



White-Westinghouse®

Notice d'utilisation

CAVE A VIN
WW-CV-100-ECB
(WE1-28)



Lire attentivement cette notice avant la première utilisation, puis la conserver.



White-Westinghouse®

TABLE DES MATIERES

AVERTISSEMENTS	2
PIECES ET CARACTERISTIQUES	11
CONSIGNES D INSTALLATION	12
INVERSER LE SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE DE VOTRE CAVE A VIN	18
COMMENT UTILISER VOTRE CAVE A VIN	19
UTILISATION	20
INSTALLATION	21
INFORMATIONS SPECIFIQUES	22
ENTRETIEN ET REPARATION	23
DEPANNAGE	26
GUIDE DE DEPANNAGE	27
CONSEILS POUR REDUIRE VOTRE CONSOMMATION D'ENERGIE	28
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	29

AVERTISSEMENTS

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de blessure causée à des personnes ou de dégât matériel dus à la non-observation des instructions d'entretien et à l'usage inadéquat de l'appareil. Après avoir retiré l'emballage des différentes pièces de l'appareil, vérifiez que celui-ci se trouve en parfait état. Si vous avez des doutes à ce sujet, n'utilisez pas l'appareil et adressez-vous à un vendeur ou à un technicien qualifié.

Veillez également à ce que les différents types d'emballage (cartons, sacs en plastique, polystyrène, bandes collantes, liens, etc.) soient hors de portée des enfants. Ces éléments comportent un risque potentiel. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez si le courant de votre secteur correspond à celui qui est indiqué sur la plaque signalétique. Quand vous utilisez cet appareil,

veuillez suivre les consignes de sécurité suivantes.

**MISES EN GARDE IMPORTANTES.
LIRE ATTENTIVEMENT ET
CONSERVER POUR RÉFÉRENCE
ULTÉRIEURE.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant l'utilisation de cet appareil, lisez attentivement la notice d'utilisation. Conservez cette notice avec soin.

Vérifiez premièrement si la tension indiquée sur le produit correspond à votre alimentation électrique.

Avertissement : afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, veuillez à toujours suivre les principales consignes de sécurité suivantes quand vous utilisez un appareil électrique.

Vérifiez régulièrement l'état de votre appareil. N'utilisez pas l'appareil si ce dernier est endommagé.

Ne manipulez ni l'appareil, ni la prise avec les mains mouillées.

N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e). N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé, s'il est endommagé, s'il est resté dehors ou s'il est tombé dans l'eau. Retournez l'appareil au service après-vente le plus proche pour qu'il soit réparé ou ajusté.

Ne tirez et ne portez pas l'appareil par le cordon d'alimentation, n'utilisez pas le cordon comme poignée, ne coincez pas le fil dans la porte et ne le tirez pas le long de bords ou angles acérés.

Ne placez pas l'appareil sur le cordon d'alimentation. Ne laissez en aucune façon le cordon s'enrouler ou s'emmêler. Tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.

Ne retirez pas la prise en tirant sur le cordon. Pour la retirer, prenez-la en main et retirez-la prudemment de la prise murale.

Utilisez uniquement une rallonge certifiée avec l'ampérage en vigueur dans votre pays. Des rallonges certifiées avec un ampérage inférieur risquent de surchauffer. Veillez à ce que personne ne trébuche sur le cordon ou la prise.

Attention : débranchez toujours le cordon d'alimentation ou coupez le disjoncteur avant de procéder au nettoyage.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.

Toute réparation doit être effectuée par le service après-vente ou des personnes de qualification similaire.

Tous travaux électriques requis dans le cadre de l'installation de cet appareil doivent être effectués par un électricien qualifié ou une personne compétente.

Eteignez et débranchez l'appareil

lorsque vous ne l'utilisez pas.

N'utilisez pas l'appareil près de matériaux inflammables.

N'utilisez pas d'autres accessoires que ceux étant fournis avec l'appareil.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. 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.

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

Cet appareil n'est pas un jouet. Ayez une stricte surveillance quand vous utilisez l'appareil en présence d'enfants ou d'animaux domestiques.

Ne nettoyez jamais l'appareil avec des produits liquides inflammables. Les vapeurs risqueraient de provoquer un incendie ou une explosion.

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou toute autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil. Les fumées peuvent entraîner un incendie ou une explosion.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisine réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes ;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;

- les environnements du type chambres d'hôtes.

Toutes interventions ou nettoyage sur le produit doivent se faire hors alimentation. Pour cela la fiche d'alimentation doit être déconnectée de la prise de courant.

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou autres blessures aux personnes, ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.

MISE EN GARDE : maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

MISE EN GARDE : ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

MISE EN GARDE : ne pas endommager le circuit de réfrigération.

MISE EN GARDE : 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.

MISE EN GARDE : pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.

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

Le fluide frigorigène utilisé dans cet appareil est un gaz à effet de serre fluoré qui peut être nocif pour l'environnement et peut être responsable du réchauffement global s'il s'échappe dans l'atmosphère.

Attention : risque d'incendie.



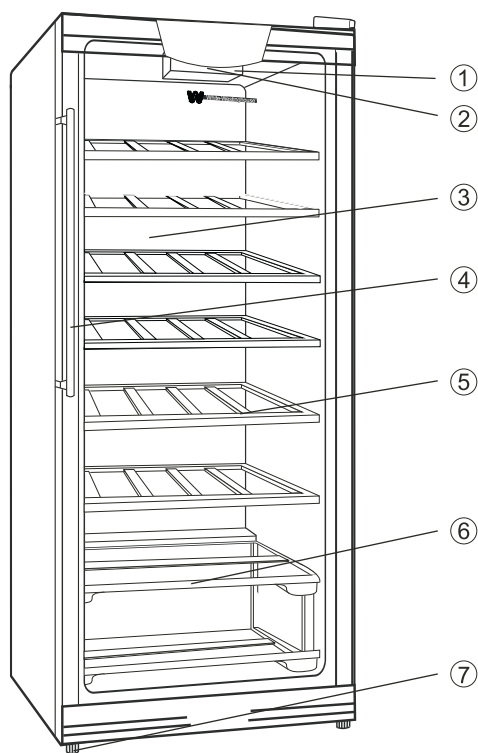
Cet appareil a pour seule et unique fonction l'entreposage du vin.

Avertissement : pour assurer la stabilité de la cave à vin, veuillez ne pas tirer deux étagères en même temps. Replacez la première étagère avant de tirer sur la deuxième.

En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien, le nettoyage et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous aux paragraphes ci-après de la notice.

PIECES ET CARACTERISTIQUES

1. Réglage thermostat
2. Afficheur de température
3. Compartiments
4. Poignée
5. Clayettes en bois
6. Casier en bois
7. Pieds réglables



11

CONSIGNES D'INSTALLATION

Avant d'utiliser votre cave à vin

- Retirez tous les emballages à l'extérieur et à l'intérieur de l'appareil, y-compris la mousse de protection sur la porte.
- Le saisir, par le bas, ne pas tirer sur la porte ou sur la poignée.
- Le maintenir à la verticale pendant le transport. Ne pas le renverser tête en bas. Ne pas l'incliner de plus de 45°.
- Evitez toute collision ou choc violent.
- Avant de brancher l'appareil sur secteur, laissez-le en position verticale pendant à peu près 2 heures. Cela permet de réduire le risque de tout dysfonctionnement du système de refroidissement, qui aurait pu être causé durant le transport de l'appareil.
- Essuyez la surface des parois



12

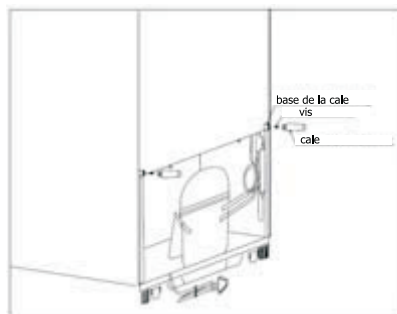
chiffon doux humecté avec de l'eau tiède.

Des cales supplémentaires pour une meilleure performance

2 cales supplémentaires sont incluses dans le sac du mode d'emploi.

Afin d'obtenir un meilleur refroidissement, nous vous suggérons d'installer ces 2 cales à l'arrière de votre cave à vin en suivant les étapes ci-dessous.

1. Fixez la base de la cale à l'arrière de l'appareil à l'aide d'un tournevis.
2. Fixez la cale sur sa base pour maintenir la distance par rapport au mur.



Installation de votre cave à vin

- Placez l'appareil sur un sol suffisamment résistant pour supporter son poids lorsqu'il est rempli. Assurez-vous que l'appareil soit bien horizontal en réglant les pieds situés à l'avant.
- Laissez un espace de 13 cm (5 pouces) à l'arrière et sur les côtés de l'appareil afin de permettre une circulation d'air suffisante pour refroidir le compresseur.
- Ne placez pas votre cave à vin directement au soleil ou à proximité de sources de chaleur (four, radiateur, etc.). Son exposition directe à la lumière du soleil pourrait altérer la couche d'acrylique appliquée sur l'appareil. Quant à la chaleur, elle pourrait contribuer à augmenter la consommation électrique de l'appareil. Des températures ambiantes extrêmement basses pourraient également causer un

- mauvais fonctionnement de l'appareil.
- Evitez de placer votre cave à vin dans un endroit humide. Si l'air ambiant est trop humide, du givre pourrait rapidement se former sur l'évaporateur.
 - Branchez l'appareil seul, sur une prise murale avec mise à la terre et ayant été installée correctement. Ne coupez ou ne retirez en aucun cas la 3ème fiche (mise à la terre) de la prise. Toutes questions en rapport avec le système électrique et/ ou la mise à la terre doivent être adressées à un électricien professionnel ou au service après-vente le plus proche.
 - Si votre appareil doit être installé à côté d'un réfrigérateur ou d'un congélateur, veillez à ne pas coller les deux appareils pour éviter la formation de condensation à l'extérieur.
 - Retirez tous les matériaux de protection de l'intérieur de la cave à vin.

- Ne pas poser d'objets lourds sur la cave à vin.
- **MISE EN GARDE** : maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues 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.

Avertissement : une prise de terre qui est mal utilisée peut provoquer un choc électrique. Si le cordon électrique est endommagé, faites-le remplacer par le service après-vente le plus proche.

INVERSER LE SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE DE VOTRE CAVE A VIN

La porte de cette cave à vin a été conçue pour pouvoir être ouverte soit par la gauche, soit par la droite. L'appareil vous est livré avec la porte s'ouvrant à partir de la gauche. Si vous souhaitez inverser le sens d'ouverture, veuillez suivre les consignes suivantes.

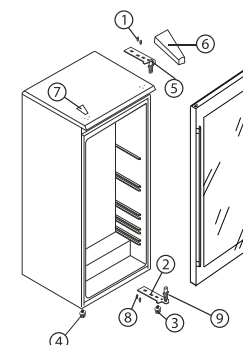
REMARQUE :

Avant d'inverser le sens d'ouverture de la porte, assurez-vous que l'appareil soit hors-tension.

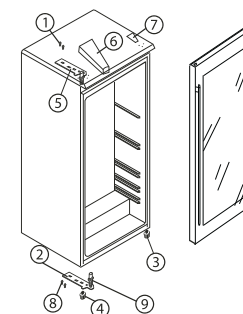
Toute pièce qui a été retirée de l'appareil doit être conservée pour être réutilisée lors du remontage de la porte.

Les gonds de la porte de cette cave à vin ont été montés sur la droite. Si vous souhaitez changer le sens d'ouverture de la porte, suivez les étapes suivantes :

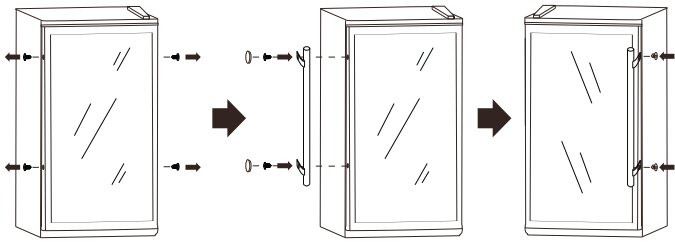
1. Enlevez en premier la protection du gond du haut (6).
2. Retirez du cadre les 3 vis (1) qui retiennent le gond du haut (5) (situé à droite). Retirez ensuite complètement le gond du haut (5).
3. Soulevez la porte et placez-la sur une surface matelassée afin d'éviter de l'abîmer.
4. Retirez les 2 vis (8) qui retiennent le gond du bas (2) avant de l'enlever complètement.
5. Retirez les pieds avant (3) et (4) de l'appareil.
6. Retirez la plaque de protection du trou (7) et montez-la à droite.
7. Avant de remonter le gond du bas (2), retirez le boulon (9) et inversez le sens du gond (2). Fixez ensuite le gond du bas (2) à gauche dans le bas du cadre à l'aide de 2 vis (8).
8. Insérez le boulon (9) dans le gond du bas (2).
9. Fixez la porte sur l'appareil en vous assurant qu'elle soit positionnée correctement sur le gond du bas (2).
10. En maintenant la porte dans sa position fermée, fixez le gond du haut à gauche dans le haut du cadre à l'aide de 3 vis (1). Ne serrez pas les 3 vis (1) tant que la porte n'est pas horizontale et au même niveau que le haut de l'appareil.
11. Remplacez la protection sur le gond du haut (6).



Ouverture de la porte à gauche.



Ouverture de la porte à droite.



Ôtez les deux caches vis côté droit. Desserrez les deux vis de la poignée qui se trouve à gauche et installez la poignée sur le côté droit. Mettez les deux vis sur la poignée et les deux caches vis côté gauche.

Pour avoir la poignée d'ouverture de la porte côté gauche, vous devez effectuer la procédure inverse.

COMMENT UTILISER VOTRE CAVE A VIN

Nous vous conseillons de placer votre appareil dans un endroit où la température ambiante se situe entre 22 et 25 degrés Celsius. Dans le cas où elle serait supérieure à celle conseillée, la température à l'intérieur de l'appareil pourrait fluctuer.

Si l'éclairage interne est laissé allumé, la température à l'intérieur de la cave à vin augmentera.

Les températures peuvent varier selon que la lampe interne soit allumée ou pas, ou selon que les bouteilles soient rangées sur les clayettes en bois du haut / à mi-hauteur ou en bas.

N'utilisez pas cette cave à vin pour conserver de la nourriture car la température à l'intérieur de celle-ci risque de ne pas être suffisamment basse pour éviter que les aliments ne tournent. Durant les saisons chaudes ou dans les zones à taux d'humidité élevés, de la condensation peut se former sur la surface extérieure de la porte en verre, un phénomène tout à fait naturel. Il suffit simplement de l'essuyer.

UTILISATION

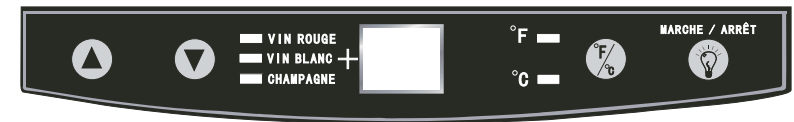
Mise en fonctionnement

Lorsque l'appareil sera convenablement installé, nous vous conseillons de nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède légèrement savonneuse (produit à vaisselle). N'utilisez ni produit abrasif ni poudre à récurer qui risqueraient d'abîmer les finitions.

Utilisation



ATTENTION ! Les caves à vin sont destinées uniquement au stockage et à la conservation du vin.

Réglage de la température



La température intérieure est réglée par le thermostat électronique commandé par les boutons situés à l'intérieur de l'appareil.

Lors de la première utilisation, la température par défaut de l'usine s'affiche (50°F) ; pour passer en °C, appuyer une fois sur le bouton **F/C**. La LED **°F** s'affiche en rouge pour indiquer que le réglage en degré Fahrenheit est choisi. La LED **°C** s'affiche en jaune pour indiquer que le réglage en degré Celcius est choisi.

Il est possible d'ajuster la température degré par degré ; le réglage de la température s'effectue à l'aide des touches  ou .

Lorsque vous stockez principalement du vin rouge, il faut régler la température entre 15°C et 18°C. La LED **'VIN ROUGE'** s'illumine pour indiquer qu'il s'agit d'un stockage de vin rouge.

Lorsque vous stockez principalement du vin blanc, il faut régler la température entre 10°C et 15°C. La LED **'VIN BLANC'** s'illumine pour indiquer qu'il s'agit d'un stockage de vin blanc.

Lorsque vous stockez principalement du vin rosé, du champagne ou du vin pétillant, il faut régler la température entre 7°C et 9°C. La LED **'CHAMPAGNE'** s'illumine pour indiquer qu'il s'agit d'un stockage de vin rosé, de champagne ou de vin pétillant.

Pour allumer ou éteindre la lumière intérieure, appuyez sur le bouton .

NOTE : lors de la première utilisation ou après avoir mis en fonctionnement la cave à vin après une longue période d'inutilisation, la température intérieure ne sera pas immédiatement la température affichée sur l'indicateur. En effet, il faut attendre quelques heures pour une mise en température de la cave à vin afin d'avoir une température homogène.

NOTE : de part sa construction, il y a généralement une différence de température (entre 4-6°C) entre le haut et le bas de la cave à vin. Nous vous conseillons donc de positionner en bas les bouteilles nécessitant une mise en température plus basse (vin blanc, rosé ou champagne).

INSTALLATION

Si cet appareil, muni d'une fermeture magnétique, est destiné à en remplacer un autre muni d'une fermeture à ressort, nous vous conseillons de rendre cette dernière inutilisable avant de le mettre au rebut. Cela évitera que des enfants puissent s'y enfermer et mettent ainsi leur vie en danger.

Emplacement

- Placez votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson, rayons solaires). Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +16°C et +32°C (classe N). En dehors de ces limites, l'appareil ne fonctionnera plus normalement.

- Veillez à une bonne circulation de l'air à l'arrière de l'appareil, ne le plaquez pas contre un mur pour éviter les bruits dus aux vibrations. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et une augmentation de la consommation d'énergie.

- Cet appareil doit être installé de façon à ce que la prise de courant reste accessible. Assurez-vous après l'avoir installé qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.

- Mettez l'appareil à niveau sur un sol plat et horizontal en agissant sur les 2 pieds réglables.

INFORMATIONS SPECIFIQUES

- Il est recommandé d'installer votre cave à vin dans une pièce tempérée.
- Si la lumière intérieure reste allumée, veuillez noter que la température intérieure sera plus élevée.
- La température à l'intérieur de la cave à vin peut fluctuer en fonction du type et du nombre de bouteilles.

Les températures suivantes (approximatives) sont conseillées pour la dégustation du vin :

-	Vin rouge Bordeaux	17°C
-	Vin rouge Bourgogne	16°C
-	Vin blanc	12°C
-	Vin rosé	8°C
-	Champagne	8°C

ENTRETIEN ET REPARATION

Nettoyer votre cave à vin

Débranchez l'appareil et sortez toutes les bouteilles.

Nettoyez l'intérieur de la cave à vin avec de l'eau chaude mélangée à du bicarbonate de soude. Mélangez à peu près 2 cuillères à soupe de bicarbonate dans 1 litre d'eau.

Nettoyez les clayettes et plateaux avec de l'eau mélangée à du détergent doux.

Nettoyez l'extérieur de la cave à vin avec de l'eau chaude mélangée à du détergent doux.

Il sera peut-être aussi nécessaire d'essuyer régulièrement le bas de la cuve de l'appareil car celui-ci est conçu pour conserver l'humidité et de la condensation peut alors s'y former.

Réparer votre cave à vin

Coupure de courant

La plupart des coupures de courant ne durent, en principe, que quelques heures et ne devraient pas affecter la température de votre cave à vin si vous n'ouvrez pas la porte de celle-ci trop fréquemment. Si le courant est coupé pendant une plus longue durée, faites le nécessaire pour conserver le contenu de votre appareil.

Période d'inutilisation

Si vous ne comptez pas utiliser votre cave à vin pendant une longue durée, sortez-en toutes les bouteilles ; débranchez-la, nettoyez-la et laissez la porte légèrement entrouverte pour éviter la formation de condensation, de moisissure ou d'odeurs.

Déplacer votre cave à vin

Sortez toutes les bouteilles de l'appareil.

Fixez à l'aide de ruban adhésif toutes pièces non attachées se trouvant à l'intérieur de l'appareil.

Vissez à fond les pieds de nivellement en dessous de l'appareil afin d'éviter tout endommagement.

Gardez les portes fermées grâce à du ruban adhésif.

Assurez-vous que la cave à vin reste bien en position verticale lors de son transport.

- En cas de panne, la réparation de cet appareil doit **IMPERATIVEMENT** être confiée à un réparateur professionnel.
- Ne jamais essayer de réparer soi-même cette cave à vin.

- 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 tout danger.

DEPANNAGE

Il est possible de résoudre facilement des problèmes courants rencontrés avec votre cave à vin, vous évitant des coûts supplémentaires pouvant survenir si vous contactez le service après-vente le plus proche. Essayez de résoudre le problème avec les propositions ci-après, avant de contacter le service après-vente.

GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES
La cave à vin ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil est mal branché ou débranché. • Le disjoncteur ou un fusible a sauté.
La température de la cave à vin n'est pas assez froide.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez le réglage de la température. • La température ambiante et les conditions climatiques peuvent faire que l'appareil nécessite un réglage plus élevé. • La porte de l'appareil est ouverte trop fréquemment. • La porte n'a pas été fermée complètement. • L'espace autour de l'appareil n'est pas suffisant.
Les compresseurs s'allument et s'éteignent fréquemment.	<ul style="list-style-type: none"> • La température ambiante est plus élevée que d'habitude. • Un grand nombre de bouteilles a été ajouté dans l'appareil. • La porte de l'appareil est ouverte trop fréquemment. • La porte n'a pas été fermée complètement. • Le thermostat n'est pas sur le bon réglage. • L'espace autour de l'appareil n'est pas suffisant.
L'ampoule de l'éclairage ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> • Le disjoncteur ou un fusible a sauté. • L'appareil est mal branché ou débranché. • L'ampoule a grillé. • L'interrupteur est sur position « OFF ».
Vibrations.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la cave à vin soit bien horizontale, que les pieds soient bien réglés.
La cave à vin semble émettre trop de bruit.	<ul style="list-style-type: none"> • Il est normal qu'un bruit de cliquetis se fasse entendre dû à l'écoulement du liquide réfrigérant. • A la fin de chaque cycle, un gargouillis peut être émis dû à l'écoulement du liquide réfrigérant. • Les contractions et dilatations des façades internes de l'appareil peuvent causer des bruits secs et des craquements. • L'appareil n'est pas horizontal ou les pieds sont mal réglés.
La porte ne se ferme pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"> • L'appareil n'est pas placé à l'horizontal ou les pieds sont mal réglés. • La porte n'a pas été bien remontée après avoir été inversée. • Le joint de la porte est sale. • Les clayettes sont mal positionnées.

CONSEILS POUR REDUIRE VOTRE CONSOMMATION D'ENERGIE

1. Veillez à ce que l'appareil ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur.
2. Placez l'appareil dans un endroit sec, bien ventilé et qui ne soit pas en contact direct avec la lumière du soleil.
3. Une ouverture prolongée ou trop fréquente de la porte peut occasionner une élévation de la température à l'intérieur de la cave à vin. Ainsi, la porte doit être fermée directement après utilisation.
4. Veillez à ce que le joint d'étanchéité de la porte soit correctement positionné et à ce que les orifices de ventilation de l'appareil ne soient pas obstrués.
5. L'agencement des différents compartiments, clayettes en bois et étagères est déjà dans la position optimale.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

MARQUE	White-Westinghouse
REFERENCE	WW-CV-100-ECB (WE1-28)
CATÉGORIE D'APPAREIL	2
CLASSE ENERGETIQUE	E
CONSOMMATION D'ENERGIE ANNUELLE ASSIGNEE (kWh/an)	347
CAPACITE ASSIGNEE DE STOCKAGE DE LA BOUTEILLE STANDARD (75 CENTILITRES)	100
LA TEMPERATURE DE STOCKAGE LA PLUS BASSE (°C)	7
CLASSE CLIMATIQUE	N
NIVEAU SONORE [dB(A) re1 pw]	41
ENCASTRABLE	NON
ALIMENTATION / FREQUENCE NOMINALE	220-240V~50Hz
COURANT NOMINAL (A)	0.80
GAZ REFRIGERANT	R600a (20g)
MOUSSE D'ISOLATION	CYCLOPENTANE

Cet appareil est uniquement conçu pour le stockage du vin.

* Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16 et 32 °C.

Note :

Nous nous réservons le droit de modifier la conception de nos produits sans préavis. Les paramètres spécifiques sont basés uniquement sur les données figurant sur la plaque signalétique.

Remarque : la fiche technique est testée en situation normale.

En cas d'altération, veuillez vous reporter à la plaque nominative de l'appareil.

Capacité définie à titre indicatif avec des bouteilles bordelaises type tradition de 75 cl ainsi qu'avec le nombre de clayettes d'origine.

La capacité de la cave à vin se trouve donc réduite par rapport à ce qui était annoncé dès lors que d'autres types de vins (Bourgogne, Champagne...), d'autres formats de bouteilles (Magnum...) ou des clayettes supplémentaires y sont ajoutées.



PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT – DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.



Mise au rebut

Rendez l'appareil inutilisable immédiatement. Débranchez la prise d'alimentation et coupez le câble électrique. Retirez ou détruisez les fermetures à bascule ou à ressort avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Informez-vous auprès des services de votre commune sur les endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Importé par WESDER SAS
67 bis, rue de Seine
94140 Alfortville
France

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant
<http://notices.wesder.net>

© Copyright WESDER SAS France
Droits de reproduction réservés