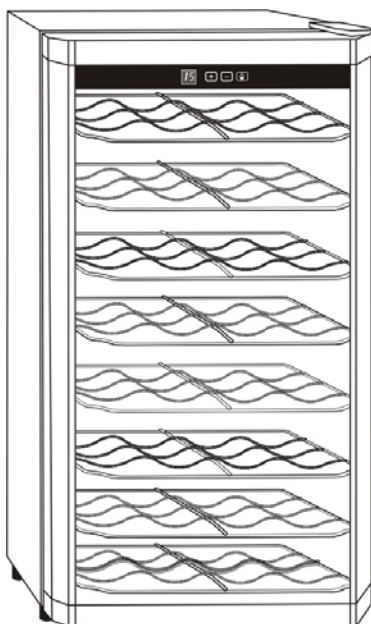


CONTINENTAL EDISON

MODELE:CWC-75T

Cave à Vin – 32 Bouteilles



MANUEL D'UTILISATION

220-240V~ 50/60Hz

PRECAUTIONS ET RECOMMANDATIONS GENERALES

Pour utiliser au mieux votre cave à vin, nous vous invitons à lire attentivement les instructions relatives à son utilisation ainsi que les instructions jointes, et de les conserver. N'utiliser la cave à vin que pour la conservation des vins et n'y introduisez aucun autre type d'aliment.

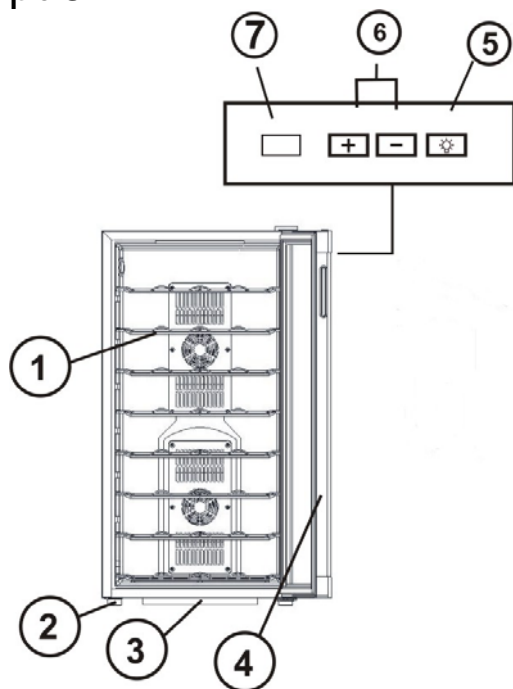
- 1) Cette cave à vin doit être installée correctement, selon les instructions d'installation, avant d'être utilisée.
 - 2) Ne jamais débrancher la cave à vin en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez toujours la fiche fermement et tirez-la directement de la prise de courant.
 - 3) Réparez ou remplacez immédiatement tous les cordons d'alimentation qui sont frangés ou endommagés. Le câble doit être exclusivement remplacé par un technicien agréé.
 - 4) Débranchez l'appareil ou coupez le courant avant d'intervenir sur l'appareil pour son entretien ou son nettoyage. N'essayez pas de faire les réparations vous-même. Contactez un agent de service qualifié pour toute réparation.
 - 5) Si vous remplacez une ancienne cave à vin, enlevez les portes avant de l'entreposer ou de la jeter et laissez les étagères en place. Cela réduira les dangers potentiels pour les enfants.
 - 6) Cette cave à vin ne doit pas être suspendue ou encastrée. Elle est uniquement conçue pour être installée de façon indépendante.
 - 7) Ne faites pas fonctionner la cave à vin en présence d'émanations explosives.
- Ne conservez pas de substances explosives dans l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants et des personnes déficientes sensorielles ou mentales sans surveillance et instructions données par une personne responsable. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Sommaire

MESURES DE SECURITE.....	1
DESCRIPTION.....	3
INSTALLATION DE LA CAVE A VIN.....	3-5
Déballage de la Cave à Vin	
Réglage de la Cave à Vin	
Circulation d'Air Adéquate	
Caractéristiques Electriques	
Utilisation de Rallonges	
Limitations d'installation	
CARACTERISTIQUES DE LA CAVE A VIN....	5
Ajustements de Température	
ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA CAVE A VIN....	6-7
Nettoyage et Maintenance	
Coupures de Courant	
Entretien de l'appareil quand il n'est pas utilisé	
GUIDE DE DEPANNAGE.....	7-8

Description



(Photo non contractuelle)

1. Etagères Démontables
2. Mise à niveau des pieds (4)
3. Entretoise de Ventilation
4. Porte en verre (la trame de porte varie selon le modèle acheté)
5. Lumière intérieure
6. Commande de Température Réglable
7. Affichage LED

Installation de la Cave à Vin

Déballage de la Cave à Vin

1. Retirer l'ensemble du matériel d'emballage comprenant la base en mousse ainsi que l'ensemble du matériel adhésif qui maintient les accessoires de la cave à vin à l'intérieur tout comme à l'extérieur. Faire glisser et retirer la protection plastique ou en mousse servant à préserver le compresseur de tout dommage causé par les vibrations.

2. Inspecter et enlever tout reste d'emballage, de scotch ou de matériaux imprimés avant de brancher la cave à vin.

Réglage de la Cave à Vin

Votre cave à vin dispose de quatre pieds de mise à niveau placés dans chaque coin de votre cave à vin.

Pour régler les pieds, les tourner dans le sens des aiguilles d'une montre afin de surélever la cave à vin, et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'abaisser.

Installer les pieds en les vissant dans les trous prévus à cet effet. (Merci de noter que le pied situé sous le gond est le pied le plus court.)

Circulation d'Air Adéquate

Pour être sûr que la cave à vin fonctionne de façon optimale, l'installer dans un environnement favorable à une bonne circulation d'air et possédant des connexions de plomberie et d'électricité saines.

Les indications suivantes concernent l'espace recommandé autour de la cave à vin:

Latéralement 50mm

Partie supérieure 50mm

Arrière 50mm

Pour la circulation interne d'air optimale, ne remplissez pas au-dessus du niveau votre cave à vin.

NOTE: Merci de laisser assez d'espace devant l'appareil pour pouvoir ouvrir la porte à 120°

Caractéristiques Electriques

Assurez-vous que l'installation et le branchement électrique ne présentent aucune défaillance conformément aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur.

La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si celui-ci est correctement branché à une installation de mise à la terre performante et réglementaire.

Usage de Rallonges

N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges ni de prises multiples. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à 3 fils dont la troisième fiche est reliée à la terre. La valeur de la rallonge doit être égale ou supérieure à la valeur électrique de l'appareil.

Limitations relatives à l'Installation

Installez la cave à vin dans une pièce sèche et correctement ventilée. La cave à vin n'est pas conçue pour fonctionner à des températures inférieures à 12°C.

Placez la cave à vin sur une surface solide et plane, loin de sources de chaleur telles que: les radiateurs, les éléments chauffants à plinthes, les cuisinières, etc. Les inégalités de plancher sont à corriger avec les pieds de mise à niveau placés sur chaque coin de votre cave à vin.

Votre cave à vin est conçue pour une installation verticale et indépendante.

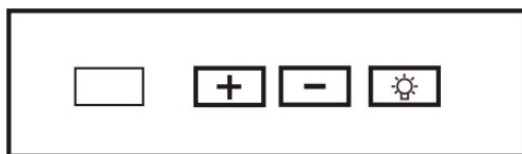
NOTE: Pour minimiser le risque de rouille, les dommages de fuite et d'isolation, évitez de placer l'appareil dans un endroit humide. En aucun cas, ne renverser ou appliquer directement de l'eau sur ou dans l'appareil.

Caractéristiques de la cave à vin

Caractéristiques Générales

Ajustements de température:

Un contrôle de température électronique est situé sur le devant de l'appareil. Vous pouvez régler votre cave à vin à la température désirée. La température varie entre 4° C et 22° C. Une fois que la cave à vin est branchée et mise en route, le panneau de commande affichera la température ambiante. Ensuite, il affichera la température interne.



(Photo non contractuelle.)

Note: La température pour le vin blanc est moins élevée que pour le vin rouge.

En pressant le bouton de température (+), vous augmentez la température et en **pressant sur le bouton (-) vous abaissez la température. Votre cave à vin est équipée d'une lumière. Un commutateur sur le panneau de commande activera la lumière manuellement. Généralement, il vaut mieux éteindre la lumière.**

Veillez noter que la température de l'appareil dépend de la température ambiante. Vous pouvez régler la température de l'appareil dans la moyenne mais il se peut que l'appareil n'atteigne pas la température désirée.

Pour ce modèle, quand la température ambiante est de 25° C, la plus basse température qui puisse être atteinte est de 10-11° C. Quand la température ambiante est de 19° C, la température de l'appareil peut atteindre approximativement 4°C.

Note: Le panneau de commande varie de 0°C à 37°C. Une fois que la cave à vin est installée, si la température ambiante est supérieure à 37° C, ou inférieure à 0° C, le panneau de commande affichera "—" jusqu'à ce que la température de la cave à vin refroidisse et atteigne 37°C ou se réchauffe et

atteigne 0° C. Une fois que la cave à vin est en marche, le panneau de commande affichera la température ambiante. Lorsque celle-ci est au dessous du niveau de la température réglée, la cave à vin ne fonctionnera pas jusqu'à ce que la température ambiante atteigne une température supérieure à celle préréglée.

Entretien et Nettoyage de la Cave à Vin

Nettoyage et Maintenance

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant ou débranchez l'appareil.

Précautions: Avant d'avoir recours à des produits d'entretien, toujours consulter et suivre les instructions et recommandations du fabricant afin d'éviter toute blessure éventuelle et risque de dégât du matériel.

Généralités:

Préparer une solution de nettoyage comportant 3 à 4 cuillerées à soupe de bicarbonate de soude mélangé à de l'eau chaude. A l'aide d'une éponge ou un tissu doux humectés de la solution de nettoyage; essuyer la cave à vin.

Rincer à l'eau chaude et sécher à l'aide d'un tissu doux.

Ne pas utiliser de détergents chimiques, abrasifs, ou contenant de l'ammoniaque ou du chlore, ni de solvants ou de tampons à récurer en métal. Certains de ces produits chimiques peuvent dissoudre, endommager et/ou décolorer la cave à vin.

Coupures de Courant

En cas de panne d'électricité, retirer le cordon d'alimentation de la prise secteur. Lorsque le courant électrique est rétabli, remettez votre cave à vin sous tension.

Entretien de l'appareil quand il n'est pas utilisé

Pendant les périodes de vacances ou d'absence prolongée, placer le cadran de température sur la position 'OFF' (arrêt) et nettoyer la cave à vin ainsi que les joints de porte en suivant les procédures du paragraphe 'Nettoyage général'. Faire en sorte que la porte reste ouverte de manière à ce que l'air puisse circuler à l'intérieur.

Toujours déplacer la cave à vin en position verticale et non en position horizontale. Vous éviterez ainsi que le système d'étanchéité soit endommagé

Guide de Dépannage

La température ambiante, la fréquence d'ouverture de la porte et la position de l'appareil peuvent influencer sur la température intérieure du réfrigérateur. Les positions du thermostat doivent varier en fonction de ces facteurs.

La Cave à vin ne fonctionne pas:

Veiller à ce que la cave à vin soit correctement branchée.
Vérifier la prise de courant secteur et le disjoncteur.

Le vin semble trop chaud:

La porte est ouverte trop fréquemment.
Si vous avez rangé plusieurs bouteilles de vin, il faudra patienter quelques jours avant que la température n'atteigne une température constante.
Vérifier l'étanchéité des joints.
Régler le programmeur de température sur froid.

La température du vin est trop froide:

Régler le programmeur de température sur une position plus haute.

La cave à vin se met en marche trop fréquemment:

Il peut s'agir de l'activité normale pour maintenir une température constante lorsque la température extérieure ou le taux d'humidité dans l'air sont élevés.
La porte a été ouverte trop fréquemment ou trop longtemps.
Vérifier l'étanchéité des joints.
Veiller à ce que la porte soit bien fermée.

Accumulation d'humidité à l'intérieur ou à l'extérieur de la cave à vin:

Ceci est normal pendant les périodes de grande chaleur, d'humidité ou lorsque la porte de la cave à vin est ouverte fréquemment ou longtemps.

Vérifier l'étanchéité des joints.

La porte de la cave à vin ne ferme pas correctement:

Mettre la cave à vin à niveau.

Vérifiez les colmatages, par exemple: bouteilles de vin sur les étagères.

Les matériaux d'emballages (sachets en plastique, éléments en polystyrène ...) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger.

Cet appareil doit être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Au moment de la mise au rebut, rendez l'appareil inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation et en démontant les portes et les grilles, de façon à ce que les enfants ne puissent accéder facilement à l'intérieur de celui-ci.

Certificats et rapports de tests « Low Voltage Directive », établis conformément aux: Directive 2006/95/EC ; normes EN 60335-1 :2002 + A1 :2004 + A11 :2004 + A12 :2006 + A2 : 2006 + A13 :2008/EN 60335-2-24 :2003 + A11 :2004 + A1 :2005 + A2 :2007

Certificats et rapports de test « Electro Magnetic Compatibility », établis conformément aux: Directive 89/336/EEC, 92/31/EEC & 93/68/EEC ; normes EN 55014-1 :2006/EN 55014-2 :1997 + A1 :2001 + A2 :2008/EN 61000-3-2 :2006/EN 61000-3-3 :1995 + A1 :2001 + A2 :2005

Certificat et rapport de test « Restriction of the use of certain Hazardous Substances », établis conformément à la: Directive 2002/95/EC

RoHS

