

Sommaire

1 Avertissements	56
1.1 Avertissements généraux de sécurité	56
1.2 Fonction de l'appareil	59
1.3 Élimination	59
1.4 Plaque d'identification	60
1.5 Ce manuel d'utilisation	60
1.6 Comment lire le manuel d'utilisation	60
2 Description	61
2.1 Description générale	61
2.2 Définition des pièces	62
2.3 Panneau de commande	63
3 Utilisation	64
3.1 Avertissements	64
3.2 Opérations préliminaires	64
3.3 Première utilisation	64
3.4 Ouverture et fermeture de la porte	65
3.5 Utilisation du panneau des commandes	66
3.6 Utilisation de la cave à vin	68
3.7 Alarmes	70
3.8 Conseils pour la conservation	71
4 Nettoyage et entretien	74
4.1 Avertissements	74
4.2 Nettoyage de l'appareil	74
4.3 Que faire si...	76
5 Installation	77
5.1 Branchement électrique	77
5.2 Positionnement	77

FR

Les marques **Apple**, **App Store** et **iOS** appartiennent à **Apple Inc.**

Les marques **Google Play Store** et **Android** appartiennent à **Google Inc.**

Wi-Fi est une marque appartenant à **Wi-Fi Alliance.**

TRADUCTION DE LA NOTICE ORIGINALE

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



1 Avertissements

1.1 Avertissements généraux de sécurité

Domages corporels

- Éloignez les enfants de moins de 8 ans s'ils ne font pas l'objet d'une surveillance constante.
- Selon la réglementation en vigueur, les enfants de 3 à 8 ans peuvent prendre ou mettre des aliments dans l'appareil, mais il est fortement déconseillé de permettre aux enfants de moins de 8 ans d'effectuer ces opérations et, en général, d'utiliser l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- N'essayez jamais d'éteindre une flamme/incendie avec de l'eau : mettez l'appareil hors tension et couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent jamais être effectuées par des enfants sans surveillance.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Ne modifiez pas cet appareil.
- N'introduisez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- N'essayez jamais de réparer l'appareil sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne tirez jamais le câble pour débrancher la fiche.
- Si le câble d'alimentation électrique est abîmé, contactez immédiatement le service d'assistance technique qui se chargera de le remplacer.
- 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.**
- N'UTILISEZ PAS OU NE CONSERVEZ PAS DE MATERIAUX INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL.
- N'UTILISEZ PAS DE VAPORISATEURS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL LORSQU'IL EST EN FONCTION.
- NE MODIFIEZ PAS CET APPAREIL.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.



Dommmages subis par l'appareil

- Ne posez jamais d'objets métalliques pointus (couverts ou couvercles) sur l'appareil durant l'emploi.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs sur les parties en verre (ex. produits en poudre, détachants et éponges métalliques).
- N'utilisez pas de matériaux rêches, abrasifs, ni de racloirs métalliques tranchants.
- Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- Ne vous appuyez pas et ne vous asseyez pas sur la porte ouverte.
- Vérifiez qu'aucun objet ne reste coincé dans la porte du four.
- Ne conservez pas de substances inflammables, explosives ou susceptibles de s'évaporer.
- Les substances organiques, acides et les huiles éthérées risquent de provoquer la corrosion des surfaces en plastique et des joints en cas de contact prolongé.
- Les bouteilles contenant un pourcentage élevé d'alcool doivent être bien fermées.
- N'utilisez pas de jets de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas d'aérosols à proximité de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouvertures, les fentes d'aération et d'évacuation de la chaleur.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments pour la conservation des aliments, si ceux-ci ne sont pas du type recommandé par le fabricant.
- **N'UTILISEZ JAMAIS L'APPAREIL POUR RAFRAÎCHIR L'AIR AMBIANT.**
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou des moyens pour accélérer le processus de dégivrage différents de ceux recommandés par le fabricant.
- Débranchez toujours l'appareil en cas de panne, d'entretien ou durant le nettoyage.
- N'utilisez pas la porte ouverte comme levier pour faire entrer l'appareil dans le meuble.
- N'exercez pas de pressions excessives sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas la poignée pour soulever ou déplacer cet appareil.



Avertissements

- AVERTISSEMENT : Lors de l'installation de votre appareil, vérifiez que son câble d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- AVERTISSEMENT : Ne placez pas de rallonge multiprise ou de barre d'alimentation à l'arrière de votre appareil.
- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité de l'installation électrique.
- Utilisez des câbles résistant à une température d'au moins 90 °C.
- Le couple de serrage des vis des conducteurs d'alimentation du bornier doit être égal à 1,5-2 Nm.

Installation et entretien

- CET APPAREIL **NE DOIT PAS ÊTRE INSTALLÉ SUR DES BATEAUX OU DES CARAVANES.**
- N'installez pas l'appareil sur un piédestal.
- Positionnez l'appareil dans le meuble avec l'aide d'une autre personne.
- Pour éviter la surchauffe possible, l'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative ou un panneau.
- Du personnel qualifié doit effectuer l'installation et les interventions d'assistance dans le respect des normes en vigueur.
- Un technicien habilité doit effectuer le branchement électrique.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), munissez-vous de équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention, désactivez l'alimentation électrique générale.
- L'ouverture de la porte de manière prolongée peut entraîner une augmentation conséquente de la température à l'intérieur des compartiments de l'appareil.
- S'il reste vide pendant de longues périodes, éteignez l'appareil, décongelez-le, nettoyez-le, séchez-le et laissez-le avec la porte ouverte pour éviter que des moisissures ne se développent à l'intérieur.



1.2 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 peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sous la supervision et en recevant la formation d'adultes et de personnes responsables de leur sécurité.
- Cet appareil n'est pas indiqué pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissances, à moins qu'elles n'aient été suivies et instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Ne pas installer/utiliser l'appareil à l'extérieur.
- 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 ;
- les bed & breakfast ;
- les services de restauration et autres applications analogues non destinées à la vente au détail.

1.3 Élimination



Cet appareil doit être éliminé séparément des autres déchets (directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE).

Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.

Pour éliminer l'appareil :

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



Tension électrique Danger d'électrocution

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



Avertissements

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

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



Emballage en plastique Danger d'asphyxie

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

1.4 Plaque d'identification

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

1.5 Ce manuel d'utilisation

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

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

1.6 Comment lire le manuel d'utilisation

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

Avertissements



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

Description



Description de l'appareil et de ses accessoires.

Utilisation



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

Nettoyage et entretien



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

Installation



Informations pour le technicien qualifié concernant l'installation, la mise en fonction et l'essai.



Avertissement de sécurité



Information



Suggestion

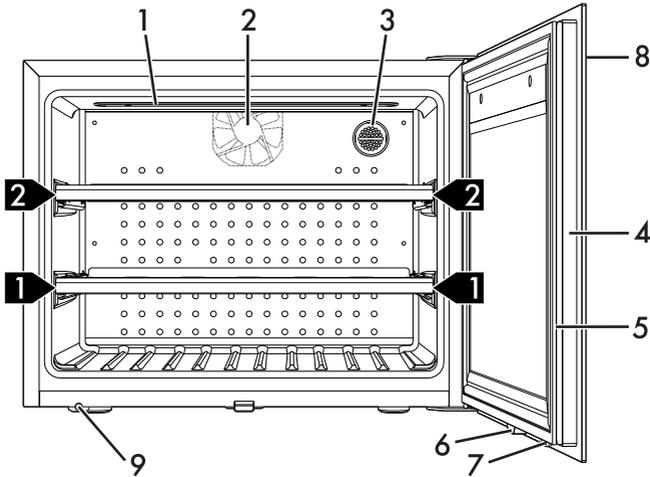
1. Séquence d'instructions pour l'utilisation.

- Instructions d'utilisation uniques.



2 Description

2.1 Description générale



1 Éclairage interne

2 Ventilateur (non visible)

3 Filtre à charbon actif

4 Porte

5 Joint de la porte

6 Aimant

7 Bloc de fermeture

8 Panneau de commande

9 Mécanisme push-pull

1,2,3 Clayette amovible



Description

2.2 Définition des pièces

Smeg Connect

L'appareil est équipé de la technologie **Smeg Connect** qui permet à l'utilisateur de contrôler le fonctionnement de l'appareil par l'intermédiaire d'une app sur son smartphone ou sa tablette.

Pour de plus amples informations, consultez la brochure fournie et/ou visitez le site

www.smeg.com

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  sur le panneau des commandes (luminosité moyenne).

Filtres à charbon actif

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

Ventilateur (non visible)

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



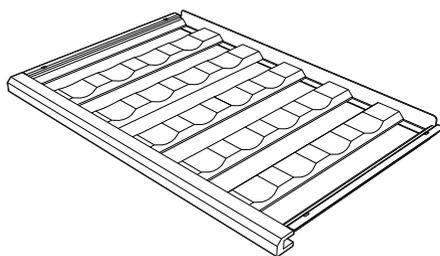
La consommation d'énergie électrique augmente durant le fonctionnement du ventilateur.

Porte

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

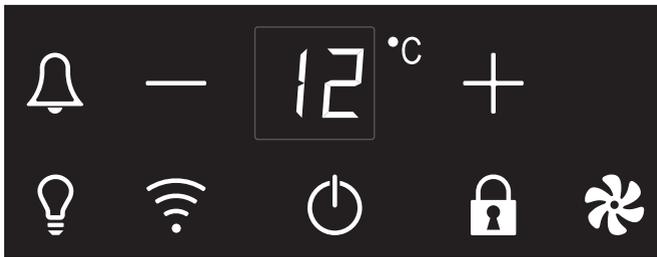
Clayettes amovibles

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





2.3 Panneau de commande



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



Touche Alarme

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



Touche Diminution

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



Afficheur

L'afficheur indique la température à l'intérieur de la cave à vin.



Touche augmentation

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



Touche Éclairage

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



Touche Connexion

Cette touche permet d'activer les fonctions de connectivité.



Touche ON/OFF

Permet d'allumer ou d'éteindre l'appareil et d'activer le panneau des commandes.



Touche Verrouillage des commandes

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



Touche Ventilateur



Le ventilateur se met en marche ou s'arrête automatiquement suivant les paramètres du logiciel.

Cette touche permet d'activer ou de désactiver le mode **ventilation manuelle** pour augmenter le niveau d'humidité à l'intérieur de la cave à vin.



3 Utilisation

3.1 Avertissements



Utilisation impropre
Risque de dommages à
l'appareil

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

3.2 Opérations préliminaires

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

3.3 Première utilisation

Pour mettre l'appareil sous tension :

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



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



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

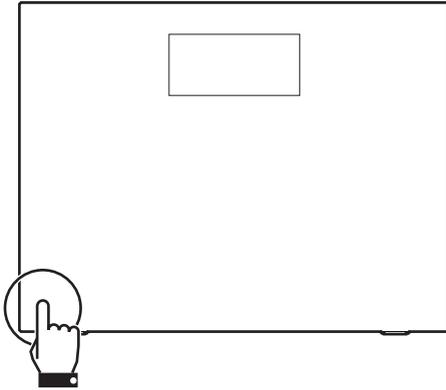
Pour mettre l'appareil hors tension :

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



3.4 Ouverture et fermeture de la porte

1. Pour ouvrir la porte, il suffit d'exercer une légère pression dans la partie inférieure gauche. Un mécanisme push-pull pousse délicatement la porte en la détachant de l'aimant.



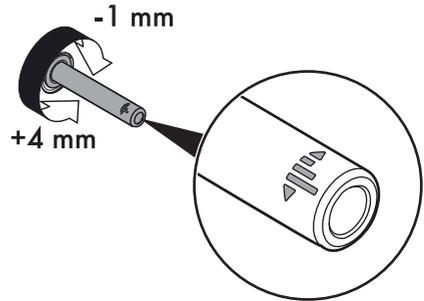
Vous pouvez maintenant ouvrir complètement la porte.

2. Pour fermer la porte, posez le bloc de fermeture sur le mécanisme push-pull et exercez une légère pression sur la partie inférieure gauche.

Mécanisme push-pull

Il peut arriver qu'il soit nécessaire de régler le mécanisme push-pull pour optimiser l'ouverture et la fermeture de la porte.

1. Ouvrez la porte.
2. Tournez le piston du mécanisme push-pull vers la droite ou vers la gauche suivant le réglage souhaité.



3. Fermez la porte et vérifiez le réglage correct du mécanisme push-pull.
4. Si le résultat est négatif, répétez les passages à partir du point 1.



La rotation du piston est de -1 mm vers la droite à +4 mm vers la gauche.



3.5 Utilisation du panneau des commandes

Éclairage interne

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

Pour activer et désactiver l'éclairage interne :

1. appuyez sur la touche **ON/OFF**  pour activer le panneau des commandes.
2. appuyez sur la touche **Éclairage** . Le symbole sur la touche Éclairage clignote.

Pour désactiver l'éclairage interne :

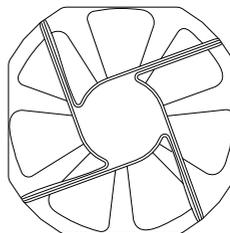
3. appuyez de nouveau sur la touche **Éclairage** .

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

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

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

Ventilation manuelle



i 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 ou de désactiver le mode ventilation manuelle. Le mode ventilation manuelle activé force le fonctionnement du ventilateur de manière continue. Si le mode ventilation manuelle est désactivé, le ventilateur revient au mode de fonctionnement commandé par l'électronique.

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



Pour l'activation du mode ventilation manuelle :

1. appuyez sur la touche **ON/OFF**  pour activer le panneau des commandes.
2. appuyez sur la touche **Ventilateur** . Le symbole sur la touche Ventilateur clignote.

Pour la désactivation du mode ventilation manuelle :

3. appuyez de nouveau sur la touche **Ventilateur** .

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

Connectivité

Conditions requises pour la connectivité :

- dispositif mobile smartphone ou tablette, équipé du système opérationnel 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 à l'endroit où l'appareil est installé.
- Connexion Internet.
- Nom et mot de passe du réseau local Wi-Fi.

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

Verrouillage des commandes

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

Pour activer le verrouillage des commandes :

1. appuyez sur la touche **ON/OFF**  pour activer le panneau des commandes.
2. maintenez la touche de **Verrouillage des commandes**  enfoncée pendant environ 3 secondes.

Pour désactiver le verrouillage des commandes :

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



Utilisation

Mode show-room (uniquement pour les exposants)



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

Pour activer le mode show-room :

1. appuyez sur la touche **ON/OFF**  pour activer le panneau des commandes.
2. maintenez simultanément la touche **Ventilateur**  et la touche **Verrouillage des commandes**  enfoncées pendant environ 5 secondes. Sur l'afficheur apparaît le message  ;
3. appuyez sur la touche **Ventilateur** . Sur l'afficheur apparaît le message .

Pour désactiver le mode show-room :

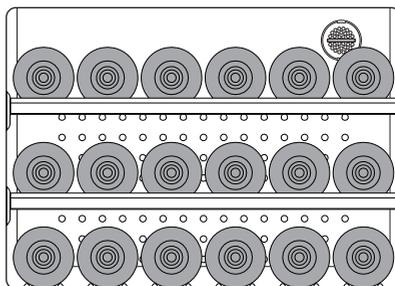
4. maintenez simultanément la touche **Ventilateur**  et la touche **Verrouillage des commandes**  enfoncées pendant environ 5 secondes. Sur l'afficheur apparaît le message  ;
5. appuyez sur la touche **Ventilateur** . Sur l'afficheur apparaît le message .



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

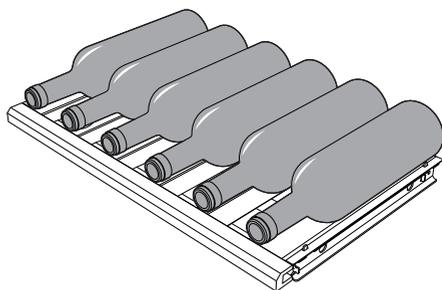
3.6 Utilisation de la cave à vin

Disposition des bouteilles

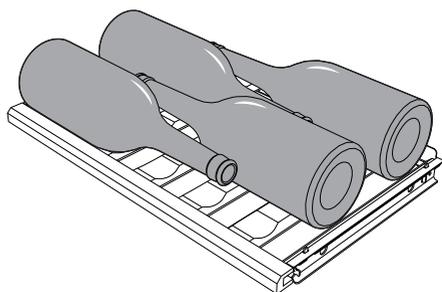


(max. 18 bouteilles)

Sur chaque clayette on peut ranger jusqu'à 6 bouteilles (type bordeaux) de 0,75.

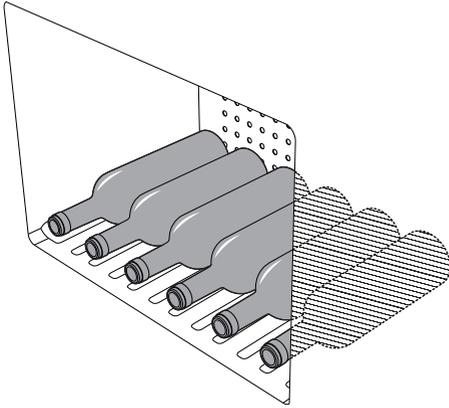


En cas de bouteilles hautes (type champagne), on peut également les ranger de travers jusqu'à un maximum de 4 bouteilles par clayette.



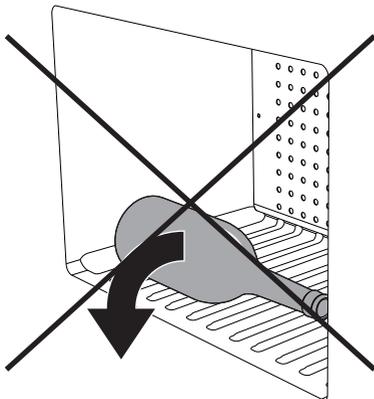


On peut également ranger jusqu'à six bouteilles de 0,75 l sur le fond de la cave à vin.



Utilisation impropre
Danger de dommages corporels
ou matériels

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



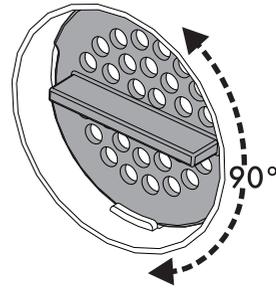
Filtere à charbon actif



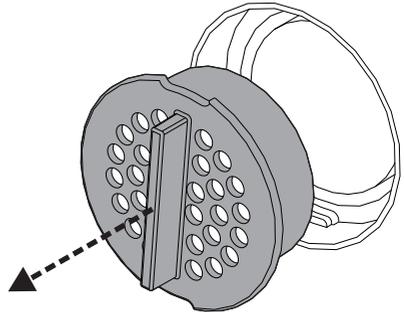
Pour une qualité de l'air optimale à l'intérieur de la cave à vin, le filtre à charbon actif doit être remplacé au moins une fois par an.

Pour remplacer le filtre à charbon actif :

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



2. extrayez le bouchon de son logement ;



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



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



Bruits durant le fonctionnement

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

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

Mise hors tension

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

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

3.7 Alarmes



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

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

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

- Pour désactiver l'alarme, appuyer sur la touche **Alarme** .

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/anomalies.

Dans ce cas, désactiver l'alarme avec la touche **Alarme**  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 **E5** : 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 **EC** ou **EE** ou **EF** : **appareil en panne**.

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

Alarmes connectivité

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 à effectuer ses normales fonctions de conservation des vins.

3.8 Conseils pour la conservation

Vins blancs

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

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

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



Vins rosés

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

Vins rouges

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

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

Vins mousseux

Étant donné la quantité de typologies de mousseux existants, établir une règle valable pour toutes n'aurait aucun sens. Les mousseux blancs doux et aromatiques doivent être servis à une température de 8°C ; comme ils sont très aromatiques, ils peuvent supporter des températures basses. Les mousseux doux rouges comme le Brachetto peuvent être servis à des températures comprises entre 10°C et 12°C. Dans ce cas aussi les mousseux plus aromatiques supportent des températures plus basses, jusqu'à 8°C, tandis que pour ceux qui contiennent un peu plus de tannins on pourra augmenter la température jusqu'à 14°C.

Les mousseux secs, aussi appelés « méthode Charmat » ou « méthode Martinotti », comme par exemple certains 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 « méthode champenoise », comme le champagne : en général ces vins sont servis à des températures comprises entre 8°C et 10°C, toutefois, quand il s'agit de millésimés importants ou de mousseux vieillis très longtemps, on peut arriver à 12°C afin de favoriser le développement des arômes complexes qui se sont peu à peu développés, lentement et difficilement.



Vins de paille et liquoreux

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

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

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

Températures de conservation

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

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



4 Nettoyage et entretien

4.1 Avertissements



Utilisation impropre Risque de dommages aux surfaces

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



Tension électrique Danger d'électrocution

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

4.2 Nettoyage de l'appareil

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

Nettoyage de la partie externe

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

Nettoyage de la partie interne

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

Nettoyage des clayettes amovibles

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

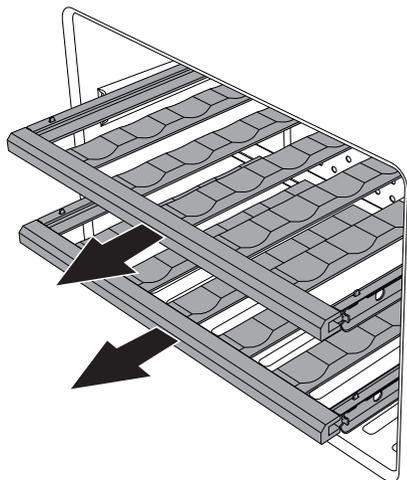


Démontage des clayettes amovibles

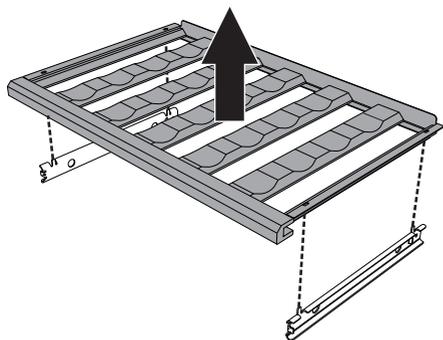
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut extraire les clayettes amovibles de l'intérieur de la cave à vin.

Pour extraire les clayettes amovibles :

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



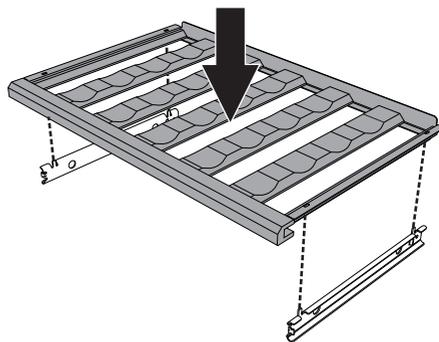
3. soulevez la clayette extraite vers le haut ;



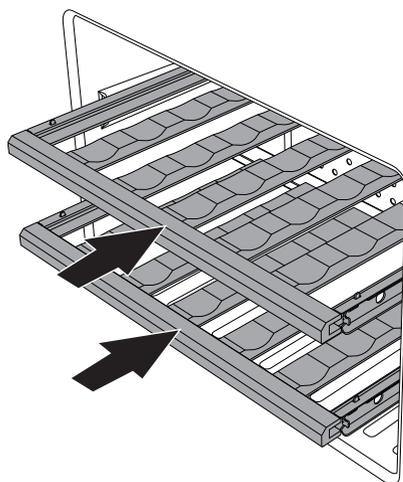
4. répétez l'opération pour l'autre clayette.

Pour remonter les clayettes amovibles

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



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



7. répétez l'opération pour l'autre clayette ;
8. fermez la porte.



4.3 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 chaudes.
- Vérifiez que l'arrière du réfrigérateur est correctement aéré et que le condensateur n'est pas excessivement sale.

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

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

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

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

Le refroidissement de la cave à vin est insuffisant :

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



5 Installation

5.1 Branchement électrique



Tension électrique
Danger d'électrocution

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

Informations générales

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

5.2 Positionnement



Appareil lourd
Danger de blessures par écrasement

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



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

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

Le choix du lieu

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



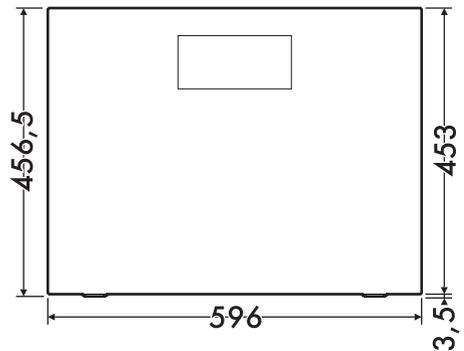
Installation

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

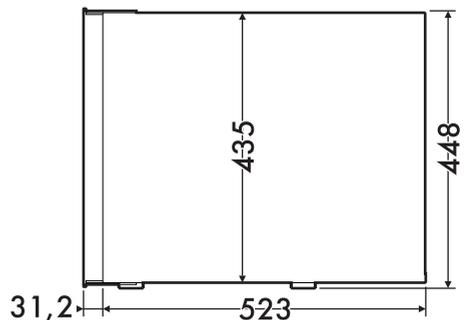
SN = Sous-normal - N = Normal

ST = Subtropical - T = Tropical

Dimensions hors tout de l'appareil (mm)



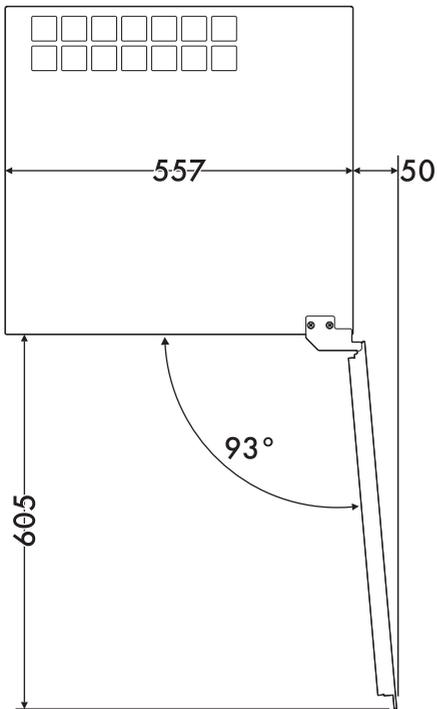
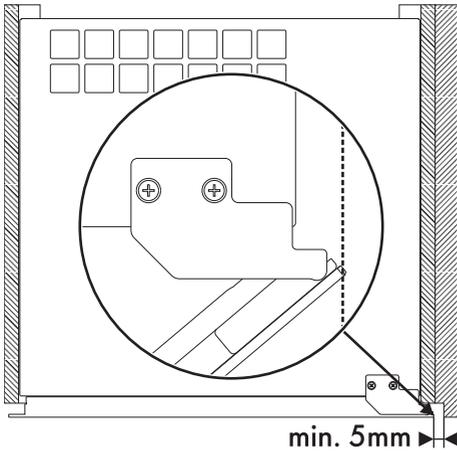
(vue frontale)



(vue de côté)

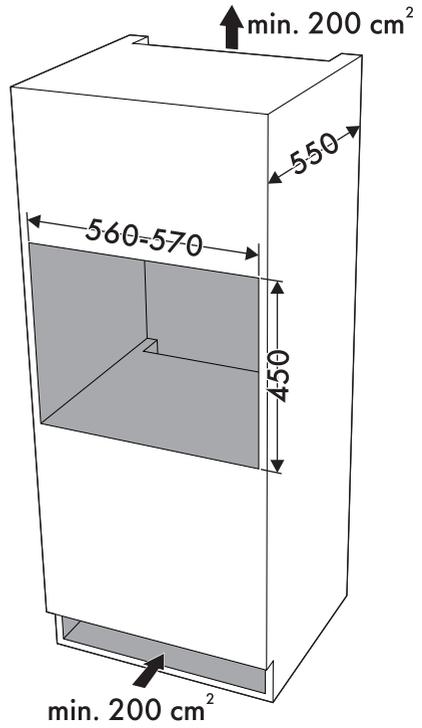
1. Positionnez l'appareil à au moins 3 cm des cuisinières électriques ou à gaz, et à au moins 30 cm des systèmes de chauffage à combustion ou des radiateurs.
2. L'appareil ne doit pas être positionné à proximité de sources de chaleur. Si cela est impossible, utilisez un panneau isolant adéquat.
3. Assurez-vous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

Installation



(vue du haut)

Encastrement (mm)



Ne couvrez pas les trous d'aération.



Listel de fixation

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

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

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

