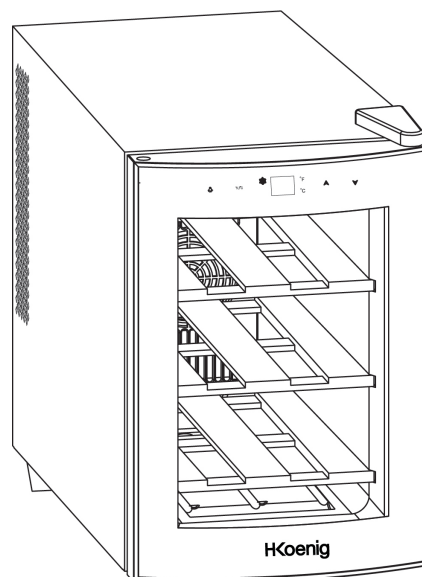


HKoenig

Instruction manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Handboek
Manual de utilizacion
Manuale d'uso



AGE6WV

Thermoelectric wine cooler
Cave de mise en température
Thermoelektrischer weinkühler
Thermo elektrische wijn koeler
Vinoteca termoeléctrica de 6 botellas
Sistema di raffreddamento termoelettrico



ENGLISH

Thermoelectric wine cooler

Safety Warnings

For your continued safety and to reduce the risk of injury or electric shock, please follow all the safety precautions listed below.

- Read all instructions carefully before using the unit and keep them for future reference.
- Retain the manual. If you pass the unit onto a third party, make sure to include this manual.
- This appliance is intended for indoor household use and similar applications such as:
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
- This unit is intended to be used exclusively for the storage of wine. Do not store food in this unit.
- Ensure that the plug is easily accessible to enable disconnection from the mains supply.
- If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
- Choose a location for your unit away from heat sources such as radiators or fires as refrigerant and vesicant are burnable.
- The unit must be manoeuvred by a minimum of 2 persons.
- 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 unit.
- If your unit is fitted with a lock to prevent children being trapped inside, keep the key out of reach and not in the vicinity of the unit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

WARNING

- Keep ventilation openings in the unit enclosure or in the built-in structure clear of obstructions.
- Do not use electrical appliances inside the unit, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- If the mains cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a qualified technician in order to avoid a hazard.
- Do not damage the refrigerant circuit (applicable only for appliances with refrigeration circuits which are accessible to the user. Take care when transporting or moving the unit to ensure that the refrigeration circuit is not damaged. In the event of damage avoid naked flames or ignition sources and ventilate the room in which the unit is placed for a few minutes).

WARNING



IT IS HAZARDOUS FOR ANYONE OTHER THAN AUTHORISED SERVICE PERSONNEL TO CARRY OUT SERVICING OF REPAIRS WHICH INVOLVE THE REMOVAL OF COVERS.

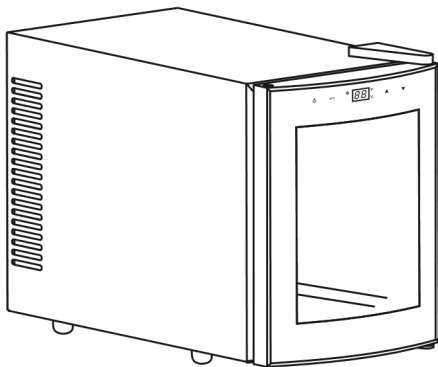


TO AVOID THE RISK OF AN ELECTRICAL SHOCK DO NOT ATTEMPT REPAIRS YOURSELF.

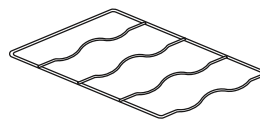
Read all the safety instructions carefully before use and keep this instruction manual for future reference.

Unpacking

Remove all items from the packaging. Retain the packaging. If you dispose of it please do so according to local regulations. The following items are included :



The Main Unit



Bottle Rack x 2

INSTALLATION

Location

When selecting a position for your unit make sure the floor is flat and firm, and that the room is well ventilated with an average room temperature of between 16°C and 32°C. Avoid locating your unit near a heat source, e.g. a cooker, boiler or radiator. Avoid direct sunlight. If you are placing your unit in an outbuilding such as a garage or annex ensure that the unit is placed above the damp course, otherwise condensation will occur on the cabinet. Never place the unit in a wall recess or into fitted cabinets or furniture.

Levelling the Unit

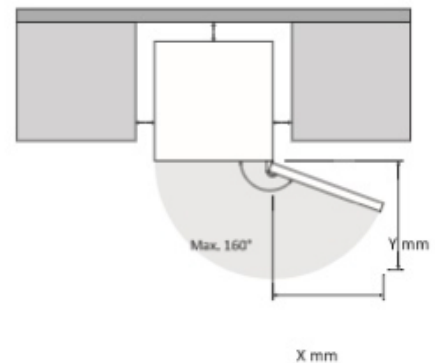
To do this adjust the two levelling feet at the front of the unit. If the unit is not level, the doors and magnetic seal alignments will not be covered properly.



Free Space Requirements

When installing the unit, ensure that 25 mm of free space is left at both sides, 50 mm at the rear of the unit and 25 mm at the top of the unit. The door can be opened to the right or the left, depending on which best suits the location.

Please ensure there is more than twice the width and depth distance space of the unit to fully open the door to a maximum angle of 160°.



Cleaning Before Use

Wipe the inside of the unit with a weak solution of bicarbonate soda. Then rinse with warm water using a 'wrung-out' sponge or cloth. Wipe completely dry before replacing the shelves and bottle rack. Clean the exterior of the unit with a damp cloth. If you require more information refer to the **Cleaning** section.

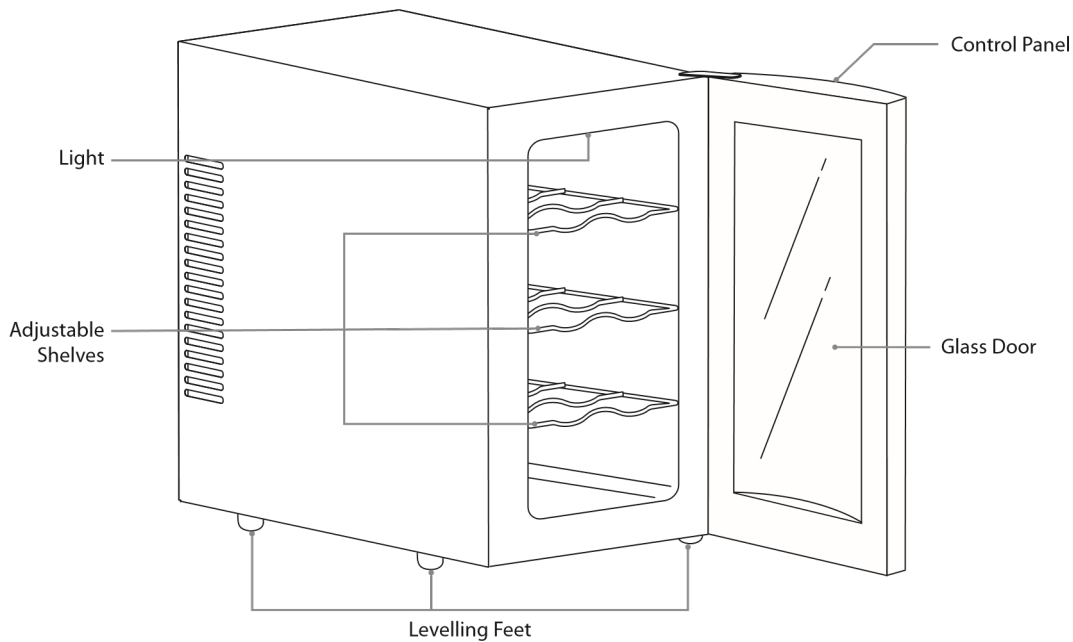
WARNING

- **Before Plugging in YOU MUST**, Check that you have a socket which is compatible with the plug supplied with the unit.
- **Before Turning On!**, Do not turn on until two hours after moving the unit. The coolant fluid needs time to settle.

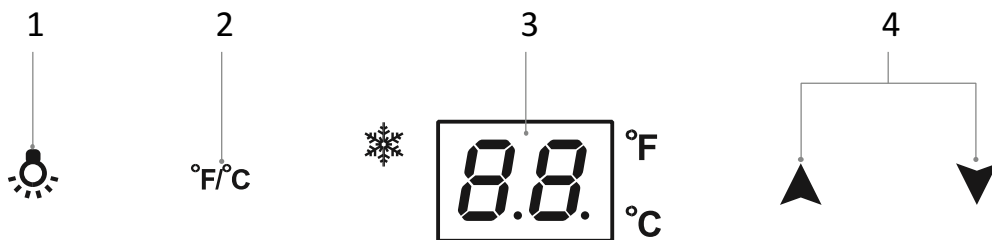
Before Using Your Unit

Before placing any wine in the unit, turn it on and wait for 24 hours, to make sure it is working properly and to allow it time to fall to the correct temperature. Your unit should not be overfilled.

Product overview



Control Panel

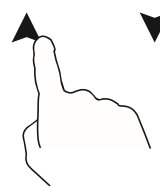
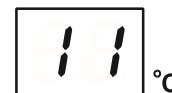
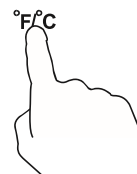


1. Interior Light Button
2. Fahrenheit °F / Celsius °C Button
3. Desired Temperature Display
4. Temperature Up / Down Buttons

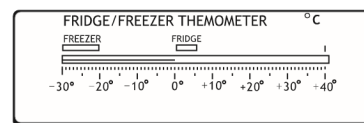
Operating Instructions

Switching On Your Wine Cooler

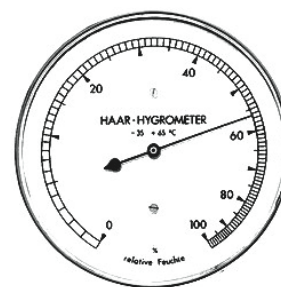
1. The internal temperature of the wine cooler is controlled by a thermostat.
2. Connect the mains cable to the mains socket. Set the operating temperature:
 - a) Touch °F/°C to choose Fahrenheit or Celsius. The unit will beep and will illuminate accordingly.
 - b) Touch ▲▼ repeatedly to adjust the temperature. At normal room temperature (16°C to 25°C, or 60°F to 90°F), the unit's recommended operating temperature should be set between 8°C to 18°C.





3. The wine cooler may not operate at the correct temperature if it is in a particularly hot (25°C or over) or a particularly cold (8°C or lower) room, or if you open the door often.
4. If you are concerned that the wine cooler is not being kept cold enough and wish to check the temperature you will need a special fridge/freezer thermometer. You may also need a hygrometer to check the humidity of your wine cooler. These are available from most supermarkets and hardware shops.



Place the thermometer and hygrometer on the middle shelf of the wine cooler, where it can be read easily. Leave overnight, the temperature in the wine cooler should be between 8°C to 18°C. The humidity in the wine cooler should be between 50%-80% RH depending on the type of wine.

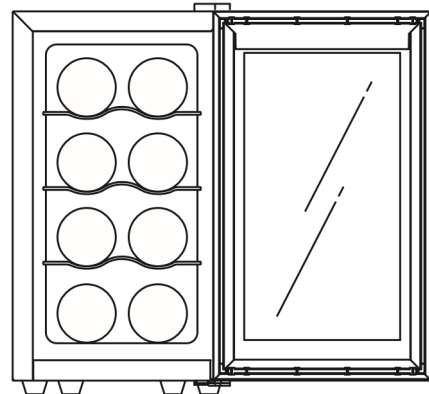
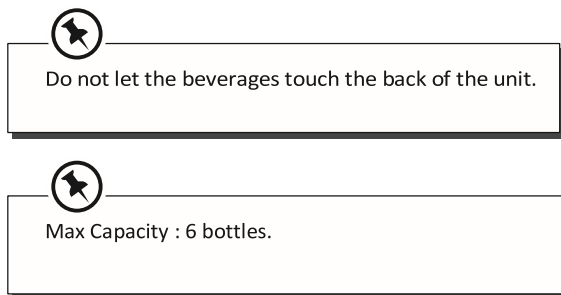


Using the Internal Light

1. The wine cooler's light does **not** automatically illuminate when you open the door. It also does **not** automatically switch off when you close the door.
2. Touch the  once to turn on the light.
3. Touch the  again to turn off the light.

Stacking the Wine Bottles

Please load the different types of wine according to the following arrangement from top to bottom.



Storing Wine in Your Wine Cooler

One benefit of your new wine cooler is that you can simulate the conditions of a wine cellar.

By using a wine cooler thermometer you can ensure a constant temperature of around 8°C - 18°C, which is ideal for storing wine. Make sure that the bottles are lying on their sides. This ensures that the wine inside is in contact with the cork, which stops the cork drying out, shrinking, letting air in and spoiling the wine. After a bottle has been opened, the wine comes into contact with air which will start to oxidise the wine. This generally occurs on the wine's contact surface, leaving the remaining wine in good condition. By leaving your bottle standing, you minimise the surface area of the wine which is in contact with air.

If you're serving white, rose or sparkling wine, chill it lightly for at least 2 hours in the wine cooler before serving. Most reds should be served at room temperature, or in the case of lighter reds like Beaujolais, very slightly chilled. Opened wine will remain in good condition for up to 2 days (for delicate whites), or 3 days (for rich reds), as long as the bottle is resealed and stored in your wine cooler. Special stoppers that keep sparkling wine and champagne bubbling for 1 or 2 days after opening can be bought at most good wine shops. When storing leftover wine, attempt to minimise the oxidation process of the wine. You can use a 'vacuum' which pumps out the air in the bottle leaving a semi-vacuum. The wine should last for about two weeks.

However, if it is a good quality wine and you intend to finish it within one week, all you'll need to do is to replace the cork and leave it standing in your wine cooler. Different wines are best kept at different temperatures.

Filling Your Wine Cooler

When filling your wine cooler the greater the amount of cans and bottles placed inside the wine cooler from room temperature, the longer it will take to cool them to the desired temperature. You may wish to temporarily adjust the temperature to a lower setting to speed up the cooling process. If you do this remember to return it to the previous setting once the drinks have reached the required temperature in order to conserve energy.

Keep the Door Closed

To prevent cold air escaping, limit the number of times you open the door.

Cleaning

Cleaning the Inside of the Wine Cooler

There is usually no need to defrost the wine cooler as any ice that is deposited on the back wall will defrost automatically.

1. Before cleaning the wine cooler always disconnect the mains supply.
2. Remove all the shelves and detachable accessories and wash in warm soapy water, rinse and dry thoroughly.
3. You should clean the interior of the wine cooler with a damp cloth.
4. Check that the drain outlet at the rear wall of the wine cooler compartment is clear of debris as this will affect the automatic defrosting.
5. Empty the water collection tray at the back of the unit. Rinse and dry thoroughly before replacing.
6. Do not let liquid get into the controls or the light.
7. It may be necessary to periodically wipe the bottom part of the storage area.
8. Never clean the appliance parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion.
9. Do not store or use gasoline or any other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance. The fumes can create a fire or explosion.

Cleaning the Outside of the Wine Cooler

Use a damp cloth to clean the wine cooler exterior and a glass cleaner to clean the door. Make sure that the door is closed, to prevent cleaners from getting on the magnetic door seal or inside.

Maintenance

Care When Handling

Ensure the unit is empty and all loose items are secured before moving it. Hold the wine cooler around its sides or base when moving it. Under no circumstances should it be lifted by holding the edges of the top surface.

Installation

Don't cover or block the sides of your wine cooler. - Keep out of direct sunlight and away from heat sources.

Servicing

This wine cooler should be serviced by a qualified service agent and only genuine spare parts should be used. Under no circumstances should you attempt to repair the wine cooler yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or serious malfunctioning.

Switching Off for Long Periods of Time

When the wine cooler is not in use for a long period of time, disconnect it from the mains supply, empty all wine and clean the wine cooler. Leave the door ajar to prevent unpleasant smells.

Condensation

Condensation may appear on the outside of the wine cooler. This maybe due to a change in room temperature. Wipe off any moisture residue. If the problem continues, please contact a qualified service agent for assistance.

Disposal


Old units still have some residual value. An environmentally friendly method of disposal will ensure that valuable raw materials can be recovered and used again. Up to date information concerning options of disposing of your old unit and packaging from the new one can be obtained from your local council office. If your unit is fitted with a lock, to prevent children being trapped inside, keep the key out of reach and not in the vicinity of the unit. When disposing of an old unit break off any old locks or latches and remove the door as a safeguard.

Specifications

Wine Storage Compartment	17L
Storage Temperature	+8 – +18 °C
Energy Consumption	0.395 kWh/24h 145 kWh/year*
*Based on standard test results for 24 hours. Actual energy consumption will depend on how the appliance is used and where it is located.	
Energy Grading	B
Climate Class	SN, N
This appliance is intended to be used at an ambient temperature between 16°C and 32°C.	
Airborne Acoustical Noise	41dB
This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.	

ENVIRONMENT

CAUTION:

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a  separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

FRENCH

Cave de mise en température

Avertissements de sécurité

Afin d'assurer votre sécurité et d'éviter de vous blesser ou de recevoir un choc électrique, veuillez suivre les conseils de sécurité qui sont énumérés ci-dessous.

- Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation de l'appareil, et rangez-les soigneusement, au cas où vous en auriez besoin plus tard.
- Gardez le manuel soigneusement, car si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, il faudra également leur donner le manuel.
- Cet appareil est destiné aux domiciles ou aux endroits similaires, tels que :
 - Dans les fermes, et par les clients d'hôtels, d'auberges ou d'autres environnements résidentiels ;
 - Dans les maisons d'hôte ;
 - Dans la restauration et les lieux non-commerciaux.
- Cet appareil ne doit servir qu'au rangement du vin ; vous ne devez pas y conserver de la nourriture.
- La prise doit être accessible, afin qu'elle puisse être débranchée facilement, en cas de besoin.
- Si le câble principal est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par l'agent de service ou par un technicien qualifié, afin d'éviter les accidents.
- Ne placez pas votre appareil près des sources de chaleur, comme les radiateurs ou le feu, car les réfrigérants et les vésicants sont combustibles.
- L'appareil doit être manipulé par un minimum de 2 personnes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans (ou plus), ou par des personnes qui ont un handicap physique, mental ou sensoriel, ou qui n'ont pas d'expérience et de connaissances en la matière, à condition qu'ils soient instruits sur son utilisation par une personne qui est responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil, et ils ne doivent pas nettoyer ce dernier sans surveillance.
- Les enfants doivent être surveillés attentivement, afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.
- Si votre appareil est équipé d'un cadenas, afin d'éviter que les enfants s'y retrouvent enfermés, rangez la clé loin de l'appareil.
- Il ne faut pas y ranger des substances explosives, comme des bombes aérosols, car celles-ci sont équipées d'un propulseur inflammable.

AVERTISSEMENTS

- Les orifices de ventilation de l'appareil (ou de la structure intégrée) ne doivent pas être obstrués.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de la cave de mise en température, sauf si vous avez reçu l'autorisation du fabricant.
- Si le câble principal est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par l'agent de service ou par un technicien qualifié, afin d'éviter les accidents.
- N'endommagez pas le circuit réfrigérant (ceci s'applique seulement aux circuits de réfrigération qui sont accessibles à l'utilisateur. Prenez garde lorsque vous transportez l'appareil, ou lorsque vous le déplacez, afin que le circuit de réfrigération ne soit pas endommagé. En cas de dégâts, évitez de mettre l'appareil en contact avec des flammes nues ou d'autres sources de feu. Ensuite, aérez la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes).

AVERTISSEMENTS



SI DU PERSONNEL DE SERVICE NON-AUTORISÉ ENTREPREND DES RÉPARATIONS QUI SE RAPPORTENT À L'ENLEVEMENT DES COUVERTURES, CELA PEUT S'AVÉRER TRÈS DANGEREUX.

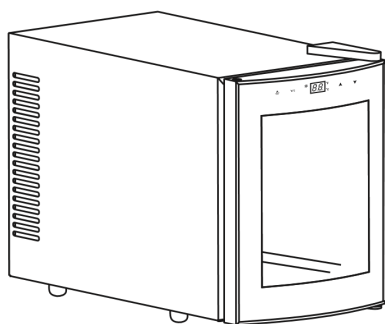


AFIN D'ÉVITER DE RECEVOIR UN CHOC ÉLECTRIQUE, N'ESSAYEZ PAS DE RÉPARER L'APPAREIL PAR VOUS-MÊME.

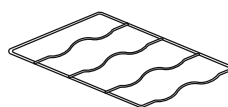
Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation de l'appareil, et rangez-les soigneusement, au cas où vous en auriez besoin plus tard.

Le déballage

Enlevez toutes les pièces de l'emballage ; si vous décidez de vous débarrasser de ce dernier, faites-le tout en respectant les règlements locaux. Les pièces suivantes font partie de l'appareil :



La partie principale



Porte-bouteilles x 2

L'INSTALLATION

L'emplacement

Avant de placer votre appareil, veillez à ce que le sol soit plat et ferme, et que la pièce soit bien aérée, et la température de celle-ci doit être entre 16°C et 32°C. Ne placez pas votre appareil à côté d'une source de chaleur, comme une cuisinière, une chaudière ou un radiateur, et évitez de l'exposer au soleil. Si votre cave de mise en température se trouve dans un bâtiment extérieur, comme un garage ou une pièce annexe, vous devez placer l'appareil de telle façon à ce que la vitrine ne soit pas couverte de condensation. Ne placez jamais la cave de mise en température dans une ouverture pratiquée dans le mur ou dans un placard intégré.

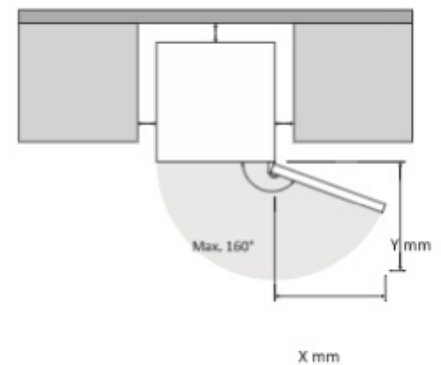
Le nivellement de l'appareil

Afin d'y arriver, ajustez les pieds de réglage qui se trouvent à l'avant de l'appareil. Si celui-ci n'est pas nivelé, les portes et les sceaux magnétiques ne fonctionneront pas correctement.



Le nettoyage avant l'utilisation

Utilisez du bicarbonate de soude pour essuyer l'intérieur de l'appareil. Ensuite, rincez le tout avec de l'eau chaude, et un chiffon ou une éponge. Essuyez soigneusement l'intérieur avant de remplacer les étagères sur le porte-bouteilles. Nettoyez l'intérieur de la cave de mise en température à l'aide d'un chiffon humide. Si vous avez besoin de plus de détails à ce sujet, veuillez consulter la section **Nettoyage** de ce manuel.



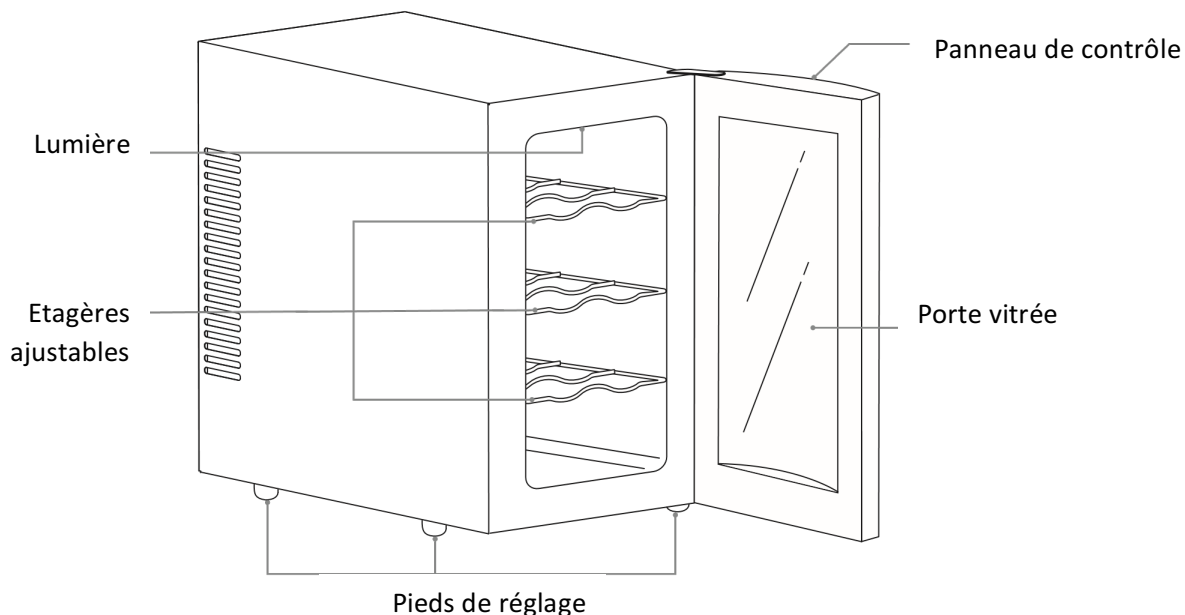
AVERTISSEMENTS

- **Avant de brancher l'appareil, VOUS DEVEZ** vérifier que vous avez une prise qui soit compatible avec l'appareil.
- **Avant l'allumage de l'appareil,** Vous ne devez allumer l'appareil que deux heures après l'avoir bougé, afin de permettre au fluide refroidissant de se déposer.

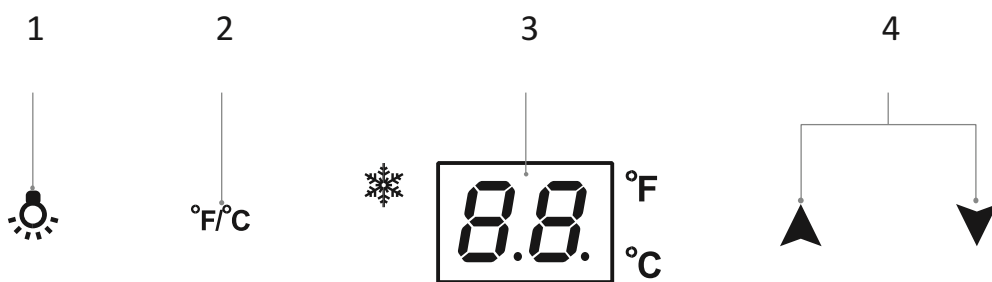
Avant l'utilisation de votre appareil

Avant de placer le vin dans l'appareil, allumez-le et patientez 24 heures, afin de vous assurer de son bon fonctionnement, et de lui donner le temps d'atteindre la bonne température. Prenez garde à ne pas trop remplir votre appareil.

Vue d'ensemble du produit



Le panneau de contrôle

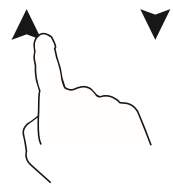
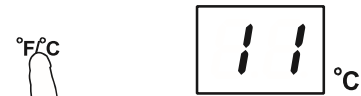


1. Le bouton pour la lumière intérieure
2. Le bouton qui indique les degrés Fahrenheit °F / Celsius °C
3. L'affichage de la température désirée
4. Les boutons pour augmenter/diminuer la température

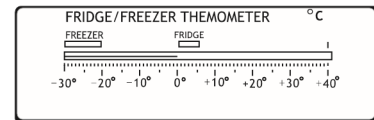
Le mode d'emploi

L'allumage de votre cave de mise en température

1. La température intérieure de la cave de mise en température est contrôlée par un thermostat.
2. Connectez le câble d'alimentation à la prise principale, et réglez la température:
3. Appuyez sur °F/°C pour choisir Fahrenheit ou Celsius. L'appareil émettra un signal sonore et s'illuminera par la suite.
4. Appuyez sur ▲▼ plusieurs fois pour ajuster la température. Si la température est ambiante (16°C à 25°C, ou 60°F à 90°F), il est recommandé de la régler, afin qu'elle soit entre 8°C et 18°C.

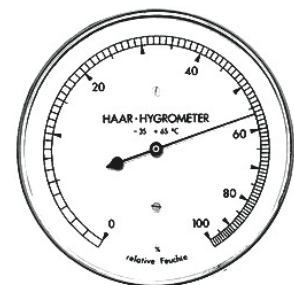


5. Si la cave de mise en température se trouve dans une pièce dont la température est particulièrement chaude (25°C ou plus) ou particulièrement froide (8°C ou moins), il risque de mal fonctionner, surtout si vous ouvrez la porte souvent.





6. Si vous pensez que la cave de mise en température n'est pas assez fraîche et que vous désirez vérifier la température, vous aurez besoin d'un thermomètre spécial, qui est destiné aux réfrigérateurs et aux congélateurs. Vous aurez probablement également besoin d'un hygromètre pour vérifier l'humidité de votre cave de mise en température. Vous pouvez en acheter dans la plupart des supermarchés et des quincailleries.

Placez le thermomètre et l'hygromètre sur l'étagère du milieu de la cave de mise en température, afin de pouvoir le déchiffrer facilement. Ne touchez pas l'appareil jusqu'au lendemain, et la température devrait être entre 8°C et 18°C. L'humidité de la cave de mise en température doit être entre 50%-80% RH, dépendant du type de vin.

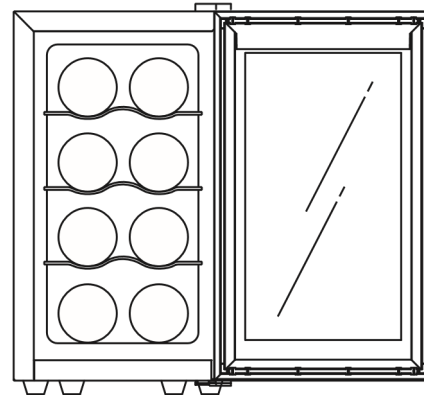
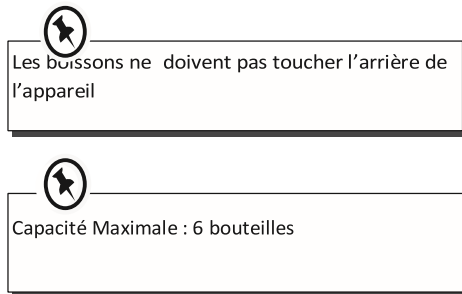


L'utilisation de la lumière intérieure

1. La lumière de la cave de mise en température ne s'allume pas automatiquement lorsque vous ouvrez la porte, et elle ne s'éteint pas automatiquement lorsque vous refermez la porte.
2. Touchez une fois pour allumer la lumière. 
3. Touchez une fois pour éteindre la lumière. 

L'empilage des bouteilles de vin

Veillez ranger les différentes sortes de vin selon l'arrangement, de haut en bas



La conservation du vin dans votre cave de mise en température

Votre nouvelle cave de mise en température est avantageuse, car il vous permet de simuler les conditions d'une cave à vin. Si vous utilisez un thermomètre pour votre cave de mise en température, vous aurez toujours une température de 8°C - 18°C, et c'est le genre de température qui convient à la conservation du vin. Les bouteilles doivent être rangées sur le côté, afin que le vin soit en contact avec le bouchon, afin d'éviter le dessèchement de ce dernier, et afin qu'il ne rapetisse pas ou qu'il ne laisse l'air pénétrer dans la bouteille, au risque d'abimer le vin. Après avoir débouché la bouteille, le vin entre en contact avec l'air, et ainsi, il commence à s'oxyder. Ceci se produit généralement à la surface du vin, et le reste du vin demeure en bon état. Si votre bouteille est en position debout, le vin sera moins exposé à l'air.

Si vous servez du vin blanc, rosé ou mousseux, mettez-le au frais pendant au moins 2 heures avant de le consommer. En principe, le vin rouge doit être servi à température ambiante, mais certains vins, comme le Beaujolais, doivent être légèrement rafraichis avant la consommation.

Le vin déjà ouvert restera en bon état pendant au moins 2 jours (pour le vin blanc), ou 3 jours (pour le vin rouge), du moment que la bouteille soit rebouchée et replacée dans votre refroidisseur de vin. Toutes les bonnes boutiques de vin vendent un bouchon spécial, qui permet de conserver la fraîcheur du vin mousseux ou du champagne pendant encore un ou deux jours. Lorsque vous rangez les restes du vin, veillez à réduire le processus d'oxydation du vin. Vous pouvez utiliser un 'aspirateur' qui enlève l'air de la bouteille, afin de créer une semi-aspiration. Ainsi, le vin sera en bon état pendant encore deux semaines. Toutefois, si le vin est de bonne qualité et

que vous avez l'intention de le consommer en une semaine, il vous faudra simplement le reboucher et le placer en position verticale dans votre cave de mise en température. La température dépend de la sorte de vin que vous désirez conserver.

Le remplissage de votre cave de mise en température

Lorsque vous remplissez votre cave de mise en température, n'oubliez pas que si les bouteilles et les canettes sont trop nombreuses, cela leur prendra plus de temps pour refroidir. Il vous faudra peut-être réduire temporairement la température, afin d'accélérer le processus de refroidissement. Toutefois, n'oubliez pas de rajuster la température lorsque vos boissons seront assez fraîches, afin d'économiser l'électricité.

La porte doit rester fermée

Afin d'empêcher l'air frais de s'échapper, n'ouvrez pas la porte trop souvent.

Le nettoyage :

Le nettoyage de l'intérieur de la cave de mise en température

En principe, ce n'est pas la peine de dégivrer la cave de mise en température, car la glace qui s'y est accumulé fondra automatiquement.

1. Vous devez débrancher la cave de mise en température avant de le nettoyer.
2. Enlevez toutes les étagères, ainsi que les accessoires détachables, et lavez le tout dans de l'eau chaude et savonneuse ; ensuite, séchez toutes les pièces soigneusement.
3. Vous devez nettoyer l'intérieur de la cave de mise en température à l'aide d'un chiffon humide.
4. Le conduit d'évacuation se trouvant à l'arrière de la cave de mise en température ne doit pas contenir de débris, car ceci affectera le dégivrement automatique.
5. Videz le plateau de collection d'eau qui se trouve à l'arrière de l'appareil. Le plateau doit être rincé et essuyé soigneusement avant d'être remis en place.
6. Le liquide ne doit pas toucher les boutons de contrôle ou la lumière.
7. Il est recommandé d'essuyer périodiquement le bas de l'espace de rangement.
8. Ne nettoyez jamais l'appareil en utilisant des liquides inflammables, car les émanations peuvent causer un incendie, ou même une explosion.
9. N'utilisez pas de gazoline ou d'autres substances inflammables près de votre cave de mise en température, ou de n'importe quel autre appareil, car les fumées peuvent causer un incendie ou une explosion.

Le nettoyage de l'extérieur de la cave de mise en température

Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de la cave de mise en température, et un nettoyeur pour vitres pour essuyer la porte. Celle-ci doit rester fermée, afin que les produits d'entretien ne pénètrent pas dans le sceau magnétique de la porte.

L'entretien

La manutention prudente

Avant de déplacer l'appareil, il doit être vide et toutes les parties détachables doivent être rangées. Lors du déplacement de l'appareil, tenez ce dernier par les côtés ou par le bas, mais ne le soulevez jamais en tenant la partie supérieure.

L'installation

Les côtés de votre cave de mise en température ne doivent être ni couverts, ni bloqués. L'appareil ne doit pas être installé en plein soleil, ou à proximité de sources de chaleur.

L'entretien

Cette cave de mise en température devrait être entretenue par un agent qualifié, et seules des pièces de rechange d'origine devraient être utilisées. N'essayez jamais de réparer votre cave de mise en température vous-même, car vous pouvez vous blesser et causer des dégâts à votre appareil.

L'extinction de l'appareil pendant de longues périodes

Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser votre cave de mise en température pendant une longue période, débranchez-le, videz toutes les bouteilles et nettoyez l'appareil. Vous ne devez pas laisser la porte entrouverte, afin de ne pas sentir des odeurs déplaisantes.

La condensation

La condensation peut faire son apparition sur la partie extérieure de la cave de mise en température, mais cela dépend de la température ambiante ; il vous suffit de nettoyer les traces d'humidité. Si le problème continue, veuillez contacter un agent qualifié, afin qu'il puisse vous venir en aide.

L'élimination

Les vieux appareils conservent une certaine valeur résiduelle ; ainsi, vous pouvez sélectionner une méthode d'élimination qui est respectueuse de l'environnement, afin que les matières premières précieuses puissent être réutilisées. Adressez-vous

aux autorités locales, afin d'obtenir une mise à jour sur l'élimination de votre vieil appareil et de l'emballage de votre nouvelle cave de mise en température. Si votre appareil est équipé d'un cadenas, afin d'éviter que les enfants s'y retrouvent enfermés, rangez la clé loin de l'appareil. Lorsque vous désirez vous débarrasser d'un vieil appareil, brisez tous les cadenas et toutes les serrures, par mesure de précaution.

Les spécifications

Compartiment pour la conservation du vin	17L
Température de conservation	+8 – +18 °C
Consommation d'énergie	0.395 kWh/24h 145 kWh/an*
*Basé sur les résultats d'un essai standard qui a duré 24 heures. La consommation d'énergie dépend de la façon dont l'appareil est utilisé, ainsi que son emplacement.	
Classe énergétique	B
Classe climatique	SN, N
Cet appareil doit être utilisé à une température ambiante de 16°C-32°C.	
Niveau sonore	41dB
Cet appareil ne doit être utilisé que pour la conservation du vin.	

ENVIRONNEMENT

ATTENTION :



Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 01

GERMAN

Thermoelektrischer weinkühler

Sicherheitshinweise

Für Ihre andauernde Sicherheit und um das Risiko einer Verletzung oder eines Stromschlages zu verringern, beachten Sie bitte alle nachstehend aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen.

- Lesen Sie bitte alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen und bewahren Sie diese als künftige Referenz auf.
- Bewahren Sie die Anleitung auf. Bei Weitergabe an Dritte vergewissern Sie sich, dass diese Bedienungsanleitung vorhanden ist.
- Das Gerät ist für die Innen-Haushaltsnutzung geeignet, wie zum Beispiel:
 - - in Bauernhäusern und von Gästen in Hotels, Motel und anderen Wohnumgebungen;
 - - in Bed and Breakfast- Einrichtungen; - bei Catering und ähnlichen non-retail Einsatzbereichen;
- Das Gerät ist ausschließlich für Weinlagerungen geeignet. Lagern Sie keine Lebensmittel in diesem Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker leicht erreichbar ist und von dem Versorgungsnetz gezogen werden kann.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von qualifizierten Elektrofachkräften ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Platzieren Sie Ihr Gerät abseits von Wärmequellen, wie zum Beispiel Heizkörpern oder Öfen, da Kältemittel und der Hautkampfstoff brennbar sind.
- Das Gerät muss von mindestens 2 Personen bewegt werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und über und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder die Anweisungen zur sicheren Nutzung des Gerätes und den damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen und warten, es sei denn sie werden beaufsichtigt.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Wenn Ihr Gerät mit einem Schloss ausgestattet ist, um zu verhindern, dass Kinder darin eingeschlossen zu werden, bewahren Sie den Schlüssel außer Reichweite und nicht im Umkreis des Gerätes auf.

Lagern Sie keine explosiven Stoffe, wie zum Beispiel Aerosoldosen mit einem brennbaren Treibgas in diesem Gerät.

WARNUNG

- Halten Sie die Lüftungsöffnungen in dem Gehäuse des Gerätes und in der eingebauten Struktur frei von Hindernissen.
- Benutzen Sie keine Elektrogeräte im Inneren des Produktes, es sei denn diese wurden von dem Hersteller empfohlen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragten Werkstatt oder einem ähnlich qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Beschädigen Sie den Kältekreislauf nicht. (nur für die Geräte zutreffend, die einen für Nutzer erreichbaren Kältekreislauf besitzen. Seien Sie beim Transport und Versetzung des Gerätes vorsichtig, um zu sichern, dass der Kältekreislauf nicht beschädigt wird. Im Schadensfall vermeiden Sie offene Flammen oder Zündquellen, und lüften Sie für einige Minute das Zimmer, in dem sich das Gerät befindet.)

WARNUNG



ES IST GEFÄHRLICH FÜR ALLE, AUßER AUTORISIERTEM FACHPERSONAL, WARTUNGS- ODER REPARATURARBEITEN DURCHZUFÜHREN, DIE DIE ENTFERNUNG DER ABDECKUNGEN ERFORDERN.

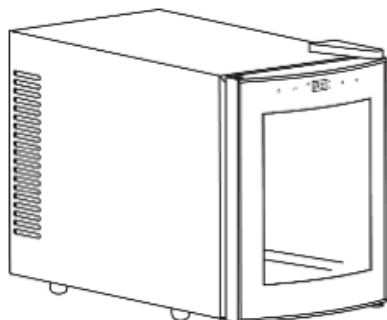


UM DAS RISIKO EINES STROMSCHLAGES ZU VERMEIDEN, VERSUCHEN SIE ES NICHT, DAS GERÄT SELBER ZU REPARIEREN.

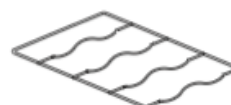
Lesen Sie bitte alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen und bewahren Sie diese als künftige Referenz auf.

Auspacken

Entfernen Sie alle Teile aus der Verpackung. Bewahren Sie die Verpackung auf. Wenn Sie diese entsorgen, machen Sie es bitte nach den örtlichen Bestimmungen. Die folgenden Teile sind vorhanden:



Das Hauptgerät



Ein Flaschengestell x 2

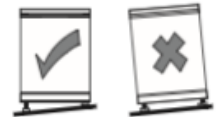
INSTALLATION

Standort

Wenn Sie die Position Ihres Gerätes wählen, vergewissern Sie sich, dass der Boden flach und fest ist, und dass das Zimmer gut belüftet mit einer durchschnittlichen Raumtemperatur zwischen 16°C und 32°C ist. Vermeiden Sie es, das Gerät in der Nähe von Wärmequellen, wie zum Beispiel einem Herd, einem Boiler oder Heizkörper, zu platzieren. Vermeiden Sie direkte Sonneneinstrahlungen. Wenn Sie Ihr Gerät in einem Nebengebäude, wie zum Beispiel in einer Garage oder einem Nebenhaus, platzieren, vergewissern Sie sich, dass das Gerät sich über der Dampfschicht befindet, ansonsten wird Kondenswasser am Korpus gebildet. Montieren Sie das Gerät nie in einer Wandnische, in Schränken oder anderen Möbeln.

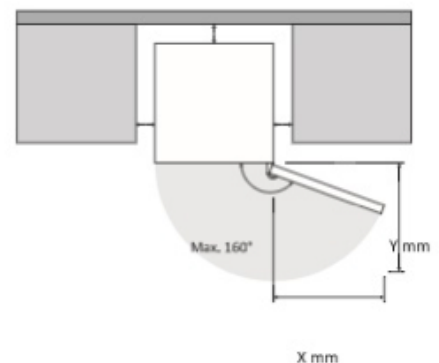
Einebnung des Geräts

Dafür passen Sie die zwei Nivellierfüße an der Vorderseite des Gerätes an. Wenn die Stellung des Gerätes nicht eben ist, werden die Türen und Magnetdichtungen nicht richtig zugehen.



Freiraum-Anforderungen

Bei der Installation des Gerätes, vergewissern Sie sich, dass 25mm des Freiraums an beiden Seiten, 50 mm an der Rückseite des Gerätes und 25 mm oben hinterlassen ist. Die Tür kann nach rechts oder links geöffnet werden, je nachdem, wie es besser zu der Stellung des Gerätes passt. Bitte vergewissern Sie sich, dass es doppelt mehr Platz gibt als die Breite und Tiefe des Geräts, um die Tür zu dem maximalen Winkel von 160° geöffnet werden kann.



Reinigung vor dem Gebrauch

Wischen Sie das Innere des Gerätes mit einer schwachen Lösung von Natron ab. Danach spülen Sie es mithilfe eines ausgewrungenen Schwamms oder Tuchs mit warmen Wasser ab. Wischen Sie es komplett trocken, bevor Sie die Regale und das Flaschengestell aufbauen. Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch. Für mehr Information sehen Sie das Kapitel "Reinigung".

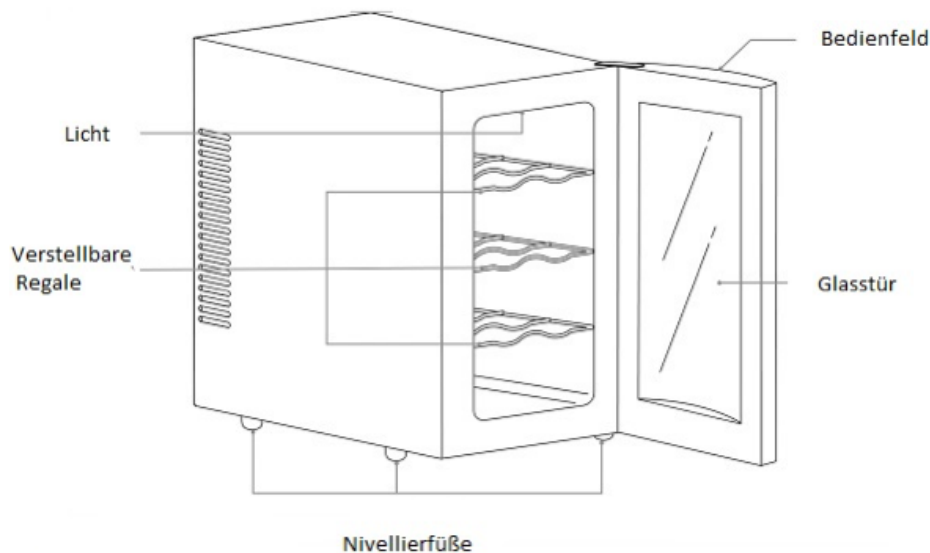
WARNUNG

- **Vor dem Anschließen MUSS MAN**, Überprüfen, ob die Steckdose mit dem zum Gerät gehörenden Stromstecker kompatibel ist.
- **Vor dem Anschalten!**, Schalten Sie das Gerät erst nach 2 Stunden nach dem Transport an. Das Kältemittel benötigt Zeit um sich zu setzen.

Vor dem Gebrauch Ihres Gerätes

Bevor Sie Wein in das Gerät stellen, schalten Sie es an und warten 24 Stunden ab, um sicherzustellen, dass es ordnungsgemäß funktioniert, und dem Gerät Zeit zu geben, die korrekte Temperatur einzustellen. Das Gerät darf nicht überfüllt werden.

Produktübersicht



Bedienfeld

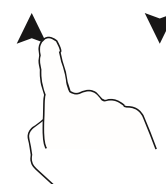
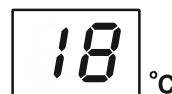
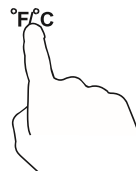
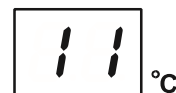


1. Innen-Lichtknopf
2. Fahrenheit °F / Celsius °C Knopf
3. Wunschtemperatur-Anzeige
4. Temperatur Up / Down Knöpfe

Betriebsanweisungen

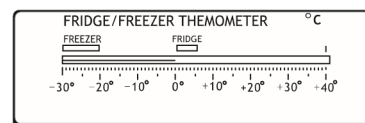
Anschalten Ihres Weinkühlers

1. Die Innentemperatur des Weinkühlers wird von einem Thermostat geregelt.
2. Verbinden Sie das Stromkabel mit der Steckdose. Stellen Sie die Betriebstemperatur ein.
3. Berühren Sie °F/°C, um Fahrenheit oder Celsius zu wählen. Das Gerät wird piepen und dementsprechend leuchten.
4. Berühren Sie diese einige Male, um die Temperatur einzustellen.



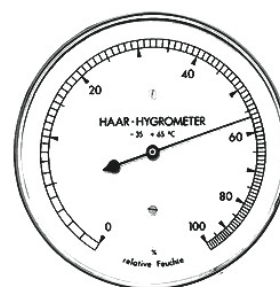
Bei der normalen Raumtemperatur (16°C bis 25°C, oder 60°F bis 90°F), soll die Betriebstemperatur des Gerätes zwischen 8°C und 18°C eingestellt werden.

5.. Der Weinkühler kann bei der korrekten Temperatur nicht funktionieren, wenn die Raumtemperatur besonders hoch (25°C oder mehr) oder besonders niedrig (8°C oder weniger) ist, oder wenn die Tür ständig aufgeht.





6.. Wenn Sie besorgt sind, dass der Weinkühler nicht kalt genug gehalten wird und möchten die Temperatur überprüfen, dann benötigen Sie ein spezielles Kühl-Gefrier-Thermometer. Sie könnten auch ein Hygrometer gebrauchen, um die Feuchtigkeit in Ihrem Weinkühler zu überprüfen. Diese sind in den meisten Supermärkten und Haushaltswarenläden verfügbar.

Platzieren Sie das Thermometer und Hygrometer auf dem mittleren Regal des Weinkühlers, wo es einfach abgelesen werden kann. Lassen Sie diese über Nacht, die Temperatur in dem Weinkühler soll zwischen 8°C und 18°C sein. Die Feuchtigkeit des Weinkühlers soll zwischen 50%-80% RH bleiben, je nach der Weinart.

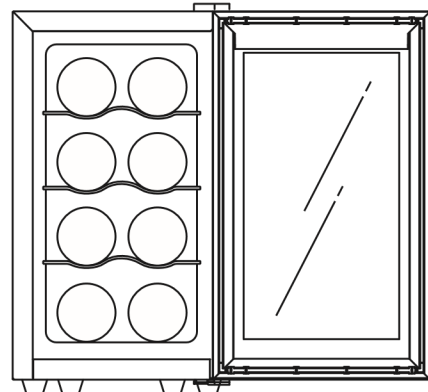
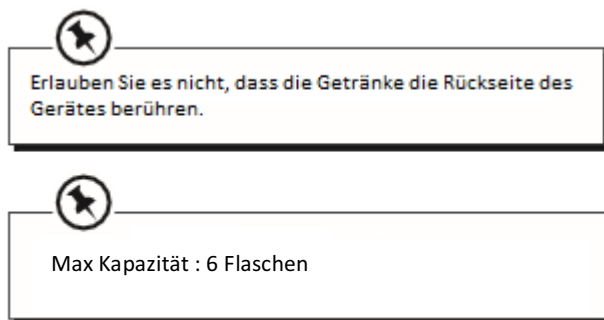


Nutzung des Innenlichtes

1. Die Lichter des Weinkühlers leuchten nicht automatisch, wenn die Tür aufgeht. Sie gehen ebenso automatisch nicht aus, wenn die Tür geschlossen wird.
2. Berühren Sie  einmal, um das Licht anzumachen.
3. Berühren Sie noch einmal, um das Licht auszuschalten. 

Stapelung von Weinflaschen

Bitte laden Sie verschiedene Weinarten gemäß der folgenden Regelung von unten nach oben.



Lagerung von Wein in Ihrem Weinkühler

Ein Vorteil Ihres neuen Weinkühlers ist es, dass Sie die Bedingungen eines Weinkellers nachbilden können. Mithilfe eines Weinkeller-Thermometers sind Sie in der Lage, eine andauernde Temperatur von etwa 8°C - 18°C zu ermöglichen, was ideal für die Weinlagerung ist. Vergewissern Sie sich, dass alle Flaschen auf der Seite liegen. Das sorgt dafür, dass der Wein darin mit dem Kork kontaktiert, was verhindert, dass der Kork austrocknet, schrumpft, Luft herein lässt und den Wein verdirbt. Nachdem die Flasche geöffnet wurde, kommt der Wein in Kontakt mit Luft, die anfängt, den Wein zu oxidieren. Das passiert normalerweise auf der Kontaktfläche des Weines und lässt den restlichen Wein in gutem Zustand. Wenn Sie Ihre Flasche stehen lassen, minimieren Sie dadurch die Fläche des Weines, die mit Luft in Kontakt kommt. Wenn Sie Weißwein, Rosé oder Sekt servieren, kühlen Sie ihn leicht für mindestens 2 Stunden im Weinkühler ab. Die meisten Rotweine sollen bei Raumtemperatur serviert werden, im Fall der leichteren Rotweine wie zum Beispiel Beaujolais- sehr leicht abgekühlt. Geöffneter Wein behält einen guten Zustand für bis zu 2 Tagen (für delikate Weißweine), oder 3 Tagen (für tiefe Rotweine), solange die Flasche wieder verschlossen und in Ihrem Weinkühler gelagert ist. Spezielle Stopfen, die das Brodeln von Sekt oder Champagne für 1-2 Tage verhindern, sind in jedem guten Weingeschäft verfügbar. Wenn Sie den restlichen Wein lagern, versuchen Sie es, den Oxidationsprozess des Weines zu minimieren. Sie können ein "Vakuum" benutzen, das die Luft aus der Flasche herauspumpt und ein Semi-Vakuum hinterlässt. Der Wein soll ungefähr für zwei Wochen halten. Jedoch, wenn der Wein von guter Qualität ist, und Sie beabsichtigen, innerhalb von einer Woche die Flasche auszutrinken, dann ist alles, was Sie tun müssen, den Kork zu ersetzen und den Wein in Ihrem Weinkühler stehen lassen. Verschiedene Weinarten sollen am besten bei verschiedenen Temperaturen gehalten werden.

Füllung Ihres Weinkühlers

Beim Füllen Ihres Weinkühlers, je größere Anzahl von Dosen und Flaschen, platzierten in dem Gerät von Raumtemperatur, desto länger es dauern wird, diese bis zur gewünschten Temperatur abzukühlen. Um den Abkühlvorgang zu beschleunigen, können Sie die Temperatur auf eine niedrigere Einstellung herabsetzen. Wenn Sie es tun, vergessen Sie es nicht, die Temperatur auf die vorherige Einstellung zurückzudrehen, sobald die Getränke die nötige Temperatur erreicht haben, um Energie zu sparen.

Halten Sie die Tür zu

Um das Entkommen kalter Luft zu verhindern, versuchen Sie es, die Tür weniger zu öffnen.

Reinigung

Reinigung des Inneren von dem Weinkühler

Es besteht normalerweise kein Bedarf, den Weinkühler aufzutauen da das an der Rückwand abgelagerte Eis automatisch auftauen wird.

1. Vor der Reinigung des Weinkühlers, ziehen Sie den Netzstecker.
2. Entnehmen Sie alle Regale und alle abnehmbaren Teile und spülen Sie diese mit warmen Seifenwasser, danach spülen Sie diese und trocknen gründlich ab .
3. Sie können das Gehäuse des Weinkühlers mit einem feuchten Tuch reinigen.
4. Überprüfen Sie, dass die Ablauföffnung an der Rückseite der Weinkühler-Kammer frei von Verschmutzungen ist, da es automatisches Auftauen beeinträchtigen kann.
5. Leeren Sie die Wasser-Auffangwanne an der Rückseite des Gerätes. Spülen Sie diese ab und trocknen sie, bevor Sie diese ersetzen.
6. Es darf keine Flüssigkeit in die Bedien- oder Beleuchtungselemente gelangen.
7. Es kann nötig sein, den unteren Bereich von dem Lagerraum regelmäßig abzuwischen.
8. Reinigen Sie die Gerätteile nie mit entzündlichen Flüssigkeiten. Die Dämpfe können sich entzünden oder explodieren.
9. Lagern Sie oder benutzen Sie kein Benzin oder andere entzündbaren Dämpfe und Flüssigkeiten im Umkreis von diesem oder anderen Geräten. Die Dämpfe können sich entzünden oder explodieren.

Reinigung des Äußeren von dem Weinkühler

Benutzen Sie ein feuchtes Tuch, um das Gehäuse des Weinkühlers zu reinigen und einen Glassreiniger, um die Tür zu putzen. Vergewissern Sie sich, das die Tür geschlossen ist, um das Eindringen von Reinigungsmitteln auf die Magnet-Türdichtung oder darin zu verhindern.

Wartung

Sorgfalt im Umgang

Überprüfen Sie, dass das Gerät leer ist und alle losen Teile befestigt sind, bevor Sie es bewegen. Beim Transport halten Sie den Weinkühler an den Seiten oder an der Basis. Unter keinen Umständen darf er durch Halten der Kanten an der Oberseite angehoben werden.

Installation

Bedecken Sie nicht die Seiten Ihres Weinkühlers oder blockieren Sie diese nicht. Setzen Sie diesen keinem direkten Sonnenlicht oder Wärmequellen aus.

Wartung

Dieser Weinkühler darf nur von einem qualifizierten Dienstleister gewartet werden, und ausschließlich originale Ersatzteile dürfen verwendet werden. Unter keinen Umständen sollten Sie es versuchen, den Weinkühler selber zu reparieren. Die von unerfahrenen Personen durchgeführten Reparaturarbeiten können Verletzungen oder erhebliche Funktionsstörungen verursachen.

Bei längerer Abwesenheit

Wenn der Weinkühler längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den stecker aus der Steckdose, leeren Sie den Lagerraum und reinigen den Weinkühler. Lassen Sie die Tür etwas geöffnet, um die Entstehung von unangenehmen Gerüchen zu verhindern.

Kondensation

Kondenswasser kann an der Außenfläche des Weinkühlers entstehen. Dies kann wegen der Änderung der Raumtemperatur passieren. Wischen Sie die Feuchtigkeitsreste ab. Falls das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie einen qualifizierten Dienstleister für Unterstützung.

Entsorgung

Alte Geräte haben immernoch einen Restwert. Eine umweltfreundliche Weise der Entsorgung wird dafür sorgen, dass die wertvollen Rohstoffe zurückgewonnen und wiederverwendet werden können. Aktuelle Information bezüglich Entsorgungsoptionen Ihres alten Gerätes und der Verpackung von einem neuen, kann bei Ihrer Gemeindeverwaltung eingeholt werden.

Wenn Ihr Gerät mit einem Schloss ausgestattet ist, um zu verhindern, dass Kindern darin eingeschlossen werden, bewahren Sie den Schlüssel außer Reichweite und nicht im Umkreis des Gerätes. Wenn Sie ein altes Gerät entsorgen, reißen Sie alle alten Schlösser oder Verschlussdeckel ab und entfernen Sie die Tür als Schutzmaßnahme.

Spezifikationen

Weinlagerfach	17L
Lagertemperatur	+8 – +18 °C
Energieverbrauch	0.395 kWh/24h 145 kWh/Jahr*
*Anhand von Testergebnissen für 24 Stunden. Tatsächlicher Energieverbrauch wird davon abhängen, wie das Gerät benutzt wird und wo es sich befindet.	
Energieeinstufung	B
Klimaklasse	SN,N
Das Gerät ist dafür bestimmt, bei der Umgebungstemperatur zwischen 16°C und 32°C benutzt zu werden.	
Luftschallemission	41dB
Das Gerät ist ausschließlich für Lagerungen von Wein bestimmt.	

UMWELT

ACHTUNG:

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen



Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die

menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

DUTCH

Thermo elektrische wijn koeler

Veiligheid Waarschuwingen

Voor uw eigen veiligheid en om het risico op verwondingen of een elektrische schok, lees de volgende veiligheidsregels hieronder.

- Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt en bewaar het voor toekomstig gebruik.
- Bewaar de handleiding. Als u dit apparaat aan een derde partij geeft, geef dan ook deze handleiding mee.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk binnen gebruik en gelijke toepassingen zoals:
 - herbergen en bij cliënten in hotels, motels en andere woonomgevingen;
 - bed en breakfast omgevingen;
 - catering en dergelijke niet professionele instellingen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het opslaan van wijn. Sla geen voedsel op in dit apparaat.
- Controleer dat de stekker goed bereikbaar is om het los te kunnen maken van het stopcontact.
- Als de stroomkabel is beschadigd moet het worden vervangen door de fabrikant, service monteur of een gekwalificeerd persoon om gevaar te vermijden.
- Kies een plaats voor uw apparaat weg van hitte bronnen zoals radiatoren of vuur, omdat het koelmiddel en de chemicaliën brandbaar zijn.
- Het apparaat moet worden geplaatst door minimaal 2 personen.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een beperkte lichamelijke, zintuiglijke en geestelijke capaciteit of een gebrek van ervaring en kennis als er toezicht is of instructies hebben gehad voor het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaken en gebruikersonderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht.
- Kinderen moeten onder toezicht blijven om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat is voorzien van een slot zodat kinderen er niet vast in kunnen komen te zitten, houd de sleutel buiten bereik en niet in de buurt van het apparaat.
- Sla geen explosieve substanties zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.

WAARSCHUWING

- Houd de ventilatie openingen van het apparaat open en de ingebouwde structuur vrij van obstakels.
- Gebruik geen elektrische apparaten in het apparaat, tenzij ze worden aanbevolen door de fabrikant.
- Als de stroomkabel is beschadigd moet het worden vervangen door de fabrikant, service monteur of een gekwalificeerd persoon om gevaar te vermijden.
- Beschadig niet het koelingscircuit (alleen toepasselijk bij apparaten waar de koelingscircuits bereikbaar zijn door de gebruiker. Wees voorzichtig bij het vervoeren of verplaatsen van dit apparaat om te verzekeren dat het koelingscircuit niet wordt beschadigd. In het geval van schade, vermijd open vuur of ontstekingsbronnen en ventileer de kamer waar het apparaat is geplaatst voor een paar minuten).

WAARSCHUWING



HET IS GEVAARLIJK VOOR IEMAND ANDERS DAN GEAUTHORISEERD PERSONEEL, OM ONDERHOUD OF REPARATIES UIT TE VOEREN ALS DE BEHUIZING VERWIJDERD MOET WORDEN.

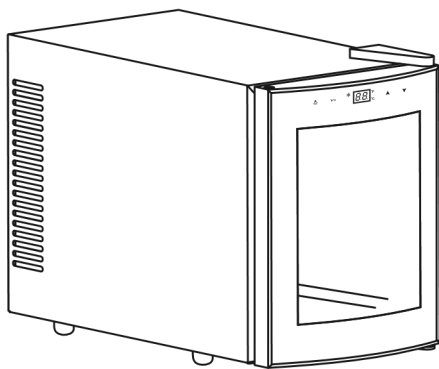


OM HET GEVAAR OP EEN ELEKTRISCHE SCHOK TE VERMIJDEN, VOER ZELF GEEN REPARATIES UIT.

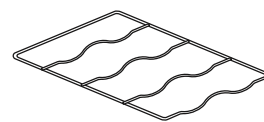
Lees alle veiligheidsinstructies zorgvuldig door voor gebruik en bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Uitpakken

Haal alle items uit de verpakking. Bewaar de verpakking. Als u het weg gooit, doe het dan volgens de plaatselijke regels. De volgende items zijn meegeleverd :



De Hoofd Unit



Flessen Rek x 2

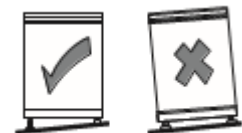
INSTALLATIE

Plaatsing

Bij het kiezen voor een plaats van het apparaat, verzeker dat de vloer vlak en stevig is en dat de ruimte goed geventileerd is met een gemiddelde kamertemperatuur tussen 16°C en 32°C. Vermijd dat het apparaat vlakbij een hittebron, bv. fornuis, boiler of radiator wordt geplaatst. Vermijd direct zonlicht. Bij het plaatsen van het apparaat in een buitenhuis, zoals een garage of aanbouw. Controleer dat het niet te vochtig is, anders kan er condensatie optreden op het apparaat. Plaats het apparaat nooit in een muur uitsparing of in een kast of een meubel.

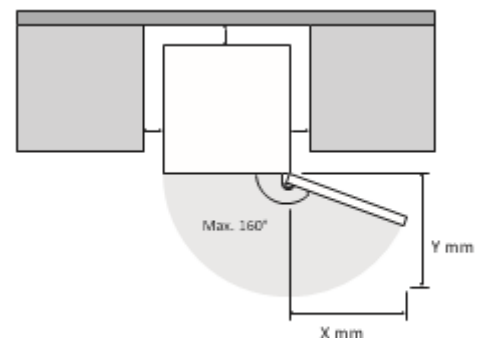
Nivellering van het Apparaat

U kunt dit aanpassen met de twee verstelbare poten aan de voorkant van het apparaat. Als het apparaat niet waterpas staat, zullen de deur en de magnetische afdichtingen niet correct aansluiten.



Benodigde Vrije Ruimte

Bij het plaatsen van het apparaat, verzeker dat er 25 mm vrije ruimte is aan beide zijden, 50 mm aan de achterkant en 25 mm boven het apparaat. De deur kan worden geopend naar links of naar rechts, afhankelijk wat het beste bij uw situatie past.



Verzeker dat er meer dan twee keer de breedte en diepte ruimte is voor het apparaat om de deur volledig te kunnen openen tot 160°.

Schoonmaken Voor Gebruik

Veeg de binnenkant van het apparaat schoon met een lichte soda oplossing. Vervolgens schoon maken met warm water door gebruik van een 'uitgewrongen' spons of doek. Helemaal droog vegen voor het plaatsen van de schappen en het flessen rek. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Voor meer informatie kunt kijken in de **Schoonmaken** sectie.

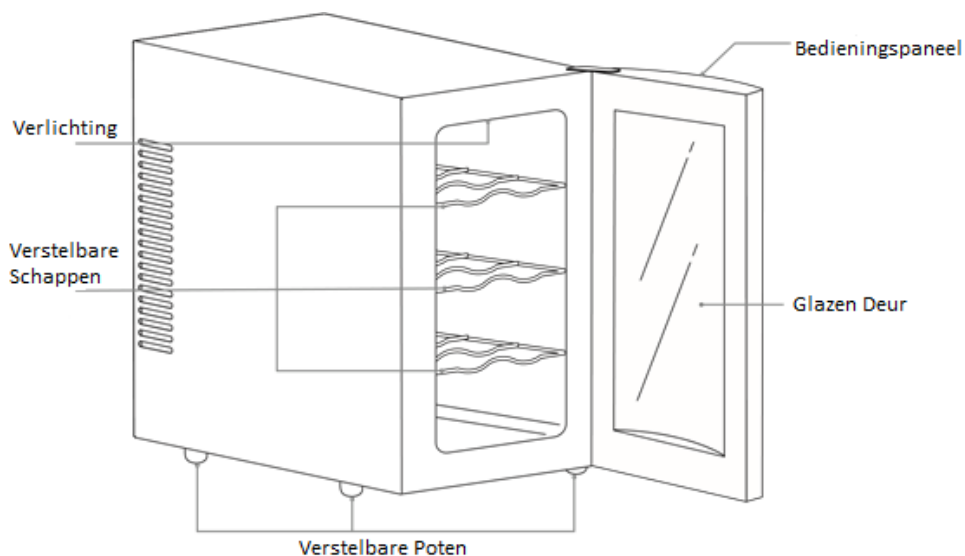
WAARSCHUWING

- **Voordat u de Stekker erin steekt MOET U**, Controleren dat het stopcontact passend is met de meegeleverde stekker.
- **Voor Het Inschakelen!**, Niet inschakelen tot twee uur na de verplaatsing van het apparaat. De koelvloeistof heeft tijd nodig om tot rust te komen.

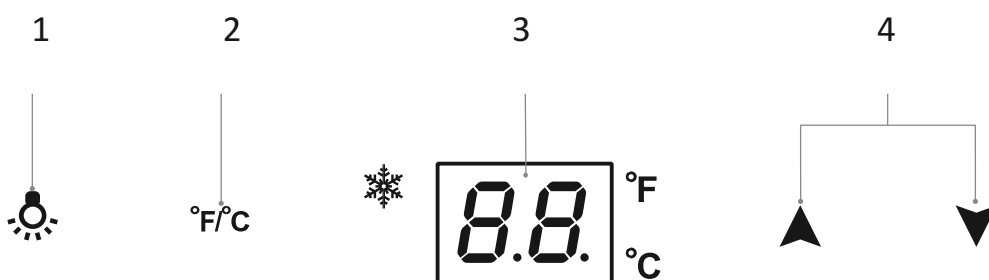
Voordat U het Apparaat Gebruikt

Voordat u wijn in het apparaat plaatst, laat het eerst 24 draaien, zodat verzekerd kan worden dat het apparaat goed werkt en de goede temperatuur is bereikt. Uw apparaat mag niet te veel worden gevuld.

Product Overzicht



Bedieningspaneel

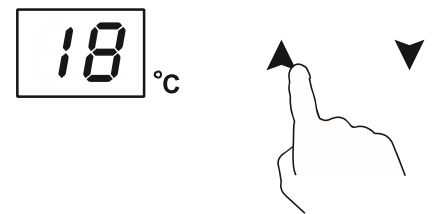
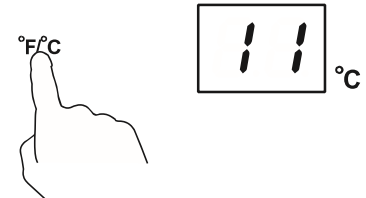


1. Interieur Verlichting Knop
2. Fahrenheit °F / Celsius °C Knop
3. Gewenste Temperatuur Display
4. Temperatuur Omhoog / Omlaag knoppe

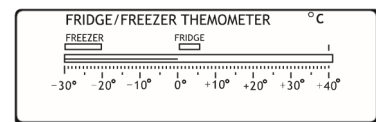
Gebruikers Instructies

Inschakelen Van Uw Wijnkoeler

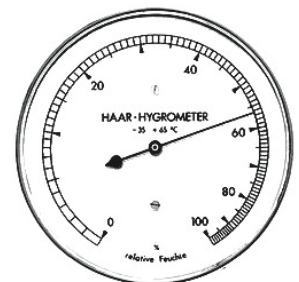
1. De inwendige temperatuur van de wijnkoeler wordt gecontroleerd door een thermostaat.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Stel de gewenste temperatuur in:
3. Druk op °F/°C om te kiezen tussen Fahrenheit en Celsius. Het apparaat zal gaan piepen en oplichten.
4. Druk meermaals op ▲▼ om de temperatuur aan te passen. Bij normale kamertemperatuur (16°C tot 25°C of 60°F tot 90°F) is de aanbevolen gebruik temperatuur tussen de 8°C en 18°C.





5. De wijnkoeler kan mogelijk niet de juiste temperatuur bereiken als de kamertemperatuur hoog is (25°C of hoger) of bijzonder koud (8°C of lager), of als u vaak de deur opent.
6. Als u bang bent dat de wijnkoeler niet koud genoeg blijft en u wilt de temperatuur controleren kunt u een speciale koelkast/vriezer thermometer aanschaffen. U kunt ook een hygrometer aanschaffen om de luchtvochtigheid van de wijnkoeler te controleren. Deze zijn te vinden bij de meeste supermarkten en bouwmarkten.



Plaats de thermometer en de hygrometer op de middelste schap van de wijnkoeler, zodat het goed afleesbaar is. Na een nacht moet de temperatuur in de wijnkoeler tussen 8°C en 18°C zijn. De luchtvochtigheid in de wijnkoeler moet tussen de 50%-80% RH liggen, afhankelijk van de soort wijn.

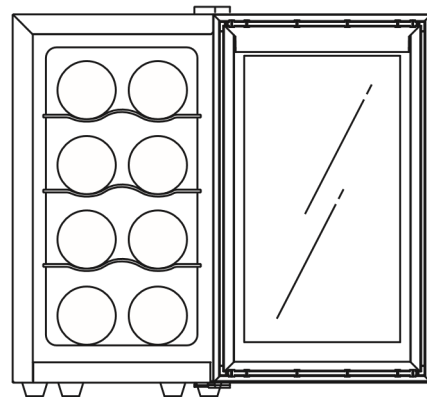
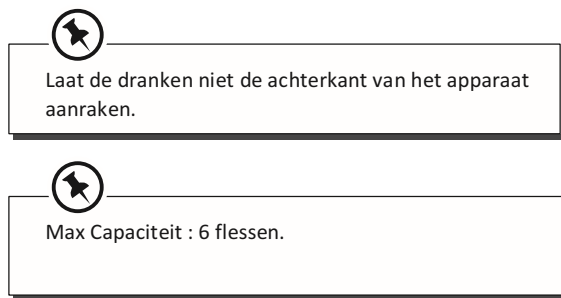


Gebruik van de Interne Verlichting

1. De verlichting van de wijnkoeler gaat **niet** automatisch aan als u de deur opent. Het gaat ook **niet** automatisch uit als u de deur sluit.
2. Druk eenmaal om het licht aan te doen. 
3. Druk nog een keer om het licht uit te doen. 

Plaatsing van de Wijn Flessen

Plaats de verschillende soorten wijn volgens het volgende schema van boven naar beneden.



Wijn Opslaan in Uw Wijnkoeler

Een voordeel van uw nieuwe wijnkoeler is dat condities kunt nabootsen van een wijnkelder.

Door gebruik te maken van een wijnkoeler thermometer kunt u een constante temperatuur verzekeren tussen 8°C en 18°C, die ideaal is voor het opslaan van wijn. Controleer dat de flessen op hun zij liggen. Dit verzekert dat de wijn in de fles in contact staat met de kurk, waardoor de kruk niet kan uitdrogen, krimpen en lucht in laat waardoor de wijn bederft. Nadat een fles is geopend, komt de wijn in contact met lucht, waardoor de wijn oxideert. Dit gebeurt meestal met het contact oppervlak van de wijn, de rest van de wijn blijft in goede conditie. Als u de fles rechtop laat staan, is er minder contact oppervlak van de wijn met lucht.

Als u witte, rosé, of mousserende wijn serveert, laat het minstens 2 uur koelen in de wijnkoeler voor servering. De meeste rode wijn moeten worden geserveerd op kamertemperatuur, of in het geval lichte rode zoals Beaujolais, heel licht gekoeld.

Geopende wijn blijft goed voor ongeveer 2 dagen (voor delicate witte), of 3 dagen (voor rijke rode), zolang de fles weer gesloten is en wordt bewaard in de wijnkoeler. Speciale doppen die mousserende wijn en champagne bruisend laat voor 1 of 2 dagen na openen, kunnen worden aangeschaft bij goede wijn winkels. Bij het opslaan van overgebleven wijn, probeer de oxidatie tot een minimum te beperken. U kunt een vacuüm pomp gebruiken die lucht uit de fles zuigt en semi-vacuüm maakt. De wijn blijft goed tot ongeveer twee weken.

Maar bij een wijn van goede kwaliteit en u verwacht het binnen een week op te maken, hoeft u alleen de kurk te vervangen en het rechtop in de koeler plaatsen. Verschillende wijnen kunnen het beste worden opgeslagen op verschillende temperaturen.

Het Vullen van Uw Wijnkoeler

Tijdens het vullen van uw wijnkoeler met een grotere hoeveelheid flessen en pakken op kamertemperatuur, duurt het ook langer om ze te koelen tot de gewenste temperatuur. U kunt tijdelijk de gewenste temperatuur verlagen, zodat het koelingsproces sneller verloopt. Als u dit doet, vergeet dan niet de temperatuur later weer terug te zetten als de gewenste temperatuur is bereikt om energie te besparen.

Houd de Deur Gesloten

Om het ontsnappen van koude lucht te voorkomen, probeer de deur zo min mogelijk te openen.

Schoonmaken

Schoonmaken van de Binnenkant van de Wijnkoeler

Het is normaal gesproken niet nodig om de wijnkoeler te ontdooien, omdat ijs dat ophoopt aan de achterwand automatisch zal ontdooien.

1. Voor het schoonmaken van de wijnkoeler altijd eerst de stekker losmaken uit het stopcontact.
2. Verwijder alle schappen en verwijderbare accessoires en was ze met een warm sopje, zorgvuldig schoonspoelen en afdrogen.
3. U kunt de binnenkant van de wijnkoeler afvegen met een vochtige doek.
4. Controleer dat de afvoer bij de achterwand van de wijnkoeler vrij is van viezigheid, omdat dit effect heeft op het automatisch ontdooien.
5. Leeg de water opvangbak aan de achterkant van het apparaat. Zorgvuldig afspoelen en afdrogen voor het herplaatsen.
6. Laat geen vloeistof in het bedieningspaneel of de verlichting lopen.
7. Het kan af en toe noodzakelijk zijn om de bodem van de opslag af en toe schoon te vegen.
8. Nooit onderdelen van het apparaat schoonmaken met brandbare vloeistoffen. De dampen kunnen vuur of een explosie veroorzaken.
9. Geen benzine of andere ontvlambare gassen en vloeistoffen opslaan of gebruiken in de buurt van dit of elk ander apparaat. De dampen kunnen vuur of een explosie veroorzaken.

Schoonmaken van de Buitenkant van de Wijnkoeler

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de wijnkoeler schoon te maken en een glas reiniger voor de deur. Controleer dat de deur is gesloten, zodat er geen schoonmaakmiddelen op de magnetische deur afdichting en de binnenkant komt.

Onderhoud

Voorzichtig Mee Omgaan

Controleer dat het apparaat leeg is en alle losse onderdelen verwijderd zijn voor het verplaatsen. Houd de wijnkoeler vast aan de zijkant of aan de onderkant tijdens het verplaatsen. In geen geval optillen bij de hoeken van de bovenkant.

Installatie

Niet de zijkanten van de wijnkoeler afdekken of blokkeren. - Houd het weg van direct zonlicht en van hittebronnen.

Onderhoud

Deze wijnkoeler moet worden onderhouden door een gekwalificeerde service monteur en alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt. In geen geval mag u zelf de wijnkoeler proberen te repareren. Reparatie uitgevoerd door onervaren personen kan leiden tot verwondingen en serieuze storingen.

Uitzetten voor een Langere Periode

Als de wijnkoeler niet gebruikt wordt voor een langere periode, haal de stekker uit het stopcontact, verwijder de wijn en maak de wijnkoeler schoon. Laat de deur op een kier om onaangename geuren te vermijden.

Condensatie

Er kan condensatie ontstaan aan de buitenkant van de wijnkoeler. Dit kan komen door verandering in de kamertemperatuur. Veeg mogelijke druppels af. Als het probleem blijft bestaan, neem contact op met een gekwalificeerd service monteur voor hulp.

Afvalverwerking

Oude apparaten kunnen nog een bepaalde waarde hebben. Een milieuvriendelijke manier van afvalverwerking verzekert dat de waardevolle ruwe materialen kunnen worden hergebruikt. De laatste informatie omtrent het afvoeren van uw oude

apparaat en de verpakking kunt krijgen bij uw plaatselijke gemeente. Als uw apparaat is voorzien van een slot, om te voorkomen dat kinderen erin vast komen te zitten, houd de sleutel buiten bereik en niet in de buurt van het apparaat. Bij het afvoeren van een oud apparaat verwijder dan de oude sloten of scharnieren en verwijder de deur voor de veiligheid.

Specificaties

Wijn Opslag Ruimte	17L
Opslag Temperatuur	+8 – +18 °C
Energie Verbruik	0.395 kWh/24h 145 kWh/jaar*
*Gebaseerd op een standaard test resultaten voor 24 uur. Actueel energie verbruik hangt af van het gebruik van het apparaat en waar het wordt geplaatst.	
Energie Efficiëntieklasse	B
Klimaat Klasse	SN, N
Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden in een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 32°C.	
Geluidsniveau	41dB
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de opslag van wijn.	

MILIEU

ATTENTIE:

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.



SPANISH

Vinoteca termoeléctrica de 6 botellas

Instrucciones de Seguridad

Para su propia seguridad y para reducir el riesgo de lesiones personales o choques eléctricos, tome las precauciones de seguridad que se le orientan a continuación:

- Antes de utilizar la cava refrigerada, lea con atención todas las instrucciones contenidas en este manual y guárdelo para referencias futuras.
- Conserve el manual. Si le cede la cava a una tercera persona, asegúrese de incluir este manual de instrucciones.
- Esta cava está diseñada para el uso doméstico en interiores y aplicaciones domésticas similares tales como:
 - ✓ Casas de campo.
 - ✓ A disposición de huéspedes en hoteles, moteles y otros entornos similares de tipo residencial.
 - ✓ Instalaciones como posadas o pensiones.
 - ✓ Centros de abastecimiento y locales similares con fines no comerciales.
- Esta cava está prevista exclusivamente para el almacenamiento/enfriamiento de vino. No guarde alimentos en esta unidad.
- El tomacorriente para el enchufe deberá estar accesible para que pueda desconectar la cava rápidamente en caso de emergencia.
- Si el cable de alimentación está deteriorado, debe ser remplazado por el fabricante, su personal técnico o un especialista similar para evitar riesgos potenciales.
- Instale su cava en un local lo más alejado posible de fuentes de calor tales como fogones o aparatos calefactores ya que el refrigerante y el vesicante son inflamables.
- La movimentación o manipulación de la cava requiere por lo menos 2 personas.
- Esta cava puede ser utilizada por niños mayores de 8 años y personas con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimiento, siempre que sean supervisados o hayan sido debidamente instruidos en el uso seguro de la unidad y entienden los peligros implicados. Los niños no deben jugar con la cava. La limpieza y el mantenimiento de la cava no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Mantenga a los niños sobre vigilancia para garantizar que no jueguen con la unidad.
- Si su cava cuenta con una cerradura para evitar que los niños entren en ella, mantenga la llave fuera del alcance de los niños y no la deje en los alrededores de la cava.
- No utilice la cava para almacenar sustancias explosivas tales como latas de aerosol con propelentes inflamables.

ADVERTENCIA

- Nunca cubra ni obstruya las ranuras de ventilación en la carcasa de la unidad o en su estructura interna.
- No use electrodomésticos dentro de la unidad, a menos que estos sean del tipo recomendado por el fabricante.
- Si el cable de alimentación de la unidad está dañado, este deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicios técnicos o un especialista similar para evitar posibles riesgos.
- Tenga cuidado para no dañar los conductos del refrigerante en la unidad (válido apenas para las que tienen el sistema de refrigeración accesible al usuario). Sea precavido al mover o transportar la unidad para evitar que se dañen los conductos de refrigeración. En caso de daños, no deje la unidad al descubierto de llamas o fuentes de ignición y ventile la habitación por algunos minutos.

ADVERTENCIA



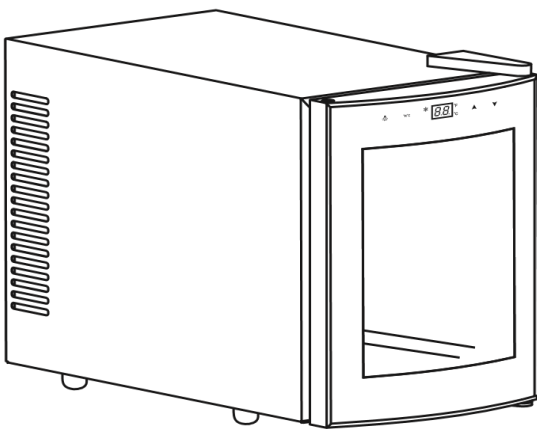
ES PELIGROSO PARA ALGUIEN QUE NO SEA DEL PERSONAL TÉCNICO AUTORIZADO LLEVAR A CABO CUALQUIER SERVICIO O REPARACIÓN QUE IMPLIQUE RETIRAR LA CARCASA O CUALQUIERA DE LAS CUBIERTAS.



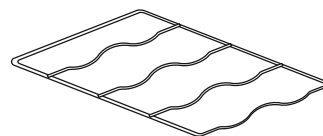
PARA EVITAR EL RIESGO DE RECIBIR UN CHOQUE ELÉCTRICO, NO INTENTE REPARAR LA UNIDAD POR USTED MISMO.

Desembalado

Desembale la unidad y todos sus accesorios. Conserve el material de embalaje. Si decide desecharlo, hágalo conforme las normas de su localidad. El producto incluye lo siguiente:



Unidad principal (una)



Botellero x 2

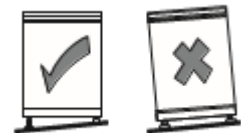
Instalación

Ubicación

Compruebe que el piso del local escogido para situar la cava esté plano y firme. La habitación debe tener buena ventilación y la temperatura ambiente promedio debe oscilar entre 16°C y 32°C. Evite ubicar la cava cerca de fuentes de calor, por ejemplo, cocinas, calderas, hornos o radiadores. Evite la incidencia directa de la luz solar. De situar la cava en recintos como garajes o dependencias, asegúrese de ubicarla por encima de la capa hidrófuga, de lo contrario, puede penetrar la humedad y condensar en la unidad. Nunca instale la cava en un nicho de pared, armarios empotrados o muebles.

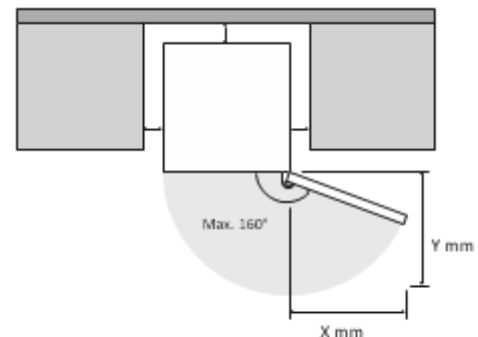
Nivelación de la unidad

Para nivelar la unidad, ajuste las dos peanas regulables de su base en la parte frontal. Si la unidad no está nivelada, la puerta y las juntas magnéticas pueden quedar desalineadas y no sellar adecuadamente.



Exigencias de espacio libre

Al instalar la unidad, asegúrese de dejar por lo menos 25 mm de espacio libre en ambos lados, 50 mm en la parte posterior y 25 mm en la parte superior. La puerta se puede abrir hacia la derecha o hacia la izquierda, dependiendo del modelo que mejor se adapte a la ubicación escogida.



Asegúrese de que haya espacio suficiente en la parte frontal de la unidad para abrir la puerta completamente hasta su ángulo máximo de 160°. En la figura, las distancias X y Y deben superar la anchura y profundidad de la unidad, respectivamente.

Limpieza antes del uso

Limpie el interior de la cava con una solución débil de bicarbonato de sodio. A continuación, enjuague con agua tibia utilizando una esponja o un paño. Seque completamente la unidad antes de colocar los botelleros. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo. Si necesita más información, consulte la sección de **Limpieza**.

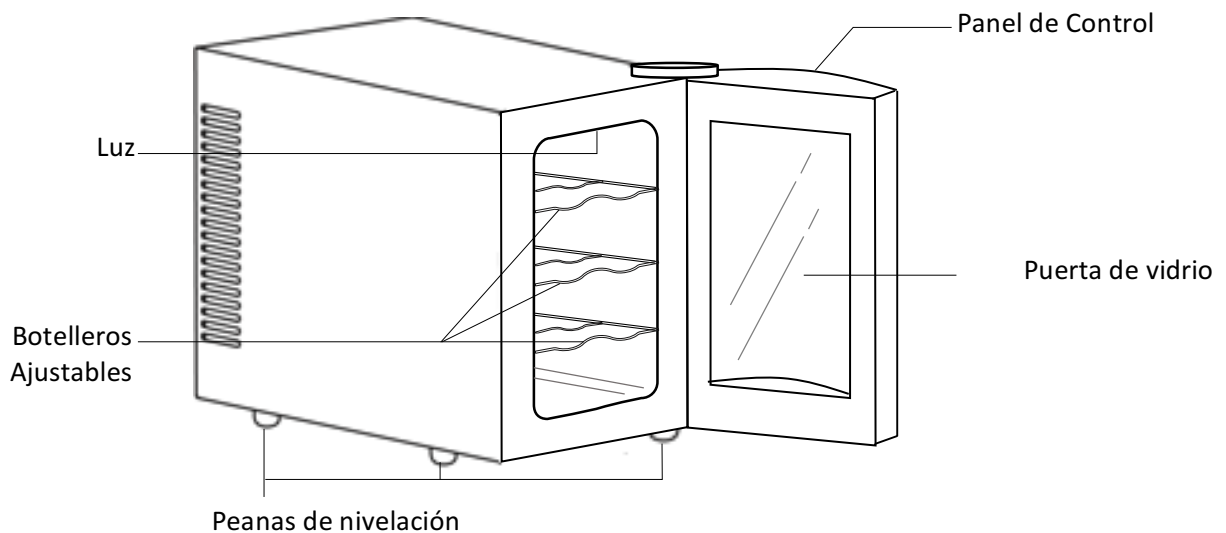
ADVERTENCIA

- Antes de conectar su unidad a la red eléctrica, es imperativo que verifique la compatibilidad entre el tomacorriente y el enchufe del cable de alimentación.
- Para encender la unidad, espere hasta 2 horas después de haberla movido. El fluido refrigerante necesita tiempo para asentarse.

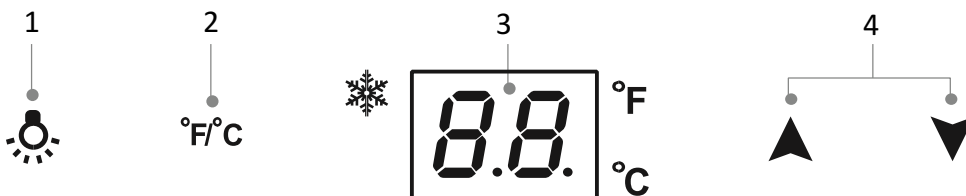
Antes de utilizar la unidad

Antes de colocar cualquier vino en la cava, enciéndala y espere 24 horas para asegurarse de que esté funcionando correctamente y para que su interior adquiera la temperatura correcta. No llene la cava por encima de su capacidad de almacenamiento.

Descripción del Producto



Panel de control



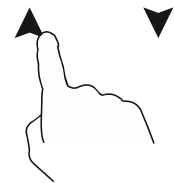
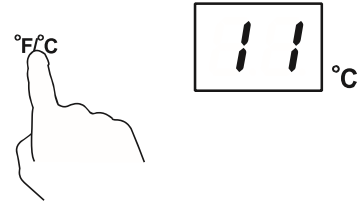
1. Botón de la luz interior
3. Pantalla de temperatura

2. Selector de escala de temperatura Fahrenheit/Celsius (°F/°C)
4. Ajustes de temperatura (subir/bajar)

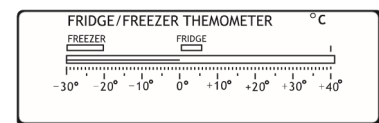
Instrucciones de Uso

Encendido de la Cava Refrigerada

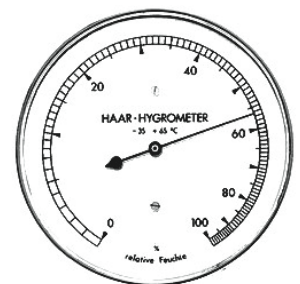
1. La temperatura interna de la cava se controla mediante un termostato.
2. Enchufe el cable de alimentación de la unidad al tomacorriente. Ajuste la temperatura de refrigeración deseada:
3. Pulse °F/°C para seleccionar la escala Fahrenheit o Celsius. La unidad emitirá un pitido y se iluminará la escala de temperatura correspondiente.
4. Pulse los botones ▲ ▼ repetidamente para ajustar la temperatura. A temperatura ambiente normal (de 16°C a 25°C), la temperatura de refrigeración recomendada para el buen funcionamiento de la unidad oscila entre 8°C y 18°C.



5. La temperatura de funcionamiento de la cava pudiera no ser la correcta si la unidad se encuentra en una habitación demasiado cálida (temperaturas > 25°C) o demasiado fría (temperaturas < 8°C), o si se abre la puerta muy a menudo.
6. Si le preocupa que la unidad no esté enfriando a la temperatura correcta y desea comprobar la temperatura real, necesitará un termómetro especial para medir la temperatura de neveras/congeladores. También puede necesitar un higrómetro para verificar la humedad en la unidad. Estos accesorios están disponibles en la mayoría de los supermercados y ferreterías.



Coloque el termómetro y el higrómetro en botellero central dentro de la cava, donde se puedan leer con facilidad. Déjelos durante toda la noche. La temperatura interior debe estar entre 8°C y 18°C. La humedad relativa debe estar entre 50% y 80% dependiendo del tipo de vino que esté almacenando.



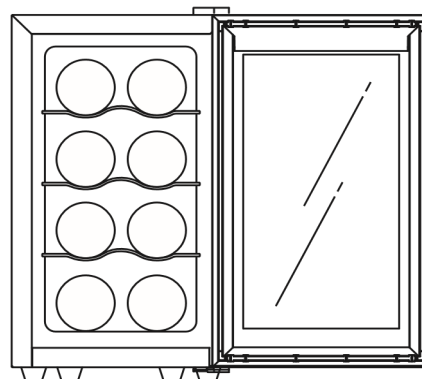
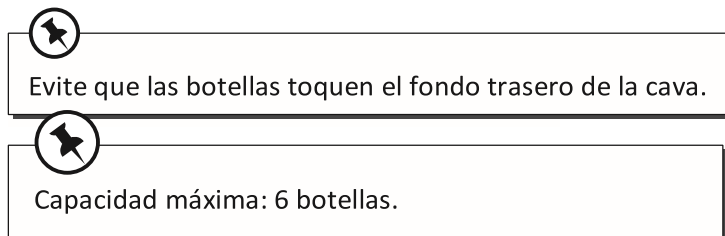
Uso de la luz interior

1. La luz interior de la cava no se ilumina automáticamente al abrir la puerta. Tampoco se apaga automáticamente al cerrar la puerta.
2. Pulse una vez el botón con el ícono de la bombilla para encender la luz.
3. Púlselo de nuevo para apagar la luz.



Acomodación de las botellas de vino

Acomode las botellas de los diferentes tipos de vino de acuerdo con la siguiente disposición, siempre de arriba hacia abajo.



Almacenamiento de vino en la Cava Refrigerada

Una de las ventajas de su nueva Cava Refrigerada para vinos es que usted puede simular las condiciones de una bodega. Gracias al termostato de la cava, usted puede garantizar una temperatura constante en el rango de 8°C a 18°C, lo que resulta ideal para almacenar vinos. Asegúrese de acostar las botellas de lado. Esto garantiza que el vino en su interior esté siempre en contacto con el corcho, lo que evita que el corcho se seque o se reduzca dejando entrar el aire y estropeando el vino. Después de abrir una botella, el aire hace contacto con el vino y este comienza a oxidarse. Esto generalmente ocurre en la superficie de contacto, dejando el vino más adentro en buenas condiciones. Guarde la botella parada verticalmente para minimizar la superficie de contacto del vino con el aire.

Si pretende servir vino blanco, rosa o espumoso, enfríelo durante al menos 2 horas en su Cava Refrigerada antes de la degustación. La mayoría de los vinos tintos se debe servir a temperatura ambiente, salvo el caso de tintos más leves como los Beaujolais, que se deben servir ligeramente fríos.

Después de abrir una botella, el vino se mantendrá en buenas condiciones por hasta 2 días (para blancos suaves) o 3 días (para rojos fuertes), siempre que vuelva a sellar la botella y la guarde en su Cava Refrigerada. Los tapones especiales para mantener las burbujas del vino espumoso y el champán durante 1 o 2 días después de abrir las botellas, se pueden comprar en casi todas las tiendas especializadas en vino. Para minimizar el proceso de oxidación del vino sobrante después del consumo parcial de una botella, puede utilizar una bomba de succión para extraer el aire en la botella y crear un semivacío. De esta forma, el vino debe durar cerca de dos semanas.

Sin embargo, si es un vino de buena calidad y su intención es terminar la botella dentro de una semana, todo lo que tendrá que hacer es reemplazar el corcho y guardarla en su Cava Refrigerada en la posición vertical. Vinos diferentes se conservan mejor a temperaturas diferentes.

Abastecimiento de la Cava Refrigerada

Durante el abastecimiento de la cava, cuanto mayor sea la cantidad de latas y botellas que coloque dentro de la unidad, estando las mismas a temperatura ambiente, mayor será el tiempo necesario para que se enfríen a la temperatura deseada. Es posible que desee disminuir la temperatura temporalmente para acelerar el proceso de enfriamiento. Si lo hace, recuerde volver a establecer la temperatura correcta cuando las bebidas hayan alcanzado la temperatura adecuada, esto conservará energía.

Conservación del frío

Para prevenir que el aire frío se escape de su Cava Refrigerada, abra la puerta la menor cantidad de veces posible.

Limpieza

Limpieza del interior de la Cava Refrigerada

Normalmente no hay necesidad de descongelar esta cava ya que cualquier hielo que se deposite en la pared posterior de la unidad se descongelará automáticamente.

1. Antes de limpiar la cava, asegúrese de haber desconectado el cable de alimentación del tomacorriente.
2. Retire todos los botelleros y accesorios desmontables de la unidad, lávelos con agua jabonosa tibia, enjuáguelos y séquelos completamente.
3. El interior de la cava debe limpiarse con un paño húmedo.
4. Verifique que la salida para el desagüe en la parte posterior de la unidad esté libre de residuos, la obstrucción del drenaje compromete el desescarche automático.
5. Vacíe la bandeja colectora de agua que se encuentran en el compartimiento trasero de la unidad. Enjuáguela y séquela completamente antes de volver a colocarla.
6. Evite la entrada de líquidos en los controles internos de la unidad o la lámpara.
7. Puede que sea necesario limpiar periódicamente la base inferior de la unidad y el piso del local de instalación.
8. Nunca limpie ninguna de las partes de la unidad con líquidos inflamables. Los vapores pueden condicionar un incendio o provocar una explosión.
9. No almacene ni manipule gasolina o cualquier otro gas o líquido inflamable cerca de esta cava ni de cualquier otro electrodoméstico. Los vapores pueden condicionar un incendio o provocar una explosión.

Limpieza del exterior de la Cava Refrigerada

Utilice un paño húmedo para limpiar la superficie exterior de su cava y un limpiador de cristales para limpiar la puerta. Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada para evitar que los productos de limpieza se adentren en la junta magnética de la puerta o penetren hacia el interior de la unidad.

Conservación de la Unidad

Cuidados de manipulación

Verifique que la cava esté vacía y que todos los accesorios sueltos estén asegurados antes de moverla. Sujete la unidad firmemente por sus laterales o por la base para realizar cualquier movimiento. Bajo ninguna circunstancia levante la unidad sujetándola apenas por los bordes de la parte superior.

Cuidados de instalación

No cubra ni obstruya los laterales de su Cava Refrigerada. Mantenga la unidad fuera de la incidencia directa de la luz solar y alejada de fuentes de calor.

Mantenimiento

Esta Cava Refrigerada sólo puede ser revisada o reparada por un agente del personal técnico especializado y sólo deberán utilizarse piezas de repuestos originales. Bajo ninguna circunstancia intente reparar la cava usted mismo. Reparaciones realizadas por personas inexpertas pueden provocar lesiones personales o daños severos en la unidad que pueden comprometer su buen funcionamiento.

Desuso por mucho tiempo

Cuando no vaya a utilizar su cava durante un largo período de tiempo, desconéctela de la red eléctrica, saque todas las botellas de vino y limpie bien el interior. Deje la puerta entreabierta para evitar que se impregnen olores desagradables.

Condensación

La humedad puede condensar en las superficies externas de su Cava Refrigerada. Esto puede ser consecuencia de un cambio en la temperatura ambiente. Elimine cualquier residuo de humedad tan pronto lo detecte. Si el problema persiste, procure la asistencia de un agente especializado en el centro de servicios.

Para desechar la Unidad

Las unidades viejas todavía tienen algún valor residual. Un método de reciclaje ecológico posibilita el aprovechamiento y la reutilización de la materia prima que aún disponen las unidades en desuso.

Puede obtener información actualizada sobre las opciones que tiene para deshacerse de su unidad en desuso o del material de embalaje de las unidades nuevas, acuda a las oficinas de recolección de su localidad.

Si su unidad está equipada con una cerradura, para evitar que los niños queden atrapados en su interior, mantenga la llave fuera de alcance y nunca la deje en los alrededores de la unidad.

Al deshacerse de una unidad vieja, deshabilite todas las cerraduras o pestillos viejos y retire la puerta como medida de seguridad preventiva.

Especificaciones Técnicas

Compartimiento para almacenamiento de vino	17 Litros
Temperatura de almacenamiento	de 8°C a 18°C
Consumo de energía	0,395 kWh/24 horas 145 kWh/1 año*
Consumo estimado a partir de los resultados de pruebas durante 24 horas en régimen de funcionamiento estándar. El consumo real de energía dependerá de la forma en que utilice su unidad y de las condiciones del local de instalación.	
Eficiencia energética	B
Clase climática	SN, N
Esta unidad está diseñada para ser instalada en un local donde la temperatura ambiente oscile entre 16°C y 32°C.	
Nivel de ruido acústico	41 dB
Esta unidad está prevista exclusivamente para el almacenamiento de vino.	

MEDIO AMBIENTE

ATENCIÓN:

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener sustancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

ITALIAN

Sistema di raffreddamento termoelettrico

Avvisi di sicurezza

Per la vostra totale sicurezza e per ridurre il rischio di lesioni o scosse elettriche, si prega di seguire tutte le precauzioni di sicurezza elencate di seguito.

- Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle per riferimento futuro.
- Conservare il manuale. Se si trasferisce l'unità ad una terza parte, fare in modo di includere questo manuale.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico interno ed applicazioni simili come ad esempio:
 - case coloniche e dai clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale; bed and breakfast simili;
 - catering e applicazioni non commerciali simili.
- Questa unità è destinata ad essere utilizzata esclusivamente per la conservazione del vino. Non conservare alimenti in questa unità.
- Assicurarsi che la spina sia facilmente accessibile per consentire la disconnessione dalla rete elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da un tecnico qualificato al fine di evitare rischi.
- Scegliere una posizione per l'unità lontano da fonti di calore come radiatori o fiamma diretta in quanto refrigerante e vescicante sono infiammabili.
- L'unità deve essere spostata da un minimo di 2 persone.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e conoscenza se sono controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione utente non devono essere effettuate da parte dei bambini senza sorveglianza.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'unità.
- Se l'unità è dotata di una serratura per impedire ai bambini di essere intrappolati all'interno, tenere la chiave fuori dalla portata e non nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non conservare sostanze esplosive, come bombolette spray con propellente infiammabile in questo apparecchio.

vAVVERTIMENTO

- Mantenere le aperture di ventilazione dell'unità interne ed esterne libere da ostacoli.
- Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dell'unità, a meno che non siano del tipo consigliato dal produttore.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o da un tecnico qualificato al fine di evitare rischi.
- Non danneggiare il circuito refrigerante (solo per apparecchi con circuiti di refrigerazione che sono accessibili all'utente. Fare attenzione durante il trasporto o lo spostamento dell'unità per garantire che il circuito di refrigerazione non venga danneggiato. In caso di danni evitare fiamme o scintille e areare il locale in cui l'unità è posta per alcuni minuti).

AVVERTIMENTO



È PERICOLOSO PER CHIUNQUE NON SIA PERSONALE AUTORIZZATO ESEGUIRE RIPARAZIONI CHE COMPORTANO LA RIMOZIONE DELLE COPERTURE.

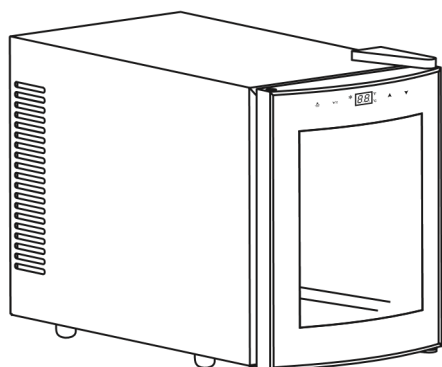


PER EVITARE IL RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE NON EFFETTUARE RIPARAZIONI.

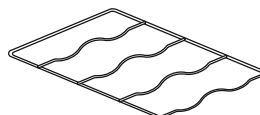
Leggere tutte le istruzioni di sicurezza prima dell'uso e conservare questo manuale di istruzioni per riferimento futuro.

Apertura della confezione

Rimuovere tutti gli elementi dalla confezione. Conservare la confezione. Se la si smaltisce prega di farlo in conformità alle normative locali. I seguenti elementi sono inclusi:



Unità principale



Cremagliera per bottiglie x 2

Installazione

Luogo

Quando si seleziona una posizione per l'unità assicurarsi che il pavimento sia piatto e stabile, e che la stanza sia ben ventilata, con una temperatura ambiente media compresa tra i 16 ° C e 32 ° C. Evitare di localizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore, ad esempio fornello, caldaia o radiatore. Evitare la luce solare diretta. Se si posiziona l'unità in una dependance, ad esempio un garage o scantinato assicurarsi che l'apparecchio venga tenuto lontano dall'umidità umido, altrimenti apparirà della condensa sull'apparecchio. Non posizionare l'unità in una nicchia a parete o in armadi o mobili montati.

Livellamento Unità

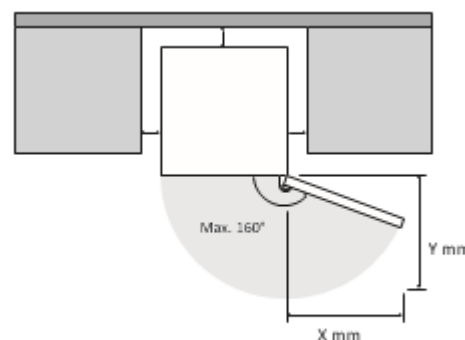
Per fare questo regolare i due piedini sulla parte anteriore dell'unità. Se l'unità non è in piano, le porte e gli allineamenti magnetici di tenuta non essere posizionati in modo corretto.



Requisiti di spazio

Durante l'installazione dell'apparecchio, lasciare 25 mm di spazio libero su entrambi i lati, 50 mm nella parte posteriore dell'unità e 25 mm nella parte superiore dell'unità. La porta può essere aperta a destra o a sinistra, a seconda della posizione.

Si prega di assicurarsi che ci sia più di due volte la larghezza e la profondità della distanza dell'unità per aprire completamente la porta ad un angolo massimo di 160°.



Pulizia Prima dell'uso

Pulire l'interno dell'apparecchio con una soluzione diluita di sodio bicarbonato. Poi risciacquare con acqua tiepida con una spugna umida o un panno. Asciugare completamente prima di sostituire la cremagliera e le bottiglie. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Se avete bisogno di ulteriori informazioni, consultare la sezione **Pulizia**.

AVVERTIMENTO

- **Prima di collegarla SI DOVREBBE**

Verificare che si disponga di una presa di corrente compatibile con la spina in dotazione con l'unità.

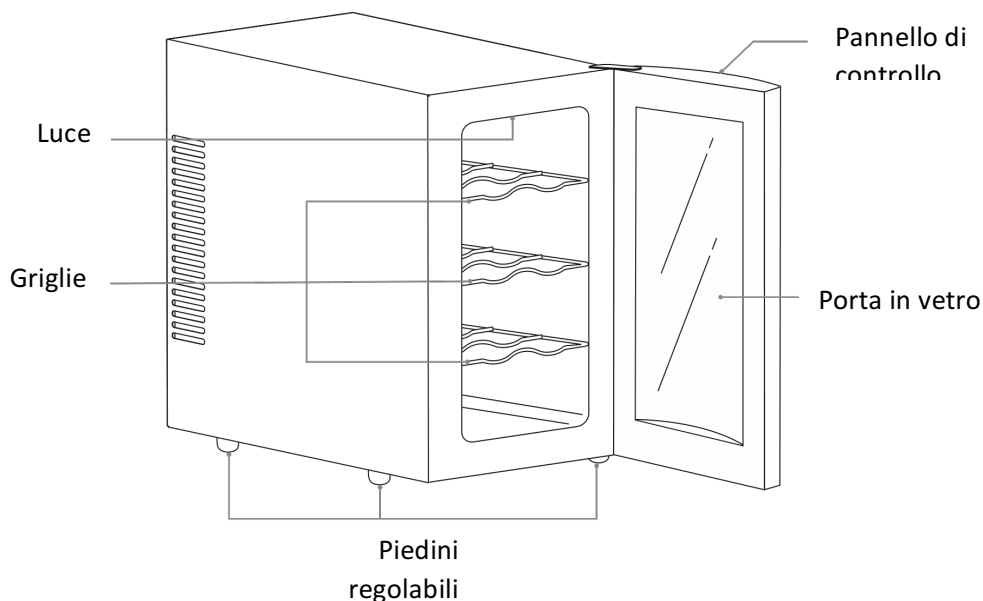
- **Prima di accenderla !**

Non accendere fino a due ore dopo lo spostamento dell'unità. Il liquido di raffreddamento ha bisogno di tempo per depositarsi.

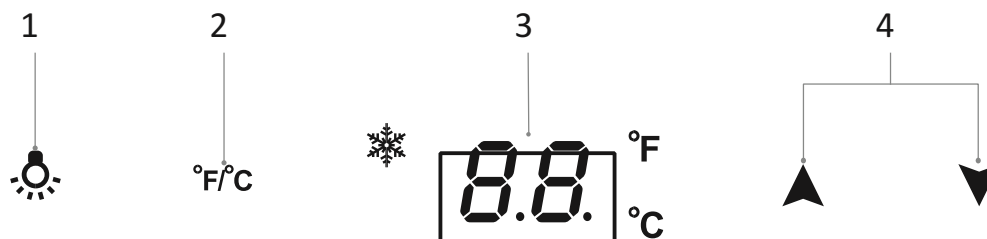
Prima dell'uso

Prima di inserire il vino nell'unità, accenderla e attendere per 24 ore, per assicurarsi che funzioni correttamente e per consentire che raggiunga la temperatura corretta. L'unità non deve essere riempita troppo.

Panoramica del Prodotto



Pannello di controllo

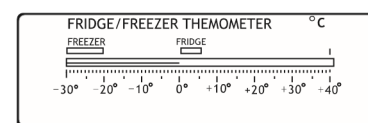
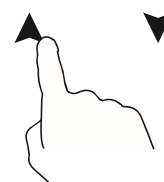
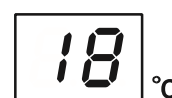
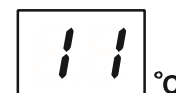
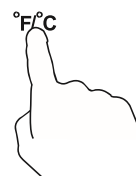


1. Pulsante Luce Interna
2. Pulsante Fahrenheit ° F / Celsius ° C
3. Display temperatura desiderata
4. Pulsanti su/giù Temperatura

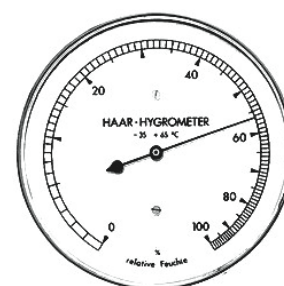
Istruzioni per l'uso

Accendere la Cantinetta Vini



1. La temperatura interna del raffreddamento del vino è controllata da un termostato.
2. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. Impostare la temperatura di funzionamento:
3. Toccare ° F / ° C per scegliere Fahrenheit o Celsius. L'unità emette un segnale acustico e si accende di conseguenza.
4. Toccare ▲▼ ripetutamente per regolare la temperatura. A temperatura ambiente (da 16 ° C a 25 ° C o da 60 ° F a 90 ° F), la temperatura raccomandata dell'unità deve essere impostata tra gli 8 ° C e i 18 ° C.
5. Il raffreddamento del vino non può funzionare alla temperatura corretta se si trova in un ambiente particolarmente caldo (25 ° C o superiore) o particolarmente freddo (8 ° C o inferiore), o se si apre la porta spesso.
6. Se siete preoccupati che il raffreddamento del vino non raggiunga la temperatura ottimale e si desidera controllare la temperatura è necessario uno speciale termometro per frigorifero / congelatore. Potrebbe anche essere necessario un igrometro per controllare l'umidità del vostro dispositivo di raffreddamento del vino. Questi sono disponibili dalla maggior parte dei supermercati e negozi di ferramenta.



Posizionare il termometro e l'igrometro sul ripiano centrale del dispositivo di raffreddamento del vino, dove può essere letto facilmente. Lasciare per una notte, la temperatura, nel raffreddamento del vino deve essere compresa tra 8 ° C e 18 ° C. L'umidità nel refrigerante vino deve essere compresa tra il 50% - 80% RH a seconda del tipo di vino.



Utilizzo della luce interna

1. La luce della cantinetta vino non si accende automaticamente quando si apre la porta. Inoltre non si spegne automaticamente quando si chiude la porta.
2. Toccare per accendere la luce. 
3. Toccare di nuovo per spegnere la luce. 

Impilare le bottiglie di vino

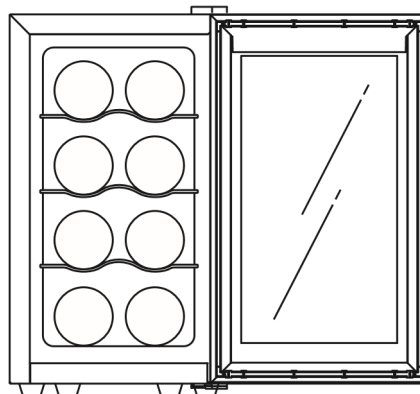
Si prega di caricare diversi tipi di vino, secondo le seguenti indicazioni dall'alto verso il basso.



Non lasciate che le bevande tocchino il retro dell'apparecchio.



Capienza massima: 6 bottiglie.



Conservazione de vino nella Cantinetta

Uno dei vantaggi di questa nuova cantinetta è che è possibile simulare le condizioni di una cantina vera e propria.

Utilizzando un termometro raffreddamento del vino è possibile garantire una temperatura costante di circa 8 ° C - 18 ° C, che è l'ideale per la conservazione del vino. Assicurarsi che le bottiglie siano distese su un fianco. Questo assicura che il vino interno sia in contatto con il tappo, che ferma l'essiccazione de sughero, evitando che l'aria entri e rovini il vino. Quando una bottiglia viene aperta, il vino viene a contatto con l'aria, che inizierà ad ossidare il vino. Questo si verifica in genere sulla superficie di contatto del vino, lasciando il resto del vino in buone condizioni. Lasciando la vostra bottiglia in piedi, ridurrete al minimo la superficie del vino che è in contatto con l'aria.

Se si sta servendo vino bianco, rosa o spumante, raffreddare leggermente per almeno 2 ore nella cantinetta vini prima di servire. La maggior parte dei rossi vanno serviti a temperatura ambiente, o, nel caso dei rossi più leggeri come Beaujolais, leggermente fresco.

Il vino aperto rimarrà in buone condizioni per 2 giorni (per bianchi delicati) o 3 giorni (per rossi ricchi), finché la bottiglia viene richiusa e posta nel dispositivo di raffreddamento del vino. I tappi speciali che mantengono spumante e champagne frizzanti per 1 o 2 giorni dopo l'apertura possono essere acquistati presso la maggior parte delle enoteche. Nel conservare il vino rimanente, tentare di ridurre il processo di ossidazione del vino. È possibile utilizzare un 'vuoto' che pompa l'aria nella bottiglia lasciando un semi-vuoto. Il vino dovrebbe durare per circa due settimane. Tuttavia, se si tratta di un vino di buona qualità e si intende finirlo entro una settimana, tutto quello che dovrete fare è di sostituire il tappo e lasciarlo in piedi nella vostra cantinetta del vini. Vini diversi necessitano di temperature diverse.

Riempire la vostra Cantinetta Vini

Quando riempite la vostra cantinetta vini, maggiore è la quantità di lattine e bottiglie poste all'interno della cantinetta a temperatura ambiente, più tempo ci vorrà per raffreddarli alla temperatura desiderata. Si potrebbe desiderare di regolare temporaneamente la temperatura ad un valore inferiore per accelerare il processo di raffreddamento. Se si esegue questa operazione si ricordi poi di tornare alla impostazione precedente una volta che le bevande hanno raggiunto la temperatura desiderata, al fine di risparmiare energia.

Mantenere la porta chiusa

Onde evitare che l'aria fredda fuoriesca, limitare il numero di volte in cui si apre la porta.

Pulizia

Pulizia della parte interna della Cantinetta Vini

Di solito non c'è necessità di sbrinare la cantinetta vini in quanto il ghiaccio che si deposita sulla parete del fondo si sbrina automaticamente.

1. Prima di pulire la cantinetta vini staccare sempre l'alimentazione di rete.
2. Rimuovere tutti gli scaffali e gli accessori staccabili e lavare con acqua calda e sapone, risciacquare e asciugare accuratamente.
3. Si consiglia di pulire l'interno del dispositivo di raffreddamento del vino con un panno umido.
4. Verificare che il foro di scarico in corrispondenza della parete posteriore del vano di raffreddamento del vino sia privo di detriti poichè questo ostacolerà lo sbrinamento automatico.
5. Svuotare la vasca di raccolta dell'acqua sul retro dell'unità. Risciacquare e asciugare accuratamente prima di riposizionarla.
6. Non lasciate che il liquido entri nei controlli o nella luce.
7. Può essere necessario pulire periodicamente la parte inferiore della zona di stoccaggio.
8. Non pulire le parti dell'apparecchio con liquidi infiammabili. I fumi possono creare pericolo di incendio o esplosione.
9. Non conservare o utilizzare benzina o altri gas e liquidi infiammabili in prossimità di questo o di altri elettrodomestici. I fumi possono generare incendi o esplosioni.

Pulizia della parte esterna della Cantinetta Vini

Usare un panno umido per pulire la parte esterna e un detergente per vetri per pulire la porta. Assicurarsi che la porta sia chiusa, per evitare i detergenti vadano sulla guarnizione magnetica o all'interno.

Manutenzione

Attenzione quando si maneggia

Assicurarsi che l'unità sia vuota e tutti gli elementi sono fissati prima di spostarla. Spostare la cantinetta tenendola dai lati o dalla base durante lo spostamento. In nessun caso deve essere sollevato tenendo i bordi della superficie superiore.

Installazione

Non coprire o bloccare i lati del dispositivo di raffreddamento del vino. - Tenere lontano dalla luce diretta del sole e lontano da fonti di calore.

Manutenzione

Questo dispositivo di raffreddamento del vino deve essere riparato da un tecnico qualificato e dovrebbero essere usati solo ricambi originali. In nessun caso si deve tentare di riparare la cantinetta da soli. Le riparazioni effettuate da persone non esperte possono causare seri danni o malfunzionamenti.

Spegnimento per lunghi periodi di tempo

Quando la cantinetta non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo, scollegarla dalla rete elettrica, estrarre tutto il vino e pulirla. Lasciare la porta socchiusa per evitare odori sgradevoli.

Condensazione

Della condensa può apparire sulla parte esterna del dispositivo di raffreddamento del vino. Questo può dipendere da una variazione della temperatura ambiente. Rimuovere eventuali residui di umidità. Se il problema persiste, si prega di contattare un centro di assistenza qualificato per l'assistenza.

Smaltimento

I vecchi apparecchi hanno ancora qualche valore residuo. Un smaltimento ecologico dell'apparecchio garantisce che le materie prime preziose possano essere recuperate e riutilizzate.

Informazioni aggiornate sulle opzioni di smaltimento della vostra vecchia unità e dell'imballaggio di quella nuova si possono ottenere sul sito del vostro ufficio comunale.

Se l'unità è dotata di una serratura, per impedire ai bambini di rimanere intrappolati all'interno, tenere la chiave fuori dalla loro portata e non nelle vicinanze dell'apparecchio.

Per lo smaltimento di una vecchia unità rompere eventuali serrature o chiavistelli e rimuovere lo sportello in maniera preventiva.

Specifiche tecniche

Scompartimento di immagazzinaggio vino	17L
Temperatura di conservazione	8-18 ° C
Consumo di energia	0.395 kWh / 24h 145 kWh / anno *
* In base ai risultati di prove standard per 24 ore. Il consumo effettivo dipenderà da come l'apparecchio viene utilizzato e dove si trova.	
Energia di classificazione	B
Classe climatica	SN, N
Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato ad una temperatura ambiente compresa tra 16 ° C e 32 ° C.	
Rumore acustico	41dB
Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente per la conservazione del vino.	

ATTENZIONE:

Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce).