

MANUELD'UTILISATION-FR



SIGNATURE

CAVE A VIN

CUVEES63

TABLE DES MATIERES

Consignes de sécurité importantes	- 1 -
Description de l'appareil	- 10 -
Installation	- 10 -
Première utilisation	- 14 -
Contrôle de la température	- 15 -
Stockage des vin	- 18 -
Inversion du sens d'ouverture de la porte	- 24 -
Entretien et maintenance	- 26 -
Dépannage	- 28 -
Spécifications techniques	- 31 -
Enlèvement des appareils ménagers usages	- 33 -



**FAITES UN GESTE ECOCITOYEN
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON**

**À LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ À
LE RAPPORTEZ DANS UN POINT DE COLLECTE
OU DÉPOSER LE À LA DÈCHETERIE PROCHE DE
VOTRE DOMICILE**



**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE
DOMESTIQUE UNIQUEMENT!**

**Veillez lire attentivement toutes les
instructions avant la première utilisation et
conservez-les pour une référence
ultérieure.**

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

**Cet avertissement ne s'applique qu'au marché
EUROPEEN!**

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris ce qui suit:

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été

placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

2. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à placer et enlever des articles des appareils de réfrigération.

3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

4. **AVERTISSEMENT:** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

5. **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

6. **AVERTISSEMENT:** Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

7. **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

8. Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

9. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des

applications domestiques et similaires telles que:

- Les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;

- Les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;

- Les environnements de type chambres d'hôtes;

- La restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

10. Placez l'appareil contre un mur dont la distance libre ne dépasse pas 75 mm et est supérieure de plus de 50 mm.

11. AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

12. AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

13. Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes:

- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et les systèmes de vidange accessibles.

- Nettoyez les réservoirs d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48h; rincez le système raccordé à une alimentation en eau si l'eau n'a pas été tirée pendant 5 jours.

- Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils ne soient pas mis en contact avec d'autres aliments ni ne s'égouttent dessus.

- Les compartiments pour aliments congelés 2 étoiles conviennent au stockage des aliments pré-congelés, au stockage ou à la fabrication de crème glacée et à la fabrication de glaçons.

- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas pour la congélation d'aliments frais.

- Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez, décongelez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter la formation de moisissure dans l'appareil.

14. Débranchez l'appareil de la prise de courant lors de non-utilisation, avant d'installer ou de démonter les pièces, avant tout nettoyage.

15. Veillez à bien insérer la fiche dans la prise de courant lorsque vous branchez l'appareil.

16. Insérez la fiche dans la prise individuelle ayant une mise à la terre.

17. Ne jamais utiliser l'appareil dans la pièce laquelle où il existe des matières combustibles ou inflammables.

18. Pour les raisons de sécurité, assurez-vous de réparer ou remplacer les pièces dans un agent de service agréé.

19. Le moteur doit être lubrifié en permanence et ne nécessite aucun huile.

20. L'appareil doit être placé de façon à ce que la prise de courant soit facilement accessible.

21. Référez-vous à la réglementation locale concernant l'élimination de l'appareil, car il contient du gaz inflammable. Avant de jeter votre appareil usé, assurez-vous de retirer les portes pour éviter que les enfants ne soient coincés.

22. Assurez-vous que l'appareil soit débranché avant de le nettoyer.

23. Pour nettoyer cet appareil, utilisez un chiffon humide ou bien un produit de nettoyage pour les vitres. N'employez jamais de détergent abrasif ou de dissolvant.

24. Il est recommandé d'utiliser cet appareil sans prolongateur électrique. Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation soit insérée directement dans la prise de courant.

25. Ne pas placer de boisson ou plat chaud dans l'appareil.

26. Refermez la porte après utilisation afin d'éviter les pertitions de température.

27. Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou directement à la lumière du soleil.

28. L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable.

29. Ne pas poser d'objet lourd sur le réfrigérateur et ne pas le mouiller.

30. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez jamais cet appareil avec les mains humides ou pieds nus sur une surface humide.

31. Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur et ne doit pas être exposé à la pluie.

32. Ne jamais retirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Saisissez la fiche et tirez-la de la prise de courant.

33. Gardez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chauffées.

34. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de la prise secteur à votre domicile correspond à celle montrée sur la plaque signalétique de l'appareil.

35. Branchez votre réfrigérateur dans une prise de courant indépendante et utilisez un fil de terre pour assurer la sécurité.

36. Quand le dégivrage a été effectué, ou quand le réfrigérateur cesse d'être utilisé, nettoyez l'appareil pour empêcher la propagation d'odeur.

37. Dégivrez le compartiment de congélation au moins une fois par mois, par qu'un surplus de givre peut affecter la réfrigération.

38. En cas d'une coupure d'électricité, rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique après 5 minutes afin d'éviter d'endommager le compresseur.

39. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

40. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

41. L'appareil est équipé d'une prise de terre pour vous protéger d'éventuels risques électriques et doit être branché sur un socle de prise de

courant comportant un contact de terre.

42. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.

43. En ce qui concerne les informations pour remplacer les lampes d'éclairage de l'appareil, référez-vous au paragraphe «ENTRETIEN ET MAINTENANCE» de la notice.

44. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe «TRANSPORT ET MISE EN ROUTE»«INSTALLATION»«ENTRETIEN ET MAINTENANCE»«DEPANNAGE»de la notice.

45. Mise au rebut de l'appareil: Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet. Les anciens réfrigérateurs peuvent contenir des CFC qui détruisent la couche d'ozone; contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.



46. **AVERTISSEMENT!** Risque d'incendie/matières inflammables. Maintenir votre appareil éloigné de toute source de flamme durant l'installation, l'entretien et l'utilisation.

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

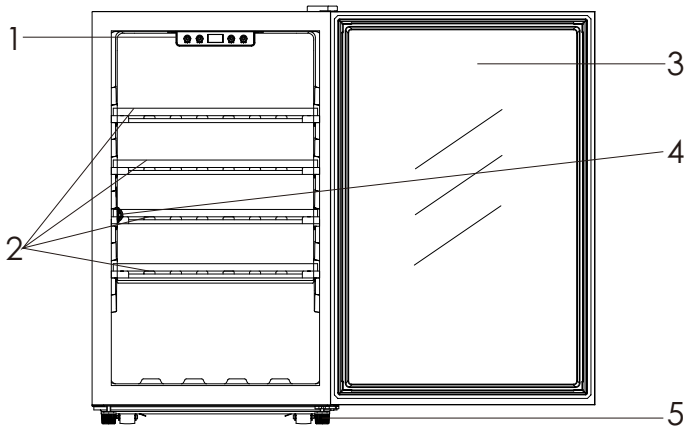
EXCLUSIONS DE GARANTIE

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit ;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides, et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

La garantie sera annulée en cas d'élimination de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Contrôle électronique
2. Clayettes métal avec fronton en bois
3. Porte
4. Capteur
5. Pied ajustable

INSTALLATION

IMPORTANT: L'installation de l'appareil nécessite l'intervention de 2 personnes.

Recommandations:

L'emplacement que vous avez sélectionné pour votre cave à vin doit être :

- libre et bien aéré ;
- loin de toute source de chaleur et des rayons directs du soleil ;
- ne pas être trop humide (buanderie, cellier, salle

- de bains etc.) ;
- avoir un plancher plat ;
 - obtenir un approvisionnement en électricité fiable et standard ;
 - éloigné du four à micro-ondes. Certains fours à micro-ondes n'ont pas de bouclier de brouillage d'ondes. Lorsqu'il est placé à moins de 1 mètre de la cave à vin, il peut affecter le fonctionnement de votre cave à vin.

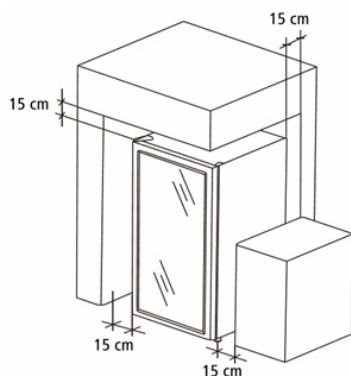
L'appareil est conçu pour la classe climatique N-ST. Protégez l'appareil de la chaleur (au-dessus de 38° C) et du froid (en-dessous de 16 °C), de la poussière, de l'humidité, des projections d'eau et des éclaboussures.

AVERTISSEMENT !

- La cave à vin doit être positionnée de manière à ce que la prise électrique reste accessible après son installation.
- Libérez le cordon d'alimentation, ne le branchez pas encore à l'alimentation électrique.
- Installez votre cave à vin à son emplacement définitif avant de la charger. En effet, en cas de déplacement chargée, les parois de l'appareil seraient définitivement déformées.

Emplacement

Afin d'assurer une aération suffisante de l'appareil, respectez un espacement minimal de 15 cm entre les parois de votre cave à vin et les parois à proximité (murs ou plan de travail par exemple) comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.



Votre cave à vin est équipée d'un pied réglable pour faciliter sa mise à niveau.

Il est recommandé de régler et ajuster les pieds avant pour mettre à niveau la cave à vin. Le bon réglage du niveau et des pieds limitera les vibrations et les bruits qui en découlent.

Tournez le pied réglable à la main (faites attention de ne pas vous blesser les mains).

La cave à vin doit être mise à niveau avant le chargement de vos vins, dans un endroit dont le sol peut supporter celle-ci chargée (1 bouteille pleine pèse en général 1,3kg, sans compter le poids de l'appareil).

Température ambiante

La cave à vin doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 16 et 38°C.

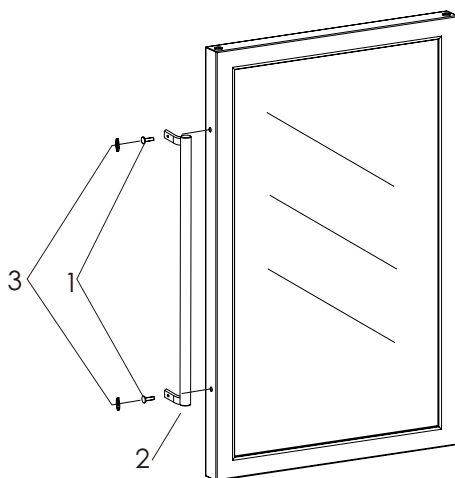
Si la température ambiante est au-dessus ou en-dessous de la classe climatique, cela affectera les performances de la cave à vin. Des conditions de températures froides ou chaudes peuvent causer des températures de cave fluctuantes, et celle-ci

n'atteindra pas la température idéale, voire s'arrêtera de fonctionner.

Installation des poignées

La cave à vin est équipé de poignées extérieures, qui sont dans le sachet. Suivez les instructions cidessous pour les installer.

1. Retirez les deux vis (1) en utilisant un tournevis cruciforme.
2. Sortez la poignée (2) et fixez-la avec les deux vis (1).
3. Couvrez les deux vis (1) avec deux capuchons (3), qui sont dans le petit sachet avec la poignée



PREMIERE UTILISATION

IMPORTANT: Attendez 24 heures avant la mise en marche de votre cave à vin.

Pendant ce temps nous vous recommandons de laisser votre cave à vin à la verticale, la nettoyer à l'eau savonneuse et la laisser porte ouverte afin d'éliminer les odeurs résiduelles.

Recommandations :

- Placez l'appareil dans un endroit frais à l'abri des rayons du soleil et des sources de chaleur.
- Certains paramètres tels que la température de la pièce, le temps d'ouverture des portes ou le nombre de bouteilles stockées à l'intérieur pourraient affecter la température interne de votre cave à vin. Nous vous recommandons de procéder régulièrement à la vérification de la température interne et de l'ajuster si cela est nécessaire.
- Ne couvrez pas les grilles d'aération.

Bruits de fonctionnement :

Pour atteindre la température désirée, cette cave à vin, comme toutes les caves à vin avec compresseurs, peut produire certains bruits, qui sont des bruits normaux de fonctionnement.

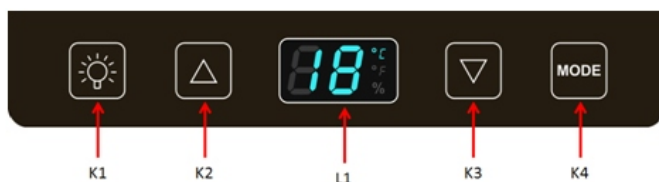
- Bruit de gargouillis : causé par le réfrigérant qui circule dans le circuit de réfrigération de l'appareil.
- Craquement ou son aigu : résultant de la contraction et l'expansion du gaz permettant de produire le froid.

La perception du bruit par l'individu est directement liée à l'environnement dans lequel la cave à vin est située. Le bruit en fonctionnement normal n'est pas une cause d'application de la garantie.

CONTROLE DE LA TEMPERATURE

Veillez noter que selon les paramètres choisis et le chargement, cela prend environ 24 heures pour que la cave à vin atteigne la température souhaitée.

- Branchez la prise secteur sur une borne secteur adaptée.
- Réglez le thermostat afin d'adapter la température souhaitée à l'aide des touches K2 et K3



Bouton lumière



K1: Ce bouton permet d'allumer ou d'éteindre la lumière intérieure

Bouton augmentation

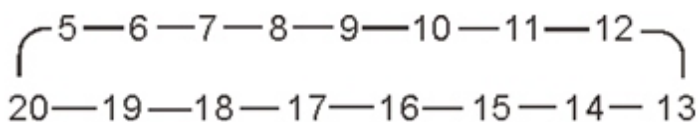


K2: Appuyez une fois sur la touche, l'affichage à LED clignotera indiquant la température actuelle. Appuyez à nouveau pour régler la température. Une pression augmentera la température de 1 degré. Le

clignotement s'arrête après 5 secondes sans action de votre part, et la nouvelle température demandée est enregistrée. L'affichage LED indique ensuite la température réelle à l'intérieur.

Affichage de la température

L1: La température peut être ajustée de 5 à 20 degrés selon le cycle ci-dessous (une pression = 1 degré supplémentaire)



Bouton réduction

K3: Appuyez une fois sur la touche, l'affichage à LED clignotera indiquant la température actuelle. Appuyez à nouveau pour régler la température. Une pression réduira la température de 1 degré. Le clignotement s'arrête après 5 secondes sans action de votre part, et la nouvelle température programmée est enregistrée. L'affichage LED indique ensuite la température réelle à l'intérieur.

Mode Fahrenheit/Celsius

K4: Basculez l'affichage de la température entre Fahrenheit / Celsius en appuyant sur la touche.

Fonctionnement naturel de votre cave à vin à prendre en compte :

La température intérieure de la cave à vin va évoluer en permanence à + ou - 3 degrés de la température souhaitée, car votre cave contrôle la température qui évolue naturellement au fil des minutes.

En effet, dès que la température intérieure remonte à plus de 3 degrés de la température souhaitée, le thermostat va relancer le moteur afin de refroidir lentement la cavité. Une fois que la température demandée est à nouveau atteinte et même dépassée, alors le thermostat coupera le moteur, ce travail est permanent, ce qui explique que la température intérieure travaillera continuellement entre 9 et 15 degrés par exemple pour une température demandée à 12 degrés (la température moyenne au milieu de la cave sur quelques heures de fonctionnement sera donc proche de 12 degrés).

Il ne faut donc pas vous inquiéter si vous constatez que la température change constamment, c'est justement le travail de votre cave afin d'assurer une température moyenne proche de votre demande, n'ouvrez pas les portes trop souvent afin de contrôler la température au risque de perturber le thermostat en faisant entrer de l'air chaud et humide.

Attention!

Lorsque le capteur de température est en défaut suite coupure de courant ou bug, un code d'erreur s'affiche.

E1 problème de température dans la cave à vin ;

E2 problème de température ambiante ;

CE pour échec de communication ;

Coupure de courant

En cas d'une coupure de courant, tous les paramètres de température seront automatiquement préservés, sauf si vous modifiez le réglage du thermostat.

Une coupure de courant d'une heure ou deux n'affecteront pas la température de votre cave à vin. Pour éviter un changement brusque de température lorsque l'alimentation est coupée, vous devriez éviter d'ouvrir la porte. En cas d'une coupure prolongée, des mesures doivent être prises pour préserver votre vin.

Si vous prévoyez d'arrêter temporairement le courant électrique ou en cas d'une coupure programmée par votre fournisseur d'électricité, il est impératif de débrancher la prise de courant plutôt que de faire disjoncter votre compteur électrique. L'arrêt brutal du courant pourrait endommager la carte électronique de votre cave à vin.

STOCKAGE DES VIN

Chargement de votre cave à vin

Vous pouvez charger vos bouteilles de vin en simple ou double rangée.

Pour le chargement, prenez note de ce qui suit : si vous n'avez pas assez de bouteilles pour remplir totalement votre cave à vin, il est préférable de répartir la charge sur toute la hauteur de la cave à vin afin d'éviter un déséquilibre thermique en haut ou en bas de l'appareil.

La répartition équilibrée des bouteilles sur toute la hauteur de la cave à vin est le moyen le plus efficace d'utiliser l'énergie de fonctionnement de l'appareil.

La capacité de remplissage est exprimée en bouteilles de type « bordelaise allégée 75cl ». Bien évidemment, si vous remplissez la cave avec une majorité de bouteilles de bourgogne, plus larges, ou que vous ajoutez des clayettes, la capacité serait automatiquement réduite.

Pour accueillir le plus grand type de bouteilles ou augmenter la capacité de la cave en empilant les bouteilles vers le haut lorsque cela est nécessaire, il faut retirer ou déplacer les clayettes (voir le paragraphe Clayettes Réglables).

Gardez un espace entre le fond et les bouteilles pour permettre une circulation d'air. Comme en cave souterraine, la circulation de l'air est importante pour une température homogène à l'intérieur de votre cave à vin. Cela permettra également de réduire la consommation d'énergie de votre cave à vin.

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA TEMPÉRATURE DE SERVICE DU VIN

Votre cave à vin a été conçue pour mettre en température votre vin, si tous les vins vieillissent à la même température, ils ne se dégustent pas à la même température.

La température de la cave est réglable de 5 à 20°C. Sauf contre-indication par le producteur de vin sur la bouteille, nous recommandons 7°C pour le champagne, 12 °C pour les blancs et 18 °C pour les rouges (se référer au tableau de recommandation de « Température de Service du vin »).

Certains vins doivent être consommés à un stade précoce (2 à 3 ans), alors que d'autres ont capacité de vieillissement importante (10 ans et plus). Tous les vins ont un pic de maturité, même si on considère un vieillissement moyen pour un vin rouge de dix ans, il faut vérifier auprès de votre marchand de vin afin d'obtenir les informations pertinentes pour connaître le meilleur moment de déguster vos bouteilles.

TYPES DE REGLAGE : Veuillez noter que selon les paramètres choisis et le chargement, cela prend environ 24 heures pour que la cave à vin atteigne la température souhaitée et indique la stabilisation de la température sur l'écran digital. Pendant ce temps, la température semble se déplacer de façon erratique, c'est normal et cela se produit lorsque le paramètre est modifié ou chaque fois qu'une grande quantité de bouteilles est ajoutée dans la cave.

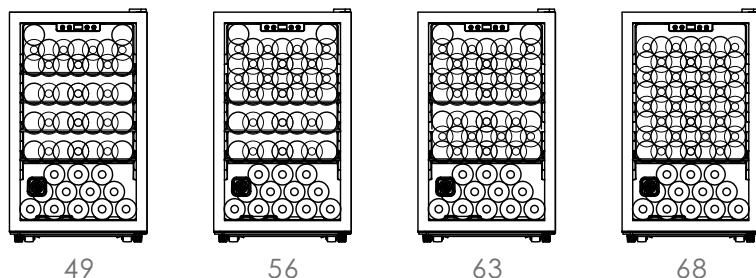
Plan de chargement

Votre cave à vin peut accueillir jusqu'à 49 bouteilles, de type bordelaise légère, avec un empilage basé sur quatre clayettes.

Pendant le chargement de plusieurs niveaux de bouteilles sur une même clayette, veuillez ranger délicatement vos bouteilles de la 1ère rangée afin d'éviter qu'elles s'entrechoquent avec les bouteilles de la 2ème rangée. Rangez les bouteilles en « tête bêche », c'est-à-dire en croisant le goulot et le bas de chaque bouteille, afin de pouvoir vous approcher de la capacité maximale annoncée.

Si vous stockez des bouteilles de type « bourgogne » ou « rhône », ou que vous ajoutez une clayette pour accéder plus facilement à vos bouteilles, la capacité de rangement diminuera fortement.

Comme indiqué précédemment, la façon de charger et le nombre de clayettes détermine la capacité, vous trouverez ci-dessous un schéma explicatif pour exemple (capacité avec chargement tête bêche) :



Cette cave est appelée mono température, cela veut dire que le choix de la température est unique, étant donné que le vin se déguste à des températures différentes, il faut soit stocker uniquement des vins rouges à 16 ou 18 degrés ou alors les vins blancs et rosés entre 8 et 12 degrés.

Une autre option est possible afin de stocker l'ensemble des vins, en utilisant le phénomène naturel du froid (l'air frais tombe, l'air chaud monte), en réglant le thermostat en moyenne entre 11 et 13 degrés, il faudra stocker les vins dans un ordre logique avec les températures intérieures naturelles :

En haut : les bouteilles de vin rouge, il faudra idéalement le déboucher et le laisser décanter dans une carafe quelques heures avant dégustation (pour

remonter lentement vers 16 à 18 degrés).

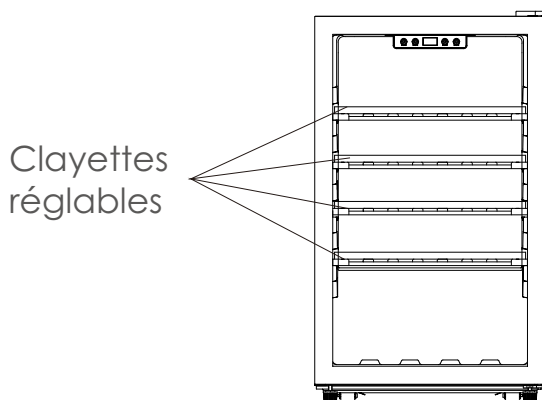
Au milieu : les bouteilles de vin blanc, à rafraichir selon que vos préférences (pour diminuer vers 8 à 10 degrés)

En bas : les bouteilles de rosé et champagne, il faudra les rafraichir pendant environ une heure (pour diminuer vers 6 à 8 degrés).

Clayettes réglables

Votre cave à vin est dotée de 4 clayettes réglables en métal, ce qui confère la solidité pour empiler plusieurs rangées de bouteilles tête bêche (le niveau du bas dispose de moulures pour stocker des bouteilles également).

Les 4 clayettes métal, avec un fronton en bois, peuvent être ajustées sur les cinq niveaux en fonction de vos besoins et du niveau de remplissage de votre cave à vin.



- Protection du joint de la porte : assurez-vous d'ouvrir entièrement la porte lorsque vous retirez les clayettes de leurs rails.
- Ne pas faire glisser les clayettes vers l'extérieur

pour éviter que les bouteilles ne tombent ou risquent de faire basculer la cave à vin vers l'avant.

- Ne pas recouvrir les clayettes avec une feuille d'alliage ou d'autre matériau. Ceci entravera la circulation de l'air à l'intérieur de la cave à vin.
- Ne pas déplacer votre cave à vin alors qu'elle est chargée avec des bouteilles. Cela pourrait déformer les parois de la cave à vin et vous causer des blessures au dos.

Tableau des températures de service du vin :

Le tableau ci-dessous indique la température généralement conseillée pour la dégustation du vin concerné.

Pour amener le vin à la température de service, il est recommandé de le placer dans votre cave à vin au minimum 48 heures avant de le servir.

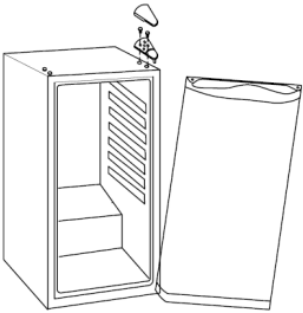
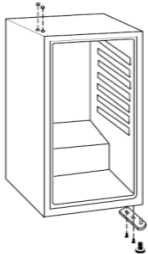
Vin	Température conseillée
Champagne, pétillant, mousseux	6°C
Blanc : Sémillon, Sauvignon Blanc	8°C
Champagne millésime	10°C
Blanc sec : Chardonnay	10°C
Blanc sec : Gewürztraminer, Riesling, Pinot gris	10°C
Blanc doux vendanges tardives : Sauternes, Barsac, Monbazillac	10°C
Beaujolais	13°C
Vin blanc doux : Sauternes...	14°C
Blanc Chardonnay millésime	14°C
Rouge Pinot Noir,	16°C
Grenache rouge, Syrah	16°C
Rouge millésime Pinot Noir	18°C
Autres vins rouges	Température ne dépassant pas 20°C

INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

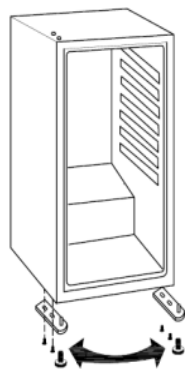
Le sens d'ouverture de la porte peut être changé en suivant les instructions ci-dessous.

Ce changement nécessite l'intervention de 2 personnes.

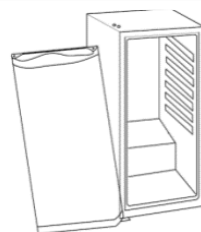
Instructions pour le démontage de la porte « tirant droite » et son remontage « tirant gauche » :

<ol style="list-style-type: none">1. Débranchez la prise secteur. Basculez votre cave à vin de 45° vers l'arrière et maintenez-la ou fixez-la fermement.2. Retirez le cache de charnière supérieure.3. Dévissez les vis de la charnière supérieure et retirez-la, puis retirez la porte en la soulevant en douceur.	 A line drawing of a wine cabinet with its door open to the right. A hand is shown removing a small, semi-circular cover from the top hinge mechanism. The door is shown being lifted away from the cabinet frame.
<ol style="list-style-type: none">4. Dévissez le grand pied (avant droit) et retirez-le.5. Dévissez les vis de la charnière inférieure et retirez-la.	 A line drawing of the wine cabinet with its door closed. A hand is shown unscrewing a large leg from the front bottom corner. Another hand is shown unscrewing the bottom hinge from the cabinet frame.

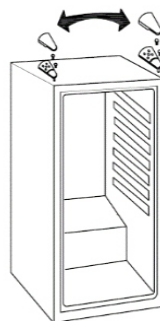
6. Placez la charnière inférieure sur le côté opposé après avoir enlevé le pied avant gauche, et fixez la charnière en revissant les vis.
7. Revissez le grand pied, désormais placé du côté gauche.
8. Ramenez votre cave à vin en position verticale



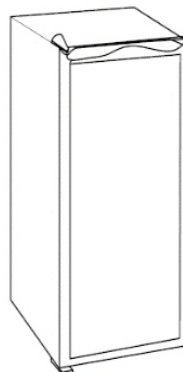
9. Placez la porte sur la charnière inférieure.
Assurez-vous que la porte vitrée soit en position verticale et qu'elle se ferme facilement.



10. Placez la charnière supérieure sur le côté opposé et la porte, puis replacez les vis de la charnière sans serrer définitivement.



11. Une fois la porte installée, ajustez les distances pour garder la porte verticale puis serrez définitivement les vis de la charnière supérieure.
12. Remontez le cache de charnière supérieure.



Remarque : Le joint de porte peut sortir de son emplacement lors du changement de côté. Si vous remarquez des ouvertures entre le joint et l'encadrement du compartiment lorsque la porte est fermée, tirez avec précautions sur le joint afin de refermer ces ouvertures. Le positionnement correct du joint est important pour garantir l'étanchéité de votre cave à vin.

Il est parfois nécessaire de chauffer le joint à faible température afin de lui redonner son élasticité, puis il reprend sa bonne position et étanchéité progressivement.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Dégivrage

Votre cave à vin est conçue avec un système de dégivrage «naturel». Lorsque le moteur est arrêté, les surfaces réfrigérées de la cave à vin dégivrent automatiquement. L'eau de dégivrage descend dans un conteneur de drainage, situé près du compresseur à l'arrière de la cave à vin. Cette eau est évaporée par la chaleur produite par le compresseur.

Important : gardez propre le trou d'écoulement et la gouttière pour éviter un bouchage et l'écoulement de l'eau à l'intérieur de la cave à vin.

Nettoyage

Important : Avant le nettoyage ou la remise en fonctionnement, commencez par débrancher la prise secteur.

N'utilisez jamais de produits abrasifs, ni d'éponge avec grattoir pour le nettoyage intérieur ou extérieur de votre appareil.

- Retirez tous les accessoires (clayettes, réservoir d'eau...). Lavez-les à l'eau tiède additionnée d'un détergent doux et inodore (produit non parfumé pour la vaisselle par exemple), rincez à l'eau javellisée et séchez soigneusement.
- Lavez les parois intérieures de la même façon ; soignez particulièrement les supports de clayettes.
- Lavez le joint de porte sans omettre de nettoyer également sous le joint d'étanchéité.
- Rebranchez l'appareil et remettez-le en fonctionnement.

De temps en temps, dépoussiérez le condenseur à l'arrière de l'appareil si celui-ci en est équipé; une accumulation de poussière risquerait de diminuer le rendement de l'appareil.

En cas d'absence prolongée, videz et nettoyez l'appareil ; maintenez la porte entrouverte pendant la durée de non-utilisation.

Important !

Lorsque la cave à vin n'est pas utilisée,

- Débranchez la prise du secteur.
- Retirez tous les objets contenus à l'intérieur.

- Nettoyez et séchez l'espace intérieur de la cave à vin en suivant les instructions.
- Laissez la porte légèrement entrouverte, afin d'éviter les moisissures.

DEPANNAGE

Certains dysfonctionnements peuvent être facilement résolus. Avant de faire appel au service après-vente ou à un réparateur, veuillez consulter le tableau suivant :

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
La cave à vin ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché ou il est éteint Le disjoncteur est déclenché ou le fusible est endommagé. Vérifier si la prise de courant est alimentée en connectant un autre appareil électrique.
La cave à vin n'est pas assez froide.	Vérifier le réglage de température. Température ambiante élevée, peut nécessiter un réglage plus élevé. La porte s'ouvre trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte n'est pas correctement positionné.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Le compresseur fonctionne et s'éteint souvent.	<p>La température de la pièce est plus chaude que la normale.</p> <p>Une grande quantité de contenu a été ajoutée dans la cave à vin.</p> <p>La porte s'ouvre trop souvent.</p> <p>La porte n'est pas complètement fermée.</p> <p>Le contrôle de la température n'est pas défini correctement.</p> <p>Le joint de la porte n'est pas correctement positionné.</p>
La lumière ne fonctionne pas.	<p>La prise n'est pas branchée.</p> <p>Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible est endommagé.</p> <p>Le bouton d'éclairage est coincé sur « OFF ».</p>
Vibrations.	Vérifiez si la cave à vin est à niveau.
La cave à vin semble faire trop de bruit.	<p>Le grincement ou claquement peut provenir de la circulation du gaz réfrigérant, ce qui est normal.</p> <p>En fin de cycle, le compresseur émet un bruit provoqué par le passage du fluide frigorigène dans votre cave à vin.</p> <p>La contraction et l'expansion du gaz à l'intérieur des parois peut émettre des sifflements et craquements.</p> <p>La cave à vin n'est à niveau, vérifiez le réglage des pieds.</p>

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
La porte ne se ferme pas correctement.	La porte a été inversée puis pas correctement réinstallée. Le joint est défectueux. (l'aimant ou le caoutchouc est altéré) Les clayettes bloquent la fermeture de la porte.

Si votre cave à vin ne semble pas fonctionner normalement, débranchez l'appareil pendant quelques minutes, puis branchez à nouveau afin de réinitialiser l'électronique.

Si le problème persiste ou pour tout autre problème survenant à votre appareil: **contacter le Service Après-Vente.**

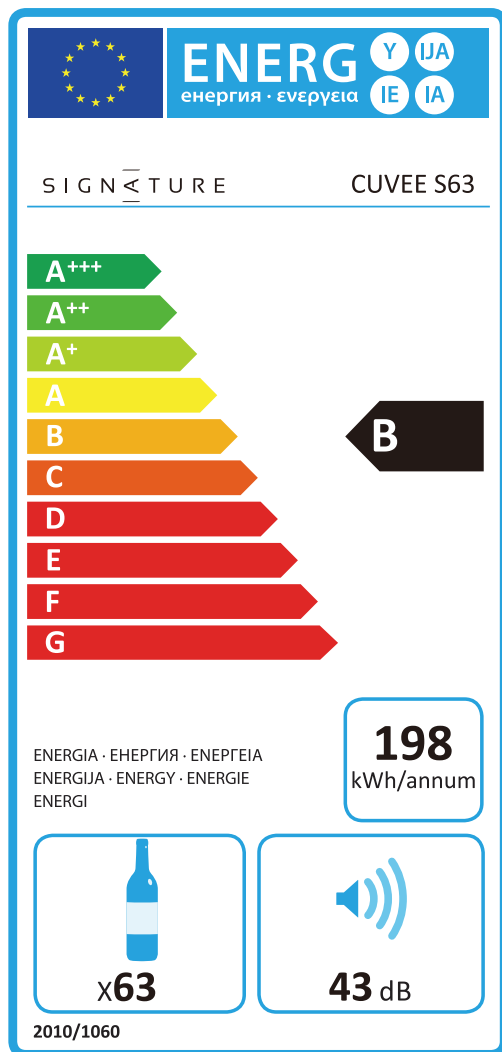
Toute intervention sur le circuit de froid doit être effectuée par un professionnel agréé (frigoriste) qui devra procéder à une inspection du circuit réfrigérant.

De même, toute intervention sur le circuit électrique doit être effectuée par un électricien qualifié.

Note : Toute intervention effectuée par un technicien non agréé entraînera l'annulation de la garantie.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

	CAVEVIN CUVÉE S63
Référence commerciale :	4894223217446
Catégorie du modèle d'appareil de réfrigération ménager	Réfrigérateur-cave, cave à vin, appareil de stockage du vin.
Classe d'efficacité énergétique	B
<i>A+++ (la plus grande efficacité énergétique) à D (la plus faible efficacité)</i>	
Consommation d'énergie annuelle (AEC)	198 kWh/an
<i>Consommation d'énergie de 198 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essais normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et d'emplacement de l'appareil.</i>	
Volume utile total	126
- dont compartiment pour denrées hautement périssables (l)	
- dont compartiment de stockage de denrées alimentaires fraîches (l)	
- dont compartiment de stockage du vin (l)	126
- dont compartiment cave (l)	
- dont compartiment de stockage de denrées alimentaires congelées (l)	
Nombre d'étoiles :	Sans étoile
Température la plus basse du compartiment de stockage du vin	+5°C
Sans givre	Non
Autonomie	-
Pouvoir de congélation	-
	N-ST
Classe climatique	Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre +16°C et +38°C
Niveau sonore	43 dB(A) re 1 Pw
Appareil intégrable	Non
Dimensions du produit (H x L x P)	850 x 500 x 575 mm
Niche d'encastrement (H x L x P)	900 x 1140 x 1180 mm
Tension nominale	220-240V~
Courant nominal	1.5A
Fréquence nominale	50Hz
Puissance de la lampe	2W
Classe de protection contre choc électrique	I



Notes: 198 kWh par an, basée sur les résultats des tests standards testés pendant 24 heures. La consommation d'énergie réelle dépendra du mode d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.



**Tous les papiers
se trient et se recyclent.**

**BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France**