



Vinoteca

Frigo cantina per vini
Cellar fridge for wines
Cave a vin réfrigérée
Einbau-weinkühlschrank
Frigorífico-bodega para vinos

IT Istruzioni per l'uso
EN User Guide
FR Mode d'emploi
DE Gebrauchsanleitungen
ES Manual de instrucciones



Sommario

Caratteristiche.....4

Avvertenze.....4

Dati tecnici.....4

Installazione.....5

Posizionamento e collegamento.....5

Avvio e utilizzo.....6

Vista d'insieme.....6

Vani invecchiamento.....6

Funzionamento cantina a doppia zona
di temperatura o a zona singola.....6

Pannello di controllo.....7

Regolazione manuale delle temperature.....7

Controllo della temperatura.....7

Estrazione dei ripiani in legno.....7

Stoccare le bottiglie.....8

Modalità stoccaggio.....8















Manutenzione e anomalie.....9


Manutenzione e cura.....9


Anomalie e rimedi.....9

Caratteristiche

Avvertenze

-  È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.
-  Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.
-  Per evitare pericoli dovuti all'instabilità dell'apparecchio, questo deve essere fissato attenendosi scrupolosamente alle istruzioni di montaggio.
-  In caso di trasloco o spostamento tenere l'apparecchio in posizione verticale.
-  Il frigo cantina non può essere utilizzato da bambini o persone portatrici di handicap, senza la supervisione di un adulto o di un tutore, onde evitare usi non consentiti della cantina stessa.
-  I bambini non devono utilizzare il frigo cantina senza la supervisione di un adulto, onde evitare che giochino con la cantina stessa.
-  Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili. Se il cavo e la presa della corrente non sono raggiungibili, assicurarsi che la spina sia collegata ad un interruttore di rete.
-  Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio.
-  Non utilizzare, per accelerare il processo di sbrinamento, dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli raccomandati dal costruttore.
-  Non danneggiare il circuito del refrigerante.
-  Per effettuare la sostituzione del LED rivolgersi al centro assistenza. Non fissare a lampada in funzione, può essere dannoso per gli occhi.
-  Il cavo non deve subire piegature o compressioni.
-  Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.
-  Il cavo di alimentazione è di tipo Y, in caso di sostituzione rivolgersi al centro assistenza

 Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione dei cibi, se questi non sono del tipo raccomandato dal costruttore.

 Il costruttore declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Dati tecnici

Modello	CANTINA AD INCASSO
Temperature	1 o 2 Zone
Dimensioni	larghezza cm 60 altezza cm 68 profondità cm 55,5
Peso netto**	41 kg
Peso lordo	46,5 kg
Potenza elettrica	65 W
Corrente	0,3 A
Lampade	3 W
Consumo	0,39 kWh / 24h
Tensione in Volt*	220 - 240 V
Frequenza Hz*	50

* A seconda dei paesi, questi valori sono soggetti a variazioni. Per conoscere le caratteristiche specifiche del vostro apparecchio, consultare la targhetta caratteristiche del prodotto.

** Apparecchio vuoto.

Installazione

Posizionamento e collegamento

Disimballo

1. Disimballare subito l'apparecchio e controllare che non abbia subito danni nel trasporto. Se fosse danneggiato non collegarlo e contattare il Rivenditore.
2. Togliere con cautela le protezioni e gli adesivi, aprire l'anta e verificare l'integrità dei vari componenti.
3. Estrarre il cavo dell'alimentazione elettrica.

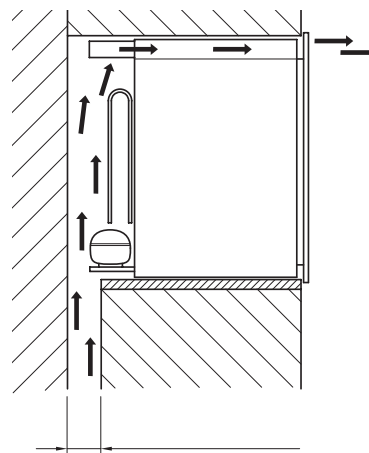
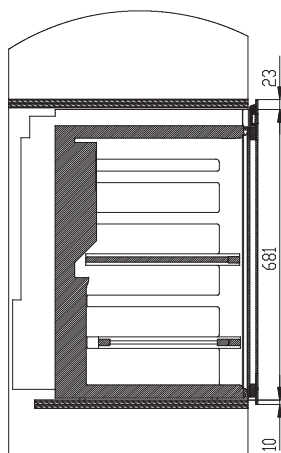
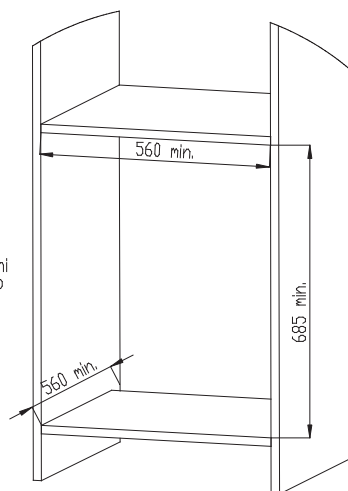
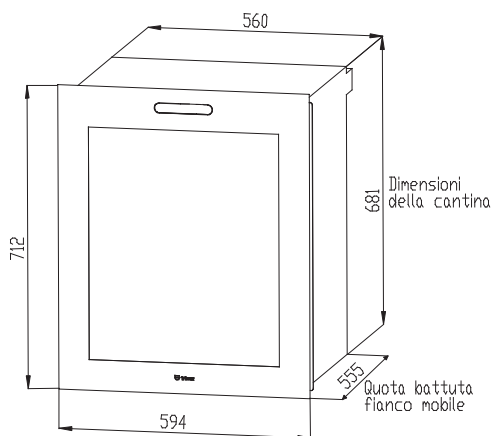
Posizionamento

1. Posizionare l'apparecchio in un ambiente ben aerato, non umido e libero (evitare armadi a muro chiusi).
2. Lasciare l'apparecchio lontano da fonti di calore.
3. Rispettare le distanze minime tra l'apparecchio ed il vano in cui verrà posizionato, per garantire all'apparecchio stesso una perfetta ventilazione. Vedi figura.

Collegamento elettrico

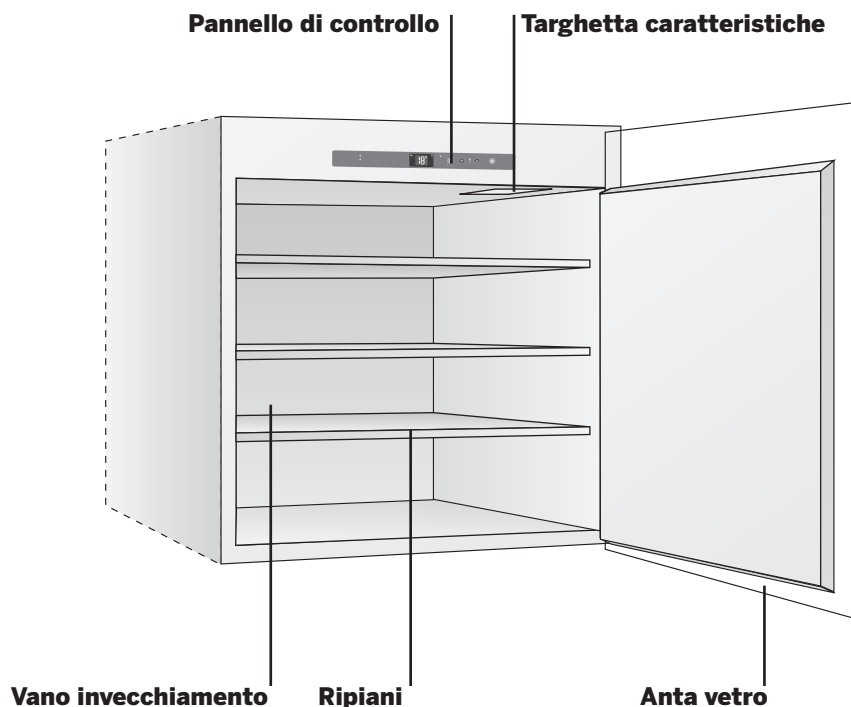
Dopo il trasporto, posizionare l'apparecchio verticalmente e attendere almeno 3 ore prima di collegarlo all'impianto elettrico. Prima di inserire la spina nella presa della corrente, accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella tabella Dati tecnici o nella targhetta caratteristiche in basso a destra (vedi *Vista d'insieme*);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori indicati nella tabella Dati tecnici o nella targhetta caratteristiche in basso a destra (vedi *Vista d'insieme*);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghes e prese multiple.



Avvio e utilizzo

Vista d'insieme



Vano invecchiamento

Il frigo cantina è composto da un vano invecchiamento la cui principale funzione è garantire ai vini condizioni ottimali di conservazione.

La sua temperatura è stata regolata in fabbrica su una temperatura considerata ottimale per la maggior parte dei casi e corrisponde a 15° nel vano superiore.

Il vino è un prodotto complesso che deriva da una evoluzione lenta e lunga, e necessita di condizioni specifiche per esprimersi al meglio.

Tutti i vini si conservano alla stessa temperatura, mentre le temperature di servizio e di degustazione cambiano in base al vino. Perciò, così come per le cantine naturali dei produttori, anche per il frigo cantina non è importante il valore assoluto della temperatura di conservazione, quanto la sua costanza nel tempo: la conservazione del vino è ideale qualunque sia la temperatura, a condizione che la temperatura non subisca variazioni.

Funzionamento della cantina a doppia zona di temperatura o a zona singola

La cantina è predisposta per il funzionamento con due zone di temperature o, in alternativa a seconda delle esigenze del cliente, ad un'unica zona di temperatura.

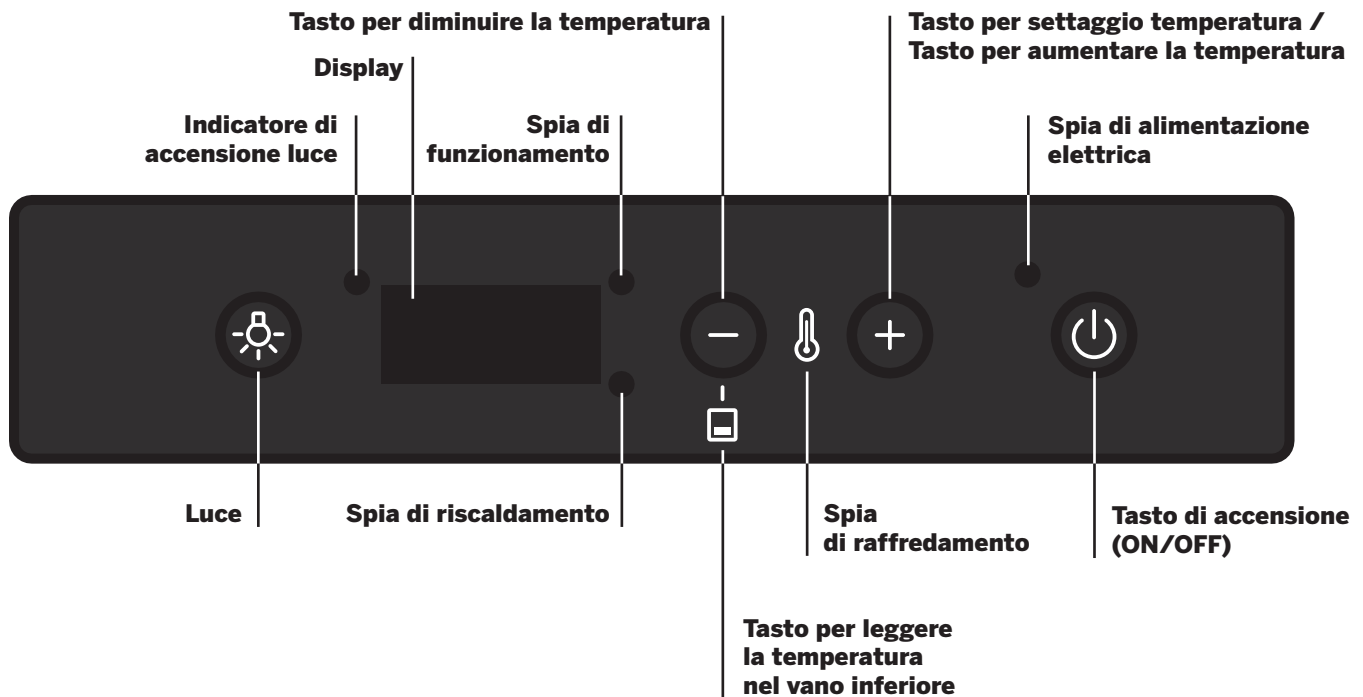
Per il funzionamento a doppia temperatura si deve posizionare la griglia portabottiglie di colore nero sulle guide del quarto ripiano (partendo dal primo in alto), poi va impostata la temperatura desiderata nella zona superiore, tenendo ben presente che la temperatura del vano inferiore, una volta raggiunta la temperatura desiderata, sarà più alta di quella impostata di circa 6 °C (la temperatura della zona inferiore non è impostabile separatamente).

Nota: per una corretta conservazione del vino, consigliamo di impostare la temperatura del termostato vano superiore a 7°C (temperatura di servizio dei vini bianchi), così da ottenere circa 14° - 15°C nel vano inferiore.

Per il funzionamento ad un'unica zona di temperatura, va rimossa la griglia porta bottiglie di colore nero e sostituita con la griglia in accessoriamiento (dello stesso tipo delle altre color legno già installate).

Si consiglia di mantenere la griglia non utilizzata in luogo asciutto e fresco per evitare che sia danneggiata dall'umidità o da altri agenti atmosferici e sia quindi inutilizzabile all'occorrenza futura.

Pannello di controllo



Regolazione manuale della temperatura

Qualora dovesse rendersi necessario, è possibile modificare la temperatura secondo quanto segue:

1. Al momento della connessione alla rete elettrica, il display visualizza la temperatura del vano.
2. Premere il tasto **+** per circa un secondo; l'indicatore della temperatura comincerà a lampeggiare.
3. Premere i tasti **+** o **-** fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
4. Attendere 5 secondi perché l'indicatore torni fisso; la temperatura è stata impostata.
5. Attendere che l'adeguamento della temperatura abbia effetto ed introdurre le bottiglie di vino nella cantina.

La luce interna non si accende (oppure si spegne temporaneamente) quando la temperatura, all'interno, supera i 24°C, ciò per consentire un raggiungimento più veloce della temperatura impostata

Controllo della temperatura

Zona superiore:

in ogni momento è visualizzabile la temperatura della zona superiore sul display di controllo.

Zona inferiore:

per visualizzare la temperatura della zona inferiore sarà sufficiente premere il pulsante **-** per un secondo e verrà visualizzata la temperatura della zona inferiore per tre secondi.

Qualora la zona sia unica, sarà sufficiente vedere la temperatura indicata sul display di controllo, senza premere alcun tasto.

Estrazione dei ripiani in legno

Per l'estrazione dei ripiani in legno procedere come segue: estrarre lentamente i ripiani tirandoli verso di sé sino a fine corsa. Prelevare o riporre le bottiglie e spingere nuovamente il ripiano all'interno, fino all'arresto sul fondo.

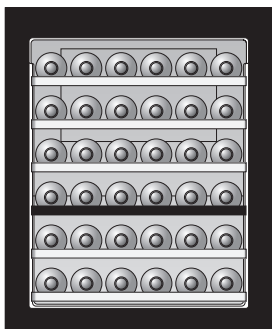
Nel caso in cui si voglia estrarre completamente il ripiano per differenti configurazioni nello stoccaggio delle bottiglie (vedi pagina 8) tirare il ripiano energicamente verso di sé ricordandosi di togliere le bottiglie prima di effettuare l'operazione.

⚠ In nessun caso estrarre più di un ripiano scorrevole alla volta.

Stoccare le bottiglie

Stoccaggio classico con 36 bottiglie

Se si desidera sistemare le bottiglie per la conservazione del vino in modo tale da renderle visibili e facilmente estraibili, si consiglia la configurazione a 36 bottiglie (bordeaux o misto bordeaux e renane).



STANDARD
36 Bottiglie
(100% coricate)
5 griglie utilizzate

Posizionare nelle apposite nicchie di ciascuno dei 5 ripiani in legno un numero massimo di 6 bottiglie; altre 6 bottiglie possono essere collocate nelle apposite feritoie poste sulla base della cantina per un totale di 36 bottiglie.

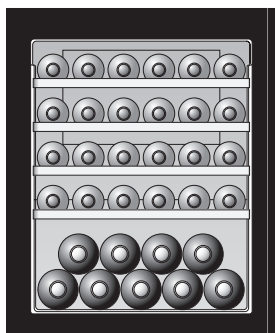
Si suggerisce di collocare le bottiglie più grandi (Renana) sui ripiani inferiori (5 e 6); questi ultimi sono infatti predisposti per ospitare bottiglie di dimensioni maggiori.

Stoccaggio con bottiglie Champagnotta

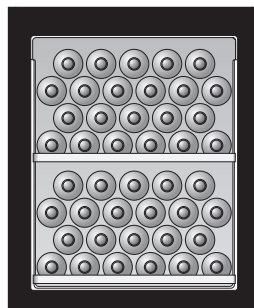
Per la loro dimensione maggiore rispetto alle bottiglie classiche, quelle Champagnotta si devono collocare sulla base della cantina in un numero massimo di 5.

Se si volessero stoccare altre bottiglie di tipo Champagnotta si deve rimuovere il 5° ripiano e si devono collocare le bottiglie su quelle poste sulla base della cantina in senso opposto rispetto alle precedenti.

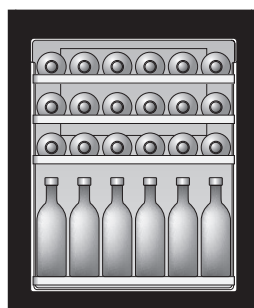
È possibile così stoccare fino a 9 bottiglie di tipo Champagnotta.



Altre configurazioni per lo stoccaggio delle bottiglie



CONSERVAZIONE
44 Bottiglie
(100% coricate)
1 griglia utilizzata



SERVIZIO
42 Bottiglie (50%
coricate e 50% in piedi)
3 griglie utilizzate

4 file (6x4)

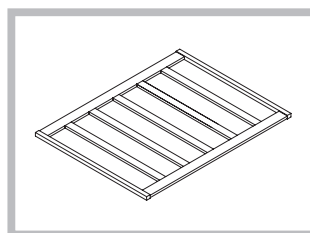


MASSIMO STOCCAGGIO
46 Bottiglie (48%
coricate e 52% in piedi)
1 griglia utilizzata

4 file (6x4)



Un ripiano in legno, può sorreggere in sicurezza un massimo di 22 bottiglie.



Manutenzione e anomalie

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Durante i lavori di pulizia e manutenzione è necessario isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione: staccare la spina dalla presa.

Anomalie e rimedi

Può accadere che l'apparecchio non funzioni. Prima di telefonare al Rivenditore, controllare che non si tratti di un problema facilmente risolvibile aiutandosi con il seguente elenco.

Anomalie


Possibili cause/soluzioni


Il compressore non funziona

- La spina non è inserita nella presa della corrente o non abbastanza da fare contatto, oppure in casa non c'è corrente.
 - La presa della corrente non funziona (verificare collegandovi un altro apparecchio elettrico).
-

Il compressore non si ferma mai

- Contattare il centro assistenza

 Qualsiasi intervento sull'apparecchio deve essere realizzato dal servizio tecnico autorizzato, pena la nullità della garanzia. Dopo ogni intervento sul gruppo freddo, il tecnico deve controllare la tenuta del circuito.

 Anomalie di breve durata, quali ad esempio la mancanza di corrente, non compromettono i vini. Solo quando le anomalie di funzionamento vengono lasciate irrisolte per un lungo periodo possono diventare dannose per i vini.















Per assistenza visitare il sito www.irinoxhome.com



Contents

Features.....	11
Notices.....	11
Data sheet.....	11
Installation.....	12
Positioning and connection.....	12
Using the wine cellar.....	13
Interior parts.....	13
Bottle ageing compartment.....	13
Operation of a cellar with a double or a single temperature zone.....	13
Control panel.....	14
Manual temperature control.....	14
Temperature control.....	14
Taking out the wooden shelves.....	14
Stocking the wine bottles.....	15
Storing.....	15
Maintenance and troubleshooting.....	16
Maintenance and care.....	16
Troubleshooting.....	16

Features

Notices

-  Remember to keep this booklet so you can refer to it at any time. In case of sale, transfer or should you move, remember to keep it together with the device.
-  Read the instructions carefully: there is important information about installation, use and safety.
-  To prevent danger stemming from instability of the device, you must fasten it in place, following the assembly instructions strictly.
-  Whenever moving or transporting the device, keep it in a vertical position.
-  The beverage centre must not be used by children or invalids, without supervision by an adult or a tutor, in order to prevent the cellar from being used improperly.
-  Children may use the beverage centre only if supervised by an adult, in order to prevent them from playing with the cellar.
-  After installing the device, the power cable and socket must be easy to reach. If it not possible to reach the power cable and socket, ensure that the plug is connected to a circuit breaker.
-  Keep the ventilation openings on the casing of the device free.
-  Do not use mechanical devices, or any means not suggested by the manufacturer, to speed up defrosting.
-  Do not damage the coolant circuit.
-  Contact the after sales service to replace the LEDs. Do not stare at operating lamp. It may be harmful to the eyes.
-  The cable must not be bent or crushed.
-  The cable must be checked on a routine basis and replaced only by authorised technicians.
-  The power supply cable is of a Y type. Contact the after sales service to replace it.

-  Do not use electrical equipment inside the food compartments, unless they are of a kind suggested by the manufacturer.
-  The manufacturer shall not be liable if any of the above rules are not complied with..

Data sheet

Model	NICHE CELLAR
Temperatures	1 or 2 Zone
Dimensions	width cm 60 length cm 68 depth cm 55,5
Net weight**	41 kg
Gross weight	46,5 kg
Power	65 W
Current	0,3 A
Lamp	3 W
Consumption	0,39 kWh / 24h
Voltage*	220 - 240 V
Frequency Hz*	50

* These values may change in different countries. In order to find the specific features of your device, check the product features plate.

** When the device is empty.

Installation

Positioning and connection

Unpacking

1. Unpack the device immediately and make sure it has not been damaged during transport. Should it be damaged, do not connect, and get in touch with the Dealer.

2. Carefully remove the protections and the adhesives, open the door and make sure all the components are present.

3. Take out the power supply cable.

Positioning

1. Position the device in a well ventilated area, not damp and free (avoid cabinets with closed walls).

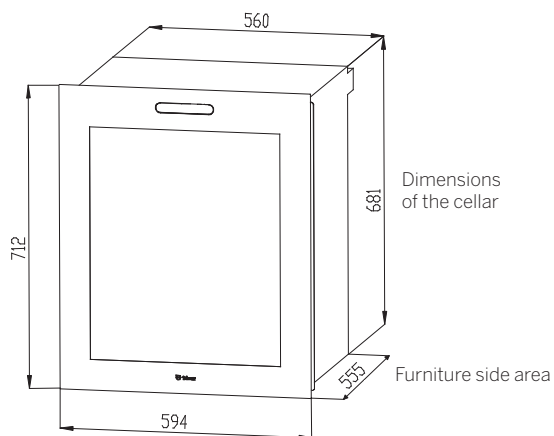
2. Keep the device away from heat sources.

3. Make sure the minimum distances between the device and the walls of the room where it is placed are kept, in order to ensure perfect ventilation of the device. See figure.

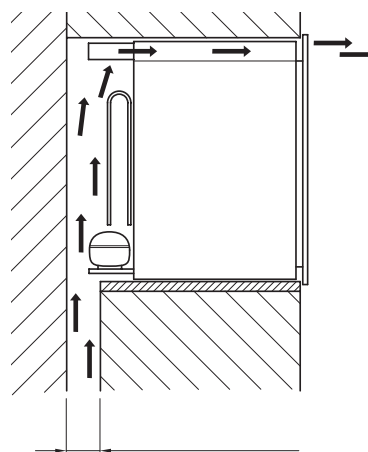
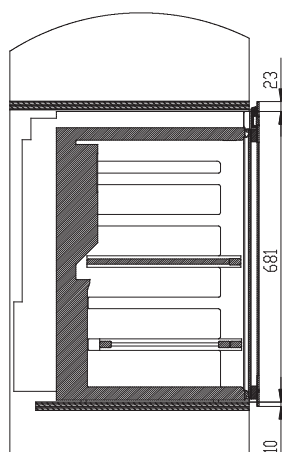
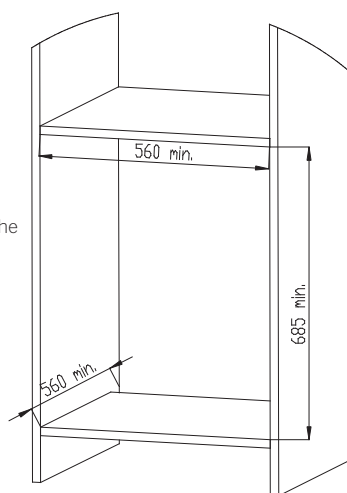
Wiring connection

After transport, stand the device vertically, and wait for at least 3 hours before connecting it to the wiring system. Before putting the plug into the power socket, make sure that:

- the socket is earthed and according to legal regulations;
- the socket is able to hold up to the maximum power load of the machine, indicated on the Data Sheet table or on the feature plate to the bottom right (see *Interior parts*);
- the power supply voltage falls within the range indicated on the Data Sheet table or on the feature plate to the bottom right (see *Interior parts*);
- the power socket is compatible with the plug of the device. Otherwise, replace the socket or the plug; do not use extensions or multiple sockets..

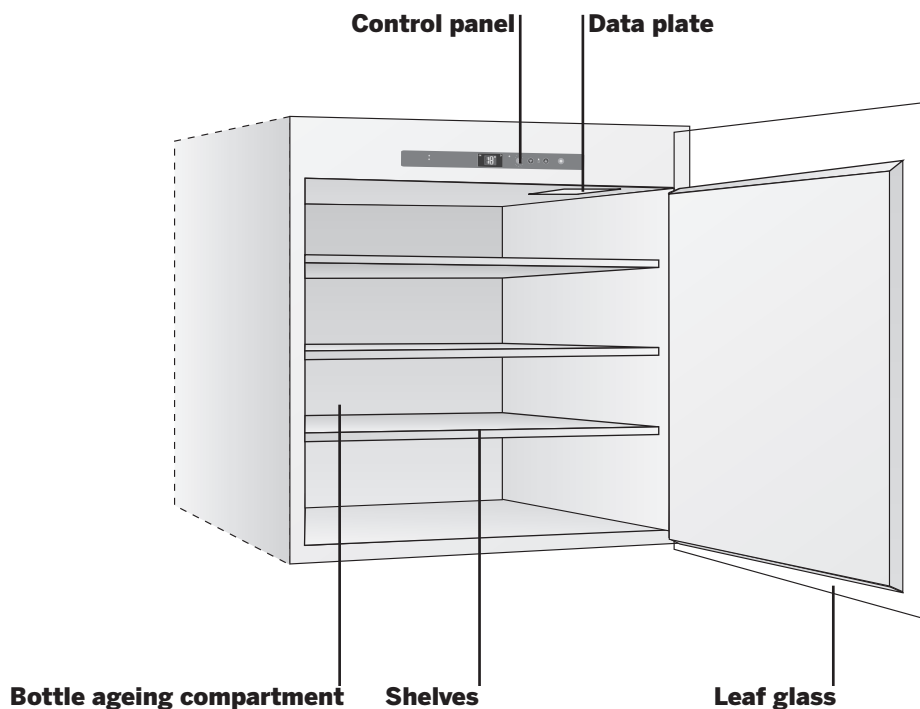


Dimensions of the compartment



Using the wine cellar

Interior parts



Bottle ageing compartment

The ageing compartment's main function is that of guaranteeing that your wines are preserved in optimal conditions.

The temperature has been set in the factory at a temperature held to be excellent in most cases and is 15°C in the upper compartment.

Wine has a complex nature and it derives from a long and slow process. In order to best express its attributes, very specific conditions are necessary.

All wines are preserved at the same temperature, but, depending on their different characteristics, wines are served and tasted at very different temperatures. Therefore, just as for manufacturers' wine cellars, for your new appliance, the absolute temperature value is not important for preserving your wine. Rather, the constant temperature through time is important. Wine preservation is ideal at any temperature, as long as that temperature does not vary.

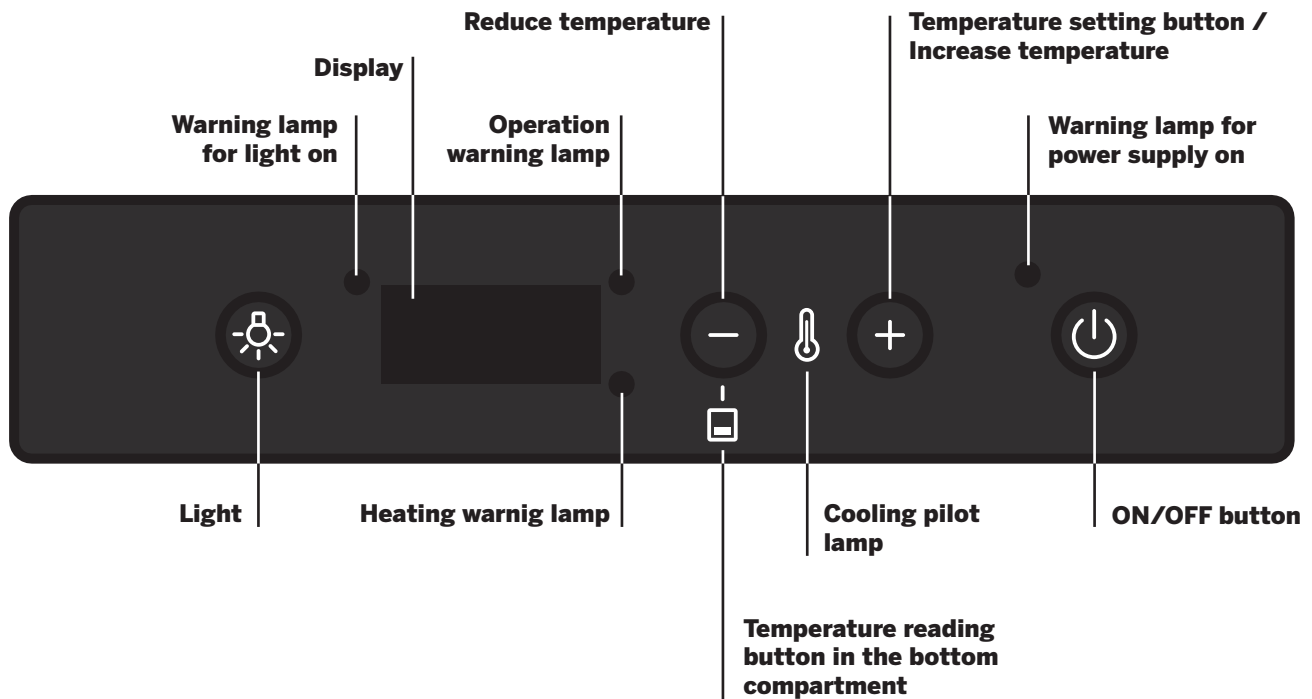
Operation of a cellar with a double or a single temperature zone

The cellar has been set up so as to work with two different temperature zones, or else – depending on the needs of the customer – with a single temperature zone. In order to work at double temperature, one must place the black bottle holder grill on the guides of the fourth shelf (counting top down), then set the temperature you want in the upper area. Remember that the temperature of the lower area, once you have reached the temperature you want, will be higher than the one you set by about 6°C (the temperature of the lower area cannot be set separately).

Note: to preserve the wines properly, we suggest you set the temperature of the top compartment thermostat at 7° C (serving temperature for white wines), thus obtaining 14° to 15° C in the bottom compartment.

For single temperature area operation, you must remove the black bottle holder grill and replace it with the accessory grid (of the same kind of the other wood colour ones, already installed) . We suggest you keep the unused grid in a dry and cool place, in order to prevent it from being damaged by humidity or by other atmospheric agents, as this would make it unusable in the future..

Control panel



Manual temperature control

Should you need to adjust the temperature inside the wine cellar, follow the instructions below:

1. When you plug in your wine cellar, the display shows the temperature of the compartment.
2. Press the button **+** for one second. The temperature will begin to blink.
3. Press the **+** or **-** buttons until you reach the desired temperature.
4. Wait 5 seconds for the temperature to stop blinking.
5. Wait until the wine cellar reaches its temperature before you place the wine bottles inside.

The inside light does not go on (or it goes off temporarily) when the inside temperature goes over 24° C. This allows you to reach the pre-set temperature more quickly.

Temperature control

Top area:
the temperature of the top area can be seen at any time on the control display.

Bottom area:
to see the temperature of the bottom area, press the button **-** one second. The temperature of the bottom area will be displayed for three seconds (shelves 5 and 6).

If there is a single temperature area, you only need to look at the temperature shown on the control display, without pressing any button.

Taking out the wooden shelves

Take the shelves out slowly, pulling them towards yourself until the end of their stroke. Take out or put back the bottles and then push the shelf back in until it stops at the back.

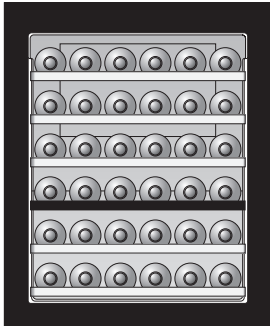
Should you want to take the shelf out completely in order to make a different layout for storing the bottles (see page 15), pull the shelf firmly towards yourself. Remember to take off the bottles before doing so.

! Under no circumstance must you take out more than one sliding shelf at a time.

Stocking the wine bottles

Standard 36-bottle stock

The 36-bottle stock (for standard, mixed, and renana bottles) is recommended for wines that need to be visible and easily removed.



STANDARD
36 Bottles
(100% lying down)
5 shelves

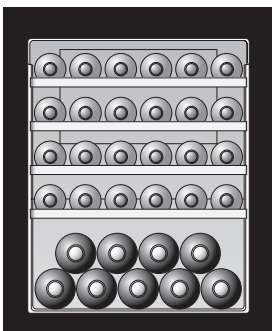
Position each bottle into the slots on the 5 wooden shelves. 6 bottles can be placed on the bottom of the wine cellar.

We suggest you place the Renana bottles onto the lower shelf and the bottom of the wine cellar because they have been specially designed to hold larger bottles.

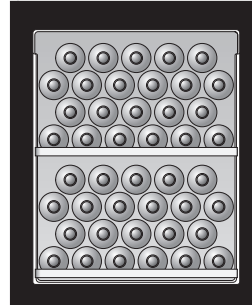
Champagne bottle stock

Champagne bottles are larger than standard bottles. They must be placed onto the base of the wine cellar, which can hold up to 5.

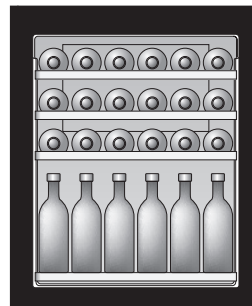
If you want to stock more than 5 Champagne bottles in your wine cellar, remove the 5th shelf and stock the bottles in two rows (placing the bottles in the second row between those on the bottom row). This will hold up to 9 bottles.



Some stocking configurations



PRESERVATION
44 Bottles
(100% lying down)
1 shelf



SERVICE
42 Bottles (50% lying
down, 50% standing)
3 shelves

4 rows

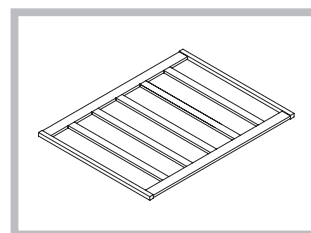


MAXIMUM STOCK
46 Bottles (48% lying
down, 52% standing)
1 shelf

4 rows



The wooden shelf can safely hold up to 22 bottles.



Maintenance and troubleshooting

Care and maintenance

Disconnecting the wine cellar

During cleaning and maintenance, it is imperative that you unplug the wine cellar

Troubleshooting

If you notice that your wine cellar is not working properly, check with the following list before you call your Service Centre.

Problem	Possible causes/solutions
The compressor does not work	<ul style="list-style-type: none">• The plug is not plugged into the wall-outlet or not enough to make contact. Or, there could be a power failure in your home.• The wall-outlet is not in working order. Plug the wine cellar into another wall-outlet to check.
The compressor never stops	<ul style="list-style-type: none">• Contact the Service Centre



Any work that is done to the wine cellar should be performed by your authorized local Service Centre



Short term faults, such as power failure, will not compromise the wines. It is only when working faults are left unsettled for a long time that the wine may suffer.













For assistance, visit www.irinoxhome.com

Sommaire

Caractéristiques.....	18
Recommandations.....	18
Caractéristiques techniques.....	18
Installation.....	19
Positionnement et branchement.....	19
Mise en marche et utilisation.....	20
Vue d'ensemble.....	20
Compartiment vieillissement.....	20
Fonctionnement de la cave à une ou deux zones de température.....	20
Tableau de bord.....	21
Réglage manuel de la température.....	21
Contrôle de la température.....	21
Extraction des étagères en bois.....	21
Stocker les bouteilles.....	22
Modalité stockage.....	22
Entretien et anomalies.....	23
Entretien et soin.....	23
Anomalies et remèdes.....	23

Caractéristiques

Recommandations

-  Il est important de conserver la présente notice de façon à pouvoir la consulter à tout moment. En cas de vente ou d'installation à un autre endroit, s'assurer que la notice est conservée avec l'appareil.
-  Veiller à lire attentivement la notice: elle contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et la sécurité.
-  Pour prévenir les risques inhérents à l'instabilité de l'appareil, il est important de veiller à ce qu'il soit fixé dans le plus scrupuleux respect des instructions de montage.
-  En cas d'installation à un autre endroit voire de simple déplacement de l'appareil, veiller à le maintenir en position verticale.
-  Le beverage centre ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants ou des porteurs de handicap, sans la supervision d'un adulte responsable, afin de prévenir toute utilisation non prévue de l'appareil.
-  Les enfants ne doivent en aucun cas utiliser le beverage centre sans la supervision d'un adulte pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
-  Une fois l'appareil installé, le câble électrique et la prise de courant doivent être faciles d'accès. Dans le cas où le câble électrique et la prise de courant ne seraient pas accessibles, s'assurer que la fiche est branchée à un interrupteur de secteur.
-  Veiller à ce que les ouvertures de ventilation de l'habillage externe de l'appareil ne soient pas obstruées.
-  En aucun cas ne doivent être utilisés, pour accélérer le dégivrage, des moyens mécaniques ni quelque moyen que ce soit autre que ceux recommandés par le constructeur.
-  Veiller à ne pas endommager le circuit de réfrigérant.
-  Pour changer les diodes, s'adresser au centre d'assistance. Ne pas fixer la lampe alors qu'elle est allumée. Cela présente un risque pour les yeux.
-  Le câble ne doit subir ni pliures ni écrasements.
-  Le câble doit être contrôlé régulièrement et son remplacement doit être exclusivement confié à un technicien agréé.
-  Le câble d'alimentation est de type Y, pour son éventuel remplacement s'adresser à un centre d'assistance.
-  Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments, s'ils ne sont pas du type ceux recommandés par le constructeur.
-  Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où les normes et recommandations ci-dessus ne seraient pas respectées.

Caractéristiques techniques

Modèle	CAVE A VIN ENCASTRÉE
Températures	1 ou 2 Zones
Dimensions	largeur cm 60 hauteur cm 68 profondeur cm 55,5
Poids net**	41 kg
Poids brut	46,5 kg
Puissance électrique	65 W
Courant	0,3 A
Ampoules	3 W
Consommation	0,39 kWh / 24h
Tension en Volt*	220 - 240 V
Fréquence Hz*	50

* Ces valeurs peuvent varier selon les pays. Pour connaître les caractéristiques spécifiques de l'appareil, consulter la plaque des données techniques du produit.

** Appareil vide.

Installation

Positionnement et branchement

Déballage

1. Déballer aussitôt l'appareil et s'assurer qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport. En présence de dommages, ne pas brancher l'appareil et prendre contact avec le revendeur.

2. Retirer avec précaution les protections et les adhésifs, ouvrir la porte et s'assurer du bon état des divers éléments.

3. Extraire le câble d'alimentation électrique

Positionnement

1. Positionner l'appareil à un endroit bien aéré, non exposé à l'humidité et dégagé (éviter les armoires murales fermées).

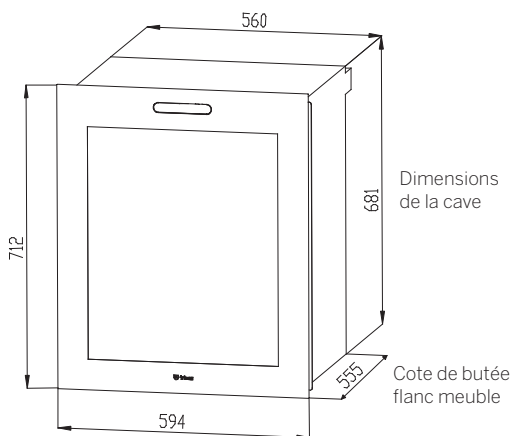
2. Maintenir l'appareil loin de sources de chaleur

3. Respecter les distances minimum entre l'appareil et le logement à l'intérieur duquel il doit être positionné pour en assurer la parfaite ventilation. Voir figure.

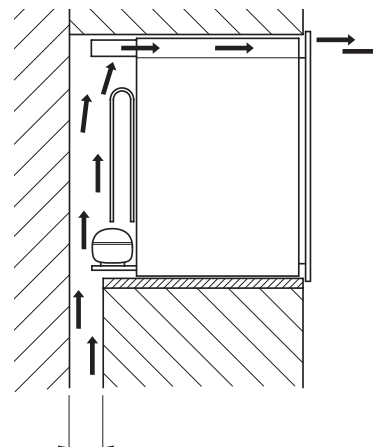
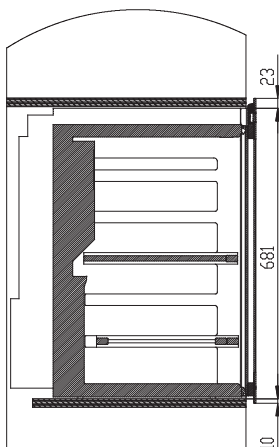
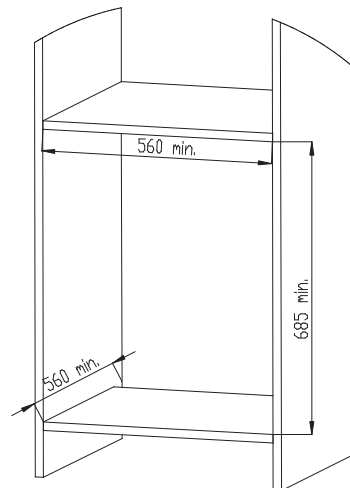
Branchement électrique

Après son transport, placer l'appareil en position verticale et laisser s'écouler au moins 3 heures avant de le brancher à l'alimentation électrique. Avant de brancher la fiche à la prise de courant, s'assurer que:

- la prise est reliée à une ligne de terre conforme aux normes en vigueur;
- la prise est en mesure de supporter la puissance maximum de l'appareil indiquée dans le tableau des Caractéristiques techniques ou sur la plaque des caractéristiques apposée en bas à droite de l'appareil (voir *Vue d'ensemble*);
- la tension d'alimentation est comprise dans les limites indiquées dans le tableau des Caractéristiques techniques ou sur la plaque des caractéristiques apposée en bas à droite de l'appareil (voir *Vue d'ensemble*);
- la prise est compatible avec la fiche de l'appareil. Si tel n'est pas le cas, changer la prise ou la fiche; ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

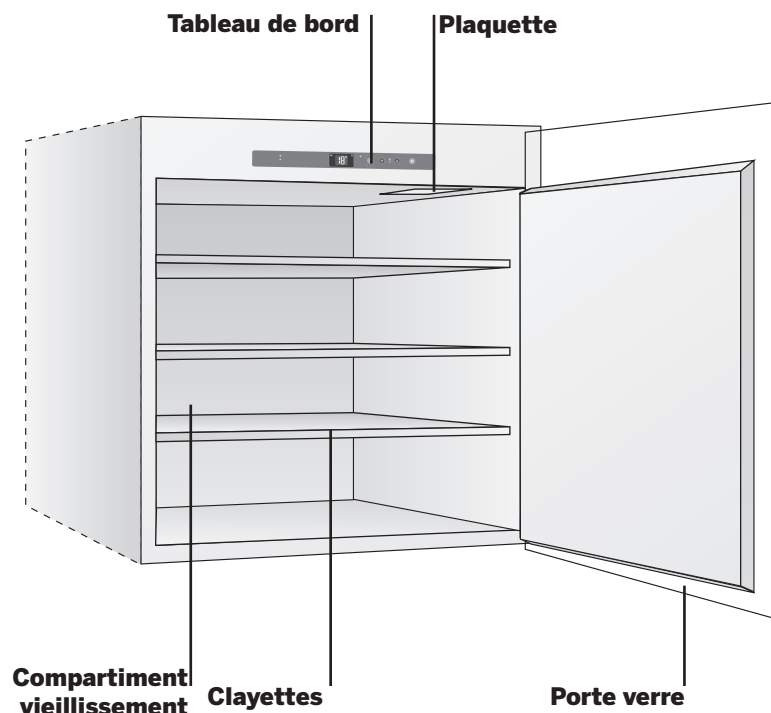


Dimensions de l'espace de logement



Mise en marche et utilisation

Vue d'ensemble



Compartiment vieillissement

La cave à vin comprend un compartiment vieillissement qui a pour rôle principal d'assurer des conditions optimales de conservation des vins.

Sa température est pré-réglée en usine sur une valeur jugée optimale dans la plupart des cas : valeur qui correspond à 15°C dans l'espace supérieur.

Le vin est un produit complexe qui s'épanouit après une évolution lente et prolongée et qui exige des conditions spéciales pour s'exprimer au mieux. Les vins ont tous la même température de conservation tandis que leur température de service et de dégustation varie d'un vin à l'autre. Ainsi, tout comme dans les caves naturelles des producteurs, ce qui compte dans la cave à vin ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation mais plutôt sa constance dans le temps. La conservation du vin est idéale quelle que soit la température, à condition que cette dernière ne subisse pas de variations.

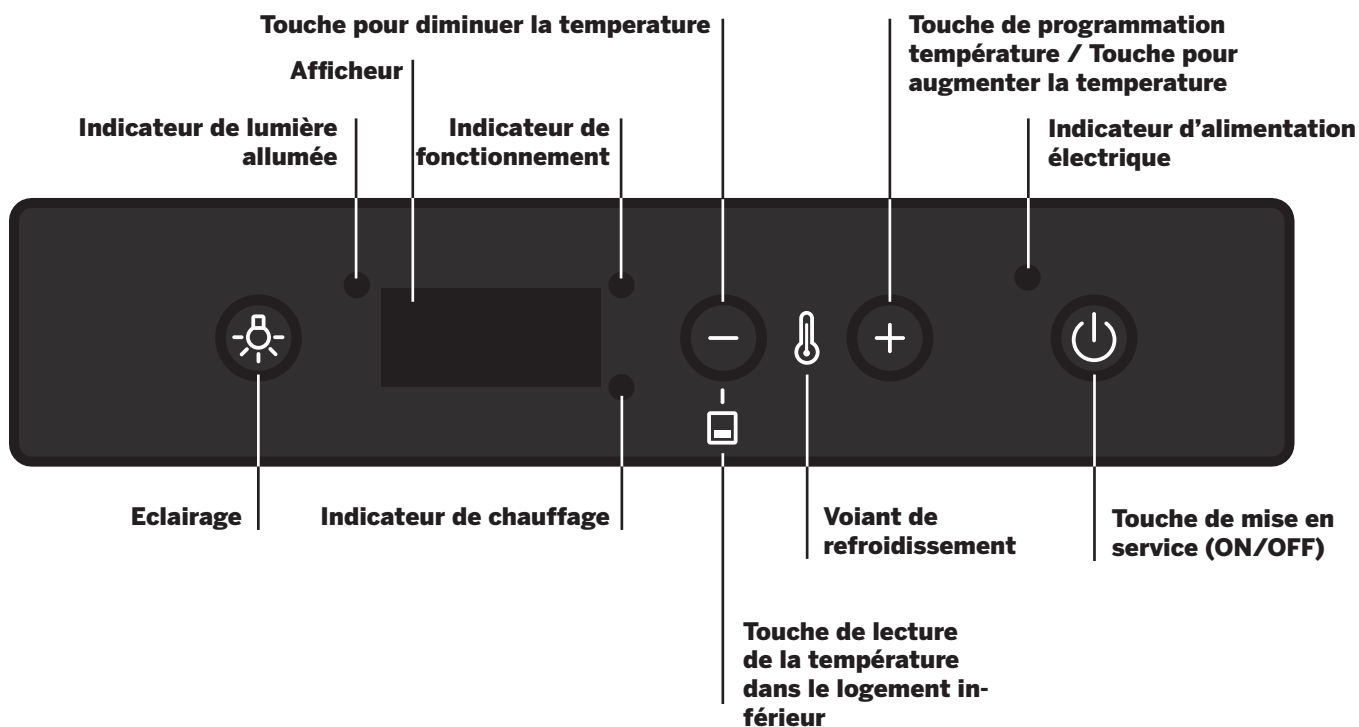
Fonctionnement de la cave à une ou deux zones de température

La cave est prévue pour le fonctionnement à deux zones de température ou, selon les besoins du client, à une seule zone de température. Pour le fonctionnement à deux zones de températures, il est nécessaire de positionner la grille porte-bouteilles de couleur noire sur les guides du quatrième niveau (en partant du premier niveau en haut), ensuite il est nécessaire de programmer la température voulue sur la zone supérieure, sans oublier que, une fois cette température atteinte, dans la partie inférieure la température sera plus élevée par rapport à celle programmée d'environ 6°C (la température de la zone inférieure n'est pas programmable séparément).

Note: pour la bonne conservation du vin, il est recommandé de régler la température du thermostat du logement supérieur sur 7°C (température de service des vins blancs), de façon à obtenir une température de 14° à 15°C dans le logement inférieur.

Pour le fonctionnement à une seule zone de température, il est nécessaire de retirer la grille porte-bouteilles de couleur noire qui doit être remplacée par la grille accessoire (de type identique à celles installées couleur bois). Il est recommandé de conserver la grille non utilisée à un endroit sec et frais pour éviter qu'elle ne soit endommagée par l'humidité ou autre agent atmosphérique et de telle sorte qu'elle puisse être utilisée à tout moment.

Tableau de bord



Réglage manuel de la température

Si nécessaire, la température peut être modifiée comme suit :

1. Lors du raccordement au secteur, l'écran affiche la température de compartiment.
2. Appuyez une seconde environ sur la touche **+** l'indicateur de température commencera à clignoter.
3. Appuyez sur les touches **+** ou **-** jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
4. Attendez 5 secondes jusqu'à ce que l'indicateur se remette au fixe; la température est à présent réglée.
5. Attendez que la température se stabilise avant de ranger les bouteilles de vin.

L'éclairage interne ne s'allume pas (ou bien s'éteint temporairement) quand la température interne dépasse 24°C, de telle sorte que la température programmée puisse être atteinte plus rapidement.

Contrôle de la température

Zone supérieure:

la température peut être visualisée à tout moment sur le moniteur de contrôle.

Zone inférieure:

pour visualiser la température de la zone inférieure, il suffit d'appuyer sur le bouton **-** pendant une seconde, s'affiche ensuite la température de la zone inférieure pendant trois secondes (niveaux 5 et 6).

En présence d'une unique zone de température, il suffit de lire la température indiquée sur le moniteur de contrôle sans appuyer sur aucune touche.

Extraction des étagères en bois

Pour l'extraction des étagères en bois, procéder comme suit: extraire lentement les étagères en les tirant vers soi jusqu'en bout de course. Prélever ou replacer les bouteilles puis repousser l'étagère à l'intérieur jusqu'à ce qu'elle soit en butée contre le fond.

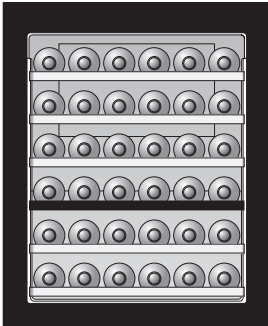
Pour retirer complètement l'étagère afin de modifier la disposition de rangement des bouteilles (voir page 22), tirer l'étagère énergiquement vers soi sans oublier de retirer les bouteilles avant de procéder à l'opération.

⚠ Ne jamais extraire plus d'une étagère coulissante à la fois.

Stocker les bouteilles

Stockage classique 36 bouteilles

Si vous désirez stocker les bouteilles de vin de manière à ce qu'elles soient visibles et facilement accessibles, nous conseillons le stockage en configuration 36 bouteilles (du type Bordeaux ou mixtes Bordeaux et Alsace)



STANDARD
36 Bouteilles
(100% couchées)
5 clayettes utilisées

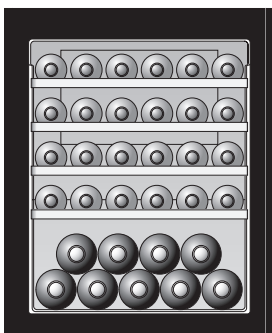
Rangez sur chacune des 5 clayettes en bois 6 bouteilles maximum, 6 autres bouteilles peuvent être rangées dans les emplacements aménagés sur le plancher de la cave à vin, soit 36 bouteilles au total.

Il est conseillé de ranger les bouteilles de plus grandes dimensions (type Alsace) sur les clayettes du bas (5 et 6); ces dernières sont en effet prévues pour recevoir des bouteilles plus grandes.

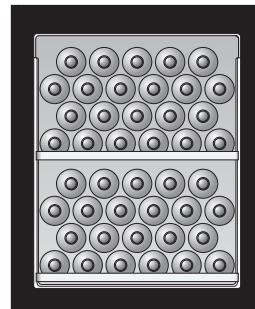
Stockage de bouteilles du type Champagne

A cause de leur dimension, dépassant celle des bouteilles classiques, il faut en stocker 5 au maximum sur le plancher de la cave à vin.

Pour stocker d'autres bouteilles du type Champagne, il faut enlever la 5ème clayette et les ranger au-dessus des bouteilles stockées sur le plancher de la cave à vin en les mettant en sens inverse. Vous pouvez ainsi stocker jusqu'à 9 bouteilles du type Champagne.



Autres configurations de stockage des bouteilles



CONSERVATION
44 Bouteilles
(100% couchées)
1 clayette utilisée



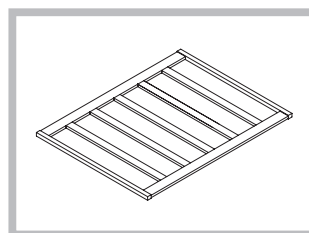
SERVICE
42 Bouteilles
(50% couchées
et 50% debout)
3 clayettes utilisées
4 rangées (6x4)



STOCKAGE MAXIMUM
46 Bouteilles
(48% couchées
et 52% debout)
1 clayette utilisée
4 file rangées (6x4)



Une clayette en bois peut supporter en toute sécurité jusqu'à 22 bouteilles maximum..



Entretien et anomalies

Entretien et soin

Mise hors tension

Pendant les opérations de nettoyage et d'entretien, débarranchez l'appareil du secteur: débranchez la fiche de la prise de courant.

Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas. Avant de téléphoner à votre revendeur, contrôlez s'il ne s'agit pas d'un problème facile à résoudre à l'aide de la liste suivante.

Anomalies

Causes / Solutions possibles

Le compresseur ne fonctionne pas

- La fiche n'est pas branchée dans la prise de courant ou pas assez enfoncée pour qu'il y ait contact ou bien il y a une coupure de courant.
 - La prise de courant ne fonctionne pas (assurez-vous de son alimentation en y connectant un autre appareil électrique).
-

Le compresseur ne s'arrête jamais

- Veuillez contacter le service assistance



Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un service technique agréé, sous peine d'annulation de la garantie. Après toute intervention sur le groupe froid, le technicien devra réaliser un contrôle d'étanchéité du circuit.



Des anomalies de courte durée, par exemple une coupure de courant, ne sauraient compromettre la bonne conservation des vins. Seules les anomalies de fonctionnement non résolues peuvent à la longue être dommageables pour les vins..














Pour de l'aide, visitez www.irinoxhome.com




Inhaltsverzeichnis

Eigenschaften.....	25
Warnhinweise.....	25
Technische Daten.....	25
Installation.....	26
Aufstellung und Anschluss.....	26
Start und Benutzung.....	27
Geräteansicht.....	27
Lagerfächer.....	27
Betrieb Weinkühlschrank mit einer oder zwei Temperaturzonen.....	27
Bedienblende.....	28
Manuelle Temperatureinstellung.....	28
Temperaturkontrolle.....	28
Ausziehen der Fachböden aus Holz.....	28
Flaschenlagerung.....	29
Lagerweise.....	29
Störungen und Wartung.....	30
Wartung und Pflege.....	30
Störungen und Abhilfe.....	30

Eigenschaften

Warnhinweise

-  Es ist wichtig, diese Anleitung aufzubewahren, damit man sie jederzeit konsultieren kann. Bei Verkauf, Abtretung oder Umzug sicherstellen, dass sie beim Gerät verbleibt.
-  Die Anleitungen aufmerksam durchlesen: Sie enthalten wichtige Informationen zur Installation, zur Benutzung und zur Sicherheit.
-  Um Gefahren durch Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss dieses unter genauester Einhaltung der Montageanleitung befestigt werden.
-  Bei Umzug oder Umstellung das Gerät in senkrechter Lage halten.
-  Der Weinkühlschrank darf von Kindern oder behinderten Personen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bzw. einer Begleitperson benutzt werden, um eine unzulässige Benutzungsweise zu verhindern.
-  Kinder dürfen den Weinkühlschrank nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen, um zu verhindern, dass sie damit spielen.
-  Bei aufgestelltem Gerät müssen das Stromkabel und die Steckdose leicht zugänglich sein. Wenn das Stromkabel und die Steckdose nicht zugänglich sind, bitte sicherstellen, dass der Stecker an einen Netzschalter angeschlossen ist.
-  Die Lüftungsöffnungen im Gehäuse des Geräts nicht zustellen.
-  Zur Beschleunigung des Abtauens keine mechanischen Vorrichtungen oder andere als die vom Hersteller empfohlenen Mittel verwenden.
-  Die Kältemittelleitungen nicht beschädigen.
-  Für den Austausch der Leds bitte den Kundendienst kontaktieren. Nicht in die brennende Lampe schauen. Das könnte Ihren Augen schaden.
-  Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.
-  Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

-  Das Netzkabel ist vom Typ Y; zum Auswechseln den Kundendienst hinzuziehen.
-  Keine Elektrogeräte in Räumen benutzen, in denen Lebensmittel aufbewahrt werden, wenn sie nicht vom Hersteller dafür empfohlen wurden.
-  Der Hersteller lehnt jegliche Haftung ab, wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden.

Technische daten

Modell	EINBAU-WEINKÜHLSCHRANK
Temperaturen	1 oder 2 Zonen
Abmessungen	Breite cm 60 Höhe cm 68 Tiefe cm 55,5
Nettogewicht*	41 kg
Bruttogewicht	46,5 kg
Elektrische Leistung	65 W
Stromstärke	0,3 A
Lampen	3 W
Verbrauch	0,39 kWh / 24h
Spannung in Volt*	220 - 240 V
Frequenz Hz*	50

*Diese Werte können sich je nach Land ändern. Die spezifischen Eigenschaften Ihres Geräts können Sie dem Kenndatenschild des Produkts entnehmen.

**Leeres Gerät.

Installation

Aufstellung und Anschluss

Auspacken

1. Das Gerät sofort auspacken und auf Transportschäden kontrollieren. Wenn es Schäden aufweist, nicht anschließen und sich an den Händler wenden.

2. Die Schutzabdeckungen und die Aufkleber vorsichtig abnehmen, die Tür öffnen und die Vollzähligkeit und den einwandfreien Zustand der diversen Komponenten kontrollieren.

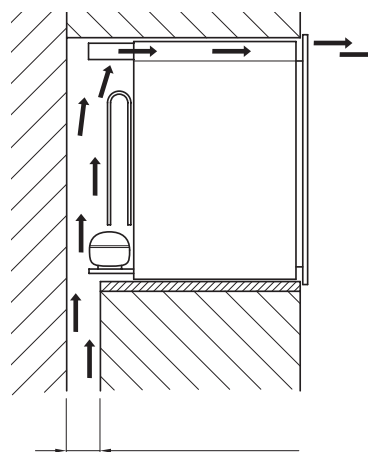
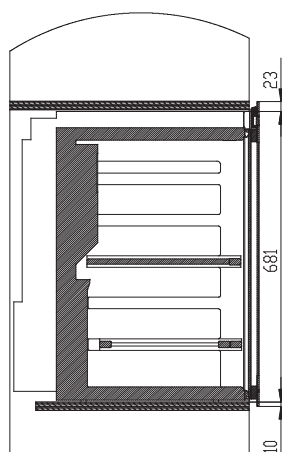
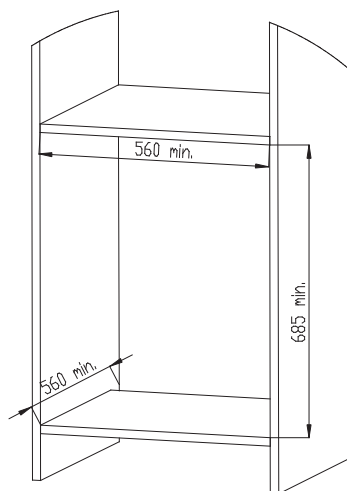
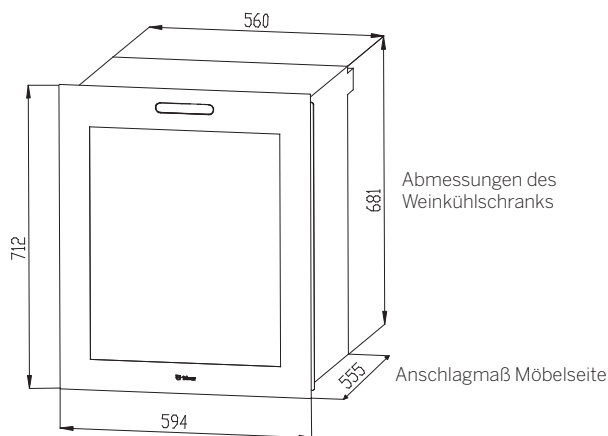
3. Das Netzkabel abziehen.

Aufstellung

1. Das Gerät in einem gut belüfteten, trockenen und offenen Raum aufstellen (nicht in geschlossenen Wandschränken).

2. Das Gerät fern von Wärmequellen aufstellen.

3. Den Mindestabstand zwischen dem Gerät und dem Raum, in dem es aufgestellt wird, einhalten, um eine einwandfreie Belüftung des Geräts zu gewährleisten. Siehe Abbildung.



Elektroanschluss

Nach dem Transport das Gerät senkrecht aufstellen und mindestens 3 Stunden warten, bevor man es an die Elektroanlage anschließt. Vor dem Einstecken des Steckers sich vergewissern, dass:

- die Steckdose geerdet und vorschriftsmäßig ausgeführt ist;

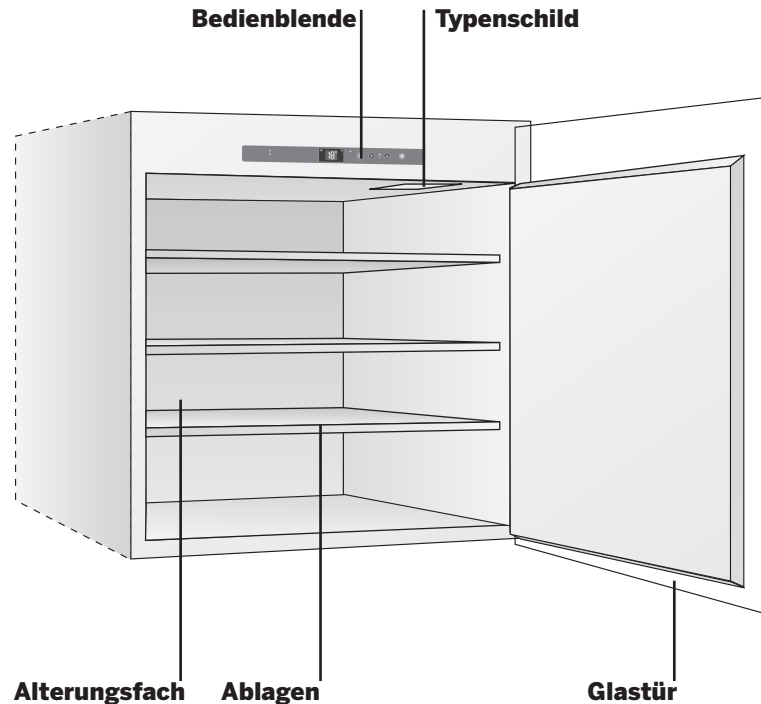
- die Steckdose die maximale Leistungsbelastung der Maschine aushält, die in der Tabelle Technische Daten oder auf dem Kenndatenschild rechts unten angegeben ist (siehe *Geräteansicht*);

- die Versorgungsspannung innerhalb der Werte liegt, die in der Tabelle Technische Daten oder auf dem Kenndatenschild rechts unten angegeben sind (siehe *Geräteansicht*);

- die Steckdose mit dem Gerätestecker kompatibel ist. Wenn das nicht der Fall ist, die Steckdose oder den Stecker auswechseln; keine Verlängerungen oder Mehrfachsteckdosen benutzen..

Start und Benutzung

Geräteansicht



Lagerfächer

Der Weinkellerkühlschrank besteht aus einem Alterungsfach, dessen Hauptaufgabe es ist, optimale Aufbewahrungsbedingungen zu gewährleisten.

Die Temperatur wurde im Werk auf einen Wert eingestellt, der in den meisten Fällen als optimal anzusehen ist und 15°C im oberen Fach entspricht.

Wein ist ein komplexes Produkt, mit einer langen und langsamen Entwicklungszeit, das spezifische Bedingungen erfordert, um sich voll zu entfalten. Alle Weine werden bei derselben Temperatur gelagert, nur die Servier- und Probiertemperaturen ändern sich je nach Weinart. Daher ist, so wie für die Naturkeller der Produzenten, auch für den Weinkellerkühlschrank nicht so sehr die absolute Lagerungs-Temperaturwert wichtig, sondern seine Konstanz im Laufe der Zeit.

Die Lagerung, bei welcher Temperatur es auch sei, ist dann ideal, wenn die Temperatur keinen Schwankungen unterliegt.

Betrieb Weinkühlschrank mit einer oder zwei Temperaturzonen

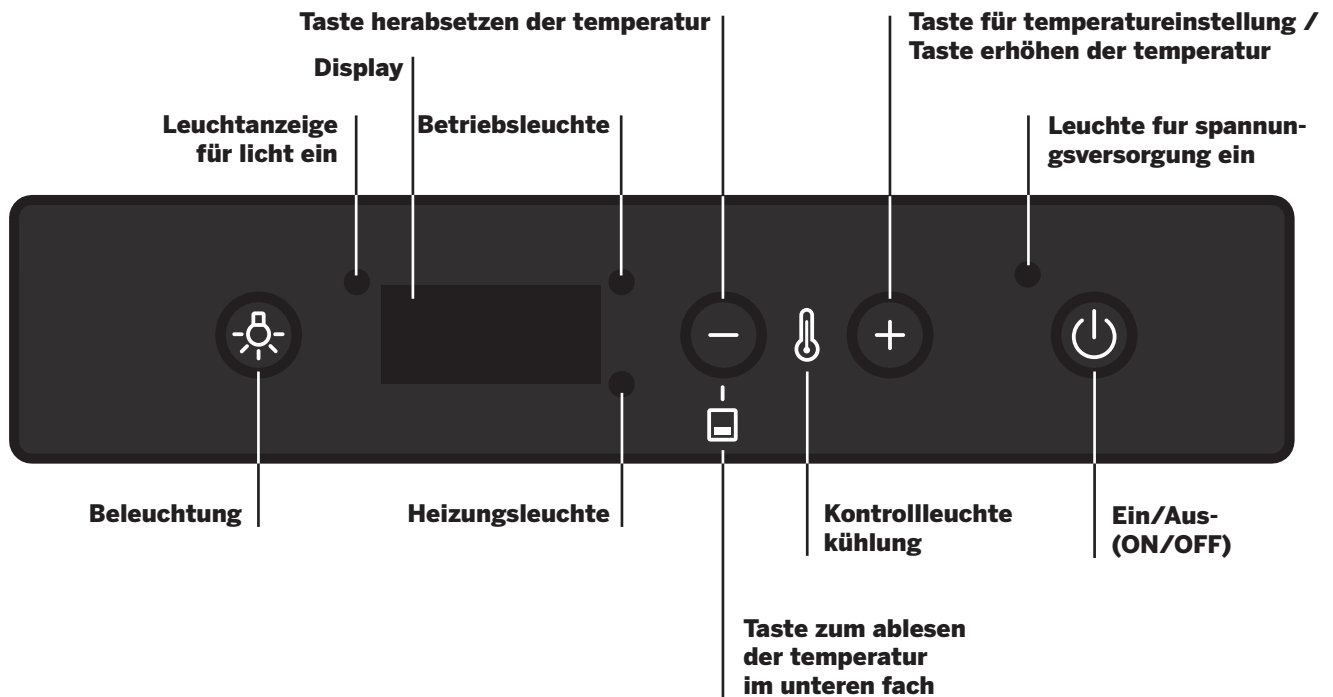
Der Weinkühlschrank ist für den Betrieb mit zwei Temperaturzonen eingerichtet oder, je nach den Bedürfnissen des Kunden, mit einer einzigen Temperaturzone.

Für den Betrieb mit zwei Temperaturen muss das schwarze Flaschengitter auf die Führungen des vierten Bodens (von oben gezählt) positioniert werden, dann muss die gewünschte Temperatur des oberen Bereichs eingestellt werden, wobei darauf zu achten ist, dass nach Erreichen der gewünschten Temperatur die Temperatur im unteren Fach um rund 6 Grad Celsius höher liegt (die Temperatur im unteren Bereich kann nicht separat eingestellt werden).

Hinweis: Zur korrekten Aufbewahrung des Weins empfehlen wir, die Temperatur am Thermostaten des oberen Fachs auf 7°C einzustellen (Serviertemperatur für Weißweine), damit erhält man im unteren Fach eine Temperatur von 14° - 15°C.

Für den Betrieb mit einer einzigen Temperaturzone muss das schwarze Flaschengitter abgenommen und durch das Zubehör-Gitter (vom gleichen Typ wie die bereits eingebauten holzfarbenen) ersetzt werden. Es wird empfohlen, das nicht benutzte Gitter an einem trockenen, kühlen Ort aufzubewahren, damit es nicht durch Feuchtigkeit oder andere Witterungseinflüsse Schaden nimmt und für die spätere Wiederverwendung unbrauchbar wird.

Bedienblende



Manuelle Temperatureinstellung

Die Temperatur kann, sollte es sich als erforderlich erweisen, wie folgt geändert werden:

1. Bei Anschluss des Gerätes an das Stromnetz zeigt das Display die Raumtemperatur.
2. Die Taste **+** drücken für ca. 1 Sekunde, die Temperaturanzeige schaltet auf Blinklicht.
3. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-** bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
4. Warten Sie 5 Sekunden, bis die Temperaturanzeige wieder auf Festlicht umschaltet; die Temperatur wurde übernommen.
5. Warten Sie bitte, bis die eingestellte Temperatur im Fachinnern erreicht wurde, und legen Sie dann die Weinflaschen in den Keller

Wenn die Innentemperatur 24°C überschreitet, geht die Innenbeleuchtung nicht an (oder erlischt vorübergehend), um ein schnelleres Erreichen der eingestellten Temperatur zu ermöglichen.

Temperaturkontrolle

Oberer Bereich:

Die Temperatur des oberen Bereichs kann jederzeit am Kontrolldisplay angezeigt werden.

Unterer Bereich:

Um die Temperatur des unteren Bereichs anzuzeigen, braucht nur der Knopf **-** eine Sekunde lang ge-

drückt zu werden, dann wird die Temperatur des unteren Bereichs drei Sekunden lang angezeigt (Böden 5 und 6).

Wenn nur eine Zone vorhanden ist, braucht die Temperatur nur am Kontrolldisplay abgelesen zu werden, ohne eine Taste zu drücken.

Ausziehen der Fachböden aus Holz

Zum Ausziehen der Fachböden aus Holz wie folgt vorgehen: Die Böden langsam bis zum Anschlag zu sich heran ziehen. Die Flaschen entnehmen oder hineinlegen und den Boden wieder bis zum hinteren Anschlag einschieben.

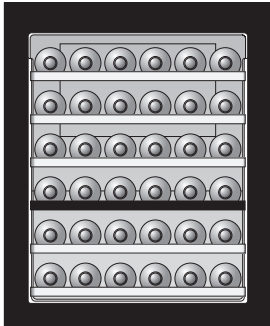
Wenn man den Boden vollständig herausziehen möchte, um die Flaschen umzulagern (siehe Seite 29), den Boden kräftig zu sich heran ziehen. Nicht vergessen, vorher die Flaschen zu entnehmen.

! Auf keinen Fall mehrere Böden auf ein Mal herausziehen.

Flaschenlagerung

Klassische Lagerung von 36 Flaschen

Sollen die Flaschen zur Lagerung des Weines so angeordnet werden, dass sie sichtbar sind und leicht herausgenommen werden können, empfiehlt sich die Lagerungs-Konfiguration von 36 Flaschen (Bordeauxflaschen oder Bordeaux- und Rheinflaschen gemischt).



STANDARD
36 Flaschen
(100% liegend)
5 Gitter eingesetzt

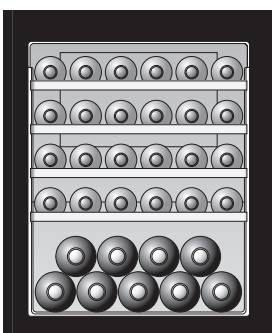
Stellen Sie in die entsprechenden Nischen eines jeden der 5 Ablagen aus Holz maximal 6 Flaschen; weitere 6 Flaschen können in die entsprechenden, auf dem Boden des Kellers befindlichen Ausschnitte gestellt werden, um so insgesamt 36 Flaschen unterzubringen.

Es empfiehlt sich, die größeren Flaschen (Rheinflaschen) auf die unteren Ablagen (5 und 6) zu stellen, letztere sind dazu geschaffen, größere Flaschen aufzunehmen.

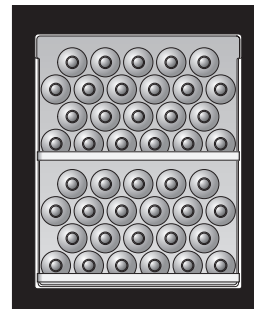
Lagerung von Champagnerflaschen

Aufgrund der größeren Form im Vergleich zu klassischen Flaschen, sind Flaschen des Typs Champagner in einer Anzahl von maximal 5 Flaschen auf den Boden des Kellers zu legen.

Sollen weitere Champagnerflaschen untergebracht werden, ist die 5. Ablage herauszunehmen und die Flaschen auf die des Kellerbodens zu legen, und zwar in entgegengesetzter Richtung im Vergleich zu den bereits untergebrachten Flaschen. Auf diese Weisen können bis zu 9 Flaschen des Typs Champagner gelagert werden.



Weitere Flaschenlagerungs-Konfigurationen

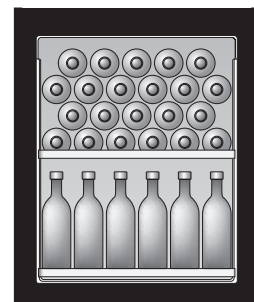


LAGERN
44 Flaschen
(100% liegend)
1 Gitter eingesetzt



SERVIERBEREIT
42 Flaschen (50%
liegend und 50% stehend)
3 gittere utilizede

4 Reihen (6x4)

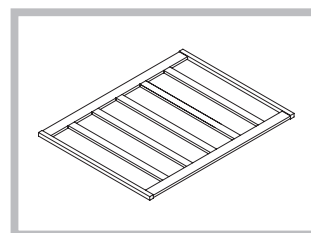


MAXIMALE LAGERUNG
46 Flaschen (48%
liegend und 52% stehend)
1 Gitter eingesetzt

4 Reihen (6x4)



Eine Ablage aus Holz kann maximal 22 Flaschen sicher tragen..



Störungen und Wartung

Wartung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Bei Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Störungen und Abhilfe

Gerätestörung: Bevor Sie Ihren Fachhändler anrufen, vergewissern Sie sich bitte, ob es sich nicht um eine Kleinigkeit handelt, die Sie selbst beheben können. Ziehen Sie hierzu nachstehendes Verzeichnis zu Rate.

Störungen


Mögliche Ursachen / Abhilfen

Der Kompressor funktioniert nicht

- Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder er sitzt nicht fest, so dass kein Kontakt hergestellt wird; oder es besteht ein Stromausfall.
 - Die Steckdose funktioniert nicht (kontrollieren Sie die Stromversorgung der Steckdose, indem Sie eine anderes elektrisches Gerät anschließen).
-

Der Kompressor schaltet sich nie aus

- Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst

 Jeglicher durch einen nicht von autorisierten Kundendienst ausgeführter Eingriff hat die Nichtigkeit der Garantie zur Folge. Nach jedem Eingriff in das Kälteaggregat muss der Techniker die Dichtheit des Kältekreises sicherstellen.

 Kurzfristige Störungen, wie zum Beispiel Stromausfall, schaden den Weinen nicht. Nur wenn die Betriebsstörungen längere Zeit nicht behoben werden, können sie sich nachteilig auf die Weine auswirken.














Für Unterstützung Besuch www.irinoxhome.com




Sumario

Características.....	32
Avisos.....	32
Datos técnicos.....	32
Instalación.....	33
Colocación y conexión.....	33
Puesta en marcha y uso.....	34
Vista del conjunto.....	34
Compartimento de maduración.....	34
Funcionamiento unidad con doble area de temperatura o con zona única.....	34
Panel de control.....	35
Regulación manual de la temperatura.....	35
Control de la temperatura.....	35
Extracción de las repisas de madera.....	35
Almacenar las botellas.....	36
Modalidad de almacenaje.....	36
Mantenimiento y anomalías.....	37
Mantenimiento y cuidados.....	37
Anomalías y soluciones.....	37

Características

Avisos

-  Es importante que conserve este manual para poderlo consultar en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que permanece junto al aparato.
-  Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.
-  Para evitar peligros debidos a la inestabilidad del aparato, éste debe fijarse respetando estrictamente las instrucciones de montaje.
-  En caso de traslado o desplazamiento mantenga el aparato en posición vertical.
-  El beverage centre no puede ser utilizado por niños ni personas con minusvalías sin la supervisión de un adulto o de un tutor, para evitar que se utilice de modo indebido.
-  Los niños no deben utilizar el beverage centre sin la supervisión de un adulto, para evitar que puedan jugar con el aparato.
-  Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles. Si el cable eléctrico y la toma de corriente no son accesibles, asegúrese de que la clavija esté conectada a un interruptor de red.
-  Mantenga libres de obstáculos las aperturas de ventilación de la tapa del aparato.
-  No utilice, para acelerar el proceso de descongelación, dispositivos mecánicos ni otros medios distintos a los recomendados por el fabricante.
-  No dañe el circuito del refrigerante.
-  Para sustituir los led, póngase en contacto con el centro de asistencia. No mire directamente la bombilla cuando esté en funcionamiento: puede provocar lesiones en los ojos.
-  El cable no debe estar doblado ni comprimido.
-  El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

-  El cable de alimentación es de tipo Y, en caso de sustitución diríjase al centro de asistencia.
-  No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos para la conservación de los alimentos que no sean del tipo recomendado por el fabricante.
-  El fabricante declina toda responsabilidad caso que no se respeten dichas normas..

Datos técnicos

Modelo	BODEGA EMPOTRADA
Temperaturas	1 ou 2 Zonas
Dimensiones	anchura cm 60 altura cm 68 profundidad cm 55,5
Peso neto**	41 kg
Peso bruto	46,5 kg
Potencia eléctrica	65 W
Corriente	0,3 A
Lámparas	3 W
Consumo	0,39 kWh / 24h
Tensión en Voltios*	220 - 240 V
Frecuencia Hz*	50

* Estos valores están sujetos a variaciones en función del país. Para conocer las características específicas de su aparato, consulte la tarjeta de las características del producto.

** Aparato vacío.

Instalación

Colocación y conexión

Desembalaje

1. Desembale inmediatamente el aparato y controle que no haya sufrido daños durante el transporte. Si está dañado no lo conecte y póngase en contacto con el Revendedor.

2. Quite con atención las protecciones y los adhesivos, abra la puerta y compruebe la integridad de los varios componentes.

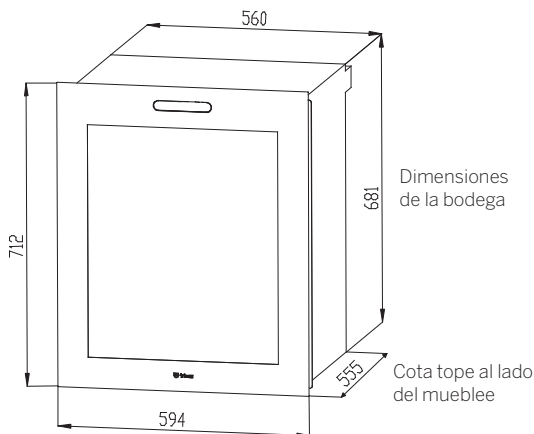
3. Extraiga el cable de la alimentación eléctrica.

Colocación

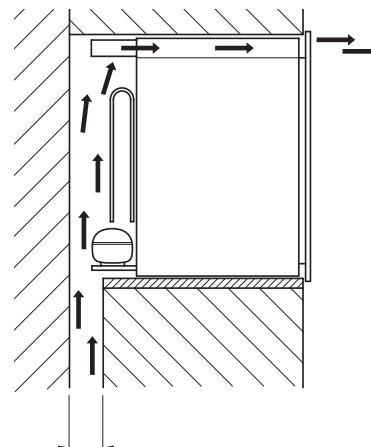
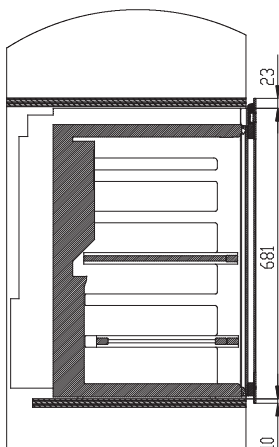
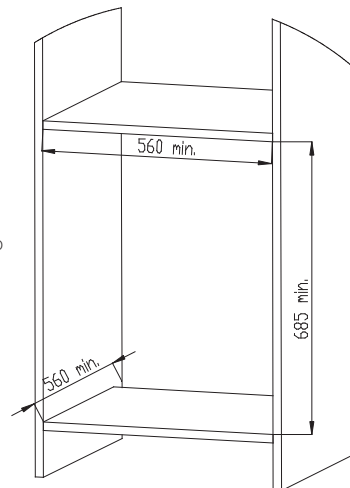
1. Coloque el aparato en un lugar bien ventilado, sin humedad y libre (evite armarios empotrados cerrados).

2. Coloque el aparato lejos de fuentes de calor.

3. Respete las distancias mínimas entre el aparato y el alojamiento en el que se colocará, con el fin de garantizar una perfecta ventilación del aparato. Véase figura.



Dimensiones del alojamiento



Espacio para la ventilación: mínimo 50 mm

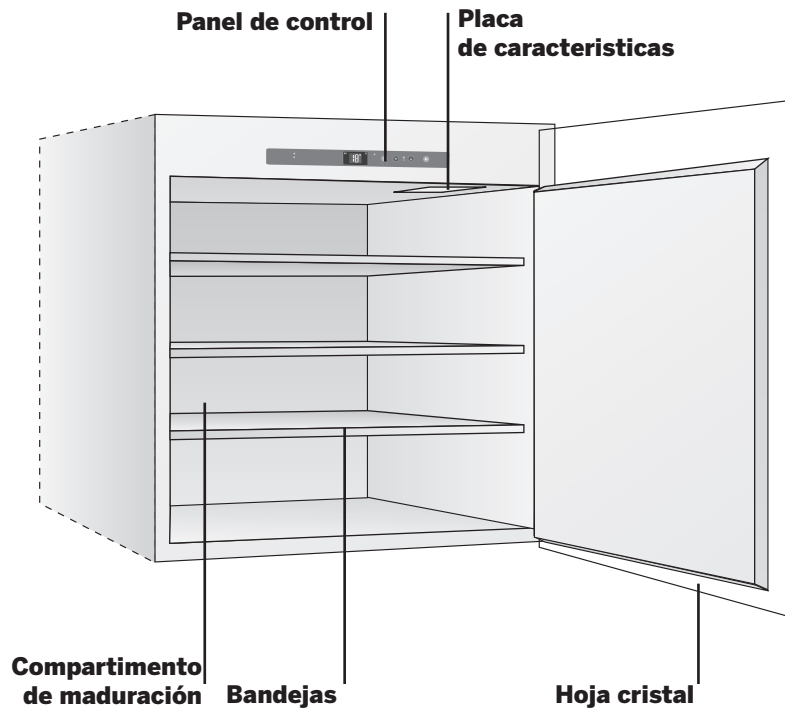
Conexión eléctrica

Después del transporte, coloque el aparato en posición vertical y espere unos minutos antes de conectarlo a la instalación eléctrica. Antes de que el aparato se abra en la forma al presente, asegúrese de que:

- la toma testigo sea un tipo y de tamaño conforme a las normas en vigor;
 - la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina sujeta a la tabla de características técnicas de la máquina. La toma debe estar conectada a la red eléctrica de 230 V (ver el manual de instrucciones) o en la placa de características apposee en bas à droite de l'appareil (voir le manuel de l'appareil) alimentación esté comprendida entre los valores indicados en la tabla Datos técnicos o en la placa de características apposee en bas à droite de l'appareil (voir le manuel de l'appareil).
- La toma de conexión debe ser compatible con la ficha de l'appareil. Si tel n'est pas le cas, changer la prise ou la fiche; ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

Puesta en marcha y uso

Vista del conjunto



Compartimento de maduración

El frigorífico cantina está compuesto por un compartimento de maduración cuya función principal es garantizar condiciones óptimas de conservación de los vinos.

Su temperatura ha sido regulada en fábrica tomando como referencia una temperatura considerada ideal en la mayor parte de los casos y que corresponde a 15°C en el alojamiento superior.

El vino es un producto complejo que proviene de una evolución lenta y larga y, por lo tanto, necesita condiciones específicas para que esta evolución sea óptima. Todos los vinos se conservan a la misma temperatura, pero las temperaturas de funcionamiento y de degustación son diferentes de acuerdo al vino.

Por lo tanto, al igual que para las cantinas naturales de los productores, para el frigorífico cantina no es tan importante el valor absoluto de la temperatura de conservación, sino más bien, su constancia a través del tiempo: la conservación del vino es ideal a cualquier temperatura, siempre que la misma no sufra variaciones.

Funcionamiento unidad con doble área de temperatura o con zona única

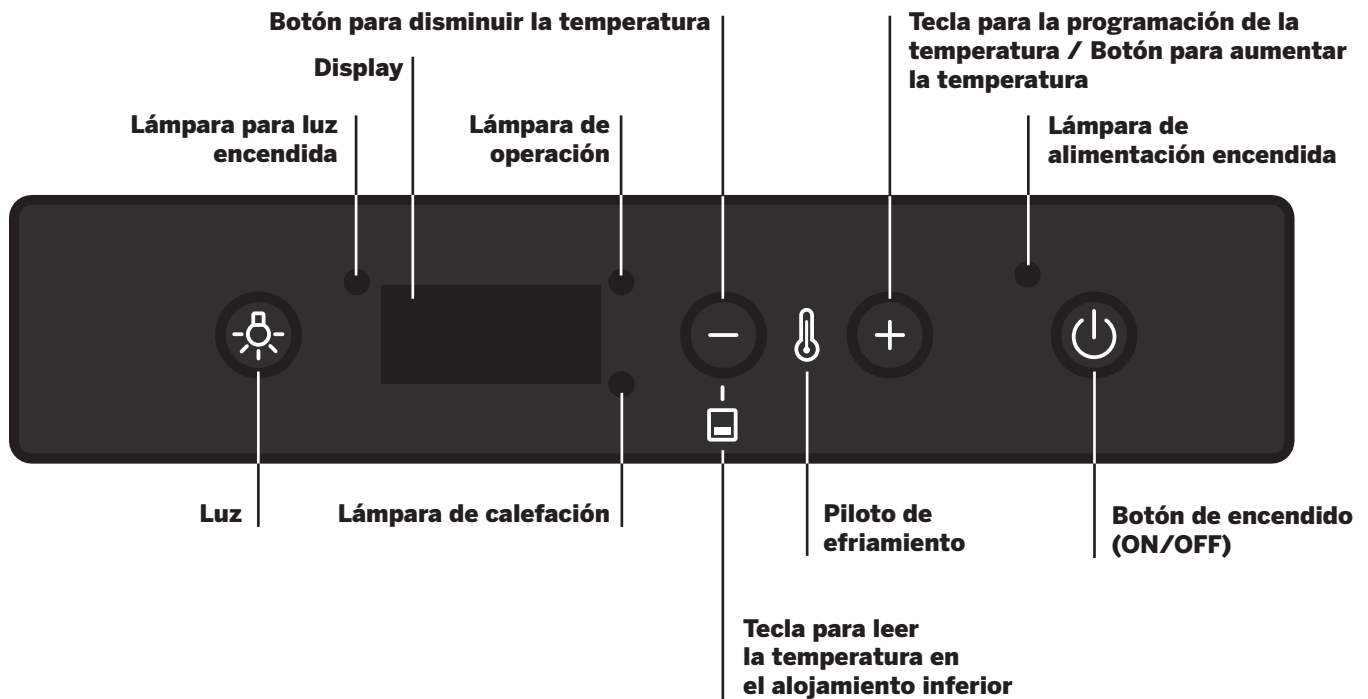
La unidad está predisuelta con dos zonas de temperatura o, según las exigencias del cliente, con una única zona de temperatura. Para el funcionamiento con la temperatura doble hay que colocar la rejilla negra para las botellas sobre las guías del cuarto rellano (del primero arriba) luego hay que plantear la temperatura deseada en las zonas superiores.

Recordamos que la temperatura de la zona inferior, cuando llega hasta la temperatura deseada, será más de la fijada de 6°C (la temperatura de la zona inferior no se puede impostar separadamente).

Nota: para una correcta conservación del vino, aconsejamos programar la temperatura del termostato del alojamiento superior a 7°C (temperatura de servicio de los vinos blancos), de modo que se obtengan unos 14°-15°C en el alojamiento inferior.

Para el funcionamiento con una única área de temperatura, hay que quitar la rejilla negra para las botellas y hay que cambiarla con la rejilla dada (del mismo tipo de las demás de color madera ya colocadas). Aconsejamos mantener la rejilla no utilizada en un lugar seco y fresco para evitar que se pueda dañar por la humedad o por otros agentes atmosféricos y que luego no se pueda utilizar.

Panel de control



Regulación manual de la temperatura

Si fuera necesario, es posible modificar la temperatura de acuerdo a lo siguiente:

1. En el momento de la conexión a la red eléctrica, el display muestra la temperatura del compartimento.

2. Presione el botón **+** durante aproximadamente un segundo; el indicador de la temperatura comenzará a centellear.

3. Presione los botones **+** o **-** hasta alcanzar la temperatura deseada.

4. Espere 5 segundos para que el indicador se vuelva fijo; la temperatura ha sido fijada.

5. Espere que la temperatura alcance el valor deseado e introduzca las botellas de vino en la cantina.

La luz interior no se enciende (o bien se apaga temporalmente) en cuanto la temperatura interna excede los 24°C. Esta operación permite acelerar el alcance de la temperatura programada.

Control de la temperatura

Zona superior:

la temperatura está visualizada siempre en la zona superior del display de control.

Zona inferior:

para visualizar la temperatura de la zona inferior será suficiente apretar el botón **-** por un segundo y la temperatura de la zona inferior se visualizará por tres

segundos (rellanos 5 o 6).

Si la zona es única será suficiente ver la temperatura indicada en el display de control sin apretar ningún botón.

Extracción de las repisas de madera

Para extraer las repisas de madera proceda del siguiente modo: extraiga lentamente las repisas tirando de ellas hacia usted, hasta el final del recorrido. Tome o coloque las botellas y vuelva a empujar la repisa en el interior, hasta el tope.

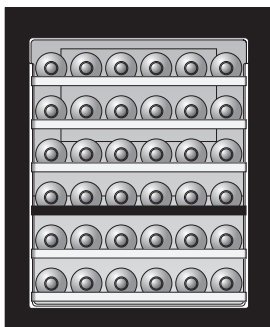
Caso que se desee extraer completamente la repisa para lograr distintas configuraciones de almacenaje de las botellas (véase página 36), quite las botellas y tire de la repisa enérgicamente hacia usted.

! En ningún caso deberá extraer más de una repisa a la vez.

Almacenar las botellas

Almacenamiento clásico con 36 botellas

Si se desea colocar las botellas para la conservación del vino de modo tal, que sean visibles y fácilmente extraíbles, se aconseja la configuración de 36 botellas (bordoleses o mixto bordoleses y renanos).



ESTÁNDAR
36 Botellas
(100% acostadas)
5 rejillas utilizadas

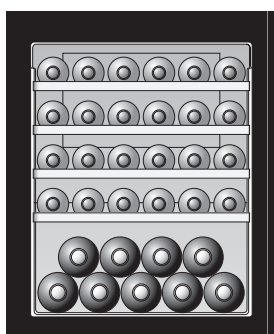
Coloque en los huecos de cada uno de los 5 estantes de madera, una cantidad máxima de 6 botellas; otras 6 botellas se pueden colocar en las ranuras ubicadas en la base de la cantina, haciendo un total de 36 botellas.

Se sugiere colocar las botellas más grandes (Renana) en los estantes inferiores (5 y 6); dichos estantes están preparados para alojar botellas de dimensiones mayores.

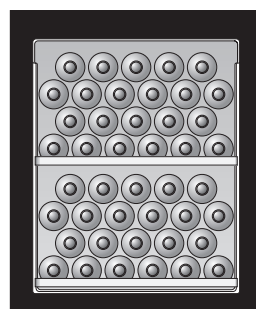
Almacenamiento con botellas Champagnotta

Debido a su mayor tamaño con respecto a las botellas clásicas, las de Champagnotta se deben colocar en la base de la cantina y no más de 5.

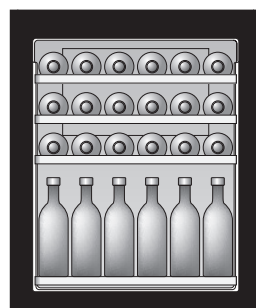
Si se desean almacenar más botellas de tipo Champagnotta, se debe quitar el 5º estante y se deben colocar las botellas sobre las que ya están ubicadas en la base de la cantina, en sentido opuesto a las mismas. De este modo, es posible almacenar hasta 9 botellas de tipo Champagnotta.



Otras disposiciones para el almacenamiento de las botellas

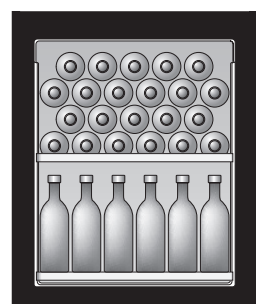


CONSERVACIÓN
44 Botellas
(100% acostadas)
1 rejilla utilizada



FUNCIONAMIENTO
42 Botellas (50%
acostadas y 50% paradas)
3 rejillas utilizadas

4 filas (6x4)

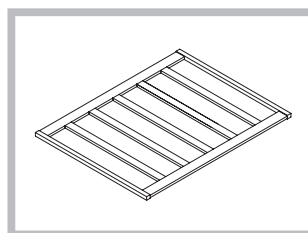


MÁXIMO
ALMACENAMIENTO
46 Botellas (48%
acostadas y 52% paradas)
1 rejilla utilizada

4 filas (6x4)



Un estante de madera puede soportar, en condiciones de seguridad, un máximo de 22 botellas.



Mantenimiento y anomalías

Mantenimiento y cuidados

Cortar el suministro eléctrico

Durante los trabajos de limpieza y mantenimiento, es necesario aislar el aparato de la red de alimentación eléctrica: desenchufe el aparato.

Anomalías y soluciones

Puede suceder que el aparato no funcione. Antes de llamar al Revendedor, controle que no se trate de un problema fácilmente solucionable con la ayuda de la siguiente lista.

Anomalías


Posibles causas / soluciones


El compresor no funciona

- El enchufe no está introducido en la toma de corriente, no está lo suficiente como para hacer contacto o bien en la casa no hay corriente.
 - La toma de corriente no funciona (contrólela conectando otro aparato eléctrico).
-

El compresor no se detiene nunca

- Llame al centro de Asistencia técnica

 Cualquier intervención sobre el aparato debe ser realizada por el servicio técnico autorizado, si no es así, se puede declarar la nulidad de la garantía. Después de cada intervención sobre el grupo de refrigeración, el técnico debe controlar la estanqueidad del circuito.

 Las anomalías de breve duración, como por ejemplo la falta de corriente, no comprometen los vinos. Sin embargo, si dichas anomalías de funcionamiento se dejan sin resolver durante largo tiempo, pueden volverse peligrosas para los vinos.

Para asistencia, visite www.irinoxhome.com



IRINOX Spa

Via Madonna di Loreto 6B

31020 Corbanese di Tarzo (TV)

t. +39 0438 5844

f. +39 0438 5843

www.irinoxhome.com

www.irinox.com