

1. L'ENVIRONNEMENT - AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION	36
2. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	37
3. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ	38
4. INSTALLATION ET BRANCHEMENT	39
4.1 Positionnement et mise de niveau de l'appareil	40
4.2 Branchement électrique	40
4.3 Dimensions d'encombrement	40
5. BIEN CONNAÎTRE CET APPAREIL	41
6. AVANT L'INSTALLATION	41
7. FONCTIONNEMENT	42
7.1 Commandes électroniques	42
7.2 Afficheur de la température	42
7.3 Réglage de la température	42
7.4 Dispositif d'alarme température basse	43
7.5 Températures de conservation	43
7.6 Mise en place des bouteilles	45
7.7 Conseils pratiques pour la conservation et la dégustation	45
8. ACCESSOIRES	46
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	46
9.1 Dégivrage du compartiment cave à vin	46
9.2 Nettoyage de la cave à vin	46
9.3 Extinction de la cave à vin	46
9.4 Bruits de fonctionnement	47
9.5 Élimination et localisation de défauts de fonctionnement possibles.	48
10. QUELQUES CONSEILS POUR ÉCONOMISER	50



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : elles sont destinées au **technicien qualifié** qui doit effectuer l'installation, la mise en service et l'essai de l'appareil



INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : elles indiquent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil



1. L'ENVIRONNEMENT - AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION

POUR L'EMBALLAGE DE NOS CAVES À VIN NOUS UTILISONS DES MATÉRIAUX NON POLLUANTS, PAR CONSÉQUENT COMPATIBLES AVEC L'ENVIRONNEMENT ET RECYCLABLES. NOUS VOUS PRIONS DE COLLABORER EN ÉLIMINANT CORRECTEMENT L'EMBALLAGE. VEUILLEZ DEMANDER À VOTRE REVENDEUR OU AUX ORGANISATIONS COMPÉTENTES DE ZONE LES ADRESSES DES CENTRES DE RAMASSAGE, RECYCLAGE, ÉLIMINATION.

N'ABANDONNEZ PAS L'EMBALLAGE OU DES PARTIES DE CELUI-CI. ILS PEUVENT REPRÉSENTER UN DANGER D'ÉTOUFFEMENT POUR LES ENFANTS, EN PARTICULIER LES SACHETS EN PLASTIQUE.

IMPORTANT : ÉLIMINEZ AUSSI CORRECTEMENT VOTRE VIEIL APPAREIL.

REMETTRE L'APPAREIL À L'ENTREPRISE DE ZONE, AUTORISÉE POUR LE RAMASSAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS QUI NE SONT PLUS UTILISÉS. UNE ÉLIMINATION CORRECTE PERMET UNE RÉCUPÉRATION INTELLIGENTE DE MATÉRIAUX DE QUALITÉ. LES RÉFRIGÉRATEURS CONTIENNENT DES GAZ QUI PEUVENT ÊTRE DANGEREUX POUR L'ENVIRONNEMENT, PAR CONSÉQUENT, S'ASSURER QUE LES TUYAUTERIES DU CIRCUIT DE REFROIDISSEMENT NE SONT PAS ENDOMMAGÉES AVANT QUE LE SERVICE COMPÉTENT AIT RETIRÉ L'ÉLECTROMÉNAGER.

AVANT DE JETER VOTRE APPAREIL IL EST IMPORTANT D'ENLEVER LES PORTES ET DE LAISSER LES CLAYETTES COMME DANS LES POSITIONS D'UTILISATION, POUR ÉVITER QUE LES ENFANTS, PAR JEU, PUISSENT S'ENFERMER À L'INTÉRIEUR DES COMPARTIMENTS. COUPER LE CÂBLE DE RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE ET L'ENLEVER AVEC LA FICHE.

LA LOI INTERDIT L'ÉLIMINATION DE L'APPAREIL DANS DES ZONES QUI NE SONT PAS PRÉVUES À CET EFFET.

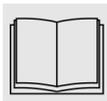
2. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE : CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES NORMES DE SÉCURITÉ DES APPAREILS ÉLECTRIQUES OU À GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI FIXE QUE L'INSTALLATION ET LE DÉPANNAGE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

LES APPAREILS À GAZ OU ÉLECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE DÉBRANCHÉS PAR DES PERSONNES COMPÉTENTES.



CE MANUEL FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE L'APPAREIL. IL FAUT BIEN LE CONSERVER ET LE TENIR À PORTÉE DE LA MAIN POUR TOUT LE CYCLE DE VIE DE L'APPAREIL. **NOUS CONSEILLONS UNE LECTURE ATTENTIVE DE CE MANUEL ET DE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. L'INSTALLATION DEVRA ÊTRE EFFECTUÉE PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ ET CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.** CET APPAREIL EST PRÉVU POUR UNE UTILISATION DOMESTIQUE ET EST CONFORME AUX **DIRECTIVES CEE** ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR LA FONCTION SUIVANTE : **REFROIDISSEMENT DE BOISSONS** ; TOUTE AUTRE UTILISATION DOIT ÊTRE CONSIDÉRÉE IMPROPRE.

SMEG DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES UTILISATIONS DIFFÉRENTES DE CELLES INDIQUÉES.



NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL POUR LE REFROIDISSEMENT DE PIÈCES.



LE MARQUAGE CE EST APPOSÉ SUR CET APPAREIL CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES POUR LA COLLECTE ET LE RECYCLAGE DE CES APPAREILS VALABLES SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



NE PAS BOUCHER LES OUVERTURES, LES FISSURES DE VENTILATION ET D'ÉVACUATION DE LA CHALEUR.



UNE TEMPÉRATURE TROP BASSE DES THERMOSTATS PENDANT LES PÉRIODES D'ÉTÉ PROVOQUERAIT UNE AUGMENTATION CONSIDÉRABLE DE LA FORMATION DE GLACE SUR LE PANNEAU DE FOND DE L'APPAREIL CE QUI RÉDUIRAIT CONSIDÉRABLEMENT SON RENDEMENT. PENDANT L'ÉTÉ OU, DE TOUTE FAÇON, PENDANT LES PÉRIODES CHAUDES ET/OU TRÈS HUMIDES, IL EST CONSEILLÉ DE RÉGLER LA CAVE À VIN SUR UNE TEMPÉRATURE ASSEZ ÉLEVÉE AFIN D'ÉVITER DES ACCUMULATIONS EXCESSIVES DE GLACE DANS LA PARTIE ARRIÈRE DU COMPARTIMENT CE QUI ENTRAÎNE UNE DÉGRADATION DES PERFORMANCES.



PENDANT LE FONCTIONNEMENT, LA SURFACE DERRIÈRE L'APPAREIL POURRAIT CHAUFFER CONSIDÉRABLEMENT. C'EST TOUT À FAIT NORMAL ET CE N'EST PAS UN DÉFAUT.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION AVEC LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE SE TROUVE À L'INTÉRIEUR DE LA CAVE À VIN EN BAS À GAUCHE.

LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ÊTRE ENLEVÉE.



IL EST CONSEILLÉ DE RÉDUIRE AU MINIMUM LES OUVERTURES DE LA PORTE SURTOUT LORSQU'IL FAIT CHAUD. EN EFFET, DES OUVERTURES FRÉQUENTES ET PROLONGÉES ENTRAÎNENT DES ÉCARTS DE TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DES COMPARTIMENTS QUI POURRAIENT NUIRE À LA QUALITÉ ET À LA CONSERVATION CORRECTE DES VINS.



Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages subis par des personnes ou des choses et causés par l'inobservation des prescriptions susmentionnées ou dérivant de la modification, même d'une seule partie de l'appareil, et de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine.

3. AVERTISSEMENTS POUR LA SÉCURITÉ



INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR : ELLES SONT DESTINÉES AU TECHNICIEN QUALIFIÉ QUI DOIT EFFECTUER L'INSTALLATION, LA MISE EN SERVICE ET L'ESSAI DE L'APPAREIL.



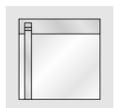
L'APPAREIL DOIT ÊTRE TRANSPORTÉ DANS SON EMBALLAGE PAR AU MOINS DEUX PERSONNES ET INSTALLÉ PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ POUR ÉVITER DES DOMMAGES AUX PERSONNES OU AUX CHOSES.



LE LIQUIDE RÉFRIGÉRANT CONTENU DANS LE CIRCUIT DE L'APPAREIL EST DU TYPE R134a.



LE LIQUIDE RÉFRIGÉRANT EST ÉGALEMENT DANGEREUX POUR LA VUE : FAIRE ATTENTION À D'ÉVENTUELLES FUITES DU CIRCUIT DE REFROIDISSEMENT.



NE PAS ESSAYER DE DÉPLACER L'APPAREIL EN TIRANT LA PORTE OU LA POIGNÉE. FAIRE ATTENTION QUE LA PORTE NE SE REFERME PAS SUR LES DOIGTS.



LORS DE L'INSTALLATION, SI L'ON RELÈVE DES DÉFAUTS DUS AU TRANSPORT OU À LA FABRICATION, APPELER IMMÉDIATEMENT LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PROCHE.



POUR L'INSTALLATION ET LE BRANCHEMENT, SUIVRE EXCLUSIVEMENT LES INDICATIONS FOURNIES DANS CE MANUEL.



EN CAS D'ANOMALIES, DÉBRANCHER L'APPAREIL EN ENLEVANT LA FICHE DE LA PRISE SANS TIRER LE CÂBLE D'ALIMENTATION.



TOUT TYPE DE RÉPARATION OU D'INTERVENTION NON PRÉVU DANS CE MANUEL DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ D'UN SAV AGRÉÉ. **NE JAMAIS ESSAYER DE RÉPARER L'APPAREIL.**



NE JAMAIS CONSERVER À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL DES SPRAYS CONTENANT DES GAZ INFLAMMABLES. DES FUITES ÉVENTUELLES PEUVENT REPRÉSENTER UN DANGER SÉRIeux POUR LA SÉCURITÉ DES UTILISATEURS.



IL EST INTERDIT D'UTILISER DES APPAREILS ÉLECTRIQUES (PAR EXEMPLE DES SORBETIÈRES OU DES MIXEURS) À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.



NE PAS UTILISER LES ÉTAGÈRES ET LES TIROIRS DE L'APPAREIL COMME APPUI OU MARCHES.



L'APPAREIL NE PEUT ÊTRE UTILISÉ QUE PAR DES ADULTES. NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS DE S'EN APPROCHER OU DE JOUER AVEC.



4. INSTALLATION ET BRANCHEMENT

Positionner toujours la cave à vin dans un lieu sec et avec un changement d'air suffisant. Ne pas l'exposer directement aux rayons du soleil et à l'extérieur. Selon la classe climatique d'appartenance (indiquée sur la plaquette appliquée à l'intérieur), l'appareil peut être utilisé dans des conditions de température différentes :

Classe	Température ambiante
SN (Subnormale)	de +10° C à + 32° C
N (Normale)	de + 16° C à + 32° C
ST (Subtropicale)	de +18° C à +38° C
T (Tropicale)	de +18° C à +43° C

Ne pas installer la cave à vin près de sources de chaleur sauf si cela s'avère nécessaire. Dans ce cas, pour ne pas compromettre le fonctionnement correct de l'appareil, utiliser un panneau isolant approprié. Sinon positionner l'appareil à au moins 3 cm de cuisinières électriques ou à gaz, et à au moins 30 cm de systèmes de chauffage à combustion ou de radiateurs.

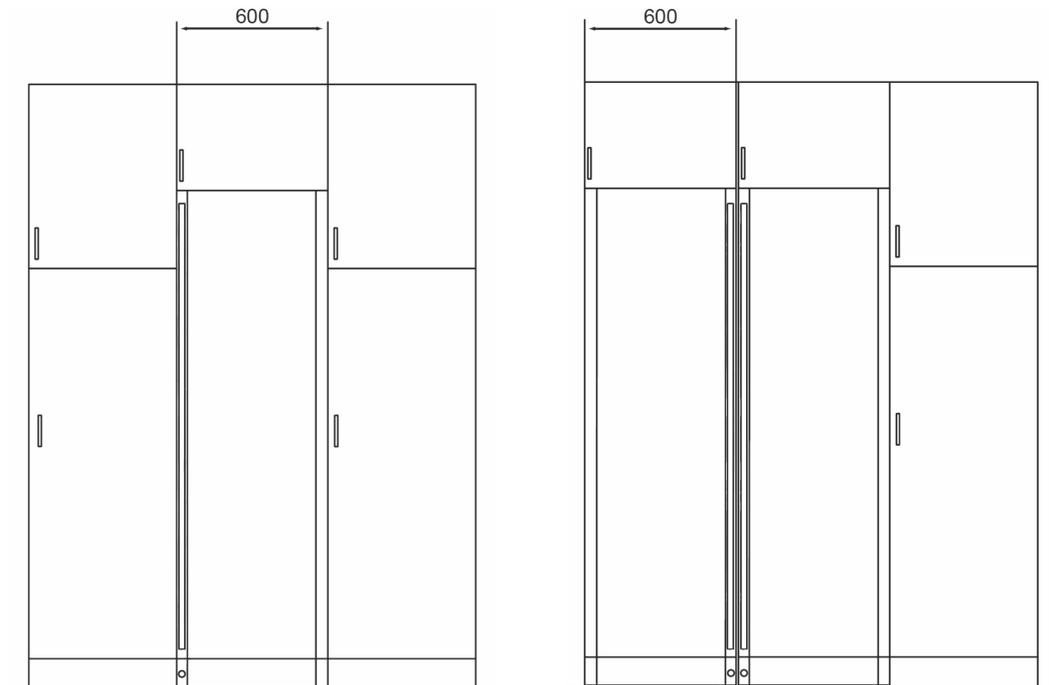
Pour assurer un refroidissement correct du condenseur, la cave à vin ne doit pas être positionnée trop près du mur. Maintenir une distance d'au moins 5 cm entre la partie arrière de l'appareil et le mur.

Derrière la cave à vin, une ouverture d'au moins 200 cm² doit être prévue. Si la cave à vin est installée sous un élément haut, la distance de celui-ci doit être au moins de 5 cm.

Faire attention si l'on installe l'appareil sur du parquet ou du linoléum, pour éviter de rayer ou d'endommager le carrelage.

Placer l'appareil sur une surface plane. Ne pas utiliser de châssis ou autres.

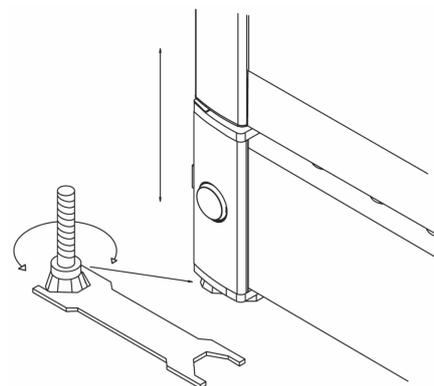
L'appareil peut être à pose libre contre le mur, encastré, ou positionné à côté d'autres appareils (voir figures suivantes).





4.1 Positionnement et mise de niveau de l'appareil

Positionner la cave à vin sur un fond stable et nivelé. Pour compenser les inégalités du sol, l'appareil est doté de 2 pieds réglables. Pour les régler, tourner la vis (voir fig.1) afin de mettre l'appareil de niveau.

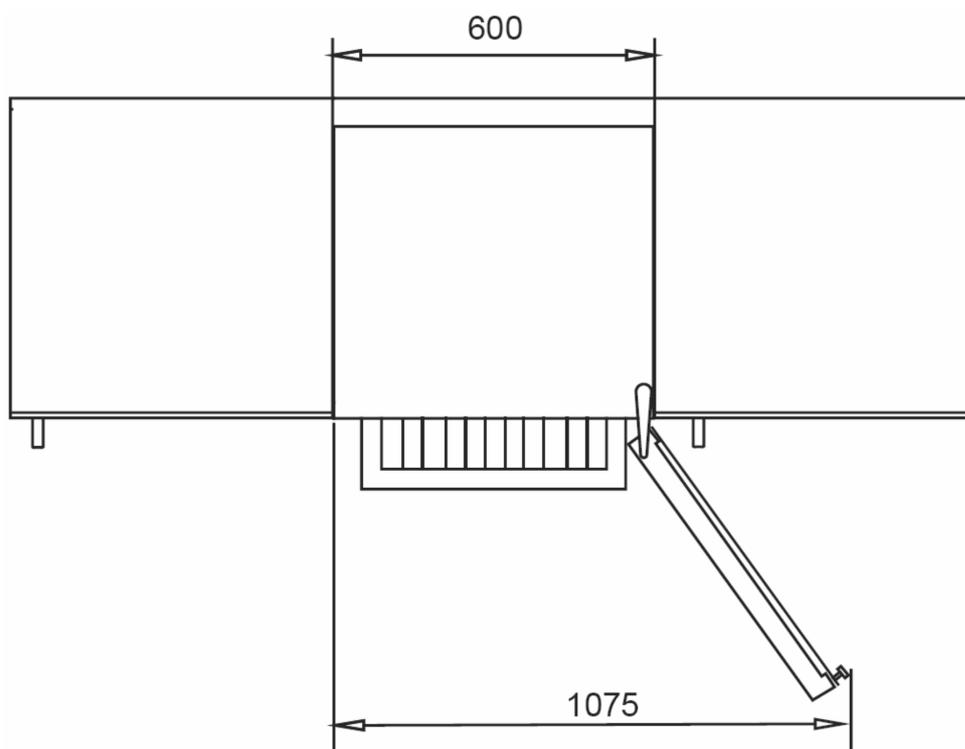


4.2 Branchement électrique

La première fois, avant d'allumer la cave à vin, la laisser pendant au moins deux heures en position verticale. Connecter le câble d'alimentation à une prise de courant avec contact de terre, installée selon les normes sur la sécurité électrique. La tension nominale et la fréquence sont indiquées sur l'étiquette des caractéristiques placée dans le compartiment. Le branchement au réseau électrique et la mise à terre doivent être effectués conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur. L'appareil peut supporter de brefs écarts de tension compris entre -15% et + 10%. Si nécessaire, remplacer le câble d'alimentation ; cette opération ne peut être effectuée que par un technicien autorisé du SAV clients Smeg.

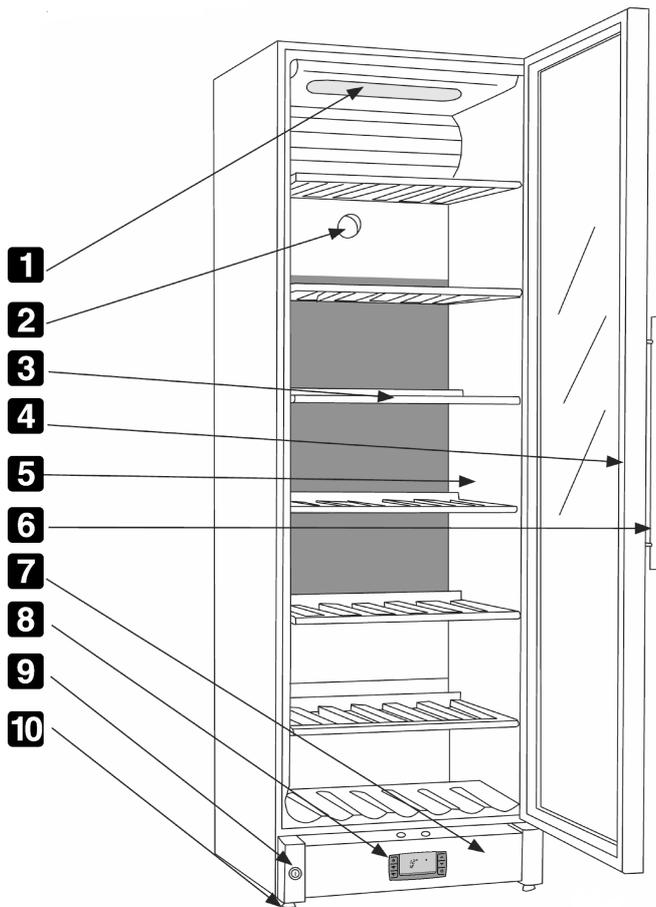
4.3 Dimensions d'encombrement

Sur le dessin qui suit sont indiqués les encombrements maximums du produit avec la porte ouverte.





5. BIEN CONNAÎTRE CET APPAREIL



- 1** ÉCLAIRAGE INTERNE
- 2** FILTRE À CHARBONS
- 3** CLAYETTES EN BOIS
- 4** JOINT D'ÉTANCHÉITÉ
- 5** PLAQUETTE DES CARACTÉRISTIQUES
- 6** POIGNÉE DE PORTE
- 7** SOCLE
- 8** PANNEAU DE CONTRÔLE
- 9** SERRURE
- 10** PIEDS RÉGLABLES

6. AVANT L'INSTALLATION



Ne jamais laisser les résidus de l'emballage abandonnés dans le milieu domestique. Séparer les différents matériaux de rebut de l'emballage et les remettre au centre de ramassage des déchets différenciés le plus proche.



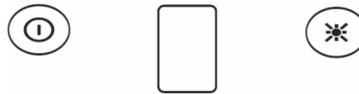
Afin d'enlever tous les résidus de fabrication, nettoyer l'intérieur de l'appareil. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, voir le chapitre « 9. Entretien et nettoyage ».



À la première utilisation ou après une absence prolongée de courant, il est conseillé de faire fonctionner l'appareil pendant environ 2 heures avant d'y introduire les bouteilles.



7. FONCTIONNEMENT



7.1 Commandes électroniques

Les commandes électroniques permettent le maintien des températures programmées dans la partie supérieure et inférieure de la cave à vin. Cela se fait par l'intermédiaire d'un contrôle complexe du système de réfrigération, de la résistance de chauffe et du ventilateur.

Après une panne de courant, les programmations de température sont rappelées en mode automatique.

Fonctions des commandes électroniques :

- Réglage de la température
- Affichage de la température
- Dégivrage automatique
- Programmes de localisation des anomalies, d'urgence et d'assistance
- Dispositif d'alarme de température basse

① Touche on/off

* La touche « éclairage » permet de choisir entre l'éclairage continu et l'éclairage avec la porte ouverte.

7.2 Afficheur de la température

L'afficheur montre la température effective dans la partie supérieure et inférieure de la cave à vin. Pour afficher la partie supérieure et inférieure, appuyer rapidement sur les touches supérieure et inférieure ; la zone affichée est indiquée par une ligne lumineuse sur l'afficheur qui se trouve à côté des touches. L'afficheur de la température contient un filtre qui simule la température effective à l'intérieur des bouteilles. La température sur l'afficheur n'est donc en aucun cas conditionné par les variations de la température de l'air.

7.3 Réglage de la température

La température est réglable par l'intermédiaire des deux touches se trouvant sur le panneau des commandes. La touche la plus haute sert pour la température dans la partie supérieure de la cave à vin. La touche la plus basse sert pour la température dans la partie inférieure.

Désactiver le dispositif de sécurité enfants en appuyant sur la touche pendant 3 secondes. L'afficheur commence à clignoter et montre la température effective dans la zone intéressée.

Cela est valable pour les deux touches/zones. Lorsque l'afficheur commence à clignoter, la température peut être programmée en faisant défiler le réglage entre 22 et 5°C. Lorsque la température désirée est atteinte, lâcher le bouton pendant 3 secondes. La programmation est conservée et le dispositif sécurité enfants réactivé.

On remarquera que le réglage de la température dans la zone inférieure ne peut pas dépasser celui de la zone supérieure. Donc le réglage de la température la plus élevée de la zone inférieure est identique au réglage effectif de la zone supérieure.



7.4 Dispositif d'alarme température basse

Si la température est inférieure à 2°C pendant plus d'une heure, l'afficheur clignote et affiche alternativement la température effective et le mot « Lo » (basse). Le vin ne peut pas vieillir correctement à des températures inférieures à zéro.

Double programmation de la température de dégustation. Normalement les programmations pour la température de dégustation dans la zone supérieure et inférieure sont respectivement de 16°C et 6°C. Avec ces valeurs, on atteint à l'intérieur de la cave à vin un gradient de température favorable à la conservation de différents types de vin distribués entre la zone supérieure et celle inférieure.

Il est conseillé de servir le vin à une température inférieure de deux degrés à la température de dégustation, car le vin tend à se réchauffer légèrement au moment où on le verse dans le verre.

Programmation unique pour de longues périodes de conservation. Pour une longue période de conservation du vin, il est conseillé de régler la température des zones supérieure et inférieure à 12°C. Une programmation identique pour les deux zones permet au système de contrôle de maintenir une température constante à l'intérieur de la cave à vin. De toute façon, la température de la pièce influence graduellement la température à l'intérieur de la cave à vin par la porte et les parois, en créant un léger gradient de température entre la zone supérieure et inférieure. Le système de contrôle maintient la température programmée dans la zone inférieure de la cave à vin et toute variation se répercute dans la zone supérieure. La différence oscille entre 0 et 3°C, selon la température ambiante.

7.5 Températures de conservation

Comme vous le savez certainement, pour apprécier de façon appropriée les qualités organoleptiques de chaque vin, la conservation et la consommation doivent être effectuées à des températures déterminées. Nous donnons ci-dessous un tableau qui indique ces températures selon le type de vin.

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



7.5.1 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 être servis aussi à une température de 10°C tandis que ceux 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.

7.5.2 Vins rosés

Pour les vins rosés en général 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 ceux plus robustes et virils, y compris ceux de garde, peuvent être servis entre 12°C et 14°C.

7.5.3 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 arriver aussi 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.

7.5.4 Vins mousseux (spumante)

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 il 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 un peu plus tanniques il faudra augmenter la température même 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 lentement et difficilement se sont peu à peu développés.

7.5.5 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 rappeler que plus la température est basse moins les arômes se développeront. 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.



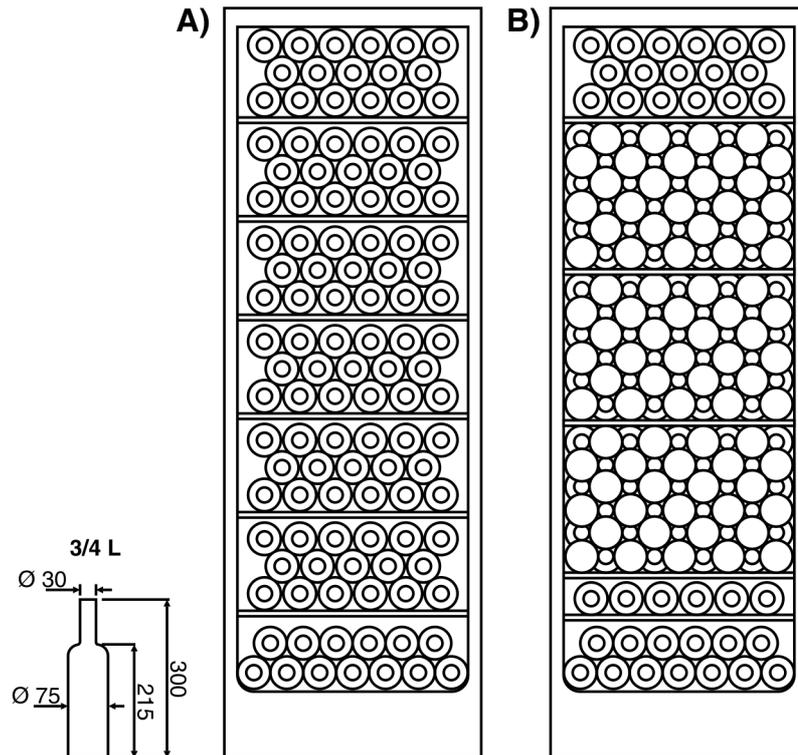
7.6 Mise en place des bouteilles

Sur les clayettes de cette cave à vin on peut mettre, selon la méthode de stockage, jusqu'à **198** bouteilles de Bordeaux de **750 ml**. Dans les figures ci-dessous sont illustrées deux méthodes traditionnelles pour le stockage de bouteilles de 3/4 de litre. Le schéma A permet de mettre 115 bouteilles tandis que le schéma B permet d'arriver à 198 bouteilles stockées.

Si les bouteilles sont de formes et de dimensions différentes, cette quantité peut aussi diminuer.

Pour ne pas empêcher la circulation de l'air à l'intérieur du compartiment, placer les bouteilles de façon à ce que le fond ne soit pas en contact avec la paroi arrière.

Ne pas introduire de bouteilles chaudes dans la cave à vin, mais les faire refroidir avant, à température ambiante.



7.7 Conseils pratiques pour la conservation et la dégustation

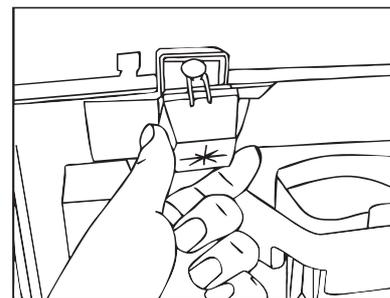
- Les vins en bouteille sont toujours conservés hors du conditionnement d'origine (cartons ou caisses) ;
- Disposer les bouteilles ouvertes de façon à ce que le vin couvre entièrement le bouchon de liège. Entre celui-ci et le liquide il ne doit pas y avoir d'air ;
- Avant d'être servi, le vin doit être porté lentement à sa température de dégustation : par exemple porter à table le rosé environ 2-3 heures avant d'être servi et le rouge 3-4 heures avant. Par contre, le vin blanc passe directement du réfrigérateur à table. Vins mousseux et champagne seront refroidis dans le réfrigérateur peu avant la dégustation.



8. ACCESSOIRES

Entretoises

L'entretoise derrière l'appareil garantit une circulation de l'air suffisante. Fermer le bouchon sur lui-même et l'accrocher à la partie supérieure.



9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant toute intervention, débrancher l'appareil.



9.1 Dégivrage du compartiment cave à vin

La cave à vin est à dégivrage automatique. Pendant le fonctionnement normal de l'appareil, du givre se forme sur la paroi arrière simultanément au fonctionnement du compresseur et il fond lorsque ce dernier ne fonctionne pas. Pendant chaque période d'arrêt du compresseur, le givre accumulé sur la paroi arrière fond et l'eau coule dans l'orifice prévu sur le fond du compartiment. Ensuite elle est transportée dans le bac situé sur le compresseur d'où elle évapore.

Attention : la formation de glace sur la paroi arrière peut varier avec le changement des conditions climatiques (température et humidité), la fréquence d'ouverture de la porte, les températures de fonctionnement de l'appareil, la quantité de bouteilles contenues.

La formation de condensats sur les parois internes de la cave à vin dans des conditions d'utilisation normale est tout à fait normale et ce n'est pas un défaut.



9.2 Nettoyage de la cave à vin

Avant de commencer le nettoyage, débrancher l'appareil. Pour l'extérieur, utiliser exclusivement de l'eau et un détergent liquide délicat ou un détergent pour surfaces lavables (par exemple un produit pour vitres). Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances abrasives ou agressives pour les parties peintes ou vernies, des acides ou des solvants chimiques. Utiliser une éponge ou un chiffon doux.

Pour l'intérieur, ne pas utiliser de nettoyeurs à vapeur mais les moyens et les produits conseillés pour le nettoyage de l'extérieur.

Ne pas laver les parties en bois extractibles dans le lave-vaisselle mais tout simplement avec de l'eau tiède et du détergent spécial vaisselle ou de l'eau additionnée de vinaigre. Éviter de toucher les parties électriques de l'éclairage avec l'eau ou les détergents.

Nettoyer les joints avec de l'eau tiède puis essuyer.

Faire attention de ne pas obstruer avec des résidus de nettoyage (mousse ou savon) l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage. Le laisser libre et le nettoyer périodiquement avec un cure-dents.

Pour un fonctionnement correct de l'appareil, nettoyer périodiquement la partie arrière extérieure avec un chiffon, pour éviter une accumulation excessive de poussière et de saleté qui empêcheraient un fonctionnement normal.

9.3 Extinction de la cave à vin

Si la cave doit rester inutilisée pendant une longue période, appuyer sur le bouton  sur le panneau des commandes. Vider ensuite le compartiment, débrancher l'appareil, et après le dégivrage essuyer l'humidité résiduelle accumulée. Laisser la porte entrouverte pour éviter que l'humidité et l'air confiné produisent de mauvaises odeurs.

Il est conseillé de ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant une période supérieure à 3-4 jours. Lors d'une absence prolongée, éteindre la cave à vin.





9.4 Bruits de fonctionnement

Un système à compression provoque le refroidissement du compartiment 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 se met en marche, on entend un ronflement qui tend à diminuer d'intensité au bout de quelques minutes. D'autres bruits liés au fonctionnement normal sont un gargouillement et un crépitement dus au passage du réfrigérant à l'intérieur des tuyaux du circuit. Ces bruits sont normaux et ne sont pas un signal de mauvais fonctionnement de l'appareil. S'il sont trop forts, il se peut qu'ils soient dus aussi à d'autres causes. Il faut donc vérifier que :

- la mise de niveau soit correcte et que pendant le fonctionnement du compresseur la cave à vin ne vibre pas : **faire un réglage correct des pieds fournis** ;
- la mise en place des clayettes est correcte et si elles sont dans leurs logements : **les introduire correctement** ;
- **les bouteilles soient bien posées sur les différentes clayettes et ne soient pas en contact entre elles** : la vibration due au fonctionnement du compresseur pourrait produire un certain bruit ;
- ne pas mettre **la cave à vin en contact avec des meubles ou d'autres électroménagers**.



9.5 Élimination et localisation de défauts de fonctionnement possibles.

Votre nouvel appareil a été conçu et fabriqué en suivant des standards de qualité rigoureux. Le but de cette section est de vous permettre, si vous relevez des anomalies de fonctionnement, de trouver l'origine du problème, avant de vous adresser au SAV de zone agréé.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION PROBABLE
Fonctionnement bruyant		- voir paragraphe « 9.4 Bruits de fonctionnement »
Le compresseur se met en marche trop fréquemment ou fonctionne en continu :	<ul style="list-style-type: none"> - refroidissement du compresseur et du condenseur insuffisant : - augmentation de la température extérieure ; - ouvertures de la porte fréquentes ou prolongées ; 	<ul style="list-style-type: none"> - vérifier que la partie arrière soit correctement aérée comme indiqué au paragraphe « 4. installation et branchement » et que le condenseur ne soit pas trop sale ; - limiter les ouvertures de la porte.
Le compresseur ne se met pas en marche :	<ul style="list-style-type: none"> - Interrupteur éteint ; - câble d'alimentation qui n'est pas relié au réseau électrique ; - prise de courant qui ne distribue pas l'électricité ; - Température ambiante trop élevée 	<ul style="list-style-type: none"> - Appuyer sur la touche  ; - raccorder le câble d'alimentation ; - contacter l'organisme de distribution de l'électricité
Refroidissement insuffisant du compartiment de la cave à vin :	<ul style="list-style-type: none"> - Température intérieure réglée sur une valeur trop élevée (correspondant à une température plus basse de refroidissement). - ouverture de la porte fréquente ou prolongée. 	<ul style="list-style-type: none"> - Régler la température à l'aide des touches  ou  comme décrit dans le paragraphe « 7.3 Réglage de la température » ; - ouvrir moins fréquemment la porte et la laisser ouverte le moins possible
Formation excessive de condensats dans le compartiment cave à vin :	<ul style="list-style-type: none"> - vérifier que les joints de la porte ferment hermétiquement sur la cave à vin ; - ouverture de la porte fréquente ou prolongée ; 	<ul style="list-style-type: none"> - Si le joint ne ferme pas bien, essayer de l'assouplir en le tirant avec une main, en faisant glisser les doigts fermés dans la partie interne ; - réduire la fréquence et le temps d'ouverture de la porte surtout dans des conditions de fonctionnement de climat chaud et humide ;
Présence d'eau sur le fond du compartiment cave à vin :	- Fissure d' « évacuation des condensats » obstruée	- Libérer la fissure
Difficulté d'ouverture des portes après la fermeture :		- si l'on veut rouvrir la porte toute de suite après l'avoir refermée, tirer très fort. Ce phénomène est dû à la dépression créée par le refroidissement de l'air chaud entré dans le compartiment.



Instructions pour l'utilisateur

FR-BE

SERVICE APRÈS-VENTE – LECTURE DE LA PLAQUETTE D'IDENTIFICATION.

SI LES PROBLÈMES RELEVÉS SUR LE PRODUIT QUE VOUS AVEZ ACHETÉ NE FONT PAS PARTIE DE CEUX INDIQUÉS CI-DESSUS ET SI VOUS AVEZ BESOIN D'ÉCLAIRCISSEMENTS À CE SUJET, VOUS POUVEZ VOUS ADRESSER AU SAV DE ZONE AGRÉÉ L'ADRESSE ET LE N° DE TÉLÉPHONE SONT REPORTÉS DANS L'ANNUAIRE TÉLÉPHONIQUE DE VOTRE DÉPARTEMENT.

EN VOUS ADRESSANT AU SAV, NOUS VOUS PRIONS D'INDIQUER LE MODÈLE DU PRODUIT ACHETÉ ET LE N° DE SÉRIE REPORTÉS SUR L'ÉTIQUETTE DES CARACTÉRISTIQUES SE TROUVANT À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.

		
	MODÈLE	N° DE SÉRIE
Type... SCV115	←	Serial No....20061602735
GROSS VOLUME REFRIG. 414 l NET VOLUME REFRIG. 368 l		
220-240 V ~ 50 Hz 1.5 A 350 W Temperature Class. SN-ST		
<u>REFRIG. R600A 0.065 KG</u>		
Polyurethane foam with Cyclopentane Refrigerating circuit with R 600a		
VKG 861	104384	
o-X861.005-A1030466		



10. QUELQUES CONSEILS POUR ÉCONOMISER

Ci-après nous vous donnerons quelques conseils simples et pratiques qui permettront une meilleure gestion de la cave à vin en garantissant un meilleur fonctionnement et une consommation d'énergie plus basse :

- 1 **Placer** la cave à vin dans l'endroit le plus frais et le plus aéré de la cuisine, loin de la cuisinière, du chauffage et de la fenêtre, pour ne pas la soumettre à des écarts de température.
- 2 **La bonne distance du mur** doit être d'au moins 5 centimètres. Il reste ainsi autour du produit un espace suffisant pour une bonne ventilation, condition nécessaire pour éviter la surchauffe et une consommation élevée.
- 3 **Ne pas mettre les bouteilles** en contact avec les parois de la cave.
- 4 **Éviter d'introduire dans la cave à vin** des bouteilles encore chaudes. On faciliterait la formation excessive de glace sur les parois.
- 5 **La zone la plus froide** est celle du bas, mettre les vins selon la température demandée.
- 6 Réduire le temps d'ouverture de la porte au minimum lors du prélèvement et de la mise en place des bouteilles, surtout pendant les périodes chaudes. Des ouvertures fréquentes et prolongées provoquent une augmentation de la température à l'intérieur du compartiment, ce qui pourrait nuire à la qualité et à la conservation des vins et entraînerait une plus grande consommation d'électricité pour le rétablissement de la température programmée.
- 7 **Après interruption du courant**, s'assurer que le condenseur et le serpentín derrière l'appareil soient propres. La couche de poussière qui se forme pendant la dispersion du froid fait augmenter considérablement les consommations.
- 8 En cas d'arrêt prolongé, vider l'appareil et l'éteindre.