



TWO-ZONE WINE CELLAR
CAVE à VIN DEUX-ZONE

Model/Modèle: SWC2149

Owner's Manual
Manuel d'utilisation

**BEFORE USE, PLEASE READ AND FOLLOW
ALL SAFETY RULES AND OPERATING INSTRUCTIONS**

**AVANT D'UTILISER, S'IL VOUS PLAÎT LIRE ET SUIVRE
LES RÈGLES DE SÉCURITÉ ET LE MODE D'EMPLOI**

Write the Serial Number here/
Ecrire le numéro de série ici:

Felix Storch, Inc.
Summit Appliance Division
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
www.summitappliance.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚡WARNING⚡ To reduce the risk of fire, electrical shock or injury when using your appliance, follow these basic precautions

- Read all instructions before using the wine cellar.
- Plug into a grounded 3-prong outlet. Do not remove grounding prong, do not use an adapter, and do not use an extension cord.
- It is recommended that a separate circuit, serving only your wine cellar, be provided. Use receptacles that cannot be turned off by a switch or pull chain.
- Never clean wine cellar parts with flammable fluids. These fumes can create a fire hazard or explosion.
- Before proceeding with cleaning and maintenance operations, make sure the power line of the unit is disconnected.
- Do not connect or disconnect the electric plug when your hands are wet.
- Unplug the wine cellar or disconnect the power before cleaning or servicing. Failure to do so can result in electrical shock or death.
- Do not attempt to repair or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Do not store or use gasoline or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire hazard or explosion.
- Use two or more people to move and install the wine cellar. Failure to do so can result in back or other injury.
- To ensure proper ventilation for your appliance, the front of the unit must be completely unobstructed. Choose a well-ventilated area with temperatures above 61°F (16°C) and below 95°F (35°C). This unit must be installed in an area protected from the elements, such as wind, rain, water spray or drips.
- The wine cellar should not be located next to ovens, grills or other sources of high heat.
- The wine cellar must be installed with all electrical connections in accordance with state and local codes. A standard electrical supply (115V AC only, 60 Hz), properly grounded in accordance with the National Electrical Code and local codes and ordinances, is required.
- Do not kink or pinch the power supply cord of the appliance.
- The fuse (or circuit breaker) size should be 15 amps.
- It is important for the wine cellar to be leveled in order to work properly. You may need to make several adjustments to level it.
- Although the unit has been tested at the factory, due to transit and storage, you should clean the appliance before use.
- Do not use solvent-based cleaning agents or abrasives on the interior. These cleaners may damage or discolor the interior.
- Do not use this apparatus for other than residential purposes.

DANGER! *Risk of child entrapment*

Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned appliances are still dangerous, even if they will “just sit in the garage a few days”.

- **Before you throw away your old wine cellar or any appliance:** Remove the door. Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.
- Never allow children to operate, play with, or crawl inside the appliance.

- SAVE THESE INSTRUCTIONS -

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before Using Your Wine Cellar

- Remove the exterior and interior packing.
- Before connecting the Wine Cellar to the power source, let it stand upright for approximately 2 hours. This will reduce the possibility of a malfunction in the cooling system from handling during transportation.
- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
- Install the handle on the left side of the door.

Installation of Your Wine Cellar

- This appliance is designed for free standing or built-in (full recessed) installation. If free standing, the unit should have at least 4” of clearance at both sides, at the top and at the back to allow for adequate ventilation. If it is built-in, leave at least 3/16” at both sides, 1/16” at the top and 2” at the rear. Be sure that airflow under the appliance is not blocked.
- Place your Wine Cellar on a floor that is strong enough to support it when it is fully loaded. To level your Wine Cellar, adjust the front leveling legs at the bottom of the Wine Cellar .
- Locate the Wine Cellar away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption. Extremely cold ambient temperatures may also cause the unit not to perform properly.
- Avoid locating the unit in moist areas.
- Plug the Wine Cellar into an exclusive, properly installed-grounded wall outlet. Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord. Any questions concerning power and/or grounding should be directed toward a certified or an authorized products service center.

Reversing the Door Swing of Your Appliance

This appliance has the capability of the door opening from either the left or right side. The unit is delivered to you with the door opening from the left side. Should you desire to reverse the opening direction, please follow the instructions below:

1. Carefully lay the Wine Cellar on its back. Use cushioning to protect the floor and appliance

2. With the door shut, remove the two screws holding the bottom hinge to the door.
3. Carefully lift off the door
4. Unscrew the top hinge pin and cover and move to the opposite side.
5. Use the new bottom hinge provided in the plastic bag inside the Wine Cellar
6. Place the door back onto the Wine Cellar, lining up the top hinge pin
7. Connect the new bottom hinge pieces to the door and cellar, using the screws from the opposite side and following the same placement.
8. Keep the spare hinge, should you wish to ever reverse the door back.

Defrosting

While it is running, the Wine Cellar defrosts itself every 8 hours. The defrosting process lasts about 30 minutes. The melt water collects in the evaporator drip tray where it evaporates automatically. During the process of defrosting, the displayed temperature may be higher than the set temperature.

NOTE: You may notice condensation on the outer surface of the glass door. This occurs when water vapor from the air contacts the cold surface of the door and the vapor condenses on the glass, causing a fogging effect. In extreme situations, water can even drip off the door, indicating excessive humidity in the environment.

OPERATING YOUR WINE CELLAR

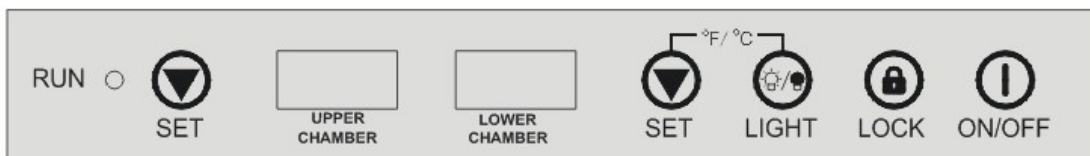
Recommended temperatures for chilling wine:

Red Wines:	15 - 18°C (59 - 64.4°F)
Dry /White Wines	9 - 14°C (48.2 - 57.2°F)
Sparkling Wine	5 - 8°C (41 - 46.4°F)

These temperatures may vary slightly depending on whether or not the interior light is ON or OFF, and whether the bottles are located on the upper/middle or lower section.

The Controls of Your Wine Cellar

The Wine Cellar should be placed where the ambient temperature is between 16 - 35°C (61 - 95°F). If the ambient temperature is above or below this range, the performance of the unit may be affected. For example, placing your unit in extremely cold or hot conditions may cause interior temperatures to fluctuate.




ⓘ ON/OFF Power

To turn the appliance on or off, press the ON/OFF button for 3 seconds.

⏴ Setting the Temperature Control

Each of the two cooling compartments of the Wine Cellar (upper and lower) is independently controlled. To set the temperature:

1. Connect the power cord to a properly grounded outlet. In the event of a power interruption, all previous temperature settings are automatically erased and each compartment will default to a preset temperature setting of 12°C (54°F) for the upper compartment and 12°C (54°F) for the lower compartment.
2. Set the desired cooling temperature by pressing the corresponding buttons  for the “set lower” program. Depressing the button will scroll through the available temperature settings (for each compartment) in decrements of 1 degree. The temperature selected will flash in the LED display for approximately 5 seconds, then the display will revert back to the current internal temperature of the compartment.



Upper compartment :

The temperature setting can be adjusted from 3 to 20°C (37 - 68°F).



Lower compartment :

The temperature setting can be adjusted from 3 to 20°C (37 - 68°F).

To view the “set” temperature at any time, press  once. The “set” temperature will temporarily flash in the LED display for 5 seconds.

NOTE: We recommend that the upper and lower chambers not both be set at or lower than 5°C (41°F), because when the ambient temperature is 25°C (77°F), only one of the chambers can reach 5°C (41°F) or lower. This would cause the compressor to keep working continuously.



RUN

Indicator light illuminates to signify the cooling mode is currently in operation.



LIGHT

You can turn the interior light ON or OFF by pushing the button marked with the “LIGHT” symbol. The light will be turned off automatically if it remains ON for 10 minutes. You have to push the button marked with the “LIGHT” symbol again and the light will turn back on. For best storage of wine, keep the light off except when viewing.



LOCK

Press the "LOCK" button for 3 seconds. The control panel will lock and will not be operational again until the "LOCK" button is pressed again.

Celsius-Fahrenheit Conversion

Pressing the SET and LIGHT buttons at the same time for 3 seconds will convert the Celsius temperature display to Fahrenheit and vice versa.

NOTES:

- If the unit is unplugged, turned off or if there is a power failure, you must wait 3 to 5 minutes before restarting the unit. If you attempt to restart before this time delay, the Wine Cellar will not work.
- When you use the Wine Cellar for the first time, or restart the Wine Cellar after it's been shut off for a long time, there could be a few degrees difference between the temperature you select and the one indicated on the LED readout. This is normal and is due to the length of the inactivation time. Once the Wine Cellar has been running for a few hours, everything should be back to normal.

CARE AND MAINTENANCE

Cleaning Your Wine Cellar

1. Turn off the power, unplug the appliance, and remove all items including shelves and racks.
2. Wash the inside surfaces with a warm water and baking soda solution. The solution should consist of about 2 tablespoons of baking soda to a quart of water.
3. Wash the shelves with a mild detergent solution.
4. Wring excess water out of the sponge or cloth when cleaning the area of the controls, or any electrical parts.
5. Wash the exterior of the cellar with a warm solution of mild liquid detergent. Rinse well and wipe dry with a clean soft cloth.

Defrosting

Defrosting of the inside the Wine Cellar occurs automatically during operation. Approximately every 8 hours, the compressor will stop running for about 30 minutes. During defrosting the temperature will be higher than you set. The defrost water is collected by the evaporating tray above the compressor and evaporates automatically.

Power Failure

Most power failures are corrected within a few hours and should not affect the temperature of your appliance if you minimize the number of times the door is opened. If your power is going to be off for a longer period of time, you need to take the proper steps to protect your contents.

Vacation Time

Leave the Wine Cellar operating during vacations of less than three weeks. If you turn off the Wine Cellar for extended periods, leave the door slightly ajar to prevent odor building up inside the appliance.

Transporting Your Wine Cellar

If you need to move your Wine Cellar once the box has been discarded:

1. Securely tape down all loose items (shelves) inside your appliance.
2. Turn the adjustable legs up to the base to avoid damage.
3. Tape the door shut.
4. Be sure the appliance stays secure in the upright position during transportation. Also protect the outside of the appliance with a blanket or similar item.

Energy Saving Tip

The Wine Cellar should be located in the coolest area of the room, away from heat-producing appliances and out of direct sunlight.

PROBLEMS WITH YOUR WINE CELLAR

You can solve many common Wine Cellar problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before calling the servicer.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Wine Cellar does not operate.	Not plugged in. The appliance is turned off. Circuit breaker has tripped or a fuse has blown.
Wine Cellar is not cold enough.	Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is opened too often. The door is not closed completely. The door gasket does not seal properly.
Turns on and off frequently.	The room temperature is hotter than normal. A large amount of contents has been added to the Wine Cellar. The door is opened too often. The door is not closed completely. The temperature control is not set correctly. The door gasket does not seal properly.
The light does not work.	Not plugged in. Circuit breaker has tripped or a fuse has blown. The bulb has burned out. The light button is "OFF".
Vibrations	Check to assure that the Wine Cellar is level.
The Wine Cellar seems to make too much noise.	Some noise may come from the flow of the refrigerant, which is normal. As each cycle ends, you may hear gurgling sounds caused by the flow of refrigerant in your Wine Cellar. Contraction and expansion of the inside walls may cause popping and crackling noises. The Wine Cellar is not level.
The door will not close properly.	The Wine Cellar is not level. The door was reversed and not properly re-installed. The gasket is dirty. The shelves are out of position.

NOTE: This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.

LIMITED WARRANTY

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Within the 48 contiguous United States, for one year from the date of purchase, when this appliance is operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, warrantor will pay for factory-specified parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by a designated service company. Outside the 48 states, all parts are warranted for one year from manufacturing defects. Plastic parts, shelves and cabinets are warranted to be manufactured to commercially acceptable standards, and are not covered from damage during handling or breakage.

5-YEARS COMPRESSOR WARRANTY

1. The compressor is covered for 5 years.
2. Replacement does not include labor.

ITEMS WARRANTOR WILL NOT PAY FOR:

1. Service calls to correct the installation of your appliance, to instruct you how to use your appliance, to replace or repair fuses or to correct wiring or plumbing.
2. Service calls to repair or replace appliance light bulbs or broken shelves. Consumable parts (such as filters) are excluded from warranty coverage.
3. Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, fire, flood, acts of God, improper installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by warrantor.
4. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States.
5. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the appliance.
6. Expenses for travel and transportation for product service in remote locations.
7. The removal and reinstallation of your appliance if it is installed in an inaccessible location or is not installed in accordance with published installation instructions.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES – LIMITATION OF REMEDIES

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR. WARRANTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS, SO THESE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

WARNING! This product may contain chemicals known to the state of California to cause cancer or birth defects or other reproductive harm. For more information, visit: www.summitappliance.com/prop65

Chemicals known by the manufacturer to be present in this product in concentrations higher than threshold limits: NONE.

FELIX STORCH, INC.
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
Phone: (718) 893-3900
Fax: (718) 842-3093
www.summitappliance.com

The logo for Summit Appliance, featuring the word "SUMMIT" in a bold, blocky, sans-serif font. The letters are black with a white outline, and the "S" and "M" are particularly large and prominent.

For parts and accessory ordering,
troubleshooting and helpful hints, visit:
www.summitappliance.com/support

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

⚡ AVERTISSEMENT ⚡ Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure lors de l'utilisation de votre appareil, suivez ces précautions élémentaires:

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser la cave à vin.
- Brancher sur une prise à 3 broches de sortie. Ne retirez pas la broche de masse, ne pas utiliser un adaptateur, et ne pas utiliser une rallonge.
- Il est recommandé qu'un circuit séparé, ne servant qu'à votre cave à vin, être fournie. Utilisez des récipients qui ne peuvent pas être désactivé par un interrupteur ou une chaîne de traction.
- Ne nettoyez jamais les pièces de cave à vin avec des liquides inflammables. Ces émanations peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- Avant de procéder à des opérations de nettoyage et d'entretien, assurez-vous que la ligne d'alimentation de l'appareil est débranché.
- Ne pas brancher ou débrancher la prise électrique lorsque vos mains sont mouillées.
- Débranchez la cave à vin ou de débrancher l'alimentation avant de nettoyer ou de réparer. Ne pas le faire peut entraîner un choc électrique ou la mort.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer une partie quelconque de votre appareil à moins qu'il ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute autre réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre. Les vapeurs peuvent créer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Utiliser deux ou plus de personnes pour déplacer et installer la cave à vin. Ne pas le faire peut entraîner des blessures au dos ou autre.
- Pour assurer une bonne ventilation de votre appareil, le front de l'unité doit être complètement dégagé. Choisissez un endroit bien ventilé avec des températures supérieures à 61°F (16°C) et en dessous de 95°F (35°C). Cet appareil doit être installé dans une zone protégée contre les éléments, comme le vent, l'eau de pluie pulvérisée et en gouttes.
- La cave à vin ne doit pas être situé à proximité de fours, grills ou d'autres sources de forte chaleur.
- La cave à vin doit être installé avec toutes les connexions électriques en conformité avec les codes nationaux et locaux. Une alimentation électrique standard (115V CA seulement, 60 Hz), la terre en conformité avec le National Electrical Code et les codes et ordonnances locaux, est nécessaire.
- Ne pas plier ou pincer le cordon d'alimentation de l'appareil.
- Le fusible (ou disjoncteur) doit être de 15 ampères.
- Il est important pour la cave à vin à être mis à niveau afin de fonctionner correctement. Vous devrez peut-être faire plusieurs ajustements pour y arriver.
- Bien que l'unité a été testé à l'usine, en raison de transit et de stockage, vous devez nettoyer l'appareil avant utilisation.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants à base de solvants ou de produits abrasifs à l'intérieur. Ces produits peuvent endommager ou décolorer l'intérieur.
- Ne pas utiliser cet appareil pour des fins autres que résidentielles.

DANGER! *Risque de piégeage des enfants*

Piégeage des enfants et la suffocation ne sont pas des problèmes du passé. Appareils jetés ou abandonnés sont encore dangereux, même si elles seront "tout simplement s'asseoir dans le garage quelques jours".

- **Avant de jeter votre vieille cave à vin ou tout autre appareil:** Enlevez la porte. Laissez les étagères en place afin que les enfants ne peuvent pas y pénétrer facilement.
- Ne jamais laisser les enfants utiliser, jouer avec, ou ramper à l'intérieur de l'appareil.

– CONSERVER CES INSTRUCTIONS –

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

Avant d'utiliser votre cave à vin

- Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- Avant de brancher la cave à vin à la source d'alimentation, laissez-le en position verticale pendant environ 2 heures. Cela permettra de réduire la possibilité d'un dysfonctionnement dans le système de refroidissement de la manipulation pendant le transport.
- Nettoyer la surface intérieure à l'eau tiède avec un chiffon doux.
- Installez la poignée sur le côté gauche de la porte.

Installation de votre cave à vin

- Cet appareil est conçu pour autonome ou intégré (totalement encastré) d'installation. Si autonome, l'unité doit avoir au moins 4" de dégagement des deux côtés, au dessus et à l'arrière pour permettre une ventilation adéquate. Si elle est intégrée, laissez au moins 3/16" sur les deux côtés, 1/16" en haut et 2" à l'arrière. Assurez-vous que la ventilation sous l'appareil n'est pas bloqué.
- Placez votre cave à vin sur un plancher qui est assez forte pour le soutenir quand il est complètement chargée. Pour mettre à niveau votre cave à vin, ajuster les pieds avants de nivellement au bas de la cave.
- Localisez le cave à vin l'abri du soleil direct et des sources de chaleur (poêle, chauffage, radiateur, etc.) La lumière directe du soleil peut affecter le revêtement acrylique et une source de chaleur peut augmenter la consommation électrique. Les températures ambiantes extrêmement froides peuvent aussi causer des problèmes de ne pas fonctionner correctement.
- Évitez de placer l'appareil dans des endroits humides.
- Branchez la cave à vin dans une prise murale exclusive, correctement installé à la masse. Ne pas en aucun cas couper ou enlever la troisième (terre) dent du cordon d'alimentation. Toute question concernant l'énergie et/ou la mise à la terre doit être dirigée vers un centre de service certifié ou autorisé.

Inverser l'ouverture de la porte de votre appareil

Cet appareil a la capacité de l'ouverture de la porte depuis le côté gauche ou à droite. L'appareil est livré à vous avec l'ouverture de la porte du côté gauche. Si vous désirez inverser le sens d'ouverture, s'il vous plaît suivez les instructions ci-dessous:

1. Disposez soigneusement la cave à vin sur sa partie arrière. Utilisez de renforts pour protéger le sol et l'appareil

2. Avec la porte fermée, retirer les deux vis qui retiennent la charnière inférieure de la porte.
3. Soulever avec précaution la porte
4. Dévissez le pivot de la charnière supérieure et le couvercle et transportez sur le côté opposé.
5. Utilisez la charnière inférieure nouvelle fournie dans le sac en plastique à l'intérieur de la cave à vin.
6. Remplacer la porte sur la cave, en alignant la goupille de la charnière supérieure.
7. Connectez les nouvelles pièces des charnières à la porte et à la cave, en utilisant les vis du côté opposé et à la suite du placement même.
8. Gardez la charnière de rechange, si vous souhaitez de plus d'inverser de nouveau la porte.

Dégivrage

Bien qu'il soit en cours d'opération, la cave à vin se dégivre toutes les 8 heures. Le processus de dégivrage dure environ 30 minutes. L'eau de la fonte du givre s'accumule dans le bac d'égouttage évaporateur où elle s'évapore automatiquement. Pendant le processus de dégivrage, la température affichée peut être supérieure à la température de consigne.

NOTE: Vous remarquerez peut-être de la condensation sur la surface extérieure de la porte vitrée.

Cela se produit lorsque la vapeur d'eau de l'air est en contact avec la surface froide de la porte et la vapeur se condense sur le verre, provoquant un effet de la formation de buée. Dans des situations extrêmes, l'eau peut s'égoutter bien de la porte, indiquant une humidité excessive dans l'environnement.

FUNCTIONNEMENT DE VOTRE CAVE À VIN

Températures recommandées pour le refroidissement de vin:

Vins rouges: 15 à 18°C (59 à 64,4°F)

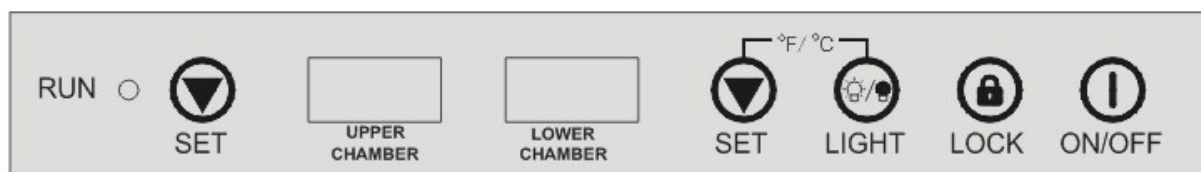
Vins secs/blancs: 9 à 14°C (48,2 à 57,2°F)

Vin mousseux: 5 à 8°C (41 à 46,4°F)

Ces températures peuvent varier légèrement en fonction de si oui ou non la lumière intérieure soit allumée ou éteinte, et si les bouteilles sont situées sur la partie supérieure/moyenne ou inférieure.

Les contrôles de votre cave à vin

La cave à vin doit être placée là où la température ambiante se situe entre 16 à 35°C (61 à 95°F). Si la température ambiante est au-dessus ou au-dessous de cette fourchette, la performance de l'appareil peut être affectée. Par exemple, en plaçant votre appareil dans des conditions extrêmement froides ou chaudes peuvent causer des températures intérieures de fluctuer.




① Alimentation ON / OFF

Pour activer l'appareil sous ou hors tension, appuyez sur la touche ON / OFF pendant 3 secondes.

▼ Réglage de la commande de température

Chacun des deux compartiments de refroidissement de la cave (supérieure et inférieure) est contrôlée indépendamment. Pour régler la température:

1. Branchez le cordon d'alimentation à une prise correctement mise à la terre. Dans le cas d'une interruption de l'alimentation, tous les réglages de température précédentes sont automatiquement effacés et chaque compartiment sera par défaut à un réglage de la température préréglée de 12°C (54°F) pour le compartiment supérieur et 12°C (54°F) pour le compartiment inférieur.
2. Réglez la température de refroidissement souhaitée en appuyant sur les boutons  correspondants pour "régler inférieur" du programme. Appuyer sur le bouton permet de faire défiler les réglages de température disponibles (pour chaque compartiment) dans décrémente de 1 degré. La température sélectionnée clignotera à l'écran LED pendant environ 5 secondes, puis l'affichage revient à la température interne actuelle du compartiment.




Compartiment supérieur:

La température peut être réglée de 3 à 20°C (37 - 68°F).



Compartiment inférieur:

La température peut être réglée de 3 à 20°C (37 - 68°F).

Pour voir la température réglée à tout moment, appuyez  une fois. La température réglée temporairement clignote à l'écran LED pendant 5 secondes.

NOTE: Nous recommandons que les chambres supérieures et inférieures et non les deux être fixées à ou moins que 5°C (41°F), parce que quand la température ambiante est de 25°C (77°F), seule l'une des chambres peut atteindre 5°C (41°F) ou moins. Cela provoque le compresseur à fonctionner en continu.

MARCHE

Voyant lumineux s'allume pour indiquer que le mode de refroidissement est actuellement en exploitation.

LIGHT (Lumière)

Vous pouvez allumer la lumière ou le désactiver en appuyant sur le bouton marqué LIGHT (Lumière). La lumière s'éteint automatiquement si elle reste allumée pendant 10 minutes. Vous devez appuyer sur le bouton marqué LIGHT de nouveau et la lumière se rallume. Pour une meilleure conservation du vin, garder la lumière éteinte, sauf en regardant.



LOCK (Verrouillage)

Appuyez sur la touche LOCK pendant 3 secondes. Le panneau de commande se verrouille et ne sera pas opérationnel jusqu'à ce que le LOCK est enfoncé à nouveau.

La conversion Celsius-Fahrenheit

En appuyant sur les touches SET et LUMIERE dans le même temps pendant 3 secondes permet de convertir l'affichage de la température Celsius en degrés Fahrenheit, et vice-versa.

NOTES:

- Si l'appareil est débranché, éteint ou s'il ya une panne de courant, vous devez attendre 3 à 5 minutes avant de redémarrer l'appareil. Si vous essayez de redémarrer avant ce délai, la cave à vin ne fonctionne pas.
- Lorsque vous utilisez la cave à vin pour la première fois ou redémarrez la cave à vin après qu'il ait été arrêté pendant une longue période, il pourrait y avoir une différence de quelques degrés entre la température que vous sélectionnez et celle indiquée sur l'affichage LED. Ceci est normal et est dû à la longueur du temps d'inactivation. Une fois que la cave à vin a été en marche pendant quelques heures, tout devrait être de retour à la normale.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Nettoyage de votre cave à vin

1. Coupez l'alimentation électrique, débranchez l'appareil, et supprimer tous les éléments, y compris étagères et rayonnages.
2. Lavez les surfaces intérieures avec une solution d'eau chaude et bicarbonate de soude. La solution devrait consister d'environ 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude pour un litre d'eau.
3. Lavez les étagères avec un détergent doux.
4. Essorez bien de l'éponge ou un chiffon pour nettoyer la zone des contrôles, ou des pièces électriques.
5. Lavez l'extérieur de la cave avec une solution chaude de détergent liquide doux. Rincez bien et séchez avec un chiffon doux et propre.

Dégivrage

Le dégivrage de l'intérieur de la cave à vin se fait automatiquement pendant le fonctionnement. Toutes les 8 heures, le compresseur s'arrêtera pendant environ 30 minutes. Pendant le dégivrage la température sera plus élevée que vous réglez. L'eau de dégivrage est recueillie par le plateau d'évaporation au-dessus du compresseur et s'évapore automatiquement.

Panne de courant

La plupart des pannes électriques sont corrigées en quelques heures et ne devrait pas affecter la température de votre appareil si vous réduisez le nombre de fois où la porte est ouverte. Si votre alimentation va être désactivée pour une plus longue période de temps, vous avez besoin de prendre les mesures voulues pour protéger les contenus.

Période de vacances

Laissez la cave à vin fonctionner pendant les vacances de moins de trois semaines. Si vous désactivez la cave à vin pendant des périodes prolongées, laissez la porte légèrement entrouverte pour éviter les odeurs s'accumuler dans de l'appareil.

Transporter votre cave à vin

Si vous devez déplacer votre cave à vin une fois la boîte a été mis au rebut:

1. Fixez solidement toutes les pièces amovibles (étagères) à l'intérieur de votre appareil.
2. Tournez les pieds réglables jusqu'à la base pour éviter tout dommage.
3. Maintenez la porte fermée.
4. Assurez-vous de l'appareil reste bloqué en position verticale pendant le transport. Également de protéger l'extérieur de l'appareil avec une couverture ou un objet similaire.

Economiser de l'énergie

La cave à vin doit être située dans la zone la plus froide de la salle, loin des appareils qui produisent de la chaleur et des rayons du soleil.

PROBLÈMES AVEC VOTRE CELLIER

Vous pouvez résoudre de nombreux problèmes courants de l'appareil facilement, vous épargnant le coût d'une visite de service possible. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre le problème avant d'appeler le réparateur.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE
Cave à vin ne fonctionne pas.	Pas branché L'appareil est éteint. Le disjoncteur a déclenché ou un fusible a sauté.
Cave à vin n'est pas assez froid.	Vérifier le réglage de la température. Environnement extérieur nécessite un réglage plus élevé. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte ne se referme pas correctement.
Allumer et d'éteindre fréquemment.	La température ambiante est plus chaude que la normale. Une grande quantité de contenu a été ajoutée à la cave à vin. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le contrôle de la température n'est pas correctement réglé. Le joint de la porte ne se referme pas correctement.
La lumière ne fonctionne pas.	Pas branché Le disjoncteur a déclenché ou un fusible a sauté. L'ampoule est grillée. Le bouton d'éclairage est éteint.
Vibrations	Vérifiez pour s'assurer que la cave à vin est de niveau.
La Cave à vin semble faire trop de bruit.	Certains bruits peuvent provenir de l'écoulement du fluide frigorigène, ce qui est normal. Comme chaque cycle se termine, vous pouvez entendre gloussements causés par le débit de réfrigérant dans votre cave à vin. Contraction et expansion des parois internes peuvent produire des claquements et craquements. La cave à vin n'est pas de niveau.
La porte ne se ferme pas correctement.	La cave à vin n'est pas de niveau. La porte a été renversée et pas correctement réinstallée. Le joint est sale. Les étagères sont hors de position.

REMARQUE: Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement pour le stockage du vin.

NOTES



GARANTIE LIMITÉE

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Dans les 48 États américains contigus, pendant un an à la date d'achat, lorsque cet appareil est utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, le garant paiera pour les pièces spécifiées en usine et main-d'oeuvre pour corriger les défauts de matériaux ou de fabrication. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée. En dehors des États 48, toutes les pièces sont garanties pendant un an à partir de défauts de fabrication. Les pièces en plastique, étagères et cabinets sont garanties être fabriquées selon les normes acceptées dans le commerce, et ne sont pas couvertes contre les dommages pendant la manipulation ou la rupture.

GARANTIE DE 5 ANS COMPRESSEUR

1. Le compresseur est couvert pendant 5 ans.
2. Remplacement n'inclut pas le travail.

GARANT NE PRENDRA PAS EN CHARGE:

1. Les appels de service pour rectifier l'installation de votre appareil, pour vous indiquer comment utiliser votre appareil, remplacer ou réparer des fusibles ou rectifier le câblage ou la plomberie.
2. Les appels de service pour réparer ou remplacer des ampoules ou des étagères cassées. Les pièces consommables (tels que des filtres) sont exclus de la couverture de la garantie.
3. Les dommages résultant d'un accident, modification, usage impropre ou abusif, incendie, inondation, actes de Dieu, mauvaise installation, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou l'utilisation de produits non approuvés par le garant.
4. Les pièces de rechange ou les frais de réparation pour les appareils utilisés hors des États-Unis.
5. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à l'appareil.
6. Les frais de déplacement et de transport pour le service du produit dans des endroits éloignés.
7. La dépose et la réinstallation de votre appareil si il est installé dans un endroit inaccessible ou n'est pas installé conformément aux instructions d'installation.

EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES - LIMITATION DES RECOURS

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME LES PRÉSENTES. GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADEQUATION A UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN. GARANT NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS, OU LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION, DE SORTE QUE CES EXCLUSIONS OU LIMITATIONS PEUVENT NE PAS VOUS CONCERNER. CETTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR D'AUTRES DROITS QUI PEUVENT VARIER D'UN ETAT A UN AUTRE.

ATTENTION! Ce produit peut contenir des produits chimiques reconnus par l'État de Californie pour causer le cancer ou des défauts de naissance ou tout autre danger pour la reproduction. Pour plus d'informations, visitez le site: www.summitappliance.com/prop65

Produits chimiques connus par le fabricant à être présents dans ce produit dans des concentrations supérieures à des seuils: AUCUNE.

FELIX STORCH, INC.
770 Garrison Avenue
Bronx, NY 10474
Tél.: (718) 893-3900
Fax: (718) 842-3093
www.summitappliance.com

SUMMIT

Pour la commande des pièces et des accessoires, et
des conseils de dépannage, visitez le site:

www.summitappliance.com/support