

<b>PRÉAMBULE .....</b>	<b>65</b>	<b>6. Installation et montage.....</b>	<b>83</b>
<b>LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.....</b>	<b>66</b>	6.1 Introduction.....	83
<b>1. Avertissement et consignes de sécurité .....</b>	<b>66</b>	6.2 Installation de la cave à vin .....	83
1.1 Informations générales.....	66	6.3 Instructions d'installation de la cave à vin encastrée.....	84
1.2 Équipements de protection individuelle .....	68	6.4 Schémas d'installation des caves à vin encastrées.....	84
1.3 Consignes de sécurité générales.....	68	6.5 Avant le chargement et le branchement	
1.4 Normes de sécurité générales .....	69	de la cave à vin .....	84
1.5 Transport, manutention et stockage.....	70	6.6 Élimination des emballages.....	85
1.6 Installation et montage.....	71	<b>7. Démarrage de l'appareil .....</b>	<b>85</b>
1.7 Mise en place.....	73	7.1 Mise en marche de la cave à vin.....	85
1.8 Normes de sécurité générales.....	73	<b>8. Fonctions.....</b>	<b>86</b>
1.9 Chargement et déchargement du produit.....	77	8.1 Chargement de la cave à vin .....	86
1.10 Nettoyage et entretien de la machine .....	78	8.2 Types de réglages.....	86
1.11 Service.....	78	8.3 Réglages de la température .....	86
1.12 Démontage.....	79	8.4 Tableau des températures de dégustation des vins.....	87
<b>2. Informations générales.....</b>	<b>80</b>	8.5 Informations importantes concernant la température.....	87
2.1 Introduction.....	80	8.6 Dégivrage/condensation/hygrométrie/ventilation .....	87
2.2 Indications supplémentaires.....	80	8.7 Clayettes en bois réglables.....	87
2.3 Utilisation prévue et restrictions.....	80	<b>9. Soin .....</b>	<b>88</b>
2.4 Essais et inspection .....	80	<b>10. Coupure de courant.....</b>	<b>88</b>
2.5 Caractéristiques mécaniques de sécurité, risques.....	80	10.1 Coupures de courant .....	88
2.6 Droits d'auteur .....	80	<b>11. Nettoyage et entretien de la machine .....</b>	<b>88</b>
2.7 Conservation du Manuel.....	80	11.1 Entretien courant .....	88
2.8 Destinataires du Manuel.....	80	11.1.1 Précautions à prendre pour l'entretien .....	88
2.9 Définitions .....	80	11.1.2 Nettoyage de l'armoire et des accessoires .....	88
2.10 Données d'identification de la machine et		11.2 Entretien exceptionnel .....	89
du Fabricant.....	81	11.2.1 Périodicités d'entretien .....	89
2.11 Responsabilité .....	81	<b>12. Mise au rebut de la machine.....</b>	<b>90</b>
<b>3. Utilisation normale de la machine .....</b>	<b>81</b>	12.1 Stockage des déchets .....	90
3.1 Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation		12.2 Procédure concernant les macro-opérations	
courante de la machine .....	81	de démontage de l'appareil.....	90
3.2 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir		<b>13. Documentation jointe.....</b>	<b>90</b>
sur la machine.....	81	<b>14. Guide de dépannage.....</b>	<b>91</b>
3.3 Opérateur chargé de l'utilisation courante.....	81		
<b>4. Transport, manutention et stockage .....</b>	<b>82</b>		
4.1 Introduction.....	82		
4.2 Manutention .....	82		
4.3 Procédures pour les opérations de manutention.....	82		
4.4 Déplacement.....	82		
4.5 Pose de la charge .....	82		
4.6 Déballage .....	82		
4.7 Stockage .....	83		
<b>5. Caractéristiques techniques .....</b>	<b>83</b>		

## PRÉAMBULE



Le Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien (ci-après dénommé Manuel) fournit à l'opérateur des informations utiles pour travailler correctement et en toute sécurité, en l'aidant à installer et à utiliser la machine (ci-après dénommée plus simplement « machine », ou « appareil »).

Tout ce qui suit ne doit en aucun cas être considéré comme une longue liste d'avertissements contraignants, mais plutôt comme une série d'instructions destinées à améliorer, à tous les égards, les performances de la machine et surtout à éviter des dommages corporels à des personnes ou des animaux ou matériels résultant de procédures inadéquates.

Il est essentiel que toutes les personnes chargées du transport, de l'installation, de la mise en service, de l'utilisation, de l'entretien, de la réparation et du démontage de la machine, consultent, lisent attentivement et comprennent parfaitement ce Manuel avant de procéder aux différentes opérations et ce, afin de prévenir toute manœuvre erronée et non appropriée susceptible de nuire à l'intégrité de la machine ou à la sécurité des personnes. Il est recommandé d'informer périodiquement l'utilisateur sur les normes en matière de sécurité. En outre, il est important d'instruire et de communiquer au personnel autorisé à intervenir sur la machine les consignes d'utilisation et d'entretien de l'appareil.

Il est également important que le Manuel soit toujours à la disposition de l'opérateur et soigneusement conservé sur le lieu d'utilisation de la machine afin qu'il soit immédiatement à portée de main pour être consulté en cas de doutes et chaque fois que les circonstances le requièrent.

Après avoir lu ce Manuel, si des doutes ou des incertitudes persistent quant à l'utilisation de la machine, ne pas hésiter à contacter le Fabricant ou le SAV agréé, qui sera toujours à disposition pour garantir un service rapide et soigné, en vue d'assurer un meilleur fonctionnement et une efficacité optimale de la machine.

Pour rappel, les normes en matière de sécurité, d'hygiène et de protection de l'environnement en vigueur dans le pays d'installation devront toujours être appliquées en cours d'utilisation de la machine. Il incombe, par conséquent, à l'utilisateur de veiller à démarrer et utiliser la machine uniquement dans les conditions de sécurité optimales prévues pour les personnes, les animaux et les objets.

### IMPORTANT



- ▶ Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'opérations effectuées sur l'appareil au mépris des instructions de ce Manuel.
- ▶ Le Fabricant se réserve le droit de modifier, sans préavis, les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.
- ▶ TOUTE reproduction, même partielle, du présent Manuel est interdite.
- ▶ Ce Manuel est disponible au format numérique en contactant le revendeur ou le SAV de référence.
- ▶ Le Manuel doit être toujours conservé à côté de la machine, dans un lieu d'accès aisé. Les opérateurs de la machine et le personnel préposé à l'utilisation et à l'entretien de la machine doivent pouvoir le trouver et le consulter facilement à tout moment.

Le Fabricant n'offre aucune garantie en cas d'utilisation de notre cave à vin pour un autre usage que celui pour lequel elle a été spécialement conçue. Le Fabricant ne pourrait être tenu responsable pour toutes erreurs qui se seraient glissées dans ce Manuel. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de contamination ou de détérioration des vins ou tous autres contenus, fortuite ou consécutive, due à des défauts éventuels de la cave à vin. La garantie s'applique uniquement à la cave à vin, non au contenu de cette dernière.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par toute personne (enfants compris) souffrant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par toute personne n'ayant pas été formée à cet effet, à moins d'avoir reçu des instructions précises concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de sa sécurité.

Veiller à surveiller les enfants et à leur interdire de jouer avec l'appareil.

# LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

Comme annoncé ci-avant, ces instructions contiennent des informations qui permettront à l'opérateur d'installer, d'utiliser et d'entretenir correctement l'appareil. Avant d'essayer de procéder à l'installation, au réglage ou à l'entretien, veiller à :

- avoir lu et compris parfaitement les instructions ;
- disposer de tous les outils nécessaires et en connaître le maniement ;
- respecter toutes les contraintes d'installation et d'utilisation et à se familiariser avec les fonctions et les opérations de l'unité ;
- respecter scrupuleusement toutes les instructions données.

Les installations, mesures, recommandations et procédures sont toutes importantes. Éviter impérativement toutes substitutions et approximations. Des erreurs de maniement, d'entretien, d'installation et de réglage, ou des interventions réalisées par toute autre personne qu'un technicien qualifié peuvent annuler tous droits à garantie et endommager l'unité et/ou blesser l'opérateur et/ou les personnes aux alentours.

## 1. Avertissement et consignes de sécurité

---

### Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil

#### 1.1 Informations générales

Afin de pouvoir utiliser cet appareil en toute sécurité et comprendre correctement le Manuel, il est recommandé d'avoir une bonne connaissance des termes et des conventions typographiques utilisés dans la documentation. Afin de distinguer et d'être en mesure de reconnaître aisément les différents types de danger, les symboles suivants sont utilisés dans le présent Manuel :



#### **AVERTISSEMENT**

Danger pour la santé et la sécurité des opérateurs.



#### **AVERTISSEMENT**

Danger d'électrocution - tension dangereuse.



#### **PRUDENCE**

Risque de détérioration de l'appareil ou du produit traité.



#### **IMPORTANT**

Instructions ou informations importantes concernant le produit.



Lire attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.








#### **REMARQUE**

Clarifications et explications

- ▶ Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur la machine.
  - Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
  - Tenir tous les emballages et les détergents hors de portée des enfants.
  - Le nettoyage et l'entretien ne doivent jamais être confiés à des enfants laissés sans surveillance.
  
- ▶ Ne pas conserver de substances explosives, comme des récipients sous pression contenant un produit inflammable, dans cet appareil.
- ▶ Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'instruction présents sur la machine.
- ▶ Se référer aux données figurant sur la plaque signalétique de la machine si l'on doit contacter le Fabricant (par exemple, pour une demande de pièces détachées, etc.).
- ▶ Au moment de la mise au rebut de la machine, le marquage de la plaque signalétique devra être détruit.
- ▶ Avant toute intervention sur la machine, toujours consulter le Manuel qui indique les procédures correctes et donne des consignes de sécurité importantes.
- ▶ Conserver cette notice en lieu sûr pour toute consultation future.

## 1.2 Équipements de protection individuelle

Tableau récapitulatif des équipements de protection individuelle (EPI) à utiliser durant les différentes phases d'utilisation de la machine.

Phase	Vêtements de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Casque
					
Transport	—	●	○	—	○
Manutention	—	●	○	—	—
Déballage	—	●	○	—	—
Installation	—	●	○	—	—
Utilisation normale	○	○	●*	—	—
Réglages	○	●	—	—	—
Nettoyage courant	○	●	●*	○	—
Nettoyage exceptionnel	○	●	●	○	—
Entretien	○	●	○	—	—
Démontage	○	●	○	○	—
Démolition	○	●	○	○	—
<b>Légende :</b>					
●	<b>ÉPI NÉCESSAIRES</b>				
○	<b>ÉPI À DISPOSITION OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE</b>				
—	<b>ÉPI NON NÉCESSAIRES</b>				

(\*) En **utilisation courante**, les gants protègent les mains pour retirer le produit froid de l'appareil.

**Remarque :** les gants à utiliser pour le nettoyage sont appropriés au contact avec les ailettes de refroidissement (lamelles métalliques). À noter que l'absence d'équipements de protection individuelle de la part des opérateurs, des techniciens spécialisés ou des utilisateurs de l'appareil peut les exposer à un risque chimique et d'éventuels problèmes de santé.

## 1.3 Consignes de sécurité générales

- Les machines sont équipées de dispositifs de sécurité électriques et/ou mécaniques destinés à protéger les utilisateurs et la machine. Par conséquent, l'utilisateur ne peut en aucun cas retirer ou modifier ces dispositifs. Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de manipulation ou de non-utilisation de ces dispositifs.
- Il est interdit d'enlever et/ou de faire fonctionner la machine après avoir retiré, manipulé ou endommagé les blindages et les dispositifs de protection ou de sécurité.

- Certaines illustrations du présent Manuel représentent la machine ou des parties de celle-ci, démunies de blindages ou sur lesquelles les blindages ont été retirés. Ceci uniquement pour simplifier les explications. Il est formellement interdit d'utiliser la machine sans blindages ou avec des dispositifs de protection désactivés.
- Il est interdit de retirer, d'altérer ou de rendre illisibles les étiquettes et signaux de sécurité, de danger et d'instruction présents sur la machine.

## **1.4 Normes de sécurité générales**

### **AVERTISSEMENTS R600A**

Cet appareil contient du fluide frigorigène R600A (isobutane) respectueux de l'environnement, mais inflammable. Il ne nuit pas à la couche d'ozone et n'augmente pas les émissions de gaz à effet de serre. La quantité de gaz utilisée est indiquée sur la plaque signalétique.

Pour des raisons de sécurité, il convient d'observer les recommandations suivantes :

- Pendant le transport et l'installation, veiller à ne pas endommager les tubes du circuit de fluide frigorigène.
- Ne pas utiliser ou manipuler d'objets tranchants à proximité des appareils.
- Les fuites de fluide frigorigène peuvent prendre feu et provoquer des lésions oculaires.
- En cas de dommage, éviter toute exposition à des flammes vives et tout dispositif pouvant générer des étincelles. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Aérer soigneusement pendant plusieurs minutes le local qui abrite l'appareil.
- Demander au SAV les mesures à prendre et les conseils à observer.
- Le local dans lequel l'appareil sera installé doit faire au moins 1 mètre cube pour 8 mètres de fluide frigorigène. La quantité de fluide frigorigène contenue dans cet appareil figure sur la plaque signalétique de l'appareil.

**Il est dangereux de confier les entretiens ou les réparations de cet appareil à une autre personne qu'un technicien SAV.**

## AVERTISSEMENT



**Le gaz R600A est potentiellement inflammable et explosif ! Prendre toutes les mesures de précaution qui s'imposent pour éviter tout risque lié à la nature de ce gaz au cours de toute intervention de routine et/ou exceptionnelle sur l'appareil. Seuls des techniciens spécialisés sont autorisés à intervenir sur la machine.**

## PRUDENCE



- Les ouvertures de ventilation dans le bâti de l'appareil ou la structure dans laquelle l'appareil sera encastré doivent rester dégagées.
- Ne pas utiliser d'ustensiles mécaniques ou autres pour accélérer le dégivrage, en dehors de ceux préconisés par le Fabricant.
- Ne pas endommager le circuit du fluide frigorigène.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments.
- Dans le Queensland, en Australie, la personne autorisée doit introduire une demande d'autorisation dite « Gas Work Authorisation for Hydrocarbon Refrigerants », avant de pouvoir procéder à des entretiens et des réparations nécessitant le retrait des couvercles.

**Attendre 24 heures avant de mettre la cave à vin en service. Pendant ce temps, il est recommandé de laisser la porte ouverte pour éliminer toutes odeurs résiduelles.**

### 1.5 Transport, manutention et stockage

- Durant les phases de chargement et de déchargement, il est interdit de stationner sous des charges suspendues. L'accès à la zone de travail est interdit au personnel non autorisé.
- Le poids de l'appareil ne suffit pas pour le maintenir immobile.
- Pour lever la machine, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carters, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.
- Ne jamais pousser ou tirer la machine pendant les déplacements car elle pourrait se renverser. Utiliser un outil adéquat pour lever la machine.
- Le personnel chargé du transport, de la manutention et du stockage de la machine doit obligatoirement avoir été formé et entraîné à l'utilisation des systèmes de levage et à l'adoption des dispositifs de protection individuels appropriés au type d'opération à effectuer.

## 1.6 Installation et montage

### Introduction

- Les opérations d'installation et de montage de la machine doivent être réalisées exclusivement par le personnel spécialisé équipé de tous les dispositifs de protection individuelle, équipements, outils et moyens auxiliaires appropriés, avec une barrière appropriée autour de la zone de montage pour éviter l'accès à d'autres personnes.
- Les opérations décrites doivent être effectuées conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Avant toute procédure d'installation et de montage, couper l'alimentation électrique de l'appareil.

### Branchement électrique

#### Instructions de mise à la terre :

La cave à vin doit être mise à la terre en cas de court-circuit électrique. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique. La cave à vin est équipée d'un câble d'alimentation doté d'un fil et d'une fiche de terre. La fiche de la cave à vin doit être branchée dans une prise de terre fixée correctement.

***Remarque : il est conseillé d'utiliser des dispositifs de protection contre la surtension si les locaux sont fréquemment éclairés.***

Toute utilisation non conforme de la fiche de terre peut entraîner un risque de choc électrique. Faire appel à un électricien qualifié ou un technicien SAV en cas de doute concernant les instructions de mise à la terre.

Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le Fabricant, un technicien SAV ou toutes personnes qualifiées, afin d'éviter tout risque.

- Les interventions sur les installations électriques doivent être réalisées uniquement par un électricien qualifié.
- Le branchement électrique de la machine doit être réalisé conformément aux normes et aux prescriptions en vigueur dans le pays d'utilisation.
- Les informations relatives à la tension d'alimentation de l'appareil sont présentes sur la plaque signalétique.



- Respecter scrupuleusement ces directives pour garantir le bon fonctionnement des mécanismes de sécurité prévus dans la conception de cet appareil.
- Éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique. Ne pas utiliser de rallonge ou d'adaptateur. Ne retirer aucune broche du câble d'alimentation.
- Une tension qui varie de 10 pour cent ou plus pourrait nuire à la performance de l'appareil. Si l'appareil fonctionne avec une tension trop basse, le compresseur risque d'être endommagé. Ces dégâts ne sont pas couverts par la garantie. En cas de doute quant au fait que la tension est trop élevée ou trop basse, demander au fournisseur d'électricité de procéder à des tests.
- Pour éviter l'arrêt accidentel de l'appareil, ne pas brancher l'unité dans une prise commandée par un interrupteur mural ou à câble.
- Veiller à ne pas coincer, plier ou tordre le câble d'alimentation de quelle manière que ce soit.
- **NE JAMAIS** débrancher l'appareil en tirant sur le câble d'alimentation. Toujours saisir la fiche d'une main ferme et la tirer d'un coup sec de la prise.
- Pour éviter tout choc électrique, débrancher l'appareil avant de le nettoyer.



#### REMARQUE

En tournant simplement la commande sur « OFF », on arrête le compresseur, mais sans couper l'alimentation des autres composants électriques.

Pour le branchement, il suffit d'introduire la fiche du câble d'alimentation dans la prise correspondante de l'installation électrique, **en s'assurant auparavant que :**

- la prise est équipée d'un contact de terre efficace et que la tension et la fréquence de secteur correspondent à celles précisées sur la plaque signalétique. En cas de doute sur l'efficacité de la terre, faire contrôler l'installation électrique par un électricien ;
- l'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et qu'elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil ;
- la fiche est facile d'accès même après l'installation définitive de l'appareil ;
- la fiche se trouve à portée de vue de l'opérateur chargé des opérations d'entretien ;
- un interrupteur différentiel magnétothermique correctement dimensionné

en fonction de l'absorption indiquée sur la plaque signalétique, avec une ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, réalisé conformément aux normes en vigueur, est prévu entre le câble d'alimentation et la ligne électrique. Pour dimensionner correctement l'interrupteur, se référer au courant absorbé indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil ;

- l'alimentation électrique de l'installation est conçue pour supporter la charge effective de courant et qu'elle est réalisée correctement, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil ;
- lorsque le branchement est terminé, vérifier qu'une tolérance de  $\pm 10\%$  n'est pas dépassée entre la tension d'alimentation et la tension nominale, avec l'appareil en marche ;
- le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des consignes ci-dessus ou des normes de sécurité électrique en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.

## 1.7 Mise en place

- Installer l'appareil en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.



### **AVERTISSEMENT**





Les ouvertures de ventilation dans le bâti de l'appareil doivent rester dégagées.

## 1.8 Normes de sécurité générales

### **Dispositifs de protection installés sur la machine**

- Sur la machine, les blindages se composent de :
  - blindages fixes (par exemple, carters, couvercles, panneaux latéraux, etc.) fixés à la machine et/ou au châssis au moyen de vis ou de raccords rapides, qu'il est possible de démonter ou d'ouvrir uniquement à l'aide d'ustensiles ou d'outils ;
  - blindages mobiles verrouillés (porte) pour l'accès à l'intérieur de la machine ;
  - volets d'accès à l'équipement électrique de la machine, réalisés à l'aide de panneaux à charnières, qu'il est possible d'ouvrir avec des outils. Il est interdit d'ouvrir la porte lorsque la machine est branchée au secteur.

Pictogrammes de sécurité devant figurer sur la machine ou à proximité de cette dernière :

<b>Interdiction</b>	<b>Signification</b>
	Ne pas retirer les dispositifs de sécurité
	Ne pas utiliser d'eau pour éteindre les incendies (sur les pièces électriques)
<b>Danger</b>	<b>Signification</b>
	Risque de brûlures
	Risque d'électrocution (sur les parties électriques avec indication de la tension)

### **Fin de vie utile**

- Si l'on décide de ne plus utiliser la machine, il est recommandé de la rendre inopérante en débranchant les câbles d'alimentation du secteur.

### **Instructions d'utilisation et d'entretien**

- Des risques de nature essentiellement mécanique, thermique et électrique sont présents sur la machine. Ces risques ont été neutralisés aux endroits où cela était possible :
  - soit directement en adoptant des solutions appropriées ;
  - soit indirectement en utilisant des blindages, des protections et des dispositifs de sécurité.
- Les éventuelles anomalies sont signalées sur l'afficheur situé sur le panneau de contrôle.
- Au cours de l'entretien, certains risques qu'il n'est pas possible d'éliminer subsistent ; ceux-ci doivent être neutralisés en adoptant des comportements et des précautions spécifiques.
- Il est interdit d'effectuer des opérations de contrôle, de nettoyage, de réparation et d'entretien sur des organes en mouvement. Les utilisateurs doivent être avertis de cette interdiction par des avis parfaitement visibles.
- Afin de garantir les performances et le fonctionnement optimal de la

machine, il est indispensable d'effectuer périodiquement l'entretien conformément aux consignes données dans ce Manuel.

- Il est conseillé de contrôler régulièrement le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'isolation des câbles électriques qui devront être remplacés si nécessaire.
- Les opérations d'entretien de l'appareil sont réservées exclusivement au personnel spécialisé portant les équipements de protection individuelle nécessaires et disposant de matériels, d'outils et de moyens auxiliaires appropriés.
- Il est interdit d'enlever et/ou de faire fonctionner la machine après avoir retiré, manipulé ou endommagé les blindages et les dispositifs de protection ou de sécurité.

### **Usages incorrects raisonnablement prévisibles**

Toute utilisation autre que celle spécifiée dans le présent Manuel est considérée comme incorrecte. Pendant le fonctionnement de la machine, les travaux ou activités différents de ceux prévus sont considérés incorrects et peuvent entraîner en général des risques pour la sécurité des utilisateurs et endommager la machine. Sont considérés comme usages incorrects raisonnablement prévisibles :

- l'absence d'entretien, de nettoyage, de contrôles périodiques de la machine ;
- les modifications structurelles ou de la logique de fonctionnement ;
- la manipulation des blindages ou des dispositifs de sécurité ;
- la non-utilisation des équipements de protection individuelle par les opérateurs, le personnel spécialisé et le personnel chargé de l'entretien ;
- la non-utilisation d'accessoires appropriés (par exemple, l'utilisation d'équipements, d'échelles non adaptées) ;
- l'entreposage à proximité de la machine de matériaux combustibles ou inflammables ou, quoi qu'il en soit, non compatibles ou n'ayant aucun rapport avec le travail à effectuer ;
- l'installation incorrecte de la machine ;
- l'introduction dans l'appareil d'objets ou de choses incompatibles avec l'utilisation ou pouvant nuire à la machine ou aux personnes ou polluer l'environnement ;
- monter sur la machine ;

- le non-respect des instructions d'utilisation pour laquelle la machine est conçue ;
- autres comportements comportant des risques que le Fabricant ne peut éliminer ;
- non-fermeture complète de la porte, par oubli ou négligence ;
- introduction du produit dans les compartiments, de manière à obstruer la circulation de l'air ou à empêcher la fermeture parfaite de la porte ;
- dépassement du poids de produit autorisé pour chaque clayette.

## **Les comportements décrits ci-dessus sont interdits !**

### **Risques résiduels**

- La machine présente des risques qui n'ont pas été entièrement éliminés par la conception ou l'installation de protections appropriées. Quoiqu'il en soit, l'opérateur a été informé de ces risques dans le présent Manuel, qui indique précisément le type d'équipements de protection individuelle dont doit se munir le personnel intervenant sur la machine. Pendant l'installation, des espaces suffisants sont prévus autour de la machine en vue de limiter ces risques.

Afin de maintenir ces conditions, les zones autour de la machine doivent toujours :

- être dégagées (absence d'échelles, d'outils, de récipients, de boîtes, etc.) ;
- être propres et sèches ;
- être parfaitement éclairées.

Afin de fournir au client une information complète, les risques résiduels qui subsistent sur la machine sont énoncés ci-après : ces comportements sont considérés comme incorrects et formellement interdits.

<b>Risque résiduel</b>	<b>Description d'une situation dangereuse</b>
Glissement ou chute	L'opérateur peut glisser en présence d'eau ou de saleté sur le sol.
Brûlure/abrasions (par exemple, résistances, plaque froide, lamelles et tuyaux du circuit de refroidissement)	L'opérateur touche intentionnellement ou non certains composants internes de la machine sans se munir des gants de protection.
Électrocution	Contact avec les parties électriques sous tension au cours des opérations d'entretien effectuées avec le tableau électrique sous tension.
Basculement des charges	Au cours de la manutention de la machine ou du retrait de l'emballage contenant la machine à l'aide d'accessoires ou de systèmes de levage non appropriés, ou en présence d'un chargement non équilibré.
Chimique (gaz réfrigérant)	Inhalation de gaz réfrigérant. Toujours consulter les étiquettes présentes sur l'appareil.

### **IMPORTANT**



En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles hors du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur doit désactiver immédiatement la machine.

## **1.9 Chargement et déchargement du produit**

### **AVERTISSEMENT**



- Ne pas utiliser d'ustensiles mécaniques ou autres pour accélérer le dégivrage, en dehors de ceux préconisés par le Fabricant.
- Ne pas endommager le circuit.

## **1.10 Nettoyage et entretien de la machine**

- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, mettre l'appareil hors tension. Pour plus de détails, voir le paragraphe « Raccordement électrique » dans ce Manuel.
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds humides ou nus.
- Il est interdit d'enlever les protections de sécurité.
- Utiliser des équipements de protection individuelle appropriés.

### **Entretien courant**

- Couper le courant avant de nettoyer l'appareil. Pour plus de détails, voir le paragraphe « Raccordement électrique » dans ce Manuel.
- Ne pas procéder au nettoyage de la machine à l'aide de jets d'eau.

### **Mesures de précaution à prendre en cas d'inactivité prolongée**

- Les opérations d'entretien, de vérification et de révision de l'appareil doivent être réalisées exclusivement par le personnel spécialisé ou par le SAV, équipé de tous les équipements de protection individuelle, outils et moyens auxiliaires appropriés.
- Toute intervention sur les équipements électriques doit être effectuée exclusivement par le personnel spécialisé ou le SAV.
- Avant de procéder à l'entretien, mettre l'appareil hors tension.
- Respecter les exigences pour les interventions d'entretien courant et exceptionnel. Le non-respect de ces avertissements peut entraîner des risques pour le personnel.

### **Entretien exceptionnel**

- L'entretien exceptionnel doit être effectué par des membres spécialisés du personnel, qui peuvent demander au Fabricant un Manuel de service, ou par le SAV.

## **1.11 Service**

- Seules les pièces de rechange d'origine peuvent garantir la sécurité de l'appareil.
- Seules les réparations réalisées par un technicien agréé du SAV Electrolux sont couvertes par la garantie.

## **1.12 Démontage**

- Les opérations de démontage doivent être effectuées par le personnel spécialisé.
- Les interventions sur les équipements électriques, mis hors tension, sont exclusivement réservées au personnel spécialisé.
- Avant de se débarrasser de l'appareil, le rendre inutilisable en coupant son câble d'alimentation et en détruisant tout dispositif de fermeture des compartiments afin d'éviter tout risque d'emprisonnement à l'intérieur.



## 2. Informations générales



### **AVERTISSEMENT** **Voir « Avertissement et consignes de sécurité »**

#### 2.1 Introduction

Ci-dessous, quelques informations sur l'utilisation prévue de la machine, les essais effectués, les symboles utilisés (qui distinguent et permettent de reconnaître le type de mise en garde), les définitions des termes utilisés dans le Manuel et une série d'informations utiles à l'utilisateur de l'appareil.

#### 2.2 Indications supplémentaires

À noter que les dessins et les schémas figurant dans le Manuel ne sont pas reproduits à l'échelle. Ils servent à compléter les informations écrites et constituent une synthèse de celles-ci ; ils ne sont aucunement destinés à donner une représentation détaillée de la machine fournie.

Dans les schémas d'installation de l'appareil, les valeurs numériques indiquées se réfèrent à des mesures exprimées en millimètres et/ou en pouces.

#### 2.3 Utilisation prévue et restrictions

Cet appareil a été conçu pour la réfrigération et la conservation de bouteilles de vin. Toute autre utilisation est considérée comme impropre.



### **PRUDENCE**

L'appareil ne convient pas à une installation à l'extérieur ou dans des environnements exposés à des agents atmosphériques (pluie, rayons directs du soleil, etc.).

**Le Fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme de l'appareil.**

#### 2.4 Essais et inspection

Nos appareils ont été conçus et optimisés au cours de tests de laboratoire afin d'obtenir des performances et des rendements élevés. L'appareil est livré prêt à l'emploi.

Les documents annexés témoignent du résultat positif des essais (contrôle visuel - essai électrique - essai de fonctionnement).

#### 2.5 Caractéristiques mécaniques de sécurité, risques

L'appareil ne présente aucune arête coupante, ni d'éléments en saillie. Les blindages des organes en mouvement ou des pièces sous tension sont fixés au meuble avec des vis pour empêcher tout accès accidentel.

#### 2.6 Droits d'auteur

Le présent Manuel est exclusivement destiné à être consulté par l'opérateur et ne peut être remis à des tiers sans l'autorisation d'Electrolux Professional Inc.

#### 2.7 Conservation du Manuel

Le Manuel devra être conservé intact pendant toute la durée de vie de la machine, jusqu'à sa mise au rebut. En cas de cession, de vente, de location, de concession d'usage ou de leasing, le présent Manuel doit accompagner la machine.

#### 2.8 Destinataires du Manuel

##### **Ce Manuel s'adresse :**

- ▶ au transporteur et aux personnes chargées de la manutention ;
- ▶ au personnel chargé de l'installation et de la mise en service ;
- ▶ à l'employeur des utilisateurs de la machine et au responsable du lieu de travail ;
- ▶ aux opérateurs chargés de l'utilisation courante de la machine ;
- ▶ aux techniciens spécialisés - SAV (voir Manuel de service).

#### 2.9 Définitions

Les définitions relatives aux différents termes utilisés dans le présent Manuel sont énoncées ci-après. Les lire attentivement avant utilisation.

##### **Opérateur**

Personne préposée à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien, au nettoyage, à la réparation et au transport de la machine.

##### **Fabricant**

Electrolux Professional Inc.

##### **Personne préposée à l'emploi courant de la machine**

Opérateur qui a été informé, formé et instruit quant aux tâches à réaliser et aux risques liés à l'utilisation courante de la machine.

##### **Technicien spécialisé ou assistance technique**

Opérateur instruit/formé par le Fabricant qui, grâce à sa formation professionnelle, à son expérience, à son instruction spécifique, à ses connaissances des réglementations contre les risques d'accident, est en mesure d'évaluer les interventions à effectuer sur la machine, de reconnaître et d'éviter les éventuels risques. Ses compétences professionnelles couvrent les domaines de la mécanique, de l'électrotechnique et de l'électronique.

##### **Danger**

Source d'éventuelles lésions ou nuisances pour la santé.

##### **Situation de danger**

Toute situation présentant un ou plusieurs risques pour l'opérateur.

##### **Risque**

L'association éventuelle et sérieuse de lésions ou de nuisances possibles pour la santé dans une situation de danger.

##### **Dispositifs de protection**

Mesures de sécurité consistant à utiliser des moyens techniques spécifiques (blindages et dispositifs de sécurité) destinés à protéger les opérateurs contre tout danger.

### Blindage

Élément d'une machine utilisé de manière spécifique dans le but de fournir une protection spécifique par le biais d'une barrière physique.

### Dispositif de sécurité

Dispositif (autre qu'un blindage) qui élimine ou réduit le risque, qui peut être utilisé seul ou avec un dispositif de protection.

### Client

Personne qui a acheté la machine et/ou qui la gère et l'utilise (par exemple : société, entrepreneur, firme).

### Électrocution

Décharge accidentelle de courant électrique sur le corps humain.

## 2.10 Données d'identification de la machine et du fabricant

Ci-dessous, la reproduction du marquage ou de la plaque signalétique présente sur la machine :

F.Mod. JG45A-R	Comm.Mod. V405GEBK	TypeRef.	2017
PNC 9EXT720000	Ser.No. 74810001	Cyclopentane	
WTon. 0.1kW	Volt220V ~ 50Hz	TotalCurrent0.55A	
Refrigerante/Refrigerant R600a	0.035kg.	Classe/Class ST	MADE IN CHINA
illuminazione/Lighting0.7w Cap			
NFnominal Charge			
GWP CO2-eq 0 t			
Electrolux Professional SpA-Viale Treviso,15-33170 Pordenone (Italy)			

La plaque signalétique contient les données d'identification et techniques de l'appareil.

Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.

## 2.11 Responsabilité

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages et d'anomalies de fonctionnement résultant :

- ▶ du non-respect des instructions données dans le présent Manuel ;
- ▶ de réparations effectuées de manière incorrecte et du remplacement à l'aide d'autres pièces que celles spécifiées dans le catalogue des pièces détachées (le montage et l'utilisation de pièces et d'accessoires non d'origine peuvent nuire au fonctionnement de la machine et faire échoir la garantie) ;
- ▶ d'interventions réalisées par des techniciens non spécialisés ;
- ▶ de modifications ou interventions non autorisées ;
- ▶ d'un entretien insuffisant ;
- ▶ de l'utilisation impropre de la machine ;
- ▶ d'événements exceptionnels non prévisibles ;
- ▶ de l'utilisation de la machine par du personnel non informé et non formé ;
- ▶ de la non-application des dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de sécurité, d'hygiène et de santé sur le lieu de travail.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de transformations ou de modifications arbitraires effectuées par l'utilisateur ou par le client.

La responsabilité de l'identification et de la sélection des

équipements de protection individuelle adéquats à porter par les opérateurs est à la charge de l'employeur, du responsable du lieu de travail ou du technicien du SAV, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

Electrolux Professional SPA décline toute responsabilité pour les inexactitudes qui auraient pu se glisser dans le Manuel, si elles sont imputables à des erreurs d'impression ou de traduction.

Tout complément au Manuel d'instructions pour l'installation, l'utilisation et l'entretien que le fabricant estimera utile d'adresser au client devra être conservé avec le Manuel et en fera partie intégrante.

## 3. Utilisation normale de la machine

### AVERTISSEMENT Voir « Avertissement et consignes de sécurité »

### 3.1 Caractéristiques du personnel formé à l'utilisation courante de la machine

Le client doit s'assurer que le personnel chargé de l'utilisation courante de la machine a été formé de façon adéquate et possède les compétences requises pour accomplir les tâches confiées, en tenant compte de sa propre sécurité et de celle d'autrui.

Le client devra s'assurer que le personnel a compris les instructions fournies et, en particulier, celles relatives à la sécurité et à l'hygiène sur le lieu de travail lors de l'utilisation de la machine.

### 3.2 Caractéristiques du personnel autorisé à intervenir sur la machine

Il incombe au client de s'assurer que les personnes chargées d'accomplir les différentes tâches remplissent les critères ci-dessous :

- ▶ avoir lu et compris le Manuel ;
- ▶ avoir reçu une formation et un entraînement conformes aux tâches à accomplir afin de les exécuter en toute sécurité ;
- ▶ avoir reçu une formation spécifique pour l'utilisation correcte de la machine.

### 3.3 Opérateur chargé de l'utilisation courante

Il doit au moins :

- ▶ connaître la technologie et avoir une expérience spécifique dans l'utilisation de la machine ;
- ▶ avoir une culture générale de base et une culture technique d'un niveau suffisant pour pouvoir lire et comprendre le contenu du Manuel ;
- ▶ savoir interpréter correctement les dessins, la signalisation et les pictogrammes ;
- ▶ avoir des connaissances suffisantes pour effectuer en toute sécurité les interventions relevant de sa compétence et spécifiées dans le Manuel ;
- ▶ connaître les normes d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail.

En cas d'anomalies importantes (par exemple, court-circuit, câbles sortant du bornier, pannes de moteur, détérioration des gaines de protection des câbles électriques, etc.), l'opérateur chargé

de l'utilisation courante de l'appareil est tenu de respecter les consignes suivantes :

- ▶ désactiver immédiatement la machine.

## 4. Transport, manutention et stockage



### AVERTISSEMENT Voir « Avertissement et consignes de sécurité »

#### 4.1 Introduction

Le transport (transfert de la machine d'un lieu à un autre) et la manutention (déplacement dans les lieux de travail) doivent être effectués à l'aide d'engins spéciaux d'une capacité appropriée.

#### PRUDENCE

La machine doit être transportée, manipulée et stockée exclusivement par le personnel spécialisé, qui devra posséder :

- ▶ une formation technique spécifique et de l'expérience en matière d'utilisation de systèmes de levage ;
- ▶ une bonne connaissance des normes de sécurité et des lois applicables au secteur concerné ;
- ▶ une bonne connaissance des consignes générales de sécurité ;
- ▶ des équipements de protection individuelle adaptés au type d'opération exécutée ;
- ▶ la capacité de reconnaître et d'éviter tout éventuel danger.

#### 4.2 Manutention

Pour les opérations de déchargement et de stockage de la machine, préparer une zone adaptée avec un sol plat.

#### 4.3 Procédures pour les opérations de manutention

##### Avant de procéder au levage :

- ▶ mettre tous les opérateurs en position de sécurité et empêcher l'accès à la zone de manutention à toute personne non autorisée ;
- ▶ s'assurer que la charge est stable ;
- ▶ contrôler que du matériel ne puisse pas tomber pendant le levage ;
- ▶ déplacer la machine en la maintenant à une hauteur minimale du sol.

##### Afin de garantir le déroulement parfait des opérations de levage :

- ▶ utiliser le type d'équipement le plus approprié du point de vue des caractéristiques et de la capacité (par exemple, chariots élévateurs ou transpalette électrique) ;
- ▶ recouvrir les angles vifs ;
- ▶ contrôler les fourches et les modalités de levage conformément aux instructions figurant sur l'emballage.

### AVERTISSEMENT



Pour lever la machine, il est interdit de l'ancrer à des parties mobiles ou faibles, telles que : carter, canalisations électriques, parties pneumatiques, etc.

#### 4.4 Déplacement

##### La personne chargée de cette opération doit :

- ▶ avoir une vision générale du parcours à suivre ;
- ▶ interrompre la manœuvre en cas de situations dangereuses.



### AVERTISSEMENT

Ne jamais pousser ou tirer l'appareil pendant les déplacements car il pourrait se renverser.

#### 4.5 Pose de la charge

Avant de poser la charge, s'assurer que le passage est libre, vérifier que le sol est plat et en mesure de supporter le poids de la charge.

#### 4.6 Déballage



### IMPORTANT

Contrôler immédiatement l'appareil pour s'assurer qu'il n'a pas subi de dommages pendant le transport. Examiner les emballages avant et après le déchargement.

Enlever l'emballage. En déballant et en manipulant l'appareil, veiller à ne provoquer aucun choc.

Conserver toute la documentation se trouvant dans l'emballage.



### REMARQUE

- ▶ Le transporteur est responsable de la sécurité de la marchandise pendant le transport et la livraison.
- ▶ Présenter une réclamation au transporteur en cas de dommages apparents ou cachés.
- ▶ Si la marchandise est endommagée ou la livraison incomplète, le signaler sur le bon de livraison.
- ▶ Le chauffeur doit signer le bordereau de transport : le transporteur peut ne pas accepter de réclamations si le bordereau de transport n'est pas signé (le transporteur peut fournir le formulaire nécessaire).
- ▶ Dans un délai de 15 jours maximum suivant la livraison, demander au transporteur d'inspecter la marchandise et de vérifier l'absence de dommages cachés ou de pièces manquantes, qui ne peuvent être visibles qu'après le déballage.

## 4.7 Stockage

La machine et/ou ses pièces doivent être entreposées et protégées contre l'humidité, dans un milieu ambiant non agressif, exempt de vibrations et à une température ambiante comprise entre -10°C et 50°C.

L'endroit où la machine sera installée devra avoir un plan d'appui horizontal pour empêcher toute déformation de la machine ou tout endommagement des pieds de soutien.

### PRUDENCE



Ne pas apporter de modifications aux pièces fournies avec l'appareil. Les pièces éventuellement manquantes ou défectueuses doivent être remplacées par des pièces d'origine.

## 5. Caractéristiques techniques

### AVERTISSEMENT



Voir « Avertissement et consignes de sécurité »

## 6. Installation et montage

### AVERTISSEMENT



Voir « Avertissement et consignes de sécurité »

### 6.1 Introduction

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des conditions de sécurité pendant son utilisation, respecter scrupuleusement les consignes données dans ce paragraphe.

### AVERTISSEMENT



Se munir de gants de protection et retirer l'emballage de la machine en procédant comme suit.

### PRUDENCE



Avant de déplacer l'appareil, s'assurer que la force portante de l'équipement de levage utilisé est adaptée au poids de l'appareil.

## 6.2 Installation de la cave à vin

Déballer et enlever toutes les protections et les bandes adhésives de l'emballage, aussi bien autour qu'à l'intérieur de la cave à vin. Placer la cave à vin de manière à ce que la fiche reste accessible. Dégager le câble d'alimentation. Mettre la cave à vin en place dans son emplacement définitif. Installer la cave à vin dans un endroit approprié, où le compresseur ne risque pas de subir de contacts physiques.

### Mise à niveau de la cave à vin :

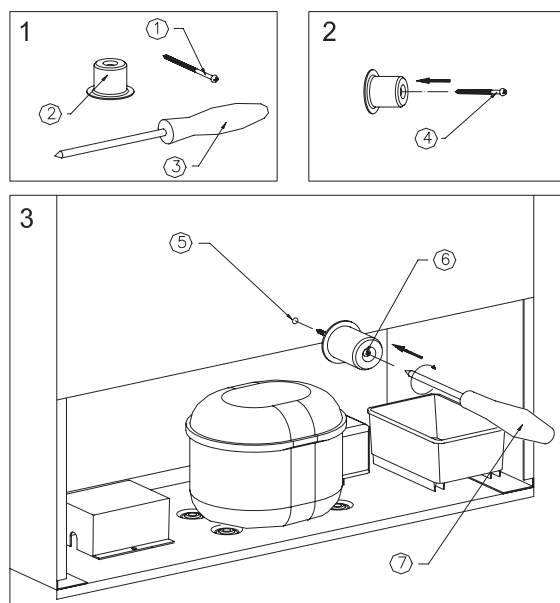
Il est impératif de mettre la cave à vin de niveau AVANT de charger les vins.

La cave à vin est équipée de 4 pieds réglables pour faciliter la mise à niveau. Le Fabricant recommande de serrer les pieds arrière au maximum et de régler les pieds avant pour mettre la cave à vin de niveau.

### Fixation de l'entretoise arrière :

Les appareils à compresseur nécessitent une ventilation correcte pour assurer un fonctionnement parfait à long terme. La cave à vin est équipée d'une entretoise. Fixer l'entretoise arrière derrière la cave, afin d'assurer la circulation de l'air et l'évacuation de la chaleur.

#### INSTALLATION DE L'ENTRETOISE ARRIÈRE



### IMPORTANT



CETTE ENTRETOISE DOIT ÊTRE FIXÉE À L'UNITÉ AVANT SON INSTALLATION, AFIN D'EN ASSURER LA VENTILATION. LE NON-RESPECT DE CETTE CONSIGNE ANNULE LA GARANTIE.

### 6.3 Instructions d'installation de la cave à vin encastrée

- ▶ Les caves à vin « encastrées » sont ventilées par l'avant, mais ne sont pas conçues pour être totalement intégrées derrière une porte.
- ▶ Pour les caves à vin « encastrées », il faut prévoir un espace de 10 mm des deux côtés et sur le haut, ainsi qu'un espace de 30 mm à l'arrière (entretoise arrière fournie), pour faciliter l'installation, le retrait, l'entretien et la ventilation.
- ▶ Les caves à vin « encastrées » aspirent l'air de l'arrière et l'expulsent à travers la grille métallique, sous la porte en façade. Si une plinthe doit être placée devant la grille de la cave à vin, il faudra installer une autre grille dans la plinthe, en prévoyant un écoulement d'air minimum de 150 cm<sup>2</sup>.
- ▶ Les caves à vin « encastrées » sont équipées d'un interrupteur situé sur le panneau de contrôle. L'emplacement du raccordement électrique n'est donc pas critique.
- ▶ La cave à vin requiert un raccordement électrique standard de 240V/10 A (ou selon les spécifications des différents pays).
- ▶ Le câble d'alimentation, de 1,9m de longueur, est fixé sur le côté droit, à l'arrière lorsque l'on regarde depuis l'avant de l'appareil.
- ▶ Comme pour la plupart des appareils actuels, la cave à vin comporte des composants électroniques sensibles, susceptibles d'être endommagés en cas de foudre ou de coupure de courant. Il est par conséquent recommandé d'utiliser une protection contre la surtension pour éviter ce type de problèmes.
- ▶ Pour les caves à vin « encastrées », il convient de prévoir une bouche d'aération à l'intérieur de la menuiserie (ventilation par l'avant).

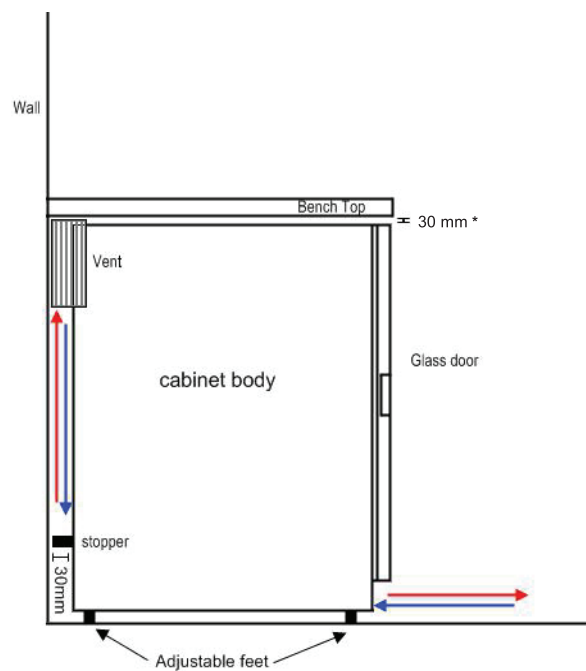
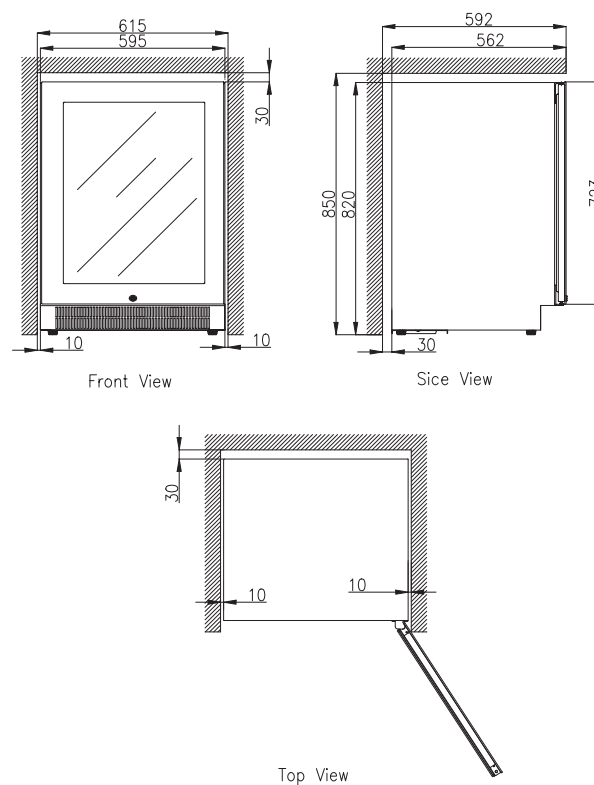
Dans les régions chaudes, il est IMPÉRATIF de découper une bouche ou une grille d'aération, d'une taille de ventilation minimale de 200 mm x 40 mm en haut à l'arrière de la cloison arrière ou en haut sur un des côtés de la cloison, pour permettre à l'air frais de s'écouler entièrement dans l'orifice de 30 mm situé à l'arrière de l'appareil.

La bouche ou grille d'aération ne doit pas s'ouvrir du même côté que d'autres appareils, comme des fours, ou une zone fermée, sans accès à l'air frais. Le non-respect des spécifications susmentionnées annule la GARANTIE.

### 6.4 Schémas d'installation des caves à vin encastrées

Limites d'encombrement de la machine

Veiller à placer l'appareil en suivant les indications du schéma ci-dessous, en tenant également compte de l'espace requis pour ouvrir la porte.



**6.5 Avant le chargement et le branchement de la cave à vin**  
Installer l'appareil en adoptant toutes les mesures de sécurité prévues pour ce type d'opérations, y compris les consignes anti-incendie.

## Recommandations :

L'emplacement prévu pour installer la cave à vin doit :

- ▶ être dégagé et bien aéré ;
- ▶ se situer à l'écart de toute source de chaleur et des rayons directs du soleil ;
- ▶ ne pas être trop humide (buanderie, garde-manger, salle de bain, etc.) ;
- ▶ avoir un plancher plat ;
- ▶ comporter une alimentation électrique standard et fiable (prise standard de terre, conforme aux normes du pays), il n'est PAS recommandé d'utiliser un multiprise ou une rallonge ;
- ▶ être équipé d'une protection contre la surtension à la prise électrique ;
- ▶ se trouver à l'écart d'un four à micro-ondes. Certains fours à micro-ondes ne comportent pas de blindage contre les interférences des ondes électromagnétiques. S'ils sont placés à moins d'1 mètre de la cave à vin, ils peuvent en affecter le bon fonctionnement.

La cave à vin doit être installée dans un local où règne une température ambiante comprise entre 5°C et 35°C. Une température ambiante supérieure ou inférieure à cette plage peut affecter la performance de l'unité. L'installation de l'unité dans des conditions de chaleur ou de froid extrêmes peut provoquer une variation des températures intérieures. La plage de température idéale risque de ne pas être atteinte (voir « Classe climatique »).



Pour la mise en place, respecter les distances suivantes :

- ▶ au moins 30 mm depuis le haut et l'arrière ;
- ▶ 10 mm depuis les côtés.

Cet espace doit être supérieur en cas d'utilisation et/ou de passage d'autres équipements et/ou instruments, ou en cas de nécessité d'issues de secours à l'intérieur du lieu de travail. L'air doit circuler librement au-dessus de l'appareil, au niveau du groupe frigorifique. Les fentes d'aération ne doivent jamais être bouchées par des plateaux, des boîtes en carton, des vases ou autres objets.

Ne jamais couvrir le condenseur, même quelques instants, car son fonctionnement, et donc celui de l'appareil, serait compromis. La machine doit être amenée sur son lieu d'installation détachée de la base de l'emballage uniquement au moment de l'installation. Installation de la machine :

- ▶ installer la machine à l'endroit choisi ;
- ▶ vérifier que l'appareil est de niveau et que la porte se ferme correctement ;

Il est fondamental de mettre l'appareil d'aplomb sous peine de nuire à son bon fonctionnement.






## AVERTISSEMENT

Attendre au moins 2 heures avant de mettre l'appareil en service afin que l'huile puisse refluer dans le compresseur.

## 6.6 Élimination des emballages

Les emballages doivent être mis au rebut conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans risque, recyclés ou brûlés dans une installation d'incinération des déchets. Les pièces en plastique recyclables portent les sigles suivants :

	<b>polyéthylène :</b>	film extérieur de l'emballage, sachet contenant ces instructions
	<b>polypropylène :</b>	sangles
	<b>polystyrène expansé :</b>	cornières de protection

Les éléments en bois et en carton peuvent être éliminés en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

## 7. Démarrage de l'appareil



### AVERTISSEMENT

Voir « Avertissement et consignes de sécurité »

### 7.1 Mise en marche de la cave à vin

Brancher la cave à vin et la mettre en marche en appuyant sur le bouton de marche **pendant quelques secondes**.

Lors de la première utilisation de la cave à vin (ou lors du redémarrage de la cave à vin après une période d'inutilisation prolongée), il y aura quelques degrés de différence entre la température sélectionnée et celle indiquée à l'écran LED. Ce qui est un phénomène normal, dû à la longueur du temps d'activation. La température se stabilisera après quelques heures de fonctionnement de la cave à vin.



### IMPORTANT

*En cas de débranchement ou de mise hors tension de l'unité, ou de coupure de courant, attendre 3 à 5 minutes avant de redémarrer l'unité. La cave à vin ne redémarrera pas si l'utilisateur essaie de la redémarrer avant l'expiration de ce délai.*



### Bruits de fonctionnement :

Pour atteindre la température réglée souhaitée, les caves à vin doivent, comme toutes les caves à vin, fonctionner avec des compresseurs et ventilateurs, qui produisent les types de bruits suivants. Ces bruits sont normaux et peuvent se présenter sous les formes suivantes :

Gargouillement – provoqué par l'écoulement du fluide frigorigène à travers les bobines de l'appareil.

Craquement/claquement – provoqué par la contraction et la dilatation du fluide frigorigène pour produire du froid.

Bruit de fonctionnement du ventilateur – pour faire circuler l'air dans la cave à vin.

*La perception de bruit est liée directement à l'environnement dans lequel la cave à vin est installée, ainsi qu'au modèle spécifique. Ces caves à vin sont conformes aux normes internationales relatives à ce type d'appareil. Le Fabricant fournit tous les efforts possibles pour satisfaire ses clients, mais ne reprendra en aucun cas les produits suite à des réclamations pour des bruits de fonctionnement normaux.*

## 8. Fonctions



### AVERTISSEMENT

**Voir « Avertissement et consignes de sécurité »**

#### 8.1 Chargement de la cave à vin

Les bouteilles de vin peuvent être stockées en simples ou doubles rangées, en tenant compte des recommandations suivantes : s'il n'y a pas suffisamment de bouteilles pour remplir la cave à vin, il vaut mieux répartir les bouteilles dans toute la cave à vin de manière à éviter de les placer toutes dans le haut ou toutes dans le bas.

- ▶ Retirer les clayettes en bois réglables et les disposer différemment pour pouvoir ranger des bouteilles plus larges ou pour augmenter la capacité de la cave, en empilant au besoin les bouteilles (voir « Retrait de clayettes »).
- ▶ Laisser de petits espaces entre les parois et les bouteilles, afin de permettre la circulation de l'air. Comme dans les caves de maison, la circulation de l'air est importante pour empêcher les moisissures et garantir une température plus homogène dans la cave.
- ▶ Ne pas surcharger la cave à vin afin de faciliter la circulation de l'air.
- ▶ Ne pas superposer plus de 1,5 rangée de bouteilles standard de 0,75L par clayette pour faciliter la circulation de l'air.
- ▶ Ne pas obstruer les ventilateurs internes (situés sur le panneau arrière de la cave à vin). Ne pas extraire les clayettes au-delà de leur butée, afin que les bouteilles ne tombent pas.
- ▶ Ne pas retirer plusieurs clayettes chargées à la fois, car cela risquerait de faire basculer la cave à vin vers l'avant.
- ▶ Ne pas recouvrir les clayettes en bois de tôles en alliage ou autre matériau, car cela obstruerait la circulation de l'air.
- ▶ Ne pas déplacer la cave à vin lorsqu'elle est chargée. Cela pourrait déformer la carrosserie de la cave à vin et provoquer des blessures au dos.

#### 8.2 Types de réglages

Il est à noter que, en fonction de la charge et des réglages choisis, il faut environ 24 heures pour que la température de la cave à vin se stabilise.

Pendant ce temps, la LED semble se comporter de manière erratique, en particulier sur les modèles 2e. Ce phénomène est normal et survient chaque fois que l'utilisateur modifie le réglage et/ou ajoute une grande quantité de bouteilles dans la cave à vin.

Réglage électronique, affichage numérique.

Cave à vin conçue pour stocker et faire vieillir tous les types de vins : rouges, blancs et pétillants. Ces caves à vin reproduisent les conditions idéales pour le stockage du vin, à la température constante recommandée de 12°C. Elles peuvent également être utilisées pour régler la température idéale pour servir le vin et en apprécier au mieux sa qualité. Sauf spécification contraire du viticulteur sur la bouteille, Le Fabricant recommande une température de 7°C pour le champagne, 12°C pour les blancs et 18°C pour les rouges. (Voir le « Tableau des températures de dégustation des vins ».)

#### 8.3 Réglages de la température



### IMPORTANT

*L'écran LCD affiche par défaut la température réelle de l'air intérieur.*

La température est pré-réglée en usine comme suit. En cas de coupure de courant, toutes les températures réglées sont effacées automatiquement et les températures pré-réglées en usine sont rétablies.

#### Tableau des températures pré-réglées en usine :

Modèle	Réglage	Température
WC50BK1Z	12	12°C(+/-2,5°C)

Il est important de comprendre qu'il existe une différence entre la température de l'air à l'intérieur de la cave à vin et la température réelle du vin : il faudra attendre environ 12 heures avant de constater les effets du réglage de la température, ceci en raison de la masse critique d'une cave à vin pleine.

Une fois la température réglée, il est fortement recommandé de ne plus y toucher ou de la régler trop souvent.

Le thermostat maintiendra la température à l'intérieur de la cave à vin dans une plage de +/- 2,5°C. L'inertie thermique du vin et du verre est toutefois telle que, dans cette plage de température, la température réelle du vin ne fluctue qu'entre 0,5°C et 1°C.

#### 8.4 Tableau des températures de dégustation des vins

Tous les vins vieillissent à la même température, à savoir une température constante réglée entre 12°C et 14°C. Le tableau ci-dessous fournit les températures indicatives idéales pour déguster le vin.

Champagne NV, Mousseux, Spumante	6-8°C
Sémillon blanc sec, Sauvignon blanc	8-10°C
Champagne millésimé	10-12°C
Chardonnay blanc sec	10-12°C
Gewürztraminer blanc sec, Riesling, Pinot grigio	10-12°C
Vin blanc liquoreux Sauternes, Barsac, Montbazillac, vin de glace, vendanges tardives	10-12°C
Beaujolais	13°C
Vin liquoreux millésimé : Sauternes...	14°C
Chardonnay blanc millésimé	14°C
Pinot Noir rouge	16°C
Grenache, Syrah rouges	16°C
Pinot Noir millésimé rouge	18°C
Cabernet & Merlot : Français, Australiens, Néo-zélandais	20°C
Chilien, Italiens, Espagnols, Californiens, Argentins, Bordeaux millésimé, ...	Température ambiante maximale de 20°C

#### 8.5 Informations importantes concernant la température

La cave à vin a été conçue pour garantir les conditions optimales pour stocker et/ou servir le vin.

Les vins fins exigent une maturation longue et délicate et des conditions spécifiques pour leur permettre de développer leur plein potentiel.

Tous les vins vieillissent à la même température, à savoir une température constante réglée entre 12°C et 14°C. Seule la température de dégustation varie en fonction du type de vin (voir le « Tableau des températures de dégustation des vins » ci-dessus). Ceci étant posé, et comme pour toutes les caves naturelles utilisées par les producteurs de vin pour le stockage de longue durée, ce n'est pas la température exacte qui compte, mais sa constance. En d'autres termes, tant que la température de la cave à vin reste constante (entre 12°C à 14°C), les vins seront conservés dans de parfaites conditions.

Tous les vins ne s'améliorent pas au fil des ans. Certains doivent être consommés rapidement (dans les 2 à 3 ans), tandis que d'autres ont des capacités de vieillissement exceptionnelles (50 ans et plus). Tous les vins ont un seuil de maturité. Se renseigner à ce sujet auprès du marchand de vin.

#### 8.6 Dégivrage/condensation/hygométrie/ventilation

La cave à vin comporte un système de dégivrage automatique « Auto-cycle ». Pendant « Off-cycle », les surfaces réfrigérées de la cave à vin dégivrent automatiquement. L'eau de dégivrage du compartiment de stockage de la cave à vin s'évacue automatiquement et une partie s'écoule dans le bac de récupération situé à l'arrière de la cave à vin, près du compresseur. La chaleur du compresseur est transférée et toute la condensation qui s'est accumulée dans le bac s'évapore. Une partie de l'eau recueillie est récupérée dans la cave à vin aux fins d'humidification.

Ce système permet de créer à l'intérieur de la cave à vin le niveau d'humidité correct dont le bouchon naturel en liège a besoin pour assurer l'étanchéité à long terme.

**Remarques:** L'eau recueillie par condensation est par conséquent recyclée. Dans des conditions environnementales extrêmement sèches, l'utilisateur devra éventuellement ajouter un peu d'eau dans le bac fourni avec la cave à vin.

Toutes les unités sont équipées d'une double porte vitrée comportant une troisième couche intérieure en acrylique pour minimiser la condensation sur la porte en verre.

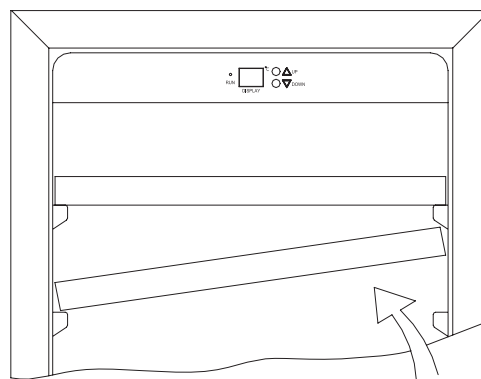
La cave à vin n'est pas totalement étanche ; l'admission d'air frais est autorisée à travers le tuyau de vidange. L'air est mis en circulation à travers la cave à vin à l'aide d'un ou plusieurs ventilateurs et des clayettes.

**Remarques :** pendant le cycle de réfrigération, la chaleur se dissipe à travers les surfaces extérieures de la cave à vin. Éviter de toucher les surfaces pendant ces cycles.

#### 8.7 Clayettes en bois réglables

##### Réglage/retrait des clayettes :

Pour accéder facilement au contenu de la cave à vin, extraire les clayettes sur environ 1/3 de leur longueur hors de la glissière. Une encoche est toutefois prévue de chaque côté des clayettes de ces caves à vin pour empêcher les bouteilles de tomber.





## AVERTISSEMENT



L'appareil est fourni avec un kit serrure et des clés. Il est conseillé de garder les clés dans un lieu uniquement accessible au personnel autorisé. Pour éviter que des personnes non autorisées aient accès à l'intérieur de l'appareil, il est conseillé de toujours le fermer à clé.

## 9. Soin



**AVERTISSEMENT**  
**Voir « Avertissement et consignes de sécurité »**

## 10. Coupure de courant



**AVERTISSEMENT**  
**Voir « Avertissement et consignes de sécurité »**

### 10.1 Coupures de courant

En cas de coupure de courant, toutes les températures réglées sont effacées automatiquement et les températures pré-réglées en usine sont rétablies (voir le tableau des températures pré-réglées).

La plupart des coupures de courant sont réparées rapidement. Une coupure de courant d'une ou deux heures n'affectera pas les températures de la cave à vin. Pour éviter toute variation brusque de température pendant une coupure de courant, éviter d'ouvrir la porte à ce moment. Si la coupure de courant se prolonge, prendre des mesures pour protéger le vin.

**Quelle qu'en soit la cause, si des niveaux anormaux de température ou d'humidité sont constatés à l'intérieur de la cave à vin, les vins ne pourront subir des effets négatifs que s'ils restent exposés trop longtemps et fréquemment à ces conditions anormales.**

## 11. Nettoyage et entretien de la machine



**AVERTISSEMENT**  
**Voir « Avertissement et consignes de sécurité »**

### 11.1 Entretien courant

#### 11.1.1 Précautions à prendre pour l'entretien



### PRUDENCE

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des consignes suivantes.

#### 11.1.2 Nettoyage de l'armoire et des accessoires

Avant de mettre l'appareil en service, nettoyer toutes les parties internes et les accessoires avec de l'eau tiède et du savon neutre ou avec des produits biodégradables à plus de 90% (pour réduire l'émission de substances polluantes dans l'atmosphère) ; après quoi, rincer et sécher soigneusement. Ne pas utiliser de produits détergents à base de solvants (trichloréthylène, etc.) ou de poudres abrasives. Les clayettes peuvent être enlevées afin de nettoyer à fond le compartiment : il faut donc les enlever avant de commencer le nettoyage

Vérifier régulièrement que le câble d'alimentation est en bon état et le remplacer éventuellement s'il présente des signes d'usure. Faire contrôler l'appareil périodiquement (au moins une fois par an).



**AVERTISSEMENT**  
Ne pas procéder au nettoyage de la machine à l'aide de jets d'eau.

## PRUDENCE

Ne pas utiliser de paille de fer ou tout autre matériau semblable pour le nettoyage. Ne pas utiliser de détergents contenant du chlore, de produits à base de solvants (trichloréthylène, etc.), de poudres ou d'agents abrasifs, de pailles de fer ou d'éponges susceptibles d'endommager les surfaces. Ne pas utiliser de solvants organiques ni d'huiles essentielles. Ces substances pourraient endommager les pièces en matière synthétique de l'appareil.



Ne pas utiliser de produits (même dilués) contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.) pour nettoyer le sol sous l'appareil.



Une fois les opérations d'entretien terminées, vérifier que la machine est en mesure de fonctionner en toute sécurité et, en particulier, que les dispositifs de protection et de sécurité fonctionnent parfaitement.

### 11.2 Entretien exceptionnel

#### REMARQUE



L'entretien exceptionnel doit être effectué par des membres spécialisés du personnel, qui peuvent demander au Fabricant un Manuel de service.

### 11.2.1 Périodicités d'entretien

Les intervalles d'inspection et d'entretien dépendent des conditions réelles de fonctionnement de l'appareil et des conditions environnementales (présence de poussière, d'humidité, etc.), raison pour laquelle il n'est pas possible de définir des intervalles très précis. Il est en tous les cas recommandé de procéder à l'entretien approfondi et régulier de la machine pour minimiser toutes interruptions de service.

Il est conseillé d'effectuer des vérifications selon la fréquence indiquée dans le tableau suivant.

Entretien, vérifications, contrôles et nettoyage	Fréquence	Responsabilité
<b>Nettoyage courant</b> Nettoyage général de l'appareil et de la zone environnante.	Tous les jours	Opérateur
<b>Protections mécaniques</b> Vérifier l'état de conservation, ainsi que l'absence de déformations, desserrages ou altérations.	Tous les mois	Service
<b>Cadre et joint de porte</b> Vérifier l'intégrité du cadre et du joint de porte. Vérifier la propreté du cadre et du joint de porte. Remplacer si un élément est cassé.	Tous les mois	Service
<b>Commande</b> Vérifier la partie mécanique pour s'assurer de l'absence de ruptures ou de déformations, du serrage des vis ; vérifier la lisibilité et l'état de conservation des inscriptions, des autocollants et des pictogrammes et les remettre éventuellement en état.	Tous les ans	Service
<b>Structure de la machine</b> Vérifier le serrage des boulons (vis, systèmes de fixation, etc.) de l'appareil.	Tous les ans	Service
<b>Signalisation de sécurité</b> Vérifier la lisibilité et l'état de conservation de la signalisation de sécurité.	Tous les ans	Service
<b>Armoire électrique de commande</b> Vérifier l'état des composants électriques installés à l'intérieur de l'armoire de commande électrique. Vérifier les câblages entre l'armoire électrique et les organes de la machine.	Tous les ans	Service
<b>Câble de branchement électrique et prise à fiche</b> Vérifier l'état du câble de branchement (le remplacer éventuellement) et de la prise à fiche.	Tous les ans	Service
<b>Révision générale de l'appareil</b> Vérifier tous les composants, équipements électriques, traces de corrosion, tuyauteries, ...	Tous les dix ans*	Service

(\*) La machine doit être soumise à une inspection et une révision générales. Quelques exemples de contrôles à effectuer sont cités ci-après.

- ▶ Vérifier la présence d'éventuelles pièces ou composants électriques oxydés ; les remplacer éventuellement et rétablir les conditions initiales.
- ▶ Vérifier la structure, notamment des joints soudés.
- ▶ Vérifier et remplacer les boulons et/ou vis, en effectuant également un contrôle des éventuelles pièces desserrées.
- ▶ Vérifier l'installation électrique, électronique.
- ▶ Vérifier le fonctionnement des dispositifs de sécurité.
- ▶ Vérifier l'état général des protections et blindages.



#### REMARQUE

Il est également recommandé de stipuler un contrat d'entretien préventif et programmé avec le SAV



Le symbole présent sur l'appareil indique que cet appareil ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, mais doit être éliminé correctement pour prévenir tout impact négatif sur l'environnement et la santé humaine. Pour plus d'informations sur le recyclage de cet appareil, contacter l'agent ou le revendeur local de l'appareil, le SAV ou l'organisme local compétent pour l'élimination des déchets.



#### REMARQUE

Au moment de la mise au rebut de la machine, la plaque signalétique, le présent Manuel et les autres documents relatifs à l'appareil devront être détruits.

## 12. Mise au rebut de la machine



### AVERTISSEMENT

Voir « Avertissement et consignes de sécurité »

### 12.1 Stockage des déchets

À la fin de la vie utile de l'appareil, procéder à sa mise au rebut en bonne et due forme. Les portes devront être démontées avant de mettre l'appareil au rebut.

Un stockage provisoire des DÉCHETS SPÉCIAUX est autorisé en vue d'une élimination par traitement et/ou stockage définitif.

Les réglementations en matière de protection de l'environnement en vigueur dans le pays de l'utilisateur doivent être respectées.

### 12.2 Procédure concernant les macro-opérations de démontage de l'appareil

Avant de mettre la machine au rebut, il est recommandé de vérifier attentivement son état physique et de contrôler s'il y a des pièces de la structure éventuellement sujettes à des affaissements structurels ou à des ruptures lors de la mise au rebut.

Il faudra procéder à l'élimination sélective des pièces de l'appareil, en fonction de leur nature (par exemple, métaux, huiles, graisses, plastique, caoutchouc, etc.).

Chaque pays de destination a une législation qui lui est propre ; par conséquent, il convient de respecter les prescriptions imposées par les lois et les organismes des pays où a lieu la mise au rebut. En règle générale, il faut remettre le réfrigérateur à des centres spécialisés de collecte/mise au rebut.

Démonter l'appareil en regroupant les différents éléments selon leur nature chimique et en se rappelant qu'il y a de l'huile lubrifiante et du fluide frigorigène dans le compresseur, qui peuvent être récupérés et réutilisés et que les éléments du réfrigérateur sont des déchets spéciaux assimilables aux déchets urbains.

## 13. Documentation jointe

- ▶ Schéma de câblage (y comprise sur la plaque signalétique)
- ▶ Schéma d'installation
- ▶ Déclaration de conformité

## 14. Guide de dépannage

### Dysfonctionnements

Vérifier la présence d'alimentation électrique en branchant un autre appareil électrique à la prise. Vérifier le fusible, le cas échéant. Vérifier que la porte est fermée correctement.

En cas de dysfonctionnement de la cave à vin, la débrancher et appeler le SAV. Toute intervention sur le circuit doit être confiée à un technicien frigoriste qualifié, qui procédera à une inspection du système d'étanchéité du circuit. De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être réalisée par un électricien qualifié.

**Remarques :** toute intervention réalisée par un technicien non autorisé par le Fabricant aura pour conséquence la nullité de la garantie.

Il est parfois très facile de résoudre quelques problèmes courants et s'éviter ainsi l'intervention du SAV. Lire attentivement le Manuel d'utilisation et consulter le Guide de dépannage.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
La cave à vin ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ L'appareil n'est pas branché.</li><li>▶ L'appareil est éteint.</li><li>▶ Le disjoncteur a déclenché ou le fusible est grillé.</li></ul>
La cave à vin n'est pas suffisamment froide.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Vérifier le réglage de la température</li><li>▶ L'environnement extérieur peut exiger un réglage plus haut.</li><li>▶ La porte est ouverte trop souvent.</li><li>▶ La porte n'est pas totalement fermée.</li><li>▶ Le joint de la porte n'est pas totalement étanche.</li></ul>
L'appareil se met fréquemment en marche et à l'arrêt.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ La température ambiante est supérieure à la normale.</li><li>▶ Des bouteilles ont été ajoutées en grande quantité à la cave à vin.</li><li>▶ La porte est ouverte trop souvent.</li><li>▶ La porte n'est pas totalement fermée.</li><li>▶ La température n'est pas réglée correctement.</li><li>▶ Le joint de la porte n'est pas totalement étanche.</li></ul>
L'éclairage ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ L'appareil n'est pas branché.</li><li>▶ Le disjoncteur a déclenché ou un fusible est grillé.</li><li>▶ L'ampoule est cassée.</li><li>▶ Le bouton d'éclairage est sur « OFF » :</li></ul>
Vibrations.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Vérifier que la cave à vin est de niveau.</li></ul>
La cave à vin semble faire trop de bruit.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Le bruit de claquement peut provenir de l'écoulement du fluide frigorigène, ce qui est normal.</li><li>▶ À la fin de chaque cycle, on peut entendre un bruit de gargouillement provoqué par l'écoulement du fluide frigorigène dans la cave à vin.</li><li>▶ La contraction et la dilatation des parois intérieures peuvent provoquer des bruits de craquement et de claquement.</li><li>▶ La cave à vin n'est pas de niveau.</li></ul>
La porte ne ferme pas correctement.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ La cave à vin n'est pas de niveau.</li><li>▶ La porte a été inversée, mais n'a pas été installée correctement.</li><li>▶ Le joint est défectueux (aimant ou caoutchouc endommagé).</li><li>▶ Les clayettes ne sont pas correctement en place.</li></ul>

**Après avoir effectué les contrôles préalablement décrits, si le défaut persiste, s'adresser au SAV en mentionnant :**

- 1. la nature de l'anomalie ;**
- 2. le PNC (code produit) de l'appareil ;**
- 3. le n° série (numéro de série de l'appareil)**

#### **REMARQUE**



Le code PNC et le numéro de série sont indispensables pour l'identification du type d'appareil et de sa date de fabrication. La plaque signalétique, indiquant le produit et les données techniques, se trouve à l'intérieur de l'appareil.

**Au moment de l'installation de l'appareil, vérifier que les caractéristiques du branchement électrique correspondent aux indications de la plaque signalétique.**