

MODE D'EMPLOI

CAVE À VIN REF : CAV180D



Pour assurer une utilisation correcte de cet appareil et votre sécurité, veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser cet appareil.

Français – traduit de l'anglais original



Index

Consignes de sécurité	3
Avant de remplir et de brancher votre cave à vin	4
Installation de votre cave à vin	4
Caractéristiques techniques	5
Caractéristiques standards	5
Instruction d'installation pour les caves à vin encastrées	5
Schemas d'installation pour les caves à vin encastrées	6
Dessins à angle ouvert	7
Description du système de radiateur	8
Allumer votre cave à vin	8
Chargement de votre cave à vin	8
Types de réglementation	9
Réglages de température	9
Mode d'emploi du tableau d'affichage à double température	10
Tableau des températures de dégustation du vin	11
Dégivrage / condensation / hygrométrie / ventilation	11
Étagères réglables en bois	12
Anomalies de fonctionnement	13
Défaillances d'alimentation électrique	13
Depannage	14
Schéma électrique	15
Vue éclatée et liste des pièces détachées	16
Conformité aux normes en vigueur	18
Élimination des appareils et emballages	18



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.

Nous n'offrons aucune garantie relative à votre cave à vin si celle-ci est utilisée à d'autres fins que celles pour lesquelles la cave a été spécifiquement conçue. Nous ne pouvons être tenus pour responsables en cas d'erreur dans ce manuel. Nous ne pouvons être tenus pour responsables des détériorations ou endommagements fortuits ou consécutifs de vos vins ou de toute autre boisson provoqués par une défaillance possible de la cave à vin. La garantie s'applique uniquement à la cave à vin et non à son contenu.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou d'un manque d'expérience et de connaissances si elles sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers et risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne stockez jamais de substances explosives telles que des aérosols contenant du gaz propulseur inflammable à l'intérieur de l'appareil.

Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans une maison et dans des lieux similaires, tels que les lieux suivants :

- cuisines du personnel dans des boutiques, des bureaux et d'autres environnements de travail ;
- maisons de campagne, hôtels et autres environnements de type résidentiel ;
- chambres d'hôtes, gîtes et autres environnements de ce type ;
- pour des services de restauration et à d'autres fins semblables hors vente au détail.

DANGER : Risque de coincement de l'enfant. Avant de jeter votre vieux refroidisseur à vin :

- Retirez les portes ;
- Laissez les étagères en place afin que les enfants ne puissent pas rentrer facilement dans la cave à vin ;
- Pour la mise au rebut de l'appareil, veuillez-vous rendre dans une déchetterie agréée.

AVERTISSEMENTS RELATIFS AU R600a :

Pour votre sécurité, veuillez respecter les recommandations suivantes

- Cet appareil contient une faible quantité de fluide frigorigène R600a. Ce gaz n'est pas nocif pour l'environnement, mais il est inflammable. Il n'endommage pas la couche d'ozone ni n'augmente l'effet de serre.
- Pendant le transport et l'installation de l'appareil, veillez à ce que le tube du circuit frigorigène ne soit pas endommagé.
- Évitez d'utiliser ou de manipuler des objets aiguisés à proximité de l'appareil.
- S'il fuit, le fluide frigorigène peut s'enflammer et endommager les yeux.
- En cas de dommage, évitez tout contact avec une flamme nue et avec tout appareil pouvant produire une étincelle. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Ventilez entièrement pendant plusieurs minutes la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.
- Informez le service client du problème afin de connaître les mesures à prendre et d'obtenir des conseils.
- La pièce où est installé l'appareil doit mesurer au moins 1 mètre cube par 8 grammes de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène contenue dans cet appareil est indiquée ci-dessus en grammes ; elle est également notée sur la plaque signalétique de l'appareil.

La réparation et la mise en service de cet appareil doivent être effectuées par un technicien agréé, car ces opérations peuvent s'avérer dangereuses.

- **AVERTISSEMENT** : veillez à ce que les orifices d'aération de l'appareil ou de sa structure encastrée ne soient pas obstrués.
- **AVERTISSEMENT** : veuillez à ne pas utiliser d'appareils mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autrement que de la façon recommandée par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT** : veuillez à ne pas endommager le circuit réfrigérant.
- **AVERTISSEMENT** : veuillez à ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage de la cave à vin, à moins qu'ils ne respectent les recommandations du fabricant.
- **AVERTISSEMENT** : si vous vous apprêtez à ne pas utiliser la machine pendant une longue durée, veuillez débrancher la prise d'alimentation ou éteignez l'alimentation électrique.



- **AVERTISSEMENT** : cet appareil n'est pas destiné à une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou d'un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- **AVERTISSEMENT** : les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : veuillez ne pas utiliser de rallonge ou d'adaptateur de prise sans terre (deux fiches).
- **AVERTISSEMENT** : si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du SAV ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Patiencez 24 heures avant de mettre votre cave à vin en marche. Pendant cette période, nous vous conseillons de laisser la porte de la cave ouverte afin d'éliminer toute odeur résiduelle.

AVANT DE REMPLIR ET DE BRANCHER VOTRE CAVE À VIN

Important : Tous les modèles sans orifices d'aération à l'avant doivent obligatoirement être placés debout.

Recommandations :

L'emplacement choisi pour votre cave à vin doit :

- Être désencombré et bien ventilé ;
- Être éloigné de toute source de chaleur et de la lumière directe du soleil ;
- Ne pas être trop humide (buanderie, cellier, salle de bain, etc.) ;
- Avoir une surface plane ;
- Disposer d'une alimentation électrique standard et fiable (prise standard conforme aux normes du pays, reliée à la terre). Il est DÉCONSEILLÉ d'utiliser une multiprise ou une rallonge électrique.
- Être à distance d'un micro-onde. Certains micro-ondes ne sont pas dotés d'un blindage électromagnétique. S'ils sont placés à moins d'un mètre de la cave à vin, ils peuvent nuire au bon fonctionnement de celle-ci.

La cave à vin doit être placée dans un endroit où la température ambiante est adéquate (se reporter à la fin du présent manuel). Si la température est supérieure ou inférieure à cette plage, la performance de la cave à vin sera réduite. Si vous placez l'appareil dans un endroit où la température est trop élevée ou trop basse, une fluctuation des températures de la cave peut survenir, ce qui peut empêcher la cave d'atteindre la température idéale.

Instructions de mise à la terre : La cave à vin doit être mise à la terre en cas de fuite de courant. La mise à la terre réduit le risque d'électrocution. La cave à vin est équipée d'un cordon électrique comportant un conducteur de terre et une prise de mise à la terre. Le cordon électrique de la cave à vin doit être branché dans une prise électrique correctement fixée et mise à la terre.

Remarque : Dans les endroits où la foudre est fréquente, il est conseillé d'utiliser des parafoudres.

Une mauvaise utilisation de la fiche de terre peut entraîner un risque d'électrocution. Veuillez consulter un électricien qualifié ou un technicien si vous ne comprenez pas entièrement les instructions de mise à la terre.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée, afin d'éviter tout danger électrique.

INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Déballez et retirez tous les rubans adhésifs et toutes les protections de l'emballage autour et à l'intérieur de la cave à vin.

La cave à vin doit être placée de manière à ce que la prise soit accessible. Sortez le cordon d'alimentation. Placez votre cave à vin à son emplacement définitif. La cave à vin doit être installée à un emplacement adapté et de manière à ce que le compresseur ne soit en contact physique avec aucun objet

Nivellement de votre cave à vin : la cave à vin doit être mise à niveau AVANT d'être remplie de bouteilles. Votre cave à vin est dotée de quatre pieds réglables pour faciliter sa mise à niveau. Nous vous conseillons de resserrer les pieds arrière au maximum et d'ajuster les pieds avant pour régler le niveau de la cave à vin.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODELE	Catégorie climatique	Tension nominale	Fréquence nominale	Courant nominal	Puissance nominale (W)	Réfrigérant	Consommation d'énergie	Classe énergétique
CAV180D	SN/N/ST/T	220-240V	50Hz	0.7A	160W	R600a	243kWh/Année	C
	Volume	Dimension du produit	Dimensions des étagères	Dimension intérieure	Type d'isolation	Réglage des pieds	Distance entre chaque étagère	Etagères maxi
	379L	595*710*1720	481 x 454mm	490 x 551 x 1510	Cyclopentane	OUI	90mm	15

CARACTÉRISTIQUES STANDARDS

- Fonctionnement avec compresseur : R600a
- Disponible dans la tension/fréquence nominale (selon les normes du pays) : 100 V/50/60 Hz, 220 V/50/60 Hz, 115 V/50 Hz
- Dégivrage automatique • Humidité : 65 % d'HR +/- 10 % d'HR
- Finition intérieure et extérieure noire • Lumière interne • Pieds réglables x 4
- Porte en verre de trois couches • Cadre de porte commun ou avec finition en acier inoxydable uniforme ou porte en verre entièrement noire (option)

INSTRUCTION D'INSTALLATION POUR LES CAVES À VIN ENCASTRÉES

(SOUS PLAN OU EN COLONNE) CAVE À VIN AVEC AÉRATIONS AVANT UNIQUEMENT.

1. Les caves à vin « encastrées » disposent d'aérations avant, mais ne sont pas conçues pour être entièrement intégrées derrière une porte en bois.
2. Veuillez suivre le schéma d'installation au moment d'installer votre cave à vin encastrée. Vous devez respecter les dimensions d'installation minimales, au risque de nuire à l'aération de la cave.
3. Les caves à vin encastrées aspirent de l'air par la droite du cadre de ventilation (de l'arrière pour le modèle CAV120D) et le rejettent par la gauche du cadre de ventilation, sous la porte avant.
4. Les caves à vin « encastrées » disposent d'un interrupteur situé sur le panneau de commande, par conséquent l'emplacement du point de puissance n'a pas d'importance.
5. La cave à vin requiert un point de puissance standard de 240V/10 A. (Ou d'autres spécifications, selon le pays d'utilisation).
6. Le cordon d'alimentation mesure 2 mètres et est fixé sur le côté arrière droit lorsque vous êtes face à la cave.
7. Comme c'est le cas pour la majorité des appareils électriques aujourd'hui, la cave à vin dispose de composants électroniques sensibles qui risquent d'être abîmés en cas de foudre ou de défaillance de l'alimentation électrique. Il est par conséquent recommandé d'utiliser un dispositif anti-surtension pour éviter les problèmes de ce type.
8. Si une porte en bois est installée devant une cave à vin encastrée, la porte doit être dotée d'aérations. Dans les régions où le climat est chaud, une grille d'aération d'au moins 200 mm x 40 mm doit être découpée dans le haut du cloisonnement arrière ou dans le haut de l'un des côtés du cloisonnement, pour permettre l'arrivée d'air frais dans l'espace de 30 mm situé à l'arrière de la cave.

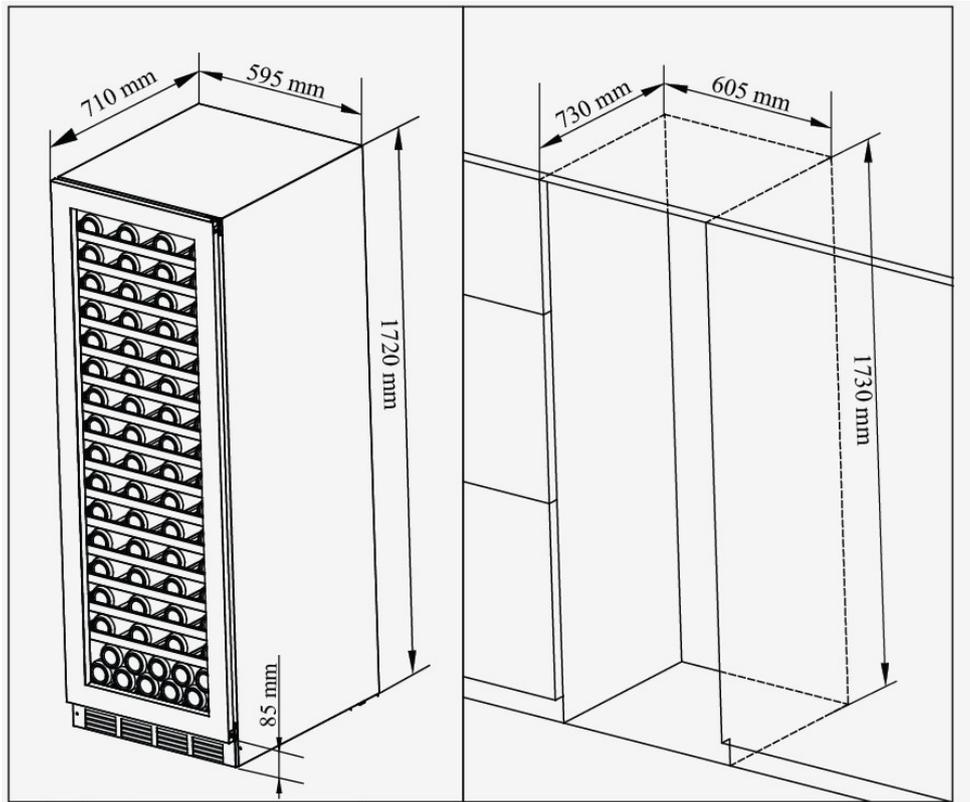
Cette grille d'aération ne doit pas donner sur d'autres appareils tels que des fours ni sur un espace fermé hermétiquement et sans accès à de l'air frais. Le non-respect des spécifications précitées peut entraîner une annulation de la GARANTIE.

SCHEMAS D'INSTALLATION POUR LES CAVES À VIN ENCASTRÉES

(Sous plan ou en colonne) caves à vin avec aérations avant uniquement

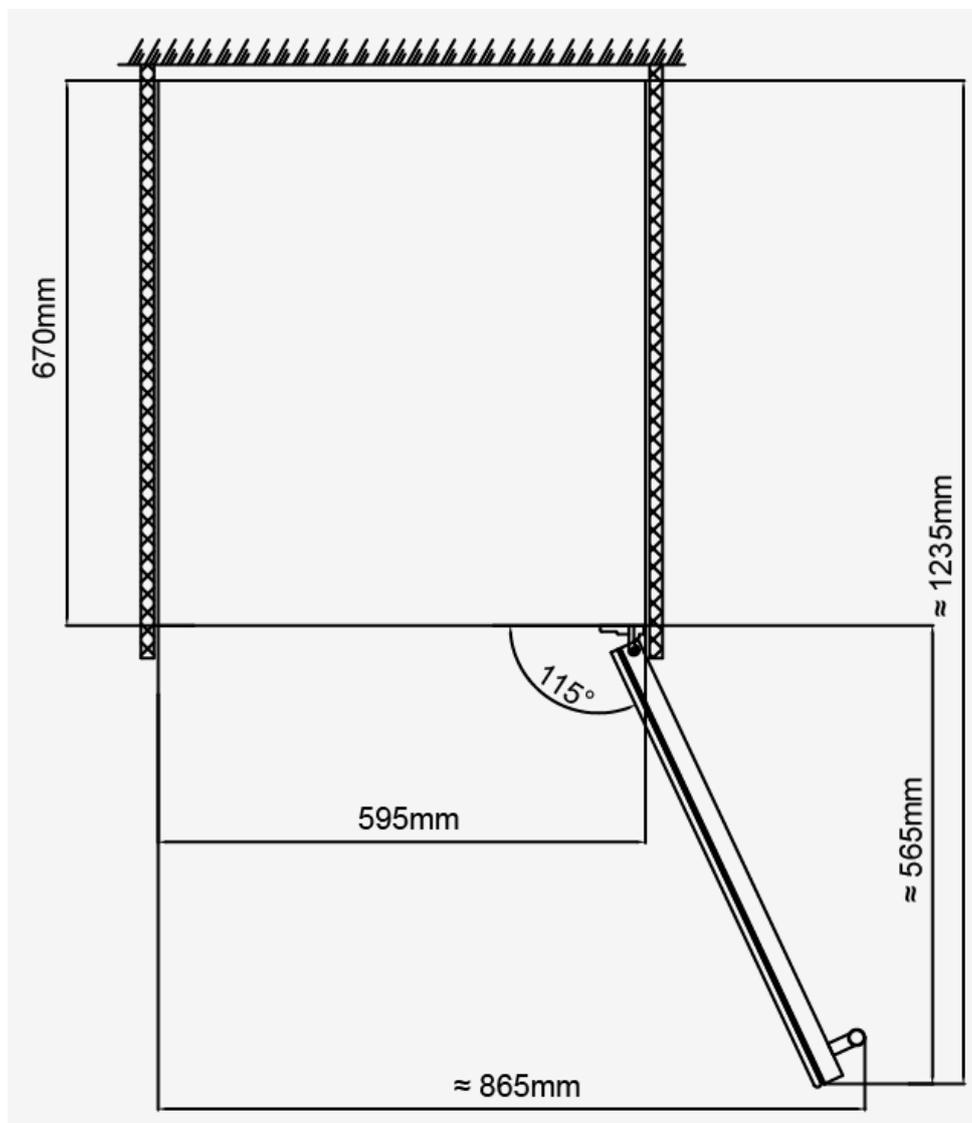
Remarque : l'appareil doit être placé de manière à ce que la prise soit accessible après son installation.

Modèle CAV180D



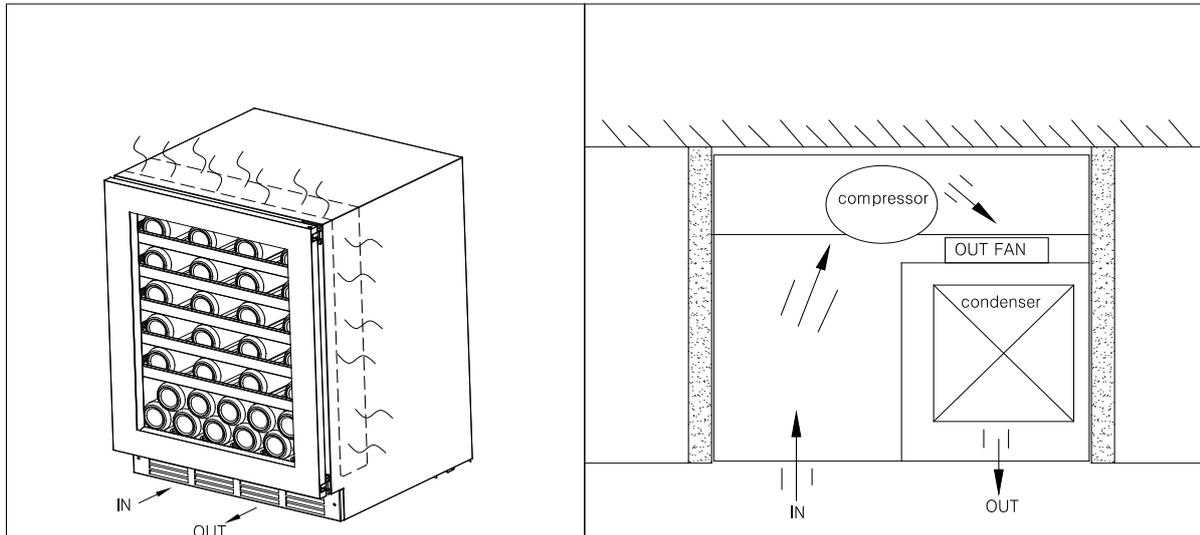
DESSINS À ANGLE OUVERT

Modèle CAV180D



DESCRIPTION DU SYSTÈME DE RADIATEUR

Le modèle CAV180D utilise un tube antibuée latéral et un système de refroidissement indépendant :



ALLUMER VOTRE CAVE À VIN

Branchez et allumez la cave en appuyant quelques secondes sur l'interrupteur d'alimentation.

Lorsque vous utilisez la cave à vin pour la première fois (ou que vous la redémarrez après l'avoir éteint pendant une longue période), il y aura un écart de quelques degrés entre la température que vous avez sélectionnée et celle indiquée sur l'affichage LED. Ceci est normal et est dû à la durée du temps d'activation. Une fois que la cave à vin fonctionne pendant quelques heures, tout se stabilise.

Important : Si l'appareil est débranché, s'il est hors tension ou éteint, attendez 3 à 5 minutes avant de redémarrer l'appareil. La cave à vin ne démarrera pas si vous essayez de redémarrer avant ce délai.

Bruit de fonctionnement

Pour atteindre la température désirée, nos caves à vin, comme toutes les caves fonctionnant avec des compresseurs et des ventilateurs, peuvent produire les types de bruits suivants. Ces bruits sont normaux :

- Gargouillis - causé par le fluide frigorigène qui circule dans les serpentins de l'appareil.
- Bruits de fissuration et de claquement - résultant de la contraction et de l'expansion du gaz réfrigérant pour produire du froid.
- Son de fonctionnement du ventilateur - pour faire circuler l'air à l'intérieur de la cave à vin.

La perception du bruit d'un individu est directement liée à l'environnement dans lequel se trouve la cave à vin, ainsi qu'au type spécifique de modèles. Nos caves à vin sont conformes aux normes internationales en la matière. Nous ferons toujours de notre mieux pour satisfaire nos clients, mais nous ne reprendrons pas possession de la marchandise en raison de réclamations fondées sur des bruits de fonctionnement normaux.

CHARGEMENT DE VOTRE CAVE À VIN

Vous pouvez charger vos bouteilles de vin en rangées simples ou doubles en prenant note de ce qui suit : si vous n'avez pas assez de bouteilles pour remplir votre cave à vin, il est préférable de répartir la charge dans toute la cave à vin afin d'éviter les charges du type «tout en haut» ou «tout en bas».

- Enlevez ou déplacez les tablettes de bois ajustables pour accommoder les bouteilles plus grandes ou augmentez la capacité de la cave en empilant les bouteilles au besoin.
- Garder un petit espace entre les parois et les bouteilles pour permettre la circulation de l'air. Comme une cave souterraine, la circulation de l'air est importante pour prévenir la moisissure et pour une meilleure homogénéité de la température à l'intérieur de la cave.



- Ne surchargez pas votre cave à vin pour faciliter la circulation de l'air.
- N'empilez pas de bouteille standard de 0,75 L par tablette pour faciliter la circulation de l'air.
- Eviter d'obstruer les ventilateurs internes (situés à l'intérieur du panneau arrière de la cave à vin).
- Ne faites pas glisser les étagères vers l'extérieur au-delà de la position fixe pour éviter que les bouteilles ne tombent.
- Ne sortez pas plus d'une étagère chargée à la fois, car cela pourrait faire basculer la cave à vin vers l'avant.
- Ne recouvrez pas les étagères en bois d'une feuille d'aluminium ou d'autres matériaux, car cela entraverait la circulation de l'air.
- Ne déplacez pas votre cave à vin lorsqu'elle est pleine de vins. Cela pourrait déformer le corps de la cave à vin et causer des fissures au dos.

TYPES DE RÉGLEMENTATION

Veillez noter qu'en fonction du chargement et des réglages choisis, il faut environ 24 heures pour que la température se stabilise dans la cave à vin.

Pendant ce temps, la LED semble se déplacer de façon irrégulière en particulier, c'est normal et ce processus se produit chaque fois que le réglage est modifié et/ou qu'une grande quantité de bouteilles sont ajoutées à la cave.

CAV180D : Type encastré et autonome, contrôleur tactile à capteur et afficheur à LED.

Conçu pour conserver et élever tous les vins : rouges, blancs et effervescents. Ces caves reproduisent les conditions idéales pour le stockage du vin, à une température constante recommandée de 12°C. Ils peuvent également être réglés de manière à fournir une température de service idéale pour profiter pleinement des qualités du vin. Sauf indication du vigneron sur la bouteille, nous recommandons 7°C pour votre champagne, 12°C pour les blancs et 18°C pour les rouges. (Voir le tableau de recommandations «Température de service du vin»)

RÉGLAGES DE TEMPÉRATURE

Important : La LED affiche par défaut la température interne actuelle de l'air.

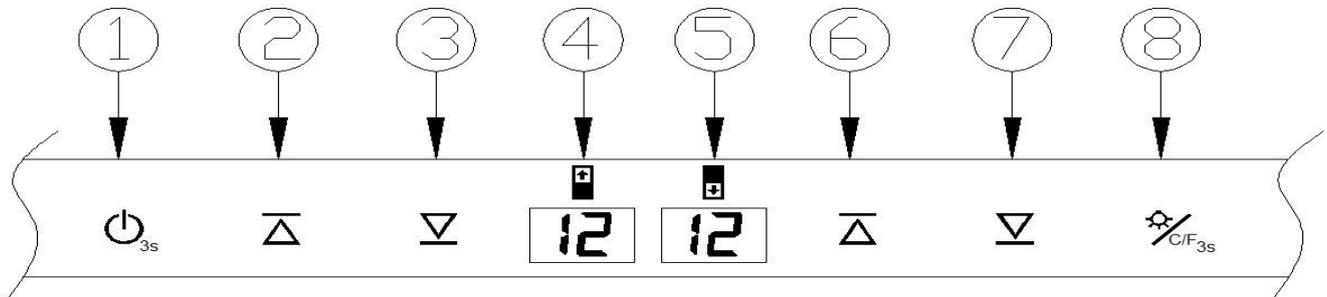
La température de l'alimentation, avant que tous les réglages seront repris après l'électricité pour alimenter la température préréglée.

Le tableau électrique de tous les modèles est équipé d'une fonction mémoire.

Il est important de comprendre qu'il y a une différence entre la température de l'air à l'intérieur de la cave à vin et la température réelle du vin : vous devrez attendre environ 12 heures avant de remarquer les effets de l'ajustement de la température due à la masse critique dans une cave à vin pleine.

Une fois la température réglée, il est fortement déconseillé de jouer avec elle ou de l'ajuster fréquemment. Le thermostat maintient la température à l'intérieur de la cave à vin dans une plage de +/- 2,5°C. Mais l'inertie thermique du vin et du verre est telle que dans cette plage de température, la température réelle du vin ne varie que de 0,5°C à 1°C.

MODE D'EMPLOI DU TABLEAU D'AFFICHAGE À DOUBLE TEMPÉRATURE



De gauche à droite :

① ON/OFF : bouton marche/arrêt : Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour éteindre la cave (la fenêtre ④ affiche le décompte numérique affie 3, 2, 1 et la cave s'éteint.). Remarque : Quand l'appareil est éteint, les autres fonctions s'éteindront, à l'exception de l'interrupteur de la lampe. Appuyez à nouveau (sans attendre) sur le bouton pour rallumer l'appareil.

② Bouton d'augmentation de la température pour la zone supérieure : Appuyez une fois sur ce bouton et la valeur réglée dans la fenêtre ④ augmentera de 1 degré Celsius par rapport à la température initialement réglée. La plage de réglage correspond aux demandes des clients. ⑥

③ Bouton de diminution de la température pour la zone supérieure : Appuyez une fois sur ce bouton et la valeur réglée dans la fenêtre ④ diminuera de 1 degré Celsius par rapport à la température initialement réglée. La plage de réglage correspond aux demandes des clients.

④ : Affichage de la température de la zone supérieure.

⑤ : Affichage de la température de la zone inférieure.

⑥ Bouton d'augmentation de la température pour la zone inférieure : Appuyez une fois sur ce bouton et la valeur réglée dans la fenêtre ⑤ augmentera de 1 degré Celsius par rapport à la température initialement réglée. La plage de réglage correspond aux demandes des clients.

⑦ Bouton de diminution de la température pour la zone inférieure : Appuyez une fois sur ce bouton et la valeur réglée dans la fenêtre ⑤ diminuera de 1 degré Celsius par rapport à la température initialement réglée. La plage de réglage correspond aux demandes des clients.

⑧ **Bouton de lampe** : Appuyez sur le bouton pour allumer ou éteindre la lumière

⑧ **Touche de fonction de conversion d'affichage C/F** : Appuyez sur cette touche pour convertir l'affinage de la température en Celsius / Fahrenheit.

ATTENTION :

La lumière LED est artificielle. Éteignez-la si vous n'avez pas besoin de lumière, mais aussi pour atteindre plus rapidement la température réglée et réduire la consommation d'énergie.



TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE DÉGUSTATION DU VIN

Tous les vins vieillissent à la même température, qui doit être constante et entre 12°C et 14°C. Le tableau ci-dessous est un tableau indicatif des températures. Il indique la meilleure température de dégustation.

Champagne non millésimé, vin pétillant et vin mousseux	6°C
Vin blanc sec type Sémillon et Sauvignon blanc	8°C
Champagne millésimé,	10°C
Chardonnay	10°C
Vin blanc sec type Gewurztraminer, Riesling, Pinot Grigio	10°C
Vin blanc moelleux type sauternes, Barsac, Montbazillac, vin de glace	10°C
Beaujolais	13°C
Vin blanc millésimé : Sauternes ...	14°C
Chardonnay millésimé	14°C
Pinot Noir,	16°C
Grenache, Syrah	16°C
Pinot Noir millésimé	18°C
Cabernet et Merlot : Vins français, australiens et néo-zélandais, chiliens,	20°C
Italiens, espagnols, californiens, argentins...	20°C
Bordeaux millésimés	20°C

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA TEMPÉRATURE

Votre cave à vin a été conçue pour garantir des conditions de conservation et de dégustation optimales de vos vins.

Les bons vins ont besoin de traitements doux et longs ainsi que de conditions spécifiques pour atteindre tout leur potentiel.

Tous les vins vieillissent à la même température, qui doit être constante et entre 12°C et 14°C. Seule la température de dégustation varie selon le type de vin (cf. Tableau des températures de dégustation du vin ci-dessus). Cela dit, et comme c'est le cas pour les caves naturelles des producteurs de vin qui servent à stocker du vin pendant de longues périodes, ce qui importe le plus n'est pas la température exacte, mais la constance. En d'autres termes, si la température de votre cave à vin est constante (entre 12°C et 14°C), vos vins seront conservés dans des conditions idéales.

Tous les vins ne se bonifient pas avec l'âge. Certains doivent être consommés rapidement (au bout de 2 à 3 ans), tandis que d'autres ont d'excellentes capacités de vieillissement (50 ans et plus). Tous les vins ont une limite de maturité. Pour savoir quand vos vins arriveront au sommet de leur maturité, demandez conseil à votre caviste.

DÉGIVRAGE / CONDENSATION / HYGROMÉTRIE / VENTILATION

Votre cave à vin est conçue avec le système de dégivrage «Auto-cycle». Pendant le «Hors cycle», les surfaces réfrigérées de la cave à vin dégèlent automatiquement. L'eau de dégivrage du compartiment de stockage de la cave à vin s'écoule automatiquement et une partie de l'eau est acheminée dans un récipient de drainage situé à l'arrière de la cave à vin à côté du compresseur. La chaleur est transférée par le compresseur et évapore toute condensation qui s'est accumulée dans le bac. Une partie de l'eau restante est recueillie dans la cave à vin à des fins d'humidité.

Ce système permet de créer le niveau d'humidité correct à l'intérieur de votre cave à vin requis par le bouchon de liège naturel pour maintenir une étanchéité durable.

Notes : L'eau recueillie par condensation est donc recyclée. Dans des conditions environnementales extrêmement sèches, il se peut que vous deviez ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau fourni avec votre cave à vin.

Toutes les unités sont équipées d'une porte en verre double vitrage avec une troisième couche interne en acrylique pour minimiser la condensation sur la porte en verre.

La cave à vin n'est pas totalement étanche ; l'entrée d'air frais est autorisée par le tuyau d'évacuation. L'air circule dans la cave à l'aide d'un ou de plusieurs ventilateurs et des étagères creuses.

Notes : Pendant le cycle de réfrigération, la chaleur est dégagée et se disperse à travers les surfaces extérieures de la cave à vin. Évitez de toucher les surfaces pendant ces cycles.

ÉTAGÈRES RÉGLABLES EN BOIS

Réglage et retrait des étagères

Pour faciliter l'accès au contenu du rangement, vous devez retirer les tablettes du compartiment du rail sur environ 1/3 de leur profondeur. Ces caves à vin, cependant, sont conçues avec une encoche de chaque côté des rails d'étagère pour éviter que les bouteilles ne tombent.

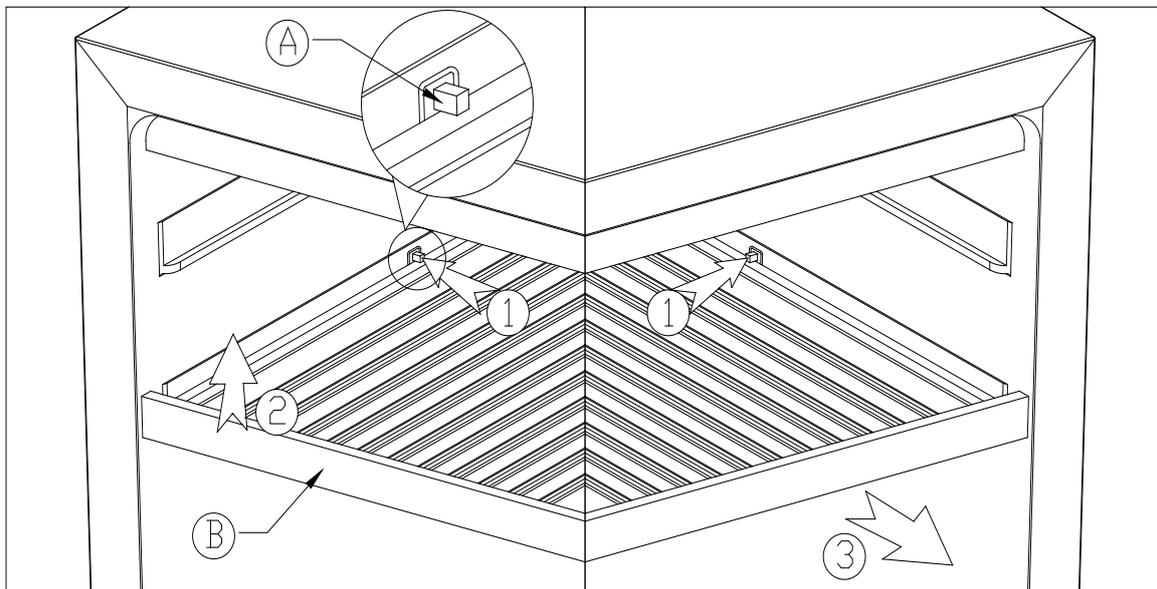
Lorsque vous retirez l'une de ces tablettes du compartiment du rail, inclinez la tablette selon le schéma et retirez-la simplement, ou poussez-la jusqu'à ce qu'elle repose solidement sur les supports.

Installation des étagères et prise d'instructions :

Étagère commune en bois :

Prise d'étagère : Selon le plan d'instructions ci-dessous, appuyer d'un côté de la limite de la tablette en pin ①, extraire et retirer la tablette de l'autre côté du support ②, puis retirer la tablette en suivant la flèche ③.

L'installation des étagères se fera à l'opposé de la prise d'étagère.



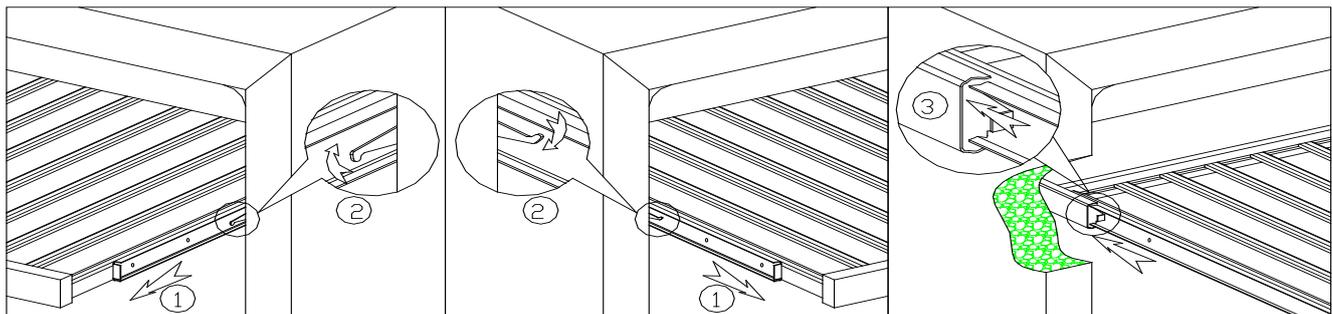
1 «A» est la butée de limite d'étagère

2 «B» est l'étagère

Installation d'une étagère coulissante en bois et prise de consignes :

Prise d'étagère : Selon le dessin d'instructions ci-dessous pour retirer la tablette pour supporter le support, appuyez sur les deux côtés des boucles à rouleaux coulissantes et retirez la tablette en suivant la flèche ②.

Installation sur étagère : Selon le dessin d'instruction ci-dessous, pousser dans l'alignement de la tablette avec les deux côtés du rouleau coulissant en suivant la flèche ③.





ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

S'assurer que la fiche d'alimentation électrique est sous tension en y branchant un autre appareil électrique. Vérifier le fusible, le cas échéant. Assurez-vous que la porte est bien fermée.

Si votre cave à vin semble mal fonctionner, débranchez-la et contactez votre service après-vente. Toute intervention sur le circuit froid doit être effectuée par un technicien frigoriste qui doit effectuer une inspection du système d'étanchéité du circuit. De même, toute intervention sur le circuit électrique doit être effectuée par un électricien qualifié.

Notes : Toute intervention effectuée par un technicien non agréé Nous ferons en sorte que la garantie soit considérée comme nulle et non avenue.

DÉFAILLANCES D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

En cas de coupure de courant, tous les réglages de température précédents sont automatiquement conservés et la température pré réglée est rétablie. (Voir tableau des pré réglages)

La plupart des pannes de courant sont corrigées dans un court laps de temps. La perte de puissance d'une heure ou deux n'affectera pas la température de la cave à vin. Pour éviter tout changement soudain de température lorsque l'appareil est hors tension, vous devez éviter d'ouvrir la porte. Pour une plus longue période de panne de courant, prenez des mesures pour protéger votre vin.

Quelle qu'en soit la cause, si vous remarquez une température ou un taux d'humidité anormale à l'intérieur de votre cave à vin, soyez rassuré que seule une exposition longue et fréquente à ces conditions anormales peut avoir un effet néfaste sur vos vins.

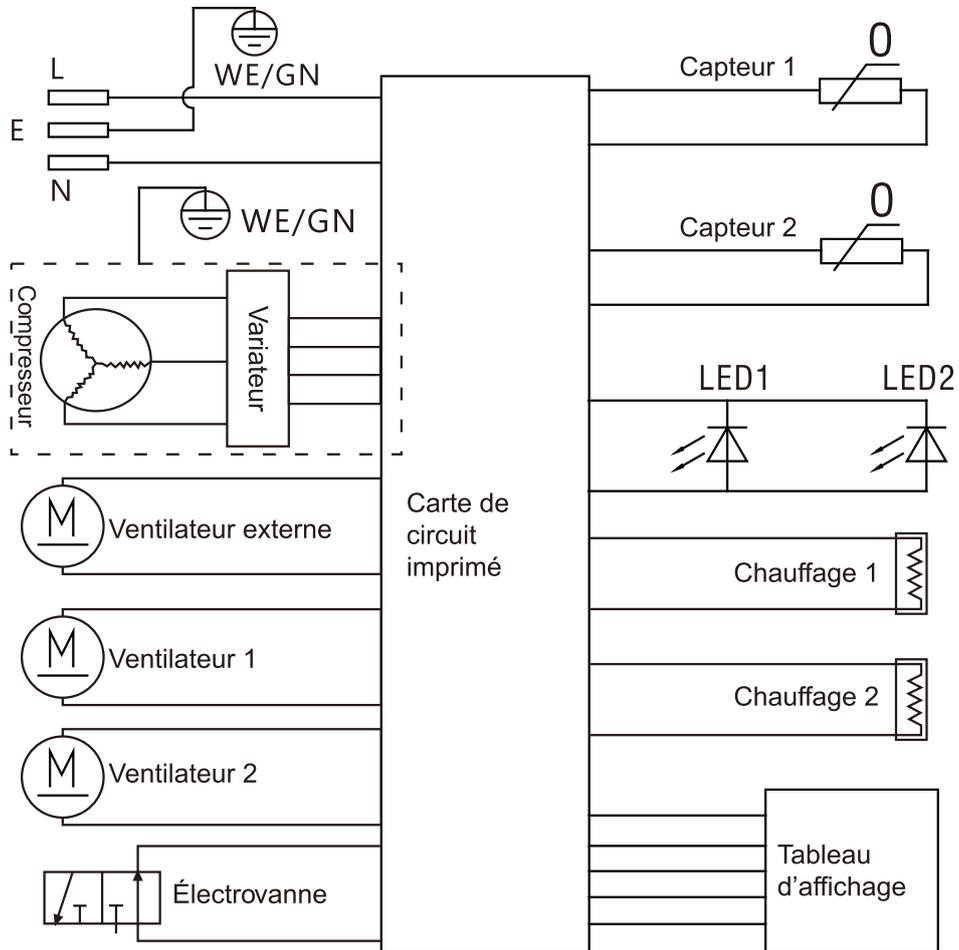


DEPANNAGE

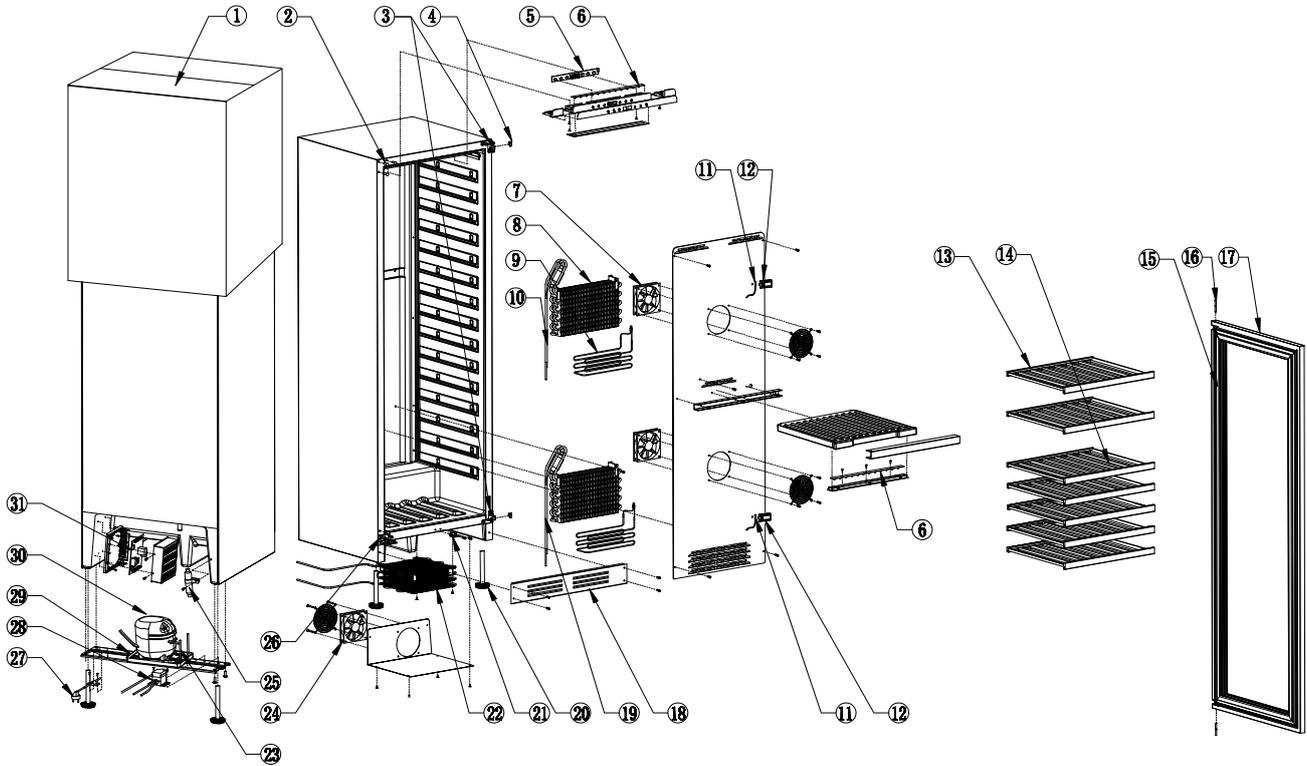
Les problèmes courants peuvent être facilement résolus, ce qui vous permet d'économiser le coût d'un éventuel appel de service. Veuillez lire attentivement le manuel d'instruction et revenir au tableau du guide de dépannage.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
La cave à vin ne fonctionne pas.	Elle n'est pas branchée. Elle est éteinte. Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible est défectueux.
La cave à vin n'est pas assez froide.	Vérifiez le réglage de la température. L'environnement extérieur peut nécessiter un réglage plus élevé. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte n'est pas hermétique.
La cave est allumée et éteinte fréquemment.	La température ambiante est supérieure à la normale. Une grande quantité de bouteilles a été ajoutée dans la cave. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le réglage de la température n'est pas défini correctement. Le joint de la porte n'est pas hermétique.
La lumière ne fonctionne pas.	Elle n'est pas branchée. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible a brûlé. L'ampoule est défectueuse. Le bouton de lumière est éteint.
Vibrations	Vérifiez que la cave à vin est mise à niveau.
La cave à vin semble faire trop de bruits.	Les claquements peuvent provenir du flux de liquide frigorigène, ce qui est normal. À la fin de chaque cycle, il se peut que vous entendiez des gargouillements causés par le flux de liquide frigorigène dans votre cave à vin. La contraction et l'expansion sur les parois internes peuvent provoquer des craquements et des claquements. La cave à vin n'est pas à niveau
La porte ne ferme pas correctement.	La cave à vin n'est pas à niveau. La porte a été inversée et mal installée. Le joint est défectueux. (L'aimant ou le caoutchouc est abîmé) Les étagères sont mal positionnées.

SCHEMA ÉLECTRIQUE



VUE ÉCLATÉE ET LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES





N°	REF L2G	Description	Qté
1		Carton	1
2		Capot de vis	4
3		Charnière de la porte noire	2
4		support caouchouc	2
5		Tableau d'affichage	1
6		LED (12pcs)	2
7	180D-11	Moteur de ventilateur DC1225	2
8	180D-12	Evaporateur 180	2
9		Bande chauffante	2
10		Tuyau d'aspiration 180	1
11	180D-11	sonde R=2.1K	2
12		Capot de sonde	2
13	180D-13	Étagère de présentation	2
		Cloison de l'étagère de présentation	4
		Vis	4
14	180D-14	Étagère en hêtre	5
15	180D-15	Joint de porte SS35	1
16	180D-16	Axe de la porte	2
17	180D-17	Porte en plastique noir sans poignée	1
18		panneau de sortir d'air	
19		Tuyau d'aspiration	
20		Support pieds M10	4
21		serrure	1
		support de serrure	1
22	180D-22	Condenseur	1
23		Tuyau de raccordement	1
24	180D-24	Moteur de ventilateur DC1225B	1
25	180D-25	Filtre deshydrateur	1
26		Dispositif anti-chutes pour porte	1
27		Cordon d'alimentation électrique	1
28		Électrovanne	1
29		Réservoir d'eau	1
30	180D-30	Compresseur Embraco FMXA4C	1
31		Carte de circuit imprimé	1



CONFORMITE AUX NORMES EN VIGUEUR

Instructions concernant la réglementation DEEE :

Ne pas jeter les appareils électriques avec les déchets municipaux non triés, utiliser des installations de collecte séparées.

Communiquez avec votre administration locale pour obtenir des renseignements sur les systèmes de collecte disponibles.

Si les appareils électriques sont jetés dans des décharges ou des dépotoirs, des substances dangereuses peuvent s'infiltrer dans les eaux souterraines et entrer dans la chaîne alimentaire, ce qui nuit à votre santé et à votre bien-être.

En cas de remplacement d'appareils usagés par des appareils neufs, le revendeur est tenu par la loi de reprendre au moins gratuitement votre appareil usagé pour l'éliminer.

L'appareil est conforme aux normes et directives européennes en vigueur. Si nécessaire, nous vous enverrons la déclaration de conformité correspondante.

ÉLIMINATION DES EMBALLAGES

Veuillez séparer les matériaux d'emballage en conséquence et les retourner aux points de collecte responsables pour le recyclage et les logements écologiques.



ÉLIMINATION DES APPAREILS

Une fois l'appareil épuisé, jetez-le correctement dans un point de collecte des appareils électriques. Les appareils électriques n'ont pas leur place dans les ordures ménagères.

Votre administration responsable vous indiquera les adresses et les heures d'ouverture des points de collecte. C'est la seule façon de s'assurer que les vieux appareils électroménagers sont éliminés et recyclés de façon appropriée. Merci beaucoup !





CE