

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Hinweise</b>	<b>76</b>
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	76
1.2 Haftung des Herstellers	77
1.3 Zweck des Gerätes	77
1.4 Entsorgung	78
1.5 Typenschild	79
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	79
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	79
<b>2 Beschreibung</b>	<b>80</b>
2.1 Allgemeine Beschreibung	80
2.2 Beschreibung der Bauteile	81
2.3 Bedienblende	82
<b>3 Gebrauch</b>	<b>83</b>
3.1 Hinweise	83
3.2 Vorbereitende Maßnahmen	83
3.3 Erster Gebrauch	83
3.4 Verwendung der Bedienblende	84
3.5 Gebrauch der Weinfächer	86
3.6 Ratschläge zur Aufbewahrung	89
<b>4 Reinigung und Wartung</b>	<b>92</b>
4.1 Hinweise	92
4.2 Reinigung des Gerätes	92
4.3 Was tun, wenn...	94
<b>5 Installation</b>	<b>95</b>
5.1 Elektrischer Anschluss	95
5.2 Positionierung	95

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, wie Sie Aussehen und Funktionalität Ihres Gerätes wie neu erhalten. Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite [www.smeg.com](http://www.smeg.com).



## 1 Hinweise

### 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

#### Personenschäden

- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.

- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der es austauschen wird.

#### Schäden am Gerät

- Während des Betriebs keine spitzen Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf dem Gerät ablegen.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Man darf sich nicht an die offene Tür anlehnen oder sich darauf setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Keine leicht entzündbaren, explosiven oder verdampfenden Substanzen aufbewahren.
- Die organischen, säurehaltigen Stoffe sowie Öle können bei verlängertem Kontakt die Kunststoffoberflächen und Dichtungen korrodieren.
- Flaschen mit hohem Alkoholgehalt müssen fest verschlossen werden.



- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Keine elektrischen Geräte im Inneren der Aufbewahrungsfächer für Speisen verwenden, wenn diese nicht denen vom Hersteller empfohlen entsprechen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumkühler benutzt werden.
- Keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen mechanischen Vorrichtungen oder anderweitigen Mittel zur Beschleunigung des Abtauvorgangs verwenden.
- Das Gerät bei einer Störung, zur Wartung oder während der Reinigung immer vom Stromnetz trennen.

## 1.2 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

## 1.3 Zweck des Gerätes

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Aufbewahrung von Wein im Haushalt bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät ist nicht für Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten (einschließlich Kinder) oder für Menschen ohne Erfahrung und Fachkenntnissen geeignet, es sei denn, diese werden bei der Verwendung des Gerätes von einer sicherheitsbewussten Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser die notwendigen Anweisungen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.
- Das Gerät nicht im Freien installieren/benutzen.



## Hinweise

Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnlichen Umgebungen bestimmt, wie:

- Küchenbereich für das Personal von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen;
- Bauernhöfe und Hotel- oder Motलगäste sowie in anderen Unterkunftseinrichtungen;
- in Bed and Breakfasts;
- Catering-Service und ähnliche, nicht für den Verkauf im Einzelhandel vorgesehene Verwendungen.

### 1.4 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.



### Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.



Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



## Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

## 1.5 Typenschild

Das Typenschild enthält die technischen Angaben, die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das am Gehäuse angebrachte Typenschild nicht entfernen.

## 1.6 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

## 1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch wird die folgende Symbolik verwendet:

### Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

### Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

### Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile.

### Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

### Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

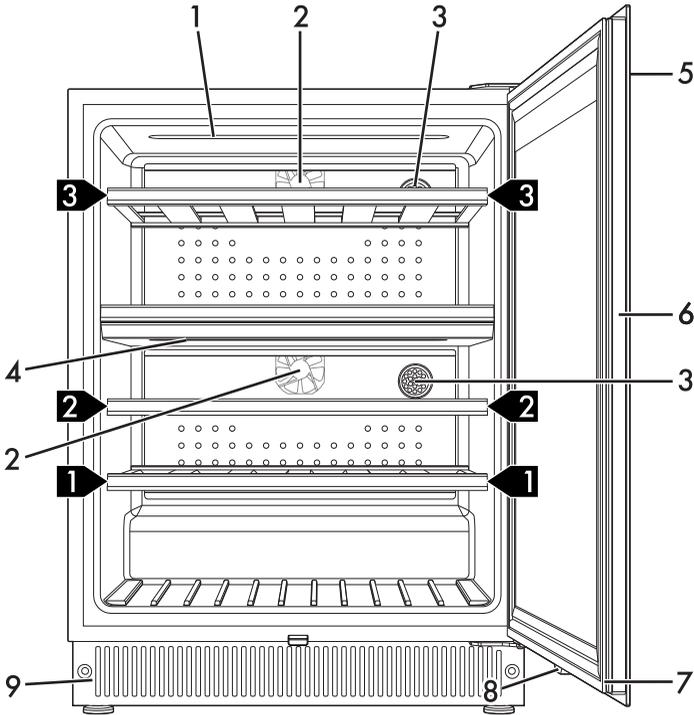
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.
- Einzelne Bedienungsanweisung.



# Beschreibung

## 2 Beschreibung

### 2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Innenbeleuchtung des oberen Kühlfachs

2 Lüfter (nicht sichtbar)

3 Aktivkohlefilter

4 Innenbeleuchtung des unteren Kühlfachs

5 Bedienblende

6 Tür

7 Türdichtung

8 Magnet

9 Lüftungsgitter

**1,2,3** → Herausnehmbarer Einlegeboden



## 2.2 Beschreibung der Bauteile

### Innenbeleuchtung

Die Innenbeleuchtung des Gerätes schaltet sich beim Öffnen der Tür ein (stärkste Beleuchtung) oder wenn die Licht-Taste



auf der Bedienblende gedrückt wird (mittlere Beleuchtung).

### Aktivkohlefilter

Ermöglicht die Aufbewahrung von Wein und garantiert eine optimale Luftqualität.

### Lüfter (nicht sichtbar)

Dienen der Temperaturverteilung und der Verminderung des Kondenswassers auf den Einlegeböden.



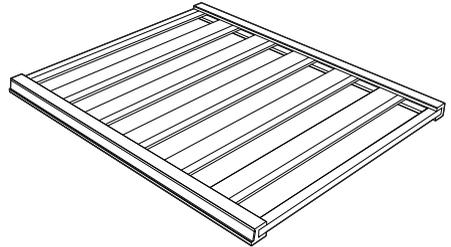
Während des Betriebs der Lüfter erhöht sich der Stromverbrauch.

### Tür

Sie ist mit einer Dichtung und Magneten ausgestattet, die eine perfekte Isolierung des Weinkühlschranks gegen die Umgebungstemperatur ermöglichen.

### Herausnehmbare Einlegeböden

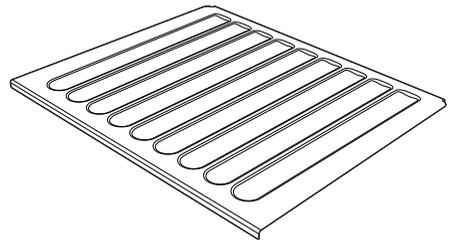
Die herausnehmbaren Einlegeböden ermöglichen, die Weinflaschen auf bequeme Weise zu entnehmen.



### Fester Einlegeboden

Der feste Einlegeboden wurde konzipiert, um Champagnotta-Flaschen oder die Art von Flaschen, die einen größeren Durchmesser als die traditionellen Weinflaschen aufweisen, aufzubewahren.

Unterhalb des festen Einlegebodens befindet sich die LED-Beleuchtung des unteren Kühlfachs.





# Beschreibung

## 2.3 Bedienblende



Über die Bedienblende ist es möglich, mit dem Gerät zu interagieren. Die Tasten mit den Symbolen berühren, um auf die verfügbaren Funktionen zuzugreifen.

### Oberes Kühlfach

Die Tasten und das Display neben diesem Symbol beziehen sich auf das obere Kühlfach des Gerätes.

### Unteres Kühlfach

Die Tasten und das Display neben diesem Symbol beziehen sich auf das untere Kühlfach des Gerätes.

### Taste zur Wertverminderung

Mit dieser Taste kann die Temperatur im unteren oder oberen Weinfach gesenkt werden.

### Taste zur Werterhöhung

Mit dieser Taste kann die Temperatur im unteren oder oberen Weinfach erhöht werden.

### Display

Das Display zeigt die Temperatur im oberen oder unteren Weinfach an.

### ON/OFF-Taste

Ermöglicht das Ein- oder Ausschalten des Gerätes.

### Licht-Taste

Mit dieser Taste kann die Innenbeleuchtung des Weinkühlschranks ein- oder ausgeschaltet werden. Die Beleuchtung schaltet sich nach 15 Minuten automatisch aus.

### Lüfter-Taste

 Der Lüfter wird nur gemäß der durch die Software vorgegebenen Einstellungen aktiviert und deaktiviert.

Über diese Taste kann der **manuelle Lüftermodus** zur Erhöhung des Feuchtigkeitsgrads im Innern des Weinfachs aktiviert oder deaktiviert werden.

### Alarm-Taste

Mit dieser Taste kann das akustische Signal bei Alarmauslösung abgeschaltet werden.

### Taste zur Bediensperre

Mit dieser Taste können die Tasten der Bedienblende deaktiviert werden.



## 3 Gebrauch

### 3.1 Hinweise



#### Unsatzgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden am Gerät

- Man darf sich nicht an die Tür anlehnen oder sich darauf setzen.
- Keine leicht entzündbaren, explosiven oder verdampfbaren Substanzen aufbewahren.
- Die organischen, säurehaltigen Stoffe sowie Öle können bei verlängertem Kontakt die Kunststoffoberflächen und Dichtungen korrodieren.
- Die Schlitze des Lüftungsgitters niemals verdecken.
- Flaschen mit hohem Alkoholgehalt müssen fest verschlossen werden.

### 3.2 Vorbereitende Maßnahmen

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder Einlegeböden entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).

### 3.3 Erster Gebrauch

Zum Einschalten des Gerätes:

1. Den Netzstecker in die Steckdose einstecken;
2. Auf der Bedienblende die Taste ON/OFF  drücken;
3. Die gewünschte Temperatur im Inneren des Fachs durch Drücken der Tasten zur Werterhöhung  oder zur Wertverminderung  (zwischen 5°C und 20°C) einstellen.



Werden die Tasten zur Werterhöhung  oder Wertverminderung  einmal gedrückt, so verändert sich der Wert um jeweils 1 °C.



Die eingestellte Temperatur blinkt rund 5 Sekunden lang im Display und leuchtet dann dauerhaft auf.

Zum Ausschalten des Gerätes:

- Die Taste ON/OFF  auf der Bedienblende einige Sekunden lang gedrückt halten.



## 3.4 Verwendung der Bedienblende

### Innenbeleuchtung

**i** Die Innenbeleuchtung erfolgt mittels einer LED-Leuchtleiste, die sich im oberen Bereich des Weinkühlschranks befindet.

Zum Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung:

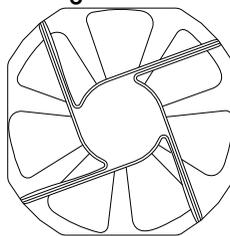
1. Die Licht-Taste  drücken. Das Symbol auf der Licht-Taste blinkt und das obere Kühlfach schaltet sich ein.
2. Die Licht-Taste  drücken. Das obere Kühlfach schaltet sich aus und das untere Kühlfach schaltet sich ein.
3. Die Licht-Taste  drücken. Das untere Kühlfach bleibt eingeschaltet und das obere Kühlfach schaltet sich ein.
4. Die Licht-Taste  drücken. Das Symbol auf der Licht-Taste leuchtet dauerhaft auf und beide Kühlfächer schalten sich aus.

**i** Die manuelle Innenbeleuchtung schaltet sich nach maximal 15 Minuten automatisch aus.

- Die Innenbeleuchtung schaltet sich auch beim Öffnen der Tür ein.

**i** Die durch das Öffnen der Tür eingeschaltete Innenbeleuchtung ist weitaus heller, als die, die durch Drücken der Licht-Taste  aktiviert wird.

### Manuelle Lüftung



**i** Der Lüfter aktiviert und deaktiviert sich automatisch, um eine konstante Temperatur und eine optimale Klimatisierung für die Weinaufbewahrung zu gewährleisten.

Um den Feuchtigkeitsgrad im Innern des Weinfachs zu erhöhen, kann der Lüfter per Hand aktiviert und deaktiviert werden.

Wenn der Lüfter in Betrieb ist, forciert die manuelle Belüftung den kontinuierlichen Betrieb des Lüfters. Wenn der manuelle Lüfterbetrieb deaktiviert ist, kehrt der Lüfter wieder zum normalen, von der Elektronik gesteuerten Betrieb zurück.

Es wird empfohlen, diese Option gelegentlich einzuschalten, um zu vermeiden, dass die Flaschenkorken bei längerer Aufbewahrung austrocknen.

- Um den Lüfterbetrieb zu aktivieren, die Lüftertaste betätigen . Das Symbol der Lüftertaste blinkt.
- Um den Lüfterbetrieb zu deaktivieren, die Lüftertaste erneut betätigen .

**i** Bei Öffnen der Tür schaltet sich der Lüfter aus. Der Lüfter schaltet sich erneut an, wenn die Tür geschlossen wird.



## Alarmmeldungen



Die Alarmer werden ausgelöst, um den Wein vor Temperaturen zu schützen, die die Qualität beeinträchtigen können.

Jeder Alarm wird durch eine blinkende Anzeige im Display und das Aufleuchten

der Alarm-Taste  sowie durch ein akustisches Signal angezeigt.

Das Display blinkt bis zur Alarmbehebung weiter.

- Um den Alarm still zu legen, die Alarmtaste  drücken.

## Temperaturalarm

Es kann geschehen, dass die Temperaturanzeige am Display anfängt zu blinken. Dies bedeutet, dass Temperatur im Inneren des Weinkühlschranks zu hoch oder zu niedrig ist.

Dies kann unter folgenden Bedingungen geschehen:

- Bei der ersten Einschaltung des Geräts;
- Wenn eine sehr viel höhere oder niedrige Temperatur als die vorhergehende eingestellt wird;
- Wenn der Weinkühlschrank mit vielen Flaschen auf Raumtemperatur gefüllt wird;
- Im Falle einer längeren Unterbrechung der Netzspannung.

Diese Bedingungen können beim normalen Betrieb des Geräts auftreten und sind nicht auf Störungen oder Fehlbetriebe zurückzuführen.

Unter diesen Bedingungen den Alarm mit der Alarmtaste  stilllegen und warten, bis die Temperatur wieder die für die Lagerung erforderlichen Werte erreicht. Dieser Vorgang muss unter Umständen 1-2 Mal wiederholt werden.



Sollte der Alarm danach weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

## Weitere Alarmer

Im linken Display erscheint die Anzeige

: Die Tür stand länger als 60 Sekunden offen.

- Die Tür schließen.



60 Sekunden nach dem Ausschalten des akustischen Signals wird der Alarm, sofern die Tür weiterhin offen steht, erneut ausgelöst.

Im linken Display erscheint die Anzeige von

 bis  (mit Ausnahme der Anzeige  oder  oder : Störung des Gerätes.

- Das Gerät ausschalten und den technischen Kundendienst anrufen.

## Bediensperre



Diese Funktion verhindert ein eventuell ungewolltes Ausschalten des Gerätes. Ist diese aktiv, spricht die Bedienblende auf keinen Tastendruck an.

Zum Aktivieren der Bediensperre:

- Die Taste zur Bediensperre  mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Zum Deaktivieren der Bediensperre:

- Die Taste zur Bediensperre  mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.



## Demo Mode (nur für Aussteller)

**i** Ermöglicht dem Gerät den Lüfter und den Kompressor zu deaktivieren, während die Bedienblende aktiv bleibt.

Zum Aktivieren des Demo Mode:

1. Die Lüfter-Taste  und die Taste zur Bediensperre  gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt halten. Im Display erscheint die Anzeige .
2. Die Lüfter-Taste  drücken. Im Display erscheint die Anzeige .

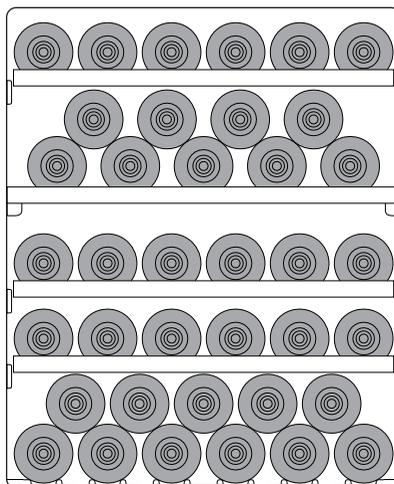
Zum Deaktivieren des Demo Mode:

1. Die Lüfter-Taste  und die Taste zur Bediensperre  gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt halten. Im Display erscheint die Anzeige .
2. Die Lüfter-Taste  drücken. Im Display erscheint die Anzeige .

**i** Bei aktivem Demo Mode erscheint im Display alle 2 Minuten 2 Sekunden lang die Anzeige .

## 3.5 Gebrauch der Weinfächer

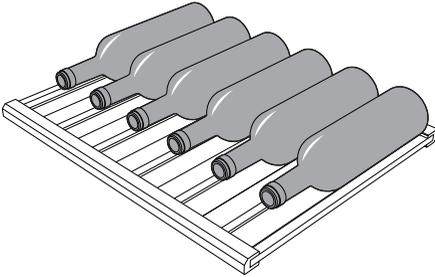
### Anordnung der Flaschen



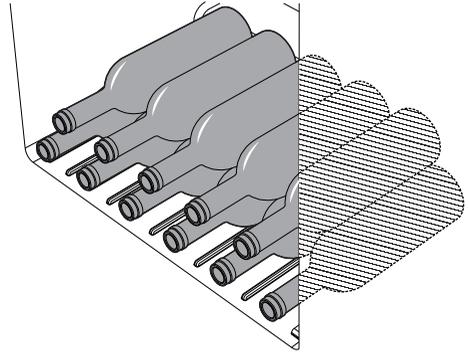
(max. 38 Flaschen)



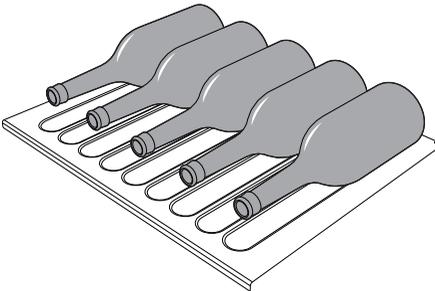
Auf jedem herausnehmbarem Einlegeboden können 6 Flaschen des Typs Bordeaux von 0,75 l angeordnet werden.



Auch auf dem Boden des Weinkühlschranks können bis zu 11 Flaschen von 0,75 l angeordnet werden.

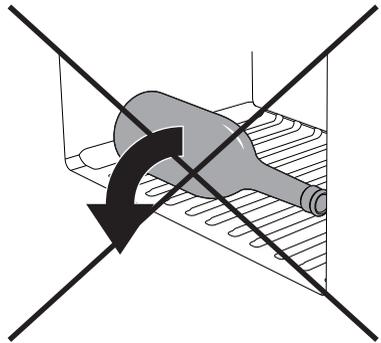


Auf dem festen Einlegeboden können bis zu 9 Flaschen des Typs Bordeaux von 0,75 l angeordnet werden, doch es finden auch bis zu 5 Champagnotta-Flaschen (oder Flaschen von größerem Durchmesser als die traditionellen Weinflaschen) in diesem Fach Platz.



## Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Personen- und Sachschäden

- Die Flaschen nicht quer auf den Boden des Weinkühlschranks legen. Beim Öffnen der Tür könnten sie herausfallen.





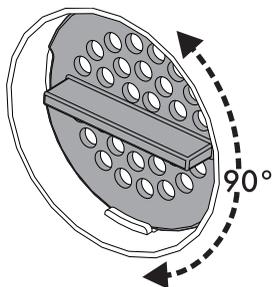
## Aktivkohlefilter



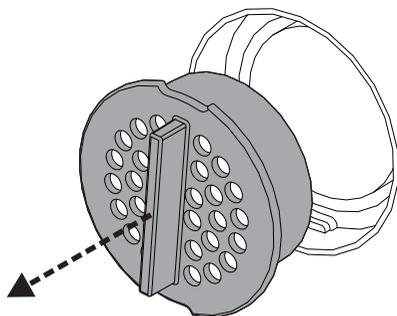
Für eine optimale Luftqualität im Inneren des Weinkühlschranks, muss der Aktivkohlefilter mindestens einmal im Jahr ausgewechselt werden.

Zum Austausch des Aktivkohlefilters:

1. Die Filterabdeckung um 90° nach rechts oder links drehen;



2. Die Abdeckung aus ihrer Aufnahme nehmen;



3. Den Aktivkohlefilter durch einen neuen ersetzen;
4. Die Filterabdeckung unter Beachtung der Anweisungen unter Punkt 1 und 2 erneut einsetzen.



Der Ersatzfilter kann bei zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden.

## Betriebsgeräusche

Die Kühlung des Weinkühlschranks erfolgt mithilfe eines Kompressors. Der Kompressor schaltet sich ein, um die eingestellte Temperatur im Inneren der Zelle aufrecht zu erhalten; nötigenfalls arbeitet er je nach Kühlbedarf auch im Dauerbetrieb. Wenn sich der Kompressor einschaltet, wird ein Brummen hervorgerufen, dessen Stärke nach einigen Minuten nachlässt.

Ein weiteres Geräusch, das mit dem normalen Betrieb des Gerätes zusammenhängt, ist eine Art Gurgeln, das durch den Durchfluss des Kühlmittels im Leitungskreis bedingt ist. Dieses Geräusch ist normal und ist kein Anzeichen für Funktionsstörungen des Gerätes.

## Ausschalten

Bei längerem Nichtgebrauch sollte das Gerät ausgeschaltet werden.

1. Die Taste ON/OFF  auf der Bedienblende einige Sekunden lang gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.
2. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
3. Der Weinkühlschrank leeren.
4. Die angesammelte Restfeuchtigkeit mit einem weichen Tuch trocknen.
5. Die Tür einen Spalt offen lassen, um zu vermeiden, dass Feuchtigkeit und stehende Luft schlechte Gerüche hervorrufen.



## 3.6 Ratschläge zur Aufbewahrung

### Lagertemperatur

Der Wein muss bei der richtigen Temperatur gelagert und konsumiert werden, damit man in den vollen Genuss seiner organoleptischen Eigenschaften kommt. Für die verschiedenen Weinsorten werden folgende Temperaturen empfohlen.

Weinsorte	Temperatur
Junge Weißweine	10°C - 12°C
Reife Weißweine	12°C - 14°C
Junge und leichte Roséweine	10°C - 12°C
Reife und volle Roséweine	12°C - 14°C
Neue Rotweine	10°C - 14°C
Junge leichte Rotweine mit geringem Tanningehalt	14°C - 16°C
Reife, tanninhaltige volle Rotweine	16°C - 18°C
Sehr reife und edle Rotweine	16°C - 18°C
Süße und aromatische Schaumweine	8°C
Süße und aromatische rote Schaumweine	10°C - 12°C
Schaumweine „Charmat-Methode“	8°C - 10°C
Schaumweine „lange Charmat-Methode“	10°C - 12°C
Schaumweine „klassische Methode ohne Jahrgang“	8°C - 10°C
Schaumweine „klassische Methode mit Jahrgang“	10°C - 12°C
Passito-Weine und süße Weine	10°C - 18°C
Likörweine	10°C - 18°C

### Weißweine

Weißweine haben im Allgemeinen gegenüber den Rotweinen einen höheren Säuregehalt und einen geringeren Tanningehalt. Um in den vollen Genuss der Charakteristika eines säurehaltigen Getränks zu kommen, muss man es im Allgemeinen bei einer niedrigeren Temperatur als andere Getränke lagern. Aus diesem Grund müssen diese Weine bei einer Temperatur zwischen 10°C und 14°C gelagert werden.

Junge, frische und aromatische Weißweine können auch mit einer Temperatur von 10°C serviert werden, während die weniger aromatischen Weißweine eine Temperatur von 12°C erfordern. Weiche und reife Weißweine, die einige Jahre in der Flasche gereift sind, ertragen höhere Temperaturen und können mit einer Temperatur zwischen 12°C und 14°C serviert werden.

Serviert man einen Weißwein mit höheren Temperaturen, betont man seine „süßen“ Züge zuungunsten der Säure und der Würze, die hingegen als angenehme und gewünschte Merkmale dieses Typs von Wein angesehen werden.

### Roséweine

Für das Servieren von Roséweinen gilt im Allgemeinen dasselbe wie für Weißweine. Doch man sollte den Tanningehalt dieser Weine beachten und sie folglich mit einer höheren Temperatur servieren, damit sie nicht zu adstringierend werden. Junge und frische Roséweine werden, sofern ihr Tanningehalt dies zulässt, mit einer Temperatur zwischen 10°C und 12°C serviert. Robustere und vollere sowie reifere Roséweine kann man hingegen mit einer Temperatur zwischen 12°C und 14°C servieren.



## Rotweine

Die Serviertemperatur von Rotweinen hängt von vielen Faktoren ab. Doch angesichts ihres Tanningehalts und ihrer weniger sauren Natur, im Vergleich zu Weißweinen, werden sie gewöhnlich mit höheren Temperaturen serviert. Junge Rotweine mit geringem Tanningehalt werden gewöhnlich mit einer Temperatur zwischen 14°C und 16°C serviert. Bei volleren Rotweinen sind auch 16°C und in Ausnahmefällen auch 18°C möglich.

Junge, tanninhaltige und wenig strukturierte Rotweine können auch mit einer Temperatur zwischen 12°C und 14°C serviert werden, und doch angenehm sein, ohne sich als adstringierend zu erweisen. Diese Regel gilt gewöhnlich für neue Weine, die dank des besonderen Weinherstellungsverfahrens einen geringen Tanningehalt haben und kälter als andere Rotweine serviert werden können.

## Schaumweine

Angesichts der beachtlichen Vielzahl von Schaumweinsorten hat es wenig Sinn, eine gültige Regel für alle Schaumweine aufzustellen. Süße und aromatische weiße Schaumweine werden mit einer Temperatur von 8°C serviert. Dank ihres Aromas können sie nämlich niedrige Temperaturen vertragen.

Süße rote Schaumweine wie der Brachetto können mit einer Temperatur zwischen 10°C und 12°C serviert werden. Auch in diesem Fall ertragen die aromatischeren Schaumweine niedrigere Temperaturen bis 8°C, während bei Schaumweinen mit einem höheren Tanningehalt die Temperatur auch bis 14°C erhöht werden muss.

Die trockenen Schaumweine, die nach der „Charmat-Methode“ oder der „Martinotti-Methode“ hergestellt werden, wie z.B. einige Prosecco-Sorten, können mit einer Temperatur zwischen 8°C und 10°C serviert werden.

Eine besondere Beachtung verdienen die nach der „klassischen Methode“ und nach der „Méthode Champenoise“ hergestellten Schaumweine wie der Champagner: Diese Schaumweine werden im Allgemeinen mit einer Temperatur zwischen 8°C und 10°C serviert. Wenn es sich jedoch um wichtige Jahrgänge oder um lange Zeit gereifte Schaumweine handelt, sind auch bis 12°C erlaubt, um die Entfaltung der komplexen Aromen zu gestatten, die sich langsam und mühsam im Laufe der Zeit entwickelt haben.



## Passito-Weine und Likörweine

Diese beiden Weinsorten haben im Allgemeinen einen hohen Alkoholgehalt und sind oft süß. Doch es gibt trockene Likörweine wie z.B. den Marsala, die einen unwahrnehmbar geringen Zuckergehalt haben. Bei diesen Weinen muss die Serviertemperatur in Abhängigkeit von den Merkmalen gewählt werden, die man hervorheben will. Soll der süße Charakter, die Komplexität seines Dufts und seine Herbheit betont werden, sollte man ihn mit einer hohen Temperatur - zwischen 14°C und 18°C - servieren, wobei man berücksichtigen muss, dass in diesem Fall auch der Alkohol hervorgehoben wird.

Will man hingegen die Frische eines Weins unterstreichen oder seinen süßen Geschmack abmildern, muss man ihn mit einer niedrigeren Temperatur zwischen 10°C und 14°C servieren.

Trockene, frische und junge Likörweine können auch mit Temperaturen unter 10°C serviert werden. Auf diese Weise wird der Alkohol sehr viel weniger wahrgenommen. In jedem Fall sollte man beachten, dass die Aromen umso weniger zur Entfaltung kommen, je niedriger die Temperatur ist. Die Komplexität und der angenehme Duft dieser Weine ist ein geschätztes und interessantes Merkmal: Werden sie zu kalt serviert, opfert man diesen wichtigen Aspekt.



## 4 Reinigung und Wartung

### 4.1 Hinweise



#### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.



#### Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.

### 4.2 Reinigung des Gerätes

Ein besonderer antibakterieller Schutz im oberen Wandbereich vermeidet die Vermehrung von Bakterien und garantiert die Hygiene im Gerät. Für einen optimalen Erhalt der Oberflächen müssen diese regelmäßig gereinigt werden.

#### Reinigung der Außenflächen

- Das Gerät muss mit Wasser oder einem alkoholhaltigem Flüssigmittel gereinigt werden (z.B. Glasreiniger...).
- Aggressive Reinigungsmittel und Schwämme sollten vermieden werden, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.

#### Reinigung der Innenflächen

- Die Innenflächen des Gerätes mit einem verdünnten Flüssigmittel und lauwarmem Wasser mit etwas Essig reinigen.

#### Reinigung der herausnehmbaren Einlegeböden

- Bei der Reinigung der herausnehmbaren Einlegeböden ein weiches und feuchtes Tuch verwenden. Keine Seife und Reinigungsmittel und/oder Schwämme verwenden, die sowohl die Holz- als auch die Edelstahloberflächen beschädigen können.

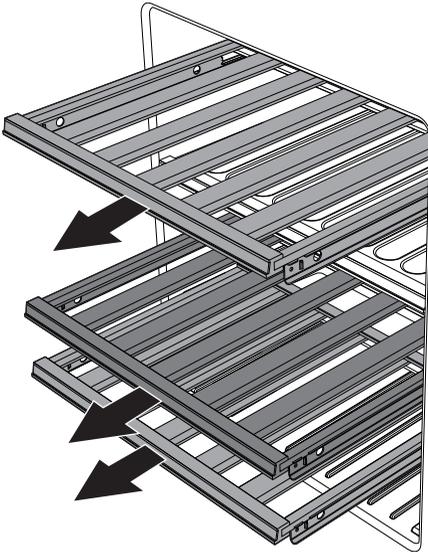


## Ausbau der herausnehmbaren Einlegeböden

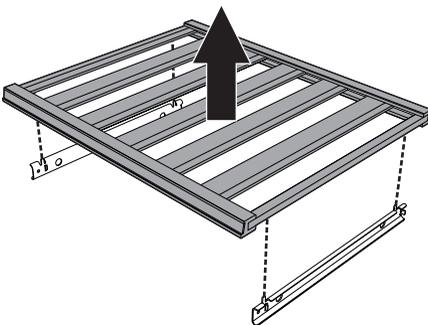
Die Einlegeböden des Weinkühlschranks können ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

### Zum Ausbau der Einlegeböden

1. Die Tür öffnen;
2. Einen der Einlegeböden herausnehmen;



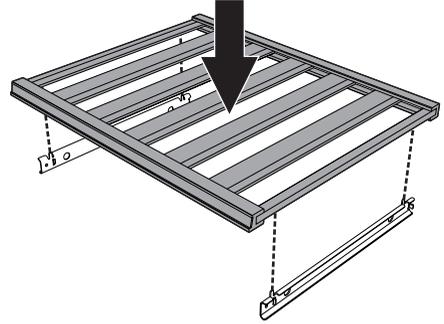
3. Den Einlegeboden anheben und nach oben hin herausziehen;



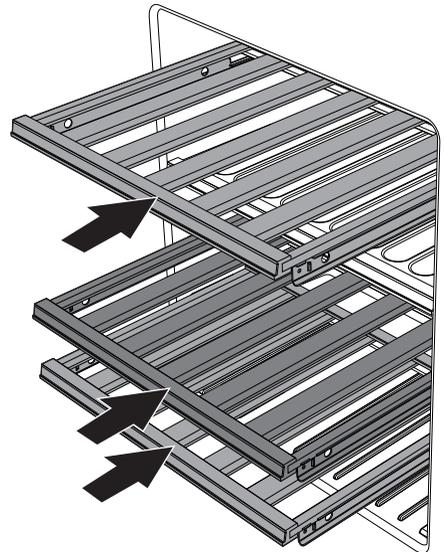
4. Diesen Vorgang auch bei den anderen Einlegeböden wiederholen.

## Zum erneuten Einbau der Einlegeböden

1. Den Einlegeboden auf die 4 Zapfen der herausgenommenen Schiene ausrichten und darauf ablegen;



2. Den Einlegeboden in den Weinkühlschrank schieben;



3. Diesen Vorgang auch bei den anderen Einlegeböden wiederholen;
4. Die Tür schließen.



## Reinigung und Wartung

### 4.3 Was tun, wenn...

Das Gerät nicht funktioniert:

- Sicherstellen, dass das Gerät angeschlossen und der Hauptschalter eingeschaltet ist.

Der Kompressor sich zu häufig einschaltet oder im Dauerbetrieb arbeitet:

- Die Umgebungstemperatur ist zu hoch.
- Die Tür wird zu häufig oder zu lange geöffnet.
- Die Tür schließt nicht hermetisch.
- Es wurde eine zu große Menge an warmen Flaschen eingeführt.
- Sicherstellen, dass der hintere Bereich des Kühlfaches ausreichend belüftet wird und dass der Kondensator nicht zu verschmutzt ist.

Sich im Inneren des Weinkühlschranks zu viel Kondenswasser gebildet hat:

- Die Tür wird zu häufig oder zu lange geöffnet.
- Es wurden warme Flaschen in den Weinkühlschrank eingeführt.
- Die Türdichtung ist verschmutzt oder beschädigt. Die Dichtung reinigen oder austauschen.

Sich Wasser im Weinkühlschrank bildet:

- Die Ablauföffnung oder -rinne ist verstopft.

Die Kühlung des Weinkühlschranks unzureichend ist:

- Die im Display eingestellte Temperatur ist zu hoch.
- Die Tür wird zu häufig oder zu lange geöffnet.
- Die Tür schließt nicht hermetisch.
- Die Umgebungstemperatur ist zu hoch.



## 5 Installation

### 5.1 Elektrischer Anschluss



#### Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.

### Allgemeine Informationen

- Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen. Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar im Gerät. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.
- Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.
- Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese Erhitzungen oder Verbrennungen erzeugen können.
- Der Zugriff auf die Steckdose muss auch bei eingebautem Gerät gewährleistet sein.
- Lassen Sie den Kühlschrank vor dem ersten Einschalten mindestens zwei Stunden in senkrechter Position stehen.
- Der Austausch des Netzkabels **darf ausschließlich von einem autorisierten Fachmann des technischen Kundendienstes vorgenommen werden.**

### 5.2 Positionierung



#### Schweres Gerät Gefahr von Verletzungen durch Quetschung

- Das Gerät mithilfe von einer anderen Person einschieben.



#### Druck auf die offene Tür Gefahr von Schäden am Gerät

- Die offene Tür beim Einschieben nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür ausüben.
- Das Gerät darf keinem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.
- Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden. Ist dies nicht möglich, muss eine entsprechende Isolierplatte verwendet werden.
- Das Gerät nicht in Außenbereichen aufstellen.

### Standortwahl

Das Gerät muss in einem trockenen Raum mit ausreichendem Luftwechsel aufgestellt werden. Je nach der entsprechenden Klimaklasse (auf dem Typenschild im Inneren des Fachs angegeben) kann das Gerät unter unterschiedlichen Temperaturverhältnissen verwendet werden:



# Installation

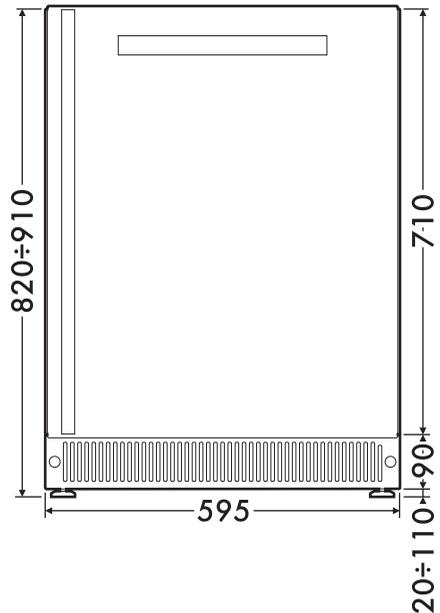
## Abmessungen des Gerätes (mm)

Klasse	Raumtemperatur
SN	von + 10°C bis + 32°C
N	von + 16°C bis + 32°C
ST	von + 16°C bis + 38°C
T	von + 16°C bis + 43°C
SN-ST	von + 10°C bis + 38°C
SN-T	von + 10°C bis + 43°C

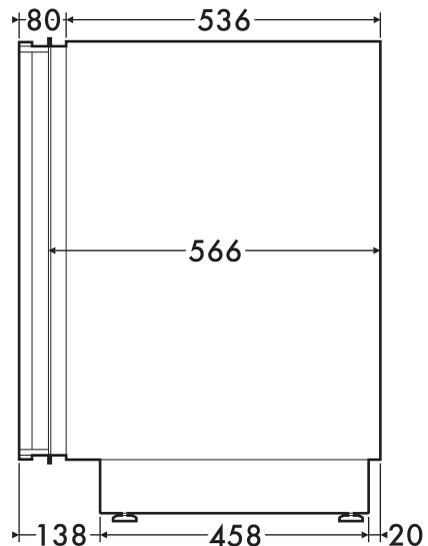
SN = Subnormal - N = Normal

ST = Subtropikal - T = Tropikal

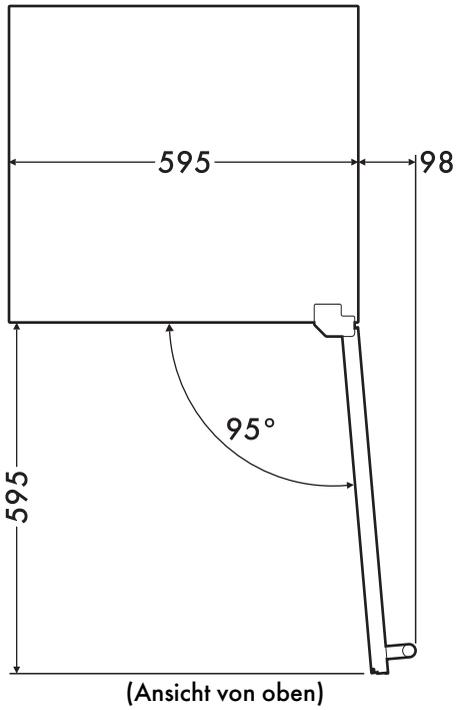
- Stellen Sie das Gerät mindestens 3 cm von Elektro- oder Gasherden sowie mindestens 30 cm von Heizsystemen mit Verbrennung oder Heizkörpern auf.
- Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden. Ist dies nicht möglich, muss eine entsprechende Isolierplatte verwendet werden.
- Sicherstellen, dass das Gerät dort aufgestellt wird, wo ausreichend Platz für das Öffnen der Tür und ein eventuelles Herausziehen der Einlegeböden oder Fächer gegeben ist.
- Um die richtige Kühlung des Kondensators zu gewährleisten, müssen die Einbauanweisungen beachtet werden.



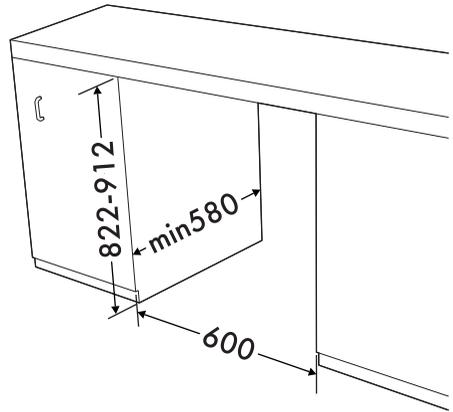
(Vorderansicht)



(Seitenansicht)



## Einbau (mm)



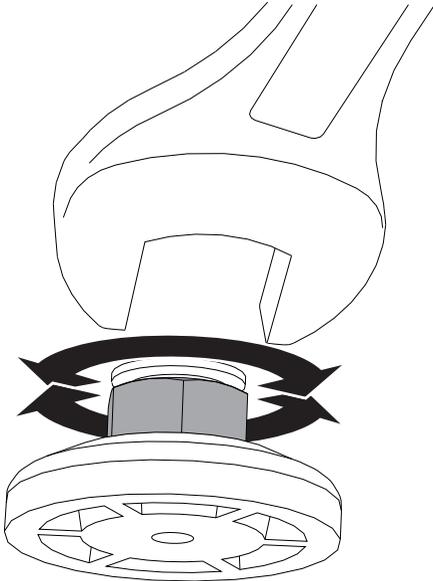
Die Lüftungsslitze nicht bedecken.



# Installation

## Aufstellung

Das Gerät auf einen stabilen und ebenen Untergrund stellen. Um Unregelmäßigkeiten im Fußboden auszugleichen, ist das Gerät mit vier Stellfüßen ausgestattet (einen Schraubenschlüssel CH17 verwenden).



Es wird geraten, bei der Umsetzung sehr vorsichtig vorzugehen, damit beim Verschieben der Fußboden nicht beschädigt wird (zum Beispiel, wenn das Gerät auf Parkett aufgestellt wird).

## Befestigungsleisten

Das Gerät ist mit einer (abnehmbaren) Befestigungsleiste ausgestattet, die unterhalb der Arbeitsplatte des Küchenschanks, in den das Gerät eingebaut wird, befestigt wird.

Zur Befestigung des Gerätes an der Arbeitsplatte des Küchenschanks:

1. Die Tür öffnen;
2. Die 4 mitgelieferten Schrauben für die Befestigung des Gerätes verwenden.

