

Gebrauchsanweisung



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Vor dem Gebrauch Ihres Weinklimaschranks	4
Hinweise zum Umweltschutz	4
Hinweise und allgemeine Ratschläge	5
Einleitung zum Weinthema	6
Flaschen lagern	6
Tabelle der optimalen Serviertemperaturen	9
Beschreibung des Geräts	9
Betrieb des Geräts	10
Reinigung und Wartung	12
Störungssuche	13
Kundendienst	14
Installation	15

Vor dem Gebrauch Ihres Weinklimaschranks

1. Das Gerät ist für die Verwendung in einem normalen Haushalt und für ähnliche Verwendungszwecke bestimmt wie
 - Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Landwirtschaftlichen Betrieben und durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterbringungsmöglichkeiten für Personen;
 - Pensionen oder Ferienwohnungen.

Lesen Sie bitte für die optimale Nutzung Ihres Gerätes die vorliegende Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, in der die Beschreibung des Produkts und hilfreiche Hinweise zur besten Lagerung Ihrer Weine enthalten sind.

Heben Sie diese Anleitung bitte als Nachschlagwerk gut auf.

1. Überprüfen Sie nach dem Auspacken des Gerätes, ob die Türen korrekt schließen. Eventuelle Transportschäden müssen dem Händler gemeldet werden, und zwar binnen 24 Stunden.
2. **Warten Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes mindestens zwei Stunden, damit der Kühlkreislauf seine volle Funktionstüchtigkeit erreichen kann.**
3. Die Installation und der elektrische Anschluss müssen von einer Fachkraft gemäß den Herstelleranweisungen und den gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen 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, Styroporsteile 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, da 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. Für Geräte mit Isobutan (R600a): Isobutan ist ein Naturgas ohne umweltschädigende Auswirkungen, es ist jedoch entflammbar. Die Leitungen des Kältekreises müssen daher unbedingt auf ihre Unversehrtheit überprüft werden.

Konformitätserklärung

- Dieses Gerät ist für die Aufbewahrung von Lebensmitteln bestimmt und entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004.
- Dieses Gerät wurde gemäß folgender Richtlinien entworfen, hergestellt und auf den Markt gebracht:
 - Sicherheitsanforderungen der EG-Richtlinie 2006/95 „Niederspannung“ (sie ersetzt die EG-Richtlinie 73/23 und die darauffolgenden Änderungen).
 - Schutzvorschriften der EWG-Richtlinie 89/336 "EMV", zuletzt geändert durch die Richtlinie 2004/108/EWG.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es korrekt an eine funktionstüchtige und den gesetzlichen Bestimmungen entsprechende Erdung angeschlossen ist.



Allgemeine Hinweise und Ratschläge

- Der **Weinklimaschrank** darf nur zur Lagerung von Weinflaschen verwendet werden. Bitte lagern Sie keine anderen Lebensmittel darin.
- Bitte decken Sie die Belüftungsöffnungen des Gerätes nie ab, da dies die Luftzirkulation verhindern kann.
- Kindern das Spielen und Verstecken im Gerät nicht gestatten, um Erstickungs- und Einschließgefahr zu vermeiden.
- Ziehen Sie vor jeder Reinigungs- und Wartungsarbeit den Netzstecker des Geräts oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
- Das Netzkabel darf nur durch eine Fachkraft ersetzt werden.
- Achten Sie beim Auf- bzw. Umstellen des Gerätes darauf, dass der Fußboden (z. B. Parkett) nicht beschädigt wird..
- Verwenden Sie weder Einzel- noch Mehrfachadapter oder Verlängerungskabel.
- Den Kältemittelkreis nicht beschädigen.
- Keine elektrischen Geräte in den Geräteräumen verwenden, wenn diese nicht den vom Hersteller genehmigten entsprechen.
- Der Aufstellungsort sollte trocken und gut belüftet sein. Das Gerät ist für den Einsatz in Räumen mit nachstehenden Temperaturbereichen ausgelegt, die ihrerseits von der Klimaklasse auf dem Typenschild abhängig sind: Der Gerätebetrieb könnte beeinträchtigt werden, wenn das Gerät über längere Zeit bei höheren oder tieferen Temperaturwerten läuft als denen des vorgeschriebenen Bereichs.

Klimaklasse	Raumt. (° C)	Raumt. (°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

- Zum Transport und zur Installation des Geräts sind zwei oder mehrere Personen erforderlich.
- Achten Sie bei der Installation darauf, dass das Gerät nicht auf dem Netzkabel steht.
- Nivellieren Sie das Gerät auf einer tragfähigen Fläche und stellen Sie es in einem seinen Abmessungen und seinem Verwendungszweck entsprechenden Raum auf.
- Lagern Sie keine Behälter mit brennbaren Materialien wie z.B. Spraydosen in dieses Gerät.
- Lagern und verwenden Sie kein Benzin, Gas oder andere entflammbare Stoffe in der Nähe des Geräts oder anderer Haushaltsgeräte.

- Durch die Dämpfe besteht Brand- oder Explosionsgefahr.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu bedienen, sollten dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Bitte beachten:

- Wird eine große Menge von Weinflaschen in den Weinklimaschrank eingelegt, kann es einige Tage lang dauern, bis eine konstante Temperatur erreicht ist.
- Bitte beachten! Die Lagertemperatur darf niemals unter +6 °C sinken.
- Die Bildung von Wassertropfen und Frost an den Wänden des Weinklimaschranks ist beim Betrieb des Gerätes normal. Das Abkratzen des Frosts oder das Abtrocknen der Wassertropfen ist nicht erforderlich. Die Rückwand taut automatisch ab. Das Tauwasser läuft automatisch durch eine Abflussöffnung in einen speziellen Behälter wo es verdampft.

Anordnung der Flaschen

- Legen Sie die Flaschen jeweils in die Mitte der Rostauflagen ab.
- Beim Schließen der Tür dürfen die Flaschen das Glas nicht berühren.
- Bitte beachten; Schnäpse und Liköre nur dicht verschlossen und in senkrechter Stellung aufbewahren.
- Im Innern des Gerätes bilden sich durch die Luftzirkulation Bereiche mit verschiedenen Temperaturen: die kältesten Bereiche liegen dicht an der Rückwand, während sich die wärmsten Bereiche neben der Glastür befinden.
- Flaschenweine immer aus der Verpackung nehmen und nicht in Kisten oder Schachteln einlagern. Die empfohlene Menge 0.75 l Flaschen vom Typ Bordeaux beträgt 33 Flaschen.

Bei Nichtbeachtung der o. g. Empfehlungen und Vorschriften lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab.

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 Temperaturschwankungen 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 in einer 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:

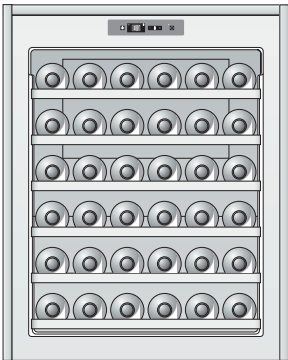
1. Halten Sie das Regal mit einer Hand an der Vorderseite fest.
2. Ziehen Sie das Regal langsam um 1/3 seiner Länge heraus.

Wenn wenige Flaschen gelagert werden

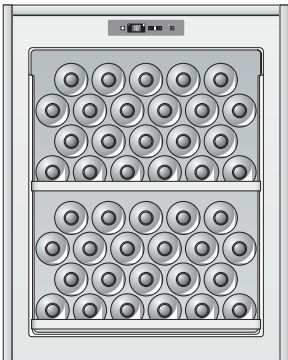
Wenn der Weinklimaschrank nicht mit Weinflaschen voll gefüllt werden kann, empfehlen wir die Flaschen auf allen Regalen zu verteilen und nicht nur das obere oder untere Regal zu belasten. Für eine bessere Übersicht des Schrankinhalts empfehlen wir zudem, die Flaschen mittig auf die Regale zu legen.

Flaschen lagern

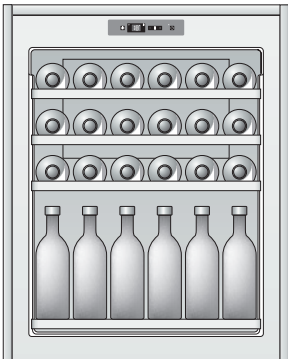
Mögliche Konfiguration zur Flaschenlagerung



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

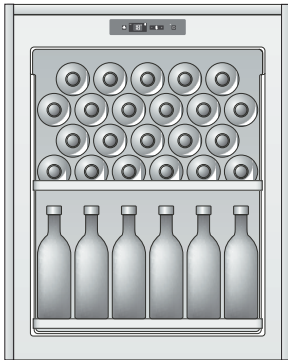


LAGERUNG
44 Flaschen (100% im Liegen)
1 eingesetzter Rost



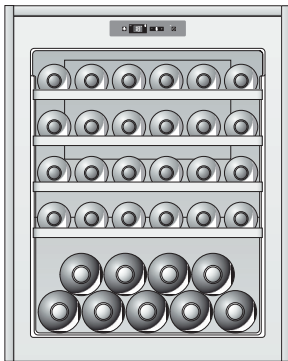
SERVICE
42 Flaschen
(50% im Liegen und 50% in Stehen)
3 eingesetzte Roste

} 4 Reihen (6x4)



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

4 Reihen (6x4) }



LAGERUNG VON CHAMPAGNERFLASCHEN

Auf keinen Fall mehr als ein Regal auf einmal herausziehen.

Tabelle der optimalen Serviertemperaturen

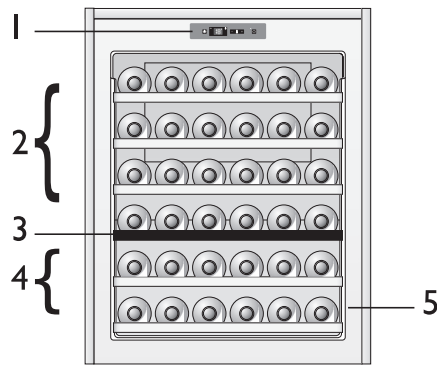
In nachstehender Tabelle sind die Richtwerte der Temperaturen angegeben, bei denen der Wein serviert werden sollte.
Falls der Wein bei einer höheren Temperatur serviert werden sollte als sie im Weinklimaschrank eingestellt ist, empfehlen wir den Wein vorzeitig herauszunehmen.

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

Beschreibung des Geräts

- 1. Elektronisches Bedienfeld
- 2. Oberer Aufbewahrungsbereich mit Rosten
- 3. Abnehmbares Trennteil (schwarz)
- 4. Unterer Aufbewahrungsbereich
- 5. Typenschild



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.

Das Gerät ist im Inneren mit einer Lampe ausgestattet, die sich nicht automatisch beim Öffnen der Tür einschaltet, sondern mit der betreffenden Taste auf der Bedienblende eingeschaltet wird.

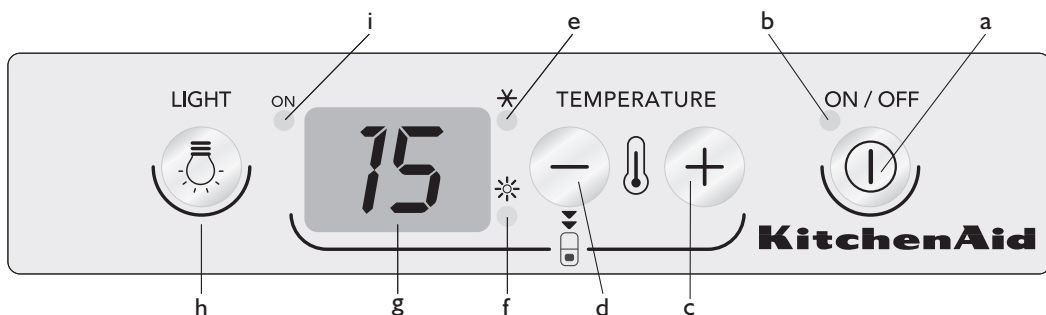
Temperatur einstellen

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 Bedienfelds



- 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

Betrieb mit einer oder zwei Temperaturzonen

Der Wine Cellar ist entwickelt worden, um mit zwei Temperaturbereichen oder, wenn es der Kunde wünscht, mit einem einzigen Temperaturbereich betrieben zu werden. Soll der Weinklimaschrank mit zwei Temperaturbereichen betrieben werden, muss der schwarze Flaschenrost in die Schienen der vierten Etage (von oben nach unten gerechnet) eingeschoben und die Temperatur für den oberen Bereich eingestellt werden. Nachdem die gewünschte Temperatur im oberen Bereich erreicht worden ist, beträgt die Temperatur im unteren Bereich sechs Grad mehr als im oberen (sie kann nicht getrennt eingestellt werden).

Betrieb des Geräts

Bemerkung:

Für eine geeignete Aufbewahrungstemperatur empfehlen wir die Temperatur im oberen Bereich auf 10°C einzustellen, so dass die Temperatur im unteren Bereich etwa 15-16°C beträgt. Wünscht man nur eine einzige Temperatur im Weinklimaschrank, muss der schwarze Flaschenrost mit dem holzfarbigen Rost (gleich wie die anderen schon installierten Roste) ersetzt werden. Bewahren Sie den nicht verwendeten Rost an einem trockenen und kühlen Ort auf um zu vermeiden, dass er durch Feuchtigkeit und Witterungen beschädigt und unbrauchbar wird.

Temperatur einstellen

Die Temperatur des Geräts wurde werkseitig auf 15°C eingestellt (oberer Bereich).

Falls erforderlich, kann die Temperatur folgendermaßen geändert werden:

1. Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen 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 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

Oberer Bereich: Die Temperatur des oberen Bereichs ist die, die in der Regel am Display angezeigt wird.

Unterer Bereich: Die Temperatur im unteren Bereich kann nicht getrennt eingestellt werden; sie liegt jedoch stets 5-6°C höher als die des oberen Bereichs. Um die Temperatur des unteren Bereichs anzeigen zu lassen, Taste (-) eine Sekunde lang drücken; dadurch wird die Temperatur des unteren Bereichs drei Sekunden lang angezeigt.

Dieser Vorgang kann jederzeit wiederholt werden, um die Temperatur im unteren Bereich zu kontrollieren.

Wenn der Betrieb auf eine einzige Temperatur eingestellt und das Trennteil entfernt worden ist, wird die Temperatur am Display angezeigt, ohne dass sie durch Drücken einer Taste abgerufen werden muss.

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 der Rost aus dem Schrank gezogen wird. Nutzen Sie deshalb die gesamte Öffnungsweite der Tür.

Austausch der LED der Beleuchtung

Lassen Sie die LED vom Kundendienst ersetzen.

Blicken Sie nicht direkt in die leuchtende LED, dies könnte Ihr Augenlicht schädigen.

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.

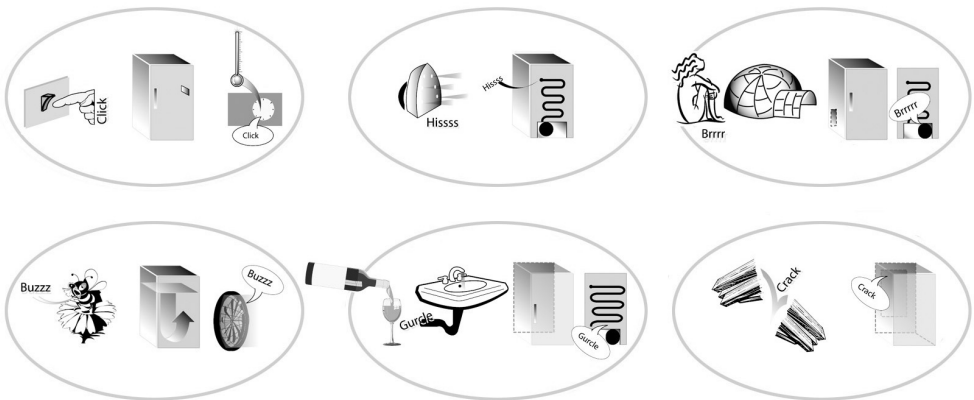
Einige durch den Betrieb bedingte Geräusche können verringert werden:

- 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:

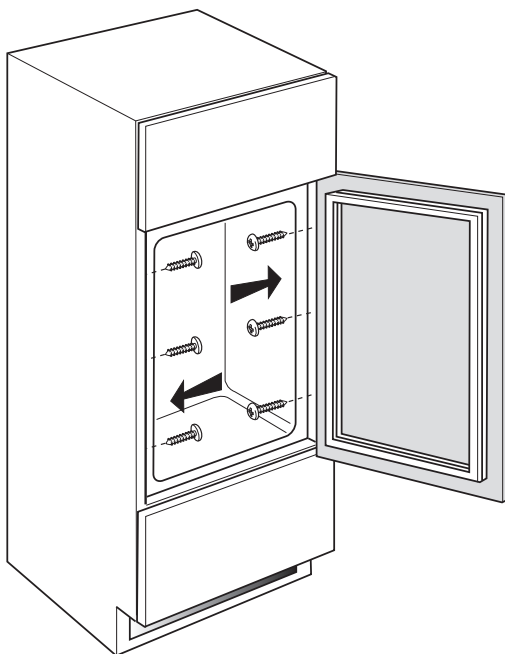
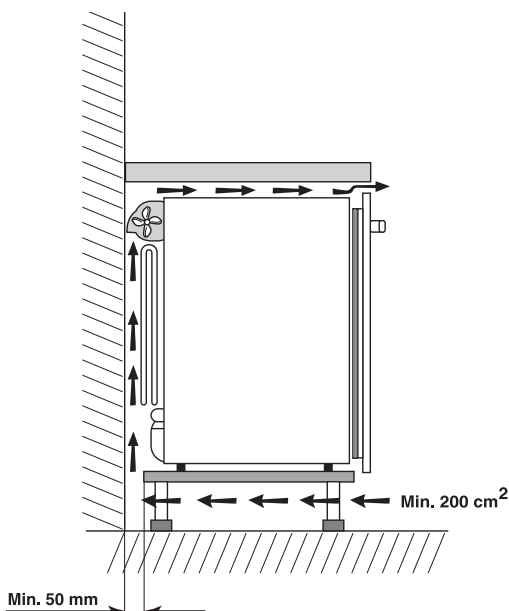
- Typ und Seriennummer des Geräts (auf dem Typenschild)
- Art der Störung;
- Modell
- Service-Nummer (Ziffer hinter dem Wort SERVICE auf dem Typenschild im Inneren des Geräts).
- Ihre vollständige Anschrift,
- Ihre Telefonnummer mit Vorwahl.

SERVICE 0000 000 00000

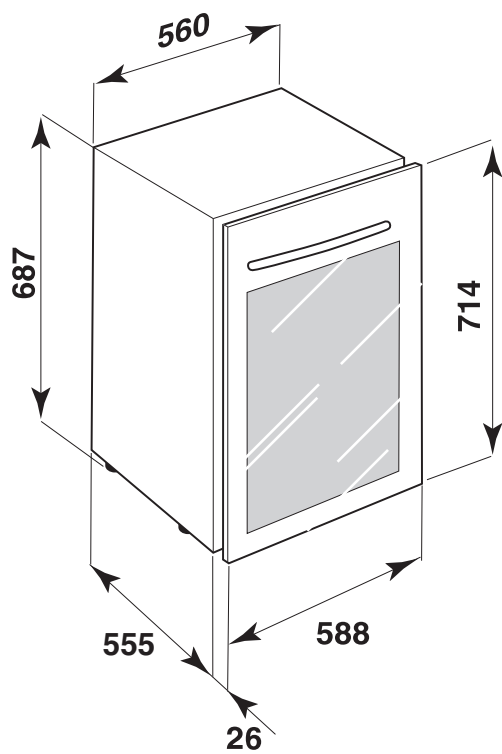
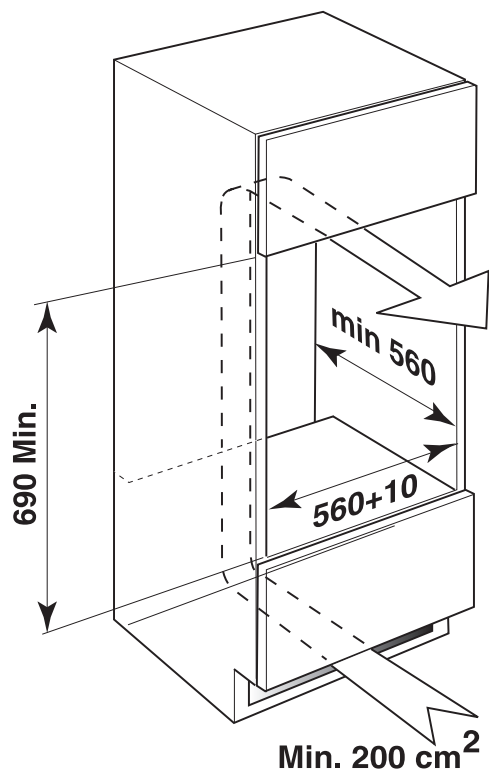


Installation

- 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

A) Installation neben Möbeln

Damit sich die Tür bis auf 90° öffnen lässt, muss das Gerät so aufgestellt werden, dass zwischen den seitlichen Paneelen und den Türen der angrenzenden Möbel oder Küchengeräte ein Mindestabstand von 3,5 mm frei bleibt (wie in Abbildung 1 dargestellt).

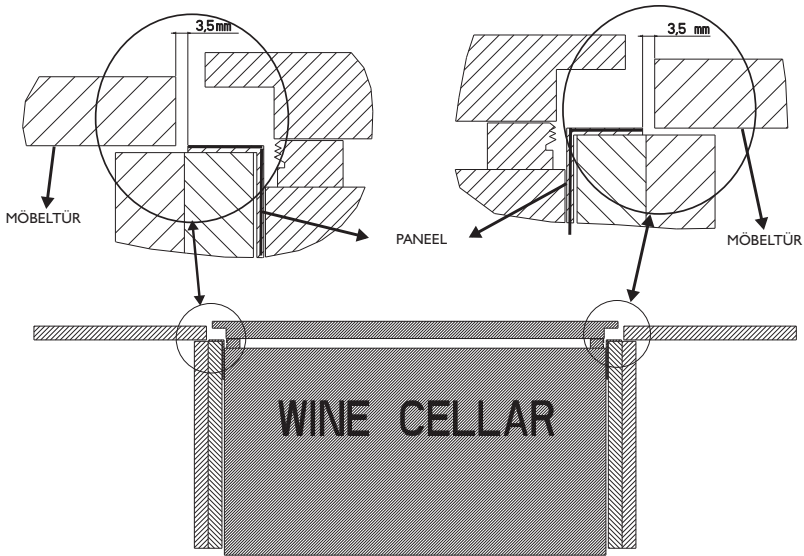


Abb. 1

B) Installation neben Wänden

Damit sich die Tür bis auf 90° öffnen lässt, muss das Gerät so aufgestellt werden, dass zwischen den seitlichen Paneelen und der neben der Gerätetür befindlichen Wand ein Mindestabstand von 60 mm frei bleibt (wie in Abbildung 2 dargestellt).

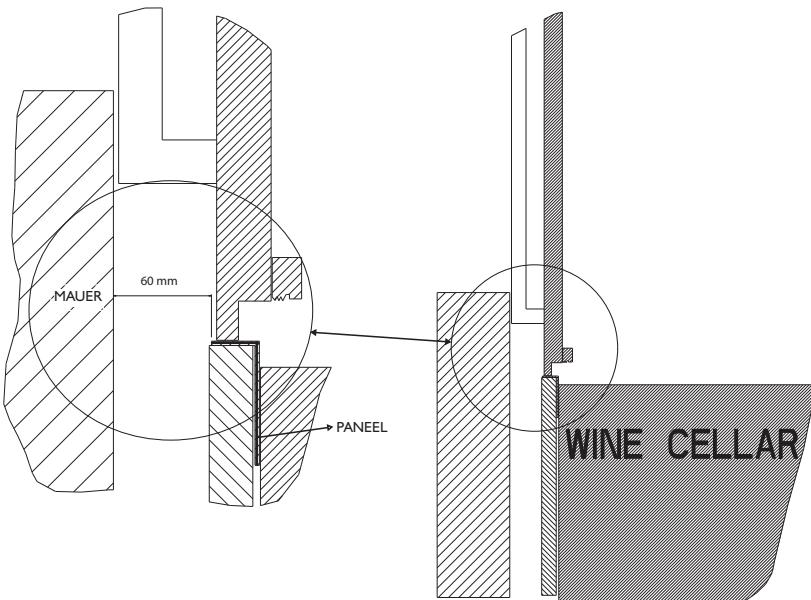


Abb. 2

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.

