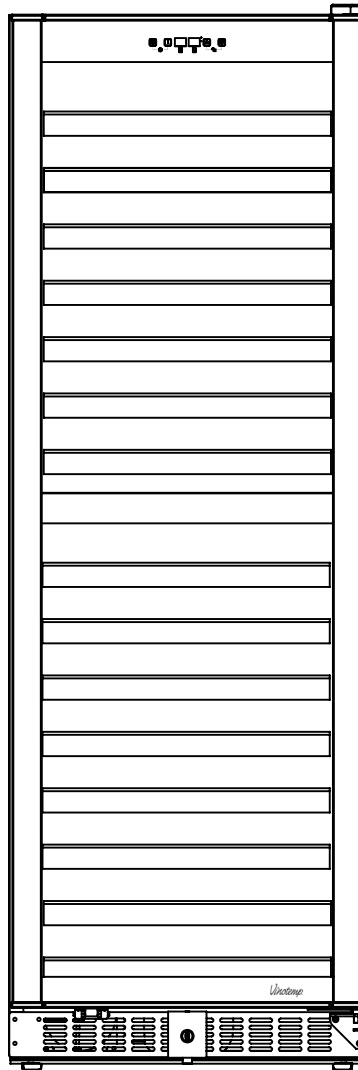


Vinotemp®

A PROUD HERITAGE OF EXPERIENCE & QUALITY



DUAL-ZONE WINE COOLER

VT-155VCM-C (APPROX 155 BOTTLES)

OWNER'S MANUAL



WWW.VINOTEMP.COM

Your Wine Cellar

This unit can be used for Storage and/or Service. The unit has a glass door and soft interior light to elegantly display your wine.

Serving Wines

Storing wines at the proper temperature is important. To preserve them as long as possible wine should be stored at approximately 55° (13°C) Fahrenheit. However, the chart below suggests the optimal drinking temperature for the different styles of wine.

°C	°F	Wine Style
19	66	Armagnac, Brandy, Cognac
18	64	Full Bodied Red Wines, Shiraz
17	62	Tawny Port
15	59	Medium Bodied Red Wines
14	57	Amontillado Sherry
13	55	Light Bodied Red Wines
12	54	Full Bodied White Wines
11	52	Medium Bodied White Wines
10	50	Rosé, Light Bodied White Wines
9	48	Vintage Sparkling
8	46	Fino Sherry
7	45	Non Vintage Sparkling

General Operating Instructions

Remove all external and internal packaging from your wine cooler. Be sure that all parts have been included before discarding any packaging materials.

KEEP UPRIGHT AT ALL TIMES. DO NOT LAY COOLER ON ITS SIDE. DO NOT PLUG IN FOR 24 HOURS AFTER UNPACKING. ALLOW COOLANT TO SETTLE FOR 24 HOURS BEFORE OPERATING.

WARNING:

Please do not place the unit within reach of children.

For adult use only

Table of Contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....5

ELECTRICAL CONNECTION.....6

PARTS AND SPECIFICATIONS.....7

INSTALLATION.....8

OPERATING YOUR WINE COOLER.....8

CARE AND MAINTENANCE.....10

TROUBLESHOOTING.....12

WARRANTY.....13

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



To reduce the risk of fire, electrical shock or injury when using your appliance, follow these basic precautions:

- Do not operate this or any other appliance with a damaged cord.
- Do not operate if housing is removed or damaged.
- Exercise caution and use reasonable supervision when appliance is used near children. Never allow children to operate, play with or crawl inside the appliance. Keep packing materials away from children.
- Before performing any maintenance or cleaning, ensure that the unit is unplugged or that the power line is disconnected.
- Do not clean appliance with flammable fluids. Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.
- Exercise caution when moving and installing the unit. The cooler is heavy and may require two or more people when moving the unit to prevent strain or injury.
- To ensure proper ventilation for your appliance, the front of the unit must be completely unobstructed. Choose a well-ventilated area with temperatures above 60°F and below 90°F.
- Locate the unit away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc). This unit is intended for indoor use only and must be installed in an area protected from the elements.
- Place the appliance on a solid, level surface.
- Do not attempt to repair or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Connect to properly polarized outlets only. It is recommended that a separate circuit, serving only your appliance be provided. Use receptacles that cannot be turned off by a switch or pull chain. Be sure that the plug is fully inserted into the receptacle.
- To protect against electric shock, do not immerse appliance, plug or cord in water or other liquids. Avoid locating the unit in moist areas.
- This appliance is designed to be built-in (fully-recessed) or freestanding.
- Do not use this appliance for other than its intended purpose. For indoor, household use only.
- Do not operate the unit with wet hands, while standing on a wet surface or while standing in water.
- Do not use solvent-based cleaning agents or abrasives on the interior of the cooler. These cleaners may damage or discolor the interior.
- Keep fingers out of pinch point areas and be careful when closing doors if children are around.
- This appliance is designed for storing and cooling wines. Do not store perishable food or medical products within the unit.
- When disposing of refrigerated appliances, special handling is often required. It is the consumer's responsibility to comply with federal and local regulations when disposing of this product.
- **WARNING:** Risk of child entrapment and suffocation. Before you throw away this or an old unit, take off the door. Leave the shelves in place, so that children may not easily climb inside.

ELECTRICAL CONNECTION



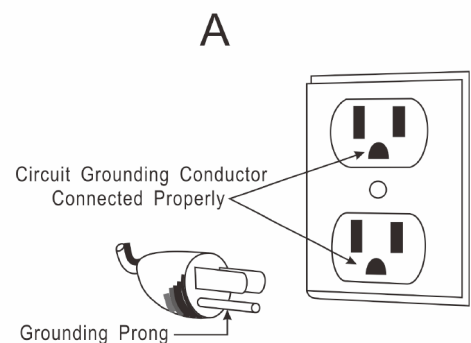
Improper use of the grounded plug can result in the risk of electrical shock. If the power cord is damaged, frayed or shows cracks or abrasions across its length, have it replaced at an authorized service center.

For your protection, this unit is equipped with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet.

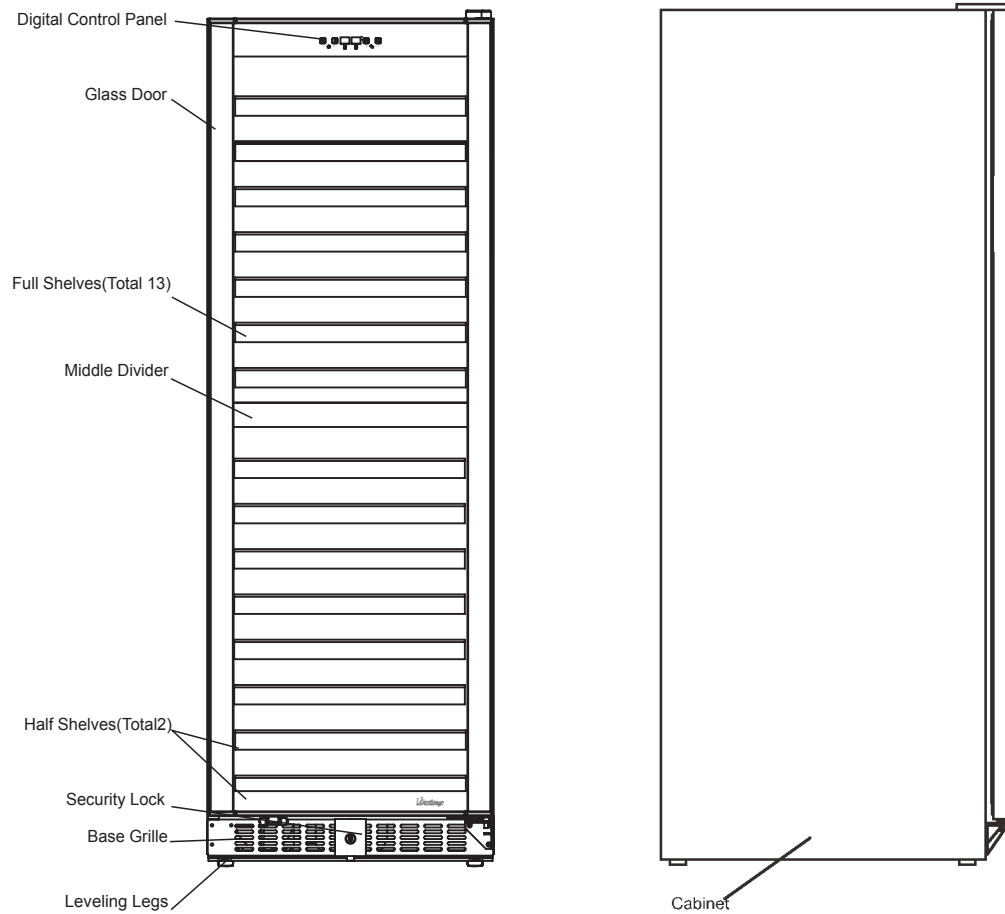
- Do not under any circumstances cut or remove the third ground prong from the power cord supplied. For personal safety, this appliance must be properly grounded.
- The cord should be secured behind the unit and not left exposed or dangling to prevent accidental injury.
- A standard electrical supply (115/120V AC only, 60Hz, 15A), properly grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances, is required.
- Never unplug the unit by pulling the power cord. To disconnect the appliance, always grip the plug firmly and pull straight out from the wall outlet. When moving the unit, be careful not to damage the power cord.
- The unit should always be plugged into its own individual electrical outlet with a voltage rating that matches the rating label on the unit.

EXTENSION CORD

CAUTION: It is strongly recommended that you do not use an adapter or an extension cord with this unit.



PARTS AND SPECIFICATIONS



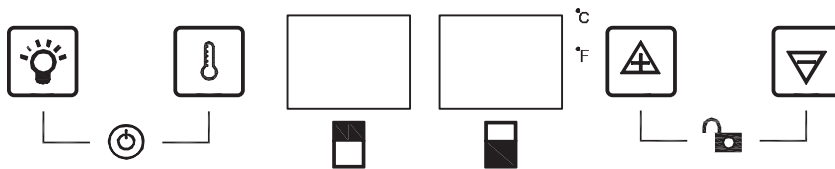
Model No.	VT-155VCM-C
Voltage	AC 115 V
Frequency	60 Hz
Ambient Temperature Range	60° - 90°F (15°-32°C)
Control Temperature Range	40° - 72°F (5°-22°C)
Refrigerant	R600a/2.18 Oz
Power Consumption	1.53 kWh/24h
Input Power	160W
Volume	428L
Net Weight	220 lbs, 99.8 kg
Gross Weight	253 lbs, 114.8 kg
Dimensions (W x D x H)	23.5" x 26.8" x 70"
Box Dimensions (W x D x H)	26" x 30" x 76.2"

INSTALLATION



- Remove all packing material before using your wine cooler.
- **IMPORTANT:** Before connecting the unit to a power source, let it stand upright for approximately 24 hours. This will reduce the possibility of a malfunction in the cooling system from handling during transportation.
- Clean the interior surface with lukewarm water and a soft cloth.
- This unit is designed for freestanding or built in installation but indoor use only. Position the unit in a dry and well-ventilated place. Avoid placing the wine cooler near any source of heat or moisture, or in direct sunlight. Do NOT install the unit in a location with an ambient temperature that will fall below 60°F.
- To allow for proper circulation, the wine cooler requires at least a 5" clearance at both the back and sides of the unit. For best performance, do not install the unit behind a cabinet door or block the base grille.
- Place the wine cooler on a level surface strong enough to support it when it is fully loaded. To level the wine cooler, adjust the front leveling legs at the bottom of the wine cooler.
- For best performance it is recommended that you install the appliance in a location with an ambient temperature between 72°-78°F. If the ambient temperature is above or below recommended temperatures, the performance of the unit may be affected.
- Plug the wine cooler into an exclusive, properly installed-grounded wall outlet.

OPERATING YOUR WINE COOLER

CONTROLS



POWER

To control this appliance turn on/off. To turn OFF the appliance, touch the  and  marks at the same time for 5 seconds.

SET

To set or view the internal temperature setting for each zone.

LIGHT

To control the inner light turn on/off.


UP 

Used to raise (warm) the set temperature by 1°C or 1°F.



DOWN 

Used to lower (cool) the set temperature by 1°C or 1°F.

°F/°C Selector



Select the temperature display setting in Fahrenheit or Celsius degree. To change the temperature from Fahrenheit to Celsius or from Celsius to Fahrenheit, touch and hold  mark for 5 seconds.

KEY LOCK 

If in 2 minutes without touching any key, the controls will be locked automatically. To release the lock, touch the  and  marks at the same time for at least 5 seconds.

TEMPERATURE ZONES

The wine cooler has two temperature zones with a temperature range of 40°-72°F(5°-22°C). The recommended temperature setting for each zone is:

- Lower Zone  between 55°-72°F (Ideal for red and white wines)
- Upper Zone  between 40°-55°F (Ideal for sparkling and white wines)
















NOTE: The temperature set for the Lower Zone must always be the same or higher than the temperature set for the Upper Zone. For optimal performance, the set temperature of the two zones should differ by at least 4°F.

DYNAMIC COOLING/SILENT MODES

The Dynamic Cooling feature enables the relative humidity inside the unit and the temperature to be distributed evenly around the interior so you can store all of your wine under the exact same excellent conditions. If you would like to use the unit to store wine long term, the dynamic cooling is a must. This will create a continuous climate in the cabinet which imitates that of a wine cellar.

In the Dynamic cooling mode, the interior fan circulates the inside air evenly until the set temperature is reached. Dynamic Cooling is the factory preset mode. To change to Silent mode, touch and hold the UP button for approximately five seconds. The wine cooler will beep three times to confirm silent mode is on. To change back to Dynamic Cooling mode, touch and hold the DOWN button for five seconds. The wine cooler will beep five times to confirm Dynamic Cooling mode is on.

SETTING A TEMPERATURE

- Touch SET  to set the internal temperature for each zone. The degrees indicators will appear in the display window marked  for UPPER ZONE and  for LOWER ZONE.
- When you touch SET  for the first time, the LED readouts will show the original temperature settings (preset factory setting for UPPER ZONE is 10°C / 50°F and for LOWER ZONE is 16°C / 60°F).
- Touch SET  once. The left LED indicator for UPPER ZONE will flash. Then touch UP  or DOWN  to set the desired temperature.
- When you touch SET  again, the right LED indicator for LOWER ZONE will flash. Then proceed to touch the UP  or DOWN  to set the desired temperature for the LOWER ZONE.
- The temperature will increase by 1°C or 1°F if you touch UP  once, or the temperature will decrease by 1°C or 1°F if you touch DOWN  once.
- To view the set temperature in either zone at any time, touch UP  or DOWN  and the set temperature will temporarily flash in the LED display for 5 seconds. You can touch SET  to view the temperature setting from one zone to the second zone.

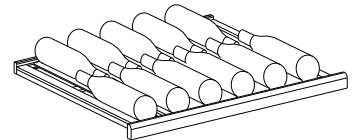
NOTE: When using the unit for the first time or after a long period of inactivity, there may be a variance of a few degrees between the selected temperature and the temperature indicated on the LED readout. This is normal due to the length of inactivity, and will correct itself after the unit is run for a few hours. If the unit is unplugged, has lost power or is turned off, wait 3 to 5 minutes before restarting the unit. The unit will not restart before this time delay.

STORING WINE

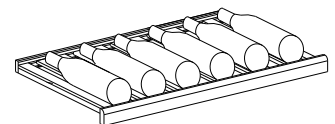
You can place 77 standard bottles in the upper zone with 10 bottles on each shelf and 78 standard bottles in the lower zone with 11 bottles on each full size shelf and 6 bottles on each half-size shelf. Approximate wine cooler capacity is 155 bottles.

Note: Bottle capacities are approximate maximums when storing traditional Bordeaux 750 ML bottles and may include bulk storage. This wine cooler is designed for standard 750ml bottles that are approximately 11.8 inches length/height. You may also store standard 750ml bottles that are approximately 12.8 inches in length/height, however, bottle capacity will decrease.

Many bottles differ in size and dimensions. As such, the actual number of bottles you may be able to store may vary.



11 Bottle Arrangement

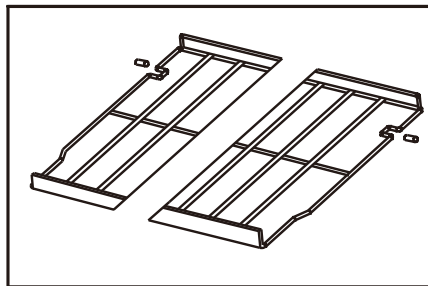


6 Bottle Arrangement

SHELVES

To avoid damaging the door gasket, ensure that the door is fully opened when pulling the shelves out of the rail compartment.

- The pull-out shelves allow bottles of wine to be viewed and removed more easily. Any of the extension shelves can be removed to store larger bottles.
- For easy access to the storage bottles, you must pull the shelf approximately $\frac{1}{3}$ out of the rail compartment. This unit was designed with a plastic post on each sides of the shelf track to prevent bottles from falling.
- When removing a shelf from the rail compartment, make sure to remove all items first. Then move the shelf to the position such that the notch of the shelf is exactly under the plastic post and lift the shelf. In order to replace the shelf, repeat the steps described above in reverse. Ensure that the shelves are fully engaged with the roller.



NOTE: Wine bottles on bottom shelf cannot be longer than approx. 12 inches.

DOOR LOCK

The wine cooler comes with a lock and key combination. The keys are located inside the plastic bag containing the Owner's Manual. To unlock the door, insert the key into the lock and turn it counter-clockwise. To lock the door, insert the key and turn it clockwise, ensuring that the metal pin is fully engaged.

DEFROSTING

The wine cooler defrosts automatically. The evaporator behind the rear wall of the unit automatically defrosts and the condensate collects in the drainage channel behind the rear wall of the unit, and flows through the drainage hole into the drip tray by the compressor, where it evaporates.

CARE AND MAINTENANCE

CLEANING YOUR WINE COOLER

IMPORTANT: Always unplug the unit before cleaning or performing maintenance. Never use harsh cleansers or scouring pads to clean any part of the unit.

- Turn off the power, unplug the appliance, and remove all items including shelves.
- Wash the inside surfaces with a warm water and baking soda solution. The solution should be about 2 tablespoons of baking soda to a quart of water.
- Wash the shelves with a mild detergent solution.
- Wring excess water out of the sponge or cloth before cleaning control panels or any electrical parts.
- Wash the outside cabinet with warm water and mild liquid detergent. Rinse well and wipe dry with a clean soft cloth.

POWER FAILURE

Most power failures are corrected within a few hours and should not affect the temperature of your appliance. If the power is off for an extended period of time, proper steps should be taken to protect your contents.

INACTIVITY

If the unit will not be used for a period of less than three weeks, leave the cooler operating. If the period of inactivity is several months, remove all items and turn the unit off. Clean and dry the interior thoroughly. Leave the door open slightly to prevent any possible moisture build-up.

MOVING YOUR WINE COOLER

Before moving your wine cooler, first be sure to remove all items from the cooler.

- Securely tape down any loose items, such as shelves, inside the unit.
- Turn the adjustable leg up to the base to avoid damage.
- Tape the door shut.
- Ensure that the unit stays securely in the upright position during transportation. Protect the outside of the appliance with a blanket or similar item.

ENERGY SAVING TIPS

- The unit should be located in the coolest area of the room away from heat sources or direct sunlight.
- Ensure that the unit has proper allowances on all sides for proper ventilation. Never cover any air vents.
- Only open the cooler door for as long as necessary. Frequent opening of the door will affect internal temperature.

PROBLEMS WITH YOUR WINE COOLER

Most common problems can be solved easily, saving you the cost of a possible service call. Try the following suggestions to see if you can solve the problem before contacting info@vinotemp.com.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Wine Cooler does not operate	<ul style="list-style-type: none">• Ensure unit is plugged in to electrical outlet.• Check if unit is turned off.• Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.
Wine Cooler is not cold enough	<ul style="list-style-type: none">• Check the temperature control setting.• External environment or ambient temperature may require a higher setting.• Check if door does not close completely or is open too often.• Check if door gasket does not seal properly.
Wine Cooler turns on and off frequently	<ul style="list-style-type: none">• The room temperature may be hotter than normal.• Check if door does not close completely or is open too often.• Check if door gasket does not seal properly.• The temperature control is not set correctly.
Wine Cooler light does not work	<ul style="list-style-type: none">• Ensure unit is properly plugged in.• Check for a tripped circuit breaker or blown fuse.• Check if the light switch is OFF.
Wine Cooler makes too much noise or vibrates	<ul style="list-style-type: none">• Check to ensure the unit is level.• The rattling noise may come from the flow of refrigerant. This is normal.• As each cycle ends, you may hear gurgling sounds caused by the flow of refrigerant in the unit. This is normal.• Contraction and expansion of the inside walls may cause popping and crackling noises.
Wine Cooler door will not close properly	<ul style="list-style-type: none">• Check to ensure the unit is level.• The door was reversed and was not properly installed.• The gasket is dirty.• The shelves are out of position.
Display shows "EL" or "EH"	<ul style="list-style-type: none">• The air temperature sensor in the corresponding temperature zone has failed.

Terms and Conditions

Vinotemp International Corp. ("Seller") and the person or entity that acquires these goods from Seller ("Purchaser") hereby fully agrees to the following terms and conditions of the sale: Shipping fees are the responsibility of the Purchaser whether freight prepaid or freight collect. Seller assumes no responsibility for the goods sold to the Purchaser once the goods have left the Seller's premises, including, but not limited to, late delivery by the carrier, or for events caused by any difficulty carrier incurs in attempting to fit the goods into the Purchaser's designated location due to the size of the goods or any other reason. Purchaser assumes all responsibility for delivery, payment of freight, access, measurement, installation, hook-up, wiring, moving and storage of the goods. The transportation of all goods is subject to the terms and conditions which the carrier imposes on Purchaser including, but not limited to, additional charges imposed per flight of stairs, and/or additional charges resulting from the carrier's inability to safely and/or adequately use the building elevator to lift the goods. Any claim for damages incurred during shipment by the carrier of the goods are insured and handled directly with the carrier and must be noted at time of delivery. Any damages due to manufacture defects will be handled directly with Seller, subject to the Limited Warranty, below. If the item is damaged by the freight company, Purchaser may cancel the order only by paying for freight costs both ways and a 35% restocking fee.

All sales are final, and unless authorized in writing by the Seller, Purchaser may not return the goods, under any circumstance. If Purchaser refuses to accept the goods, under any circumstance, the Purchaser is liable for the return and cost of freight both ways, and if Seller mutually agrees in writing to take back stocked goods, there will be a restocking/service fee that is 35% of the purchase price of the goods (product must be returned within 30 days, new, unused, and in original packaging). If Purchaser returns goods claiming that the goods are defective and goods are found to be in working condition by the Seller, Purchaser is liable for the return and cost of freight both ways plus an a restocking/service fee that is 35% of the purchase price of the goods. Built-to-Order products (including Cabinets, Racking, and Accessories) are non-returnable. Purchaser must notify Seller of non-conforming goods within four days of delivery, after which time all goods are deemed accepted. If an order has been placed and production has started, cancellation of your order will be a 15% charge. If Purchaser tenders payment with a check that has insufficient funds (NSF), or stops payment on a check or credit card for any reason, Purchaser agrees to pay for all costs associated with the Seller's collection or litigation of such a claim, including without limitation general and special damages, court costs and attorneys' fees. Finance charges begin the date of invoice. Collection fees plus NSF fee of \$50 will be added to your invoice, which you agree to promptly pay. Title to the goods does not pass until payment is received in full by Seller and Seller retains a security interest in the goods until they are paid for in full, however, from deliver, Purchaser will insure the goods and for any damages caused by the goods (eighteen percent (18%) annual rate). Purchaser assumes and must immediately pay any "credit card arbitration" fees which the credit card companies charge during a dispute. Any disputes not resolved within 30 days from the invoice date will be reported to credit reporting agencies.

LIMITED WARRANTY: Seller warrants that the goods will be free of defects in materials and workmanship as follows:

Furniture style (wood) wine cabinets made in the U.S.: all cooling unit parts for a period of 5 (five) years; cabinetry and labor (uninstalled) for a period of 12 (twelve) months.

Metal cabinet wine units: parts and labor for cooling system and cabinetry for a period of 12 (twelve) months.

For Designer Series units: parts and labor for a period of 12 (twelve) months from date of sale, compressor parts 5 years.

Thermoelectric Units: 90 (ninety) days (including Wine Coolers, Beer Dispensers, Humidor, Portofino Wood Cellars, and Refrigerators).

Wine-Mate Split and Ducted Systems and other installed products and parts only for 1 year, no labor. Other Wine-Mate Cooling Systems are 5 years parts, 1 year labor.

Wine Accessories, Racking Systems and Other items are not warranted. There is no warranty on parts purchased separately. If a purchaser claims a product is "defective", they must obtain a letter from a qualified refrigeration technician at the customers cost, to verify that the unit was installed properly, with proper ventilation and the unit is truly malfunctioning due to manufacture defect.

Removal or re-installation of unit is not included in warranted costs. Purchaser's exclusive remedy is limited, at Seller's option; to repair or replace defective part[s] with either new or reconditioned part[s]. Purchaser is responsible for shipping the unit pre-paid to designated facility and Seller will pay return shipping charges in the continental United States for items repaired under warranty within 12 (twelve) months from date of sale. Since the natural variation in texture, density, grain, color, tone and shade of wood is unavoidable; Seller does not guarantee the texture, color, tone or shade of the wood: nor does seller guarantee the colorfastness of wood or against peeling, chipping, cracking or scratching. Note: Unfinished wood is subject to warping; all wood surfaces must be sealed before placing cellar into service. Improper repair or placement of the unit will void the warranty. Any third party repair facility must be pre-approved in writing by Seller, before providing replacement parts under warranty.

IL Romanzo units: Warranty 90 (ninety) days. Replacement part 12 (twelve) months from the date of sale.

Non-New Units (Scratch & Dent/Refurbished/Floor Models), warranty for compressor units is 90 days from your dated invoice and 30 days for thermoelectric units (parts for function only, not cosmetic defects). These units are refurbished and sold as is; Purchaser assumes risks to the quality and performance of goods and assumes the costs of all necessary service or repair not covered herein.

Element Grills (via Element Products LLC), grills have a 1 year parts warranty and a thirty day limited parts warranty on grill accessories.

Warranty period is from the date of sale (not from shipping, delivery, nor installation).

Storage Fees: When having an item serviced by a Vinotemp service technician at the Vinotemp warehouse, Purchaser agrees to pick up their repaired item or make arrangements for return shipping within a 90-day period once they have been notified by Vinotemp through phone call, email, or letter that their unit is ready for pick up. If the item remains in the Vinotemp warehouse after 90 days but no longer than 120 days, the Purchaser will incur additional storage fees. After 120 days in storage, the item will become property of Vinotemp.

All completed cabinetry, racking, or other custom work must be picked up or shipped within a period of 14 days after Vinotemp has notified the Purchaser by phone call, email, or letter. Any completed cabinetry, racking, or other custom work stored longer than 14 days will incur an additional storage fee. After 120 days, the product will become property of Vinotemp.

This Limited Warranty does not cover damage due to such things as accident, misuse, abuse, mishandling, neglect, acts of God, fires, earthquakes, floods, high winds, government, war, riot or labor trouble, strikes, lockouts, delay of carrier, unauthorized repair, or any other cause beyond the control of the Seller, whether similar or dissimilar to the foregoing. Seller is not responsible for any damages caused to Purchaser's property resulting from the goods. This limited warranty applies only inside the Continental US (Alaska, Puerto Rico, Hawaii and other territories/countries are not warranted).

Purchaser understands and acknowledges that the goods sold here are wine cellars, cigar humidors, and/or other similar units which house wine or cigars or other items. Purchaser assumes all risk of using these units, including risk of spoilage, humidity variations, temperature variations, leaks, fire, water damage, mold, mildew, dryness and similar and any other perils that might occur.

Seller is not responsible for incidental or consequential damages, and there are no warranties, expressed or implied, which extend beyond the Limited Warranty described above. Warranty and liability are non-transferable. The implied warranties of merchantability and of fitness for a particular purpose are hereby expressly disclaimed. Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, or a waiver of the implied warranties of fitness and/or merchantability, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. Seller disclaims any indemnification for claims of infringement of any intellectual property of protectable nature. In the event of any dispute between Seller and Purchaser arising out of or relating to these terms and conditions or to the goods sold generally, Purchaser must first file a written claim with Seller within ten days of the occurrence giving rise to the claim and wait an additional thirty days for a response before initiating any legal action. The sale and all terms are subject to California law. Any legal proceeding arising out of or relating to these terms and conditions or to the goods sold Purchaser shall bring, solely and exclusively in the County of Los Angeles. In no event may Purchaser initiate any legal proceeding more than six months after the occurrence of the event giving rise to the dispute. Seller may make non-payment claims until debt is paid in full.

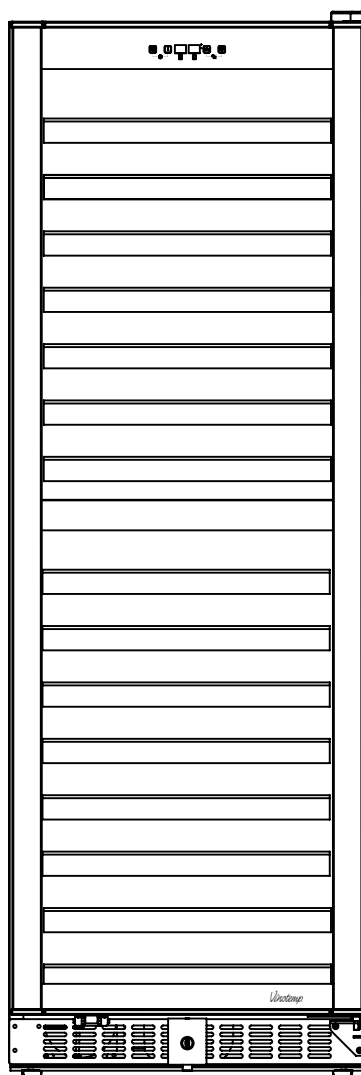
White Glove Delivery: White glove delivery is defined as follows: Delivery will be to the 1st floor only, easy access and **NO STAIRS**, Doors aligned, feet attached (if necessary) and removal of packaging. Customer agrees that any additional request will result in additional charges.

Note: White Glove Service is only for products weighing over 300lbs.

The above terms and conditions are the only ones governing this transaction and Seller makes no oral representations of any kind. These Terms and Conditions can only be modified in writing, signed by both Purchaser and Seller. Ver. 5/15

Vinotemp®

FIER DE NOTRE HÉRITAGE EN MATIÈRE D'EXPÉRIENCE ET DE QUALITÉ



CABINET-CELLIER À DEUX ZONES **VT-155VCM-C (APPROX 155 BOUTEILLES)**

MANUEL DU PROPRIÉTAIRE



WWW.VINOTEMP.COM

Votre cabinet-cellier

Cette unité peut servir pour l'entreposage et/ou le service. L'unité est dotée d'une porte vitrée et d'un éclairage intérieur pour présenter votre vin avec élégance.

Service des vins

Il est important de conserver les vins à la température appropriée. Pour les conserver aussi longtemps que possible, il faut les entreposer à une température d'approximativement 55°(13°C) Fahrenheit. Toutefois, le tableau ci-dessous suggère les températures optimales de consommation des différents types de vin.

°C	°F	Types de vin
19	66	Armagnac, brandy, cognac
18	64	Vins rouges bien charpentés, Shiraz
17	62	Porto Tawny
15	59	Vins rouges moyennement charpentés
14	57	Xérès Amontillado
13	55	Vins rouges légers
12	54	Vins blancs bien charpentés,
11	52	Vins blancs moyennement charpentés
10	50	Rosé, vins blancs légers
9	48	Mousseux millésimé
8	46	Xérès fin
7	45	Mousseux non millésimé

Instructions d'utilisation générales

Enlevez tout l'emballage extérieur et intérieur du cabinet-cellier. Assurez-vous d'avoir à votre disposition toutes les pièces fournies avant de jeter l'emballage.

GARDER À LA VERTICALE EN TOUT TEMPS. NE PAS METTRE LE CABINET-CELLIER SUR LE CÔTÉ. NE PAS BRANCHER PENDANT 24 HEURES APRÈS AVOIR DÉBALLÉ. LAISSER LE LIQUIDE REFROIDISSANT. DÉCANTER PENDANT 24 HEURES AVANT DE FAIRE FONCTIONNER.

AVERTISSEMENT :

Ne placez pas cette unité à la portée de enfants.

Usage réservé aux adultes.

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	4
CONNEXION ÉLECTRIQUE.....	5
PIÈCES ET FICHE TECHNIQUE.....	6
INSTALLATION.....	7
UTILISATION DU CABINET-CELLIER.....	7
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	10
DÉPANNAGE.....	12
GARANTIE	13

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES



Pour réduire le risque de feu, de choc électrique ou de blessure lorsque vous utilisez cet appareil, suivre ces consignes :

- Ne pas utiliser cet appareil ou tout autre appareil si le cordon électrique est endommagé.
- Ne pas utiliser cet appareil si le bâti a été enlevé ou est endommagé.
- Faire preuve de prudence et superviser les enfants lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil. Ne jamais laisser les enfants utiliser l'appareil, jouer avec celui-ci ni ramper à l'intérieur de l'appareil. Mettre le matériel d'emballage hors de portée des enfants.
- S'assurer que l'appareil est débranché ou que la source d'alimentation est hors tension avant de le nettoyer ou d'en faire l'entretien.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des liquides inflammables. Ne pas ranger ni utiliser de l'essence ni tout autre liquide ou gaz inflammable près de cet appareil ou de tout autre appareil. Les vapeurs peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- Faire preuve de prudence en déplaçant et installant l'unité. Le cabinet-cellier est lourd et il faut deux personnes ou plus pour le déplacer afin d'éviter les blessures.
- Pour que l'appareil soit adéquatement ventilé, il ne doit pas y avoir d'obstruction devant l'appareil. Choisir un endroit bien aéré dont la température est supérieure à 60°F et inférieure à 90°F.
- Éloigner l'unité de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur (cuisinière, four, radiateur, etc). Cette unité est conçue pour un usage à l'intérieur et doit être installée dans un endroit à l'abri des éléments.
- Installer l'unité sur une surface solide et de niveau.
- Ne pas tenter de réparer ni de remplacer des pièces de cet appareil à moins que ce soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute réparation doit être faite par un technicien qualifié.
- Connecter sur des prises correctement polarisées seulement. On recommande d'utiliser un circuit distinct, desservant uniquement cet appareil. Utiliser des prises qui ne peuvent pas être mises hors tension avec un interrupteur ou une chaînette. S'assurer que la fiche est complètement insérée dans la prise.
- Pour éviter les chocs électriques, ne pas immerger l'appareil, la fiche ou le cordon dans l'eau ni tout autre liquide. Éviter d'installer l'unité dans un endroit humide.
- Cet appareil est conçu pour être complètement encastré ou installé de manière autoportante.
- Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui prévu. Il est destiné à un usage ménager, à l'intérieur seulement.
- Ne pas faire fonctionner l'unité avec des mains mouillées, en se tenant sur une surface mouillée ou dans l'eau.
- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ni de solvants pour nettoyer l'intérieur du cabinet-cellier. Ces produits peuvent endommager ou décolorer l'intérieur.
- Éloigner vos doigts des points de pincement et être prudent au moment de fermer la porte en présence d'enfants.
- Cet appareil est destiné à conserver et refroidir les vins. Ne pas conserver d'aliments ni de médicaments périssables dans l'unité.
- La mise aux rebuts d'appareils réfrigérés exige souvent une manutention spéciale. Il incombe au consommateur de se conformer aux règlements fédéraux et locaux lorsqu'il met cette unité aux ordures.
- **AVERTISSEMENT :** Risque piégeage d'un enfant. Avant de mettre cette unité aux ordures, enlever la porte et laisser les tablettes en place pour que les enfants ne puissent pas grimper à l'intérieur.

CONNEXION ÉLECTRIQUE



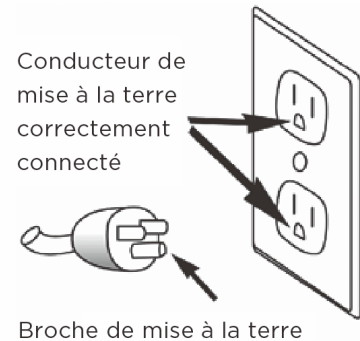
L'utilisation inappropriée d'une fiche avec mise à la terre entraîne un risque de choc électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé, élimé, fendillé ou présente des traces d'abrasion sur la longueur, le faire remplacer à un centre de réparation autorisé.

Pour votre protection, cette unité est dotée d'un cordon à trois conducteurs et d'une fiche moulée à trois lames avec mise à la terre et elle doit être branchée sur une prise avec mise à la terre correctement connectée.

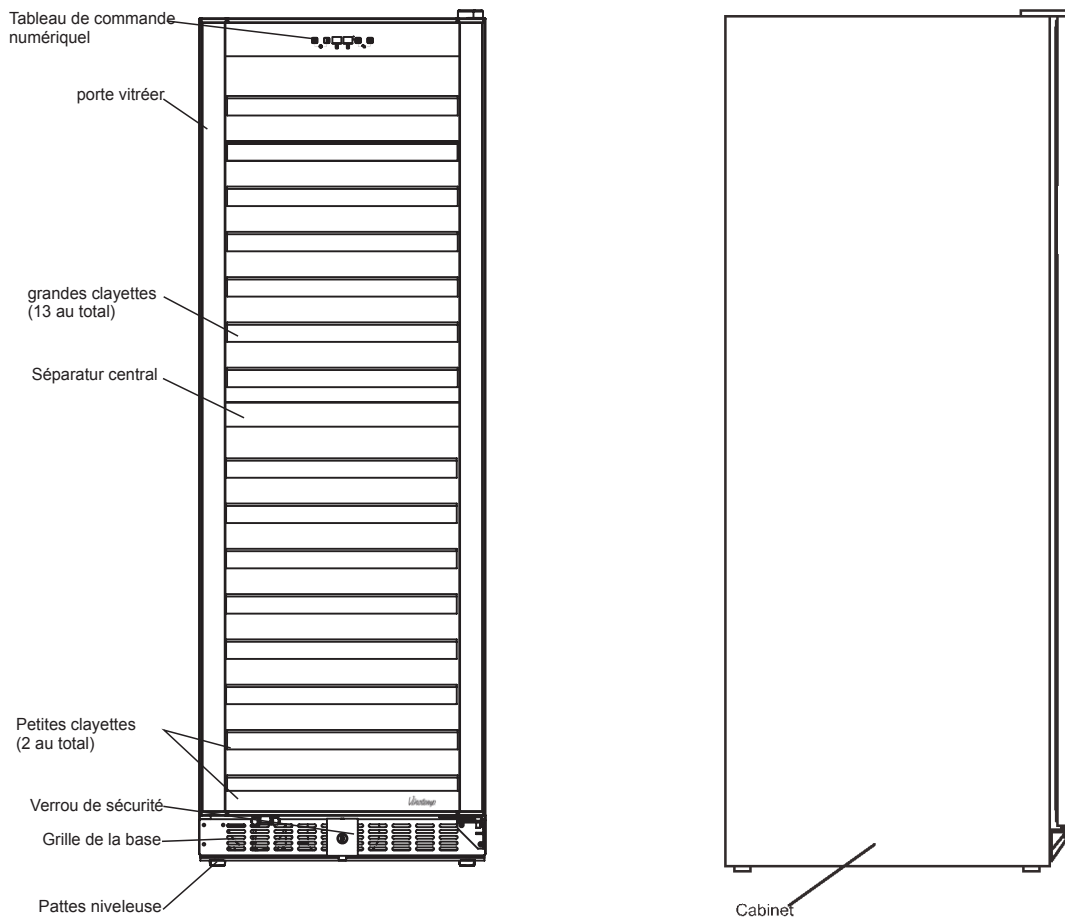
- Ne pas, dans aucune circonstance, retirer ou couper la broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Pour des raisons de sécurité, cet appareil doit être correctement mis à la terre.
- Le cordon doit être à l'arrière de l'unité et ne pas être exposé ni pendre librement pour éviter les accidents.
- Une alimentation en électricité standard (115/120 V c.a. seulement, 60 Hz, 15 A), correctement mise à la terre, conformément aux code national d'électricité, est exigée.
- Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil. Saisir fermement la fiche et tirer pour débrancher. Lorsque vous déplacez l'unité, prenez soin de ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Cet appareil doit toujours être branché sur un circuit distinct dont la tension nominale correspond à cette indiquée sur l'étiquette de l'unité.

RALLONGE

MISE EN GARDE : Il est fortement recommandé de ne pas utiliser d'adaptateur ni de rallonge avec cet appareil.



PIÈCES ET FICHE TECHNIQUE



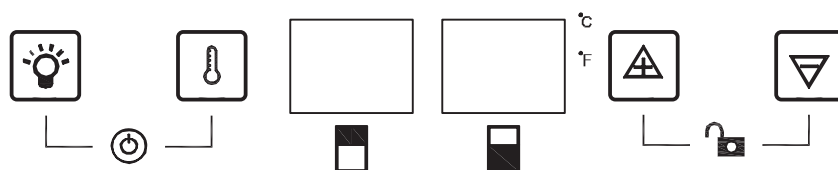
No de modèle	VT-155VCM-C
Tension	115 V
Fréquence	60 Hz
Plage de température ambiante	60° à 90°F (15°-32°C)
Plage de température de l'unité	40° à 72°F (5°-22°C)
Réfrigérant	R600a/2.18 Oz
Consommation d'électricité	1.53 kWh/24h
Puissance	160 W
Volume	428 L
Poids net	220 lbs, 99.8 kg
Poids brut	253 lbs, 114.8 kg
Dimensions (L x P x H)	23.5" x 26.8" x 70"
Dimensions de l'emballage (L x P x H)	26" x 30" x 76.2"

INSTALLATION



- Enlevez tout le matériel d'emballage avant d'utiliser le cabinet-cellier.
- **IMPORTANT :** Avant de connecter l'unité à une source d'alimentation, la laisser au repos à la verticale pendant approximativement 24 heures. Cette mesure minimise la possibilité d'un mauvais fonctionnement du système de réfrigération après la manutention pendant le transport.
- Lavez la surface intérieure avec de l'eau tiède savonneuse et un linge doux.
- Cette unité est conçue pour une installation autoportante, à l'intérieur seulement. Installez l'unité dans un endroit sec et bien aéré. Évitez de placer le cabinet-cellier près d'une source de chaleur ou d'humidité et exposé à la lumière directe du soleil. NE l'installez PAS dans un endroit dont la température ambiante passera sous 60°F.
- Pour assurer une bonne circulation d'air, prévoir un dégagement de 5 po (127 mm) à l'arrière et sur les côtés de l'unité. Pour un meilleur rendement, ne pas installer l'unité derrière la porte d'une armoire ni obstruer les événements de la grille.
- Déposez l'appareil sur une surface de niveau suffisamment robuste pour le supporter lorsqu'il est complètement rempli. Pour mettre l'appareil de niveau, ajustez les pattes niveleuses au bas, à l'avant.
- Pour obtenir un meilleur rendement, il est recommandé d'installer l'appareil dans un endroit où la température ambiante est entre 72° et 78°F (20° et 24°C). Si la température ambiante est supérieure ou inférieure, cela peut se répercuter sur le rendement de l'unité.
- Branchez le cabinet-cellier sur une prise correctement mise à la terre et qui lui est exclusivement réservée.

UTILISATION DU CABINET-CELLIER

COMMANDES



ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Pour mettre l'appareil sous tension ou hors tension (marche/arrêt). Pour mettre hors tension, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant 5 secondes.

RÉGLAGE

Pour régler ou voir la température interne réglée pour chaque zone.

LUMIÈRE

Pour allumer/éteindre l'éclairage intérieur.


HAUT

Touche qui permet d'augmenter (plus chaud) la température réglée de 1°C ou 1°F.



BAS

Touche qui permet de baisser (plus frais) la température réglée de 1°C ou 1°F.

SÉLECTEUR °F/°C



Touche qui permet de sélectionner le mode d'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius. Pour passer de Fahrenheit à Celsius ou de Celsius à Fahrenheit, appuyez sur la touche  pendant 5 secondes.

VERROUILLAGE

Si aucune touche n'est enfoncée, après deux minutes les commandes seront verrouillées automatiquement. Pour déverrouiller, appuyez simultanément sur les touches  et  pendant au moins 5 secondes.

ZONES DE TEMPÉRATURE

Le cabinet-cellier est doté de deux zones dont la plage de température varie de 40° à 72°F (5°-22°C).. La plage de température recommandée pour chaque zone est la suivante :

- Zone inférieure  entre 55° et 72°F (idéale pour les vins rouges et blancs)
- Zone supérieure  entre 40° et 55°F (idéale pour les mousseux et les vins blancs)
















NOTA : La température réglée pour la zone inférieure doit toujours être la même ou plus élevée que celle de la zone supérieure. Pour un rendement optimal, il doit y avoir une différence d'au moins 4°F entre les deux zones.

MODES DE REFROIDISSEMENT DYNAMIQUE / SILENCIEUX

La fonction de refroidissement dynamique permet de répartir uniformément l'humidité relative à l'intérieur de l'appareil et la température autour de l'intérieur afin que vous puissiez stocker tout votre vin dans les mêmes conditions. Si vous souhaitez utiliser le système pour stocker du vin à long terme, le refroidissement dynamique est indispensable. Cela créera un climat continu dans l'armoire qui imite celui d'une cave à vin.

En mode de refroidissement dynamique, le ventilateur intérieur fait circuler l'air intérieur jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. Le refroidissement dynamique est le mode pré-réglé en usine. Pour passer en mode silencieux, maintenez enfoncé le bouton UP pendant environ cinq secondes. Le refroidisseur de vin bipera trois fois pour confirmer que le mode silencieux est activé. Pour revenir au mode de refroidissement dynamique, maintenez enfoncé le bouton BAS pendant cinq secondes. Le refroidisseur de vin émettra cinq bips sonores pour confirmer que le mode de refroidissement dynamique est activé.

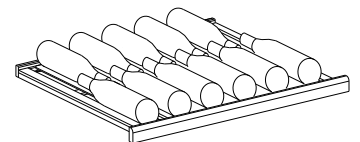
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

- Appuyez sur RÉGLAGE  pour régler la température interne de chaque zone. Les témoins des degrés apparaîtront dans la fenêtre d'affichage comme suit : témoin  pour la ZONE SUPÉRIEURE et témoin  pour la ZONE INFÉRIEURE.
- Lorsque vous appuyez sur RÉGLAGE  pour la première fois, l'affichage à DEL montrera les réglages de température initiaux (les températures réglées à l'usine sont de 10°C / 50°F pour la ZONE SUPÉRIEURE et de 16°C / 60°F pour LA ZONE INFÉRIEURE).
- Appuyez sur RÉGLAGE  une fois. Le témoin à DEL de la ZONE SUPÉRIEURE clignotera. Appuyez alors sur HAUT  ou BAS  pour régler à la température désirée.
- Lorsque vous appuyez de nouveau sur RÉGLAGE , le témoin à DEL de la ZONE INFÉRIEURE clignotera. Appuyez alors sur HAUT  ou BAS  pour régler la ZONE INFÉRIEURE à la température désirée.
- La température augmente de 1°C ou 1°F si vous appuyez une fois sur HAUT  ou elle baissera de 1°C ou 1°F si vous appuyez une fois sur BAS  .
- Pour voir la température réglée de l'une ou l'autre zone, appuyez sur HAUT  ou BAS  et la température réglée clignotera dans l'affichage à DEL pendant 5 secondes. Vous pouvez appuyer sur RÉGLAGE  pour passer à l'affichage du réglage de température de la deuxième zone.

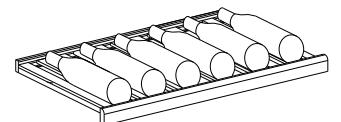
NOTA : Lorsque vous utilisez l'unité pour la première fois ou après une longue période d'inactivité, il peut y avoir une différence de quelques degrés entre la température sélectionnée et la température affichée sur l'écran à DEL. C'est normal en raison de la durée d'inactivité et la situation se corrigera d'elle-même lorsque l'unité aura fonctionné pendant quelques heures. Si l'unité est débranchée, qu'il y a eu une panne d'électricité ou qu'elle était hors tension, attendez 3 à 5 minutes avant de la remettre en marche. L'unité de redémarrera pas tant que ce délai ne s'est pas écoulé.

RANGEMENT DU VIN

Vous pouvez ranger dans le cabinet-cellier 77 bouteilles ordinaires dans la zone supérieure, soit 10 bouteilles sur chaque clayette et 78 bouteilles ordinaires dans la zone inférieure, soit 11 bouteilles sur les grandes clayettes et 6 bouteilles sur les petites clayettes.



Disposition de 11 bouteilles



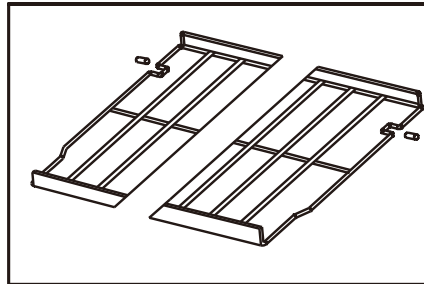
Disposition de 6 bouteilles

Nota : La capacité en bouteilles représente un maximum approximatif lorsqu'il s'agit de conserver des bouteilles conventionnelles de Bordeaux de 750 ml et comprend l'entreposage en vrac. Ce refroidisseur de vin est conçu pour standard 750ml bouteilles qui sont environ 11,8 po de longueur/hauteur. Vous pouvez également stocker les bouteilles de 750 ml standard qui sont environ 12,8 pouces de longueur/hauteur Capacité du flacon, toutefois, diminuera. Le format et les dimensions des bouteilles varient; par conséquent, le nombre réel de bouteilles que peut contenir l'unité peut varier.

CLAYETTES

Pour éviter d'endommager le joint d'étanchéité de la porte, assurez-vous d'ouvrir complètement la porte lorsque vous tirez les clayettes hors du compartiment à rails.

- Les clayettes coulissantes permettent de voir et de retirer plus facilement les bouteilles de vin. Ces clayettes peuvent être retirées pour ranger des bouteilles plus grosses.
- Pour accéder plus facilement aux bouteilles entreposées, vous devez tirer le tiers de la clayette hors du compartiment à rails. Toutefois, cette unité est dotée d'un poteau de plastique de chaque côté du compartiment à rail de la clayette pour empêcher les bouteilles de tomber.
- Lorsque vous retirez la clayette du compartiment à rails, assurez-vous d'enlever d'abord toutes les bouteilles. Amenez ensuite la clayette à la position où l'encoche dans la clayette est exactement sous le poteau de plastique et soulevez la clayette. Pour remettre la clayette en place, inversez la marche à suivre ci-dessus. Assurez-vous que les clayettes sont correctement engagées dans la roulette.



SERRURE DE LA PORTE

Le cabinet-cellier est doté d'une serrure et d'une clé. Vous trouverez les clés dans le sac de plastique qui contient le Manuel du propriétaire. Insérez la clé dans la serrure et tournez-la dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour déverrouiller la porte. Pour verrouiller la porte, tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre et assurez-vous que la tige de métal est complètement engagée. Enlevez la clé et rangez-la dans un endroit sûr.

DÉGIVRAGE

Le dégivrage du cabinet-cellier est automatique. L'évaporateur derrière la cloison arrière de l'unité est dégivré automatiquement. Le condensat est capté par le canal d'évacuation derrière la cloison arrière de l'unité et s'écoule dans le plateau d'égouttage, près du compresseur, par le trou de vidange, où il s'évapore.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU CABINET-CELLIER

IMPORTANT : Débranchez toujours l'unité avant de la nettoyer ou d'en faire l'entretien. N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ni de tampons de récurage sur l'unité et ses pièces.

- Mettez l'unité hors tension, débranchez-la et retirez tout ce qu'elle contient, y compris les clayettes.
- Lavez les surfaces intérieures avec une solution d'eau tiède et de bicarbonate de soude. Le rapport de la solution doit être 2 cuillérées à soupe de bicarbonate de soude pour une pinte d'eau.
- Lavez les clayettes avec une solution de détergent doux.
- Tordez bien l'éponge ou le linge avant de nettoyer les tableaux de commande et toutes les pièces électriques.
- Lavez l'extérieur avec de l'eau tiède et un détergent liquide doux. Rincez à fond et essuyez avec un linge doux propre et sec.

PANNE DE COURANT

La plupart des pannes de courant sont rectifiées en quelques heures et ne devraient pas se répercuter sur la température de l'appareil. Si la panne de courant se prolonge indûment, vous devrez prendre des mesures pour protéger votre vin.

INACTIVITÉ

Si vous n'utilisez pas l'unité pendant une période de moins de trois semaines, laissez-la en marche. Si vous ne l'utilisez pas pendant plusieurs mois, retirez le contenu et mettez l'appareil hors tension. Nettoyez et asséchez complètement l'intérieur. Laissez la porte légèrement entrouverte pour éviter que de l'humidité se forme.

DÉPLACER LE CABINET-CELLIER

Avant de déplacer le cabinet-cellier, assurez-vous de le vider complètement.

- Immobilisez les clayettes et tout autre article laissé dans l'unité avec du ruban adhésif.
- Tournez les pattes niveleuses vers le haut contre la base pour éviter tout dommage.
- Fermez la porte avec du ruban adhésif.
- Assurez-vous de garder l'unité à la verticale pendant le transport. Protégez l'extérieur de l'appareil avec une couverture ou un article similaire.

CONSEILS POUR CONSERVER L'ÉNERGIE

- L'unité doit être installée dans l'endroit le plus frais de la pièce, loin des sources de chaleur et de la lumière directe du soleil.
- Assurez-vous que l'unité est correctement ventilée en laissant un dégagement adéquat de chaque côté et à l'arrière. Ne couvrez et n'obstruez jamais les événements.
- N'ouvrez la porte que le temps nécessaire. Le fait d'ouvrir fréquemment la porte se répercutera sur la température interne.

DES PROBLÈMES AVEC VOTRE CABINET-CELLIER

Vous pouvez résoudre facilement plusieurs problèmes communs et économiser les frais de visite d'un réparateur. Essayez d'abord les suggestions suivantes pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant de communiquer avec info@vinotemp.com.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
Le cabinet-cellier ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que l'unité est branchée sur une prise de courant.• Assurez-vous que l'unité est sous tension.• Assurez-vous que le disjoncteur n'a pas sauté ou que le fusible n'est pas grillé.
Le cabinet-cellier ne refroidit pas suffisamment.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez le réglage de la température.• L'environnement extérieur ou la température ambiante peut exiger un réglage plus froid.• Vérifiez si la porte est bien fermée et assurez-vous qu'elle n'est pas ouverte trop souvent.• Vérifiez l'étanchéité du joint d'étanchéité de la porte.
Le cabinet-cellier s'arrête et se remet en marche fréquemment.	<ul style="list-style-type: none">• La température ambiante peut être plus chaude que normalement.• Vérifiez si la porte est bien fermée et assurez-vous qu'elle n'est pas ouverte trop souvent.• Vérifiez l'étanchéité du joint d'étanchéité de la porte.• Le réglage de la température n'est pas correct.
La lumière du cabinet-cellier ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none">• Il s'agit simplement d'une fonction du système de refroidissement. Plus le ré-• Assurez-vous que l'unité est correctement branchée.• Assurez-vous que le disjoncteur n'a pas sauté ou que le fusible n'est pas grillé.• Assurez-vous que l'interrupteur de la lumière est à la bonne position (marche).
Le cabinet-cellier est bruyant ou vibre.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le cabinet-cellier est de niveau.• Le bruit peut provenir de la circulation du réfrigérant. C'est normal.• À la fin de chaque cycle, vous pouvez entendre des gargouillements provoqués par la circulation du réfrigérant dans l'unité. C'est normal.• La contraction et l'expansion des cloisons intérieures peuvent causer ces bruits de craquement.
La porte du cabinet-cellier ne ferme pas correctement.	<ul style="list-style-type: none">• Assurez-vous que le cabinet-cellier est de niveau.• La porte a été inversée et n'a pas été installée correctement.• Le joint d'étanchéité est sale.• Les clayettes ne sont pas dans la bonne position.
Les lettres « EL » ou « EH » sont affichées.	<ul style="list-style-type: none">• Le capteur de température de l'air de la zone de température correspondante est défectueux.

