



FWC 8200 U TC
FWC 8800 TC

**CANTINA PER VINI DA
INCASSO**

BUILT-IN WINE CELLAR

VINOTECA INTEGRABLES

EINBAUWEINSCHRÄNKE

**GARRAFEIREAS DE
ENCASTRAR**

IT ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO

EN INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION AND USE

ES INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN Y USO

DE ANLEITUNG ZUR INSTALLATION UND VERWENDUNG

PT INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

ATTENZIONE



Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso.
Alcuni modelli sono disponibili solo in paesi specifici.



Queste informazioni non costituiscono alcuna garanzia relativamente alla nostra cantina, se utilizzata per scopi diversi da quelli per cui è stata appositamente progettata. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali errori in questo manuale. Non è responsabile per eventuali danni o deterioramenti dei vini o di qualsiasi altro contenuto, di carattere accidentale o conseguente a possibili difetti della cantina. La garanzia si applica solo alla cantina e non al suo contenuto.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con disabilità o con mancanza di esperienza e conoscenza sotto la supervisione di chi ha ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio, in modo sicuro e ne comprendono i pericoli connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente devono essere effettuate con la massima attenzione.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Si prega di non mettere sostanze acide, infiammabili ed esplosive nella cantina vini.

Questa apparecchiatura è destinata esclusivamente allo stoccaggio e all'esposizione di prodotti in bottiglia o altro contenitore non potenzialmente pericolosi.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico o simile, ad es.

- aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- agriturismi e dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast;
- ristorazione e simili applicazioni non al dettaglio.



PERICOLO

Rischio di intrappolamento di minori. Prima di gettare via il vecchio frigorifero:


- Rimuovere le porte;
- Lasciare i ripiani in posizione, in modo che i bambini non possano facilmente arrampicarsi all'interno;
- Quando si smaltisce l'apparecchio, farlo solo presso un centro autorizzato per lo smaltimento dei rifiuti.

AVVERTENZE R600a:

Per la vostra sicurezza, osservate le seguenti raccomandazioni.

- Questo apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante R600a ecologico, ma infiammabile. Non danneggia lo strato di ozono, né aumenta l'effetto serra.
- Durante il trasporto e l'installazione, assicurarsi che il tubo del circuito del refrigerante non sia danneggiato.
- Evitare di utilizzare o manipolare oggetti appuntiti vicino agli apparecchi.
- Il refrigerante fuoriuscito può incendiarsi e può danneggiare gli occhi.
- Nel caso in cui si verificano danni, evitare l'esposizione al fuoco vivo e a qualsiasi dispositivo che possa creare scintille. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Ventilare accuratamente per alcuni minuti il locale in cui si trova l'apparecchio.
- Chiedere al Servizio di Assistenza le azioni e le indicazioni necessarie.
- Il locale per l'installazione dell'apparecchio deve essere di almeno 1 metro cubo per 8 grammi di refrigerante. La quantità di refrigerante contenuta in questo apparecchio è riportata sulla targhetta dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Per evitare un pericolo dovuto all'instabilità dell'apparecchio, questo deve essere fissato in conformità con le istruzioni.



- Il simbolo  è un avvertimento e indica che il refrigerante e il gas espanso dell'isolamento sono infiammabili.
- **Attenzione:** Rischio di incendio/materiali infiammabili
- **ATTENZIONE -** Non conservare sostanze esplosive come bombolette aerosol con propellente infiammabile in questo apparecchio.
- **ATTENZIONE -** Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.
- **ATTENZIONE -** Non posizionare prese multiple portatili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE -** Il refrigerante e il gas espanso sono infiammabili. Quando si smaltisce l'apparecchio, farlo solo presso un centro autorizzato per lo smaltimento dei rifiuti. Non esporre alla fiamma.

Per chiunque non sia una persona autorizzata alla manutenzione, è pericoloso eseguire interventi di manutenzione o riparazione su questo apparecchio.

- **ATTENZIONE:** Mantenere le aperture di ventilazione, all'interno dell'apparecchio o nella struttura che lo accoglie, libere da ostruzioni.
- **ATTENZIONE:** Non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, diversi da quelli raccomandati dal produttore.
- **ATTENZIONE:** Non danneggiare il circuito frigorifero.
- **ATTENZIONE:** Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dei vani portabottiglie dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo raccomandato dal produttore.
- **ATTENZIONE:** Se la macchina non viene utilizzata per lungo tempo, scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente o spegnere l'alimentazione.
- **ATTENZIONE:** Questo apparecchio non è inteso per un utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità sensoriali o facoltà mentali, o mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che siano sottoposti a supervisione o vengano date loro istruzioni concernenti l'utilizzo dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- **ATTENZIONE:** I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio;
- **ATTENZIONE:** Non utilizzare prolunghie o adattatori non collegati a terra (a due poli);
- **ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo tecnico dell'assistenza o da una persona qualificata al fine di evitare pericoli.

Attendere 24 ore prima di accendere la cantina. Durante questo periodo si consiglia di lasciare la porta aperta per eliminare eventuali odori residui.

PRIMA DI CARICARE E COLLEGARE LA CANTINA



IMPORTANTE

Tutti i modelli senza scarico frontale dell'aria sono esclusivamente destinati ad essere a libera installazione

Raccomandazioni:

Il luogo scelto per la cantina dovrebbe:

- essere libero da ingombri e ben ventilato;
- essere ben lontano da qualsiasi fonte di calore e dalla luce solare diretta;
- non essere troppo umido (lavanderia, dispensa, bagno ecc.);
- avere un pavimento piano;
- avere un'alimentazione elettrica standard e affidabile (presa standard secondo le norme nazionali, collegata a terra); si **SCONSIGLIA** di utilizzare una presa multipla o un cavo di prolunga;
- disporre di un dispositivo di protezione contro le sovratensioni montato nel quadro elettrico;
- essere lontano dal forno a microonde. Alcuni forni a microonde non sono dotati di protezione contro le interferenze delle onde. Se posizionati entro 1 metro in prossimità della cantina, possono influenzare il funzionamento della cantinetta.

La cantina deve essere collocata dove la temperatura ambiente è adeguata (consultare la pagina dedicata del Manuale). Se la temperatura è superiore o inferiore a questo intervallo, influenzerà le prestazioni della cantina. La collocazione in condizioni di temperatura fredda o calda può causare fluttuazioni delle temperature della cantina, che non raggiungerà quella ideale.

Istruzioni per la messa a terra:

La messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche. La cantina è dotata di un cavo di alimentazione con cavo di messa a terra e una spina. La spina della cantina deve essere inserita in una presa elettrica, correttamente fissata e messa a terra.

Nota: Nei luoghi in cui si verificano frequenti scariche di fulmini, è consigliabile utilizzare protezioni contro le sovratensioni.

L'uso improprio della spina di messa a terra può comportare il rischio di scosse elettriche. Consultare un elettricista qualificato o un addetto all'assistenza se le istruzioni di messa a terra non sono completamente comprese. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da una persona qualificata al fine di evitare rischi elettrici.

INSTALLAZIONE DELLA CANTINA

Disimballare e rimuovere tutte le strisce protettive e adesive dalla confezione intorno e all'interno della cantina.

La cantina deve essere posizionata in modo che la spina sia accessibile. Rilasciare il cavo di alimentazione. Porre la cantina nella sua posizione finale. La cantina deve essere installata in un luogo adatto, in cui il compressore non sia a contatto con altre superfici.

Livellamento della cantina: La cantina deve essere livellata PRIMA di caricare i vini.

La cantina è dotata di 4 piedini regolabili per facilitarne il livellamento. Si raccomanda di stringere al massimo i piedini posteriori e regolare quelli anteriori per livellare la cantina.

ISTRUZIONI DI MONTAGGIO PER CANTINE INTEGRATE: (SOTTOBANCO O IN COLONNA) SOLO CANTINE A VENTILAZIONE FRONTALE.

1. Le cantine "integrate" sono dotate di scarico aria frontale, ma non sono progettate per essere completamente incorporate dietro una anta del mobile
2. Si prega di seguire lo schema d'installazione quando si installano cantine integrate. La dimensione non deve essere inferiore a quella minima di installazione, o questo avrà ripercussioni sullo scarico aria della cantina.
3. Le cantine integrate aspirano l'aria dal telaio di ventilazione destro e la scaricano attraverso il telaio di ventilazione sinistro sotto la porta.
4. Le cantine "integrate" hanno un interruttore di alimentazione situato sul pannello di controllo in modo che la posizione del punto di alimentazione non sia critica.
5. La cantina richiede un punto di alimentazione standard da 240 volt/10 ampere. (O secondo le specifiche dei diversi paesi).
6. Il cavo di alimentazione è lungo 2,0 m ed è fissato sul lato destro sul retro quando si guarda dalla parte anteriore dell'apparecchio.
7. Come per la maggior parte degli elettrodomestici odierni, la cantina ha componenti elettronici sensibili che sono soggetti a danni causati da fulmini e difetti dell'alimentazione elettrica. Si consiglia quindi di utilizzare un dispositivo di protezione contro le sovratensioni per evitare problemi di questo tipo.

Nelle zone con clima caldo, è NECESSARIO tagliare una presa d'aria o una griglia, con una dimensione minima di ventilazione di 200 mm x 40 mm, nella parte posteriore del top o nella parte superiore di entrambi i lati della colonna, consentendo all'aria fresca di fluire completamente nello spazio di 30 mm situato nella parte posteriore dell'apparecchio.

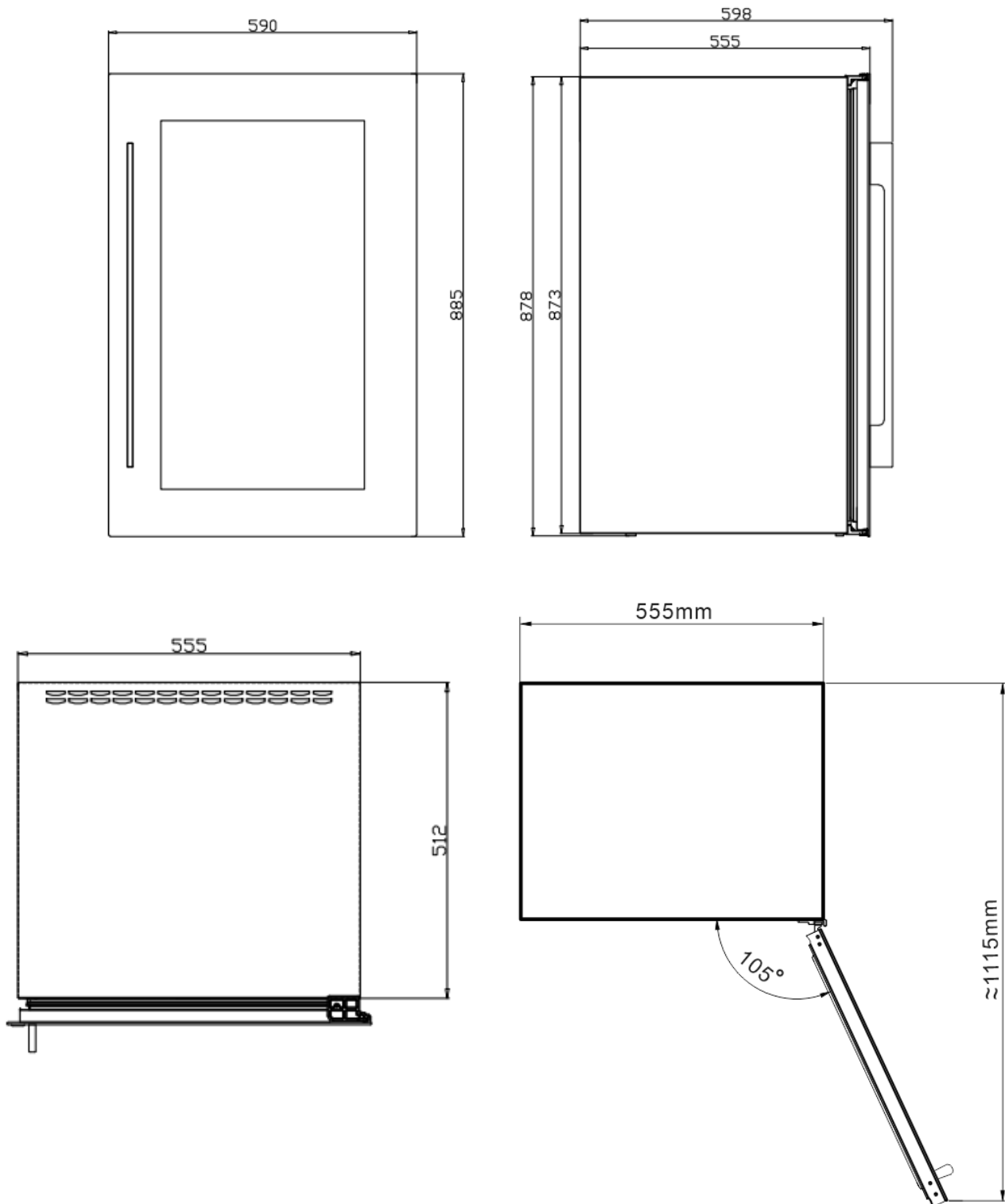
Questa presa d'aria o griglia non deve essere aperta sullo stesso lato di altri apparecchi, ad es. forni, o su un'area sigillata e senza accesso all'aria fresca. Il mancato rispetto delle specifiche di cui sopra potrebbe comportare la decadenza della GARANZIA.

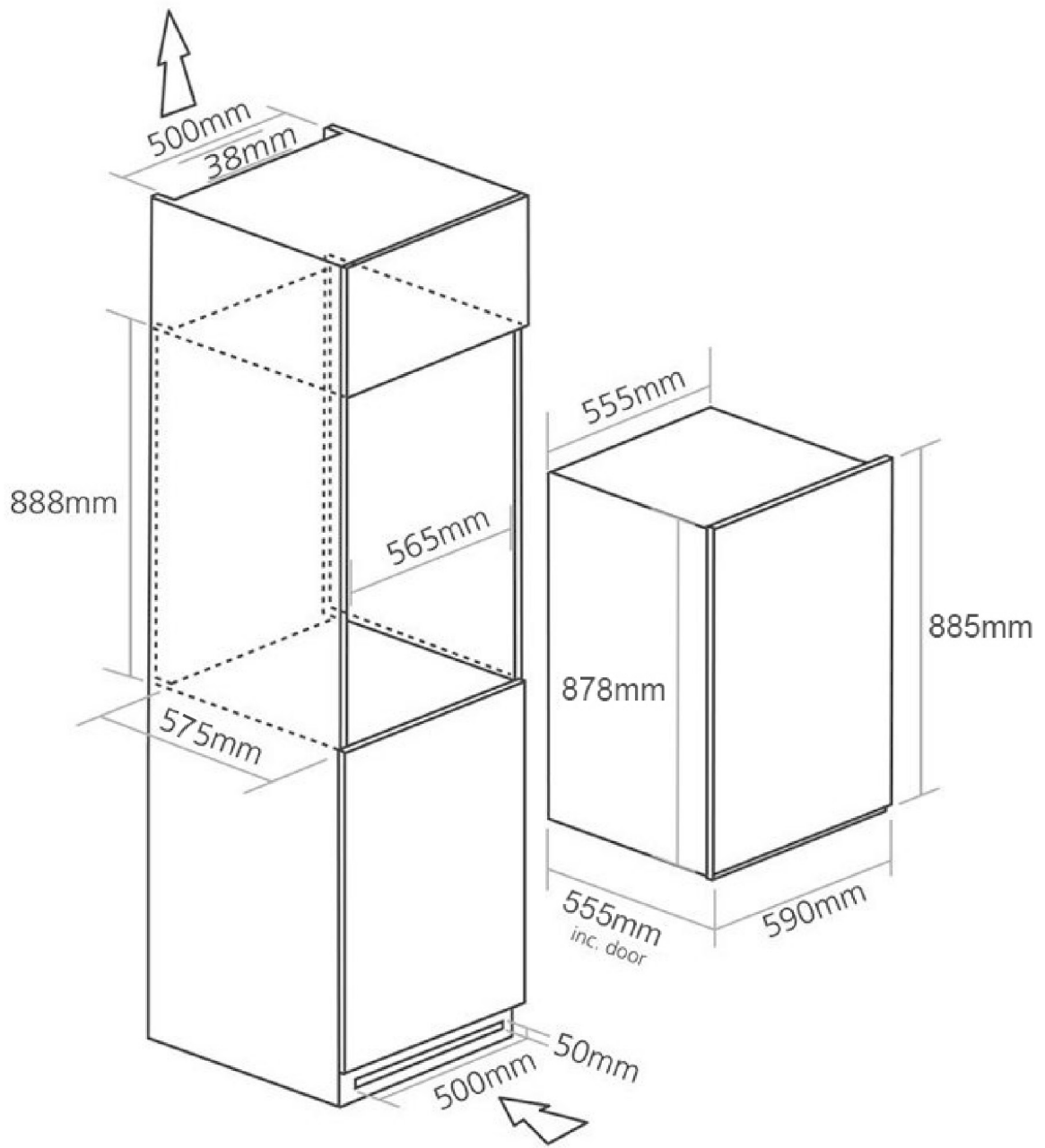
DISEGNI DI INSTALLAZIONE PER CANTINE A INCASSO: (SOTTOBANCO O IN COLONNA) SOLO CANTINE A VENTILAZIONE FRONTALE.

Nota: L'apparecchio deve essere posizionato in modo che la spina sia accessibile dopo l'installazione.

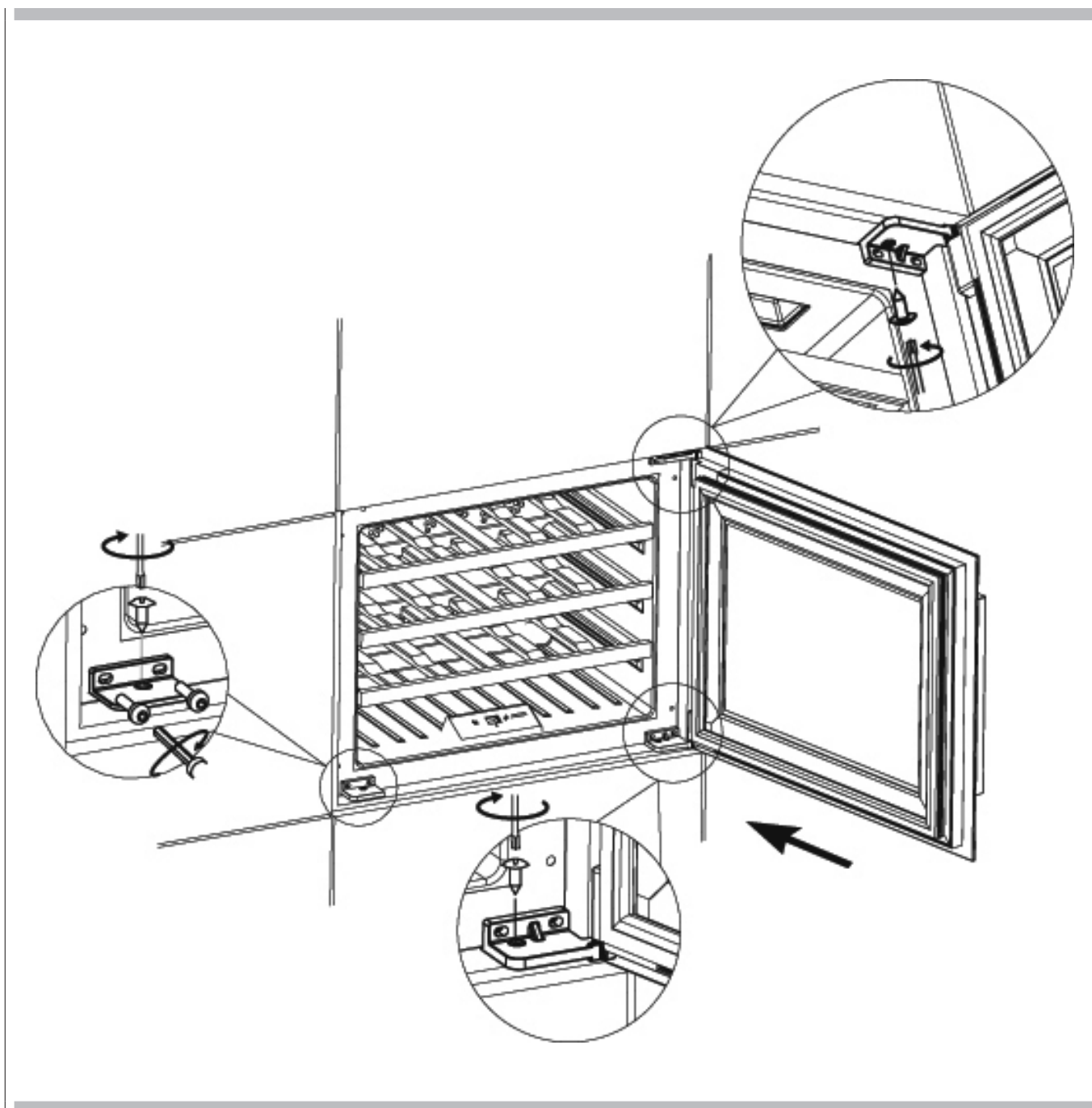
DISEGNI DIMENSIONALI:

Il modello va incassato all'interno di una colonna, che dovrebbe essere dotata di spazio per la ventilazione e senza schienale, altrimenti influenzerà il normale funzionamento della cantina. (Disegno di installazione come di seguito)

mod. da colonna H= 88 cm

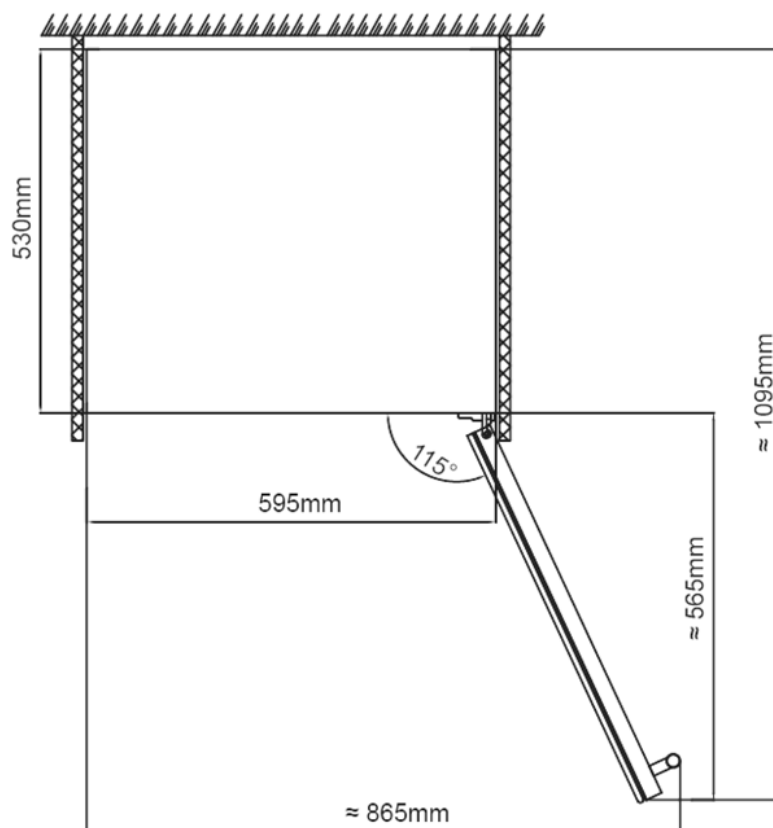
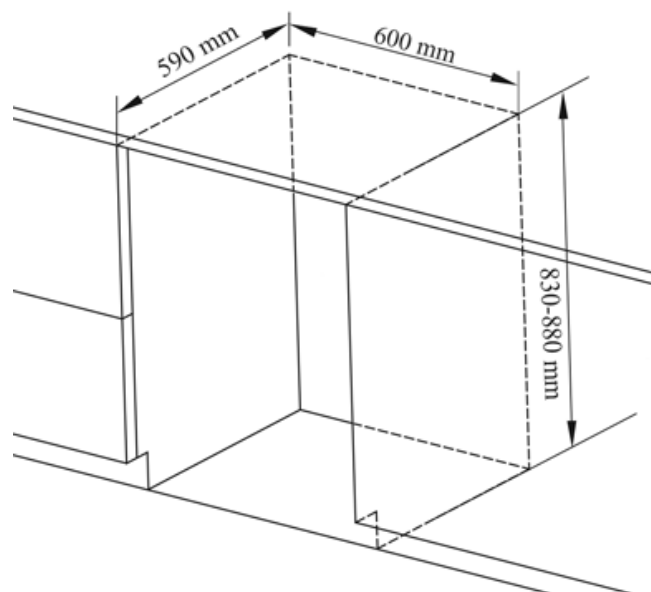
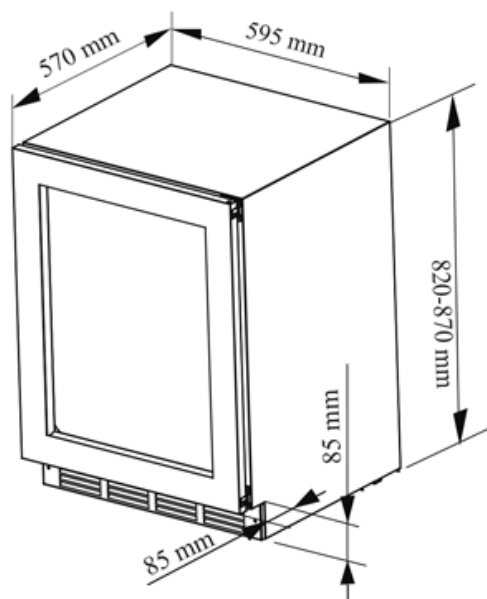


Istruzioni per l'installazione:

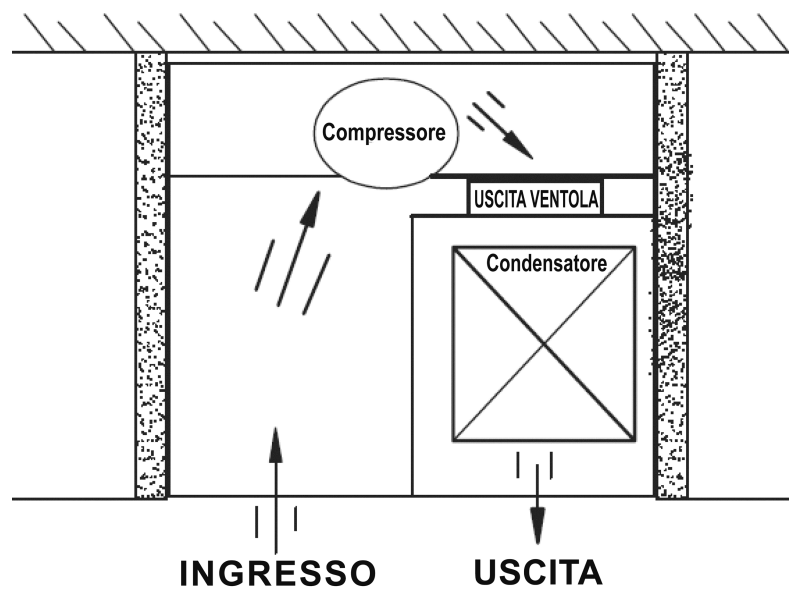
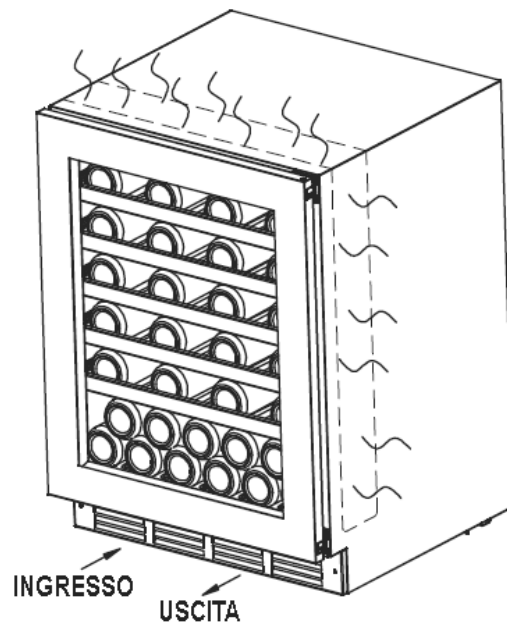


1. Inserire la cantina nella colonna, quindi regolare la cantina per renderla stabile. Aprire la porta, estrarre la piastra fissa, 2 viti esagonali interne e la chiave esagonale dal sacchetto degli accessori, quindi utilizzare la chiave esagonale per fissare la piastra fissa sul lato inferiore sinistro della cantina
2. Estrarre le 3 viti dal sacchetto degli accessori, utilizzare un cacciavite per serrare la piastra fissa sul lato inferiore destro della cantina (1 vite), quindi serrare le altre 2 viti sulla cerniera superiore della porta e sulla cerniera inferiore della porta.

mod. sottobase (H= 82 cm)



mod. sottobase (H=82 cm)



ACCENSIONE DELLA CANTINA

Collegare e accendere la cantina premendo il pulsante di accensione per alcuni secondi. Quando si utilizza la cantina per la prima volta (o si riavvia la cantina dopo che è stata spenta a lungo), ci sarà una variazione di alcuni gradi tra la temperatura selezionata e quella indicata sul display a LED. Questo è normale ed è dovuto alla durata del tempo di attivazione. Dopo alcune ore di funzionamento, tutto si stabilizzerà.



IMPORTANTE

Se l'unità è scollegata, l'alimentazione viene persa o spenta; attendere da 3 a 5 minuti prima di riavviare l'unità. La cantina non si avvia se si tenta di riavviare prima di questo lasso di tempo

Rumori durante il funzionamento

Per raggiungere le impostazioni di temperatura desiderate, le nostre cantine, così come tutte le cantine che funzionano con compressori e ventilatori, possono produrre i seguenti tipi di rumori. Questi rumori sono normali e possono verificarsi come segue:

- Gorgoglii, causati dal refrigerante che scorre attraverso i tubi dell'apparecchio.
- Leggeri crepitii o scoppi, derivanti dalla contrazione e dall'espansione del gas refrigerante per produrre freddo.
- Fruscio della rotazione del ventilatore, per far circolare l'aria all'interno della cantina.

La percezione del rumore da parte di un individuo è direttamente legata all'ambiente in cui si trova la cantina, nonché alla tipologia specifica dei modelli. Le nostre cantine sono in linea con gli standard internazionali per tale apparecchio. Faremo sempre del nostro meglio per soddisfare i clienti, ma non riprenderemo possesso della merce a causa di reclami basati su normali eventi di rumore operativo.

CARICAMENTO DELLA CANTINA

È possibile caricare le bottiglie di vino in fila singola o doppia, facendo attenzione a quanto segue: se non ci sono abbastanza bottiglie per riempire la cantina, è meglio distribuire il carico in tutta la cantina, in modo da evitare carichi posizionati solo in alto o solo in basso.

- Rimuovere o riposizionare ripiani in legno regolabili per ospitare bottiglie di tipo più grande o aumentare la capacità della cantina impilando le bottiglie quando necessario. (Vedere rimozione ripiani)
- Mantenere un piccolo spazio tra le pareti e le bottiglie per consentire la circolazione dell'aria. Come per una cantina naturale, la circolazione dell'aria è importante per prevenire la formazione della muffa e per una migliore temperatura omogenea all'interno della cantina.



IMPORTANTE

- Non sovraccaricare la cantina per facilitare la circolazione dell'aria.
- Non impilare più di 1,5 file di bottiglie standard da 0,75 L per ripiano, così da facilitare la circolazione dell'aria
- Evitare di ostruire i ventilatori interni (situati all'interno del pannello posteriore della cantina).
- Non far scorrere i ripiani verso l'esterno, oltre la posizione fissa, per evitare che le bottiglie cadano.
- Non estrarre più di un ripiano carico alla volta in quanto ciò potrebbe causare l'inclinazione in avanti della cantina.
- Non coprire i ripiani in legno con fogli di alluminio o altri materiali, in quanto potrebbero ostruire la circolazione dell'aria.
- Non spostare la cantina mentre è carica di vini. Potrebbe infatti deformarsi il corpo della cantina e causare lesioni alla parte posteriore.

TIPI DI REGOLAZIONE

Attenzione: a seconda del carico e delle impostazioni scelte, occorrono circa 24 ore affinché la cantina veda la temperatura stabilizzarsi.

Durante questo tempo, il LED sembra muoversi in modo particolarmente irregolare. È un fenomeno normale e si verifica ogni volta che l'impostazione viene modificata e/o ogni volta che una grande quantità di bottiglie viene aggiunta alla cantina.

Progettate per conservare e far invecchiare tutti i vini: rossi, bianchi e frizzanti. Queste cantine riproducono le condizioni ideali per la conservazione del vino, a una temperatura raccomandata costante di 12°C. Possono anche essere impostate per fornire la temperatura di servizio ideale per il pieno godimento delle qualità del vino. Se non indicato dall'enologo sulla bottiglia, si consiglia di utilizzare 7°C per lo champagne, 12°C per i bianchi e 18°C per i rossi. (Fare riferimento alla tabella di raccomandazione "Temperatura di servizio del vino")

IMPOSTAZIONI DI TEMPERATURA



IMPORTANTE

Il LED visualizza di default la temperatura effettiva dell'aria interna.

Dopo un black out, tutte le impostazioni vengono ripristinate con il ritorno della funzionalità elettrica inclusa la temperatura preimpostata

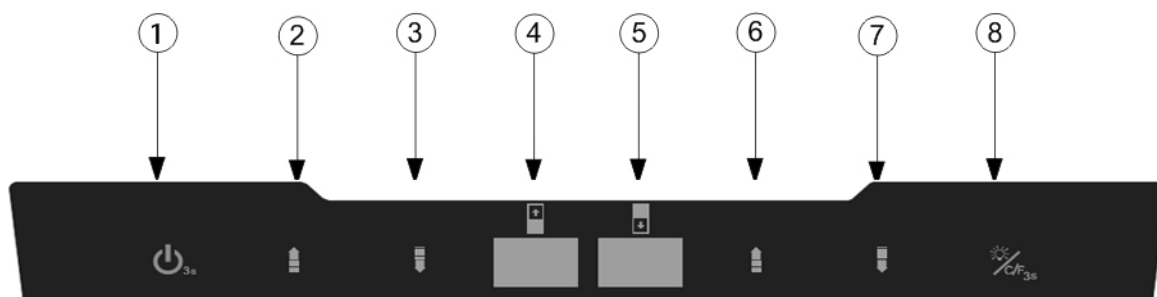
Il quadro elettrico di tutti i modelli è dotato di una funzione di memoria.

È importante capire che c'è una differenza tra la temperatura dell'aria all'interno della cantina e la temperatura effettiva del vino: è necessario aspettare circa 12 ore prima di notare gli effetti della regolazione della temperatura a causa della massa critica all'interno di una cantina piena.

Una volta impostata la temperatura, si consiglia vivamente di non modificarla frequentemente. Il termostato manterrà la temperatura all'interno della cantina entro un intervallo di $\pm 2,5^{\circ}\text{C}$. Tuttavia, l'inerzia termica del vino e del vetro è tale che, a questo intervallo di temperatura, la temperatura effettiva del vino oscilla solo tra $0,5^{\circ}\text{C}$ e 1°C .

ISTRUZIONI OPERATIVE PER PANNELLO DI CONTROLLO CON UN DISPLAY A LED SINGOLO

mod. INCASSO DA COLONNA (H=88 cm)



• 1 Pulsante di accensione "ON/OFF":

Premere il pulsante e tenere premuto per 3 secondi per spegnere (il conto alla rovescia digitale della finestra **4** visualizza 3, 2, 1). Premere di nuovo, l'alimentazione si accende.

• 2 Pulsante impostazione temperatura zona superiore

Premere una volta la finestra **4**; il valore impostato aumenterà di 1°C . Max. Temperatura di impostazione: 20°C .

• 3 Pulsante di riduzione temperatura zona superiore:

Premere una volta la finestra **4**; il valore impostato si ridurrà di 1°C . Temperatura di impostazione min.: 5°C .

• 4 Finestra:

Visualizza la temperatura della zona superiore.

• 5 Finestra:

Visualizza la temperatura della zona inferiore.

• 6 Pulsante impostazione temperatura zona inferiore:

Premere una volta la finestra **5**, il valore impostato aumenterà di 1°C . Max. Impostazione temperatura: 20°C .

• 7 Pulsante riduzione temperatura zona inferiore:

Premere una volta la finestra **5**, il valore impostato si ridurrà di 1°C . Min. Impostazione temperatura: 5°C .

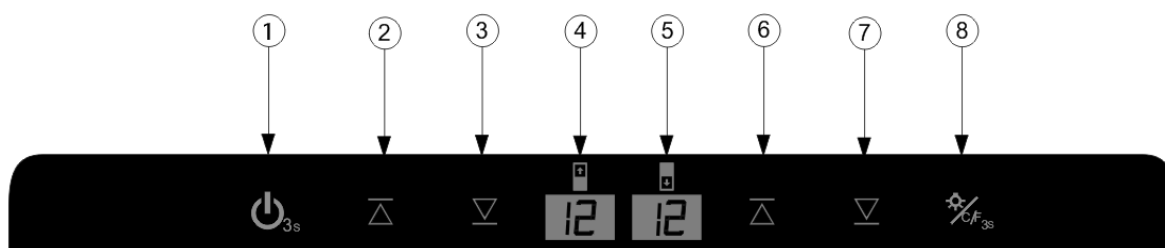
• 8 Pulsante lampada:

Premere il pulsante e la lampada si accende; la lampada si spegnerà una volta premuto di nuovo.

• 8 Tasti funzione di conversione display C/F:

Impostare il display di conversione con i gradi Celsius / Fahrenheit. Tenere premuto per 3 secondi; la finestra di visualizzazione mostrerà i gradi Celsius o Fahrenheit

mod. sottobase (H=82 cm)



- **1 Pulsante di accensione**  **"ON/OFF":**

Premere il pulsante e tenere premuto per 3 secondi per spegnere (il conto alla rovescia digitale della finestra **4** visualizza 3, 2, 1). Premere di nuovo, l'alimentazione si accende.

- **2 Pulsante impostazione temperatura zona superiore:** 

Premere una volta la finestra **4**; il valore impostato aumenterà di 1°C. Temperatura max. Impostazione: 20°C.

- **3 Pulsante di riduzione temperatura zona superiore:** 

Premere una volta la finestra **4**, il valore impostato si ridurrà di 1°C. Temperatura min. Impostazione: 5°C.

- **4 Finestra:** 

Visualizza la temperatura della zona superiore.

- **5 Finestra:** 

Visualizza la temperatura effettiva

- **6 Pulsante impostazione temperatura zona inferiore:** 

Premere una volta la finestra **4**; il valore impostato aumenterà di 1°C. Temperatura max. Impostazione: 20°C.

- **7 Pulsante riduzione temperatura zona inferiore:** 

Premere una volta la finestra **4**, il valore impostato si ridurrà di 1°C. Temperatura min. Impostazione: 5°C.

- **8 Pulsante**  **lampada:**

Premere il pulsante e la lampada si accende; la lampada si spegnerà una volta premuto di nuovo.

- **8 Tasti funzione di conversione display**  **C/F:**

Impostare il display di conversione con i gradi Celsius / Fahrenheit. Tenere premuto per 3 secondi; la finestra di visualizzazione mostrerà i gradi Celsius o Fahrenheit

TABELLA DELLA TEMPERATURA DI SERVIZIO DEL VINO

Tutti i vini invecchiano alla stessa temperatura, che è costante tra 12°C e 14°C. Il grafico seguente è indicativo della temperatura migliore per somministrazione.

Champagne NV, Spumante, Prosecco	6°C
Semillon Bianco Secco, Sauvignon Blanc	8°C
Champagne Vintage,	10°C
Chardonnay bianco secco	10°C
Gewürztraminer bianco secco, Riesling, Pinot grigio	10°C
Sauterne Bianche Dolci, Barsac, Montbazillac, Vino Ghiaccio, Vendemmia Tardiva	10°C
Beaujolais	13°C
Sweet White Vintage: Sauternes...	14°C
Chardonnay bianco vintage	14°C
Pinot Nero Rosso,	16°C
Grenache rossa, Syrah	16°C
Pinot Nero Vintage rosso	18°C
Cabernet & Merlot: Francese, australiano, Nuova Zelanda,	20°C
Cileno, italiano, spagnolo, californiano, argentino... Bordeaux vintage...	Temperatura ambiente non superiore a 20°C

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA TEMPERATURA

La cantina è stata progettata per garantire condizioni ottimali per la conservazione e/o il servizio dei vostri vini.

I vini pregiati richiedono sviluppi lunghi e delicati e necessitano di condizioni specifiche mediante cui raggiungere il loro pieno potenziale.

Tutti i vini invecchiano alla stessa temperatura, che è costante tra 12°C e 14°C. Solo la temperatura di "degustazione" (apprezzamento del vino) varia a seconda del tipo di vino (vedi "Tabella della temperatura di servizio del vino" sopra). Detto questo e come per le cantine naturali utilizzate dai produttori di vino per lunghi periodi di stoccaggio, non è la temperatura esatta che è importante, ma la sua consistenza. In altre parole, fintantoché la temperatura della cantina è costante (tra 12°C e 14°C), i vini saranno conservati in perfette condizioni.

Non tutti i vini miglioreranno nel corso degli anni. Alcuni dovrebbero essere consumati in una fase precoce (da 2 a 3 anni), mentre altri hanno un'enorme capacità di invecchiamento (dai 50 anni in su). Tutti i vini hanno un picco di invecchiamento. Consultarsi con il rivenditore del vino per ottenere le informazioni pertinenti.

SBRINAMENTO/CONDENSA/IGROMETRIA/VENTILAZIONE

La vostra cantina è progettata con il sistema di sbrinamento "Auto-cycle". Durante "Off-cycle", le superfici refrigerate della cantina si sbrinano automaticamente. Lo sbrinamento dell'acqua dal vano di stoccaggio della cantina viene scaricato automaticamente; parte di essa va in un contenitore di drenaggio, che si trova sul retro della cantina accanto al compressore. Il calore viene trasferito dal compressore ed evapora l'eventuale condensa che si è raccolta nella vasca. Parte dell'acqua rimanente viene raccolta all'interno della cantina per motivi di umidità.

Questo sistema permette di creare il corretto livello di umidità all'interno della vostra cantina richiesto dal sughero naturale per mantenere una tenuta di lunga durata.

Note: L'acqua raccolta tramite condensazione viene quindi riciclata. In condizioni ambientali estremamente secche, potrebbe essere necessario aggiungere un po' d'acqua nel contenitore d'acqua fornito con la cantina.

Tutte le unità sono dotate di una porta con doppio vetro che ha un terzo strato acrilico interno per ridurre al minimo la condensa sulla porta in vetro.

La cantina non è completamente sigillata; l'ingresso di aria fresca è consentito attraverso il tubo di scarico. L'aria viene fatta circolare attraverso la cantina per mezzo di un ventilatore/ventilatori e dei ripiani cavi.

Note: Durante il ciclo di refrigerazione, il calore viene rilasciato e si disperde attraverso le superfici esterne della cantina. Evitare di toccare le superfici durante quei cicli.

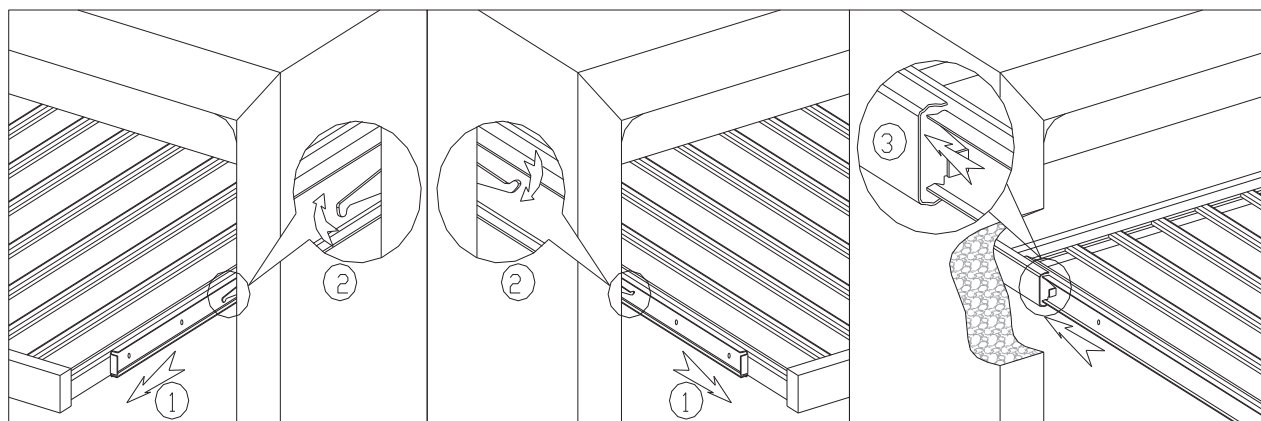
RIPIANI REGOLABILI IN LEGNO

Regolazione e rimozione dei ripiani

Estrazione ripiano:

Secondo il seguente disegno di istruzioni, per estrarre il ripiano per sostenere la staffa **1** premere due lati delle fibbie a rullo scorrevoli ed estrarre il ripiano seguendo il segno di freccia **2**.

Installazione ripiano: Secondo il seguente disegno di istruzioni, per spingere l'allineamento del ripiano con due lati della guida scorrevole seguendo il segno di freccia **3**.



REVERSIBILITÀ DELLA PORTA

⚠ ATTENZIONE

Per evitare incidenti durante il processo di sostituzione della porta, si consiglia di rivolgersi all'assistenza. La porta di vetro è pesante e può causare lesioni in caso di caduta.

- A seconda del modello e del tipo di maniglia di cui è dotata la vostra cantinetta, potrebbe essere necessario ruotare la porta di 180 gradi.
- A seconda del tipo di maniglia di cui è dotata la cantina, la porta potrebbe non essere reversibile, rendendo necessario ordinare una cantina con apertura sinistra o destra per cambiare il lato di apertura.

mod. 88 cm

Strumenti da preparare:

Coltello



Chiave esagonale



Nota: Prima di attivare la reversibilità, è necessario spegnere l'apparecchio e farsi assistere da una seconda persona

1. Aprire la porta, svitare le viti dalla cerniera superiore e dalla cerniera inferiore con chiave esagonale, rimuovere lo sportello (come da figura FIG.A e da figura FIG.B)

FIG.A

Cerniera superiore Chiave esagonale



FIG.B

Cerniera inferiore Chiave esagonale



2. Per sfilare i 4 tappi dal lato sinistro dell'apparecchio, e poi fissarli al lato destro (come da figura FIG.C, FIG.D e FIG.E)

FIG.C



FIG.D



FIG.E



3. Ruotare la porta di 180 gradi e allineare le cerniere superiore e inferiore con i fori delle cerniere del lato sinistro. Per regolare la porta e serrare le viti con una chiave esagonale, quindi completare la sostituzione dello sportello. (come da figura FIG.F, FIG.G e FIG.H)

FIG. F



FIG. G

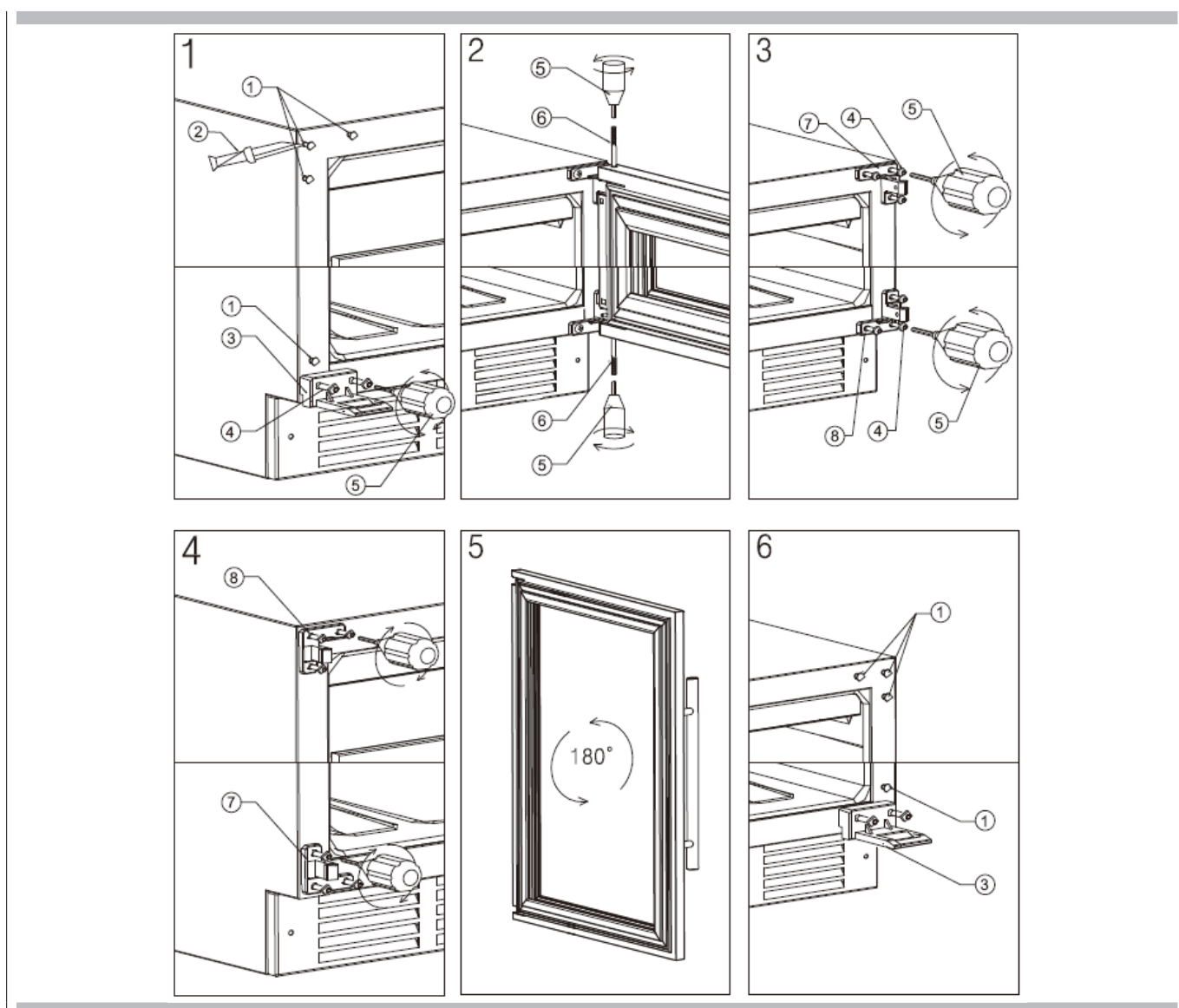


FIG. H



mod. sottobase (H=82 cm)

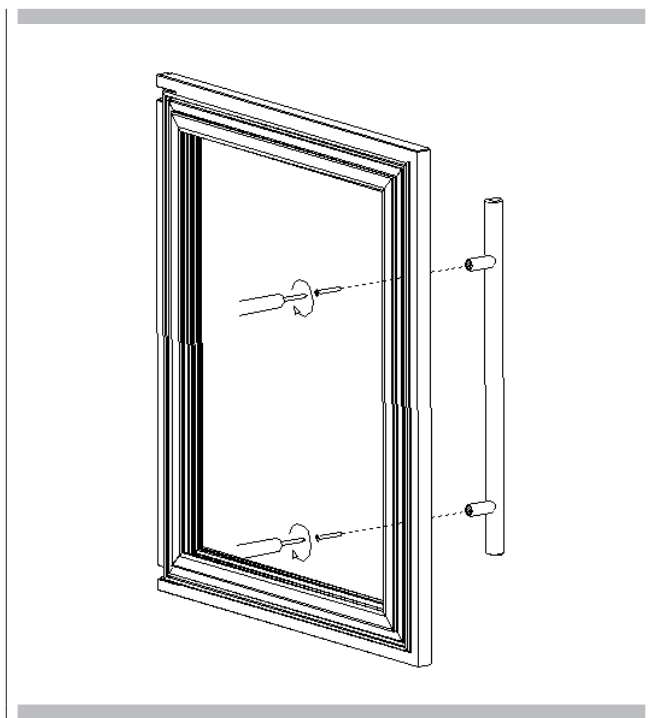
1. Mettere l'apparecchio in uno spazio libero con la porta aperta alla massima angolatura,
2. Utilizzare il coltello piccolo (2) per togliere il tappo di protezione (1) sul lato opposto (Disegno 1);
3. Utilizzare il cacciavite esagonale (Strumento 5) per smontare le viti (4) del dispositivo anti-gocciolamento (3), quindi rimuoverlo (Disegno 1).
4. Tenere la porta, utilizzare il cacciavite esagonale (Strumento 5) per svitare il perno della porta (6) dalle due estremità della parte superiore della porta. Estrarre la porta e riporla da un lato. (Disegno 2)
5. Smontare le cerniere superiore e inferiore della porta (7) (8) con un cacciavite esagonale (Strumento 5), quindi montarle sul lato opposto. (Disegni 3 e 4)
6. Ruotare la porta di 180 gradi, quindi installare lo sportello sul lato destro dell'apparecchio. (Disegno 5)
7. Infine, installare i tappi di protezione e il dispositivo anti-gocciolamento sul lato opposto. (Disegno 6)



1. Tappo di protezione
2. Coltello
3. Dispositivo anti-gocciolamento
4. M5 sei angoli
5. Cacciavite esagonale
6. Perno porta
7. Cerniera porta superiore
8. Cerniera porta inferiore

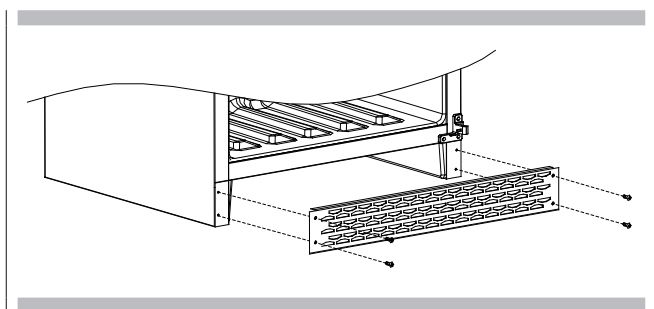
Installazione maniglia

1. Estrarre la maniglia dall'imbollo, quindi estrarre 2 viti dalla sacchetto degli accessori
2. Scostare la guarnizione della porta verso il lato delle cerniere, quindi inserire le viti nei 2 fori della maniglia sul lato della porta aperta, come riportato nell'immagine sottostante, quindi posizionare le viti allineando i fori della maniglia, fissare le viti con un cacciavite quindi rimettere in posizione la guarnizione della porta.



Se i fori delle viti della maniglia non corrispondono perfettamente ai fori della porta, si prega di utilizzare il trapano elettrico per realizzare i fori della porta un po' più grandi (lato della superficie), al fine di installare la maniglia perfettamente.

Metodo di installazione del telaio di ventilazione (mod. sottobase H=82cm)



1. Estrarre il telaio di ventilazione dalla cantina, quindi estrarre 4 viti 4*12 dal sacchetto degli accessori.
2. Aprire la porta, allineare il telaio di ventilazione ai quattro fori per viti nella parte inferiore dell'apparecchio e stringere le viti con un cacciavite.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Assicurarsi che la presa del collegamento elettrico sia funzionante inserendovi la spina di un altro apparecchio elettrico. Controllare l'eventuale fusibile.

Assicurarsi che la porta della cantina sia chiusa correttamente.

Se la cantina sembra non funzionare correttamente, scollegarla e contattare il servizio di assistenza. Qualsiasi intervento sul circuito freddo deve essere eseguito da un tecnico frigorifero che deve effettuare un'ispezione del sistema di tenuta del circuito. Analogamente, qualsiasi intervento sul circuito elettrico deve essere eseguito da un elettricista qualificato.

Note: Qualsiasi intervento eseguito da un tecnico non autorizzato comporterà la decadenza della garanzia.

INTERRUZIONI DI CORRENTE

In caso di interruzione dell'alimentazione, tutte le impostazioni di temperatura precedenti vengono conservate automaticamente e vengono ripristinate le impostazioni di temperatura preimpostate.

La maggior parte delle interruzioni di corrente viene risolta in un breve periodo di tempo. Un'ora o due di perdita di potenza non influenzeranno le temperature della cantina. Per evitare sbalzi di temperatura improvvisi mentre l'alimentazione è spenta, evitare di aprire la porta. Per un periodo più lungo di interruzione di corrente, prendere provvedimenti per proteggere il vostro vino.

Indipendentemente dalla causa, se si notano livelli anomali di temperatura o umidità all'interno della cantina, informiamo che solo una lunga e frequente esposizione a queste condizioni anomale può causare un effetto dannoso sui vostri vini.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

I problemi comuni possono essere facilmente risolti, risparmiando il costo di una possibile chiamata di assistenza. Leggere attentamente il manuale di istruzioni e consultare l'elenco della guida per la risoluzione dei problemi.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
La cantina non funziona.	Non è collegata. L'apparecchio è spento. L'interruttore è scattato o il fusibile è guasto.
La cantina non è abbastanza fredda.	Controllare l'impostazione del controllo della temperatura. Una grande quantità di bottiglie è stata inserita alla cantina. La porta viene aperta troppo spesso. La porta non è completamente chiusa. La guarnizione della porta non sigilla correttamente.
Si accende e spegne frequentemente.	La temperatura ambiente è più calda del normale. Una grande quantità di contenuto è stato aggiunto alla cantina. La porta viene aperta troppo spesso. La porta non è completamente chiusa. Il comando della temperatura non è impostato correttamente. La guarnizione della porta non sigilla correttamente.
La luce non funziona.	Non è collegata. L'interruttore è scattato o un fusibile è guasto. La lampadina è fuori uso. Il pulsante luminoso è "OFF".
Vibrazioni.	Verificare che la cantina sia in piano.
La cantina sembra fare troppo rumore.	Il rumore del gorgogliamento può provenire dal flusso del refrigerante, che è normale. Al termine di ogni ciclo, potresti sentire gorgoglii i suoni causati dal flusso di refrigerante nella tua cantina. La contrazione e l'espansione delle pareti interne possono causare rumori scoppiettanti e scoppiettanti. La cantina non è in piano.
La porta non si chiude correttamente.	La cantina non è in piano. La porta è stato reversa ma non installata correttamente. La guarnizione è difettosa. (la calamita o la gomma è deteriorata) I ripiani sono fuori posizione.

Caratteristiche standard:

Compressore azionato: R600a o R134a

- Disponibile in tensione/frequenza nominale (secondo i requisiti del paese):
100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz

- Sbrinamento automatico

- Umidità: 65% UR +/-10% UR

- Finitura esterna e interna nera

- Luce interna

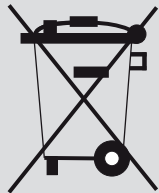
- Piedini regolabili x 4

- Porta in vetro a due o tre strati opzionale

Cornice della porta con finiture in acciaio inossidabile, oppure porta completa in vetro nero

Prima dello smaltimento dell'apparecchio.

1. Scollegare la spina principale dalla presa principale.
2. Tagliare il cavo principale e gettarlo.

Corretto smaltimento di questo prodotto

Questo simbolo sul prodotto, o nella sua confezione, indica che il prodotto non può essere trattato come rifiuto domestico. Dovrebbe invece essere portato al punto di raccolta dei rifiuti appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito correttamente, si contribuisce a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altrimenti essere causate dalla gestione inappropriata dei rifiuti di questo prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, si prega di contattare il comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore da cui è stato acquistato il prodotto.

WARNING



The information in this document is subject to modification without any prior notice.
Some models are available in dedicated countries only.



Offers no guarantee for our wine cellar if it is being used for any purpose other than that for which it was specifically designed. We cannot be held responsible for any error in this manual. is not responsible or liable for any spoilage or damage to wines or any other contents incidental or consequential to possible defects of the wine cellar. Warranty applies to the wine cellar only and not to the content of the wine cellar.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Please don't put such as acidic items, flammable and explosive goods into wine cooler.

This equipment is intended for the storage and display of non-potentially-hazardous bottled or canned products only.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.



DANGER

Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine chiller:


- Take off the doors;
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside;
- When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre.

R600a WARNINGS:

For your safety observe the following recommendations.

- This appliance contains a small quantity of R600a refrigerant which is environmentally friendly, but flammable. It does not damage the ozone layer, nor does it increase the greenhouse effect.
- During transportation and installation, ensure that the tubing of the refrigerant circuit is not damaged.
- Avoid using or manipulating sharp objects near by the appliances.
- Leaking refrigerant can ignite and may damage the eyes.
- In the event any damage does occur, avoid exposure to open fires and any device which creates a spark. Disconnect the appliance from the mains power.
- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located for several minutes.
- Notify Customer Service for necessary action and advice.
- The room for installing the appliance must be at least 1 cubic metre per 8 grams of refrigerant. The refrigerant quantity contained in this appliance is listed above in grams; it is also noted on the Rating Plate of the appliance.
- **WARNING:** To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.



- The symbol  is a warning and indicates the refrigerant and insulation blowing gas are flammable.
- **Warning:** Risk of fire / flammable materials
- **WARNING -** Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- **WARNING -** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- **WARNING -** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- **WARNING -** The refrigerant and insulation blowing gas are flammable. When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre. Do not expose to flame.

It is hazardous for anyone other than an Authorised Service Person to carry out servicing or repairs to this appliance.

- **WARNING:** Keep ventilation openings in the appliance enclosure or in the built-in structure clear of obstruction.
- **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
- **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- **WARNING:** If you do not use the machine for a long time, please unplug the power plug from the socket or switch off the power supply.
- **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced Physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety;
- **WARNING:** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance;
- **WARNING:** Do not use extension cords or ungrounded (two prong) adapters;
- **WARNING:** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer,
- Its service agent or similar qualified person in order to avoid hazard.

Allow 24 hours before switching on the wine cellar. During this time we recommend that you leave the door open to clear any residual odors.

BEFORE LOADING & PLUGGING IN THE WINE CELLAR

 **IMPORTANT**

All models without front venting (air opening) are strictly for free standing only. (See technical chart)

Recommendations:

The location you have selected for your wine cellar should:

- be unencumbered and well ventilated;
- be well away from any heat source and direct sunlight;
- not be too damp (laundry, pantry, bathroom etc.);
- have a flat floor;
- have a standard and reliable electricity supply (standard socket to country standards, linked to the ground), it is NOT recommended to use a multi-socket or extension lead;
- have a surge protector fitted to the electrical outlet;
- Away from the microwave oven. Certain microwave ovens do not have wave interference shield. When placed within 1 meter vicinity of the wine cabinet, they may affect the operation of the wine cabinet.

Wine cellar should be placed where the ambient temperature is proper (Please view the end of Manual). If the temperature is above or below this range, it will affect the performance of the cellar. Placing in cold or hot temperature conditions may cause cellar's temperatures fluctuating, and it will not reach the ideal one.

Grounding instructions:

The wine cellar must be grounded in case of wire leakage. Grounding reduces the risk of electrical shock. The wine cellar is equipped with a power cord having a grounding wire and plug. The wine cellar plug must be plugged into a properly affixed and grounded electrical outlet.

Note: In locations where there is frequent lightning, it is advisable to use surge protectors.

Improper use of the grounding plug can result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified person in order to avoid electrical hazard.

INSTALLING YOUR WINE CELLAR

Unpack and remove all of the protection and adhesive strips from the packaging around and inside the wine cellar.

The wine cellar must be positioned such that the plug is accessible. Release the power cord. Move your wine cellar to its final location. The wine cellar should be installed in a suitable place where the compressor will not be subject to physical contact.

Leveling your wine cellar: Wine cellar must be leveled BEFORE loading your wines.

Your wine cellar is equipped with 4 adjustable feet to facilitate easy leveling. We recommends that you tighten the back feet to the maximum and adjust the front feet to level the wine cellar.

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT IN WINE CELLARS: (UNDERBENCH OR IN COLUMN) FRONT VENTING WINE CELLARS ONLY.

1. "Built in" wine cellars are front venting but are not designed to be fully integrated behind a joinery door.
2. Please follow the installation diagram when installing built-in wine cellars. No less than the minimum installation dimension, or it will affect the venting of cellar.
3. Built-in wine cellars draw air from right of ventilation frame and expel through left of ventilation frame under the front door.
4. "Built in" wine cellars have a power switch located on the control panel so power point location is not critical.
5. The wine cellar requires a standard 240 volt/10 amp power point. (Or according to different countries specifications).
6. The power cord is 2.0m in length and is fixed on the right side at the back when looking from front of cabinet.
7. As with most appliances of today, the wine cellar has sensitive electronic components which are susceptible to damage through lightning and electricity supply faults. It is therefore advised to use a power surge protector to avoid problems of this nature.
8. Air vent on door must be provided for built-in wine cellars when a wood door installed.

In Hot climate zone, an air vent or grid, with a minimum ventilation size of 200mm x 40mm MUST be cut out at the rear top of the back partitioning or at the top of either side of the partitioning, allowing cool fresh air full access to flow into the 30mm gap located at the rear of the cabinet.

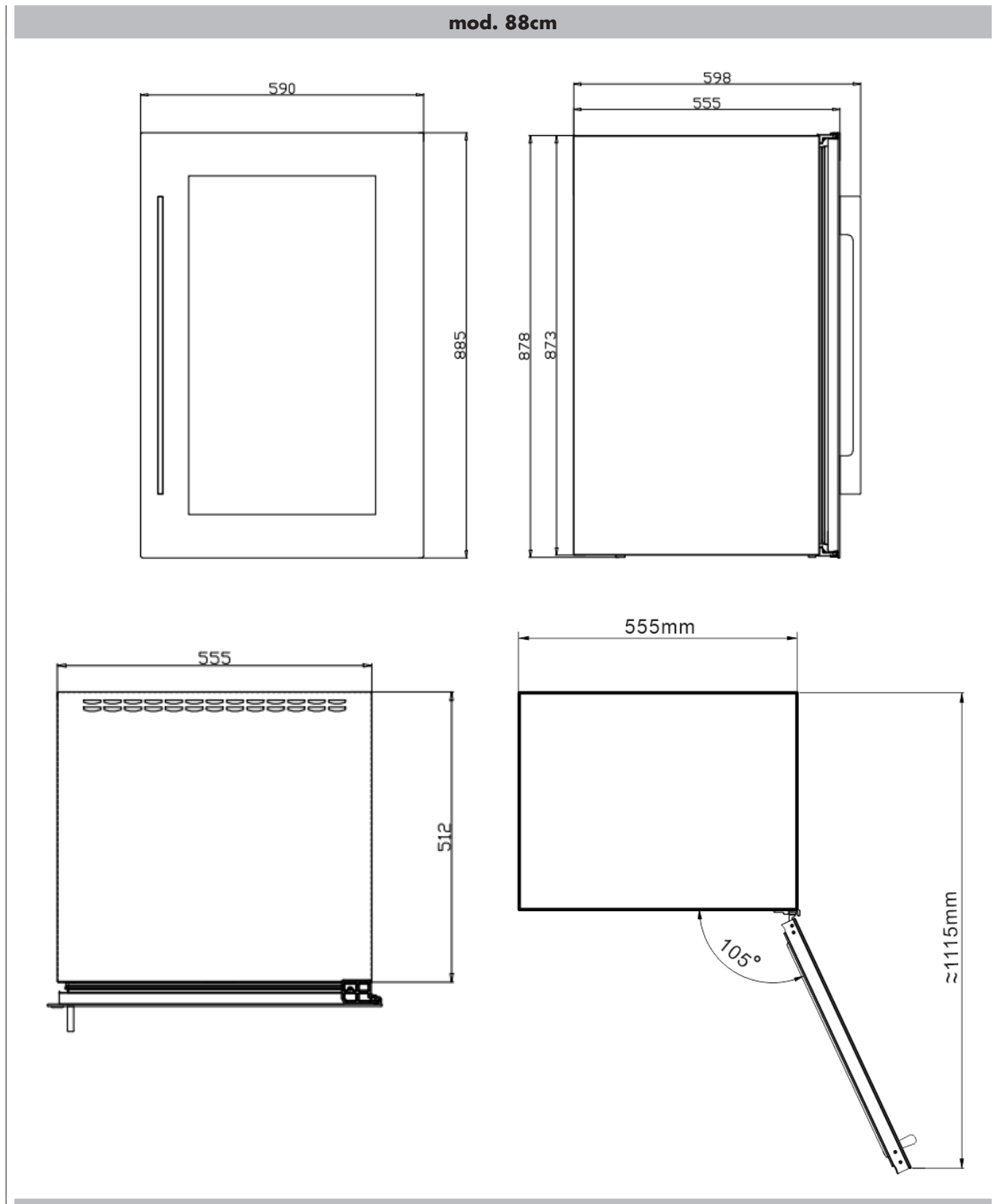
This air vent or grid must not be opened on the same side as other appliances such as ovens or an area that is sealed and without access to fresh cool air. Failing to comply with the above specifications could result in WARRANTY void.

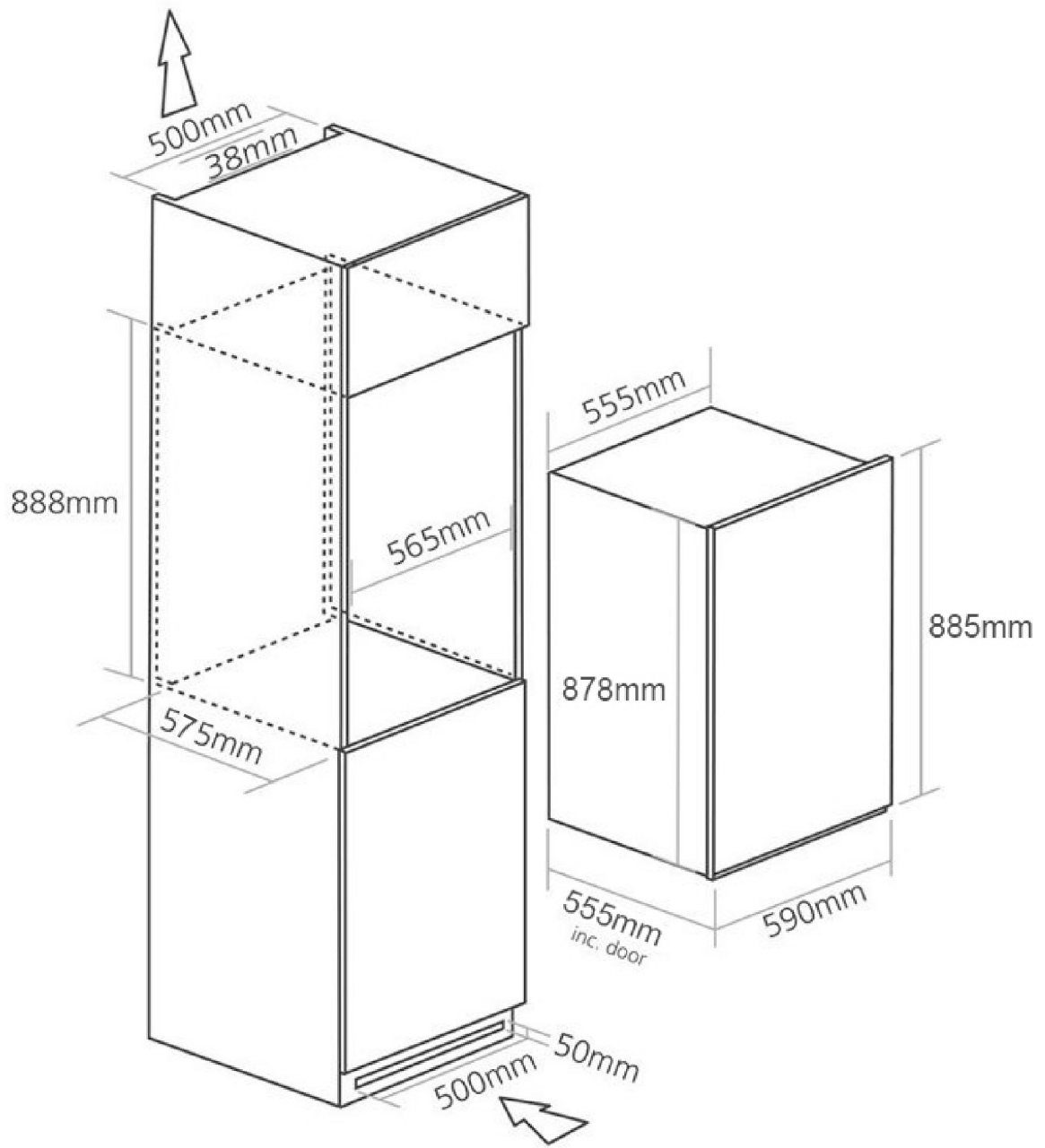
INSTALLATION DRAWINGS FOR BUILT IN WINE CELLARS: (UNDERBENCH OR IN COLUMN) FRONT VENTING WINE CELLARS ONLY.

Note: The appliance must be positioned so that the plug is accessible after installed.

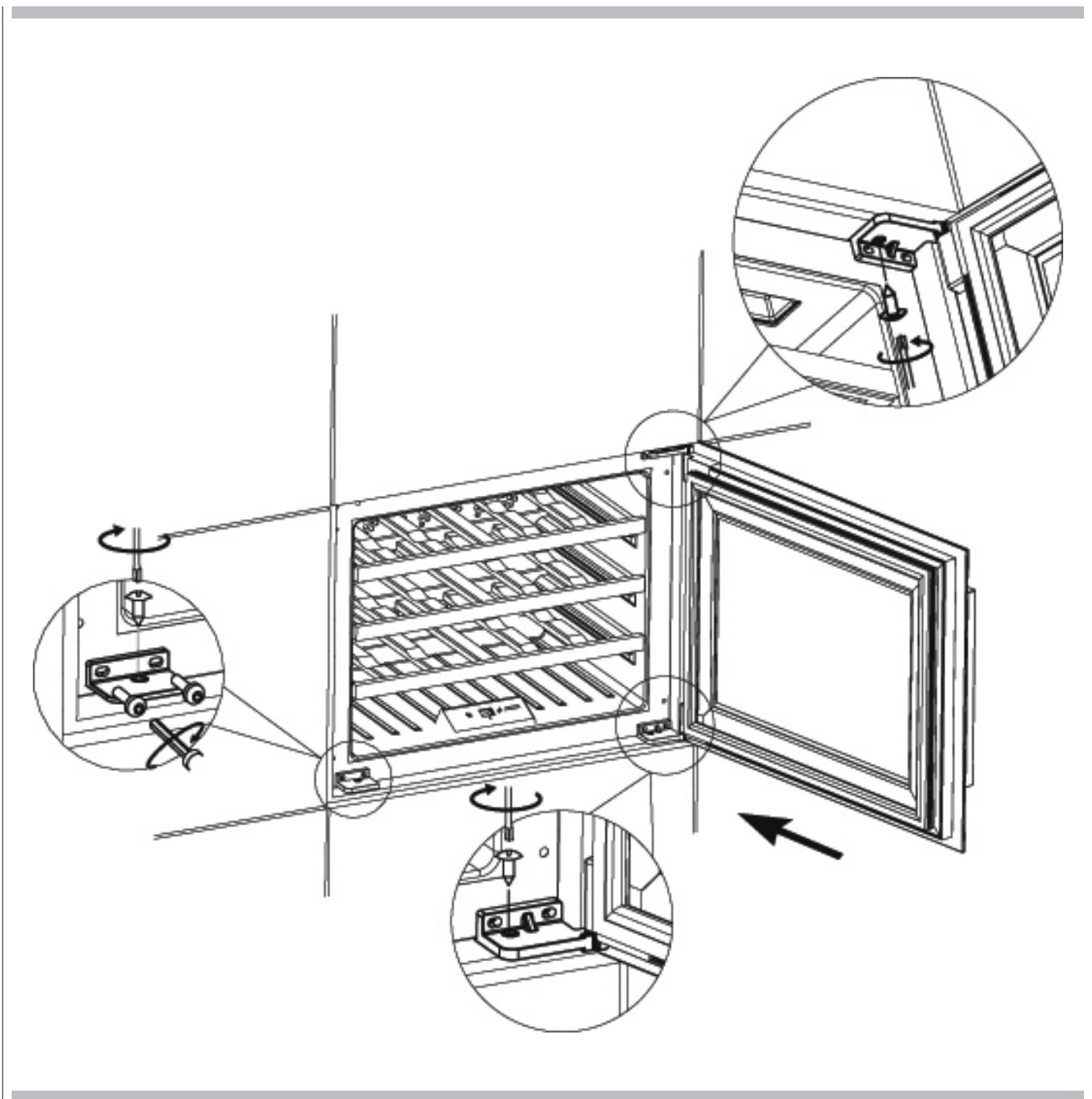
DIMENSIONAL DRAWINGS:

It is built-in model inside cabinet, the cabinet should come with good ventilation space and no backplane, otherwise it will affect the wine cooler working normally. (Installation drawing as below)



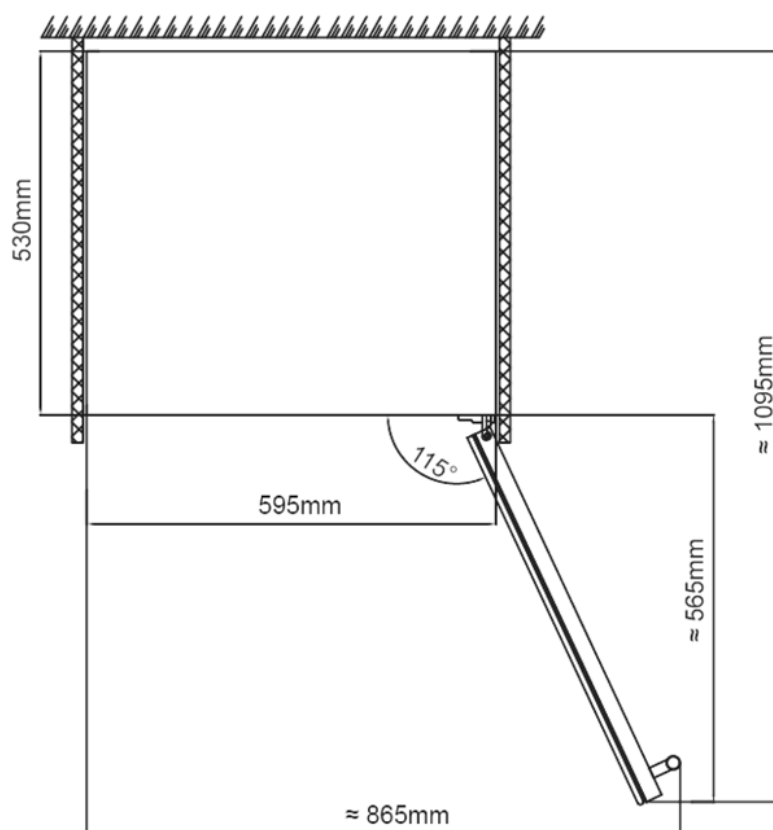
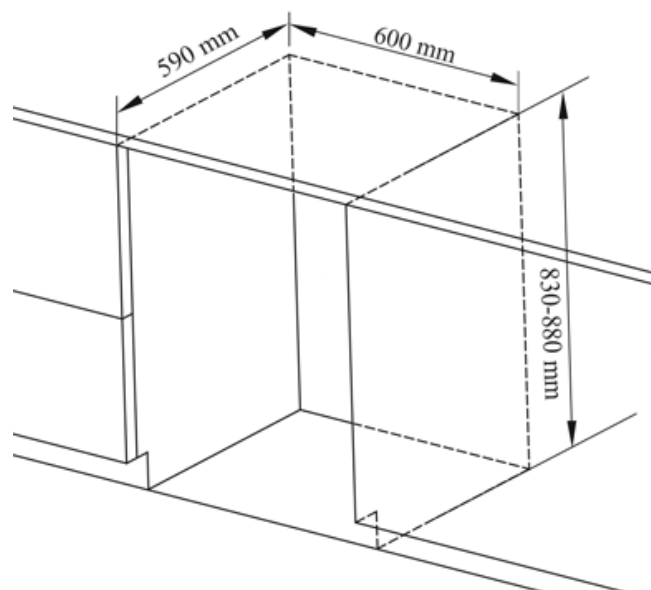
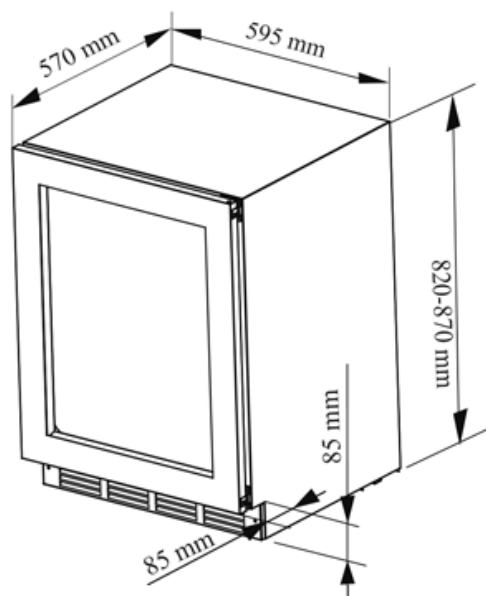


Installation Instruction:

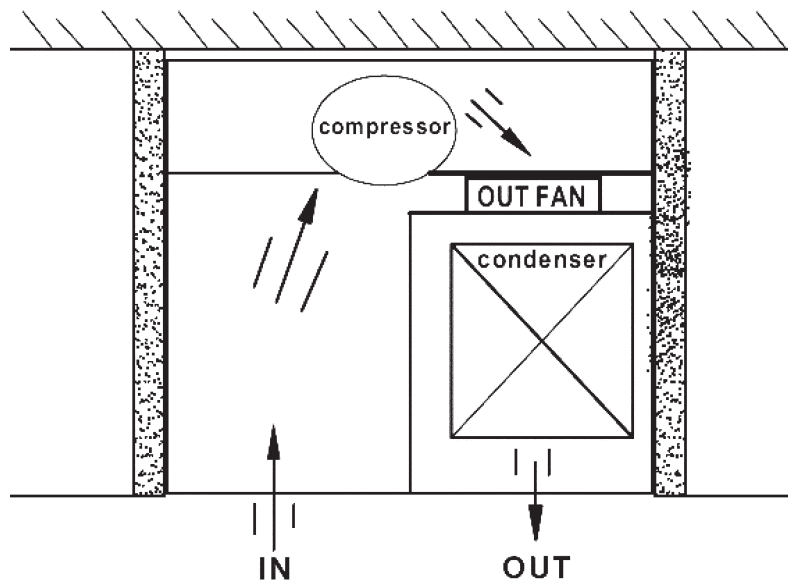
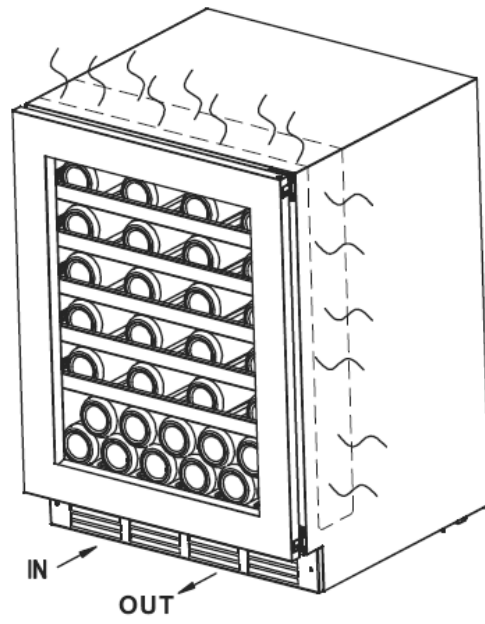


1. Put the wine cooler into the cabinet, then adjust the wine cooler to make it steady. Open the door, take out the fixed plate, 2pcs Inner Hexagon Screws, and Inner Hexagon Screwdriver from accessory bag, then use the inner hexagon screwdriver to tighten the fixed plate on the lower left side of wine cooler.
2. Take out 3pcs Phillips screws from accessory bag, use Phillips screwdriver to tighten the fixed plate on the lower left side of wine cooler (1pc screw), then tighten the other 2pcs Phillips screws on the upper door hinge and lower door hinge.

mod. 82cm



mod. 82cm



TURNING ON YOUR WINE CELLAR

Plug in and switch on the cellar by pressing on the power button for a few seconds. When you use the wine cellar for the first time (or restart the wine cellar after having it shut off for a long time), there will be a few degrees variance between the temperature you have selected and the one indicated on the LED readout. This is normal and it is due to the length of the activation time. Once the wine cellar is running for a few hours everything will stabilize.



IMPORTANT

If the unit is unplugged, power is lost, or turned off, wait 3 to 5 minutes before restarting the unit. The wine cellar will not start if you attempt to restart before this time delay.

Operating Noises

To reach the desired temperature settings, Our wine cellars, like all wine cellars operating with compressors and fans, may produce the following types of noises. These noises are normal and may occur as follows:

- Gurgling sound - caused by the refrigerant flowing through the appliance's coils.
- Cracking/popping sounds - resulting from the contraction and expansion of the refrigerant gas to produce cold.
- Fan operating sound - to circulate the air within the wine cellar.

An individual's perception of noise is directly linked to the environment in which the wine cellar is located, as well the specific type of models. Our wine cellars are in line with international standards for such appliance. We will always do its utmost to satisfy its customers but will not retake possession of the goods due to complaints based on normal operating noise occurrences.

LOADING YOUR WINE CELLAR

You may load your wine bottles in single or double rows while taking note of the following: if you do not have enough bottles to fill your wine cellar, it is better to distribute the load throughout the wine cellar so as to avoid "all on top" or "all below" type loads.

- Do remove or relocate adjustable wooden shelves to accommodate larger type of bottles or increase the capacity of the cellar by stacking the bottles up when necessary. (See removing shelves)
- Keep small gap between the walls and the bottles to allow air circulation. Like an underground cellar air circulation is important to prevent mould and for a better homogeneous temperature within the cellar.



IMPORTANT

- Do not over load your wine cellar to facilitate air circulation.
- Do not stack more than 1.5 rows of standard 0.75L bottles per shelves to facilitate air circulation
- Avoid obstructing the internal fans (located inside on the back panel of the wine cellar).
- Do not slide the shelves outwards beyond the fixed position to prevent the bottles from falling.
- Do not pull out more than one loaded shelf at a time as this may cause the wine cellar to tilt forward.
- Do not cover the wooden shelves with alloy foil or other materials, as it will obstruct air circulation.
- Do not move your wine cellar while it is loaded with wines. This might distort the body of the wine cellar and cause back injury.

TYPES OF REGULATION

Please note that depending on the loading and settings chosen it takes about 24 hours for the wine cellar to see the temperature stabilizing.

During this time LED seems to move erratically in particular, it is normal and this process occurs whenever the setting is modified and/or whenever a large amount of bottles are added to the cellar.

Designed to store and mature all wines: red, white and sparkling. These wine cellars reproduce the ideal conditions for wine storage, at a constant recommended temperature of 12°C. They can also be set to provide ideal serving temperature for full enjoyment of the wine's qualities. Unless stated by the wine maker on the bottle, We recommends 7°C for your champagne, 12°C for whites and 18°C for reds. (Refer to "Wine Service Temperature" recommendation chart)

TEMPERATURE SETTINGS



IMPORTANT

The LED displays by default the actual internal air temperature.

The temperature of the power, before all Settings will be resumed after the electricity to power the preset temperature

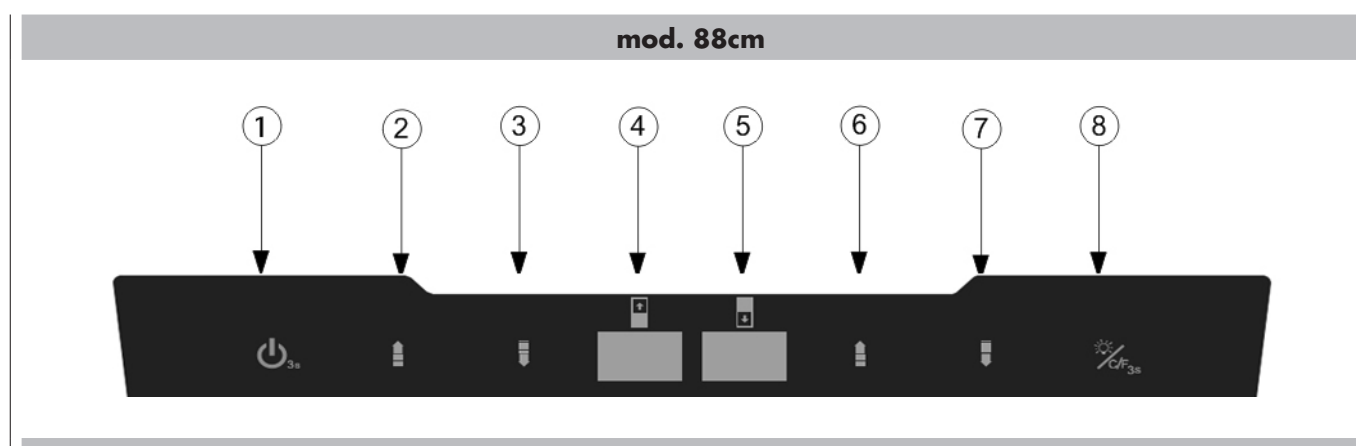
The electrical board of all models comes with memory function.

It is important to understand that there is a difference between the air temperature inside the wine cellar and the actual temperature of the wine: You will need to wait approximately 12 hours before noticing the effects of

temperature adjustment due to the critical mass within a full wine cellar.

Once the temperature is set, it is strongly advised not to toy with it or adjust frequently. The thermostat will maintain the temperature inside the wine cellar within a $\pm 2.5^{\circ}\text{C}$ range. But the thermal inertia of the wine and the glass is such that within this temperature range, the actual temperature of the wine will only fluctuate 0.5°C to 1°C .

SINGLE WINDOW DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION:



• **1**  **"ON/OFF" Power button:**

Press the button and hold for 3 seconds to power off (Window **4** digital countdown displays 3, 2, 1,). Press again, the power turns on.

• **2**  **Upper zone temperature setting up button**

Press one time, window **4** the set value will increase 1°C . Max. Setting Temperature: 20°C .

• **3**  **Upper zone temperature setting down button:**


Press one time, window **4** the set value will reduce 1°C . Min. Setting Temperature: 5°C .

• **4**  **Window:**
Display upper zone temperature.

• **5**  **Window:**
Display lower zone temperature.


• **6**  **Lower zone temperature setting up button:**

press one time, window **5** the set value will increase 1°C . Max. Setting Temperature: 20°C .

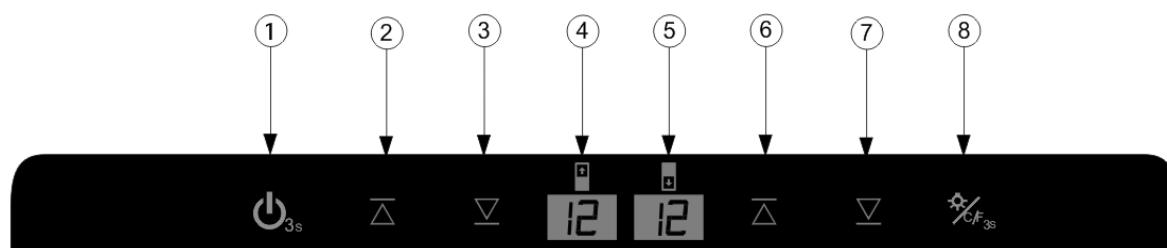
• **7**  **Lower zone temperature setting down button:**










press one time, window **5** the set value will reduce 1°C . Min. Setting Temperature: 5°C .

• **8**  **Lamp button:**
Press the button and the lamp turns on, the lamp will turn off once press again.

• **8**  **C/F display conversion function keys:**
Set the conversion degrees Celsius / Fahrenheit display. Press and hold for 3 seconds the display window will be into degrees Celsius or Fahrenheit

mod. 82cm



- **1**  **"ON/OFF" Power button:**
Press the button and hold for 3 seconds to power off (Window **4** digital countdown displays 3, 2, 1,). Press again, the power turns on
- **2**  **Upper zone temperature setting up button:**
Press one time, window **4** the set value will increase 1°C. Max. Setting Temperature: 20°C.
- **3**  **Upper zone temperature setting down button:**
Press one time, window **4** the set value will reduce 1°C. Min. Setting Temperature: 5°C.
- **4**  **Window:**
Display upper zone temperature.
- **5**  **Window:**
Displays the actual temperature
- **6**  **Lower zone temperature setting up button:**
Press one time, window **4** the set value will increase 1°C. Max. Setting Temperature: 20°C.
- **7**  **Lower zone temperature setting down button:**
Press one time, window **4** the set value will reduce 1°C. Min. Setting Temperature: 5°C.
- **8**  **Lamp button:**
Press the button and the lamp turns on, the lamp will turn off once press again.
- **8**  **C/F display conversion function keys:**
Set the conversion degrees Celsius / Fahrenheit display. Press and hold for 3 seconds the display window will be into degrees Celsius or Fahrenheit

WINE SERVING TEMPERATURE CHART

All wines mature at the same temperature, which is a constant temperature set between 12°C to 14°C. The below chart is an indicative temperature chart to indicate the best temperature for drinking purposes.

Champagne NV, Sparkling, Spumante	6°C
Dry White Semillon, Sauvignon Blanc	8°C
Champagne Vintage, Dry White Chardonnay	10°C
Dry White Gewürztraminer, Riesling, Pinot grigio	10°C
Sweet White Sauternes, Barsac, Montbazillac, Ice Wine, Late Harvest	10°C
Beaujolais	13°C
Sweet White Vintage: Sauternes...	14°C
White Vintage Chardonnay	14°C
Red Pinot Noir,	16°C
Red Grenache, Syrah	16°C
Red Vintage Pinot Noir	18°C
Cabernet & Merlot: French, Australian, New Zealand,	20°C
Chilean, Italian, Spanish, Californian, Argentinean... Vintage Bordeaux ...	Room temperature not exceeding 20°C

IMPORTANT INFORMATION ABOUT TEMPERATURE

Your wine cellar has been designed to guarantee optimum conditions for storing and/or serving your wines.

Fine wines require long and gentle developments and need specific conditions in which to reach their full potential.

All wines mature at the same temperature, which is a constant temperature set between 12°C to 14°C. Only the temperature of "dégustation" (wine appreciation) varies according to the type of wines (see "Wine Serving Temperature Chart" above). This being said and as it is for natural cellars used by wine producers for long period of storage, it is not the exact temperature that is important, but its consistency. In other words, as long as the temperature of your wine cellar is constant (between 12°C to 14°C) your wines will be stored in perfect conditions.

Not all wines will improve over the years. Some should be consumed at an early stage (2 to 3 years) while others have tremendous ageing capability (50 and over). All wines have a peak in maturity. Do check with your wine merchant to get the relevant information.

DEFROSTING / CONDENSATION / HYGROMETRY / VENTILATION

Your wine cellar is designed with "Auto-cycle" defrost system. During "Off-cycle" the refrigerated surfaces of the wine cellar defrost automatically. Defrost water from the wine cellar storage compartment drains automatically and part of it goes into a drainage container, which is located at the back of the wine cellar next to the compressor. The heat is transferred from the compressor and evaporates any condensation that has collected in the pan. Part of the remaining water is collected within the wine cellar for humidity purposes.

This system enables the creation of the correct humidity level inside your wine cellar required by the natural cork to maintain a long lasting seal.

Notes: The water collected by condensation, is therefore recycled. Under extremely dry environmental conditions, you may have to add some water into the water container provided with your wine cellar.

All units are equipped with a double glazed glass door that has a third internal acrylic layer to minimize condensation on the glass door.

The wine cellar is not totally sealed; fresh air admission is permitted through the drainpipe. Air is circulated through the cellar by means of a fan/fans and the hollow shelves.

Notes: During the refrigerating cycle, heat is given off and disperses through the external surfaces of the wine cellar. Avoid touching the surfaces during those cycles.

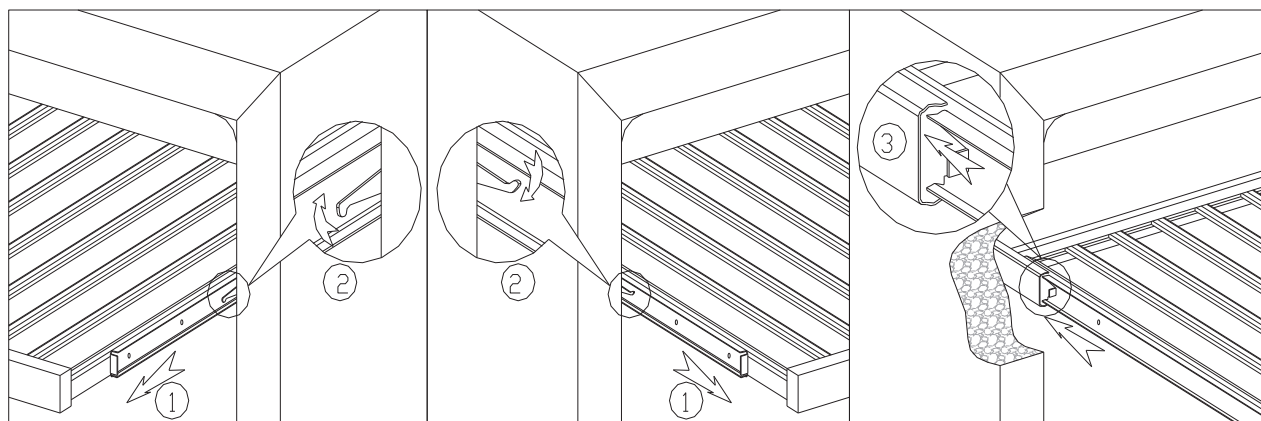
ADJUSTABLE WOODEN SHELVES

Adjusting&removing the shelves

Shelf taking out:

According to below instruction drawing to pull out the shelf to support bracket **1**, press two sides of sliding roller buckles and pull out the shelf following the arrow mark **2**.

Shelf installation: According to below instruction drawing to push in the shelf alignment with two sides of sliding roller following the arrow mark **3**.



REVERSIBILITY OF THE DOOR

WARNING

To avoid accidents during the process of changing the door, we recommend that you get assistance. The glass door is heavy and may cause injury if dropped.

- Depending on to the model and the type of handle your wine cabinet is equipped with, you may have to rotate the door through 180 degrees.
- Depending on the type of handle your wine cabinet is equipped with, the door may not be reversible or may require that a left or right opening door be ordered to change the opening side.

mod. 88cm

Tools need to prepare:

Knife



Hexagon wrench



Remark: Before operate the reversibility, need to power off at first, and need to cooperate with two people!

1. Open the door, twist off the screws from upper hinge and lower hinge by hexagon wrench, remove the door. (as picture FIG.A and picture FIG.B)

FIG.A

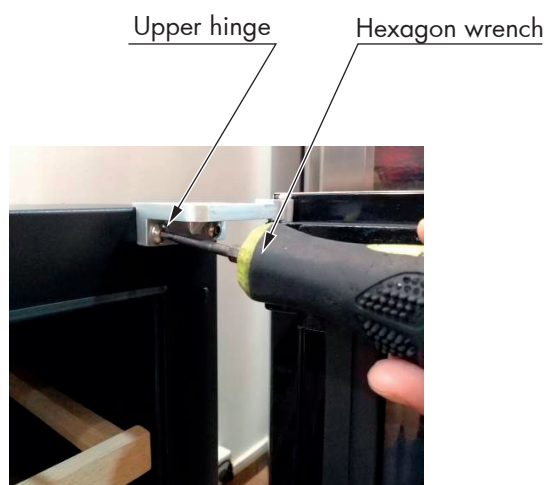
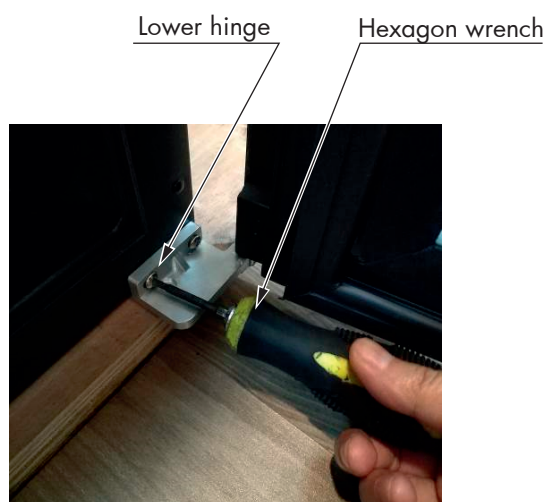


FIG.B



2. To pry out the 4pcs trunk-nails from the left side of the cabinet, and then fix them to the right side.(as picture FIG.C, FIG.D and FIG.E)

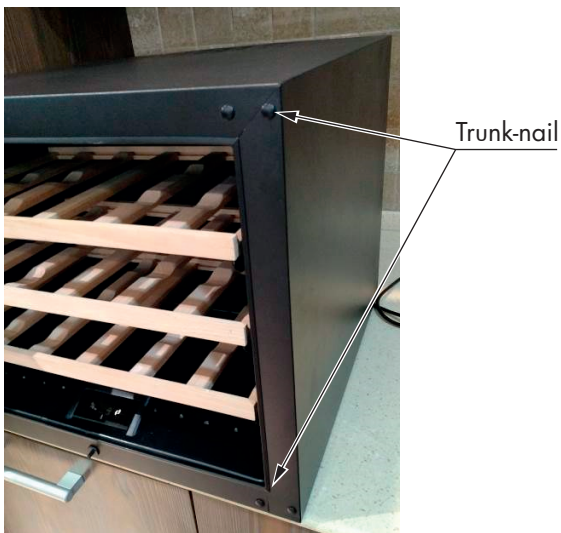
FIG.C



FIG.D



FIG.E



3. To rotate the door 180 degrees, and to align the upper and lower hinges with the hinge holes of the left side. To adjust the door, and tighten the screws with hexagon wrench, and then complete the door replacement. (as picture FIG.F, FIG.G and FIG.H)

FIG. F



FIG. G

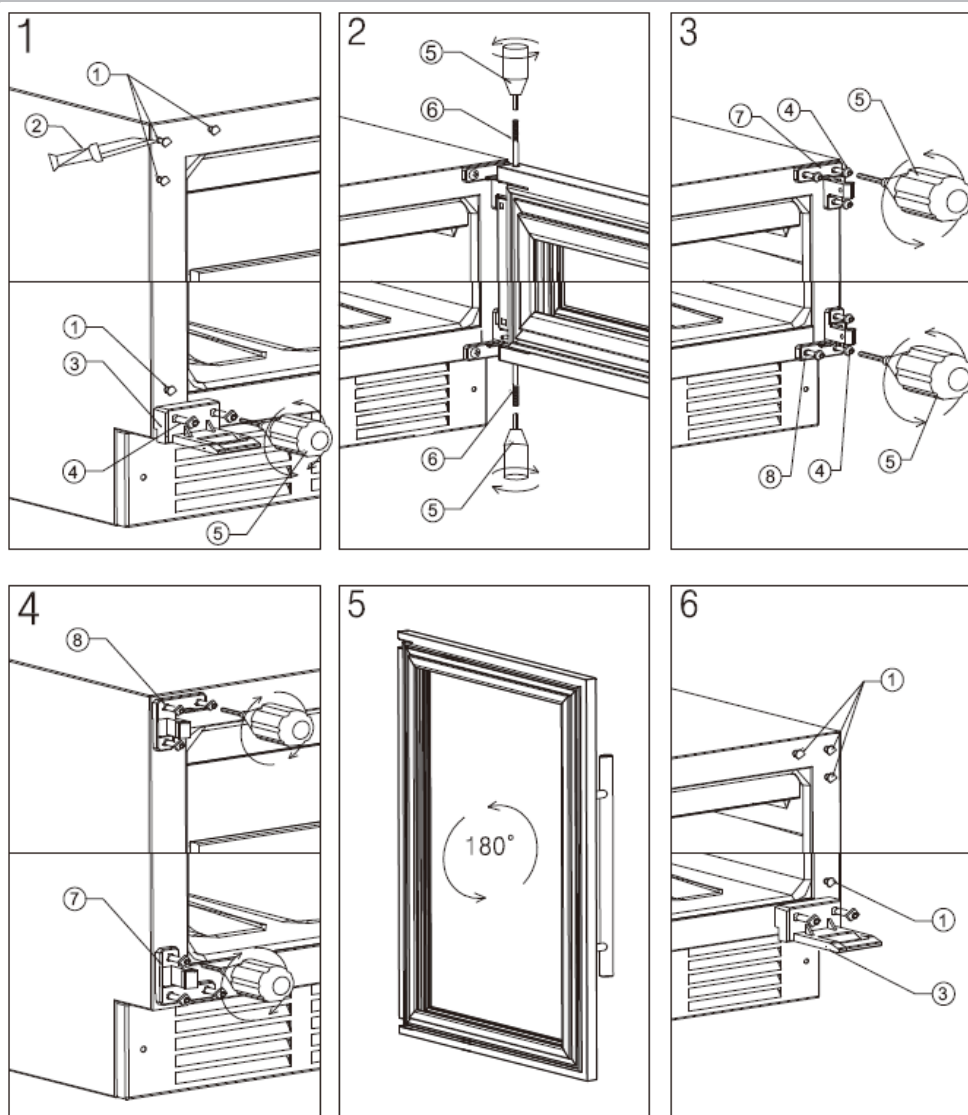


FIG. H



mod. 82cm

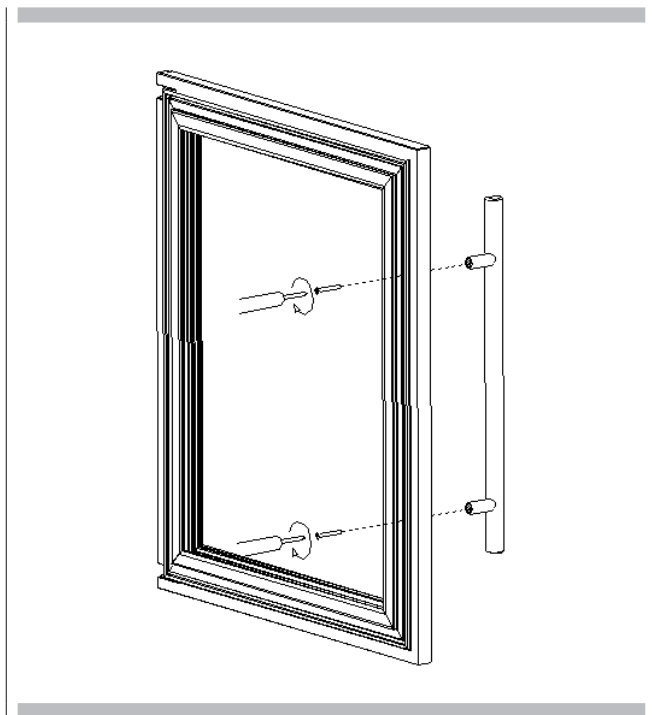
1. Put the cabinet on open operation place, the door opened to the maximum angle.
2. Use small knife(2) to take off the decorative nail (1) on opposite side (Drawing 1);
3. Use the inner six angle screwdriver (Tool 5) to disassemble the screws(4) of drop-proof device (3), then remove the drop-proof device .(Drawing 1)
4. Hold the door, use six angle screwdriver (Tool 5) to screw out the door shaft core(6) from the two ends of the top of the door. Take out the door and set aside. (Drawing 2)
5. Discharge the upper and lower door hinge(7)(8) by M5 inner six angle screwdriver (Tool 5) , then to assemble the door hinge on the opposite side. (Drawing 3 and 4)
6. Rotate the door 180 degrees, then Install the door on the right side of the cabinet. (Drawing 5)
7. Finally, install the decorative nail and drop-proof device at the opposite side. (Drawing 6)



1. Decorative nail
2. Knife
3. Drop-proof device
4. M5 six angle
5. M5 six angle screwdriver
6. Door spindle core
7. Upper door hinge
8. Lower door hinge

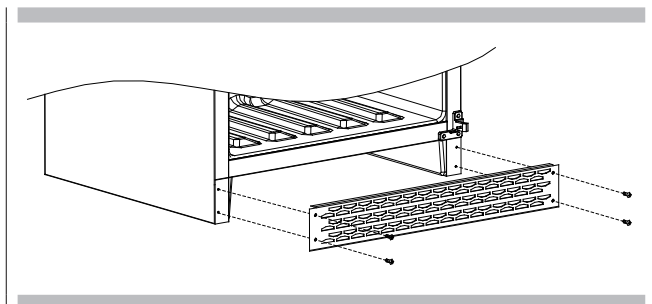
Handle Installation

1. Take out handle from cabinet, then take out 2 pcs screws from accessory bag
2. Pull open door seal from the side of door, then insert screws into the 2 handle holes on side of door, then put the screws alignment the hole of handle , tighten the screws by Phillips screwdriver, then compress the door seal.



If the screws holes of the handle don't match perfectly with the holes of the door ,please use the electric drill to drill the holes of the door a bit big (in surface side), in order to install the handle perfectly .

Ventilation frame Installation Method (mod. 82cm)



1. Take out Ventilation frame from cabinet, then take out 4 pcs 4*12 screws from accessory bag.
2. Open the door, align the ventilation frame to the four screw holes in the bottom of the cabinet and tighten the screw with Phillips screwdriver.

OPERATION ANOMALIES

Ensure that there is power to the electrical supply plug by connecting another electrical appliance to it. Check fuse, if any. Make sure that the door is closed properly.

If your wine cellar appears to be malfunctioning, unplug it and contact your after sales service. Any intervention on the cold circuit should be performed by a refrigeration technician who should carry out an inspection of the circuit sealing system. Similarly, any intervention on the electrical circuit should be performed by a qualified electrician.

Notes: Any intervention performed by a non- authorized technician We will lead to the warranty being considered as null and void.

POWER FAILURES

In the event of a power interruption, all previous temperature settings are automatically preservation and it will revert to a preset temperature setting. (See preset chart)

Most power failures are corrected within a short period of time. An hour or two's loss of power will not affect wine cellar's temperatures. To avoid sudden change of temperature while the power is off, you should avoid opening the door. For longer period of power failure, do take steps to protect your wine.

Irrespective of the cause, if you notice either abnormal temperature or humidity levels inside your wine cellar, be reassured that only long and frequent exposure to these abnormal conditions can cause a detrimental effect on your wines.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Common problems may easily be solved, saving you the cost of a possible service call. Please read carefully the instruction manual and revert to troubleshooting guide chart.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Wine cellar does not operate.	Not plugged in. The appliance is turned off. The circuit breaker tripped or the fuse is broken.
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. The circuit breaker tripped or a blown fuse. The bulb is out of order. The light button is "OFF".
Vibrations.	Check to assure that the Wine cellar is level.
The Wine cellar seems to make too much noise.	The rattling 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 installed. The gasket is faulty. (magnet or rubber is spoiled) The shelves are out of position.

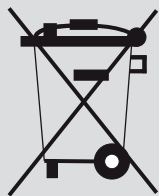
Standard features:

Compressor operated: R600a or R134a

- Available in rated voltage/frequency (as per country' requirements):
100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz
- Automatic defrost
- Humidity : 65% RH +/-10% RH
- Black outer and inner finish
- Internal light
- Adjustable feet x 4
- Optional Two or Triple layers glass door
- Optional Common or Seamless stainless steel finish door frame or Full black glass door

Before disposal of the appliance.

1. Disconnect the main plug from the main socket.
2. Cut off the main cable and discard it.

Correct disposal of this product

This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.

ADVERTENCIA



La información en este documento está sujeta a modificaciones sin previo aviso. Algunos modelos están disponibles solo en países específicos.



No ofrece ninguna garantía para nuestra cava vinos si está siendo utilizada para cualquier otro propósito que no sea para el que fue diseñada específicamente. No nos hacemos responsables de ningún error en este manual. No somos responsables de cualquier deterioro o daño a los vinos o cualquier otro contenido incidental o consecuente a posibles defectos de la cava de vinos. La garantía se aplica únicamente a la cava de vinos y no al contenido de la misma.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de una manera segura y entienden los peligros involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Por favor, no coloques elementos ácidos, inflamables y explosivos en el enfriador de vino.

Este equipo está diseñado para el almacenamiento y la exhibición de productos embotellados o enlatados no peligrosos desde el punto de vista de la protección.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo alojamiento y desayuno;
- hostelería y aplicaciones similares no minoristas.




PELIGRO

Riesgo de atrapamiento infantil. Antes de tirar su viejo enfriador de vino:

- Quitar las puertas;
- Dejar los estantes en su lugar para que los niños no puedan subir fácilmente al interior;
- Al desechar el aparato, hágalo solo en un centro de eliminación de residuos autorizado.

ADVERTENCIAS R600a:

Por su seguridad, observe las siguientes recomendaciones.

- Este aparato contiene una pequeña cantidad de refrigerante R600a que es respetuoso con el medio ambiente, pero inflamable. No daña la capa de ozono ni aumenta el efecto invernadero.
- Durante el transporte y la instalación, asegúrese de que la tubería del circuito de refrigerante no esté dañada.
- Evite usar o manipular objetos afilados cerca de los aparatos.
- La fuga de refrigerante puede inflamarse y dañar los ojos.
- En caso de que se produzca algún daño, evite la exposición a llama abierta y a cualquier dispositivo que cree una chispa. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Ventile completamente la habitación en la que se encuentra el aparato durante varios minutos.
- Notificar al Servicio de Atención al Cliente para la acción y el asesoramiento necesarios.
- El espacio para instalar el aparato debe ser de al menos 1 metro cúbico por 8 gramos de refrigerante. La cantidad de refrigerante contenida en este aparato se enumera anteriormente en gramos; también se indica en la Placa de Calificación del aparato.
- ADVERTENCIA: Para evitar un peligro debido a la inestabilidad del aparato, debe fijarse de acuerdo con las instrucciones.
- El símbolo  es una advertencia e indica que el refrigerante y el gas de soplado de aislamiento son inflamables.
- Advertencia: Riesgo de incendio /materiales inflamables
- ADVERTENCIA: no almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con un propulsor inflamable en este aparato.
- ADVERTENCIA: al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no esté atrapado o dañado.
- ADVERTENCIA: no localice múltiples tomacorrientes portátiles o fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del aparato.
- ADVERTENCIA: el refrigerante y el gas de soplado de aislamiento son inflamables. Al desechar el aparato, hágalo solo en un centro de eliminación de residuos autorizado. No exponga a la llama.

Es peligroso para cualquier persona que no sea una persona de servicio autorizada llevar a cabo el mantenimiento o las reparaciones de este aparato.

- ADVERTENCIA: Mantenga las aberturas de ventilación en el recinto del aparato o en la estructura incorporada libres de obstrucciones.
- ADVERTENCIA: No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, distintos de los recomendados por el fabricante.
- ADVERTENCIA: No dañe el circuito de refrigerante.
- ADVERTENCIA: No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- ADVERTENCIA: Si no utiliza la máquina durante mucho tiempo, desconecte el enchufe de la toma de corriente o apague la fuente de alimentación.
- ADVERTENCIA: Este aparato no ha sido concebido para que lo usen personas (incluidos los niños) con discapacidades mentales o físicas, o con carencia de experiencia y conocimiento, salvo si están bajo la supervisión o instrucción respecto al uso de una persona responsable de su seguridad.
- ADVERTENCIA: Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato;
- ADVERTENCIA: No utilice alargadores ni adaptadores sin conexión a tierra (de dos clavijas);
- ADVERTENCIA: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o persona calificada similar para evitar riesgos.

Espere 24 horas antes de encender la cava de vinos. Durante este tiempo le recomendamos que deje la puerta abierta para eliminar cualquier olor residual.

ANTES DE CARGAR y ENCHUFAR EN LA CAVA DE VINOS



IMPORTANTE

Todos los modelos sin ventilación frontal (abertura de aire) son estrictamente de pie. (Ver gráfico técnico)

Recomendaciones:

La ubicación que ha seleccionado para su cava de vinos debe:

- estar libre de cargas y bien ventilada;
- estar bien alejada de cualquier fuente de calor y de la luz solar directa;
- no estar en un lugar demasiado húmedo (lavandería, despensa, baño, etc.);
- estar sobre un piso plano;
- contar con un suministro eléctrico estándar y fiable (enchufe estándar a las normas del país, conectado a tierra), NO se recomienda utilizar un cable multienchufe o de extensión;
- tener un protector contra sobretensiones instalado en la toma de corriente;
- estar lejos del horno microondas. Ciertos hornos de microondas no tienen pantalla de interferencia de ondas. Cuando se colocan dentro de 1 metro cerca de la cava de vinos, pueden afectar el funcionamiento de la cava de vinos.

La cava de vinos debe colocarse donde la temperatura ambiente sea la adecuada (consulte el final del manual). Si la temperatura está por encima o por debajo de este rango, afectará el rendimiento de la cava de vinos. La colocación en condiciones de temperatura fría o caliente puede causar que las temperaturas de la cava de vinos fluctúen, y no alcanzará la temperatura ideal.

Instrucciones de puesta a tierra:

La cava de vinos debe estar conectada a tierra en caso de fuga del cable. La puesta a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica. La cava de vinos está equipada con un cable de alimentación que tiene un cable de conexión a tierra y un enchufe. El enchufe de la cava de vinos debe estar enchufado a un tomacorriente correctamente fijado y conectado a tierra.

Nota: En lugares donde hay descargas eléctricas frecuentes, es recomendable utilizar protectores contra sobretensiones.

El uso incorrecto del enchufe de conexión a tierra puede dar lugar a un riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado o a una persona de servicio si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por una persona calificada para evitar riesgos eléctricos.

INSTALACIÓN DE LA CAVA DE VINOS

Desembale y retire todas las tiras protectoras y adhesivas del embalaje alrededor y dentro de la cava de vinos.

La cava de vinos debe colocarse de manera que el enchufe sea accesible. Suelte el cable de alimentación. Mueva su cava de vinos a su ubicación final. La cava de vinos debe instalarse en un lugar adecuado donde el compresor no esté sujeto a contacto físico.

Nivelación de la cava de vinos: La cava de vinos debe nivelarse ANTES de cargar sus vinos.

Su cava de vinos está equipada con 4 pies ajustables para facilitar la nivelación. Le recomendamos que apriete los pies traseros al máximo y ajuste los pies delanteros para nivelar la cava de vinos.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN PARA CAVAS DE VINO INTEGRADAS: (DEBAJO DEL BANCO O EN LA COLUMNA) SOLO CAVAS DE VENTILACIÓN FRONTAL.

- 1 Las cavas de vinos "incorporadas" tienen ventilación frontal, pero no están diseñadas para integrarse completamente detrás de una puerta de carpintería.
- 2 Siga el diagrama de instalación cuando instale cavas de vino integradas. No menos de la dimensión mínima de instalación, o afectará a la ventilación de la cava de vinos.
- 3 Las cavas incorporadas extraen aire del marco de ventilación derecho y expulsan a través del marco de ventilación izquierdo debajo de la puerta principal.
- 4 Las cavas "integradas" tienen un interruptor de encendido ubicado en el panel de control para que la ubicación del punto de alimentación no sea crítica.
- 5 La cava de vinos requiere un punto de alimentación estándar de 240 voltios/10 amperios. (○ según las especificaciones de los diferentes países).
- 6 El cable de alimentación tiene 2,0 m de longitud y se fija en el lado derecho en la parte posterior cuando se mira desde la parte delantera del gabinete.
- 7 Al igual que con la mayoría de los electrodomésticos de hoy en día, la cava de vinos tiene componentes electrónicos sensibles que son susceptibles de daños a través de fallas de suministro eléctrico y de descargas eléctricas. Por lo tanto, se recomienda utilizar un protector contra sobretensiones para evitar problemas de esta naturaleza.
- 8 Cuando se instale una puerta de madera, deberá preverse una abertura de ventilación en la puerta para las cavas de vino integradas.

En la zona de clima cálido, SE DEBE cortar un respiradero o rejilla de aire, con un tamaño de ventilación mínimo de 200 mm x 40 mm, en la parte superior trasera del tabique trasero o en la parte superior de cualquiera de los lados del tabique, permitiendo el acceso completo de aire fresco para fluir hacia el espacio de 30 mm ubicado en la parte posterior del gabinete.

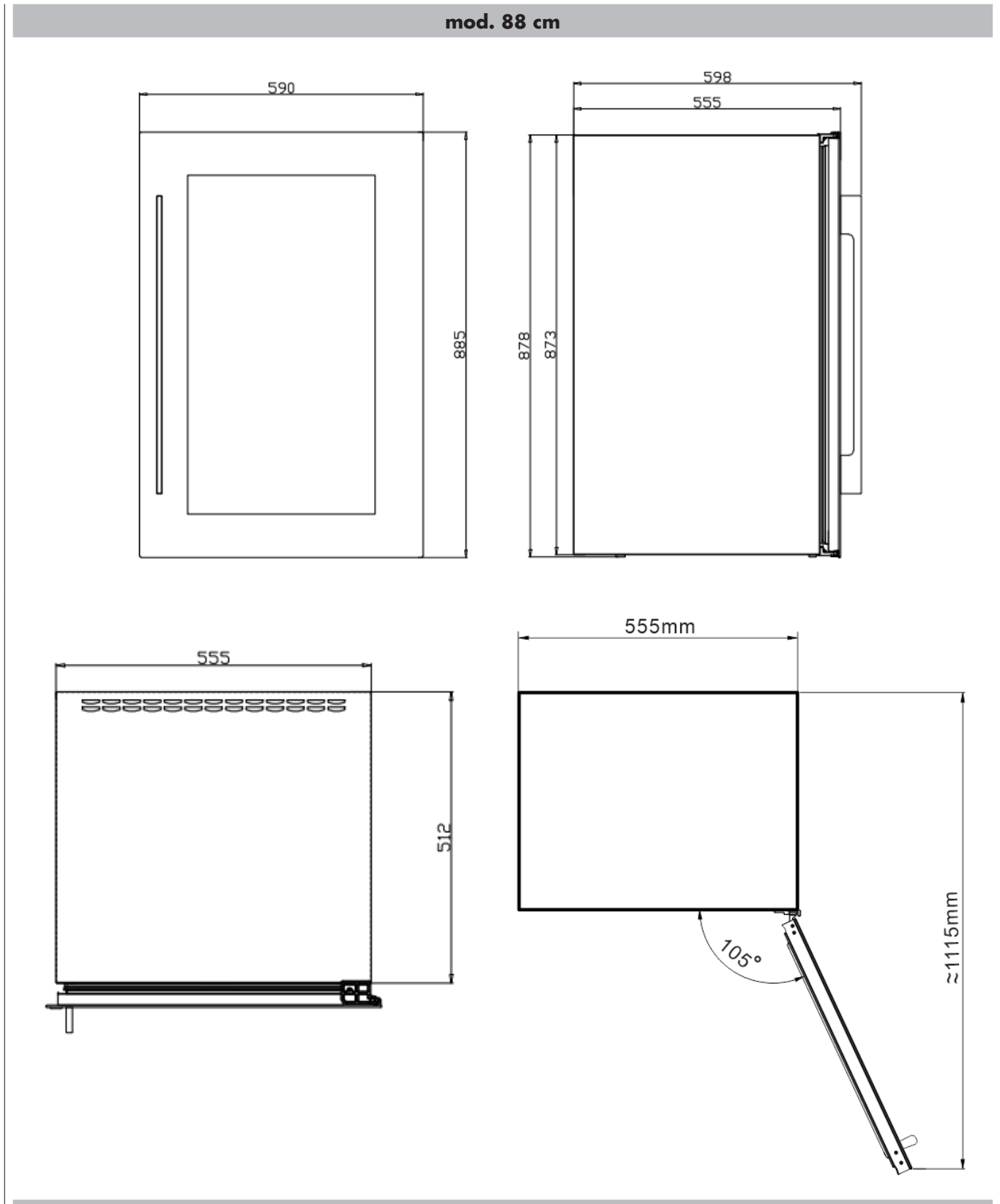
Este respiradero o rejilla de ventilación no debe abrirse en el mismo lado que otros electrodomésticos, como hornos o un área sellada y sin acceso al aire fresco. El incumplimiento de las especificaciones anteriores podría resultar en la anulación de la GARANTÍA.

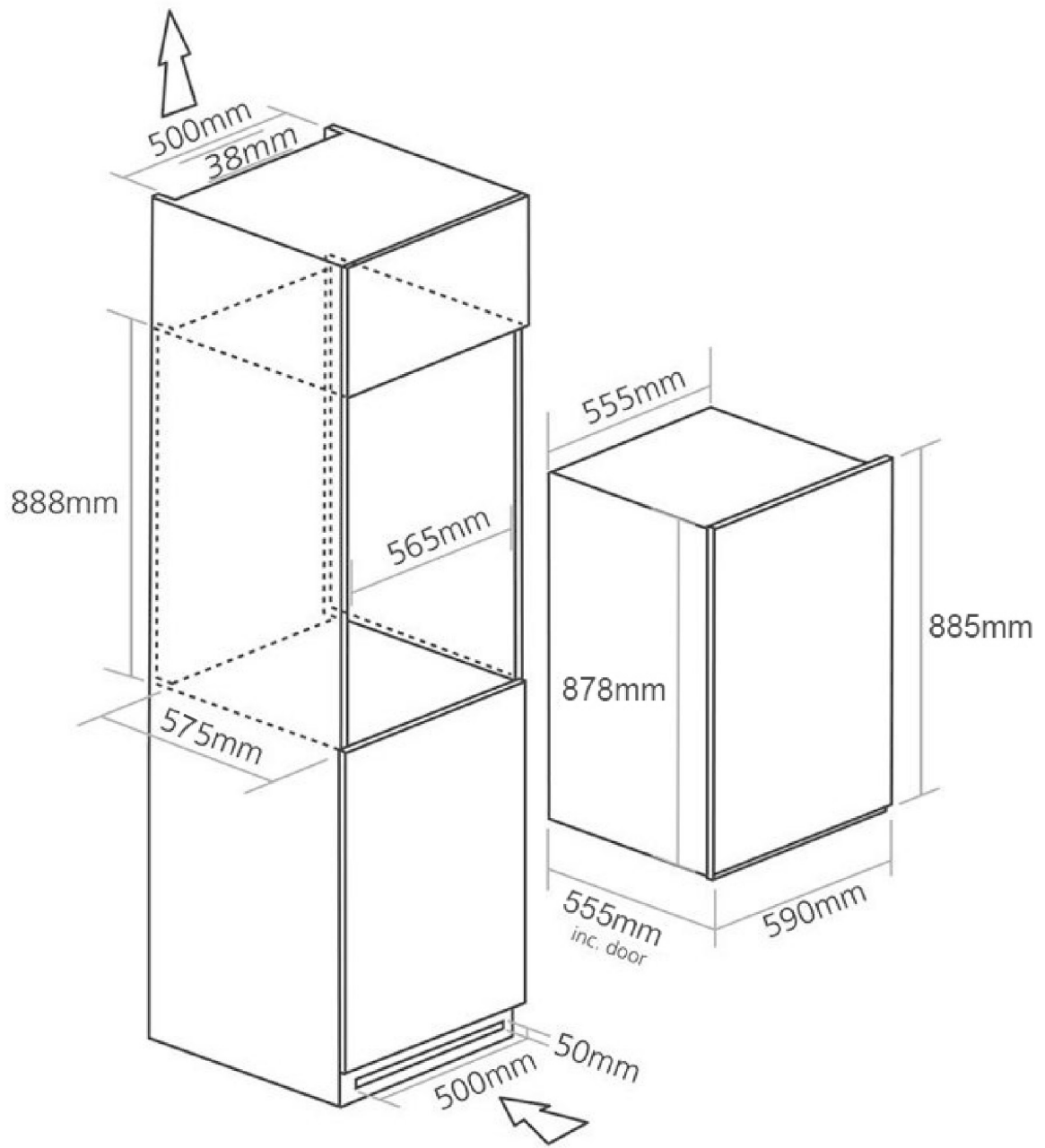
PLANOS DE INSTALACIÓN PARA CAVAS DE VINO INTEGRADAS: (DEBAJO DEL BANCO O EN LA COLUMNA) SOLO CAVAS DE VENTILACIÓN FRONTAL.

Nota: El aparato debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible después de su instalación.

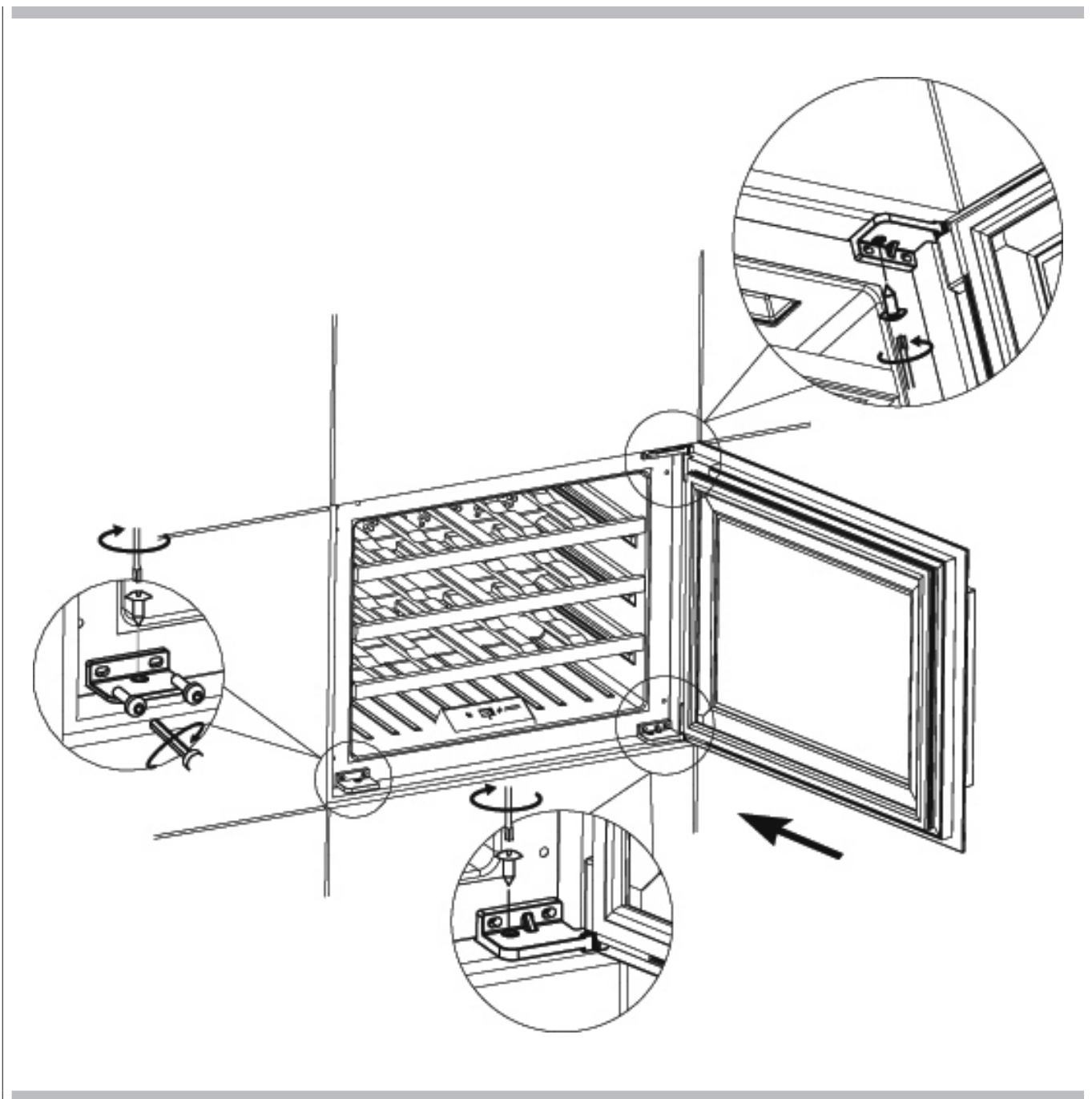
PLANOS DIMENSIONALES:

Es un modelo incorporado dentro del gabinete, el gabinete debe venir con un buen espacio de ventilación y sin plano posterior, de lo contrario afectará al normal funcionamiento del enfriador de vinos. (Plano de instalación como se muestra a continuación)



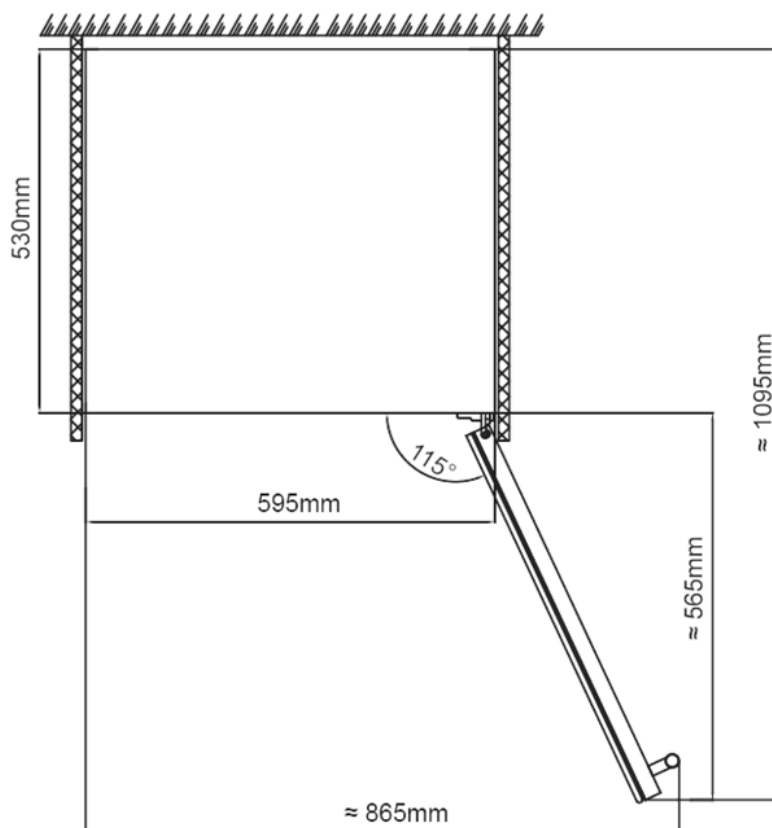
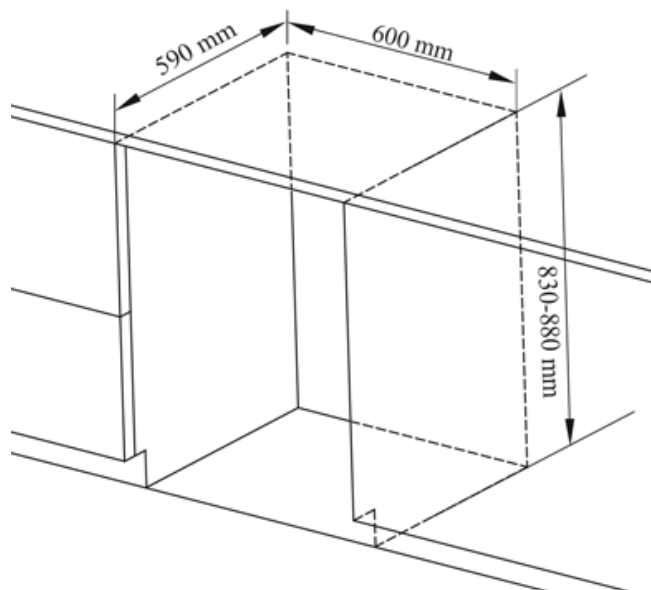
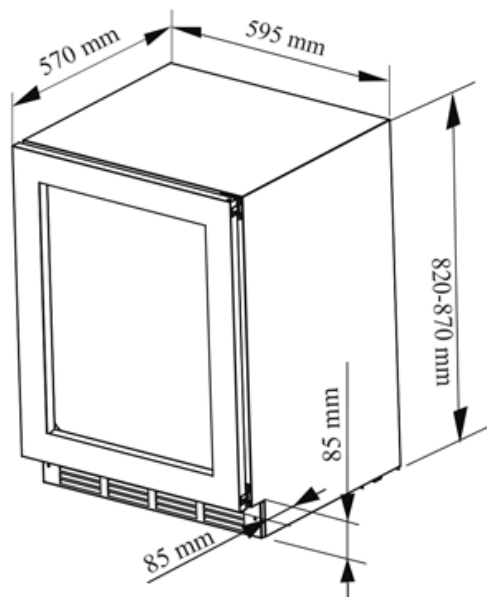


Instrucciones de instalación:

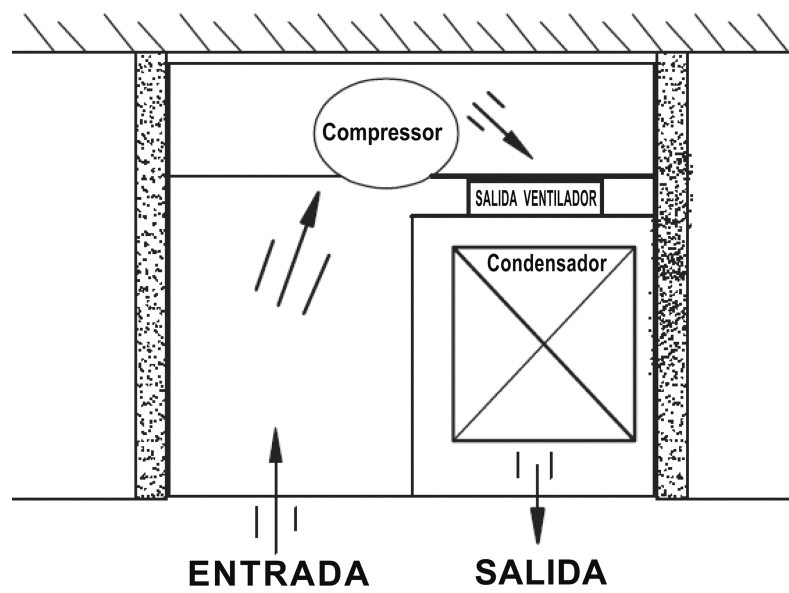
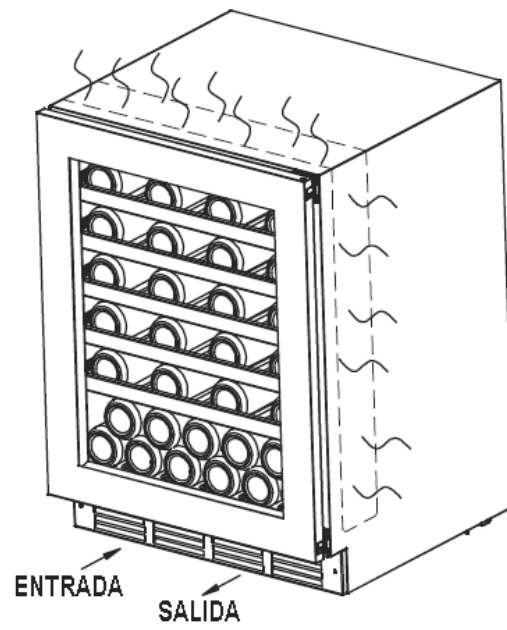


- 1 Coloque el enfriador de vino en el gabinete, luego ajuste el enfriador de vino para que sea estable. Abra la puerta, saque la placa fija, los 2 tornillos hexagonales internos y el destornillador hexagonal interno de la bolsa de accesorios, luego use el destornillador hexagonal interno para apretar la placa fija en el lado inferior izquierdo del enfriador de vino.
- 2 Saque 3 tornillos Phillips de la bolsa de accesorios, use el destornillador Phillips para apretar la placa fija en el lado inferior izquierdo del enfriador de vino (tornillo de 1 unidad) , luego apriete los otros 2 tornillos Phillips en la bisagra de la puerta superior y la bisagra de la puerta inferior.

mod. 82 cm



mod. 82 cm



ENCENDER LA CAVA DE VINOS

Enchufe y encienda la cava de vinos pulsando el botón de encendido durante unos segundos. Cuando utilice la cava de vinos por primera vez (o reinicie la cava de vinos después de haberla apagado durante mucho tiempo), habrá una diferencia de algunos grados entre la temperatura que ha seleccionado y la indicada en la lectura del LED. Esto es normal y se debe a la duración del tiempo de activación. Una vez que la cava de vinos esté funcionando durante unas horas, todo se estabilizará.



IMPORTANTE

Si la unidad está desenchufada, se pierde energía o se apaga, espere de 3 a 5 minutos antes de reiniciar la unidad. La cava de vinos no se iniciará si intenta reiniciar antes de este retraso.

Ruidos de funcionamiento

Para alcanzar la temperatura deseada, Nuestras cavas de vino, al igual que todas las cavas que funcionan con compresores y ventiladores, pueden producir los siguientes tipos de ruidos. Estos ruidos son normales y pueden ocurrir de la siguiente manera:

- Sonido de chirrido - causado por el refrigerante que fluye a través de las bobinas del aparato.
- Sonidos de agrietamiento/estallido - resultantes de la contracción y expansión del gas refrigerante para producir frío.
- Sonido de funcionamiento del ventilador - para hacer circular el aire dentro de la cava de vinos.

La percepción del ruido de un individuo está directamente relacionada con el entorno en el que se encuentra la cava de vinos, así como con el tipo específico de modelos. Nuestras cavas están en línea con las normas internacionales para este tipo de electrodomésticos. Siempre haremos todo lo posible para satisfacer a los clientes, pero no retomaremos la posesión de la mercancía debido a quejas basadas en ocurrencias normales de ruido de funcionamiento.

CARGAR SU CAVA DE VINOS

Puede cargar sus botellas de vino en filas simples o dobles siempre que tenga en cuenta lo siguiente: si no tiene suficientes botellas para llenar su cava de vinos, es mejor distribuir la carga en toda la cava de vinos para evitar cargas de tipo "todo arriba" o "todo abajo".

- Retire o reubique los estantes de madera ajustables para acomodar el tipo más grande de botellas o aumente la capacidad de la cava de vinos apilando las botellas cuando sea necesario. (Ver quitar estantes)
- Mantenga un espacio pequeño entre las paredes y las botellas para permitir la circulación de aire. Al igual que una cava de vinos subterránea, la circulación de aire es importante para prevenir el moho y para una mejor temperatura homogénea dentro de la cava de vinos.



IMPORTANTE

- No sobrecargue su cava de vinos para facilitar la circulación del aire.
- No apile más de 1,5 filas de botellas estándar de 0,75 L por estante para facilitar la circulación del aire
- Evite obstruir los ventiladores internos (situados en el interior del panel posterior de la cava de vinos).
- No deslice los estantes hacia el exterior más allá de la posición fija para evitar que las botellas se caigan.
- No saque más de un estante cargado a la vez, ya que esto puede hacer que la cava de vinos se incline hacia adelante.
- No cubra los estantes de madera con papel de aluminio u otros materiales, ya que obstruirá la circulación de aire.
- No mueva su cava de vinos mientras esté cargada de vinos. Esto podría distorsionar el cuerpo de la cava de vinos y causarle a usted lesiones en la espalda.

TIPOS DE REGULACIÓN

Tenga en cuenta que dependiendo de la carga y los ajustes elegidos, la cava de vinos tarda unas 24 horas en ver la estabilización de la temperatura.

Durante este tiempo la luz LED parece moverse erráticamente en particular. Es normal y este proceso se produce cada vez que se modifica el ajuste y/o cada vez que se añade una gran cantidad de botellas a la cava de vinos.

Diseñadas para almacenar y madurar todos los vinos: tintos, blancos y espumosos. Estas cavas reproducen las condiciones ideales para el almacenamiento del vino, a una temperatura constante recomendada de 12°C. También se pueden configurar para proporcionar una temperatura de servicio ideal para el pleno disfrute de las cualidades del vino. A menos que lo indique el enólogo en la botella, recomendamos 7°C para su champán, 12°C para los blancos y 18°C para los tintos. (Consulte la tabla de recomendaciones "Temperatura del servicio del vino")

AJUSTES DE TEMPERATURA



IMPORTANTE

El LED muestra de forma predeterminada la temperatura interna real del aire.

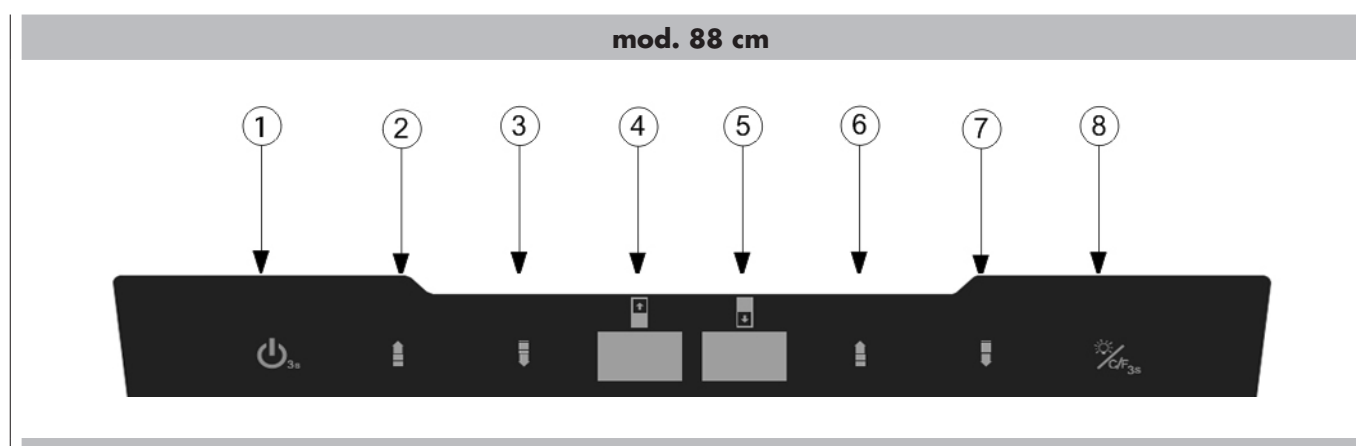
En caso de interrupción de la alimentación, todos los ajustes de temperatura anteriores se conservan automáticamente y volverán a una configuración de temperatura predeterminada.


La placa eléctrica de todos los modelos viene con función de memoria.


Es importante entender que hay una diferencia entre la temperatura del aire dentro de la cava de vinos y la temperatura real del vino: Tendrá que esperar aproximadamente 12 horas antes de notar los efectos del ajuste de temperatura debido a la masa crítica dentro de una cava de vinos llena.


Una vez que se establece la temperatura, se recomienda encarecidamente no jugar con ella o ajustar con frecuencia. El termostato mantendrá la temperatura dentro de la cava de vinos dentro de un rango de +/- 2,5°C. Pero la inercia térmica del vino y la copa es tal que dentro de este rango de temperatura, la temperatura real del vino sólo fluctuará 0.5°C a 1°C.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL TABLERO DE PANTALLA DE VENTANA ÚNICA:




- **1**  **Botón de ENCENDIDO/APAGADO:**
Pulse el botón y manténgalo pulsado durante 3 segundos para apagarlo (la ventana **4** muestra la cuenta atrás digital 3, 2, 1,). Pulse de nuevo, la alimentación se enciende.


- **2**  **Botón de configuración de temperatura de la zona superior**
Pulse una vez, ventana **4** el valor establecido aumentará 1°C. Temperatura máxima de ajuste: 20°C.


- **3**  **Botón de ajuste de temperatura de la zona superior:**
Pulse una vez, ventana **4** el valor establecido reducirá 1°C. Temperatura mínima de ajuste: 5°C.


- **4**  **Ventana:**
Muestra la temperatura de la zona superior.

- **5**  **Ventana:**
Muestra la temperatura de la zona inferior.

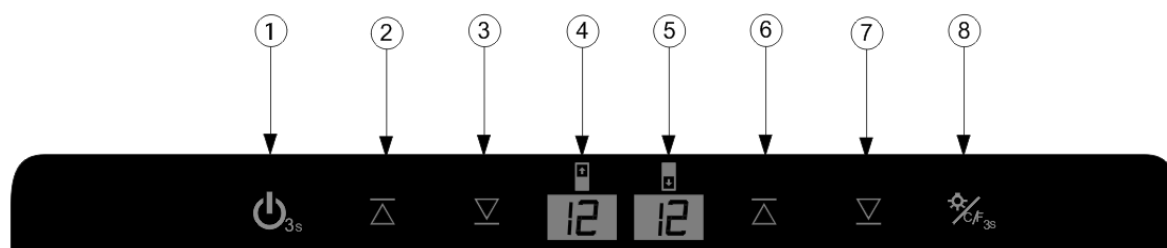
- **6**  **Botón de configuración de temperatura de zona inferior:**
pulse una vez, ventana **5** el valor establecido aumentará 1°C. Temperatura máxima de ajuste: 20°C.

- **7**  **Botón de ajuste de temperatura de la zona inferior:**
presione una vez, ventana **5** el valor establecido reducirá 1°C. Temperatura mínima de ajuste: 5°C.

- **8**  **Botón de la lámpara:**
Pulse el botón y la lámpara se enciende, la lámpara se apagará cuando pulse otra vez.

- **8**  **Teclas de función de conversión de pantalla C/F:**
Ajuste los grados de conversión de la pantalla Celsius / Fahrenheit. Mantenga pulsada durante 3 segundos la ventana de visualización estará en grados Celsius o Fahrenheit

mod. 82 cm












- **1**  **Botón de ENCENDIDO/APAGADO:**
Pulse el botón y manténgalo pulsado durante 3 segundos para apagarlo (la ventana **4** muestra la cuenta atrás digital 3, 2, 1,). Pulse de nuevo, la alimentación se enciende
- **2**  **Botón de configuración de temperatura de la zona superior:**
Pulse una vez, ventana **4** el valor establecido aumentará 1°C. Temperatura máxima de ajuste: 20°C.
- **3**  **Botón de ajuste de temperatura de la zona superior:**
Pulse una vez, ventana **4** el valor establecido reducirá 1°C. Temperatura mínima de ajuste: 5°C.
- **4**  **Ventana:**
Muestra la temperatura de la zona superior.
- **5**  **Ventana:**
Muestra la temperatura real
- **6**  **Botón de configuración de temperatura de zona inferior:**
Pulse una vez, ventana **4** el valor establecido aumentará 1°C. Temperatura máxima de ajuste: 20°C.
- **7**  **Botón de ajuste de temperatura de la zona inferior:**
Pulse una vez, ventana **4** el valor establecido reducirá 1°C. Temperatura mínima de ajuste: 5°C.
- **8**  **Botón de la lámpara:**
Pulse el botón y la lámpara se enciende, la lámpara se apagará cuando pulse otra vez.
- **8**  **Teclas de función de conversión de pantalla C/F:**
Ajuste los grados de conversión de la pantalla Celsius / Fahrenheit. Mantenga pulsada durante 3 segundos la ventana de visualización estará en grados Celsius o Fahrenheit

TABLA DE TEMPERATURA PARA SERVIR EL VINO

Todos los vinos maduran a la misma temperatura, que es una temperatura constante establecida entre 12°C y 14°C. La siguiente tabla es una tabla de temperatura indicativa para indicar la mejor temperatura para beber.

Champagne NV, Espumante, Spumante	6°C
Semillón blanco seco, Sauvignon Blanc	8°C
Champagne Vintage,	10°C
Chardonnay blanco seco	10°C
Gewürztraminer Blanco Seco, Riesling, Pinot grigio	10°C
Sauternes Blanco Dulce, Barsac, Montbazillac, Ice Wine, Cosecha Tardía	10°C
Beaujolais	13°C
Dulce Vintage Blanco: Sauternes...	14°C
Chardonnay blanco vintage	14°C
Tinto Pinot Noir,	16°C
Tinto Grenache, Syrah	16°C
Tinto Vintage Pinot Noir	18°C
Cabernet y Merlot: Francés, australiano, Nueva Zelanda,	20°C
Chileno, italiano, español, californiano, argentino... Vintage Bordeaux ...	Temperatura ambiente no superior a 20°C

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA TEMPERATURA

Su cava de vinos ha sido diseñada para garantizar unas condiciones óptimas para almacenar y/o servir sus vinos.

Los vinos finos requieren desarrollos largos y suaves y necesitan condiciones específicas para alcanzar todo su potencial.

Todos los vinos maduran a la misma temperatura, que es una temperatura constante establecida entre 12°C y 14°C. Solo la temperatura de "degustación" (apreciación del vino) varía según el tipo de vino (consulte la "Tabla de temperatura de servicio del vino" anterior). Dicho esto, y como ocurre con las cavas naturales utilizadas por los productores de vino durante un largo período de almacenamiento, lo importante no es la temperatura exacta, sino su consistencia. En otras palabras, mientras la temperatura de su cava de vinos sea constante (entre 12°C y 14°C) sus vinos se almacenarán en perfectas condiciones.

No todos los vinos mejorarán con los años. Algunos deben consumirse en una etapa temprana (2 a 3 años), mientras que otros tienen una tremenda capacidad de envejecimiento (50 y más). Todos los vinos tienen un pico de madurez. Consulte con su comerciante de vinos para obtener la información relevante.

DESCONGELACIÓN/CONDENSACIÓN/HIGROMETRÍA/ VENTILACIÓN

Su cava de vinos está diseñada con el sistema de descongelación "Ciclo automático". Durante el "Ciclo de apagado" las superficies refrigeradas de la cava de vinos se descongelan automáticamente. El agua descongelada del compartimiento de almacenamiento de la cava de vinos se drena automáticamente y parte de ella entra en un recipiente de drenaje, que se encuentra en la parte posterior de la cava de vinos junto al compresor. El calor se transfiere desde el compresor y evapora cualquier condensación que se haya acumulado en el contenedor. Parte del agua restante se recoge en la cava de vinos para fines de humedad. Este sistema permite la creación del nivel de humedad correcto dentro de su cava de vinos requerido por el corcho natural para mantener un sellado de larga duración.

Notas: Por lo tanto, el agua recogida por condensación se recicla. En condiciones ambientales extremadamente secas, es posible que tenga que añadir un poco de agua en el recipiente de agua provisto con su cava de vinos.

Todas las unidades están equipadas con una puerta de vidrio de doble acristalamiento que tiene una tercera capa acrílica interna para minimizar la condensación en la puerta de vidrio.

La cava de vinos no está totalmente sellada; se permite la entrada de aire fresco a través de la tubería de drenaje. El aire circula a través de la cava por medio de un ventilador/ventiladores y las estanterías huecas.

Notas: Durante el ciclo de refrigeración, el calor se desprende y se dispersa a través de las superficies externas de la cava de vinos. Evite tocar las superficies durante esos ciclos.

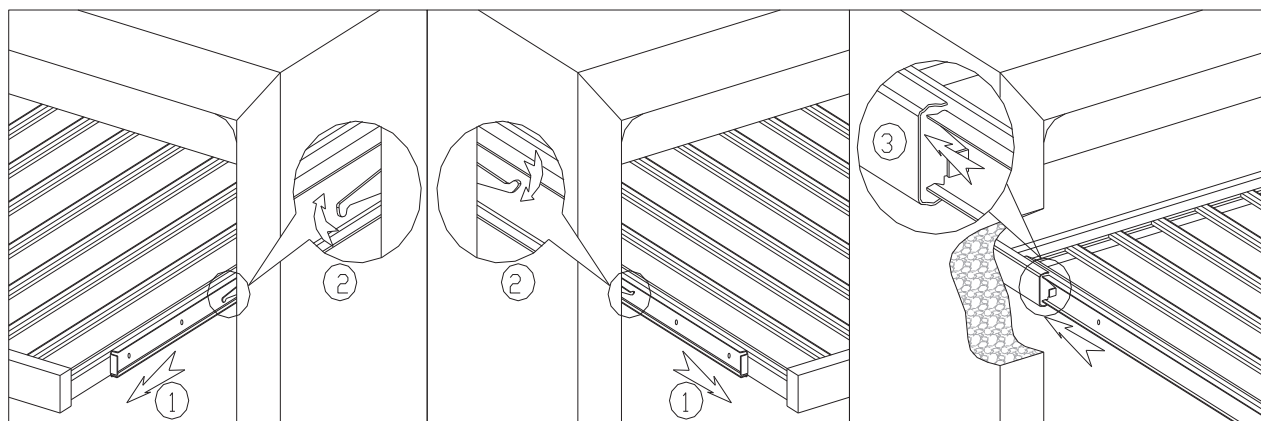
ESTANTERÍAS DE MADERA AJUSTABLES

Ajuste y desmontaje de los estantes

Retirar el estante:

De acuerdo con el siguiente dibujo de instrucciones para extraer el estante para sostener el soporte **1**, presione dos lados de las hebillas de rodillos deslizantes y tire del estante siguiendo la marca de flecha **2**.

Instalación del estante: De acuerdo con el siguiente dibujo de instrucciones para empujar la alineación del estante con dos lados del rodillo deslizante siguiendo la marca de flecha **3**.



REVERSIBILIDAD DE LA PUERTA

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar accidentes durante el proceso de cambio de puerta, le recomendamos que consiga ayuda. La puerta de vidrio es pesada y puede causar lesiones si se cae.

- Dependiendo del modelo y del tipo de manija con la que esté equipada su cava de vinos, es posible que tenga que girar la puerta 180 grados.
- Dependiendo del tipo de manija con la que esté equipada su cava de vinos, la puerta puede no ser reversible o puede requerir que se ordene una puerta de apertura izquierda o derecha para cambiar el lado de apertura.

mod. 88 cm

Las herramientas que deben prepararse:

Cuchillo



Llave hexagonal



Comentario: ¡Antes de operar la reversibilidad, necesita apagarse al principio y necesita la ayuda de dos personas!

- 1 Abra la puerta, retuerza los tornillos de la bisagra superior y la bisagra inferior con una llave hexagonal, retire la puerta. (como se muestra en la Figura A y en la Figura B)

FIG.A

Bisagra superior

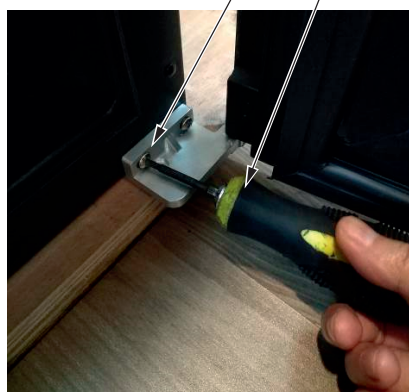
Llave hexagonal



FIG.B

Bisagra inferior

Llave hexagonal



- 2 Para extraer las colas troncales de 4 piezas del lado izquierdo del gabinete, y luego fijarlas al lado derecho. (como la figura FIG.C, FIG.D y FIG.E)

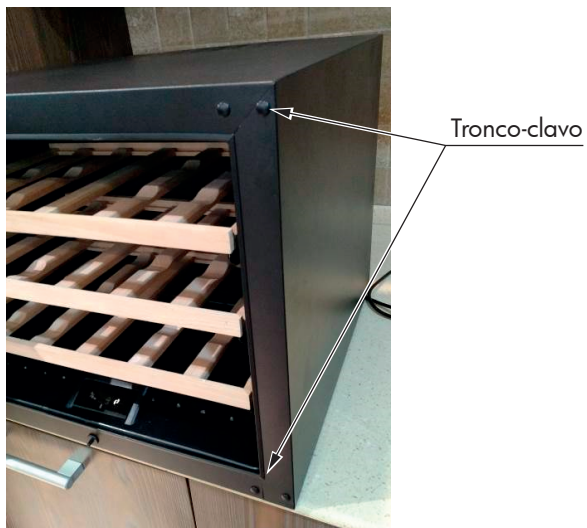
FIG.C



FIG.D



FIG.E



- 3 Girar la puerta 180 grados, y alinear las bisagras superior e inferior con los orificios de bisagra del lado izquierdo. Para ajustar la puerta, apriete los tornillos con una llave hexagonal y luego complete el reemplazo de la puerta. (como muestran las figuras FIG.F, FIG.G y FIG.H)

FIG. F



FIG. G

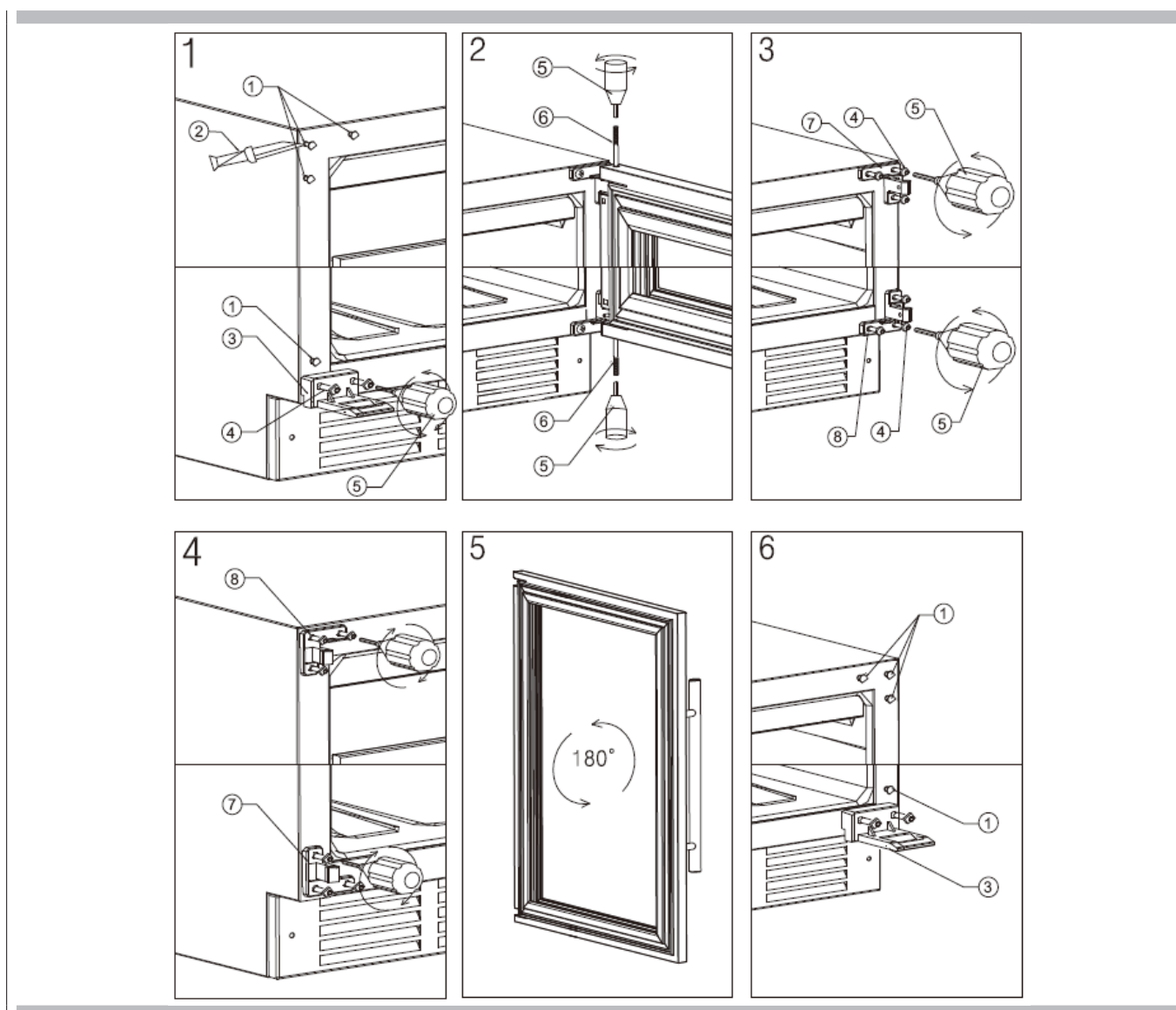


FIG. H



mod. 82 cm

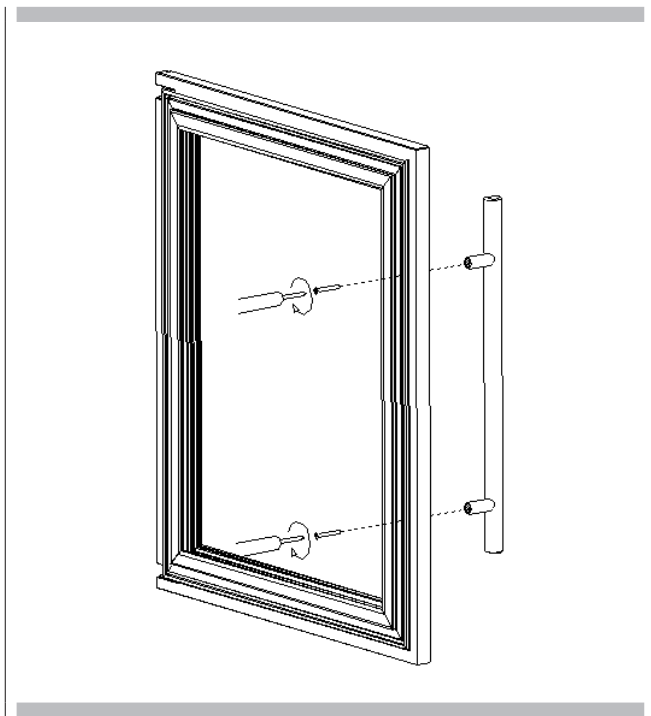
- 1 Coloque el gabinete en el lugar de operación abierto, la puerta abierta en el ángulo máximo.
- 2 Use un cuchillo pequeño (2) para quitar el clavo decorativo (1) en el lado opuesto (Dibujo 1);
- 3 Utilice el destornillador interior de seis ángulos (Herramienta 5) para desmontar los tornillos(4) del dispositivo antideslizante (3) y, a continuación, retire el dispositivo antideslizante.(Dibujo 1)
- 4 Sostenga la puerta, use un destornillador de seis ángulos (Herramienta 5) para atornillar el núcleo del eje de la puerta (6) desde los dos extremos de la parte superior de la puerta. Saque la puerta y reserve. (Dibujo 2)
- 5 Descargue la bisagra de la puerta superior e inferior (7)(8) por el destornillador interior de seis ángulos M5 (Herramienta 5), luego para montar la bisagra de la puerta en el lado opuesto. (Dibujos 3 y 4)
- 6 Gire la puerta 180 grados y, a continuación, instale la puerta en el lado derecho del gabinete. (Dibujo 5)
- 7 Finalmente, instale el clavo decorativo y el dispositivo a prueba de caídas en el lado opuesto. (Dibujo 6)



1. Clavo decorativo
2. Cuchillo
3. Dispositivo antideslizante
4. M5 seis ángulos
5. Destornillador M5 de seis ángulos
6. Núcleo del husillo de la puerta
7. Bisagra de puerta superior
8. Bisagra de la puerta inferior

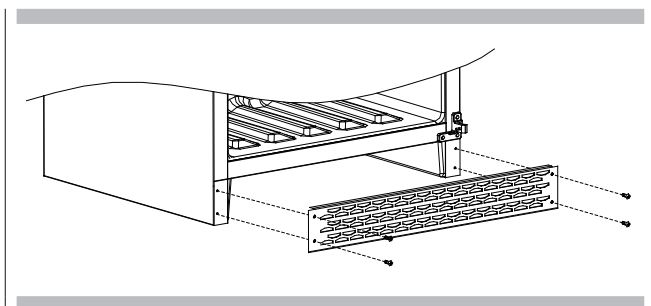
Instalación del mango

- 1 Saque el mango del gabinete y luego saque 2 tornillos de la bolsa de accesorios
- 2 Tire del sello de la puerta abierta del lado de la puerta, luego inserte los tornillos en los 2 orificios de la manija en el lado de la puerta, luego coloque los tornillos alineando el orificio de la manija, apriete los tornillos con el destornillador Phillips y luego comprima el sello de la puerta.



Si los orificios de los tornillos de la manija no coinciden perfectamente con los orificios de la puerta, utilice el taladro eléctrico para agrandar los orificios de la puerta un poco (en el lado de la superficie), con el fin de instalar la manija perfectamente.

Método de instalación del marco de ventilación (mod. 82cm)



- 1 Saque el marco de ventilación del gabinete y, a continuación, saque 4 piezas de 4*12 tornillos de la bolsa de accesorios.
- 2 Abra la puerta, alinee el marco de ventilación con los cuatro orificios de tornillo en la parte inferior del gabinete y apriete el tornillo con el destornillador Phillips.

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Asegúrese de que el enchufe de alimentación eléctrica esté alimentado conectando otro aparato eléctrico al mismo. Revise el fusible, si lo hay. Asegúrese de que la puerta esté cerrada correctamente.

Si su cava de vinos parece estar funcionando mal, desenchúfela y póngase en contacto con su servicio posventa. Cualquier intervención en el circuito frío debe ser realizada por un técnico de refrigeración que debe llevar a cabo una inspección del sistema de sellado del circuito. Del mismo modo, cualquier intervención en el circuito eléctrico debe ser realizada por un electricista calificado.

Notas: Cualquier intervención realizada por un técnico no autorizado causará que la garantía se considere nula y sin efecto.

FALLOS DE ALIMENTACIÓN

En caso de interrupción de la alimentación, todos los ajustes de temperatura anteriores se conservan automáticamente y volverán a una configuración de temperatura predeterminada. (Ver gráfico predeterminado)

La mayoría de las fallas de energía se corrigen en un corto período de tiempo. La pérdida de energía de una o dos horas no afectará las temperaturas de la cava de vinos. Para evitar un cambio repentino de temperatura mientras la alimentación está apagada, debe evitar abrir la puerta. Para un período más largo de corte de energía, tome medidas para proteger su vino.

Independientemente de la causa, si nota niveles anormales de temperatura o humedad dentro de su cava de vinos, asegúrese de que solo la exposición prolongada y frecuente a estas condiciones anormales puede causar un efecto perjudicial en sus vinos.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los problemas comunes pueden resolverse fácilmente, ahorrándole el costo de una posible llamada de servicio. Lea atentamente el manual de instrucciones y vuelva a la tabla de la guía de solución de problemas.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
La cava de vinos no funciona.	No está enchufada. El aparato está apagado. El disyuntor se ha disparado o el fusible está roto.
La cava de vinos no está lo suficientemente fría.	Compruebe la configuración del control de temperatura. El entorno externo puede requerir un ajuste más alto. La puerta se abre con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. La junta de la puerta no se sella correctamente.
Se enciende y apaga con frecuencia.	La temperatura ambiente es más caliente de lo normal. Se ha añadido una gran cantidad de contenido a la cava de vinos. La puerta se abre con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. El control de temperatura no está configurado correctamente. La junta de la puerta no se sella correctamente.
La luz no funciona.	No está enchufada. El disyuntor se ha disparado o se ha quemado un fusible. La bombilla está fuera de servicio. El botón de luz está "APAGADO".
Vibraciones.	Compruebe que la cava de vinos esté nivelada.
La cava de vinos parece hacer demasiado ruido.	El ruido del traqueteo puede provenir del flujo del refrigerante, que es normal. A medida que termina cada ciclo, es posible que escuche sonidos de gorgoteo causados por el flujo de refrigerante en su cava de vinos. La contracción y expansión de las paredes interiores puede causar ruidos de chasquidos y crujidos. La cava de vinos no está nivelada.
La puerta no se cierra correctamente.	La cava de vinos no está nivelada. La puerta estaba invertida y no estaba correctamente instalada. La junta está defectuosa. (imán o caucho estropeado) Los estantes están fuera de posición.

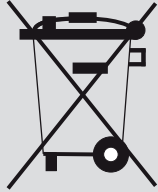
Características estándar:

Funciona con compresor: R600a or R134a

- Disponible en tensión/frecuencia nominal (según los requisitos del país):
100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz
- Descongelación automática
- Humedad: 65% RH +/-10% RH
- Acabado exterior e interior negro
- Luz interna
- Pies ajustables x 4
- Puerta de vidrio de dos o tres capas opcional
- Marco opcional de puerta con acabado de acero inoxidable común o sin bordes o puerta completa de vidrio negro

Antes de desechar el aparato.

- 1 Desconecte el enchufe principal del tomacorrientes principal.
- 2 Corte el cable principal y deséchelo.

Eliminación correcta de este producto

Este símbolo en el producto, o en su embalaje, indica que este producto no puede tratarse como desecho doméstico. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida de residuos adecuado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al garantizar que este producto se elimine correctamente, usted ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de lo contrario podrían ser causadas por el manejo inadecuado de residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con su ayuntamiento local, su servicio de eliminación de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

WARNUNG



Die Informationen in diesem Dokument können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.
Einige Modelle sind nur in bestimmten Ländern verfügbar.



Wir übernehmen keine Garantie für unseren Weinkeller, wenn er für einen anderen Zweck als den, für den er speziell entwickelt wurde, verwendet wird. Wir können nicht für Fehler in dieser Anleitung verantwortlich gemacht werden. ist nicht verantwortlich oder haftbar für Verderb oder Schäden an Weinen oder anderen Inhalten, die zufällig oder als Folge von möglichen Defekten des Weinkellers entstehen. Die Garantie bezieht sich nur auf den Weinkeller und nicht auf den Inhalt des Weinkellers.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Bitte legen Sie keine säurehaltigen Gegenstände, entflammbare und explosive Waren in den Weinkühler.

Dieses Gerät ist nur für die Lagerung und Auslage von nicht potenziell gefährlichen Flaschen- oder Dosenprodukten vorgesehen.

Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie

- Personalküchenbereichen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- Bauernhöfen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen;
- Bed & Breakfast-Bereichen;
- Catering und ähnliche Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.



GEFAHR

Gefahr des Einklemmens von Kindern. Bevor Sie Ihren alten Weinkühlschrank wegwerfen:


- Nehmen Sie die Türen ab;
- Lassen Sie die Einlegeböden an ihrem Platz, damit Kinder nicht leicht hineinklettern können;
- Wenn Sie das Gerät entsorgen, tun Sie dies nur bei einer autorisierten Entsorgungsstelle.

R600a WARNHINWEISE:

Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit die folgenden Empfehlungen.

- Dieses Gerät enthält eine geringe Menge des Kältemittels R600a, das umweltfreundlich, aber brennbar ist. Es schädigt weder die Ozonschicht, noch verstärkt es den Treibhauseffekt.
- Achten Sie bei Transport und Installation darauf, dass die Verrohrung des Kältemittelkreislaufs nicht beschädigt wird.
- Vermeiden Sie die Verwendung oder Manipulation mit scharfen Gegenständen in der Nähe der Geräte.
- Austretendes Kältemittel kann sich entzünden und zu Augenschäden führen.
- Vermeiden Sie im Schadensfall den Kontakt mit offenem Feuer und allen Geräten, die Funken erzeugen. Trennen Sie das Gerät von der Netzspannung.
- Lüften Sie den Raum, in dem sich das Gerät befindet, für einige Minuten gründlich.
- Benachrichtigen Sie den Kundendienst, damit dieser die notwendigen Maßnahmen ergreift und Sie berät.
- Der Raum für die Installation des Geräts muss mindestens 1 Kubikmeter pro 8 Gramm Kältemittel betragen. Die in diesem Gerät enthaltene Kältemittelmenge ist oben in Gramm angegeben; sie ist auch auf dem Typenschild des Geräts vermerkt.
- **WARNUNG:** Um eine Gefahr durch Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss es gemäß den Anweisungen befestigt werden.



- Das Symbol  ist eine Warnung und zeigt an, dass das Kältemittel und das Isolationsblasgas brennbar sind.
- Warnung: Brandgefahr / brennbare Materialien
- **WARNUNG** - Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Spraydosen mit brennbarem Treibgas in diesem Gerät auf.
- **WARNUNG** - Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- **WARNUNG** - Bringen Sie keine Mehrfachsteckdosen oder tragbaren Netzteile an der Rückseite des Geräts an.
- **WARNUNG** - Das Kältemittel und das Isolationsblasgas sind brennbar. Wenn Sie das Gerät entsorgen, tun Sie dies nur bei einer autorisierten Entsorgungsstelle. Setzen Sie das Gerät nicht einer Flamme aus.

Es ist gefährlich, wenn andere Personen als ein autorisiertes Servicepersonal Wartungs- oder Reparaturarbeiten an diesem Gerät durchführen.

- **WARNUNG:** Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Einbaukonstruktion frei von Hindernissen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Abtauprozesses, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
- **WARNUNG:** Beschädigen Sie nicht den Kältemittelkreislauf.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Lebensmittellagerfächern des Geräts, es sei denn, es handelt sich um den vom Hersteller empfohlenen Typ.
- **WARNUNG:** Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Stromversorgung aus.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, dass es von Personen (einschließlich Kinder) mit verminderter physischer Sensorik, mit verminderten mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt wird, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder von dieser für die Benutzung des Gerätes eingewiesen;
- **WARNUNG:** Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen;
- **WARNUNG:** Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder nicht geerdete (zweipolige) Adapter;
- **WARNUNG:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Lassen Sie 24 Stunden verstreichen, bevor Sie den Weinkeller einschalten. Während dieser Zeit empfehlen wir Ihnen, die Tür offen zu lassen, um eventuelle Restgerüche zu beseitigen.

VOR DEM BELADEN & EINSTECKEN DES WEINKELLERS



WICHTIG

Alle Modelle ohne Frontentlüftung (Luftöffnung) sind grundsätzlich nur zum freien Aufstellen geeignet. (Siehe technische Tabelle)

Empfehlungen:

Der Standort, den Sie für Ihren Weinkeller gewählt haben, sollte:

- unbelastet und gut belüftet sein;
- von jeder Wärmequelle und direkter Sonneneinstrahlung entfernt sein;
- nicht zu feucht sein (Wäsche, Speisekammer, Bad usw.);
- einen ebenen Boden haben;
- über eine standardmäßige und zuverlässige Stromversorgung verfügen (Standardsteckdose nach Länderstandard, mit dem Boden verbunden); es wird NICHT empfohlen, eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel zu verwenden;
- einen Überspannungsschutz an der Steckdose angebracht haben;
- Weg vom Mikrowellenherd. Bestimmte Mikrowellenherde verfügen nicht über einen Welleninterferenzschutz. Wenn sie in einem Umkreis von 1 Meter um den Weinschrank aufgestellt werden, können sie den Betrieb des Weinschranks beeinträchtigen.

Der Weinkeller sollte dort aufgestellt werden, wo die Umgebungstemperatur korrekt ist (siehe Ende des Handbuchs). Wenn die Temperatur über oder unter diesem Bereich liegt, wird die Leistung des Weinkellers beeinträchtigt. Wenn der Weinkeller bei kalten oder warmen Temperaturen aufgestellt wird, können die Temperaturen schwanken und er wird nicht die ideale Temperatur erreichen.

Hinweise zur Erdung:

Der Weinkeller muss geerdet werden, falls ein Kabel undicht ist. Die Erdung verringert das Risiko eines elektrischen Schlags. Der Weinkeller ist mit einem Netzkabel ausgestattet, das einen Erdungsdraht und einen Stecker hat. Der Stecker des Weinkellers muss in eine ordnungsgemäß angebrachte und geerdete Steckdose eingesteckt werden.

Hinweis: An Orten, an denen es häufig zu Blitzeinschlägen kommt, ist es ratsam, Überspannungsschutzgeräte zu verwenden.

Bei unsachgemäßer Verwendung des Erdungssteckers besteht die Gefahr eines Stromschlags. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstanden haben.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine elektrische Gefährdung zu vermeiden.

INSTALLATION IHRES WEINKELLERS

Entpacken und entfernen Sie alle Schutz- und Klebestreifen aus der Verpackung rund um und im Weinkeller.

Der Weinkeller muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist. Lösen Sie das Netzkabel. Bringen Sie den Weinkeller an seinen endgültigen Standort. Der Weinkeller sollte an einem geeigneten Ort aufgestellt werden, an dem der Kompressor keinen physischen Kontakten ausgesetzt ist.

Nivellierung Ihres Weinkellers: Der Weinkeller muss geebnet werden, BEVOR Sie Ihre Weine laden.

Ihr Weinkeller ist mit 4 verstellbaren Füßen ausgestattet, um das Nivellieren zu erleichtern. Wir empfehlen Ihnen, die hinteren Füße bis zum Maximum anzuziehen und die vorderen Füße zu verstellen, um den Weinkeller zu nivellieren.

INSTALLATIONSANLEITUNG FÜR EINGEBAUTE WEINKELLER: (UNTER DER BANK ODER IN DER SÄULE) NUR WEINKELLER MIT FRONTENTLÜFTUNG.

1. „Eingebaute“ Weinkeller sind frontseitig belüftet, aber nicht so konzipiert, dass sie vollständig hinter einer Schreinertür integriert werden können.
2. Bitte beachten Sie bei der Installation von Einbau-Weinkellern das Installationsschema. Das minimale Einbaumaß darf nicht unterschritten werden, da sonst die Belüftung des Kellers beeinträchtigt wird.
3. Eingebaute Weinkeller saugen die Luft aus dem rechten Lüftungsrahmen an und stoßen sie durch den linken Lüftungsrahmen unter der Vordertür aus.
4. „Eingebaute“ Weinkeller haben einen Netzschalter, der sich auf dem Bedienfeld befindet, so dass die Position des Netzanschlusses nicht kritisch ist.
5. Der Weinkeller benötigt einen Standard 240 Volt /10 Ampere Stromanschluss. (Oder gemäß den Spezifikationen anderer Länder).
6. Das Netzkabel ist 2,0 m lang und befindet sich von der Vorderseite des Schrankes aus gesehen auf der rechten Seite hinten.
7. Wie die meisten heutigen Geräte hat auch der Weinkeller empfindliche elektronische Komponenten, die anfällig für Schäden durch Blitzschlag und Störungen in der Stromversorgung sind. Es wird daher empfohlen, einen Überspannungsschutz zu verwenden, um Probleme dieser Art zu vermeiden.
8. Bei eingebauten Weinkellern muss eine Entlüftung an der Tür vorgesehen werden, wenn eine Holztür installiert ist.

In der Warmklimazone MUSS ein Lüftungsschlitz oder -gitter mit einer Mindestgröße von 200mm x 40mm an der hinteren Oberseite der hinteren Trennwand oder an der Oberseite jeder Seite der Trennwand ausgeschnitten werden, damit kühle Frischluft vollständig in den 30-mm-Spalt an der Rückseite des Schrankes strömen kann.

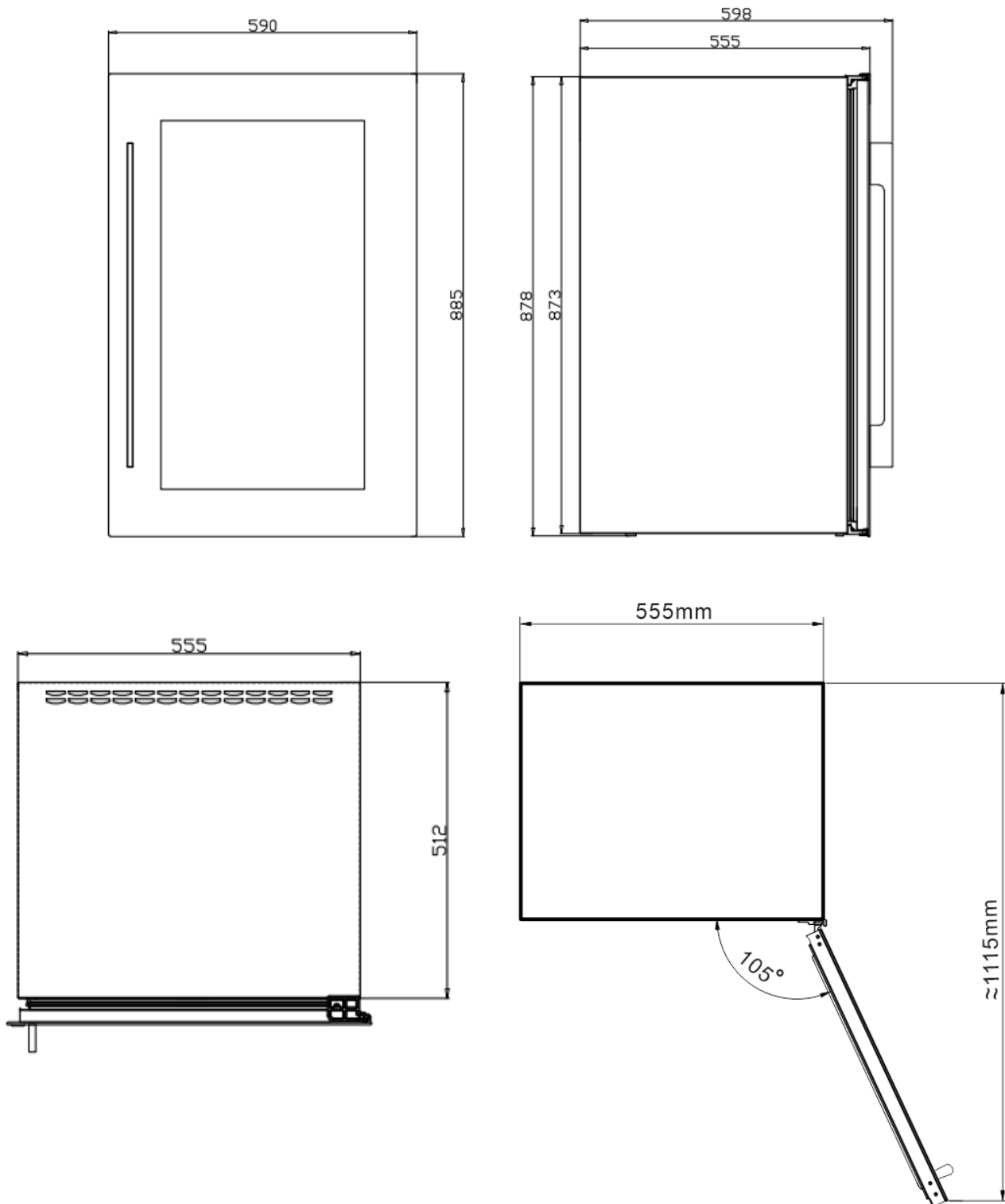
Dieser Luftauslass oder dieses Gitter darf nicht auf der gleichen Seite wie andere Geräte, z. B. Öfen, oder in einem versiegelten Bereich ohne Zugang zu kühler Frischluft geöffnet werden. Die Nichteinhaltung der oben genannten Spezifikationen kann zum Erlöschen der GARANTIE führen.

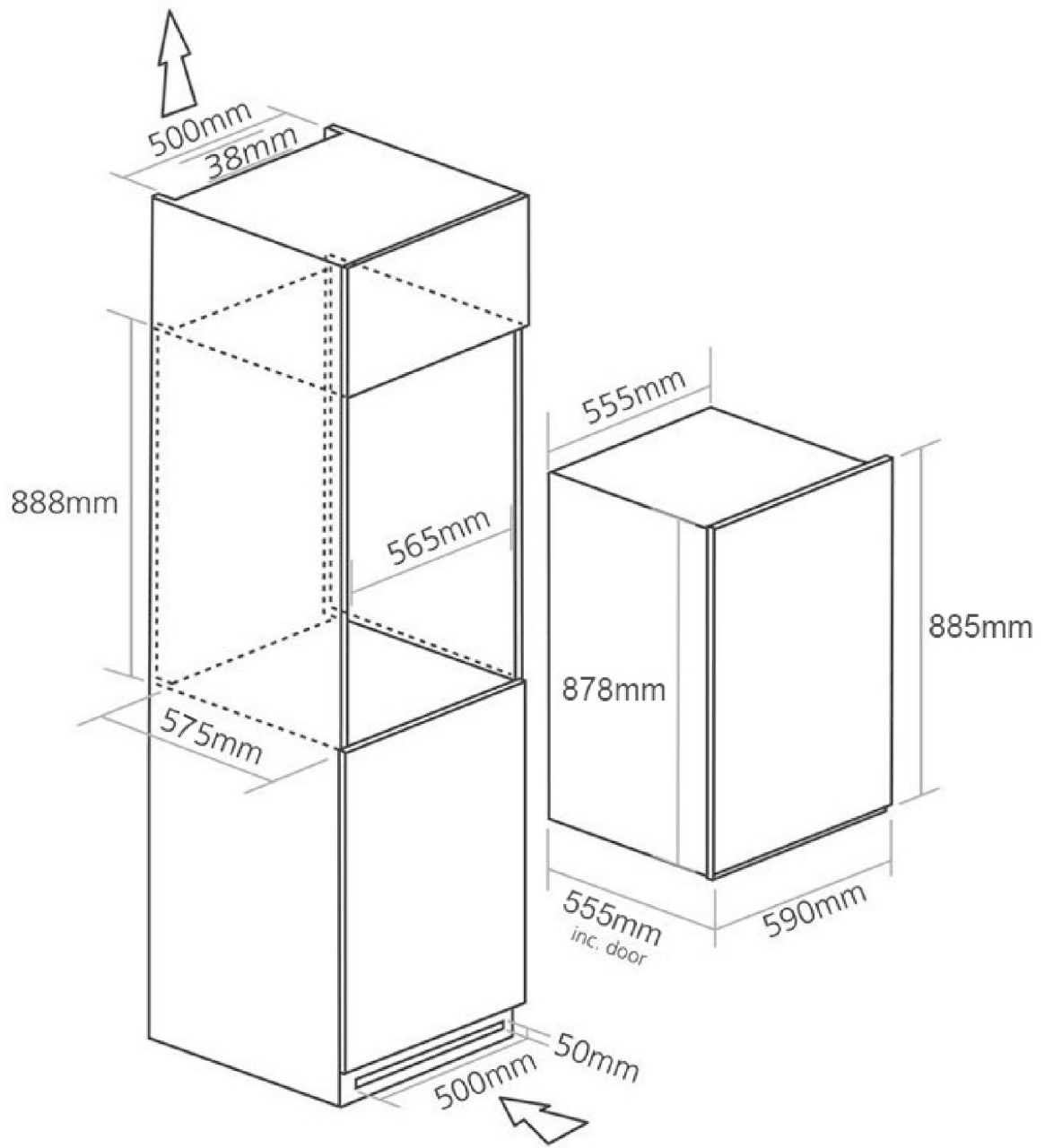
INSTALLATIONSZEICHNUNGEN FÜR EINGEBAUTE WEINKELLER: (UNTER DER BANK ODER IN DER SÄULE) NUR WEINKELLER MIT FRONTENTLÜFTUNG.

Hinweis: Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker nach der Installation zugänglich ist.

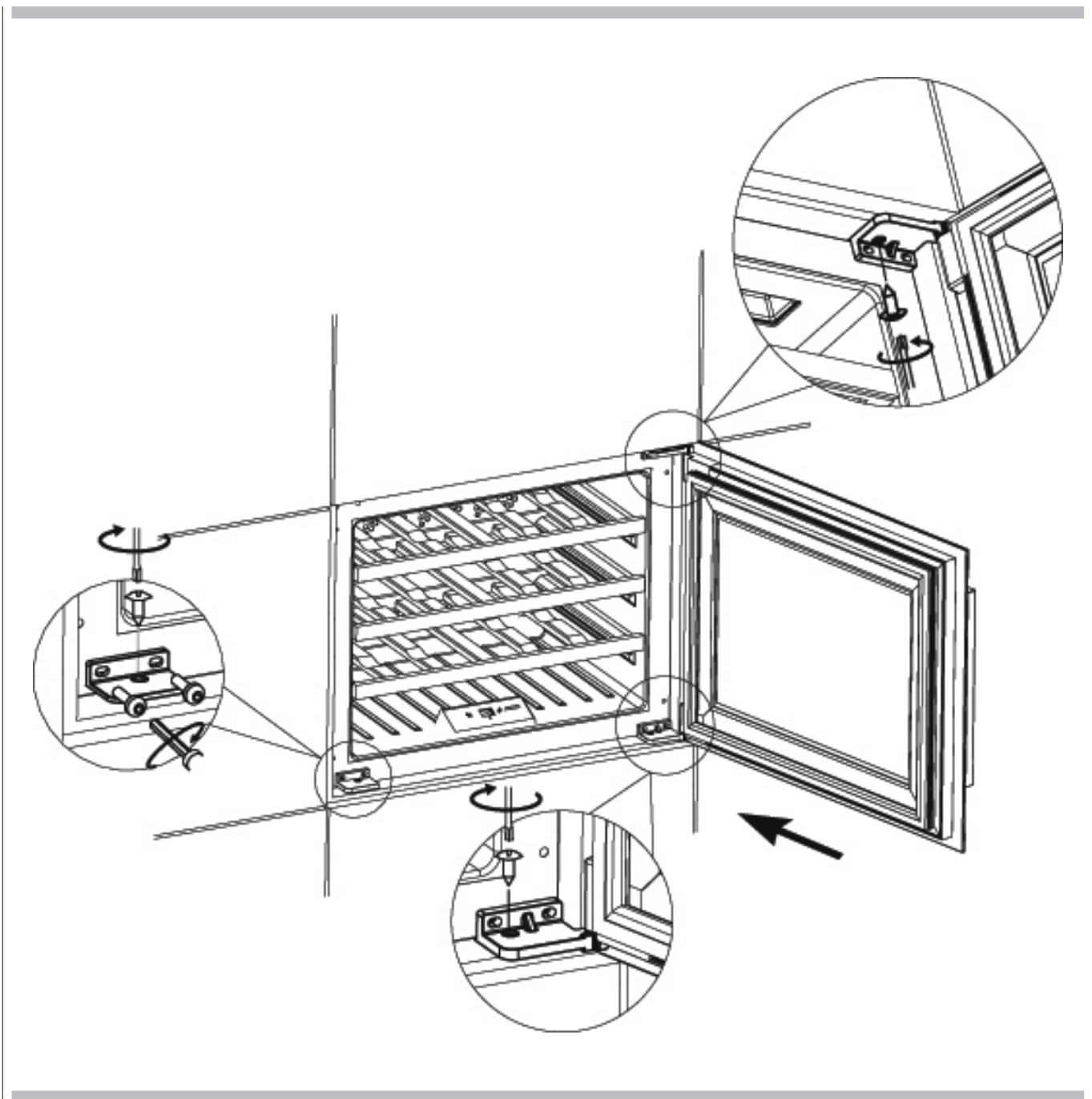
MASSZEICHNUNGEN:

Es handelt sich um ein Einbaumodell im Schrank, der Schrank sollte über einen guten Belüftungsraum und keine Rückwand verfügen, da dies sonst die normale Funktion des Weinkühlers beeinträchtigen würde. (Installationszeichnung wie unten)

Mod. 88 cm

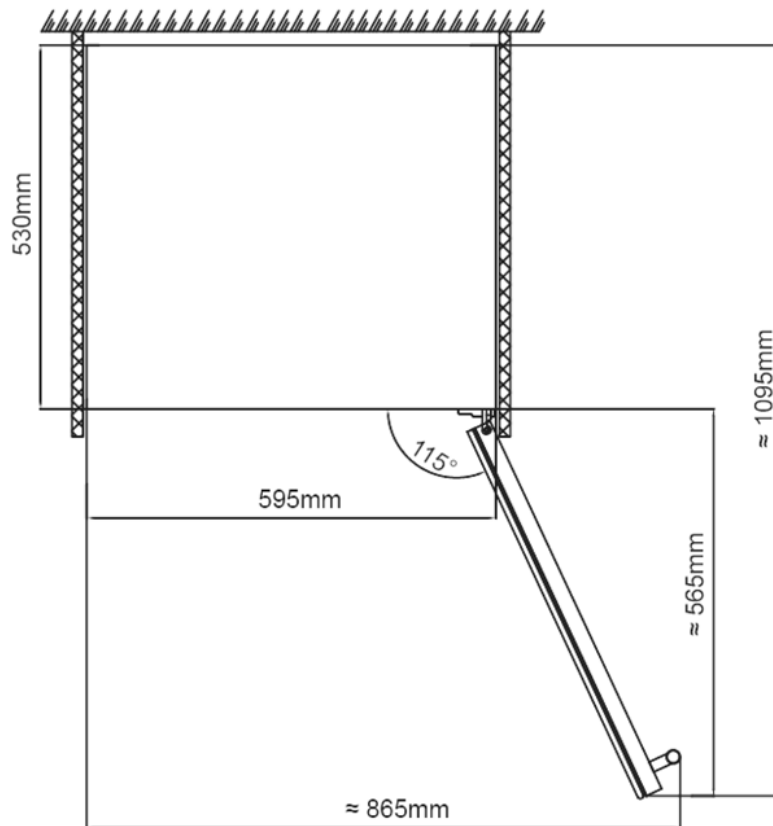
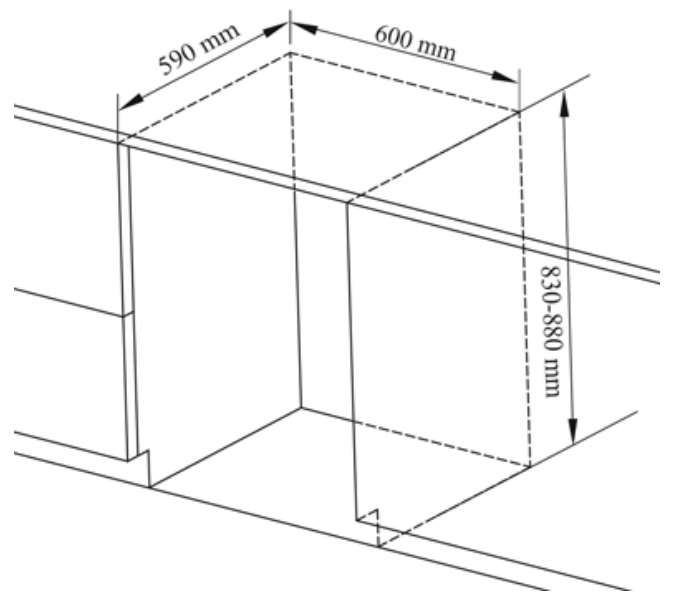
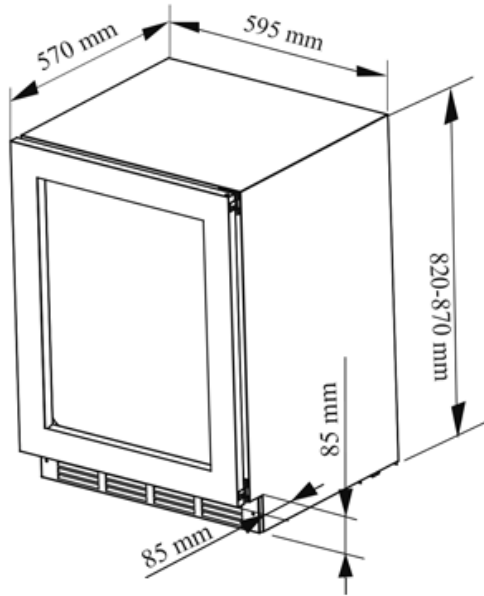


Installationsanleitung:

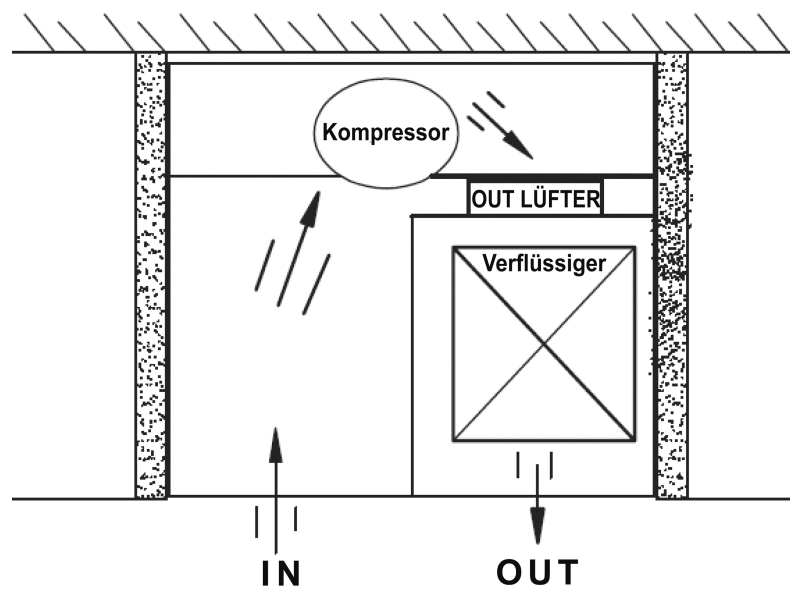
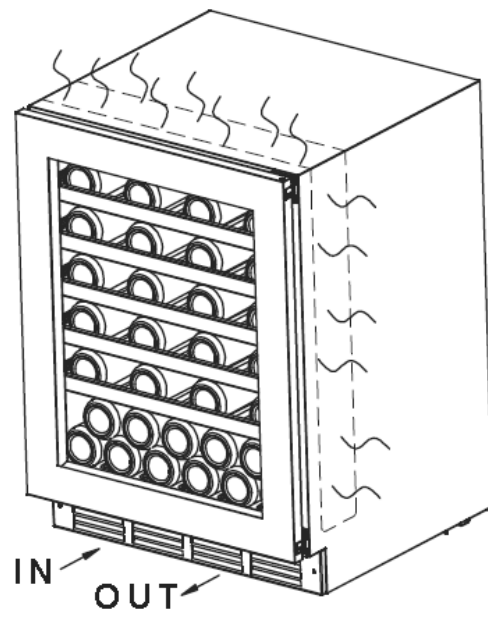


1. Stellen Sie den Weinkühler in den Schrank und justieren Sie den Weinkühler, um ihn stabil zu machen. Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie die feste Platte, 2 Stück Innensechskantschrauben und den Innensechskant-Schraubendreher aus der Zubehörtasche heraus und verwenden Sie den Innensechskant-Schraubendreher, um die feste Platte an der unteren linken Seite des Weinkühlers festzuziehen.
2. Nehmen Sie 3 Stück Kreuzschlitzschrauben aus dem Zubehörbeutel, verwenden Sie den Kreuzschlitzschraubendreher, um die feste Platte an der unteren linken Seite des Weinkühlers (1 Stück Schraube) festzuziehen, und ziehen Sie dann die anderen 2 Stück Kreuzschlitzschrauben am oberen Türscharnier und am unteren Türscharnier fest.

Mod. 82 cm



Mod. 82 cm



EINSCHALTEN IHRES WEINKELLERS

Schließen Sie den Weinkeller an und schalten Sie ihn ein, indem Sie die Taste für einige Sekunden gedrückt halten. Wenn Sie den Weinkeller zum ersten Mal benutzen (oder den Weinkeller neu starten, nachdem er für längere Zeit ausgeschaltet war), wird es eine Abweichung von einigen Grad zwischen der von Ihnen gewählten Temperatur und der auf der LED-Anzeige angezeigten Temperatur geben. Dies ist normal und liegt an der Länge der Einschaltzeit. Sobald der Weinkeller ein paar Stunden in Betrieb ist, wird sich alles stabilisieren.



WICHTIG

Wenn das Gerät ausgesteckt, die Stromversorgung unterbrochen oder ausgeschaltet wird, warten Sie 3 bis 5 Minuten, bevor Sie das Gerät neu starten. Der Weinkeller startet nicht, wenn Sie versuchen, ihn vor dieser Zeitspanne neu zu starten.

Betriebsgeräusche

Um die gewünschten Temperatureinstellungen zu erreichen, können unsere Weinkeller, wie alle Weinkeller, die mit Kompressoren und Lüftern arbeiten, die folgenden Arten von Geräuschen erzeugen. Diese Geräusche sind normal und können wie folgt auftreten:

- Gluckernde Geräusche - werden durch das Kältemittel verursacht, das durch die Spulen des Geräts fließt.
- Knackende/poppende Geräusche - entstehen durch das Zusammenziehen und Ausdehnen des Kältemittelgases zur Kälteerzeugung.
- Betriebsgeräusch des Ventilators - zur Umwälzung der Luft im Weinkeller.

Die individuelle Geräuschwahrnehmung hängt direkt mit der Umgebung zusammen, in der sich der Weinkeller befindet, sowie mit dem spezifischen Typ der Modelle. Unsere Weinkeller entsprechen den internationalen Standards für solche Geräte. Wir werden immer alles tun, um unsere Kunden zufrieden zu stellen, aber wir werden die Ware nicht aufgrund von Reklamationen zurücknehmen, die auf normalen Betriebsgeräuschen beruhen.

LADEN IHRES WEINKELLERS

Sie können Ihre Weinflaschen ein- oder zweireihig einlagern, wobei Sie Folgendes beachten sollten: Wenn Sie nicht genügend Flaschen haben, um Ihren Weinkeller zu füllen, ist es besser, die Ladung im gesamten Weinkeller zu verteilen, um eine Ladung „ganz oben“ oder „ganz unten“ zu vermeiden.

- Entfernen oder versetzen Sie verstellbare Holzregale, um größere Flaschentypen unterzubringen, oder erhöhen Sie die Kapazität des Kellers, indem Sie die Flaschen bei Bedarf aufstapeln. (Siehe Entfernen von Regalen)

- Halten Sie einen kleinen Spalt zwischen den Wänden und den Flaschen frei, um eine Luftzirkulation zu ermöglichen. Wie bei einem unterirdischen Keller ist die Luftzirkulation wichtig, um Schimmelbildung zu verhindern und für eine bessere homogene Temperatur innerhalb des Kellers.



WICHTIG

- Überladen Sie Ihren Weinkeller nicht, um die Luftzirkulation zu erleichtern.
- Stapeln Sie nicht mehr als 1,5 Reihen von Standard 0,75L-Flaschen pro Regal, um die Luftzirkulation zu erleichtern
- Vermeiden Sie es, die internen Lüfter zu blockieren (sie befinden sich innen an der Rückwand des Weinkellers).
- Schieben Sie die Einlegeböden nicht über die feste Position hinaus nach außen, um ein Herunterfallen der Flaschen zu verhindern.
- Ziehen Sie nicht mehr als einen beladenen Einlegeboden auf einmal heraus, da der Weinkeller dadurch nach vorne kippen kann.
- Decken Sie die Holzeinlegeböden nicht mit Alufolie oder anderen Materialien ab, da dies die Luftzirkulation behindert.
- Bewegen Sie Ihren Weinkeller nicht, während er mit Weinen beladen ist. Dies könnte den Körper des Weinkellers verformen und zu Rückenverletzungen führen.

EINSTELLUNGSTYPEN

Bitte beachten Sie, dass es je nach Beladung und gewählten Einstellungen ca. 24 Stunden dauert, bis sich die Temperatur im Weinkeller stabilisiert.

Während dieser Zeit scheint sich vor allem die LED unregelmäßig zu bewegen. Das ist normal und dieser Vorgang tritt immer dann auf, wenn die Einstellung verändert wird und/oder wenn eine große Menge an Flaschen in den Keller eingebracht wird.

Entwickelt für die Lagerung und Reifung aller Weine: Rot-, Weiß- und Schaumweine. Diese Weinkeller reproduzieren die idealen Bedingungen für die Weinlagerung, bei einer konstanten empfohlenen Temperatur von 12°C. Sie können auch so eingestellt werden, dass sie die ideale Serviertemperatur für den vollen Genuss der Weinqualitäten bieten. Wenn nicht vom Weinhersteller auf der Flasche angegeben, empfehlen wir 7°C für Ihren Champagner, 12°C für Weißweine und 18°C für Rotweine. (Siehe Empfehlungstabelle „Weinservicetemperatur“)

TEMPERATUREINSTELLUNGEN



WICHTIG

Die LED zeigt standardmäßig die aktuelle interne Lufttemperatur an.

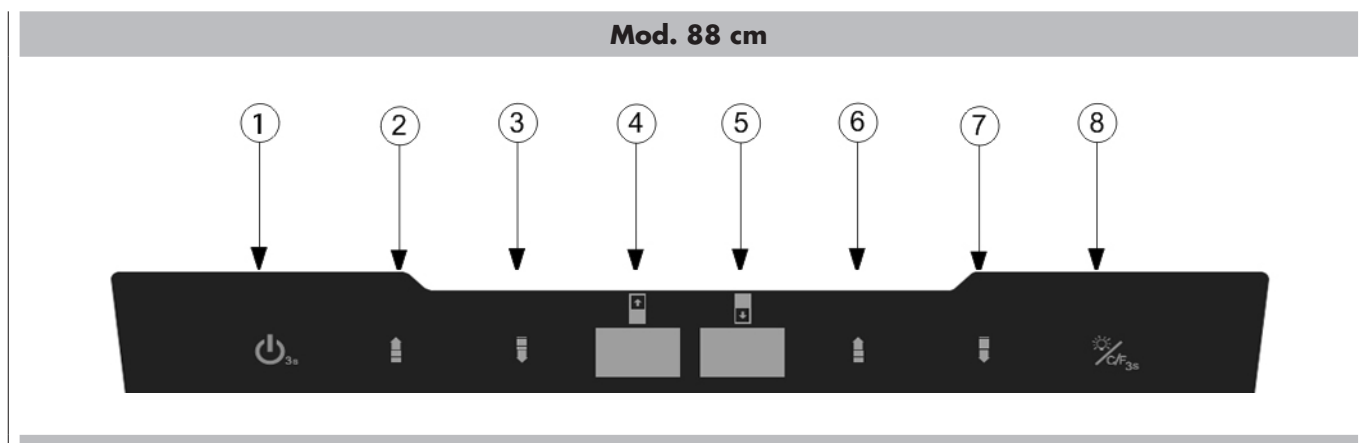
Nach einem Stromausfall werden alle Einstellungen mit der Rückkehr der elektrischen Funktionalität einschließlich der voreingestellten Temperatur wiederhergestellt.

Die Schalttafel aller Modelle verfügt über eine Speicherfunktion.

Es ist wichtig zu verstehen, dass es einen Unterschied zwischen der Lufttemperatur im Inneren des Weinkellers und der tatsächlichen Temperatur des Weins gibt: Aufgrund der kritischen Masse in einem vollen Weinkeller müssen Sie etwa 12 Stunden warten, bevor Sie die Auswirkungen der Temperaturanpassung bemerken.

Sobald die Temperatur eingestellt ist, wird dringend empfohlen, nicht damit herumzuspielen oder sie häufig anzupassen. Der Thermostat hält die Temperatur im Weinkeller in einem Bereich von $\pm 2,5^{\circ}\text{C}$. Die thermische Trägheit des Weins und des Glases ist jedoch so, dass innerhalb dieses Temperaturbereichs die tatsächliche Temperatur des Weins nur um $0,5^{\circ}\text{C}$ bis 1°C schwanken wird.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE EINZELFENSTER-ANZEIGETADEL:



• 1 „ON/OFF“ Einschalttaste:

Drücken Sie diese Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten (der digitale Countdown im Fenster 4 zeigt 3, 2, 1, an). Drücken Sie die Taste erneut, schaltet sich das Gerät ein.

• 2 Taste zur Temperatureinstellung in der oberen Zone

Einmal drücken, Fenster 4 der eingestellte Wert wird um 1°C erhöht. Max. Einstelltemperatur: 20°C .

• 3 Taste zur Temperatureinstellung in der unteren Zone:

Einmal drücken, Fenster 4 der eingestellte Wert wird um 1°C verringert. Min. Einstelltemperatur: 5°C .

• 4 Fenster:

Anzeige obere Zonentemperatur.

• 5 Fenster:

Anzeige unterer Zonentemperatur.

• 6 Taste zur Temperatureinstellung in der oberen Zone:

Einmal drücken, Fenster 5 der eingestellte Wert wird um 1°C erhöht. Max. Einstelltemperatur: 20°C .

• 7 Taste zur Temperatureinstellung in der unteren Zone:

Einmal drücken, Fenster 5 der eingestellte Wert wird um 1°C verringert. Min. Einstelltemperatur: 5°C .

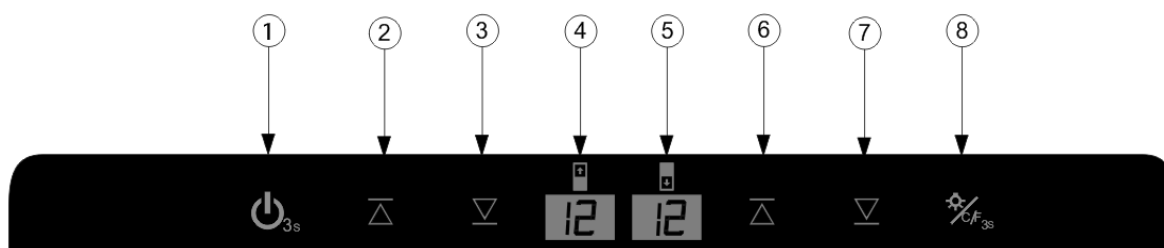
• 8 Lampentaste:










Drücken Sie diese Taste und die Lampe schaltet sich ein, bei erneutem Drücken schaltet sich die Lampe wieder aus.

• 8 Funktionstasten zur Umrechnung der C/F-Anzeige:

Stellen Sie die Umrechnung Grad Celsius / Fahrenheit-Anzeige ein. Drücken und halten Sie für 3 Sekunden das Anzeigefenster wird in Grad Celsius oder Fahrenheit sein

Mod. 82 cm



- **1**  **„ON/OFF“ Einschalttaste:**
Drücken Sie diese Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten (der digitale Countdown im Fenster **4** zeigt 3, 2, 1, an). Drücken Sie die Taste erneut, schaltet sich das Gerät ein
- **2**  **Taste zur Temperatureinstellung in der oberen Zone:**
Einmal drücken, Fenster **4** der eingestellte Wert wird um 1°C erhöht. Max. Einstelltemperatur: 20°C.
- **3**  **Taste zur Temperatureinstellung in der unteren Zone:**
Einmal drücken, Fenster **4** der eingestellte Wert wird um 1°C verringert. Min. Einstelltemperatur: 5°C.
- **4**  **Fenster:**
Anzeige obere Zonentemperatur.
- **5**  **Fenster:**
Anzeige der Ist-Temperatur
- **6**  **Taste zur Temperatureinstellung in der oberen Zone:**
Einmal drücken, Fenster **4** der eingestellte Wert wird um 1°C erhöht. Max. Einstelltemperatur: 20°C.
- **7**  **Taste zur Temperatureinstellung in der unteren Zone:**
Einmal drücken, Fenster **4** der eingestellte Wert wird um 1°C verringert. Min. Einstelltemperatur: 5°C.
- **8**  **Lampentaste:**
Drücken Sie diese Taste und die Lampe schaltet sich ein, bei erneutem Drücken schaltet sich die Lampe wieder aus.
- **8**  **Funktionstasten zur Umrechnung der C/F-Anzeige:**
Stellen Sie die Umrechnung Grad Celsius / Fahrenheit-Anzeige ein. Drücken und halten Sie für 3 Sekunden das Anzeigefenster wird in Grad Celsius oder Fahrenheit sein

TEMPERATURTABELLE FÜR DIE WEINSERVIERUNG

Alle Weine reifen bei der gleichen Temperatur, d.h. bei einer konstanten Temperatur zwischen 12°C und 14°C. Die untenstehende Tabelle ist eine indikative Temperaturtabelle, um die beste Temperatur für Trinkzwecke anzugeben.

Champagner NV, Schaumwein, Spumante	6°C
Trockener Weißwein Semillon, Sauvignon Blanc	8°C
Jahrgang Champagner,	10°C
Trockener weißer Chardonnay	10°C
Trockener Weißer Gewürztraminer, Riesling, Pinot grigio	10°C
Süßer Weißer Sauternes, Barsac, Montbazillac, Eiswein, Spätlese	10°C
Beaujolais	13°C
Süßer Jahrgang Weißer: Sauternes...	14°C
Weißer Jahrgang: Chardonnay	14°C
Roter Pinot Noir,	16°C
Roter Grenache, Syrah	16°C
Rot Jahrgang Spätburgunder	18°C
Cabernet & Merlot: Französisch, Australisch, Neuseeland,	20°C
Chilenisch, italienisch, spanisch, kalifornisch, argentinisch... Jahrgang Bordeaux ...	Raumtemperatur nicht über 20°C

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR TEMPERATUR

Ihr Weinkeller wurde so konzipiert, dass er optimale Bedingungen für die Lagerung und/oder den Ausschank Ihrer Weine gewährleistet.

Edle Weine benötigen eine lange und schonende Entwicklung und brauchen spezifische Bedingungen, um ihr volles Potenzial zu erreichen.

Alle Weine reifen bei der gleichen Temperatur, d.h. bei einer konstanten Temperatur zwischen 12°C und 14°C. Lediglich die Temperatur der „Dégustation“ (Weinprobe) variiert je nach Weintyp (siehe „Temperaturtabelle für die Weinservierung“ oben). Wie bei den natürlichen Kellern, die von den Weinproduzenten für eine lange Lagerzeit verwendet werden, ist nicht die genaue Temperatur wichtig, sondern ihre Konstanz. Mit anderen Worten, solange die Temperatur Ihres Weinkellers konstant ist (zwischen 12°C und 14°C), werden Ihre Weine unter perfekten Bedingungen gelagert.

Nicht alle Weine werden sich im Laufe der Jahre verbessern. Einige sollten in einem frühen Stadium (2 bis 3 Jahre) konsumiert werden, während andere ein enormes Alterungsvermögen haben (50 und mehr Jahre). Alle Weine haben einen Höhepunkt der Reife. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Weinhändler, um die entsprechenden Informationen zu erhalten.

ABTAUUNG/KONDENSATION/HYGROMETRIE/LÜFTUNG

Ihr Weinkeller ist mit dem „Auto-Zyklus“-Abtausystem ausgestattet. Während des „Off-Zyklus“ werden die gekühlten Flächen des Weinkellers automatisch abgetaut. Das Abtauwasser aus dem Staufach des Weinkellers läuft automatisch ab und ein Teil davon gelangt in einen Abflussbehälter, der sich an der Rückseite des Weinkellers neben dem Kompressor befindet. Die Wärme wird vom Kompressor übertragen und verdampft das Tauwasser, das sich in der Wanne gesammelt hat. Ein Teil des verbleibenden Wassers wird innerhalb des Weinkellers zur Befeuchtung aufgefangen.

Dieses System ermöglicht die Schaffung des richtigen Feuchtigkeitsniveaus innerhalb Ihres Weinkellers, das der Naturkorken benötigt, um eine lang anhaltende Versiegelung zu erhalten.

Hinweise: Das durch Kondenswasser gesammelte Wasser wird also recycelt. Unter extrem trockenen Umgebungsbedingungen müssen Sie eventuell etwas Wasser in den mit Ihrem Weinkeller gelieferten Wasserbehälter nachfüllen.

Alle Geräte sind mit einer doppelt verglasten Glastür ausgestattet, die mit einer dritten inneren Acrylschicht versehen ist, um die Kondensation an der Glastür zu minimieren.

Der Weinkeller ist nicht vollständig abgedichtet; Frischluftzutritt ist durch das Abflussrohr möglich. Die Luftzirkulation im Keller erfolgt über den/die Lüfter und die Hohlböden.

Hinweise: Während des Kühlzyklus wird Wärme abgegeben und verteilt sich auf den Außenflächen des Weinkellers. Vermeiden Sie es, die Oberflächen während dieser Zyklen zu berühren.

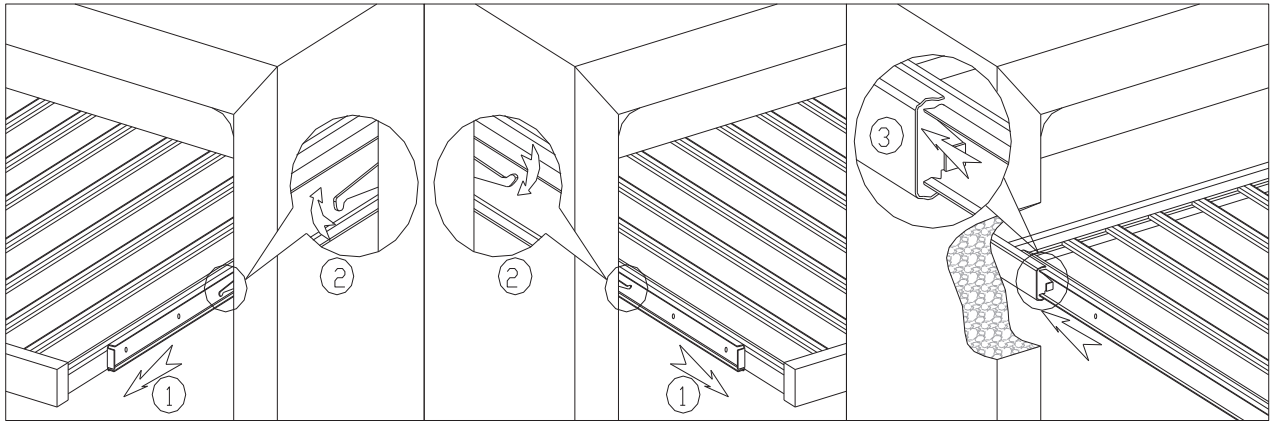
VERSTELLBARE HOLZEINLEGEBODEN

Einstellen&Herausnehmen der Einlegeböden

Einlegeboden herausnehmen:

Ziehen Sie den Einlegeboden gemäß der untenstehenden Zeichnung aus der Halterung **1** heraus, drücken Sie die beiden Seiten der Gleitrollen und ziehen Sie den Einlegeboden entsprechend der Pfeilmarkierung **2** heraus.

Einsetzen des Einlegebodens: Schieben Sie den Einlegeboden entsprechend der untenstehenden Zeichnung in die Ausrichtung der beiden Seiten der Gleitrolle und folgen Sie der Pfeilmarkierung **3**.



UMKEHRBARKEIT DER TÜR



WARNUNG

Um Unfälle beim Wechseln der Tür zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, sich helfen zu lassen. Die Glastür ist schwer und kann beim Herunterfallen zu Verletzungen führen.

- Je nach Modell und Art des Griffs, mit dem Ihr Weinschrank ausgestattet ist, müssen Sie die Tür eventuell um 180 Grad drehen.
- Je nach Art des Griffs, mit dem Ihr Weinschrank ausgestattet ist, ist die Tür möglicherweise nicht umkehrbar oder es muss eine links oder rechts öffnende Tür bestellt werden, um die Öffnungsseite zu ändern.

Mod. 88 cm

Benötigte Werkzeuge zur Vorbereitung:

Messer



Sechskantschlüssel



Bemerkung: Vor der Betätigung der Umkehrbarkeit muss zuerst die Stromversorgung ausgeschaltet werden, und es müssen zwei Personen mitarbeiten!

1. Öffnen Sie die Tür, drehen Sie die Schrauben des oberen und unteren Scharniers mit einem Sechskantschlüssel heraus und entfernen Sie die Tür (siehe Abbildungen ABB.A und ABB.B)

ABB.A

Oberes Scharnier Sechskantschlüssel



ABB.B

Unteres Scharnier Sechskantschlüssel



2. Hebeln Sie die 4 Stück Kanalnägeln von der linken Seite des Gehäuses heraus und befestigen Sie sie dann auf der rechten Seite (siehe Abbildungen ABB.C, ABB.D und ABB.E)

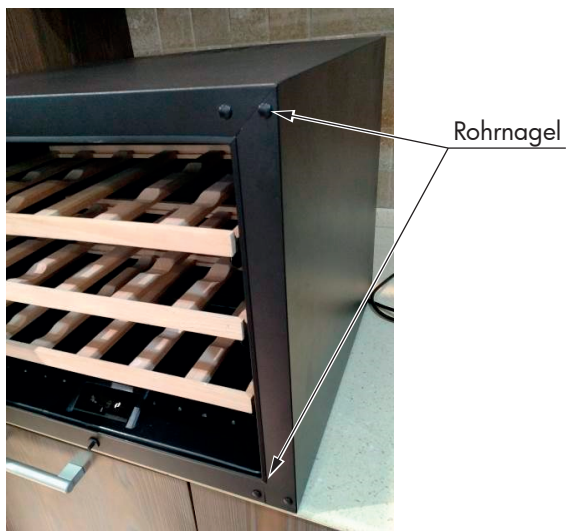
ABB.C



ABB.D



ABB.E



3. Zum Drehen der Tür um 180 Grad und zum Ausrichten der oberen und unteren Scharniere mit den Scharnierlöchern der linken Seite. Um die Tür einzustellen, ziehen Sie die Schrauben mit dem Sechskantschlüssel fest, und schließen Sie den Tausch der Tür vollständig ab. (Siehe Abbildungen ABB.F, ABB.G und ABB.H)

ABB. F



ABB. G

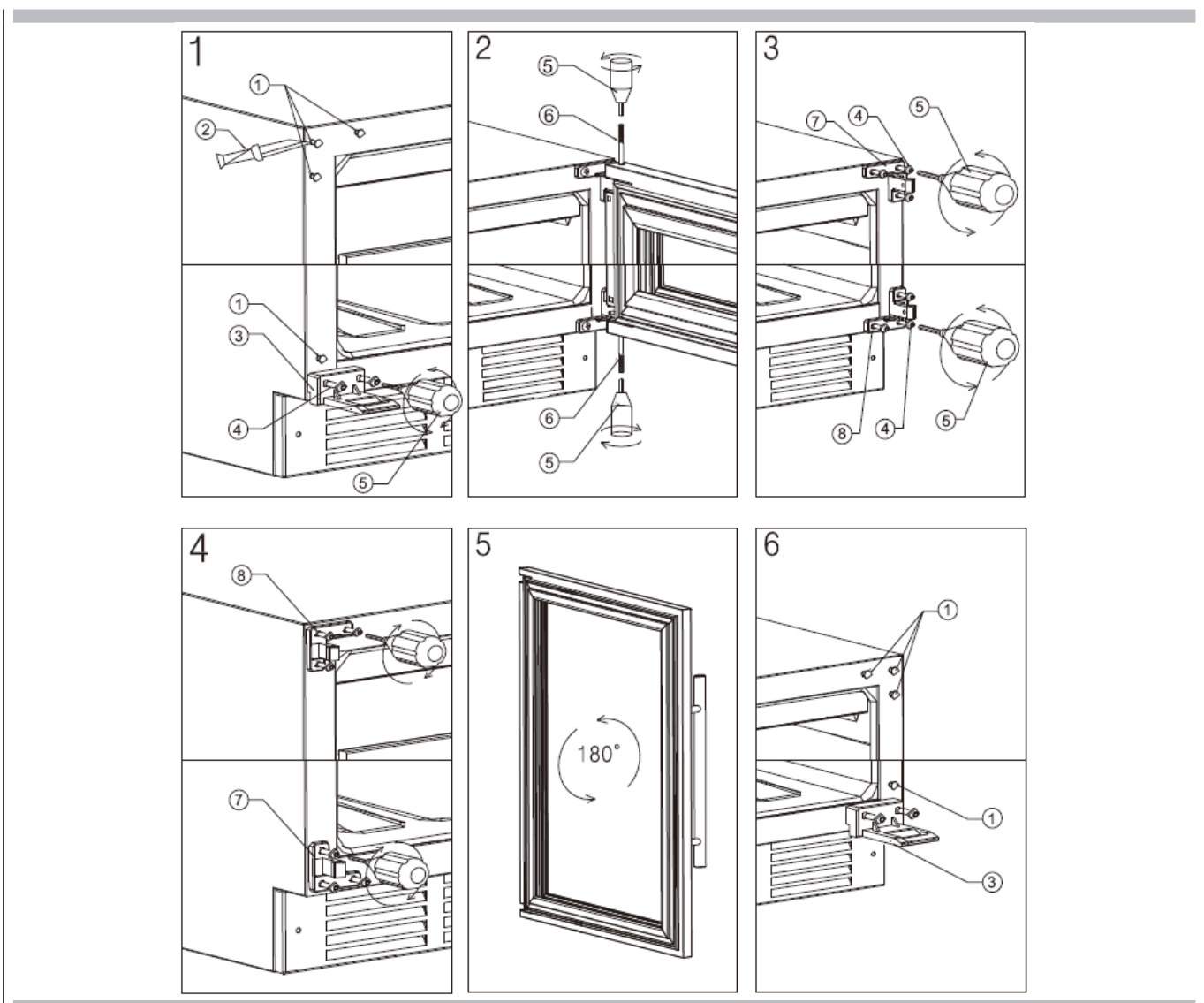


ABB. H



Mod. 82 cm

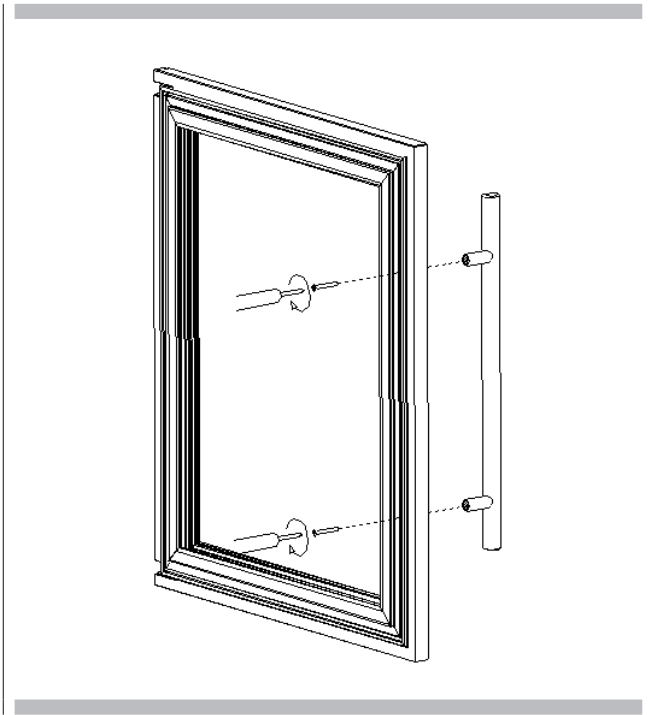
1. Stellen Sie den Schrank auf den offenen Betriebsplatz, wobei die Tür bis zum maximalen Winkel geöffnet ist.
2. Verwenden Sie ein kleines Messer (2), um den Ziernagel (1) auf der gegenüberliegenden Seite zu entfernen (Zeichnung 1);
3. Verwenden Sie den inneren Sechskantschraubendreher (Werkzeug 5), um die Schrauben (4) der Fallsicherung (3) zu lösen, und entfernen Sie dann die Fallsicherung (Zeichnung 1);
4. Halten Sie die Tür, verwenden Sie den Sechskantschraubendreher (Werkzeug 5), um den Türwellenkern (6) aus den beiden Enden der Oberseite der Tür herauszuschrauben. Nehmen Sie die Tür heraus und legen Sie sie beiseite. (Zeichnung 2)
5. Entfernen Sie das obere und untere Türscharnier (7) (8) mit dem inneren Sechskantschraubendreher M5 (Werkzeug 5), um dann das Türscharnier auf der gegenüberliegenden Seite zu montieren. (Zeichnung 3 und 4)
6. Drehen Sie die Tür um 180 Grad und installieren Sie die Tür auf der rechten Seite des Schrankes. (Zeichnung 5)
7. Montieren Sie schließlich den Ziernagel und die Fallsicherung auf der gegenüberliegenden Seite. (Zeichnung 6)



1. Ziernagel
2. Messer
3. Fallsicherung
4. M5 Sechskant
5. Sechskant-Schraubendreher M5
6. Türspindelkern
7. Oberes Türscharnier
8. Unteres Türscharnier

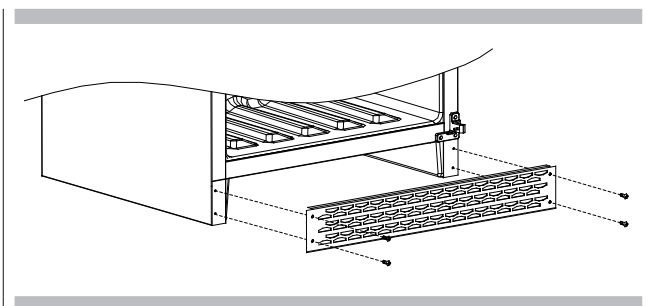
Installation des Griffs

1. Nehmen Sie den Griff aus dem Gehäuse und entnehmen Sie dann 2 Schrauben aus dem Zubehörbeutel
2. Ziehen Sie die Türdichtung an der Seite der Tür auf, stecken Sie die Schrauben in die 2 Grifflöcher an der Seite der Tür, setzen Sie die Schrauben in die Grifflöcher, ziehen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest und drücken Sie die Türdichtung zusammen.



Wenn die Schraubenlöcher des Griffs nicht perfekt mit den Löchern der Tür übereinstimmen, verwenden Sie bitte die elektrische Bohrmaschine, um die Löcher der Tür etwas größer zu bohren (auf der Oberflächenseite), um den Griff perfekt zu installieren.

Lüftungsrahmen Installationsmethode (Mod. 82 cm)



1. Nehmen Sie den Lüftungsrahmen aus dem Schrank und entnehmen Sie dann 4 Stück 4*12 Schrauben aus dem Zubehörbeutel.
2. Öffnen Sie die Tür, richten Sie den Lüftungsrahmen an den vier Schraubenlöchern im Schrankboden aus und ziehen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.

BETRIEBSANOMALIEN

Vergewissern Sie sich, dass an der Steckdose Strom anliegt, indem Sie ein anderes elektrisches Gerät daran anschließen. Prüfen Sie die Sicherung, falls vorhanden. Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.

Wenn Ihr Weinkeller eine Funktionsstörung zu haben scheint, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an den Kundendienst. Jeder Eingriff in den Kältekreislauf sollte von einem Kältetechniker vorgenommen werden, der eine Inspektion des Kreislaufdichtungssystems durchführen sollte. Ebenso sollte jeder Eingriff in den Stromkreislauf von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Hinweise: Jeder Eingriff, der von einem nicht autorisierten Techniker durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Garantie.

STROMAUSFÄLLE

Im Falle einer Stromunterbrechung bleiben alle vorherigen Temperatureinstellungen automatisch erhalten, und es wird auf eine voreingestellte Temperatureinstellung zurückgegriffen. (Siehe Voreinstellungstabelle)

Die meisten Stromausfälle werden innerhalb einer kurzen Zeitspanne behoben. Ein Stromausfall von ein oder zwei Stunden hat keinen Einfluss auf die Temperaturen im Weinkeller. Um plötzliche Temperaturschwankungen während des Stromausfalls zu vermeiden, sollten Sie die Tür nicht öffnen. Bei längerem Stromausfall sollten Sie Maßnahmen ergreifen, um Ihren Wein zu schützen.

Unabhängig von der Ursache sollten Sie, wenn Sie abnormale Temperatur- oder Luftfeuchtigkeitswerte in Ihrem Weinkeller feststellen, beruhigt sein, dass nur eine lange und häufige Einwirkung dieser abnormalen Bedingungen eine schädliche Wirkung auf Ihre Weine haben kann.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Häufig auftretende Probleme können leicht behoben werden, was Ihnen die Kosten für einen möglichen Serviceeinsatz erspart.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und greifen Sie auf die Anleitung zur Fehlersuche zurück.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Weinkeller ist nicht in Betrieb.	Nicht angeschlossen. Das Gerät ist ausgeschaltet. Der Schutzschalter hat ausgelöst oder die Sicherung ist defekt.
Weinkeller ist nicht kalt genug.	Überprüfen Sie die Einstellung des Temperaturreglers. Die äußere Umgebung kann eine höhere Einstellung erfordern. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab.
Schaltet sich häufig ein und aus.	Die Raumtemperatur ist heißer als normal. Es wurde eine große Menge an Inhalt in den Weinkeller eingefüllt. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Die Temperaturregelung ist nicht richtig eingestellt. Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab.
Das Licht funktioniert nicht.	Nicht angeschlossen. Der Schutzschalter hat ausgelöst oder eine Sicherung ist durchgebrannt. Die Glühbirne ist defekt. Der Lichttaster ist "OFF".
Vibrationen.	Vergewissern Sie sich, dass der Weinkeller waagrecht steht.
Der Weinkeller scheint zu viel Lärm zu machen.	Das rasselnde Geräusch kann vom Durchfluss des Kältemittels kommen, was normal ist. Wenn jeder Zyklus endet, hören Sie möglicherweise gurgelnde Geräusche, die durch den Kältemittelfluss im Weinkeller verursacht werden. Das Zusammenziehen und Ausdehnen der Innenwände kann Knall- und Knistergeräusche verursachen. Der Weinkeller ist nicht eben.
Die Tür schließt nicht richtig.	Der Weinkeller ist nicht eben. Die Tür wurde umgedreht und nicht richtig eingebaut. Die Dichtung ist defekt. (Magnet oder Gummi ist beschädigt) Die Einlegeböden sind nicht in der richtigen Position.

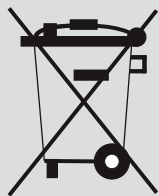
Standardmerkmale:

Kompressorbetrieben: R600a oder R134a

- Erhältlich in Nennspannung/Frequenz (je nach Anforderungen des Landes):
100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz
- Automatische Abtauung
- Luftfeuchtigkeit: 65% RH +/-10% RH
- Außen und innen schwarz lackiert
- Innenbeleuchtung
- Verstellbare Füße x 4
- Wahlweise zwei- oder dreilagige Glastür
- Wahlweise gemeinsamer oder nahtloser Türrahmen aus Edelstahl oder schwarze Vollglastür

Vor der Entsorgung des Geräts.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
2. Schneiden Sie das Hauptkabel ab und entsorgen Sie es.



Korrekte Entsorgung dieses Produkts

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es bei der entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch die unsachgemäße Entsorgung dieses Produkts verursacht werden könnten. Nähere Informationen zum Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung, Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

AVISO



**As informações contidas neste documento estão sujeitas a modificação sem aviso prévio.
Alguns modelos estão disponíveis apenas em países específicos.**



Se a nossa garrafeira for utilizada para outros fins que não aquele para o qual foi especificamente concebida não lhe oferece qualquer garantia. Não podemos ser responsabilizados por qualquer erro neste manual. Não é responsável por qualquer deterioração ou dano nos vinhos ou em qualquer outro conteúdo superveniente ou em consequência de possíveis defeitos da garrafeira. A garantia aplica-se apenas à garrafeira e não ao conteúdo da garrafeira.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Por favor, não coloque artigos ácidos, inflamáveis nem produtos explosivos no refrigerador de vinho.

Este equipamento destina-se ao armazenamento e exibição de produtos engarrafados ou enlatados não potencialmente perigosos.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como

- áreas do pessoal de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de campo e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- ambientes do tipo pensão;
- serviços de restauração e aplicações não retalhistas similares.



PERIGO

Risco de aprisionamento infantil. Antes de deitar fora o seu velho refrigerador de vinho:


- Retire as portas;
- Deixe as prateleiras no lugar para que as crianças não possam subir facilmente para dentro;
- Ao eliminar o aparelho, faça-o apenas num centro de eliminação de resíduos autorizado.

AVISOS R600a:

Para sua segurança, observe as seguintes recomendações.

- Este aparelho contém uma pequena quantidade de fluido refrigerante R600a que apesar de ser amigo do ambiente, é inflamável. Não danifica a camada de ozono, nem aumenta o efeito de estufa.
- Durante o transporte e a instalação, certifique-se de que a tubagem do circuito do fluido refrigerante não esteja danificada.
- Evite usar ou manipular objetos cortantes perto dos aparelhos.
- A fuga de fluido refrigerante pode significar e pode danificar os olhos.
- Caso ocorra algum dano, evite a exposição a chamas livres e a qualquer dispositivo que crie uma faísca. Desligue o aparelho da rede elétrica.
- Ventile completamente a sala onde o aparelho está localizado por vários minutos.
- Contacte o Serviço de atendimento ao cliente para obter conselhos acerca das ações necessárias.
- A sala de instalação do aparelho deve ter pelo menos 1 metro cúbico por 8 gramas de fluido refrigerante. A quantidade de fluido refrigerante contida neste aparelho está listada acima em gramas; também está registada na Placa de Características do aparelho.
- AVISO: O aparelho deve ser fixado de acordo com as instruções para evitar qualquer perigo devido à instabilidade.



- O símbolo  é um aviso e indica que o fluido refrigerante e o gás de sopro de isolamento são inflamáveis.
- Aviso: Risco de incêndio /materiais inflamáveis.
- AVISO - Não armazene substâncias explosivas, como latas de aerossol, com um propulsor inflamável neste aparelho.
- AVISO - Ao posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo elétrico não está preso ou danificado.
- AVISO - Não coloque várias tomadas portáteis ou fontes alimentação elétrica portáteis na parte traseira do aparelho.
- AVISO - O fluido refrigerante e o gás de sopro de isolamento são inflamáveis. Ao eliminar o aparelho, faça-o apenas num centro de eliminação de resíduos autorizado. Não exponha à chama.

É perigoso para qualquer pessoa que não seja um Agente de Serviço Autorizado realizar manutenção ou reparações neste aparelho.

- AVISO: Mantenha as aberturas de ventilação no armário do aparelho ou na estrutura embutida livres de obstruções.
- AVISO: Não use dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento, além dos recomendados pelo fabricante.
- AVISO: Não danifique o circuito do fluido refrigerante.
- AVISO: Não use aparelhos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos do aparelho, a menos que sejam do tipo recomendado pelo fabricante.
- AVISO: Se não utilizar a máquina durante muito tempo, retire a ficha de energia elétrica da tomada ou desligue o interruptor da energia elétrica.
- AVISO: Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham sido supervisionadas ou instruídas relativamente à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- AVISO: As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- AVISO: Não utilize cabos de extensão ou adaptadores (de dois pinos) sem ligação à terra.
- AVISO: Se o cabo elétrico estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou pessoa qualificada similar, a fim de evitar o perigo.

Aguarde 24 horas antes de ligar a garrafeira. Durante este tempo, recomendamos que deixe a porta aberta para limpar quaisquer odores residuais.

ANTES DE CARREGAR E LIGAR A FICHA DA GARRAFEIRA



IMPORTANTE

Todos os modelos sem ventilação dianteira (entrada de ar) são estritamente para instalação livre. (Ver ficha técnica)

Recomendações:

O local que escolheu para a sua garrafeira deve:

- estar desembaraçado e bem ventilado;
- estar bem afastado de qualquer fonte de calor e luz solar direta;
- não estar demasiado húmido (lavandaria, despensa, casa de banho etc.);
- ter um piso plano;
- dispor de um fornecimento de eletricidade normalizado e fiável (tomada normalizada de acordo com as normas do país, ligada à terra), NÃO é recomendável a utilização de uma tomada múltipla ou extensão elétrica;
- dispor de um supressor de picos de energia elétrica instalado na tomada elétrica;
- afastado do forno micro-ondas. Certos fornos de micro-ondas não têm escudo de interferência de ondas. Quando colocados a menos de 1 metro de distância do armário de vinho, podem afetar o funcionamento do armário de vinho.

A garrafeira deve ser colocada onde a temperatura ambiente é apropriada (consulte o final do Manual). Se a temperatura estiver acima ou abaixo desta faixa afetará o desempenho da garrafeira. Colocar a garrafeira em condições de temperatura fria ou quente pode provocar a flutuação das temperaturas, e não irá atingir a temperatura ideal.

Instruções de ligação à terra:

A garrafeira deve estar ligada à terra em caso de fuga de corrente. A ligação à terra reduz o risco de choque elétrico. A garrafeira está equipada com um cabo de energia elétrica com um condutor de ligação à terra e ficha. A ficha da garrafeira deve ser ligada a uma tomada elétrica devidamente fixada e ligada à terra.

Nota: Em locais onde há descargas atmosféricas frequentes, é aconselhável usar supressores de picos de energia elétrica.

O uso inadequado da ficha de ligação à terra pode resultar no risco de choque elétrico. Consulte um electricista ou técnico qualificado se as instruções de ligação à terra não forem completamente compreendidas.

Se o cabo elétrico estiver danificado, deve ser substituído por uma pessoa qualificada, a fim de evitar perigos elétricos.

INSTALAÇÃO DA SUA GARRAFEIRA

Desembale e retire toda a proteção e fitas adesivas da embalagem ao redor e dentro da garrafeira.

A garrafeira deve ser posicionada de modo a que a ficha esteja acessível. Solte o cabo de energia elétrica. Mova a sua garrafeira para a sua localização final. A garrafeira deve ser instalada num local adequado onde o compressor não esteja sujeito a contacto físico.

Nivelamento da sua garrafeira: A garrafeira deve ser nivelada ANTES de carregar os seus vinhos.

A sua garrafeira está equipada com 4 pés ajustáveis para facilitar o nivelamento. Recomendamos que aperte os pés traseiros ao máximo e ajuste os pés dianteiros para nivelar a garrafeira.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO PARA GARRAFEIRAS EMBUTIDAS: (DEBAIXO DE BANCADA OU EM COLUNA) APENAS GARRAFEIRAS DE VENTILAÇÃO DIANTEIRA.

1. As garrafeiras "embutidas" são de ventilação frontal, mas não foram concebidas para serem totalmente integradas atrás de uma porta de marcenaria.
2. Siga o diagrama de instalação ao instalar garrafeiras embutidas. Não inferior à dimensão mínima de instalação, ou afetará a ventilação da garrafeira.
3. As garrafeiras embutidas extraem ar da estrutura de ventilação direita e expõem através da estrutura de ventilação esquerda sob a porta da frente.
4. As garrafeiras "embutidas" têm um interruptor de energia elétrica localizado no painel de controlo, pelo que a localização do ponto de energia elétrica não é crítica.
5. A garrafeira requer um ponto de energia elétrica padrão de 240 volts/10 amperes. (Ou de acordo com as especificações de diferentes países).
6. O cabo elétrico tem 2,0 m de comprimento e é fixado no lado direito na parte de trás quando se vê o armário de frente.
7. Como acontece com a maioria dos aparelhos de hoje, a garrafeira tem componentes eletrónicos sensíveis que são suscetíveis a danos por falhas de iluminação e alimentação de eletricidade. Portanto, é aconselhável usar um supressor de picos de energia elétrica para evitar problemas desta natureza.
8. Quando uma porta de madeira for instalada deve ser fornecida ventilação na porta das garrafeiras embutidas.

Em zona de clima quente, deve ser cortada na parte superior traseira da divisória traseira ou na parte superior de ambos os lados da divisória, um respiradouro ou grelha de ar, com um tamanho mínimo de ventilação de 200 mm x 40 mm, permitindo o acesso total de ar fresco a fluir pela brecha de 30 mm localizada na parte traseira do armário.

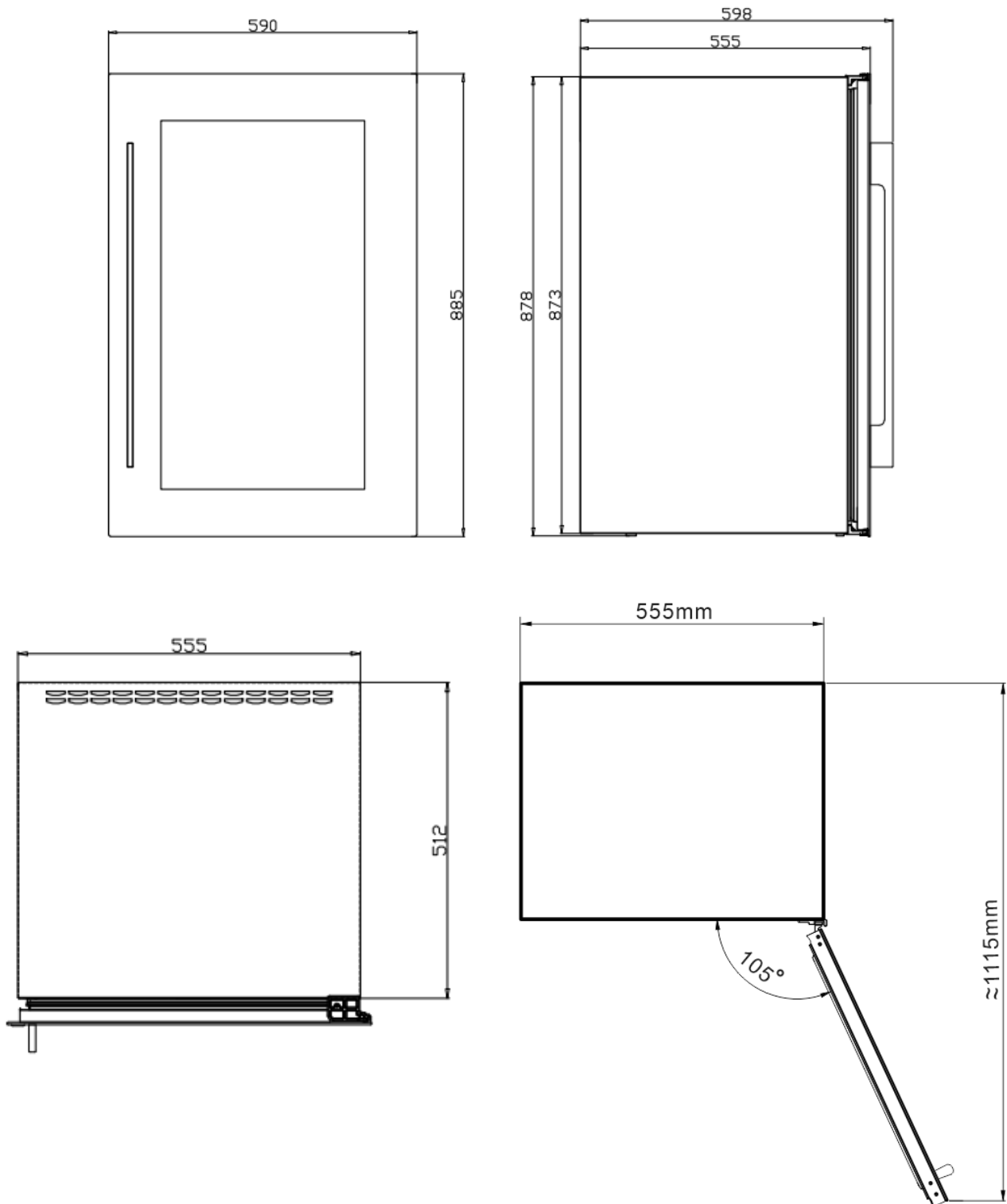
Este respiradouro ou grelha de ar não deve ser aberto do mesmo lado de outros aparelhos, tais como fornos ou uma área vedada e sem acesso a ar fresco. A falha no cumprimento das especificações acima pode resultar na nulidade da GARANTIA.

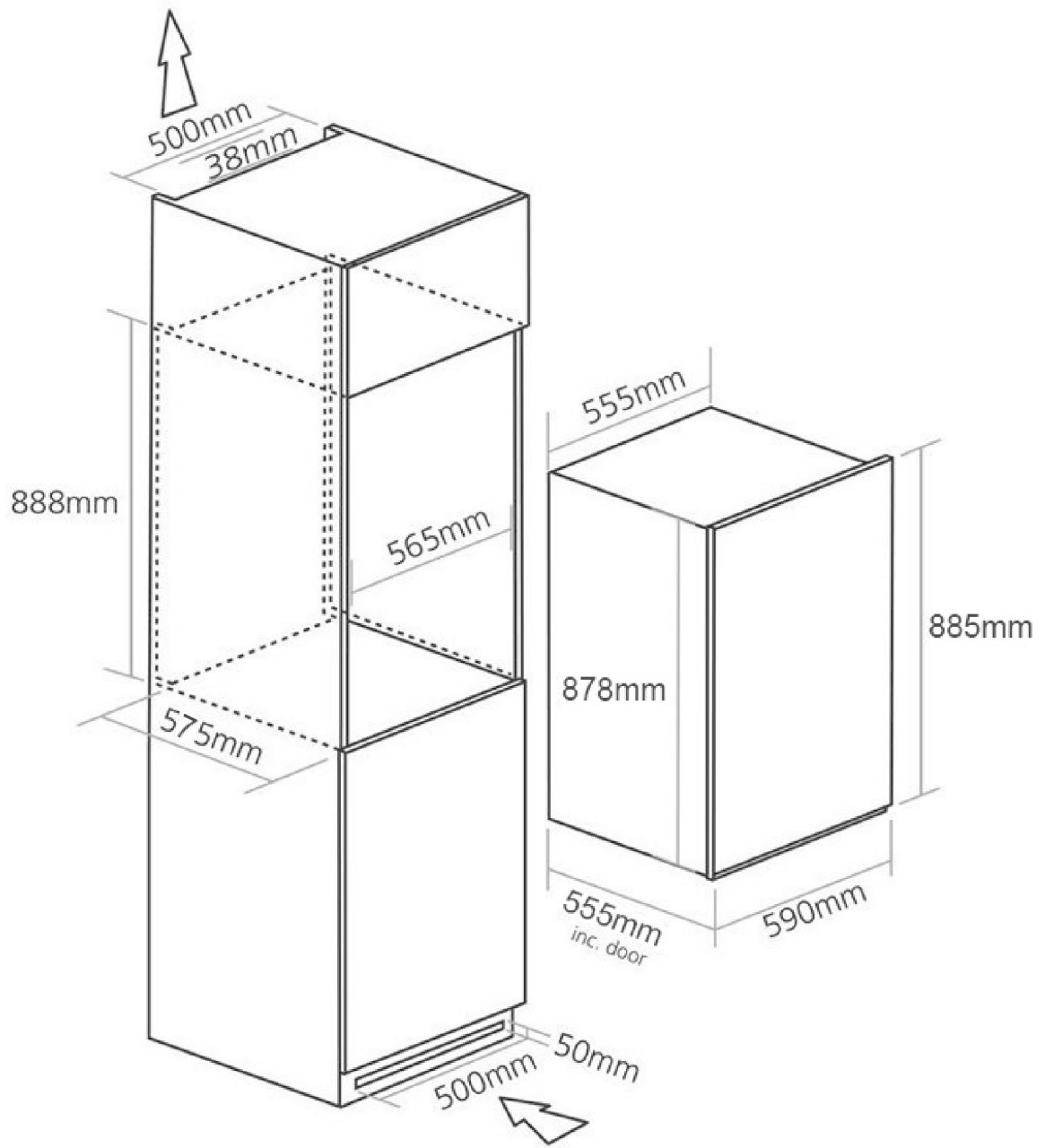
DESENHOS DE INSTALAÇÃO PARA GARRAFEIRAS EMBUTIDAS: (DEBAIXO DE BANCADA OU EM COLUNA) APENAS GARRAFEIRAS DE VENTILAÇÃO DIANTEIRA.

Nota: O aparelho deve ser posicionado de modo que a ficha fique acessível após a instalação.

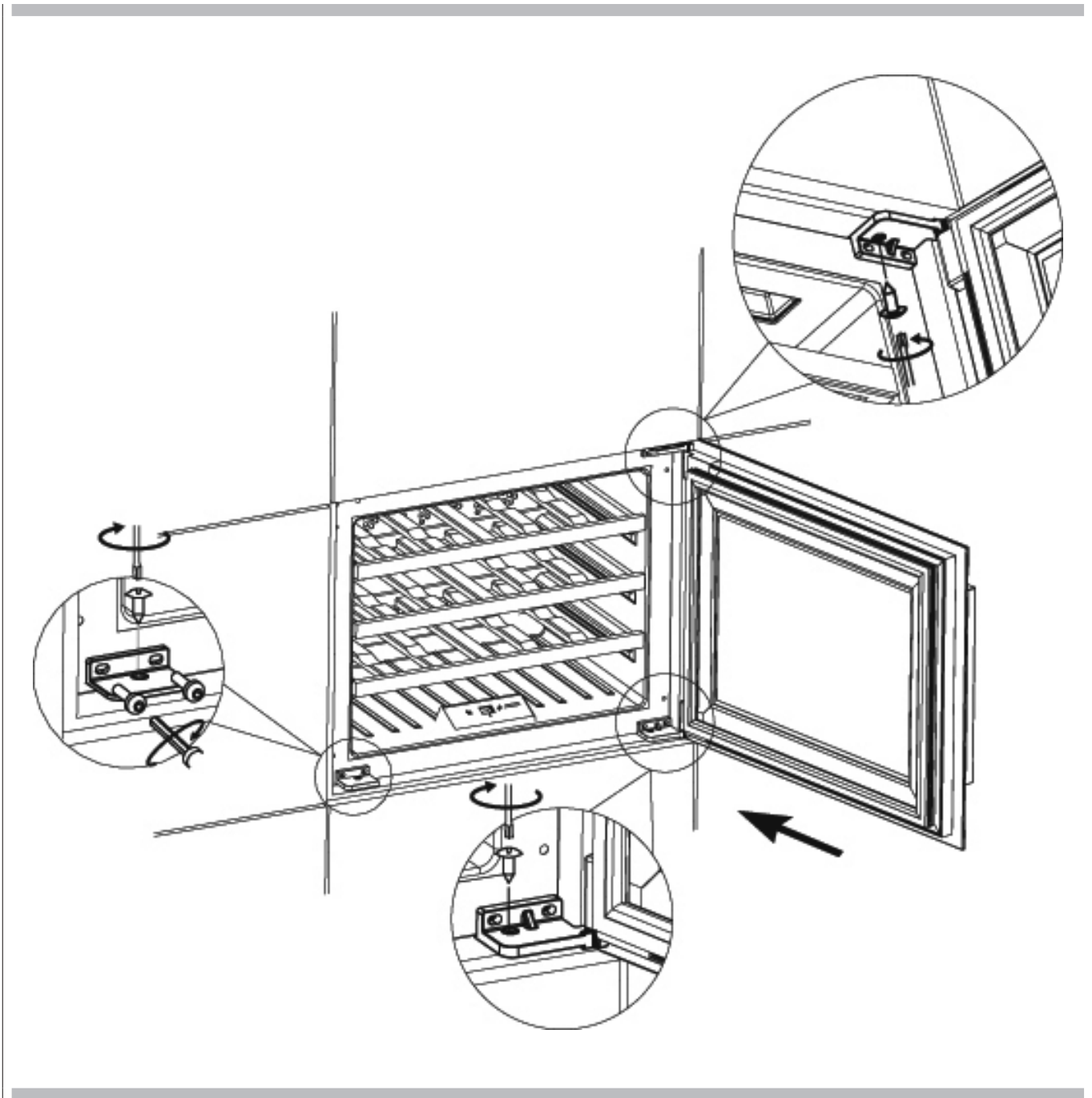
DESENHOS DIMENSIONAIS:

É um modelo embutido dentro do armário, o armário deve vir com bom espaço de ventilação e sem painel traseiro, caso contrário, irá afetar o funcionamento normal do refrigerador de vinho. (Desenho de instalação como abaixo)

mod. 88 cm

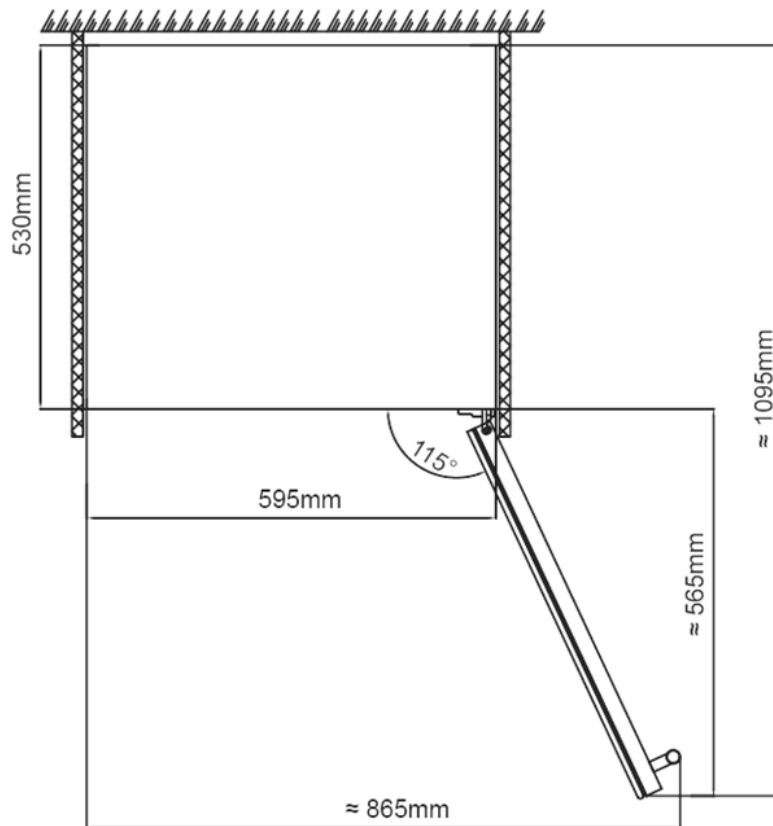
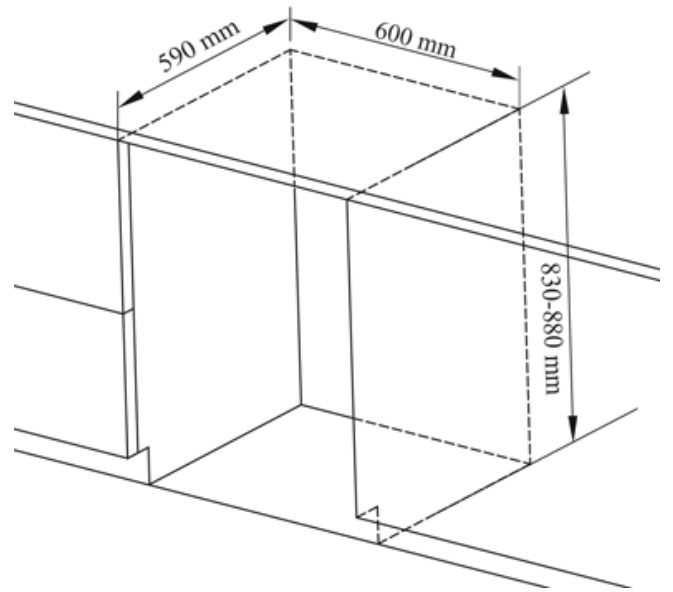
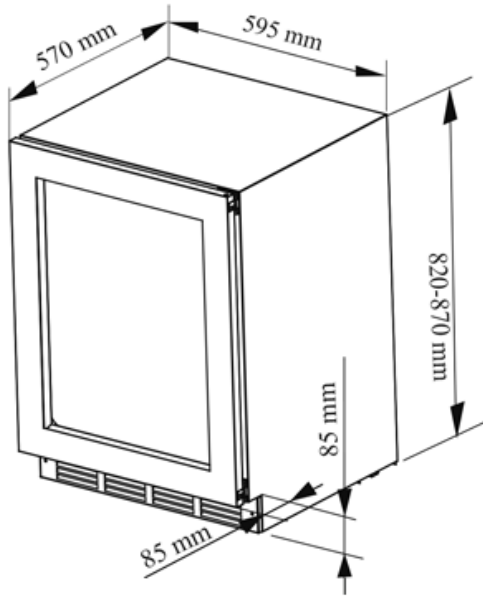


Instruções de instalação:

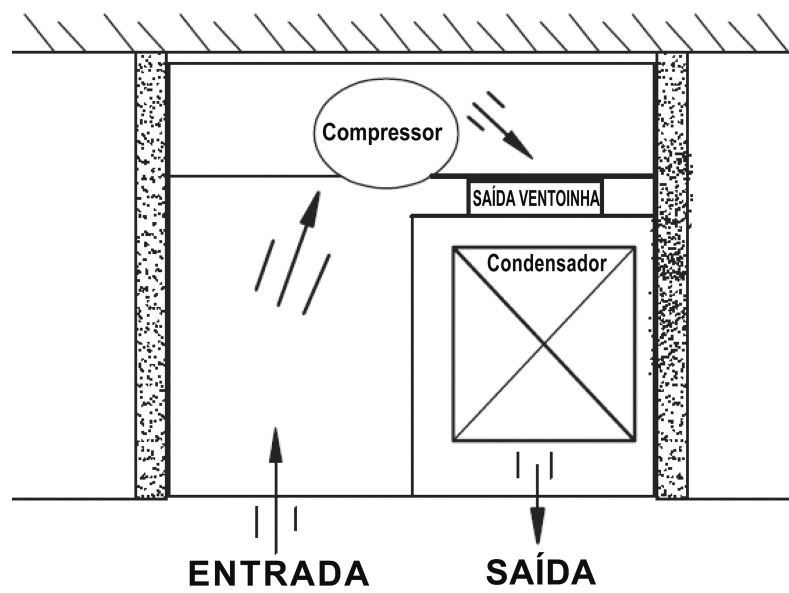
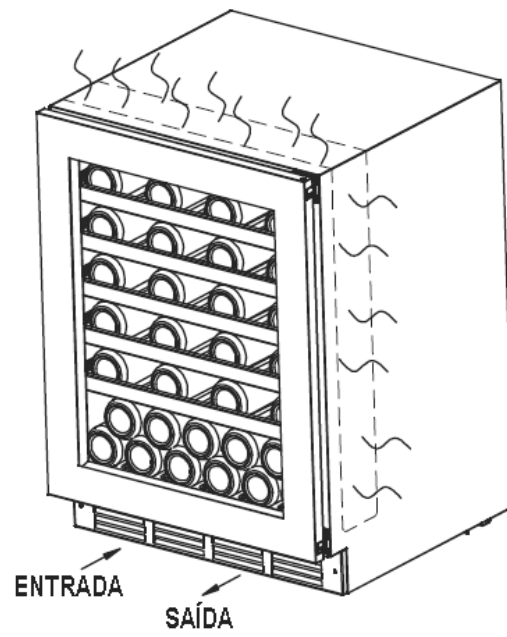


1. Coloque o refrigerador de vinho no armário e, em seguida, ajuste o refrigerador de vinho para torná-lo estável. Abra a porta, retire a placa fixa, os 2 parafusos sextavados interiores e a chave sextavada do saco de acessórios e, em seguida, use a chave sextavada para apertar a placa fixa no lado inferior esquerdo do refrigerador de vinho.
2. Retire os 3 parafusos Phillips do saco de acessórios, use a chave Phillips para apertar a placa fixa no lado inferior esquerdo do refrigerador de vinho (1 parafuso) e, em seguida, aperte os outros 2 parafusos Phillips, um na dobradiça superior e o outro na dobradiça inferior da porta.

mod. 82 cm



mod. 82 cm



LIGAR A SUA GARRAFEIRA

Insira a ficha e ligue a garrafeira pressionando o botão de ligar/desligar durante alguns segundos. Quando usar a garrafeira pela primeira vez (ou reiniciar a garrafeira depois de a ter desligado por um longo período), haverá uma variação de alguns graus entre a temperatura que selecionou e a indicada na leitura do LED. Isto é normal e deve-se à duração do período de ativação. Quando a garrafeira estiver a funcionar por algumas horas, tudo se estabilizará.



IMPORTANTE

Se a unidade tiver a ficha elétrica retirada, se a energia tiver uma quebra ou for desligada, aguarde de 3 a 5 minutos antes de reiniciá-la. A garrafeira não iniciará a funcionar se tentar reiniciar antes desta espera de tempo.

Ruídos de funcionamento

Para atingir as configurações de temperatura desejadas, as nossas garrafeiras, como todas as garrafeiras que funcionam com compressores e ventoinhas, podem produzir os seguintes tipos de ruídos. Estes ruídos são normais e podem ocorrer da seguinte forma:

- Sons gorgolejantes - causados pelo fluido refrigerante que flui através das bobinas do aparelho.
- Sons de crepitações / estalidos - resultantes da contração e expansão do gás refrigerante para produzir frio.
- Som de funcionamento da ventoinha - para circular o ar dentro da garrafeira.

A perceção do ruído por um indivíduo está diretamente ligada ao ambiente em que a garrafeira está localizada, bem como ao tipo específico de modelos. As nossas garrafeiras estão em conformidade com as normas internacionais para este tipo de aparelho. Faremos sempre o possível para satisfazer os seus clientes, mas não retomaremos a posse das mercadorias devido a reclamações baseadas em ocorrências de ruído de funcionamento normal.

CARREGAR A SUA GARRAFEIRA

Pode carregar as suas garrafas de vinho em filas simples ou duplas, tomando nota do seguinte: se não tiver garrafas suficientes para encher a sua garrafeira, é melhor distribuir a carga por toda a garrafeira, de modo a evitar cargas do tipo "tudo em cima" ou "tudo em baixo".

- Remova ou recolha prateleiras de madeira ajustáveis para acomodar tipos de garrafas maiores ou aumente a capacidade da garrafeira empilhando as garrafas quando necessário. (Ver remoção de prateleiras)
- Mantenha pequenos intervalos entre as paredes e as garrafas para permitir a circulação de ar. Como uma garrafeira subterrânea, a circulação de ar é importante para evitar o mofo e para uma temperatura mais homogênea dentro da garrafeira.



IMPORTANTE

- Não sobrecarregue a sua garrafeira para facilitar a circulação de ar.
- Não empilhe mais de 1,5 filas de garrafas padrão de 0,75 L por prateleira para facilitar a circulação de ar.
- Evite obstruir as ventoinhas internas (localizados no interior do painel traseiro da garrafeira).
- Não deslize as prateleiras para fora para além da posição fixa para evitar que as garrafas caiam.
- Não retire mais do que uma prateleira carregada de cada vez, pois isso pode fazer com que a garrafeira se incline para a frente.
- Não cubra as prateleiras de madeira com folha de liga metálica ou de outros materiais, pois isso obstruirá a circulação de ar.
- Não mova a sua garrafeira enquanto estiver cheia de vinhos. Isso pode distorcer o corpo da garrafeira e causar lesões nas costas.

TIPOS DE AJUSTE

Observe que, dependendo do carregamento e das configurações escolhidas, leva cerca de 24 horas para que veja a temperatura da garrafeira estabilizar.

Durante este tempo o LED parece mover-se particularmente de forma errática, isto é normal e este processo ocorre sempre que a configuração é modificada e/ou sempre que uma grande quantidade de garrafas é adicionada à garrafeira.

Projetado para armazenar e amadurecer todos os vinhos: tinto, branco e espumante. Estas garrafeiras reproduzem as condições ideais para o armazenamento de vinho, a uma temperatura recomendada constante de 12°C. Também podem ser configuradas para proporcionar uma temperatura de serviço ideal para desfrutar plenamente das qualidades do vinho. A menos que indicado pelo enólogo na garrafa, recomendamos 7°C para o seu champanhe, 12°C para brancos e 18°C para tintos. (Consulte o gráfico de recomendação "Temperatura de Serviço de Vinho")

CONFIGURAÇÕES DE TEMPERATURA



IMPORTANTE

O LED exibe por defeito a temperatura real do ar interno.

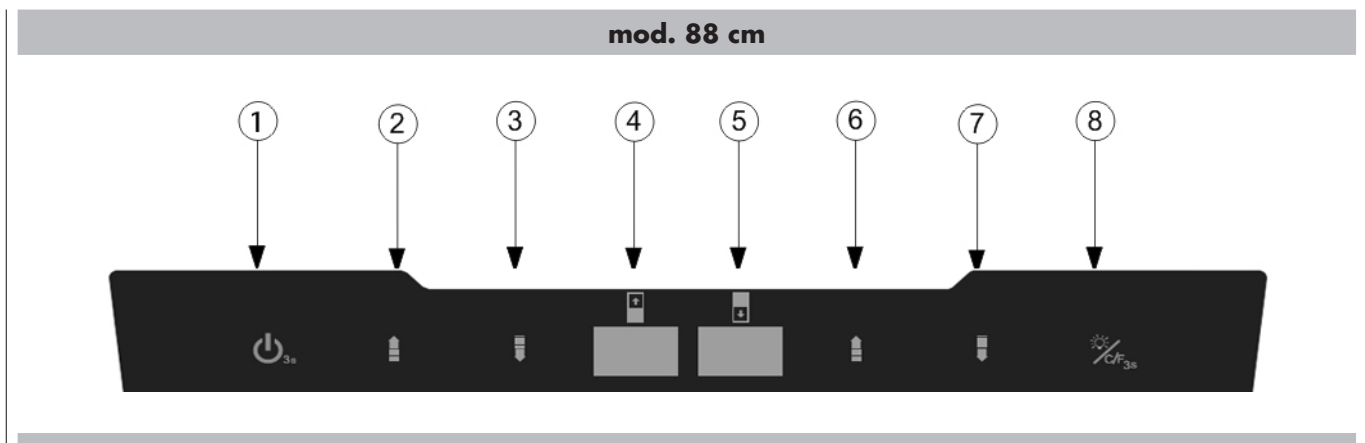
Após uma falha de energia, todas as configurações serão restauradas, quando o fornecimento de energia elétrica for restabelecido, incluindo a temperatura predefinida


O painel elétrico de todos os modelos vem com função de memória.


É importante compreender que existe uma diferença entre a temperatura do ar no interior da garrafeira e a temperatura real do vinho: Terá de esperar aproximadamente 12 horas antes de notar os efeitos do ajuste de temperatura devido à massa crítica dentro de uma garrafeira cheia.


Uma vez configurada a temperatura, é altamente aconselhável não brincar com ela nem ajustar frequentemente. O termóstato manterá a temperatura no interior da garrafeira dentro de uma faixa de +/- 2,5°C. Mas a inércia térmica do vinho e do vidro é tal que dentro desta faixa de temperatura, a temperatura real do vinho só irá variar de 0,5°C a 1°C.


INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO DO PAINEL DO VISOR DE VISUALIZAÇÃO SIMPLES:




- **1**  **Botão de energia elétrica "ON/OFF":**
Pressione o botão e mantenha pressionado por 3 segundos para desligar (a contagem regressiva digital do visor **4** exibe 3, 2, 1). Pressione novamente, a energia elétrica liga-se.


- **2**  **Botão de configuração de subida da temperatura da zona superior**
Pressione uma vez, no visor **4** o valor definido aumentará em 1°C. a Temperatura de configuração máxima: 20°C.

- **3**  **Botão de configuração de descida da temperatura da zona superior:**
Pressione uma vez, no visor **4** o valor definido reduzirá em 1°C. a Temperatura de configuração mínima: 5°C.


- **4**  **Janela:**
Visualização da temperatura da zona superior.

- **5**  **Janela:**
Visualização da temperatura da zona inferior.

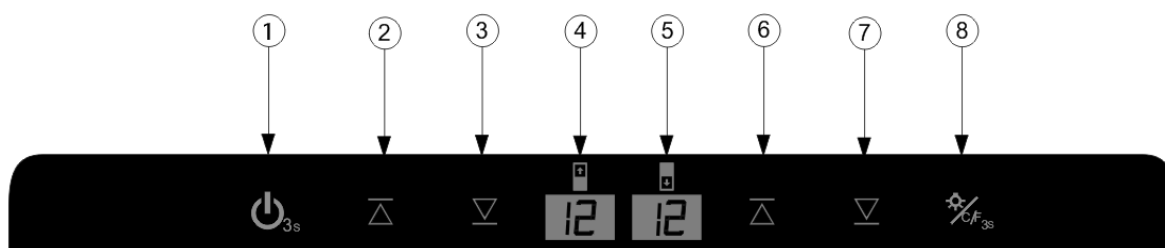
- **6**  **Botão de configuração de subida da temperatura da zona inferior:**
pressione uma vez, no visor **5** o valor definido aumentará em 1°C. a Temperatura de configuração máxima: 20°C.

- **7** **Botão de configuração de descida da temperatura da zona inferior:** 
pressione uma vez, no visor **5** o valor definido reduzirá em 1°C. a Temperatura de configuração mínima: 5°C.

- **8**  **Botão da lâmpada:**
Pressione o botão e a lâmpada acende-se, a lâmpada apaga-se-á quando pressionar novamente.

- **8**  **Teclas de função de conversão de visualização °C / °F:**
Configure a visualização da conversão de graus Celsius / Fahrenheit. Pressione e mantenha pressionada por 3 segundos, o visor de visualização estará em graus Celsius ou Fahrenheit

mod. 82 cm












- **1**  **Botão de energia elétrica "ON/OFF":**
 Pressione o botão e mantenha pressionado por 3 segundos para desligar (a contagem regressiva digital do visor **4** exibe 3, 2, 1). Pressione novamente, a energia elétrica liga-se
- **2**  **Botão de configuração de subida da temperatura da zona superior:**
 Pressione uma vez, no visor **4** o valor definido aumentará em 1°C. a Temperatura de configuração máxima: 20°C.
- **3**  **Botão de configuração de descida da temperatura da zona superior:**
 Pressione uma vez, no visor **4** o valor definido reduzirá em 1°C. a Temperatura de configuração mínima: 5°C.
- **4**  **Janela:**
 Visualização da temperatura da zona superior.
- **5**  **Janela:**
 Visualização da temperatura real
- **6**  **Botão de configuração de subida da temperatura da zona inferior:**
 Pressione uma vez, no visor **4** o valor definido aumentará em 1°C. a Temperatura de configuração máxima: 20°C.
- **7** **Botão de configuração de descida da temperatura da zona inferior:** 
 Pressione uma vez, no visor **4** o valor definido reduzirá em 1°C. a Temperatura de configuração mínima: 5°C.
- **8**  **Botão da lâmpada:**
 Pressione o botão e a lâmpada acende-se, a lâmpada apagar-se-á quando pressionar novamente.
- **8**  **Teclas de função de conversão de visualização °C / °F:**
 Configure a visualização da conversão de graus Celsius / Fahrenheit. Pressione e mantenha pressionada por 3 segundos, o visor de visualização estará em graus Celsius ou Fahrenheit

GRÁFICO DE TEMPERATURA DE SERVIÇO DO VINHO

Todos os vinhos envelhecem à mesma temperatura, que é uma temperatura constante definida entre 12°C e 14°C. O gráfico abaixo é um gráfico de temperatura indicativo para indicar a melhor temperatura para fins de consumo.

Champagne NV, Sparkling, Spumante	6°C
Semillon Branco Seco, Sauvignon Blanc	8°C
Champanhe Vintage,	10°C
Chardonnay branco seco	10°C
Branco seco Gewürztraminer, Riesling, Pinot grigio	10°C
Sauternes Branco Doce, Barsac, Montbazillac, Vinho do Gelo, Colheita Tardia	10°C
Beaujolais	13°C
Vintage branco doce: Sauternes...	14°C
Chardonnay vintage branco	14°C
Pinot Noir tinto,	16°C
Grenache tinto, Syrah	16°C
Pinot Noir Vintage tinto	18°C
Cabernet & Merlot: Francês, Australiano, Neozelandês,	20°C
Chileno, Italiano, Espanhol, Californiano, Argentino... Bordeaux Vintage...	Temperatura ambiente não superior a 20°C

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE A TEMPERATURA

A sua garrafeira foi concebida para garantir as condições ideais para armazenar e/ou servir os seus vinhos.

Os vinhos finos exigem desenvolvimentos longos e suaves e precisam de condições específicas para atingir todo o seu potencial.

Todos os vinhos envelhecem à mesma temperatura, que é uma temperatura constante definida entre 12°C e 14°C. Somente a temperatura de "dégustation" (apreciação do vinho) varia de acordo com o tipo de vinhos (ver acima "Gráfico de temperatura de serviço do vinho"). Dito isto, e como é para as garrafeiras naturais utilizadas pelos produtores de vinho durante um longo período de armazenagem, não é a temperatura exata que é importante, mas a sua consistência. Por outras palavras, enquanto a temperatura da sua garrafeira for constante (entre 12°C e 14°C), os seus vinhos estarão armazenados em perfeitas condições.

Nem todos os vinhos vão melhorar ao longo dos anos. Alguns devem ser consumidos numa fase precoce (2 a 3 anos), enquanto outros têm uma enorme capacidade de envelhecimento (50 anos ou mais). Todos os vinhos têm um pico de envelhecimento. Verifique com o seu comerciante de vinho para obter as informações relevantes.

DESCONGELAMENTO / CONDENSAÇÃO / HIGROMETRIA / VENTILAÇÃO

A sua garrafeira foi concebida com o sistema de descongelamento "Ciclo Automático". Durante o "Off-cycle", as superfícies refrigeradas da garrafeira descongelam automaticamente. Descongelar a água do compartimento de armazenamento da garrafeira drena automaticamente e parte dela vai para um recipiente de drenagem, que está localizado na parte de trás da garrafeira ao lado do compressor. O calor é transferido do compressor e evapora qualquer condensação que tenha recolhido na tina. Parte da água restante é recolhida dentro da garrafeira para fins de humidade.

Este sistema permite a criação do nível de humidade correto no interior da sua garrafeira, exigido pela cortiça natural para manter um isolamento duradouro.

Notas: A água recolhida pela condensação é, portanto, reciclada. Sob condições ambientais extremamente secas, poderá ter de adicionar um pouco de água no recipiente de água fornecido com a sua garrafeira.

Todas as unidades estão equipadas com uma porta de vidro duplo que tem uma terceira camada interna em acrílico para minimizar a condensação na porta de vidro.

A garrafeira não está totalmente selada; é permitida a entrada de ar fresco através do tubo de drenagem. O ar é circulado através da garrafeira por meio de ventoinha / ventoinhas e das prateleiras vazias.

Notas: Durante o ciclo de refrigeração, o calor é deitado fora e dispersa-se através das superfícies externas da garrafeira. Evite tocar nas superfícies durante esses ciclos.

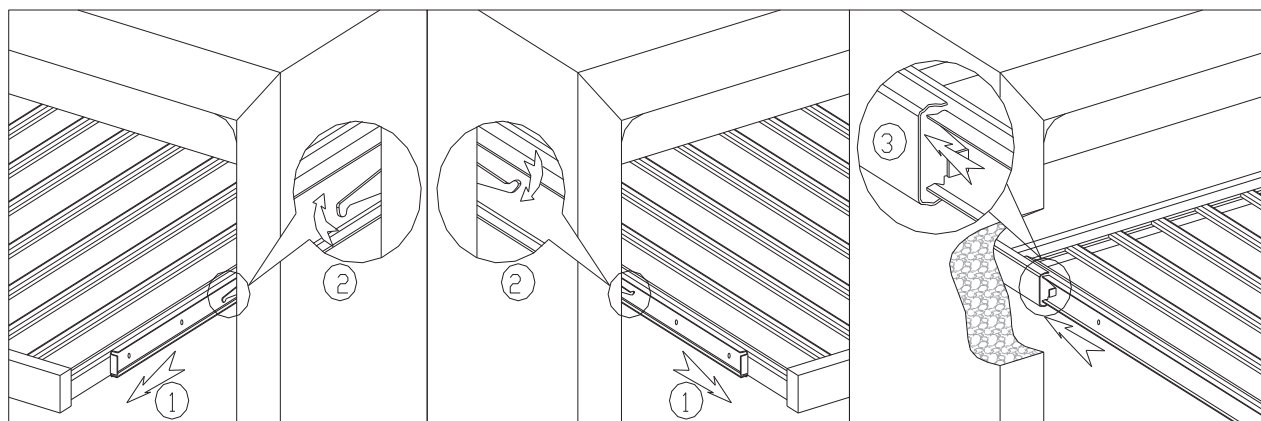
PRATELEIRAS DE MADEIRA AJUSTÁVEIS

Ajustar e remover as prateleiras

Retirar a prateleira:

De acordo com o desenho de instruções abaixo para tirar a prateleira do apoio do suporte **1**, pressione em ambos os lados os trincos da correção e tire a prateleira seguindo a marca de seta **2**.

Instalação da prateleira: De acordo com o desenho de instruções abaixo para meter a prateleira no alinhamento de ambos os lados da correção siga a marca de seta **3**.



REVERSIBILIDADE DA PORTA

AVISO

Para evitar acidentes durante o processo de troca da porta, recomendamos que obtenha assistência. A porta de vidro é pesada e pode causar ferimentos se cair.

- Dependendo do modelo e do tipo de pega com que o seu armário de vinhos está equipado, poderá ter de rodar a porta 180 graus.
- Dependendo do tipo de pega com que o seu armário de vinho está equipado, a porta pode não ser reversível ou pode exigir que seja encomendada uma porta de abertura esquerda ou direita para mudar o lado de abertura.

mod. 88 cm

Ferramentas necessárias para preparar:

Faca	Chave sextavada
	

Observação: Antes de efetuar a reversibilidade, em primeiro lugar precisa de desligar a energia elétrica, e precisa de trabalhar com duas pessoas!

1. Abra a porta, desenrosque os parafusos da dobradiça superior e da dobradiça inferior com a chave sextavada, tire a porta. (como na imagem da FIG. A e na imagem da FIG. B)

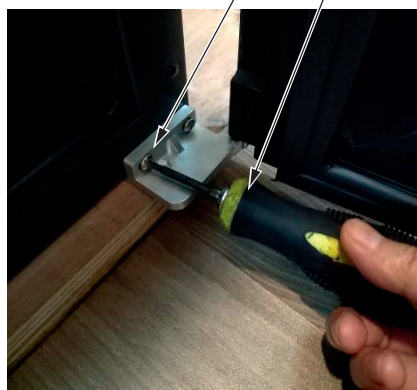
FIG. A

Dobradiça superior Chave sextavada



FIG. B

Dobradiça inferior Chave sextavada



2. Para arrancar as 4 tachas do lado esquerdo do armário e, em seguida, fixá-las para o lado direito (como nas figuras FIG. C, FIG. D e FIG. E)

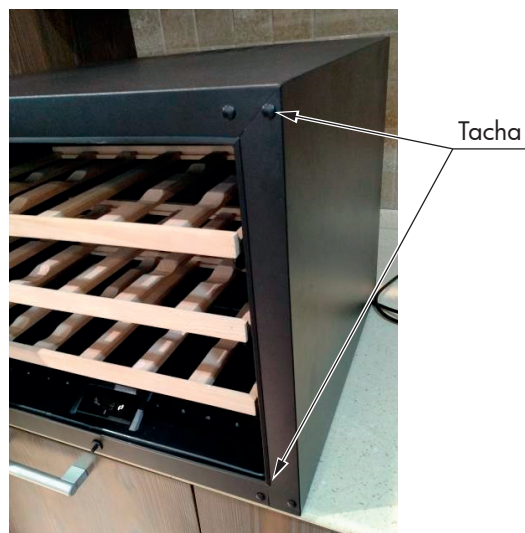
FIG. C



FIG. D



FIG. E



3. Rode a porta 180 graus e alinhe as dobradiças superior e inferior com os orifícios de dobradiça do lado esquerdo. Para ajustar a porta, aperte os parafusos com a chave sextavada e, em seguida, complete a mudança da porta. (como nas figuras FIG. F, FIG. G e FIG. H)

FIG. F



FIG. G

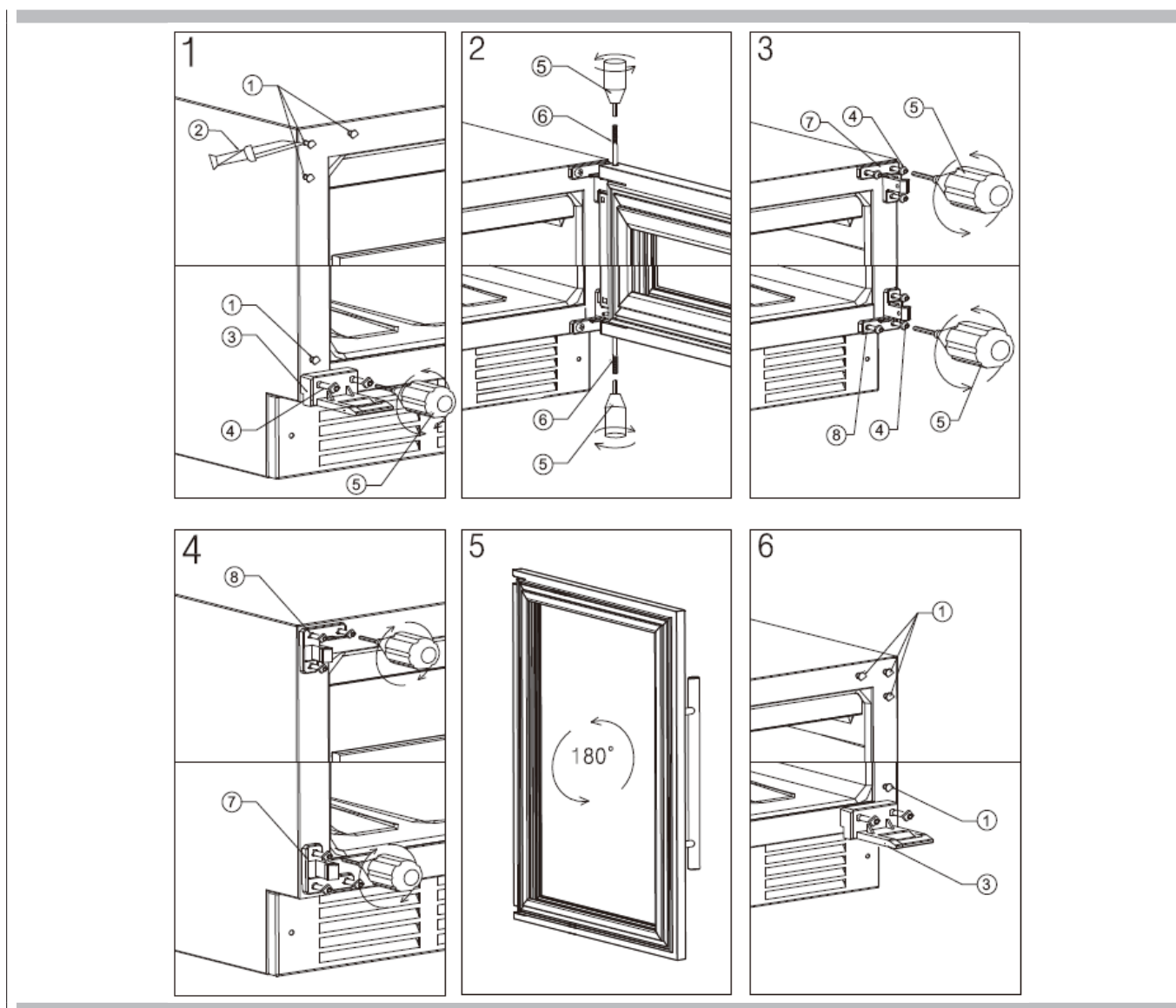


FIG. H



mod. 82 cm

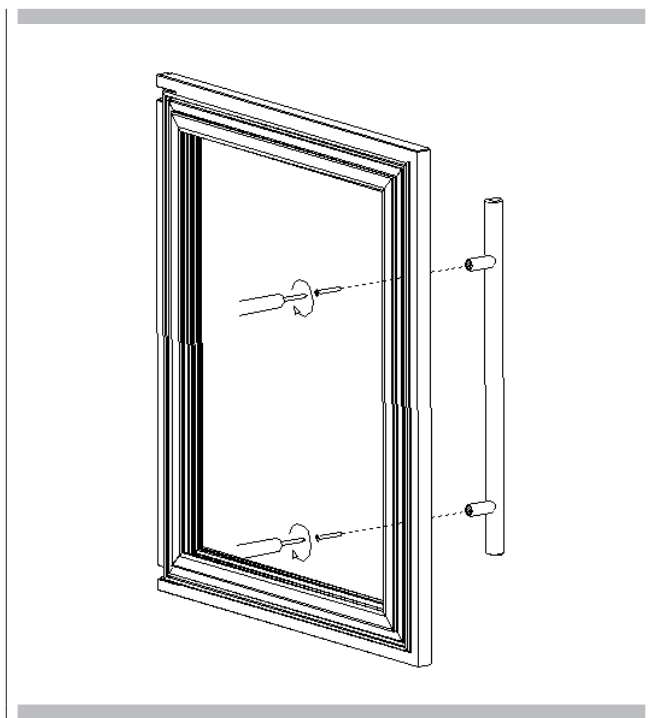
1. Coloque o armário no local de operação aberto, a porta aberta para o ângulo máximo.
2. Use uma faca pequena (2) para tirar o pino decorativo (1) no lado oposto (Desenho 1);
3. Use a chave sextavada (Ferramenta 5) para desmontar os parafusos (4) do dispositivo à prova de queda (3) e, em seguida, remova o dispositivo à prova de queda. (Desenho 1)
4. Segure a porta, use uma chave sextavada (Ferramenta 5) para desaparafusar o núcleo do eixo da porta (6) a partir das duas extremidades do topo da porta. Retire a porta e ponha-a de lado. (Desenho 2)
5. Extraia as dobradiças superior e inferior da porta (7) (8) com a chave sextavada M5 (Ferramenta 5) e, em seguida, monte a dobradiça da porta no lado oposto. (Desenho 3 e 4)
6. Rode a porta 180 graus e, em seguida, instale a porta no lado direito do armário. (Desenho 5)
7. Finalmente, instale o pino decorativo e o dispositivo à prova de queda no lado oposto. (Desenho 6)



1. Pinos decorativos
2. Faca
3. Dispositivo à prova de queda
4. M5 seis ângulos
5. Chave sextavada M5
6. Núcleo do eixo da porta
7. Dobradiça superior da porta
8. Dobradiça inferior da porta

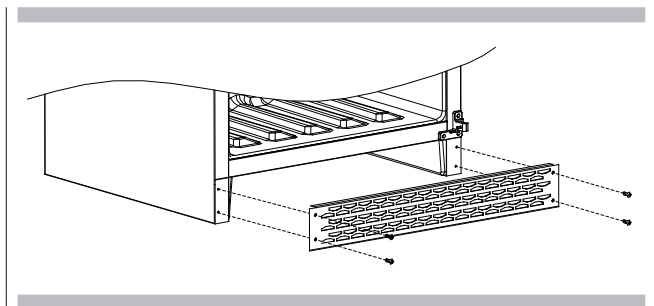
Instalação da pega

1. Retire a pega do armário e, em seguida, retire os 2 parafusos do saco de acessórios
2. Com a porta aberta puxe a vedação da lateral da porta, em seguida, insira os parafusos nos 2 orifícios da pega na lateral da porta, seguidamente, coloque os parafusos alinhados com o orifício da pega, aperte os parafusos com a chave Phillips e, por fim, comprima a vedação da porta.



Se os orifícios dos parafusos da pega não coincidirem perfeitamente com os orifícios da porta, use o berbequim elétrico para perfurar os orifícios da porta um pouco maiores (no lado da superfície), a fim de instalar a pega de forma perfeita.

Método de instalação da estrutura de ventilação (mod. 82 cm)



1. Retire a estrutura de ventilação do armário e, em seguida, retire 4 parafusos 4*12 do saco de acessórios.
2. Abra a porta, alinhe a estrutura de ventilação com os quatro orifícios de parafuso no fundo do armário e aperte o parafuso com a chave Phillips.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Certifique-se de que chega energia elétrica à ficha elétrica, ligando outro aparelho elétrico à tomada. Verifique o fusível, se houver. Certifique-se de que a porta está bem fechada.

Se a sua garrafeira lhe parecer estar a funcionar mal, desligue a ficha e contacte o seu serviço pós-venda. Qualquer intervenção no circuito de frio deve ser realizada por um técnico de refrigeração que deve realizar uma inspeção do sistema de isolamento do circuito. Da mesma forma, qualquer intervenção no circuito elétrico deve ser realizada por um electricista qualificado.

Notas: Qualquer intervenção realizada por um técnico não autorizado Nós faremos com que a garantia seja considerada nula e sem efeito.

FALHAS DE ENERGIA ELÉTRICA

No caso de uma interrupção de energia elétrica, todas as configurações de temperatura anteriores são automaticamente guardadas e serão restabelecidas para uma configuração de temperatura predefinida. (Consulte o gráfico predefinido)

A maioria das falhas de energia elétrica são corrigidas dentro de um curto período de tempo. Uma hora ou duas de perda de energia elétrica não afetará as temperaturas da garrafeira. Para evitar mudanças bruscas de temperatura enquanto a energia elétrica está desligada, evite abrir a porta. Para um período mais longo de falha de energia elétrica, tome medidas para proteger o seu vinho.

Independentemente da causa, se notar níveis anormais de temperatura ou humidade dentro da sua garrafeira, tenha a certeza de que apenas uma exposição longa e frequente a estas condições anormais pode causar um efeito prejudicial nos seus vinhos.

GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas comuns podem ser facilmente resolvidos, economizando o custo de uma possível chamada de serviço. Leia atentamente o manual de instruções e siga a tabela de guia de solução de problemas.

PROBLEMA	POSSÍVEL CAUSA
A garrafeira não funciona.	Não tem a ficha ligada. <input type="checkbox"/> aparelho está desligado. <input type="checkbox"/> disjuntor disparou ou o fusível está fundido.
A garrafeira não está suficientemente fria.	Verifique a configuração de controlo de temperatura. <input type="checkbox"/> ambiente externo pode exigir uma configuração mais alta. A porta é aberta com demasiada frequência. A porta não está completamente fechada. A junta da porta não veda adequadamente.
Liga e desliga frequentemente.	A temperatura ambiente está mais quente do que o normal. Foi adicionada à garrafeira uma grande quantidade de artigos. A porta é aberta com demasiada frequência. A porta não está completamente fechada. <input type="checkbox"/> controlo de temperatura não está corretamente definido. A junta da porta não veda adequadamente.
A luz não funciona.	Não tem a ficha ligada. <input type="checkbox"/> disjuntor disparou ou um fusível está fundido. A lâmpada está avariada. <input type="checkbox"/> botão de luz está "OFF".
Vibrações.	Verifique para garantir que a garrafeira está nivelada.
A garrafeira parece fazer muito barulho.	<input type="checkbox"/> ruído de chocalho pode vir do fluxo do fluido refrigerante, o que é normal. À medida que cada ciclo termina, pode ouvir sons de gorgolejo causados pelo fluxo de fluido refrigerante na sua garrafeira. A contração e a expansão das paredes internas podem causar ruídos de estalidos e crepitações. A Garrafeira não está nivelada.
A porta não fechará adequadamente.	A Garrafeira não está nivelada. A porta foi invertida e instalada inapropriadamente. A junta está com defeito. (ímã ou borracha estragada) As prateleiras estão fora de posição.

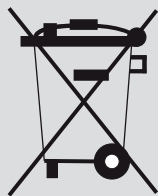
Caraterísticas padrão:

Compressor em operação: R600a ou R134a

- Disponível na tensão / frequência nominal (de acordo com os requisitos do país):
100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz
- Descongelamento automático
- Humidade: 65% HR +/-10% HR
- Acabamento exterior e interior em preto
- Luz interna
- Pés ajustáveis x 4
- Porta opcional com duas ou três camadas de vidro
- Acabamento opcional do caixilho da porta comum ou sem costura em aço inoxidável ou porta de vidro toda em preto

Antes da eliminação do aparelho.

1. Desligue a ficha principal da tomada principal.
2. Corte o cabo principal e descarte-o.

Eliminação correta deste produto

Este símbolo no produto, ou na sua embalagem, indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser levado para o ponto de recolha de resíduos adequado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Ao garantir que este produto seja descartado corretamente, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana, que, caso contrário, poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado dos resíduos deste produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, entre em contacto com a sua Câmara Municipal, o seu serviço de recolha de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.



FULGOR
MILANO

————— SINCE 1949 —————