Mode d'emploi

KitchenAid

Mesures de sécurité 4

Introduction sur le vin 7

Conserver les bouteilles 8

Tableau des températures optimales pour servir le vin 10

Description de l'appareil 10

Comment faire fonctionner l'appareil 11

Nettoyage et entretien 13

Diagnostic des pannes 14

Service après-vente 15

Installation 16

Mesures de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.
Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil sous la surveillance ou les instructions d'une personne responsable leur ayant expliqué l'utilisation de l'appareil en toute sécurité, ainsi que les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance.

Utilisation autorisée

⚠ ATTENTION : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; Par les clients dans les hôtels, motels, chambres d'hôtes, et autres résidences similaires.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour des appareils ménagers et ne convient pas à l'éclairage général d'une pièce au domicile (Règlement CE 244/2009).

⚠ L'appareil est conçu pour fonctionner dans des endroits où la température ambiante se trouve dans les plages suivantes, en fonction de la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique. L'appareil risque de ne pas fonctionner correctement s'il reste pendant une longue période à une température supérieure ou inférieure à la plage prévue.

Classe climatique	**Temp. ambiante. (°C)**
SN:	De 10 à 32 °C
ST:	De 16 à 38 °C;
N:	De 16 à 32 °C
T:	De 16 à 43 °C

⚠ Cet appareil ne contient pas de CFC. Le circuit de réfrigérant contient du R600a (HC). Appareils avec isobutane (R600a) : l'isobutane est un gaz naturel qui n'est pas nuisible à l'environnement, mais il est inflammable.
Par conséquent, assurez-vous que les tuyaux du circuit réfrigérant ne sont pas endommagés, surtout lorsque vous videz le circuit réfrigérant..

⚠ AVERTISSEMENT : N'endommagez pas les tuyaux du circuit de refroidissement de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : Veillez à ce que les ouvertures de ventilation, dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, soient dénuées d'obstructions.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas des moyens mécaniques, électriques ou chimiques différents de ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de décongélation.

⚠ AVERTISSEMENT : N'utilisez pas ou ne placez pas les dispositifs électriques à l'intérieur des compartiments de l'appareil s'ils ne sont pas du type expressément autorisé par le fabricant.

⚠ AVERTISSEMENT : Les machines à glaçons et/ou les distributeurs d'eau non directement raccordés à l'arrivée d'eau doivent être remplis uniquement avec de l'eau potable.

⚠ AVERTISSEMENT : Les distributeurs automatiques de glaçons et/ou d'eau doivent être raccordés à une alimentation en eau potable uniquement, avec une pression d'eau principale comprise entre 0,17 et 0,81 MPa (1,7 et 8,1 bars).

⚠ Ne stockez pas de substances explosives telles que des aérosols avec gaz propulseur

inflammable dans cet appareil.

⚠ N'avalez pas le contenu (non toxique) des sacs de glace (dans certains modèles). Ne mangez pas de glaçons ou de bâtonnets glacés immédiatement après les avoir sortis du congélateur; ils pourraient provoquer des brûlures par le gel.

⚠ Pour les produits conçus pour utiliser un filtre à air à l'intérieur d'un couvercle de ventilateur accessible, le filtre doit toujours être en place lorsque le réfrigérateur est en marche.

⚠ Ne stockez pas de récipients en verre avec des liquides dans le compartiment congélateur ; ils pourraient se briser.
N'obstruez pas le ventilateur (si disponible) avec des aliments. Après avoir placé les aliments, vérifiez si la porte des compartiments ferme correctement, en particulier la porte du congélateur.

⚠ Les joints endommagés doivent être remplacés dès que possible.

⚠ Utilisez le compartiment réfrigérateur uniquement pour stocker les aliments frais et le compartiment congélateur uniquement pour stocker les aliments surgelés, congeler les aliments frais, et faire des glaçons.

⚠ Évitez de mettre des aliments non emballés en contact direct avec les surfaces intérieures du compartiment

réfrigérateur ou du compartiment congélateur.

Les appareils peuvent être équipés de compartiments spéciaux (compartiment fraîcheur, compartiment « Zéro degré »,...) Sauf spécification différente dans la brochure du produit, ces compartiments peuvent être retirés tout en maintenant des performances équivalentes.

⚠ Le c-pentane est utilisé en tant qu'agent gonflant dans la mousse d'isolation et est un gaz inflammable.

Installation

⚠ L'appareil doit être manipulé et installé par au moins deux personnes - vous pourriez vous blesser. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation - vous pourriez vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation d'eau (le cas échéant) et les raccords électriques, et les réparations doivent être effectuées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autres que ceux spécifiquement indiqués dans le manuel d'utilisation. Éloignez les enfants du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurezvous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.
En cas de problème, contactez le détaillant ou le Service Après-vente le plus proche. Une fois installé, les rebus (plastique, morceaux de polystyrène, etc.) doivent être placés hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de l'installer - vous pourriez vous électrocuter. Lors de l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble d'alimentation - vous pourriez vous électrocuter. Branchez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Prenez garde à ne pas endommager les sols (p. ex., les parquets) lorsque vous déplacez l'appareil. Installez l'appareil sur un sol ou des supports suffisamment résistants pour supporter son poids et dans un endroit adapté à sa taille et à son utilisation. Lors de l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas placé près d'une source de chaleur et que les quatre pieds sont stables et reposent sur le sol, en les réglant au besoin. Assurez-vous aussi que l'appareil est parfaitement de niveau en utilisant un niveau à bulle. Attendez au moins deux heures avant de brancher l'appareil pour s'assurer que le circuit de réfrigération atteint son efficacité maximum.

⚠ AVERTISSEMENT : pour éviter tout danger dû à l'instabilité, le positionnement ou le montage de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions du fabricant. Il est interdit de placer le réfrigérateur de façon à que le tuyau métallique de la cuisinière à gaz, les conduites métalliques d'eau ou de gaz, ou les fils électriques soient en contact avec la paroi arrière du réfrigérateur (serpentin du condensateur).
Toutes les dimensions et espacements nécessaires pour l'installation de l'appareil sont indiqués dans la brochure d'instructions pour l'installation.

Avertissements électriques

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche

de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas cet appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou échappé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacez-le avec un câble identique par le fabricant ou un de ces techniciens autorisée, ou un technicien qualifié pour éviter les dangers d'électrocution.

Nettoyage et entretien

⚠ AVERTISSEMENT : Assurez- vous que l'appareil est éteint et débranché du réseau électrique avant d'effectuer l'entretien - vous pourriez vous électrocuter ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou rugueux comme les vaporisateurs pour fenêtre, nettoyants, liquides inflammables, nettoyant pour cire, détergents concentrés, désinfectants et nettoyants contenant des produits pétroliers ou des particules de plastique à l'intérieur et sur le contour et les joints de la porte.
N'utilisez pas d'essuie-tout, de tampons à récurer, ou autres outils de nettoyage rugueux.

Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♲ .
Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec la réglementation des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

Mise au rebut des appareils électroménagers

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets. Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé.

Le symbole sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils relatifs à l'économie d'énergie

Pour garantir une ventilation adéquate, suivez les instructions d'installation.
Une aération insuffisante à l'arrière du produit augmente la consommation d'énergie et réduit l'efficacité du refroidissement.
L'ouverture fréquente de la porte peut augmenter la consommation d'énergie.
La température interne de l'appareil et la consommation d'énergie peuvent être affectées par la température ambiante et l'endroit où l'appareil est installé. Le réglage de la température doit toujours prendre ces facteurs en compte.
Évitez le plus possible d'ouvrir les portes.
Lors de la décongélation des produits surgelés, placez-les dans le réfrigérateur.
La basse température des produits surgelés refroidit les aliments dans le réfrigérateur. Laissez refroidir les aliments et boissons chaudes avant de les placer dans l'appareil.
Le positionnement des clayettes dans le réfrigérateur n'affecte pas l'utilisation efficace de l'énergie. Les aliments doivent être placés sur les clayettes de sorte
à assurer une bonne circulation de l'air (les aliments ne doivent pas être en contact les uns avec les autres et une certaine distance entre les aliments et la paroi arrière doit être maintenue).
Vous pouvez augmenter la capacité de stockage des aliments congelés en enlevant des paniers et si elle est présente, l'étagère Antigivre.
Ne vous préoccupez pas des bruits qui viennent du compresseur, qui sont décrits comme des bruits normaux dans le présent Guide rapide du produit.

Introduction sur le vin

La conservation des vins

Comme on le sait, le vin peut être conservé dans le temps: s'ils sont maintenus dans un lieu approprié, les vins blancs peuvent être conservés pendant près de deux ans après la vendange, mais il est toutefois préférable de les consommer dans un délai d'un an. Les vins rouges légers peuvent être en revanche conservés jusqu'à deux ans, tandis que les vins rouges charpentés peuvent résister pendant dix ans et les vins de raisins secs peuvent atteindre jusqu'à vingt ans. Lorsque vous achetez une bouteille de vin, mettez-la immédiatement dans la cave ou dans un autre lieu approprié. Au cours du processus qui va de la culture du raisin jusqu'à la maturation et au moment de la vendange et de la vinification, trois facteurs sont déterminants: la lumière, l'humidité de l'air et la température ambiante. Pour faire en sorte que le goût du vin atteigne sa maturation complète et pour maintenir un bon arôme du vin, sa conservation parfaite grâce à l'interaction de ces trois facteurs est nécessaire.

Lieu de conservation

Toutes les personnes ne disposent pas d'un lieu sous terrain à transformer en cave. La technologie a réussi il y a peu à fournir un équivalent valide à la cave classique. La cave réfrigérée (cave à vin) que vous avez achetée est un appareil spécial étudié pour contenir et conserver les vins de façon correcte. En effet, cet appareil ne conserve ni fruits, ni légumes, ni canettes, mais uniquement vos bouteilles de vin préférées. Ainsi, même si vous ne disposez pas d'un espace cave, il est possible de faire mûrir, de conserver correctement et de déguster tout type de vin.

Mode de conservation

La règle dont il faut absolument tenir compte pour conserver vos bouteilles préférées est de les coucher sur le côté ou de les tenir inclinées de façon à ce que le vin soit en contact avec le bouchon. De nombreuses personnes pensent que cela provoque le classique goût de «bouchon». En réalité, le contact du vin avec le bouchon favorise l'élasticité du bouchon et garantit sa fonctionnalité. Un prélèvement facile des bouteilles pour leur utilisation évite en effet des secousses accidentelles qui peuvent remettre en suspension les sédiments de la même façon que les vibrations et altérer à plus ou moins long terme l'aspect esthétique du vin. Déplacez donc vos bouteilles le moins possible et laissez reposer le vin. Évitez également de mettre en contact les bouteilles avec la paroi de fond, car cela pourra non seulement compromettre l'efficacité du dégivrage, mais pourrait abîmer les étiquettes des bouteilles à cause des gouttes d'eau récoltées pendant le dégivrage. Les clayettes sur lesquelles sont posées les bouteilles doivent être en bois, matériau qui absorbe efficacement les éventuelles vibrations et maintient la bouteille éloignée des parois qui transmettent le froid. Il est également fondamental de maintenir les bouteilles de vin éloignées des substances ou des lieux caractérisés par de fortes odeurs, car celles-ci peuvent facilement se transmettre au vin.

La température

La température représente un facteur critique et important pour tout le cycle de vie du vin et détermine son développement correct lorsqu'il reste en bouteille pour s'affiner. Pour une conservation optimale, la température doit être maintenue constante dans une plage entre 8 et 12°C. Il est fondamental d'éviter les sauts de température brusques et importants: Une température trop élevée dilate les liquides et provoque une accélération de la maturation du vin, tandis qu'une température excessivement basse (au-dessous de 4-5°C) peut provoquer des précipitations de tartrates, défaut qui nuit à l'harmonie esthétique du vin. Dans le cas extrême où la température descend au-dessous de 0°C, le vin peut provoquer l'explosion du bouchon en se congelant.

Le bouchon

Le bouchon représente une composante fondamentale de la bouteille: sa qualité, choisie par le producteur du vin, est très importante pour une maturation correcte du vin. L'état parfait du bouchon, même sur la bouteille que nous achetons, dépend exclusivement des normes d'utilisation et de stockage utilisées par le producteur ou l'embouteilleur.

Conserver les bouteilles

Stockage classique avec 36 bouteilles
Si vous souhaitez disposer les bouteilles pour la conservation du vin de façon à les rendre visibles et facilement accessibles, il est conseillé d'opter pour la configuration à 36 bouteilles (bordelaises ou mixtes bordelaises et rhénanes). Placez au maximum 6 bouteilles dans les niches de chacune des 5 clayettes en bois; 6 autres bouteilles peuvent être placées dans les fentes prévues sur la base de la cave pour un total de 36 bouteilles. Les clayettes en bois possèdent un système de blocage pour éviter le retrait involontaire qui pourrait entraîner la chute des bouteilles. Il est suggéré d'y placer les bouteilles les plus grandes (rhénanes).

Stockage avec des bouteilles de champagne
De par leurs dimensions supérieures aux bouteilles classiques, les bouteilles de champagne doivent être placées au nombre de 5 au maximum sur la base de la cave. Si vous désirez stocker d'autres bouteilles de champagne, retirez la 5e clayette et placez les bouteilles sur celles placées sur la base de la cave dans le sens opposé par rapport aux précédentes. Il est ainsi possible de stocker jusqu'à 9 bouteilles de champagne.

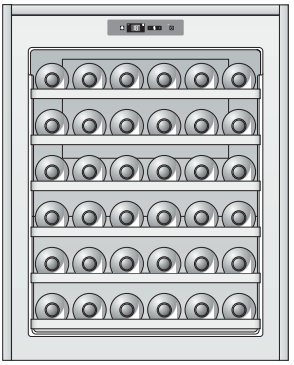
Retrait des clayettes en bois
Pour le retrait des clayettes en bois, procédez comme suit:
1. Tenez d'une main la partie avant de la clayette.
2. Retirez lentement la clayette en la tirant vers vous sur 1/3 de la course totale.

Si les bouteilles sont peu nombreuses
Si le nombre des bouteilles à disposition n'est pas suffisant pour remplir la cave réfrigérée, il est conseillé de les répartir sur toutes les clayettes disponibles en évitant de les charger toutes en haut ou en bas. Pour une meilleure visibilité depuis l'extérieur, il est conseillé de les disposer au centre sur toutes les clayettes.

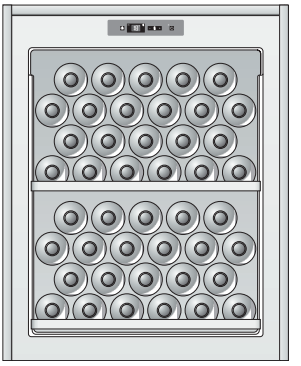
Autres configurations pour le stockage des bouteilles

Conserver les bouteilles

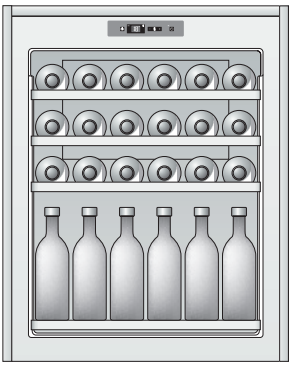
Autres configurations pour le stockage des bouteilles



STANDARD
36 bouteilles
(100% couchées)
5 clayettes utilisées

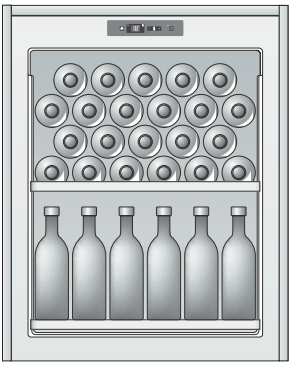


CONSERVATION
44 bouteilles (100% couchées)
1 clayette utilisée



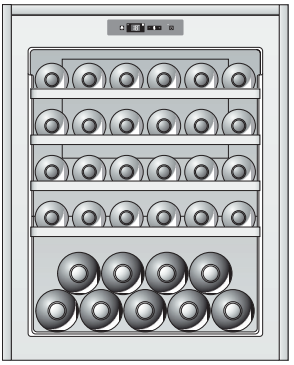
SERVICE
42 bouteilles
(50% couchées et 50% droites)
3 clayettes utilisées

4 files (6x4)



STOCKAGE MAXIMUM
46 bouteilles
(48% couchées et 52% droites)
1 clayette utilisée

4 files (6x4)



STOCKAGE AVEC
DES BOUTEILLES
DE CHAMPAGNE

Ne retirez en aucun cas plus d'une clayette mobile à la fois.

Tableau des températures optimales pour servir le vin

Dans le tableau, vous trouverez les températures indicatives auxquelles doit être servi le vin à table.

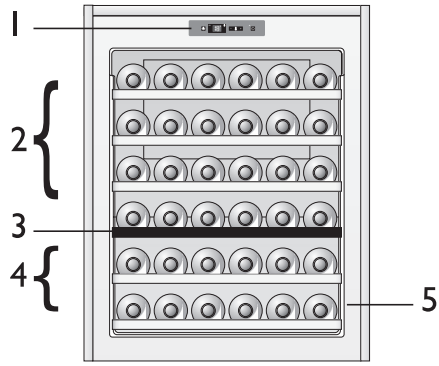
Si le vin doit être servi à une température supérieure à celle réglée à l'intérieur de la cave, il est conseillé de le laisser à température ambiante pendant le temps nécessaire.

Barolo	**17° C**
Barbaresco	**17° C**
Beaujolais	**13° C**
Bordeaux blanc sec	**8° C**
Bordeaux rouge	**17° C**
Bourgogne blanc	**11° C**
Bourgogne rouge	**18° C**
Brunello	**17° C**
Champagne	**6° C**
Chianti Classico	**16° C**
Passito di Pantelleria	**6° C**
Rosé de Provence	**12° C**
Mousseux secs et doux	**6° C**

Verdicchio	**8° C**
Vins blancs du Trentin	**11° C**
Vins blancs de Franciacorta	**11° C**
Vins blancs secs	**8° C**
Vins du Frioul	**11° C**
Vins du Rhône	**15° C**
Vins de la Loire blancs secs	**10° C**
Vins de la Loire liquoreux	**7° C**
Vins de la Loire rouges	**14° C**
Vins de raisins secs liquoreux	**8-18° C**
Vins nouveaux	**12° C**
Vins rouges légers, peu tanniques	**14° C**
Vins rouges moyennement charpentés, assez tanniques	**16° C**

Description de l'appareil

1. **Bandeau de commande électronique**
2. **Compartiment supérieur avec clayettes**
3. **Séparateur amovible (noir)**
4. **Compartiment inférieur**
5. **Plaque signalétique**



Comment faire fonctionner l’appareil

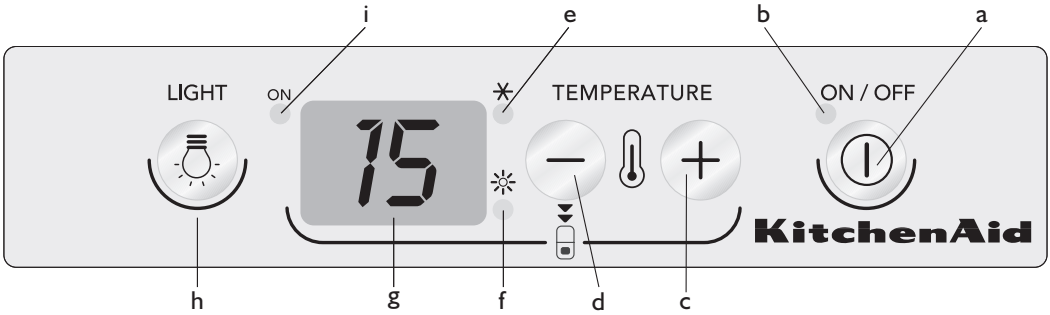
Mise en fonction de l’appareil

Démarrage de l’appareil
Branchez la fiche pour mettre en fonction l'appareil et réglez la température sur le bandeau frontal de l'appareil. Un témoin lumineux vert s'allume et l'appareil est en fonction.
L'appareil possède une lampe qui ne s'allume pas automatiquement à l'ouverture de la porte mais qui peut être activée en appuyant sur le bouton spécial du bandeau de commande.

Réglage de la température
Pour un fonctionnement correct de l’appareil, nous conseillons de régler la température selon les indications du paragraphe «Introduction sur le vin».

Remarque:
La température ambiante, la fréquence d’ouverture de la porte et la position de l’appareil peuvent influencer les températures intérieures.

Description du bandeau de commandes



a) Touche marche/arrêt : mise en marche/arrêt du produit
b) Témoin de fonctionnement de l’appareil
c) Touche (+) pour augmenter la température (max + 18°C)
d) Touche (-) pour diminuer la température (min + 6°C)
e) Témoin fonction refroidissement activée
f) Témoin fonction réchauffage activée
g) Affichage de la température dans la cave
h) Touche lumière interne
i) Témoin lumière interne

Fonctionnement de la cave à deux zones de températures ou à zone unique
La cave est prévue pour un fonctionnement avec deux zones de température ou avec une seule zone de température, en fonction des besoins du client. Pour le fonctionnement à deux températures, placez la clayette porte-bouteilles de couleur noire sur les guides du quatrième gradin (en partant du premier en haut), puis réglez la température désirée dans la zone supérieure en tenant compte que la température du compartiment inférieur sera supérieure d’environ 6 degrés à la température réglée une fois atteinte cette dernière (la température de la zone inférieure ne peut être réglée séparément).

Comment faire fonctionner l'appareil

Remarque:
Pour une conservation correcte du vin, nous conseillons de régler la température du thermostat à 10°C (compartiment supérieur), afin d'obtenir une température de 15-16°C. Pour le fonctionnement avec une seule zone de température, retirez la clayette porte-bouteille de couleur noire et remplacez-la par la clayette fournie (du même type que les autres en bois déjà installées). Il est conseillé de maintenir la clayette inutilisée dans un lieu sec et frais pour éviter qu'elle s'endommage avec l'humidité ou d'autres agents atmosphériques et pour pouvoir la réutiliser ultérieurement.

Réglage de la température
La température du produit a été réglée en usine et correspond à 15°C (compartiment supérieur).
Si cela est nécessaire, il est possible de modifier la température du compartiment supérieur comme suit:

1. Au moment du branchement au secteur, l'écran affiche la température réglée à l'intérieur du compartiment.
2. Appuyez sur la touche (+) pendant une seconde environ ; l'indicateur de la température commence à clignoter.
3. Appuyez sur les touches (+) ou (-) jusqu'à atteindre la température désirée.
4. Attendez 5 secondes pour que l'indicateur redevienne fixe; la température a été réglée.
5. Attendez la fin de l'adaptation à la nouvelle température et introduisez les bouteilles de vin dans la cave. La lumière interne ne s'allume pas (ou s'éteint temporairement) lorsque la température à l'intérieur dépasse 24°C, afin de permettre d'atteindre plus rapidement la température réglée.

Contrôle de la température
Zone supérieure: la température de la zone supérieure est affichée en permanence sur l'écran de contrôle.
Zone inférieure: la température du compartiment inférieur n'est pas réglable séparément, mais est environ 5-6°C plus élevée que celle du compartiment supérieur. Pour afficher la température de la zone inférieure, il suffit d'appuyer sur la touche (-) pendant une seconde. La température de la zone inférieure sera alors affichée pendant trois secondes.
Cette opération peut être répétée plusieurs fois pour contrôler la température du compartiment inférieur.
Dans le cas d'une zone unique (en retirant le séparateur) la température sera indiquée sur l'écran de contrôle sans devoir appuyer sur aucune touche.

Nettoyage et entretien

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique de l'appareil.
Le dégivrage de la cave à vin est entièrement automatique.

- La présence périodique de gouttelettes d'eau sur la paroi arrière de l'appareil indique la phase de dégivrage automatique. L'eau du dégivrage est conduite directement dans un trou d'évacuation, puis récoltée dans un récipient où elle s'évapore.

En cas de besoin...
1. Videz complètement la cave à vin.
2. Débranchez le produit.
3. Pour empêcher la formation de moisissure, de mauvaises odeurs et d'oxydations, la porte de l'appareil doit rester entrebâillée (3-4 cm environ).
4. Nettoyez l'appareil.

- Nettoyez périodiquement l'intérieur avec une éponge imbibée d'eau tiède et/ou de détergent neutre. Rincez et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas d'abrasifs.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux imbibé d'eau. N'utilisez pas de pâtes ou de paillettes abrasives, ni de détachants (par ex., acétone, trichloréthylène), ni de vinaigre.
- Effectuez le nettoyage de la vitre extérieure avec n'importe quel détergent spécifique et de la partie intérieure exclusivement avec un chiffon humide, en évitant d'utiliser des détergents afin de préserver la conservation correcte des vins.

Nettoyage des clayettes
Pour un nettoyage correct des clayettes en bois de chêne rouvre, utilisez un chiffon humide. Faites attention à ne pas abîmer le joint lorsque la clayette est retirée du produit. Pour cela, il est conseillé d'ouvrir entièrement la porte.

Remplacement de l'éclairage à LED
Pour remplacer la LED, contacter le centre d'assistance.
Ne pas fixer l'ampoule allumée, cela peut être dangereux pour vos yeux.

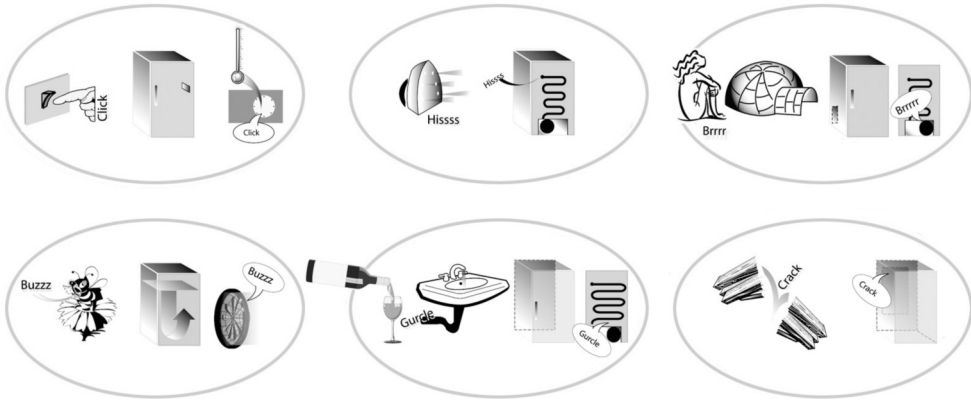
Diagnostic des pannes

Avant de contacter le service après-vente....
Les problèmes de fonctionnement sont souvent dus à des causes mineures qui peuvent être identifiées et remédiées sans utiliser aucun outil.
Les bruits de l'appareil sont normaux, car les ventilateurs et le compresseur dont il est doté pour le réglage du fonctionnement s'allument et s'éteignent automatiquement.

Certains bruits de fonctionnement peuvent être réduits:
- en mettant l'appareil à niveau et en l'installant sur une surface plane
- en séparant et en évitant le contact entre l'appareil et les meubles
- en contrôlant si les composants internes sont placés correctement
- en contrôlant que les bouteilles et les récipients ne soient pas en contact entre eux.

Quelques bruits de fonctionnement possibles:
- un sifflement à la mise en marche de l'appareil pour la première fois ou après une période d'inutilisation prolongée.
- un gargouillement lorsque le fluide réfrigérant circule dans le circuit.
- un bourdonnement lorsque le ventilateur se met en fonction.
- **un crépitement lorsque le compresseur démarre.**
- un déclic soudain lorsque le compresseur s'allume et s'éteint.

Lorsque vous entendez ces bruits...



...votre produit est vivant!!!

Diagnostic des pannes

1. Votre appareil ne fonctionne pas.
- Y a-t-il une coupure de courant?
- La fiche est-elle bien enfoncée dans la prise de courant?
- L'interrupteur bipolaire de secteur est-il enclenché?
- Les dispositifs de sécurité du circuit électrique fonctionnent-ils correctement ?
- Le câble d'alimentation est-il sectionné?

2. La température à l'intérieur de la cave à vin n'est pas suffisamment froide.
- La porte est-elle fermée correctement?
- Les bouteilles empêchent-elles la fermeture de la porte?
- L'appareil est-il installé proche d'une source de chaleur?
- La température sélectionnée est-elle correcte?
- Les orifices d'aération sont-ils obstrués?
- La température ambiante de la pièce correspond bien à la classe climatique de l'appareil?

3. La température à l'intérieur de la cave à vin est trop froide.
- La température sélectionnée est-elle correcte?

4. L'appareil fait trop de bruit.
- L'appareil a-t-il été installé correctement?
- Les tubes de la partie arrière se touchent-ils ou vibrent-ils?

5. Il y a de l'eau sur le fond du produit.
- L'évacuation de l'eau de dégivrage est-elle obstruée?

Service après-vente

Avant de contacter le service après-vente:
Redémarrez l'appareil pour vérifier si le problème a été éliminé. Si le résultat est négatif, débranchez à nouveau l'appareil et répétez l'opération une heure plus tard.

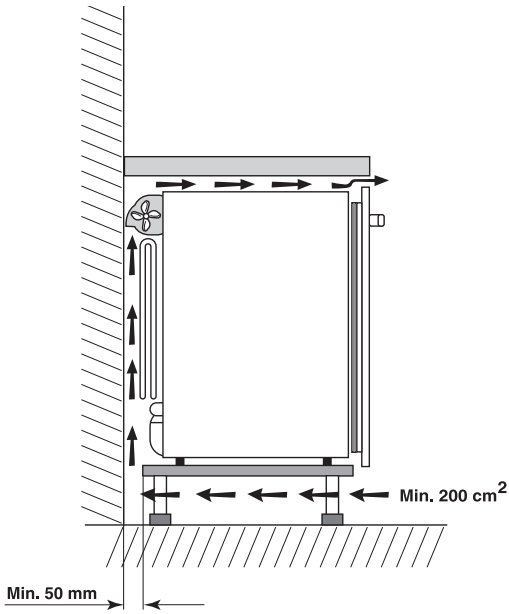
Si votre appareil continue à ne pas fonctionner correctement après avoir effectué les contrôles indiqués dans le guide de recherche des pannes et après avoir redémarré l'appareil, contactez le service après-vente pour expliquer clairement le problème et communiquez:
- le type et le numéro de série de l'appareil (indiqué sur la plaque signalétique).
- le type de panne
- le modèle
- le numéro de service (numéro qui se trouve sous le mot SERVICE, sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de l'appareil)
- votre adresse complète
- votre numéro de téléphone.

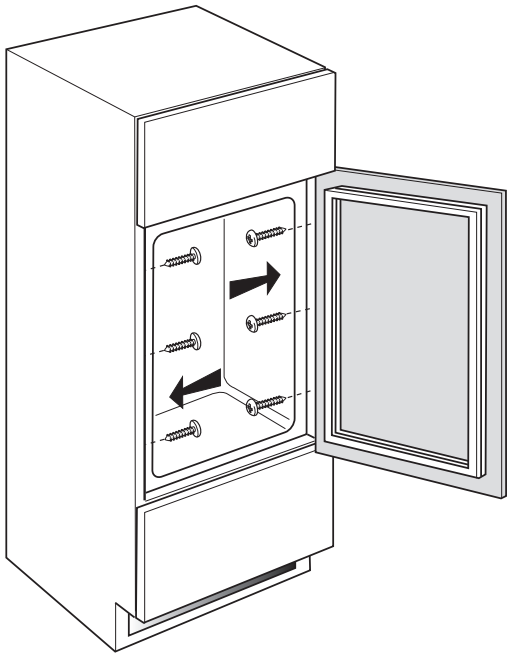
SERVICE 0000 000 00000

Pour une liste des services après-vente autorisés, vous pouvez appeler gratuitement notre Centre d'Appel au N° 00800-3810-4026.

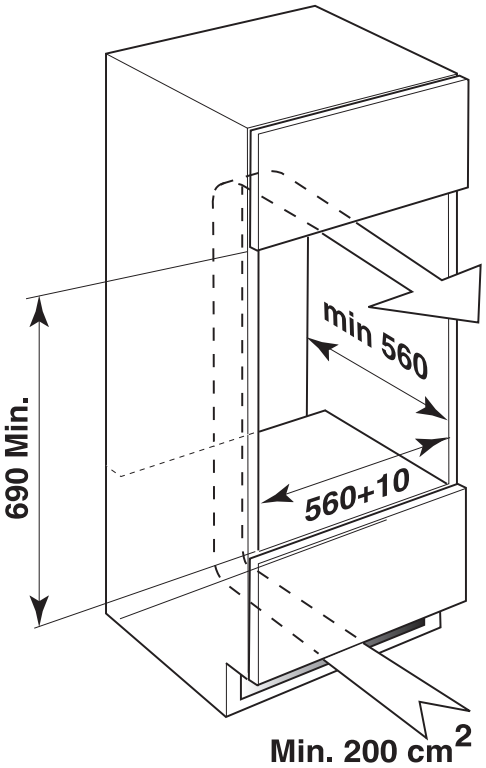
Installation

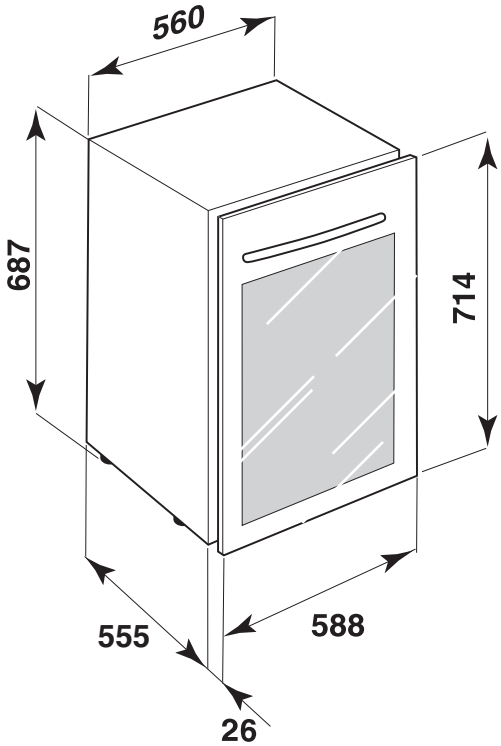
- effectuez le montage du produit avec l'aération correcte, comme illustré sur les figures.
- L'ouverture de la porte de cette cave à vin ne peut être inversée.
- Installez l'appareil loin des sources de chaleur.
- L'installation dans un lieu chaud, l'exposition directe aux rayons du soleil ou le placement de l'appareil à proximité d'une source de chaleur (radiateurs, cuisinière) augmentent la consommation de courant et doivent être évités.
- Si cela n'est pas possible, il est nécessaire de respecter les distances minimums suivantes :
  - 30 cm des cuisinières à charbon ou pétrole;
  - 3 cm des cuisinières électriques et/ou à gaz.
- Positionnez l'appareil dans un lieu sec et bien aéré.
- Nettoyez l'intérieur (voir le chapitre «Nettoyage et entretien»).
- Introduisez les accessoires fournis.





Installation





Installation

A) Installation adjacente à d'autres meubles
Afin de permettre l'ouverture complète de la porte à 90°, l'appareil doit être installé en veillant à garantir un espace d'au moins 3,5 mm des brides latérales aux portes des meubles ou appareils électroménagers adjacents (comme illustré dans la figure 1).

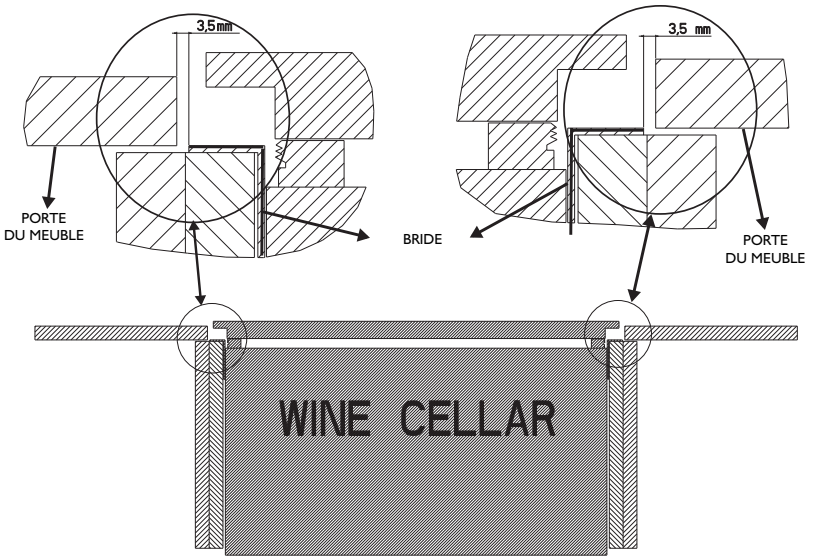


Fig. 1

B) Installation adjacente à des parois
Afin de permettre l'ouverture complète de la porte à 90°, l'appareil doit être installé en veillant à assurer un espace minimum de 60 mm de la bride latérale à la paroi adjacente (comme illustré dans la figure 2).

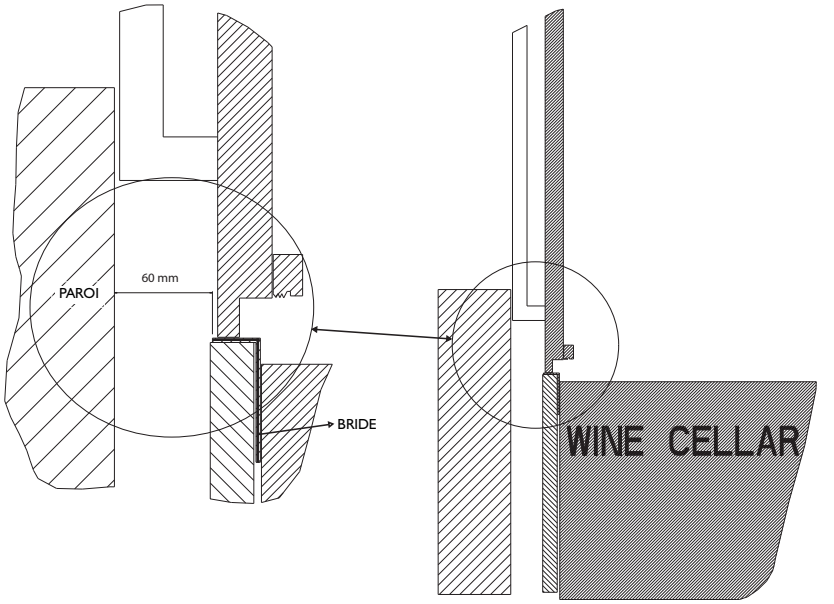


Fig. 2

Branchement électrique

- Les branchements électriques doivent être réalisés conformément aux réglementations locales en vigueur.
- Les données relatives à la tension et à la puissance absorbée sont indiquées sur la plaque signalétique, placée à l'intérieur de l'appareil.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes, des animaux domestiques ou en cas de dommage matériel résultant du non-respect de ces exigences.
- Si la fiche et la prise ne sont pas du même type, faites remplacer la prise par un technicien qualifié.
- N'utilisez aucune rallonge ou prise multiple.

Débranchement électrique

Le débranchement électrique doit être possible soit en débranchant la fiche, soit par l'intermédiaire d'un interrupteur bipolaire de secteur placé en amont de la prise.

FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
Q 09/16

400011026343

FR