

Sommaire

1 Hinweise	76
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	76
1.2 Haftung des Herstellers	77
1.3 Zweck des Gerätes	77
1.4 Entsorgung	78
1.5 Typenschild	79
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	79
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	79
2 Beschreibung	80
2.1 Allgemeine Beschreibung	80
2.2 Beschreibung der Bauteile	81
2.3 Bedienblende	82
3 Gebrauch	83
3.1 Hinweise	83
3.2 Vorbereitende Maßnahmen	83
3.3 Erster Gebrauch	83
3.4 Verwendung der Bedienblende	84
3.5 Gebrauch der Weinfächer	86
3.6 Ratschläge zur Aufbewahrung	89
4 Reinigung und Wartung	92
4.1 Hinweise	92
4.2 Reinigung des Gerätes	92
4.3 Was tun, wenn...	94
5 Installation	95
5.1 Elektrischer Anschluss	95
5.2 Positionierung	95

FR

Nous conseillons de lire attentivement ce manuel qui contient toutes les indications nécessaires pour préserver les caractéristiques esthétiques et fonctionnelles de l'appareil acheté. Pour toute information complémentaire concernant le produit : www.smeg.com



Avertissements

1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

- Éloignez les enfants de moins de huit ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.

- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.

Domages subis par l'appareil

- Ne posez jamais d'objets métalliques pointus (couverts ou couvercles) sur l'appareil durant l'emploi.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte de l'appareil.
- Ne conservez pas de substances inflammables, explosives ou susceptibles de s'évaporer.
- Les substances organiques, acides et les huiles éthérées risquent de provoquer la corrosion des surfaces en plastique et des joints en cas de contact prolongé.
- Les bouteilles contenant un pourcentage élevé d'alcool doivent être bien fermées.



- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments pour la conservation des aliments, si ceux-ci ne sont pas du type recommandé par le fabricant.
- N'utilisez jamais l'appareil pour rafraîchir la pièce.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou des moyens pour accélérer le processus de dégivrage différents de ceux recommandés par le fabricant.
- Débranchez toujours l'appareil en cas de panne, d'entretien ou durant le nettoyage.

1.2 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les biens, causés par :

- l'utilisation de l'appareil différente de celle prévue ;
- le non respect des prescriptions du manuel d'utilisation ;
- l'altération même d'une seule pièce de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non originales.

1.3 But de l'appareil

- Cet appareil doit exclusivement être utilisé pour la conservation du vin en milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas indiqué pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles n'aient été suivies et instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisations externes ou des systèmes de commande à distance.



Avertissements

L'appareil est conçu pour un usage domestique et des usages analogues comme :

- dans la zone cuisine destinée au personnel des magasins, des bureaux et d'autres lieux de travail ;
- dans les fermes, les hôtels, les motels et dans d'autres espaces résidentiels ;
- dans les bed and breakfast ;
- pour les services de restauration et des applications analogues non destinées à la vente au détail.

1.4 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

- Coupez le câble d'alimentation électrique et enlevez-le avec la fiche.



Tension électrique

Danger d'électrocution

- Mettez l'appareil hors tension.
- Débranchez le câble d'alimentation électrique de l'installation électrique.
- Confiez l'appareil destiné à la mise au rebut aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou remettez-le au revendeur au moment de l'achat d'un appareil équivalent, à raison d'un contre un.



On précise que pour l'emballage de l'appareil, nous utilisons des matériaux non polluants et recyclables.

- Confiez les matériaux de l'emballage aux centres de collecte sélective.



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

- Ne laissez jamais sans surveillance l'emballage ni ses parties.
- Évitez que les enfants jouent avec les sachets en plastique de l'emballage.

1.5 Plaque d'identification

La plaque d'identification contient les données techniques, le numéro de série et le marquage. N'enlevez jamais la plaque d'identification.

1.6 Ce manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil. Conservez-le en parfait état et à portée de main de l'utilisateur durant tout le cycle de vie de l'appareil.

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

1.7 Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les conventions de lecture suivantes :

Avertissements



Informations générales sur ce manuel d'utilisation, la sécurité et l'élimination finale.

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



Informations sur l'utilisation de l'appareil et des accessoires.

Nettoyage et entretien



Informations pour un nettoyage et un entretien corrects de l'appareil.

Installation



Informations pour le technicien qualifié : installation, mise en fonction et essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

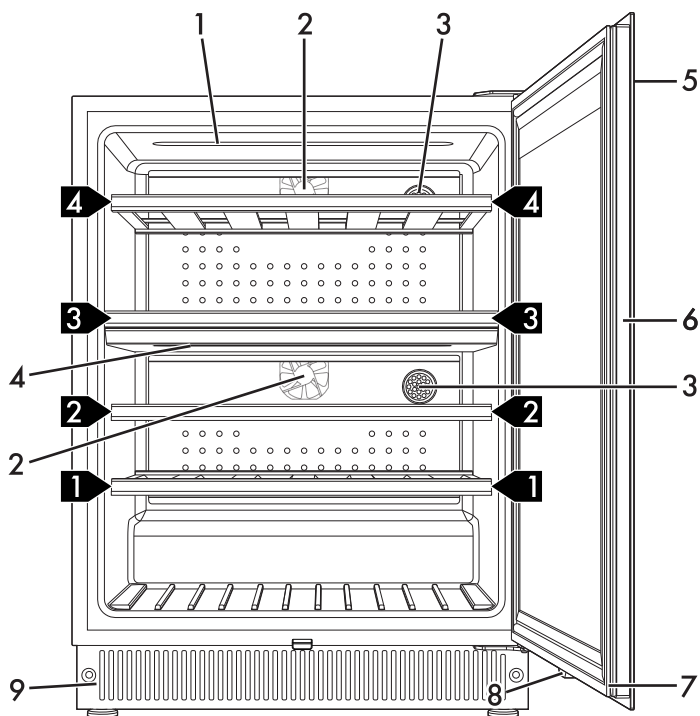
- Instruction d'utilisation individuelle.



Description

2 Description

2.1 Description générale



1 Éclairage interne du compartiment supérieur

2 Ventilateur (non visible)

3 Filtre à charbon actif

4 Panneau des commandes

5 Éclairage interne du compartiment inférieur

6 Porte

7 Joint de la porte

8 Aimant


9 Grille d'aération

1,2,3... Clayette amovible



2.2 Définition des pièces

Éclairage interne

L'éclairage interne de l'appareil se déclenche avec l'ouverture de la porte (luminosité maximale) ou bien lorsqu'on enfonce la touche éclairage  sur le panneau des commandes (luminosité moyenne).

Filtres à charbon actif

Ils permettent la conservation des vins en garantissant une qualité optimale de l'air.

Ventilateurs (non visibles)

Utiles pour la distribution de la température et pour réduire la condensation présente sur la surface d'appui.



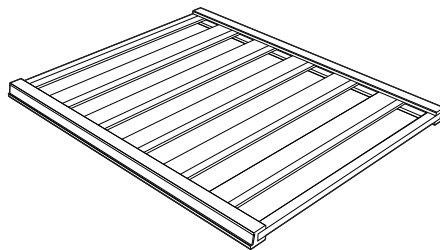
La consommation d'énergie électrique augmente durant le fonctionnement des ventilateurs.

Porte

Elle est munie d'un joint et d'un aimant et elle isole parfaitement la cave à vin du milieu environnant.

Clayettes amovibles

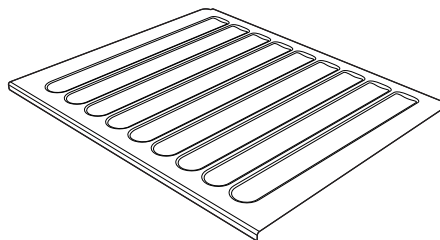
Les clayettes amovibles permettent de prélever aisément les bouteilles de vin.



Clayette fixe

La clayette fixe a été étudiée pour contenir des bouteilles type champagne ou pour la typologie de bouteilles ayant un diamètre supérieur aux bouteilles de vin traditionnelles.

L'éclairage à DEL du compartiment inférieur est placé sous la clayette fixe.





Description

2.3 Panneau des commandes



Le panneau des commandes permet d'interagir avec l'appareil. Effleurez les touches avec les symboles pour accéder aux fonctions disponibles.

Compartment supérieur

Les touches et l'afficheur situés à côté de ce symbole se réfèrent au compartiment supérieur de l'appareil.

Compartment inférieur

Les touches et l'afficheur situés à côté de ce symbole se réfèrent au compartiment inférieur de l'appareil.

Touche diminution

Cette touche permet de réduire la température à l'intérieur du compartiment supérieur ou inférieur de la cave à vin.

Touche augmentation

Cette touche permet d'augmenter la température à l'intérieur du compartiment supérieur ou inférieur de la cave à vin.

Afficheur

L'afficheur indique la température à l'intérieur du compartiment supérieur ou inférieur de la cave à vin.

Touche ON/OFF

Elle permet de mettre l'appareil sous tension ou hors tension.

Touche éclairage

Cette touche permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage à l'intérieur de la cave à vin. L'éclairage s'éteint au bout d'un temps maximum de 15 minutes.

Touche ventilateur

Cette touche permet d'allumer ou d'éteindre le ventilateur à l'intérieur de la cave à vins.

Touche alarme

Cette touche permet de désactiver le signal sonore lorsqu'une alarme intervient.

Touche de verrouillage des commandes

Cette touche permet de désactiver les touches du panneau des commandes.



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages à l'appareil




- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte.
- Ne conservez pas de substances inflammables, explosives ou susceptibles de s'évaporer.
- Les substances organiques, acides et les huiles étherées risquent de provoquer la corrosion des surfaces en plastique et des joints en cas de contact prolongé.
- N'obstruez en aucune manière les fentes de la grille d'aération.
- Les bouteilles contenant un pourcentage élevé d'alcool doivent être bien fermées.

3.2 Opérations préliminaires



1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil ainsi que des accessoires.
2. Enlevez les éventuelles étiquettes (à l'exception de la plaque contenant les données techniques) appliquées sur les accessoires et les clayettes.
3. Enlevez et lavez tous les accessoires de l'appareil (voir 4 Nettoyage et entretien).

3.3 Première utilisation

Pour mettre l'appareil sous tension :

1. branchez la fiche sur la prise de courant ;
2. sur le panneau des commandes, appuyez sur la touche ON/OFF  ;
3. sélectionnez la température souhaitée à l'intérieur du compartiment en appuyant sur les touches d'augmentation  ou de diminution  (de 5°C à 20°C).



La température varie de 1°C à chaque pression sur les touches d'augmentation  ou de diminution .



La température sélectionnée clignote sur l'afficheur pendant environ 5 secondes puis elle devient fixe.

Pour mettre l'appareil hors tension :

- sur le panneau des commandes, enfoncez pendant quelques secondes la touche ON/OFF .



Utilisation





3.4 Utilisation du panneau des commandes

Éclairage interne



L'éclairage interne consiste en une barre lumineuse à DEL située dans la partie supérieure de la cave à vin.

Pour activer et désactiver l'éclairage interne :


1. appuyez sur la touche éclairage . Le symbole sur la touche éclairage clignote et le compartiment supérieur s'allume.
2. Appuyez sur la touche éclairage . Le compartiment supérieur s'éteint et le compartiment inférieur s'allume.
3. Appuyez sur la touche éclairage . Le compartiment inférieur reste allumé et le compartiment supérieur s'allume.
4. Appuyez sur la touche éclairage . Le symbole sur la touche éclairage reste fixe et les deux compartiments s'éteignent.



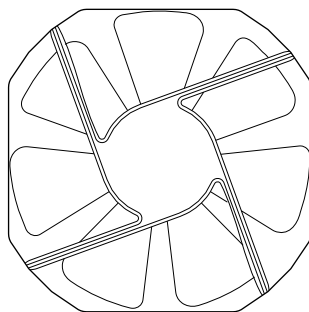
L'éclairage interne manuel a une durée maximale de 15 minutes.

- L'éclairage interne se déclenche également à l'ouverture de la porte.



L'éclairage interne activé par l'ouverture de la porte a une luminosité supérieure à l'activation par l'intermédiaire de la touche éclairage .


Ventilation



Les ventilateurs à l'intérieur des compartiments de la cave à vin garantissent une température constante et régulière ainsi qu'une climatisation appropriée pour la conservation du vin.

Pour empêcher que les bouchons des bouteilles ne sèchent lorsqu'elles sont conservées pendant de longues périodes, on conseille d'activer manuellement les ventilateurs pour augmenter le niveau d'humidité à l'intérieur des compartiments de la cave à vin.

Pour activer manuellement les ventilateurs :

- appuyez sur la touche ventilateur . Le symbole sur la touche ventilateur clignote.

Pour désactiver manuellement les ventilateurs :

- appuyez de nouveau sur la touche ventilateur .




En cas d'ouverture de la porte, les ventilateurs sont désactivés. Les ventilateurs s'activent de nouveau lorsqu'on ferme la porte.



Alarmes




Les alarmes interviennent pour aider à protéger le vin contre les températures qui risquent d'en compromettre la qualité.


Chaque alarme est caractérisée par un message clignotant sur l'afficheur, ainsi que par l'allumage de la touche alarme  et par un signal sonore.

L'afficheur continue à clignoter jusqu'à la fin de l'état d'alarme.

Pour désactiver le signal sonore :

- appuyez sur la touche alarme .

Types d'alarme

Sur l'afficheur à gauche apparaît le message  : **la porte est restée ouverte pendant plus de 60 secondes.**

- Fermez la porte.



60 secondes après avoir désactivé le signal sonore, si la porte est encore ouverte, l'alarme s'active de nouveau suivant les mêmes modalités.

La température clignote sur l'afficheur : la **température à l'intérieur de la cave à vin est trop élevée ou trop basse.**

- Attendez que la température à l'intérieur de la cave à vin revienne à une valeur normale de conservation.

Sur l'afficheur à gauche apparaît le message de  à  (à l'exception du message ) ou bien  ou  : **panne de l'appareil.**

- Mettez l'appareil sous tension et appelez le service d'assistance technique.

Verrouillage des commandes




Cette fonction empêche les éventuelles désactivations involontaires de l'appareil. Lorsqu'elle est active, le panneau des commandes ne répond à la pression d'aucune touche.

Pour activer le verrouillage des commandes :

- maintenez la touche de verrouillage des commandes  enfoncée pendant environ 3 secondes.

Pour désactiver le verrouillage des commandes :

- maintenez la touche de verrouillage des commandes  enfoncée pendant environ 3 secondes.








Utilisation






Mode show-room (uniquement pour les exposants)


i Cela permet à l'appareil de désactiver le ventilateur et le compresseur, et simultanément de maintenir le panneau des commandes actif.

Pour activer le mode show-room :

1. maintenez simultanément la touche ventilateur  et la touche alarme  enfoncées pendant environ 5 secondes. Sur l'afficheur apparaît le message  ;
2. appuyez sur la touche ventilateur . Sur l'afficheur apparaît le message .

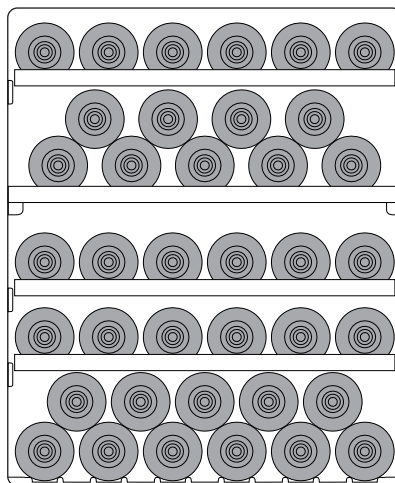
Pour désactiver le mode show-room :

1. maintenez simultanément la touche ventilateur  et la touche alarme  enfoncées pendant environ 5 secondes. Sur l'afficheur apparaît le message  ;
2. appuyez sur la touche ventilateur . Sur l'afficheur apparaît le message .

i Quand le mode show-room est actif, l'afficheur indique le message  pendant 2 secondes toutes les 2 minutes.

3.5 Utilisation des compartiments de la cave à vin

Disposition des bouteilles

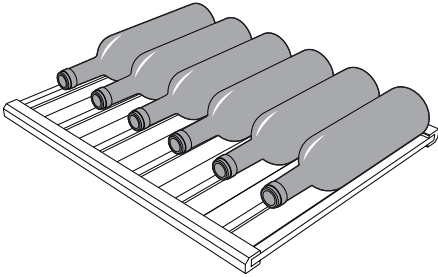


(max. 38 bouteilles)

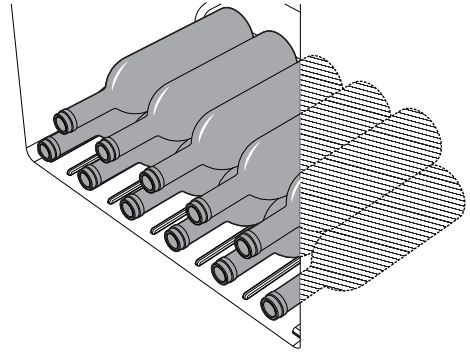
Utilisation



Sur chaque clayette amovible on peut ranger jusqu'à six bouteilles type bordeaux de 0,75 l.

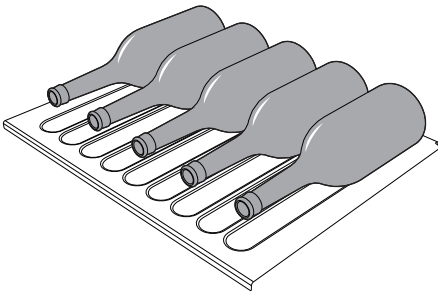


On peut également ranger jusqu'à six bouteilles de 0,75 l sur le fond de la cave à vin.



FR

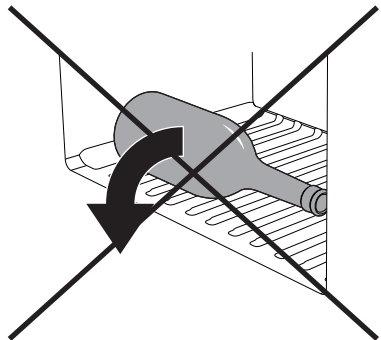
Sur la clayette fixe on peut ranger jusqu'à neuf bouteilles type bordeaux de 0,75 l, mais également jusqu'à 5 bouteilles type champagne (ou quoi qu'il en soit ayant un diamètre supérieur à celui des bouteilles de vin traditionnelles).



Utilisation impropre

Danger de dommages corporels ou matériels

- Ne posez pas les bouteilles de travers sur le fond de la cave à vin. Elles risquent de tomber à l'ouverture de la porte.





Utilisation

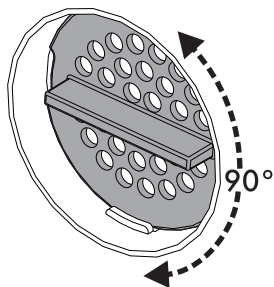
Filtre à charbon actif



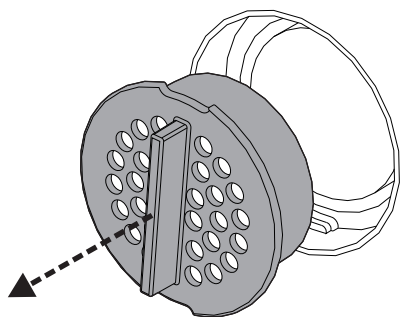
Pour une qualité de l'air optimale à l'intérieur de la cave à vin, le filtre à charbon actif doit être remplacé au moins une fois par an.

Pour remplacer le filtre à charbon actif :

1. tournez le bouchon du filtre de 90° vers la droite ou vers la gauche ;



2. extrayez le bouchon de son logement ;



3. remplacez le filtre à charbon actif par un filtre neuf ;
4. remontez le bouchon du filtre en suivant les indications fournies aux points 1 et 2.



On peut demander un filtre de rechange en s'adressant aux centres d'assistance agréés.


Bruits durant le fonctionnement

Un système à compression provoque le refroidissement de la cave à vin. Pour maintenir la température sélectionnée à l'intérieur du compartiment, le compresseur se met en marche et selon le refroidissement demandé, si nécessaire, il peut fonctionner en continu. Quand le compresseur entre en fonction, on entend un ronflement qui tend à diminuer au bout de quelques minutes.

On entend un autre bruit lié au fonctionnement normal de l'appareil : un gargouillement dû au passage du liquide réfrigérant à l'intérieur des tubes du circuit. Ce bruit est normal et n'est pas le signe d'un mauvais fonctionnement de l'appareil.

Mise hors tension

En cas de longue période d'arrêt, on recommande de mettre l'appareil hors tension.

1. Sur le panneau des commandes, enfoncez pendant quelques secondes la touche ON/OFF  pour mettre l'appareil hors tension.
2. Débranchez la fiche d'alimentation électrique.
3. Videz de la cave à vin.
4. Séchez l'humidité résiduelle accumulée avec un chiffon doux.
5. Laissez la porte entrouverte pour éviter que l'humidité et l'air confiné ne produisent de mauvaises odeurs.



3.6 Conseils pour la conservation

Températures de conservation

Pour apprécier pleinement les qualités organoleptiques de chaque vin, la conservation et la consommation doivent être effectuées à des températures données. Nous conseillons les températures idéales suivantes pour les différents types de vin.

Type de vin	Température
Blancs jeunes	10°C - 12°C
Blancs mûrs	12°C - 14°C
Rosés jeunes et légers	10°C - 12°C
Rosés mûrs et robustes	12°C - 14°C
Rouges nouveaux	10°C - 14°C
Rouges jeunes, peu tanniques et légers	14°C - 16°C
Rouges mûrs, tanniques et robustes	16°C - 18°C
Rouges de longue garde et vieillis	16°C - 18°C
Champagnes (mousseux) doux et aromatiques	8°C
Champagnes rouges doux et aromatiques	10°C - 12°C
Champagne « méthode Charmat »	8°C - 10°C
Champagne « méthode Charmat longue »	10°C - 12°C
Champagne « méthode classique sans année »	8°C - 10°C
Champagne « méthode classique millésimé »	10°C - 12°C
Vins passitis (vins de raisins secs) et vins doux	10°C - 18°C
Vins fortifiés ou liquoreux	10°C - 18°C

Vins blancs

Les vins blancs sont en général plus acides et plus pauvres en tannins que les vins rouges. Une boisson acide, en général, doit être conservée, pour apprécier au mieux ses caractéristiques, à une température légèrement inférieure par rapport aux autres ; pour cette raison, ces vins seront conservés à des températures comprises entre 10°C et 14°C.

Les vins blancs jeunes, frais et aromatiques, peuvent également être servis à une température de 10°C et les vins moins aromatiques à 12°C, les vins blancs ronds et mûrs, vieillis pendant quelques années en bouteille, supportent des températures plus élevées et pourront être servis entre 12°C et 14°C.

Servir un vin blanc à des températures supérieures signifie exalter son caractère « doux » au détriment de l'acidité et du goût qui sont au contraire considérés comme des caractéristiques agréables et désirées dans ce type de vin.

Vins rosés

Pour les vins rosés on suit en général les mêmes règles que pour les vins blancs. Toutefois ils peuvent être tanniques et il faut donc les servir à une température plus élevée afin de ne pas les rendre trop astringents. Les vins rosés jeunes et frais, en tenant compte du tannin, se servent entre 10°C et 12°C, tandis que les vins plus robustes et virils, y compris ceux de garde, peuvent être servis entre 12°C et 14°C.



Vins rouges

La température de service des vins rouges dépend de beaucoup de facteurs, mais étant donné leur nature « tannique » et moins acide que les blancs, ils sont généralement servis à des températures plus élevées. Les vins rouges jeunes peu tanniques sont généralement servis entre 14°C et 16°C, tandis que pour ceux qui ont plus de corps on peut également arriver à 16°C, exceptionnellement à 18°C.

Les vins rouges jeunes tanniques et peu structurés, peuvent aussi être servis entre 12°C et 14°C sans être astringents et rester agréables. Cette règle est valable pour les vins « nouveaux » qui, grâce à leur technique particulière de vinification, sont pauvres en tannins et peuvent être servis plus froids que les autres vins rouges, tout en restant agréables.

Vins mousseux (Champagne)

Étant donné la quantité de typologies de mousseux existants, établir une règle valable pour toutes n'aurait aucun sens. Les mousseux blancs doux et aromatiques doivent être servis à une température de 8°C ; comme ils sont très aromatiques ils peuvent supporter des températures basses.

Les mousseux doux rouges comme le Brachetto peuvent être servis à des températures comprises entre 10°C et 12°C ; dans ce cas aussi les mousseux plus aromatiques supportent des températures plus basses jusqu'à 8°C, tandis que pour ceux qui contiennent un peu plus de tannins on pourra augmenter la température jusqu'à 14°C.

Les mousseux secs appelés « méthode Charmat » ou « méthode Martinotti », comme par exemple le Prosecco, peuvent être servis à des températures comprises entre 8°C et 10°C.

Il faut faire quelques considérations particulières pour les mousseux « méthode classique » et ceux « méthode champenoise » comme le champagne : en général ces vins sont servis à des températures comprises entre 8°C et 10°C, toutefois, quand il s'agit de millésimés importants ou de mousseux vieillis très longtemps, on peut arriver à 12°C afin de favoriser le développement des arômes complexes qui se sont peu à peu développés, lentement et difficilement.



Vins passitis et liquoreux

La caractéristique commune à ces deux types de vins est, en général, le haut pourcentage d'alcool et, souvent, ils sont tous deux doux. Toutefois il existe des vins liquoreux secs, par exemple le Marsala, qui contiennent une quantité de sucres non perceptibles au goût. Pour ces vins la température de service doit être établie d'après ce que l'on veut valoriser. Si l'on préfère accentuer la douceur du vin, la complexité de son parfum et son austérité, il faudra le servir à une température élevée, entre 14°C et 18°C, en se rappelant que même dans ce cas ce sera l'alcool qui sera exalté.

Si l'on entend accentuer leur fraîcheur, ou pour les vins très doux si l'on veut diminuer cet aspect, il faudra les servir à une température plus basse comprise entre 10°C et 14°C.

Les vins liquoreux secs, frais et jeunes, peuvent être servis à des températures plus froides et inférieures à 10°C ; la perception de l'alcool sera ainsi considérablement réduite. Il faut toutefois rappeler que plus la température est basse moins les arômes se développent. Les parfums agréables et complexes de ces vins sont une de leurs caractéristiques qui est appréciée et intéressante : si on les sert trop froids, on sacrifie aussi cet aspect important.



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à base de chlore, d'ammoniaque ou d'eau de Javel sur les parties en acier ou traitées en surface avec des finitions métalliques (ex. anodisations, nickelages, chromages).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ou de racloirs métalliques tranchants.



Tension électrique Danger d'électrocution

- Avant de procéder au nettoyage, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le du réseau électrique.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.

4.2 Nettoyage de l'appareil

Une protection anti-bactérienne particulière dans la partie supérieure des parois de l'appareil empêche la reproduction des bactéries et en maintient la propreté. Toutefois, pour une bonne conservation des surfaces, il faut les nettoyer régulièrement.

Nettoyage de la partie externe

- Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un détergent liquide à base d'alcool (ex. un produit à vitres, etc.).
- Évitez les détergents et les éponges agressives pour ne pas endommager les surfaces.

Nettoyage de la partie interne

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un détergent liquide dilué et de l'eau tiède contenant un peu de vinaigre.

Nettoyage des clayettes amovibles

- Pour le nettoyage des clayettes amovibles, utilisez un chiffon doux humide. Évitez d'utiliser des savons et des détergents et/ou des éponges susceptibles d'endommager les surfaces en bois et en acier.

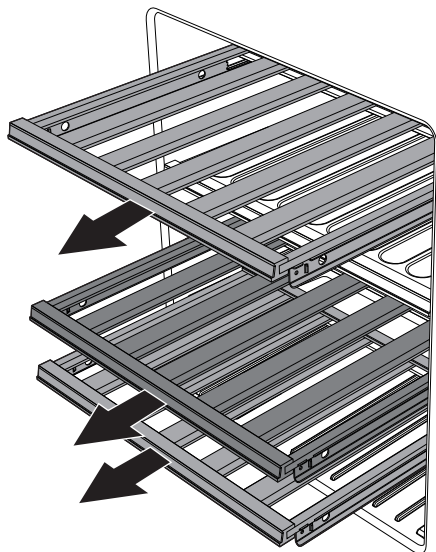


Démontage des clayettes amovibles

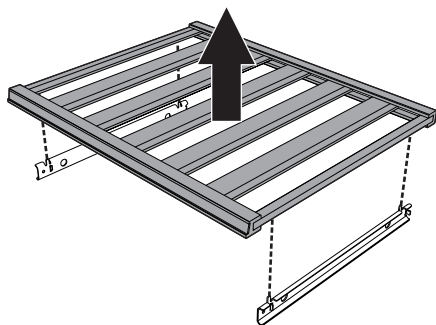
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut extraire les clayettes amovibles de l'intérieur de la cave à vin.

Pour extraire les clayettes amovibles :

1. ouvrez la porte ;
2. extrayez une des clayettes ;



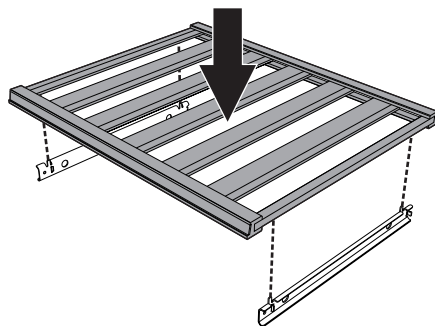
3. soulevez la clayette extraite vers le haut ;



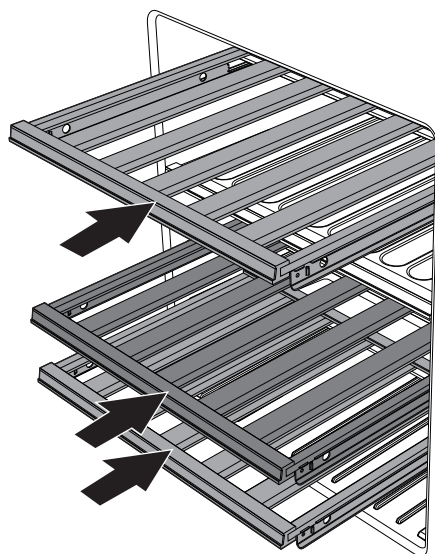
4. répétez l'opération pour les autres clayettes.

Pour remonter les clayettes amovibles

1. Faire coïncider la clayette avec les 4 pivots du guide extrait et la poser sur ce dernier ;



2. poussez la clayette à l'intérieur de la cave à vin ;



3. répétez l'opération pour les autres clayettes.
4. fermez la porte.



4.3 Quoi faire si...

L'appareil ne fonctionne pas :

- Contrôlez que l'appareil est branché et que l'interrupteur général est activé.

Le compresseur démarre trop fréquemment ou fonctionne sans interruption :

- La température externe est trop élevée.
- Ouverture trop fréquente ou prolongée de la porte.
- La porte ne se ferme pas hermétiquement.
- Présence d'une quantité excessive de bouteilles chaudes.
- Vérifiez que l'arrière du réfrigérateur est correctement aéré et que le condensateur n'est pas excessivement sale.

On constate une formation excessive de condensation à l'intérieur de la cave à vin :

- Ouverture trop fréquente ou prolongée de la porte.
- On a introduit des bouteilles chaudes à l'intérieur de la cave à vin.
- Le joint de la porte est sale ou endommagé. Procédez à son nettoyage ou à son remplacement.

De l'eau se forme à l'intérieur de la cave à vin :

- L'ouverture ou le canal d'écoulement sont obstrués.

Le refroidissement de la cave à vin est insuffisant :

- La température sélectionnée sur l'afficheur est trop élevée.
- Ouverture trop fréquente ou prolongée de la porte.
- La porte ne se ferme pas hermétiquement.
- La température externe est trop élevée.



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.

Informations générales

- Vérifiez que les caractéristiques du réseau électrique sont adéquates aux données indiquées sur la plaque. La plaque d'identification, avec les données techniques, le numéro de série et le marquage, est placée dans une position bien visible sur l'appareil. N'enlevez jamais la plaque.
- Vérifiez que la fiche et la prise sont du même type.
- Évitez d'utiliser des réducteurs, des adaptateurs ou des shunts car ils pourraient provoquer des surchauffes et des brûlures.
- La prise devra être accessible après l'installation de l'appareil.
- Avant de mettre l'appareil sous tension pour la première fois, laissez-le au moins deux heures en position verticale.
- S'il est nécessaire de remplacer le cordon d'alimentation, **cette opération doit être confiée uniquement à un technicien autorisé du Service d'Assistance Technique.**

5.2 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

- Positionnez l'appareil avec l'aide d'une autre personne.



Pression sur la porte ouverte
Risque de dommages à l'appareil

- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour positionner l'appareil.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- L'appareil ne doit pas être exposé aux rayons du soleil.
- L'appareil ne doit pas être positionné à proximité de sources de chaleur. Si cela est impossible, utilisez un panneau isolant adéquat.
- Ne positionnez pas l'appareil à l'extérieur.

Le choix du lieu

L'appareil doit toujours être placé dans un endroit sec suffisamment aéré. Suivant la classe climatique à laquelle il appartient (indiquée sur la plaque des caractéristiques appliquée à l'intérieur du compartiment) l'appareil peut être utilisé dans différentes conditions de température.



Installation

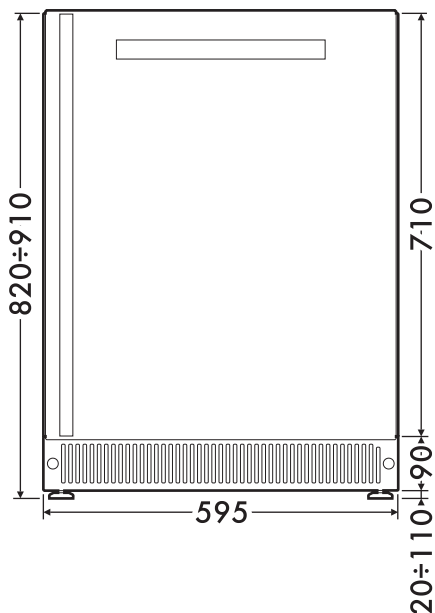
Classe	Température ambiante
SN	de + 10°C à + 32°C
N	de + 16°C à + 32°C
ST	de + 16°C à + 38°C
T	de + 16°C à + 43°C
SN-ST	de + 10°C à + 38°C
SN-T	de + 10°C à + 43°C

SN = Sous-normal - N = Normal

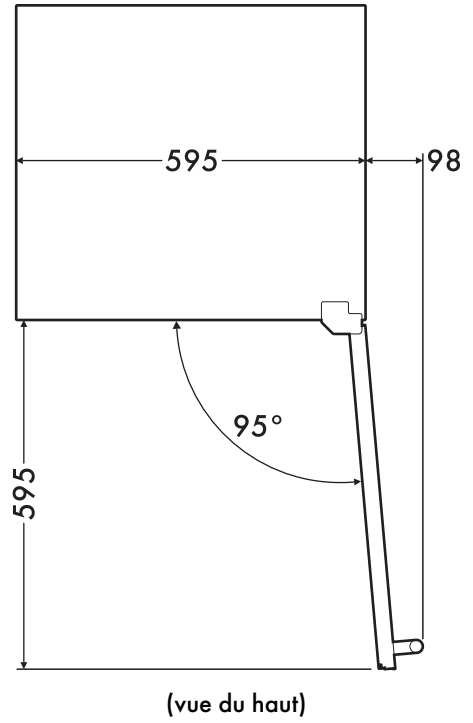
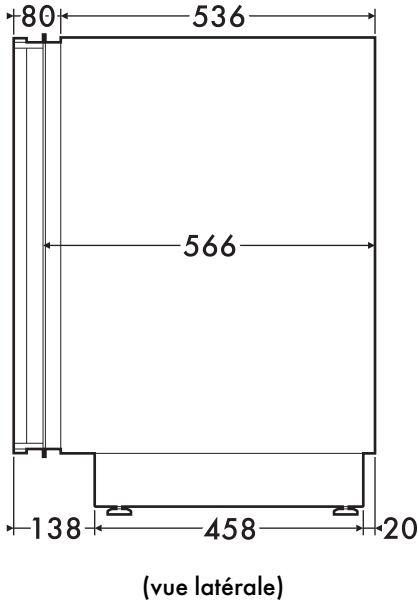
ST = Subtropical - T = Tropical

- Positionnez l'appareil à au moins 3 cm des cuisinières électriques ou à gaz, et à au moins 30 cm des systèmes de chauffage à combustion ou des radiateurs.
- L'appareil ne doit pas être positionné à proximité de sources de chaleur. Si cela est impossible, utilisez un panneau isolant adéquat.
- Assurez-vous que l'appareil est positionné dans un espace suffisamment grand pour pouvoir ouvrir la porte et extraire éventuellement les clayettes et les tiroirs.
- Pour assurer un refroidissement correct du condensateur, respectez les instructions fournies pour l'encastrement.

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



(vue frontale)

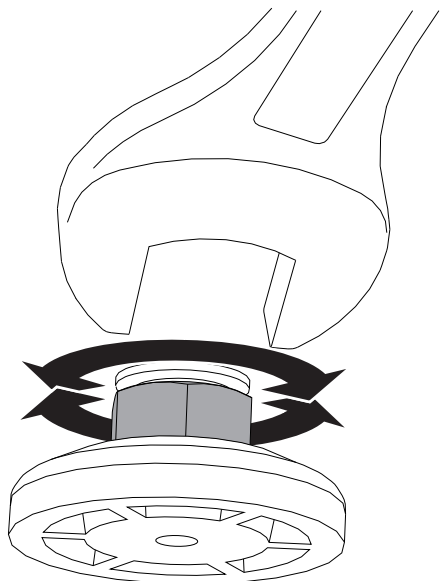




Installation

Mise en place

Positionnez l'appareil sur un fond stable et à niveau. Pour compenser les irrégularités du sol, l'appareil est muni de quatre pieds réglables (utilisez une clé anglaise CH17).



On conseille de faire extrêmement attention lorsqu'on le déplace, de manière à ne pas abîmer le sol (par exemple si l'appareil est placé sur du parquet).

Listel de fixation

L'appareil est muni d'un listel de fixation (amovible) servant à le fixer sous le plan de travail de la cuisine dans laquelle il est installé.

Pour fixer l'appareil au plan de travail de la cuisine :

1. ouvrez la porte ;
2. utilisez les 4 vis fournies pour fixer l'appareil.

