



**Cantinetta per
vini/tecnologia di
conservazione delle bevande**



MANUALE DI ISTRUZIONI

Modelli VI46-2D

Modelli VI120S

Modelli VI120D

Modelli VI180S

Modelli VI180D

Grazie per aver acquistato la nostra cantinetta per vini. Speriamo che il nostro prodotto dotato di tecnologia avanzata possa infondere al vostro vino un sapore unico e gradevole. Prima dell'utilizzo, vi preghiamo di leggere e osservare tutte le norme di sicurezza e le istruzioni d'uso.

AVVERTENZA

Le informazioni contenute nel presente documento sono soggette a modifica senza previa comunicazione.

Alcuni modelli sono disponibili solo nelle nazioni dedicate.

In caso di uso non conforme a quello specificatamente previsto, non forniamo alcuna garanzia per la nostra cantinetta per vini. Non saremo responsabili per eventuali errori presenti in questo manuale, né per eventuali deterioramenti o danni ai vini o ad altro contenuto conseguenti o derivanti da possibili difetti della cantinetta per vini. La garanzia trova applicazione solo per la cantinetta per vini e non per il suo contenuto.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che siano supervisionati o istruiti sul suo uso in sicurezza e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza supervisione.

Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Non inserire sostanze acide, infiammabili o esplosive all' interno della cantinetta per vini.

L' apparecchio è progettato per un uso domestico e in applicazioni simili quali:

- cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- aziende agricole e clienti di alberghi, motel e altre tipologie di ambienti residenziali;
- bed and breakfast;
- catering e altre applicazioni non commerciali analoghe.

PERICOLO: Rischio di intrappolamento per bambini. Prima di smaltire la vecchia cantinetta per vini:

- Togliere gli sportelli;
- Lasciare le mensole al proprio posto in modo che i bambini non possano salire facilmente all'interno;
- Al momento di smaltire l'apparecchio, rivolgersi esclusivamente a un centro autorizzato per lo smaltimento dei rifiuti.

AVVERTENZE R600a:

Per la vostra sicurezza osservate le seguenti raccomandazioni.

- Questo apparecchio contiene una piccola quantità di refrigerante R600a, rispettoso dell'ambiente, ma infiammabile. Non danneggia lo strato di ozono né contribuisce all'effetto serra.

- Durante il trasporto e l'installazione assicurarsi che i tubi del circuito refrigerante non siano danneggiati.
- Evitare di usare o manipolare oggetti affilati vicino all'apparecchio.
- Perdite di refrigerante possono prendere fuoco e danneggiare gli occhi.
- Qualora si verifichi un danno, evitare l'esposizione alle fiamme libere e l'utilizzo di dispositivi che possano creare scintille. Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.
- Ventilare accuratamente per diversi minuti la stanza in cui si trova l'apparecchio.
- Contattare il Servizio di assistenza clienti per ricevere i consigli e le necessarie indicazioni su come comportarsi.
- La stanza dove verrà installato l'apparecchio deve avere un volume minimo di 1 m³ per 8 grammi di refrigerante. La quantità di refrigerante contenuta nel presente apparecchio è riportata sopra in grammi ed è indicata anche nella relativa Targhetta dati.

È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale autorizzato del Servizio di assistenza eseguire interventi o riparazioni sull'apparecchio.

- AVVERTENZA: Tenere le aperture di ventilazione dell' involucro dell' apparecchio o della struttura integrata libere da ostruzioni.
- AVVERTENZA: Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal costruttore.
- AVVERTENZA: Non danneggiare il circuito refrigerante.
- AVVERTENZA: Non usare apparecchi elettrici all' interno degli scomparti per gli alimenti, a meno che non siano del tipo raccomandato dal costruttore.
- AVVERTENZA: In caso di inattività prolungata della macchina, scollegare la spina di alimentazione dall' apposita presa o spegnere l' alimentazione.
- AVVERTENZA: Il presente apparecchio non è concepito per persone (anche bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o per persone che non dispongono di esperienza e conoscenze sufficienti, a meno che non vengano istruite all'utilizzo dello stesso o controllate nelle prime fasi da persone che rispondono della loro sicurezza;
- AVVERTENZA: Sorvegliare i bambini, per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio;
- AVVERTENZA: Non usare prolunghe o adattatori (a due poli) non collegati a terra;
- AVVERTENZA: se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo agente incaricato dell'assistenza o da una figura simile per evitare rischi.

Attendere 24 ore prima di accendere la cantinetta per vini. Durante questo intervallo di tempo consigliamo di lasciare lo sportello aperto per eliminare eventuali odori residui.

PRIMA DI CARICARE PRODOTTI ALL'INTERNO E COLLEGARE LA CANTINETTA PER VINI ALLA PRESA ELETTRICA

Importante: Tutti i modelli privi di ventilazione anteriore (apertura dell'aria) sono adatti esclusivamente a un'installazione free standing. (V. schema tecnico)

Consigli:

Il luogo di installazione della cantinetta per vini deve:

- essere priva di ostacoli e ben ventilata;
 - trovarsi lontano da qualsiasi fonte di calore e dalla luce solare diretta;
 - non essere troppo umida (lavanderia, dispesa, bagno ecc.);
 - avere un pavimento in piano;
 - essere dotata di un'alimentazione elettrica standard e affidabile (presa standard conforme alle normative in vigore nel paese di utilizzo, dotata di collegamento a terra).
- È **SCONSIGLIATO** usare una presa multipla o una prolunga;
- avere un dispositivo di protezione da sovratensioni montato sulla presa elettrica;
 - essere lontana da forni a microonde. Alcuni di questi elettrodomestici, infatti, non sono dotati di schermo contro le interferenze delle onde. Se collocati a una distanza di 1 metro dalla cantinetta per vini, potrebbero comprometterne il funzionamento.

Note:

- I modelli VI46, VI120, VI180 sono adatti a un'installazione a incasso e free-standing, come mostrato nei disegni riportati più avanti.

Posizionare la cantinetta per vini in un' area dotata di una temperatura ambiente adeguata (si veda la fine del Manuale). Una temperatura superiore o inferiore all' intervallo definito può compromettere il buon funzionamento della cantinetta. L' installazione in ambienti soggetti a temperature eccessivamente alte o basse, può generare fluttuazioni della temperatura e impedire il raggiungimento del valore ideale.

Istruzioni per la messa a terra:

Collegare la cantinetta per vini a terra in caso di dispersione del cavo elettrico. La messa a terra riduce i rischi di scosse elettriche. La cantinetta per vini dispone di un cavo di alimentazione dotato di spina e cavo elettrico di messa a terra. Inserire la spina della cantinetta per vini in una presa elettrica collegata a terra e fissata correttamente.

Nota: In luoghi soggetti a frequenti formazioni di fulmini, si consiglia di usare dispositivi di protezione da sovratensioni.

Un uso improprio della spina di messa a terra può comportare il rischio di scosse elettriche. Consultare un elettricista o un addetto all'assistenza qualificati se le istruzioni di messa a terra non sono chiare.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da una persona qualificata per evitare scosse elettriche.

INSTALLAZIONE DELLA CANTINETTA

Disimballare e rimuovere tutte le protezioni e le strisce adesive del materiale di imballaggio intorno e all'interno della cantinetta per vini.

Posizionare la cantinetta in modo che la spina sia accessibile. Liberare il cavo elettrico. Portare la cantinetta nel punto di installazione finale. Installare la cantinetta in un luogo adatto, dove il compressore non sarà soggetto a contatto fisico.

Livellamento della cantinetta: Livellare la cantinetta PRIMA di caricare i vini al suo interno.

La cantinetta è dotata di 4 piedini regolabili per agevolare il livellamento. Si consiglia di stringere i piedini posteriori al massimo e regolare quelli anteriori per portare la cantinetta a livello.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE CANTINETTE DA INCASSO: (SOTTOPIANO O IN COLONNA) SOLO CANTINETTE CON VENTILAZIONE FRONTALE.



1. Le cantinette a incasso sono dotate di ventilazione anteriore ma non sono progettate per essere totalmente integrate dietro a uno sportello di legno.
2. Seguire lo schema di montaggio durante l'installazione delle cantinette per vini a incasso. Rispettare le dimensioni minime di installazione per non compromettere la ventilazione della cantinetta.
3. Le cantinette a incasso prendono l'aria a destra della grata di ventilazione sotto allo sportello anteriore e la espellono a sinistra.
4. Le cantinette a incasso sono dotate di un interruttore elettrico situato sul pannello di controllo in modo da facilitarne l'individuazione e l'uso.
5. La cantinetta richiede un punto di alimentazione elettrica standard da 240 volt/10 amp. (o conforme alle specifiche in vigore nei diversi paesi di installazione).
6. Il cavo di alimentazione è lungo 2m e fissato sul retro a destra guardando l'apparecchio.
7. Come gran parte degli apparecchi elettrici moderni, anche la cantinetta per vini è dotata di componenti elettronici sensibili, soggetti a danneggiamento da fulmini e guasti di alimentazione elettrica. Per evitare quindi problemi di questo tipo, si consiglia di usare un dispositivo di protezione da sovratensioni.
8. Se per le cantinette a incasso viene installato uno sportello di legno, dovrà essere prevista una presa dell'aria.

In una zona climatica calda, DEVE essere realizzata un'apertura di 200 mm x 40 mm per accogliere la presa dell'aria o la griglia di ventilazione sulla parte retrostante superiore del pannello posteriore o in alto ai due lati dello stesso, consentendo così il libero accesso dell'aria fresca nell'intercapedine di 30 mm situata sul retro dell'apparecchio.

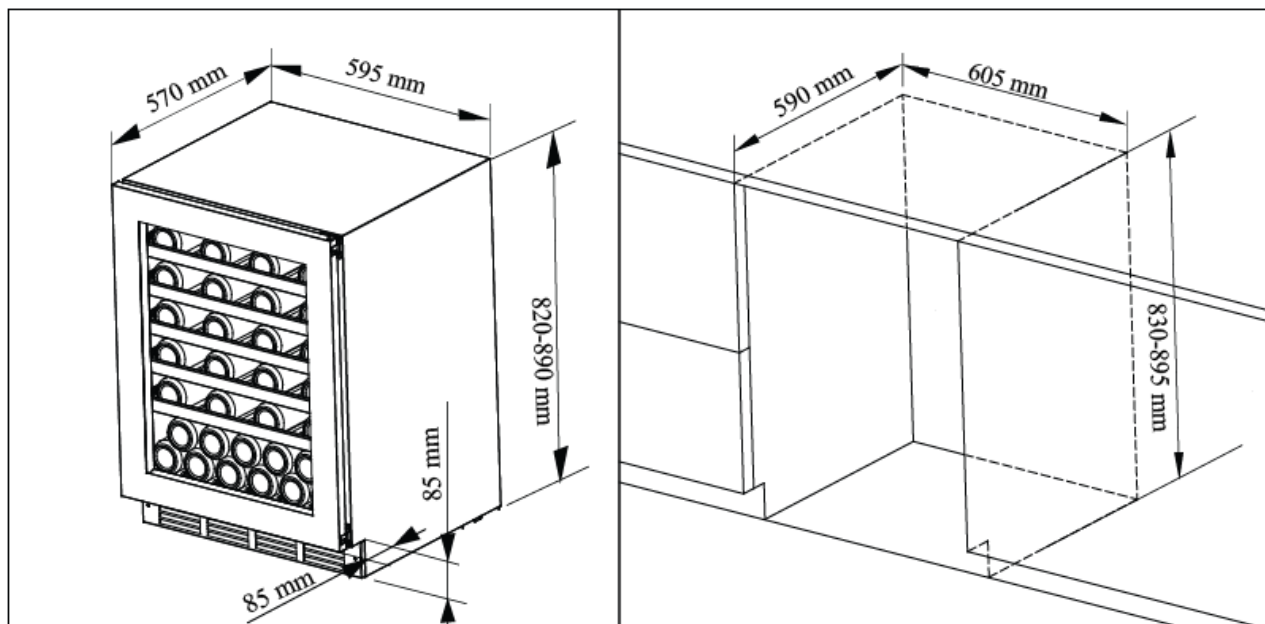
La presa dell'aria o la griglia di ventilazione non deve essere aperta sullo stesso lato di altri apparecchi come forni o in un'area chiusa senza accesso all'aria fresca. Il mancato rispetto delle specifiche riportate sopra può causare l'annullamento della GARANZIA.

DISEGNI PER L'INSTALLAZIONE DI CANTINETTE A INCASSO: (SOTTOPIANO O IN COLONNA) *SOLO CANTINETTE CON VENTILAZIONE FRONTALE.*

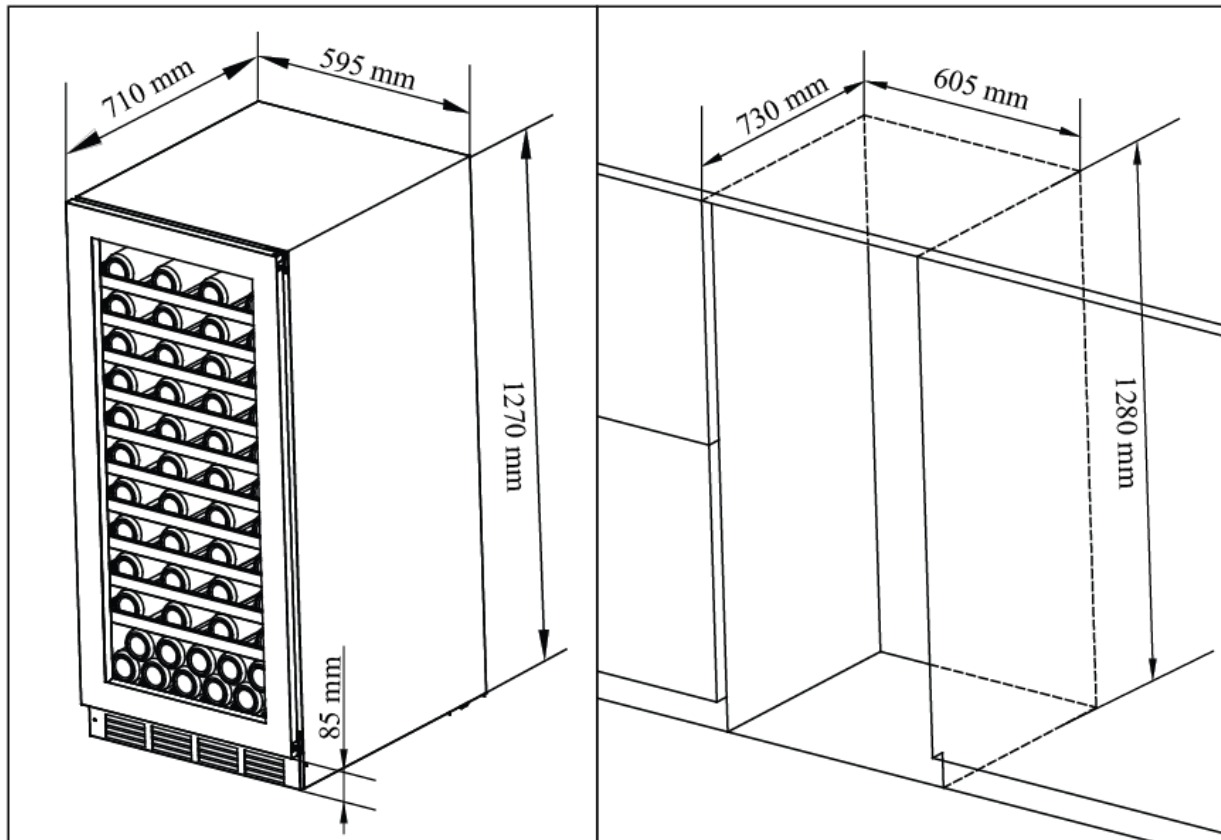
Nota: L'apparecchio deve essere posizionato in modo che la spina sia accessibile dopo l'installazione.

DISEGNI DIMENSIONALI:

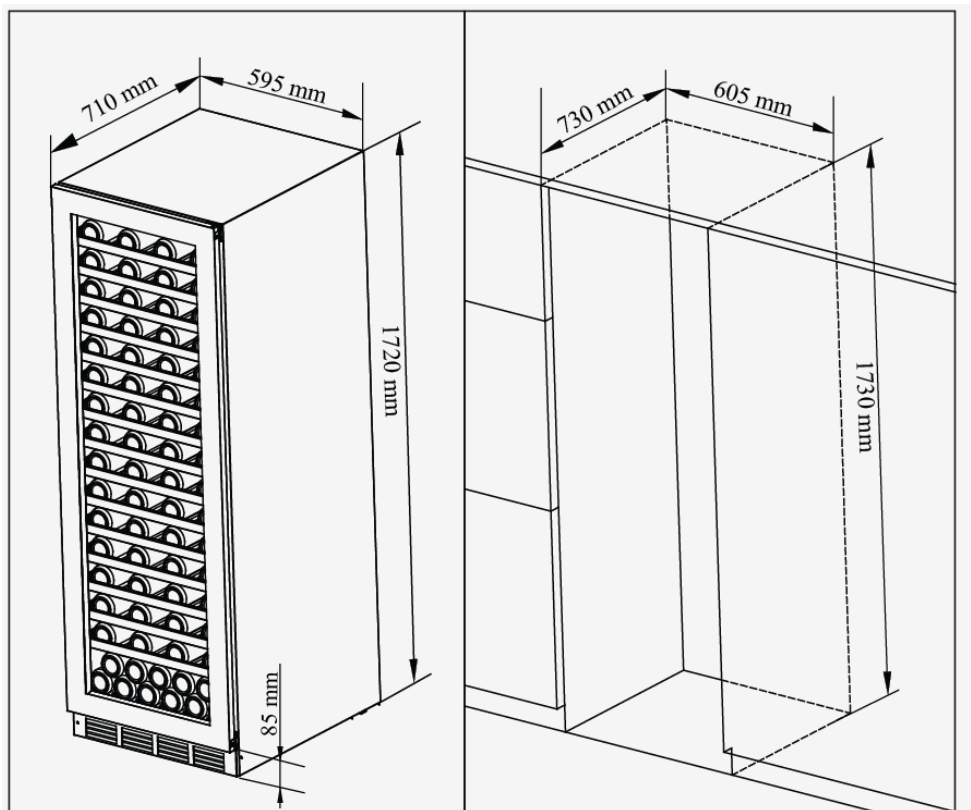
Modelli VI46-2D



Modelli VI120

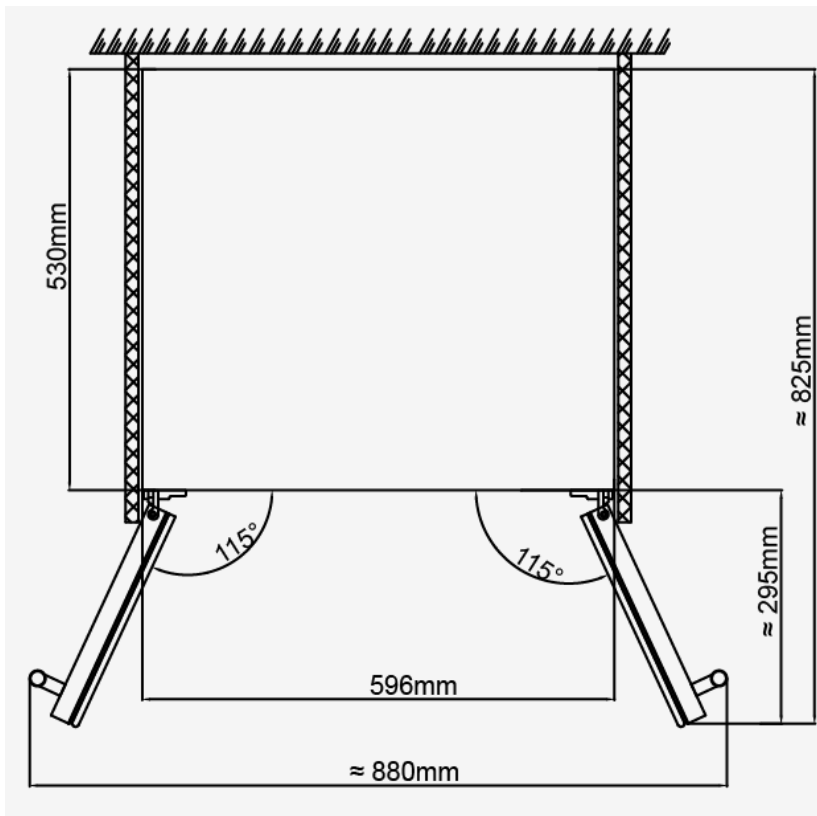


Modelli VI180

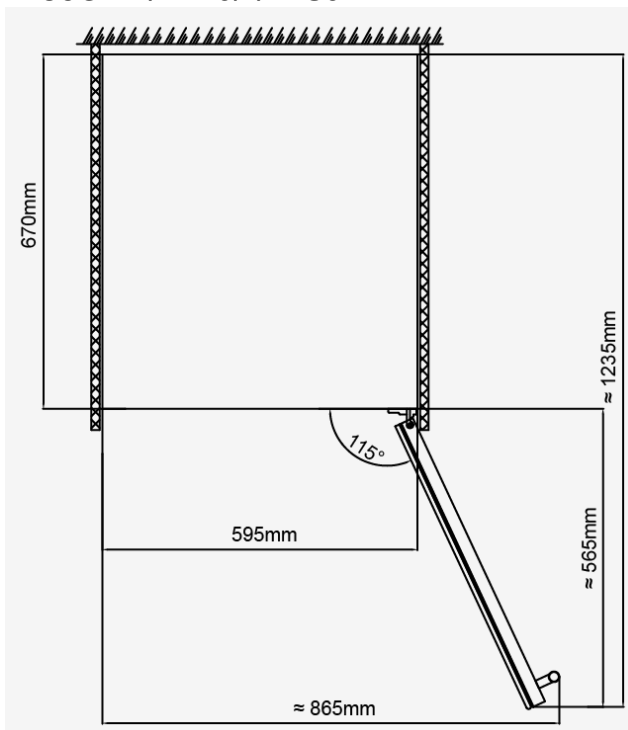


DISEGNI DIMENSIONALI ANGOLO APERTO:

Modelli VI46-2D

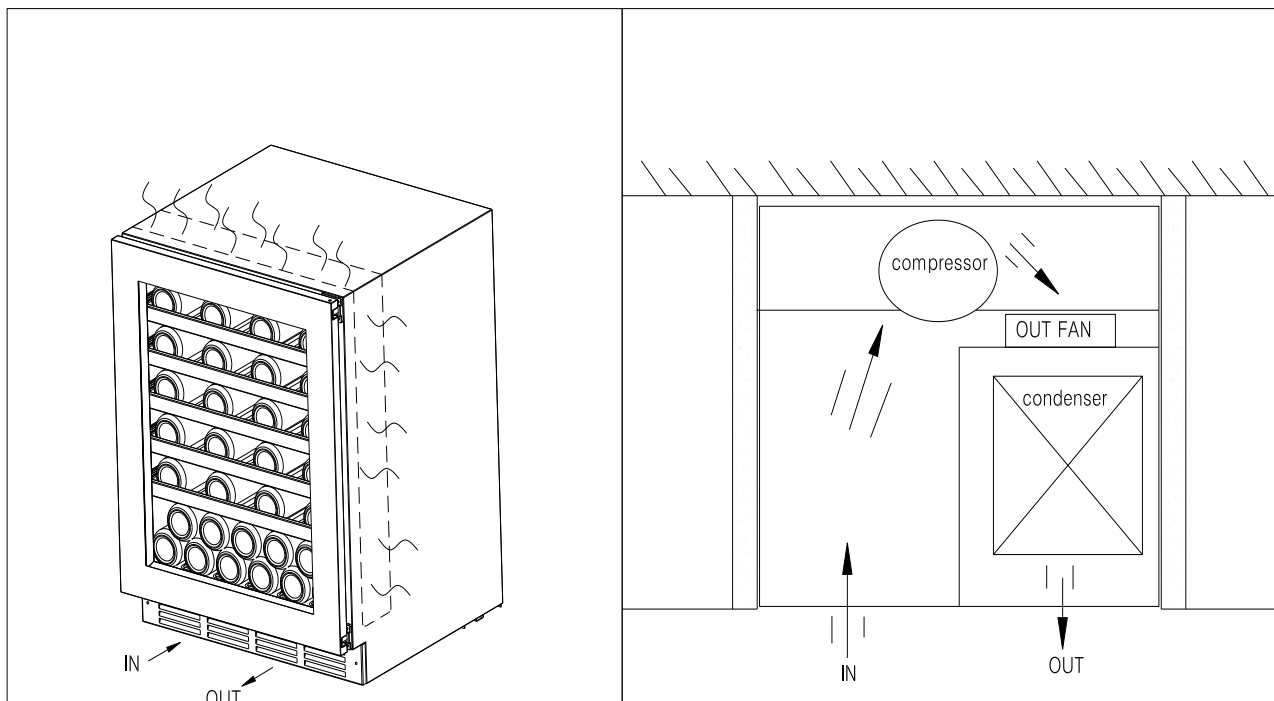


Modelli VI120/VI180



DESCRIZIONE IMPIANTO RADIATORE

I modelli VI46-2D, VI120, VI180, invece, impiegano un tubo laterale anti-rugiada e montano un impianto di raffreddamento indipendente:



ACCENSIONE DELLA CANTINETTA

Inserire la spina e accendere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione **per qualche secondo**.

Se si usa la cantinetta per la prima volta (o la si riavvia dopo un periodo di inattività prolungato), ci sarà una divergenza di alcuni gradi tra la temperatura selezionata e quella indicata sul display a LED. Questo fenomeno è normale ed è causato dai tempi di attivazione lunghi. Una volta in funzione da alcune ore, la cantinetta si stabilizzerà.

Importante: *Se l'unità viene scollegata dall'alimentazione elettrica, viene spenta o si verifica un'interruzione di corrente, attendere da 3 a 5 minuti prima di riavviarla. La cantinetta non si riavvierà se si prova a riaccenderla prima di questo intervallo di tempo.*

Rumori durante il funzionamento

Per raggiungere le impostazioni di temperatura desiderate, la nostra cantinetta per vini, come tutti gli altri apparecchi della stessa serie funzionanti con compressori e ventole, può generare le seguenti tipologie di rumori. Questi rumori sono normali e possono verificarsi nei seguenti casi:

- Suono simile a un gorgoglio - causato dal refrigerante che fluisce attraverso le serpentine dell'apparecchio.
- Suoni simili a piccoli scoppi/colpi - derivano dalla contrazione e dall'espansione del gas refrigerante per produrre il freddo.
- Suono della ventola in funzione - si verifica quando la ventola si attiva per far circolare l'aria all'interno della cantinetta.

La percezione individuale del suono è direttamente collegata all'ambiente in cui si trova la cantinetta, oltre alla specifica tipologia di modello. Le nostre cantinette sono conformi

alle normative internazionali in vigore per apparecchi di questo tipo. Faremo sempre del nostro meglio per soddisfare i nostri clienti, ma non riprenderemo indietro i prodotti a seguito di reclami basati sulla comparsa di normali rumori durante il funzionamento.

CARICAMENTO DELLA CANTINETTA

È possibile caricare le bottiglie di vino in file singole o doppie, purché si tenga a mente quanto segue: se il numero di bottiglie disponibili non è sufficiente a riempire la cantinetta, si consiglia di distribuire il carico in maniera uniforme all'interno dell'intera macchina, in modo da evitare carichi “tutti sopra” o “tutti sotto”.

- Rimuovere o spostare le mensole regolabili per inserire bottiglie più grandi o aumentare la capacità della cantinetta impilando le bottiglie, se necessario. (vedere la sezione dedicata alla rimozione delle mensole)
- Mantenere una breve distanza tra le pareti e le bottiglie, in modo da garantire il ricircolo dell'aria. Come per una cantinetta sottopiano, il ricircolo dell'aria è fondamentale per evitare la formazione di muffa e per garantire una temperatura più omogenea all'interno della cantinetta.



- Non sovraccaricare la cantinetta.
- Non impilare più di 1,5 file di bottiglie standard da 0,75 l per ciascuna mensola.
- Non intasare le ventole interne (collocate all'interno del pannello posteriore della cantinetta).
- Non far scorrere le mensole verso l'esterno oltre la posizione definita, onde evitare la caduta delle bottiglie.
- Non estrarre più di una mensola carica alla volta, onde evitare il ribaltamento in avanti della cantinetta per vini.
- Non coprire le mensole in legno con lamine di alluminio o altri materiali che potrebbero bloccare il corretto ricircolo dell'aria.
- Non spostare la cantinetta se già caricata. In caso contrario, il corpo della cantinetta potrebbe deformarsi e provocare danni alla schiena.

TIPI DI REGOLAZIONE

In base al carico e alle impostazioni selezionate, la temperatura all'interno della cantinetta potrebbe richiedere fino a 24 ore per stabilizzarsi.

Durante questo periodo, il LED inizierà a lampeggiare confusamente. Si tratta di una cosa normale, che si verifica ogni volta che le impostazioni vengono modificate e/o viene inserita una grande quantità di bottiglie nella cantinetta.

Progettate per la conservazione e la maturazione di tutti i vini: rossi, bianchi e frizzanti. Queste cantinette riproducono le condizioni ideali di conservazione del vino, a una temperatura raccomandata costante di 12°C. Possono anche essere impostate in modo da garantire la temperatura di servizio ideale, in modo da poter godere appieno delle qualità

del vino. Salvo diversamente indicato dal viticoltore sulla bottiglia, si consiglia una temperatura di 7°C per lo champagne, 12°C per i bianchi e 18°C per i rossi. (fare riferimento alla tabella "Temperatura di servizio dei vini")

IMPOSTAZIONI DI TEMPERATURA

Importante: Il display a LED mostra per default la temperatura effettiva dell'aria interna.

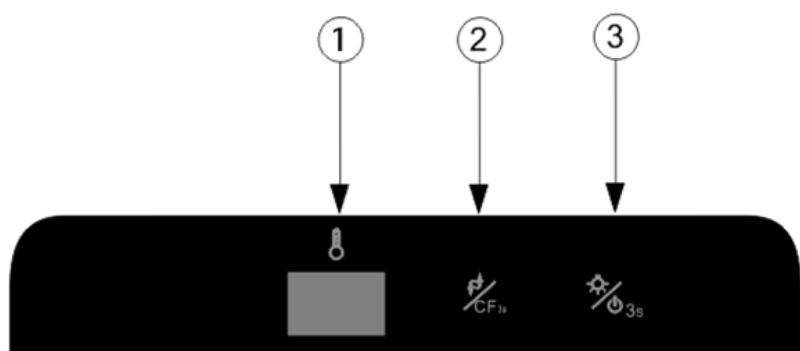
La temperatura di accensione, prima di tutte le impostazioni, sarà ripristinata al valore predefinito dopo l'interruzione dell'alimentazione

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

È importante capire se vi sia una differenza tra la temperatura dell'aria all'interno della cantinetta e la temperatura effettiva del vino: Sarà necessario attendere 12 ore circa prima di notare gli effetti della regolazione della temperatura se la cantinetta è a pieno carico.

Una volta impostata la temperatura, si consiglia di non modificarla o regolarla troppo frequentemente. Il termostato manterrà la temperatura all'interno della cantinetta entro un intervallo di +/- 2,5°C. Comunque, l'inerzia termica del vino e la composizione del vetro sono tali da garantire, entro questo intervallo di temperatura, un'oscillazione termica di solo 0,5-1°C.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL PANNELLO DI VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA A FINESTRA SINGOLA:



Da sinistra a destra:

➤ **① Finestra di visualizzazione:**

Mostra la temperatura misurata all' interno della cantinetta;

➤ **② Pulsante Cycle (Ciclo):**

Ogni volta, la temperatura interna calerà di 1 ° C fino a raggiungere il valore minimo, dopodiché tornerà al valore massimo.

Tenere premuto per 3 secondi per visualizzare la conversione Celsius/Fahrenheit

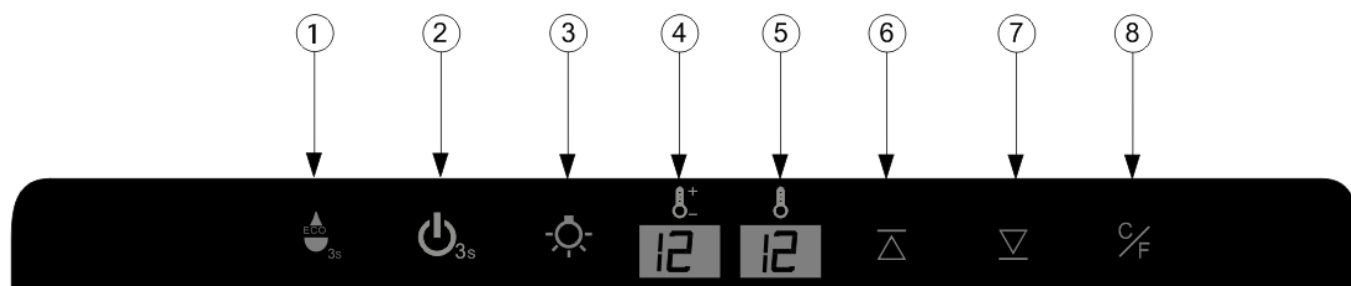
➤ **③ Pulsante Cycle (Ciclo):**

In modalità standby: tenere premuto per 3 secondi, l' alimentazione si attiva, la macchina si avvia

In funzione: premere brevemente il pulsante, il LED si accende/spegne

In funzione: tenere il pulsante premuto per 3 secondi, l'alimentazione si scollega, l'intera macchina si spegne.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL PANNELLO SINGOLO DI VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA:



Da sinistra a destra:

➤ ① **Modalità di risparmio energetico**

Tenere il pulsante premuto per 3 secondi in modalità di risparmio energetico, premere ⑥ ⑦ in modalità diverse

➤ ② **Pulsante di accensione e spegnimento:**

In modalità standby: tenere premuto per 3 secondi, l'alimentazione si attiva, la macchina si avvia

In funzione: premere il pulsante di accensione, la finestra 4 mostra il conto alla rovescia 3 2 1, l'alimentazione viene scollegata, la macchina si spegne (una volta attivato il processo, la mano non deve sollevarsi dal pulsante)

➤ ③ **Pulsante illuminazione:**

Premere il pulsante, la luce si accende/spegne

➤ ④ **Finestra di visualizzazione:**

Mostra la temperatura impostata

➤ ⑤ **Finestra:**

Mostra la temperatura effettiva

➤ ⑥ **Pulsante di impostazione con aumento della temperatura:**

Premere una volta, nella finestra ④ il valore impostato aumenterà di 1 grado Celsius rispetto alla temperatura inizialmente impostata, intervallo definito in base ai requisiti del cliente.

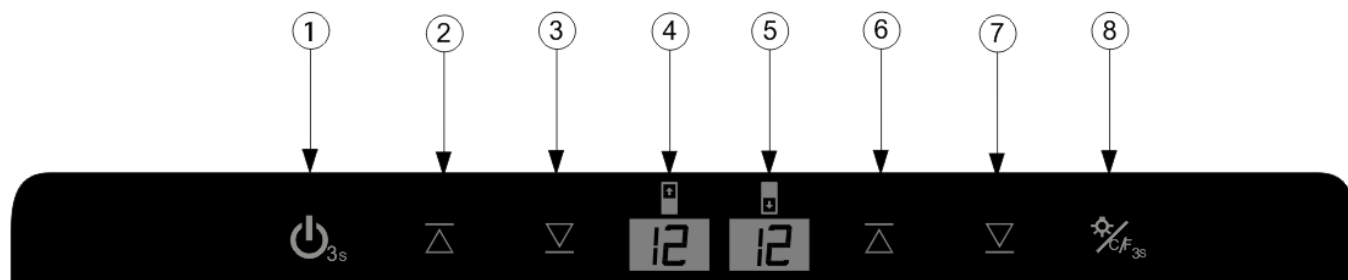
➤ ⑦ **Pulsante di impostazione con diminuzione della temperatura:**

Premere una volta, nella finestra ④ il valore impostato diminuirà di 1 grado Celsius rispetto alla temperatura inizialmente impostata, intervallo definito in base ai requisiti del cliente.

- ⑧  Tasti funzione conversione visualizzazione C/F:

Imposta la conversione per la visualizzazione dei gradi Celsius / Fahrenheit. A ogni pressione la finestra di visualizzazione indicherà i gradi Celsius o Fahrenheit.

ISTRUZIONI PER L'USO DEL DOPPIO PANNELLO DI VISUALIZZAZIONE DELLA TEMPERATURA:



Da sinistra a destra:

- ①  **Pulsante di accensione e spegnimento:**

Tenere il pulsante premuto per 3 secondi per spegnere la macchina (nella finestra ④ comparirà il conto alla rovescia 3, 2, 1). Premere di nuovo (senza indugio) per riattivare l'alimentazione.

- ②  **Pulsante di aumento della temperatura per la zona superiore:**

Premere una volta, nella finestra ④ il valore impostato aumenterà di 1 grado Celsius rispetto alla temperatura inizialmente impostata, intervallo definito in base ai requisiti del cliente.

- ③  **Pulsante di riduzione della temperatura per la zona superiore:**

Premere una volta, nella finestra ④ il valore impostato diminuirà di 1 grado Celsius rispetto alla temperatura inizialmente impostata, intervallo definito in base ai requisiti del cliente.

- ④  **Finestra:**

Mostra la temperatura della zona superiore.

- ⑤  **Finestra:**

Mostra la temperatura della zona inferiore.

- ⑥  **Pulsante di aumento della temperatura per la zona inferiore:**

Premere una volta, nella finestra ⑤ il valore impostato aumenterà di 1 grado Celsius rispetto alla temperatura inizialmente impostata, intervallo definito in base ai requisiti del cliente.

- ⑦  **Pulsante di riduzione della temperatura per la zona inferiore:**

premere una volta, nella finestra ⑤ il valore impostato diminuirà di 1 grado Celsius rispetto alla temperatura inizialmente impostata, intervallo definito in base ai requisiti del cliente.

- ⑧  **Pulsante illuminazione:**

Premere il pulsante, la luce si accende; premerlo nuovamente per spegnerla.

➤ ⑧ **Tasti funzione conversione visualizzazione C/F:**

Imposta la conversione per la visualizzazione dei gradi Celsius / Fahrenheit. A ogni pressione la finestra di visualizzazione indicherà i gradi Celsius o Fahrenheit

TABELLA DELLE TEMPERATURE DI SERVIZIO DEI VINI

Tutti i vini maturano alla stessa temperatura, ovvero a una temperatura costante compresa tra 12°C e 14°C. La tabella seguente riporta indicativamente le temperature di servizio migliori.

Champagne NV, Frizzante, Spumante	6°C
Semillon bianco secco, Sauvignon Blanc	8°C
Champagne Vintage,	10°C
Chardonnay bianco secco	10°C
Gewürztraminer bianco secco, Riesling, Pinot grigio	10°C
Sauternes bianco dolce, Barsac, Montbazillac, Ice Wine, Late Harvest	10°C
Beaujolais	13°C
Vintage bianco dolce: Sauternes...	14°C
Chardonnay bianco Vintage	14°C
Pinot nero,	16°C
Grenache rosso, Syrah	16°C
Pinot nero Vintage	18°C
Cabernet e Merlot: francese, australiano, neozelandese,	20°C
cileno, italiano, spagnolo, californiano, argentino...	
Bordeaux Vintage...	Temperatura ambiente non superiore a 20°C

INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA TEMPERATURA

La cantinetta è stata progettata per garantire condizioni ottimali di conservazione e/o servizio dei vostri vini.

I vini pregiati richiedono tempi lunghi, trattamenti delicati e condizioni specifiche per poter sfruttare appieno il proprio potenziale.

Tutti i vini maturano alla stessa temperatura, ovvero a una temperatura costante compresa tra 12°C e 14°C. Solo la temperatura di “dégustation” (apprezzamento del vino) varia in base al tipo di vino (vedere la “Tabella delle temperature di servizio dei vini” riportata sopra). Detto ciò, come accade per le cantinette naturali utilizzate dai viticoltori per le lunghe conservazioni, l'importante non è la temperatura esatta, ma la costanza. In altri termini, fin tanto che la temperatura all'interno della cantinetta rimane costante (tra 12°C e 14°C), i vini saranno conservati in perfette condizioni.

Non tutti i vini migliorano col passare degli anni. Alcuni devono essere consumati entro i primi anni (2 o 3), mentre altri hanno straordinarie capacità di invecchiamento (50 e oltre). Tutti i vini hanno un picco di maturità. Verificare le informazioni rilevanti con il proprio fornitore di vini.

SBRINAMENTO/CONDENSAZIONE/IGROMETRIA/VENTILAZIONE

La cantinetta per vini è stata progettata con un sistema di sbrinamento “Auto-cycle”. Durante l’“Off-cycle” le superfici refrigerate della cantinetta si sbrinano automaticamente. L’acqua di sbrinamento proveniente dal comparto di conservazione della cantinetta defluisce automaticamente e una parte finisce nel contenitore apposito, situato sul retro dell’apparecchio, accanto al compressore. Il calore trasferito dal compressore fa evaporare l’eventuale condensa raccolta nella vaschetta. Parte dell’acqua rimasta viene raccolta all’interno della cantinetta per creare umidità.

Il sistema consente di creare all’interno della cantinetta il giusto livello di umidità richiesto dal sughero naturale per mantenere una sigillatura duratura.

Note: *L’acqua raccolta tramite condensa viene quindi riciclata. In condizioni ambiente estremamente secche potrebbe essere necessario aggiungere dell’acqua nell’apposito contenitore fornito in dotazione con la cantinetta.*

Tutte le unità sono dotate di sportello a doppio vetro dotato di un terzo strato interno acrilico per ridurre al minimo la formazione di condensa sulla sua superficie.

La cantinetta non è totalmente sigillata; l’ingresso di aria fresca è consentito tramite il tubo di scarico. L’aria circola all’interno della cantinetta tramite una o più ventole e le mensole cave.

Note: *Durante il ciclo di refrigerazione il calore viene emesso e disperso tramite le superfici esterne della cantinetta. Evitare di toccare le superfici durante questi cicli.*

MENSOLE IN LEGNO REGOLABILI

Regolazione e rimozione delle mensole

Per accedere facilmente al contenuto dell’apparecchio, è necessario estrarre le mensole dalle guide del vano di circa 1/3 della loro profondità. Queste cantinette per vino, sono progettate con una tacca su ciascun lato delle guide delle mensole, che impediscono alle bottiglie di cadere.

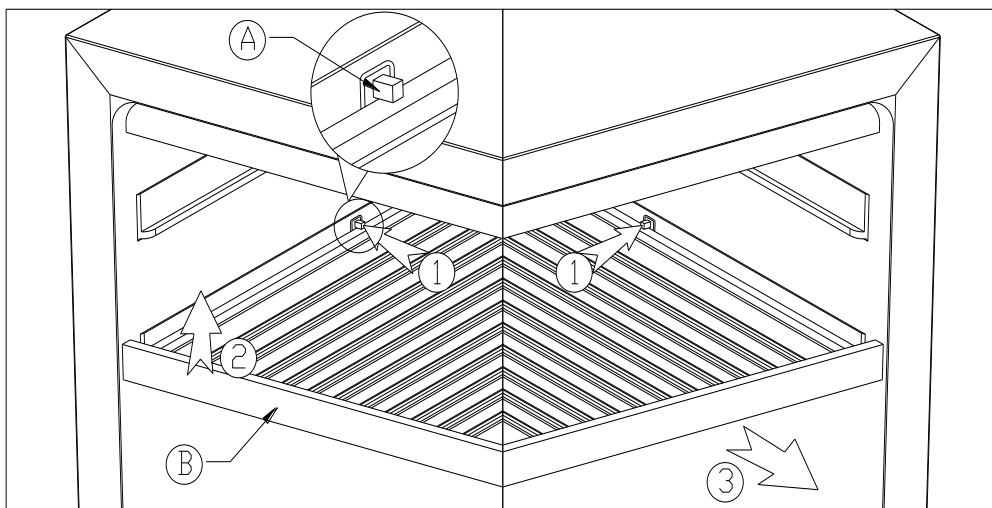
Durante l’estrazione delle mensole dalle guide del vano, inclinare la mensola come indicato nello schema ed estrarla semplicemente, o spingerla verso l’interno fino a fissarla sulle staffe di supporto.

Istruzioni di installazione ed estrazione delle mensole:

Mensola tradizionale in legno:

Estrazione della mensola: Secondo quanto mostrato dal disegno di istruzioni riportato più avanti, premere un lato del perno di fissaggio della mensola ① estrarre e rimuovere la mensola dall’altro lato della staffa di supporto ②, quindi togliere completamente la mensola seguendo la direzione indicata dalla freccia ③.

L’inserimento della mensola avverrà seguendo a ritroso le istruzioni per l’estrazione.



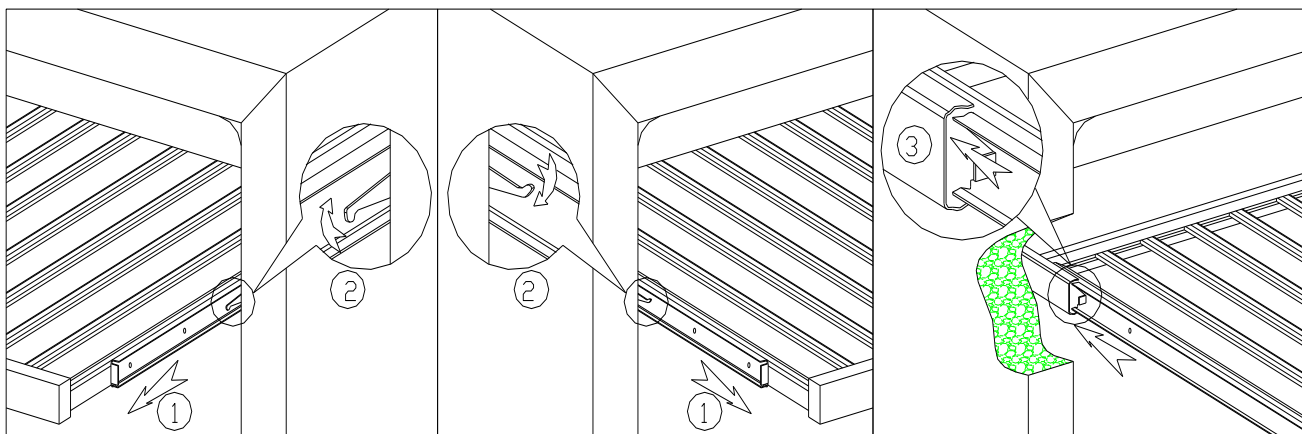
1、"A" è il perno di fissaggio della mensola

2、"B" è la mensola

Istruzioni di installazione ed estrazione delle mensole in legno:

Estrazione della mensola: Come indicato nel disegno riportato sotto, per estrarre la mensola dalla staffa di supporto ① premere sui due lati della chiusura del rullo scorrevole ed estrarre la mensola seguendo la freccia ②

Installazione delle mensole: Come indicato nel disegno riportato sotto, spingere l'allineamento della mensola con i due lati del rullo scorrevole seguendo la freccia ③.



CAPOVOLGIMENTO DELLO SPORTELLLO

NOTA: I modelli VI46-2D non dispongono di sportello ribaltabile.

NOTA: Se la cantinetta per vini è dotata di blocco alla base dello sportello, questo non sarà ribaltabile. Sarà, quindi, necessario ordinarne uno con apertura a destra in modo da invertire il lato di apertura.

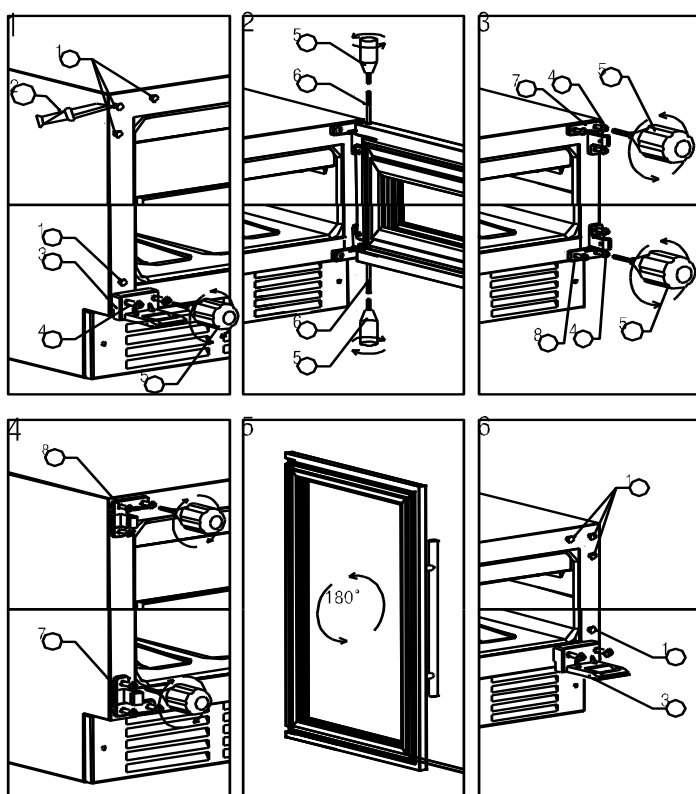
Avvertenza: Per evitare incidenti durante l'operazione di cambio di posizione dello sportello, consigliamo di farsi aiutare da un assistente. Lo sportello di vetro è pesante e, se lasciato cadere, può causare lesioni e ferite.

- In base al modello e al tipo di maniglia di cui è dotata la cantinetta, potrebbe essere necessario ruotare lo sportello di 180 gradi.

- A seconda del tipo di maniglia di cui è dotata la cantinetta, lo sportello potrebbe non essere reversibile o potrebbe richiedere di cambiare il lato di apertura a destra o a sinistra.

1. Per installare l'apparecchio sul posto in cui verrà utilizzato, lo sportello deve poter essere aperto all'angolazione massima

2. Usare un piccolo coltello(2) per togliere il chiodo decorativo (1) sul lato opposto (Disegno 1);
3. Usare il cacciavite esagonale (Utensile 5) per svitare le viti(4) dal dispositivo anticaduta (3), quindi rimuovere quest'ultimo .(Disegno 1)
4. Tenendo lo sportello, usare il cacciavite esagonale (Utensile 5) per estrarre la barra interna dell'albero dello sportello (6) dalle due estremità nella parte superiore dello sportello. Togliere lo sportello e metterlo da parte. (Disegno 2)
5. Togliere la cerniera superiore e inferiore dello sportello (7) (8) usando il cacciavite esagonale M5 (Utensile 5), quindi montare la cerniera dello sportello sul lato opposto. (Disegno 3 e 4)
6. Ruotare lo sportello di 180 gradi, quindi installarlo sul lato destro dell'armadio.
7. Infine, installare il chiodo decorativo e il dispositivo anticaduta sul lato opposto. (Disegno 6)



1. Chiodo decorativo

4. Vite esagonale M5

7. Cerniera superiore sportello

2. Coltello

5. Cacciavite esagonale M5

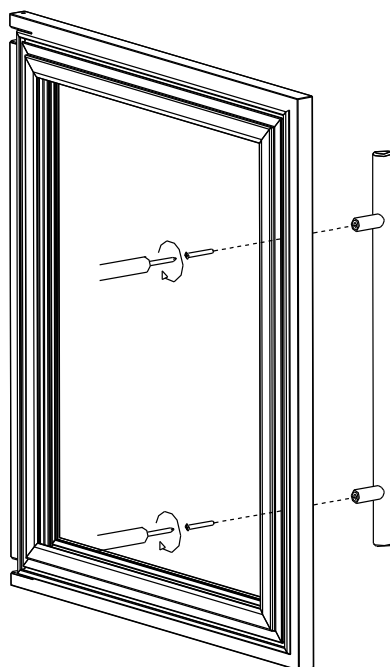
8. Cerniera inferiore sportello

3. Dispositivo anticaduta

6. Barra interna perno sportello

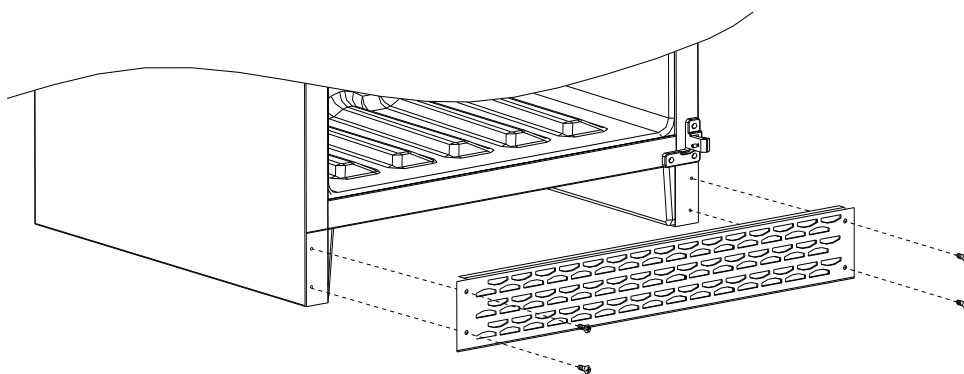
Metodo di installazione della maniglia

1. Togliere la maniglia dalla confezione ed estrarre le 2 viti dalla busta degli accessori
2. Aprire la guarnizione della porta sul lato di quest'ultima, inserire le viti nei 2 fori per la maniglia posizionati sul bordo dello sportello e poi allinearle con i fori della maniglia stessa, serrarle con un cacciavite, quindi pressare la guarnizione dello sportello.



Se i fori per le viti sulla maniglia non corrispondono perfettamente con quelli dello sportello, usare un avvitatore elettrico per serrarli ulteriormente (a filo della superficie) e installare così la maniglia correttamente.

Metodo di installazione dell'unità di ventilazione



1. Estrarre l' unità di ventilazione dalla cantinetta, dopodiché rimuovere le 4 viti 4 * 12 dalla busta degli accessori.
3. Aprire lo sportello, allineare l' unità di ventilazione ai quattro fori presenti alla base della cantinetta e serrare le viti utilizzando un cacciavite Phillips.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Assicurarsi che la presa elettrica sia funzionante collegandovi un altro apparecchio elettrico. Controllare i fusibili, se presenti. Assicurarsi che lo sportello sia chiuso correttamente.

Se la cantinetta non sembra funzionare correttamente, scollegarla dalla presa e contattare il servizio di assistenza. Qualsiasi intervento al circuito refrigerante deve essere eseguito da un tecnico specializzato che svolgerà un'ispezione verificando la presenza di eventuali perdite. Allo stesso modo, qualsiasi intervento sul circuito elettrico deve essere eseguito da un elettricista qualificato.

Note: Qualsiasi intervento eseguito da tecnici non autorizzati renderà nulla e invalida la garanzia.

INTERRUZIONI DI CORRENTE

In caso di interruzione di corrente, tutte le precedenti impostazioni della temperatura vengono automaticamente conservate e verranno ripristinate ai valori preimpostati. (V. tabella delle impostazioni predefinite)

Nella maggior parte dei casi, le interruzioni di corrente si risolvono in breve tempo. Un'interruzione della durata di un'ora o due non influirà sulle temperature della cantinetta. Per evitare un cambiamento improvviso di temperatura durante l'interruzione di corrente, evitare di aprire lo sportello. Per interruzioni prolungate, prendere le misure necessarie per proteggere il vino.

Indipendentemente dalla causa, se si nota un livello di temperatura o umidità anomalo all'interno della cantinetta, si può stare tranquilli perché solo un'esposizione prolungata e frequente a simili condizioni anomale può avere effetti dannosi sui vini.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

I problemi più comuni si possono risolvere facilmente, evitando la spesa di un'eventuale chiamata del servizio di assistenza. Leggere attentamente il manuale d'istruzioni e consultare la tabella di risoluzione dei problemi.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
La cantinetta non funziona.	La spina non è collegata alla presa elettrica. L'apparecchio è spento. L'interruttore automatico è scattato o il fusibile si è rotto.
La cantinetta non refrigera a sufficienza.	Controllare l'impostazione di controllo della temperatura. L'ambiente esterno potrebbe necessitare di un valore di impostazione più elevato. Lo sportello viene aperto troppo spesso. Lo sportello non è chiuso completamente. La guarnizione dello sportello non sigilla in modo corretto.
L'apparecchio viene spento e acceso con frequenza.	La temperatura ambiente è più alta del normale. Nella cantinetta è stata caricata una quantità eccessiva di materiale. Lo sportello viene aperto troppo spesso. Lo sportello non è chiuso completamente. Il controllo della temperatura non è impostato correttamente. La guarnizione dello sportello non sigilla in modo corretto.

Caratteristiche standard:	
Azionamento con compressore: R600a o R134a	
- Disponibile con tensione/frequenza nominale (come previsto dal paese di destinazione): 100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz	
- Sbrinamento automatico	
- Umidità: 65% UR +/-10% UR	
- Finitura esterna e interna nera	
- Luce interna	
- Piedini regolabili x 4	
- Sportello opzionale con doppio o triplo vetro	
- Telaio dello sportello con finiture opzionali in acciaio inox continuo o tradizionale o sportello in vetro completamente nero.	
La luce non funziona.	La spina non è collegata alla presa elettrica. L'interruttore automatico è scattato o il fusibile è saltato. La lampadina si è fulminata. Il pulsante della luce è su "OFF".
Vibrazioni.	Verificare che la cantinetta sia livellata.
La cantinetta emette un rumore eccessivo.	Il tintinnio può essere causato dal flusso del refrigerante, è un rumore normale. Al termine di ciascun ciclo, si potrebbe sentire un gorgoglio, anch'esso causato dal flusso di refrigerante all'interno della cantinetta. La contrazione e l'espansione delle pareti interne può generare schiocchi e scoppiettii. La cantinetta non è a livello.
Lo sportello non è chiuso correttamente.	La cantinetta non è a livello. Lo sportello è stato capovolto e installato in modo errato. La guarnizione è rovinata (il magnete o la gomma sono consumati) Le mensole non si trovano nella corretta posizione.

Prima di smaltire l'apparecchio.

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

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



Wine Cooler/ Beverage Preservation Technology



INSTRUCTION MANUAL

VI46-2D models

VI120S models

VI120D models

VI180S models

VI180D models

Thanks for buying our Wine Cooler, Hope our advanced product will give your wine a different joyful taste. Before use, please read and follow all safety rules and operating instructions.

The information in this document is subject to modification without any prior notice.

Some models are available in dedicated countries only.

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

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

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

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

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

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

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

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

R600a WARNINGS:

For your safety observe the following recommendations.

- This appliance contains a small quantity of R600a refrigerant which is environmentally friendly, but flammable. It does not damage the ozone layer, nor does it increase the greenhouse effect.

- During transportation and installation, ensure that the tubing of the refrigerant circuit is not damaged.
- Avoid using or manipulating sharp objects near by the appliances.
- Leaking refrigerant can ignite and may damage the eyes.
- In the event any damage does occur, avoid exposure to open fires and any device which creates a spark. Disconnect the appliance from the mains power.
- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located for several minutes.
- Notify Customer Service for necessary action and advice.
- The room for installing the appliance must be at least 1 cubic metre per 8 grams of refrigerant. The refrigerant quantity contained in this appliance is listed above in grams; it is also noted on the Rating Plate of the appliance.

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

- WARNING: Keep ventilation openings in the appliance enclosure or in the built-in structure clear of obstruction.

- WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

- WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.

- WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

- WARNING: If you do not use the machine for a long time, please unplug the power plug from the socket or switch off the power supply.

- WARNING: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced Physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety;

- WARNING: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance;

- WARNING: Do not use extension cords or ungrounded (two prong) adapters;

- WARNING: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, Its service agent or similar qualified person in order to avoid hazard.

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

BEFORE LOADING & PLUGGING IN THE WINE CELLAR

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

Recommendations:

The location you have selected for your wine cellar should:

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

Notes:

- VI46, VI120, VI180 models are Both built-in and free-standing type as per the drawings thereafter.

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

Grounding instructions:

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

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

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

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

INSTALLING YOUR WINE CELLAR

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

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

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

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

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



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

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

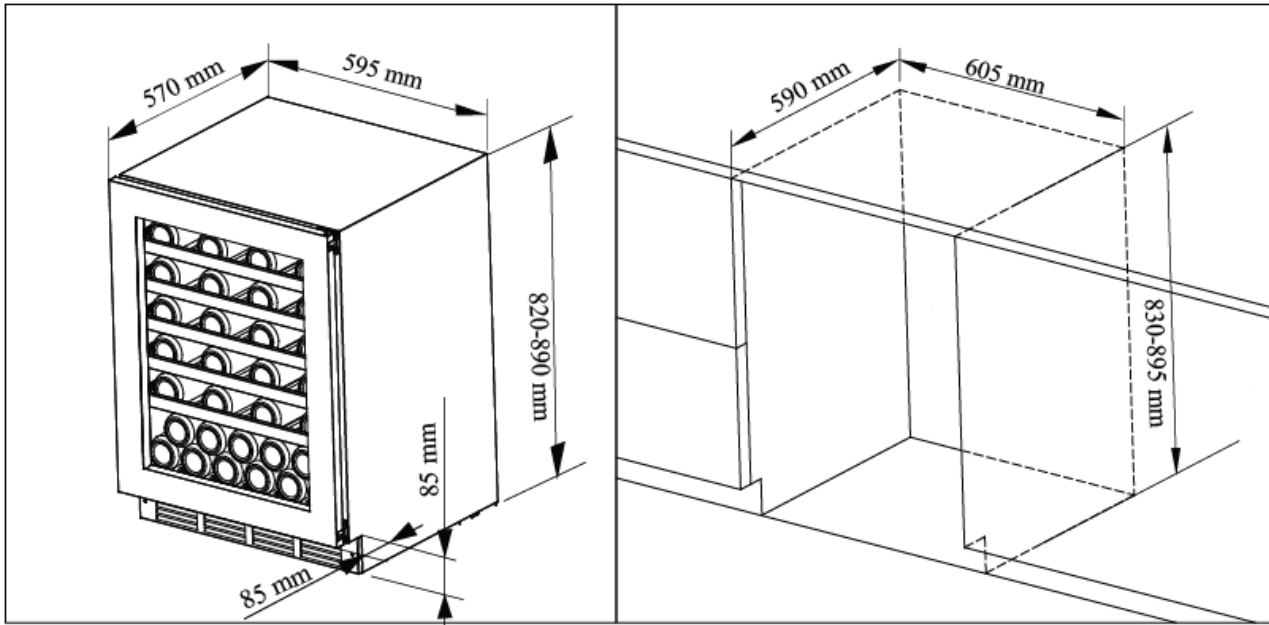
This air vent or grid must not be opened on the same side as other appliances such as ovens or an area that is sealed and without access to fresh cool air. Failing to comply with the above specifications could result in **WARRANTY** void.

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

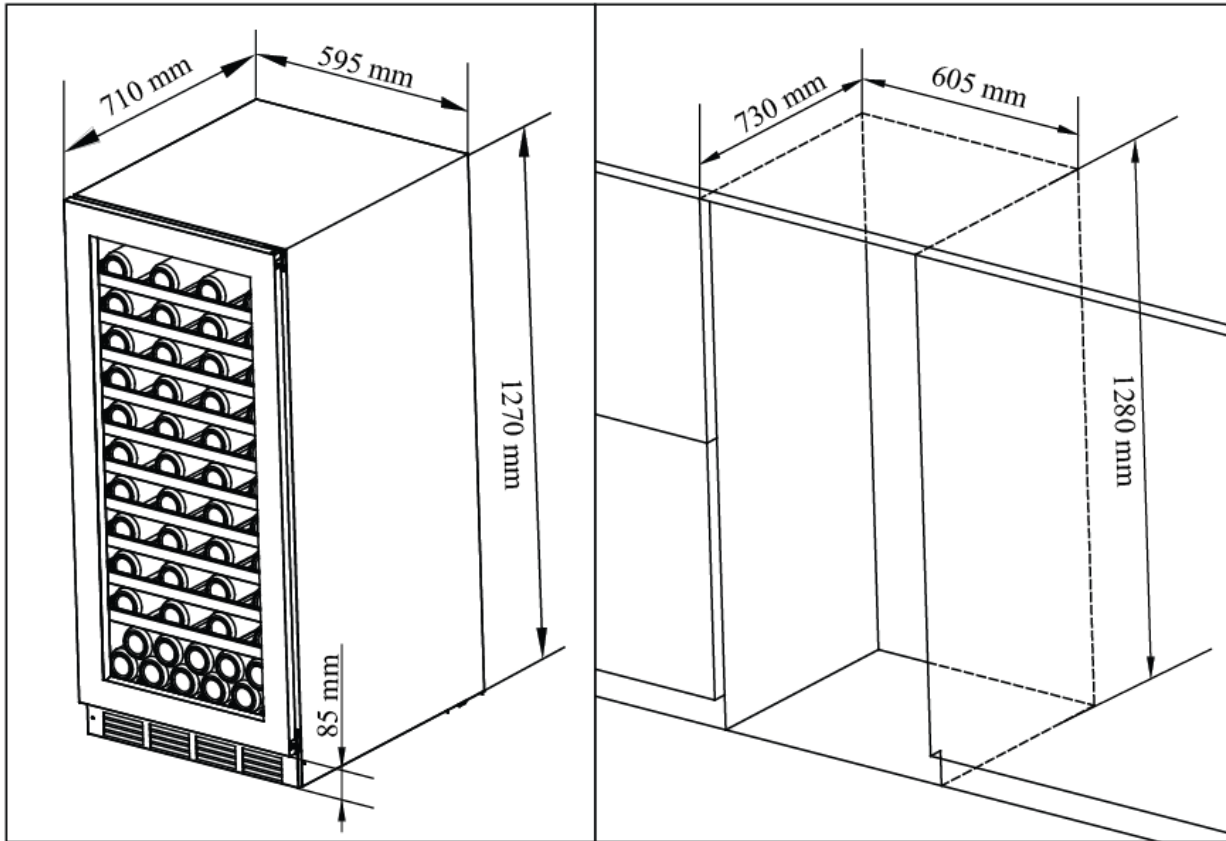
Note: The appliance must be positioned so that the plug is accessible after installed.

DIMENSIONAL DRAWINGS:

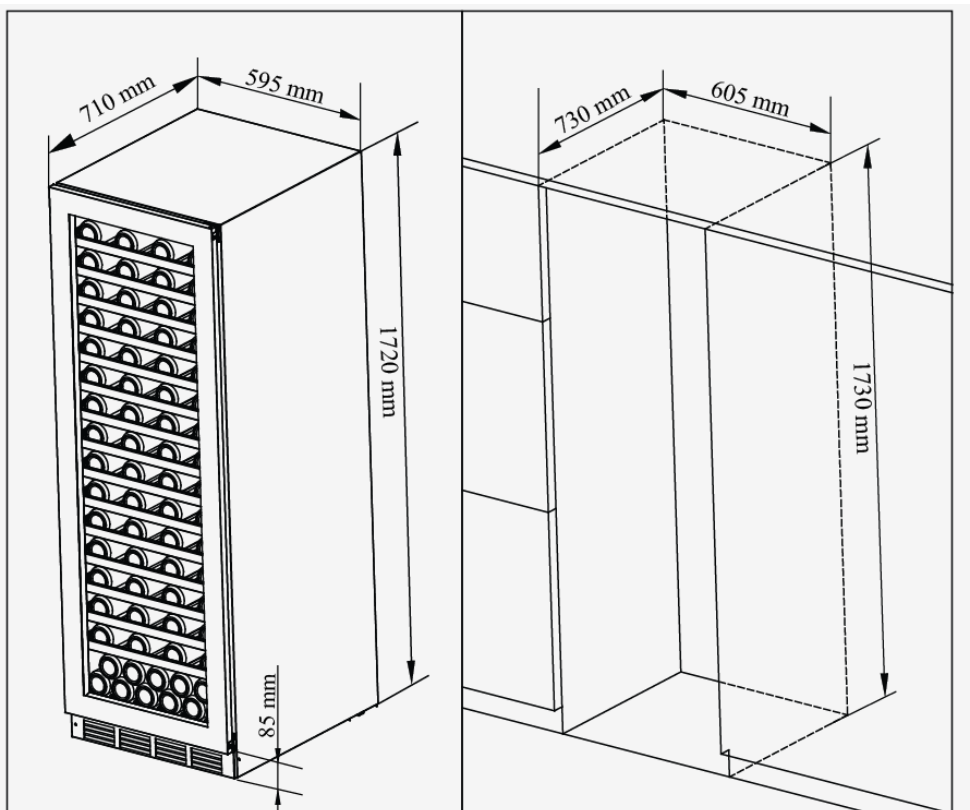
VI46-2D models



VI120 models

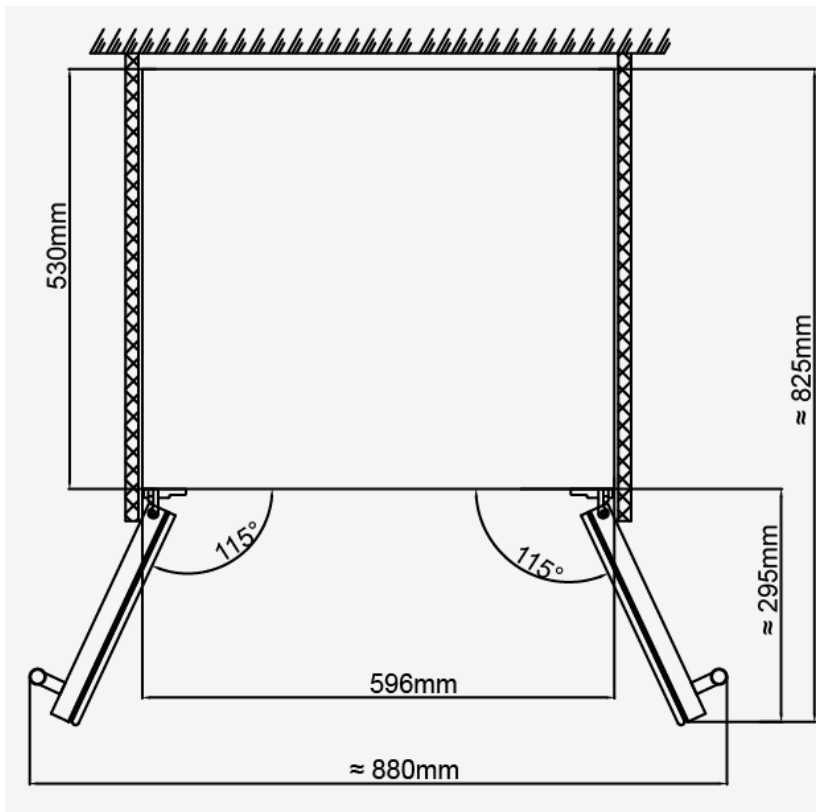


VI180 models

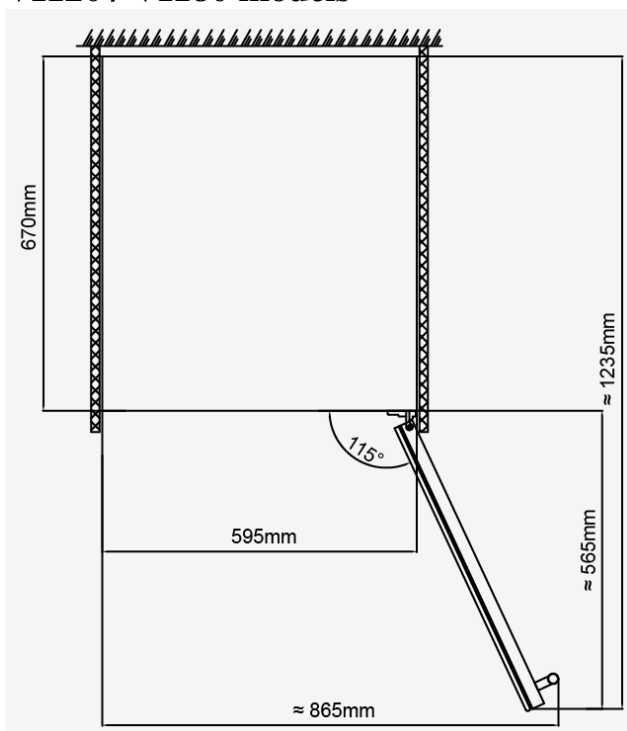


OPEN ANGLE SIZE DRAWINGS:

VI46-2D models

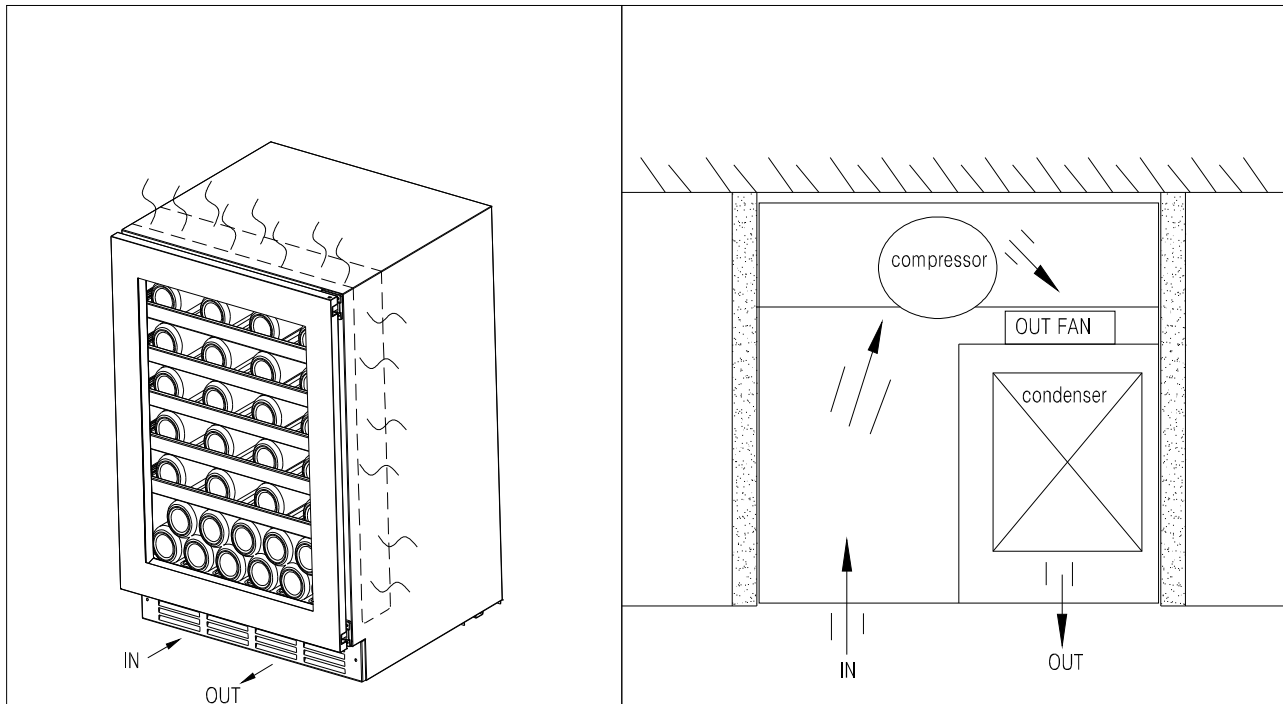


VI120 / VI180 models



RADIATOR SYSTEM DESCRIPTION

VI46-2D, VI120, VI180 Models use side anti-dew tube and Independent cooling system:



TURNING ON YOUR WINE CELLAR

Plug in and switch on the cellar by pressing on the power button **for a few seconds**.

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

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

Operating Noises

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

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

An individual's perception of noise is directly linked to the environment in which the wine cellar is located, as well the specific type of models. Our wine cellars are in line with international standards for such appliance. We will always do its utmost to satisfy its

customers but will not retake possession of the goods due to complaints based on normal operating noise occurrences.

LOADING YOUR WINE CELLAR

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

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



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

TYPES OF REGULATION

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

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

Designed to store and mature all wines: red, white and sparkling. These wine cellars reproduce the ideal conditions for wine storage, at a constant recommended temperature of 12°C. They can also be set to provide ideal serving temperature for full enjoyment of the wine's qualities. Unless stated by the wine maker on the bottle, We recommends 7°C for

your champagne, 12°C for whites and 18°C for reds. (Refer to “Wine Service Temperature” recommendation chart)

TEMPERATURE SETTINGS

Important: The LED displays by default the actual internal air temperature.

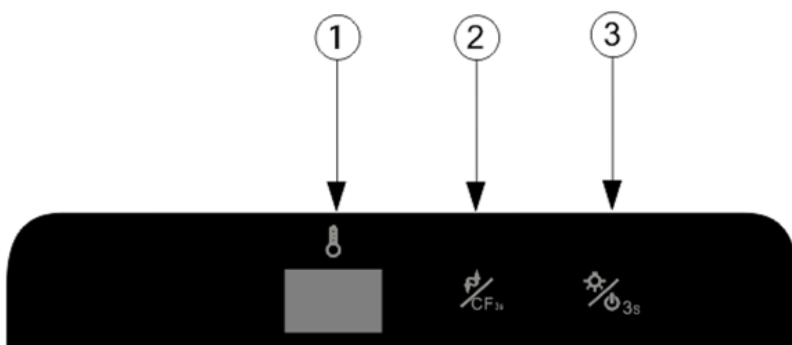
The temperature of the power, before all Settings will be resumed after the electricity to power the preset temperature

The electrical board of all models comes with memory function.

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

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

SINGLE WINDOW DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION:



From left to right:

➤ **① Display Window:**

Display the measured temperature inside the wine cooler;

➤ **② Cycle Button:**

Each time, the temperature inside will drop 1 °C, until reduced to a minimum, and then a return to the highest temperature.

Press for 3 seconds, the window to achieve Celsius / Fahrenheit display conversion

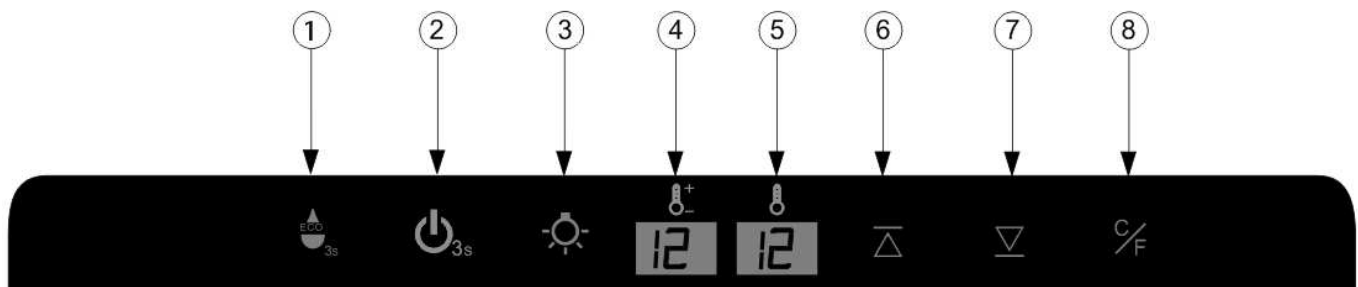
➤ **③ Cycle Button:**

In standby mode: press and hold for 3 seconds, power is turned on, the machine starts

In the boot state: short press this button, LED lights on / off switch

In the boot state: press the button for 3 seconds, the power is off, the whole machine is closed.

SINGLE TEMPERTURE DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION:



From left to right:

➤ ① **Energy Saving Mode**

Press the button for 3 seconds into the energy-saving mode, press ⑥⑦ out of energy-saving mode

➤ ② **ON/OFF the power button:**

In the standby mode: press 3 seconds, the power is turned on, the whole machine starts

In the power-on state: press the power button, window 4 shows the countdown 3 2 1, the power is turned off, the machine is turned off (show 3 2 1 process, the hand cannot leave the button)

➤ ③ **Lamp button:**

Press the button, lights on / off switch

➤ ④ **Display Window:**

Displays the setting temperature

➤ ⑤ **Window:**

Displays the actual temperature

➤ ⑥ **Temperature setting up button :**

Press one time, window ④ the set value will increase 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements.

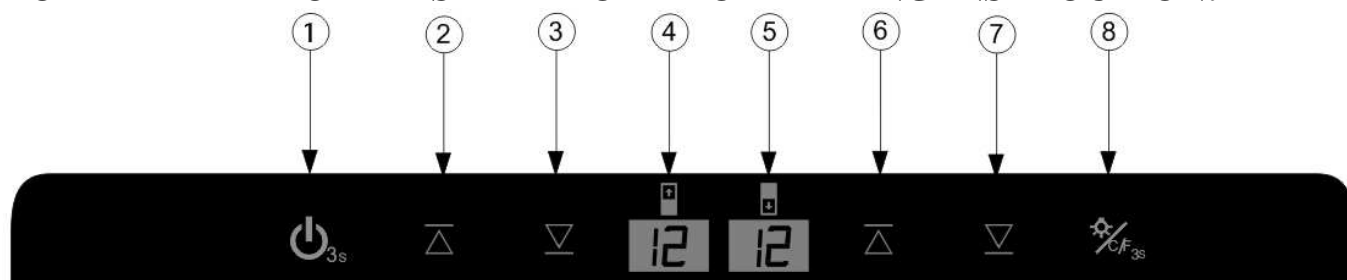
➤ ⑦ **Temperature setting down button :**

Press one time, window ④ the set value will reduce 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements

➤ ⑧ **C/F display conversion function keys:**

Set the conversion degrees Celsius / Fahrenheit display, each press this button, the display window will be into degrees Celsius or Fahrenheit.

DUAL TEMPERATURE DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION:



From left to right:

➤ ①  “ON/OFF” the power button :

Press the button 3 seconds to power off (Window ④ digital countdown displays 3, 2, 1,). Press again (without delay), the power turns on.

➤ ②  Upper zone temperature setting up button:

Press one time, window ④ the set value will increase 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements.

➤ ③  Upper zone temperature setting down button :

Press one time, window ④ the set value will reduce 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements.

➤ ④  Window :

Display upper zone temperature.

➤ ⑤  Window:

Display lower zone temperature

➤ ⑥  Lower zone temperature setting up button:

press one time, window ⑤ the set value will increase 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range accordingly to customer requirements.

➤ ⑦  Lower zone temperature setting down button:

press one time, window ⑤ the set value will reduce 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range accordingly to customer requirements.

➤ ⑧  Lamp button:

Press the button and the lamp turns on, the lamp will turn off once press again.

➤ ⑧  C/F display conversion function keys:

Set the conversion degrees Celsius / Fahrenheit display, each press this button, the display window will be into degrees Celsius or Fahrenheit

WINE SERVING TEMPERATURE CHART

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

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

IMPORTANT INFORMATION ABOUT TEMPERATURE

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

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

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

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

DEFROSTING/CONDENSATION/ HYGROMETRY/ VENTILATION

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

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

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

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

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

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

ADJUSTABLE WOODEN SHELVES

Adjusting&removing the shelves

For easy access to the storage content, you must pull the shelves approximately 1/3 of its depth out of the rail compartment. These wine cabinets, however, are designed with a notch on each side of the shelf tracks to prevent bottles from falling.

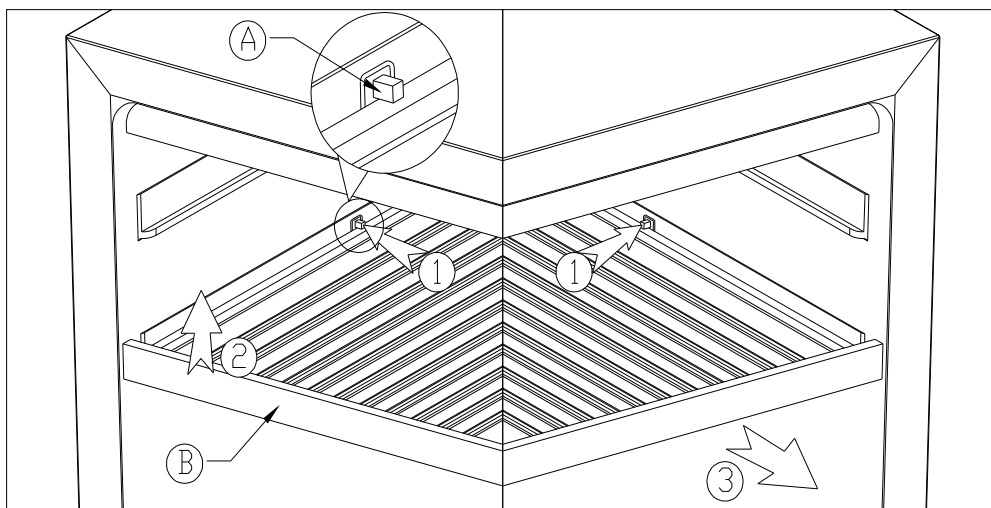
When removing any of these shelves out of the rail compartment, tilt the shelf as per the diagram and simply pull out, or push in the shelf until it sits on the support brackets securely.

Shelf installation and taking instruction:

Common wooden shelf:

Shelf taking: According to below instruction drawing to press one side of shelf limit pin①, extract and remove the shelf from the other side of support bracket②, then take off the shelf following the arrow mark ③.

Shelf installation will be opposite with shelf taking.



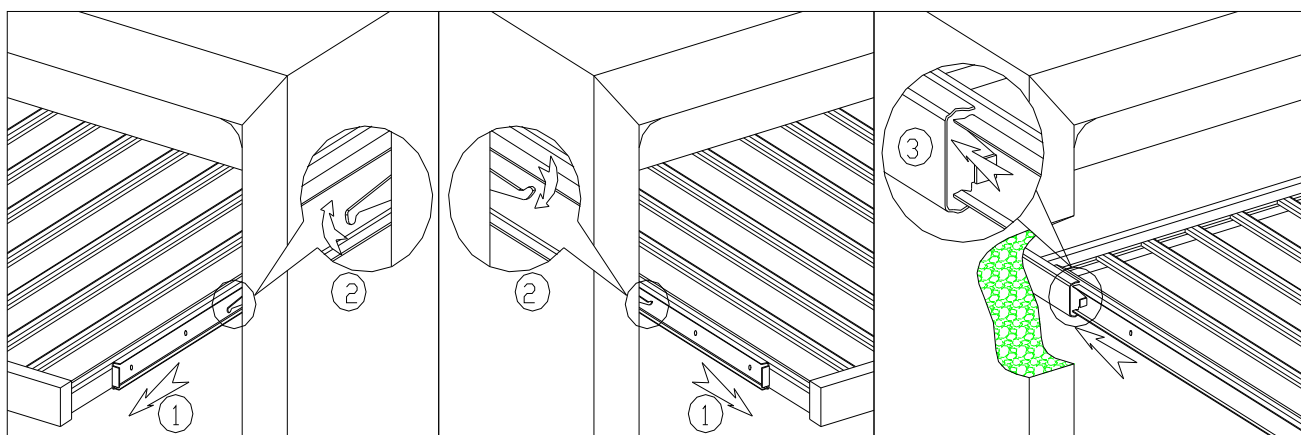
1、"A" is shelf limit pin

2、"B" is shelf

Sliding wooden shelf installation and taking instruction:

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

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



REVERSIBILITY OF THE DOOR

REMARK: VI46-2D models can't be door reversible.

REMARK: If your wine cabinet is equipped with lock at the bottom of the door, the door is not reversible so you have to order one right opening door to change the opening side.

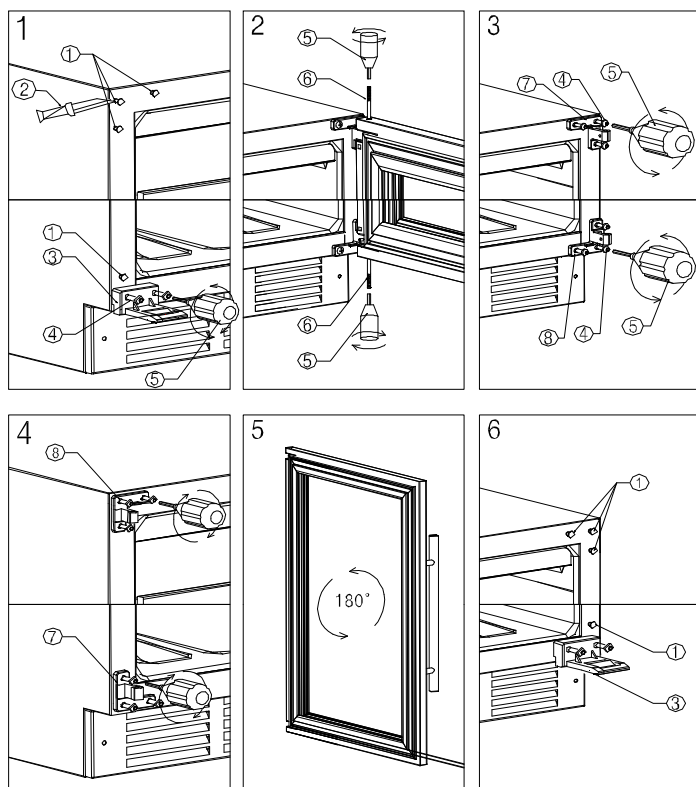
Warning: To avoid accidents during the process of changing the door, we recommend that you get assistance. The glass door is heavy and may cause injury if dropped.

- Depending on to the model and the type of handle your wine cabinet is equipped with, you may have to rotate the door through 180 degrees.

- Depending on the type of handle your wine cabinet is equipped with, the door may not be reversible or may require that a left or right opening door be ordered to change the opening side.

1. To put the cabinet on open operation place, the door opened to the maximum angle

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



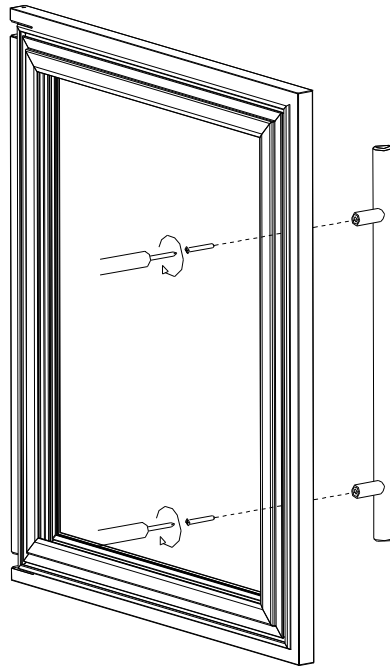
1. Decorative nail
4. M5 six angle
7. Upper door hinge

2. Knife
5. M5 six angle screwdriver
8. Lower door hinge

3. Drop-proof device
6. Door spindle core

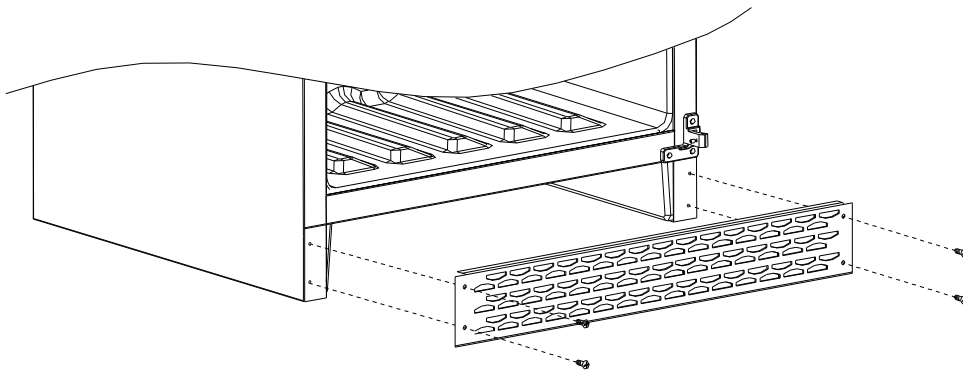
Handle Installation Method

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



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

Ventilation frame Installation Method



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

OPERATION ANOMALIES

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

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

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

POWER FAILURES

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

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Wine cellar does not operate.	Not plugged in. The appliance is turned off. The circuit breaker tripped or the fuse is broken.
Wine cellar is not cold enough.	Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is opened too often. The door is not closed completely. The door gasket does not seal properly.
Turns on and off frequently.	The room temperature is hotter than normal. A large amount of contents has been added to the Wine cellar. The door is opened too often. The door is not closed completely. The temperature control is not set correctly. The door gasket does not seal properly.
The light does	Not plugged in.

Standard features:	
Compressor operated: R600a or R134a	
- Available in rated voltage/frequency (as per country' requirements): 100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz	
- Automatic defrost	
- Humidity : 65% RH +/-10% RH	
- Black outer and inner finish	
- Internal light	
- Adjustable feet x 4	
- Optional Two or Triple layers glass door	
- Optional Common or Seamless stainless steel finish door frame or Full black glass door	
not work.	The circuit breaker tripped or a blown fuse. The bulb is out of order. The light button is "OFF".
Vibrations.	Check to assure that the Wine cellar is level.
The Wine cellar seems to make too much noise.	The rattling noise may come from the flow of the refrigerant, which is normal. As each cycle ends, you may hear gurgling sounds caused by the flow of refrigerant in your Wine cellar. Contraction and expansion of the inside walls may cause popping and crackling noises. The Wine cellar is not level.
The door will not close properly.	The Wine cellar is not level. The door was reversed and not properly installed. The gasket is faulty. (magnet or rubber is spoiled) The shelves are out of position.

Before disposal of the appliance.

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

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



Weinkühlschrank / Technologie zum Aufbewahren von Getränken



BEDIENUNGSANLEITUNG

VI46-2D Modelle

VI120S Modelle

VI120D Modelle

VI180S Modelle

VI180D Modelle

Danke, dass Sie sich für unseren Weinkühlschrank entschieden haben. Wir hoffen, dass Ihr Wein durch unser Spitzengerät zu einem Genuss der besonderen Art wird. Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte alle Sicherheitsvorschriften und Bedienungsanweisungen durch und befolgen Sie diese.

Die Informationen in dieser Anleitung unterliegen Änderungen ohne vorherige Ankündigung.

Einige Modelle stehen nur in bestimmten Ländern zur Verfügung.

Es wird keine Gewährleistung für unseren Weinkühlschrank übernommen, sollte er für andere Zwecke verwendet werden als die, für die er speziell ausgelegt ist. Wir sind nicht haftbar für Fehler in dieser Anleitung. Wir übernehmen überdies keine Verantwortung oder Haftung, sollten Wein oder andere Inhalte versehentlich oder durch einen eventuellen Defekt im Gerät verderben. Die Gewährleistung gilt für den Weinkühlschrank, aber nicht für seinen Inhalt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Anweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Keine Dinge wie Säuren oder entflammbare und explosive Substanzen in den Weinkühlschrank stellen.

Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch vorgesehen und auch beispielsweise für einen der folgenden Einsätze:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderer Arbeitsumgebung;
- in Gutshäusern und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- in Unterkünften vom Typ „Bed & Breakfast“;
- für Catering und ähnliche einzelhandelsferne Einsätze.

GEFAHREN: Kinder können eingeschlossen werden. Vor der Entsorgung Ihres alten Weinkühlers:

- die Türen abnehmen;
- die Einlegeböden im Inneren belassen, damit Kinder nicht hinein klettern können;
- das Gerät ausschließlich an einer offiziellen Abgabestelle entsorgen.

WARNHINWEISE FÜR R600a:

Befolgen Sie bitte zu Ihrer eigenen Sicherheit diese Empfehlungen.

- Dieses Gerät enthält eine kleine Menge Kältemittel R600a, das zwar umweltfreundlich, aber entflammbar ist. Es schädigt nicht die Ozonschicht, noch führt es zu einem Treibhauseffekt.

- Beim Transport und während der Montage sicherstellen, dass die Leitungen des Kältemittelkreislaufs nicht beschädigt werden.
- In der Nähe des Gerätes keine scharfen Gegenstände verwenden oder damit arbeiten.
- Austretendes Kältemittel kann sich entzünden und die Augen verletzen.
- Sollte es zu einem Gefahrenfall kommen, offene Flammen und Geräte, die Funken erzeugen, vermeiden. Das Gerät vom Strom nehmen.
- Den Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, für mehrere Minuten belüften.
- Den Kundendienst wegen notwendiger Maßnahmen oder einer Beratung kontaktieren.
- Der Raum für die Aufstellung des Gerätes muss mindestens 1 Kubikmeter pro 8 Gramm Kältemittel groß sein. Die in diesem Gerät enthaltene Kältemittelmenge ist oben in Gramm angegeben. Sie ist auch dem Typenschild auf der Rückseite des Gerätes zu entnehmen.

Mit Ausnahme der befugten Servicetechniker ist es für jeden gefährlich, dieses Gerät zu warten oder zu reparieren.

- WARNHINWEIS: Die Belüftungsöffnungen im Gehäuse des Gerätes bzw. in dessen Einbaustruktur müssen offen bleiben.
- WARNHINWEIS: Außer den vom Hersteller empfohlenen keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Hilfsmittel benutzen, um den Abtauprozess zu beschleunigen.
- WARNHINWEIS: Den Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.
- WARNHINWEIS: Keine elektrischen Geräte innerhalb des Lebensmittellagerbereichs benutzen, außer sie wurden vom Hersteller selbst empfohlen.
- WARNHINWEIS: Möchten Sie das Gerät für eine längere Zeit nicht verwenden, den Netzstecker ziehen oder die Stromversorgung abschalten.
- WARNHINWEIS: Das Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kinder) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. nicht von Personen mit mangelnder Erfahrung und ungenügenden Kenntnissen benutzt werden, außer wenn sie beaufsichtigt werden oder die Anweisungen zur Benutzung durch eine Person erhalten haben, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- WARNHINWEIS: Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen
- WARNHINWEIS: Keine Verlängerungskabel oder nicht geerdete (2-polige) Adapter verwenden;
- WARNHINWEIS: Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendiensttechniker oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.

Vor dem Anschalten des Weinkühlschranks 24 Stunden warten. Wir empfehlen, während dieser Zeit die Tür offen zu lassen, damit alle Restgerüche entweichen können.

VOR DEM BELADEN UND ANSCHLIESSEN DES WEINKÜHLSCHRANKS

Wichtiger Hinweis: Alle Modelle mit Frontbelüftung (Belüftungsöffnungen) sind ausschließlich für die freistehende Aufstellung vorgesehen. (siehe technische Daten)

Empfehlungen:

Bei der Aufstellung Ihres Weinkühlschranks sind folgende Anforderungen zu erfüllen:

- der Standort muss frei von Hindernissen und gut belüftet sein;
- der Kühlschrank darf nicht nahe einer Wärmequelle aufgestellt oder direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden;
- er darf keinen Dämpfen ausgesetzt werden (Waschküche, Küche, Badezimmer usw.)
- er muss auf ebenem Untergrund stehen;
- er muss standardmäßig und zuverlässig mit Energie versorgt werden (Standardsteckdosen nach lokalen Anforderungen, Erdung). Es wird NICHT empfohlen, eine Mehrfachsteckdose oder ein Verlängerungskabel zu verwenden.
- die Steckdose muss einen Überspannungsschutz haben;
- Das Gerät entfernt vom Mikrowellenherd aufstellen. Bestimmte Mikrowellenherde besitzen keine Interferenzabschirmung. Bei Aufstellung innerhalb von einem Meter zum Weinkühlschrank können die Wellen dessen Funktion beeinträchtigen.

Anmerkungen:

- Die Modelle VI46, VI120 und VI180 sind als Einbaugeräte wie auch freistehend entsprechend den Zeichnungen verfügbar.

Der Weinkühlschrank sollte in Räumen mit geeigneter Umgebungstemperatur aufgestellt werden (siehe Ende dieses Handbuchs). Liegt die Temperatur über oder unter diesem Bereich, beeinträchtigt dies die Leistung des Gerätes. Die Aufstellung in Räumen mit sehr niedrigen oder hohen Temperaturen kann zu Temperaturschwankungen im Weinkühlschrank führen, wodurch der ideale Wert nicht erreicht wird.

Erdungsanweisungen:

Der Weinkühlschrank muss für den Fall von Leckstrom geerdet werden. Die Erdung vermindert das Risiko eines elektrischen Schlags. Der Weinkühlschrank umfasst ein Stromkabel mit Erdungsdraht und Stecker. Der Stecker des Weinkühlschranks ist in eine korrekt befestigte und geerdete Steckdose einzustecken.

Anmerkung: An Orten, wo es häufig zu Blitzereignissen kommt, empfiehlt es sich, einen Überspannungsschutz zu installieren.

Bei unsachgemäßer Verwendung des Erdungssteckers besteht die Gefahr eines Stromschlags. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Wartungstechniker, falls Sie die Erdungsanweisungen nicht genau verstehen.

Ist das Stromkabel beschädigt, muss es von einer qualifizierten Person ersetzt werden, um elektrische Risiken auszuschließen.

INSTALLATION IHRES WEINKÜHLSCHRANKS

Auspacken und alles Schutzmaterial und Klebestreifen an der Verpackung außen und im Weinkühlschrank entfernen.

Der Weinkühlschrank ist so aufzustellen, dass der Stecker zugänglich ist. Das Stromkabel lösen. Den Weinkühlschrank an seinen endgültigen Aufstellungsort bringen. Das Gerät sollte an einem geeigneten Ort aufgestellt werden, wo der Kompressor keinen physischen Kontakt hat.

Ausrichtung Ihres Weinkühlschranks: Der Weinkühlschrank ist auszurichten, BEVOR Sie Ihre Weine einlagern.

Ihr Weinkühlschrank umfasst 4 einstellbare Füße, mit denen Sie die Ausrichtung einfach vornehmen können. Wir empfehlen, die hinteren Füße bis zum Anschlag festzuschrauben und mit den vorderen Füßen die Ausrichtung vorzunehmen.

**INSTALLATIONSANWEISUNGEN FÜR DIE EINBAUVERSION
IHRES WEINKÜHLSCHRANKS:
(UNTERBAU ODER EINBAU IN HOCHSCHRANK) *NUR WEINKÜHLSCHRÄNKE
MIT FRONTBELÜFTUNG.***



1. „Einbau“-Weinkühlschränke haben eine Frontbelüftung. Allerdings sind sie nicht für den Einbau hinter einer Holztür ausgelegt.
2. Beachten Sie bei der Installation von Einbau-Weinkühlschränken die Einbauzeichnung. Die Mindest-Installationsmaße müssen eingehalten werden, da andernfalls die Belüftung des Kühlschranks beeinträchtigt wird.
3. Einbau-Weinkühlschränke saugen rechts am Belüftungsrahmen Luft an und stoßen sie links am Belüftungsrahmen unter der Fronttür wieder aus.
4. „Einbau“-Weinkühlschränke haben einen Stromschalter am Bedienfeld, so dass die Lage der Steckdose nicht entscheidend ist.
5. Der Weinkühlschrank benötigt eine Standardsteckdose mit 240 V/10 A. (Oder andere gemäß den Spezifikationen für das jeweilige Land.)
6. Das Stromkabel ist 2,0 m lang und von vorn aus gesehen rechts an der Rückseite des Gerätes befestigt.
7. Wie die meisten modernen Geräte umfasst auch der Weinkühlschrank sensible Elektronikkomponenten, die durch Blitzschlag und Fehler in der Stromversorgung beschädigt werden können. Deshalb empfiehlt es sich, einen Überspannungsschutz zu installieren, um Problemen dieser Art vorzubeugen.
8. Wenn sie hinter einer Holztür eingebaut werden, ist bei Einbau-Weinkühlschränken eine Belüftung an der Tür erforderlich.

In Zonen mit heißem Klima MUSS hinten oben an der rückwärtigen Trennwand oder oben an beiden Seiten der Trennwand eine Belüftungsöffnung oder ein Gitter von mindestens 200 mm x 40 mm ausgeschnitten werden, so dass Frischluft frei in den 30 mm großen Spalt auf der Rückseite des Gerätes strömen kann.

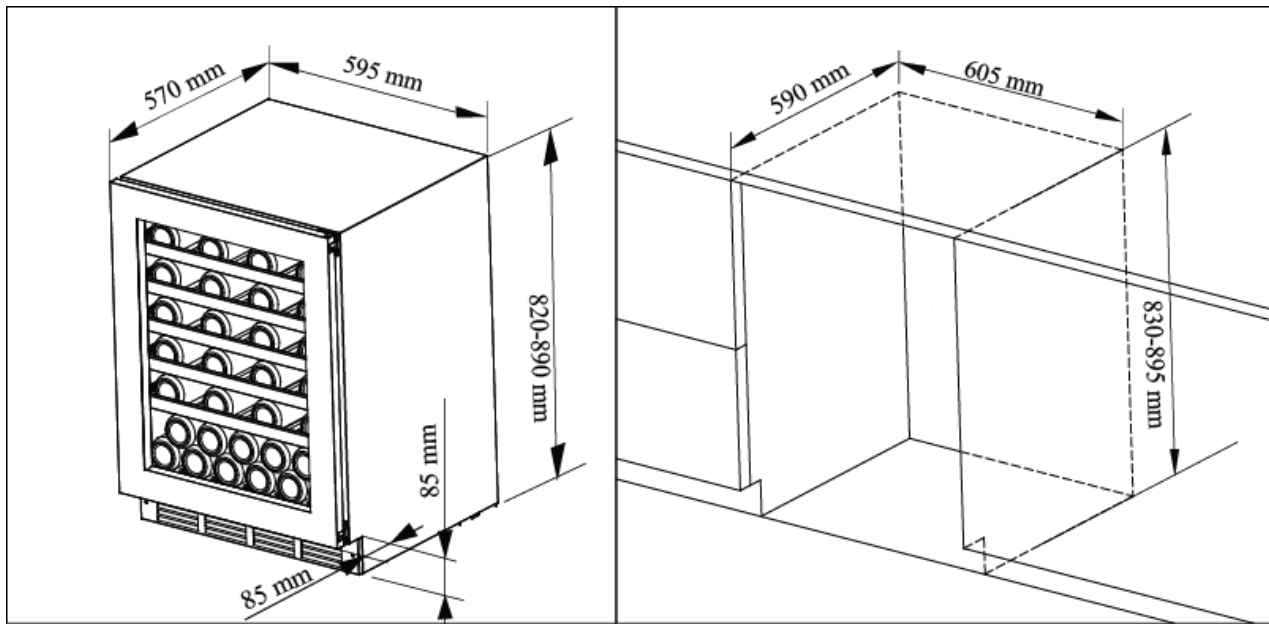
Die Belüftung oder das Gitter darf nicht auf einer Seite sein, wo sich andere Geräte, z.B. Öfen, oder abgedichtete Bereiche befinden, die keinen Frischluftzugang haben. Eine Missachtung der obigen Spezifikationen könnte zu einem Erlöschen der GEWÄHRLEISTUNG führen.

**MONTAGEZEICHNUNGEN FÜR DIE EINBAUVERSIONEN DES
WEINKÜHLSCHRANKS: (UNTERBAU ODER EINBAU IN HOCHSCHRANK) *NUR*
WEINKÜHLSCHRÄNKE MIT *FRONTBELÜFTUNG*.**

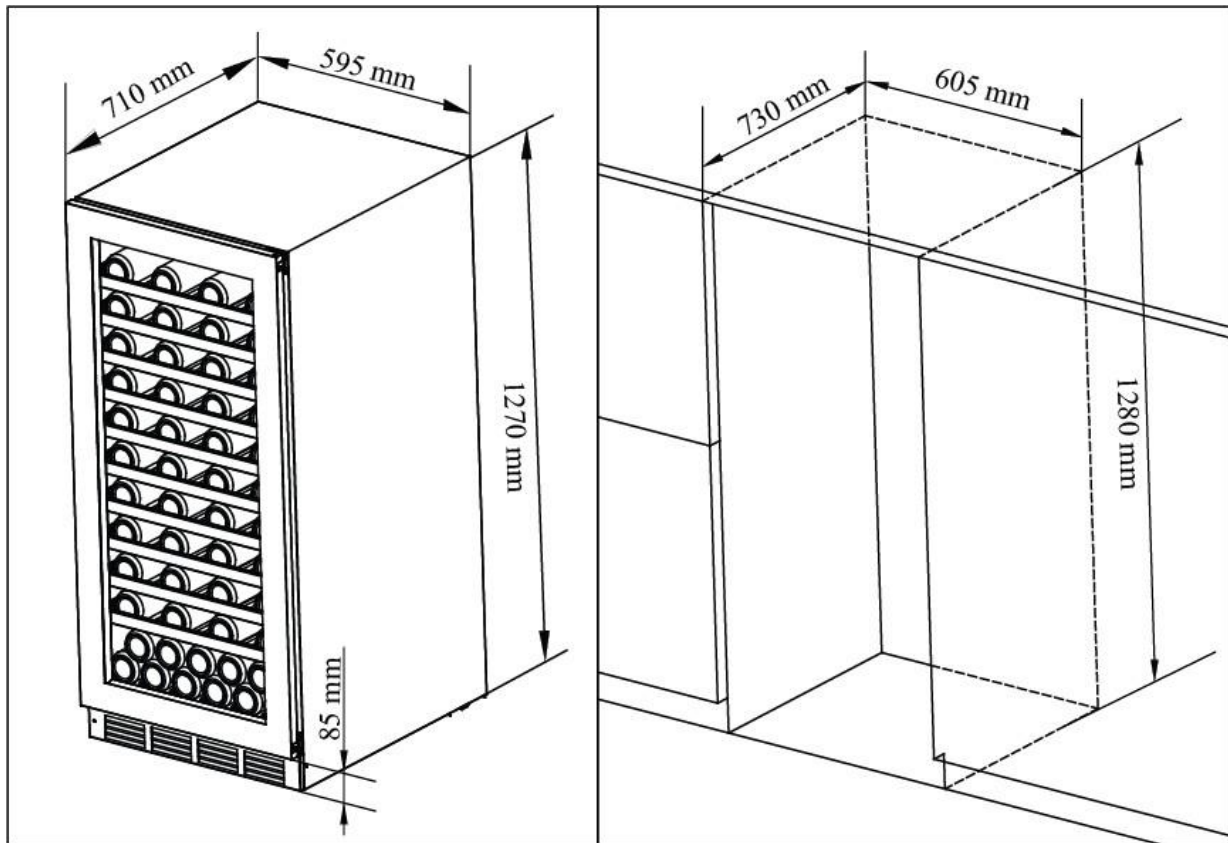
Anmerkung: Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker nach der Installation zugänglich ist.

MASSZEICHNUNGEN:

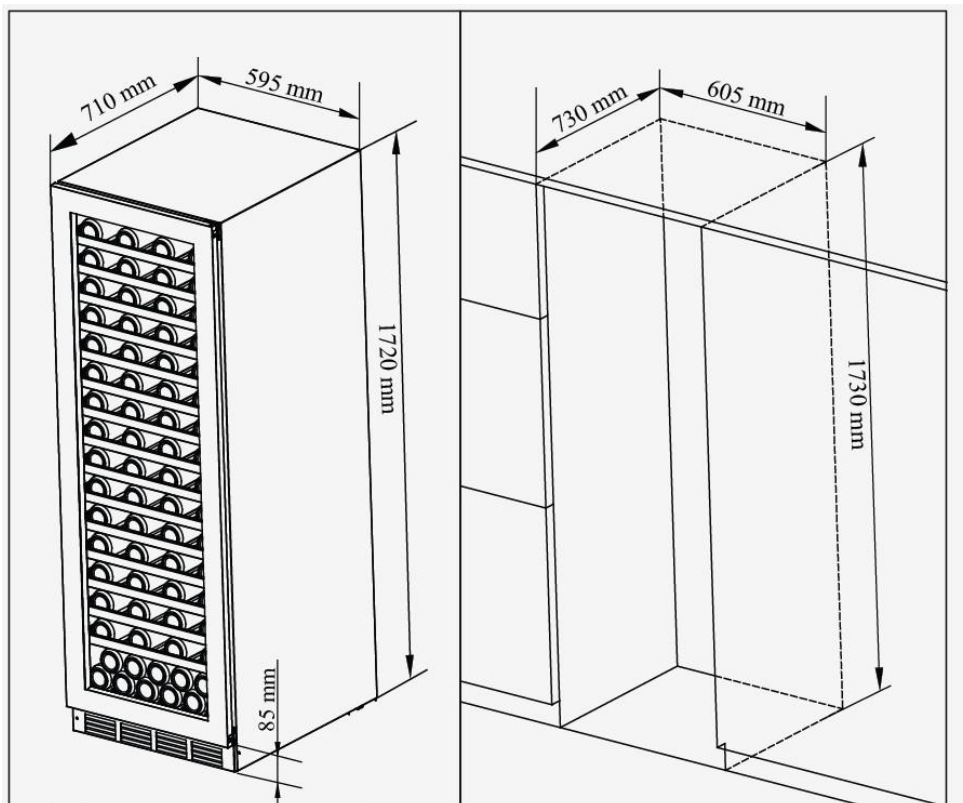
VI46-2D Modelle



VI120 Modelle

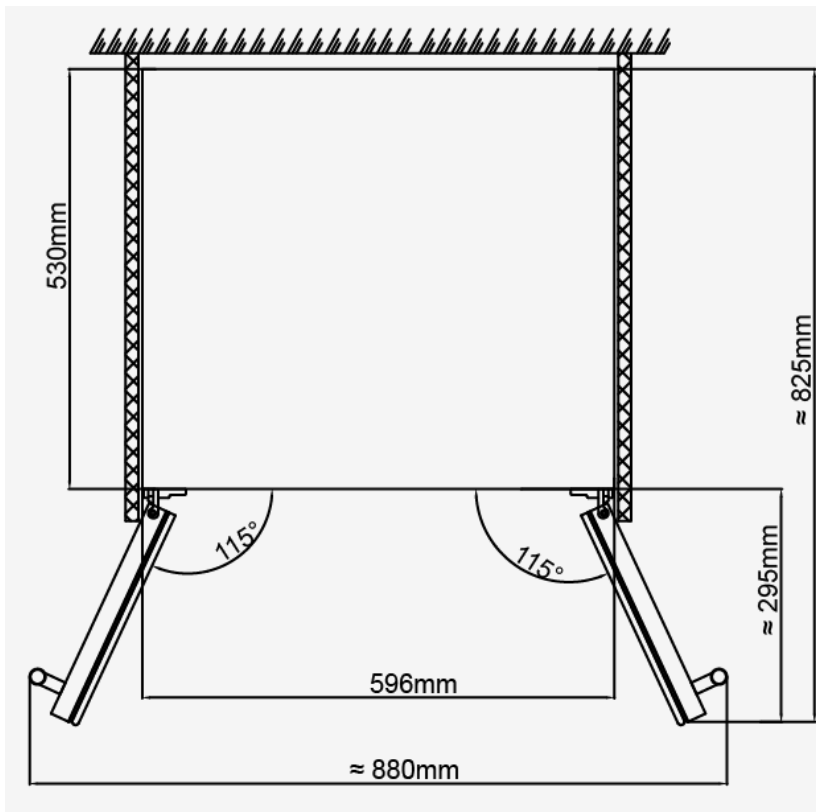


VI180 Modelle

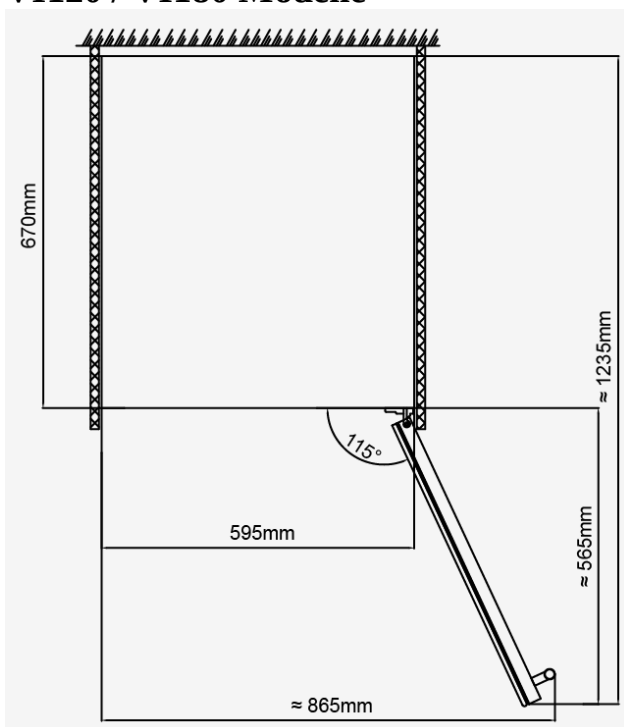


MASSZEICHNUNG ÖFFNUNGSWINKEL:

VI46-2D Modelle

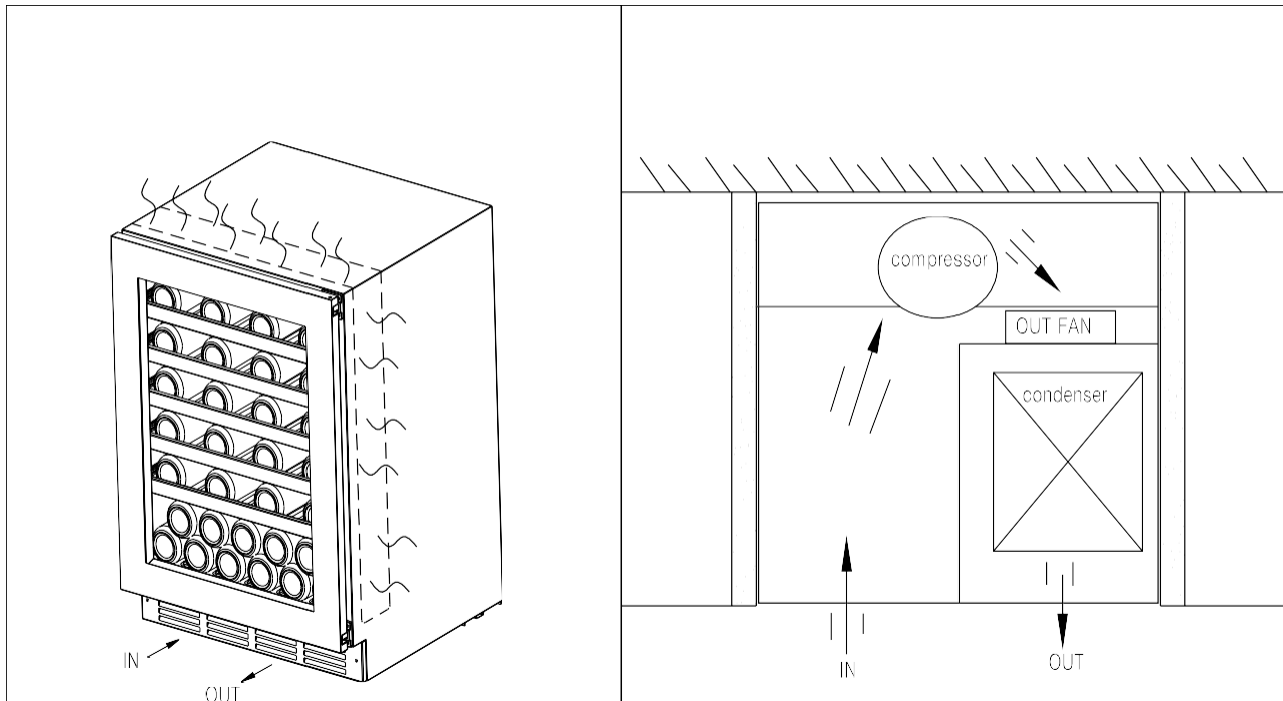


VI120 / VI180 Modelle



BESCHREIBUNG DES KÜHLKÖRPERSYSTEMS

Die Modelle VI46-2D, VI120 und VI180 verfügen über ein seitliches Tauschutzrohr und ein unabhängiges Kühlsystem:



ANSCHALTEN IHRES WEINKÜHLSCHRANKS

Stecker einstecken und das Gerät anschalten, indem der Stromschalter **einige Sekunden lang** gedrückt wird.

Beim ersten Einsatz des Weinkühlschranks (oder bei einem Neustart des Gerätes nach längerer Zeit) kann es zu Abweichungen von wenigen Grad zwischen der von Ihnen gewählten und der im Display angezeigten Temperatur kommen. Dies ist normal und liegt an der Dauer der Aktivierungszeit. Läuft der Weinkühlschrank einige Stunden, stabilisiert sich alles.

Wichtiger Hinweis: Wenn der Stecker des Geräts gezogen wurde, ein Stromausfall auftritt oder das Gerät abgeschaltet wurde, 3 bis 5 Minuten warten, bevor Sie das Gerät neu starten. Der Weinkühlschrank startet nicht vor Ablauf dieser Wartezeit.

Betriebsgeräusche

Während des Kühlvorgangs zum Erreichen der gewünschten Temperatur können unsere Weinkühlschränke wie alle Geräte, die mit Kompressoren arbeiten, die folgenden Geräusche erzeugen. Diese Geräusche sind normal und können wie folgt auftreten:

- Ein glucksendes Geräusch - das Kältemittel strömt durch die Spulen des Gerätes.
- Knacken/Knistern - dies liegt an der Kontraktion und Ausdehnung des Kältemittels bei der Erzeugung von Kälte.
- Ventilatorgeräusch - Umlauf der Luft im Weinkühlschrank.

Die individuelle Wahrnehmung von Geräuschen hängt mit der Umgebung zusammen, in der der Weinkühlschrank aufgestellt ist, sowie vom jeweiligen Modell. Unsere Weinkühlschränke entsprechen internationalen Standards für solche Geräte. Wir sind stets bemüht, unsere

Kunden zufrieden zu stellen. Allerdings nehmen wir Geräte nicht zurück, deren normale Betriebsgeräusche reklamiert werden.

BEFÜLLEN IHRES WEINKÜHLSCHRANKS

Sie können Weinflaschen in einzelnen oder doppelten Reihen einlagern, wenn Sie Folgendes berücksichtigen: wenn Sie nicht ausreichend viele Flaschen, um Ihr Gerät ganz zu füllen, ist es besser, diese über das gesamte Gerät zu verteilen, anstatt alle Flaschen nur oben oder nur unten einzulagern.

- Entfernen Sie die verstellbaren Holz-Einlegeböden oder setzen Sie sie um, um größere Flaschen unterzubringen oder die Kapazität des Gerätes bei Bedarf durch Stapeln der Flaschen zu vergrößern. (Siehe Abschnitt „Einlegeböden herausnehmen“)
- Einen schmalen Spalt zwischen den Wänden und den Flaschen frei lassen, damit die Luft zirkulieren kann. Wie in einem Weinkeller ist die Luftzirkulation wichtig, um Schimmelbildung zu vermeiden und die Temperatur homogen zu halten.



- Den Weinkühlschrank nicht überladen. Dies fördert die Luftzirkulation.
- Nicht mehr als 1,5 Reihen Standardflaschen von 0,75 l pro Regal einlagern, um die Luftzirkulation zu erleichtern.
- Die inneren Ventilatoren dürfen nicht blockiert sein (sie befinden sich im Kühlschranksinneren an der Rückseite).
- Die Einlegeböden nicht über den Stopp hinaus ziehen, damit die Flaschen nicht herunter fallen können.
- Nicht mehr als einen beladenen Einlegeboden heraus ziehen, da sonst der Kühlschrank nach vorne kippen könnte.
- Die hölzernen Einlegeböden nicht mit Alufolie oder anderem Material abdecken. Dies behindert die Luftzirkulation.
- Den Weinkühlschrank nicht bewegen, wenn er mit Weinflaschen beladen ist. Dadurch kann sich das Gehäuse des Gerätes verziehen, und es kann zu Rückenverletzungen kommen.

REGULIERUNG

Bedenken Sie, dass je nach Beladung und den gewählten Einstellungen 24 Stunden vergehen können, ehe sich die Temperatur des Gerätes stabilisiert.

Während dieser Zeit scheint die LED stark zu flackern. Dies ist normal und passiert, wenn die Einstellung geändert wird bzw. eine große Menge Flaschen neu im Gerät eingelagert werden.

Ausgelegt für die Lagerung und Reifung aller Weine: Rotwein, Weißwein und Schaumwein. Solche Weinkühlschränke sorgen für ideale Bedingungen für die Weinlagerung bei einer empfohlenen Temperatur von konstant 12 °C. Sie können auch so eingestellt werden, dass die Serviertemperatur ideal ist und man die Qualitäten des Weins voll genießen kann. Sofern vom Winzer nicht anders auf dem Etikett angegeben, empfehlen wir eine Lagerung bei 7 °C für

Champagner, 12 °C für Weißwein und 18 °C für Rotwein. (Siehe „Serviertemperatur für Wein“ mit der Empfehlungstabelle)

TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Wichtiger Hinweis: Die LED-Anzeige zeigt standardmäßig die aktuelle Lufttemperatur im Inneren an.

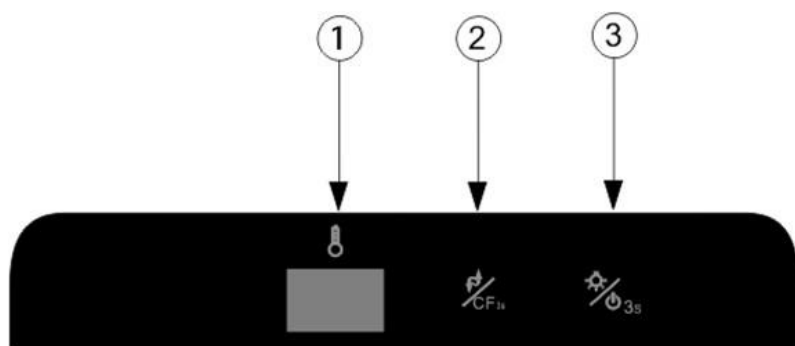
Die vor allen nachträglichen Einstellungen gewählte Temperatur wird nach dem Fortsetzen der Stromversorgung wieder hergestellt.

Die Schalttafel ist bei allen Modellen mit einer Speicherfunktion versehen.

Es ist wichtig zu verstehen, dass ein Unterschied zwischen der Lufttemperatur im Inneren des Weinkühlschranks und der tatsächlichen Temperatur des Weins besteht: Sie müssen ca. 12 Stunden abwarten, bevor Sie die Auswirkungen der Temperatureinstellung bemerken, was an der kritischen Masse in einem vollen Weinkühlschrank liegt.

Ist die Temperatur eingestellt, wird dringend angeraten, keine Experimente zu machen oder sie häufig zu verstellen. Das Thermostat hält die Temperatur im Weinkühlschrank mit einer Toleranz von +/-2,5 °C konstant. Allerdings ist die Wärmeträgheit von Wein und Glas so, dass innerhalb dieses Temperaturbereichs die tatsächliche Temperatur des Weins nur um 0,5 °C bis 1 °C schwankt.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR EINFACHE ANZEIGE:



Von links nach rechts:

➤ ① **Anzeigefenster:**

Anzeige der gemessenen Temperatur im Weinkühlschrank;

➤ ② **Zyklustaste:**

Bei jeder Betätigung sinkt die Innentemperatur um 1 °C, bis das Minimum erreicht ist. Dann wird zur höchsten Temperatur zurück gekehrt.

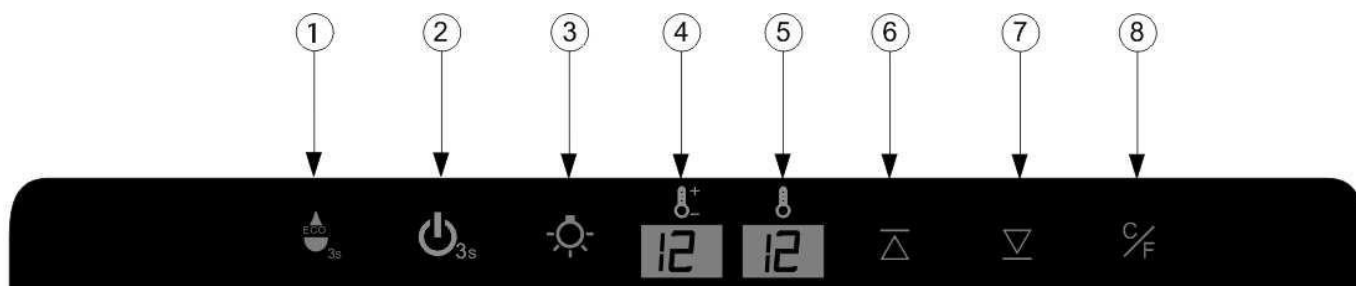
3 Sekunden lang drücken, damit die Anzeige von Celsius auf Fahrenheit umgeschaltet wird und umgekehrt.

➤ ③ **Zyklustaste:**

Im Standby-Modus: drücken und 3 Sekunden lang halten – der Strom wird angeschaltet, das Gerät startet.

Im Boot-Status: kurz diese Taste drücken, um die LED Anzeigen an-/auszuschalten.
 Im Boot-Status: den Knopf 3 Sekunden lang drücken – der Strom wird abgeschaltet, das gesamte Gerät wird stillgesetzt.

BEDIENUNGSANLEITUNG EINFACHE TEMPERATURANZEIGE:



Von links nach rechts:

➤ ① **Energiesparmodus**

Die Taste 3 Sekunden lang drücken, um in den Energiesparmodus zu schalten, ⑥⑦ drücken, um den Energiesparmodus zu beenden.

➤ ② **Taste Strom AN/AUS:**

Im Standby-Modus: 3 Sekunden lang drücken – der Strom wird angeschaltet, das gesamte Gerät startet.

Bei angeschaltetem Gerät: die Anschalttaste drücken, Fenster 4 zeigt den Countdown 3, 2, 1 an. Der Strom wird abgeschaltet wie auch das Gerät (siehe Ablauf 3, 2, 1, die Taste nicht loslassen)

➤ ③ **Beleuchtungstaste:**

Die Taste drücken für Beleuchtung an/aus

➤ ④ **Anzeigefenster:**

Zeigt die Temperatureinstellung an

➤ ⑤ **Fenster:**

Zeigt die aktuelle Temperatur an

➤ ⑥ **Temperatureinstelltaste:**

Einmal drücken, der Einstellwert in Fensteranzeige ④ erhöht sich um 1 Grad Celsius im Vergleich zur ursprünglichen Temperatureinstellung, Einstellbereich gemäß den Kundenanforderungen.

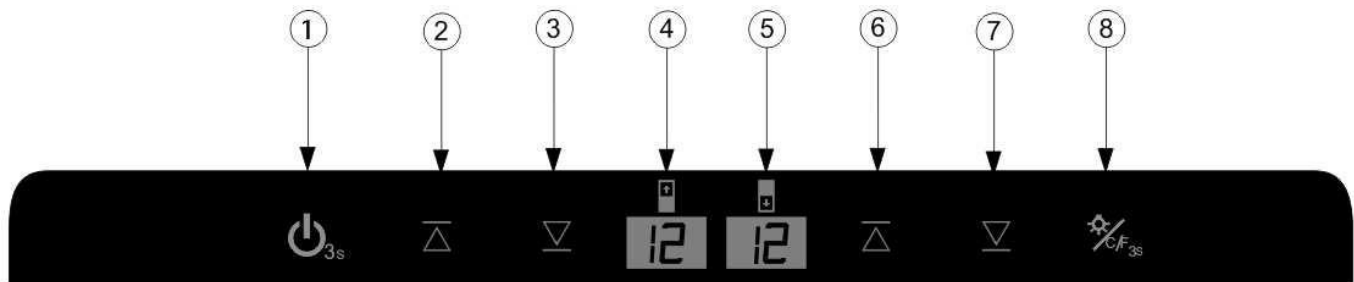
➤ ⑦ **Taste Temperatur verringern:**

Einmal drücken, der Einstellwert in Fensteranzeige ④ verringert sich um 1 Grad Celsius im Vergleich zur ursprünglichen Temperatureinstellung, Einstellbereich gemäß den Kundenanforderungen.

➤ ⑧ **Tasten zum Umschalten der Anzeige von Grad C/F:**

Zum Umschalten der Anzeige von Grad Celsius zu Grad Fahrenheit. Bei jedem Drücken der Taste wechselt die Anzeige von Celsius in Fahrenheit und umgekehrt.

BEDIENUNGSANLEITUNG DUALE TEMPERATURANZEIGE:



Von links nach rechts:

➤ ① „AN/AUS“-Taste:

Die Taste 3 Sekunden lang drücken, um abzuschalten (der digitale Countdown in Fenster ④ zeigt 3, 2, 1 an).

Erneut drücken (ohne Verzögerung), der Strom wird angeschaltet.

➤ ② Taste zum Erhöhen der Temperatur im oberen Bereich:

Einmal drücken, der eingestellte Wert in Fenster ④ erhöht sich um 1 Grad im Vergleich zur ursprünglich eingestellten Temperatur, Einstellbereich gemäß den Kundenanforderungen.

➤ ③ Taste zum Senken der Temperatur im oberen Bereich:

Einmal drücken, der Einstellwert in Fensteranzeige ④ verringert sich um 1 Grad Celsius im Vergleich zur ursprünglichen Temperatureinstellung, Einstellbereich gemäß den Kundenanforderungen.

➤ ④ Fenster:

Temperaturanzeige oberer Bereich.

➤ ⑤ Fenster:

Temperaturanzeige unterer Bereich

➤ ⑥ Taste zum Erhöhen der Temperatur im unteren Bereich:

Einmal drücken, der eingestellte Wert in Fenster ⑤ erhöht sich um 1 Grad im Vergleich zur ursprünglich eingestellten Temperatur, Einstellbereich gemäß den Kundenanforderungen.

➤ ⑦ Taste zum Senken der Temperatur im unteren Bereich:

Einmal drücken, der eingestellte Wert in Fenster ⑤ verringert sich um 1 Grad im Vergleich zur ursprünglich eingestellten Temperatur, Einstellbereich gemäß den Kundenanforderungen.

➤ ⑧ Beleuchtungstaste:

Die Taste drücken, um die Beleuchtung einzuschalten. Bei erneutem Drücken erlischt die Lampe.

➤ ⑧ Tasten zum Umschalten der Anzeige von Grad C/F:

Zum Umschalten der Anzeige von Grad Celsius zu Grad Fahrenheit. Bei jedem Drücken der Taste wechselt die Anzeige von Celsius in Fahrenheit und umgekehrt.

TABELLE DER WEIN-SERVIERTEMPERATUREN

Alle Weine werden bei derselben Temperatur trinkreif. Dies ist eine konstante Temperatur zwischen 12 °C und 14 °C. Die folgende Tabelle gibt Referenzwerte für die beste Trinktemperatur an.

Champagner NV, Schaumwein, Spumante	6 °C
Trockener weißer Semillon, Sauvignon Blanc	8 °C
Champagner Vintage	10 °C
Trockener weißer Chardonnay	10 °C
Trockener weißer Gewürztraminer, Riesling, Pinot Grigio	10 °C
Lieblicher weißer Sauternes, Barsac, Montbazillac, Eiswein, Spätlese	10 °C
Beaujolais	13 °C
Lieblicher weißer Jahrgangswein: Sauternes...	14 °C
Weißer Jahrgangswein Chardonnay	14 °C
Roter Pinot Noir	16 °C
Roter Grenache, Syrah	16 °C
Roter Jahrgangswein Pinot Noir	18 °C
Cabernet & Merlot: Weine aus Frankreich, Australien, Neuseeland	20 °C
Chile, Italien, Spanien, Kalifornien, Argentinien...	
Jahrgangswein Bordeaux...	Raumtemperatur nicht über 20 °C

WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR TEMPERATUR

Ihr Weinkühlschrank ist so ausgelegt, dass optimale Bedingungen für die Lagerung bzw. das Servieren Ihrer Weine garantiert sind.

Edle Weine brauchen einen langen und schonenden Reifeprozess und spezifische Bedingungen, unter denen sie ihr volles Potential entwickeln können.

Alle Weine werden bei derselben Temperatur trinkreif. Dies ist eine konstante Temperatur zwischen 12 °C und 14 °C. Nur die Temperatur für die „Verkostung“ (Weinprobe) weicht je nach Weintyp ab (siehe „Tabelle der Wein-Serviertemperaturen“ oben) Wie auch bei natürlichen Weinkellern, die Winzer für lange Lagerzeiten benutzen, ist es nicht die genaue Temperatur, die zählt, sondern deren Beständigkeit. Mit anderen Worten: solange die Temperatur in Ihrem Weinkühlschrank konstant ist (zwischen 12 °C und 14 °C), lagern Ihre Weine unter perfekten Bedingungen.

Nicht alle Weine verbessern über die Jahre ihre Qualität. Einige Weine sollten schon früh (2 bis 3 Jahre) verbraucht werden, während andere eine erstaunlich lange Alterung vertragen (50 Jahre und mehr). Alle Weine haben ihre spezielle optimale Trinkreife. Holen Sie bei Ihrem Weinändler die entsprechenden Informationen ein.

ABTAUEN/KONDENSATION/LUFTFEUCHTE/BELÜFTUNG

Ihr Weinkühlschrank ist mit einem „Auto-Zyklus“-Abtausystem ausgestattet. Im „Off-Cycle“ werden die vereisten Flächen des Weinkühlschranks automatisch abgetaut. Tauwasser aus dem Lagerbereich des Gerätes läuft automatisch ab. Ein Teil davon läuft in einen Sammelbehälter, der sich hinter dem Gerät nahe dem Kompressor befindet. Die Wärme wird aus dem Kompressor geleitet und verdampft das Kondenswasser, das sich im Behälter gesammelt hat. Ein Teil des Restwassers wird zur Aufrechterhaltung der richtigen Luftfeuchtigkeit im Weinkühlschrank belassen.

Mit diesem System kann genau der richtige Feuchtigkeitsgrad im Gerät erzeugt werden, damit der Naturkork auf lange Zeit seine Dichtfunktion erfüllt.

Anmerkungen: *Deshalb wird das Kondenswasser recycelt. Unter extrem trockenen Umgebungsbedingungen kann die Zugabe von Wasser in den Wasserbehälter erforderlich sein, der mit Ihrem Gerät geliefert wurde.*

Alle Systeme sind mit einer Doppelglastür versehen, die eine dritte Innenschicht aus Acryl umfasst, welche die Kondensation auf der Glastür minimiert.

Der Weinkühlschrank ist nicht völlig abgedichtet; Frischluft kann über die Ablaufleitung hineingelangen. Über einen oder mehrere Ventilatoren und die hohlen Einlegeböden zirkuliert Luft durch das Gerät.

Anmerkungen: *Während des Kühlzyklus wird Wärme abgegeben und entweicht über die Außenflächen des Weinkühlschranks. Die Flächen während dieser Zyklen nicht berühren.*

VERSTELLBARE HOLZ-EINLEGEBÖDEN

Verstellen und Entfernen der Einlegeböden

Für einen leichten Zugang zum eingelagerten Gut müssen die Einlegeböden um ca. 1/3 ihrer Tiefe auf den Schienen im Fach herausgezogen werden. Diese Weinkühlschränke besitzen eine Rille auf jeder Seite der Laufschiene, damit die Flaschen nicht herunter fallen können.

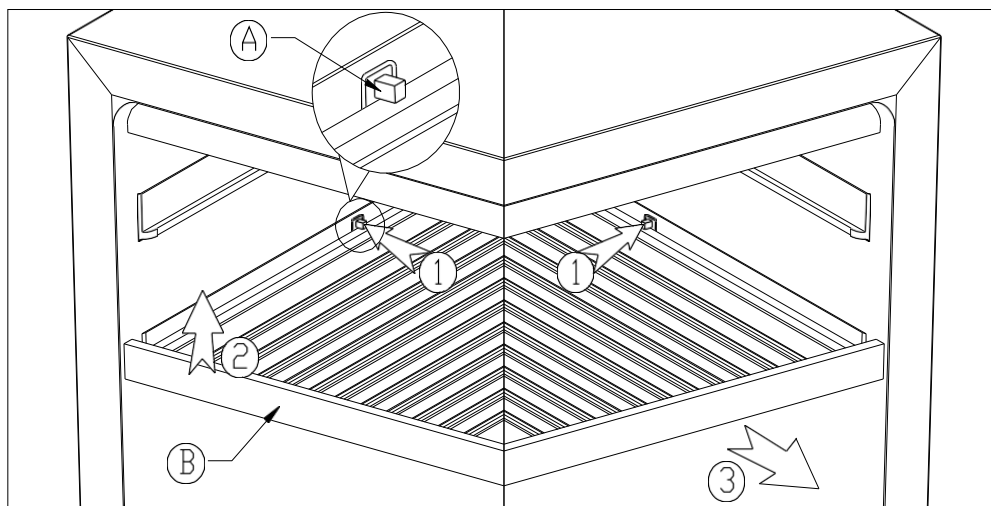
Beim Entfernen dieser Einlegeböden aus dem Schienenteil ist der Boden wie in der Abbildung gezeigt anzukippen und einfach herauszuziehen; oder Sie drücken den Boden so lange hinein, bis er sicher auf den Haltern aufliegt.

Anleitung zum Einsetzen und Herausnehmen von Einlegeböden:

Normaler Holz-Einlegeboden:

Herausnehmen: Gemäß der Zeichnung unten an einer Seite den Bodensperrstift① drücken, den Boden herausziehen und von der anderen Seite der Halterung ② nehmen, dann den Boden entsprechend dem Pfeil ③ herausziehen.

Das Einsetzen der Böden erfolgt umgekehrt.



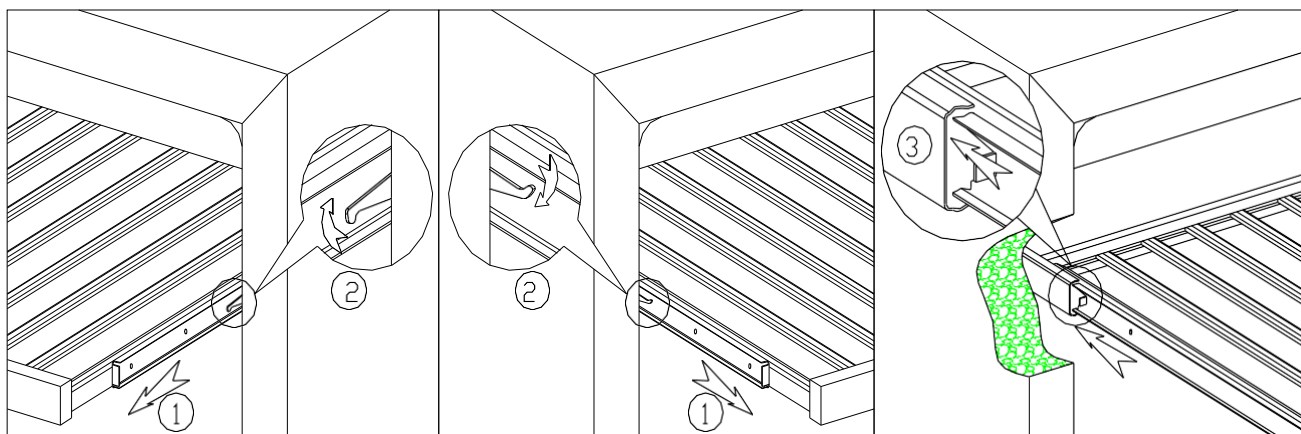
1、 “A“ Bodensperrstift

2、 “B“ Einlegeboden

Anleitung zum Einsetzen und Herausnehmen von ausziehbaren Holz-Einlegeböden:

Herausnehmen: Gemäß der Zeichnung den Einlegeboden auf die Halterung ① herausziehen, die Rollenspangen auf beiden Seiten andrücken und den Boden dem Pfeil ② folgend herausziehen.

Einsetzen von Einlegeböden: Gemäß der Zeichnung unten die Böden auf den beidseitigen Rollen dem Pfeil folgend einschieben. ③.



UMKEHRBARE TÜR

ANMERKUNG: Bei den VI46-2D Modellen kann die Tür nicht umgekehrt werden.

ANMERKUNG: Ist Ihr Weinkühlschrank unten an der Tür mit einem Schloss versehen, kann die Tür nicht umgekehrt eingebaut werden. Möchten Sie die Öffnungsrichtung der Tür verändern, müssen sie eine entsprechende Tür neu bestellen.

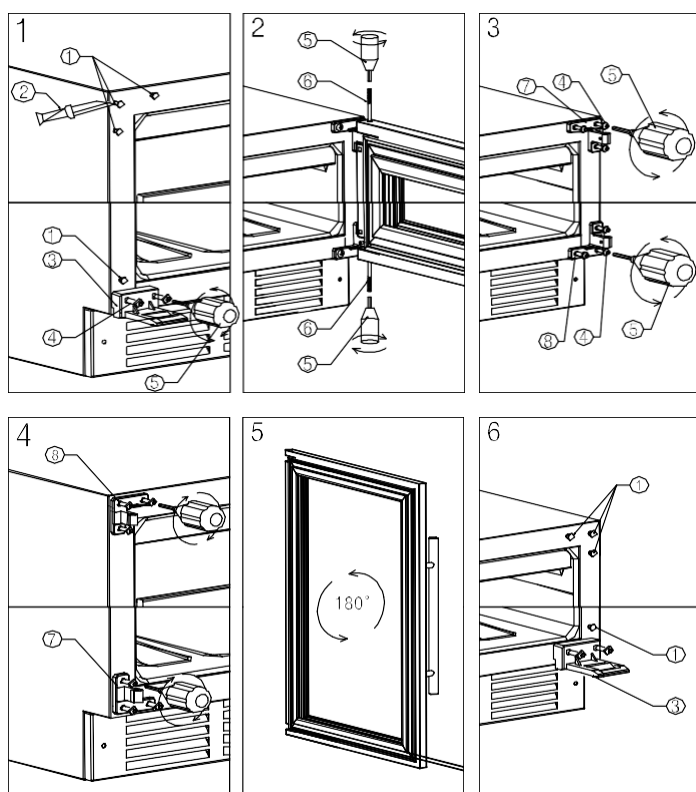
Warnhinweis: Um Unfällen beim Umkehren der Türöffnungsrichtung zu vermeiden, empfehlen wir, dass Sie sich Unterstützung dazu holen. Die Glastür ist schwer und kann Verletzungen verursachen, sollte sie herunterfallen.

- Je nach Modell und Grifftyp an Ihrem Weinkühlschrank müssen Sie eventuell die Tür um 180 Grad drehen.

- Je nach Grifftyp an Ihrem Weinkühlschrank ist die Tür möglicherweise nicht in ihrer Öffnungsrichtung umkehrbar. In diesem Fall muss eine Tür neu bestellt werden, die sich dann nach links oder rechts öffnen lässt.

1. Das Gerät frei aufstellen und die Tür bis zum Anschlag öffnen.

2. Den Ziernagel (1) auf der gegenüberliegenden Seite mit einem kleinen Messer (2) entfernen (Zeichnung 1);
3. Mit dem Innensechskantschlüssel (Werkzeug 5) die Schrauben (4) des Stabilisators (3) entfernen, dann den Stabilisator herausnehmen (Zeichnung 1).
4. Die Tür festhalten, mit dem Sechskantschlüssel (Werkzeug 5) den Türkern (6) an beiden oberen Enden der Tür herausschrauben. Die Tür herausnehmen und zur Seite stellen. (Zeichnung 2)
5. Das obere und das untere Türscharnier (7) (8) mit einem Innensechskantschlüssel M5 (Werkzeug 5) entfernen, dann die Scharniere auf der anderen Seite montieren. (Zeichnung 3 und 4)
6. Die Tür um 180 Grad drehen und dann auf der rechten Schrankseite montieren. (Zeichnung 5)
7. Schließlich den Ziernagel und den Stabilisator an der gegenüberliegenden Seite montieren. (Zeichnung 6)



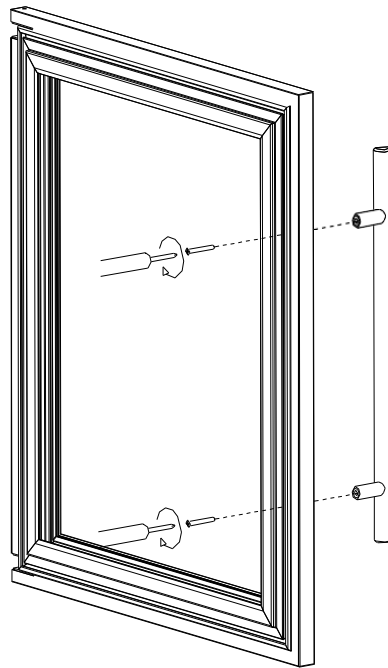
1. Ziernagel
4. M5 Sechskantschraube
7. Oberes Türscharnier

2. Messer
5. M5 Sechskantschlüssel
8. Unteres Türscharnier

3. Stabilisator
6. Türachse

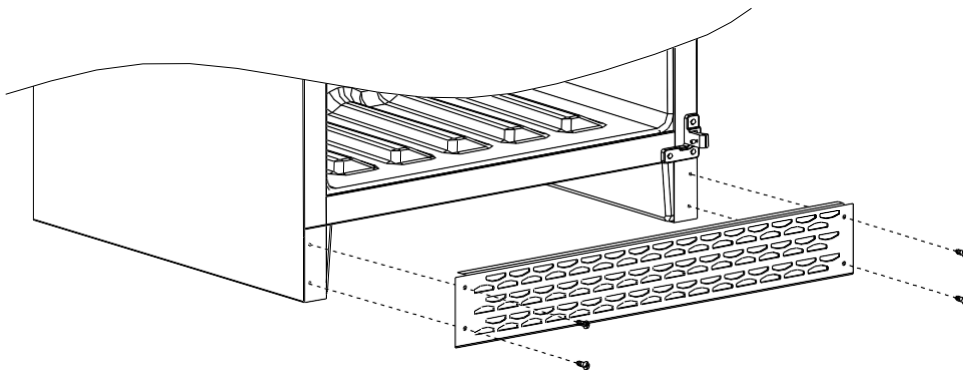
Montage des Griffs

1. Den Griff aus dem Schrank nehmen, dann 2 Schrauben aus dem Zubehörbeutel
2. Die Türdichtung von der Türseite abziehen, dann die Schrauben in die 2 Grifflöcher an der Seite der Tür einsetzen, diese an den Grifföffnungen ausrichten und mit einem Schlitzschraubendreher festziehen, dann die Türdichtung andrücken.



Sollten die Schraubenlöcher im Griff nicht perfekt mit den Löchern in der Tür übereinstimmen, erweitern Sie die Löcher in der Tür ein wenig mit einem Elektrobohrer (an der Außenseite), damit der Griff richtig angebracht werden kann.

Installation des Belüftungsrahmens



1. Den Belüftungsrahmen aus dem Schrank nehmen, dann 4 Schrauben 4x12 aus dem Zubehörbeutel.
3. Die Tür öffnen, den Belüftungsrahmen an den vier Bohrlöchern unten im Schrank ausrichten und die Schrauben mit einem Schlitzschraubendreher anziehen.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Sicherstellen, dass die Netzsteckdose Strom führt. Hierzu ein anderes Elektrogerät anschließen. Eine eventuelle Sicherung überprüfen. Sicherstellen, dass die Tür ordnungsgemäß verschlossen ist.

Falls Ihr Gerät anscheinend nicht korrekt funktioniert, den Netzstecker ziehen und den Kundendienst kontaktieren. Am Kältemittelkreislauf darf nur ein Kältetechniker arbeiten. Dieser sollte die Kreislaufabdichtung überprüfen. Entsprechend darf am elektrischen System nur von einem qualifizierten Elektriker gearbeitet werden.

Anmerkungen: *Jeder Eingriff, der von einem nicht autorisierten Techniker durchgeführt wird, macht die Gewährleistung null und nichtig.*

STROMAUSFALL

Bei einem Stromausfall werden alle vorherigen Temperatureinstellungen automatisch gespeichert und das System kehrt zu einer voreingestellten Temperatur zurück. (Siehe Tabelle der Voreinstellungen)

Die meisten Stromausfälle lassen sich innerhalb kurzer Zeit beheben. Ein Stromausfall über ein bis zwei Stunden beeinträchtigt nicht die Temperaturen im Gerät. Um bei einem Stromausfall eine plötzliche Temperaturänderung zu vermeiden, sollte die Tür geschlossen bleiben. Bei einem längeren Stromausfall sollten Sie Maßnahmen zum Schutz Ihrer Weine ergreifen.

Ungeachtet der Ursache gilt: sollten Sie eine abnormale Temperatur oder Feuchtigkeit in Ihrem Weinkühlschrank bemerken, bedenken Sie bitte, dass nur eine lange Dauer solcher Bedingungen sich auf Ihre Weine auswirken kann.

STÖRUNGSSUCHE

Übliche Probleme können leicht behoben werden, so dass Sie sich die Kosten für einen Serviceeinsatz sparen können. Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und beachten Sie die Tabelle zur Störungssuche.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Der Weinkühlschrank funktioniert nicht.	Stecker nicht in die Steckdose gesteckt Das Gerät ist abgeschaltet. Der Trennschalter wurde ausgelöst oder die Sicherung ist defekt.
Der Weinkühlschrank ist nicht kalt genug.	Die Temperaturregelung überprüfen. Die äußere Umgebung kann eine höhere Einstellung erfordern. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Türdichtung funktioniert nicht richtig.
Häufiges An- und Abschalten.	Die Raumtemperatur ist höher als normal. Es wurde eine große Menge zusätzlich im Gerät eingelagert. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Temperaturregelung ist nicht korrekt eingestellt. Die Türdichtung funktioniert nicht richtig.
Die Beleuchtung funktioniert	Stecker nicht in die Steckdose gesteckt

Standardmerkmale: Kompressor arbeitet mit: R600a oder R134a	
- Verfügbar mit Nennspannung/-frequenz (je nach Land): 100 V / 50/60 Hz, 220 V / 50/60 Hz, 115 V / 50 Hz	
- Automatisches Abtauen	
- Feuchtigkeit: 65 % r. F. +/-10 % r. F.	
- Innen und außen schwarz	
- Innenbeleuchtung	
- 4 einstellbare Füße	
- Optional Tür mit Zwei- oder Dreifachverglasung	
- Optional gewöhnliches oder nahtloses Edelstahlfinish am Türrahmen oder schwarze Glastür	
nicht.	Der Trennschalter wurde ausgelöst oder eine Sicherung ist durchgebrannt. Die Lampe ist defekt. Der Lichtschalter steht auf „AUS“.
Schwingungen.	Überprüfen, ob das Gerät korrekt ausgerichtet ist.
Der Weinkühlschrank macht laute Geräusche.	Ein Rasseln kann vom Durchfluss des Kältemittels herrühren, was normal ist. Am Ende eines Zyklus können gurgelnde Geräusche hörbar sein. Diese werden vom durchlaufenden Kältemittel in Ihrem Gerät verursacht. Eine Kontraktion oder Ausdehnung der Innenwände kann zu knallenden und knisternden Geräuschen führen. Der Weinkühlschrank ist nicht eben ausgerichtet.
Die Tür schließt nicht korrekt.	Der Weinkühlschrank ist nicht eben ausgerichtet. Die Tür wurde umgekehrt, aber nicht korrekt montiert. Die Dichtung ist defekt (Magnet oder Gummi sind beschädigt). Die Einlegeböden liegen nicht korrekt auf.

Vor der Entsorgung des Gerätes

1. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Das Netzkabel abtrennen und entsorgen.

Korrekte Entsorgung dieses Produkts	
	Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung gibt an, dass das Gerät nicht als Hausmüll zu betrachten ist. Stattdessen ist es zu einer Sammelstelle zu bringen, wo elektrische und elektronische Geräte recycelt werden. Stellen Sie sicher, dass dieses Produkt korrekt entsorgt wird. Damit tragen Sie zur Vermeidung negativer Folgen für die Umwelt und für die Gesundheit bei, die durch unsachgemäße Entsorgung des Gerätes auftreten können. Weitere Informationen über das Recycling für dieses Produkt erhalten Sie bei den kommunalen Behörden, Ihrem Entsorgungsunternehmen oder in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

