

Porte isolante

Guide d'installation et d'utilisation



SOMMAIRE

Introduction : "De la vigne au vin"	Page 3
1. Généralités	Page 4
1.1 Caractéristiques techniques	Page 4
1.2 Plan d'encombrement	Page 5
1.3 Contenu du colis.....	Page 6
2. Quelques conseils	Page 7
2.1 La conservation du vin	Page 7
2.2 Le local de rejet	Page 7
2.3 La cave	Page 8
2.3.1. Isolation.....	Page 8
2.3.2. Isolation des murs et du plafond.....	Page 9
2.3.3. Isolation du plancher.....	Page 9
2.3.4. Isolation des autres éléments.....	Page 9
3. Montage de la porte	Page 10
4. La garantie	Page 13
4.1 Garantie légale	Page 13
4.2 Garantie contractuelle de 2 ans	Page 13
4.3 Conditions d'application de la garantie.....	Page 13
4.4 Exclusions et limites de la garantie	Page 13

De la vigne au vin

Autrefois, on prévoyait au moment de la construction une cave qui, à elle seule, était capable de maintenir en toute saison une température n'excédant pas 14 à 16 °c.

De nos jours, rares sont celles qui peuvent y prétendre.

Pourtant une cave digne de ce nom doit être à l'abri des grandes variations de température, être humide à souhait mais ventilée, être obscure et ne souffrir d'aucune vibration.

C'est pourquoi, depuis plus de quinze ans, entourés de spécialistes, d'amateurs passionnés et exigeants nous avons conçu, développé, éprouvé et fabriqué des milliers de climatiseurs destinés à la conservation et au vieillissement du vin.

Si vous suivez nos conseils et respectez nos préconisations, vos crus pourront s'épanouir pleinement.

Il est impératif de lire la notice ci-après avant d'installer et d'utiliser votre climatiseur de cave WINEMASTER® FONDIS.

Contactez-nous si vous avez des interrogations !

Alors... même si quelques longues années peuvent être nécessaires au vin pour atteindre sa plénitude.... viendra le grand jour et pourtant toujours délicat du débouchage.

Saisir délicatement le flacon... ne pas décapiter la capsule au ras de l'embouchure... s'emparer d'un bel outil à levier... arracher le bouchon sans secousse... examiner le «miroir»...

Mais ceci est une autre histoire...

SERVICE CLIENTS FONDIS

Tél. +33 (0)3 89 37 75 00/Fax +33 (0)3 89 37 75 89

E-MAIL : contact@fondis.com

1. Généralités

1.1. Caractéristiques techniques

Version : **ouverture à droite**
 ouverture à gauche

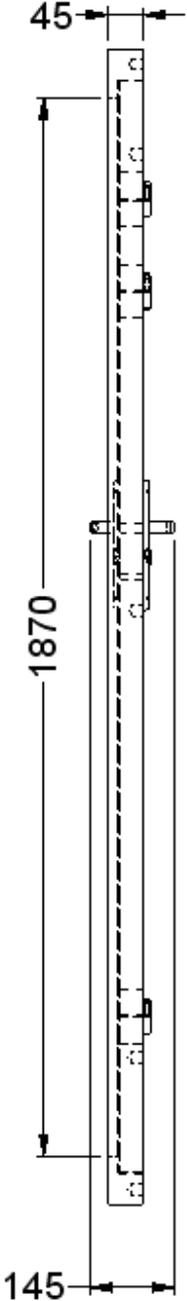
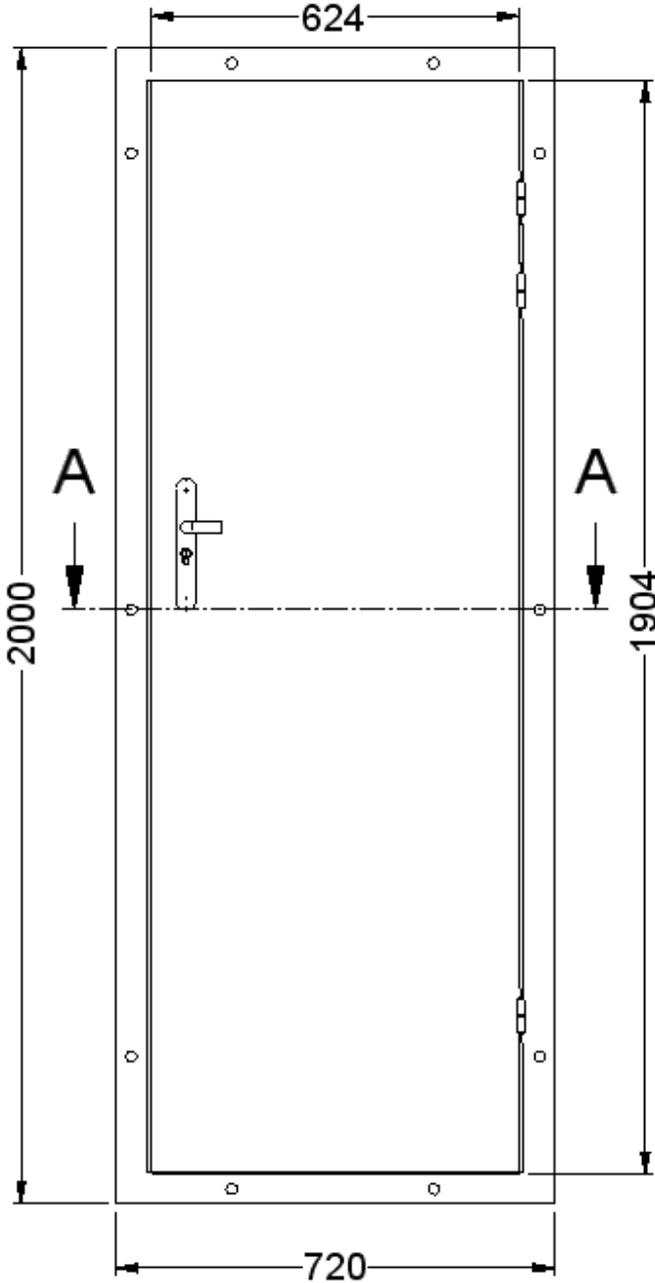
Cadre de porte : Aluminium laqué blanc RAL 9010

Porte : Métal laqué blanc RAL 9010

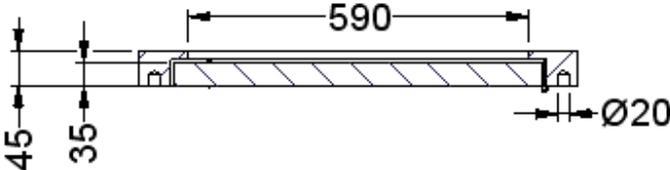
Isolation polyuréthane 40 mm

Dimensions hors tout (mm)	2000 x 720 x 45
Poids total	65 kg

1.2. Plan d'encombrement (mm)



A-A



1.3. Contenu du colis



Colis 1 :

- 1 Ensemble porte + châssis
- 1 Ensemble poignée
- 1 rouleau de joint périphérique
- 8 vis de fixation + chevilles
- 8 caches plastique blancs
- 1 cartouche de silicone
- 1 cylindre + jeu de clés

Important !!! A réception de votre colis, veuillez à vérifier méticuleusement son contenu.

2. Quelques conseils

2.1. La conservation du vin

Le vin doit avoir une place bien à lui.

Sa conservation et son vieillissement nécessitent un environnement répondant à certaines conditions.

Plus que la température elle-même, c'est la stabilité de la température de la cave qui est importante pour une bonne conservation du vin.

Les tuyaux de chauffage central et la proximité d'une chaudière sont les grands ennemis du vin.

Une bonne cave ne doit être ni trop sèche, ni trop humide.

L'action d'un air sec est insidieuse : elle dessèche les bouchons et provoque une importante évaporation du vin à travers les bouchons et rend la bouteille "couleuse".

Un excès d'humidité favorisera le développement de moisissures sur les fûts et les bouchons.

L'hygrométrie idéale est d'environ 70 %, elle peut varier sans dommage pour le vin de 40 à 100 %.

La cave doit être close, sans vibration. Les étagères ou les rayonnages sont isolés de toute source de vibration, ils reposent sur le sol plutôt que fixés à une paroi, plus sensible aux vibrations.

Le vieillissement du vin se fait à l'abri de la lumière. La cave doit donc être sombre et la durée d'éclairage limitée au strict nécessaire.

Ces conditions étant requises, le vin se gardera longtemps. La cave lui apportera une bonne maturation et un vieillissement optimal.

Le vin n'est pas aussi fragile qu'on le croit souvent, il doit essentiellement être protégé de ses principaux ennemis: les écarts brusques de température, la lumière, ... et ceux qui en abusent!

2.2. Le local de rejet

- La face "chaude" du WINEMASTER® doit se trouver à l'intérieur d'un local.

Le local dans lequel le WINEMASTER® rejette l'air chaud doit être bien ventilé de façon à ce que sa température maximale et non permanente ne dépasse pas 35°C, la température idéale se situant aux environs de 20°C.

Attention, un trop faible espace à l'extérieur de la cave peut entraîner la réaspiration de l'air chaud évacué par le climatiseur. Il faut éviter d'installer le côté extérieur de l'appareil dans un saut-de-loup ou dans un espace insuffisant.

2.3. La cave

2.3.1. Isolation

Une isolation adéquate de toutes les parois de la cave contribuera à assurer une meilleure stabilité de la température et de l'hygrométrie.

Continuité de l'isolation :

L'assemblage des éléments d'isolants doit être réalisé, de préférence par emboîtement des feuillures des panneaux ou par collage des panneaux entre eux, de façon à assurer une parfaite continuité de l'isolation.

Celle-ci est très importante : elle évite les entrées parasites de chaleur et d'humidité qui nuiraient à leur régulation.

IMPORTANT

La validité de la garantie du WINEMASTER® est liée au strict respect des valeurs du tableau de "Choix de l'isolation" pour toutes les parois de la cave y compris sol et plafond + porte ainsi qu'à la parfaite continuité de l'isolation et à une installation conforme à la notice.

CARACTÉRISTIQUES DES ISOLANTS

- **Conductivité thermique λ** : unité W/m.°C
 - C'est une caractéristique du matériau isolant lui-même. Elle qualifie l'aptitude du matériau à conduire la chaleur. Plus le coefficient est petit, plus le matériau est isolant.
- **Résistance thermique R** : unité m².C/W
 - C'est la caractéristique du panneau isolant. Elle dépend du coefficient et de l'épaisseur d'isolant.

$$R = \frac{\text{épaisseur en mètres}}{\lambda}$$

Elle qualifie l'aptitude d'une épaisseur d'isolant à freiner la transmission de chaleur.

Plus le coefficient R est grand, meilleure est l'isolation.

2.3.2. Isolation des murs et du plafond

Choix des panneaux isolants

Les fabricants proposent leurs panneaux isolants sous plusieurs formes:

- les isolants seuls

- **les "complexes"** : l'isolant est revêtu d'un parement (plâtre, minéral...),

- **les sandwiches** : l'isolant est doublé sur chaque face d'un panneau de bois ou de plâtre.

Le revêtement des panneaux est important : il protège l'isolant des chocs et garantit donc sa tenue dans le temps.

Ne pas utiliser d'isolants en fibres minérales (laine de verre, laine de roche, etc...), car ils peuvent se charger d'humidité et perdre leur pouvoir isolant.

Protection contre les rongeurs

Certains matériaux isolants sont détériorés par les rongeurs (souris, rats, ...). Il est donc nécessaire de vérifier que les parois de la cave ne présentent pas d'orifices permettant aux rongeurs d'atteindre l'isolant.

Ces isolants seront revêtus, sur la face interne à la cave, d'un parement de protection.

Le polyuréthane est un isolant qui, du fait de sa composition chimique, n'est pas attaqué par les rongeurs.

2.3.3. Isolation du plancher

Le sol de la cave doit pouvoir supporter les étagères et le vin entreposé.

Il est donc nécessaire, pour cette partie, de choisir un isolant présentant une résistance à la compression suffisante.

Les fabricants indiquent dans leurs documentations les isolants aptes, ou destinés spécifiquement, à l'isolation des sols.

La résistance à la perforation (pieds d'étagères en particulier) est obtenue :

- en utilisant des panneaux isolants "complexes" revêtus, sur leur face supérieure, d'un panneau suffisamment résistant.

- en doublant l'isolant d'un panneau d'aggloméré de bois (épaisseur 15 mm environ), ou de tout autre revêtement adapté (chape et dalle par exemple).

2.3.4. Isolation des autres éléments

Ne pas mettre une armoire à vin ou un congélateur, qui produisent de la chaleur, dans la cave.

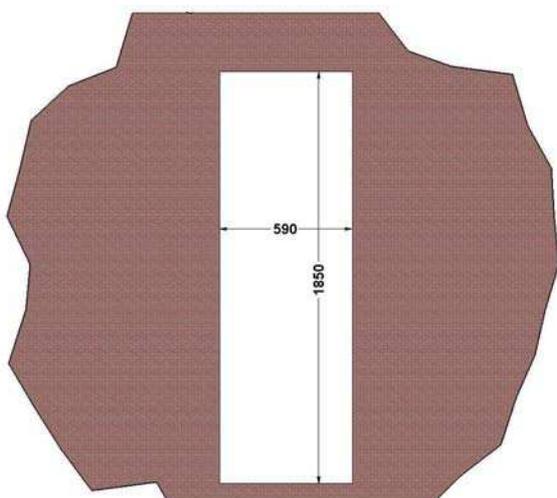
Il faut isoler toute source de production de chaleur dans la cave, telle que les tuyaux de chauffage central.

3. Montage de la porte

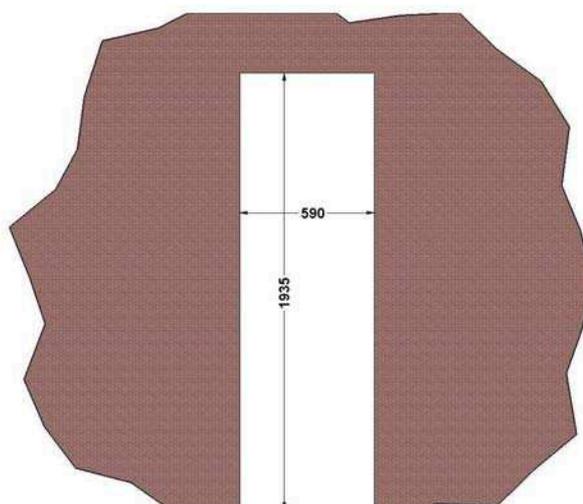
Outillage :

- 1. TOURNEVIS CRUCIFORME**
- 2. NIVEAU A BULLE**
- 3. PINCE MULTIPRISE**
- 4. METRE RUBAN**

Dimensions de la découpe dans le mur :



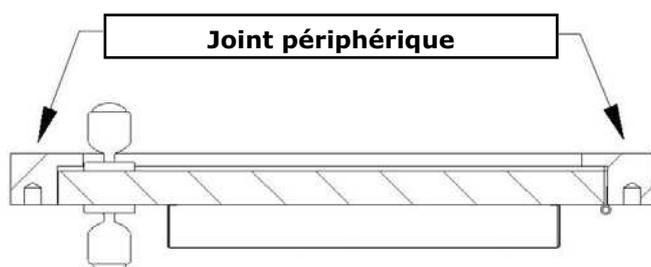
Avec seuil



Sans seuil

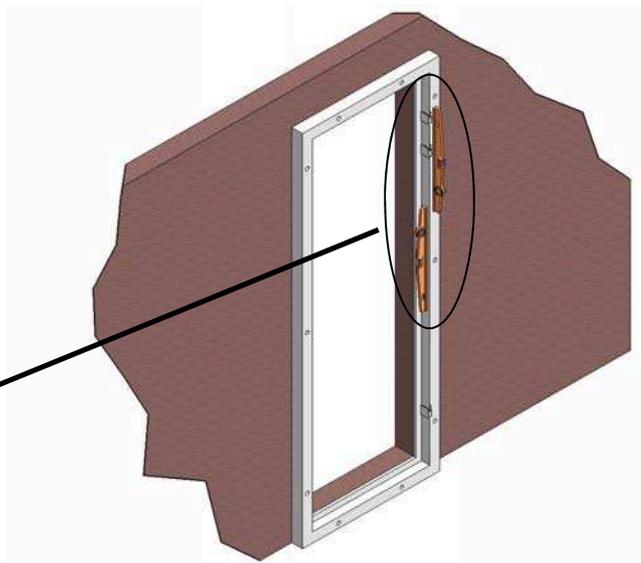
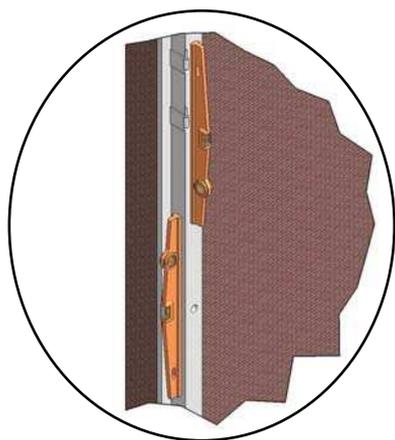
VERIFIEZ QUE LES BORDS ET LES SURFACES DE L'OUVERTURE SOIENT PROPRES ET LISSES.

1. Placer le joint périphérique sur le châssis

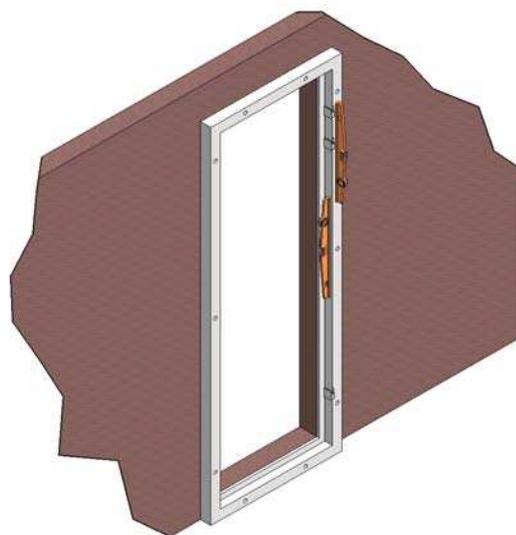


Placer le châssis dans l'ouverture du mur.

2. Fixer le montant côté gond de niveau en positionnant le niveau comme indiqué ci-dessous.

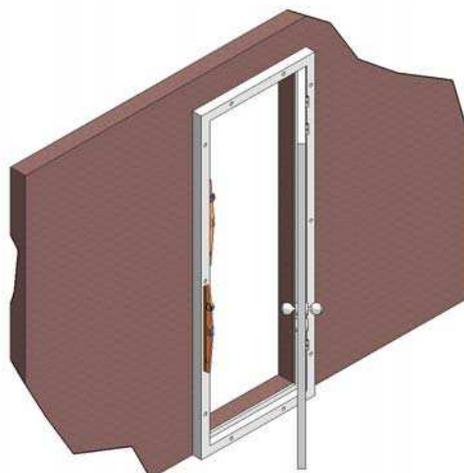


3. Placer la porte sur les charnières en ayant préalablement fixé le capot sur la porte, et ajusté le montant opposé aux gonds.



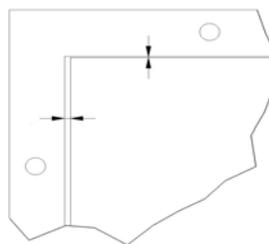
4. La porte doit correctement se plaquer dans le cadre afin d'assurer une étanchéité optimale. Réajuster le montant opposé aux gonds, si nécessaire.

5. Vérifier l'équerrage de l'ensemble, puis fixer les autres côtés du châssis.



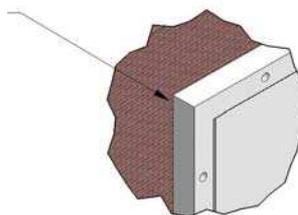
Si nécessaire, il est possible d'utiliser, en plus des vis, de la colle de fixation. Ceci peut s'avérer indispensable dans le cas d'une fixation sur cloisons sèches.

Equerrage de l'ensemble -
Important d'avoir un jeu
périphérique régulier.



6. Réalisez l'étanchéité entre le châssis et le mur avec un joint silicone ou acrylique.

Étanchéité



7. Utilisez les caches plastiques fournis pour occulter les trous de fixation.

8. Enlevez le film de protection de la porte.

7. La garantie

7.1. Garantie légale

La garantie contractuelle n'est pas exclusive, du bénéfice au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés qui s'applique dans les conditions des articles 1641 et suivants du code civil.

7.2. Garantie contractuelle de 2 ans

Le climatiseur est garanti 2 ans contre tout défaut de fabrication.

Durant la période de garantie contractuelle, FONDIS remplacera toute pièce reconnue défectueuse.

En cas de panne électrique, FONDIS remplacera toute pièce reconnue défectueuse suite à l'intervention du revendeur qualifié ou de son intervenant.

En cas de panne frigorifique, FONDIS pourra demander le retour en atelier pour réparation. Le matériel sera tenu emballé à disposition du transporteur de FONDIS pour enlèvement.

Les interventions devront être réalisées après accords écrits du service après-vente FONDIS.

7.3. Conditions d'application de la garantie

La garantie contractuelle s'applique à tous les appareils installés et utilisés conformément au "Guide d'installation et d'utilisation". Son application est conditionnée par la présentation de la facture d'achat ou à défaut de sa copie.

7.4. Exclusions et limites de la garantie

La garantie est refusée dans les cas suivants :

- L'isolation de la cave et l'installation n'ont pas été effectuées conformément au présent guide.

- Les avaries sont dues à une négligence, un mauvais entretien, une utilisation défectueuse ou mal adaptée du Climatiseur.

- Les échanges de pièces ou leur remise en état au titre de la garantie ne peuvent avoir pour effet de prolonger celle-ci.

- Les renseignements SAV n'ont pas été fournis au service clients.

FONDIS SA ne pourrait être en aucun cas tenu pour responsable des conséquences directes ou indirectes liées au non fonctionnement du climatiseur. La garantie se limite au seul produit fourni par FONDIS S.A.