

INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ	
À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR L'AVENIR	
REFERENCE	22
Comment lire le manuel d'utilisation	22
Pour cet appareil	25
Fonction de l'appareil	29
Ce manuel d'utilisation	29
Responsabilité du fabricant	29
Service Assistance.	29
Plaque d'identification	30
Étiquette énergétique	30
Pour économiser l'énergie	30
Sources lumineuses	30
Comment lire le manuel d'utilisation	30
DESCRIPTION	30
Description générale	30
Panneau des commandes	31
Définition des pièces	31

UTILISATION	
Opérations préliminaires	32
Première utilisation	32
Utilisation du panneau des commandes	32
Éclairage interne	32
Utilisation des compartiments de la cave à vin	34
Alarmes	35
Conseils de conservation	36
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	37
Nettoyage de l'appareil	37
Retrait des clayettes amovibles	38
Mécanisme push-pull (sur certains modèles uniquement)	38
Que faire si...	38
INSTALLATION	39
Branchemet électrique	39
Positionnement	39
Inverser le sens d'ouverture de la porte (sur certains modèles uniquement).	40
Dimensions hors tout de l'appareil (mm)	41
Renforcement (mm)	42

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

À LIRE ATTENTIVEMENT ET À CONSERVER POUR L'AVENIR REFERENCE

AVERTISSEMENT : Si les consignes contenues dans ce manuel ne sont pas scrupuleusement suivies, un incendie ou une explosion pourrait se produire, entraînant des dommages matériels, des blessures ou la mort.

Comment lire le manuel d'utilisation

Ce manuel d'utilisation utilise les définitions de termes suivantes :

	DANGER
•	Le non-respect immédiat des instructions peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

	AVERTISSEMENT
•	Le non-respect des instructions peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

	PRÉCAUTION
•	Indique une situation potentiellement dangereuse qui pourrait causer des blessures mineures ou majeures si elle n'est pas évitée.



REMARQUE : Renseignements importants

Avis : Proposition 65 de l'État de Californie



Ce produit pourrait vous exposer à des composés chimiques, y compris du chlorure de vinyle, qui sont reconnus en Californie comme cause de cancer, de malformations congénitales et autres effets nocifs sur la reproduction. Reportez-vous au site www.P65Warnings.ca.gov pour plus de renseignements.

Blessures aux personnes



AVERTISSEMENT

- Lisez toutes les instructions.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) avec des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou avec un manque d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance : Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'appareil est utilisé.
- Ne laissez jamais les enfants s'asseoir ou se mettre debout sur une

partie quelconque de l'appareil.

- Ne permettez pas aux enfants de s'amuser avec l'appareil et laissez-les utiliser les étagères et les autres parties de l'appareil uniquement comme décrit dans ce manuel.
- Tenez les enfants à l'écart, à moins qu'ils ne soient constamment surveillés.
- Supervisez les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants peuvent ramasser ou placer des aliments dans l'appareil, mais il est fortement déconseillé de laisser les enfants effectuer ces opérations et, de manière générale, de les laisser utiliser l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne tentez jamais d'éteindre des flammes ou un feu avec de l'eau. Débranchez l'appareil et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- ATTENTION : n'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments de l'appareil
- Ne laissez jamais des enfants effectuer le nettoyage ou l'entretien de l'appareil sans supervision.

- 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.
- Ne tirez pas le câble pour enlever la fiche.
- N'insérez pas la fiche d'alimentation électrique dans une prise murale si vous avez les mains mouillées.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, communiquez immédiatement avec le Service d'assistance technique pour le remplacer.
- Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, l'opération ne doit être effectuée que par un technicien agréé du Service d'assistance technique.
- N'UTILISEZ NI NE RANGEZ AUCUN MATERIAU INFLAMMABLE PRÈS DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN MARCHE.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Le personnel qualifié doit effectuer l'installation et l'entretien conformément

aux réglementations en vigueur.

L'appareil est endommagé



AVERTISSEMENT

- Pendant l'utilisation, ne placez pas d'objets métalliques sur l'appareil, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage contenant du chlore, de l'ammoniac ou un agent de blanchiment sur les pièces en acier ou sur les surfaces métalliques (p. ex., anodisées, nickelées ou chromées).
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (p. ex., produits en poudre, détachants ou tampons à récurer métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs, ou de racloirs métalliques acérés.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- Assurez-vous qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- Ne stockez pas de substances inflammables, explosives ou évaporables (p. ex., des bombes aérosol contenant un propulseur

inflammable).

- En cas de contact prolongé, les substances organiques acides et les huiles volatiles peuvent corroder les surfaces en plastique et les joints.
- Les bouteilles à forte teneur en alcool doivent être bien fermées.
- Ne posez pas de bouteilles à plat en bas du compartiment de la cave à vin. Elles pourraient tomber lorsque vous ouvrez la porte.
- N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne vaporisez pas d'aérosol à proximité de l'appareil.
- Ne bloquez pas les ouvertures, les fentes de ventilation et les événements de dissipation thermique.
- N'obstruez en aucune façon les fentes de la grille de ventilation.
- N'utilisez pas d'équipement électrique à l'intérieur du compartiment du refroidisseur de vin, à moins qu'il soit d'un type recommandé par le fabricant.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL POUR REFROIDIR UNE PIÈCE, QUELLE QU'EN SOIT LA RAISON.**
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres

moyens, autres que ceux recommandés par le fabricant, pour accélérer le processus de dégivrage.

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique lors du dépannage, de l'entretien ou du nettoyage.

Pour cet appareil

- 
AVERTISSEMENT
- L'appareil contient une petite quantité d'isobutane (R600a). Veillez lors du transport, du montage ou du nettoyage à ne pas endommager le circuit de réfrigération.
 - Veillez à ne pas endommager le circuit de liquide de refroidissement (au cas où il serait accessible).
 - En cas d'endommagement du circuit de réfrigération, évitez d'utiliser des flammes nues et ventilez la pièce de manière appropriée.
 - N'utilisez pas l'équipement ou toute autre partie de celui-ci autrement que comme spécifié dans ce manuel.
 - Attention : Risque d'incendie/matériaux

inflammables.



- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les systèmes de drainage accessibles.

Installation et entretien

AVERTISSEMENT

- Déplacer et installer cet appareil nécessite au moins deux personnes.
- Cet appareil est lourd et doit être attaché pendant le transport et l'installation.
- N'installez pas l'appareil à l'extérieur.
- ATTENTION : Lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
- ATTENTION : Pour éviter toute instabilité de l'appareil, installez-le et fixez-le correctement, en suivant les instructions de ce manuel.

- N'installez pas cet appareil dans des maisons préfabriquées (mobiles), des véhicules de plaisance ou des bateaux.
- N'installez pas cet appareil dans une pièce présentant un risque de gel.
- L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière du soleil.
- L'appareil ne doit pas être placé à proximité d'une source de chaleur ou de matériaux inflammables. Si cela n'est pas possible, un panneau isolant approprié doit être utilisé.
- Placez toujours l'appareil dans une pièce sèche et bien ventilée.
- Respecter toutes les réglementations et ordonnances applicables.
- La mise à la terre doit être effectuée de la manière indiquée dans la réglementation relative aux installations électriques.
- Insérez la fiche dans une prise à trois broches mise à la terre.
- La fiche doit toujours être accessible lorsque l'appareil est installé ou un commutateur doit être intégré à l'installation fixe conformément aux règles d'installation.
- Ne retirez pas la broche de mise à la terre.
- N'utilisez pas d'adaptateur

- de prise.
- N'utilisez pas de rallonge électrique.
- Ne tordez pas et n'attachez pas le cordon d'alimentation.
- Ne tirez pas et ne pliez pas le cordon d'alimentation.
- Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation lorsque vous déplacez l'appareil.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation est endommagé, communiquez immédiatement le Service d'assistance technique qui remplacera le câble pour éviter tout risque.
- Ne débranchez jamais un appareil en tirant sur son cordon d'alimentation. Pour éviter d'endommager le cordon d'alimentation, tenez toujours fermement la fiche lorsque vous la retirez de la prise.
- Débranchez toujours l'appareil de son alimentation électrique lors du dépannage, de l'entretien, du remplacement des ampoules ou du nettoyage.
- Demandez à un électricien qualifié de vérifier la prise murale et le circuit pour vous assurer que la prise est correctement mise à la terre.
- Le personnel qualifié doit effectuer l'installation et l'entretien conformément aux réglementations en vigueur. Le personnel d'entretien doit couper l'alimentation électrique avant toute intervention sur cet appareil.
- Le raccordement électrique doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous d'équipements de protection individuelle appropriés.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- N'essayez jamais de réparer ou de remplacer une pièce quelconque de cet appareil, à moins que cela soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- Veillez à ne pas endommager ou percer les tuyaux de liquide de refroidissement.
- Veillez à ne pas endommager les conduites de liquide de refroidissement.
- N'utilisez pas d'instruments tranchants, d'alcool, de liquides inflammables ou de nettoyants abrasifs pour

enlever la colle laissée par les adhésifs. Nettoyez uniquement avec de l'eau tiède.

- ATTENTION : Assurez-vous que les prises d'air de ventilation dans la carrosserie de l'appareil et dans la structure intégrée ne sont pas obstruées.
- ATTENTION : N'utilisez pas de produits mécaniques, électriques ou chimiques pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne jetez pas les matériaux d'emballage. Séparez les différents déchets par type, et remettez-les au centre de collecte et de traitement des déchets le plus proche.
- Avant d'allumer l'appareil pour la première fois, laissez-le en position verticale pendant au moins deux heures.
- Laissez un espace suffisant autour de l'appareil et installez-le sur une surface plane.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme un levier pour mettre l'appareil en place.
- N'exercez pas une pression excessive sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- Lorsque vous installez l'appareil, veillez à ne pas rayer ou endommager le sol.
- Ne déplacez pas l'appareil d'avant en arrière et ne le faites pas glisser, car vous pourriez endommager le sol.
- Ne couvrez jamais et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- **CET APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ À BORD DE BATEAUX NI DANS LES CARAVANES.**
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Déplacez l'appareil à la position souhaitée avec l'aide d'une deuxième personne.
- Pour éviter toute surchauffe possible, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- N'installez pas et n'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- ATTENTION : N'utilisez pas de rallonge multiprise ou de barre d'alimentation à l'arrière de l'appareil.
- Utilisez des câbles résistants à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être entre 1,5 et 2 N·m.
- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans les

compartiments de l'appareil.

- Si l'appareil est laissé vide pendant de longues périodes, éteignez-le, laissez-le dégivrer, nettoyez-le, séchez-le, et laissez la porte ouverte pour empêcher le développement de moisissures à l'intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

Fonction de l'appareil

- Cet appareil doit exclusivement être utilisé pour la conservation du vin en milieu domestique. Toute autre utilisation est impropre.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des temporisateurs externes ou des systèmes de commande à distance.

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

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

détail.



L'installation et l'utilisation de cet appareil sont autorisées exclusivement à l'intérieur.

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 pendant tout le cycle de vie de l'appareil.
- Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.
- Les explications fournies dans ce manuel comprennent des images qui décrivent l'affichage habituel à l'écran. Néanmoins, il ne faut pas oublier que l'appareil pourrait disposer d'une version actualisée du système ; ainsi, ce qui s'affiche à l'écran pourrait différer des illustrations fournies dans ce manuel.

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'instructions ;
- l'altération même d'une seule partie de l'appareil ;
- l'utilisation de pièces détachées non d'origine.

Service Assistance.

- En cas de défaillance de l'appareil, contactez le service d'assistance technique et faites effectuer la réparation par du personnel qualifié uniquement.
- assurez-vous d'avoir le modèle et le numéro de série disponibles sur la plaque d'identification.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié : outre les conséquences en matière de sécurité, cela pourrait annuler la garantie.
- Les pièces de rechange d'origine de certains composants restent disponibles pendant 7 ou 10 ans au moins après

leur date de mise sur le marché du modèle, selon le type de composant.

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.

Étiquette énergétique

Pour être informé des performances de votre appareil via la base de données EPREL de l'UE,

visitez l'adresse web suivante et entrez le nom du modèle (indiqué sur la plaque d'identification) :

<https://eprel.ec.europa.eu>

Un code QR sur l'étiquette énergétique permet d'accéder rapidement à l'adresse web. Utilisez un dispositif équipé d'un programme de lecture approprié.

L'étiquette énergétique doit être conservée avec tous les documents fournis avec l'appareil.

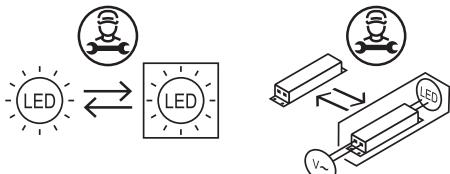
Pour économiser l'énergie

- Réduisez au minimum les ouvertures de la porte pour éviter toute dispersion de température.
- En cas de période d'arrêt prolongée, il est recommandé de mettre l'appareil

hors tension.

Sources lumineuses

- Cet appareil contient des sources lumineuses non remplaçables par l'utilisateur et qui ne peuvent être remplacées que par le service technique.



- Cet appareil contient des sources lumineuses de classe d'efficacité "A".

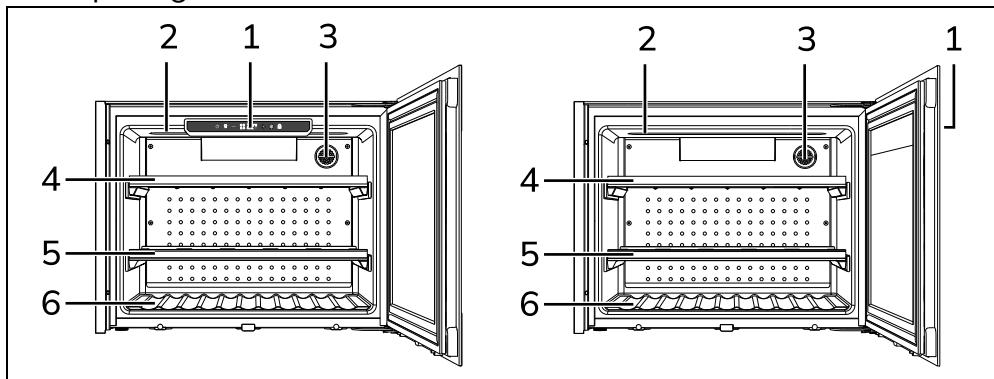
Comment lire le manuel d'utilisation

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

	Avertissement/Attention
	Informations/Recommandations

DESCRIPTION

Description générale



1 Panneau de commandes

2 Éclairage interne

3 Filtre à charbon actif

4 Clayette amovible supérieure

5 Clayette amovible centrale

6 Clayette inférieure

Panneau des commandes



FR



Bouton Marche/Arrêt

Permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil et (sur certains modèles uniquement) d'activer le panneau des commandes.

Bouton d'éclairage forcé

Permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage à l'intérieur du compartiment de la cave à vin.



L'éclairage forcé s'éteint automatiquement au bout de 15 minutes maximum.

Bouton de diminution

Permet de réduire la température à l'intérieur du compartiment de la cave à vin.

Bouton d'augmentation

Permet d'augmenter la température à l'intérieur du compartiment de la cave à vin.

Bouton de connexion

(sur certains modèles uniquement)

Active les fonctions de connectivité.

Bouton de verrouillage des commandes

Désactive les boutons du panneau des commandes.

Bouton de ventilation manuelle

Activez ou désactivez le mode de ventilation manuelle pour augmenter le niveau d'humidité à l'intérieur du compartiment de la cave à vin.



Si la ventilation manuelle est désactivée, le ventilateur s'allume automatiquement en fonction des paramètres du logiciel.

Bouton de sonnerie

(sur certains modèles uniquement)

Désactive le signal sonore lorsqu'une alarme se produit.

Définition des pièces

Filtres à charbon actif

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

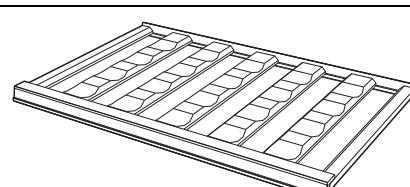
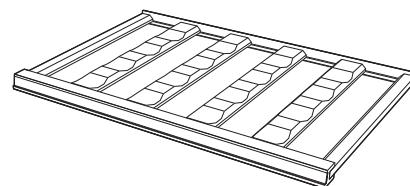
Ventilateurs (non visibles)

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

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 d'éclairage forcé sur le panneau de commande (luminosité moyenne).

Clayettes amovibles



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

UTILISATION

Opérations préliminaires



Voir les avertissements généraux de sécurité.

1. Éliminez les éventuelles pellicules de protection à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil et des accessoires.
2. Retirez 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 le chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).

Première utilisation

Pour allumer l'appareil :

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt sur le panneau des commandes.
2. Sélectionnez la température souhaitée à l'intérieur du compartiment en appuyant sur les boutons d'augmentation ou de diminution de la température, de 5 à 20 °C (de 41 à 68 °F).



L'incrément des changements est de 1 °C chaque fois que vous appuyez sur les boutons d'augmentation ou de diminution .

Pour éteindre l'appareil :

3. Sur le panneau des commandes, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant quelques secondes.

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.

L'éclairage interne se déclenche à l'ouverture de la porte ou par activation forcée

1. si nécessaire (sur certains modèles uniquement), appuyez sur la touche ON/OFF pour activer le panneau de commande.

2. appuyez sur la touche d'éclairage forcé



L'éclairage forcé s'éteint automatiquement au bout d'un temps maximum de 15 minutes.

Ventilation manuelle



Les ventilateurs s'activent et se désactivent automatiquement pour garantir une température constante et une climatisation optimale pour la conservation du vin.

Pour augmenter le niveau d'humidité à l'intérieur de la cave à vin, il est possible d'activer le mode ventilation manuelle. Le mode ventilation manuelle activé force le fonctionnement du ventilateur en mode continu.



Si le mode ventilation manuelle est désactivé, le ventilateur revient au mode de fonctionnement automatique.

Il est conseillé d'activer de temps en temps ce mode pour empêcher que les bouchons ne sèchent, lorsque les bouteilles sont conservées pendant longtemps.

Pour l'activation du mode ventilation manuelle :

1. si nécessaire (sur certains modèles uniquement), activez le panneau de commande à l'aide de la touche ON/OFF .

2. appuyez sur la touche Ventilateur .



Si la ventilation manuelle est activée, la consommation d'énergie sera supérieure.

Pour la désactivation du mode ventilation manuelle :

appuyez de nouveau sur la touche Ventilateur .

Verrouillage des commandes



Cette fonction empêche l'activation ou la désactivation accidentelle des fonctions de l'appareil.

Pour activer le verrouillage des commandes :

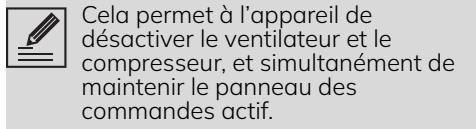
1. si nécessaire (sur certains modèles uniquement), appuyez sur la touche ON/OFF .

- OFF  pour activer le panneau de commande.
2. maintenez la touche de Verrouillage des commandes  enfoncée pendant quelques secondes.

Pour désactiver le verrouillage des commandes :

3. maintenez la touche de Verrouillage des commandes  enfoncée pendant quelques secondes.

Mode show-room (seulement pour les exposants)



Pour activer le mode show-room :

1. appuyez sur la touche ON/OFF  pour activer le panneau de commande.
2. maintenez simultanément la touche Ventilateur  et la touche Verrouillage des commandes  enfoncées pendant quelques secondes. Sur l'afficheur apparaît le message .

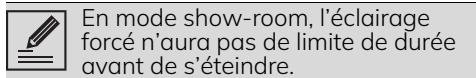
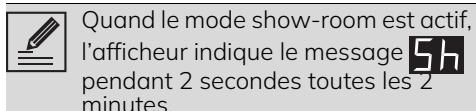
3. appuyez sur la touche Ventilateur  . Sur l'afficheur apparaît le message .

4. quelques secondes après, sans appuyer sur aucune touche, cette sélection est mémorisée.

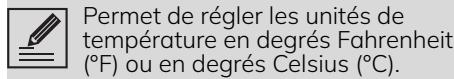
Pour désactiver le mode show-room :

5. maintenez simultanément la touche Ventilateur  et la touche Verrouillage des commandes  enfoncées pendant quelques secondes. Sur l'afficheur apparaît le message .

6. appuyez sur la touche Ventilateur  . Sur l'afficheur apparaît le message .



Changement de format de la température (sur certains modèles uniquement)



Pour modifier le format d'affichage de la température :

1. Si nécessaire (sur certains modèles uniquement), appuyez sur le bouton Marche/Arrêt  pour activer le panneau des commandes.
2. Maintenez simultanément enfoncés le bouton du ventilateur  et le bouton d'augmentation de la température  pendant quelques secondes. L'écran affiche .
3. Appuyez sur le bouton du ventilateur  . L'écran affiche .
4. après quelques secondes sans appuyer sur aucun bouton, la sélection est mémorisée.

Pour revenir au format précédent :

5. Maintenez simultanément enfoncés le bouton du ventilateur  et le bouton de verrouillage des commandes  pendant quelques secondes. L'affichage indique .
6. Appuyez sur le bouton du ventilateur  . L'écran affiche .

Connectivité (sur certains modèles uniquement)

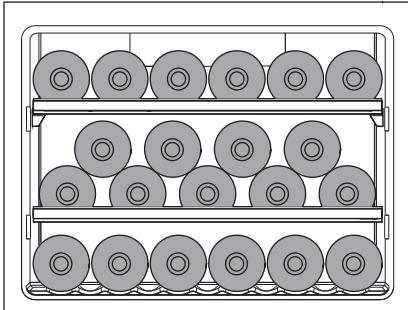
Conditions requises pour la connectivité :

- Dispositif mobile smartphone ou tablette PC avec système d'exploitation iOS version 10.x ou supérieure ou bien Android version 5.1 ou supérieure.
- Réseau Wi-Fi (bande 2.4 GHz, sécurité WPA2) actif et disponible sur le lieu d'installation de l'appareil.
- Connexion Internet.
- Nom et mot de passe du réseau local Wi-Fi.

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez consulter le manuel Connectivité.

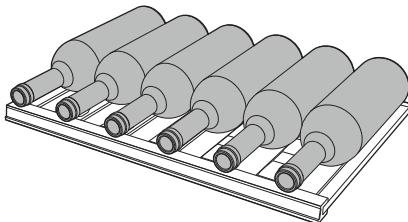
Utilisation des compartiments de la cave à vin

Disposition des bouteilles

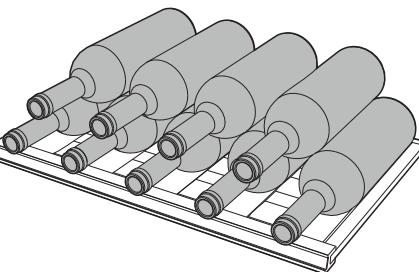


 Il est possible d'entreposer jusqu'à 21 bouteilles de type bouteille de bordeaux de 0,75 l.

Sur la clayette supérieure on peut ranger jusqu'à 6 bouteilles de type bouteille de bordeaux de 0,75 l.

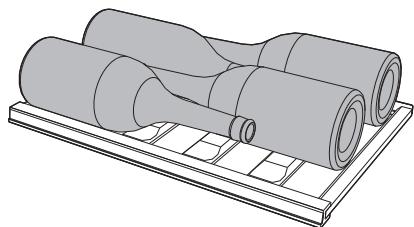


Sur la clayette centrale on peut ranger jusqu'à 9 bouteilles de type bouteille de bordeaux de 0,75 l.

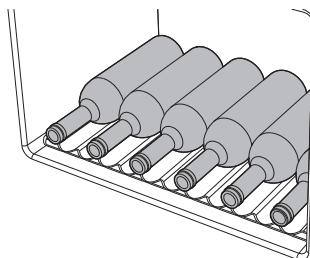


Sur les clayettes amovibles, il est possible d'entreposer horizontalement jusqu'à 4 bouteilles de type bouteille de champagne (c'est-à-dire d'un diamètre légèrement supérieur à celui des bouteilles de vin

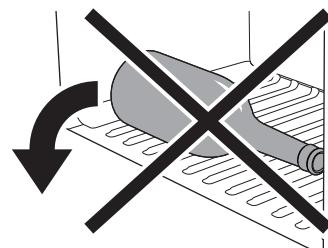
ordinaires).



On peut ranger jusqu'à 6 bouteilles de 0,75 l sur le fond de la cave à vin.



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



Filtre à charbon actif

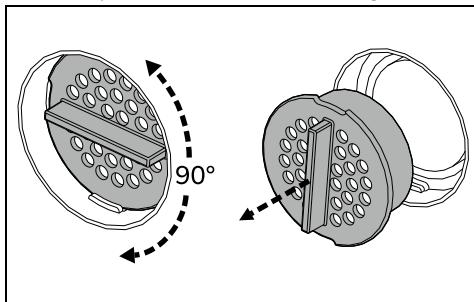


Pour une qualité de l'air optimale à l'intérieur de la cave à vin, le filtre à charbon actif doit être remplacé au moins une fois par an.

Pour remplacer le filtre à charbon actif :

- 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 recharge 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 période d'arrêt prolongée, il est recommandé 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.

Laissez la porte entrouverte pour éviter que l'humidité et l'air confiné ne produisent de mauvaises odeurs.

Alarmes



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

FR

Chaque alarme est caractérisée par un message clignotant sur l'afficheur et par un signal sonore.

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

- Pour désactiver l'alarme, appuyez sur une touche au hasard ou sur la touche  (si disponible).

Alarme température

Il se peut que la température sur l'écran commence à clignoter. Cela signifie que la température à l'intérieur de la cave à vin est trop élevée ou trop basse par rapport à la température configurée.

Cela peut se produire :

- au premier allumage de l'appareil ;
- si une température beaucoup plus élevée ou beaucoup plus basse est configurée par rapport à la température précédente ;
- si la cave à vin est chargée avec beaucoup de bouteilles à température ambiante ;
- en cas d'interruption prolongée de la tension de secteur.

Ces conditions peuvent se produire pendant le fonctionnement normal de l'appareil et ne sont pas causées par des problèmes/pannes.

Dans ce cas, désactivez l'alarme par l'intermédiaire d'une touche quelconque du panneau de commande (ou, seulement sur certains modèles, utilisez la touche ) et attendre que la température revienne aux valeurs normales de stockage. Il peut être nécessaire de répéter cette opération 1 ou 2 fois.



Si l'alarme se représente, contacter le service d'assistance technique.

Alarme porte ouverte

Le message suivant apparaît sur l'afficheur  : 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.

Alarmes de panne

Sur l'afficheur apparaît le message de **E1** à **E9** (message exclu **E5**) ou bien **EA** ou **EE** ou **EF** : appareil en panne.

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

Alarmes connectivité (sur certains modèles uniquement)

Sur l'afficheur apparaît le message **EE** : appareil en panne.

Sur l'application apparaît le message **EF** : appareil en panne.

- Appelez le service d'assistance technique.

Pour de plus amples informations, veuillez consulter le Manuel Connectivité.



En cas d'alarme **EE** l'appareil continue d'effectuer sa fonction normale de stockage du vin.

Conseils de conservation

Vins blancs

Les vins blancs, comparés aux vins rouges, sont généralement plus acides et moins riches en tanins. Une boisson acide doit généralement être conservée à une température légèrement plus basse que les autres, afin de mieux en apprécier les caractéristiques. C'est pourquoi ces vins doivent être conservés à des températures comprises entre 10 et 14 °C (entre 50 et 57 °F).

Les vins blancs jeunes, frais et aromatiques peuvent également être servis à une température de 10 °C (50 °F), tandis que les vins moins aromatiques peuvent être servis à une température de 12 °C (54 °F). Les vins blancs doux et mûrs, vieillis quelques années en bouteille, supportent des températures plus élevées et peuvent être servis entre 12 et 14 °C (entre 54 et 57 °F). Servir un vin blanc à des températures plus élevées signifie améliorer son caractère « doux » au détriment de l'acidité et de la

saveur, qui sont plutôt considérées comme des caractéristiques agréables et recherchées dans ce type de vin.

Vins rosés

Le service de vins rosés suit généralement les mêmes règles que celui des vins blancs. Toutefois, il est nécessaire de considérer la teneur éventuelle en tanins de ces vins et donc les servir à une température plus élevée, afin de ne pas les rendre trop astringents. Les vins de rosés jeunes et frais, si la teneur en tanins le permet, sont servis entre 10 et 12 °C (entre 50 et 54 °F), tandis que les vins plus robustes et plus corsés, y compris les vins plus matures, peuvent être servis entre 12 et 14 °C (entre 54 et 57 °F).

Vins rouges

La température de service des vins rouges dépend de nombreux facteurs, mais compte tenu de leur « teneur en tanins » et de leur nature moins acide que les vins blancs, ils sont généralement servis à des températures plus élevées. Les jeunes vins rouges avec peu de tanin sont généralement servis entre 14 et 16 °C (entre 57 et 61 °F), tandis que les vins plus corsés peuvent être servis jusqu'à 16 °C (61 °F), exceptionnellement même jusqu'à 18 °C (64 °F).

Les jeunes vins rouges tanniques et non structurés peuvent également être servis entre 12 et 14 °C (entre 54 et 57 °F) sans être astringents et en restant séduisants. Cette règle s'applique aux vins « nouveaux » qui, en raison de leur technique de vinification particulière, sont bas en tanins et peuvent être servis plus frais que les autres vins rouges, tout en restant agréables.

Vins mousseux

Étant donné le grand nombre de types de vins mousseux qui existent, l'établissement d'une règle qui s'applique à tous n'aurait guère de sens. Les vins blancs mousseux doux et aromatiques doivent être servis à une température de 8 °C (46 °F). En effet, du fait de leur aromaticité, ils peuvent résister aux températures basses.

Les vins mousseux rouges doux tels que le Brachetto peuvent être servis à des températures comprises entre 10 et 12 °C (entre 50 et 54 °F). Encore une fois, les vins mousseux plus aromatiques toléreront des températures plus basses, jusqu'à 8 °C (46 °F), tandis que ceux qui sont un peu plus tanniques devront être portés jusqu'à 14 °C (57 °F).

Les vins mousseux secs dits « méthode Charmat », « méthode de fermentation en cuve close » ou encore « méthode Martinotti », comme certains Proseccos, peuvent être servis à des températures comprises entre 8 et 10 °C (entre 46 et 50 °F).

Une attention particulière doit être portée aux vins mousseux dits « méthode classique » et « méthode champenoise », tels que les champagnes. Ces vins mousseux sont généralement servis à des températures comprises entre 8 et 10 °C (entre 46 et 50 °F). Cependant, lorsqu'il s'agit de vins millésimés importants ou de vins mousseux très âgés, on peut les servir à une température jusqu'à 12 °C (54 °F), afin de favoriser le rendu des arômes complexes qui se sont développés lentement et laborieusement au fil du temps.

Vins de raisins secs et vins fortifiés

La caractéristique commune de ces deux types de vins est généralement un pourcentage élevé d'alcool. Ces deux types de vins sont souvent doux. Cependant, certains vins fortifiés secs, par exemple le Marsala, contiennent tellement de sucre qu'il n'est pas perceptible au goût. Pour ces vins, la température de service doit être déterminée en fonction de ce que vous souhaitez mettre en valeur. Si vous préférez accentuer les caractéristiques douces du vin, la complexité de son arôme et son austérité, servez-le à une température plus élevée, entre 14 et 18 °C (entre 57 et 64 °F), en vous rappelant que dans ce cas, ce sera aussi l'alcool qui sera rehaussé.

Si vous avez l'intention d'accentuer leur fraîcheur, ou dans le cas de vins très doux où vous préférez atténuer cet aspect, vous devrez les servir à une température plus basse, entre 10 et 14 °C (entre 50 et 57 °F).

Les vins fortifiés frais et jeunes peuvent également être servis à des températures plus fraîches, inférieures à 10 °C (entre 50 °F). Cela réduira considérablement la perception de l'alcool. Cependant, il est

nécessaire de se rappeler que plus la température est basse, moins les arômes se développent. La douceur et la complexité des arômes typiques de ces vins est une caractéristique bienvenue et intéressante. Les servir trop froids signifie aussi sacrifier cet aspect important.

Températures de stockage

Pour bien apprécier les qualités organoleptiques d'un vin, son stockage et sa consommation doivent se faire à des températures précises. Les températures idéales suivantes sont recommandées pour différents types de vin.

Type de vin	Temp. (°F)	Temp. (°C)
Jeunes blancs	50 à 54	10 à 12
Blancs matures	54 à 57	12 à 14
Rosés jeunes et légers	50 à 54	10 à 12
Rosés mûrs et corsés	54 à 57	12 à 14
Rouges « nouveaux »	50 à 57	10 à 14
Rouges jeunes et légers, peu tanniques	57 à 61	14 à 16
Rouges mûrs, tanniques et corsés	61 à 64	16 à 18
Rouges très mûrs et raffinés	61 à 64	16 à 18
Vins mousseux doux et aromatiques	46	8
Vins mousseux rouges doux et aromatiques	50 à 64	10 à 12
Vins mousseux « méthode Charmat »	46 à 50	8 à 10
Vins mousseux « méthode Charmat longue »	50 à 54	10 à 12
Vins mousseux « méthode classique sans année »	46 à 50	8 à 10
Vins mousseux « méthode classique du millésime »	50 à 54	10 à 12
Passito et vins doux	50 à 64	10 à 18
Vins enrichis et liqueurs	50 à 64	10 à 18

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil



Voir Avertissements généraux de sécurité.

Pour une bonne conservation des surfaces, les nettoyer régulièrement.

Nettoyage de la partie externe

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

Nettoyage de la partie interne

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

Nettoyage des clayettes amovibles

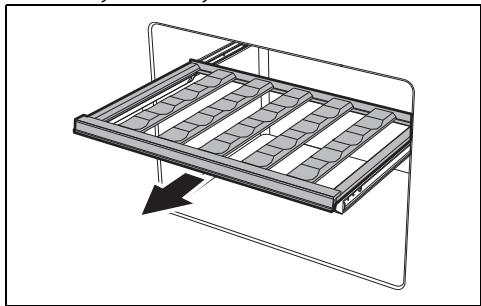
- Pour le nettoyage des clayettes amovibles, utiliser un chiffon doux humide. Éviter d'utiliser des savons et des détergents et/ou des éponges susceptibles d'endommager les surfaces en bois et en acier.

Démontage des clayettes amovibles

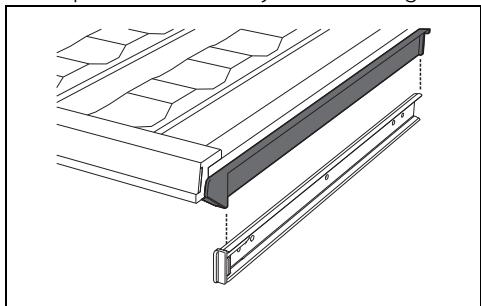
Pour faciliter les opérations de nettoyage, les clayettes amovibles peuvent être extraites depuis l'intérieur de la cave à vin.

Retrait des clayettes amovibles

1. Ouvrez la porte.
2. Extrayez la clayette.



3. Retirez les bouteilles éventuellement présentes.
4. Soulevez la clayette extraite vers le haut.
5. Repositionnez la clayette sur ses guides.



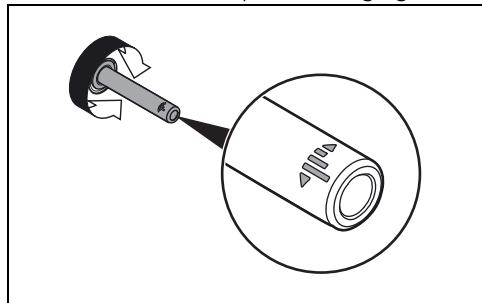
Mécanisme push-pull (sur certains modèles uniquement)

S'il est nécessaire de régler le mécanisme push-pull pour optimiser l'ouverture et la fermeture de la porte :

1. Ouvrez la porte.
2. Tournez le pivot du mécanisme push-pull vers la droite/vers la gauche.

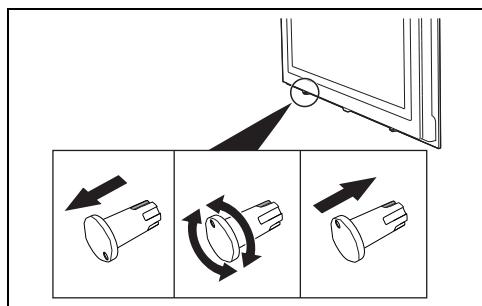
3. Fermez la porte et vérifier qu'elle est bien fermée.

4. Le cas échéant, répétez ce réglage.



Pour régler ultérieurement :

1. Extrayez le bouchon placé dans la porte.
2. Tournez à droite/gauche.
3. Insérez le bouchon dans son logement à la distance souhaitée.



Les différentes encoches présentes sur le corps du bouchon correspondent aux réglages possibles. L'encoche doit être orientée verticalement par rapport au logement dans la porte.

Que 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 non refroidies.

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.

INSTALLATION

Branchement électrique



Voir les avertissements généraux de sécurité.

Informations générales

- Assurez-vous que les caractéristiques du réseau électrique sont appropriées 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.
- Avant de mettre l'appareil sous tension pour la première fois, laissez-le au moins deux heures en position.
- 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.

Positionnement

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.

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

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.

Classe Température ambiante

T	de + 16°C à + 43°C
SN-ST	de + 10°C à + 38°C
SN-T	de + 10°C à + 43°C

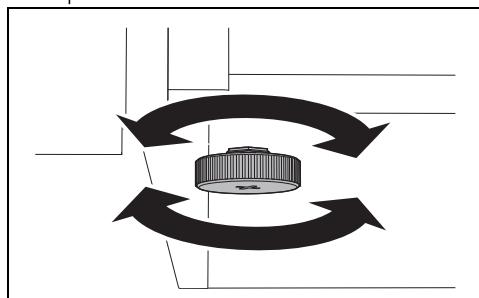
SN = Sous-normal - N = Normal

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 installé 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.

Nivellement

Pour mettre l'appareil à niveau, utilisez les deux pieds situés à l'avant.



Fixation au meuble

Pour fixer l'appareil au meuble :

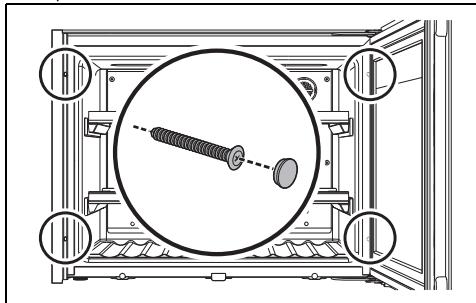
1. ouvrez la porte ;
2. vissez les 4 vis fournies.



Serrage à fond Risque de dommages à l'appareil

- Veillez à ne pas serrer les vis trop fort, car les parties latérales risqueraient de se déformer.

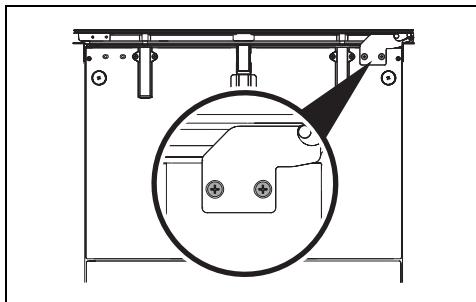
3. couvrez les vis à l'aide des douilles spéciales fournies.



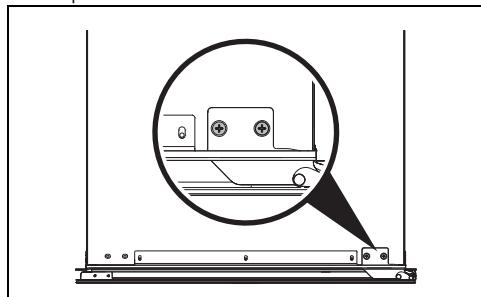
Inverser le sens d'ouverture de la porte (sur certains modèles uniquement).

Si nécessaire, inverser le sens d'ouverture de la porte de droite à gauche.

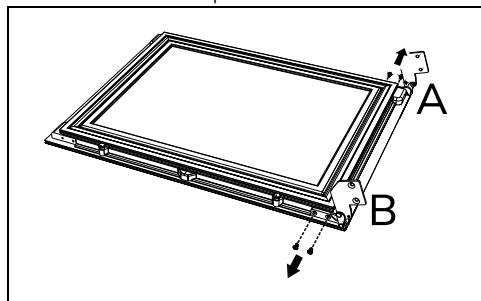
1. retirer les deux vis de la charnière inférieure.



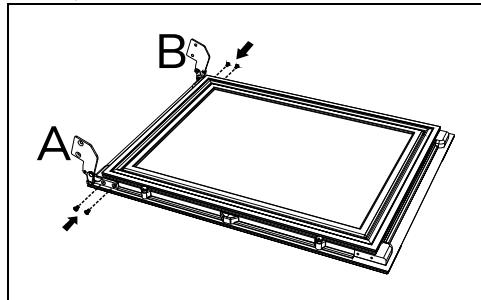
2. retirer les deux vis de la charnière supérieure.



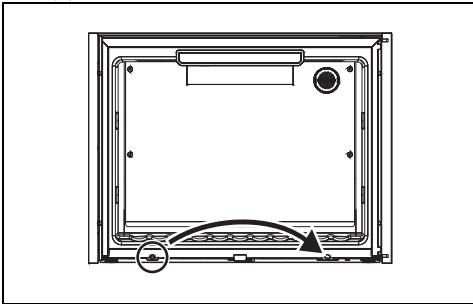
3. retirer la porte de l'appareil et la poser sur un linge.
4. retirer les vis de fixation des blocs de charnière de la porte.



5. installer les charnières de l'autre côté, en inversant le sens. La charnière supérieure droite (A) deviendra la charnière inférieure gauche. La charnière inférieure droite (A) deviendra la charnière supérieure gauche.
6. Fixer les charnières avec les vis retirées auparavant.

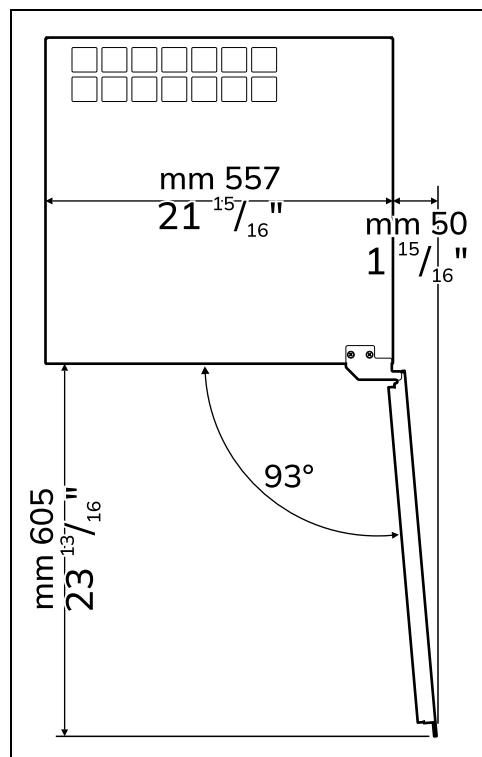
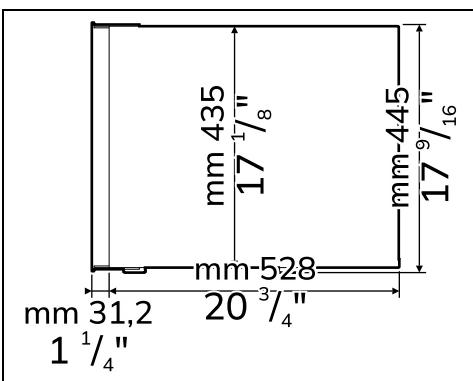
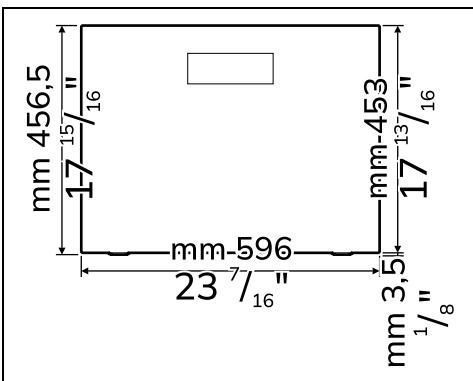


7. extraire le mécanisme de poussée de la porte et l'insérer dans le logement opposé.



8. remettre la porte de l'appareil en place et fixer les charnières supérieure et inférieure à l'aide des vis démontées auparavant.

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



Renforcement (mm)



Ne couvrez pas les orifices de ventilation.

