AVANT D'UTILISER VOTRE CAVE À VIN POUR LA PREMIÈRE FOIS

Le produit que vous avez acheté est une cave à vin (ou cave réfrigérée), c'est-à-dire un produit professionnel exclusivement conçu pour la conservation des vins.

Pour utiliser au mieux votre appareil, nous vous invitons à lire attentivement les instructions d'emploi où vous trouverez la description du produit et des conseils utiles pour la conservation des vins.
Conservez cette notice pour des consultations ultérieures.

1. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous que la porte ferme parfaitement. Les éventuels dommages doivent être communiqués au revendeur dans un délai de 24 heures.
2. Attendez au moins deux heures avant de mettre en fonction l'appareil, afin de permettre au circuit réfrigérant d'être parfaitement efficace.
3. Assurez-vous que l'installation et le raccordement électrique sont effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux normes des autorités compétentes en la matière.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage
Les matériaux d'emballage sont 100% recyclables et portent le symbole de recyclage ♺. Pour la mise au rebut, respectez les normes en vigueur. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, morceaux de polystyrène, etc.) à la portée des enfants car ils représentent une source potentielle de danger.

2. Mise au rebut/recyclage
Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE
concernant les Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Lors de la mise au rebut, rendez l'appareil inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en retirant les portes et les clayettes afin que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.
Mettez l'appareil au rebut conformément aux normes locales pour l'élimination des déchets et portez le aux points de récolte appropriés. Ne le laissez pas sans surveillance, même durant quelques jours, car il représente une source de danger pour les enfants.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Information:
Cet appareil ne contient pas de CFC. Le circuit de refroidissement contient du R134a (HFC) ou R600a (HC), voir la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.
Pour les appareils à Isobutane (R600a):
l'isobutane est un gaz naturel sans effet sur l'environnement, mais qui est inflammable. Il est donc indispensable de s'assurer que les tubes du circuit réfrigérant ne sont pas endommagés.

Déclaration de conformité CE

- Cet appareil a été conçu, fabriqué et commercialisé en conformité avec:
  - objectifs sécurité de la directive "Basse Tension" 2006/95/CE (qui remplace la 73/23/CEE et modifications);
  - les qualités de protection requises par la Directive "CEM" 2004/108/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.

La sécurité électrique de l'appareil est assurée uniquement lorsqu'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace et conforme à la loi.

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Utilisez la cave à vin exclusivement pour la conservation des vins et ne placez aucun type d'aliments à l'intérieur de l'appareil.
- Faites attention à ne pas couvrir ni obstruer les orifices d'aération de l'appareil.
  Pour éviter le risque de suffocation et d'encastrement, ne laissez pas les enfants jouer ou se cacher à l'intérieur de l'appareil.
- Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez la fiche de la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- Le câble d'alimentation ne peut être remplacé que par une personne habilitée.
- Ne conservez pas de substances explosives dans l'appareil.
- Faites attention durant les déplacements à ne pas endommager le revêtement au sol (par exemple, parquet).
- N'utilisez aucune rallonge ou prise multiple.
- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes handicapées sans surveillance.
- N'endommagez pas le circuit du fluide frigorifère.
- N'utilisez pas d'autres appareils électriques à l'intérieur de l'appareil que ceux du type recommandé par le constructeur.
- Placez le produit dans un lieu sec et bien aéré. L'appareil est prévu pour un fonctionnement conforme dans des lieux où la température est comprise dans les intervalles suivants, en fonction de la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique. Le produit pourrait ne pas fonctionner correctement si vous le laissez pendant une longue période à une température supérieure ou inférieure à la plage de températures prévue.

Classe climatique	T. Amb. (°C)	T. Amb. (°F)
SN	de 10 à 32	de 50 à 90
N	de 16 à 32	de 61 à 90
ST	de 16 à 38	de 61 à 100
T	de 16 à 43	de 61 à 110

Important:
- En cas d'introduction de grandes quantités de vin, plusieurs jours peuvent être nécessaires pour atteindre une température constante.
- Attention! La température de conservation ne doit jamais descendre au-dessous de +6°C.
- Pendant le fonctionnement du produit, des gouttes de condensation ou du givre peuvent se former sur les parois de l'appareil. Cela dépend du fonctionnement. Il n'est pas nécessaire de racler le givre ou de sécher la condensation. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau du dégivrage est conduite directement dans un trou d'évacuation, puis récoltée dans un récipient où elle s'évapore.
- Les grilles en bois permettent une conservation ordonnée des bouteilles. Le poids maximum que peut supporter chaque clayette est de 40 kg.

Tenez compte des points suivant pour le remplissage
- Déposez les bouteilles en position centrale sur la grille.
- Lorsque vous fermez la porte, faites attention à ce que les bouteilles ne touchent pas la porte de verre.
- Attention: les liquides fortement alcoolisés doivent être uniquement conservés dans des bouteilles hermétiquement closes et en position verticale.
- En raison de la circulation de l'air dans le réfrigérateur, des zones de différentes températures se forment: les zones les plus froides se trouvent proches de la paroi arrière et celles plus chaudes se trouvent proches de la porte.
- Conservez toujours les vins embouteillés hors de leur emballage et non dans des caisses ou des cartons.

INTRODUCTION SUR LE VIN

La conservation des vins

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

Lieu de conservation

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

Mode de conservation

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

La température

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

Le bouchon

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

CONSERVER LES BOUTEILLES

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

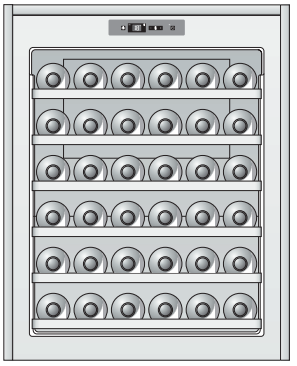
Stockage avec des bouteilles de champagne
De par leurs dimensions supérieures aux bouteilles classiques, les bouteilles de champagne doivent être placées au nombre de 5 au maximum sur la base de la cave. Si vous désirez stocker d'autres bouteilles de champagne, retirez la 5e clayette et placez les bouteilles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

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

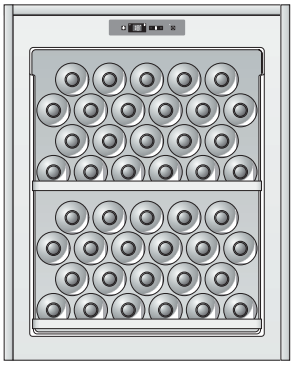
Si les bouteilles sont peu nombreuses
Si le nombre des bouteilles à disposition n'est pas suffisant pour remplir la cave réfrigérée, il est conseillé de les répartir sur toutes les clayettes disponibles en évitant de les charger toutes en haut ou en bas. Pour une meilleure visibilité depuis l'extérieur,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

CONSERVER LES BOUTEILLES

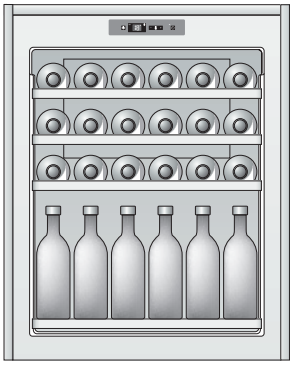
Configurations possibles pour le stockage des bouteilles



STANDARD
36 bouteilles
(100% couchées)
5 clayettes utilisées



CONSERVATIONE
44 bouteilles (100% couchées)
1 clayette utilisée

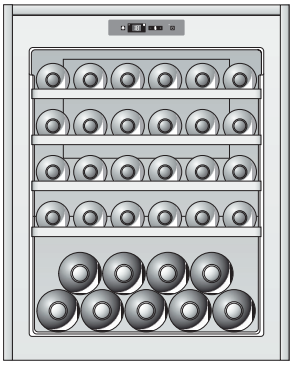


SERVICE
42 bouteilles
(50% couchées et 50% droites)
3 clayettes utilisées

4 files (6x4)

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

4 files (6x4)



STOCKAGE AVEC DES
BOUTEILLES DE CHAMPAGNE

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

TABLEAU DES TEMPÉRATURES OPTIMALES POUR SERVIR LE VIN

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

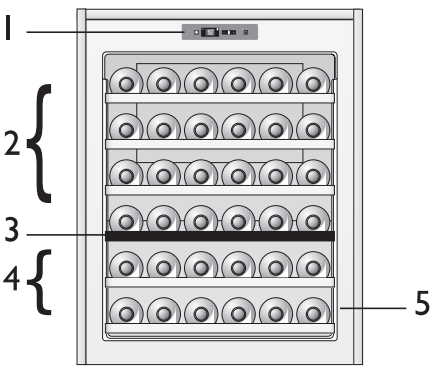
Si le vin doit être servi à une température supérieure à celle réglée à l'intérieur de la cave, il est conseillé de le laisser à température ambiante pendant le temps nécessaire.

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

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

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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



COMMENT FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL

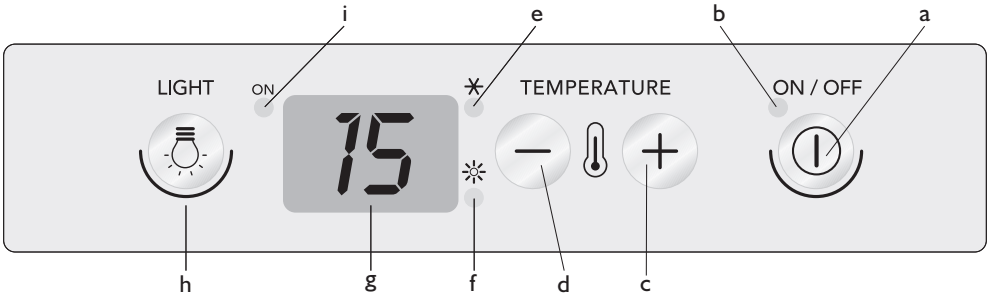
Mise en fonction de l'appareil

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

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

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

Description du bandeau de commandes



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

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

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

Réglage de la température
La température du produit a été réglée en usine et correspond à 15°C (compartiment supérieur).
Si cela est nécessaire, il est possible de modifier la température du compartiment supérieur comme suit:
1. Au moment du branchement au secteur, l'écran affiche la température réglée à l'intérieur du compartiment.
2. Appuyez sur la touche (+) pendant une seconde environ ; l'indicateur de la température commence à clignoter.
3. Appuyez sur les touches (+) ou (-) jusqu'à atteindre la température désirée.
4. Attendez 5 secondes pour que l'indicateur redevienne fixe; la température a été réglée.
5. Attendez la fin de l'adaptation à la nouvelle température et introduisez les bouteilles de vin dans la cave. La lumière interne ne s'allume pas (ou s'éteint temporairement) lorsque la température à l'intérieur dépasse 24°C, afin de permettre d'atteindre plus rapidement la température réglée.

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

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

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

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

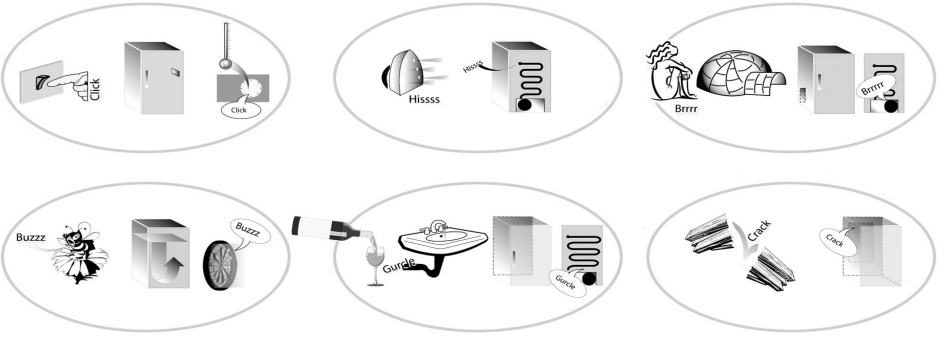
DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

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

Si vous entendez ces bruits...



...votre appareil fonctionne parfaitement !!!

DIAGNOSTIC DES PANNES

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

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

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

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

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

INSTRUCTIONS DE RÉPARATION

Pour modifier les réglages de température, procédez comme suit :
- Appuyez sur les touches de sélection de la température "+" et "-", jusqu'à ce que l'affichage visualise "bOF".
- Accédez au menu des réglages en appuyant sur la touche "+" ; "Cnf" s'affiche. Maintenez la touche "+" enfoncée, jusqu'à ce que "hy1" s'affiche en clignotant (premier paramètre)
- Déroulez le menu des paramètres à l'aide de la touche "-", jusqu'à ce que "OF1" soit visualisé à l'affichage
- Appuyez sur la touche "+" pour accéder au menu Modification des paramètres
- Vous pouvez modifier les valeurs de température à l'aide des touches "+" et "-".
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter et retourne à la température de service
- À présent, appuyez sur les touches "+" et "-", jusqu'à ce que "bON" soit à nouveau visualisé à l'écran, ce qui a pour effet de bloquer l'accès au menu et de sauvegarder les réglages des paramètres sélectionnés.

SERVICE APRÈS-VENTE

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

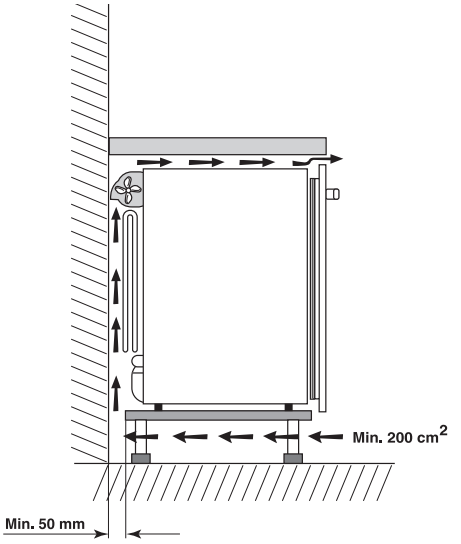
Si votre appareil continue à ne pas fonctionner correctement après avoir effectué les contrôles indiqués dans le guide de recherche des pannes et après avoir redémarré l'appareil, contactez le Service Après-vente pour expliquer clairement le problème et communiquez:
- le type et le numéro de série de l'appareil (indiqué sur la plaque signalétique).
- le type de panne
- le modèle
- le numéro de service (numéro qui se trouve sous le mot SERVICE, sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de l'0appareil)
- votre adresse complète
- votre numéro de téléphone.

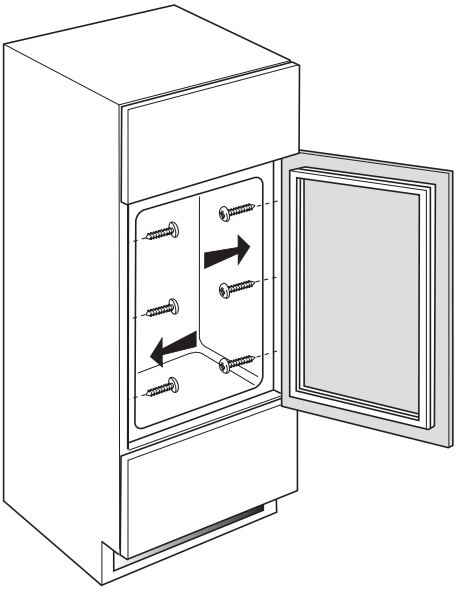
SERVICE 0000 000 00000

INSTALLATION

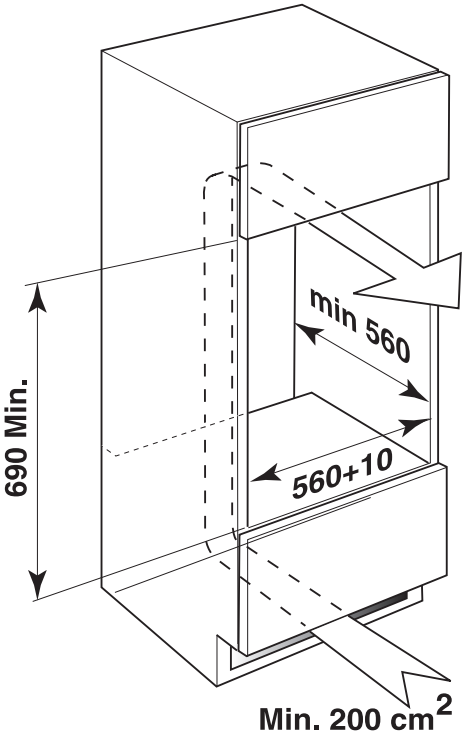
- Effectuez le montage du produit avec l'aération correcte, comme illustré sur les figures.
- L'ouverture de la porte de cette cave à vin ne peut être inversée.
- Installez l'appareil loin des sources de chaleur.
- L'installation dans un lieu chaud, l'exposition directe aux rayons du soleil ou le placement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

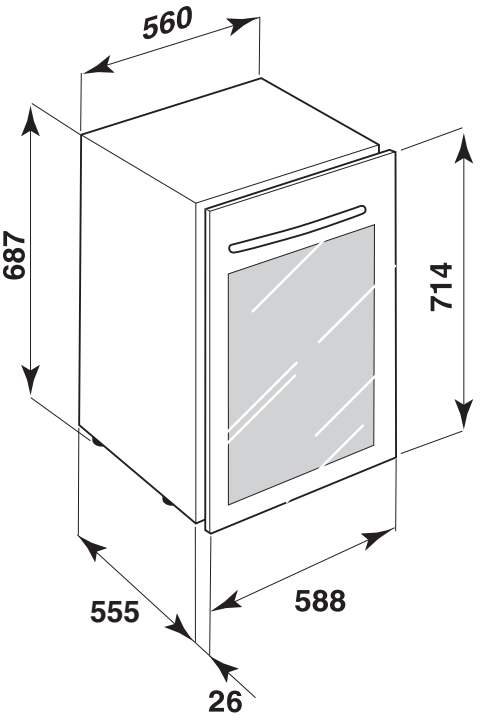
- Positionnez l'appareil dans un lieu sec et bien aéré.
- Nettoyez l'intérieur (voir le chapitre «Nettoyage et entretien»).
- Introduisez les accessoires fournis.





INSTALLATION





INSTALLATION

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

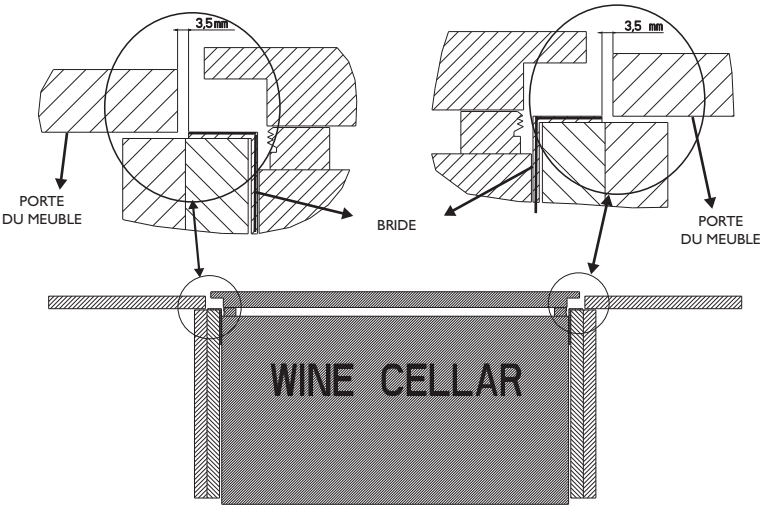


Fig. 1

B) Installation adjacente à des parois
En présence d'une poignée en saillie, afin de permettre l'ouverture complète de la porte à 90°, l'appareil doit être installé en veillant à assurer un espace d'au moins 60 mm de la bride latérale à la paroi adjacente à l'ouverture (comme indiqué dans la figure 2).

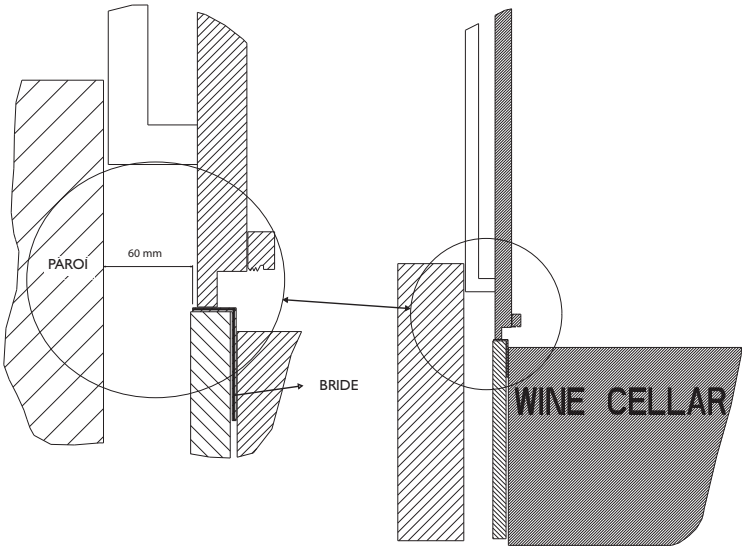


Fig. 2

Branchement électrique

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

Débranchement électrique

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