

# **GUIDE TECHNIQUE ARMOIRES A VIN INDIVIDUELLES VinoSafe TYPE VSA**

**LISEZ IMPERATIVEMENT LES INDICATIONS FOURNIES DANS CE GUIDE AVANT LE MONTAGE ET LA MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE A VIN. IL VOUS DONNE DES INFORMATIONS NECESSAIRES CONCERNANT VOTRE SECURITE, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE VOTRE APPAREIL.**

**ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL**

## **A. REMERCIEMENTS**

L'équipe VinoSafe vous remercie d'avoir choisi une armoire à vin de la gamme VSA. Nous espérons qu'elle vous donnera entière satisfaction. Pour cela il est vraiment nécessaire que vous passiez du temps à lire ce guide tout en découvrant votre produit. Vos vins de garde le méritent puisque, là aussi, vous leur consacrez votre temps et votre argent, tel un collectionneur.

Nous vous remercions également de nous faire part de toute remarque utile pour que la qualité de nos produits et de nos services continue à progresser.

## **B. RÔLE DU REVENDEUR OU DE L'AGENT COMMERCIAL**

Nous vous rappelons ci-dessous les coordonnées de la société ou de la personne avec qui vous avez conclu votre achat. C'est l'interlocuteur qui vous connaît le mieux et qui pourra répondre à vos premières questions.

Après 20 ans d'expérience dans le monde de la cave à vin, nous avons constaté que 2 problèmes sur 3 signalés par des clients sont résolus sans que VinoSafe ne doive intervenir pour changer ou faire changer des composants défectueux. C'est la raison pour laquelle vous trouverez dans ce guide de nombreuses informations concernant les questions à se poser et les vérifications à faire pour résoudre des problèmes de fonctionnement. Si vous n'y parvenez pas, contactez d'abord votre commercial et n'appellez directement VinoSafe qu'en cas de problème non résolu.

N'oubliez pas qu'un client satisfait, dans notre secteur d'activités, c'est une source de recommandations envers d'autres utilisateurs potentiels. Que ce soit votre commercial ou VinoSafe, personne n'a intérêt à vous laisser tomber !

### **Coordonnées de votre commercial**

### C. CONDITIONS DE LIVRAISON, DE DEBALLAGE, DE STOCKAGE, DE REDEMENAGEMENT, ETC.

Vous avez acquis un système de réfrigération qui contient un gaz dans un circuit fermé, et de l'huile dans le compresseur. Votre produit ne peut-être transporté ou stocké dans n'importe quelle position.

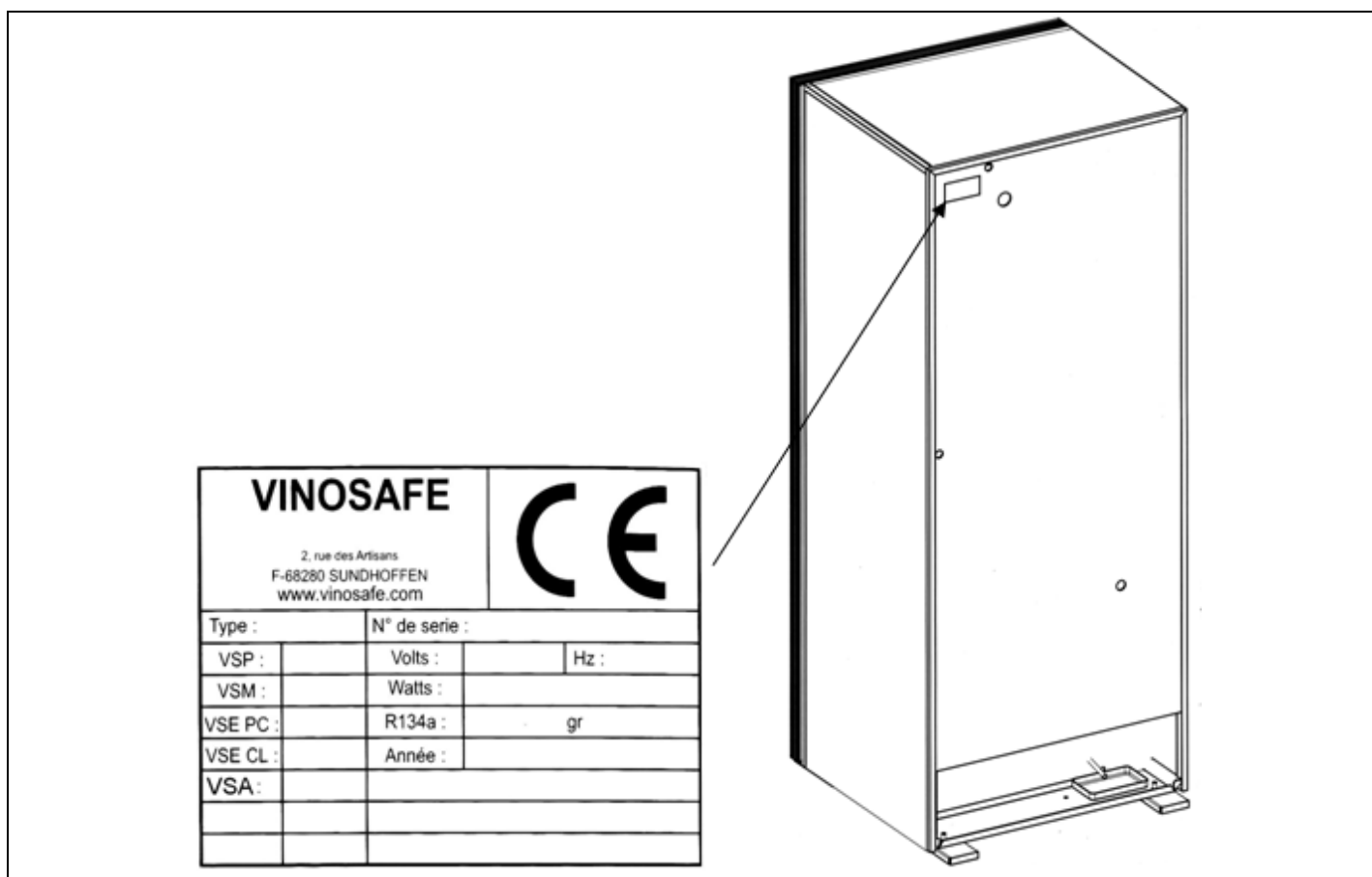
Dans le cas d'une armoire VSA celle-ci doit vous être livrée debout et toujours rester debout (notamment quand elle sera redéménagée).

Veillez à ce qu'il n'y ait aucune marque importante dans le carton d'emballage. Cela pourrait sous-entendre que l'armoire a subi des chocs. N'hésitez pas à faire des réserves vis-à-vis du transporteur si vous avez des doutes.

Si vous n'utilisez pas votre armoire VSA immédiatement, veillez à la laisser dans son emballage d'origine afin de bien la protéger.

Après déballage, pensez à régler les pieds de votre armoire afin qu'elle soit parfaitement droite. Cela garantira la bonne fermeture de la porte. Cette opération devrait être faite avec un niveau si votre sol n'est pas plan. S'il l'est, vissez les 4 pieds au maximum : vous serez ainsi sûrs du résultat.

### D. IDENTIFICATION DES APPAREILS



**ATTENTION:** LORSQUE VOUS DÉSIREZ DES RENSEIGNEMENTS OU UNE ASSISTANCE TECHNIQUE, SPÉCIFIEZ TOUJOURS LE MODELE, ET LE TYPE ET LE NUMERO DE SERIE IMPRIME SUR LA PLAQUE D'IDENTIFICATION.

## E. PRESENTATION DU PRODUIT ET DE SES PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

### VSA 710 L,M,S

Destinées au stockage et au vieillissement de tous les vins, ces armoires de vieillissement mono-température reproduisent les conditions exactes d'une cave naturelle (une seule température constante), et ce quelle que soit la température extérieure (comprise entre 0°C et 35°C).

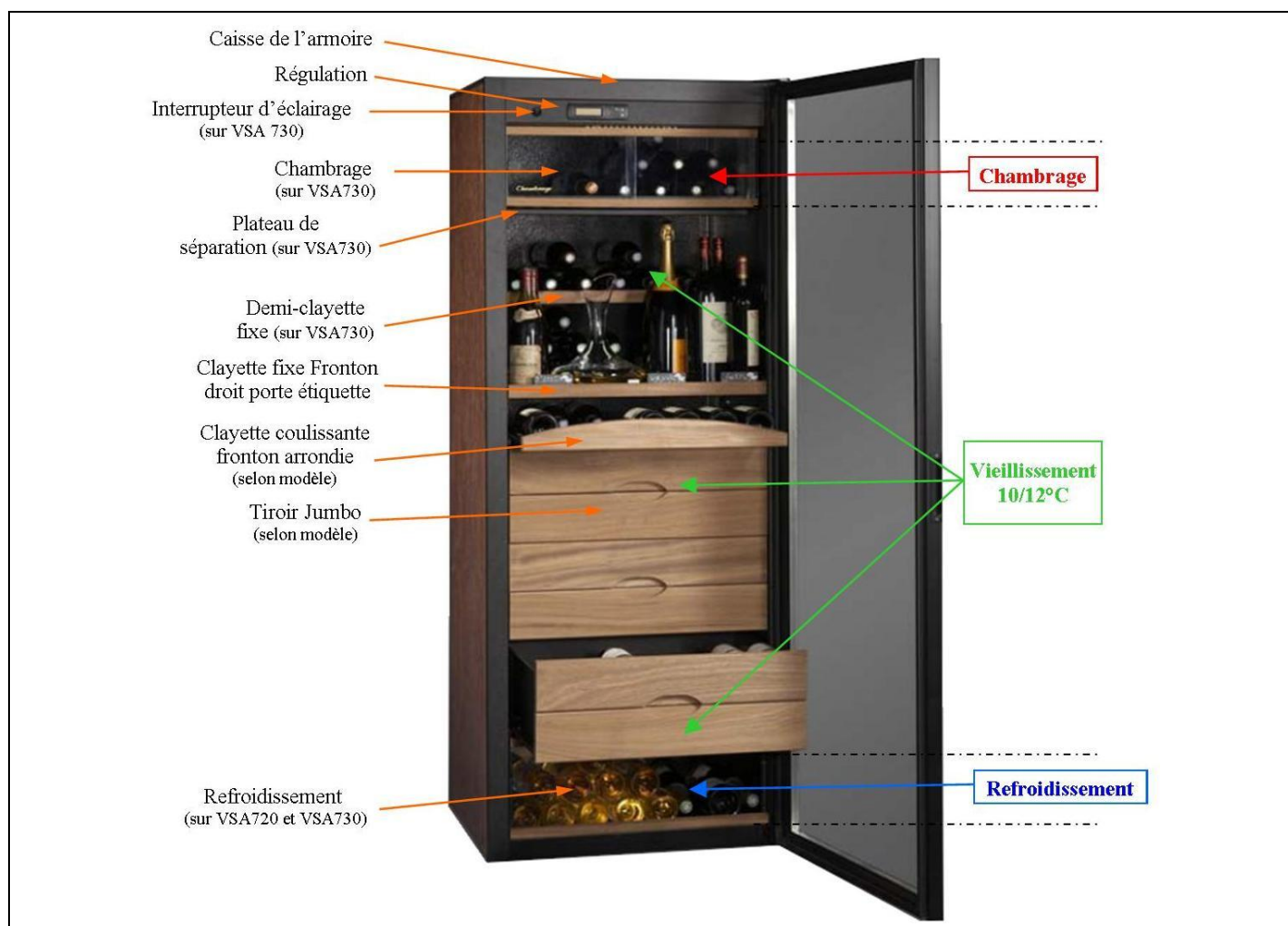
### VSA 720 L,M

Cette armoire dispose, d'une zone principale de vieillissement, et dans la partie basse un compartiment spécifique destiné au rafraîchissement de quelques bouteilles. La température de ce compartiment spécifique est induite par la température du compartiment de vieillissement. (Environ -3°C par rapport à la température de la zone de vieillissement).

### VSA 730 L

Cette armoire dispose, en plus d'une zone principale de vieillissement :

- D'un compartiment de chambrage dans la partie haute de l'armoire qui maintient quelques bouteilles à 18°C pour une meilleure dégustation.
- Mais aussi d'un compartiment spécifique destiné au rafraîchissement de quelques bouteilles. La température de ce compartiment spécifique est induite par la température du compartiment de vieillissement. (Environ -3°C par rapport à la température de la zone de vieillissement).



Sur notre site vous pourrez acheter des pièces détachées (ex : filtres) et des accessoires (grilles de clayettes supplémentaires) pour compléter l'équipement de votre armoire à vin.

Destinées au stockage et au vieillissement de tous les vins, ces armoires de vieillissement reproduisent les conditions exactes d'une cave naturelle (une seule température constante), et ce pour une température extérieure comprise entre 0 et 35°C. Les températures préconisées par les œnologues sont pour :

- le vieillissement autour de..... + 13° C
- le chambrage autour de... .. + 18° C
- le champagne ou le frappage autour de..... + 08° C

Comme votre réfrigérateur domestique, votre armoire est équipée d'un compresseur qui comprime un gaz réfrigérant qui circule dans la paroi arrière de l'appareil, et qui produit du froid par décompression. Votre armoire a un thermostat électronique relié à une sonde intérieure. Le compresseur (ou le circuit de réchauffage) se mettra en route à chaque fois que la sonde détecte une température incompatible avec la consigne enregistrée par le thermostat.

Le système de froid est dit statique, non ventilé. La circulation de l'air se fait naturellement dans l'armoire grâce à 2 orifices qui communiquent avec la pièce extérieure.

Votre armoire VinoSafe dispose d'un système exclusif de réhumidification qui va vous permettre de respecter les préconisations des livres de référence sur la conservation des vins, par exemple :

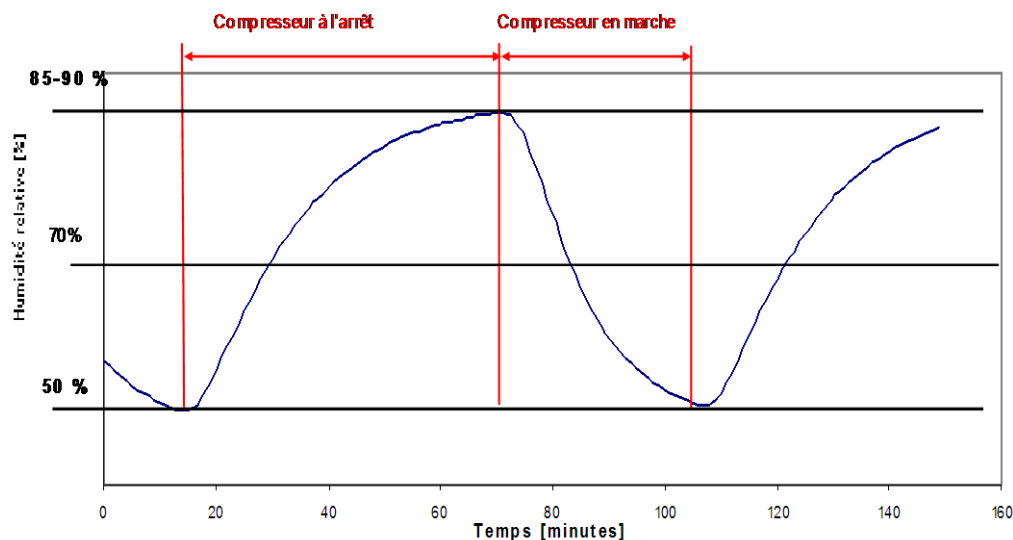
« Un degré d'hygrométrie inférieur à 60% est insuffisant » (Jens Priewe – Le guide pratique de la dégustation – Editions Solar).

Les essais effectués pendant des mois dans notre laboratoire en installant des capteurs d'humidité en plusieurs points de nos armoires et en relevant les données en permanence par ordinateur, nous ont permis de confirmer que :

- les valeurs d'humidité relative sont variables dans l'espace : comme l'air humide a tendance à descendre, il faut mesurer le taux d'humidité en haut de l'armoire pour assurer un niveau adéquat pour les bouchons.
- les valeurs d'humidité relative sont très variables dans le temps, en fonction des cycles de marche arrêt du compresseur et des ouvertures de porte.

L'objectif est d'obtenir une humidité relative moyenne voisine de 70%. Dans une pièce où l'air ambiant est très sec (30 à 40% est un taux courant dans une pièce d'une maison chauffée en hiver), seul un apport extérieur d'humidité permet d'atteindre ce niveau (installation du bac de réhumidification). Il faut par ailleurs mesurer ce niveau d'humidité grâce à un hygromètre électronique qui va vous indiquer :

- la valeur instantanée qui va varier en fonction des ouvertures de porte et des cycles du compresseur
- les valeurs minimales et maximales qui vous permettront de contrôler que tout se passe bien.



Pour les curieux, voici quelques éléments plus précis sur le profil d'une courbe d'humidité dans une armoire à vin équipée d'un kit H<sup>2</sup>O Pro Vino.

Moyenne arithmétique d'une telle courbe sur le temps : comprise entre 72 et 78%.

Temps pendant lequel l'humidité relative est inférieure à 60% : 20 %.

Temps pendant lequel l'humidité relative est comprise entre 60% et 70% : 20 %.

Temps pendant lequel l'humidité relative est supérieure à 70% : 60%.

L'humidité du bouchon va bien entendu être très peu sensible à ces variations sur quelques minutes. Elle va se stabiliser autour de la moyenne d'humidité relative, que seul un système de réhumidification va permettre de garantir autour de 70%.

H<sup>2</sup>O Pro Vino est un système permettant d'obtenir une hygrométrie optimale à l'intérieur de l'armoire à vin. Il se compose :

- d'un bac de réhumidification (contenant en plastique recevant de la mousse à cellules ouvertes)
- d'une lecture possible de l'humidité sur l'afficheur de l'armoire.

On peut envisager d'installer plusieurs bacs de réhumidification dans une armoire (en cas d'atmosphère extérieure particulièrement sèche) ou en cas d'ouverture très fréquente. Cela peut-être un élément de confort pour remplir le bac moins souvent.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Type	Dimensions LxPxH (mm)	Poids en kg *	Puissance électrique en W	Consommation par 24 h en kW**
VSA 7-- L	715x690x1820	110	140	0,7
VSA 7-- M	715x690x1480	90	110	0,6
VSA 7-- S	715x690x1240	80	90	0,6

Codification : S=small (petite) ; M=medium (moyenne) ; L=large (grande)

(\*Poids variable selon les équipements et modèles)

(\*\*mesures indicatives)

Commentaires sur ce tableau :

- Données collectées sur la base d'une armoire non remplie

Il n'existe pas de norme définissant un protocole d'essai pour les armoires à vin. En l'absence de prescriptions sur la fréquence d'ouverture de la porte, sur la température ambiante extérieure, etc., ces données sont communiquées à titre purement indicatif

- Vinosafe met en œuvre des matériaux et composants de haute qualité afin d'optimiser la consommation électrique de ses armoires.

Les caractéristiques suivantes sont communes à toutes les armoires VSA :

- Tension en Volt: 230V et fréquence : 50 Hz (selon les pays, ces valeurs peuvent varier)
- Limites d'utilisation : T° mini : 0° C / T° maxi : 35° C
- Précision : +/-2.5° C

Contrairement à un réfrigérateur ou à un congélateur, nos armoires à vin sont conçues pour avoir une inertie importante. Le vin ne doit pas subir des fluctuations trop rapides de la température, d'autant plus qu'une variation de 1° C de la température extérieure d'une bouteille ne se traduit que par une variation de 0,1°C environ de la température du liquide. Ne soyez donc pas surpris si la fréquence de mise en route du compresseur est très différente de ce que vous avez observé sur votre réfrigérateur/congélateur.

## F. NOTIONS IMPORTANTES SUR LE VIN

Votre armoire **Vinosafe** a été étudiée pour garantir à vos vins des conditions optimales de conservation.

Le vin est un produit complexe, à l'évolution très longue et très lente, qui nécessite des conditions spécifiques pour s'épanouir.

Tous les vins se conservent à la même température, seules les températures de service et de dégustation sont différentes selon les vins.

Ceci étant, à l'image des caves naturelles des producteurs, ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation qui importe, mais sa constance. Autrement dit, quelle que soit la température de votre armoire comprise entre 10 et 14° C, votre vin sera dans des conditions idéales de conservation, pourvu que cette température ne subisse pas de variations rapides et importantes.

**EN TOUT ETAT DE CAUSE, SI VOUS CONSTATEZ UNE ANOMALIE DE TEMPERATURE OU D'HYGROMETRIE A L'INTERIEUR DE VOTRE ARMOIRE, SACHEZ QUE SEULE UNE LONGUE EXPOSITION DE VOS VINS A CES CONDITIONS ANORMALES POURRAIT LEUR ETRE PREJUDICIABLE.**

## G. PRESCRIPTIONS DE SECURITE

- ◆ Utilisez cet appareil uniquement pour la fonction pour laquelle il a été fabriqué :  
La conservation de vos bouteilles de vin dans une plage de température comprise entre 6° et 20°C.  
Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages dus à une utilisation inappropriée.
- ◆ Un appareil endommagé (chocs importants, inondations, incendie, surtension due à la foudre, etc...) peut mettre votre sécurité en danger. A cet effet, débranchez immédiatement l'appareil ou coupez son alimentation électrique et interrogez le fabricant (voir étiquette signalétique de l'appareil).
- ◆ Cet appareil répond aux prescriptions de sécurité en vigueur. Les interventions techniques (raccordements électriques par ex.) ne doivent être exécutées que par des personnes qualifiées. Les raccordements ou les réparations incorrectes entraînent de graves dangers pour l'utilisateur.
- ◆ Assurez-vous que la tension sur le réseau de votre habitation coïncide avec les indications fournies sur la plaque signalétique.
- ◆ La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à un système de mise à la terre homologué. Il est important que cette condition de sécurité élémentaire soit respectée et en cas de doute que toute l'installation domestique soit contrôlée par un professionnel. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages causés par une terre manquante, défectueuse ou mal raccordée.
- ◆ N'utilisez pas de rallonge électrique pour des raisons de sécurité.
- ◆ Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil pendant les travaux d'entretien ou de nettoyage (déconnectez la fiche ou ouvrez le coupe-circuit du réseau).
- ◆ Empêchez les jeunes enfants de jouer avec cet appareil ou de l'utiliser.
- ◆ Ne vous suspendez pas à l'appareil ou à la porte ouverte.
- ◆ En cas d'écoulement accidentel d'un liquide dans le groupe de climatisation, (bouteilles de vin cassées, etc...), débranchez immédiatement l'appareil ou coupez son alimentation électrique et interrogez le fabricant (voir étiquette signalétique de l'appareil).
- ◆ Rendez inutilisables les appareils hors d'usage. A cet effet, débranchez l'appareil et coupez le cordon d'alimentation. Déposez ensuite l'appareil dans une décharge autorisée.
- ◆ Conservez soigneusement les différents manuels joints à votre appareil pour les utilisations futures.

## H. INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE A VIN

- ◆ Assurez-vous, lors du déballage de votre armoire, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect.
- ◆ Enlevez avec précaution toutes les protections et adhésifs de l'emballage de votre armoire à vin
- ◆ Fixez la poignée sur la porte.



- ◆ Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité des différents éléments (clayettes, charnières, parois...).
- ◆ Dégagez le câble d'alimentation électrique.
- ◆ Amenez votre armoire jusqu'à son emplacement définitif.

### Recommandation :

L'emplacement que vous choisirez pour votre armoire devra :

- Etre dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple)
- Permettre d'avoir un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'armoire
- Etre éloigné d'une source de chaleur
- Ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains...)
- Avoir un sol stable et plan
- Disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays d'utilisation, reliée à la terre).
- L'utilisation de rallonge ou de multiprise est à proscrire.

**IMPORTANT :** Procéder au réglage des 4 pieds vérin (réglage par vissage ou dévissage) afin de mettre votre armoire de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

### **ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL**

Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45° et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

## I. CONSEILS D'AMENAGEMENT ET DE CHARGEMENT

### A. CLAYETTES COULISSANTES

Les clayettes de VinoSafe® sont adaptées pour tous les types de bouteilles et vous offrent une multitude de solutions :

- toujours coulissantes sur galets, avec dispositif de calage
- grilles thermo-laquées
- grilles horizontales, inclinées (mise en valeur des bouteilles)
- bois sapelli pour les frontons de clayettes (droit porte-étiquette, arrondi)



Fig. C1

Chaque clayette se présente comme un cadre pour accueillir 2 grilles porte bouteilles. (Figure C1)  
 Vous pouvez choisir un type de grille à l'avant et un autre à l'arrière.

## FIXATION DES RAILS DE CLAYETTE

Vous pouvez choisir à quels niveaux fixer vos clayettes.

Le rail gauche se fixe en 3 étapes :



Fig.C2

Etape 1 : engager le rail dans l'ergot arrière (Figure C2)  
 Nous vous conseillons d'éclairer l'intérieur de l'armoire car il est (à dessein) très sombre : avec une lampe de poche ou une baladeuse

Etape 2 : enfoncer le rail à fond vers l'arrière pour amener le trou carré sur l'ergot avant (Figure C3)



Fig.C3



Fig. C4





Etape 3 : enfoncer et enclencher le rail (Figure C4)

Le rail droit se pose dans les mêmes conditions.


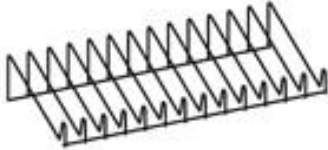
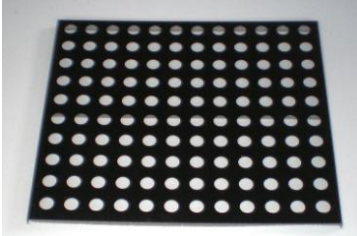
Puis engagez le cadre clayette. Vous viendrez ensuite poser les grilles puis les bouteilles.



## CLAYETTES COULISSANTES DISPONIBLES

	
Clayette coulissante fronton droit porte étiquette	Clayette coulissante fronton arrondi
	
Clayette coulissante tiroir	Clayette coulissante Jumbo et 1/2 Jumbo

## GRILLES DISPONIBLES

	
Grille horizontale	Grille inclinée pour mettre en valeur vos bouteilles
	
Support bouteilles verticales	

Chaque clayette coulissante peut être utilisée comme clayette de stockage. Il suffit d'intégrer une pièce métallique dans le rail gauche, comme le montre le dessin (Figure C11) ci-dessous :

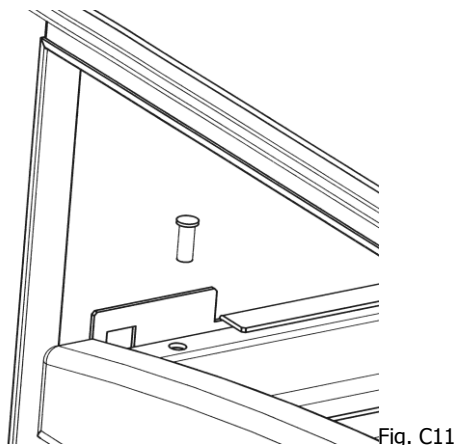


Fig. C11

#### Configuration d'une clayette en version stockage :

Pour installer des bouteilles sur une clayette de stockage, procéder comme suit :

- Commencer par disposer des bouteilles sur la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
- Continuer par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- Continuer le rangement en empilant les bouteilles et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
- **Une clayette de stockage peut supporter au maximum 5 couches de bouteilles, soit environ 75 bouteilles type « bordeaux tradition 75cl » sur un modèle VSA 7**

#### Configuration d'une clayette en version coulissante :

Pour installer des bouteilles sur une clayette coulissante, procédez comme suit :

- Commencer par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
- Continuer par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- **Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule couche de bouteilles.**
- Dans le cas d'un aménagement mixte, afin d'avoir une accessibilité optimale, il est recommandé de placer les clayettes dédiées à être coulissantes dans la partie centrale de l'appareil.

#### **NE JAMAIS TIRER PLUS D'UNE CLAYETTE COULISSANTE CHARGÉE À LA FOIS.**

Pour le nettoyage des tiroirs jumbo, 1/2 jumbo et casiers, il est possible de les sortir en dévissant la vis de blocage voir photo.



**Important : cette vis doit impérativement être remise en place et resserrée après le nettoyage pour éviter la sortie complète du tiroir.**

## B. CLAYETTE FIXE

### FIXATION DES SUPPORTS DE CLAYETTE FIXE

Vous pouvez choisir à quels niveaux fixer vos clayettes.  
Les supports droit et gauche se fixent en 2 étapes :



Fig.C2

Etape 1 : engager le support dans les ergots avant et arrière (Figure C2).  
Nous vous conseillons d'éclairer l'intérieur de l'armoire car il est (à dessein) très sombre : avec une lampe de poche ou une baladeuse.  
**ATTENTION** : Les supports ont un sens de montage :  
Un trou carré → avant armoire  
Deux trous carré → fond armoire

Etape 2 : enfoncer le support vers le bas afin de bien l'engager dans les ergots (Figure C3).



Fig.C3

Les supports droits se posent dans les mêmes conditions.

Puis engagez les grilles de clayette suivant photo (Figure C4).



Fig.C4

### CLAYETTES FIXES DISPONIBLES



Clayette fixe fronton droit porte étiquette



Support 1/2 clayette fixe

## J. REGLAGES ET AJUSTEMENT DES TEMPERATURES

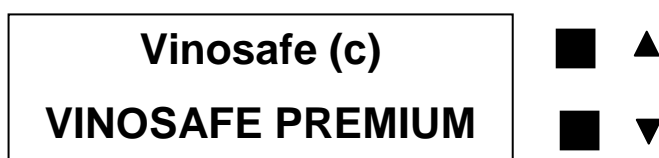
L'interface du module de contrôle de température Intelitherm est composée d'un écran LCD et de deux boutons. L'écran LCD est utilisé pour transmettre à l'utilisateur les informations de manière visuelle. Les deux boutons permettent à l'utilisateur d'intervenir sur le système.

**Ce système est totalement préprogrammé en usine avec tous les paramètres requis pour assurer un fonctionnement optimal en regard des plages de fonctionnement correctes et possibles de cette cave. Aucune configuration ou programmation n'est nécessaire après avoir connecté votre cave à vin au réseau électrique.**

**Il est donc évident que toute modification peut compromettre la fiabilité et les qualités globales du produit, ainsi nous vous recommandons la plus grande attention dans l'utilisation et la programmation de ce module afin de vous garantir les meilleures conditions de fonctionnement de la cave à vin.**

### J.1 Ecran principal (en fonctionnement normal)

À la mise en route l'écran LCD affiche la marque et le modèle de l'appareil.



Après l'écran d'initialisation, le module affiche l'état des différents composants de la cave et revient à l'écran principal. L'écran LCD affiche les informations relatives à la température interne de la cave et les modes de fonctionnement correspondants (ce en accord avec les températures préprogrammées par défaut).

Affichage	Description
<b>Cave a Vin</b> <b>Temp.int:12.5°C</b>	Affichage de la température moyenne dans la cave à vin
<b>Cave a vin</b> <b>→ Froid On →</b>	Affiché quand le compresseur fonctionne. (La température est alors égale ou plus haute que la valeur sélectionnée pour : <i>froid ON</i> )
<b>Cave a vin</b> <b>Chauffage</b>	Affiché quand la résistance fonctionne. (La température est alors inférieure à la température sélectionnée pour : <i>chauffage</i> ).
<b>Cave a vin</b> <b>→ Economie →</b>	Affiché quand le compresseur et la résistance ne sont pas en fonction, le système est alors en mode économique car la température requise est atteinte.
<b>Cave a Vin</b> <b>Humidite : 70%</b>	Affichage de l'humidité moyenne dans la cave à vin

### J.2 Fonctions de base des boutons

Affichage	Description
<b>Historique</b> <b>Min: 10°C max: 13°C</b>	Quand le bouton [▲] est pressé en continu pendant 2 secs, l'utilisateur peut voir les valeurs minimum et maximum enregistrées par le module, depuis la connexion au réseau électrique de la cave et après un certain temps de fonctionnement.

### J.3 Menus configurations

En pressant simultanément les deux boutons ( ▼ ▲ ) pendant approximativement 2 secondes l'utilisateur aura alors accès aux menus de configuration. Les boutons monter et descendre de l'interface servent à naviguer dans le menu ; une pression simultanée sur les deux permet d'entrer dans le menu ou le sous menu souhaité.

Les paramètres suivants sont accessibles en mode configuration :

Refrigeration	
Chauffage	
Alarme	
Nombre config	
Menu Technique	Offset temp Test compresseur Test Résistance Dynamique Texte Exit
Exit	

#### J.3.1 Réfrigération

Affichage	Description
<b>- Configurations - Refrigeration</b> ↓	Cette option est utilisée pour sélectionner la valeur au-dessus de laquelle le compresseur se met en route – <i>FROID ON</i> . Pour entrer dans cette option appuyer simultanément sur les deux boutons jusqu'à entendre un signal sonore (bip)
<b>Refrigeration Selection: 13°C</b>	Utiliser les boutons haut et bas pour sélectionner la valeur désirée en degrés Celsius. Pour finir appuyer simultanément sur les deux boutons jusqu'à entendre un double signal sonore , cette action provoquera la sortie du menu en sauvegardant les données dans la mémoire interne.


#### J.3.2 Chauffage


Affichages	Description
<b>- Configuration - Chauffage</b> ↓	Cette option est utilisée pour sélectionner la valeur sous laquelle la résistance se met en marche. <i>CHAUFFAGE ON</i> . Pour entrer dans ce menu, appuyer simultanément sur les deux boutons jusqu'à entendre un signal sonore.
<b>Chauffage Selection: 9°C</b>	Utiliser les boutons haut et bas pour sélectionner la valeur désirée en degrés Celsius. Pour finir appuyer simultanément sur les deux boutons jusqu'à entendre un double signal sonore. Cette action provoquera la sortie du menu en sauvegardant les données dans la mémoire interne.

#### J.3.3 Alarme

Affichage	Description
<b>- Configuration - Alarme</b> ↓	Cette option est utilisée pour sélectionner la valeur à laquelle l'alarme se déclenchera. Pour entrer dans cette option appuyer simultanément sur les deux boutons jusqu'à entendre un signal sonore.
<b>Temp. Alarme Selection: 28°C</b>	Utiliser les boutons haut et bas pour sélectionner la valeur désirée en degrés Celsius. Pour finir appuyer simultanément sur les deux boutons jusqu'à entendre un double signal sonore, cette action provoquera la sortie du menu en sauvegardant les données dans la mémoire interne.

### J.3.4 Configuration du nom

Affichages	Description
<p align="center"><b>- Configuration -</b> <b>Nombre Config</b></p> <p align="center">↓</p>	Dans ce menu l'utilisateur peut remplacer l'affichage de marque par défaut. Le nom entré sera affiché à la place du standard "Cave a Vin" affiché sur l'écran LCD. Pour entrer dans cette option appuyer simultanément sur les deux boutons jusqu'à entendre un signal sonore.
<p align="center"><b>[Haut] Edit Nomb</b> <b>[BAS] De/Activati</b></p> <p align="center">↓</p>	Utiliser le bouton haut : pour entrer dans le menu option afin d'éditer le nom ; et utiliser le bouton bas pour permettre ou non l'affichage du nom sur l'écran LCD.
<p align="center"><b>VIN AU A_</b> <b>Letter &gt;&gt;[A]</b></p>	<p>Dans le menu édition :</p> <p>utiliser les boutons haut et bas pour faire défiler l'alphabet*&amp; sélectionner les lettres en pressant les deux boutons simultanément, ceci aura pour effet de sauvegarder la lettre et passer à la position suivante.</p> <p>Pour finir le nom, sélectionner  caractère spécifique à cette action puis presser simultanément les deux boutons jusqu'à entendre un double bip, cette action provoquera la sortie du menu en sauvegardant le nom dans la mémoire interne non volatile.</p> <p>Recommencer la procédure pour éditer ou changer le nom sauvegardé précédemment.</p>

**Note spéciale\***: l'alphabet est composé uniquement de majuscules et de deux caractères spéciaux : \_espace (à utiliser entre les lettres) est le caractère  utilisé pour sauvegarder et sortir du mode édition.

### J.3.5 Menu Technique

Affichage	Description
<p align="center"><b>- Configuration -</b> <b>Menu Technique</b></p> <p align="center">↓</p>	Ce sous menu est principalement utilisée pour des tests en usine et pour la configuration. Pour entrer dans ce menu appuyer simultanément sur les deux boutons jusqu'à entendre un signal sonore
<p align="center"><b>&gt; Technique &lt;</b> <b>Offset Temp</b></p> <p align="center">↓</p>	Compensation de température : valeur de température d'arrêt programmée à l'usine. <b>Important:</b> Cette fonction s'adresse uniquement à des techniciens et autres personnes autorisées.
<p align="center"><b>&gt; Technique &lt;</b> <b>Test Compresseur</b></p> <p align="center">↓</p>	Dans ce menu il est possible de tester le compresseur en le passant manuellement de off à position on. Ceci teste le contrôle électronique du compresseur. <b>Important:</b> Cette fonction s'adresse uniquement à des techniciens et autres personnes autorisées.
<p align="center"><b>&gt; Technique &lt;</b> <b>Test Resistance</b></p> <p align="center">↓</p>	Dans ce menu il est possible de tester la résistance en la passant manuellement de off à position on. Ceci teste le contrôle électronique de la résistance. <b>Important:</b> Cette fonction s'adresse uniquement à des techniciens et autres personnes autorisées.
<p align="center"><b>&gt; Technique &lt;</b> <b>Dynamique Texte</b></p>	Dans ce menu il est possible d'autoriser ou non le changement automatique du message de base dans le menu principal. Quand "Texte Fixe" est sélectionné l'écran affichera en permanence la température interne. Quand "Texte Auto" est sélectionné l'écran affichera alternativement la température interne de la cave à vin et le statut du contrôleur, mode par défaut de la « Cave à vin » ou de l'autre nom qui aura été sélectionné.

## K . UTILISATION DU SYSTEME DE REHUMIDIFICATION H<sup>2</sup>O pro Vino

- ◆ L'élément H<sup>2</sup>O Pro Vino est placé le plus haut possible dans l'armoire à vin.

- Avant de remplir votre bac, vérifiez qu'il y a un manque d'humidité dans votre armoire, après 5 jours de fonctionnement.

Remplir le bac de ré humidification avec de l'eau en fonction de l'humidité mesurée :

- \* Hygrométrie supérieure à 65%  
Ne pas mettre d'eau et révérifier après 2 semaines.
- \* Hygrométrie comprise entre 45 et 65%  
Mettre ¼ de litre d'eau et vérifiez 5 jours plus tard.
- \* Hygrométrie inférieure à 45%  
Mettre ½ de litre d'eau et vérifiez 5 jours plus tard.

- Pour remplir le bac de ré humidification tirez-le vers l'avant comme un tiroir.



### Interprétation des informations des températures et de l'humidité :

Sur le régulateur thermo hygromètre, vous pouvez lire :

- Les valeurs moyennes en température.
- Les valeurs moyennes en humidité

### Tolérance des thermo hygromètres :

Température : + ou - 2.5°C

Hygrométrie : + ou - 5%

## L. ENTRETIEN COURANT DE VOTRE ARMOIRE A VIN

Votre armoire **Vinosafe** est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations qui suivent vous permettront d'en obtenir un fonctionnement optimal et une grande longévité.

1. Dépoussiérez régulièrement (2 fois par an) le condenseur (grille métallique noire fixée à l'arrière de votre armoire à vin).
2. Effectuez une fois l'an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire à vin, en ayant pris soin de la débrancher et de la décharger (utilisez à cet effet un produit nettoyant non agressif et de l'eau, et prenez soin de bien rincer).
3. Le filtre à charbon est à remplacer environ une fois par an (en vente sur le site [www.vinosafe.com](http://www.vinosafe.com)) sauf si votre armoire est dans un environnement de mauvaises odeurs (ex : garage) qui commenceraient à se ressentir à l'intérieur de l'armoire. Le changement du filtre devra alors être plus fréquent.

**Une surveillance régulière de votre appareil et de tout ce qui peut vous paraître anormal, assortie du signalement de cette anomalie éventuelle, sera le gage d'une grande durée de vie de votre armoire à vin.**

## M. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Lors de la mise en route :

**Le compresseur ne fonctionne pas** : s'assurer de l'alimentation de la prise de courant en y connectant un autre appareil électrique. Pour assurer une bonne inertie thermique, le redémarrage du compresseur après ouverture de la porte peut se faire après 5 à 10 minutes.

**Le compresseur ne s'arrête jamais** : mettre la main sur le condenseur (grille située à l'extérieur à l'arrière de l'appareil) ; si le condenseur est froid, prendre contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, relever la température de consigne sur le thermostat électronique. Si le compresseur ne s'arrête toujours pas, prendre contact avec votre revendeur.

En fonctionnement :

**Le thermostat indique une valeur inférieure ou supérieure à celle souhaitée** : vérifiez les réglages et procédez à un ajustement.

### **IMPORTANT :**

Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qui devra réaliser avant remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit.

De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien habilité.

## N. QUESTIONS / REPONSES

Cette section s'enrichit progressivement au fur et à mesure des situations rencontrées. Voici quelques cas connus :

SYMPTOMES	CAUSES	REMEDES
Température très différente de la consigne	1 <sup>ère</sup> utilisation avec chargement d'un grand nombre de bouteilles à température ambiante	Soyez patient. Il faut 48 heures pour que l'armoire s'équilibre en température et en humidité.
Température très différente de la consigne	Fausse manœuvre dans le réglage du thermostat	Relisez la section ad hoc de ce guide.
Température trop basse	Thermostat réglé trop bas	Remonter le thermostat par petits paliers successifs afin d'éviter les chocs de température à votre vin.
Température trop élevée	Thermostat réglé trop haut	Baisser le thermostat par petits paliers successifs afin d'éviter les chocs de température à votre vin.
Température trop élevée	Porte non jointive	Régler les pieds (en les vissant complètement si votre sol est plan ou avec un niveau si votre sol est inégal)
Température trop élevée	Porte mal fermée	Vérifier la fermeture de la porte. Au besoin réglez les pieds.
Température trop élevée	Porte mal fermée	Vérifier la position de la serrure (serrure en position verrouillée empêchant la fermeture correcte de la porte)
Température trop élevée	Interruption de l'alimentation électrique	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Avez-vous eu une panne d'électricité ?</li> <li>◆ Vérifiez votre installation (on a par exemple eu un cas d'une VSA branchée sur une minuterie d'éclairage dans un garage)</li> </ul>
Humidité trop faible (inférieure à 60%)	L'air ambiant de la pièce est très sec	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Mettez en place un système de ré humidification H<sub>2</sub>O Pro Vino</li> <li>◆ Surveillez votre hygromètre et remplissez plus régulièrement.</li> <li>◆ La fréquence du remplissage du bac est très liée à la sécheresse de la pièce ambiante et à la fréquence d'ouverture de porte (que nous ne pouvons prévoir!)</li> </ul>
Température très différente de la consigne	Composant défectueux (le compresseur ne s'arrête plus ou ne démarre plus)	Remplacement du thermostat ou d'un autre composant (sonde, compresseur, etc.) (intervention personnel compétent)



## O. EN GUISE DE CONCLUSION...

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.

**NVS SAS - Vinosafe** n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. **NVS SAS - Vinosafe** ne pourra être tenu pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites sans le consentement préalable et écrit de **NVS SAS - Vinosafe**.

Nous vous remercions à nouveau de votre confiance et restons, via notre réseau commercial, ou directement, entièrement à votre disposition. Et bonnes dégustations... avec modération !