 18°C  
Cabernet & Merlot : Français, australien, néo-zélandais, 20 °C  
Chilien, italien, espagnol, californiens, argentins...  
Bordeaux millésime... Température de la pièce ne dépassant ne pas 20 °C

## INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA TEMPÉRATURE

Votre cave à vin **LeCellier** a été conçu pour garantir des conditions optimales de stockage de vos vins.

Les vins fins nécessitent des développements longs et doux, et ont besoin de conditions spécifiques permettant d'atteindre leur plein potentiel.

Tous les vins à échéance à la même température, qui est une température constante entre 12 à 14 °C. Tout comme pour des caves naturelles utilisées par les producteurs de vin pour une longue période d'hivernage, ce n'est pas la température exacte qui est importante, mais sa constance. En d'autres termes, tant que la température de votre cave à vin est constante (entre 12°C à 14 °C), vos vins seront stockés dans des conditions parfaites.

Certains vins doivent être consommés à un stade précoce (2 à 3 ans), alors que d'autres ont capacité de vieillissement énorme (50 ans et plus). Tous les vins ont un pic de maturité, même si on considère un vieillissement moyen pour un vin rouge de dix ans, il faut vérifier auprès de votre marchand de vin afin d'obtenir les informations pertinentes.

### DÉGIVRAGE / CONDENSATION / HYGROMÉTRIE / VENTILATION :

Votre cave à vin est conçue avec un système de dégivrage « Cyclomoteur ». Lorsque le moteur est arrêté, les surfaces réfrigérées de la cave à vin dégivrent automatiquement. L'eau de dégivrage descend dans un conteneur de drainage, qui est situé à l'arrière de la cave à vin situé près du compresseur. La chaleur du compresseur évapore toute condensation qui a été recueillie dans la casserole. Une partie de l'eau restante est récoltée dans la cave à vins afin de maintenir un minimum d'humidité.

Ce système permet de créer le taux d'humidité correct à l'intérieur de votre cave à vin requis par le liège naturel pour maintenir une étanchéité durable du bouchon.

**Notes :** *L'eau recueillie par la condensation est donc recyclée. Dans un environnement sec, vous devrez peut-être ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau muni dans votre cave à vin.*

Les modèles en porte verre sont équipés d'une porte double vitrage et d'une troisième couche acrylique interne pour minimiser la condensation sur la porte vitrée.

La cave à vin n'est pas totalement étanche, une admission d'air frais est autorisée par le tuyau de drainage. L'air circule à travers la cave au moyen d'un ventilateur/les ventilateurs et d'un filtre à charbon.

**Notes :** *Pendant le cycle frigorifique, la chaleur est dégagée et se disperse à travers les surfaces extérieures de la cave à vin. Évitez de toucher les surfaces au cours de ces cycles.*

## CLAYETTES RÉGLABLES (clayettes bois en option selon le modèle) :

### Régler & enlever les étagères

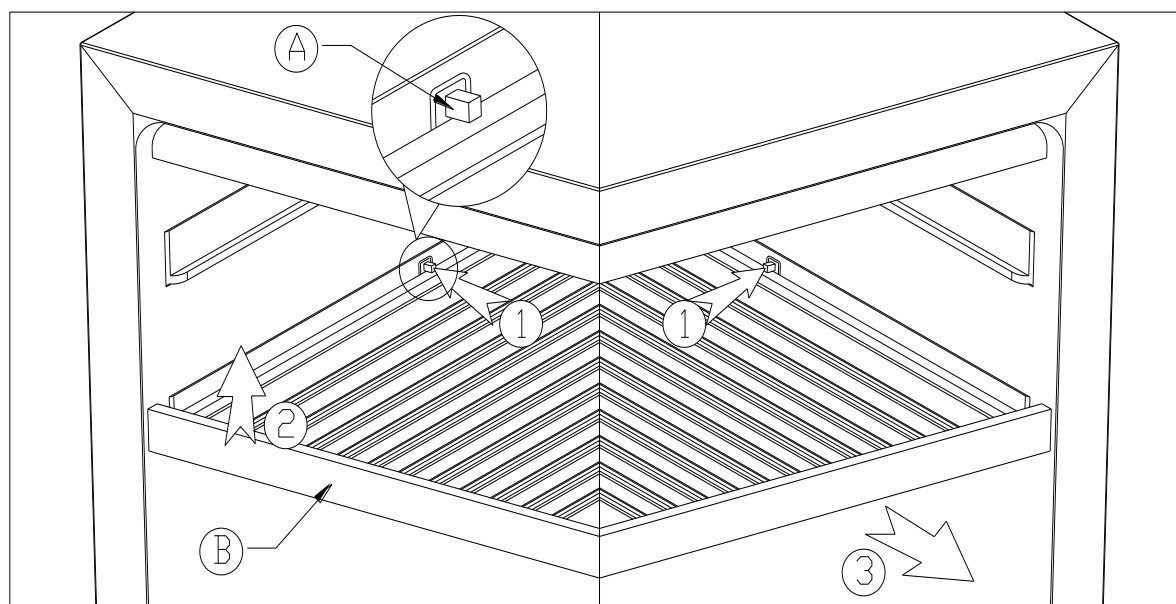
Pour un accès facile à du contenu de stockage, vous devez tirer les étagères environ 1/3 de sa profondeur hors du compartiment de chemin de fer. Cependant, nos caves à vin **LeCellier**, sont conçues avec une encoche de chaque côté du plateau pour empêcher la chute de bouteilles.

Lorsque vous souhaitez sortir une clayette hors du compartiment de chemin de fer, il suffit de cliquer sur les deux encoches simultanément. Pour remettre la clayette, inclinez la clayette selon le diagramme en pressant sur les encoches jusqu'à ce qu'il repose sur les supports en toute sécurité.

### Installation ou retrait d'une clayette fixe :

Retrait d'une clayette (B) : selon instruction du dessin, appuyez sur chaque goupille de limite ①, extraire et enlever la clayette de l'autre côté du support de fixation ②, puis enlever la clayette en suivant la flèche ③.

L'installation d'une clayette sera opposée au retrait du plateau, veillez à ne pas forcer sur les goupilles, pour cela il ne faut pas oublier de presser sur les deux goupilles.

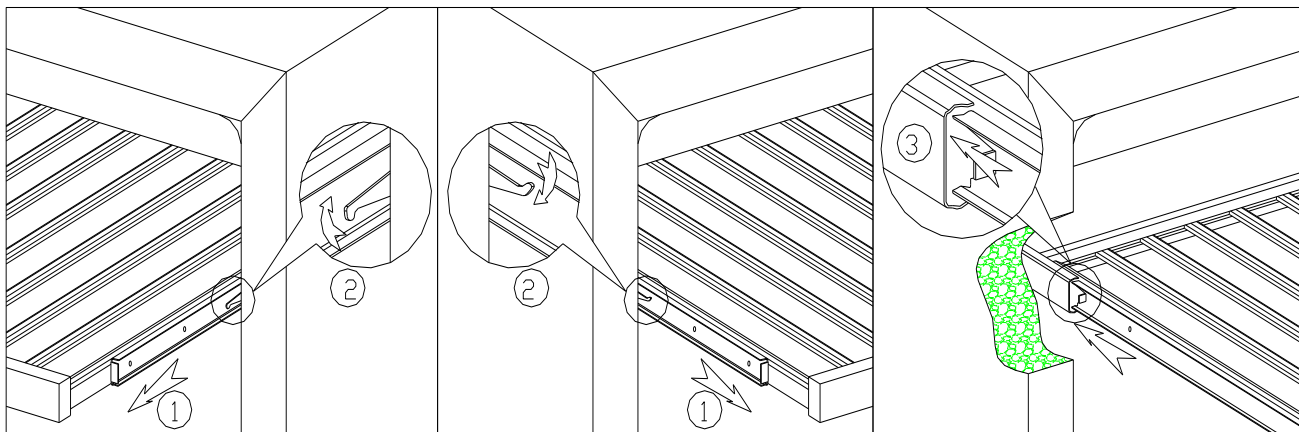


"A" est butée limite clayette - "B" est la clayette

### Clayettes coulissantes (en option) :

Retrait de la clayette : excentrer l'étagère pour soutenir le support ①, appuyez sur les deux côtés de la glissière et tirez le plateau suivant la flèche marquée ②.

Installation de l'étagère : selon instruction du dessin, poussez dans l'alignement de la tablette à deux faces afin de glisser le rouleau suivant la flèche marquée.



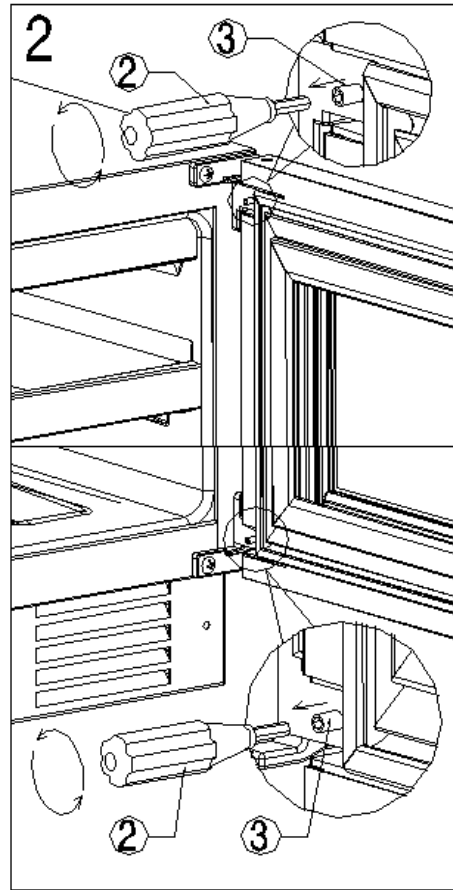
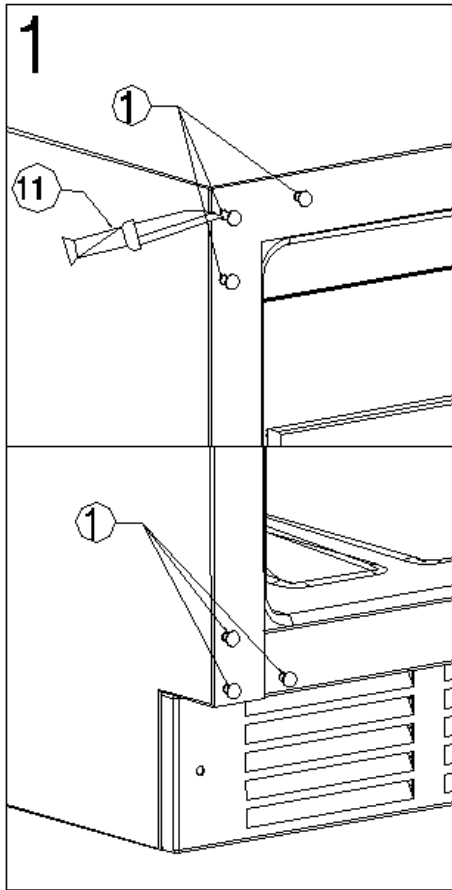
### RÉVERSIBILITÉ DE LA PORTE

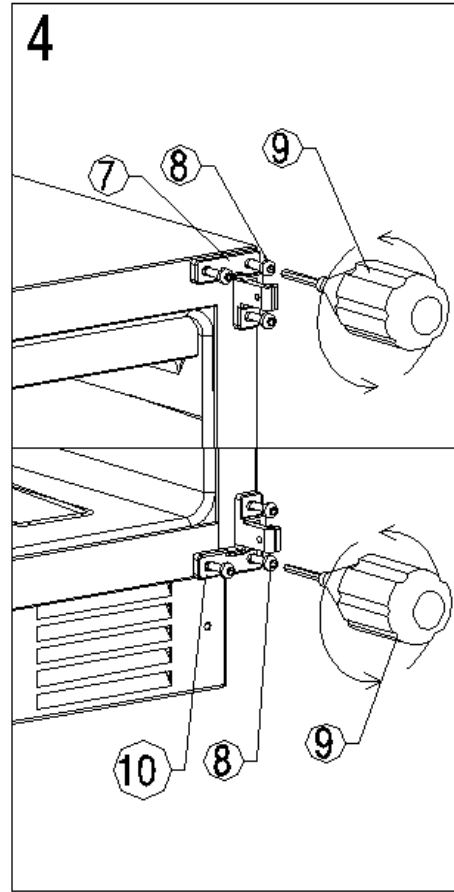
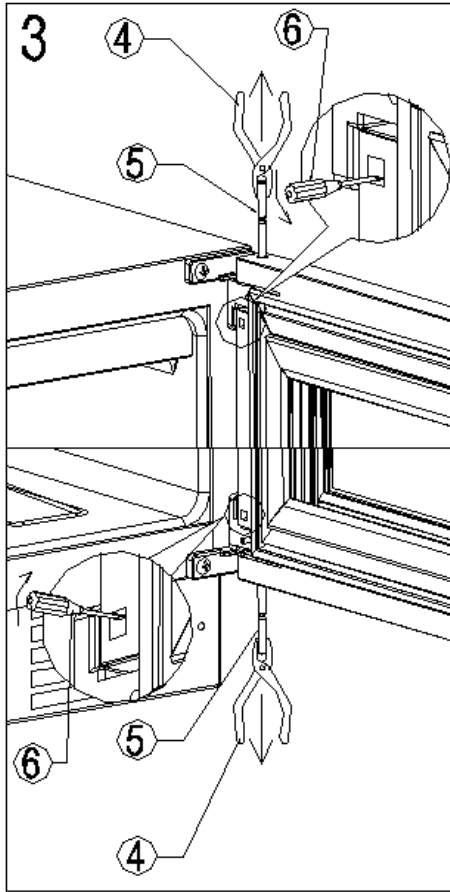
**AVERTISSEMENT** : Pour éviter les accidents pendant le processus de changement de la porte, nous vous recommandons d'obtenir assistance. La porte en verre est lourde et peut causer des blessures si elle tombe sur un membre.

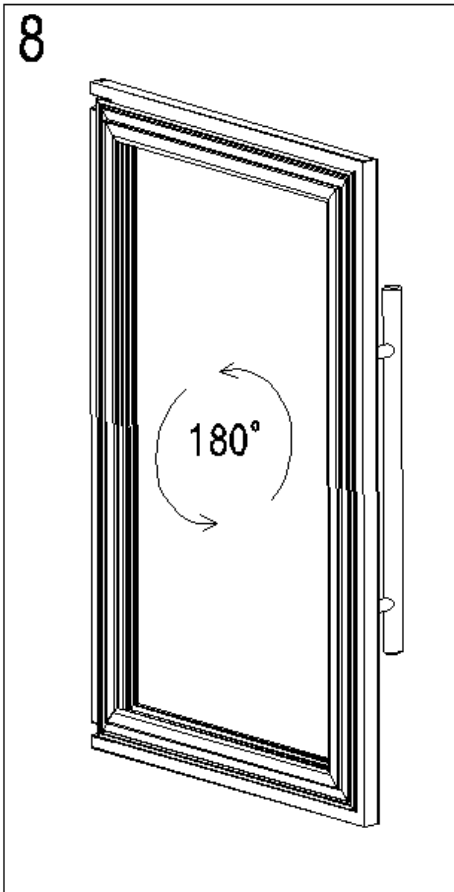
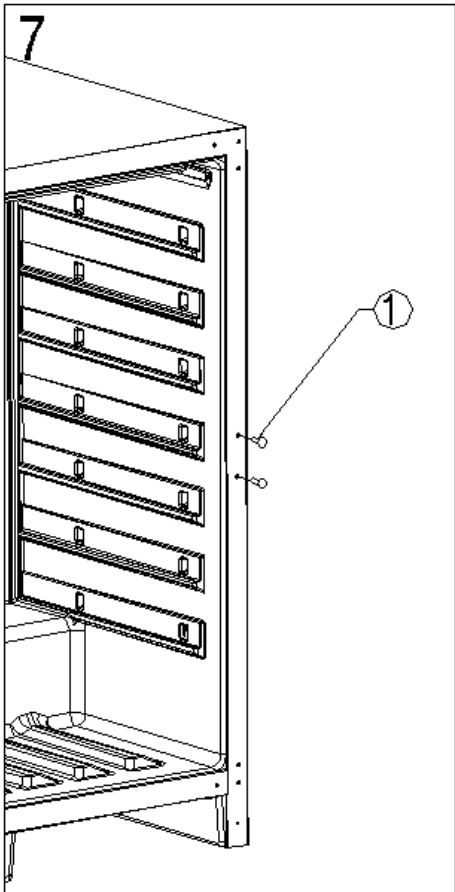
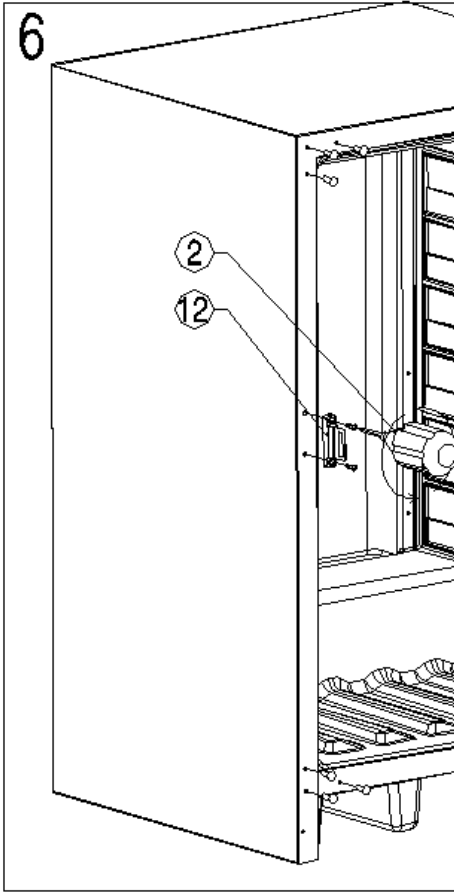
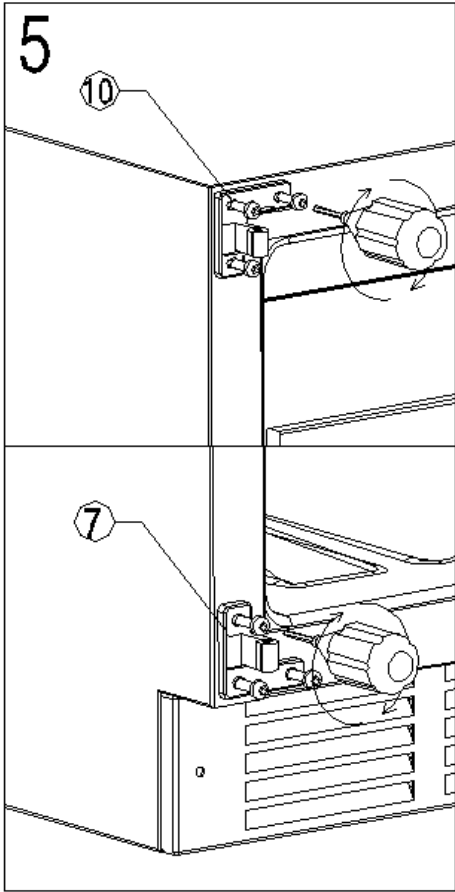
- Selon le modèle et le type de votre cave à vins est équipée d'une poignée, vous devrez peut-être faire pivoter la porte de 180 degrés (si la serrure est en bas, cette fonction ne sera plus disponible en inversant le sens de la porte)

*Vérifiez que le joint colle bien après inversion, car il peut prendre une forme du côté d'origine. S'il y a une déformation, il suffit de chauffer le joint au sèche-cheveux afin de lui redonner forme et élasticité.*

1. mettre l'armoire sur la place de l'opération d'ouverture
2. la porte ouverte à l'angle maximal, enlever les caches déco sur le côté opposé (dessin 1)
3. Extraire la tige pivot latéral de charnière de porte supérieure et inférieure à l'aide d'un tournevis (dessin 2)
4. remonter la tige verticale de la base de porte des deux bouts du haut de la porte (dessin 3)
5. enlever la porte après avoir extrait la tige verticale à l'aide d'une pince
6. retirer la charnière de la porte supérieure et inférieure à l'aide d'un tournevis (dessin 4)
7. Assembler la porte du côté opposé en inversant les charnières (la charnière haute sera désormais installée en bas)
8. Dévissez les 2 vis de la serrure, la serrure peut être situé en bas ou sur le côté (dessin 6)
9. Enlever les caches déco sur le côté opposé, puis installez la serrure côté opposé (dessin 7)
10. Faire pivoter la porte de 180° afin de récupérer la poignée côté opposé (dessin 8)
11. Repositionnez tous les caches décoratifs et l'hygromètre



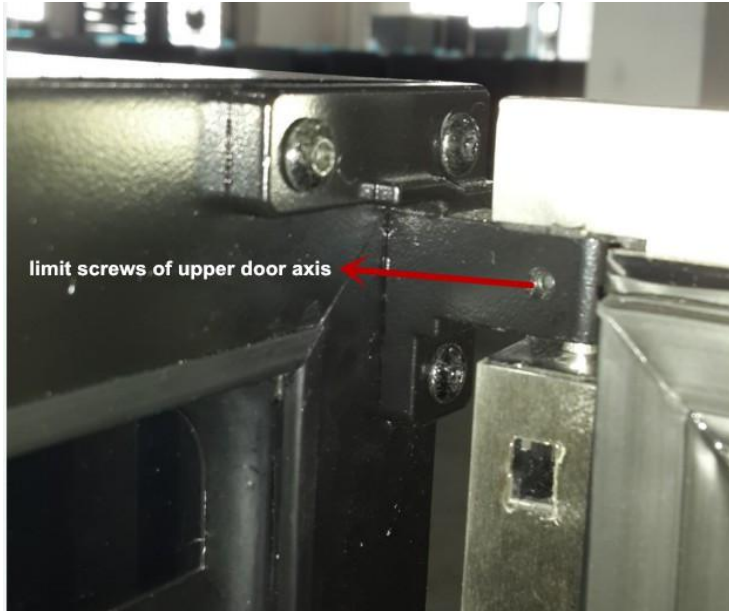




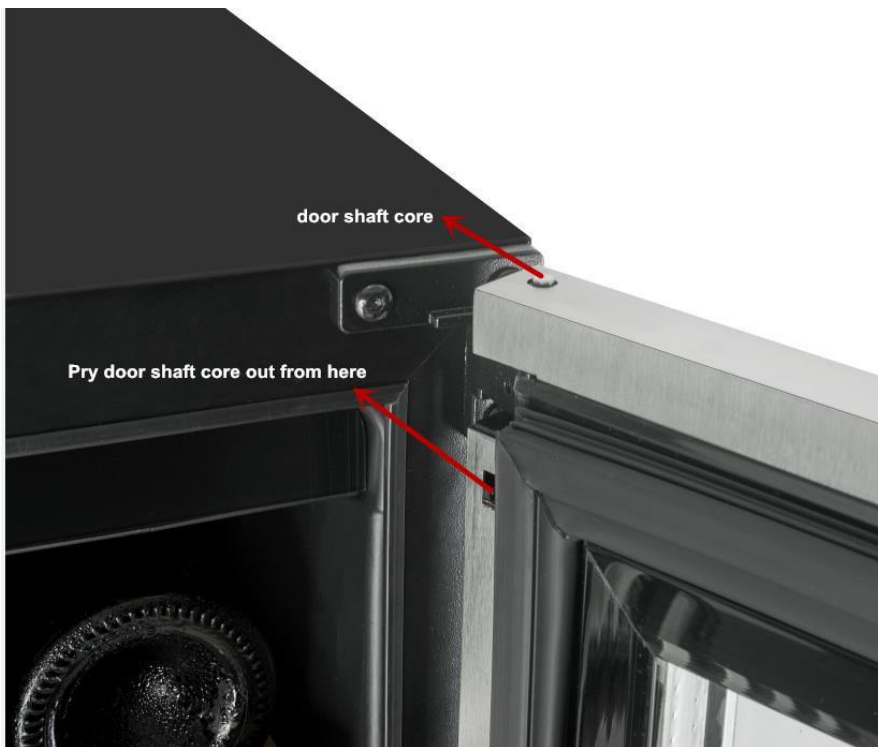
- |                                   |                                  |                         |
|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------|
| 1. clou décoratif                 | 2. Tournevis cruciforme          | 3. vis de porte         |
| 4. pince                          | 5. base de porte                 | 6. tournevis plat       |
| 7. charnière de porte supérieure  | 8. charnière de porte inférieure | 9. Tournevis cruciforme |
| 10. charnière inférieure de porte | 11. Lame ou tournevis très fin   | 12. Serrure             |

**Photos annexes concrètes permettant de visualiser les pièces en question :**

Annexe au dessin 2 (vue de la tige pivot latérale) :

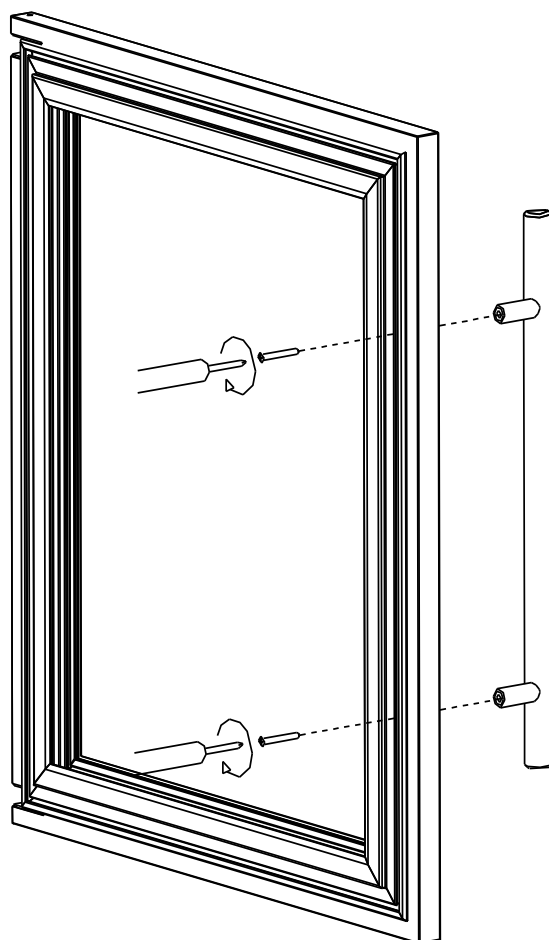


Annexe au dessin 3 (vue de la tige pivot verticale) :



## Installation de la poignée:

1. Retirez la poignée située à l'intérieur de la cave, ainsi que les 4 vis 4 \* 35 se trouvant à l'intérieur du sachet accessoires.
2. Soulevez le joint démontable de la porte, puis insérez les vis dans les 2 trous situés à l'intérieur de la porte, correspondant aux deux trous de la poignée, puis alignez l'ensemble et vissez à la visseuse électrique. Repositionnez le joint jusqu'à l'angle de porte



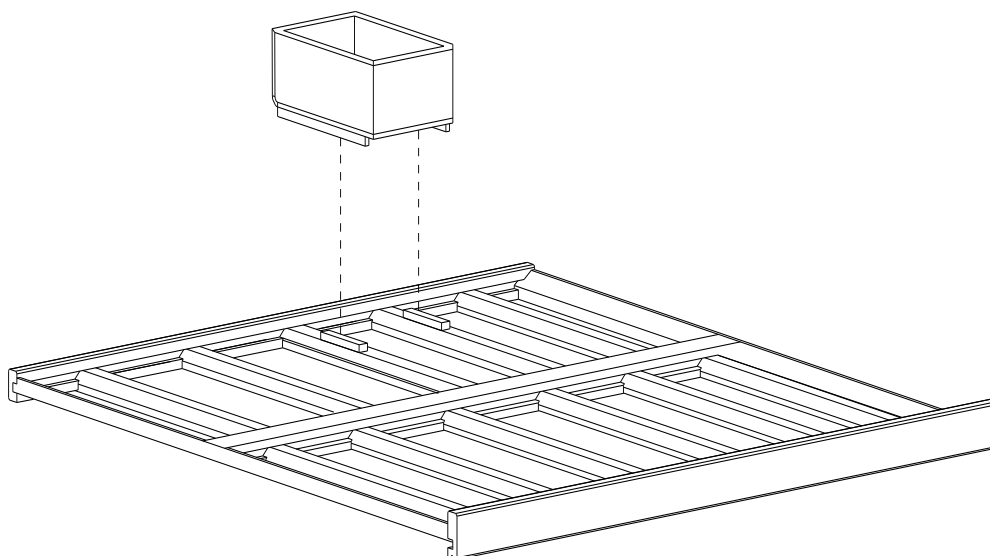
Si les vis ne correspondent pas exactement avec les trous de la porte, il ne faut pas hésiter à passer les vis de biais, ou à repositionner l'entraxe de la porte à l'aide d'un tournevis car parfois les trous semblent bouchés lorsque la porte se décale dans le transport. N'utilisez une perceuse qu'en dernier recours afin d'agrandir légèrement les trous si nécessaire.

## Humidity Box : installation

Les caves de vieillissement LeCellier dispose d'un système de gestion de l'humidité, grâce à la récupération de l'eau de condensation. Le taux d'humidité sera compris entre 50 et 80 % en moyenne, et contrôlé à l'aide de l'hygromètre positionné sur la porte.

Néanmoins, selon les conditions climatiques, si vous constatez une humidité inférieure à 50%, nous vous conseillons d'installer l'humidity box et de la remplir d'eau régulièrement car la qualité d'étanchéité du bouchon en dépend.

A l'inverse, si l'humidité est supérieure à 80%, cela n'a pas d'incidence sur la qualité du vin, l'humidité varie selon les conditions climatiques, météorologiques, emplacement de la cave, durée et fréquence d'ouverture de la porte.



## ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Vérifiez si la prise électrique est alimentée en connectant un autre appareil électrique. Vérifiez le fusible, le cas échéant. Assurez-vous que la porte est correctement fermée.

Si votre cave à vin ne semble pas fonctionner normalement, débranchez l'appareil pendant quelques minutes, puis branchez à nouveau afin de réinitialiser l'électronique.

Si le problème persiste, contactez votre service après vente. Toute intervention sur le circuit de froid doit être effectuée par un frigoriste qui devra procéder à une inspection du circuit système d'étanchéité. De même, toute intervention sur le circuit électrique doit être effectuée par un électricien qualifié.

**Notes :** *Toute intervention effectuée par un technicien non agréé par le distributeur de LeCellier, la garantie sera considérée comme nulle et non avenue.*

## PANNES DE COURANT

Dans le cas d'une coupure de courant, tous les paramètres de température sont automatiquement préservés, la cave reviendra à une température pré réglée en usine.

La plupart des pannes de courant sont corrigées dans un court laps de temps. Une heure ou deux n'affecteront pas les températures de cave à vin. Pour éviter un changement brusque de température alors que l'alimentation est coupée, vous devriez éviter d'ouvrir la porte. Pour une plus longue période de coupure de courant, prendre des mesures pour protéger votre vin.

Lorsque vous souhaitez arrêter temporairement l'électricité de votre habitation, afin de réaliser des travaux ou autre, ou qu'une coupure EDF est programmée, il est impératif de mettre l'électronique sur « OFF », et de débrancher la prise de courant plutôt que de faire disjoncter le fusible. En effet, un arrêt brutal du courant peut endommager la carte électronique de votre cave à vin. Dans ce cas, seule votre assurance habitation serait engagée.

**Quel que soit la cause, si vous remarquez une température ou humidité anormale à l'intérieur de votre cave à vin, seule une exposition longue et fréquente à ces conditions anormales peut causer un effet néfaste sur vos vins.**


## GUIDE DE DÉPANNAGE

Problèmes communs peuvent être facilement résolus, vous permet d'économiser le coût d'un appel de service possible. S'il vous plaît lire attentivement le manuel d'instructions et de revenir au tableau guide de dépannage.



PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Cave à vin ne fonctionne pas.	Non branchée ou l'appareil est éteint (bouton On/Off 3 secondes). Le disjoncteur est déclenché ou le fusible est endommagé.
Cave à vin n'est pas assez froide.	Vérifier le réglage de température. Température ambiante élevée, peut nécessiter un réglage plus élevé. La porte s'ouvre trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte ne pas correctement enclenché.
Fonctionne et s'éteint souvent.	La température de la pièce est plus chaude que la normale. Une grande quantité de contenu a été ajoutée à la cave à vin. La porte s'ouvre trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le contrôle de la température n'est pas défini correctement. Le joint de la porte ne pas correctement enclenché.
La lumière ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible est endommagé. L'ampoule ou éclairage LED est hors d'usage. Le bouton d'éclairage est « OFF ».
Vibrations.	Contrôlez pour s'assurer que la cave à vin est à niveau.
La cave à vin semble faire trop de bruit.	Le grincement ou claquement peut provenir de l'écoulement du réfrigérant, ou du ventilateur intérieur, ce qui est normal. En fin de cycle moteur, vous pouvez entendre des gargouillis provoqués par le passage du fluide frigorigène dans votre cave à vin. Contraction et l'expansion du gaz à l'intérieur des parois peuvent émettre des sifflement et craquements. La cave à vin n'est pas de niveau, ou un pied est mal réglé
La porte ne ferme pas correctement.	La cave à vin n'est pas de niveau. La porte a été inversée et pas correctement installée. Le joint est défectueux. (l'aimant ou le caoutchouc est altéré) Les clayettes sont hors de position et bloquent la fermeture de porte.

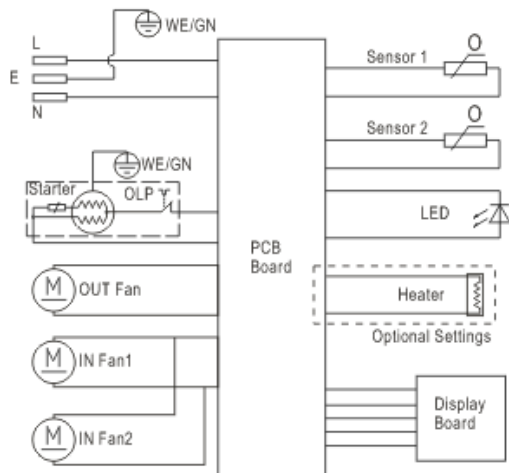
<b>Caractéristiques standard:</b>
Compresseur exploité : R600a
- Disponible en tension/fréquence nominale (selon les pays "exigences) : 100V/50/60Hz, 220V/50 / 60Hz, 115 v / 50Hz
- Dégivrage automatique
- Humidité: 65 % d'humidité relative +/-10 % RH
- Noir à l'intérieur et extérieur si porte pleine / Gris à l'extérieur si porte verre
- Lumière intérieure
- Pieds réglables x 4
- Triple épaisseur porte en verre

### Plaque signalétique type :




**Cave à vin**  
MODEL : LCV156PPN

Classe Climatique	SN/N/ST/T	
Tension nominale	220-240V	
Fréquence nominale	50Hz	
Courant nominal	0.7A	
Gaz réfrigérant	R600a (50g)	
Consommation	121kwh/year	
Mousse d'isolation	Cyclopentane	
Volume total	270L	
Classe de protection contre choc électrique	I	
Dimensions du produit / Poids	595 x 710 x 1270 mm / 46kg	
Date de fabrication		

fabriqué en Chine



3 7 60253 1530408

Importé par LeCellier International - ZA les Portes de l'Océane Ouest  
72650 SAINT SATURNIN - FRANCE

La garantie contractuelle étant exercée par chaque revendeur ou distributeur indépendant, toute intervention technique doit être effectuée via un technicien agréé par votre revendeur.

Néanmoins, soucieux de la qualité de nos appareils, en cas de doute sur l'utilisation ou le fonctionnement de votre appareil, n'hésitez pas à contacter notre service consommateur en vous connectant sur notre site internet [www.lecellierinternational.com](http://www.lecellierinternational.com). Nous traiterons vos demandes dans les plus brefs délais.