

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR BENUTZUNG IHRES WINE CELLARS

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

**HINWEISE UND ALLGEMEINE
RATSCHLÄGE**

EINLEITUNG ZUM WEINTHEMA

FLASCHEN LAGERN

**TABELLE DER OPTIMALEN
SERVIERTEMPERATUREN**

BETRIEB DES GERÄTS

REINIGUNG UND WARTUNG

STÖRUNGSSUCHE

KUNDENDIENST

INSTALLATION

VOR BENUTZUNG IHRES WINE CELLARS

Das Produkt das Sie erworben haben ist ein Wine Cellar (ein Weinklimaschrank), ein professionelles Gerät das ausschließlich der Lagerung von Weinflaschen dient.

Um Ihr Gerät optimal nutzen zu können, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung aufmerksam durch in denen eine Produktbeschreibung und Empfehlungen zur Lagerung der Weinflaschen enthalten sind.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.

1. Nach dem Auspacken des Geräts, prüfen Sie ob die Tür einwandfrei schließt. Eventuelle Schäden müssen dem Händler innerhalb von 24 Stunden gemeldet werden.
2. Warten Sie mindestens zwei Stunden bis Sie das Gerät in Betrieb setzen damit der Kühlungskreislauf voll betriebstüchtig sein kann.
3. Die Installation und der elektrische Anschluss muss unter Beachtung der Herstellervorschriften und Einhaltung der örtlichen Vorschriften von einer Fachkraft ausgeführt werden.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

1. Verpackung

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recyclingsymbol . Beachten Sie bei der Entsorgung die örtlichen Vorschriften. Bewahren Sie das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styroporsteine usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da es eine Gefahrenquelle darstellt.

2. Verschrottung/Entsorgung

Das Gerät wurde aus recyclingfähigem Material hergestellt.

Dieses Gerät ist laut der europäischen Richtlinie 2002/96/EG, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) markiert.

Durch eine sachgerechte Entsorgung, trägt der Benutzer der Vorbeugung eventueller Umwelt- und Gesundheitsschäden bei.

Das Symbol  auf dem Produkt oder den dazugehörigen Unterlagen bedeutet dass das Produkt nicht als Haushaltsmüll behandelt werden darf sondern einer zugelassenen Stelle anvertraut werden muss, die für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten zuständig ist. Zur Verschrottung muss das Gerät durch Abschneiden des Versorgungskabels und Abmontieren der Türen und der Regale untauglich gemacht werden, damit sich Kinder darin nicht einschließen können. Beachten Sie zur Verschrottung die örtlich geltenden Vorschriften und bringen Sie das Gerät zu einer zugelassenen Entsorgungsstelle. Lassen Sie es auf keinen Fall auch nur wenige Tage

unbeaufsichtigt, das es einer Gefahrenquelle für Kinder darstellt.

Weitere Informationen zur Behandlung, Wiederverwertung und dem Recycling des Produkts, erhalten Sie von der zuständigen Behörde, der entsprechenden Entsorgungsstelle oder vom Geschäft in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Information:

Dieses Gerät ist FCKW-frei. Der Kältekreislauf enthält R134a (HFC) oder R600a (HC), siehe Typenschild im Innenraum.

Geräte mit Isobutan (R600a): Isobutan ist ein Naturgas das keine Folgen auf die Umwelt hat aber entzündlich ist. Folglich ist es erforderlich sicherzustellen, dass die Rohrleitungen des Kühlungskreislaufs nicht beschädigt sind.

Konformitätserklärung

- Dieses Gerät wurde entwickelt, gebaut und vermarktet gemäß den:
 - Sicherheitsanforderungen der "Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/CE (die 73/23/CEE und nachfolgende Änderungen ersetzt);
 - den Sicherheitsanforderungen "EMV-Richtlinie" 89/336/EWG mit nachfolgender Änderung durch Richtlinie 93/68/EWG.

Die elektrische Sicherheit des Geräts kann nur gewährleistet werden, wenn dieses an eine funktionstüchtige und normgerechte Erdungsanlage angeschlossen wird.



HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

- Den Wine Cellar ausschließlich zur Weinlagerung verwenden und keine anderen Lebensmittel darin aufbewahren.
- Die Belüftungsschlitze des Geräts nicht abdecken oder verstopfen.
Verhindern Sie dass Kinder mit dem Gerät spielen oder sich darin verstecken, da die Gefahr besteht dass sie darin eingesperrt bleiben und ersticken können.
- Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten ist die Stromversorgung durch Abziehen des Steckers oder Ausschalten des Geräts zu unterbrechen.
- Das Stromversorgungskabel darf nur von einem Fachmann ersetzt werden.
- Lagern Sie keine explosionsfähigen Stoffe im Gerät.
- Beim Verstellen oder Verschieben des Geräts, achten Sie darauf den Boden nicht zu beschädigen (z.B. Parkett).
- Keine Verlängerungen oder Mehrfachadapter verwenden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern oder Behinderten ohne Aufsicht verwendet werden. Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.
- Verwenden Sie keine elektrischen Geräte im Inneren des Weinklimaschranks, wenn diese nicht vom Hersteller empfohlen worden sind.
- Das Gerät in einem trockenen und belüfteten Raum aufstellen. Das Gerät ist geeignet um in Räumen aufgestellt zu werden, in denen die Temperatur innerhalb folgender Bereiche liegt, die ihrerseits von der Klimaklasse abhängig ist, die auf dem Typenschild angegeben ist: am Gerät könnten Störungen auftreten, wenn dieses längere Zeit einer höheren oder niedrigeren Temperatur als vorgegeben ausgesetzt wird.

Wichtig:

- Falls eine Großzahl von Weinflaschen gleichzeitig eingelagert wird, können mehrere Tage vergehen, bis das Gerät eine konstante Temperatur erreicht.
- Vorsicht! Die Lagerungstemperatur darf niemals +6°C überschreiten.
- Während des Betriebs, bilden sich Tau- oder Reiftröpfen an den Zellenwänden. Dies ist mit dem Betrieb verbunden. Reiftröpfen müssen jedoch nicht abgeschabt und Tautropfen müssen nicht getrocknet werden. Das Abtauen an der hinteren Wand erfolgt automatisch. Das Tauwasser fließt automatisch durch das Ablassloch in den Sammelbehälter wo es verdunstet.
- Die Holzroste dienen dem ordentlichen Lagern der Flaschen. Jedes Regal kann mit bis zu maximal 40 kg beladen werden.

Zur Lagerung Folgendes beachten

- Legen Sie die Flaschen in die Mitte des Rostes.
- Wenn Sie die Tür schließen, achten Sie darauf dass die Flaschen nicht mit der Glastür in Berührung kommen.
- Achtung: Lagern Sie hochprozentigen Alkohol nur wenn dieser luftdicht verschlossen ist und in vertikaler Position.
- Durch die Luftzirkulation im Kühlgerät bilden sich unterschiedliche Temperaturbereiche: die kälteren Bereiche sind die gegen die Rückwand gerichteten, die wärmeren Bereiche befinden sich in der Nähe der Tür.
- Lagern Sie die Flaschenweine immer ohne Verpackung, d.h. weder in Kisten noch in Kartons.

Klimaklasse	Umgebungste mp. (°C)	Umgebungste mp. (°F)
SN	von 10 bis 32	von 50 bis 90
N	von 16 bis 32	von 61 bis 90
ST	von 16 bis 38	von 61 bis 100
T	von 16 bis 43	von 61 bis 110

EINLEITUNG ZUM WEINTHEMA

Weinflaschen lagern

Bekanntlich ist Wein für längere Zeit haltbar: Weißwein kann an einem geeigneten Ort ungefähr zwei Jahre lang ab der Weinlese gelagert werden obwohl er vorzugsweise innerhalb des ersten Jahres verzehrt werden sollte. Leichte Rotweine sind dagegen bis zu zwei Jahren, kräftige Rotweine bis zu zehn Jahren und die Spitzenweine sogar bis zu zwanzig Jahren haltbar. Wenn Sie eine Weinflasche kaufen, stellen Sie sie sofort in den Keller oder in einen anderen geeigneten Ort. Vom Anbau der Rebe bis zur Reife der Trauben, der Weinlese und der Weinherstellung sind drei Faktoren grundlegend: Licht, Luftfeuchtigkeit und Temperatur. Damit der Wein richtig reifen kann und sein Aroma behält, muss er sachgerecht unter Berücksichtigung dieser drei Faktoren gelagert werden.



Lagerungsort

Nicht jedermann verfügt über einen unterirdischen Raum den er als Keller gestalten kann. Der technologische Fortschritt hat es aber in letzter Zeit geschafft ein Gerät herzustellen das den klassischen Keller sehr gut ersetzen kann. Der Weinklimaschrank (Wine Cellar) den Sie erworben haben, ist ein spezielles Gerät das entwickelt worden ist um darin Weinflaschen sachgerecht lagern zu können. In diesem Gerät werden nämlich weder Obst und Gemüse noch Dosen sondern nur die bevorzugten Weinflaschen aufbewahrt. So können Sie nun auch ohne Keller Ihre Lieblingsweine reifen lassen und sachgerecht lagern.



Lagerungsanweisungen

Zur Lagerung gilt als aller Erstes die Weinflaschen flach zu legen oder schräg zu stellen so dass der Wein den Korken berühren kann. Viele Leute glauben dass dies zu dem klassischen "Korkgeruch" führt. In Wirklichkeit bewahrt der Wein die Elastizität und Funktionstüchtigkeit des Korkens indem er ihn benetzt. Zudem sollte man die Flaschen leicht herausnehmen können um zu vermeiden dass der Wein durch die Handhabung geschüttelt oder Vibrationen ausgesetzt wird was den Weinstein im Wein schweben lässt und das Aussehen desselben mehr oder weniger lang verändern würde. Bewegen Sie also die Flaschen so wenig wie möglich und lassen Sie den Wein ruhen. Vermeiden sie zudem dass die Flaschen mit der Rückwand in Berührung kommen was nicht nur den Abtauprozess beeinträchtigen sondern auch das Flaschenetikett durch die kleinen Wassertropfen die sich beim Abtauen bilden, beschädigen könnte. Die Regale auf die die Flaschen abgelegt werden, müssen aus Holz sein denn Holz dämpft eventuelle Vibrationen und hält die Flaschen von der kälteerzeugenden Wand fern. Wichtig ist auch die Weinflaschen fern von Fremdstoffen und starken Gerüchen zu halten da diese leicht in den Wein übergehen können.

Die Temperatur

Die Temperatur stellt einen kritischen Faktor dar und ist für den gesamten Lebenszyklus des Weins grundlegend da sie den Prozess der Weinreifung begünstigt. Zur optimalen Lagerung der Weinflaschen, muss die Temperatur zwischen 8 und 12°C konstant bleiben. Große und plötzliche Temperaturschwankung müssen auf jeden Fall vermieden werden: Eine zu hohe Temperatur führt zum Ausdehnen der Flüssigkeit und beschleunigt die Weinreifung; eine allzu niedrige Temperatur (weniger als 4-5°C) kann zum Ausfällen des Weinstein führen, ein Fehler der den Genuss beeinträchtigen kann. Im Extremfall, wenn die Temperatur unterhalb von 0°C sinkt und der Wein einfriert, kann der Verschluss explodieren.

Der Flaschenverschluss

Der Flaschenverschluss ist ein sehr wichtiger Bestandteil: Der vom Hersteller gewählte Flaschenverschluss ist für die richtige Reifung des Weines grundlegend. Der einwandfreie Verschluss auch derjenigen Flaschen die wir kaufen, ist ausschließlich von den beim Weinmacher oder beim Erzeuger geltenden Standards abhängig.

FLASCHEN LAGERN

Klassische Lagerung für 36 Flaschen

Wenn Sie die Weinflaschen übersichtlich lagern wollen so dass sie auch leicht herauszunehmen sind, dann empfehlen wir Ihnen die 36-Flaschen-Konfiguration (Bordeauxflaschen oder gemischt Bordeaux- und Schlegelflaschen).

Legen Sie die Flaschen in die vorgesehenen Sitze der 5 Holzroste, maximal 6 Flaschen pro Rost; weitere 6 Flaschen können in die Einschnitte des Schrankbodens gelegt und damit können bis zu insgesamt 36 Flaschen gelagert werden.

Die Regale sind mit einem Sicherungssystem versehen um zu vermeiden dass die Flaschen versehentlich herausgezogen werden und fallen können. Wir empfehlen Ihnen die größeren Flaschen (die Schlegelflaschen) zu lagern.

Lagerung von Champagnerflaschen

Da Champagnerflaschen im Verhältnis zu den klassischen Weinflaschen größer sind, müssen diese am Boden des Schrankes eine Stückzahl von maximal 5 gelagert werden.

Soll aber eine größere Anzahl Champagnerflaschen gelagert werden, dann muss das 5. Regal herausgenommen und die zusätzlichen Flaschen auf die am Boden gelagerten in umgekehrter Richtung gelegt werden. Auf diese Weise können bis zu 9 Champagnerflaschen gelagert werden.

Herausnehmen der Holzregale

Um die Holzregale herauszunehmen folgendermaßen vorgehen:

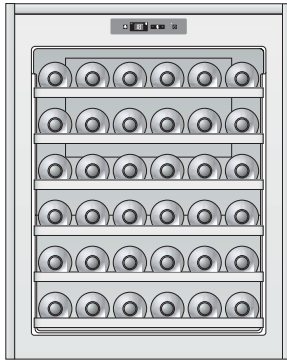
1. Halten Sie das Regal mit einer Hand an der Vorderseite fest.
2. Ziehen Sie das Regal langsam um 1/3 seiner Länge heraus.

Wenn wenige Flaschen gelagert werden

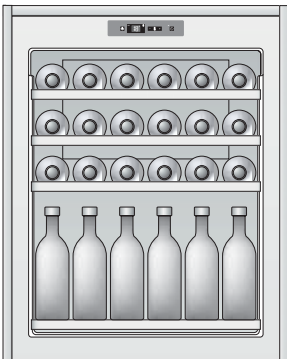
Wenn der Weinklimaschrank nicht mit Weinflaschen voll gefüllt werden kann, empfehlen wir die Flaschen auf allen Regalen zu verteilen und nicht nur das obere oder untere Regal zu belasten. Für eine bessere Übersicht des Schrankinhalts empfehlen wir zudem die Flaschen mittig auf die Regale zu legen.

FLASCHEN LAGERN

Mögliche Konfiguration zur Flaschenlagerung

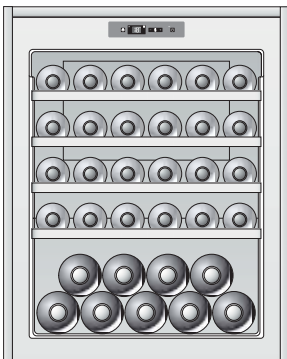


STANDARD
36 Flaschen (100% im Liegen)
5 eingesetzte Roste



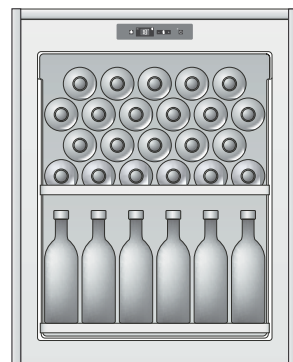
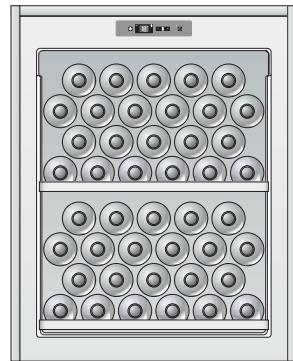
SERVICE
42 Flaschen
(50% im Liegen und 50% in Stehen)
3 eingesetzte Roste

} 4 Reihen (6x4)



MAXIMALE LAGERUNG
46 Flaschen (48% im Liegen
und 52% in Stehen)
1 eingesetztes Rost

} 4 Reihen (6x4)



LAGERUNG VON CHAMPAGNERFLASCHEN

Auf keinen Fall mehr als ein Regal aufs Mal herausziehen.

TABELLE DER OPTIMALEN SERVIERTEMPERATUREN

In nachstehender Tabelle sind die Richtwerte der Temperaturen angegeben bei denen der Wein serviert werden sollte.

Falls der Wein bei einer höheren Temperatur serviert werden sollte als sie im Weinklimaschrank eingestellt ist, empfehlen wir den Wein vorzeitig herauszunehmen.

Barolo	17° C
Barbaresco	17° C
Beaujolais	13° C
Bordeaux weiß trocken	8° C
Bordeaux Rotwein	17° C
Bourgogne Weißwein	11° C
Bourgogne Rotwein	18° C
Brunello	17° C
Champagner	6° C
Chianti Classico	16° C
Passito aus Pantelleria	6° C
Rosé-Wein aus der Provence	12° C
Schaumweine trocken und süß	6° C

Verdicchio	8° C
Weißweine aus dem Trentino	11° C
Weißweine Franciacorta	11° C
Trockene Weißweine	8° C
Weine aus dem Friaul	11° C
Weine der Rhone	15° C
Trockene Weißweine aus der Loire	10° C
Likörweine aus der Loire	7° C
Rotweine aus der Loire	14° C
Passito Likörweine	8-18° C
Novello	12° C
Leichte Rotweine mit wenig Tanningehalt	14° C
Kräftige, leichtschwere Rotweine mit mittlerem Tanningehalt	16° C

BETRIEB DES GERÄTS

Gerät in Betrieb setzen

Gerät einschalten

Den Stecker in die Steckdose stecken um das Gerät in Betrieb zu setzen und die Temperatur über die Fronttafel des Geräts einstellen; eine grüne Meldeleuchte leuchtet auf und meldet dass das Gerät eingeschaltet ist.

Im Inneren des Geräts ist eine Lampe installiert die automatisch beim Öffnen der Tür einschaltet oder durch die entsprechende Taste an der Steuertafel bei Bedarf eingeschaltet werden kann.

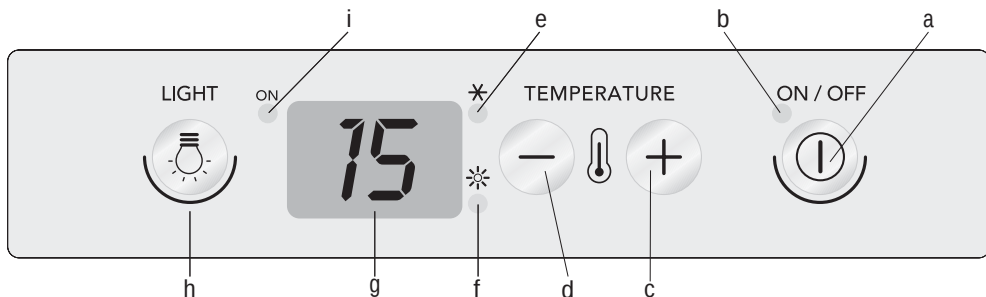
Temperatur einstellen

Für den einwandfreien Betrieb des Geräts empfehlen wir die Temperatur laut den Angaben des Paragraphen „Einleitung zum Weinthema“ einzustellen.

Hinweis:

Die Umgebungstemperatur, die Häufigkeit mit der die Tür geöffnet wird und die Position des Geräts können die Innentemperatur beeinflussen.

Beschreibung des Bendienfelds



- a) Taste ON/OFF : Ein- / Ausschalten des Geräts
- b) Meldeleuchte Gerät in Betrieb
- c) Taste (+) um die Temperatur zu erhöhen (max. +18°C)
- d) Taste (-) um die Temperatur zu verringern (max. +6°C)
- e) Meldeleuchte Kühlvorgang aktiviert
- f) Meldeleuchte Heizung aktiviert
- g) Display Innentemperatur
- h) Taste für Innenbeleuchtung
- i) Meldeleuchte für Innenbeleuchtung

Temperatur einstellen

Die Temperatur des Geräts wurde werkseitig auf 15°C eingestellt.

Falls erforderlich, kann die Temperatur folgendermaßen geändert werden:

1. Wenn das Gerät an das Stromnetz geschlossen worden ist, zeigt das Display die eingestellte Innentemperatur an.
2. Drücken Sie die Taste (+) circa eine Sekunde lang; die Temperaturanzeige beginnt zu blinken.
3. Drücken Sie die Tasten (+) oder (-) bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.
4. Warten Sie 5 Sekunden bis die Anzeige fest leuchtet; nun ist die neue Temperatur eingestellt.
5. Warten Sie bis die eingestellte Temperatur erreicht worden ist und legen Sie die Weinflaschen in den Weinklimaschrank hinein. Die Innenbeleuchtung schaltet nicht ein (oder schaltet vorübergehend aus) wenn die Innentemperatur 24°C überschreitet um die eingestellte Temperatur schneller erreichen zu können.

Temperaturkontrolle

Am Display kann die Innentemperatur jederzeit angezeigt werden.

REINIGUNG UND WARTUNG

**Vor Reinigungs- oder Instandhaltungsarbeiten ist die Stromversorgung durch Abziehen des Steckers oder Ausschalten des Geräts zu unterbrechen.
Das Abtauen des Wine Cellars erfolgt vollautomatisch.**

- Die periodische Bildung von kleinen Wassertropfen an der hinteren Innenwand des Geräts ist die Folge des automatischen Abtauvorgangs. Das Tauwasser fließt automatisch durch das Ablassloch in den Sammelbehälter wo es verdunstet.

Falls erforderlich...

1. Leeren Sie den Wine Cellar vollständig.
 2. Unterbrechen Sie die Stromversorgung des Geräts.
 3. Um Schimmelbildungen, schlechte Gerüche und Oxydationen zu vermeiden, sollte die Gerätetür etwas geöffnet bleiben (3-4 cm circa).
 4. Das Gerät reinigen.
- Reinigen Sie das Geräteinnere mit einem mit lauwarmen Wasser befeuchteten Schwamm und/oder neutralem Reinigungsmittel. Wischen Sie es danach ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
 - Reinigen Sie das Gerät außen mit einem mit Wasser befeuchteten weichen Tuch. Verwenden Sie keine Reinigungspaste oder Metallschwämme noch Fleckenentferner (z.B. Aceton, Trichloraethylen) oder Essig.
 - Die Glasscheibe können Sie außen mit einem beliebigen Glasreinigungsmittel reinigen aber innen verwenden Sie bitte nur ein feuchtes Tuch und keine Reinigungsmittel damit die sachgerechte Lagerung der Weinflaschen nicht beeinträchtigt wird.

Roste reinigen

Verwenden Sie ein feuchtes Tuch um die Roste aus Eichenholz zu reinigen. Achten Sie darauf die Dichtung nicht zu beschädigen wenn das Rost aus dem Schrank gezogen wird. Nutzen Sie deshalb die gesamte Öffnungsweite der Tür.

STÖRUNGSSUCHE

Bevor Sie den Kundendienst rufen...

Betriebsstörungen haben oftmals banale Ursachen die leicht ohne Werkzeuge irgendwelcher Art identifiziert und gelöst werden können.

Das Gerät erzeugt in der Regel Geräusche da die Gebläse und Verdichter die zur Betriebssteuerung installiert sind, automatisch ein- und ausschalten.

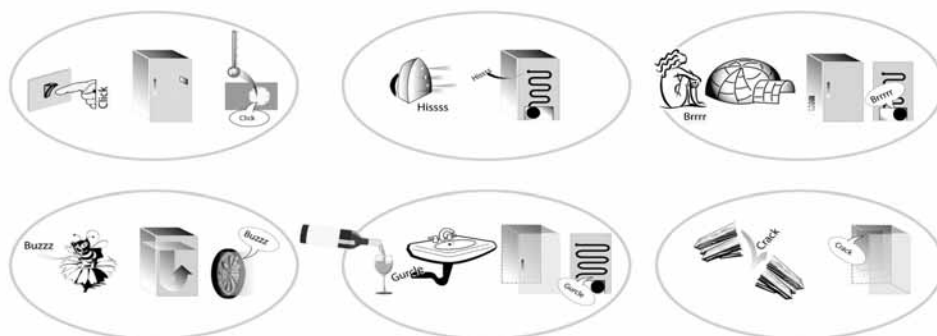
Einige durch den Betrieb bedingte Geräusche können verringert werden:

- indem das Gerät waagrecht auf einem ebenen Boden aufgestellt wird
- indem der Kontakt zwischen dem Gerät und anderen Möbeln vermieden wird
- indem sichergestellt wird dass die inneren Komponenten richtig eingesetzt worden sind
- indem der Kontakt zwischen den Flaschen und den Behältern vermieden wird

Einige mögliche Betriebsgeräusche sind:

- ein Zischen wenn das Gerät erstmals oder nach einem längeren Stillstand in Betrieb gesetzt wird.
- das Gurgeln des flüssigen Kühlmittels in den Rohrleitungen.
- **ein Summen des Gebläses wenn sich dieses in Betrieb setzt und ein leichtes Prasseln wenn der Verdichter einschaltet.**
- ein plötzliches Schnappen wenn der Verdichter ein- und ausschaltet.

Wenn Sie diese Geräusche hören...



...dann entspannen Sie sich: das ist ganz normal!!!

STÖRUNGSSUCHE

1. Wenn das Gerät nicht funktioniert.

- Liegt ein Stromausfall vor?
- Steckt der Stecker richtig in der Steckdose?
- Ist der zweipolige Netzschalter eingeschaltet?
- Funktionieren die Schutzeinrichtungen der Elektroanlage der Wohnung einwandfrei?
- Ist das Stromversorgungskabel beschädigt?

2. Die Innentemperatur des Wine Cellars ist nicht kühl genug.

- Ist die Tür richtig geschlossen gewesen?
- Verhindern die Flaschen das Schließen der Tür? Ist das Gerät in der Nähe einer Wärmequelle aufgestellt worden?
- Ist die Temperatur richtig eingestellt?
- Wird die Luftzirkulation durch verstopfte Belüftungsschlitze behindert?

3. Die Innentemperatur des Wine Cellars ist zu kalt.

- Ist die Temperatur richtig eingestellt?

4. Das Gerät ist geräuschvoll.

- Wurde das Gerät richtig installiert?
- Berühren sich die Rohrleitungen an der Rückseite der Geräts oder erzeugen sie Vibrationen?

5. Es hat sich Wasser auf dem Schrankboden angesammelt.

- Ist das Ablassloch für das Tauwasser verstopft?

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt. Wenn ja, schalten Sie das Gerät nochmals aus und erst nach einer Stunde wieder ein.

Sollte Ihr Gerät immer noch nicht richtig funktionieren nachdem Sie alle unter „Störungssuche“ aufgelisteten Kontrollen durchgeführt und das Gerät wieder eingeschaltet haben, rufen Sie bitte den technischen Kundendienst an und erklären Sie das Problem unter Angabe folgender Daten:

- Typ und Seriennummer des Geräts (auf dem Typenschild)
- Art der Störung;

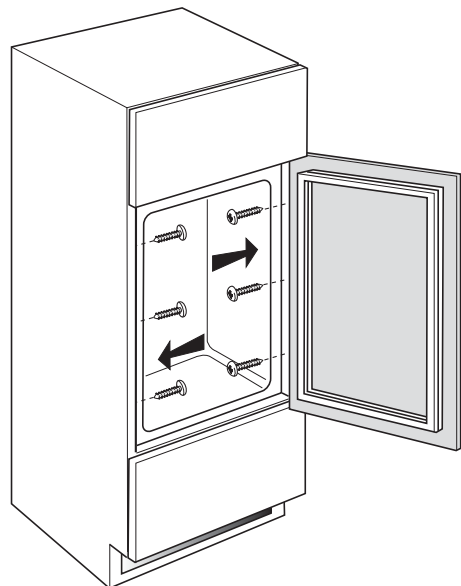
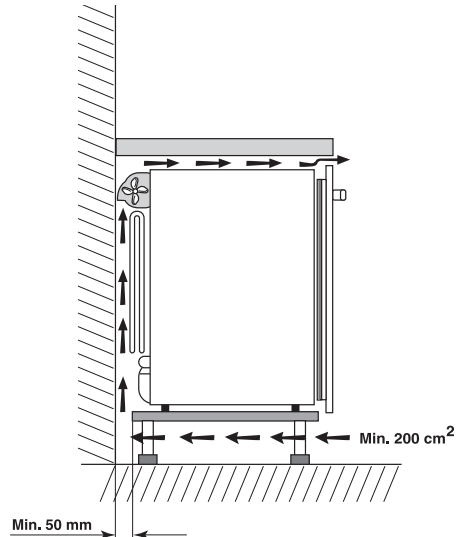
- Modell
- Service-Nummer (Ziffer hinter dem Wort SERVICE auf dem Typenschild im Inneren des Geräts).
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer mit Vorwahl.

SERVICE 0000 000 00000

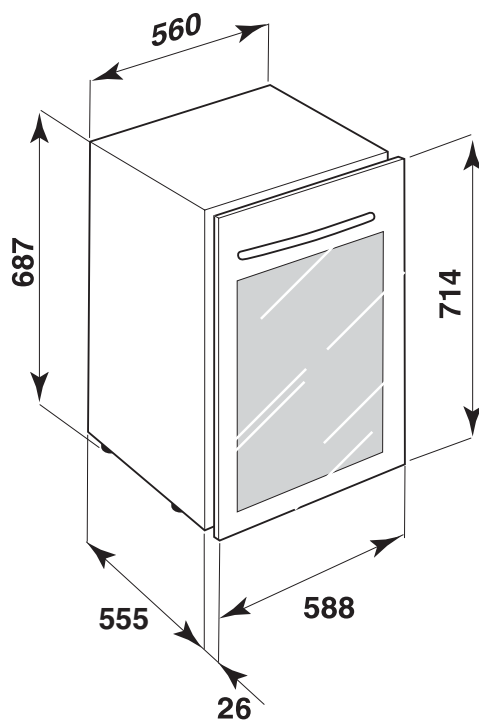
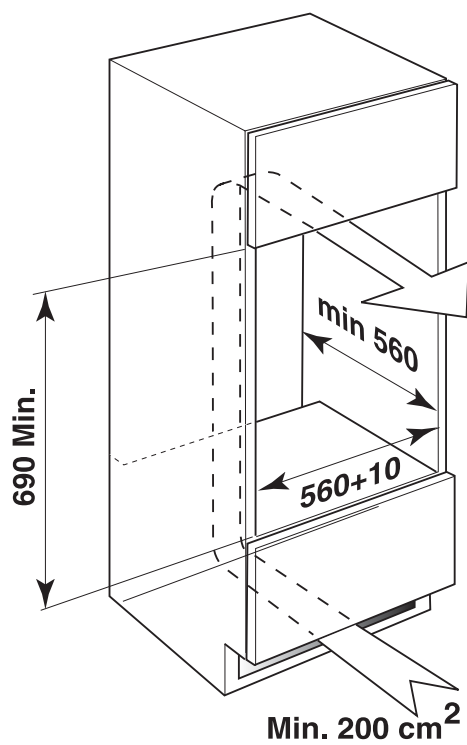


INSTALLATION

- Das Gerät so installieren wie in den Abbildungen gezeigt und auf eine einwandfreie Belüftung achten.
- Bei diesem Gerät kann der Türanschlag nicht gewechselt werden.
- Installieren Sie das Gerät fern von Wärmequellen. Die Installation in einem warmen Raum, die direkte Sonnenbestrahlung oder die Aufstellung in der Nähe einer Wärmequelle (Heizkörper, Herd) erhöhen den Stromverbrauch und sollten vermieden werden.
- Falls dies nicht möglich sein sollte, beachten Sie bitte folgende Mindestabstände:
 - 30 cm fern von Kohlen- und Ölherden;
 - 3 cm fern von elektrischen und/oder Gasherden;
- Stellen Sie das Gerät an einem trockenen und gut belüfteten Platz auf.
- Reinigen Sie das Geräteinnere (siehe Kapitel "Reinigung und Wartung").
- Setzen Sie das mitgelieferte Zubehör ein.



INSTALLATION



INSTALLATION

Elektrischer Anschluss

- Die elektrischen Anschlüsse müssen unter Einhaltung der örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Die Daten der Spannung und der Stromaufnahme sind auf dem Typenschild im Inneren des Geräts angegeben.
- Die Erdung des Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen von Personen oder Tieren und für Schäden durch Missachten der oben genannten Vorschriften.
- Falls der Stecker nicht in die Steckdose passen sollte, lassen Sie ihn von einem qualifizierten Fachmann ersetzen.
- Verwenden Sie keine Verlängerungen oder Mehrfachadapter.

Gerät vom Stromnetz abtrennen

Das Gerät muss vom Stromnetz abgetrennt werden können entweder durch abziehen des Steckers oder über einen zweipoligen Schalter der vor der Steckdose montiert wird.