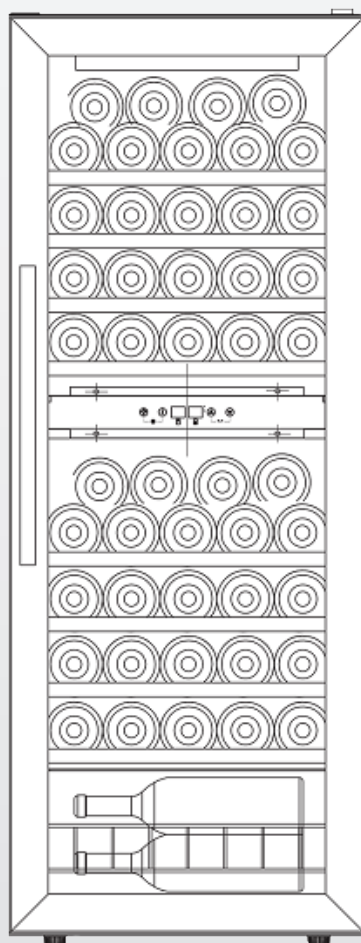




Weinkühlschrank

10030714

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Klarstein Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Inhalt

Technische Daten	2
Sicherheitshinweise	3
Geräteübersicht.	4
Inbetriebnahme und Bedienung	6
Reinigung und Wartung.	9
Fehlerbehebung	10
Hinweise zur Entsorgung	11
Konformitätserklärung	11

Technische Daten

Artikelnummer	10030714
Stromversorgung	220-240 V- 50 Hz
Leistungsaufnahme	100 W
Maße	Höhe: 128 cm Breite: 48 cm Tiefe: 49 cm
Temperaturbereich	5 °C - 18 °C
Kapazität	158 l

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, um auch in der Zukunft darauf zurückgreifen zu können.
- Jegliche Montagearbeit muss von einem qualifizierten Elektriker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgeführt werden.

Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

- Das Gerät ist zur Verwendung im Haushalt bestimmt. Es ist zur Lagerung und Kühlung von Weinen bestimmt. Lagern Sie keine Lebensmittel in dem Gerät. Falls das Gerät für nicht bestimmungsgemäß oder korrekt verwendet wird, übernimmt der Hersteller keine Garantie für entstehende Schäden, die verursacht werden.
- Die Spezifikationen des Gerätes dürfen aus Sicherheitsgründen nicht geändert werden.

Vor der Verwendung

- Überprüfung Sie das Gerät auf Anzeichen von Transportschäden hin. Falls Sie Schäden feststellen, trennen Sie den Netzstecker und treten Sie mit dem Händler in Kontakt.

Kältemittel

- Das Gerät enthält das Kältemittel R600a, das ein natürliches Gas ist, welches kein FCKW enthält und die Umwelt nicht schädigt. Es ist allerdings eine entflammbare Flüssigkeit. Daher sollten Sie Vorsicht walten lassen.
- Achten Sie während des Transports darauf, dass die Kältemittelleitungen nicht beschädigt werden.
- Wenn sie beschädigt werden, müssen Entzündungsquellen und offene Flammen vermieden werden. Der Raum, in dem das Gerät sich befindet, sollte vollständig gelüftet werden.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät, da dies die Tischplatte beschädigen könnte.

Sicherheit für Kinder

- Das Verpackungsmaterial sollte außerhalb der Reichweite von Kindern gehalten werden.
- Kinder dürfen nicht das Bedienfeld berühren oder mit dem Gerät spielen.

Allgemeine Sicherheit

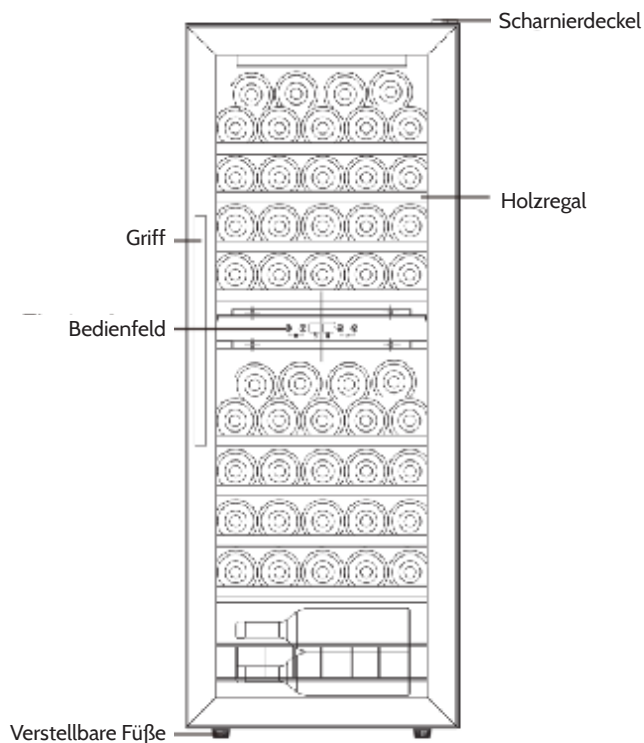
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker zu ziehen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät im Freien zu verwenden oder an einem Ort, wo es der Witterung ausgesetzt wird.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder warten.
- Lassen Sie die Windungen auf Rückseite des Gerätes nicht die Wand berühren.
- Gewährleisten Sie, dass der Ort, an dem Sie das Gerät aufstellen, frei von aufbewahrten Gegenständen ist wie Papier und anderen brennbaren Materialien.

- Stellen Sie die Belüftungsöffnungen von innen und außen nicht zu.
- Es ist wesentlich, das Gerät gut belüftet aufzustellen, so dass zwischen der Unterseite und dem Sockel des Gerätes die richtige Luftzirkulation zustande kommt.
- Stellen Sie in den Weinkühlschrank keine elektrischen Geräte wie Mixer oder Eismaschinen.

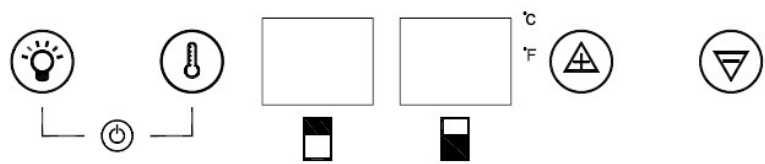
Kundendienst

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da dies zu einer Verletzung oder ernsthaften Fehlfunktion führen kann. Wenn Sie eine Reparatur benötigen, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Geräteübersicht



Bedienfeld



	Ein- oder Ausschalten	Zum Ein- oder Ausschalten die Tasten und gleichzeitig drücken.
	LICHT	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.
	TEMPERATUREINSTELLUNG	Die Temperatur für das jeweilige Fach einstellen oder sehen.
	TEMPERATUREINSTELLUNG	Temperatur um 1 °C erhöhen.
	TEMPERATUREINSTELLUNG	Temperatur um 1 °C senken.
	ANZEIGEEINSTELLUNG	Einstellen der Anzeige in Celsius oder Fahrenheit. Halten Sie die Taste 5 Sekunden lang gedrückt.

Temperaturwahl

Der Weinkühlschrank verfügt über zwei Fächer. Die Temperatur kann zwischen +5 und +18 °C eingestellt werden. Es wird empfohlen, die Temperatur im unteren Fach von 12-18 °C für Rotwein und 5-12 °C für Sekt und Weißwein einzustellen, und im oberen Fach zwischen 5-12 °C für Sekt und Weißwein.

Hinweis: Die Temperatur im unteren Fach muss immer höher sein als die Temperatur im oberen Fach. Um die besten Wirkungsgrad des Gerätes zu erzielen, sollte der Unterschied zwischen den Fächern mindestens 6 °C betragen.

Eigenschaften

Bedienfeld

- Das Bedienfeld befindet sich in der Mitte des Gerätes. Es ist sehr leicht, die Temperatur einzustellen und die Temperatureinstellung anzuzeigen.

Innenbeleuchtung

- Der Weinkühler hat eine Innenbeleuchtung. Das Licht kann mit der Taste ein- und ausgeschaltet werden.

Kühlregale

- Die Regale sind vollkommen verstellbar, um zu verschiedenen Flaschenformen und -größen zu passen.
- Um Schäden an den Türdichtungen zu vermeiden, öffnen Sie die Tür vollständig, wenn Sie die Regale herausziehen. Ziehen Sie die Flaschen für eine leichtere Befüllung zu ca. einem Drittel heraus. Die Regale haben eine Verriegelungsvorrichtung, die verhindert, dass die Regale beim Befüllen zu weit herausrutschen.

Inbetriebnahme und Bedienung

Vor dem Einschalten

- Der Weinkühlschrank muss von einer dazu befähigten Person gemäß der Montageanleitung eingebaut werden.
- Warten Sie nach der Anlieferung ca. 24 Stunden, bevor Sie das Gerät anschließen. Dies ermöglicht dem Kältemittel, sich zu setzen, nachdem es beim Transport durchgeschüttelt wurde.
- Das Äußere des Gerätes und die herausnehmbaren Teile müssen mit einer flüssigen Reinigungslösung gereinigt werden.
- Das Innere des Gerätes muss mit einer Natronlösung gereinigt werden. Das Innere und die Innenteile müssen nach dem Reinigen vollständig getrocknet werden.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, kann es zu einem Geruch kommen, der abnimmt, wenn das Gerät sich herunterkühlt.

Während der ersten Benutzung

Wenn Sie den Weinkühlschrank zum ersten Mal benutzen oder das Gerät nach langer Zeit wieder einschalten, kann es zu einer Differenz von einigen Grad zwischen der eingestellten und der auf dem Display angezeigten kommen. Dies ist normal und liegt an der Länge der Aktivierung. Wenn das Gerät erst einmal einige Stunden gelaufen ist, wird alles wieder normal.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, läuft der Kompressor durchgehend, bis der Kühlschrank eine ausreichend kalte Temperatur erreicht hat.

Während dieser Zeit sollten Sie die Kühlschranktür nicht häufig öffnen oder Flaschen in das Gerät geben.

Falls das Gerät ausgeschaltet oder der Netzstecker gezogen worden sein sollte, müssen Sie 5 Minuten warten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten oder das Gerät wieder an die Stromversorgung anschließen.

Befüllen des Weinkühlschranks

- Der Weinkühlschrank eignet sich am besten für 0,75 Liter Bordeaux-Weinflaschen. Während auch größere Flaschen gelagert werden können, achten Sie darauf, dass sich die Tür noch richtig schließen lässt.
- Sehen Sie immer nach, ob sich die Tür schließen lässt, ohne an eine Weinflasche zu stoßen, bevor Sie die Tür schließt.
- Wenn Sie das Gerät mit mehreren Weinflaschen gleichzeitig bestücken, braucht es für das Gerät länger, die einzelnen Flaschen herunterzukühlen.

- Die Höchstaufnahmemenge bezieht sich auf Standard-0,75-Liter-Bordeaux-Flaschen.
- Sie können höchstens 54 Standardflaschen im Weinkühlschrank lagern., 11 Flaschen auf jedem ganzen Regal und 6 Flaschen auf den halben Regalen.

Lagerung Ihrer Weine

Die Tabelle unten zeigt die ideale Lagertemperatur für verschiedene Weine an.

Weinsorte	Temperatur (Celsius)
Rotwein (*)	15 – 18 °C
Weißwein (**)	9-14 °C
Schaumweine/Champagner	5-8 °C

- Die Beständigkeit der Temperatur ist der wichtigste Faktor, wenn es um das Lagern von Weinen geht.
- Das Aussetzen gegenüber dem Licht, Vibrationen oder Schwankungen in der Temperatur und Feuchtigkeit können dazu führen, dass der Wein sich verschlechtert. Wenn ein Wein richtig gelagert wird, behält er nicht nur seine Qualität, sondern verbessert auch sein Bukett, seinen Geschmack und seine Komplexität, während er reift.
- Weine, die bei höherer Temperatur gelagert werden, altern schneller. Wein, der Temperaturen über 18 °C, leidet an einem blässeren Geschmack und Bukett.
- Wenn Wein bei zu niedriger Temperatur gelagert wird, kann dies zur Bildung schädlicher Sedimente führen. Eine Feuchtigkeit von 70 % ist ideal, um ein Schrumpfen des Korkens zu verhindern.
- Nachdem eine Weinflasche geöffnet wurde, kommt der Wein mit Luft in Berührung. So ist es am besten, den verbleibenden Rest in der Flasche hochkant zu lagern, um die Fläche, mit der der Wein mit Luft in Berührung kommt, zu minimieren.
- Nachdem die Flasche geöffnet wurde, bleibt der Wein zwei oder drei Tage in einem trinkbaren Zustand (z. B. zwei Tage bei einem feinen Weißwein oder drei Tage bei einem kräftigen Rotwein), wenn die Flasche wieder geschlossen wird. Am besten achten Sie darauf, dass die Flasche fest zu ist, indem Sie den Verschluss überprüfen.
- In guten Weinhandlungen können Sie besondere Verschlüsse erwerben, die Schaumwein und Champagner ein oder zwei Tage länger perlen lassen.
- Bei richtiger Lagerung können Weißweine bis zu zwei Jahren in einem guten Zustand bleiben.
- Kräftige Rotweine können bis zu 10 Jahre reifen und Dessertweine bis zu 20 Jahre.
- Nachdem Sie eine Flasche Wein gekauft haben, sollten Sie die Flasche umgehend an einem geeigneten Ort lagern (wenn Sie die Flasche nicht im Weinkühlschrank unterbringen).
- Preisgünstiger Wein reift nicht so gut wie hochpreisiger Wein.
- Füllen Sie ein Glas nie mehr als bis zur Hälfte, um das meiste aus dem Bukett und dem Geschmack Ihres Weines zu schöpfen. Die richtige Form des Weinglases unterstützt dies ebenfalls. Die Größe und Form des Weinglases bestimmt die Intensität und Komplexität des Buketts. Der Stiel sollte lang genug sein, um den

Handkontakt mit dem Kelch des Glases zu vermeiden, und der Stiel sollte am oberen Ende tulpenförmig oder konisch zulaufen.

Probleme bei der Weinlagerung

Korken - nur ein kleiner Anteil des Flaschenweins leidet darunter (ca. 1%). Der Korken reagiert mit dem Wein und gibt ihm einen abgestanden Geschmack. Es ist das häufigste Problem bei der Lagerung und wird durch harmlose Bakterien am Korken verursacht. So unangenehm dies ist, besteht keine andere Möglichkeit, als den Wein der betroffenen Flasche fortzuschütten.

Dies ist nicht mit kleinen umherschwimmenden Teilen des Korkens zu verwechseln, die den Geschmack nicht beeinträchtigen.

Oxidation - wenn der Wein für länger als einen Tag geöffnet wurde, neigt er dazu, an Aroma und Farbe zu verlieren, was ihm einen insgesamt faden Geschmack gibt. Die einzige Möglichkeit, dies zu verhindern, besteht darin, den Wein am gleichen Tag zu trinken, an dem er geöffnet wurde, oder eine Vakuumvorrichtung zu verwenden, die der Flasche den Sauerstoff entzieht. Wenn Sie eine solche Vorrichtung verwenden, kann der Wein auch noch eine kurze Zeit später getrunken werden.

Flüssigkeitsverlust - hier handelt es sich um den Verlust von Wein durch Verdunstung oder einem Leck. Zu den Anzeichen von Flüssigkeitsverlust gehören Heraussickern am Korken, ein herausstehender Korken oder ein fleckiges Etikett. Dies kann vorkommen, wenn die Flasche zu warm gehalten wurde. Wenn das Leck noch frisch ist, kann der Wein dann noch trinkbar sein. Sie sollten aber daran denken, dass, wenn der Wein wieder herunterkühlt, eine Kontraktion dazu führt, dass noch mehr Luft hineingesogen wird und zu einer weiteren Verschlechterung führen kann.

Leichte Bläschenbildung in stillem Wein - dies ist normalerweise kein Problem, das mit der Lagerung zu tun hat, sondern eine Folge der unvollständigen malolaktischen Gärung, bevor der Wein in Flaschen abgefüllt wurde. Eine gute Methode, um die Bläschenbildung zu beenden, ist den Wein atmen zu lassen. Alternativ können Sie eine Vakuumvorrichtung zu verwenden. Nach ca. 5 Minuten verschwinden die Bläschen.

Sedimente - das ist normalerweise kein Problem. Sowohl rote als auch weiße Weine können nach einigen Monaten in einer Flasche Sedimente bilden. Die Sedimente bestehen aus Weinstein-Kristallen und sind überaus harmlos. Wenn überhaupt, kann dies als gutes Zeichen betrachtet werden, weil das bedeutet, dass der Wein keiner übermäßigen Filterung unterworfen wurde. Dies wiederum bedeutet, dass die Geschmackstoffe und Aromen besser erhalten worden sein sollten.

Eine einfache Methode, um Sedimente zu umgehen (falls sie ein Problem darstellen), ist die Flasche vor dem Tag des Öffnens aufrecht hinzustellen, so dass die Sedimente sich am Boden der Flasche sammeln.

Sie können Ihren Wein auch dekantieren. Dekantieren öffnet die Note junger und alter Weine, besonders aber junger Weine. Gießen Sie zum Dekantieren den Wein langsam und gleichmäßig in die Karaffe.

Reinigung und Wartung



Warnung: Gefahr eines Stromschlags

Achten Sie darauf, dass das Gerät von der Stromversorgung getrennt wurde, bevor Sie versuchen es zu reinigen.

Reinigung

- Nach der Aufstellung des Gerätes sollten Sie es gründlich reinigen.
- Den Weinkühlschrank ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Entfernen Sie den Inhalt aus dem Gerät.
- Tauchen Sie ein Putztuch in warmes Wasser mit einer Natronlauge (2 Teelöffel Natron auf 1 Liter Wasser) und wischen Sie das Gerät innen.
- Achten Sie darauf, die Türdichtung von Verunreinigungen zu befreien, damit das Gerät effizient läuft.
- Das Innere und Äußere mit einem weichen Tuch trocknen.
- Staub und alles, was die Lüftungsöffnungen blockiert, kann den Wirkungsgrad des Gerätes beeinträchtigen. Saugen Sie die Lüftungsöffnungen gegebenenfalls.

Abwesenheit

Kurzurlaub: Lassen Sie den Weinkühlschrank bei Urlauben von weniger als 3 Wochen eingeschaltet.

Zeiten langer Abwesenheit: Wenn das Gerät für mehrere Monate nicht gebraucht wird, entnehmen Sie alle Gegenstände, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen und trocknen Sie das Innere vollständig. Um die Entstehung von Geruch und Schimmel zu verhindern, lassen Sie die Tür leicht geöffnet, indem Sie die Tür blockieren, falls notwendig.

Gerät umstellen

- Entfernen Sie alle Gegenstände aus dem Gerät.
- Sichern Sie alle losen Gegenstände, z. B. Regale, im Gerät mit einem Klebeband.
- Stellen Sie den einstellbaren Fuß hoch, um Schäden zu vermeiden.
- Kleben Sie die Tür ab.

Fehlerbehebung

Sehen Sie in der Tabelle unten nach, wenn Ihr Weinkühlschrank nicht richtig zu funktionieren scheint. Treten Sie erst anschließend mit den Kundendienst in Kontakt.

Problem	Mögliche Ursache
Das Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker ist nicht eingesteckt. Der Schutzschalter wurde ausgelöst oder die Sicherung ist durchgebrannt.
Die Temperatur im Gerät ist zu hoch.	Die eingestellte Temperatur ist zu hoch. Stellen Sie einen niedrigeren Wert ein und lassen Sie die Temperaturen mehrere Stunden einpendeln. Die Tür wurde zu lange offen gelassen oder wird zu häufig geöffnet, was warme Luft in das Gerät lässt. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Die Türdichtung schließt nicht vollständig ab. Das Gerät wurde erst vor kurzer Zeit von der Stromversorgung getrennt. Es dauert mehrere Stunden, bis die Temperatur wieder sinkt.
Die Temperatur im Gerät ist zu niedrig.	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig. Stellen Sie die Temperatur auf eine höhere Temperatur und lassen Sie die Temperaturen sich mehrere Stunden stabilisieren.
Vibrationen	Überprüfen Sie, ob das Gerät auf einer ebenen Oberfläche steht. Das Gerät berührt die Wand mit der Rückseite. Stellen Sie das Gerät noch einmal richtig hin, bewegen Sie es von der Wand weg. Sollten die Vibrationen weiterhin auftreten, stellen Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Treten Sie mit dem Kundendienst in Kontakt, um Hilfe zu erhalten.
Im Gerät bildet sich Feuchtigkeit.	Die Tür ist leicht offen. Die Tür wurde zu lange oder zu häufig offen gehalten. Öffnen Sie die Tür weniger häufig. Die Tür schließt nicht dicht.

Auf der Außenseite des Gerätes bildet sich Feuchtigkeit.

Die Tür ist leicht geöffnet, was die kalte Luft aus dem Inneren auf wärmere, feuchtere Außenluft treffen lässt.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung



Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2004/108/EG (EMV)

2006/95/EG (LVD)

2009/125/EU (EVPG)

-Verordnung (EU) Nr. 643/2009

2010/30/EU (Energieeffizienzkennzeichnung)

-Verordnung (EU) Nr. 665/2013

2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data 12

Safety Instructions 13

Description of the Appliance. 14

Operation 17

Cleaning and Maintenance. 20

Troubleshooting 21

Disposal Considerations 22

Declaration of Conformity 22

Technical Data

Item number	10030714
Power supply	220-240 V- 50 Hz
Power rating	100 W
Dimensions	Height: 128 cm Width: 48 cm Depth: 49 cm
Temperature range	5 °C - 18 °C
Capacity	158 l

Safety Instructions

- Please read these instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your future reference.
- Any installation work must be carried out by a qualified electrician or competent person.

Use of the appliance

- Your appliance is only designed to be used in the home. It is suitable for storing and chilling wine. NO food stuffs must be stored in the appliance. If it is used for any other purpose or it is not used correctly, the manufacturer will accept no liability for any damage that is caused.
- Altering the specification of the appliance must not be attempted for reasons of safety.

Before using your appliance

- Check the appliance for any signs of transport damage. If you notice any damage, then you should not connect your appliance to your mains supply and should contact your retailer.

Refrigerant

- Your appliance contains R600a refrigerant, which is a natural gas that does not contain CFCs that can damage the environment. However it is a flammable substance, therefore care should be taken.
- During the transportation and installation of the appliance, make sure that the refrigeration pipework does not get damaged.
- If it does become damaged then sources of ignition and open flames should be avoided. Also the room that the appliance is situated in should be thoroughly ventilated.
- Do not place any objects on top of the appliance, as this may damage the table top.

Child safety

- Packaging material should be kept away from children.
- Children should not be allowed to touch the controls or play with the appliance.

General safety

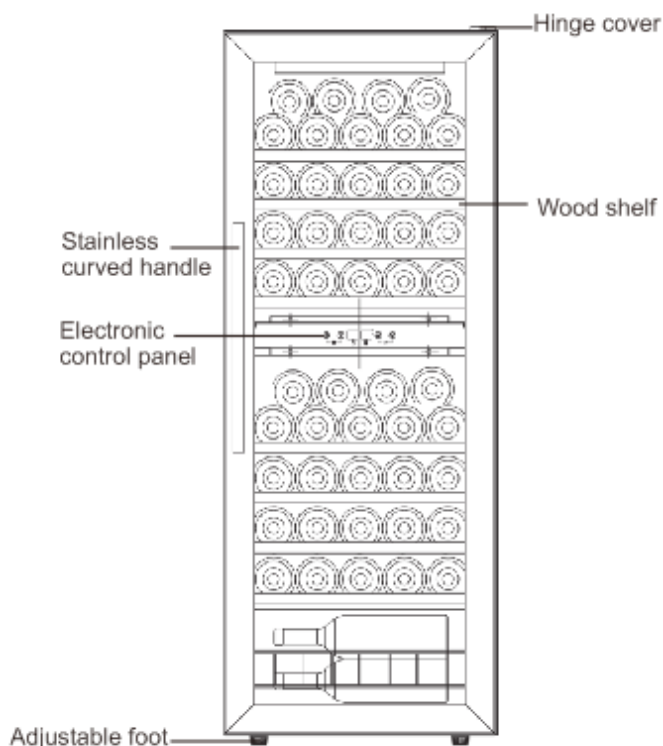
- Do not pull on the power supply cable to remove the plug from your mains supply socket.
- Do not pull out or insert the plug with wet hands.
- Do not attempt to use your appliance outdoors or any place where it is likely to come into contact with the elements.
- Before cleaning the appliance or performing maintenance work, ensure that the appliance has been disconnected from your mains supply.
- Never allow the back coils of the appliance to come into contact with the wall surface.
- Always ensure that the location where you are installing your appliance is free of stored items such as papers and other flammable materials.
- Never block the ventilation openings of the appliance, either on the inside or its exterior.

- It is vital to keep your appliance well ventilated, so that there is proper air flow between the bottom of the unit and the plinth/kick plate which it is sitting on.
- Do not place electrical devices inside of the appliance, such as mixers or ice cream makers.

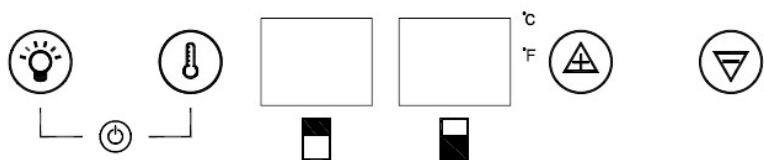
Service

You should not attempt to repair the appliance yourself, as this could cause injury or a more serious malfunction. If you require a service call then please contact the Customer Care Department.

Description of the Appliance



Control Panel



	POWER	To turn the appliance ON or OFF, touch the and at the same time for 5 seconds.
	LIGHT	To control the inner light turn on/off
	TEMPERATURE SETTING	Set or see the temperature of the corresponding compartment.
	UP	Used to raise (warm) the set temperature by 1 °C or 1 °F.
	DOWN	Used to lower (cool) the set temperature by 1 °C or 1 °F.
	°F/°C Selector	Select the temperature display setting in Fahrenheit or Celsius degree. To change the temperature from Fahrenheit to Celsius or from Celsius to Fahrenheit, touch and hold key for 5 seconds.

Select the temperature

Your wine cellar has two separate compartment. The temperature can be choosen between 5 °C and 18 °C (40 °C and 65 °C) . It's recommend to set the temperature in the low of 12 °C and 18 °C(55 °F and 65 °F) range which is ideal for storing red wines and adjust the upper zone between 5 °C and 12 °C (40 °F and 55 °F) range suitable for champagnes and white wines.

IMPROTANT: THE TEMPERATURE SELECTED FOR THE LOWER COMPARTMENT MUST ALWAYS BE HIGHER THAN THE TOP COMPARTMENT. FOR OPTIMUM PERFORMANCE, THE DIFFERENCE BETWEEN THE TWO ZONES SHOULD BE MINIMUM OF 6 °C.

Description of the product features

Control panel

- The control panel is located at the middle of the appliance, it is very easy to set the temperature of the appliance and see what temperature the appliance is set to.

Interior light

- The wine cooler has an interior light. The light can be switched on and off by using the light control button.

The wine cooler shelves

- The shelves are fully adjustable to suit various wine bottle shapes and sizes.
- To prevent damaging the door gasket, make sure the door is fully open when pulling shelves out of the rail compartment.
- For easy access to the bottles stored, pull the shelves out approximately 1/3. The shelves are designed with an emergency stop to prevent them being removed too far when loaded.

Operation

Before switching on

- Make sure that it has been installed by a suitably qualified person, as per the information contained in the installation instructions.
- After delivery, wait for approximately 24 hours before connecting the appliance to your mains supply. This will allow any refrigerant gasses that may have been disturbed during the transportation process to settle.
- The outside of the appliance and the removable accessories contained within it, should be cleaned with a solution of liquid detergent and water.
- The interior of the appliance should be cleaned with a solution of sodium bicarbonate dissolved in luke-warm water. The interior and accessories should be thoroughly dried, after the cleaning process has been completed.
- There can be an odour when you first switch on the appliance. It will lessen as the appliance starts to cool.

During first use

- When you use the wine cooler for the first time or restart the appliance after it has been turned off for a long time, there could be a few degrees variance between the temperature you select and the one indicated on the LED display. This is normal and it is due to the length of activation time. Once the wine cooler has been running for a few hours everything will be back to normal.
- When you first switch on the appliance, the compressor will run continuously until the wine cooler reaches a cool enough temperature.
- During this period of time, you should try not to open the door frequently or place bottles inside of the appliance.
- If the unit is switched off or unplugged, you must allow at least 5 minutes before restarting the appliance or reconnecting it to your mains supply.

Loading the wine cooler

- Your appliance is ideally suited to store 0.75 litre Bordeaux style wine bottles. Whilst it can store larger bottles, you must make sure that they do not prevent the door from shutting properly.
- Always check that you can close the door without it fouling on a wine bottle, before shutting it.
- When loading several bottles of wine at once, it will take longer for the appliance to cool the individual bottles.
- As many bottles may differ in size and dimensions, the actual number of bottles you are able to store may vary.
- The maximum storage number is based on standard 0.75 litre Bordeaux style wine bottles.
- You can place 54 standard bottles in the wine cabinet with 11 bottles on each full size shelf and 6 bottles on each half size shelf.

Storing your wines

The chart below indicates the ideal storage temperatures for different types of wine.

Type of wine	Temperature (Celsius)	Temperature (Fahrenheit)
Red wine (*)	15 – 18 °C	58 – 65 °F
White wine (**)	9 – 14 °C	48 – 57 °F
Sparkling wines/champagne	5 – 8 °C	40 – 47 °F

- Temperature stability is the most important factor when it comes to storing wine.
- Exposure to light, vibrations or fluctuations in temperature and humidity can all cause wine to spoil. When properly stored, wines not only maintain their quality but many will actually improve in aroma, flavour and complexity as they mature.
- Wines kept at a higher temperature will age faster. Wine that is exposed to temperatures that are greater than 18 °C (65 °F) will suffer from poorer flavour and aroma.
- If wine is kept at too low a temperature, this can result in the development of harmful deposits. A humidity of 70% is ideal for keeping corks from shrinking.
- After a bottle of wine has been opened, the wine comes into contact with air. So it is best to store the remainder of the bottle upright, to minimize the surface area of the wine that is coming into contact with the air.
- Once opened, wine will remain in a drinkable condition for two days for delicate whites or three days for rich reds, as long as the bottle has been resealed. You should make sure that the seal is firm by checking the stopper.
- Special stoppers that keep wine sparkling and Champagne bubbling for one or two days after opening, can be bought at most good wine shops.
- When stored correctly, white wines can keep well for up to two years. Full bodied reds will age well for ten years and dessert wines will age well for up to twenty years.
- When you buy a bottle of wine, you should transfer it to a suitable storage location immediately (if you are not going to store it in your wine cooler).
- Cheaper bottles of wine will not age as well as more expensive ones.
- To make the most of the bouquet and taste of your wine, never fill more than half a glass at a time. It will also help if the shape of your wine glass is appropriate for your wine. The size and shape of your wine glass's bowl will determine the intensity and complexity of the bouquet. The stem should be long enough to allow you to avoid hand contact with the bowl of the glass and should be tulip-shaped or tapered at the top.

Wine storage problems

Corking – a tiny percentage of bottled wine (about 1%) will suffer from this. The cork reacts with the wine and gives it a musty, unpleasant taste. It is the most common wine storage problem and is caused by harmless bacteria growing on the cork. As unfortunate as this is, there is nothing to do but to discard all of the wine in the affected bottle. This is not to be confused with small fragments of cork floating in the wine itself, which

will not impair the flavour.

Oxidisation - when wine has been opened and left for longer than a day; it tends to lose its aroma and colour, giving an overall flat taste. The only way to avoid this, is either to drink the wine on the same day it was opened or to use a vacuum device specially designed for removing oxygen from opened wine bottles. If you use such a device, the wine should still be consumed shortly afterwards.

Ullage - this is loss of wine from the bottle by evaporation or leakage. Signs of ullage include wine seeping around the cork, a protruding cork or a stained label. It can happen if the bottle has been allowed to get too warm. The wine may still be drinkable, if the leakage was recent; however, you should be aware that if the wine cools down again, contraction can cause more air to be sucked into the bottle and result in further deterioration.

Slight effervescence in still wine - this isn't really a problem with the way the wine has been stored, but as a result of incomplete malolactic fermentation before the wine was bottled. A good way to get rid of the effervescence is to let the wine breathe. Alternatively you can use a bottle vacuum device, after about five minutes the effervescence will vanish.

Sediment - this is not normally a problem, however both red and white wines can produce sediment after a number of months in a bottle. The sediment consists of tartrate crystals and is totally harmless. If anything the building of sediment can be considered a good sign because it means that the wine was not subjected to much (if any) filtering, meaning that the flavours and aromas should be preserved better.

A good way to get around sediment (if it is a problem) is to stand the bottle upright, the day before opening, so that the sediment can settle to the bottom of the bottle.

You can also decant your wine; decanting will "open up" the flavour of both young and old wines, but younger wines in particular. To decant, pour the wine slowly and evenly into your decanter.

Cleaning and Maintenance



Warning: Danger of electrical shock

Please ensure that your appliance is disconnected from your mains supply before attempting to clean it.

Cleaning

- Upon installation of your new appliance, it is recommended that it be cleaned thoroughly.
- Turn off the wine cooler first and then unplug the unit from the wall outlet.
- Remove all contents.
- Wash the inside with a damp warm cloth soaked in lukewarm water and baking soda solution.
- The solution should be about 2 tablespoons of baking soda to a quart of water.
- Be sure to keep the door gasket (seal) clean to keep the unit running efficiently.
- The outside of the wine cooler should be cleaned with mild detergent and warm water.
- Dry the interior and exterior with a soft cloth.
- Dust or anything else blocking the vent may hinder the cooling efficiency of the appliance. Vacuum the vent if necessary.

Vacation time

SHORT HOLIDAYS: Leave the wine cooler in operation for holidays of less than three weeks.

Long absences: If the appliance will not be used for several months, remove all items, turn off the appliance and unplug the electricity cable. Clean and dry the interior thoroughly. To prevent odour and mould growth, leave the door open slightly by blocking it open if necessary.

Moving Your Appliance

- Turn off the wine cooler first and then unplug the unit from the wall outlet.
- Remove all the contents.
- Securely tape down all loose items inside your appliance.
- Tape the doors shut.

Troubleshooting

If your wine cooler appears not to be operating properly, before contacting the Customer Care Department, please refer to the checklist below.

Problem	Possible Cause
Appliance does not operate	Not plugged in. The circuit breaker has tripped or the fuse has blown.
Temperature inside the appliance is too warm.	The temperature controls are set too warm. Set the temperature controls to a cooler setting and allow several hours for the temperature to stabilise. The door is being kept open too long or is being opened too frequently, which is allowing warm air to enter the appliance. The door is not closed completely. The door gasket is not sealing correctly. The appliance has recently been disconnected from the mains supply; it will take at least four hours for it to get down to temperature again.
Temperature inside the appliance is too cold	The temperature controls are set too cold. Set the temperature controls to a warmer setting and allow several hours for the temperature to stabilise.
Vibration	Check to ensure that the appliance is on a level surface. The appliance is touching the back wall behind it. Reposition the appliance and move it from the wall. If vibration continues to occur, then turn off the appliance and unplug it from your mains supply. Then contact the Customer Care Department for assistance.
Moisture is forming on the inside of the appliance.	The door is slightly open. The door is being kept open too long or is being opened too frequently. Open the door less often. The door is not sealed properly.

Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate 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 inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity



Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany

This product is conform to the following European Directives::

2004/108/EC (EMC)

2006/95/EC (LVD)

2009/125/EU (ErP)

-Regulation (EU) Nr. 643/2009

2010/30/EU (Energy Labelling)

-Regulation (EU) Nr. 665/2013

2011/65/EU (RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Fiche technique.	23
Consignes de sécurité	24
Aperçu de l'appareil	25
Mise en marche et utilisation	27
Nettoyage et entretien	30
Résolution des problèmes	31
Information sur le recyclage	32
Déclaration de conformité	32

Fiche technique

Numéro d'article	10030714
Alimentation électrique	220-240 V- 50 Hz
Puissance	100 W
Dimensions	Hauteur : 128 cm Largeur : 48 cm Profondeur : 49 cm
Température de fonctionnement	5 °C - 18 °C
Contenance	158 l

Consignes de sécurité

- Lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil. Conserver le mode d'emploi pour pouvoir s'y référer ultérieurement.
- Toute installation électrique doit être effectuée par un électricien qualifié ou toute autre personne qualifiée dans ce domaine.

Utilisation conforme de l'appareil

- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Il sert à stocker et à conserver des vins au frais. Ne pas stocker de nourriture dans cet appareil. Le fabricant est en droit d'annuler la garantie pour tout dégât causé par une utilisation non conforme de l'appareil.
- Les spécificités de l'appareil ne doivent pas être modifiées pour raisons de sécurité.

Avant utilisation

- Vérifier l'état de l'appareil pour y déceler d'éventuelles détériorations causées par son transport. Si l'appareil présente des détériorations, le débrancher et contacter le revendeur.

Agent frigorifique

- L'appareil contient l'agent frigorifique R600a, un gaz naturel ne contenant aucun C.F.C (chlorofluorocarbone) et qui n'est pas nuisible à l'environnement.
- Veiller à ne pas endommager les conduits de l'agent frigorifique pendant le transport.
- S'ils sont endommagés, éviter de les approcher de sources inflammables ou de flammes nues. La pièce où se trouve l'appareil doit être correctement ventilée.
- Ne pas poser d'objet sur l'appareil, car cela pourrait abîmer le plateau.

Sécurité enfant

- Tenir les éléments d'emballage hors de la portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants manipuler le panneau de commande ou jouer avec l'appareil.

Sécurité générale

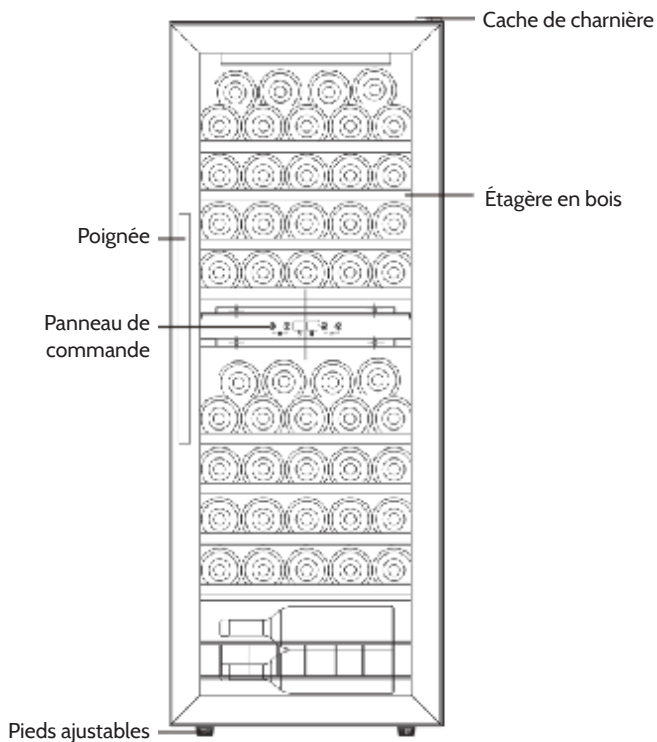
- Ne pas tirer sur le cordon pour débrancher la fiche.
- Ne pas tirer sur la fiche d'alimentation avec des mains humides.
- Ne pas essayer d'utiliser l'appareil en extérieur ou dans un lieu exposé aux orages.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de l'entretenir.
- Veiller à ce que les circonvolutions situées à l'arrière de l'appareil ne touchent pas le mur.
- S'assurer que l'emplacement d'installation de l'appareil est dégagé de tout objet stocké comme du papier ou toute autre matière inflammable.
- N'obstruer les ouvertures d'aération ni de l'intérieur ni de l'extérieur.
- Il est important d'installer l'appareil de sorte à ce qu'une circulation de l'air convenable puisse avoir lieu entre le sol et le socle de l'appareil.

- Ne pas mettre d'appareil électrique dans le réfrigérateur à vin, comme par exemple un mixeur et une machine à glace.

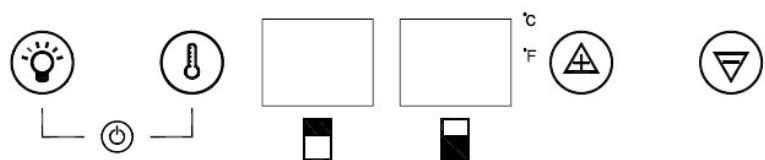
Service client

- Ne pas essayer de réparer l'appareil soi-même, car cela pourrait entraîner des blessures ou des dysfonctionnements sérieux. Si une réparation est nécessaire, contacter le service client.

Aperçu de l'appareil



Panneau de commande



	Marche/arrêt	Pour allumer ou éteindre l'appareil, appuyer simultanément sur les touches et .
	ÉCLAIRAGE	Allumer ou éteindre la lumière de l'appareil
	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	Réglage ou visualisation de la température pour chaque compartiment.
	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	Augmenter la température de 1 °C.
	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE	Diminuer la température de 1 °C.
	PARAMÈTRES D'AFFICHAGE	Réglage de l'affichage en Celsius ou Fahrenheit. Rester appuyer sur la touche pendant 5 secondes.

Sélection de la température

Le réfrigérateur à vin dispose d'un seul compartiment. La température peut être réglée entre +5 et +18 °C. Il est recommandé régler la température de l'étage du bas entre 12-18 °C pour le vin rouge et 5-12 °C pour le mousseux et le vin blanc, et à l'étage du haut entre 5-12 °C pour le vin mousseux et le vin blanc.

Remarque : la température de l'étage du bas doit toujours être plus élevée que la température de l'étage du haut. Pour que l'appareil soit le plus performant possible, la différence de température entre les compartiments doit être d'au moins 6 °C.

Propriétés

Panneau de commande

- Le panneau de commande se trouve au milieu de l'appareil. Il est très facile de régler et d'afficher les températures.
- Éclairage interne
- Le réfrigérateur à vin est équipé d'un éclairage interne. La lumière s'allume et s'éteint par appui sur la touche correspondante.

Étagères de refroidissement

- Les étagères sont entièrement amovibles pour leur permettre de s'adapter aux différentes formes et tailles de bouteille.
- Pour empêcher tout dégât au niveau des joints de porte, ouvrir complètement la porte au moment de sortir les étagères. Pour accéder plus facilement aux bouteilles stockées, sortir les étagères d'un tiers environ. Les étagères sont équipées d'un cran de sécurité les empêchant de sortir complètement du réfrigérateur.

Mise en marche et utilisation

Avant la mise en marche

- Le réfrigérateur à vin doit être encastré par une personne compétente respectant les instructions de montage.
- Après livraison, attendre 8 heures avant de brancher l'appareil. Cela permet à l'agent frigorifique de reposer après avoir subi les secousses du transport.
- Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil ainsi que les pièces démontables avec un détergent liquide.
- Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec une solution à base de soude. Sécher l'intérieur et les pièces internes après le nettoyage.
- Lors de la première mise en marche de l'appareil, il arrive qu'une odeur se dégage pendant le refroidissement de l'appareil.

Lors de la première utilisation

- Lors de la première utilisation du réfrigérateur à vin ou lorsque l'appareil est remis en marche après une inutilisation prolongée, une différence de quelques degrés peut apparaître entre la température réglée et celle s'affichant sur l'écran d'affichage. Ceci est normal et tient à la longueur de l'activation. Après quelques heures de fonctionnement de l'appareil, tout revient à la normale.
- Lors de la première mise en marche de l'appareil, le compresseur fonctionne en continu jusqu'à ce que le réfrigérateur atteigne le niveau de froideur suffisant.
- Pendant tout ce temps, ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur ou ranger des bouteilles dans l'appareil.
- Si l'appareil a été éteint ou s'il a été débranché, il faut attendre 5 minutes avant de remettre l'appareil en marche ou de reconnecter l'appareil au réseau électrique.

Remplissage du réfrigérateur à vin

- Le réfrigérateur à vin est particulièrement adapté aux bouteilles de type Bordeaux de 0,75 litre. Même s'il est possible de ranger des bouteilles de plus grande taille, toujours s'assurer que la porte se referme bien.
- Toujours vérifier que la porte se referme correctement sans donner de coup contre les bouteilles, avant de refermer complètement la porte.
- Lorsque de nombreuses nouvelles bouteilles sont rangées dans le réfrigérateur en même temps, l'appareil nécessite un temps plus long pour refroidir chacune des bouteilles.

- Le plus grand nombre de bouteilles qu'il est possible de conserver s'obtient en stockant des bouteilles standard de type Bordeaux de 0,75 litre.
- Il est possible de disposer 54 bouteilles de taille standard dans le réfrigérateur, soit 11 bouteilles par étagère entière et 6 bouteilles par demi-étagère.

Conservation du vin

- Le tableau ci-dessous indique les températures idéales pour la conservation des diverses sortes de vin.

Conservation du vin

Le tableau ci-dessous indique les températures idéales pour la conservation des diverses sortes de vin.

Sortes de vin	Température (Celsius)
Vin rouge (*)	15 – 18 °C
Vin blanc (*)	9-14 °C
Vin mousseux / champagne	5-8 °C

- La stabilité de la température est le facteur le plus important de conservation des vins.
- L'exposition à la lumière, les vibrations et les variations de température et d'humidité peuvent dégrader le vin. Lorsque un vin est bien conservé, non seulement il conserve sa qualité, mais il voit aussi son bouquet, sa saveur et sa complexité se bonifier pendant sa maturation.
- Les vins conservés à température plus élevée vieillissent plus vite. Le vin conservé à une température supérieure à 18 °C souffre d'une saveur et d'un bouquet plus fade.
- Lorsque le vin est conservé à température plus basse, des sédiments nuisibles peuvent se former. Une humidité de 70 % est idéale pour empêcher le vin d'être bouchonné.
- Une fois qu'une bouteille de vin est ouverte, le vin entre en contact avec l'air. Dans l'idéal, conserver la bouteille contenant le reste de vin à la verticale pour réduire la surface du vin en contact avec l'air.
- Une fois la bouteille ouverte, le vin reste buvable pendant deux à trois jours (par exemple deux jours pour un vin blanc subtil ou trois jours pour un vin rouge corsé) si la bouteille est rebouchée. S'assurer que la bouteille est correctement rebouchée en vérifiant le bouchon.
- Les bons cavistes proposent des bouchons ou systèmes de fermeture particuliers pour conserver le pétillant des mousseux ou du champagne un ou deux jours de plus.
- En cas de bon stockage, le vin blanc peut se conserver pendant 2 ans.
- Le temps de maturation des vins rouges corsés peut atteindre 10 ans et celui des vins à dessert 20 ans.
- Après avoir acheté une bouteille de vin, la stocker immédiatement dans un endroit adapté (si elle n'est pas rangée dans le réfrigérateur à vin).
- Les vins bon marché mûrissent moins bien que les vins chers.
- Ne jamais remplir plus de la moitié d'un verre pour libérer le plus le bouquet et la saveur du vin. La forme adaptée du verre à vin favorise également cela. La taille et la forme du verre à vin détermine l'intensité et

la complexité du bouquet. Le pied doit être suffisamment long pour éviter tout contact de la main avec le calice, et le haut du pied doit être évasé ou conique.

-
- Problèmes lors de la conservation du vin
- Vin bouchonné - seul un faible nombre de bouteilles de vin est concerné (env. 1 %). Le bouchon de liège réagit au vin et lui donne une saveur désagréable. Il s'agit du problème principal en matière de conservation des vins, causé par la présence de bactéries inoffensives. Le goût est si désagréable qu'il n'y a pas d'autre choix que de jeter le vin des bouteilles concernées.
- Cela n'a rien de comparable avec un bout de liège flottant dans le vin, ce qui n'a pas d'influence sur le goût.
- Oxydation - si le vin est ouvert pendant plus d'une journée, il tend à perdre son arôme et sa couleur, ce qui lui procure une saveur fade. La seule possibilité pour éviter cela est de finir le vin le jour de l'ouverture de la bouteille ou d'utiliser une pompe à vide permettant d'enlever l'oxygène contenu dans la bouteille. Si une telle pompe est utilisée, le vin peut être consommé un peu plus tard.
- Perte de liquide - une perte de vin peut s'expliquer par son évaporation ou par une fuite. Les signes de perte de liquide sont visibles par l'apparition d'une auréole en bord de bouchon, par un bouchon qui dépasserait, ou par une étiquette teintée de vin. Cela peut survenir lorsqu'une bouteille a été exposée à une chaleur trop importante. Le vin est sans doute encore buvable si la fuite est récente ; cependant, il faut garder à l'esprit que si le vin refroidit de nouveau, la contraction peut faire entrer plus d'air dans la bouteille et dégrader encore plus la qualité du vin.
- Légère effervescence pour les vins non mousseux - ce problème n'est pas dû à la méthode de conservation du vin, mais résulte d'une fermentation malolactique incomplète avant la mise en bouteille du vin. Une bonne manière de se débarrasser de l'effervescence du vin est d'aérer le vin. Une autre méthode consiste à utiliser une pompe à air pour bouteille ; l'effervescence disparaîtra au bout de 5 minutes.
- Dépôt - en règle générale, cependant les vins rouges et blancs peuvent produire un dépôt au fond de la bouteille après un certain nombre de mois de conservation. Le dépôt est constitué de cristaux de tartrate absolument sans danger. Au contraire, on peut considérer que la formation d'un dépôt est un signe positif, car il indique que le vin n'a pas ou pas du tout été soumis à un filtrage poussé. Cela signifie que les saveurs et les arômes du vin devraient être mieux préservés.
- La meilleure façon de contourner le problème du dépôt (si c'en est un) est de poser la bouteille à la verticale le jour précédant son ouverture pour que le dépôt descende au fond de la bouteille.
- Il est également possible de transvaser le vin ; l'opération de transvasement permet de libérer le bouquet de vins tant jeunes qu'anciens, mais tout particulièrement les vins jeunes. Pour transvaser le vin, faire doucement couler le vin de manière continue dans une carafe à decanter.

Nettoyage et entretien



Danger : risques d'électrocution

S'assurer que l'appareil est débranché avant de le nettoyer.

Nettoyage

- Nettoyer l'appareil en profondeur avant de l'installer.
- Éteindre le réfrigérateur à vin et le débrancher.
- Sortir le contenu du réfrigérateur.
- Plonger un chiffon dans un mélange d'eau chaude et de soude (2 cuillérées à soupe de soude pour 1 litre d'eau) et essuyer les parois internes de l'appareil.
- Veiller à bien éliminer les saletés des jointures de porte pour permettre à l'appareil de fonctionner efficacement.
- Sécher les surfaces extérieures et intérieures de l'appareil avec un chiffon doux.
- La poussière et tout ce qui bloque les ouvertures d'aération peuvent amoindrir les performances de l'appareil. Le cas échéant, nettoyer les ouvertures d'aération avec un aspirateur.

En cas d'absence

VACANCES COURTES : en cas de départ en vacances, laisser l'appareil en marche si le temps d'absence n'excède pas 3 semaines.

Absence de longue durée : si l'appareil ne sera pas utilisé pendant plusieurs mois, sortir tous les objets de l'appareil, éteindre et débrancher l'appareil. Nettoyer l'intérieur de l'appareil et le laisser sécher complètement. Pour éviter les mauvaises odeurs et les moisissures, laisser la porte entrouverte, en bloquant la porte si nécessaire.

Déplacer l'appareil

- Sortir tous les objets présents dans l'appareil.
- Attacher toutes les pièces détachées de l'appareil avec du ruban adhésif, par exemple les étagères.
- Visser à fond les pieds ajustables dans l'appareil pour empêcher tout dommage.
- Attacher les portes avec du ruban adhésif.

Résolution des problèmes

Se reporter au tableau suivant si le réfrigérateur à vin semble ne pas fonctionner correctement. Si le problème persiste, contacter le service client.

Problème	Cause possible
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche d'alimentation n'est pas branchée. Le disjoncteur a été déclenché ou le fusible a fondu.
La température à l'intérieur de l'appareil est trop élevée.	La température a été réglée à un niveau trop élevé. Baisser la température et attendre quelques heures que les températures s'ajustent. La porte est restée trop longtemps ouverte ou a été trop souvent ouverte, ce qui a fait entrer de la chaleur dans l'appareil. La porte n'est pas complètement refermée. Le joint de porte n'est pas complètement hermétique. L'appareil a été mis hors tension il y a peu. Plusieurs heures sont nécessaires pour que la température baisse de nouveau.
La température à l'intérieur de l'appareil est trop basse.	La température a été réglée à un niveau trop bas. Régler une température plus élevée et laisser les températures se stabiliser pendant plusieurs heures.
Vibrations.	Vérifier que l'appareil se trouve sur une surface plane. L'arrière de l'appareil touche le mur. Repositionner l'appareil en l'écartant du mur. Si les vibrations persistent, éteindre l'appareil et le débrancher. Contacter le service client pour demander conseil.
De l'humidité de forme à l'intérieur de l'appareil.	La porte est entrouverte. La porte est restée trop longtemps ou trop souvent ouverte. Ouvrir la porte moins fréquemment. Le joint de porte n'est pas tout à fait hermétique.

De l'humidité se forme sur la surface extérieure de l'appareil.

La porte est légèrement entrouverte, ce qui met l'air froid de l'intérieur au contact de l'air extérieur plus chaud et plus humide.

Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité



Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)

2014/35/UE (LVD)

2009/125/CE (ErP)

- Arrêté (UE) n° 643/2009

2010/30/UE (étiquetage de l'efficacité énergétique)

- Arrêté (UE) n° 665/2013

2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Indice 33

Profondità 34

Descrizione del prodotto 35

Messa in funzione e utilizzo 37

Pulizia e manutenzione 40

Risoluzione dei problemi 41

Smaltimento 42

Dichiarazione di conformità 42

Indice

Indice	10030714
Alimentazione	220-240 V- 50 Hz
Potenza	100 W
Dimensioni	Altezza: 128 cm Larghezza: 48 cm Profondità: 49 cm
Temperatura impostabile	5 °C - 18 °C
Capacità	158 l

Profondità

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta. Conservare il manuale di istruzioni per consultazioni future.
- Il montaggio deve essere eseguito da un elettricista qualificato o da un tecnico competente..

Utilizzo conforme

- Il dispositivo è destinato ad essere utilizzato in ambienti domestici per la conservazione e il raffreddamento dei vini. Non conservare alimenti all'interno del dispositivo. La garanzia decade in caso di danni derivati da un utilizzo improprio o errato.
- Non modificare le specifiche del dispositivo per motivi di sicurezza.

Prima dell'utilizzo

- Verificare che il dispositivo non sia danneggiato a seguito del trasporto. Se si riscontrano dei danni, disinserire la spina dalla presa e contattare il produttore.

Liquido refrigerante

- Il dispositivo contiene il refrigerante R600a che è un gas naturale privo di FCKW ed ecologico. Si tratta tuttavia di un liquido infiammabile: prestare la massima attenzione.
- Prestare attenzione che i tubi del liquido refrigerante non si danneggino durante il trasporto.
- In caso questi siano danneggiati, evitare fonti di ignizione e fiamme libere. Arieggiare la stanza dove viene collocato il dispositivo.
- Non collocare oggetti sul dispositivo per evitare di danneggiarlo.

Sicurezza per i bambini

- Tenere il materiale di imballaggio fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono toccare il pannello dei comandi e non devono giocare con il dispositivo.

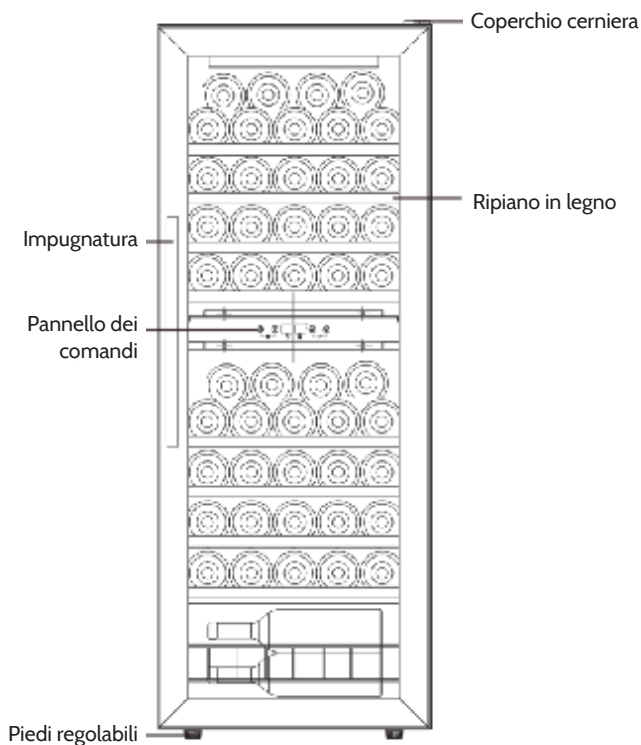
Sicurezza generale

- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Prima di pulire o di eseguire la manutenzione del dispositivo, staccare la spina dalla presa.
- Assicurarsi che il retro del dispositivo non tocchi la parete.
- Assicurarsi che nel luogo di installazione del dispositivo non ci siano oggetti come carta o altro materiale infiammabile.
- Non ostruire le fessure di areazione.
- È fondamentale installare il dispositivo in un luogo ben arieggiato in modo che tra la parte inferiore e la base ci sia un'adeguata circolazione dell'aria.
- Non collocare all'interno del frigorifero apparecchi elettrici come frullatori o simili.

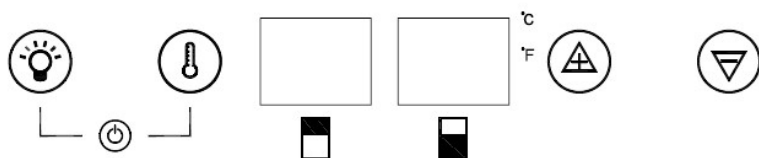
Servizio clienti

- Non tentare di riparare il dispositivo autonomamente per evitare di farsi male o di danneggiare il dispositivo. In caso sia necessaria una riparazione, rivolgersi al servizio clienti

Descrizione del prodotto



Piedi regolabili



	Accendere o spegnere	Per accendere o spegnere premere contemporaneamente i tasti e .
	LUCE	Impostare o visualizzare la temperatura dello scomparto corrispondente.
	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA	Die Temperatur für das jeweilige Fach einstellen oder sehen.
	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA	Aumentare la temperatura di 1°C.
	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA	Diminuire la temperatura di 1°C.
	IMPOSTAZIONE DISPLAY	Impostare il display in Celsius o in Fahrenheit. Tenere premuto il tasto per 5 secondi.

Selezionare la temperatura

Il frigorifero per vini dispone di due scomparti. La temperatura impostabile è compresa tra +5 e +18°C. Si consiglia di impostare nello scomparto inferiore una temperatura compresa tra i 12 e i 18°C per il vino rosso e in quello superiore una temperatura compresa tra i 5 e i 12°C per lo spumante e il vino bianco.

Nota: la temperatura nello scomparto inferiore deve essere sempre maggiore di quella dello scomparto superiore. Per una maggiore efficacia del dispositivo, la differenza tra gli scomparti deve essere almeno di 6 °C.

Caratteristiche

Pannello dei comandi

Il pannello dei comandi si trova al centro del dispositivo. Impostare la temperatura e visualizzare la temperatura impostata è facilissimo.

Illuminazione interna

Il frigorifero per vini dispone di illuminazione interna. La luce può essere accesa e spenta tramite l'apposito tasto.

Ripiani

- I ripiani sono completamente regolabili per adattarsi alle diverse dimensioni e forme delle bottiglie.
- Per evitare di danneggiare le guarnizioni dello sportello, aprirlo completamente quando si estraggono i ripiani. Estrarre i ripiani di un terzo per riporre con facilità le bottiglie. Inoltre i ripiani sono muniti di un blocco che ne impedisce la caduta.

Messa in funzione e utilizzo

Prima dell'accensione

- Far installare il frigorifero per vini da una persona competente nel rispetto del presente manuale di istruzioni.
- Dopo il trasporto, attendere 24 ore prima di collegare il dispositivo alla corrente per consentire al liquido refrigerante di distribuirsi.
- Lavare la parte esterna del dispositivo e i componenti rimovibili con una soluzione liquida.
- Lavare la parte interna del dispositivo con una soluzione a base di bicarbonato di sodio. Al termine della pulizia, asciugare completamente la parte interna e i componenti interni.
- Alla prima accensione, è possibile che si sentano odori insoliti i quali spariscono appena il dispositivo viene messo in funzione.

Durante il primo utilizzo

- Quando il frigorifero viene utilizzato per la prima volta oppure dopo un inutilizzo prolungato, può accadere che ci sia una differenza di qualche grado tra la temperatura impostata e quella indicata sul display. Non si tratta di un malfunzionamento: dopo qualche ora che il dispositivo è in funzione, tutto torna alla normalità.
- Alla prima accensione del dispositivo, il compressore rimane in funzione fino a quando la temperatura del frigorifero si è abbassata.
- Durante questo lasso di tempo, non aprire lo sportello di frequente e non introdurre bottiglie al suo interno.
- Se il dispositivo viene spento oppure la spina viene staccata, è necessario attendere 5 minuti prima di accendere il dispositivo o di collegarlo di nuovo alla corrente.

Riempire il frigorifero

- Il frigorifero per vini è idoneo per contenere bottiglie bordeaux da 0,75 litri. Tuttavia possono essere conservate anche bottiglie più grandi, in questo caso assicurarsi che lo sportello si chiuda correttamente.
- Assicurarsi sempre che lo sportello si possa chiudere con facilità.
- Se si conservano molte bottiglie all'interno del frigorifero, il dispositivo necessita di più tempo per raffreddare le singole bottiglie.
- La quantità massima di bottiglie si riferisce alle bottiglie standard Bordeaux da 0,75 litri.
- È possibile introdurre nel frigorifero un massimo di 54 bottiglie standard sistemandone 11 su ogni ripiano intero e 6 su ogni mezzo ripiano.

Conservazione dei vini

La tabella sottostante indica la temperatura ideale di conservazione dei diversi tipi di vino

Tipo di vino	Temperatura (Celsius)
Vino rosso	15 – 18 °C
Vino bianco	9-14 °C
Spumante/Champagne	5-8 °C

- Uno dei fattori più importanti in materia di conservazione dei vini è la temperatura costante.
- Non esporre il vino alla luce, alle vibrazioni, a cambiamenti di temperatura e all'umidità per evitare che si rovini. Un vino ben conservato non solo mantiene le sue qualità, bensì migliora anche il suo aroma, il suo gusto e la sua complessità durante la maturazione.
- I vini conservati a temperature elevate, invecchiano più velocemente. Il vino conservato ad una temperatura superiore ai 22°C perde il gusto e l'aroma.
- Una temperatura di conservazione troppo bassa può comportare la formazione di sedimenti dannosi. Un'umidità del 70% è l'ideale per impedire che il tappo in sughero si rovini.
- Una volta aperto il vino entra a contatto con l'aria. Si consiglia pertanto di conservare la bottiglia aperta in posizione verticale per ridurre il contatto con l'aria.
- Consumare la bottiglia di vino aperta entro due o tre giorni (entro due giorni se si tratta di vino bianco delicato o entro tre giorni se si tratta di vino rosso corposo). Inoltre chiudere bene la bottiglia.
- È possibile acquistare tappi specifici per conservare il vino uno o due giorni in più.
- Se conservato correttamente, il vino bianco può mantenersi fino a due anni.
- I vini rossi corposi possono maturare fino a 10 anni e i vini da dessert fino a 20 anni.
- Dopo aver comprato una bottiglia di vino, conservarla immediatamente in un luogo adatto (se la bottiglia non viene conservata subito in frigorifero).
- Il vino più economico non matura bene come il vino più costoso.
- Non riempire un bicchiere più della metà per consentire una migliore diffusione dell'aroma e del gusto. La forma e la grandezza del bicchiere di vino determinano l'intensità e la complessità dell'aroma. Lo stelo deve essere abbastanza lungo da evitare il contatto con il calice del bicchiere.

Problemi con la conservazione del vino

Tappo in sughero – solo una piccola percentuale dei vini in bottiglia (circa l'1%) è affetta da questo problema. Il sughero reagisce con il vino alterandone il gusto. È il problema più frequente della conservazione ed è causato da batteri innocui del sughero. Nel caso in cui il gusto sia sgradevole, buttare via la bottiglia di vino. Ciò tuttavia non va confuso con i piccoli frammenti di sughero che galleggiano all'interno della bottiglia e che non ne alterano il gusto.

Ossidazione – il vino aperto da più di un giorno tende a perdere gusto e l'aroma. Per impedire ciò, è consigliabile consumare il vino il giorno stesso oppure utilizzare un dispositivo per mettere sottovuoto e

rimuovere l'ossigeno. Utilizzando questo tipo di dispositivo, il vino può essere bevuto ancora dopo qualche giorno.

Perdita di fluidità – è causata dall'evaporazione del vino o da una perdita. I segni della perdita di fluidità sono il tappo in sughero che non chiude bene oppure l'etichetta macchiata. Ciò accade quando la bottiglia è stata tenuta troppo al caldo. Se la perdita è recente, il vino è ancora bevibile. Tenere presente che si raffredda di nuovo il vino, si verifica una contrazione che causa l'ingresso dell'aria e ciò può comportare il deterioramento del vino.

Formazione di bollicine nel vino – ciò non ha nulla a che vedere con la conservazione, bensì è causato dalla fermentazione malolattica incompleta prima che il vino venisse imbottigliato. Un buon metodo per arrestare la formazione di bollicine è far respirare il vino. In alternativa è possibile utilizzare un dispositivo per sottovuoto. In soli 5 minuti le bollicine spariscono.

Sedimenti – di solito questi non è un problema. Sia i vini rossi che bianchi possono formare dei sedimenti dopo qualche mese. I sedimenti sono composti da cristalli di tartaro e sono innocui. Ciò significa che il vino non è stato soggetto ad un filtraggio eccessivo, tuttavia le sostanze aromatiche dovevano essere conservate meglio.

Un metodo semplice per trattare i sedimenti (se rappresentano un problema) è mettere la bottiglia in posizione verticale prima dell'apertura in modo che i sedimenti si depositino sul fondo.

È possibile anche far decantare il vino. Per fare ciò, versare il vino lentamente nella caraffa.

Pulizia e manutenzione



Attenzione: pericolo di scosse elettriche

Prima di pulire il dispositivo, assicurarsi che la spina sia disinserita.

Pulizia

- Al termine dell'installazione lavare a fondo il dispositivo.
- Spegnerne il dispositivo e staccare la spina.
- Rimuovere il contenuto dal dispositivo.
- Immergere un panno in acqua calda e aggiungere una soluzione di bicarbonato di sodio (2 cucchiaini di bicarbonato per 1 litro di acqua) e pulire la parte interna del dispositivo.
- Pulire regolarmente la guarnizione dello sportello affinché il dispositivo possa funzionare in maniera efficace.
- Asciugare la parte interna ed esterna con un panno umido.
- La polvere e tutto ciò che ostruisce le fessure di ventilazione può influenzare negativamente l'efficacia del dispositivo. Se necessario aspirare le fessure di aereazione.

In caso di assenza

- **Breve assenza:** lasciare acceso il frigorifero in caso di assenza inferiore alle 3 settimane.
- **Lunga assenza:** in caso di inutilizzo prolungato (qualche mese), rimuovere il contenuto all'interno, spegnere il dispositivo e disinserire il cavo di alimentazione. Pulire e asciugare completamente la parte interna. Per prevenire lo sviluppo di odore e muffa, lasciare lo sportello leggermente aperto.

Spostare il frigorifero

- Svuotare il frigorifero.
- Fissare tutti gli elementi rimovibili come ad esempio i ripiani con nastro adesivo.
- Inserire all'interno i piedini regolabili per evitare di danneggiarli.
- Fissare lo sportello con nastro adesivo.

Risoluzione dei problemi

Se il frigorifero non funziona correttamente, prendere visione della tabella sottostante. Nel caso in cui il problema persista, rivolgersi al servizio clienti.

Problema	Causa possibile
Il dispositivo non funziona	La spina non è inserita nella presa. L'interruttore di protezione si è attivato oppure c'è un fusibile bruciato.
La temperatura all'interno del dispositivo è troppo alta	La temperatura impostata è troppo alta. Impostare un valore più basso e far stabilizzare la temperatura per un paio di ore. Lo sportello è rimasto aperto troppo a lungo o troppo spesso e ciò ha causato l'ingresso di aria calda. Lo sportello non è chiuso correttamente. Il dispositivo è stato ricollegato alla corrente da poco. Attendere qualche ora che la temperatura si abbassi.
La temperatura all'interno del dispositivo è troppo bassa	La temperatura impostata è troppo bassa. Impostare un valore più alto e lasciar stabilizzare la temperatura per qualche ora.
Vibrazioni	Collocare il dispositivo su una superficie piana. Il retro del dispositivo tocca la parete. Collocare il dispositivo in modo che non tocchi la parete. Se il problema persiste, spegnere il dispositivo e staccare la spina. Contattare il servizio clienti.
All'interno del dispositivo si forma umidità	Lo sportello è leggermente aperto. Lo sportello è rimasto aperto troppo a lungo. Aprire lo sportello il meno possibile. Lo sportello non sigilla correttamente.
Sulla parte esterna del dispositivo si forma umidità	Lo sportello è leggermente aperto e l'aria fredda della zona interna si scontra con l'aria esterna più calda e più umida.

Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità



Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2009/125/CE (ErP)

-Regolamento (UE) nr. 643/2009

2010/30/UE (etichettatura energetica)

-Regolamento (UE) nr. 665/2013

2011/65/UE (RoHS)

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Índice

Datos técnicos	43
Indicaciones de seguridad	44
Descripción del aparato	45
Inbetriebnahme und Bedienung	47
Limpieza y mantenimiento	50
Resolución de problemas.	51
Indicaciones para la retirada del aparato	52
Declaración de conformidad.	52

Datos técnicos

Número de artículo	10030714
Suministro eléctrico	220-240 V- 50 Hz
Consumo	100 W
Dimensiones	Altura: 128 cm Ancho: 48 cm Profundidad: 49 cm
Rango de temperatura	5 °C - 18 °C
Capacidad	158 l

Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones antes de utilizar el aparato por primera vez. Conserve este manual de instrucciones para consultas posteriores.
- El montaje debe realizarse por parte de un técnico electricista u otra persona igualmente cualificada.

Utilización del aparato

- El aparato se ha concebido para un uso doméstico. Su principal función es la de almacenar y refrigerar vino. No conserve alimentos dentro del aparato. Si el aparato no se utiliza para el fin para el cual ha sido concebido, el fabricante no se hará cargo de la garantía por los daños correspondientes provocados.
- Las especificaciones del aparato no deben modificarse por motivos de seguridad.

Antes de su uso

- Compruebe que el aparato no presenta ningún daño provocado durante el transporte. En caso de que esto ocurriera, desconecte el enchufe y contacte con el proveedor.

Refrigerante

- El aparato contiene líquido refrigerante R600a, un gas natural que no contiene CFC y no es nocivo para el medioambiente. No obstante, se trata de un líquido inflamable, por lo que deberá manipularlo con cuidado.
- Asegúrese que el conducto del líquido refrigerante no se daña durante el transporte.
- En caso de presentar daños, debe evitar las fuentes de combustión y de ignición. La estancia en la que se encuentra el aparato debe encontrarse completamente ventilada.
- No coloque objetos encima del aparato, podrían dañar la superficie.

Seguridad infantil

- El material de embalaje debe mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben tocar el panel de control ni jugar con el aparato.

Seguridad general

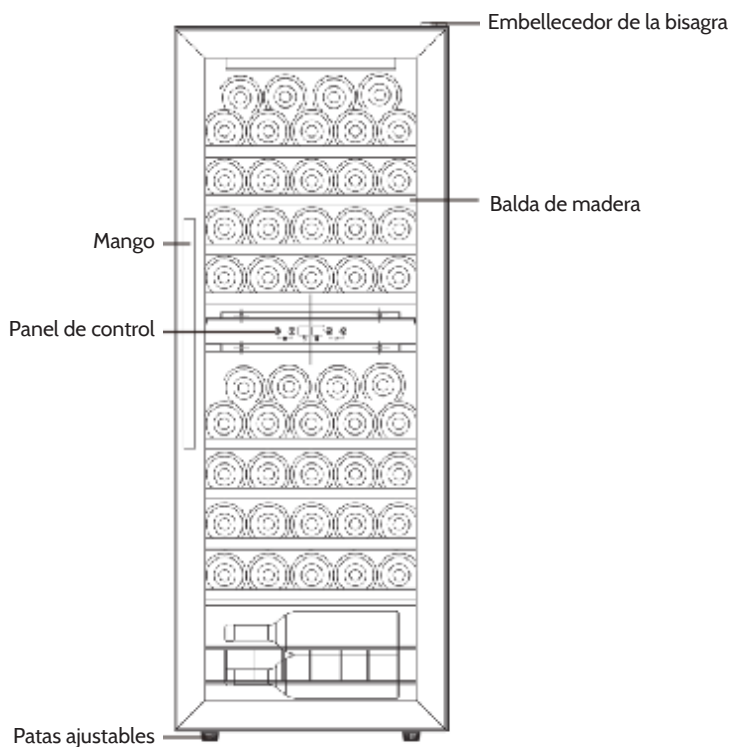
- No tire del cable para desconectar el enchufe.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- No intente utilizar el aparato al aire libre o una estancia a la intemperie.
- Desconecte el enchufe antes de limpiar el aparato o de realizar labores de mantenimiento.
- No permita que las ranuras situadas en la parte trasera del aparato entren en contacto con la pared.
- Asegúrese de que la estancia en la que ha instalado el aparato esté libre de objetos como cartón y otros materiales inflamables.
- No obstruya las ranuras de ventilación interiores ni exteriores.
- Se recomienda mantener el aparato bien ventilado, de tal modo que exista una circulación de aire suficiente entre la parte inferior y el zócalo del aparato.

- No introduzca en la vinoteca dispositivos eléctricos como batidoras o máquinas de cubitos de hielo.

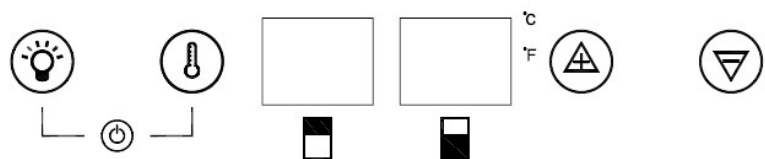
Servicio de atención al cliente

- No intente reparar el aparato usted mismo, podría provocarse lesiones o averiar el aparato de manera permanente. Contacte con el servicio de atención al cliente si necesita realizar alguna reparación.

Descripción del aparato



Panel de control



	Encender / apagar	Para encender o apagar, pulse los botones y simultáneamente.
	LUZ	Apagar y encender la luz.
	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA	Ajustar o consultar la temperatura para cada compartimento.
	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA	Aumentar la temperatura en intervalos de 1 °C.
	CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA	Reducir la temperatura en intervalos de 1 °C.
	CONFIGURACIÓN DEL INDICADOR	Ajustar el indicador en Celsius o Fahrenheit. Mantenga el botón pulsado durante 5 segundos.

Selección de temperatura

La vinoteca cuenta con dos compartimentos. La temperatura puede ajustarse entre +5 °C y +18 °C. Se recomienda configurar la temperatura en la zona inferior a 12-18 °C para el vino tinto y a 5-12 °C para el champán y el vino blanco y en la zona superior entre 5-12 °C para el zumo y el vino blanco.

Advertencia: la temperatura en la zona inferior siempre debe ser superior a la de la zona superior. Para conseguir el mayor grado de rendimiento del aparato, la diferencia entre ambas zonas debe ser como mínimo de 6 °C.

Características

Panel de control

- El panel de control se encuentra en la parte central del dispositivo. Es muy sencillo ajustar la temperatura y que esta aparezca en el monitor.

Iluminación interior

- La vinoteca cuenta con iluminación interior. La luz puede encenderse y apagarse con el botón.

Baldas de la vinoteca

- Las baldas son totalmente ajustables para adaptarse a distintos tamaños y formas de botellas.
- Para evitar daños en la junta de la puerta, abra la puerta completamente cuando extraiga las baldas. Extraiga las botellas un tercio de su tamaño para acceder a ellas con mayor facilidad. Las baldas cuentan con un mecanismo de bloqueo que evita que se caigan cuando coloque botellas encima.

Inbetriebnahme und Bedienung

Antes del encendido

- La vinoteca debe montarse por parte de una persona cualificada y siguiendo las instrucciones pertinentes.
- Espere 24 horas tras recibir el aparato antes de conectarlo. Esto le permitirá al refrigerante asentarse después de que se haya agitado durante el transporte.
- El exterior del aparato y las piezas extraíbles deben limpiarse con un limpiador líquido.
- El interior del aparato debe limpiarse con bicarbonato. El interior y las piezas interiores deben secarse completamente después de la limpieza.
- Si enciende el aparato por primera vez, es posible que se genere olor cuando el aparato inicie la función de refrigeración.

Durante el primer uso

Si utiliza la vinoteca por primera vez o hace tiempo que no utiliza el aparato, es posible que haya una diferencia de temperatura con respecto a la que ha seleccionado y la que aparece en el display. Se trata de un fenómeno normal provocado por un largo periodo sin utilización. Cuando el aparato lleve unas horas funcionando, la temperatura se estabilizará.

Si enciende el aparato por primera vez, el compresor funcionará permanentemente hasta que la vinoteca haya alcanzado una temperatura lo suficientemente baja.

Durante este tiempo no debe abrir la puerta de la vinoteca con mucha frecuencia ni introducir más botellas. Si apaga el aparato o desconecta el enchufe, debe esperar 5 minutos hasta volver a encender o conectar el aparato de nuevo a la red eléctrica.

Carga de la vinoteca

- La vinoteca es idónea especialmente para botellas tipo Burdeos de 0,75 litros. Aunque también pueden almacenarse botellas de un tamaño mayor, asegúrese de que la puerta puede cerrarse correctamente en esta situación.
- Asegúrese siempre de que la puerta puede cerrarse sin necesidad de golpear una botella.
- Si carga en el aparato varias botellas de vino, la vinoteca necesitará más tiempo para refrigerarlas todas.
-
- La cantidad máxima de botellas que pueden almacenarse se ha calculado en base a las botellas tipo Burdeos de 0,75 litros.
- Puede almacenar un máximo de 54 botellas estándar en la vinoteca, 11 botellas en cada una de las baldas y 6 botellas en la media balda.

Conservación del vino

La tabla inferior muestra la temperatura ideal de consumo para distintos tipos de vino.

Tipo de vino	Temperatura (Celsius)
Vino tinto (*)	15 – 18 °C
Vino blanco (**)	9-14 °C
Espumosos / champán	5-8 °C

- La adecuación de la temperatura es el factor más importante en lo referente a la conservación de vino.
- La exposición a la luz, vibraciones o diferencias de temperatura y humedad pueden provocar que el vino se eche a perder. Si el vino se ha conservado correctamente, no solo mantendrá su calidad, sino que también mejorará su bouquet, su sabor y su complejidad mientras madura.
- Los vinos conservados a altas temperatura envejecen más rápido. Si el vino se expone a una temperatura superior a 18 °C, verá afectado su sabor y su bouquet.
- Si el vino se ha conservado a una temperatura demasiado baja, puede provocar la creación de posos nocivos. Es ideal mantener el vino con una humedad del 70 % para evitar que el corcho se contraiga.
- Cuando abra una botella de vino, este entrará en contacto con el aire. Por tanto, se recomienda conservar el vino que no se ha consumido en la botella y colocar esta en posición vertical para evitar que el aire entre en contacto con el vino.
- Cuando abra la botella, el vino podrá consumirse en los dos o tres días siguientes (p. ej. dos días en el caso de un vino blanco suave y tres días en caso de un vino tinto con gran bouquet) siempre y cuando la botella se haya cerrado de nuevo. Se recomienda cerciorarse de que la botella esté correctamente cerrada comprobando el tapón.
- En establecimientos vinícolas especializados puede adquirir tapones especiales que mantienen las burbujas de los vinos espumosos y champanes durante uno o dos días.
- Para una conservación óptima puede conservar el vino blanco hasta dos años en buen estado.
- Los vinos tintos de gran bouquet pueden dejarse envejecer hasta 10 años, y los de postres hasta 20 años.
- Cuando compre una botella de vino, esta debe guardarse inmediatamente en un lugar adecuado (en caso de que no guarde la botella dentro de la vinoteca).
- Los vinos económicos no envejecen tan bien como los más caros.
- No llene una copa más de la mitad para saborear al máximo el bouquet y el sabor del vino. La forma correcta de la copa de vino ayudará a disfrutar de su copa. El tamaño y la forma de la copa de vino determina la intensidad y la complejidad del bouquet. El tallo de la copa debe ser lo suficientemente largo como para evitar el contacto de la mano con el balón de la copa y el tallo debe contar con forma de tulipán o cono en su extremo superior.

Problemas en la conservación del vino

Corcho: solo un pequeño porcentaje de la botella de vino sufre este problema (aprox. 1 %). El corcho reacciona con el vino y le proporciona un sabor desagradable. Se trata del problema más común en la conservación

del vino y viene provocado por las bacterias inocuas acumuladas en el corcho. En caso de que el problema sea muy molesto, no existe otra alternativa que desechar el vino de la botella en cuestión. Este problema no debe confundirse con pequeñas partes del corcho flotando en el vino, las cuales no influyen en el sabor.

Oxidación: si el vino lleva abierto más de un día, tenderá a perder aroma y color, algo que influirá en el sabor del vino. La única posibilidad de evitarlo consiste en consumir el vino en el momento de su apertura o utilizar un mecanismo de envasado al vacío para extraer el oxígeno de la botella. Si utiliza este tipo de mecanismo, el vino podrá consumirse posteriormente.

Pérdida de líquido: en este caso hablamos de la pérdida de vino a partir de la evaporación o de una fuga. Algunos de los indicadores de pérdida de líquido son la absorción de líquido de los corchos, los corchos presionados hacia afuera o una etiqueta con manchas. Esto puede ocurrir si la botella se conserva a temperaturas demasiado elevadas. Si la fuga todavía es fresca, el vino todavía puede consumirse. No obstante, deberá tener en cuenta que al refrigerar el vino de nuevo se producirá una contracción que provocará que entre todavía más aire en el interior de la botella y que empeore más el estado del vino.

Pequeñas burbujas en vino sin burbujas: esto no suele representar un problema relacionado con la conservación, sino que se trata más bien de una consecuencia de una fermentación maloláctica incompleta antes de embotellar el vino. Un buen método para cesar la creación de burbujas es dejar respirar el vino. Como alternativa puede utilizar un dispositivo de envasado al vacío. Transcurridos 5 minutos, las burbujas desaparecerán.

Sedimentos: no suele suponer un problema. Tanto el vino tinto como el blanco generan sedimentos en la botella transcurridos unos meses. Los sedimentos están compuestos de cristales de tartrato y son totalmente inocuos. De hecho, este síntoma puede ser un buen indicador, pues significa que el vino no ha sido sometido a una filtración excesiva. Esto también implica que los sabores y aromas se han conservado mejor. Un método sencillo para retirar los sedimentos (si representan un problema) es colocar la botella en posición vertical un día antes de abrirla para que los sedimentos se acumulen en el fondo de la botella. También puede decantar el vino. Decantar la botella potencia el sabor de los vinos jóvenes y añejos, pero especialmente el de los jóvenes. Para decantar el vino, viértalo lenta y homogéneamente en la garrafa.

Un método sencillo para retirar los sedimentos (si representan un problema) es colocar la botella en posición vertical un día antes de abrirla para que los sedimentos se acumulen en el fondo de la botella.

También puede decantar el vino. Decantar la botella potencia el sabor de los vinos jóvenes y añejos, pero especialmente el de los jóvenes. Para decantar el vino, viértalo lenta y homogéneamente en la garrafa.

Limpieza y mantenimiento



Advertencia: riesgo de descarga eléctrica.

Asegúrese de desconectar el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.

Limpieza

- Tras la colocación del aparato, debe limpiarlo por completo.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe.
- Retire todo el contenido.
- Sumerja un paño de limpieza en agua tibia con un poco de bicarbonato (2 cucharaditas de bicarbonato por un litro de agua) y limpie el interior del aparato.
- Asegúrese de limpiar bien la junta de la puerta para que el aparato funcione de manera óptima.
- Seque el interior y el exterior con un paño suave.
- El polvo y todo lo que bloquee las ranuras de ventilación pueden influir negativamente en la eficiencia del aparato. Aspire las ranuras de ventilación si es necesario.

Ausencia

Ausencia breve: L: si se ausenta durante un periodo inferior a tres semanas, puede mantener la vinoteca encendida.

Periodos de ausencia prolongados: si no utiliza el aparato durante varios meses, retire todos los objetos de su interior, apague el aparato y desconecte el enchufe. Límpielo y séquelo completamente. Para evitar la formación de malos olores y moho, deje la puerta ligeramente abierta bloqueándola, si fuera necesario.

Mover el aparato

- Retire todos los objetos del interior del aparato.
- Asegure todos los objetos sueltos, como baldas, con cinta adhesiva.
- Suba las patas ajustables para evitar que se dañen.
- Asegure la puerta con cinta adhesiva.

Resolución de problemas

Consulte la siguiente tabla cuando la vinoteca parezca no funcionar correctamente. En caso de problemas con el aparato, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Problema	Posible causa
El aparato no funciona.	El enchufe no está conectado. El interruptor de seguridad se ha accionado o hay un fusible fundido.
Temperatura demasiado alta en el interior del aparato.	La temperatura seleccionada es demasiado alta. Seleccione una temperatura más baja y deje que esta se regule durante varias horas. La puerta se abre con demasiada frecuencia o durante mucho tiempo, lo que provoca la entrada de aire caliente en el aparato. La puerta no se ha cerrado correctamente. La junta de la puerta no sella correctamente. El aparato se ha desconectado del suministro eléctrico hace poco tiempo. Necesitará varias horas hasta que la temperatura vuelva a estabilizarse.
Temperatura demasiado baja en el interior del aparato.	La temperatura seleccionada es demasiado baja. Ajuste una temperatura superior y deje que esta se estabilice durante unas horas.
Vibraciones.	Compruebe si el aparato se encuentra en posición completamente vertical. El aparato está tocando la pared en la parte trasera. Vuelva a colocar el aparato correctamente y aléjelo de la pared. En caso de que las vibraciones sean persistentes, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Si su aparato está averiado, contacte con el servicio de atención al cliente.
Se forma humedad dentro del aparato.	La puerta no se ha cerrado correctamente. La puerta se abre con demasiada frecuencia. No abra la puerta con tanta frecuencia. La puerta no cierra correctamente.
En la parte exterior del aparato se forma humedad.	La puerta se ha abierto ligeramente, lo que provoca que el aire frío del interior entre en contacto con el aire caliente del exterior.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad



Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin (Alemania).

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)

2006/95/CE (baja tensión)

2009/125/CE (ErP)

Reglamento (UE) Núm. 643/2009

2010/30/UE (eficiencia energética)

Reglamento (UE) Núm. 665/2013

2011/65/UE (refundición RoHS)