



MODE D'EMPLOI CAVE À VINS

FR

USER MANUAL WINES CELLARS

EN

GEbruikersHANDLEIDING WIJNKOELKAST

NL



la cornue 1908



| Page |                                                                            |
|------|----------------------------------------------------------------------------|
| 2    | <b>1 Indications importantes concernant la sécurité et l'environnement</b> |
|      | 1.1 Pour votre sécurité                                                    |
|      | 1.2 Respect de l'environnement                                             |
| 3    | <b>2 Installation</b>                                                      |
|      | 2.1 Installation                                                           |
|      | 2.2 Branchement au réseau électrique                                       |
| 4    | <b>3 Avant de commencer</b>                                                |
|      | 3.1 Pour bien connaître l'appareil                                         |
|      | 3.2 Principales caractéristiques                                           |
|      | 3.3 Principaux composants                                                  |
|      | 3.4 Contrôle électronique                                                  |
|      | 3.5 Panneau de commande principal et compartiment de Contrôleur d'humidité |
| 7    | <b>4 Mise en marche et arrêt de l'appareil</b>                             |
|      | 4.1 Mise en marche et arrêt                                                |
|      | 4.2 Comment régler la température en fonction des différentes exigences    |
|      | 4.3 Signaux d'information et d'anomalie sur l'écran                        |
| 9    | <b>5 Configurations et Fonctions Spéciales</b>                             |
|      | 5.1 Personnalisation et sélection de la langue                             |
|      | 5.2 Fonctions spéciales pouvant être activées moyennant le Menu            |
|      | 5.3 Configurations de base du Menu                                         |
| 14   | <b>6 Équipement interne</b>                                                |
|      | 6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait)                  |
| 15   | <b>7 Éclairage</b>                                                         |
|      | 7.1 Éclairage                                                              |
| 15   | <b>8 Utilisation du compartiment TriMode</b>                               |
|      | 8.1 Utilisation du compartiment TriMode                                    |
| 16   | <b>9 Conservation des Vins</b>                                             |
|      | 9.1 Indications générales                                                  |
|      | 9.2 Températures de conservation du vin                                    |
|      | 9.3 Temps de conservation                                                  |
|      | 9.4 Température de dégustation                                             |
|      | 9.5 Positionnement des bouteilles                                          |
| 19   | <b>10 Conservation des Aliments</b>                                        |
|      | 10.1 Conseils pour une bonne conservation des aliments frais               |
|      | 10.2 Conseils pour une bonne conservation des aliments surgelés            |
| 20   | <b>11 Temps recommandés pour la conservation des Aliments</b>              |
| 21   | <b>12 Entretien et Nettoyage</b>                                           |
|      | 12.1 Entretien et Nettoyage                                                |
|      | 12.2 Nettoyage du condenseur                                               |
|      | 12.3 Nettoyage interne                                                     |
| 22   | <b>13 Guide des solutions aux problèmes</b>                                |
|      | 13.1 Guide des solutions aux problèmes                                     |
|      | 13.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran                 |
| 24   | <b>14 Avant d'appeler le service d'assistance technique</b>                |
|      | 14.1 Avant d'appeler le service d'assistance technique                     |
| 25   | <b>15 Plan du Menu Cave à Vins</b>                                         |
|      | 15.1 Fonctions                                                             |
|      | 15.2 Réglages                                                              |

# 1 Indications importantes concernant la sécurité et l'environnement

## 1.1 Pour votre sécurité



### Note

conseils pour une utilisation correcte de l'appareil



### Important

Indications afin d'éviter tout endommagement de l'appareil



### Attention

indications afin d'éviter toute lésion aux personnes

■ Si cet appareil remplace un autre appareil déjà existant qui doit être mis de côté ou éliminé, veiller à ce que celui-ci ne devienne pas un dangereux piège pour les enfants en coupant le câble d'alimentation et en rendant impossible la fermeture de la porte. Prêter la même attention à la fin du cycle de vie du nouvel appareil.

■ Cet appareil est conçu pour refroidir les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.

■ L'appareil doit être installé en suivant les instructions reportées dans la Notice d'installation. Les ouvertures prévues pour la ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement doivent rester libres.

■ L'appareil est doté d'un système d'éclairage à lumière concentrée moyennant des lampes à Led. Ne pas regarder à l'intérieur des lampes lorsque celles-ci sont allumées afin d'éviter tout dommage à la vue. Cette recommandation est également reportée sur l'étiquette collée à l'intérieur de la porte du réfrigérateur.

■ Lorsque le réfrigérateur fonctionne, ne pas toucher les surfaces internes en acier avec les mains humides ou mouillées, la peau pourrait rester attachée aux surfaces particulièrement froides.

■ N'utiliser aucun appareil électrique à l'intérieur des compartiments prévu pour la conservation des aliments.

■ Lors du repositionnement des clayettes ne pas approcher les doigts des coulisses de la clayette.

■ Ne pas positionner de récipients contenant des liquides inflammables près de l'appareil.

■ Durant les opérations d'entretien, arrêter complètement l'appareil en le débranchant de la prise de courant. Si la fiche est difficile à atteindre, débrancher l'interrupteur onipolaire correspondant à la prise à laquelle l'appareil est branché.

■ Les composants de l'emballage peuvent être dangereux pour les enfants; ne pas les laisser jouer avec les sachets, les films plastiques et le polystyrène.

■ Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

■ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissance, sauf si celles-ci sont contrôlées ou si elles ont été auparavant formées pour utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être contrôlés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

## 1.2 Respect de l'environnement



■ Faire très attention aux modalités d'élimination de tous les composants de l'emballage.

■ L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. S'informer auprès des centres de collecte pour l'élimination des matériaux recyclables.

■ En cas d'élimination, couper le câble d'alimentation et rendre impossible la fermeture de la porte.

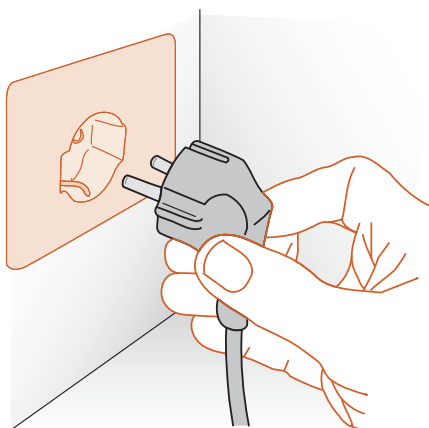
■ Durant l'élimination, éviter d'endommager le circuit réfrigérant.

■ L'appareil ne contient pas, dans le circuit réfrigérant et dans l'isolation, de substances nocives pour la couche d'ozone atmosphérique.

### Installation 2.1

Veiller à ce que l'installation soit correctement effectuée, en respectant toutes les indications reportées dans la notice d'installation fournie avec l'appareil.

### Branchement au réseau électrique 2.2



L'appareil est doté d'une fiche de type Schuko de 16A et doit être branché au réseau électrique moyennant une prise Schuko correspondante.

N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.



**N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.**

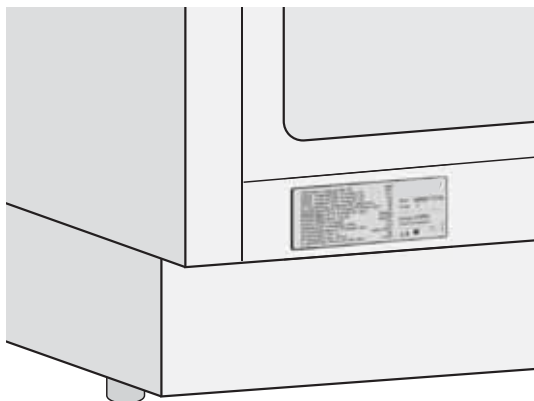
FR

EN

NL

## 3 Avant de commencer

### 3.1 Pour bien connaître l'appareil



Congratulations pour avoir acheté votre nouveau La Cornue: vous pourrez maintenant utiliser notre système innovant de conservation, qui vous permettra de préserver au mieux tous les aliments que vous souhaitez.

Ce manuel d'utilisation répondra à la plupart de vos questions pour ce qui concerne les caractéristiques du produit. Pour toute autre information, n'hésitez pas à nous contacter à notre numéro

**33 (0) 01 34 48 36 15**

ou par e-mail à

**[a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)**

Avant d'appeler prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur le certificat de garantie et sur la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment Réfrigérateur (sur les modèles avec Glaçe celui-ci se trouve derrière le volet du filtre pour l'eau) et des éventuels messages qui apparaissent sur l'écran.

Pour davantage d'informations concernant ce produit et les autres produits de la série La Cornue, visitez notre site

**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**.

### 3.2 Principales caractéristiques

- Le triple système de réfrigération La Cornue et l'efficace séparation des compartiments internes assurent une Contrôle d'Humidité maximale tout en offrant une conservation optimale des aliments dans les compartiments prévus à cet effet: Réfrigérateur, compartiment Contrôle d'Humidité et Congélateur.

- Il est par ailleurs possible, au cas où on le souhaiterait, de faire fonctionner en mode Réfrigérateur ou Contrôle d'Humidité le compartiment normalement utilisé comme Congélateur, ce qui augmente considérablement la flexibilité d'utilisation de l'appareil.

- Le compartiment Contrôle d'Humidité à basse température et humidité contrôlée permet la conservation optimale, dans des conditions de sécurité maximales, des aliments frais.

- Le double compresseur permet la gestion séparée des températures et de l'humidité configurées pour le compartiment Contrôle d'humidité et pour le compartiment Cave et pour le compartiment TriMode.

- Installation libre ou à encastrement.

- Le contrôle électronique garantit le maintien constant des températures et du niveau d'humidité configurés par l'utilisateur.

- Un menu interactif (Menu) permet la gestion personnalisée des fonctions de l'appareil et l'affichage de messages rela-

tifs au fonctionnement.

- Optimisation des consommations durant les périodes de vacances.

- Amples bacs avec système d'auto-fermeture Soft situés dans la zone Contrôle d'Humidité.

- Appareil à glaçons pour la production automatique de glaçons de la taille souhaitée (sur certains modèles).

- Filtre pour l'eau positionné à l'intérieur du réfrigérateur et facilement remplaçable (sur certains modèles).

- Système breveté de plans coulissants, repositionnables à tout niveau à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, sans devoir les extraire.

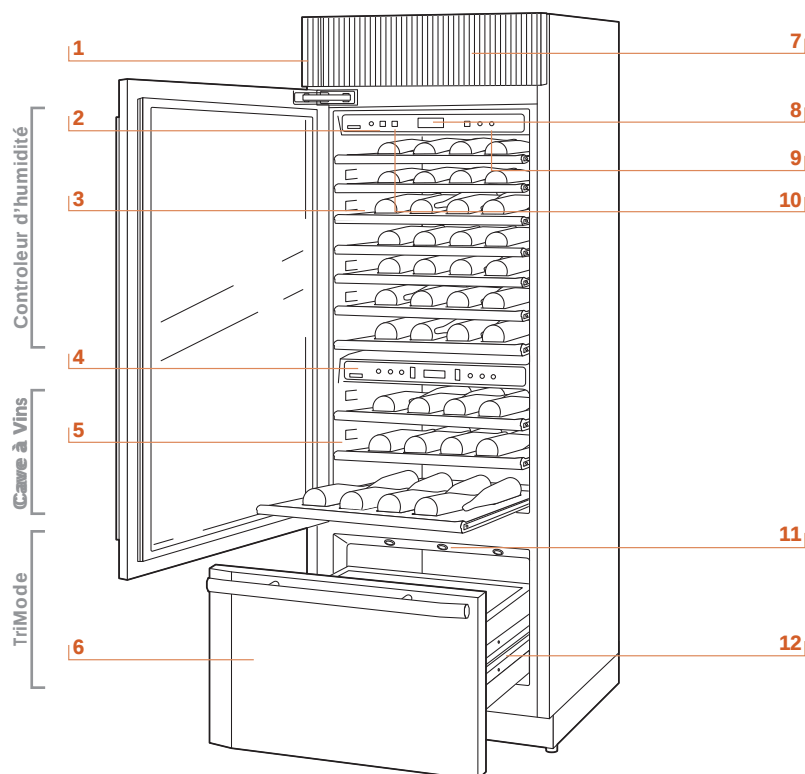
- Surfaces en acier inox aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, avec finitions de qualité en aluminium.

- Système breveté de charnières permettant la fermeture automatique des portes.

- Grands bacs externes avec système d'auto-fermeture Soft.

- Éclairage localisé à double système Led.

- Système anti-renversement avec bride pour la fixation murale.



### Cave à Vins

- 1** Structure en acier inox avec finitions en aluminium
- 2** Panneau de commandes de la Cave et du TriMode avec Menu
- 3** Étagères porte bouteilles coulissantes sur roulettes et facilement amovibles
- 4** Panneau de commandes Contrôleur d'humidité
- 5** Compartiment Cave à Vins
- 6** Grand bac TriMode, peut être utilisé comme bac Congélateur, Réfrigérateur ou Contrôleur d'Humidité
- 7** Double système de réfrigération
- 8** Écran de température
- 9** Signaux sonores
- 10** Fonction Vacation
- 11** Éclairage innovant
- 12** Fermeture automatique des portes et des bacs

FR  
EN  
NL

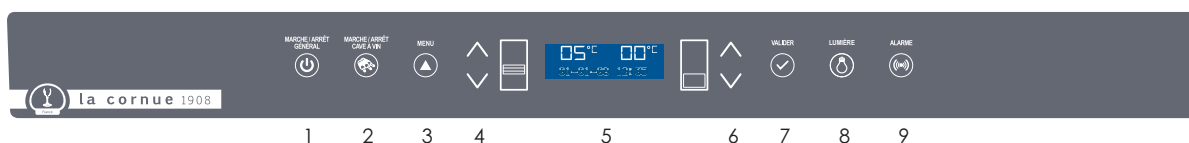
## 3 Avant de commencer

### 3.4 Contrôle électronique

L'innovant système de contrôle électronique mis au point par La Cornue maintient constante la température des trois compartiments et l'affiche sur l'écran du panneau de commande. Il permet par ailleurs l'interaction de l'utilisateur avec le système de contrôle, moyennant la configuration personnalisée des différentes fonctions et l'envoi de messages sonores et/ou visuels, au cas où se vérifieraient des anomalies de fonctionnement de l'appareil.

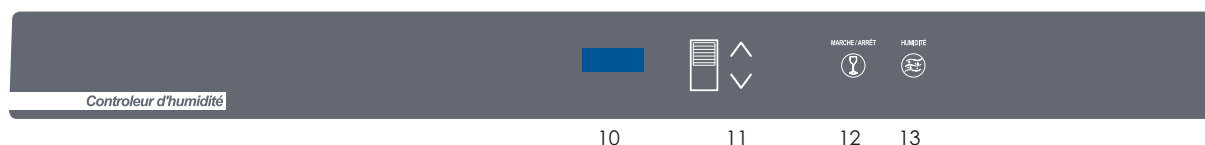
### 3.5 Panneau de commande principal

#### Panneau de commande Cave à Vins



- |   |                                                                                     |                                |                                                                                                                                                                                                           |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |    | <b>Marche/Arrêt général</b>    | Permet l'arrêt complet et la mise en marche de l'appareil (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).                                                                                                      |
| 2 |    | <b>Marche/Arrêt Cave à Vin</b> | Permet l'arrêt et la mise en marche du compartiment Cave seulement (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).                                                                                             |
| 3 |   | <b>Menu</b>                    | Permet l'accès au menu des fonctions de l'appareil                                                                                                                                                        |
| 4 |  | <b>Réglage du Cave à Vin</b>   | En effleurant les touches Réglage, il est possible de modifier la température déjà configurée pour le compartiment Cave et de se déplacer à l'intérieur du menu interactif.                               |
| 5 |  | <b>Affiche</b>                 | Affiche les températures des compartiments Cave et TriMode, la date et l'heure, les fonctions Menu et les messages visuels.                                                                               |
| 6 |  | <b>Réglage du TriMode</b>      | En effleurant les touches Réglage, il est possible de modifier la température pré-configurée selon les choix d'utilisation du compartiment TriMode (congélateur, réfrigérateur ou Contrôleur d'Humidité). |
| 7 |  | <b>Valider</b>                 | Permet de confirmer les choix opérés moyennant Menu.                                                                                                                                                      |
| 8 |  | <b>Lumière</b>                 | Permet d'illuminer les compartiments Cave et Contrôleur d'humidité même lorsque la porte est fermée.                                                                                                      |
| 9 |  | <b>Alarme</b>                  | Clignote pour signaler les éventuelles anomalies de fonctionnement, également mises en évidence par un signal sonore. Désactivable moyennant l'effleurage de la touche.                                   |

#### Panneau de commande Contrôleur d'humidité



- |    |                                                                                     |                                         |                                                                                                                                                      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 |  | <b>Affiche</b>                          | Affiche la température du compartiment Contrôleur d'humidité.                                                                                        |
| 11 |  | <b>Réglage du Contrôleur d'Humidité</b> | En effleurant les touches Réglage, il est possible de modifier la température reconfigurée pour le compartiment Contrôleur d'humidité.               |
| 12 |  | <b>Marche/Arrêt</b>                     | Permet l'arrêt et la mise en marche du compartiment Cave seulement (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).                                        |
| 13 |  | <b>Humidité</b>                         | Permet le réglage de l'humidité à l'intérieur des compartiments Cave et Contrôleur d'humidité sur trois niveaux: Haute (H), Moyenne (A), Basse (LO). |

### Première mise en marche

Lorsque l'appareil est branché au réseau électrique mais n'a pas encore été mis en marche, sur l'écran s'affiche le message

**Stand by**

(message de sécurité pour avertir que l'appareil est sous tension), tandis que toutes les touches du panneau sont éteintes.

Pour mettre en marche tous les compartiments de l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Unit ☺.

Lors de chaque allumage, l'appareil effectue une procédure d'auto-diagnostic de la durée de 3 minutes avant de se mettre en marche complètement.

### Arrêt du compartiment Vins

Une fois mis en marche tous les compartiments de l'appareil, il est possible d'arrêter le compartiment vins seulement en appuyant pendant 3 secondes sur la touche relative.

Le compartiment TriMode reste allumé et ne peut être éteint qu'en arrêtant complètement l'appareil.

### Remise en marche du compartiment et Cave

Appuyer de nouveau pendant 3 secondes sur la touche relative.

### Arrêt complet

Pour arrêter complètement l'appareil durant les opérations de nettoyage ou d'entretien, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Unit ☺. Débrancher également la fiche de la prise d'alimentation et appuyer sur l'interrupteur omnipolaire qui l'alimente.

### Arrêt pendant de longues périodes

Après avoir complètement arrêté l'appareil et après l'avoir débranché de la prise d'alimentation, le vider de tout son contenu, le nettoyer et l'essuyer et laisser les portes et les bacs partiellement ouverts afin d'éviter que ne se forment de mauvaises odeurs.



Afin d'éviter la modification accidentelle des configurations, le clavier se bloque automatiquement après un certain temps et sur l'écran apparaît le message "keypad locked". Pour le réactiver, appuyer en même temps sur les touches Menu et Réglages (Down) pendant 3 secondes.

Si lors de la première mise en marche, n'apparaît pas le message Stand-by, cela signifie que l'appareil a déjà commencé la procédure de refroidissement. Dans ce cas désactiver les éventuels messages sonores en effleurant la touche Alarm ☹, refermer la porte et attendre que les températures programmées soient atteintes.

Lors de la première mise en marche, il ne sera pas possible d'utiliser le Menu pour une éventuelle modification des pré-configurations faites en usine tant que ne sera pas atteinte la température pré-configurée. Il est toutefois possible de régler tout de suite l'heure et la date, des paramètres nécessaires pour activer certaines fonctions spéciales.

Si n'est arrêté que le compartiment Contrôleur d'humidité ou le compartiment Cave, le ventilateur correspondant continue à fonctionner de manière autonome afin de prévenir la possible formation d'odeurs et de moisissures.

## 4 Mise en marche et arrêt de l'appareil

### 4.2 Comment régler la température en fonction des différentes exigences

Pour régler la température dans les différents compartiments, appuyer sur la touche Réglage  correspondant au compartiment (voir chapitre 3.5). Si le clavier est bloqué (message "keypad locked"), appuyer en même temps sur les touches Menu  et Réglage (Down)  pendant 3 secondes.

#### Compartiment à Vins

Chaque modèle est attentivement testé avant de quitter l'usine et réglé de manière à garantir de hautes performances et des consommations contenues. La température idéale pour la conservation des vins, toutefois, dépend des variétés de vins que l'on veut conserver, de la modalité de conservation (Cave pour la conservation et dégustation ou Contrôleur d'humidité pour la conservation et le vieillissement de bouteilles de haute qualité), mais aussi des goûts personnels. Nous vous invitons dans tous les cas à consulter le guide concernant la conservation des vins reporté ci-après dans ce manuel.

Selon les nécessités, il est possible de reconfigurer les températures comme suit:

- Compartiment Contrôleur d'humidité:  
de +8° C à +18° C (de 46.4° F à 53.6° F),  
la température pré-configurée est de +12° C (53.6° F).
- Compartiment Cave:  
de +4° C à +18° C (de 39.2° F à 53.6° F),  
la température pré-configurée est de +10° C (50° F).

#### Compartiment TriMode

Le compartiment TriMode sort de l'usine configuré comme Congélateur mais peut également fonctionner comme compartiment Réfrigérateur ou Fresco.

Les instructions pour la conservation sont fournies au paragraphe "Configurations et fonctions spéciales".

Selon les nécessités, il est possible de reconfigurer les températures comme suit:

- Compartiment Congélateur: de -15° C à -22° C (de 5° F à -7,6° F),  
la température conseillée et pré-configurée est de -18° (0° F)
- Compartiment Réfrigérateur: de +2° C à +8° C (de 35.6° F à 46.4° F),  
la température conseillée et pré-configurée est de +5° C (41° F).
- Compartiment Fresco: de -2° C à +2° C (de 28.4° F à 35.6° F),  
la température conseillée et pré-configurée est de 0° C (32° F).



**La température affichée peut légèrement varier par rapport à celle configurée suite à une ouverture continue des portes ou à l'introduction d'aliments à température ambiante ou en grandes quantités.**

**6 à 12 heures peuvent être nécessaires pour atteindre la température sélectionnée.**

### 4.3 Signaux d'information et d'anomalie sur l'écran

Un système de contrôle intégré fournit des informations moyennant des signaux lumineux ou des messages textuels visualisés sur l'écran. Le signal d'information s'affiche avec un texte fixe tandis que le signal d'anomalie s'affiche avec un texte clignotant.

Le signal sonore qui accompagne certains signaux d'anomalie peut être désactivé en effleurant la touche Alarme  sur le panneau de commande principal.

La liste des signaux d'anomalie est reportée à la fin de ce manuel.

Il est possible de personnaliser le fonctionnement de votre La Cornue afin de l'adapter aux différentes exigences d'utilisation, en reconfigurant les paramètres principaux (Réglages) ou en activant les fonctions spéciales (Fonctions).

Les fonctions apparaissent sur l'écran principal en effleurant la touche Menu (▲).

Les touches Réglage (↕) permettent le défilement des fonctions disponibles, sélectionnées en effleurant la touche Valider (✓) et sur l'écran apparaît l'état actuel de la fonction.

Toujours moyennant les touches Réglage (↕), il est possible de se déplacer à l'intérieur de la fonction sélectionnée, en l'activant ou en la désactivant en effleurant la touche Valider (✓).

Une fois confirmée la fonction, sur l'écran apparaîtra automatiquement le menu principal pour choisir d'autres fonctions.

Il est à tout moment possible de retourner au choix précédent moyennant la touche Menu (▲).

La langue des messages qui apparaissent sur l'écran peut être changée comme suit:

Entrer dans le menu en appuyant en même temps sur les touches Menu (▲) et Valider (✓), au moyen des touches Réglage (↕) choisir Réglages et après confirmer avec la touche Valider (✓). Ensuite choisir la fonction Langue et la langue souhaitée.

FR

EN

NL



Afin d'éviter la modification accidentelle des configurations, le clavier se bloque automatiquement après un certain temps et sur l'écran apparaît le message "clavier bloquée". Pour le réactiver, appuyer en même temps sur les touches Menu (▲) et Réglage (↕) pendant au moins 3 secondes.

## Fonctions spéciales pouvant être activées moyennant le Menu 5.2

### Fonctions Cave à Vins

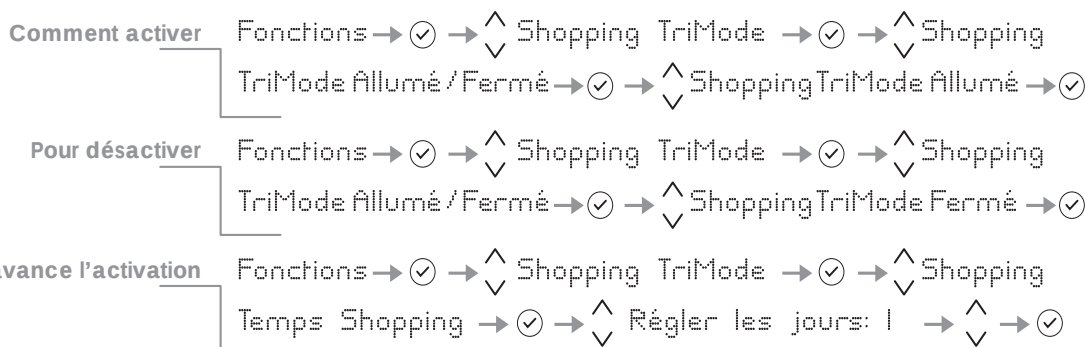
Pour utiliser les fonctions spéciales, sélectionner la touche Menu (▲) yennant la touche Réglage (↕) accéder au menu en confirmant le choix Fonctions.

### Shopping TriMode

La fonction doit être activée au moins 24 heures avant l'introduction dans le TriMode d'aliments à température ambiante ou quelques heures avant l'introduction d'aliments déjà congelés qui ont subi une augmentation modérée de la température.

La fonction se désactive automatiquement à la fin de la période de fonctionnement programmée. Il est possible de programmer par avance l'activation de la fonction. Après une coupure prolongée de courant, il est nécessaire de réactiver la fonction.

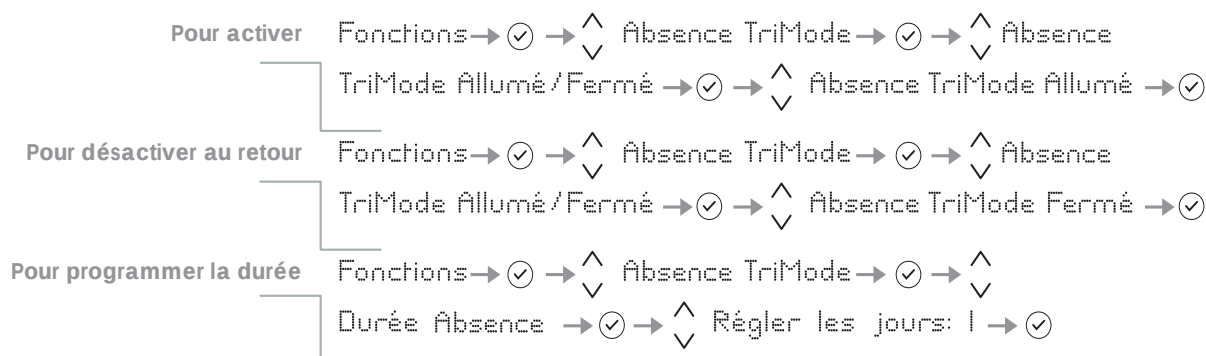
Il est possible de programmer avec une avance allant de 1 à 12 heures.



## 5 Configurations et Fonctions Spéciales

### Absence TriMode

La fonction (recommandée en cas d'absences prolongées car elle permet une importante économie d'énergie) amène la température du compartiment TriMode à -18°C (46.4°F) si le compartiment est configuré comme Congélateur et à +14°C (57.2°F) si le compartiment est configuré comme Réfrigérateur. La fonction ne peut pas être activée si le compartiment est configuré comme Contrôleur d'Humidité. La fonction reste active même si se vérifie une longue coupure du courant.

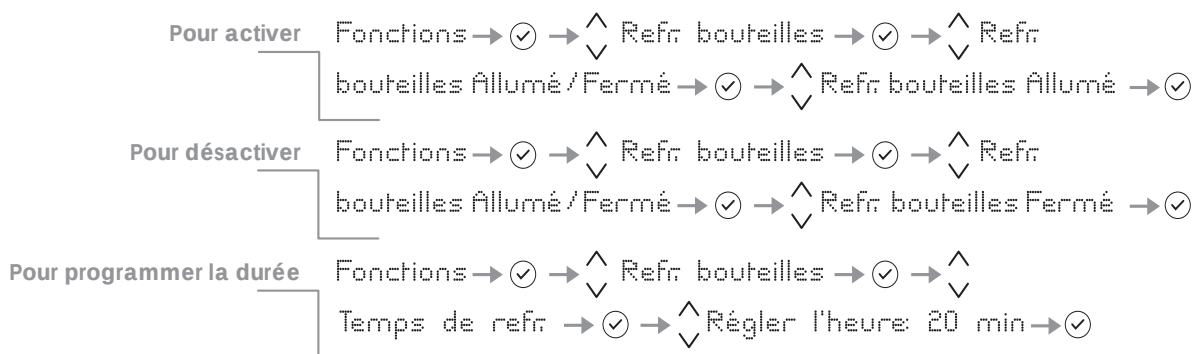


### Refr. Bouteilles

La fonction peut être activée pour refroidir rapidement des boissons, en les mettant à l'intérieur du compartiment Congélateur.

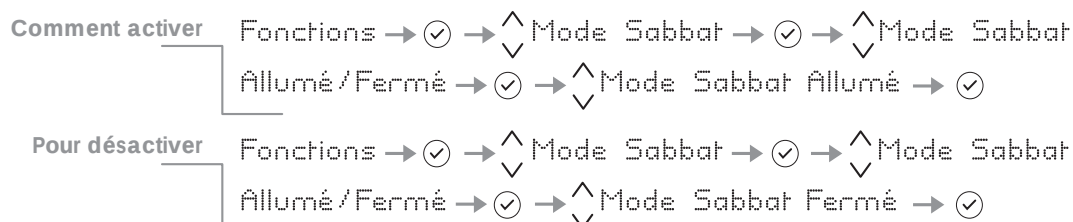
Il est possible de sélectionner une durée du temps de refroidissement allant de 1 à 45 minutes. Un signal sonore avertira que la température optimale a été atteinte.

Après avoir prélevé les boissons, désactiver le signal sonore en effleurant la touche Alarme (🔊).



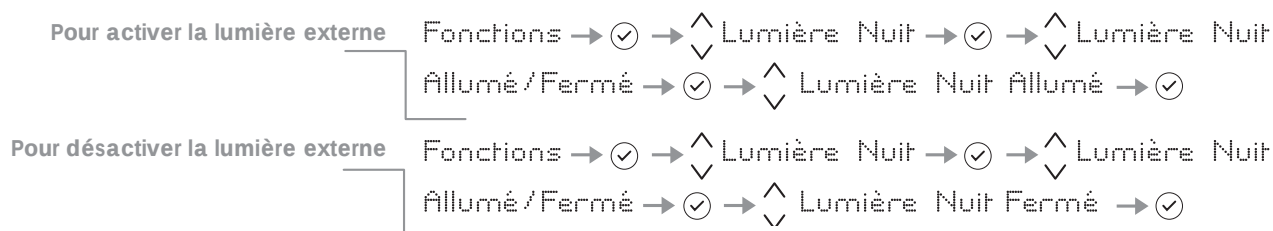
### Mode Sabbat (Option)

Cette fonction permet de respecter l'observance de certaines règles religieuses qui demandent que l'appareil ne soit pas affecté par l'ouverture des portes (le fonctionnement thermostatique, l'éclairage intérieur et la fabrication des glaçons ne sont pas opérationnels dans ce mode).



## Lumière Nuit (Option)

La fonction Lumière Nuit active une lumière externe sur le socle de l'appareil.



## Filtre Air (Option)

La fonction Voir état permet d'afficher la quantité d'air exacte, en litres, et le temps qui reste avant l'usure du filtre. La fonction Reset Filter remet à zéro le comptage de la quantité d'air filtrée et du temps écoulé depuis le dernier remplacement. Il est nécessaire de remettre à zéro le comptage après chaque remplacement de la cartouche.



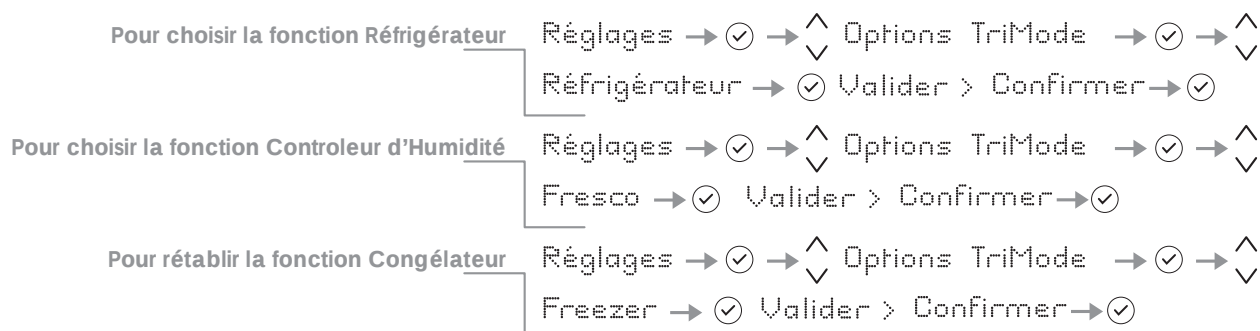
FR  
EN  
NL

## Configurations de base du Menu 5.3

Sélectionner la touche Menu (▲) et moyennant la touche Réglage (↕) choisir Réglages.

### Options TriMode

Le compartiment Congélateur peut fonctionner comme compartiment Réfrigérateur ou comme compartiment Controleur d'Humidité et peut donc opérer avec les températures les plus adéquates pour ces compartiments.



## 5

Cette fonction offre la possibilité de rétablir les réglages de base configurés en usine en annulant toute modification effectuée par la suite.

## Pour rétablir les réglages de base

L'écran affichera la date comme gg:mm:aa (jour:mois:année), le jour clignotera. Avec les touches Réglage  modifier la configuration, confirmer avec Valider  pour passer à la configuration suivante; une fois confirmée l'année, la date sera configurée.

### Pour configurer la date

Avec cette fonction il est possible de désactiver/activer l'affichage de la date sur l'écran.

### Pour activer la date

### Pour désactiver la date

L'écran affiche l'heure et les minutes comme hh:mm et avec hh: clignotant. Avec les touches Réglage  peut être modifiée la configuration qui doit être confirmée moyennant la touche Valider  pour passer à la configuration suivante; lors de la confirmation des mm: l'heure sera configurée. Cette fonction permet de choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.

## Pour configurer l'heure

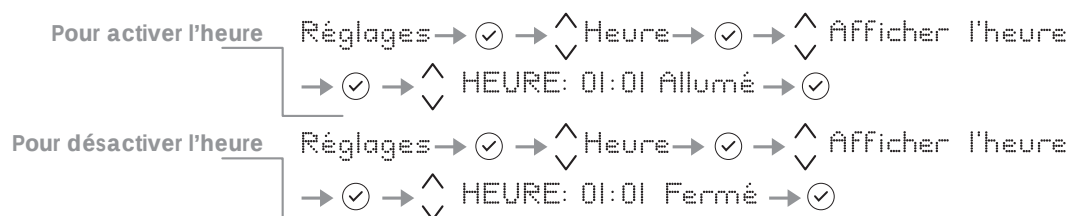
Cette fonction permet de choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.

### Pour configurer l’affichage à 12 h

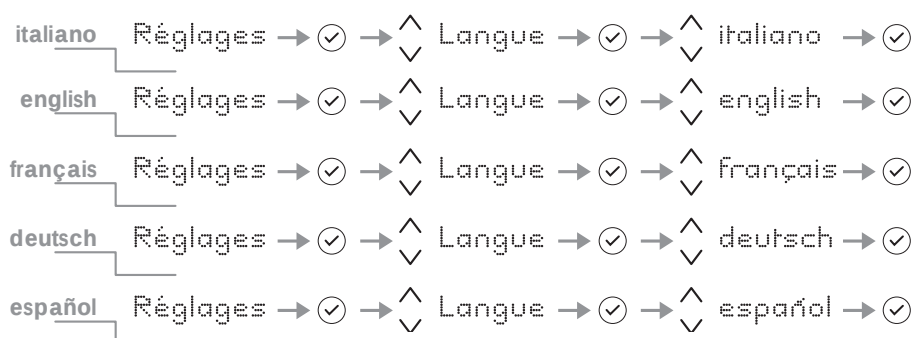
### Pour configurer l'affichage à 24 h

**Afficher l'heure**

Avec cette fonction il est possible d'activer/désactiver l'affichage permanent de l'heure.

**Langue**

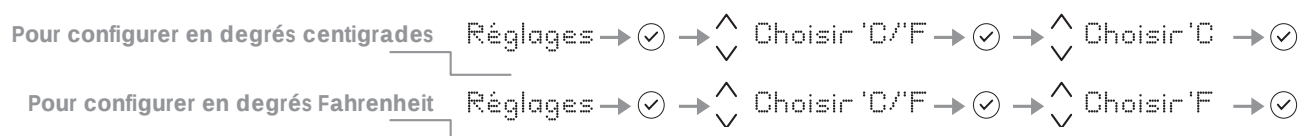
La fonction permet de choisir la langue dans laquelle les messages sont visualisés à l'écran.



**FR**  
**EN**  
**NL**

**Choisir °C/°F**

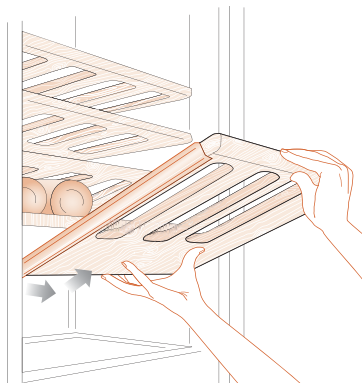
Cette fonction permet l'affichage de la température en degrés centigrades ou en degrés Fahrenheit. En général, l'appareil est configuré pour un affichage en degrés centigrades.



## 6 Équipement interne

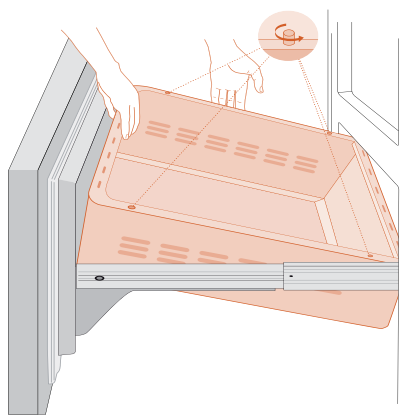
### 6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait)

#### Étagères pour Vins



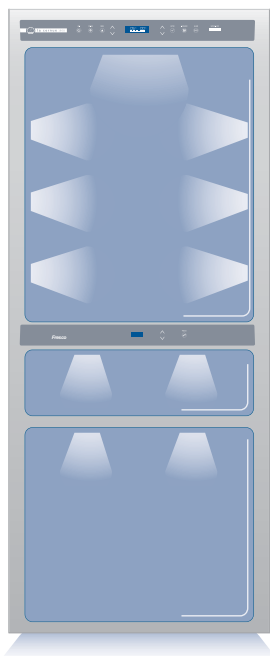
Les étagères peuvent être facilement retirées pour le nettoyage. Retirer les bouteilles, extraire complètement l'étagère, l'incliner vers le haut jusqu'à libérer les roulettes de coulissement de leur logement et l'enlever.

#### Bac TriMode



Le bac TriMode supérieur peut être retiré selon les mêmes modalités que le bac Contrôleur d'Humidité.

- pour retirer le bac inférieur, dévisser les quatre tourillons de fixation.



Afin de permettre une vision interne optimale un système à LED illumine directement les différentes zones du compartiment Réfrigérateur, des bacs Contrôle d'Humidité et du bac Congélateur.

Sur certains modèles, est également prévu un système d'éclairage externe situé à la base de l'appareil.

En cas d'anomalies et/ou de pannes du système d'éclairage, il est nécessaire de s'adresser exclusivement au service d'assistance technique La Cornue.

## Utilisation du compartiment TriMode 8.1

FR

EN

NL

Le compartiment TriMode, associé au compartiment Cave et Contrôle d'humidité, permet une grande flexibilité d'utilisation de l'appareil.

Certaines de ces possibilités sont :

### Modalité Congélateur

- Liqueurs tels que vodka, gin, tequila, schnaps, limoncello et les verres pour les servir
- Réfrigération rapide de boissons, en activant la fonction bottle cooler
- Conservation d'élèves quantités de glace.

### Modalité Réfrigérateur

- Comme élargissement de la Cave ou de la Contrôle d'humidité
- Pour la réfrigération de bière et soft drinks
- Pour la conservation de plats froids et de snacks.

### Modalité Contrôle d'Humidité

- Pour la conservation de jambon, saumon,
- préparations gourmet.

Il est évidemment possible d'utiliser le compartiment de manière tout à fait traditionnelle. Pour cela sont fournies des indications et des conseils qui permettront de conserver au mieux dans le temps et en toute sécurité les aliments.

## 9 Conservation des Vins

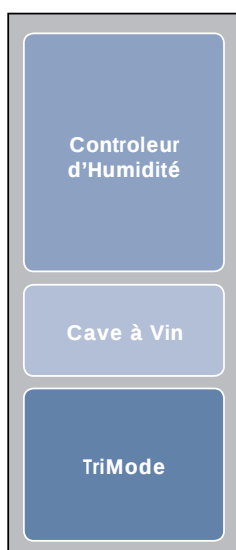
### Indications générales Cave à Vins

Évidemment, les vins peuvent être conservés dans le temps, si maintenus dans un lieu adéquat qui respecte les conditions suivantes:

- Température adéquate et sans grandes variations dans le temps
- Niveau d'humidité contrôlé
- Protection de la lumière
- Absence de bruits et de vibrations
- Absence d'odeurs
- Positionnement horizontal de la bouteille

Toutes ces conditions sont pleinement respectées dans le Wine Cellar La Cornue.

### 9.2 Température de conservation



**Modèle avec Contrôleur d'Humidité et Cave à Vin**

L'espace offert par les compartiments Cave et Contrôleur d'humidité, qui peuvent être agrandis si nécessaire en activant également comme cave le compartiment TriMode, permet la conservation à trois différentes températures des meilleurs vins.

Les trois compartiments sont initialement réglés selon les températures suivantes :

- **Compartiment Contrôleur d'Humidité**  
+12° C (53.6° F) - réglable de +8° C à +18° C (de 46.4° F à 53.6° F)
- **Compartiment Cave a Vin**  
+10° C (50° F) - réglable de +4° C à +18° C (de 39.2° F à 53.6° F)
- **Grand bac TriMode**  
-18° (0° F) - réglable de -15° C à -22° C (de 5° F à -7,6° F) (modalité Congélateur)

Pour transformer le compartiment TriMode en espace cave, accéder au Menu, le configurer comme réfrigérateur et le régler avec une température comprise entre +4° C et +8° C (de 39.2° F à 46.4° F).

Toutes les températures peuvent être modifiées selon les caractéristiques des vins et des exigences personnelles, il est toutefois important de maintenir la température la plus constante possible dans le temps.

De rapides et grandes excursions thermiques peuvent en effet déterminer une dilatation du liquide et une maturation anticipée du vin.

Il faut en outre éviter une température trop basse (en dessous de 4° C - 39.2° F) qui pourrait déterminer la formation de dépôts et endommager les qualités esthétiques du vin.

Tous les compartiments offrent des conditions optimales et tiennent compte de toutes ces exigences. Le compartiment Contrôleur d'humidité, en particulier, est contrôlé thermostatiquement et de manière extrêmement raffiné et garantit un soin et une attention maximum dans le temps des bouteilles de haute qualité.

## Temps de conservation 9.3

L'amélioration du vin dans le temps et sa durée en général dépendent des caractéristiques de la variété et de la typologie d'appartenance. Ci-dessous est indiqué la période optimale de conservation et de vieillissement pour les différentes typologies dans les conditions idéales de conservation offertes par votre appareil. Dans tous les cas, et en particulier pour les vins de haute qualité, suivre les conseils offerts par le producteur de la bouteille.

| TYPLOGIE DU VIN                      | TEMPÉRATURE DE CONSERVATION | TEMPS DE CONSERVATION |
|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------|
| Vins Nouveaux                        | de 12° à 14° C              | 6 mois                |
| Vins Mousseux doux                   | de 8° à 10° C               | 1 an                  |
| Vins Rosés                           | de 10° à 14° C              | 1 an                  |
| Vins Pétillants                      | de 10° à 12° C              | 1 - 2 ans             |
| Vins Blancs normaux                  | de 10° à 14° C              | 1 - 2 ans             |
| Vins Rouges légers                   | de 12° à 14° C              | 2 ans                 |
| Vins Mousseux Secs                   | de 8° à 10° C               | 2 ans                 |
| Vins Mousseux Classiques             | de 8° à 10° C               | 3 - 4 ans             |
| Vins Blancs Vigoureux ou en Barrique | de 8° à 12° C               | 3 - 5 ans             |
| Vins Rouges normaux                  | de 14° à 16° C              | 3 - 5 ans             |
| Vins Rouges Vigoureux ou en Barrique | de 14° à 18° C              | 7 - 10 ans            |
| Vins de Paille ou Liqueureux         | de 16° à 18° C              | 10 - 15 ans           |



## Température de dégustation 9.4

En général, on considère pour les blancs une température de service optimale comprise entre 10 et 12° C et pour les rouges entre 12 et 14° C. Certains vins, toutefois, peuvent être meilleurs à des températures plus élevées ou plus basses.

Durant l'été, il est en général préférable de déguster les vins un peu plus froids qu'en hiver.

Et en particulier, considérer que:

### Vins Blancs

Les vins blancs ne doivent pas être servis à des températures élevées, étant en général plus acides que les vins rouges et peu tanniques et par conséquent plus agréables à de basses températures. Il est préférable de servir ces vins entre 10° C et 14° C. Les vins blancs jeunes, frais et aromatiques peuvent également être servis à 10° C tandis que ceux moins aromatiques à 12° C. Les températures comprises entre 12° C et 14° C sont par contre réservées aux vins blancs doux et mûrs qui ont été raffinés en bouteilles pendant quelques années. Des températures de dégustation plus élevées favoriseraient l'exaltation du caractère doux du vin au détriment de l'acidité et de la sapidité qui sont considérées des caractéristiques agréables et souhaitées de ce type de vin.

### Vins Rosés

Le vin rosé est servi aux mêmes températures que les vins blancs. Ces vins peuvent toutefois présenter un certain contenu de tannin et dont être agréables à des températures plus élevées. Ils sont servis à des températures comprises entre 10° C et 12° C, si jeunes et frais, et entre 12° C et 14° C, si plus robustes et mûrs.

## 9 Conservation des Vins

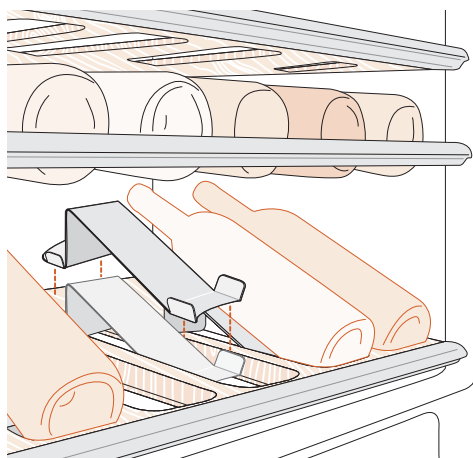
**Vins Nouveaux** Pour leur particulière technique de vinification, les vins nouveaux ont une basse tannicité et sont plus agréables si servis entre 12° C et 14° C.

**Vins Rouges** Ayant par nature une tannicité plus élevée et une acidité plus basse, les vins rouges sont en général servis à des températures plus hautes. Les jeunes plus pauvres en tannin se servent en général entre 14° C et 16° C, tandis que ceux avec du corps et riche en tannin peuvent être servis à 18° C. Certains vins affinés pendant des années en bouteille, avec encore du corps et tanniques, peuvent être servis à 18° C voire même à 20° C. Les vins rouges jeunes peu tanniques et peu structurés sont par contre agréables à des températures plus basses, entre 12° C et 14° C.

**Vins Mousseux** Il est difficile de fournir des indications valables pour la grande variété de mousseux existants. En général, les mousseux plus doux et aromatiques sont servis à des températures plus basses, jusqu'à 8° C, tandis que les mousseux plus tanniques peuvent être servis à des températures plus hautes, jusqu'à 14° C. Les mousseux secs sont en général servis entre 8° C et 10° C. Même les mousseux classiques sont en général servis à ces températures, qui toutefois peuvent également arriver à 12° C en cas de mousseux affinés pendant de longues périodes. Il est dans tous les cas conseillé de suivre, en particulier pour les vins les plus importants, les conseils et les recommandations du producteur de la bouteille.

**Vins Liquoreux et de Paille** Ce type de vins peut être servi à des températures comprises entre 16° C et 18° C, toutefois, selon les goûts personnels, pour atténuer la saveur douce des vins de paille, ceci peut être également servi à une température de 10° C.

### 9.5 Positionnement des bouteilles



Les étagères coulissantes sont réalisées en bois et galbées de manière à accueillir les bouteilles dans les formats les plus classiques de la tradition ou du design plus moderne.

Afin d'éviter la possible cession d'odeurs ou de substances non naturelles au vin, le bois n'est traité avec aucune peinture. Ceci permet au bois de "respirer" en harmonie avec le bouchon des bouteilles et de contribuer à l'équilibre du degré d'humidité dans le compartiment, en assurant en outre un support "naturel" à la bouteille qui garantit le parfait équilibre de la température à l'intérieur de la bouteille.

Que votre collection comprenne des bouteilles de haute qualité ou de petites bouteilles, celles-ci pourront trouver tout l'accueil nécessaire dans La Cornue Cave à Vin. Un accessoire particulier, fourni sur demande, vous permettra de les disposer en position inclinée, afin de mettre en évidence l'étiquette des bouteilles les plus importantes.

Les bouteilles Magnum pourront également y être disposées, en prenant soin de retirer l'étagère supérieure à celle qui les accueillera.

Au cas où le compartiment TriMode serait utilisé comme cave, les bouteilles pourront y être rangées en position verticale, en faisant attention à ce qu'elles ne bougent pas, ni se touchent entre elles. Un accessoire prévu à cet effet peut être fourni sur demande.

## Conseils pour une bonne conservation des aliments frais 10.1



### Légumes

Lavez les légumes avec de l'eau froide et essuyez-les bien. Rangez-les dans des récipients sous-vide, dans des bacs en plastique ou dans des sachets perforés.



### Fruits

Lavez et essuyez les fruits frais. Mettez les fruits très parfumés dans des sachets en plastique. Les fruits devront être rangés dans le compartiment Contrôleur d'Humidité à basse humidité.



### Viandes emballées

Rangez-la dans le réfrigérateur dans son emballage original. Après l'ouverture, enveloppez hermétiquement les aliments restants dans des sachets en plastique ou dans des feuilles d'aluminium.



### Viande, poisson et volaille frais

Retirez l'enveloppe originale, mettez-les dans des sachets en plastique et rangez-les immédiatement dans le réfrigérateur.



### Œufs

Rangez les œufs, sans les laver, dans leur carton ou dans le récipient prévu à cet effet. Contrôlez la date de péremption et dans tous les cas consommez-les dans les deux semaines qui suivent l'achat.



### Lait, crèmes et fromages frais

Ils doivent être conservés dans leur boîte originale fermée. Positionnez-les sur les clayettes du réfrigérateur et consommez-les dans les 5 jours.



### Fromages

Rangez-les dans leur emballage original. Une fois ouverts, fermez-les hermétiquement dans des sachets en plastique ou dans des feuilles d'aluminium.

### Restes

Laissez-les refroidir, couvrez-les hermétiquement avec une feuille d'aluminium et rangez-les dans des récipients hermétiques afin d'éviter qu'ils ne sèchent et qu'ils ne dégagent une odeur.

FR  
EN  
NL

## Conseils pour une bonne conservation des aliments surgelés. 10.2



### Aliments surgelés

Rangez les aliments dans les sachets en plastique prévus à cet effet pour la surgélation. Ces sachets doivent être aussi bien hermétiques, qu'étanches. Ne recongelez pas les aliments déjà décongelés.



### Glaçe

La solidité de la glace dépend de la quantité de crème fraîche qu'elle contient. En général, une bonne glace a un haut contenu de crème fraîche et il faudra une température très basse dans le congélateur pour maintenir sa solidité. La glace peu solide n'est par conséquent pas toujours signe d'un problème de température.



Lors du rétablissement du courant électrique, après une coupure prolongée, un signal sonore indique que la température du réfrigérateur a dépassé le seuil de température correcte de conservation, tandis que les écrans affichent pendant une minute les températures les plus hautes relevées à l'intérieur des compartiments, ceci afin de permettre à l'utilisateur de décider comment mieux utiliser les aliments conservés. Une minute après, les écrans se remettent à fonctionner normalement, tandis que la touche Alarme (🔊) continuera à clignoter; en effleurant la touche Alarme (🔊) il sera possible de visualiser de nouveau les températures enregistrées les plus hautes.

# 11 Temps recommandés pour la conservation des aliments

| Aliments frais                                             | Zone de conservation               | Temps         |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|
| <b>Viandes crues</b>                                       |                                    |               |
| Gros morceau                                               | Compartiment Fraîcheur             | 4 jours       |
| Steaks, volaille et gibier                                 | Compartiment Fraîcheur             | 3 jours       |
| Viande hachée                                              | Compartiment Fraîcheur             | 1-2 jours     |
| Carpaccio                                                  | Compartiment Fraîcheur             | tout de suite |
| <b>Viandes cuites</b>                                      |                                    |               |
| Bouillies et rôties                                        | Compartiment Réfrigérateur         | 2 jours       |
| Ragoût de viande                                           | Compartiment Réfrigérateur         | 6 jours       |
| <b>Poisson</b>                                             |                                    |               |
| Poisson cru et cuit                                        | Compartiment Fraîcheur             | 2 jours       |
| Soupes et bouillon                                         | Compartiment Réfrigérateur         | 2 jours       |
| Pâtes                                                      | Compartiment Réfrigérateur         | 2 jours       |
| Charcuterie ouverte                                        | Compartiment Controleur d'Humidité | 3 jours       |
| Fromages frais                                             | Compartiment Controleur d'Humidité | 2-3 jours     |
| Fromages secs bien protégés                                | Compartiment Réfrigérateur         | quelques mois |
| Œufs (frais et non lavés)                                  | Compartiment Réfrigérateur         | 2 semaines    |
| Boîte ouverte                                              | Compartiment Réfrigérateur         | 2-3 jours     |
| Légumes crus (dans des sachets perforés)                   | Compartiment Controleur d'Humidité | 1 semaine     |
| Aliments congelés                                          | Zone de conservation               | Temps         |
| Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau (steaks)          | Compartiment Congélateur           | 6-12 mois     |
| Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau (viandre avec os) | Compartiment Congélateur           | 4-6 mois      |
| Viande de bœuf hachée                                      | Compartiment Congélateur           | 1-2 mois      |
| Viandes de porc (sans os)                                  | Compartiment Congélateur           | 4-6 mois      |
| Viandes de porc (avec os)                                  | Compartiment Congélateur           | 2-3 mois      |
| Viande de porc hachée                                      | Compartiment Congélateur           | 1-2 mois      |
| Restes de viande                                           | Compartiment Congélateur           | 2-3 mois      |
| Poulet et dinde entiers                                    | Compartiment Congélateur           | 8-12 mois     |
| Oie, canard et pintade                                     | Compartiment Congélateur           | 4-8 mois      |
| Poisson                                                    | Compartiment Congélateur           | 1-2 mois      |
| Crustacés                                                  | Compartiment Congélateur           | 2-3 mois      |
| Aliments cuits                                             | Compartiment Congélateur           | 1-2 mois      |
| Légumes                                                    | Compartiment Congélateur           | 8-12 mois     |
| Fruits                                                     | Compartiment Congélateur           | 6-12 mois     |
| Gâteaux et tartes                                          | Compartiment Congélateur           | 2-3 mois      |



Suivre scrupuleusement les instructions détaillées qui se trouvent dans le kit fourni et n'utiliser en aucun cas des produits abrasifs ou métalliques car ceux-ci pourraient rayer et endommager de manière permanente la finition satinée de l'appareil. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil.

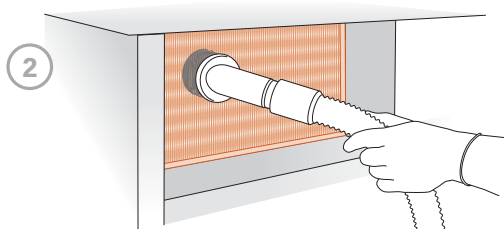
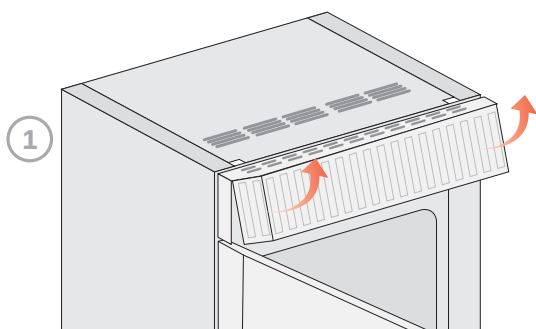
Faire très attention à ne pas endommager le circuit réfrigérant.

Pour le nettoyage des parties en acier, utiliser le chiffon en microfibras et la petite éponge prévue à cet effet qui se trouvent dans le kit fourni avec l'appareil. Pour passer le chiffon et la petite éponge, suivre toujours le sens du satinage de l'acier.

De temps en temps, pour rétablir le brillant de l'acier, passer le chiffon en microfibre légèrement humidifié.

Ne pas utiliser la petite éponge sur les parties en aluminium, telles que, par exemple, les poignées et les profils des clayettes en verre. Veiller à ne pas boucher les ouvertures de ventilation de l'appareil ou de la structure à poussière.

## Nettoyage du condenseur 12.2



Les ailettes du condenseur sont tranchantes, utiliser des protections adéquates pour les mains et les bras pour nettoyer le condenseur en toute sécurité.

Selon le modèle, une grille de ventilation est située au dessus ou au dessous de l'électroménager. Un filtre à mousse est placé derrière la grille afin de protéger le système de ventilation de la poussière.

Pour le nettoyer, utiliser un aspirateur avec une brosse douce à pleine puissance, en balayant le long des ouvertures.

Si la quantité de poussière est importante, la grille de ventilation peut être enlevée pour permettre un nettoyage plus profond du filtre. Vérifiez aussi du condensateur ailette et nettoyez-le si nécessaire.

Procédez comme suit:

- Éteignez l'électroménager en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt général (⏻) du panneau de contrôle principal pour 3s environ.
- Pour les modèles avec ventilation à la base, dévissez les vis de la grille et enlevez-la. Pour les modèles avec ventilation en hauteur, enlevez la grille, qui est emboîtée par des crochets, en tirant vers vous.
- Parfois vous aurez besoin de libérer la grille des crochets en faisant levier sur le haut (voir figure ①).
- Utilisez un tournevis à lame et, pour éviter d'endommager ou d'égratigner la grille, enveloppez la lame avec du ruban protecteur.
- nettoyez en profondeur la grille et le filtre à mousse en utilisant un aspirateur à brosse douce.
- Attendez 30 minutes environ, jusqu'à ce que le condensateur ailette soit refroidi à température ambiante.
- Nettoyez-le à fond comme le montre la figure ② en évitant de l'endommager.
- Réallumez l'électroménager en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt général (⏻) sur le panneau de contrôle principal.

FR

EN

NL

## Nettoyage interne 12.3



Ne pas utiliser d'eau sur les parties électriques, sur les lumières et sur les panneaux de contrôle.



Ne pas mettre d'eau bouillante sur les parties froides en verre.

Ne laver aucune partie du réfrigérateur dans le lave-vaisselle car celle-ci pourrait s'endommager ou se déformer de manière irréparable.

Laver les parties internes et les parties amovibles avec une solution d'eau tiède, très peu de détergent à vaisselle et un peu de bicarbonate de soude.

Rincer et essuyer tout de suite.

Il est recommandé de ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage.

# 13 Guide des solutions aux problèmes

## 13.1 Guide des solutions aux problèmes

En cas d'anomalies de fonctionnement de l'appareil, utiliser ce guide avant d'appeler le service d'assistance: celui-ci aidera à résoudre personnellement le problème ou fournira d'importantes informations à transférer au service d'assistance afin d'assurer un service plus rapide et efficace.

### Message "Appeler SAV"

Les problèmes de fonctionnement sont en général indiqués sur l'écran. Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'utilisateur sont signalés moyennant un code de panne et le message "Appeler SAV"

### Le Réfrigérateur ou le Congélateur ne fonctionnent pas

Les problèmes de fonctionnement sont en général indiqués sur l'écran. Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'utilisateur sont signalés moyennant un code de panne et le message "Call Service"

### Le Réfrigérateur ou le Congélateur est plus chaud que la normale

L'écran signale un code de panne ?  
La température est réglée correctement ?  
Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps ?  
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments ?

### L'appareil fonctionne pendant une longue période de temps

Durant les chaudes journées et avec des températures élevées dans la pièce, il est normal que le compresseur fonctionne de manière prolongée.  
Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps ?  
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments ?  
Contrôler que les portes soient bien fermées et que les aliments ou les récipients n'empêchent pas leur parfaite fermeture.

### Perception de bruits étranges

Il est normal que soient perçus des bruits liés au fonctionnement des ventilateurs ou des compresseurs ou durant la phase de dégivrage.  
Le bruit peut également être plus accentué en fonction du positionnement de l'appareil et de l'espace environnant.

### Formation de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du Réfrigérateur

Si le climat est très humide, l'apparition d'un peu de condensation est normale. L'ouverture de la porte ou des bacs de manière prolongée peut contribuer à la formation de condensation. Veiller dans tous les cas à ce que les portes soient toujours parfaitement fermées.

### Le Réfrigérateur ou Congélateur présente du givre ou de la glace

Les portes sont restées ouvertes longtemps ?  
Les portes ne se ferment pas parfaitement ?  
Si les portes ne se ferment pas parfaitement, contacter l'installateur.  
En cas de formation de givre ou de glace dans le compartiment Fraîcheur, due à des ouvertures fréquentes et prolongées des portes, désactiver pendant un certain temps la fonction Fraîcheur en appuyant sur le bouton correspondant du panneau de commande. Attendre que le givre ou la glace fondent, extraire le bac et essuyer les parois et le fond du compartiment.

### Apparition de mauvaises odeurs à l'intérieur

Nettoyer entièrement l'appareil en suivant les instructions.  
Couvrir hermétiquement tous les aliments.  
Ne pas conserver de manière prolongée les aliments.

### La porte s'ouvre avec difficulté

L'appareil a été conçu pour en permettre la fermeture hermétique. Lorsque la porte est fermée, il est possible que se vérifie une situation de vide: dans ce cas, il est nécessaire d'attendre quelques secondes pour que la pression se rééquilibre, avant d'ouvrir la porte.

| Message sur l'écran                     | Description de l'Anomalie - Cave à Vins                                                                                                                |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Panne électrique</b>                 | Coupure prolongée de l'énergie électrique<br>l'appareil se remet en marche automatiquement en signalant les températures enregistrées les plus chaudes |
| <b>Porte ouverte</b>                    | Porte ouverte<br>le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte                                                                          |
| <b>Grand bac ouvert</b>                 | Grand bac ouvert<br>le message apparaît après une minute d'ouverture du grand bac                                                                      |
| <b>Cave trop chaud</b>                  | Compartiment Cave trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes                                                                                 |
| <b>Cave trop froid</b>                  | Compartiment Cave trop froid<br>attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente                                          |
| <b>Cave à Vin trop chaud</b>            | Compartiment Controleur d'humidité trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes                                                                |
| <b>Cave à Vin trop froid</b>            | Compartiment Controleur d'humidité trop froid<br>attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente                         |
| <b>Réfrigérateur trop chaud</b>         | Compartiment TriMode (modalité Réfrigérateur) trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes                                                     |
| <b>Réfrigérateur trop froid</b>         | Compartiment TriMode (modalité Réfrigérateur) trop froid<br>attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente              |
| <b>Controleur d'Humidité top chaud</b>  | Compartiment TriMode (modalité Controleur d'Humidité) trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes                                             |
| <b>Controleur d'Humidité trop froid</b> | Compartiment TriMode (modalité Controleur d'Humidité) trop froid<br>attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente      |
| <b>Congélateur trop chaud</b>           | Compartiment TriMode (modalité Congélateur) trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes                                                       |
| <b>Congélateur trop froid</b>           | Compartiment TriMode (modalité Congélateur) trop froid<br>attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente                |
| <b>Code de panne... Appeler SAV</b>     | Code de panne<br>s'adresser au Service Après-Vente                                                                                                     |



# 14 Avant d'appeler le service d'assistance technique

## 14.1 Avant d'appeler le service d'assistance technique

Si les conseils susmentionnés ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez notre **Service Après-Vente** à travers le **Numéro**

**33 (0) 01 34 48 36 15**

ou envoyez un e-mail à

**[a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)**

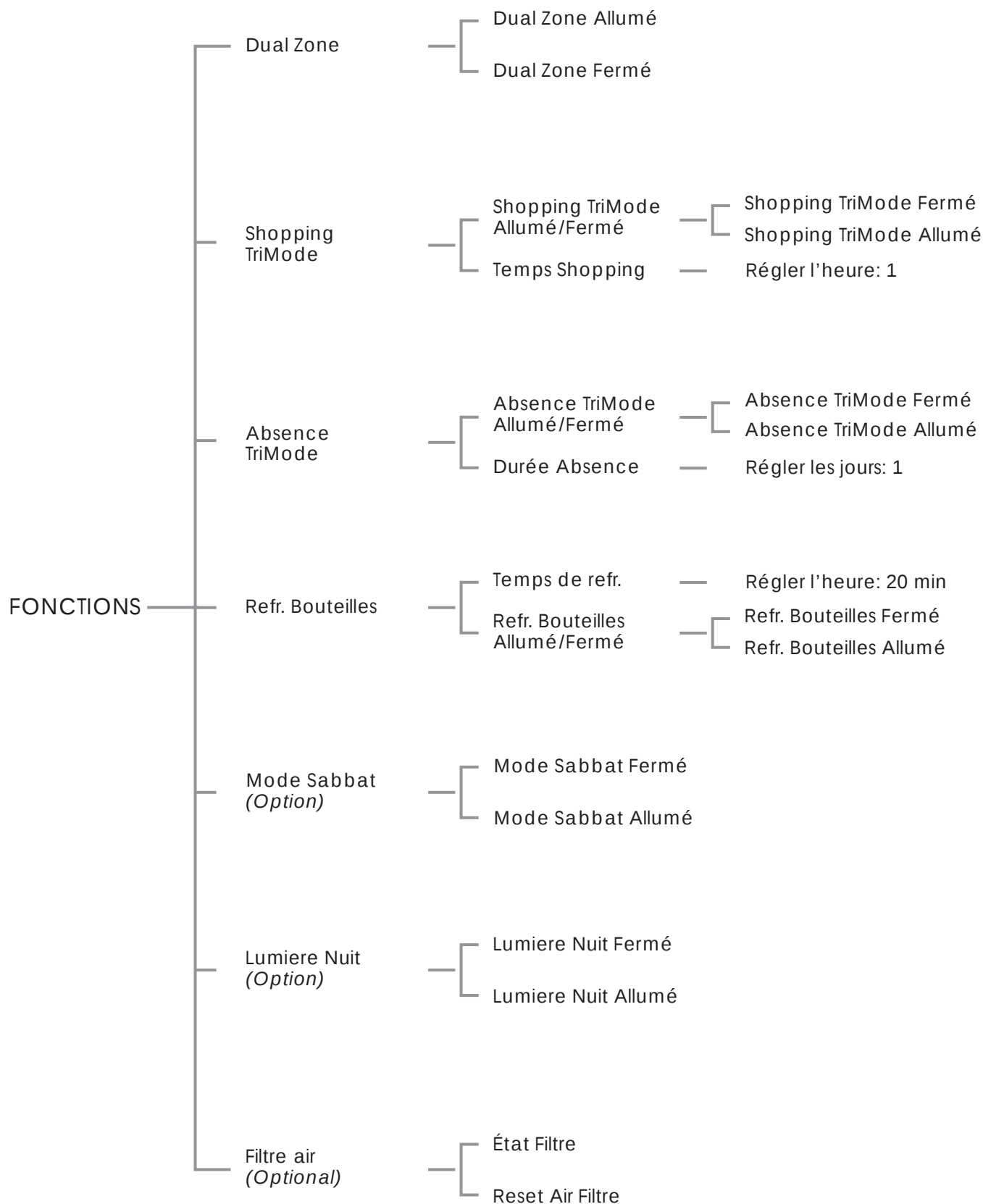
ou à travers notre site

**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**

qui pourra vous mettre en contact avec le **Centre d'Assistance Agréé La Cornue** le plus proche de chez vous.

Avant d'appeler, prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur le certificat de garantie et la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment réfrigérateur (sur les modèles avec Glace celui-ci se trouve derrière le volet du filtre pour l'eau).

Indiquez également les éventuels codes de panne (Error Code ... Call Service) qui apparaissent sur l'écran.

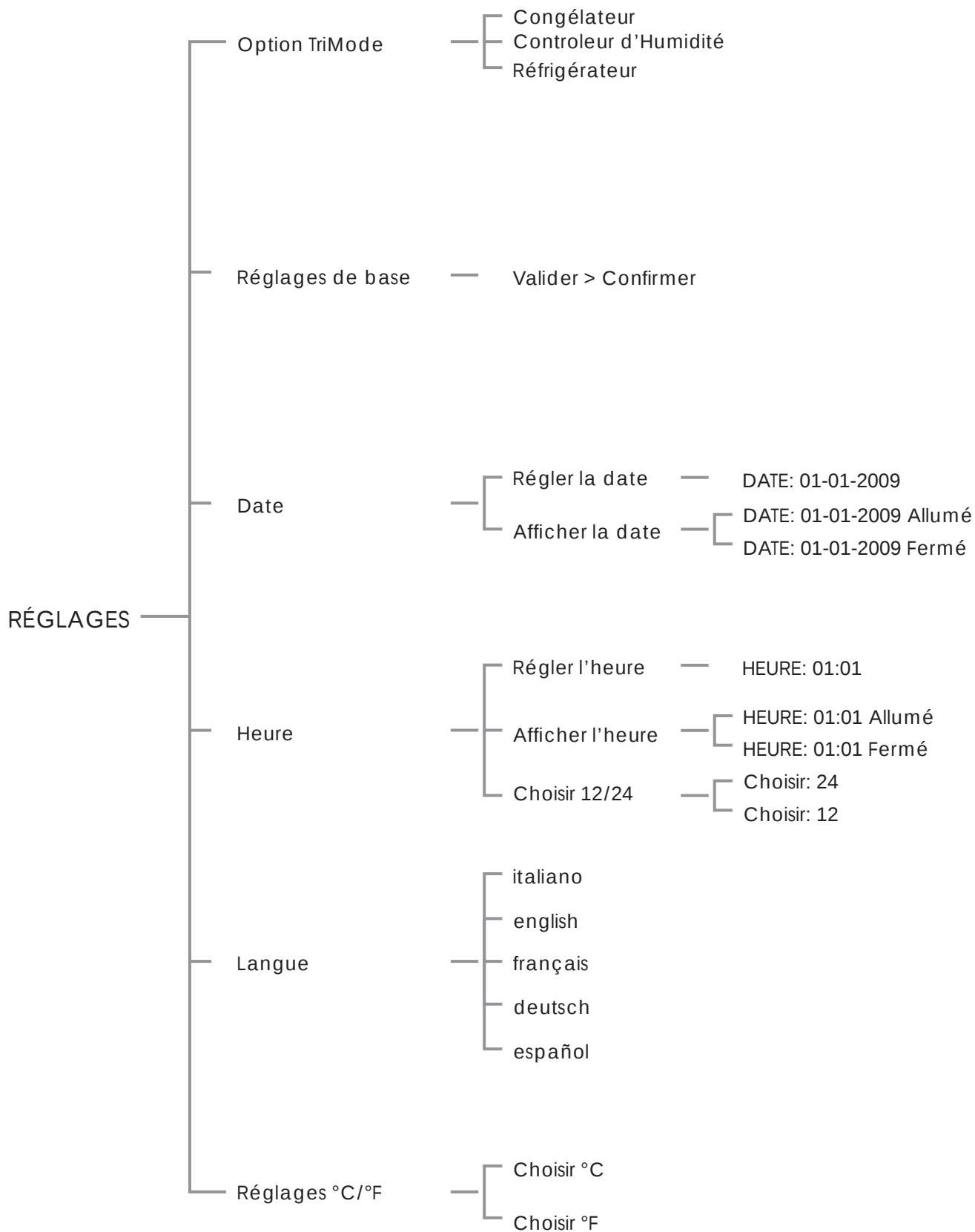


FR

EN

NL

## 15.2 Réglages



**FR**

**EN**

**NL**

La Cornue est constamment à la recherche de nouvelles solutions pour améliorer les caractéristiques et le design de ses propres produits et se réserve le droit d'apporter continuellement des modifications à ses modèles



|         |                                                                |
|---------|----------------------------------------------------------------|
| Page 30 | <b>1 Important instructions for safety and the environment</b> |
|         | 1.1 For your safety                                            |
|         | 1.2 Respect for the environment                                |
| 31      | <b>2 Installation</b>                                          |
|         | 2.1 Installation                                               |
|         | 2.2 Connection to the electrical mains                         |
| 32      | <b>3 Before starting</b>                                       |
|         | 3.1 Getting to know the appliance                              |
|         | 3.2 Main features                                              |
|         | 3.3 Main components                                            |
|         | 3.4 Electronic Control                                         |
|         | 3.5 Main control panel and Controleur d'humidité panel         |
| 35      | <b>4 Turning the appliance on and off</b>                      |
|         | 4.1 Turning on and off                                         |
|         | 4.2 How to adjust the temperature to suit various needs        |
|         | 4.3 Information and malfunction signals on the display         |
| 37      | <b>5 Settings and Special Functions</b>                        |
|         | 5.1 Customization and Language Settings                        |
|         | 5.2 Special functions activated through the Menu               |
|         | 5.3 Basic settings of the Menu                                 |
| 42      | <b>6 Internal Layout</b>                                       |
|         | 6.1 Internal Layout (positioning, adjustment, removal)         |
| 43      | <b>7 Lighting</b>                                              |
|         | 7.1 Lighting                                                   |
| 43      | <b>8 Use of the TriMode compartment</b>                        |
|         | 8.1 Use of the TriMode compartment                             |
| 44      | <b>9 Conservation of wines</b>                                 |
|         | 9.1 General directions                                         |
|         | 9.2 Wine conservation temperature                              |
|         | 9.3 Time of conservation                                       |
|         | 9.4 Consumption temperature                                    |
|         | 9.5 Position of bottles                                        |
| 47      | <b>10 Food Conservation</b>                                    |
|         | 10.1 Recommendations for conserving fresh food                 |
|         | 10.2 Recommendations for conserving frozen food                |
| 48      | <b>11 Recommended times for food conservation</b>              |
| 49      | <b>12 Care and Cleaning</b>                                    |
|         | 12.1 Care and Cleaning                                         |
|         | 12.2 Condenser cleaning                                        |
|         | 12.3 Internal cleaning                                         |
| 50      | <b>13 Troubleshooting guide</b>                                |
|         | 13.1 Troubleshooting guide                                     |
|         | 13.2 Malfunction indications appearing on the display          |
| 52      | <b>14 Prior to calling Service</b>                             |
|         | 14.1 Prior to calling Service                                  |
| 53      | <b>15 Fhiaba Access Menu Map</b>                               |
|         | 15.1 Functions                                                 |
|         | 15.2 Settings                                                  |

FR

EN

NL

# 1 Important directions for safety and the environment

## 1.1 For your safety



### Notes

Recommendations for correct use of the appliance



### Important

Directions for avoiding appliance damage



### Warning

Indications for avoiding injury to people

■ If this appliance is replacing an existing appliance which must be removed or disposed of, make sure that it does not become a dangerous trap for children by cutting its power supply cable and rendering it impossible to close the door. Use the same caution at the end of the lifespan of the new appliance.

■ This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is destined for domestic use.

■ The appliance must be installed by following the instructions in the Installation Guide, particular care should be taken not to obstruct the vent openings of the appliance and of the built-in Marche/Arrêt généraux.

■ The appliance features a concentrated lighting system with LED lamps. Do not stare into these lamps when they are on to avoid possible eyesight damage.

This warning is also contained on the label attached to the inside of the refrigerator door.

■ When the freezer is functioning do not touch the inner surfaces in stainless steel with wet or damp hands, since skin may stick to the very cold surfaces.

■ Do not use any type of electrical equipment inside of the food conservation compartments.

■ When positioning the shelves, do not place fingers in the shelf slide guides.

■ Do not position containers of flammable liquids near the appliance.

■ Completely switch off the appliance and unplug the power supply cable during cleaning operations. If the plug is not easily reached, it is a good idea to disconnect the omnipolar switch that controls the socket that the appliance is connected to.

■ The packaging parts can be dangerous for children: do not allow children to play with the plastic bags, plastic film or Styrofoam.

■ Any repairs must be performed by a qualified La Cornue Service technician.

■ This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## 1.2 Caring for the environment



■ Pay special attention to correct disposal procedure for all the packaging materials.

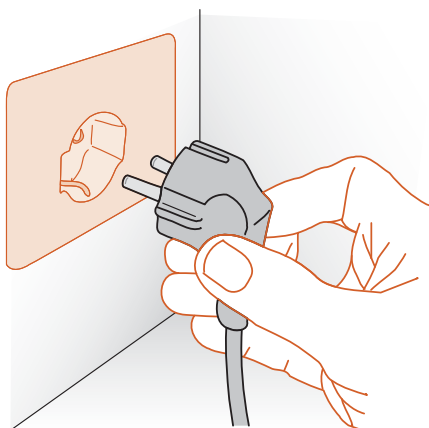
■ The appliance must not be disposed of with urban waste. Contact local waste disposal cValiders for on how to dispose of recyclable waste.

■ Prior to disposal, cut the power supply cord and make it impossible to close the door.

■ During disposal, avoid damage to the refrigeration circuit.

■ The appliance does not contain hazardous substances for the atmospheric ozone layer, neither in the refrigeration circuit nor in the insulation.

Make sure that installation is performed correctly, adhering to all directions in the specific installation manual provided with the appliance.



The appliance is equipped with a Schuko type 16A plug and must be connected to the electrical power supply through a corresponding Schuko socket.

Do not use extension cords and/or multiple adapters for the power supply connection.



**Do not use extension cords and/or multiple adapters for the power supply connection.**

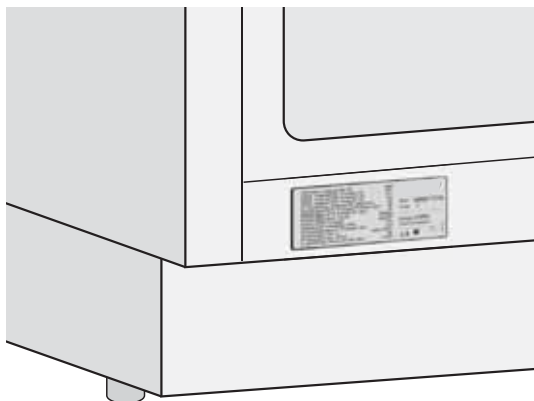
FR

EN

NL

## 3 Before starting

### 3.1 Know your appliance



Congratulations for having purchased your new La Cornue: from now on you can use our innovative conservation system, which will allow you to keep all of your food in the best way possible.

This manual will answer most of your questions about the product's features. Should you require further information, please check our website

**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**

or write us an e-mail at

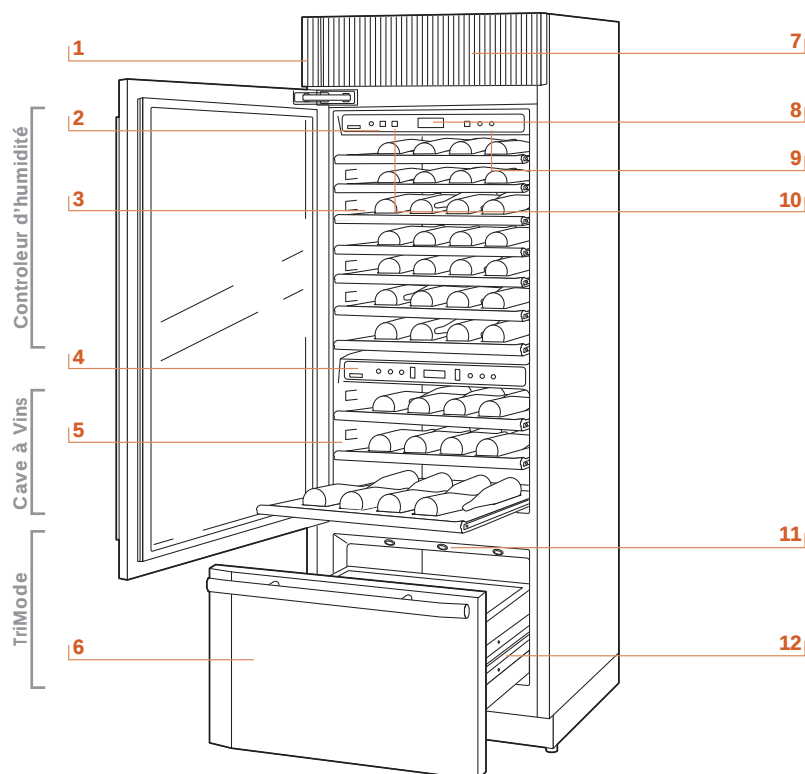
**[a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)**

Before calling, write down the model type and serial number which are available on the warranty certificate and on the rating plate located on the bottom left-hand corner of the appliance, behind the bottom drawer and any messages which may have appeared on the display.

**33 (0) 01 34 48 36 15**

### 3.2 Main features

- La Cornue TriMode refrigeration system and the efficient separation of internal compartments ensures maximum freshness and offers excellent conservation of foods in the three compartments: refrigerator, Controleur d'Humidité and freezer.
- It is also possible, should there be a need, to further increase the flexibility of the appliance by making the freezer compartment operate as a refrigerator or as a Controleur d'Humidité compartment.
- The Controleur d'Humidité compartment has a low temperature and controlled humidity, providing excellent conservation in maximum safety conditions for fresh foods.
- The double compressor allows separate management of the set temperature and humidity for the Controleur d'humidité, Cantina and TriMode compartments (only Wine Cellar Models).
- Free-standing or built-in installation.
- Electronic control guarantees constant temperature and humidity levels set by the user.
- An interactive menu (Menu) allows customized management of appliance functions and the visualization of functioning messages.
- Power save features to reduce consumption during vacation periods.
- Ample drawers with Soft self-closing systems in the Controleur d'Humidité area (only 1TS Models).
- Glace for automatic ice production in the desired size (only Models with Glace).
- Easily replaceable water filter located inside the refrigerator (only Models with Glace).
- Patented sliding shelf system, with shelves that can be positioned at any level inside of the refrigerator without having to be removed.
- Stainless steel surface both inside and outside, with fine aluminum trim.
- Patented hinge system that permits automatic door closing.
- TriMode drawers with to self-closing system.
- Localized lighting with LEDs.
- Anti-tipping system by means of wall mounting brackets.



### Cave à Vins

**1** Stainless steel structure with aluminum trim

**2** Control panel with Menu

**3** Water Filter

**4** Patented shelf positioning system

**5** Automatic icemaker

**6** Double refrigeration system

**7** Temperature display

**8** Sound signals

**9** Vacation function

**10** Spacious door shelves

**11** Innovative lighting

**12** Freezer compartment that can be transformed into a refrigerator or Contrôle d'Humidité compartment (TriMode function)

**13** Automatic door and drawer closure

FR  
EN  
NL

## 3 Before starting

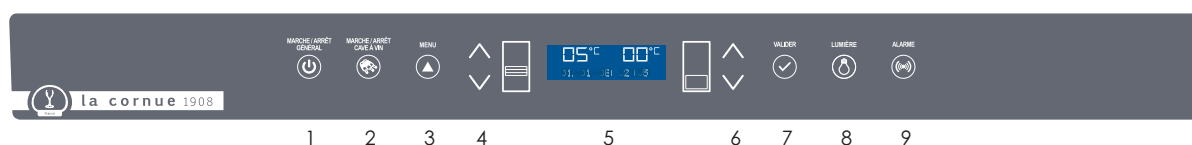
### 3.4 Electronic Control

The innovative electronic control system designed by La Cornue maintains constant temperature on the three compartments and visualizes it on the control panel display.

It also allows user interaction making it possible to personalize settings of the various functions and to receive sound and/or visual messages if any malfunction should occur in the appliance.

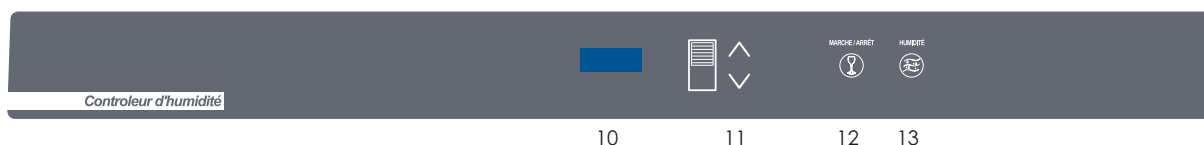
### 3.5 Main control panel

#### Main control panel Wine Cellar



- |   |  |                                |                                                                                                                                                                     |
|---|--|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | <b>Marche/Arrêt général</b>    | Allows complete shutdown and start-up of the appliance (press for three seconds).                                                                                   |
| 2 |  | <b>Marche/Arrêt Cave à Vin</b> | Lets you turn only the Cantina compartment on or off (press for three seconds).                                                                                     |
| 3 |  | <b>Menu</b>                    | Allows access to the appliance functions menu.                                                                                                                      |
| 4 |  | <b>Réglage du Cave à Vin</b>   | Using the Réglage keys, you can change the set temperature of the Cantina compartment and scroll through the interactive menu.                                      |
| 5 |  | <b>Affiche</b>                 | Displays the temperature of the Cantina and TriMode compartments, the date and time, Menu functions and visual messages.                                            |
| 6 |  | <b>Réglage du TriMode</b>      | By touching the Réglage keys, you can vary the preset temperature according to the selections for use of the TriMode compartment (freezer, refrigerator or cooler). |
| 7 |  | <b>Valider</b>                 | Allows confirmation of selections made using Menu.                                                                                                                  |
| 8 |  | <b>Lumière</b>                 | Allows illumination of the Cantina and Controleur d'humidité compartments also when the door is closed                                                              |
| 9 |  | <b>Alarme</b>                  | Blinks to signal possible malfunctioning, also through an acoustic signal which can be deactivated by pressing the key.                                             |

#### Controleur d'humidité Panel



- |    |  |                                         |                                                                                                                                          |
|----|--|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 |  | <b>Affiche</b>                          | Visualizes the temperature of the Controleur d'humidité compartment.                                                                     |
| 11 |  | <b>Réglage du Controleur d'Humidité</b> | Using the Réglage keys, you can change the set temperature for the Controleur d'humidité compartment.                                    |
| 12 |  | <b>Marche/Arrêt</b>                     | Lets you turn only the Cantina compartment on or off (press for three seconds).                                                          |
| 13 |  | <b>Humidité</b>                         | Allows adjustment of humidity in the Cantina and Controleur d'humidité compartments to three levels: High (HI), Medium (A) and Low (LO). |

### First start-up

When the appliance is connected to the electrical power supply but has not yet been turned on, the display shows the message

**Stand by**

(safety message to warn that power is supplied to the appliance), while all of the keys on the panel are off.

To turn on all of the appliance compartments, press the Unit button  or three seconds.

Keep in mind that each time the appliance is turned on, it runs a self-diagnosis procedure of three minutes, and then starts up fully.

### Turning off the Wine Cellar compartment

Once you have turned on all of the compartments of the appliance, you can turn off only the wine cellar compartment by pressing the relevant key for three seconds.

The TriMode compartment is always on and cannot be turned off except by completely turning off the appliance.

### Turning the Wine Cellar compartment on again

Press again for three seconds the relevant key.

### Complete shutdown

To shut down the unit completely for cleaning or maintenance, press the Unit key  for three seconds.

Also take the plug out of the socket and turn off the omnipolar switch that powers it.

### Lengthy shutdown periods

After you have completely shut down the appliance and unplugged it, empty it of all its contents empty the appliance of all its contents, clean it and dry it.

Leave the doors and the drawers ajar to prevent the formation of unpleasant odours.



To prevent accidental modification of settings, the keypad locks automatically after a certain period of time and the display shows the message “key-pad locked”. To re-activate it, simultaneously press the keys Menu and Up/Down (Down) for three seconds.

At the first start-up, if the message Standby does not appear, it means that the appliance has already started the cooling process. If this is the case, deactivate any possible acoustic signals by pressing the Alarm key , close the door and wait until the set temperature is reached.

During the first start-up, you will not be able to use the Menu Menu to modify factory settings until the default temperature has been reached. It is however possible to set the time and date immediately; these parameters are required to activate some of the special functions.

If only the Controleur d'humidité or Cantina compartment is turned off, the corresponding fan will continue to run independently to prevent the formation of unpleasant odours and mould.

FR

EN

NL

## 4 Turning the appliance on and off

### 4.2 How to adjust the temperature for suit various needs

To adjust the temperature in the various compartments, use the Réglage key  for that compartment (see chapter 3.5).

If the "keypad locked" message appear, simultaneously press the keys Menu  and Réglage (Down)  for 3 seconds.

#### Wines compartment

Each model has been carefully tested before leaving the factory and is adjusted so as to ensure high performance and low consumption. The ideal temperature for wine conservation does however depend on the types of wine you want to conserve, the method of conservation (Cantina for conservation and consumption, or Controleur d'humidité for the conservation and aging of prized bottles). It also varies according to personal taste. Please refer to the guide on wine conservation included further ahead in this manual.

As needed, you can reset the temperatures as follows:

- Controleur d'humidité Compartment:  
from +8° C to +18° C (from 46.4° F to 53.6° F).  
The default temperature is +12° C (53.6° F).
- Cantina compartment:  
from +4° C to +18° C (from 39.2° F to 53.6° F).  
The default temperature is +10° C (50° F).

#### TriMode compartment

The TriMode compartment is default set to freezer mode but it can also be set to run as a refrigerator or cooler compartment. Instructions for conversion are provided in the paragraph on special functions and settings.

As needed, you can reset the temperatures as follows:

- Freezer compartment: from -15° C to -22° C (from 5° F to -7.6° F).  
The default temperature, which is recommended, is -18° (0° F)
- Refrigerator compartment: from +2° C to +8° C (from 35.6° F to 46.4° F).  
The default temperature, which is recommended, is +5° C (41° F).
- Cooler compartment: from -2° C to +2° C (from 28.4° F to 35.6° F),  
The default temperature, which is recommended, is 0° C (32° F).



**The displayed temperature may vary slightly with respect to the set temperature if the doors are continuously opened or insertion of room temperature food or large quantities of food.**

**It takes 6 to 12 hours to reach the selected temperature.**

### 4.3 Information and malfunction messages on the display

An integrated control system provides information through lighted signals or text messages visualized on the display. The information signal is always visualized with a fixed text message, while a malfunction signal is visualized with blinking text. The sound signal that accompanies some malfunction signals can be deactivated by pressing the Alarme button  on the main control panel. The list of malfunction signals is located at the back of this manual.

## Customization and language settings 5.1

It is possible to customized the functions of your La Cornue to adapt it to diverse usage needs, resetting the main parameters (Settings) or activating special functions (Functions).

Functions are visualized on the main display by pressing the Menu button .

The Réglage buttons  permit scrolling the available functions, which can be selected by pressing the Valider button . The display visualizes the current functioning status.

Using the Réglage buttons , it is also possible to scroll through the selected function, activating or deactivating by pressing the Valider button . Once the function is confirmed, the display will automatically visualize the main menu to select other functions.

At any time it is possible to return to the previous selection through the La CornueAccess button .

The language of the messages appearing on the display can be changed by operating as follows:

Valider the Menu by pressing the Menu button  select Settings via the Réglage buttons  and confirm via Valider .

Then select the Language function and the desired language.

FR

EN

NL



To prevent an inadvertent change to the settings the keypad is automatically locked after a certain period of time.

To re-activate the Menu function, press simultaneously the Menu button  and the Down button  for at least three seconds.

## Special functions activated through the Menu 5.2

## Wine Cellar Functions

To use special functions, select the Menu key  and use the Réglage key  to access the menu, confirming the selection Functions.

## Shopping TriMode

This function must be activated at least 24 hours before inserting room temperature items into the freezer, or several hours before placing into the freezer previously frozen items which have been subject to a slight temperature rise.

This function is automatically deactivated when the programmed time period expires.

It is possible a program timed activation of the function.

After a prolonged coupure of the electrical power, it is necessary to reactivate the function.

## How to activate

Functions →  →  Shopping TriMode →  → 

ShoppingTriMode ON/OFF →  →  Shopping TriMode On

## How to deactivate

Functions →  →  Shopping Fridge →  → 

ShoppingTriMode ON/OFF →  →  Shopping TriMode Off

## How to program timed activation

Functions →  →  Shopping TriMode →  → 

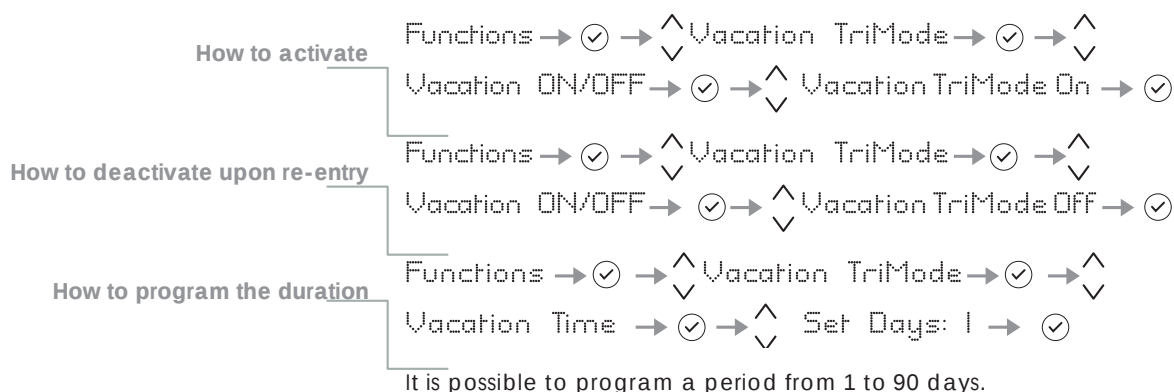
Shopping Time →  →  Set Hours: 1 → 

## 5 Settings and Special Functions

### Vacation TriMode

This function (recommended in case of prolonged absences since it allows considerable energy savings) brings the Tri-Mode compartment temperature to -18°C (46.4°F).

It is possible to program the duration, or it can be manually deactivated upon re-entry after a period of absence. This function remains active even if during the period of absence there is a prolonged coupure of electrical power.

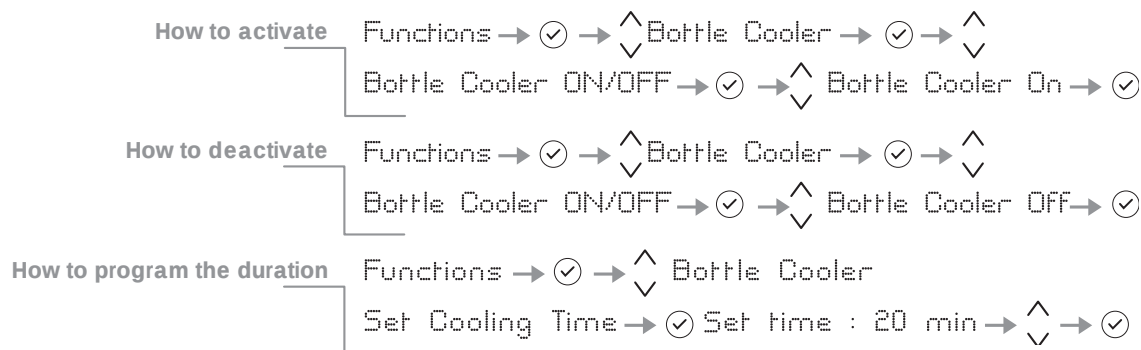


### Bottle Cooler

This function can be activated when it is necessary to cool off beverages quickly, by placing them inside the freezer compartment. It is possible to select a duration of 1 to 45 minutes.

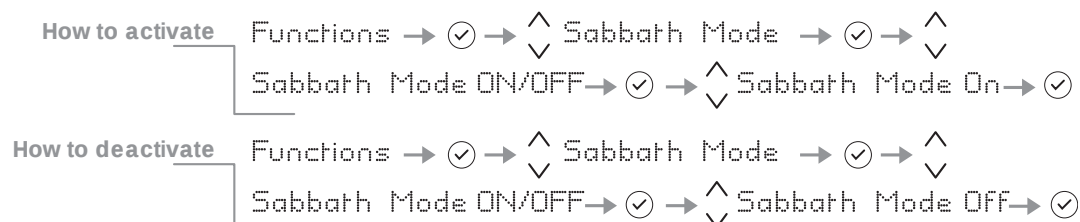
A sound signal will indicated when the optimal temperature has been reached.

After removing the beverages, deactivate the sound signal by pressing the Alarme button .



### Sabbath Mode (Optional)

The function makes it possible to comply to certain religious observances requiring that the operation of the appliance is not affected by the opening or closing of the doors (the thermostatic control, the inner lighting and the Glacé are deactivated).



## Night Light (Optional)

This function activates a courtesy light to illuminate the refrigerator area in the dark.

### How to activate the Night Light function

Functions → [OK] → [Up] Set Night Light → [OK] → [Up]  
Set Night Light ON/OFF → [OK] → [Up] Set Night Light On → [OK]

### How to deactivate the Night Light function

Functions → [OK] → [Up] Set Night Light → [OK] → [Up]  
Set Night Light ON/OFF → [OK] → [Up] Set Night Light OFF → [OK]

## Air Filter (Optional)

The View Status function permits visualizing the exact quantity of filtered air in liters and the time left before the filter needs to be replaced. The Reset Filter function sets to zero the quantity of air filtered and the time left before the filter needs to be replaced. It is necessary to set the meter to zero each time the cartridge is replaced.

### How to check the status of the filter

Functions → [OK] → [Up] Air Filter → [OK] → [Up]  
View Status → [OK] Enter to confirm → [OK]

### How to set the filtered air meter to zero

Functions → [OK] → [Up] Air Filter → [OK] → [Up]  
Reset Air Filter → [OK] Enter to confirm → [OK]

FR  
EN  
NL

## Basic settings of the Menu 5.3

Select the Menu button [Menu] and used the Réglage button [Up] to select Settings.

## TriMode Options

The freezer compartment can, if required, be converted to the refrigeration or Contrôle d'Humidité operating mode.

### How to set the Fridge function

Settings → [OK] → [Up] TriMode Options → [OK] → [Up]  
Fridge → [OK] Enter to confirm → [OK]

### How to set the Contrôle d'Humidité function

Settings → [OK] → [Up] TriMode Options → [OK] → [Up]  
Fresco → [OK] Enter to confirm → [OK]

### How to revert to the Freezer function

Settings → [OK] → [Up] TriMode Options → [OK] → [Up]  
Freezer → [OK] Enter to confirm → [OK]

## 5 Settings and Special Functions

### Default Setting

This offers the possibility to reset default factory settings and cancels any previous changes.

**How to reset default settings** Settings → ✓ → ⬆ Default Setting → ✓  
Enter to confirm → ✓

### Date

#### Set Date

The display will visualize the date in the format dd: mm: yy (day: month: year), the day will blink. Use the Réglage buttons ⬆ to modify the setting, confirm with Valider ✓ to go on to the next setting; once the year is confirmed the date will be set.

**How to set the date** Settings → ✓ → ⬆ Date → ✓ → ⬆ Set Date  
→ ✓ DATE: 01-01-2009 → ✓

### Show Date

Using this function it is possible to deactivate/activate the date visualization on the display.

**How to activate the date** Settings → ✓ → ⬆ Date → ✓ → ⬆ Show Date  
→ ✓ → ⬆ DATE: 01-01-2009 On → ✓

**How to deactivate the date** Settings → ✓ → ⬆ Date → ✓ → ⬆ Show Date  
→ ✓ → ⬆ DATE: 01-01-2009 OFF → ✓

### Time

#### Set Time

The display visualizes the hours and minutes in the format hh:mm and with hh: blinking. Use the Réglage buttons ⬆ to modify the setting and then confirm by pressing Valider ✓ to go on to the next setting. Once the minutes are confirmed, the time will be set.

**How to set the time** Settings → ✓ → ⬆ Time → ✓ → ⬆ Set Time  
→ ✓ TIME: 01:01 → ✓

### Set 12/24

This function selects the display at 12 or 24 h.

**How to set the display to 12 h** Settings → ✓ → ⬆ Time → ✓ → ⬆ Set View → ✓ → ⬆  
Set:12 → ✓ → ⬆

**How to set the display to 24 h** Settings → ✓ → ⬆ Time → ✓ → ⬆ Set View → ✓ → ⬆  
Set:24 → ✓ → ⬆

**Show Time**

Through this function it is possible to activate/deactivate the constant visualization of the time.

**Language**

The function allows selection of the language for the display messages.



**FR**  
**EN**  
**NL**

**Set °C/°F**

This function permits visualizing the temperature in Centigrade or Fahrenheit degrees. Normally, the appliance is set for visualization in centigrade degrees.

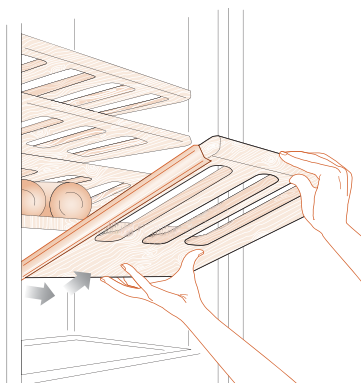


## 6 Internal Layout

### 6.1 Internal Layout (positioning, adjustment, removal)

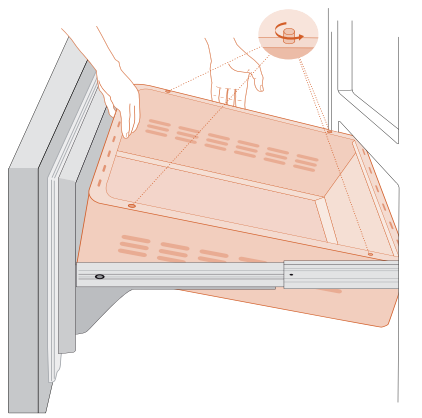
#### Wine shelf

The shelves can be easily removed for cleaning. Remove the bottles, completely extract the shelf, tilt it upward until the wheels are free of their seat and extract it.

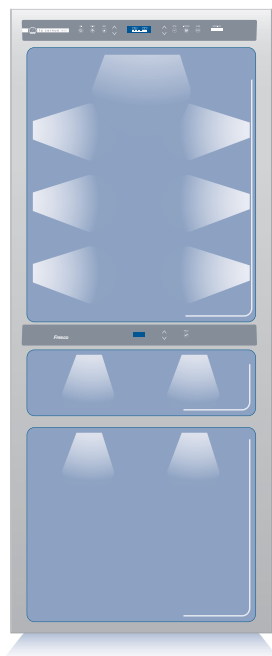


#### TriMode Drawer

The upper TriMode can be removed using the same method used for the Controleur d'Humidité drawer



- to remove the lower drawer unscrew the four locking nuts.



To provide optimum interior lighting, LED strips illuminate the refrigerator compartment from the top and sets of LED lights directly illuminate different areas of the refrigerator compartment, of the Controleur d'Humidité drawers and the freezer drawer.

In case of malfunction and/or breaking down of the lighting system, the repair should be carried out only by a qualified La Cornue Service technician.

## Use of the TriMode compartment 8.1

FR

EN

NL

The TriMode compartment, used in conjunction with the Cantina and Controleur d'humidité compartment, allows great flexibility in the use of the appliance.

Some possible uses:

- |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Freezer mode</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Liquors, such as vodka, gin, tequila, schnapps, limoncello and the glasses to serve them</li> <li>■ Rapid cooling of beverages, by activating the bottle cooler function</li> <li>■ Storage of large amounts of ice.</li> </ul> |
| <b>Refrigerator mode</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ As expansion of the Cantina or of the Controleur d'humidité</li> <li>■ For refrigeration of beer and soft drinks</li> <li>■ For storage of cold dishes and snacks.</li> </ul>                                                   |
| <b>Cooler mode</b>       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ For conservation of ham, salmon</li> <li>■ gourmet preparations.</li> </ul>                                                                                                                                                     |

It comes without saying that, the compartment can be used in a traditional manner. Suggestions and instructions are provided to offer you best conservation of your food over time in complete safety.

## 9 Conservation of wines

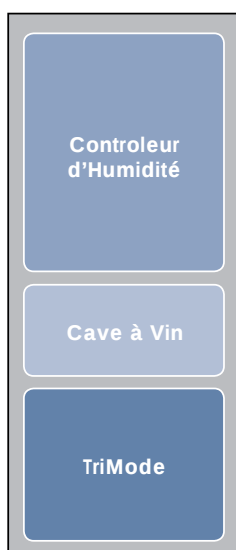
### Directions Wine Cellar

As is known, wine can be stored for long periods of time if this is done under the following conditions:

- Suitable temperature without appreciable variations over time
- Controlled level of humidity
- Protection from light
- Absence of noise and vibrations
- Absence of odours
- Bottle kept horizontal.

All of these conditions are fully met in the La Cornue Wine Cellar.

### 9.2 Conservation temperature



Models with Controleur d'Humidité and Cave à Vin

The space offered by the Cantina and Controleur d'humidité compartments, which can be expanded as necessary by using the Tri-Mode compartment as a wine cellar, allows conservation at three different temperatures of your best wines.

The three compartments are initially set to the following temperatures:

- **Controleur d'Humidité compartment**  
+12° C (53.6° F) - adjustable from +8° C to +18° C (from 46.4° F to 53.6° F)
- **Cave à Vin compartment**  
+10° C (50° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39.2° F to 53.6° F)
- **TriMode drawer**  
-18° (0° F) - adjustable from -15° C to -22° C (from 5° F to -7.6° F) (freezer mode)

To transform the TriMode compartment into a wine cellar space, you must access the Menu, set it as a refrigerator compartment, and adjust it to a temperature between +4° C and +8° C (from 39.2° F to 46.4° F).

All of the temperatures can be modified according to the characteristics of the wines and personal preferences. However, you should attempt to keep the temperature as constant as possible over time.

Rapid and large-scale temperature variations can in fact cause dilation of the liquid and early aging of the wine.

You should also avoid very low temperatures (below 4° C - 39.2° F) which may lead to the formation of deposits and damage the aesthetic qualities of the wine.

All of the compartments offer optimal conditions and take into account all of these needs. It should however be noted that the Controleur d'humidité compartment, in particular, is thermostatically controlled in a very precise manner and ensures the utmost care and attention over time of your most prized bottles.

### Models with Cantina

## Time of conservation 9.3

Improvement of wine over time and its duration usually depends on the character of the variety and its type.

The following chart shows the best period of conservation and aging for various types in ideal conservation conditions offered by your appliance. However, you should always follow the instructions of the manufacturer, especially for fine wines.

| TYPE OF WINE                      | CONSERVATION TEMPERATURE | TIME OF CONSERVATION |
|-----------------------------------|--------------------------|----------------------|
| New wines (Vin Nouveau)           | from 12° to 14° C        | 6 months             |
| Sweet sparkling wines             | from 8° to 10° C         | 1 year               |
| Rosé                              | from 10° to 14° C        | 1 year               |
| Semi-sparkling wines              | from 10° to 12° C        | 1 - 2 years          |
| Normal white wines                | from 10° to 14° C        | 1 - 2 years          |
| Light red wines                   | from 12° to 14° C        | 2 years              |
| Dry sparkling wines               | from 8° to 10° C         | 2 years              |
| Classic sparkling wines           | from 8° to 10° C         | 3 - 4 years          |
| Barrique and Vigorous white wines | from 8° to 12° C         | 3 - 5 years          |
| Normal red wines                  | from 14° to 16° C        | 3 - 5 years          |
| Barrique and Vigorous red wines   | from 14° to 18° C        | 7 - 10 years         |
| Straw wines or Liqueurous wines   | from 16° to 18° C        | 10 - 15 years        |

FR

EN

NL

## Consumption temperature 9.4

As a general rule, white wines should be served at a temperature between 10 and 12° C and red wines between 12 and 14° C. Some wines may however be best enjoyed at higher or lower temperatures.

You should also keep in mind that, during the summer, wine is generally enjoyed at lower temperatures than during the winter.

You should also consider the following:

**White wines**

White wines are normally not served at high temperatures, since they are generally more acidic than red wines and not very tannic. Therefore they are more enjoyable at low temperatures.

It is preferable to serve these wines between 10° C and 14° C. Young, fresh and aromatic wines can also be served at 10° C, while less aromatic ones are served at 12° C.

Temperatures between 12° C and 14° C are for soft, mature white wines that have been aged for some years in the bottle.

Higher temperatures would favour the exaltation of the sweet character of the wine, at the expense of the acidity and flavour, which are considered pleasant and desirable characteristics of this type of wine.

**Rosé**

Rosé wine is served at the same temperature as white wines. It should be noted that these wines may include a certain amount of tannin and may therefore be preferable at higher temperatures. Therefore, they are served between 10° C and 12° C, if young and fresh, and between 12° C and 14° C if robust and mature.

## 9 Conservation of wines

### New wines (Vin Nouveau)

Due to the special processing they undergo, new vintage wines contain a low tannin content and are therefore more enjoyable if served between 12° C and 14° C.

### Red wines

Since they contain more tannin and are less acidic, red wines are normally served at higher temperatures.

Younger wines with less tannin are normally served between 14° C and 16° C, while more full-bodied ones that are more tannic may be served at up to 18° C. Some wines that have aged for years in the bottle, still full-bodied and tannic, may be served at 18° C or even 20° C.

Young red wines with little tannin and slightly structured may be enjoyable at lower temperatures, between 12° C and 14° C.

### Sparkling wines

It is difficult to provide instructions to cover the wide variety of sparkling wines in existence.

As a general rule, sweeter and more aromatic sparkling wines should be served at lower temperatures, down to 8° C, whereas more tannic sparkling wines may be served at higher temperatures, up to 14° C. Dry sparkling wines are usually served between 8° C and 10° C.

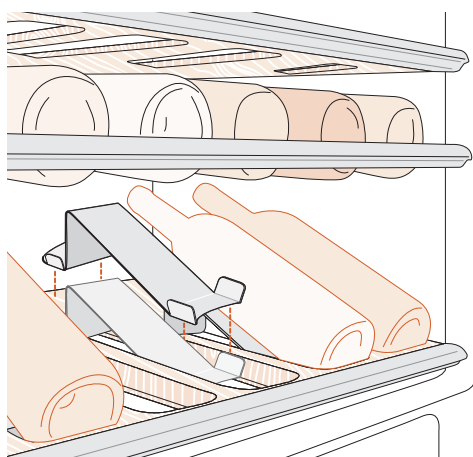
"Classic" sparkling wines are normally served at these temperatures, which may be as high as 12° C for sparkling wines that have been aged for some time.

It is however advisable, especially for finer wines, to follow the suggestions and recommendations of the manufacturer on the bottle.

### Liqueur and straw wines

These types of wines can be served at temperatures between 16° C and 18° C, depending on personal tastes, to attenuate the sweet taste of straw wines, it can also be served at 10° C.

## 9.5 Position of bottles



The sliding shelves are made of fine wood and contoured so as to hold bottles of the most classical traditional shape or of the most modern design.

To prevent the release of odours or the transfer of non-natural substances to the wine, the wood has not been treated with any sort of paint. This allows the wood to breathe in harmony with the cork of the bottles and to contribute to balancing the humidity in the compartment. It also ensures perfect balance of the temperature in the bottle itself.

Whether your collection holds fine bouteilles or petit bouteilles, they will be right at home in the La Cornue Cave à Vin. A special accessory, available on request, will let you place them in an inclined position, in order to display the labels of your most prized items.

Also Magnum bouteilles can be stored, provided you remove the shelf just above the one that will hold them.

If the TriMode compartment is also used as a wine cellar, the bottles may be kept in a horizontal position, as long as they do not move or touch one another. A special accessory for this purpose may be provided on request.

## Recommendations for conserving fresh food 10.1

|                                                                                     |                                      |                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Vegetables</b>                    | Wash vegetables in cold water and dry well.<br>Place vegetables in vacuum packed containers, plastic containers or vegetable bags in a Controleur d'Humidité Drawer.                    |
|    | <b>Fruit</b>                         | Wash and dry fresh fruit. Pack very aromatic fruit in plastic bags. Fruit should be placed in the high humidity Controleur d'Humidité compartment.                                      |
|    | <b>Packaged meat</b>                 | Place in the refrigerator in its original packaging.<br>After opening, wrap the remaining food in plastic bags or aluminum foil.                                                        |
|    | <b>Fresh meat, fish and poultry</b>  | Remove the original packaging, then put in plastic bags or containers and immediately place in the refrigerator.                                                                        |
|    | <b>Eggs</b>                          | Place the eggs in their package or container into the refrigerator without washing them. Check the "best used within" date and at any rate use the eggs within two weeks of purchasing. |
|   | <b>Milk, cream and fresh cheeses</b> | These should be kept in their original closed packaging. Place these on refrigerator shelves and consume these within five days of purchase.                                            |
|  | <b>Cheeses</b>                       | Place these in the Controleur d'Humidité drawer in their original packaging.<br>Once opened, close these hermetically in plastic bags or aluminum foil.                                 |
|  | <b>Leftovers</b>                     | Let these cool off and cover hermetically with aluminum foil or place in sealed containers to prevent drying or the spread of odors.                                                    |

FR

EN

NL

## Recommendations for conserving frozen food 10.2

|                                                                                     |                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Frozen food</b> | Place food in plastic bags for the freezer. These bags must be hermetically sealed against air and humidity. Do not refreeze defrosted meat.                                                                                                                                                                                                                                   |
|  | <b>Ice cream</b>   | The firmness of ice cream depends on the quantity of cream that it contains. In general, high-quality ice cream has large amounts of cream, therefore a very low temperature in the freezer will be necessary to maintain its firmness.<br>Therefore, ice cream without much firmness is not necessarily an indication of a temperature problem as raised above normal levels. |



After a prolonged coupure of electrical power, once the electrical power is re-activated, a sound signal indicates that the temperature has raised above normal levels. In addition to this the display will visualize for one minute the highest temperature detected inside the compartments, to allow the user to decide how to better use the food items.

After one minute the display will resume normal operation, while the Alarme button (🔊) will continue to blink.

Press the Alarme button (🔊) to visualize again the highest recorded temperatures.

# 11 Recommended times for food conservation

| Fresh foods                         | Conservation area                    | Time           |
|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------|
| <b>Raw meats</b>                    |                                      |                |
| Large cuts                          | Controleur d'Humidité Compartment    | 4 days         |
| Beef steaks, poultry and wild game  | Controleur d'Humidité Compartment    | 3 days         |
| Ground meat                         | Controleur d'Humidité Compartment    | 1-2 days       |
| Carpaccio                           | Controleur d'Humidité Compartment    | Immediately    |
| <b>Cooked meat</b>                  |                                      |                |
| Boiled meat and roasted meat        | Refrigerator Compartment             | 2 days         |
| Meat sauce                          | Refrigerator Compartment             | 6 days         |
| <b>Fish</b>                         |                                      |                |
| Raw and cooked fish                 | Controleur d'Humidité Compartment    | 2 days         |
| <b>Other</b>                        |                                      |                |
| Soups and broths                    | Refrigerator Compartment             | 2 days         |
| Pasta                               | Refrigerator Compartment             | 2 days         |
| Opened cold cuts                    | Controleur d'Humidité Compartment    | 3 days         |
| Fresh cheeses                       | Controleur d'Humidité Compartment    | 2-3 days       |
| Well sealed aged cheeses            | Refrigerator Compartment             | Several months |
| Eggs (fresh and unwashed)           | Refrigerator Compartment             | 2 weeks        |
| Opened cans                         | Refrigerator Compartment             | 2-3 days       |
| Raw vegetables (in perforated bags) | Controleur d'Humidité Compartment    | 1 week         |
| Frozen foods                        | Conservation area                    | Time           |
| Beef, veal, lamb and goat meat      | Freezer Compartment (steaks)         | 6-12 months    |
| Beef, veal, lamb and goat meat      | Freezer Compartment (Meat with bone) | 4-6 months     |
| Ground beef                         | Freezer Compartment                  | 1-2 months     |
| Pork                                | Freezer Compartment (Without bones)  | 4-6 months     |
| Pork                                | Freezer Compartment (With bones)     | 2-3 months     |
| Ground pork                         | Freezer Compartment                  | 1-2 months     |
| Meat leftovers                      | Freezer Compartment                  | 2-3 months     |
| Whole chicken and turkey            | Freezer Compartment                  | 8-12 months    |
| Goose, duck and pheasant            | Freezer Compartment                  | 4-8 months     |
| Fish                                | Freezer Compartment                  | 1-2 months     |
| Shellfish                           | Freezer Compartment                  | 2-3 months     |
| Cooked food                         | Freezer Compartment                  | 1-2 months     |
| Vegetables                          | Freezer Compartment                  | 8-12 months    |
| Fruit                               | Freezer Compartment                  | 6-12 months    |
| Desserts and cakes                  | Freezer Compartment                  | 2-3 months     |



Scrupulously follow the detailed directions that can be found in the provided kit and never use abrasive or metallic products which could scratch and damage the satin finishing on the appliance permanently. Before performing any sort of cleaning, disconnect the appliance from the electrical power supply. Make sure you do not damage the refrigerant circuit in any way.

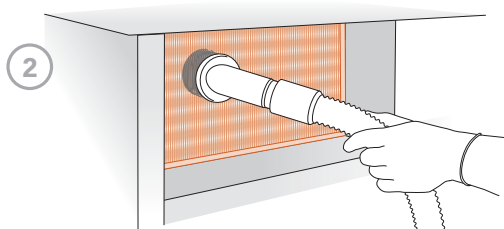
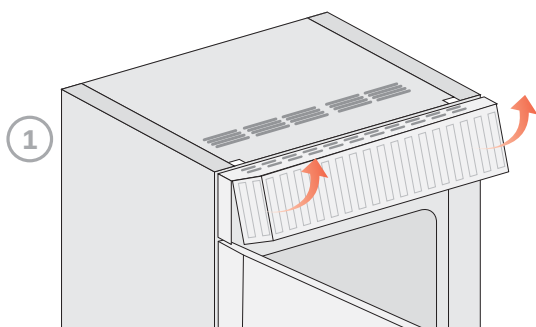
To clean the parts in steel use a microfiber cloth and the sponge provided in the kit with the appliance. Always use the cloth and sponge in the direction of the steel's satin finish.

Every now and then, to make to steel shiny, wipe with a slightly damp microfiber cloth.

Do not use the sponge on aluminium parts, such as the handles and the profiles of the glass shelves.

You should use special care to keep free of obstructions the ventilation openings in the appliance or in the cabinet that houses it.

## Condenser cleaning 12.2



The edges of the condenser are sharp, therefore use adequate protection for the hands and arms when cleaning the condenser.

A ventilation grille is located either at the top of the appliance or at the bottom according to the model type.

A foam filter is placed behind the grille to protect from dust the ventilation system.

To clean it use a vacuum cleaner with a soft brush attachment at maximum power, sweeping it along the vent slits. In case of a significant dust build up, the ventilation grille can be removed to allow a more accurate cleaning of the filter.

Take care also to check the condition of the finned condenser and clean it from dust if needed.

Operate as follows:

- Switch off the appliance by pressing the Marche/Arrêt général button (Ⓢ) on the main control panel for approx 3 seconds.
- On models with ventilation at the base remove the screws securing the grille at the bottom and take it off. On models with ventilation at the top remove the grille, which is mounted with pressure hooks, by pulling it outward.
- In some cases you may need to free the grille from the hooks by prizing it off from the top as illustrated (1). Use a flat blade screwdriver, and to avoid damages or scratches to the grille, wrap some protective tape around the tool's end.
- Thoroughly clean the grille and the foam filter, by means of a vacuum cleaner and the soft brush attachment.
- Wait approx 30 minutes, until the finned condenser cools down to room temperature, then clean it thoroughly from any dust build up as shown in the picture, taking care not to damage it (2).
- Start up the appliance again, by pressing the Marche/Arrêt général button (Ⓢ) on the main control panel for approx 3 seconds.

FR

EN

NL

## Internal cleaning 12.3



Do not use water on the electrical parts, lights and control panel.



Do not bring cold glass parts into contact with boiling water.

Do not wash any parts of the refrigerator in a dishwashing machine since this could damage or irreparably deform the parts.

Clean the internal and removable parts by washing them with a solution of lukewarm water, a small amount of dishwashing detergent and a pinch of baking soda.

Rinse and dry right away.

Do not use mechanical devices or other methods to speed up defrosting.

# 13 Troubleshooting Guide

## 13.1 Troubleshooting Guide

If you notice malfunctions in your appliance, use this guide before calling for service: this guide can help you personally resolve the problem or could provide important information to be conveyed to the service technician to ensure rapid and effective repair.

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>"Call Service" message</b>                                   | A malfunction is usually indicated by a message on the display. Problems that cannot be solved by the user are signaled through a malfunction code and the message "Call Service".                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>The refrigerator or the freezer does not work</b>            | Is the appliance connected to the electrical power supply?<br>Is electrical power available at the electricity socket?<br>Is the Marche/Arrêt général button  activated?                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>The refrigerator or the freezer is warmer than usual</b>     | Does the display show a malfunction code?<br>Is the temperature adjusted correctly?<br>Were the doors or drawers open for a long period of time?<br>Were large quantities of food recently inserted?                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>The appliance remains in function for a long time period</b> | Bear in mind that during very hot weather and with very high temperatures in the room it is normal that the compressor remains on for prolonged periods of time.<br>Were the doors or drawers open for a long period of time?<br>Were large quantities of food recently inserted?<br>Check that the doors are closed and that the food or containers do not obstruct the perfect closure of the door.                                                                                       |
| <b>If you hear unusual noises</b>                               | It is normal to hear noises from the ventilators or compressors during operation or during the defrost phase.<br>Noise could be more marked depending on the position of the appliance and the surrounding environment.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Condensation inside and outside of the refrigerator</b>      | If the climate is very humid, the formation of condensation is normal. Opening the door or drawers for prolonged periods of time can contribute to the formation of condensation.<br>In any case, make sure that the doors are always perfectly closed.                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Ice or frost build up inside the refrigerator or freezer</b> | Did you leave the doors open for a long period of time?<br>Do the doors close perfectly?<br>If the doors do not close perfectly, contact your installer.<br>In case of frost or ice build up in the Contrôle d'Humidité compartment, due to frequent and prolonged opening of the doors, deactivate the Contrôle d'Humidité function by pressing the button on the control panel. Wait until the frost or ice melt, then remove the drawer and dry the sides and bottom of the compartment. |
| <b>Unpleasant odors inside the refrigerator</b>                 | Clean the appliance completely according to the instructions.<br>Hermetically cover all the food. Do not conserve food for prolonged periods of time.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>The doors are difficult to open</b>                          | The appliance is designed to ensure a fully hermetic closure.<br>When the door is closed, a vacuum condition can occur: in this case it is necessary to wait a few seconds until the pressure balances before opening the door.                                                                                                                                                                                                                                                             |

| Display message                       | Malfunction description - Wine Cellar                                                                                                |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Power Failure</b>                  | Prolonged coupure of electrical power<br>The appliance starts up again automatically and indicates the highest recorded temperatures |
| <b>Door open</b>                      | Door open<br>this message appears one minute after the door has been opened                                                          |
| <b>Drawer open</b>                    | Drawer open<br>this message appears one minute after the drawer has been opened                                                      |
| <b>Cellar too warm</b>                | Cellar (Cantina) compartment too warm<br>See the troubleshooting guide                                                               |
| <b>Cellar too cold</b>                | Cellar (Cantina) compartment too cold<br>Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care                               |
| <b>Controleur d'humidité too warm</b> | Controleur d'humidité compartment too warm<br>See the troubleshooting guide                                                          |
| <b>Controleur d'humidité too cold</b> | Controleur d'humidité compartment too warm<br>Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care                          |
| <b>Fridge too warm</b>                | TriMode compartment (refrigerator mode) too warm<br>See the troubleshooting guide                                                    |
| <b>Fridge too cold</b>                | TriMode compartment (refrigerator mode) too cold<br>Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care                    |
| <b>Cooler too warm</b>                | TriMode compartment (cooler mode) too warm<br>See the troubleshooting guide                                                          |
| <b>Cooler too cold</b>                | TriMode compartment (cooler mode) too cold<br>Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care                          |
| <b>Freezer too warm</b>               | TriMode compartment (freezer mode) too warm<br>See the troubleshooting guide                                                         |
| <b>Freezer too cold</b>               | TriMode compartment (freezer mode) too cold<br>Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care                         |
| <b>Error Code... Call service</b>     | Failure code<br>contact customer service                                                                                             |

FR

EN

NL

# 14 Before calling for service

## 14.1 Before calling for service

If our recommendations were not sufficient to solve the problem, please get in touch with our **Customer Care Valider** for further support via our website at

**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**

or by sending an email to

**[a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)**

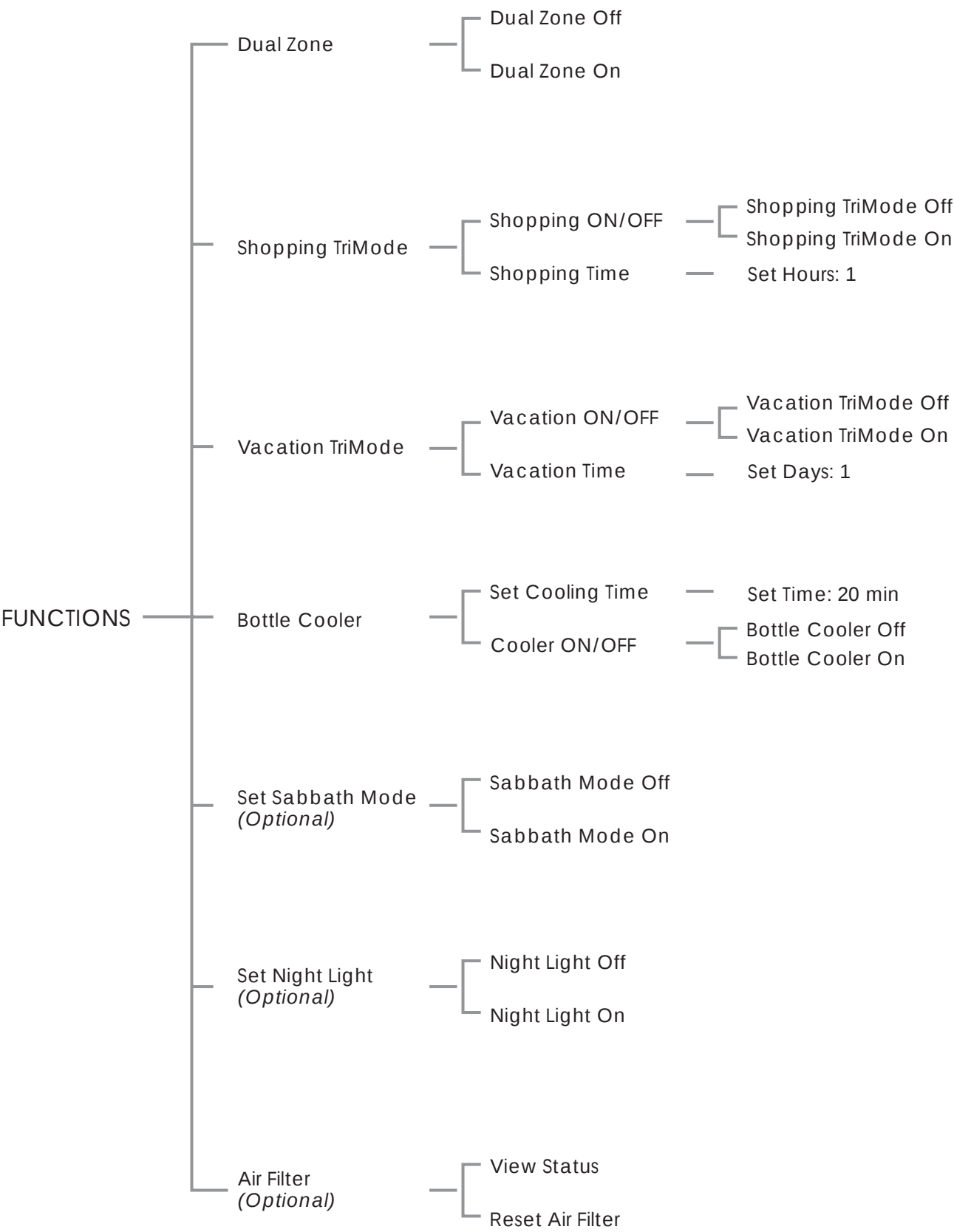
You can also contact us on the phone at

**33 (0) 01 34 48 36 15**

If necessary, we will place you in contact with the **La Cornue Service Valider** nearest to you.

Before calling, write down the model type and serial number and any messages which may have appeared on the display.

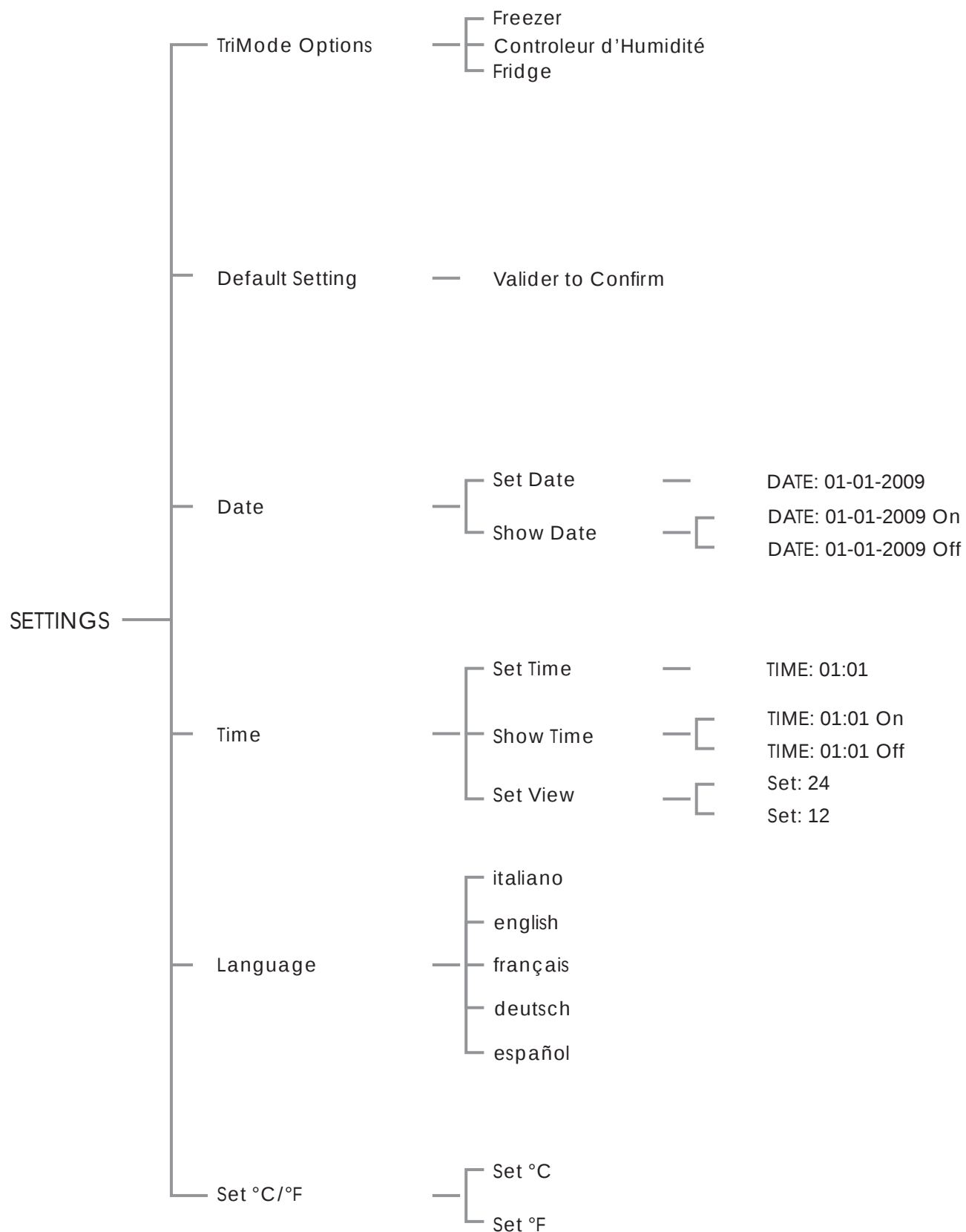
This information is available on the warranty certificate and on the rating plate which is located on the inside the refrigerator compartment (behind the water filter flap door on models provided with Glace).



FR  
EN  
NL

# 15 Wine Cellar La Cornue Access Menu Map

## 15.2 Settings



La Cornue is constantly researching new way to improve the features and the design of their products, therefore models are often upgraded and reviewed.



|         |                                                                         |
|---------|-------------------------------------------------------------------------|
| Page 58 | <b>1 Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid en voor het milieu</b> |
|         | 1.1 Voor uw veiligheid                                                  |
|         | 1.2 Respect voor het milieu                                             |
| 59      | <b>2 Installatie</b>                                                    |
|         | 2.1 Installatie                                                         |
|         | 2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet                                |
| 60      | <b>3 Alvorens te beginnen</b>                                           |
|         | 3.1 Om de apparatuur goed te leren kennen                               |
|         | 3.2 Belangrijkste kenmerken                                             |
|         | 3.3 Belangrijkste onderdelen                                            |
|         | 3.4 Elektronische regeling                                              |
|         | 3.5 Controleur d'humidité- en hoofdbedieningspaneel                     |
| 63      | <b>4 Inschakeling en uitschakeling van de apparatuur</b>                |
|         | 4.1 Inschakeling en uitschakeling                                       |
|         | 4.2 De temperatuur op basis van de diverse behoeften regelen            |
|         | 4.3 Informatie en storingen op het display                              |
| 65      | <b>5 Instellingen en speciale functies</b>                              |
|         | 5.1 Personalisatie en instelling taal                                   |
|         | 5.2 Speciale functies die via het Menu geactiveerd kunnen worden        |
|         | 5.3 Basisinstellingen van het Menu                                      |
| 70      | <b>6 Interne uitrusting</b>                                             |
|         | 6.1 Interne uitrusting (plaatsing, afstelling, verwijdering)            |
| 71      | <b>7 Verlichting</b>                                                    |
|         | 7.1 Verlichting                                                         |
| 71      | <b>8 Gebruik van het TriMode-compartment</b>                            |
|         | 8.1 Gebruik van het TriMode-compartment                                 |
| 72      | <b>9 Conservering van wijnen</b>                                        |
|         | 9.1 Algemene aanwijzingen                                               |
|         | 9.2 Conserveringstemperaturen van wijn                                  |
|         | 9.3 Conserveringstijd                                                   |
|         | 9.4 Proeftemperaturen                                                   |
|         | 9.5 Plaatsing van de flessen                                            |
| 75      | <b>10 Conservering van voedsel</b>                                      |
|         | 10.1 Tips voor een goede conservering van vers voedsel                  |
|         | 10.2 Tips voor een goede conservering van diepvriesvoedsel              |
| 76      | <b>11 Aanbevolen tijden voor de conservering van het voedsel</b>        |
| 77      | <b>12 Verzorging en reiniging</b>                                       |
|         | 12.1 Verzorging en reiniging                                            |
|         | 12.2 Reiniging condensator                                              |
|         | 12.3 Interne reiniging                                                  |
| 78      | <b>13 Gids voor het oplossen van problemen</b>                          |
|         | 13.1 Gids voor het oplossen van problemen                               |
|         | 13.2 Storingsindicaties die op het display kunnen verschijnen           |
| 80      | <b>14 Alvorens de technische servicedienst te bellen</b>                |
|         | 14.1 Alvorens de technische servicedienst te bellen                     |
| 81      | <b>15 Kaart van het Menu</b>                                            |
|         | 15.1 Functions                                                          |
|         | 15.2 Settings                                                           |

**FR****EN****NL**

# 1 Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid en voor het milieu

## 1.1 Voor uw veiligheid



### Opmerking

Tips voor een correct gebruik van de apparatuur



### Belangrijk

Aanwijzingen om schade aan de apparatuur te voorkomen



### Attentie

Aanwijzingen om letsel aan personen te voorkomen

■ Als deze apparatuur reeds bestaande apparatuur vervangt die afgedankt of verwerkt moet worden, controleer dan of deze geen gevaar voor kinderen kan opleveren, door het netsnoer af te snijden en het sluiten van de deur onmogelijk te maken. Gebruik dezelfde voorzorgen aan het einde van de levenscyclus van de nieuwe apparatuur.

■ Deze apparatuur is ontworpen voor het koelen van dranken en voedsel en is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

■ De apparatuur moet geïnstalleerd worden volgens de aanwijzingen in de Installatiegids; met name moeten de ventilatieopeningen in de apparatuur of de inbouwstructuur vrij van belemmeringen worden gehouden.

■ De apparatuur is voorzien van een verlichtingssysteem met geconcentreerd licht afkomstig van led-lampen. Kijk niet in deze lampen wanneer ze branden, om mogelijke beschadiging van het gezichtsvermogen te voorkomen. Deze waarschuwing is ook vermeld op het etiket dat aan de binnenkant van de koelkastdeur is aangebracht.

■ Wanneer de vriezer werkt, mogen de inwendige stalen oppervlakken niet met vochtige of natte handen worden aangeraakt, omdat de huid kan blijven vastkleven aan bijzonder koude oppervlakken.

■ Gebruik geen enkel elektrisch apparaat in de compartimenten voor de conservering van voedsel.

■ Kom, in geval van verplaatsing van de leggers, niet met de vingers in de buurt van de schuifrail van de legger.

■ Plaats geen recipiënten met ontvlambare vloeistoffen in de buurt van de apparatuur.

■ Schakel de apparatuur tijdens reinigingswerkzaamheden volledig uit door de stekker uit het stopcontact te nemen. Als de stekker niet eenvoudig bereikbaar is, wordt geadviseerd de meerpolige schakelaar uit te schakelen van het stopcontact waarop de apparatuur is aangesloten.

■ De verpakkingselementen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen: laat kinderen dus niet spelen met zakken, plastic folie en polystyrol.

■ Reparaties mogen uitsluitend verricht worden door een vakkundig technicus.

■ Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte mentale, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij ze aandachtig worden gevolgd of geïnstrueerd m.b.t. het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.

## 1.2 Respect voor het milieu



■ Besteed bijzondere aandacht aan de correcte verwerking van alle verpakkingselementen.

■ De apparatuur mag niet samen met het huisvuil worden verwerkt. Vraag bij de plaatselijke inzamelcentra om informatie over de verwerking van recyclebare materialen.

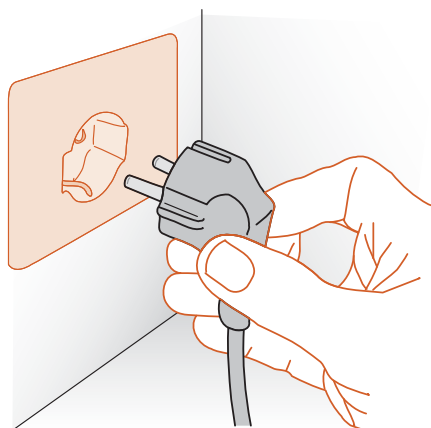
■ Snijd in geval van verwerking het netsnoer af en maak het sluiten van de deur onmogelijk.

■ Vermijd tijdens de verwerking schade aan het koelcircuit.

■ De apparatuur bevat geen schadelijke stoffen voor de ozonlaag in het koelcircuit en de isolatie.

Controleer of de installatie correct uitgevoerd wordt, met inachtneming van alle aanwijzingen vermeld in de specifieke installatiegids die bij de apparatuur wordt geleverd.

## Aansluiting op het elektriciteitsnet 2.2



De apparatuur is voorzien van een stekker van het type Schuko van 16A en moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten via een overeenstemmend Schuko stopcontact. Gebruik geen verlengstukken en/of meervoudige adapters voor de aansluiting.



**Gebruik geen verlengstukken en/of meervoudige adapters voor de aansluiting.**

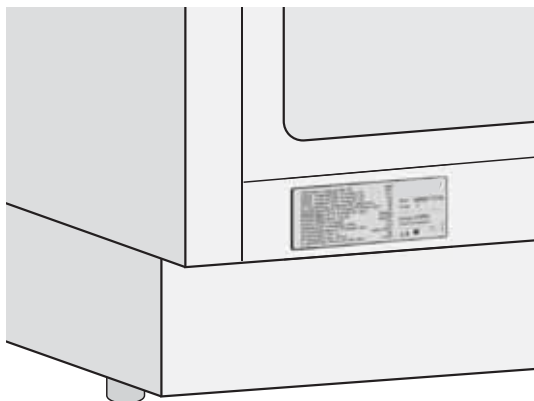
FR

EN

NL

## 3 Alvorens te beginnen

### 3.1 Om de apparatuur goed te leren kennen



Gefeliciteerd met uw aanschaf van uw nieuwe La Cornue:

vanaf heden kunt u ons innovatieve conserveringssysteem gebruiken, dat u toestaat om alle voedingsmiddelen op de beste manier te bewaren.

Deze gebruikershandleiding biedt het antwoord op het overgrote deel van uw vragen over de kenmerken van het product.

Als u meer informatie nodig mocht hebben, aarzelt u dan niet om ons gratis nummer te bellen of een e-mail naar [a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com) te sturen.

Neemt u, voordat u belt, nota van het serienummer van de apparatuur dat op het garantiecertificaat en op het serieplaatje onder de Tri-Mode schuiflade is vermeld en van eventuele meldingen die op het display verschijnen.

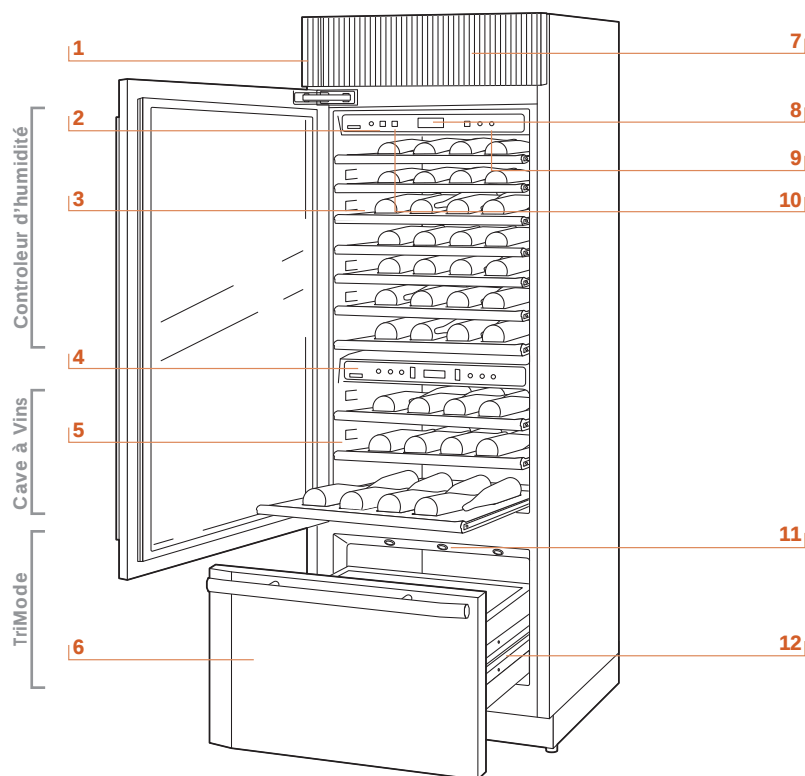
Bezoek voor meer informatie over dit product en andere producten van de La Cornue, onze site:

**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**

**33 (0) 01 34 48 36 15**

### 3.2 Belangrijkste kenmerken

- Het driedubbele La Cornue koelsysteem en de efficiënte scheiding van de interne compartimenten verzekeren maximale versheid, door optimale conservering van de voedingsmiddelen te garanderen in speciale compartimenten: koelkast, Controleur d'Humidité en vriezer.
- Het is bovendien mogelijk, als men dat wenst, het compartiment dat gewoonlijk als vriezer wordt gebruikt, ook als koelkast of als Controleur d'Humidité-compartiment te laten werken, waardoor de flexibiliteit van de apparatuur in grote mate toeneemt.
- Het Controleur d'Humidité-compartiment met lage temperatuur en gecontroleerde vochtigheid zorgt voor een optimale conservering, onder maximale veiligheidscondities.
- De elektronische regeling garandeert dat de door de gebruiker ingestelde temperaturen en vochtigheidsniveaus constant worden gehouden.
- Een interactief menu (Menu) zorgt voor een persoonlijk beheer van de functies van de apparatuur en de weergave van de meldingen met betrekking tot de werking.
- Optimalisatie van het verbruik tijdens vakantieperiodes.
- Grote laden met Soft-Close systeem in de Controleur d'Humidité-zone.
- Glaçe voor de automatische productie van ijsblokjes van de gewenste maat (bij sommige modellen).
- In de koelkast geplaatst waterfilter dat makkelijk te vervangen is (bij sommige modellen).
- Gepatenteerd systeem van verschuifbare leggers die op elk niveau in het koelkastcompartiment kunnen worden geplaatst, zonder ze uit te nemen.
- Zowel binnen als buiten roestvrijstalen oppervlakken, met verfijnde aluminium afwerkingen.
- Gepatenteerd scharniersysteem voor het automatisch sluiten van de deuren.
- Externe schuifladen met Soft-Close systeem.
- Verlichting met dubbel led-systeem.
- Kantelbeveiliging met beugel voor bevestiging aan de muur.



## Cave à Vins

- 1 Roestvrijstalen structuur met aluminium afwerkingen
- 2 Bedieningspaneel met Menu
- 3 Waterfilter
- 4 Gepatenteerd verticaal verplaatsingssysteem leggers
- 5 Automatische ijsmaker
- 6 Dubbel koelsysteem
- 7 Temperatuurdisplay
- 8 Geluidssignalen
- 9 Vacation functie
- 10 Deurvakken
- 11 Innovatieve verlichting
- 12 Vriezercompartment omvormbaar in koelkast- of Controleur d'Humidité-compartment (TriMode werking)
- 13 Automatisch sluiten deuren en laden

FR

EN

NL

## 3 Alvorens te beginnen

### 3.4 Elektronische regeling

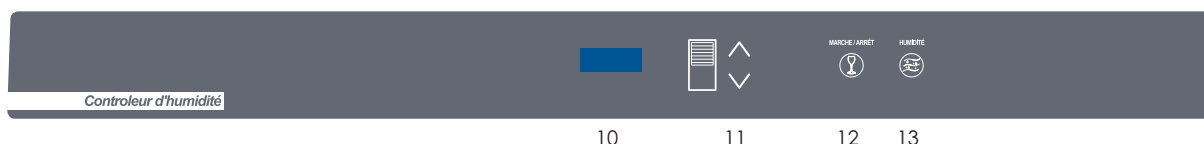
Het innovatieve elektronische regelsysteem dat door La Cornue is ontworpen, houdt de temperatuur in de drie compartimenten constant en geeft deze weer op het display van het bedieningspaneel; het staat bovendien interactie met de gebruiker toe, door middel van de gewenste instelling van de diverse functies en het afgeven van geluidssignalen en/of meldingen, indien er storingen in de werking van de apparatuur mochten optreden.

### 3.5 Controleur d'Humidité en hoofdbedieningspaneel

#### Controleur d'humidité- en hoofdbedieningspaneel



- |   |  |                                |                                                                                                                                                                                                               |
|---|--|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | <b>Marche/Arrêt général</b>    | Zorgt voor de volledige uitschakeling en de inschakeling van het apparaat (hierop langer dan 3 seconden drukken).                                                                                             |
| 2 |  | <b>Marche/Arrêt Cave à Vin</b> | Zorgt voor de uitschakeling en inschakeling van alleen het Cantina-compartiment (hierop langer dan 3 seconden drukken).                                                                                       |
| 3 |  | <b>Menu</b>                    | Zorgt voor toegang tot het menu van de functies van de apparatuur                                                                                                                                             |
| 4 |  | <b>Réglage du Cave à Vin</b>   | Door de toetsen Réglage lichtjes aan te raken, kan de reeds voor het Cantina-compartiment ingestelde temperatuur gewijzigd worden en kan men zich binnen het interactieve menu verplaatsen.                   |
| 5 |  | <b>Affiche</b>                 | Geeft de temperaturen van het Cantina- en het TriMode-compartiment, de datum en de tijd, de Menu functies en de meldingen weer.                                                                               |
| 6 |  | <b>Réglage du TriMode</b>      | Door de toetsen Réglage lichtjes aan te raken, kan de ingestelde temperatuur gewijzigd worden op basis van de gekozen gebruikwijze van het TriMode-compartiment (vriezer, koelkast of Controleur d'Humidité). |
| 7 |  | <b>Valider</b>                 | Zorgt voort het bevestigen van de keuzes gemaakt via Menu.                                                                                                                                                    |
| 8 |  | <b>Lumière</b>                 | Zorgt voor het verlichten van de compartimenten Cantina en Controleur d'humidité, ook bij gesloten deur.                                                                                                      |
| 9 |  | <b>Alarme</b>                  | Knippert om eventuele storingen in de werking aan te geven, die ook door een geluidssignaal worden gemeld, dat uitgeschakeld kan worden door de toets lichtjes aan te raken.                                  |



- |    |  |                                         |                                                                                                                                                        |
|----|--|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 |  | <b>Affiche</b>                          | Geeft de temperatuur van het Controleur d'humidité-compartiment weer.                                                                                  |
| 11 |  | <b>Réglage du Controleur d'Humidité</b> | Door de toetsen Réglage lichtjes aan te raken, kan de temperatuur die is ingesteld voor het Controleur d'humidité-compartiment gewijzigd worden.       |
| 12 |  | <b>Marche/Arrêt</b>                     | Zorgt voor de uitschakeling en inschakeling van alleen het Controleur d'humidité-compartiment (hierop langer dan 3 seconden drukken).                  |
| 13 |  | <b>Humidité</b>                         | Zorgt voor het regelen van de vochtigheid in de Cantina- en Controleur d'humidité-compartimenten op drie niveaus: Hoog (HI), Gemiddeld (A), Laag (LO). |

### Eerste inschakeling

Wanneer de apparatuur op het elektriciteitsnet is aangesloten maar nog niet ingeschakeld is, wordt op het display de melding

**Stand by**

weergegeven (veiligheidsmelding om te waarschuwen dat de apparatuur onder spanning staat), terwijl alle toetsen van het paneel uit zijn.

Druk, om alle compartimenten van de apparatuur in te schakelen, 3 seconden op de toets Unit .

Houd er rekening mee dat bij elke inschakeling de apparatuur een zelfdiagnose uitvoert die 3 minuten duurt, alvorens compleet te starten.

### Uitschakeling van het Wijnkoelkastcompartiment

Zodra alle compartimenten van de apparatuur ingeschakeld zijn, kan alleen het Wijnkoelkastcompartiment uitgeschakeld worden, door 3 seconden op de betreffende toets te drukken.

Het TriMode-compartiment blijft altijd ingeschakeld en kan alleen worden uitgeschakeld via de volledige uitschakeling van de apparatuur.

### Inschakeling van het Wijnkoelkastcompartiment

Druk opnieuw 3 seconden op de betreffende toets.

### Complete uitschakeling

Druk, om de apparatuur compleet uit te schakelen tijdens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden, 3 seconden op de toets Unit .

Verwijder ook de stekker uit het stopcontact of bedien de meerpolige schakelaar die het stopcontact voedt.

### Uitschakeling voor langer perioden

Maak, nadat de apparatuur volledig is uitgeschakeld en van het stopcontact is losgekoppeld, de koelkast volledig leeg, reinig en droog hem en laat de deuren en laden gedeeltelijk open om de vorming van onaangename geurtjes te voorkomen.



Om ongewenste wijziging van de instellingen te voorkomen, blokkeert het toetsenbord automatisch na het verstrijken van een bepaalde periode en verschijnt op het display de melding "keypad locked". Druk, om het toetsenbord weer te activeren, gelijktijdig op de toetsen FhiabaAccess en Up/Down (Down) gedurende 3 seconden.

Als bij de eerste inschakeling niet het opschrift Stand-by verschijnt, betekent dit dat de apparatuur reeds de koelprocedure heeft gestart. In dit geval moeten eventuele geluidssignalen afgezet worden door de Alarm-toets  aan te raken. Sluit de deur en wacht tot de geprogrammeerde temperaturen bereikt worden.

Tijdens de eerste inschakeling is het tot het bereiken van de vooraf ingestelde temperatuur niet mogelijk om het Menu te gebruiken om de fabrieksinstellingen te wijzigen. Het is echter mogelijk om meteen de tijd en de datum in te stellen, parameters die sowieso nodig zijn om enkele speciale functies te activeren.

Als alleen het Controleur d'humidité-compartiment of het Cantina-compartiment wordt uitgeschakeld, blijft de betreffende ventilator zelfstandig werken om de mogelijke vorming van geuren en schimmels te voorkomen.

FR

EN

NL

## 4 Inschakeling en uitschakeling van de apparatuur

### 4.2 De temperatuur op basis van de diverse behoeften regelen

Bedien, om de temperatuur in de diverse compartimenten te regelen, de toets Up/Down  van het betreffende compartiment (zie hoofdstuk 3.5). Druk, als het toetsenbord geblokkeerd blijkt (melding “keypad locked”) gelijktijdig op de toetsen FhiabaAccess  en Up/Down (Down)  gedurende 3 seconden.

#### Wijnkoelkastcompartiment

Elk model is zorgvuldig getest voordat het de fabriek verlaat en zodanig afgesteld dat hoge prestaties en een bescheiden verbruik zijn verzekerd.

De ideale temperatuur voor de conservering van wijnen hangt echter af van de soort wijnen die men wil conserveren, van de conserveringswijze (Cantina voor conserveren en proeven of Controleur d'humidité voor conserveren en rijpen van kostbare wijnen), maar ook van de persoonlijke voorkeur.

Wij nodigen u in elk geval uit om de gids over de conservering van wijnen verderop in deze handleiding te raadplegen.

Afhankelijk van de behoeften, kunnen de temperaturen als volgt worden ingesteld:

■ Controleur d'humidité-compartiment:  
+8° C t/m +18° C (46.4° F t/m 53.6° F),  
de vooraf ingestelde temperatuur is +12° C (53.6° F).

■ Cantina-compartiment:  
+4° C t/m +18° C (39.2° F t/m 53.6° F),  
de vooraf ingestelde temperatuur is +10° C (50° F).

#### TriMode-compartiment

Het Trimode-compartiment verlaat de fabriek met instelling als vriezer maar kan ook als koelkast- of als Fresco-compartiment werken. De aanwijzingen voor de wijziging van de werking zijn te vinden in de paragraaf “Instellingen en speciale functies”.

Afhankelijk van de behoefte, kunnen de temperaturen als volgt worden ingesteld:

■ Vriezercompartiment:  
-15° C t/m -22° C (5° F t/m -7,6° F),  
de aangeraden en vooraf ingestelde temperatuur is -18° C (0° F).

■ Koelkastcompartiment:  
+2° C t/m +8° C (35.6° F t/m 46.4° F),  
de aangeraden en vooraf ingestelde temperatuur is +5° C (41° F).

■ Fresco-compartiment:  
-2° C t/m +2° C (28.4° F t/m 35.6° F),  
de aangeraden en vooraf ingestelde temperatuur is 0° C (32° F).



**De weergegeven temperatuur kan iets afwijken van de ingestelde temperatuur, wegens het continu openen van deuren of inbrengen van voedsel op kamertemperatuur of in grote hoeveelheden.**

**Er kunnen 6 tot 12 uur nodig zijn om de geselecteerde temperatuur te bereiken.**

### 4.3 Informatie en storingen op het display

Een ingebouwd controlesysteem geeft informatie via lichtsignalen of tekstmeldingen op het display.

Een informatiemelding wordt altijd met een vast brandende tekst weergegeven en een storingsmelding met een knipperende tekst. Het geluidssignaal dat enkele storingsmeldingen vergezelt, kan afgezet worden door de toets Alarme  op het hoofdbedieningspaneel aan te raken. De lijst van storingsmeldingen is achterin deze handleiding opgenomen.

## Personalisatie en instelling taal 5.1

De werking van uw La Cornue kan gepersonaliseerd worden om deze aan de verschillende gebruiksbehoeften aan te passen, door de belangrijkste parameters opnieuw in te stellen (Settings) of speciale functies te activeren (Functions).

De functies worden op het hoofddisplay weergegeven door de toets Menu  aan te raken. Met de toetsen Réglage  kunnen de beschikbare functies worden doorlopen, die geselecteerd worden door de toets Valider  aan te raken; het display zal de huidige status van de functie weergeven.

Men kan zich ook met behulp van de toetsen Réglage  binnen de geselecteerde functie verplaatsen, door deze te activeren of te deactiveren, door de toets Valider  aan te raken. Zodra de functie bevestigd is, zal het display automatisch het hoofdmenu weergeven om andere functies te kunnen kiezen. Op elk moment kan men naar de vorige keuze terugkeren met behulp van de toets La CornueAccess .

De taal van de meldingen die op het display verschijnen kan als volgt worden ingesteld: Open het menu door de toets Menu  aan te raken, selecteer m.b.v. de toetsen Réglage  Settings (Instellingen), en bevestig vervolgens met de toets Valider .

Selecteer de functie Language (Taal) en de gewenste taal.

FR

EN

NL



Om ongewenste wijziging van de instellingen te voorkomen, blokkeert het toetsenbord automatisch na het verstrijken van een bepaalde periode en verschijnt op het display de melding "keypad locked". Druk, om het toetsenbord weer te activeren, gelijktijdig op de toetsen Menu  en Réglage  gedurende minstens 3 seconden.

## Speciale functies die via het Menu geactiveerd kunnen worden 5.2

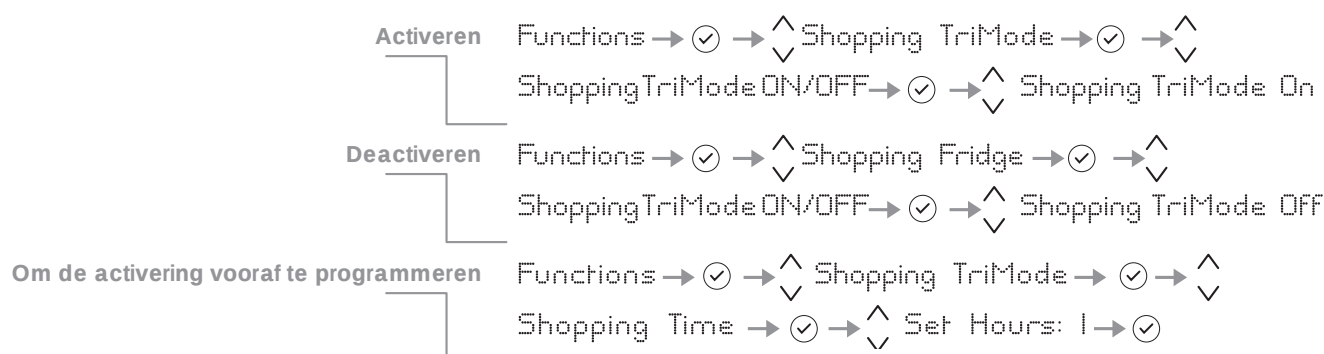
### Wine Cellar Functions

Selecteer, om de speciale functies te gebruiken, de toets Menu  en open via de toets Réglage  het menu en bevestig de keuze Functions.

### Shopping TriMode

De functie moet ingeschakeld worden: minstens 24 uur voordat voedsel op kamertemperatuur in het TriMode compartiment wordt gedaan, of enkele uren eerder voordat reeds bevroren levensmiddelen die een lichte temperatuurstijging hebben ondergaan worden ingebracht.

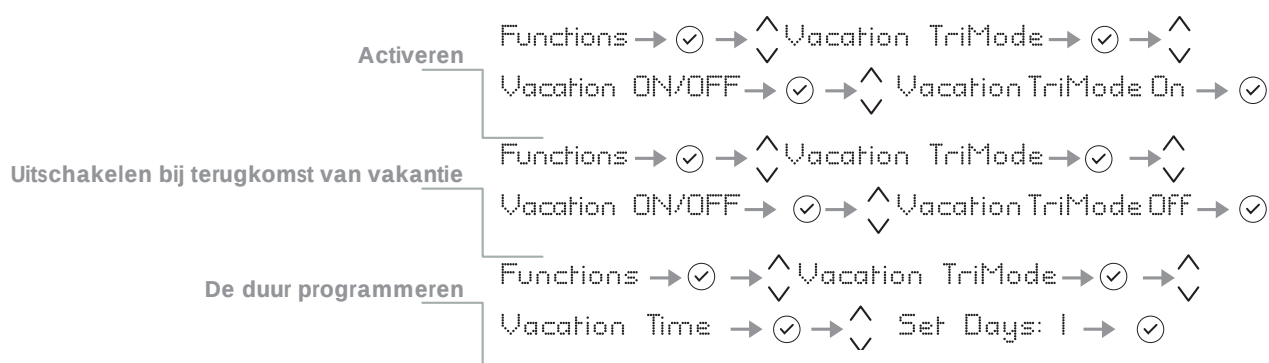
De functie schakelt automatisch uit bij het verstrijken van de geprogrammeerde werkingsperiode. Het is mogelijk om de activering van deze functie vooraf te programmeren. Na een lange stroomonderbreking moet deze functie opnieuw geactiveerd worden. Er kan 1 tot 12 uur vooraf geprogrammeerd worden.



## 5 Instellingen en speciale functies

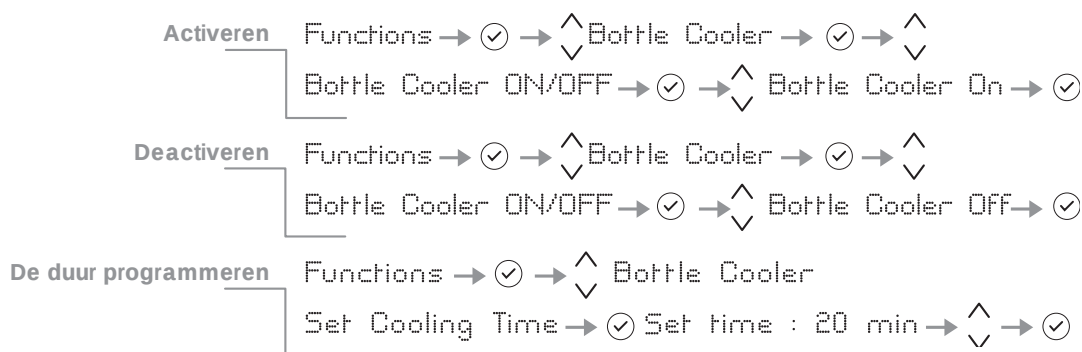
### Vacation TriMode

De functie (aanbevolen in geval van langdurige afwezigheid, aangezien een aanmerkelijke energiebesparing wordt verkregen) brengt de temperatuur van het TriMode-compartiment op -18°C (46.4°F) als het compartiment als vriezer is ingesteld en op +14°C (57.2°F) als het compartiment als koelkast is ingesteld. De functie is niet activeerbaar als het compartiment als Controleur d'Humidité is ingesteld. De functie blijft actief, ook al er een langere periode van stroomonderbreking optreedt.



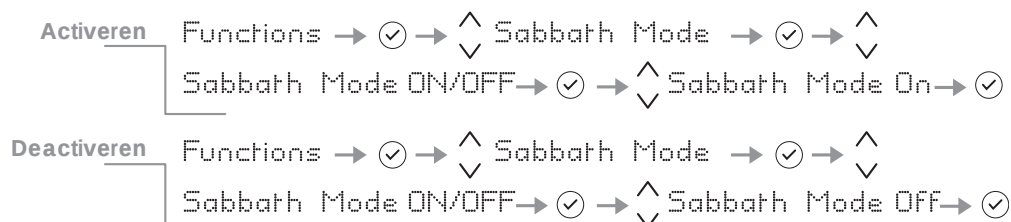
### Bottle Cooler

De functie kan geactiveerd worden wanneer dranken in korte tijd gekoeld moeten worden, door ze in het vriezercompartiment te doen. Er kan een koeltijd van 1 tot 45 minuten geselecteerd worden. Een geluidssignaal zal het bereiken van de optimale temperatuur melden. Nadat de flessen zijn uitgenomen, moet het geluidssignaal afgezet worden door de toets Alarme (🔊) aan te raken.



### Sabbath Mode (optie)

De functie zorgt voor inachtneming van enkele religieuze gebruiken die voorschrijven dat de werking van de apparatuur niet beïnvloedt mag worden door het openen van de deuren (de thermostaatwerking, de binnenverlichting en de productie van ijs zijn uitgeschakeld).



## Night Light (optie)

De functie Night Light activeert de nachtverlichting op de sokkel van de apparatuur.

### De nachtverlichting inschakelen

Functions → ✓ → ⬆ Set Night Light → ✓ → ⬆  
Set Night Light ON/OFF → ✓ → ⬆ Set Night Light On → ✓

### De nachtverlichting uitschakelen

Functions → ✓ → ⬆ Set Night Light → ✓ → ⬆  
Set Night Light ON/OFF → ✓ → ⬆ Set Night Light OFF → ✓

## Air Filter (optie)

De functie View Status zorgt voor de exacte weergave van de hoeveelheid gefiltreerde lucht, in liters, en de tijd die resteert totdat het filter volledig uitgewerkt is.

De functie Reset Filter stelt de telling van de hoeveelheid gefiltreerde lucht en de verstreken tijd sinds de laatste vervanging terug op nul.

De telling moet bij elke vervanging van het filterelement teruggesteld worden op nul.

### De toestand van het filter controleren

Functions → ✓ → ⬆ Air Filter → ✓ → ⬆  
View Status → ✓ Enter to confirm → ✓

### De telling van de gefiltreerde lucht resetten

Functions → ✓ → ⬆ Air Filter → ✓ → ⬆  
Reset Air Filter → ✓ Enter to confirm → ✓

FR

EN

NL

## Basisinstellingen van het Menu 5.3

Selecteer de toets Menu ⬆ en kies via de toets Réglage ⬆ Settings.

## TriMode Options

Het vriezercompartiment kan indien nodig als koelkast- of als Controleur d'Humidité-compartiment functioneren, en dus met geschikte temperaturen voor deze compartimenten werken.

### De functie Fridge kiezen

Settings → ✓ → ⬆ TriMode Options → ✓ → ⬆  
Fridge → ✓ Enter to confirm → ✓

### De functie Controleur d'Humidité kiezen

Settings → ✓ → ⬆ TriMode Options → ✓ → ⬆  
Fresco → ✓ Enter to confirm → ✓

### De functie Freezer herstellen

Settings → ✓ → ⬆ TriMode Options → ✓ → ⬆  
Freezer → ✓ Enter to confirm → ✓

## 5 Instellingen en speciale functies

### Default Setting

Biedt de mogelijkheid om de basisinstellingen die in de fabriek zijn ingesteld te herstellen, door later gemaakte wijzigingen te annuleren.

**De basisafstellingen herstellen** Settings → ✓ →  Default Setting → ✓  
Enter to confirm → ✓

### Date

#### Set Date

Het display zal de datum weergeven als dd:mm:yy (dag:maand:jaar), gg zal knipperen. Wijzig de instelling met de toetsen Réglage , bevestig met Valider ✓ om naar de volgende instelling te gaan; bij de bevestiging van het jaar zal de datum ingesteld zijn.

**De datum instellen** Settings → ✓ →  Date → ✓ →  Set Date  
→ ✓ DATE: 01-01-2009 → ✓

### Show Date

Met deze functie kan de weergave van de datum op het display in- of uitgeschakeld worden.

**De datum activeren** Settings → ✓ →  Date → ✓ →  Show Date  
→ ✓ →  DATE: 01-01-2009 On → ✓

**De datum deactiveren** Settings → ✓ →  Date → ✓ →  Show Date  
→ ✓ →  DATE: 01-01-2009 OFF → ✓

### Time

#### Set Time

Het display geeft het uur en de minuten als hh:mm weer en met hh: knipperend. Met de toetsen Réglage  kan de instelling gewijzigd worden die vervolgens bevestigd wordt met de toets Valider ✓ om naar de volgende instelling te gaan; bij de bevestiging van de mm: is de tijd ingesteld.

**De tijd instellen** Settings → ✓ →  Time → ✓ →  Set Time  
→ ✓ TIME: 01:01 → ✓

### Set 12/24

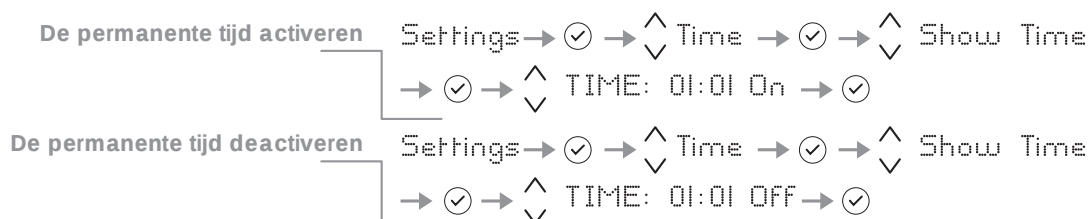
Met deze functie kiest men voor weergave met 12 of met 24 uur.

**Weergave 12 h instellen** Settings → ✓ →  Time → ✓ →  Set View → ✓ →   
Set:12 → ✓ → 

**Weergave 24 h instellen** Settings → ✓ →  Time → ✓ →  Set View → ✓ →   
Set:24 → ✓ → 

## Show Time

Met deze functie kan de permanente weergave van de tijd op het display in- of uitgeschakeld worden.



## Language

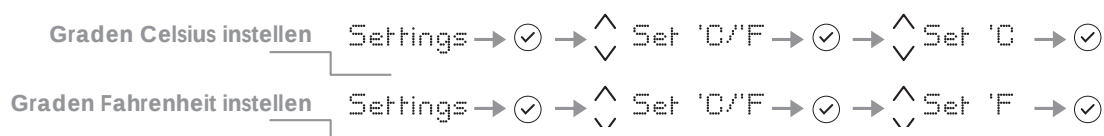
Zorgt voor keuze van de taal waarin de meldingen op het display worden weergegeven.



FR  
EN  
NL

## Set °C/°F

Deze functie zorgt voor weergave van de tijd in graden Celsius of in graden Fahrenheit. Gewoonlijk is de apparatuur ingesteld voor weergave in graden Celsius.

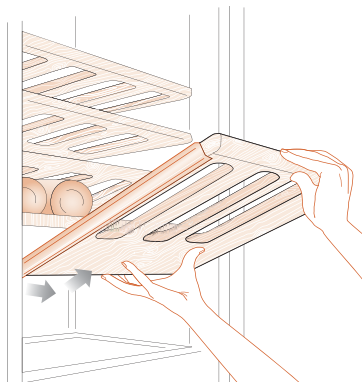


## 6 Interne uitrusting

### 6.1 Interne uitrusting (plaatsing, afstelling, verwijdering)

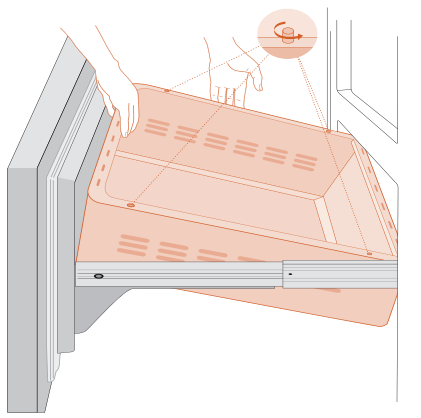
#### Wijnleggers

De leggers kunnen eenvoudig verwijderd worden om gereinigd te worden. Verwijder de flessen, neem de legger volledig uit, zet hem schuin omhoog totdat de schuifwielletjes uit hun zitting vrijkomen, en verwijder vervolgens de legger.

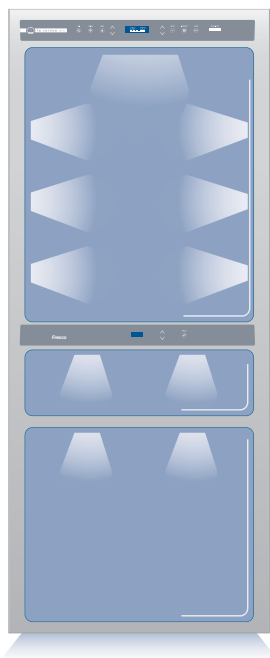


#### TriMode lade

De TriMode lade wordt op dezelfde manier als de Controleur d'Humidité-lade verwijderd, na de twee bevestigingsschroeven te hebben losgedraaid.



- om de onderste lade te verwijderen, de vier bevestigingsknoppen losdraaien.



Om een optimaal binnenzicht toe te staan, is een led-systeem voorzien dat rechtstreeks diverse zones van het koelkastcompartiment, de Controleur d'Humidité-laden en de vriezerlade verlicht.

Bij sommige modellen is bovendien een extern nachtverlichtingssysteem aan de onderkant van de apparatuur aanwezig.

In geval van storingen en/of defecten van het verlichtingssysteem moet men zich uitsluitend tot de technische servicedienst van La Cornue wenden.

## Gebruik van het TriMode-compartiment 8.1

FR

EN

NL

Het Trimode-compartiment staat, in combinatie met het Cantina- en het Controleur d'humidité-compartiment, een grote flexibiliteit in het gebruik van de apparatuur toe.

Enkele gebruiksmogelijkheden:

### Freezer-werkwijze

- Likeuren zoals wodka, gin, tequila, schnaps, limoncello en de glazen waarin ze worden geserveerd
- Snelle koeling van dranken, door de functie Bottle Cooler te activeren
- Conservering van grote hoeveelheden ijs.

### Fridge-werkwijze

- Als uitbreiding van de Cantina of de Controleur d'humidité
- Voor het koelen van bier en frisdranken
- Voor het conserveren van koude gerechten en snacks.

### Controleur d'Humidité-werkwijze

- Voor het conserveren van ham, zalm
- gourmetgerechten.

Het is vanzelfsprekend mogelijk om het compartiment op traditionele wijze te gebruiken en met het oog hierop worden aanwijzingen en tips gegeven om de voedingsmiddelen zo goed, lang en veilig mogelijk te conserveren.

## 9 Conservering van wijnen

### Directions Wine Cellar

Zoals bekend is, kunnen wijnen langere tijd geconserveerd worden als ze op een geschikte plek worden bewaard die aan de volgende voorwaarden voldoet:

- Geschikte temperatuur die nauwelijks veranderingen ondergaat
- Gecontroleerd vochtigheidsniveau
- Bescherming tegen licht
- Afwezigheid van geluiden en trillingen
- Afwezigheid van geuren
- Horizontale plaatsing van de flessen.

Al deze voorwaarden worden volledig in acht genomen door de La Cornue wijnkoelkast.

### 9.2 Conserveringstemperaturen



Models with Controleur d'Humidité and Cave à Vin

De ruimte geboden door het Cantina- en Controleur d'humidité-compartiment, die uitgebreid kan worden door ook het TriMode-compartiment als Cantina te laten werken, zorgt ervoor dat uw beste wijnen op drie verschillende temperaturen bewaard kunnen worden.

De drie compartimenten worden aanvankelijk geregeld voor de volgende temperaturen:

- **Controleur d'Humidité compartiment**  
+12° C (53.6° F) - instelbaar van +8° C t/m +18° C (46.4° F t/m 53.6° F)
- **Cave à Vin compartiment**  
+10° C (50° F) - instelbaar van +4° C t/m +18° C (39.2° F t/m 53.6° F)
- **TriMode-schuiflade**  
-18° (0° F) - adjustable from -15° C to -22° C (from 5° F to -7.6° F) (freezer mode)

Om het TriMode-compartiment om te vormen in Cantina-compartiment: open het Menu, stel het in als koelkastcompartiment en stel de temperatuur in tussen +4° C en +8° C (39.2° F en 46.4° F).

Alle temperaturen kunnen gewijzigd worden op basis van de eigenschappen van de wijnen en de persoonlijke voorkeur, maar houd er sowieso rekening mee dat het belangrijk is om de temperatuur in de loop der tijd zo constant mogelijk te houden.

Snelle en grote temperatuurschommelingen kunnen namelijk de dilatatie van de vloeistof en een vervroegde rijping van de wijn veroorzaken.

Bovendien moet een zeer lage temperatuur vermeden worden (onder 4° C - 39.2° F) die de vorming van bezinsel kan veroorzaken en de esthetische kwaliteit van de wijn kan schaden.

Alle compartimenten bieden optimale condities en houden met al deze behoeften en vereisten rekening.

Men wijst erop dat met name het Controleur d'humidité-compartiment op bijzonder geraffineerde manier thermostatisch gecontroleerd wordt en optimale zorg en aandacht voor uw kostbare flessen garandeert.

Models with Cantina

De verbetering van de wijn en zijn leeftijd in het algemeen hangt af van de kenmerken van de soort waartoe de wijn behoort. Hieronder wordt de optimale conserverings- en rijpingsperiode aangegeven voor de verschillende soorten wijnen, onder de ideale conserveringsomstandigheden die door uw apparatuur worden geboden. Volg in elk geval, vooral bij kostbaardere wijnen, de tips van de producent van de fles op.

| TYPE WIJN                                    | CONSERVERINGSTEMPERATUUR | CONSERVERINGSPERIODE |
|----------------------------------------------|--------------------------|----------------------|
| Primeurwijnen                                | 12° t/m 14° C            | 6 maanden            |
| Zoete Spumante wijnen                        | 8° t/m 10° C             | 1 jaar               |
| Rosé wijnen                                  | 10° t/m 14° C            | 1 jaar               |
| Frizzante (licht prikkelende) wijnen         | 10° t/m 12° C            | 1-2 jaar             |
| Normale witte wijnen                         | 10° t/m 14° C            | 1-2 jaar             |
| Lichte rode wijnen                           | 12° t/m 14° C            | 2 jaar               |
| Droge Spumante wijnen                        | 8° t/m 10° C             | 2 jaar               |
| Klassieke Spumante wijnen                    | 8° t/m 10° C             | 3-4 jaar             |
| Kloeke witte wijnen of witte barrique-wijnen | 8° t/m 12° C             | 3-5 jaar             |
| Normale rode wijnen                          | 14° t/m 16° C            | 3-5 jaar             |
| Kloeke rode wijnen of rode barrique-wijnen   | 14° t/m 18° C            | 7-10 jaar            |
| Passito- of likeurachtige wijnen             | 16° t/m 18° C            | 10-15 jaar           |

FR

EN

NL

Als algemene regel geldt voor witte wijn een optimale serveertemperatuur tussen 10 en 12° C en voor rode wijn tussen 12 en 14° C. Sommige wijnen bieden echter het beste als ze op lagere of hogere temperaturen worden geserveerd.

Er moet ook rekening mee worden gehouden dat men 's zomers de wijnen liever iets kouder dan in de winter proeft.

Met name moet met het volgende rekening worden gehouden:

### Witte wijnen

Witte wijnen worden normaliter niet op hoge temperaturen geserveerd, omdat ze meestal zuurder zijn dan rode wijnen en weinig tannine bevatten en dus aangenamer op lage temperaturen blijken. Men serveert deze wijnen het liefst tussen 10 en 14° C. Jonge, frisse en aromatische wijnen kunnen ook op 10° C geserveerd worden, en minder aromatische wijnen op 12°C. Temperaturen tussen 12 en 14° C worden echter voorbehouden aan zachte en rijpe witte wijnen die enkele jaren in de fles zijn gerijpt. Hogere proeftemperaturen brengen het zoete karakter van de wijn naar voren, wat ten koste gaat van de zuurte en smaak die als aangename en gewenste eigenschappen van dit soort wijnen worden beschouwd. Rosé wijnen worden op dezelfde temperatuur als witte wijnen geserveerd.

### Rosé wijnen

Er moet echter opgemerkt worden dat deze wijnen een zeker gehalte aan tannine kunnen bevatten en dus aangenamer bij hogere temperaturen kunnen smaken. Ze worden dus geserveerd op een temperatuur van 10° C tot 12° C als ze jong en fris zijn en op een temperatuur van 12° C tot 14° C als ze robuuster en rijper zijn.

## 9 Conservering van wijnen

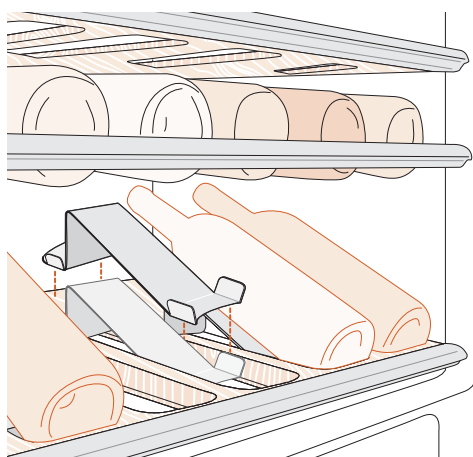
**Primeurwijnen** Vanwege hun bijzondere bereidingstechniek hebben primeurwijnen een laag tanninegehalte en zijn dus smakelijker als ze tussen 12 en 14° C worden geserveerd.

**Rode wijnen** Aangezien rode wijnen meer tannine bevatten en een lagere zuurtegraad bezitten, worden ze gewoonlijk op hogere temperaturen geserveerd. Jonge wijnen met laag tanninegehalte worden gewoonlijk tussen 14 en 16° C geserveerd, terwijl wijnen met meer body en hoger tanninegehalte ook op 18° C worden geserveerd. Sommige wijnen die jaren in de fles zijn gerijpt, die body en een hoog tanninegehalte hebben, kunnen op 18° C en zelfs op 20° C geserveerd worden. Jonge rode wijnen met weinig tannine en weinig structuur zijn echter aangenaam op lagere temperaturen, tussen 12 en 14° C.

**Spumante wijnen** Het is moeilijk om goede aanwijzingen voor de grote verscheidenheid aan spumante wijnen te geven. Als algemene regel worden de zoetere en aromatische spumante wijnen op lagere temperaturen geserveerd, tot 8° C, terwijl spumante wijnen met meer tannine geserveerd kunnen worden op hogere temperaturen, tot 14° C. Oude spumante wijnen worden normaliter geserveerd tussen 8 en 10° C. Ook de "klassieke" spumante wijnen worden normaliter op deze temperaturen geserveerd, ook al kunnen ze ook op 12° C geserveerd worden indien ze lang gerijpt zijn. Het is goede zaak om, vooral bij de kostbaardere wijnen, altijd de tips en aanbevelingen van de producent van de fles op te volgen.

**Liqueur and straw wines** Dit soort wijnen kan op temperaturen tussen 16 en 18° C geserveerd worden, maar ook, naar persoonlijke smaak, op een temperatuur van 10° C om de zoete smaak wat af te zwakken.

### 9.5 Plaatsing van de flessen



De verschuifbare leggers zijn van hout gemaakt en zodanig gevormd dat de klassieke flesformaten maar ook formaten van moderner design geplaatst kunnen worden.

Om geen onnatuurlijke geuren of stoffen aan de wijn af te geven, is het hout met geen enkele verfstof behandeld.

Dit staat het hout toe om samen met de kurk van de flessen te "ademen" en bij te dragen tot de uitbalancering van de vochtigheidsgraad in het compartiment, en bovendien een "natuurlijke" ondersteuning aan de fles te bieden die een perfect evenwicht van de temperatuur in de fles garandeert.

Of uw collectie nu uit "grandes" of "petites bouteilles" bestaat, ze kunnen altijd op een geschikte plek in de La Cornue Cave à Vin.

Een speciaal accessoire dat op verzoek wordt geleverd, zorgt ervoor dat de flessen schuin kunnen worden geplaatst, om de etiketten van de beste exemplaren te kunnen lezen.

Ook magnum flessen kunnen ondergebracht worden als de legger erboven verwijderd wordt.

Als het TriMode-compartiment ook als Cantina wordt gebruikt, kunnen de flessen hierin in een stabiele verticale positie worden geplaatst, door ervoor te zorgen dat ze zich niet kunnen bewegen en elkaar onderling kunnen aanraken. Ook voor dit doel is een speciaal accessoire beschikbaar dat op aanvraag geleverd wordt.

## Tips voor een goede conservering van vers voedsel 10.1



### Groente

Was de groente in koud water en droog goed af.  
Doe de groente in vacuumbakjes, plastic bakjes of geperforeerde zakjes.



### Fruit

Was en droog het verse fruit.  
Doe sterk geurend fruit in plastic zakjes. Fruit moet in het Compartiment d'Humidité met lage vochtigheid worden gelegd.



### Verpakt vlees

Leg het in de koelkast in de originele verpakking.  
Wikkel het overblijvende voedsel na het openen in hermetisch gesloten plastic zakjes of aluminiumfolie.



### Vers vlees, vis en kip/kalkoen

Verwijder de originele verpakking, doe ze in plastic zakjes of speciale bakjes en doe ze onmiddellijk in de koelkast.



### Eieren

Doe de eieren, zonder ze te wassen, in hun karton of speciale bakje.  
Controleer de houdbaarheidsdatum en consumeer ze sowieso binnen twee weken na aanschaf.



### Melk, room en verse kaas

Deze worden in hun oorspronkelijke gesloten verpakking bewaard.  
Plaats ze op de leggers van de koelkast en consumeer ze binnen 5 dagen.



### Kazen

Deze worden in hun oorspronkelijke verpakking bewaard.  
Wikkel ze, als ze eenmaal geopend zijn, in hermetisch gesloten plastic zakjes of aluminiumfolie.

### Restjes

Laat ze afkoelen en dek ze hermetisch af met aluminiumfolie of doe ze in hermetisch gesloten bakjes die uitdroging en afgifte van geuren voorkomen.

FR

EN

NL

## Tips voor een goede conservering van diepvriesvoedsel 10.2



### Diepvriesvoedsel

Doe het voedsel in speciale plastic diepvrieszakjes.  
Deze zakjes mogen noch lucht, noch vocht binnenlaten. Ontdooide vlees mag niet opnieuw diepgevroren worden.



### Ijs

De substantie van het ijs hangt af van de hoeveelheid room die het bevat.  
Meestal heeft ijs van goede kwaliteit een hoog gehalte aan room, dus in de vriezer is een zeer lage temperatuur nodig om de substantie van het ijs te behouden. Ijs dat weinig substantie heeft, wijst dus niet altijd op een temperatuurprobleem.



Wanneer na langdurige stroomuitval de stroom weer terugkeert, geeft een geluidssignaal aan dat de temperatuur van de koelkast de drempel voor een correcte conserveringstemperatuur heeft overschreden, terwijl de displays een minuut lang de hoogste temperaturen weergeven die in de compartimenten zijn gemeten: dit om de gebruiker in staat te stellen om te beslissen hoe hij het geconserveerde voedsel het beste kan gebruiken.

Na een minuut hervatten de displays hun normale werking, terwijl de toets Alarme (🔊) blijft knipperen; als de toets Alarme (🔊) lichtjes wordt aangeraakt, kunnen opnieuw de geregistreerde hoogste temperaturen worden bekeken.

# 11 Aanbevolen tijden voor de conservering van het voedsel

| Vers voedsel                            | Conserveringszone                   | Tijden         |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|----------------|
| <b>Rauw vlees</b>                       |                                     |                |
| Groot stuk                              | Controleur d'Humidité-compartiment  | 4 dagen        |
| Biefstukken, kip/kalkoen en wild        | Controleur d'Humidité-compartiment  | 3 dagen        |
| Gehakt                                  | Controleur d'Humidité-compartiment  | 1-2 dagen      |
| Carpaccio                               | Controleur d'Humidité-compartiment  | meteen         |
| <b>Gekookt vlees</b>                    |                                     |                |
| Gekookt en gebraden vlees               | Koelkastcompartiment                | 2 dagen        |
| Vleesragout                             | Koelkastcompartiment                | 6 dagen        |
| <b>Vis</b>                              |                                     |                |
| Rauwe en gekookte vis                   | Controleur d'Humidité-compartiment  | 2 dagen        |
| <b>Overig</b>                           |                                     |                |
| Dunne en dikke soepen en bouillon       | Koelkastcompartiment                | 2 dagen        |
| Pasta                                   | Koelkastcompartiment                | 2 dagen        |
| Open vleeswaren                         | Controleur d'Humidité-compartiment  | 3 dagen        |
| Verse kazen                             | Controleur d'Humidité-compartiment  | 2-3 dagen      |
| Goed beschermde gerijpte kazen          | Koelkastcompartiment                | enkele maanden |
| Eieren (vers en niet gewassen)          | Koelkastcompartiment                | 2 weken        |
| Open blikken                            | Koelkastcompartiment                | 2-3 dagen      |
| Rauwe groente (in geperforeerde zakjes) | Controleur d'Humidité-compartiment  | 1 week         |
| Diepgevroren voedsel                    | Conserveringszone                   | Tijden         |
| Rund-, kalfs-, lams- en geitenvlees     | Vriezercompartiment (biefstukken)   | 6-12 maanden   |
| Rund-, kalfs-, lams- en geitenvlees     | Vriezercompartiment (vlees met bot) | 4-6 maanden    |
| Gehakt rundervlees                      | Vriezercompartiment                 | 1-2 maanden    |
| Varkensvlees                            | Vriezercompartiment (zonder bot)    | 4-6 maanden    |
| Varkensvlees                            | Vriezercompartiment (met bot)       | 2-3 maanden    |
| Gehakt varkensvlees                     | Vriezercompartiment                 | 1-2 maanden    |
| Vleesrestjes                            | Vriezercompartiment                 | 2-3 maanden    |
| Hele kip en kalkoen                     | Vriezercompartiment                 | 8-12 maanden   |
| Gans, eend en parelhoen                 | Vriezercompartiment                 | 4-8 maanden    |
| Vis                                     | Vriezercompartiment                 | 1-2 maanden    |
| Schaaldieren                            | Vriezercompartiment                 | 2-3 maanden    |
| Gekookt voedsel                         | Vriezercompartiment                 | 1-2 maanden    |
| Groente                                 | Vriezercompartiment                 | 8-12 maanden   |
| Fruit                                   | Vriezercompartiment                 | 6-12 maanden   |
| Taart, gebak en toetjes                 | Vriezercompartiment                 | 2-3 maanden    |



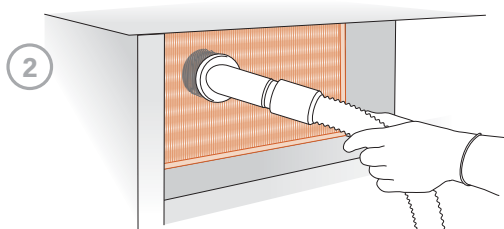
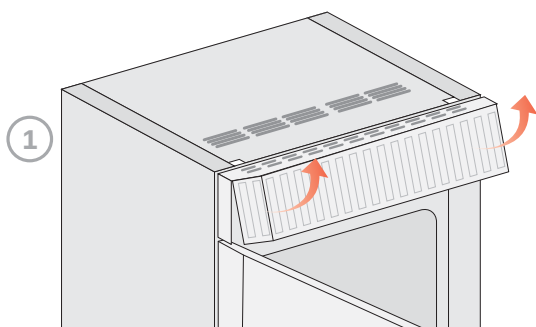
Volg aandachtig de gedetailleerde aanwijzingen die u in de bijgeleverde kit aantreft en gebruik in geen geval schurende of metalen producten want die kunnen de gesatineerde afwerking van de apparatuur blijvend krassen en beschadigen. Voordat het apparaat gereinigd wordt, moet het van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld. Zorg ervoor dat het koelcircuit op geen enkele manier beschadigd wordt.

Gebruik voor het reinigen van de stalen delen de microvezeldoek en het speciale sponsje uit de kit die bij de apparatuur geleverd is. Volg met de doek en het sponsje altijd de richting van de satinerings van het staal.

Gebruik af en toe de licht bevochtigde microvezeldoek om de glans van het staal te herstellen.

Gebruik het sponsje niet op aluminium onderdelen zoals bijvoorbeeld de handgrepen en de profielen van de glazen leggers. Met name de interne en externe ventilatieopeningen van de apparatuur moeten vrij van verstoppingen worden gehouden.

## Reiniging ventilatierooster, filter en condensator 12.2



De ribben van de condensator zijn scherp, gebruik dus geschikte beschermmiddelen voor de handen en de armen om de condensator op veilige manier te reinigen.

Achter het frontale ventilatierooster (in het bovenste gedeelte bij apparatuur van de serie StandPlus, in het onderste gedeelte bij apparatuur van de series Integrated en Professional) bevindt zich een filter van sponsachtig materiaal dat het ventilatiesysteem tegen stof beschermt. Gebruik voor de reiniging een stofzuiger met zachte borstel op het maximum van het zuigvermogen, en ga met de borstel over de sleuven van het rooster. Indien er veel stof is opgehoopt, kan het ventilatierooster verwijderd worden om een grondigere reiniging van het filter mogelijk te maken. Controleer bij die gelegenheid ook de toestand van de condensator met ribben en reinig hem eventueel.

Ga als volgt te werk:

- Schakel de apparatuur door circa 3 seconden op de toets Marche/Arrêt général ☺ te drukken.
- Draai, bij de modellen van de serie Integrated of Professional, de schroeven van het rooster op de sokkel los en verwijder het rooster. Verwijder bij de modellen van de serie StandPlus het bovenste beschermrooster dat bevestigd is met drukbevestigingen door het naar buiten te trekken ①.
- Reinig het rooster en het filter grondig met de stofzuiger.
- Wacht ongeveer 30 minuten totdat de condensator de kamertemperatuur bereikt.
- Reinig de condensator grondig en verwijder al het stof zoals getoond in de figuur en zorg ervoor de condensator niet te beschadigen ②.
- Druk, om de apparatuur weer op te starten, opnieuw 3 seconden op de toets Marche/Arrêt général ☺.

FR

EN

NL

## Interne reiniging 12.3



Gebruik geen water op de elektrische onderdelen, de lichten en de bedieningspanelen.



Breng de koude glazen onderdelen niet in contact met kokend water. Was geen enkel onderdeel van de koelkast in de afwasmachine, omdat dit op onherstelbare wijze beschadigd of vervormd kan raken.

Reinig alle inwendige en verwijderbare delen door ze te wassen met een oplossing van lauw water, een heel klein beetje afwasmiddel en een snufje natriumcarbonaat.

Spoel en droog onmiddellijk af.

Men adviseert op geen mechanische gereedschappen of andere middelen te gebruiken om het ontdooiingsproces te versnellen.

# 13 Gids voor het oplossen van problemen

## 13.1 Gids voor het oplossen van problemen

Als u storingen in de werking van uw apparatuur mocht constateren, gebruikt u dan eerst deze gids alvorens de servicedienst te bellen: deze gids kan u helpen het probleem zelf op te lossen of geeft belangrijke informatie die aan de servicedienst doorgegeven moet worden om een snellere en efficiëntere service te garanderen.

### Melding "Service vragen"

Een probleem betreffende de werking wordt gewoonlijk op het display weergegeven. Problemen die niet door de gebruiker opgelost kunnen worden, worden gemeld via een storingscode en de melding "Call Service".

### De koelkast of de vriezer werken niet

Is de apparatuur aangesloten op het elektriciteitsnet?  
Komt er stroom bij het stopcontact?  
Is de toets Marche/Arrêt général  geactiveerd?

### Koelkast of vriezer warmer dan normaal

Meldt het display een storingscode?  
Is de temperatuur correct afgesteld?  
Zijn de deuren of laden langere tijd open gebleven?  
Zijn er recentelijk grote hoeveelheden voedsel ingebracht?

### De apparatuur blijft gedurende lange tijd werken

Houd er rekening mee dat op zeer warme dagen en bij hoge temperaturen het normaal is dat de compressor langdurig blijft werken.  
Zijn de deuren of laden langere tijd open gebleven?  
Zijn er recentelijk grote hoeveelheden voedsel ingebracht?  
Controleer of de deuren goed gesloten zijn en of het voedsel of de recipiënten niet een perfecte sluiting hinderen.

### Men hoort vreemde geluiden

Het is normaal dat er geluiden worden gehoord die verband houden met de werking van de ventilatoren of de compressoren of tijdens het ontdooien. Het geluid kan ook geaccentueerd worden door de plaatsing van de apparatuur en de omliggende omgeving.

### Vorming van condens binnen en buiten de koelkast

Als het klimaat zeer vochtig is, is het normaal dat een beetje condens verschijnt. Het openen van de deur of de laden gedurende langere tijd kan bijdragen aan de vorming van condens.  
Controleer in elk geval of de deuren altijd perfect gesloten zijn.

### De koelkast of de vriezer vertoont rijp of ijs

Hebt u de deuren gedurende langere tijd open gelaten?  
Sluiten de deuren niet perfect?  
Neem contact op met de installateur als de deuren niet perfect sluiten. Indien er rijp of ijs in het Controleur d'Humidité-compartiment wordt gevormd wegens het frequent en langdurig openen van deuren, schakel dan een bepaalde tijd de Controleur d'Humidité-functie uit m.b.v. de betreffende knop op het bedieningspaneel. Wacht tot de rijp of het ijs smelt, verwijder de lade en droog de wanden en de bodem van het vak.

### Er komen onaangename geuren uit de koelkast

Reinig de apparatuur volledig volgens de aanwijzingen.  
Sluit alle voedingsmiddel hermetisch af. Conserveer het voedsel niet gedurende lange perioden.

### De deur gaat moeilijk open

De apparatuur is voor een hermetische sluiting ontworpen.  
Wanneer de deur dicht is, kan een vacuümsituatie optreden: in dit geval moet enkele seconden gewacht worden tot de druk weer in evenwicht komt, alvorens de deur te openen.

| Melding op het display               | Beschrijving storing                                                                                                                               |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Stroom defect</b>                 | Langdurige stroomonderbreking<br>de apparatuur start automatisch weer op en meldt de hoogst geregistreerde temperaturen                            |
| <b>Deur open</b>                     | Deur open<br>de melding verschijnt een minuut na het openen van de deur                                                                            |
| <b>Schuiflade open</b>               | Schuiflade open<br>de melding verschijnt een minuut na het openen van de schuiflade                                                                |
| <b>Cellar too warm</b>               | Cantina-compartment te warm<br>zie de gids voor het oplossen van problemen                                                                         |
| <b>Cellar too cold</b>               | Cantina-compartment te koud<br>wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst                                   |
| <b>Cave à Vin te warm</b>            | Controleur d'humidité-compartment te warm<br>zie de gids voor het oplossen van problemen                                                           |
| <b>Cave à Vin te koud</b>            | Controleur d'humidité-compartment te koud<br>wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst                     |
| <b>Koelkast te warm</b>              | TriMode-compartment (Fridge-werkwijze) te warm<br>zie de gids voor het oplossen van problemen                                                      |
| <b>Koelkast te koud</b>              | TriMode-compartment (Fridge-werkwijze) te koud<br>wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst                |
| <b>Controleur d'Humidité te warm</b> | TriMode-compartment (Controleur d'Humidité-werkwijze) te warm<br>zie de gids voor het oplossen van problemen                                       |
| <b>Controleur d'Humidité te cold</b> | TriMode-compartment (Controleur d'Humidité-werkwijze) te koud<br>wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst |
| <b>Vriezer te warm</b>               | TriMode-compartment (Freezer-werkwijze) te warm<br>zie de gids voor het oplossen van problemen                                                     |
| <b>Vriezer te cold</b>               | TriMode-compartment (Freezer-werkwijze) te koud<br>wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst               |
| <b>Defect code... Service vragen</b> | TriMode-compartment (Freezer-werkwijze) te koud<br>wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst               |



# 14 Alvorens de technische servicedienst te bellen

## 14.1 Alvorens de technische servicedienst te bellen

Als de hierboven aangegeven tips niet voldoende zijn geweest om het probleem op te lossen, vragen wij u contact op te nemen met ons **Customer Care CValidator** via het gratis nummer

**33 (0) 01 34 48 36 15**

of een e-mail te sturen aan

**a.table@la-cornue.com**

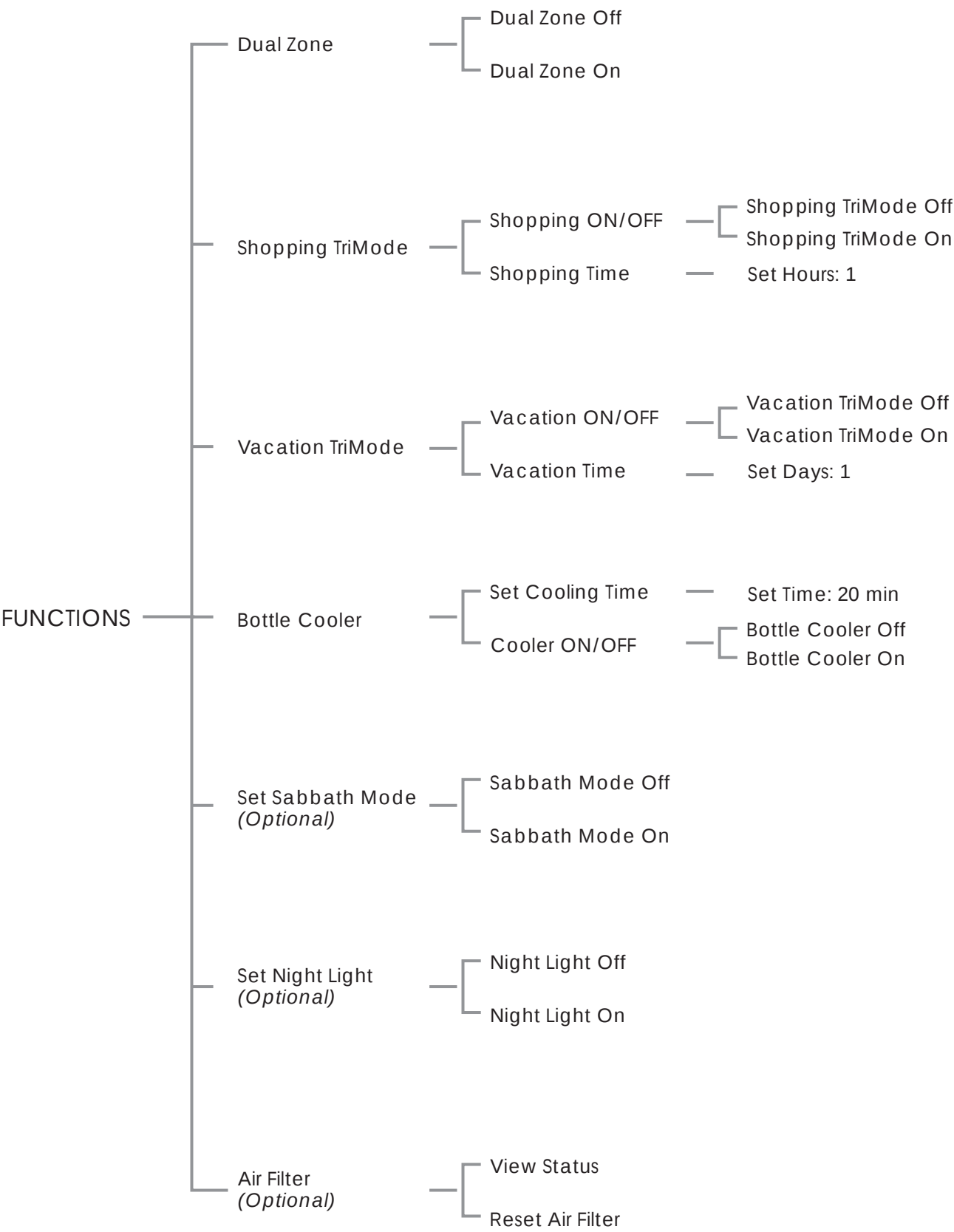
of via onze site

**www.la-cornue.com**

die u in contact kan stellen met het dichtstbijzijnde erkende La Cornue Servicecentrum.

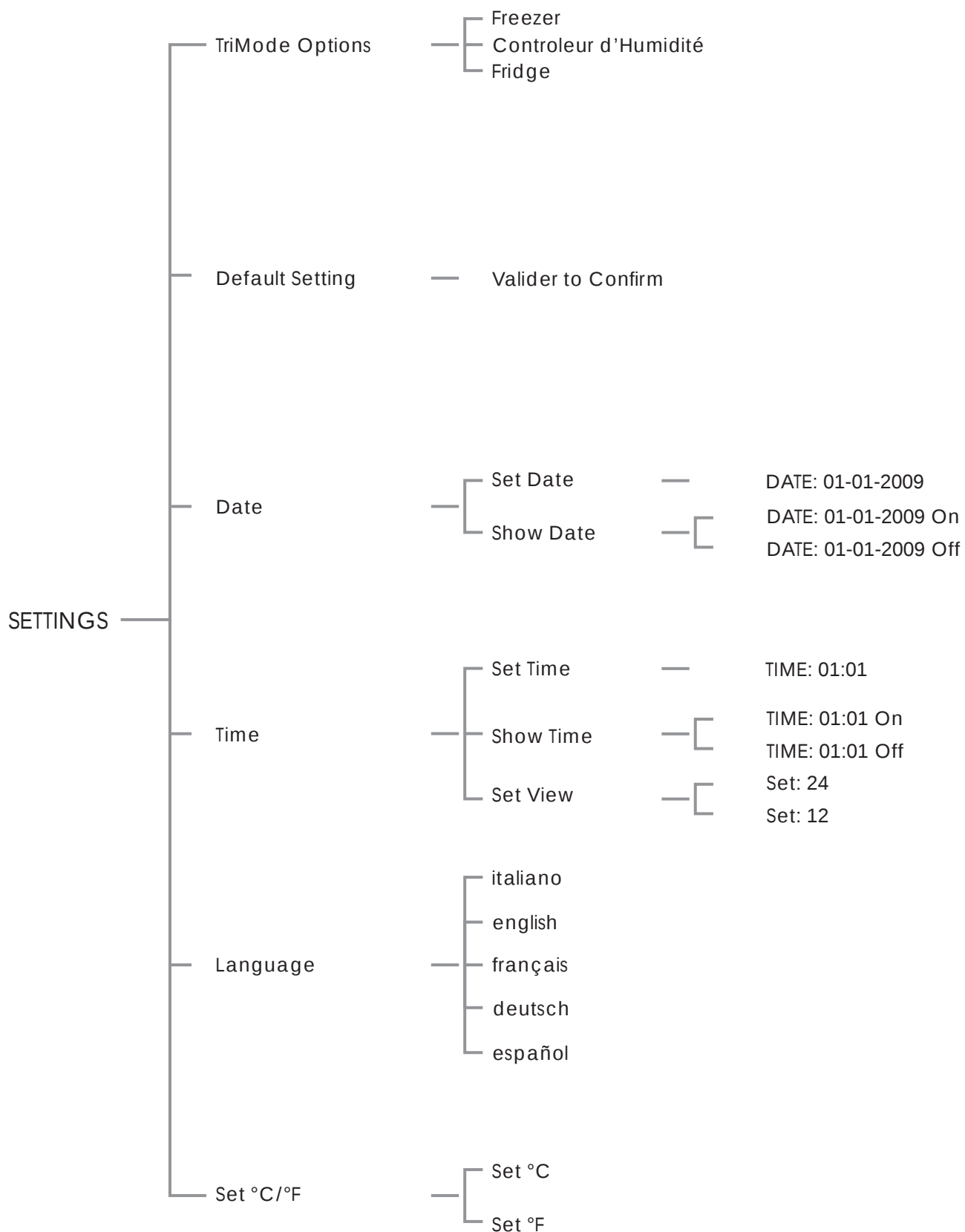
Neemt u, voordat u belt, nota van het serienummer van de apparatuur dat op het garantiecertificaat en op het serieplaatje in het koelkastcompartiment is vermeld (bij modellen met Glace is dit plaatje achter het klepje van het waterfilter aangebracht).

Geef ook eventuele storingscodes aan (Error Code .... Call Service) die op het display verschijnen.



FR  
EN  
NL

## 15.2 Settings



FR

EN

NL

La Cornue continu op zoek naar nieuwe methodes om de kenmerken en het design van haar producten te verbeteren en behoudt zich het recht voor om voortdurend wijzigingen aan de modellen aan te brengen.





---

## Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du pont  
Z.I Des Béthunes  
95310 Saint Ouen l'Aumône  
[www.lacornue.com](http://www.lacornue.com)