Dometic

Wine Cellar

2016 Collection

Dometic

The world of Dometic

心やすらぐ時間をお届けするために

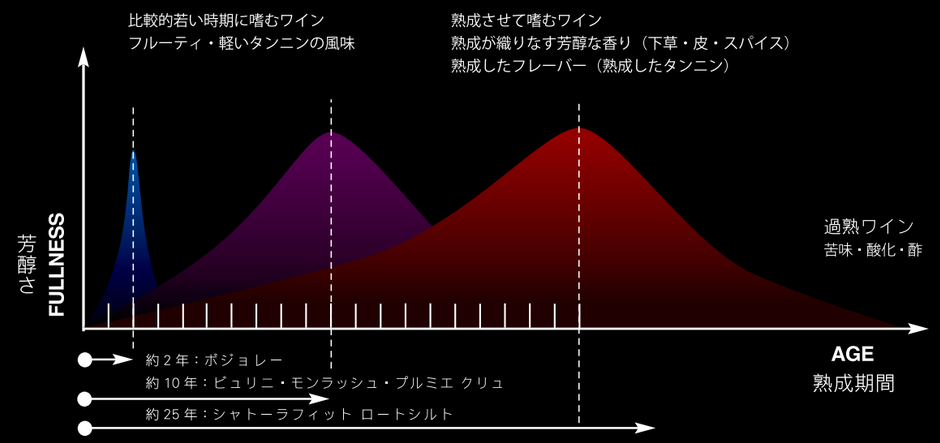
ドメティックは、1922 年にスウェーデンのエンジニアにより開発され、
1925 年には世界初の冷蔵庫開発にも結びついた画期的な技術「アブソープションシステム」を
90 年以上に渡り磨き上げてきました。さらに、生活の中に溶け込む美しいデザイン、使いやすさを考えた機能、
環境に配慮した設計など、スカンジナビアンスタイルが息づく製品作りを行ってきました。
ドメティックは今日では世界 100 カ国以上の国々に
ライフスタイルを豊かに彩る様々な製品をお届けしています。

ワインを愉しむために

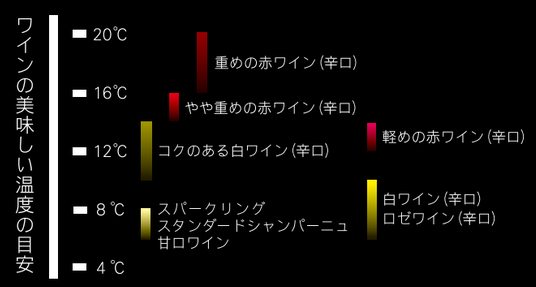
ワインを最高の状態にするためには、芳醇な風味と香り（アロマ）のバランス、そして、より複雑な熟成の香り（ブーケ）を創りださなければなりません。それには、重要な 3 つの要素があります。ブドウの品種特性、産地特性、そしてワインの醸造方法です。これらの要素により、香りの強さや熟成によって生じるブーケを生み出すワインのポテンシャルを決定づけるポイントになります。

ワインを愉しむための重要な要素として、ワインの飲み頃の最適な時期を見極める事が大切です。ワイン熟成のプロセスは、その貯蔵条件の善し悪し（温度変化、振動、光など）で変化します。
これらの条件を考慮し、良いワインを最高の状態に熟成させるためにふさわしいセラーを選択する事が必要不可欠なのです。

■ワインの熟成



■ワイン種別のおいしい温度



Dometic Wine Cellar

日本の四季とワインの関係

気温や湿度の変化が激しい日本の気候はワインの熟成・管理には不向きな環境です。ワインは温度変化に弱く、30℃以上では熟成が進みすぎて劣化し、5℃以下では熟成が進まず酒石酸が結晶してしまう場合があります。

ワインセラーに重要な 4 つのポイント

最適な温度を保つ

ワインを上手に熟成させるためには、温度管理が重要なカギを握っています。暑くも寒くもなく、年間を通して最適な温度をキープし続けることが必要です。とくに日本のように、季節による温度変化が大きな場所では、ワインセラーは欠かせないものと言えるでしょう。

最適な湿度を保つ

温度と共に、湿度もワインにとっては大切な要素です。湿度が低いとコルク栓が乾燥し、ボトルとコルク栓の間に隙間が生じて空気が入りこみ、ワインが酸化してしまう可能性があります。ワインに適した湿度環境が必要です。

振動が少ない

ワインに振動をあたえてしまうと、ボトル内の澱が踊り、健全な熟成の妨げとなります。そればかりか、過度な酸化を促し劣化を招く恐れがあります。振動を抑えた設計は、ワインセラーのひとつの重要なポイントとなります。

紫外線を通しにくい

ワインカーブが主に地下に設けられている理由のひとつに、紫外線を遮ることがあります。紫外線はワインの退色や劣化につながる原因になるからです。直射日光はもちろん、蛍光灯でも悪影響を与えると言われており、ワインセラーは紫外線を通しにくい設計となっています。

※LED ライトはワインに影響を与えません。

Dometic Wine Cellar

ワインの熟成

品種や産地だけでなく「時間」もワインを構成する大事な要素となります。
経年によって様々な表情を見せる熟成したヴィンテージワインの魅力を
ご紹介いたします。

熟成とは

ワインは熟成によって、それまで内に秘めていた個性が姿を現します。一般的に若いワインはタンニンの渋みを強く感じますが、時間の経過とともにソフトな口当たりになり、果実、樽香、酸味、甘味などの要素が複雑に絡み合った奥行きのある味わいに変化していきます。

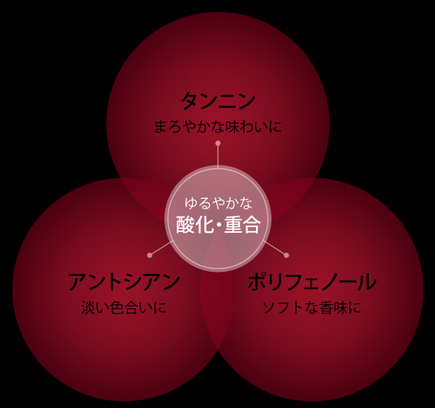
タンニンなどの収斂味
若いワイン
濃い赤紫色

まろやかな口当たりと奥行きのある味わい
熟成したワイン
淡いオレンジ色

※赤ワインの一例です。

ボトルの中の化学反応

瓶詰め後のボトルの中では、様々な化学反応によって熟成が進行します。物質が酸化・重合することでワインの味わいや香りが複雑に変化していきます。そして熟成が進みバランスの取れた状態となり飲み頃に至ります。



飲み頃を知る

ワインの熟成期間は千差万別で、数年から数十年かかるものから、中には熟成させずにフレッシュな状態で飲むことに適しているワインもあります。ワインの飲み頃は個人の趣向や環境によって左右される抽象的なものですが、熟成の段階で区切ることによって飲み頃を予測することができます。ご自分の飲み頃を探してみるのもワインの愉しみのひとつです。

飲み頃

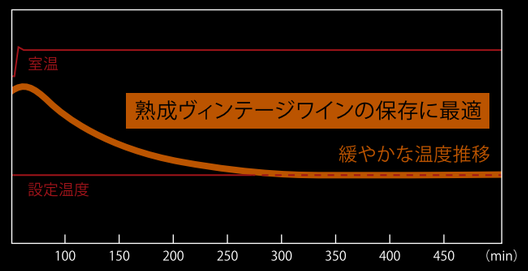
- YOUNG（ヤング）・・・・・・・・・・・・・ 推薦される飲み頃の時期に達していないもの
- EARLY（アーリー）・・・・・・・・・・・・・ 推薦される飲み頃の前期に達しているもの
- MATURE（メトー）・・・・・・・・・・・・ 推薦される飲み頃の中期に達しているもの
- LATE（レイト）・・・・・・・・・・・・・・・ 推薦される飲み頃の後期に達しているもの
- OLD / PAST（オールド/パスト）・・・・・・・ 推薦される飲み頃の時期を過ぎているもの

※あくまで目安となります。

最高の1本のために

最高のワインを作り出すには温度・湿度・振動・光など安定したコンディショニング調整が不可欠となります。ドメティックのアブソープションシステムは、独自の高い技術力でワイン熟成に最適な環境づくりを実現。緩やかな温度推移により庫内温度を一定に保つため熟成させて嗜むワインの保存に適しています。

■アブソープションシステム 庫内の温度推移



※グラフはイメージです。実際の周囲温度、使用環境、設定温度などにより異なります。

ライフスタイルに合わせて セラーを選ぶ

ワインとのつきあい方によって、あなたに最適なパートナーを。
ドメティックなら、3つの冷却システムから選べます。

アブソープションシステム　コンプレッサー方式　ペルチェ方式

Dometic Wine Cellar

アブソープションシステム
価値あるワインを長期熟成（アンモニア吸収方式）

無振動、超静音、熟成に最適な温度・湿度・換気、
天然のワインカーブ環境を再現。
とっておきのワインをご自身の手で味わいのピークへ導く。
芳醇なワインを愉しむ本格派のあなたに。

サイレントカーブは、天然のワインカーブ環境に最も近いワインセラーです。

無振動・超静音
ワインを長期保存するときは、振動のない環境が理想的です。サイレントカーブは、独自のアブソープションシステムにより、振動がなく驚くほど静かです。

自然対流方式
長期熟成を目的とした保存温度と、ワインを美味しく飲むための温度は異なります。サイレントカーブにおけるワインの長期熟成に適した設定温度は、天然のワインカーブ環境を再現しやすい 14℃での設定を推奨しています。自然対流で生じる庫内温度差（最大で ±3℃程度）を利用し、庫内上部には赤ワイン、下部には白ワインと、種別収納することも可能です。

緩やかな温度変化
急激な温度変化を伴う環境下では、経年によりワイン本来の味を損ねてしまう恐れがあります。サイレントカーブは庫内の温度変化を最小限に留めるために、ゆっくりと冷却・加温を行います。

湿度還元方式
冷却板（エバポレーター）に結露した水滴を、ファンを使わずに自然対流させ、ワインに適した湿度環境を保つ湿度還元方式を採用しています。これにより、乾燥によるコルク栓の縮みから生じるワインの酸化を抑えます。

常時換気
常にフレッシュな空気を庫内に取り込めるよう、カーボンフィルターが取付けられています。

コンプレッサー方式
ワインとともにすてきな日々を

高い冷却能力、頻繁に扉を開閉しても素早く庫内温度を回復。
白、赤、ロゼ、種類に応じ最適に保存。
大好きなワインを毎日愉しむライフスタイルのあなたに。

ペルチェ方式
ようこそワインの世界へ

コンパクトな冷却システムにより実現する軽量設計。
お好みの温度設定により、飲み頃・保存の幅広い用途に利用可能。
手軽にワインを愉しむライフスタイルのあなたに。

Absorption System

アブソープションシステム

Dometic Wine Cellar

Silent Cave series

フラッグシップモデルに集約された Dometic Technology

ドメティックが目指すのは、ワインの保存、熟成に最適な環境の「天然の地下ワインカーブ」。90 年以上の歴史の中で磨き上げた、独自の高い技術で実現します。

Absorption System 「アブソープションシステム」

冷却ユニットに自然冷媒のアンモニア水溶液と水素を封入し、
アンモニアが気化するときに、周囲の熱を奪う性質を利用して庫内を冷す方式。
一般的な冷蔵庫で使用されるコンプレッサーやファンなどの駆動部品は一切不要なため、
無振動・超静音で冷却システムを稼働することが可能。

無振動 超静音

＊アブソープションシステムに使用される冷媒のアンモニア水溶液は、ODP（オゾン破壊係数）および、GWP（地球温暖化係数）ともにゼロの自然冷媒です。

冷媒・断熱材を含め完全ノンフロン仕様

ワイン熟成に必要な条件を満たす様々な機能

カーボンフィルター
カーボンフィルターで庫内に侵入する臭いを吸着。常にクリーンな空気を庫内に満たします。

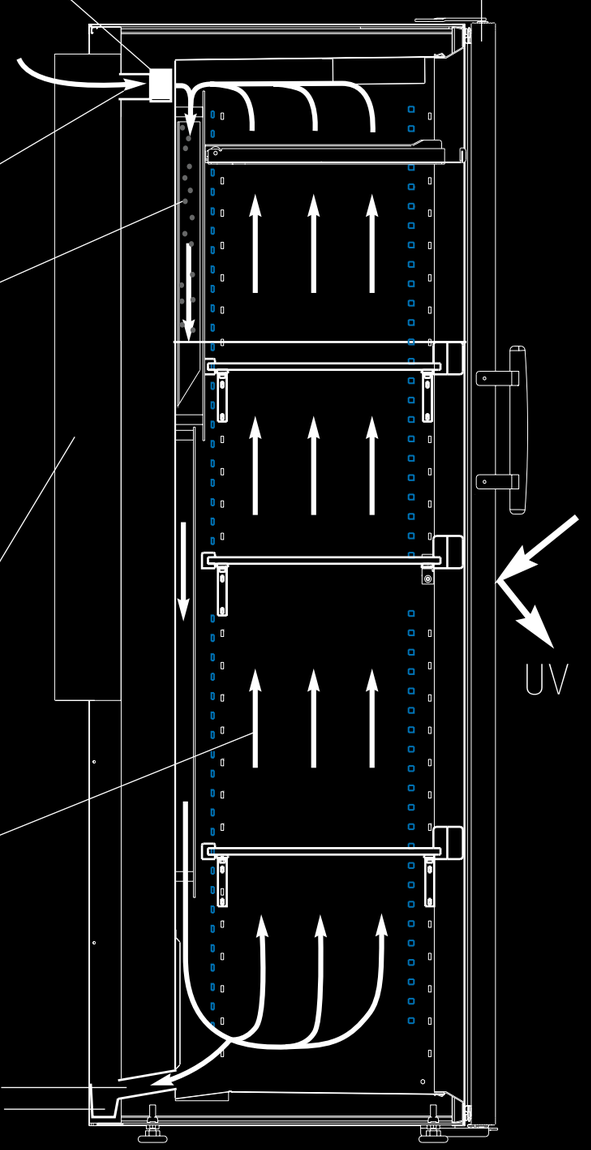
常時換気システム
外から取り入れられたフレッシュな空気が常に庫内に循環します。

フィン付きエバポレーター（蒸発器）
独自のエバポレーターに結露した水分を自然対流させることで湿度に還元させる、湿度還元方式を採用。

アブソープションシステム
本体背面リアカバー内に独自の冷却システム、アブソープションシステム搭載により、時間をかけてゆっくり庫内を冷やし、急激な温度変化によるワインの劣化を防ぎます。また、無振動・超静音稼働によるワインの過熟成や澱が舞うことを防ぎます。

自然対流で冷やす直冷式
ファンを使わず自然対流で庫内を冷やす直冷式を採用。ファンで風を循環させないため、コルク栓を乾燥から守るやさしい温度管理を行います。直冷式は、庫内上下に約 2〜3℃（モデルによる）の温度差が生じますが、これを利用してワインを区分け（上段部：赤ワイン / 下段部：白ワイン）して収納出来ます。

コントロールパネル
コントロールパネルで電源の ON/OFF や、8℃〜18℃まで 1℃単位の幅広い温度設定が出来ます。



CS200B イメージ図

Silent Cave series
Absorption System

CS200B

本格的なワイン愛好家が選ぶ最高峰のワインセラー
サイレントカーブのフラッグシップモデル

無振動、超静音を実現するドメティック独自の「アブソープション
システム」を搭載。本格派熟成用ワインセラーとして世界のワイン
通に愛されるサイレントカーブシリーズの No.1 モデルです。ワイン
樽よりインスピレーションを受け、日本の和のテイストを組み入れた
新デザインの外装は、インテリアとしても高い格調を添えてくれます。

無振動
超静音

2016年7月1日発売

■最大収納本数：210本
標準ウッド棚２枚を使用し、同一ボルドービンを
ボルドー積みにした場合。
収納本数はボトル形状により異なります。

■標準収納本数：168本（標準装備棚使用時）
収納本数はボトル形状により異なります。

付属品：スライド棚3枚
ウッド棚3枚
保湿トレー2個
鍵2本

Dometic Wine Cellar

Dometic Wine Cellar

Silent Cave CS200B ワインの収納方法

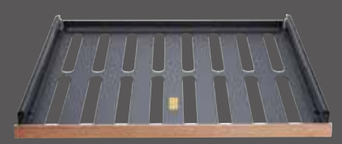
レイアウトフリーな庫内は、標準装備のスライド棚と
ウッド棚を組み合わせてワインを収納できます。

スライド棚　標準装備枚数　3 枚

ウッド棚　標準装備枚数　3 枚

スライド棚

スライド棚は、ワインの取り出しをスムーズにします。デイリーワインや飲み頃を迎えたワインの収納に適しています。



スライド棚 1 枚に 8 本（奥 4 本、手前 4 本）を収納できます。
段積みでの収納はできません。

棚の高さ調整
マグナムボトルや様々な形状のボトルに合わせて棚の高さが調整できます。

追加のスライド棚、ウッド棚のご購入に関しましては、
ドメティックサービスセンターにお問い合わせください。

■スライド棚 2 枚セット（棚 2 枚・スライドレール 4 本）
スライド棚最大使用可能枚数　15 枚（収納本数：128 本）

■ウッド棚 2 枚セット（棚 2 枚・フック 8 個）

※スライド棚を 15 枚使用時はウッド棚を使用できません。
※CS32BV は、スライド棚・ウッド棚を使用できません。

ウッド棚

ウッド棚は、ワインを段積みして収納できます。
ワインを時間をかけてゆっくりと眠らせ、熟成、
長期間保管するのに適しています。

ボルドーボトルの積み方

庫内奥に左側からボトルを 6 本配置します。
右側に若干空きを作ります。

①で配置したボトルの手前にボトルの底を枕木に乗せ、右側からボトルの肩を合わせて 6 本配置します。
※枕木より手前にボトルが出ないように配置してください。

2 段目以降は、②③の要領でボトルを積んでいきます。

最大収納（例）※最大 48 本まで収納可能です。

ご注意
本ページのワインボトルは標準サイズの同一ボトルを使用しています。ボトルの種類や形状により収納方法・収納本数は異なります。

ブルゴーニュボトルの積み方

庫内奥にボトルを 6 本配置します。

①で配置したボトルの手前にボトルの底を枕木に乗せ 5 本配置します。
※枕木より手前にボトルが出ないように配置してください。

2 段目を積み終えたら枕木とボトルの底を押さえ奥から 1 段目のボトルを押し込み調整します。

③の方法で庫内奥に約 3〜4cm の空きを作ります。

2 段目以降は、②〜④の要領でボトルを積んでいきます。

最大収納（例）※最大 39 本まで収納可能です。

Silent Cave series
Absorption System

CS32BV

優れた機能、格調高いデザインをコンパクトに
プライベートルームに最適な一台

ワイン熟成に最適なさまざまな機能を搭載し、高級感あふれるブラックボードとUVカットガラスで仕上げた本格派セラーです。手頃で使いやすいサイズ、無振動、超静音設計のため、寝室や書斎などにも置くことができます。

無振動
超静音

2016年8月1日発売

■最大収納本数：40本
棚をすべて外しボルドー積みで収納した場合。
収納本数はボトル形状により異なります。

■標準収納本数：25本（標準装備棚使用時）
収納本数はボトル形状により異なります。

付属品：ワイヤー棚4枚
保湿トレー2個
鍵2本

CS32BV は、標準装備の棚のみ使用できます。
スライド棚・ウッド棚はご使用いただけません。

Dometic Wine Cellar

Compressor System

コンプレッサー方式

Daily use

Daily use

Ma Cave series

Compressor System

D100

独特の存在感を主張するスタイリッシュなデザイン
パーティなどに重宝する大容量

POPステッカーや庫内の青色LEDライトなど、インテリアとしても注目を
集めるデザインに、ワインの品質を維持するためのさまざまな機能を搭載。
最大142本収納できる、スタイリッシュなワインセラーです。

Ma Cave series 標準装備（D100・D50・D15共通）

2つの温度帯で、デジタル表示による温度管理が可能

UVカット三重ガラス採用

ガラス面に貼られているPOPステッカーは、取りはがしが可能

庫内左右両側に青色LEDライト

- 設定可能温度は 5℃～22℃
- 冬期も安心な加温機能搭載
- 庫内の空気を清浄化するカーボンフィルターを装備
- ドア部には、大切なワインを守る鍵付き
- 庫内温度異常時には、アラームおよびデジタル表示が点滅
- 取りはがし可能な POP ステッカー
- 左右のヒンジ交換が可能（有償）

■最大収納本数：142本
棚を4枚使用し収納。不要なレールは
取り外してください。
収納本数はボトル形状により異なります。

■標準収納本数：94本
（標準装備棚使用時）
保湿トレーを使用した場合は収納本数が
92本になります。

付属品：スライド棚11枚
保湿トレー2個
鍵2本

Dometic Wine Cellar

Daily use

Ma Cave series
Compressor System

D50

その存在感が、空間に特別なアクセントを
使いやすいサイズのD50

スタイリッシュな「マ・カーブ」シリーズのミドルサイズD50。カジュアルにワインを楽しみたい方や、これから本格的にワインを味わってみたいという方におすすめです。収納力も高く、お好きなワインを存分に楽しむことができます。

■最大収納本数：62本
棚を3枚使用し収納。不要なレールは取り外してください。
収納本数はボトル形状により異なります。

■標準収納本数：46本
（標準装備棚使用時）
保湿トレイを使用した場合は収納本数が44本になります。

付属品：スライド棚5枚
保湿トレー2個
鍵2本

Dometic Wine Cellar

Daily use

Ma Cave series
Compressor System

D15

コンパクトなボディに本格的な機能を搭載
お気に入りのマイワインをお近くに

わずかなスペースでもスッキリ納まる、スリム＆コンパクトサイズ。置き場所を気にすることなく気軽に楽しめます。ワインの種類に合わせ上段、下段で異なる温度設定ができる、便利な2温度管理機能が付いた最小モデルです。

■標準収納本数：17本
保湿トレーを使用した場合は収納本数が16本になります。

付属品：スライド棚5枚
保湿トレー1個
鍵2本

Dometic Wine Cellar

Daily use

WINE CELLAR
Compressor System

ST7/ST7L

フリースタンディング、ビルトインどちらにも対応可能
置く場所を選ばないスリムタワーワインセラー

美しいデザイン、スリムなボディに本格的な機能を搭載したST7/ST7L。
ワインボトルの幅、限界まで設計されたボディはフリースタンディング、
ビルトインどちらにも対応し、ライフスタイルに合わせて使い分けられます。

ST7/ST7L 標準装備

デジタル表示による温度設定

UVカット3重ガラス採用

庫内上部に青色LEDライト

庫内の湿度を補う保湿トレイ

固定用ブラケット

フリースタンディング用脚

ビルトイン用脚

- 「極限の薄さ」をコンセプトに開発
  （シャンパンボトルなど特殊な形状のボトルは収納できません）
- フリースタンディング、ビルトインで使用可能
- 左右のヒンジが選べる 2 モデル
- 設定可能温度は 5℃～22℃
- 庫内温度異常時には、アラームおよびデジタル表示が点滅
- 冬期も安心な加温機能搭載
- ロングボトル対応
  （最下段には、ロングボトルは収納できません）

ST7（右開き）

ST7L（左開き）

■標準収納本数：7本

付属品：保湿トレー1個
フリースタンディング用脚4個
ビルトイン用脚4個
固定用ブラケット1個

Free-standing

美しく洗練されたデザイン

洗練されたフォルムは、リビングやダイニングなど、どんなインテリアにもマッチし置く場所を選びません。あなたのお気に入りの場所に花を添えます。

Built-in

どこにでも収まるスリムなボディ

スリムなボディはビルトインで使用できインテリアに調和をもたらします。また、ちょっとした隙間にも収まるので、狭くなりがちなキッチンなど有効に使えます。

スリムなST7/ST7Lなら
例えばこんな使い方も‥

ライフスタイルに合わせてセラーを増やしてみてはいかがでしょう。赤、白、ロゼなどワインの種類ごと、温度やワインの年代ごとにコレクションすることも可能です。あなたなりの愉しみ方を探してください。

Peltier System

ペルチェ方式

Dometic Wine Cellar

Entry

WINE CELLAR
Peltier System

DW6

美しいデザイン、サイズ以上の機能
さまざまなシーンにマッチします

シンプルでスタイリッシュなデザイン。コンパクトで軽量なボディは、キッチン・ダイニング・リビング・ベッドルームなど、お好きな空間にすっきり調和し、移動も楽に行えます。DW6 は、お気に入りのマイワインを気軽に飲みたい方にピッタリのワインセラーです。

DW6 標準装備

きれいにボトルが収まるワイヤー棚

美しいシンプルデザイン

LEDインテリアライトで光を演出

車の電源ソケット（DC12V）で使用可能

- 加温機能搭載により、通年で温度管理・保管が可能
- 飲み頃のワインを卓上で愉しめるコンパクトサイズ
- ボトルが見える美しいウィンドウドアデザイン
- ロングボトルの収納が可能 (ボトルサイズ最長 35cm まで)
- デジタル温度制御による温度管理
- 8℃～ 18℃の温度設定（1℃単位。周囲温度 -15℃差まで可動）
- 環境にやさしいノンフロンタイプ（ペルチェ方式）

■標準収納本数：6本

付属品：ワイヤー棚3枚
DCケーブル

仕様 Specifications

Silent Cave series

品名		ワインセラー　サイレントカーブ	
冷却方式		アブソープションシステム	
型番 Model		CS200B	CS32BV
扉		ブラック	ブラック
定格内容積		356 リットル	77.8 リットル
外形寸法	幅	593mm	530mm
	奥行※1	750mm	600mm
	高さ	1745mm	724mm
定格電圧		AC100V(50/60Hz)	AC100V(50/60Hz)
定格消費電力		220W	125W
年間消費電力量		785kWh/ 年 (50/60Hz)	584kWh/ 年 (50/60Hz)
設定可能温度範囲		8℃～18℃	8℃～18℃
重量		89.0kg	45.0kg
収納本数※2		標準：168 本 最大：210 本※3	標準：25 本 最大：40 本※4
原産国		中国	中国
保証期間		本体1年間　冷却ユニット5年間	

※1 リアガードの取付状態により、奥行寸法には多少のずれが生じる場合があります。ドアハンドルを付けた場合、奥行はCS200Bが38mm、CS32BVが32mmプラスになります。※2 同一ボルドービン（高さ約300mm・直径約80mm）で計算。※3 標準ウッド棚2枚を使用し、同一ボルドービンをボルドー積みにした場合の収納本数になります。不要な棚、レール、棚用フックは取り外して収納してください。※4 同一ボルドービンをボルドー積みにした場合の収納本数になります。不要な棚、棚用フックは取り外して収納してください。

消耗部品（CS200B・CS32BV 共通）

品名	商品番号
カーボンフィルター	82-MC-295523101
保湿トレイ	46-371-05APB
保湿トレイ用スポンジ	42-02-1800457D5

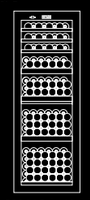
別売部品（CS200B）

スライド棚（棚 2 枚・スライドレール 4 本）
ウッド棚（棚 2 枚・フック 8 個）

追加の棚のご購入に関してはドメティックサービスセンターにお問い合わせください。

［収納図（例）］

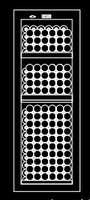
（標準）



CS200B（168本）

CS32BV（25本）

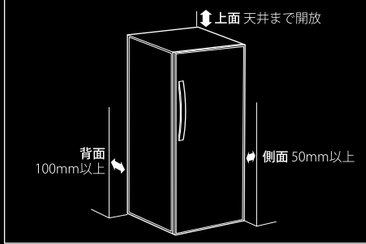
（最大）



CS200B（210本）

CS32BV（40本）

［設置図］CS200B・CS32BV 共通



ST7/ST7L

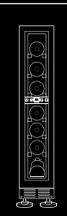
品名		スリムタワーワインセラー
冷却方式		コンプレッサー方式
型番 Model		ST7（右開き）/ ST7L（左開き）
扉		UV カット 3 重ガラス
定格内容積		20 リットル
外形寸法	幅※1	148mm
	奥行※2	570mm
	高さ	820mm
定格電圧		AC100V(50/60Hz)
定格消費電力		65W
年間消費電力量		180kWh/ 年 (50/60Hz)
設定可能温度範囲		5℃～22℃
重量		18.5kg
収納本数※3		7 本
原産国		中国
保証期間		本体1年間　冷却ユニット3年間

※1 フリースタンディング用脚の幅を含まず。
※2 ハンドル45mmを含む。
※3 同一ボルドービン（高さ約300mm・直径約80mm）で計算。
シャンパンボトルなど特殊な形状のボトルは収納できません。

消耗部品（ST7・ST7L 共通）

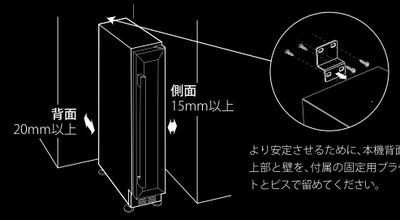
品名	商品番号
保湿トレイ	1.020.100026
保湿トレイ用スポンジ	9.020.000016

［収納図］ST7・ST7L共通



［設置図］ST7・ST7L共通

フリースタンディングでの設置例

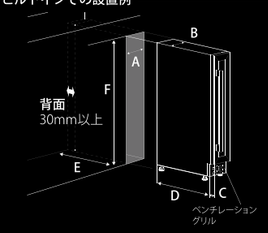


より安定させるために、本機背面の上部と壁を、付属の固定用ブラケットとビスで留めてください。

設置に必要な全体スペース

幅	178mm以上
奥行	590mm以上
高さ	820mm以上

ビルトインでの設置例



図内寸法

A	150mm以上
B	148mm
C	45mm
D	480mm
E	555mm以上
F	822mm以上

設置に必要な全体スペース

幅	150mm以上
奥行	600mm以上
高さ	822mm以上

Ma Cave series

品名		ワインセラー　マ・カーブ		
冷却方式		コンプレッサー方式		
型番 Model		D100	D50	D15
扉		UV カット 3 重ガラス	UV カット 3 重ガラス	UV カット 3 重ガラス
定格内容積		280 リットル	135 リットル	57 リットル
外形寸法	幅	600mm	595mm	295mm
	奥行※1	635mm	620mm	620mm
	高さ	1545mm	863mm	863mm
定格電圧		AC100V(50/60Hz)	AC100V(50/60Hz)	AC100V(50/60Hz)
定格消費電力		140W	120W	80W
年間消費電力量		260kWh/ 年 (50/60Hz)	250kWh/ 年 (50/60Hz)	190kWh/ 年 (50/60Hz)
設定可能温度範囲		5℃～22℃	5℃～22℃	5℃～22℃
重量		83.0kg	52.0kg	29.0kg
収納本数※2		標準：94 本 最大：142 本※3	標準：46 本 最大：62 本※4	17 本
原産国		中国	中国	中国
保証期間		本体1年間　冷却ユニット3年間		

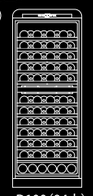
※1 ドアハンドル40mmを含みます。※2 同一ボルドービン（高さ約300mm・直径約80mm）で計算。※3 棚を4枚使用し、同一ボルドービンをボルドー積みにした場合の収納本数になります。不要なレールは取り外してください。※4 棚を3枚使用し、同一ボルドービンをボルドー積みにした場合の収納本数になります。不要なレールは取り外してください。

消耗部品（D100・D50・D15 共通）

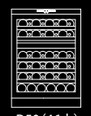
品名	商品番号
カーボンフィルター	2000000013
保湿トレイ	2000000025
保湿トレイ用スポンジ	9000000016

［収納図］

（標準）



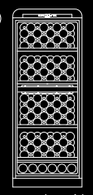
D100（94本）



D50（46本）

D15（17本）

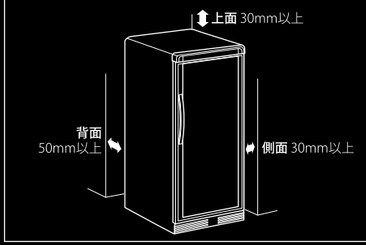
（最大）



D100（142本）

D50（62本）

［設置図］D100・D50・D15共通



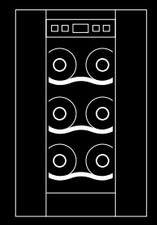
DW6

品名		家庭用ワインセラー
冷却方式		ペルチェ方式
型番 Model		DW 6 CG
扉		2 重ガラス
定格内容積		20 リットル
外形寸法	幅	260mm
	奥行	520mm
	高さ	415mm
定格電圧		AC100V(50/60Hz)/DC12V
定格消費電力		43W
設定可能温度範囲※1		8℃ ～ 18℃
重量		8.5kg
収納本数※2		6 本
原産国		中国
保証期間		本体1年間　冷却ユニット1年間

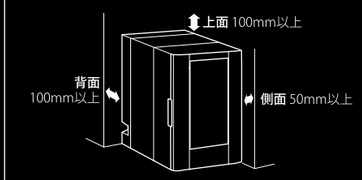
※1 周囲温度より-15℃差まで稼働。
例：周囲温度25℃の場合、約10℃が冷却下限温度です。
周囲温度が30℃以下の環境でご使用ください。
※2 同一ボルドービン（高さ約300mm・直径約80mm）で計算。

● 本体背面のフィルターは定期的にお掃除をしてください。

［収納図］



［設置図］



定期点検のおすすめ

安心して弊社製品をご使用いただくために、定期的な点検（有償）をおすすめしております。
ご用命の際は、お買い上げの販売店またはドメティックサービスセンターへお問い合わせください。

● 正常動作時、庫内温度は設定温度 ±3℃程度で自動制御にて温度管理をしています。定期的に庫内温度・設定温度の確認をしてください。
● 本製品を長期間ご使用される場合は、使用部品の経年劣化などによって正常な動作が困難となり、任意でご設定いただいた庫内温度から外れ、ワインの保管に支障をきたす場合があります。使用部品の経年劣化などは、外的要因が影響し短期間で発生する場合があります。

＊本機を構成している部品には、有寿命部品と消耗部品が含まれています。使用頻度 / 経過時間 / 使用環境等、さまざまな外的要因の影響によって磨耗・劣化の進行が異なります。製品をより長く安定してお使いいただくためには、一定の期間での部品交換が必要となります。（部品交換修理は有償にて承ります。）

尚、本機の故障、経年劣化などにより生じたワインやその他の損害について、弊社では一切の責任を負いかねますのであらかじめご了承ください。

ご注意

● ご使用の前に、取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
● ワインセラーを廃棄する場合には家電リサイクル法に基づく収集・運搬料金、再商品化等料金（リサイクル料金）が必要になります。
● 設置の際は、取扱説明書の内容をよくご理解の上、充分な放熱スペースを確保してください。
● 本カタログの掲載製品は、改良などの理由のために予告なしに内容を変更することがあります。
● 本カタログの掲載製品の使用上のミス又は故障により、ワインに変質等があってもワインの補償は致しかねます。
● 運転状況や庫内温度は、定期的にご確認いただき充分ご注意ください。
●本製品は家庭用です。一般家庭内での通常の生活の用に供する目的で設計・製造されています。
アフターサービスの内容は家庭用対象とさせていただきますのでご了承ください。
● ワインセラー補償用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 9 年間です。
※ 補償用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ 本カタログの掲載の製品は日本国内用に設計されておりますので、国外では使用出来ません。
■ 消耗部品・別売部品はお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご注文ください。

ドメティックサービスセンター　TEL. 03-5755-6057

Dometicの最新情報をご覧ください。**www.dometic.jp**
ドメティック株式会社　〒108-0023 東京都港区芝浦 2-13-9 前川芝浦ビル 2　TEL.03-5445-3333　FAX.03-5445-3339

撮影協力：スウェーデンハウス株式会社 駒沢モデルハウス　株式会社リビエラリゾート　ボルボ・カーズ幕張ショールーム