



Créateurs Passionnés
Depuis 2004

LA VIEILLE GARDE

**GARANTIE, MAINTENANCE
& ENTRETIEN**

PANORAMA

**WARRANTY, MAINTENANCE
& CARE**

PANORAMA



TABLE DES MATIÈRES

GARANTIE	
ATTESTATION DE GARANTIE	03
EXCLUSIONS ET GÉNÉRALITÉS	03
CONDITIONS	04
GUIDE DE L'UTILISATEUR	05
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
ANNEXE	09

TABLE OF CONTENT

WARRANTY	
WARRANTY CERTIFICATE	10
EXCLUSIONS & GENERALITIES	10
CONDITIONS	11
USER'S GUIDE	12
MAINTENANCE	
EVAPORATOR & FANS	13
COMPRESSOR & CONDENSER	13
DOORS & GASKETS	13
GLASS WALLS	13
CARE	
WOODEN SURFACE	13
METAL SURFACE	13
GLASS SURFACE	13
TROUBLESHOOTING	14 - 15
CONTACT	15
APPENDIX	16

ATTESTATION DE GARANTIE

CELLIER PANORAMA



*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'oeuvre, à compter de la date d'achat, sur l'ensemble de ses celliers Panorama. La garantie protège contre tout défaut de fabrication et une usure prématurée dans la mesure où les celliers sont utilisés dans des conditions résidentielles 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.
- Le Panorama est conçu pour un usage résidentiel seulement. Tout usage de type commercial n'est pas couvert par cette garantie.
- 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.
- Cette garantie complète est valide seulement si votre produit a été installé par une équipe certifiée par LVG.
- 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'oeuvre 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:

1

DÉGAGEMENT

Les celliers Panorama doivent rejeter leur chaleur vers le haut. Assurez-vous d'avoir un jeu d'au moins 1 1/16" sur le dessus du cellier (dégagement prévu dans une hauteur standard de 96"). Évitez toutes retombées ou autres dispositions qui pourrait empêcher la réjection de chaleur de se faire correctement par le haut. Ne jamais placer le cellier dans un endroit clos et non ventilé.

2

ENVIRONNEMENT

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.).

3

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE

Le contrôle de température numérique LVG est calibré à 13°C pour assurer une performance optimale de votre cellier Panorama. 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.

4

SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION

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

5

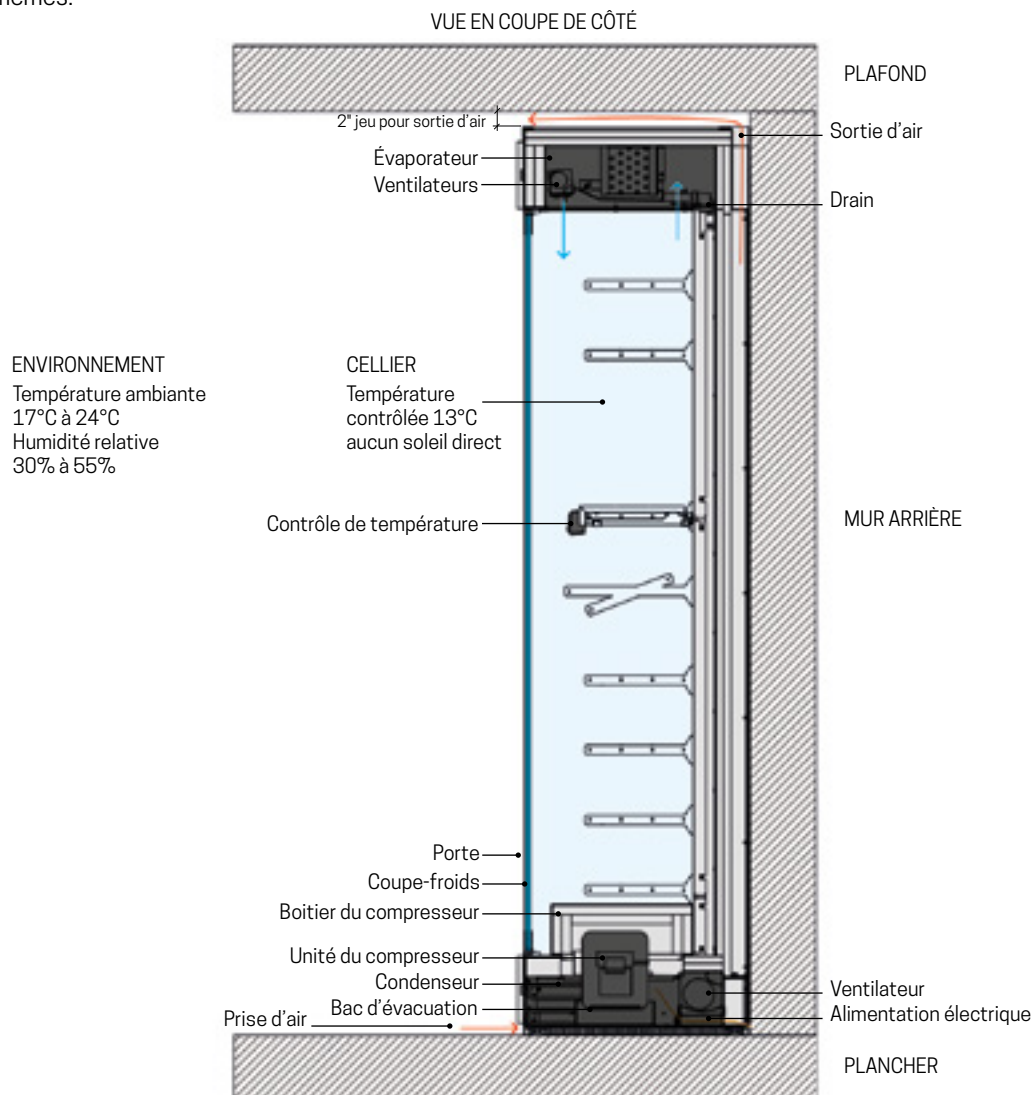
MAINTENANCE

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 PANORAMA

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



■ **ENVIRONNEMENT**; représente l'environnement extérieur direct de la zone réfrigérée. La température et l'humidité doit être contrôlée 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

■ **VENTILATEURS**; les évaporateurs sont munis d'un ou plusieurs ventilateurs qui propulsent le froid à l'intérieur du cellier. L'unité du compresseur possède un ventilateur qui pousse l'air chaud par le canal de sortie d'air à l'arrière

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

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

■ **DRAIN**; le drain de l'évaporateur qui est raccordé au bac d'évacuation pour évacuer la condensation.

■ **UNITÉ DU COMPRESSEUR**; assemblage de composantes mécanique intégré dans la base du cellier et caché sous le boitier 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 direct au boitier électrique d'un câble sur disjoncteur dédié 120V , 15A.

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 la présence de glace ou de givre sur l'évaporateur. Si tel est le cas, débranchez le cellier en coupant le courant au disjoncteur et laissez-le hors tension pendant 24 heures, ou jusqu'à ce que la glace soit entièrement fondue. Pendant cette période, surveillez le bac d'évacuation. Si le bac se remplit, videz-le régulièrement en aspirant ou en épongeant l'eau pour éviter tout débordement. (Voir annexe, page 9, pour les étapes permettant d'accéder au bac d'évacuation.)
- Ouvrez le disjoncteur du cellier au panneau électrique pour redémarrer le système de réfrigération. Ajuster la température de consigne 3°C inférieure 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 la présence de glace ou de givre sur l'évaporateur. Si tel est le cas, débranchez le cellier en coupant le courant au disjoncteur et laissez-le hors tension pendant 24 heures, ou jusqu'à ce que la glace soit entièrement fondue. Pendant cette période, surveillez le bac d'évacuation. Si le bac se remplit, videz-le régulièrement en aspirant ou en épongeant l'eau pour éviter tout débordement. (Voir annexe, page 9, pour les étapes permettant d'accéder au bac d'évacuation.)

■ 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

■ Ouvrez le disjoncteur du cellier au panneau électrique pour redémarrer le système de réfrigération. Ajuster la température de consigne 3°C inférieur à la température ambiante affichée. Faites descendre graduellement la température de 3°C par jour pour éviter que l'évaporateur ne gèle 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 la présence de glace ou de givre sur l'évaporateur. Si tel est le cas, débranchez le cellier en coupant le courant au disjoncteur et laissez-le hors tension pendant 24 heures, ou jusqu'à ce que la glace soit entièrement fondue. Pendant cette période, surveillez le bac d'évacuation. Si le bac se remplit, videz-le régulièrement en aspirant ou en épongeant l'eau pour éviter tout débordement. (Voir annexe, page 9, pour les étapes permettant d'accéder au bac d'évacuation.)

■ Ouvrez le disjoncteur du cellier au panneau électrique pour redémarrer le système de réfrigération. Ajuster la température de consigne 3°C inférieur à la température ambiante affichée. Faites descendre graduellement la température de 3°C par jour pour éviter que l'évaporateur ne gèle 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 vos produits 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

DÉPANNAGE (ANNEXE)

Étape pour accéder au bac d'évacuation (Pour dépannage seulement)

1. ATTENTION, IMPORTANT : Arrêter le système à l'aide du contrôle de température (voir le guide du contrôle). Attendre l'arrêt complet du compresseur avant d'ouvrir le boîtier.

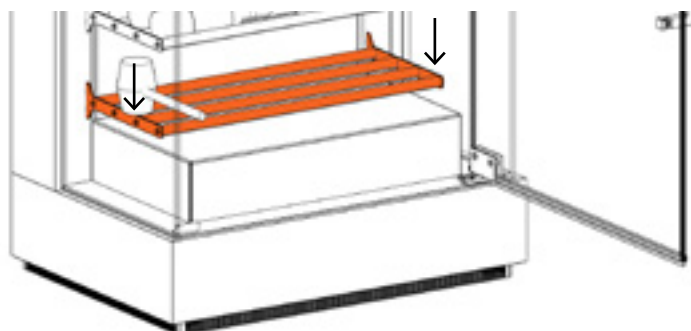
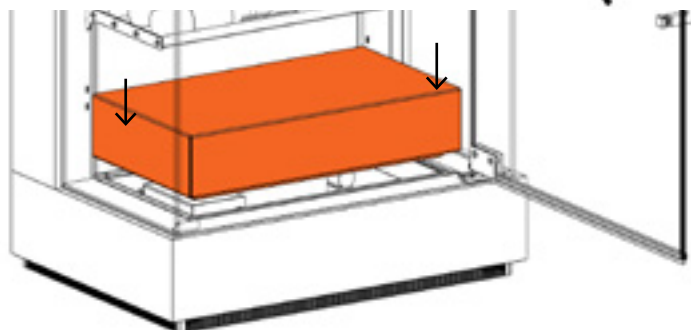
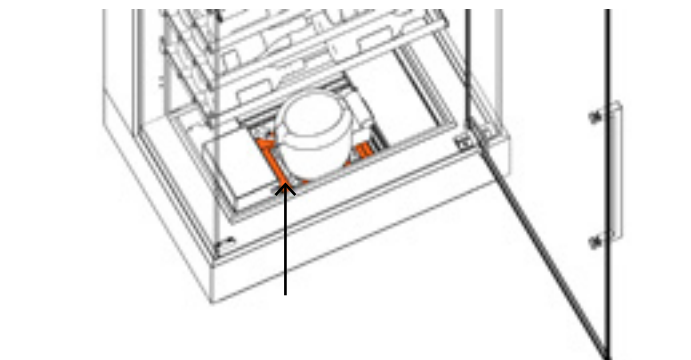
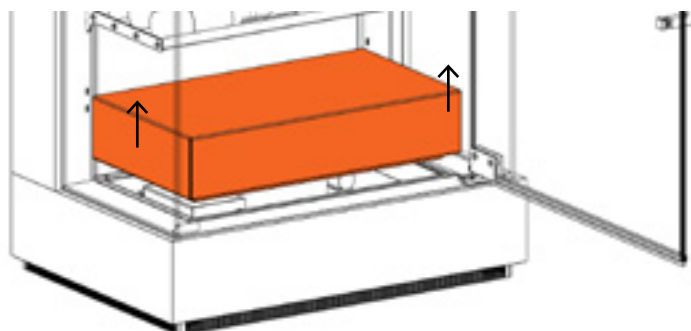
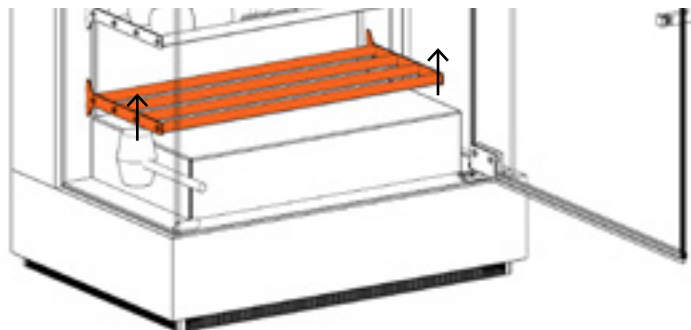
2. Retirez les bouteilles de la dernière tablette du bas. Utilisez un maillet en caoutchouc pour frapper doucement les côtés inférieurs de la tablette, en appliquant des coups vers le haut, afin de la décrocher. Retirez la tablette du cellier.

3. Retirez le boîtier du compresseur en le soulevant vers le haut.

4. Le bac d'évacuation se trouve sous le compresseur. Pour éviter tout débordement pendant l'arrêt pour dégivrage, videz régulièrement le bac en aspirant ou en épongeant l'eau accumulée jusqu'à la fin de la période d'arrêt.

5. Lorsque la période d'arrêt est terminée et que le cellier est prêt à être remis en fonctionnement, replacez le boîtier du compresseur en le positionnant vers le bas.

6. Replacez la tablette en insérant les dents dans les encoches du mur du fond. Utilisez un maillet en caoutchouc pour frapper doucement les côtés supérieurs de la tablette, en appliquant des coups vers le bas, afin de vous assurer qu'elle est bien fixée.



WARRANTY CERTIFICATE

PANORAMA WINE CELLAR



*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 Panorama wine cellar. 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 Panorama is designed for residential use only. Commercial use is not covered by this warranty.
- 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.
- This full warranty is valid only if an LVG-certified team has installed your product. If a third party installs the refrigeration system, the warranty covers refrigeration parts only for one year. The warranty will not be honored in case of breakage or damage caused by faulty installation.
- 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:

1

CLEARANCE

Panorama wine cellar must reject heat upwards. Ensure at least 1 ¹³/₁₆" clearance is at the top of the cabinet (standard 96" clearance). Avoid any overhangs or other arrangements that might prevent heat rejection from occurring properly from above. Never place the wine cellar in an enclosed, unventilated area.

2

ENVIRONMENT

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.).

3

TEMPERATURE CONTROL

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

4

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.

5

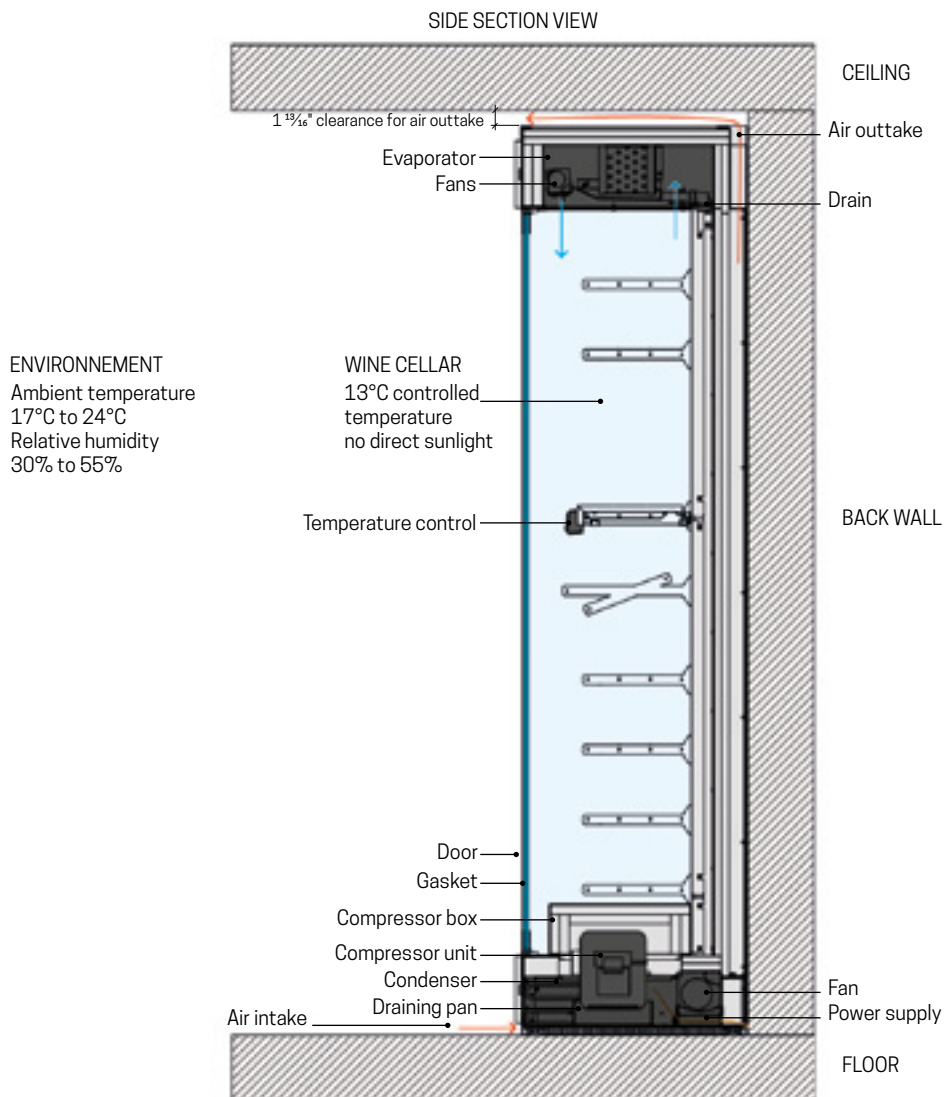
MAINTENANCE

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 PANORAMA WINE CELLAR

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



■ **ENVIRONMENT:** represents the direct external environment of the refrigerated zone. Temperature and humidity must be controlled at all times.

■ **WINE CELLAR:** 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 cellar head.

■ **FANS:** evaporators are equipped with one or more fans that propel cold into the area to be refrigerated. The compressor unit has a fan that pushes hot air through the air outlet channel at the rear of the wine cellar.

■ **DOOR AND GASKETS:** access to the refrigerated zone that can be made of various materials with airtight closure.

■ **TEMPERATURE CONTROL:** a digital display calibrated to 13°C controls the refrigerated zone environment.

■ **DRAIN:** connect the evaporator to the draining pan to remove condensation.

■ **COMPRESSOR UNIT:** mechanical component assembly integrated into the base of the wine cellar and hidden under the compressor box that draws in air and rejects heat.

■ **SELF-CONTAINED DRAINING PAN:** collects condensation and uses compressor heat to evaporate water.

■ **POWER SUPPLY:** This is connected directly to the electrical box in the base of the wine cellar via a cable over a dedicated 120V, 15A circuit breaker.

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 cellar.

COMPRESSORS AND CONDENSERS

- The grille at the bottom of the wine cellar 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 cellar. 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 cellar. 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 8 for contact information.

1. MY WINE CELLAR 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 cellar 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, unplug the cellar at the circuit breaker and leave it off for 24 hours, or until the ice has melted completely. 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. (See appendix, page 16, for steps to access the draining pan).
- Open the wine cellar breaker at the electrical panel 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 CELLAR.

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 cellar 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, unplug the cellar at the circuit breaker and leave it off for 24 hours, or until the ice has melted completely. 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. (See appendix, page 16, for steps to access the draining pan).
- 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).
- Open the wine cellar breaker at the electrical panel 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, unplug the cellar at the circuit breaker and leave it off for 24 hours, or until the ice has melted completely. 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. (See appendix, page 16, for steps to access the draining pan).
- Open the wine cellar breaker at the electrical panel 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

TROUBLESHOOTING (APPENDIX)

Step to access the drain pan (For troubleshooting only)

1. WARNING, IMPORTANT: Shut down the system using the temperature controller (refer to the controller manual). Wait for the compressor to come to a complete stop before opening the enclosure.

2. Remove the bottles from the bottom shelf. Use a rubber mallet to gently tap the lower sides of the shelf, applying upward blows, to unhook it. Remove the shelf from the cellar.

3. Remove the compressor box by lifting it upwards.

4. The draining pan is located under the compressor. To prevent overflow during de-icing shutdown, regularly empty the drain pan by vacuuming or sponging up the accumulated water until the end of the shutdown period.

5. When the shutdown period is over and the cellar is ready to be put back into operation, replace the compressor box with the cover facing downwards.

6. Replace the shelf by inserting the teeth into the notches on the back wall. Use a rubber mallet to gently tap the upper sides of the shelf, applying downward blows, to ensure it is securely fastened.

