



Créateurs Passionnés
Depuis 2004

LA VIEILLE GARDE

**GARANTIE, MAINTENANCE
& ENTRETIEN**

CELLIER AUTOPORTANT

**WARRANTY, MAINTENANCE
& CARE**

WINE CABINET



TABLE DES MATIÈRES

GARANTIE	
ATTESTATION DE GARANTIE	03
EXCLUSIONS ET GÉNÉRALITÉS	03
CONDITIONS	04
GUIDE DE L'UTILISATEUR	05
INSTALLATION	06
MAINTENANCE	
ÉVAPORATEURS ET VENTILATEURS	06
COMPRESSEURS ET CONDENSEURS	06
PORTES ET COUPE-FROIDS	06
PAROIS DE VERRE	06
ENTRETIEN	
SURFACE DE BOIS	06
SURFACE DE MÉTAL	06
SURFACE DE VERRE	06
DÉPANNAGE	07 - 08
CONTACT	08

TABLE OF CONTENT

WARRANTY	
WARRANTY CERTIFICATE	09
EXCLUSIONS & GENERALITIES	09
CONDITIONS	10
USER'S GUIDE	11
INSTALLATION	12
MAINTENANCE	
EVAPORATOR & FANS	12
COMPRESSOR & CONDENSER	12
DOORS & GASKETS	12
GLASS WALLS	12
CARE	
WOODEN SURFACE	12
METAL SURFACE	12
GLASS SURFACE	12
TROUBLESHOOTING	13 - 14
CONTACT	15

ATTESTATION DE GARANTIE

CELLIER AUTOPORTANT



*Félicitations pour votre acquisition,
nous sommes fiers de vous compter parmi nos clients !*

La Vieille Garde offre une garantie limitée de deux ans sur les pièces et d'un an sur la main-d'œuvre, à compter de la date d'achat, sur l'ensemble de ses celliers autoportants. La garantie protège contre tout défaut de fabrication et une usure prématurée dans la mesure où les celliers sont utilisés dans des conditions normales et entretenus selon les normes indiquées dans ce guide.

Éléments couverts par la garantie:

- Les pièces et composantes du système de réfrigération.
- Les pièces électriques et électroniques.
- Matériaux de fabrication (bois, verre, métal).

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial et ne peut être transférée à aucun autre propriétaire. Aucun installateur, détaillant, distributeur, vendeur ou employé n'a l'autorité de modifier ou de prolonger cette garantie.

EXCLUSIONS ET GÉNÉRALITÉS

- La garantie ne couvre pas les dommages causés par les actes de Dieu, la foudre, le feu, ou toute autre catastrophe naturelle ni les dommages causés par l'usure normale, l'usage abusif, la négligence ou le mauvais entretien.
- La garantie ne couvre pas les bris causés par des conditions d'environnement anormales et non contrôlées du bâtiment tel que; une température ambiante inférieure à 17°C ou supérieure à 24°C, une humidité ambiante inférieure à 30% ou supérieure à 55% et une exposition au soleil direct.
- Toutes réparations ou modifications qui auraient été tentées par d'autres intervenants sans le consentement de La Vieille Garde inc. annuleraient automatiquement cette garantie.
- LVG ne se porte pas responsable des dommages directs ou indirects, de la perte de temps ou de profits, des désagréments, des frais accessoires, des coûts de main-d'œuvre ou de matériel ou tout autre coût découlant d'une mauvaise utilisation, du manque de vigilance ou dans l'éventualité d'une absence prolongée.
- La responsabilité de La Vieille Garde ne dépassera en aucun cas le prix d'achat du produit.
- La couleur du fini du bois peut différer sensiblement de celle des échantillons présentés. Ces variations de couleur ou de grain sont attribuables à la nature même du bois. L'exposition prolongée à la lumière du soleil, la fumée, les produits nettoyants et autres conditions de l'environnement peuvent également altérer la couleur des finis avec le temps. Ces variations sont considérées comme étant naturelles et ne constituent pas un défaut de fabrication.



CONDITIONS

Afin d'assurer la garantie et le bon fonctionnement de votre cellier La Vieille Garde, il est important de respecter les conditions suivantes:

ENVIRONNEMENT

1

Les produits La Vieille Garde sont calibrés pour un environnement contrôlé d'un bâtiment résidentiel d'une **température ambiante de 17 °C à 24 °C** et d'un **taux d'humidité de 30 % à 55%** et **exempt de rayon de soleil direct sur le produit**. Une température et/ou un taux d'humidité relative plus bas ou plus élevés ainsi qu'une exposition au soleil direct peuvent provoquer une contre-performance du système de réfrigération et entraîner une dégradation de ce système avec le temps. **Il est important de maintenir cet environnement contrôlé en tout temps, même lors d'une absence prolongée**. Éviter la proximité avec toutes sources de chaleur dans l'environnement immédiat du cellier (foyer, calorifère, porte patio, etc.).

2

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

Le contrôle de température numérique LVG est calibré à 13°C pour assurer une performance optimale de votre cellier. La déprogrammation de celui-ci peut entraîner une défaillance du système de réfrigération et différentes situations problématiques. Toujours vous référer au manuel d'utilisation du contrôle fourni avant d'effectuer des ajustements.

3

SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION

Afin d'éviter tout déséquilibre du système de réfrigération préalablement calibré, évitez d'ajuster manuellement les composantes telles que les ventilateurs ou le compresseur. LVG ne se porte pas responsable des dommages pouvant survenir à la suite d'une telle intervention.

4

MAINTENANCE

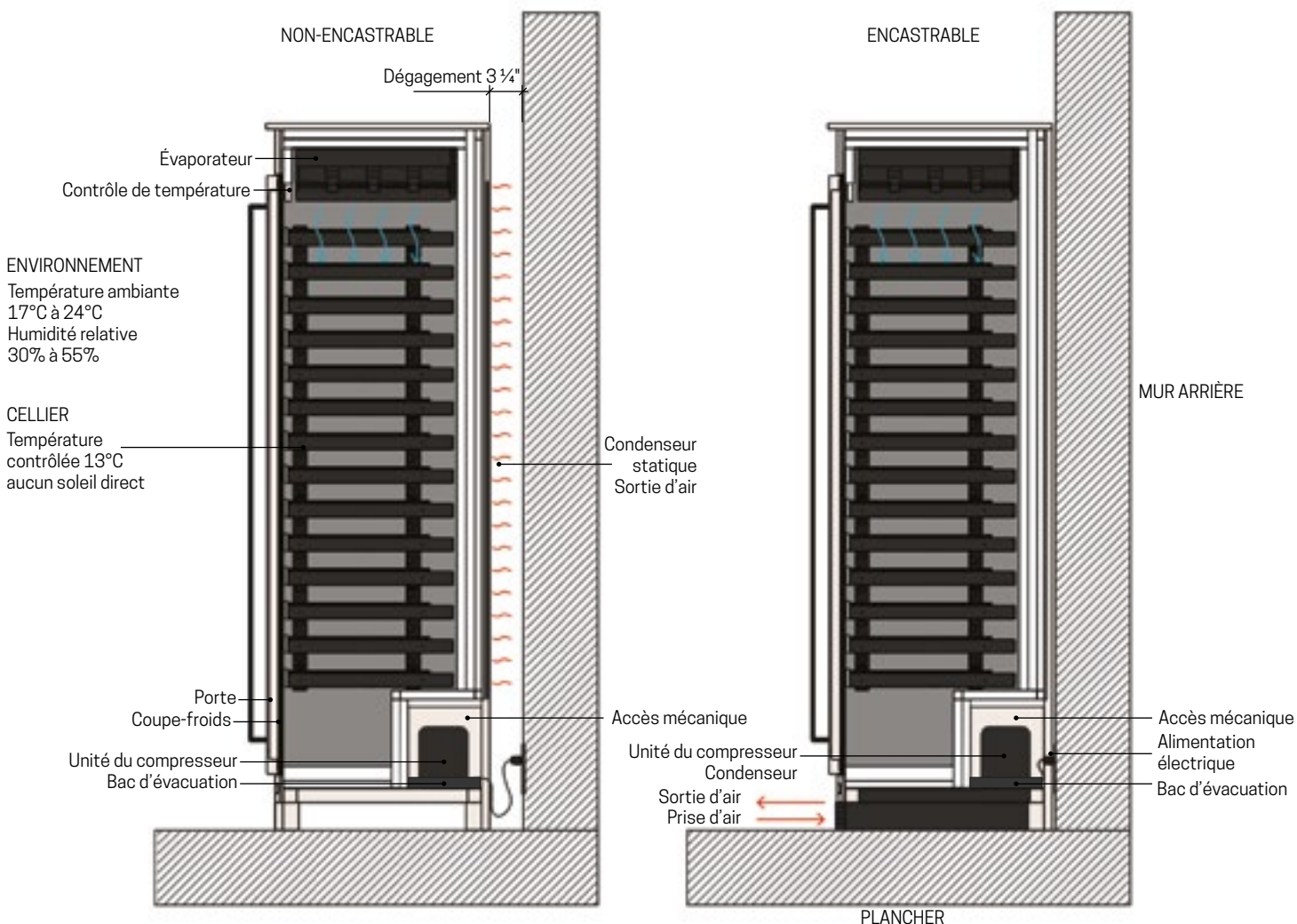
Il est important d'effectuer la maintenance annuelle complète recommandée de votre produit LVG ainsi que l'entretien général de votre produit. Veuillez vous référer à ce guide afin de bien suivre les consignes sur la maintenance et l'entretien de votre unité.

GUIDE DE L'UTILISATEUR

NOMENCLATURE GÉNÉRALE D'UN CELLIER AUTOPORTANT

* Votre cellier peut ne pas correspondre exactement à celui illustré, toutefois, la nomenclature des composantes et le principe général restent les mêmes.

VUE EN COUPE DE CÔTÉ



■ ENVIRONNEMENT; représente l'environnement extérieur direct de la zone réfrigérée. La température et l'humidité doivent être contrôlées en tout temps.

■ CELLIER; cette zone est réfrigérée, étanche, et ne doit pas être exposé au soleil direct pour permettre une réfrigération adéquate.

■ ÉVAPORATEUR; climatiseur qui produit le froid et maximise l'humidité, installé dans la tête du cellier

■ CONDENSEUR; les celliers non encastrables sont munis d'un condenseur statique qui rejette sa chaleur par l'arrière. Les celliers encastrables possèdent un condenseur avec l'unité du compresseur et rejettent leur chaleur par la base.

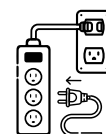
■ CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE; afficheur numérique calibré à 13°C qui contrôle l'environnement de la zone réfrigérée.

■ PORTE ET COUPE-FROIDS; accès au cellier dont la fermeture est étanche.

■ UNITÉ DU COMPRESSEUR; assemblage de composantes mécanique intégré dans la base du cellier qui aspire de l'air et évacue de la chaleur.

■ BAC D'ÉVACUATION AUTO-SUFFISANT; collecte la condensation et utilise la chaleur du compresseur pour évaporer l'eau.

■ ALIMENTATION ÉLECTRIQUE; branchement dans une prise murale standard 120V, 15A sur disjoncteur dédié par l'entremise d'une barre de surtension.



INSTALLATION

■ Lors de l'installation du cellier, il est important que celui-ci soit placé de niveau. Utiliser les quatre pattes ajustables afin de combler certains dénivelés ou aspérités du plancher. Les portes doivent être de niveau avec leur cadre horizontalement et verticalement pour assurer une fermeture étanche du cellier.

■ Toujours brancher votre cellier dans une prise de courant standard 120V, 15A sur un circuit dédié **par l'entremise d'une barre de surtension**. De cette façon, aucune surcharge électrique ne peut venir affecter le bon fonctionnement de l'appareil.

CELLIERS NON ENCASTRABLES

■ Un dégagement de 3 ¼" est requis entre le mur et le dos du cellier non encastrable afin de permettre au condenseur statique de rejeter sa chaleur correctement par l'arrière et par le haut. Éviter toutes retombées ou autres dispositions qui pourraient empêcher la réjection de chaleur de se faire correctement. Ne jamais placer le cellier dans un endroit clos et non ventilé.

CELLIERS ENCASTRABLES

■ Peuvent être placés dans une ouverture murale dimensionnée à cet effet, mais ne doivent pas être fixés ou encrés de façon définitive afin de pouvoir effectuer la maintenance de l'appareil facilement. Référez-vous à la fiche technique de votre unité pour connaître les dimensions d'encastrement à respecter.

MAINTENANCE

ÉVAPORATEURS ET VENTILATEURS

■ Effectuez une inspection visuelle de l'évaporateur. Si vous remarquez du givre ou de la glace sur l'évaporateur, référez-vous à la consigne de dépannage No.4 à la page 8.

■ Assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation de poussière sur les grilles de prise et de sortie d'air de l'évaporateur à l'intérieur du cellier.

COMPRESSEURS ET CONDENSEURS

■ La grille en bas du cellier devrait être dépoussiérée au moins une fois par mois pour maintenir celui-ci en bon état de marche. Utilisez un aspirateur ou de l'air comprimé pour retirer toutes saletés pouvant obstruer la grille de prise d'air du condenseur.

PORTES ET COUPE-FROIDS

■ Vérifier fréquemment les coupe-froids afin de vous assurer que ceux-ci ne sont pas décollés, déformés ou abîmés

■ Vérifiez que les portes s'ouvrent sans problème. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'écart entre la bande de coupe-froid de la porte et la surface sur laquelle elle vient se fermer. La porte doit fermer de façon étanche, si vous remarquez une fuite d'air importante, contactez-nous.

PAROIS DE VERRE

■ Inspectez vos verres pour tout défaut, craquelure, laminage relevé.

ENTRETIEN

SURFACE DE BOIS

■ Utilisez de l'eau savonneuse et un chiffon doux pour nettoyer les surfaces en bois à l'intérieur ou à l'extérieur de votre cellier. Assurez-vous de bien enlever tout excédant d'eau sur les surfaces de bois. N'utilisez aucun produit abrasif ou autre produit susceptible d'endommager la finition du bois.

■ Des variations ou changements de couleurs peuvent survenir sur les composantes en bois. Ces variations sont dues à la nature même du bois et ne constituent pas un défaut de matériel ou de fabrication.

SURFACE DE MÉTAL

■ Pour les surfaces en métal recouvertes de peinture cuite; utilisez de l'eau mélangée à un savon doux et un chiffon. N'utilisez aucun produit abrasif ou autre produit susceptible d'endommager la finition du métal.

■ Pour les surfaces en acier inoxydable; utiliser de l'eau mélangée à un savon doux ou un produit portant la mention « conviens à l'acier inoxydable ».

SURFACE DE VERRE

■ Utiliser de l'eau mélangée à un savon doux ou un produit portant la mention « conviens au verre ».



DÉPANNAGE

Avant de contacter le service après-vente de La Vieille Garde, veuillez consulter ces astuces de dépannage. Si votre problème persiste, consultez la page 8 pour les informations de contact.

1. MON CELLIER NE MAINTIEN PAS SA TEMPÉRATURE DE CONSIGNE.

MARCHE À SUIVRE:

- Vérifier que les portes et coupe-froids sont étanches et qu'il n'y a pas de fuite d'air. Si vous décelez une fuite d'air lorsque les portes sont fermées, contactez-nous.
- Vérifier si la température ou l'humidité du bâtiment est plus élevée qu'à l'habitude. La température devrait se tenir entre 17°C et 24°C et l'humidité entre 30% et 55%. Réajuster la température et l'humidité du bâtiment pour revenir à un environnement normal d'opération. Vous pouvez augmenter la température de consigne du cellier de quelques degrés pour éviter la formation de condensation le temps que la température du bâtiment revienne à la normale.
- Vérifiez s'il y a de la glace ou du givre sur l'évaporateur. Si tel est le cas, placez un récipient dans le cellier sous l'évaporateur pour recueillir l'eau qui va fondre. Déplacez le cellier pour accéder au bac d'évacuation à l'arrière. Débranchez le cellier et laissez-le hors tension pendant 24 heures (ou jusqu'à ce que la glace soit complètement fondue). Pendant cette période, surveillez le bac d'évacuation. S'il se remplit, videz-le régulièrement en aspirant ou en épongeant l'eau pour éviter qu'il ne déborde.
- Branchez le cellier pour redémarrer le système de réfrigération. Ajuster la température de consigne 3°C inférieurs à la température ambiante affichée. Faites descendre graduellement la température de 3°C par jour pour éviter que l'évaporateur ne gèle encore. Vérifier que de l'air froid sort de l'évaporateur. Si l'unité n'arrive pas à atteindre sa température de consigne après plusieurs heures de marche, contactez-nous.

DÉPANNAGE (SUITE)

2. IL Y A DE LA CONDENSATION SUR LES VERRES DE MON CELLIER.

MARCHE À SUIVRE:

■ Vérifier si la température ou l'humidité du bâtiment est plus élevée qu'à l'habitude. La température devrait se tenir entre 17°C et 24°C et l'humidité entre 30% et 55%. Réajuster la température et l'humidité du bâtiment pour revenir à un environnement normal d'opération. Vous pouvez augmenter la température de consigne du cellier de quelques degrés pour éviter la formation de condensation le temps que la température du bâtiment revienne à la normale.

■ Prenez la température à l'intérieur du cellier avec thermomètre et vérifiez si elle correspond à la température affichée au contrôle numérique. S'il y a une différence entre les deux relevés, contactez-nous.

3. DE L'EAU COULE DE MON ÉVAPORATEUR.

MARCHE À SUIVRE:

■ Vérifiez s'il y a de la glace ou du givre sur l'évaporateur. Si tel est le cas, placez un récipient dans le cellier sous l'évaporateur pour recueillir l'eau qui va fondre. Déplacez le cellier pour accéder au bac d'évacuation à l'arrière. Débranchez le cellier et laissez-le hors tension pendant 24 heures (ou jusqu'à ce que la glace soit complètement fondue). Pendant cette période, surveillez le bac d'évacuation. S'il se remplit, videz-le régulièrement en aspirant ou en épongeant l'eau pour éviter qu'il ne déborde.

■ Vérifier si la température ou l'humidité du bâtiment est plus élevée qu'à l'habitude. La température devrait se tenir entre 17°C et 24°C et l'humidité entre 30% et 55%. Réajuster la température et l'humidité du bâtiment pour revenir à un environnement normal d'opération.

■ Assurez-vous qu'il n'y a pas d'accumulation de poussière sur la grille de prise d'air du condenseur en bas du cellier

■ Branchez le cellier pour redémarrer le système de réfrigération. Ajuster la température de consigne 3°C inférieurs à la température ambiante affichée. Faites descendre graduellement la température de 3°C par jour pour éviter que l'évaporateur ne glace encore. Vérifier si de l'air froid sort de l'évaporateur. Si l'unité n'arrive pas à atteindre sa température de consigne après plusieurs heures de marche, contactez-nous.

4. LES VENTILATEURS DE L'ÉVAPORATEUR FONT UN BRUIT ANORMAL.

MARCHE À SUIVRE:

■ Vérifiez s'il y a de la glace ou du givre sur l'évaporateur. Si tel est le cas, placez un récipient dans le cellier sous l'évaporateur pour recueillir l'eau qui va fondre. Déplacez le cellier pour accéder au bac d'évacuation à l'arrière. Débranchez le cellier et laissez-le hors tension pendant 24 heures (ou jusqu'à ce que la glace soit complètement fondue). Pendant cette période, surveillez le bac d'évacuation. S'il se remplit, videz-le régulièrement en aspirant ou en épongeant l'eau pour éviter qu'il ne déborde.

■ Branchez le cellier pour redémarrer le système de réfrigération. Ajuster la température de consigne 3°C inférieurs à la température ambiante affichée. Faites descendre graduellement la température de 3°C par jour pour éviter que l'évaporateur ne glace encore. Vérifier si de l'air froid sort de l'évaporateur. Si l'unité n'arrive pas à atteindre sa température de consigne après plusieurs heures de marche, contactez-nous.

CONTACT

Si vous éprouvez des difficultés avec votre produit ou si vous avez besoin d'assistance, veuillez remplir le formulaire de demande de service sur notre site web au:

www.lavieillegarde.com/service

1.866.673.4832

info@lavieillegarde.com

3111 Boulevard Martel
St-Honoré, QC, Canada
G0V 1L0

WARRANTY CERTIFICATE

WINE CABINET



*Congratulations on your purchase,
we're proud to count you among our customers !*

La Vieille Garde offers a limited warranty of two years on parts and one year on labor, from the date of purchase, on all wine cabinet. The warranty protects against manufacturing defects and premature wear, as long as the wine cellar is used under normal residential conditions and maintained following the standards indicated in this guide.

Items covered by warranty:

- Refrigeration system parts and components
- Electrical and electronic parts
- Manufacturing materials (wood, glass, metal)

This warranty is extended to the original purchaser and is not transferable to any other owner. No installer, dealer, distributor, salesperson, or employee has the authority to modify or extend this warranty.

EXCLUSIONS & GENERALITIES

- The warranty does not cover damage caused by acts of God, lightning, fire, or any other natural disaster, nor damage caused by normal wear, misuse, neglect, or poor maintenance.
- The warranty does not cover breakage caused by abnormal and uncontrolled building environmental conditions such as ambient temperature below 17°C or above 24°C, ambient humidity below 30% or above 55%, and exposure to direct sunlight.
- Any repairs or modifications attempted by others without the consent of La Vieille Garde inc. will automatically void this warranty.
- LVG is not responsible for direct or indirect damages, loss of time or profits, inconvenience, incidental expenses, labor or material costs, or any other costs arising from misuse, lack of care, or in the event of prolonged absence.
- In no event will La Vieille Garde's liability exceed the product's purchase price.
- The wood finish color may differ significantly from the samples shown. These variations in color or grain are attributable to the nature of the wood itself. Prolonged exposure to sunlight, smoke, cleaning products and other environmental conditions can also alter the color of finishes over time. These variations are considered natural and do not constitute a manufacturing defect.



CONDITIONS

It is essential to observe the following conditions to ensure the warranty and proper operation of your La Vieille Garde products:

ENVIRONMENT

1

La Vieille Garde products are calibrated for a controlled building environment with an **ambient temperature of 17°C to 24°C**, a **humidity level of 30% to 55%** and **no direct sunlight on the product**. Lower or higher temperatures, relative humidity, and exposure to direct sunlight can cause the refrigeration system to underperform and degrade over time. **Maintaining this controlled environment at all times, even during prolonged absences, is crucial**. Avoid proximity to heat sources in the immediate vicinity of the wine cabinet (fireplaces, heaters, patio door, etc.).

2

TEMPERATURE CONTROL

The LVG digital temperature control is calibrated to 13°C to ensure optimum performance of your wine cabinet. De-programming can lead to refrigeration system failure and various problem situations. Always refer to the supplied control manual before making any adjustments.

3

REFRIGERATION SYSTEM

To avoid unbalancing the previously calibrated refrigeration system, avoid manually adjusting components such as fans or compressors. LVG cannot be held responsible for any damage resulting from such intervention.

4

MAINTENANCE

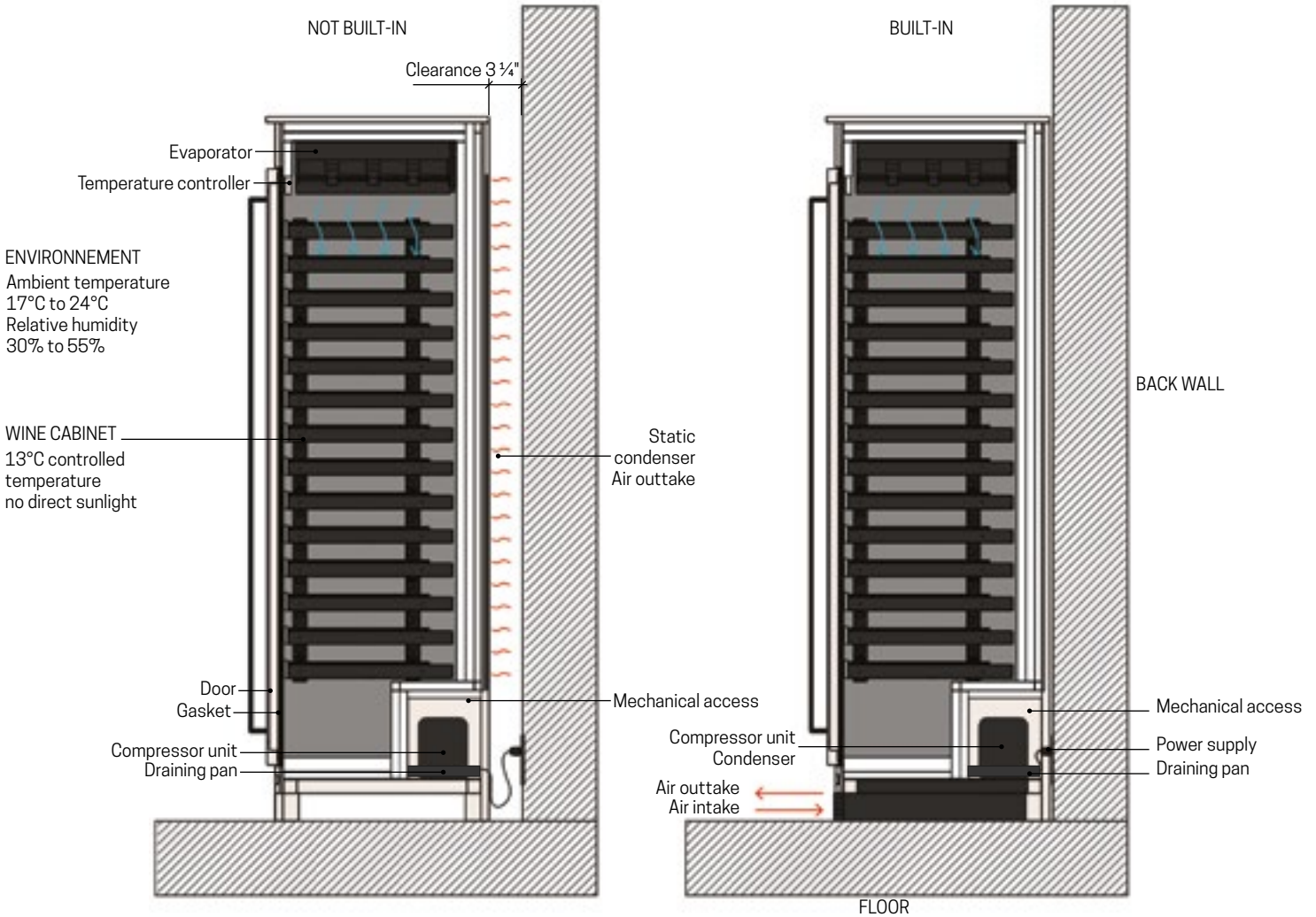
It is essential to carry out the recommended complete annual maintenance of your LVG product and the general upkeep of your product. Please refer to this guide for instructions on the maintenance and servicing of your unit.

USER'S GUIDE

GENERAL NOMENCLATURE OF A WINE CABINET

* Your wine cabinet may not correspond exactly to the one illustrated. However, the component nomenclature and general principle remain the same.

SIDE SECTION VIEW

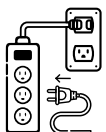


ENVIRONNEMENT
Ambient temperature
17°C to 24°C
Relative humidity
30% to 55%

WINE CABINET
13°C controlled
temperature
no direct sunlight

- **ENVIRONMENT:** represents the direct external environment of the refrigerated zone. Temperature and humidity must be controlled at all times.
- **WINE CABINET:** this zone is refrigerated and sealed and must not be exposed to direct sunlight for proper refrigeration.
- **EVAPORATOR:** air conditioner that produces cold and maximizes humidity, installed in the wine cabinet head.
- **CONDENSER:** not built-in wine cabinets are equipped with a static condenser that rejects its heat through the rear. Built-in wine cabinet have a condenser with its compressor unit and reject their heat through the base.

- **TEMPERATURE CONTROL:** a digital display calibrated to 13°C controls the refrigerated zone environment.
- **DOOR AND GASKETS:** access to the refrigerated zone that can be made of various materials with airtight closure.
- **COMPRESSOR UNIT:** mechanical component assembly integrated into the base of the wine cabinet that draws in air and reject heat.
- **SELF-CONTAINED DRAINING PAN :** collects condensation and uses compressor heat to evaporate water.
- **POWER SUPPLY:** plug into a standard 120V, 15A wall outlet on a dedicated circuit breaker via a surge bar.



INSTALLATION

■ When installing the wine cabinet, it is essential to ensure it is level. Use the four adjustable feet to bridge any unevenness in the floor. Doors and frames must be level horizontally and vertically to ensure a tight seal.

■ Always plug your wine cabinet into a standard 120V, 15A outlet on a dedicated circuit **via a surge bar**. This ensures that no electrical overload can affect the appliance's proper operation.

NOT BUILT-IN WINE CABINET

■ A clearance of 3 ¼" is required between the wall and the back of the non-recessed wine cabinet to allow the static condenser to reject its heat correctly from the back and the top. Avoid any overhangs or other arrangements that could prevent heat rejection from taking place correctly. Never place the unit in an enclosed, unventilated area.

BUILT-IN WINE CABINET

■ Built-in wine cabinets can be placed in a suitably sized wall opening but must not be permanently fixed or anchored to allow easy maintenance. Please refer to your unit's data sheet for flush-mounting dimensions.

MAINTENANCE

EVAPORATORS AND FANS

■ Perform a visual inspection of the evaporator. If you notice frost or ice on the evaporator, refer to troubleshooting instruction No.4 on page 14.

■ Ensure there is no dust accumulation on the evaporator air intake and outlet grilles inside the wine cabinet.

COMPRESSORS AND CONDENSERS

■ The grille at the bottom of the wine cabinet should be dusted at least once a month to keep it in good working order. Use a vacuum cleaner or compressed air to remove any dirt blocking the condenser air intake grille.

DOORS AND GASKETS

■ Check the gaskets around the doors frequently to ensure that it is not detached, warped, or damaged.

■ Check that doors open smoothly. Make sure there is no gap between the door's gasket and the surface it comes to close on. The door must close tightly; contact us if you notice a significant air leak.

GLASS WALLS

■ Inspect your glass for defects, cracks, raised lamination, or moisture inside thermos glass.

CARE

WOODEN SURFACE

■ Use soapy water and a soft cloth to clean the wooden surfaces inside or outside your wine cabinet. Be sure to remove any excess water from wood surfaces. Do not use abrasives or other products that could damage the wood finish.

■ Color variations or changes may occur on wood components. These variations are due to the very nature of the wood and do not constitute a defect in material or workmanship.

METAL SURFACE

■ Use soapy water and a soft cloth to clean baked-on paint-coated metal surfaces inside or outside your wine cabinet. Do not use abrasives or other products that could damage the metal finish.

■ Use water mixed with mild soap or a product labeled «suitable for stainless steel.»

GLASS SURFACE

■ Use water mixed with mild soap or a product marked «suitable for glass.»



TROUBLESHOOTING

Before contacting La Vieille Garde customer service, please consult these troubleshooting tips. If your problem persists, see page 14 for contact information.

1. MY WINE CABINET WON'T MAINTAIN ITS SET TEMPERATURE.

HOW TO PROCEED:

- Check that doors and gaskets are tight and that there are no air leaks. Contact us if you detect an air leak when the doors are closed.
- Check if the temperature or humidity in the building is higher than usual. Temperature should be between 17°C and 24°C and humidity between 30% and 55%. Readjust building temperature and humidity to return to a typical operating environment. You can increase the wine cabinet setpoint temperature by a few degrees to prevent condensation from forming while the building temperature returns to normal.
- Check the evaporator for ice or frost. If so, place a container in the wine cabinet under the evaporator to collect the water that will melt. Move the wine cabinet to access the draining pan at the rear. Unplug the wine cabinet and switch it off for 24 hours (or until the ice has completely melted). During this time, keep an eye on the draining pan. If it fills up, empty it regularly by vacuuming or sponging up the water to prevent it from overflowing.
- Plug-in the wine cabinet to restart the refrigeration system. Adjust the set temperature 3°C lower than the displayed ambient temperature. Gradually lower the temperature by 3°C per day to prevent the evaporator from icing up again. Check that cold air is coming out of the evaporator. If the unit fails to reach its set temperature after several hours of operation, contact us.

TROUBLESHOOTING

2. THERE'S CONDENSATION ON THE GLASS IN MY WINE CABINET.

HOW TO PROCEED:

■ Check if the temperature or humidity in the building is higher than usual. The temperature should be between 17°C and 24°C and the humidity between 30% and 55%. Readjust building temperature and humidity to return to a typical operating environment. You can increase the wine cabinet setpoint temperature by a few degrees to prevent condensation from forming while the building temperature returns to normal.

■ Take the temperature inside the wine cellar with a thermometer and check if it matches the temperature displayed on the digital control. If there's a difference between the two readings, contact us.

3. WATER IS LEAKING FROM MY EVAPORATOR.

HOW TO PROCEED:

■ Check the evaporator for ice or frost. If so, place a container in the wine cabinet under the evaporator to collect the water that will melt. Move the wine cabinet to access the draining pan at the rear. Unplug the wine cabinet and switch it off for 24 hours (or until the ice has completely melted). During this time, keep an eye on the draining pan. If it fills up, empty it regularly by vacuuming or sponging up the water to prevent it from overflowing.

■ Check if the building temperature or humidity is higher than usual. Temperature should be between 17°C and 24°C and humidity between 30% and 55%. Readjust building temperature and humidity to return to a typical operating environment.

■ Check that nothing is covering the air intake grille at the bottom (dust or other).

■ Plug-in the wine cabinet to restart the refrigeration system. Adjust the set temperature 3°C lower than the displayed ambient temperature. Gradually lower the temperature by 3°C per day to prevent the evaporator from icing up again. Check if cold air is coming out of the evaporator. If the unit fails to reach its set temperature after running for several hours, contact us.

4. THE EVAPORATOR FANS MAKE AN ABNORMAL NOISE.

HOW TO PROCEED:

■ Check the evaporator for ice or frost. If so, place a container in the wine cabinet under the evaporator to collect the water that will melt. Move the wine cabinet to access the draining pan at the rear. Unplug the wine cabinet and switch it off for 24 hours (or until the ice has completely melted). During this time, keep an eye on the draining pan. If it fills up, empty it regularly by vacuuming or sponging up the water to prevent it from overflowing.

■ Plug-in the wine cabinet to restart the refrigeration system. Adjust the set temperature 3°C lower than the displayed ambient temperature. Gradually lower the temperature by 3°C per day to prevent the evaporator from icing up again. Check if cold air is coming out of the evaporator. If the unit fails to reach its set temperature after several hours of operation, contact us.

CONTACT

If you are experiencing difficulties with your product or require assistance, please fill in the service request form on our website at:

www.lavieillegarde.com/en/service

1.866.673.4832
info@lavieillegarde.com

3111 Boulevard Martel
St-Honoré, QC, Canada
G0V 1L0

©ALL RIGHTS RESERVED LA VIEILLE GARDE INC. 2024