

# Inhaltsverzeichnis

|                                                  |            |
|--------------------------------------------------|------------|
| <b>1 Hinweise</b>                                | <b>82</b>  |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise               | 82         |
| 1.2 Zweck des Gerätes                            | 84         |
| 1.3 Entsorgung                                   | 85         |
| 1.4 Typenschild                                  | 86         |
| 1.5 Dieses Bedienungshandbuch                    | 86         |
| 1.6 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss | 86         |
| <b>2 Beschreibung</b>                            | <b>87</b>  |
| 2.1 Allgemeine Beschreibung                      | 87         |
| 2.2 Beschreibung der Bauteile                    | 88         |
| 2.3 Bedienblende                                 | 89         |
| <b>3 Gebrauch</b>                                | <b>90</b>  |
| 3.1 Hinweise                                     | 90         |
| 3.2 Vorbereitende Maßnahmen                      | 90         |
| 3.3 Erster Gebrauch                              | 90         |
| 3.4 Öffnen und Schließen der Tür                 | 91         |
| 3.5 Verwendung der Bedienblende                  | 92         |
| 3.6 Gebrauch des Weinkühlschranks                | 94         |
| 3.7 Alarmmeldungen                               | 96         |
| 3.8 Ratschläge zur Aufbewahrung                  | 97         |
| <b>4 Reinigung und Wartung</b>                   | <b>100</b> |
| 4.1 Hinweise                                     | 100        |
| 4.2 Reinigung des Gerätes                        | 100        |
| 4.3 Was tun, wenn...                             | 102        |
| <b>5 Installation</b>                            | <b>103</b> |
| 5.1 Elektrischer Anschluss                       | 103        |
| 5.2 Positionierung                               | 103        |

DE

Die Markenzeichen Apple, App Store und iOS gehören Apple Inc.  
Die Markenzeichen Google Play Store und Android gehören Google Inc.  
Wi-Fi ist ein Markenzeichen von Wi-Fi Alliance.

## ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

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.
- In Übereinstimmung mit den geltenden Normen, dürfen Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren Lebensmittel aus dem Gerät nehmen oder in das Gerät legen, aber es wird dringend davon abgeraten, Kindern unter 8 Jahren die Möglichkeit zu geben, diese Tätigkeiten auszuführen bzw. das Gerät in irgend einer Weise zu benutzen.
- 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.
- Die Reinigung und Wartung 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.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.
- Der Austausch des Netzkabels **darf ausschließlich von einem autorisierten Fachmann des technischen Kundendienstes vorgenommen werden.**
- ENTZÜNDBARE MATERIALIEN NICHT IM STAUHAUM ODER IN DER NÄHE DES GERÄTES VERWENDEN ODER AUFBEWAHREN.
- KEINE SPRAYDOSEN IN DER NÄHE DIESES GERÄTES VERWENDEN, WÄHREND DIESES IN BETRIEB IST.
- KEINE VERÄNDERUNGEN AN DIESEM GERÄT VORNEHMEN.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von



qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.

## 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, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Es ist verboten, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Keine leicht entzündbaren, explosiven oder verdampfbaren 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.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Geräts verwenden.
- 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.
- Die offene Tür beim Einschieben des Geräts in den Schrank nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Tür des Geräts ausüben.
- Den Griff nicht zum Anheben oder Versetzen dieses Gerätes



## Hinweise

verwenden.

- **WARNUNG:** Bei der Positionierung des Geräts muss sichergestellt werden, dass das Stromkabel nicht verklemmt oder beschädigt ist.
- **WARNUNG:** Es dürfen keine Mehrfachkupplungssteckdosen oder Netzgeräte an der Geräterückseite entlang geführt werden.

### Installation und Wartung

- **DIESES GERÄT DARF NICHT AUF BOOTEN ODER IN WOHNWAGEN INSTALLIERT WERDEN.**
- Das Gerät darf nicht auf einem Sockel installiert werden.
- Das Gerät mithilfe einer anderen Person in den Schrank einschieben.
- Um mögliche Überhitzungen zu vermeiden, darf das Gerät nicht hinter einer dekorativen Tür oder einer Platte installiert werden.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.

- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Nur Kabel verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 90 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät (Installation, Wartung, Aufstellung oder Versetzung) müssen immer persönliche Schutzausrüstungen griffbereit sein.
- Vor jedem Eingriff auf das Gerät den Hauptstromschalter ausschalten.
- Wenn die Kühltür längere Zeit offen gelassen wird, kann die Temperatur in den Fächern des Geräts erheblich ansteigen.
- Wenn das Gerät längere Zeit leer bleibt, muss es abgeschaltet, aufgetaut, gereinigt und getrocknet werden. Die Tür offen lassen, damit sich im Innern kein Schimmel bildet.

### 1.2 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 nicht im Freien installieren/benutzen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit externen Zeitschaltuhren oder mit Fernbedienungssystemen vorgesehen.

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

Moteltäste sowie in anderen Unterkunftseinrichtungen;

- in Bed and Breakfasts;
- Catering-Service und ähnliche, nicht für den Verkauf im Einzelhandel vorgesehene Verwendungen.

## 1.3 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 Hauptstromversorgung 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.



## Hinweise

Die Verpackung unserer Produkte besteht aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material.

- 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.

## 1.4 Typenschild

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

## 1.5 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.

## 1.6 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen 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



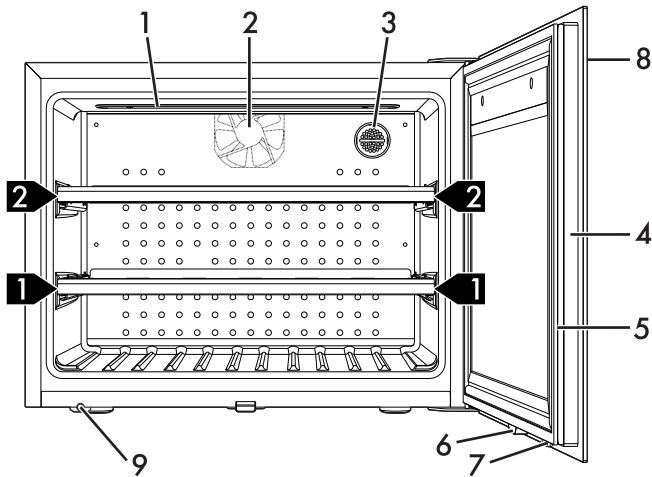
Empfehlung

1. Reihenfolge der Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

## 2 Beschreibung

### 2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Innenbeleuchtung

2 Lüfter (nicht sichtbar)

3 Aktivkohlefilter

4 Tür

5 Türdichtung

6 Magnet

7 Schließblock

8 Bedienblende

9 Push-Pull-Mechanismus

**1,2,3...** Herausnehmbarer Einlegeboden



# Beschreibung

## 2.2 Beschreibung der Bauteile

### Smeg Connect

Das Gerät ist mit der **Smeg Connect**-Technologie ausgestattet, die es dem Benutzer erlaubt, den Betrieb des Geräts über eine App auf dem Smartphone oder Tablet anzusteuern.

Weitere Informationen sind der mitgelieferten Broschüre enthalten oder können auf der folgenden Webseite eingelesen werden:

**[www.smeg.com](http://www.smeg.com)**

### 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.



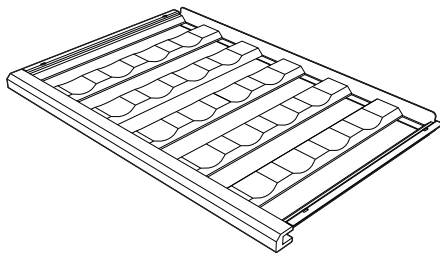
Während des Betriebs des Lüfters erhöht sich der Stromverbrauch.

### Tür

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

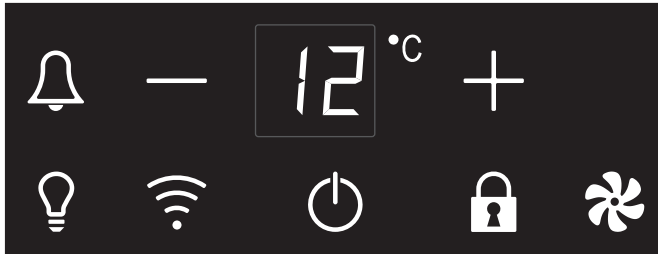
### Herausnehmbare Einlegeböden

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





## 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.

### Alarm-Taste

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

### Taste zur Wertverminderung

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

### Display

Das Display zeigt die Temperatur im Weinkühlschrank an.

### Taste zur Werterhöhung

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

### Licht-Taste

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

### Taste für Verbindung

Mit dieser Taste können alle Funktionen der Verbindung aktiviert werden.

### ON/OFF-Taste

Mit dieser Taste kann das Gerät ein- und ausgeschaltet und die Bedienblende aktiviert werden.

### Taste zur Bediensperre

Mit dieser Taste können die Tasten der Bedienblende deaktiviert werden.

### 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.



## 3 Gebrauch

### 3.1 Hinweise



#### Unsachgemäßer 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 Weinfachs 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.

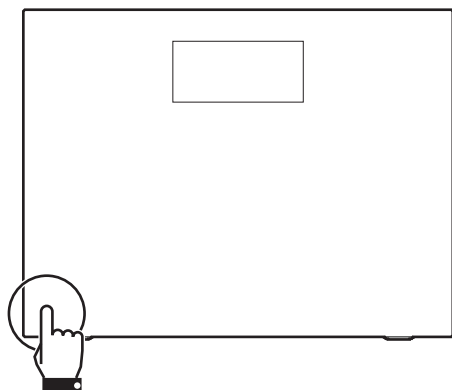
Zum Ausschalten des Gerätes:

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



## 3.4 Öffnen und Schließen der Tür

1. Zum Öffnen der Tür muss lediglich ein leichter Druck auf den Bereich unten links ausgeübt werden. Durch den Push-Pull-Mechanismus genügt es, die Tür leicht zu drücken und sie löst sich vom Magneten.



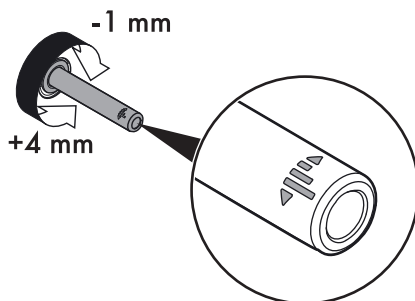
Nun kann die Tür vollständig geöffnet werden.

2. Zum Schließen der Tür muss der Schließblock auf den Push-Pull-Mechanismus gelegt und ein leichter Druck auf den Bereich unten links ausgeübt werden.

## Push-Pull-Mechanismus

Es kann vorkommen, dass der Push-Pull-Mechanismus reguliert werden muss, um das Öffnen und Schließen der Tür zu optimieren.

1. Die Tür öffnen.
2. Den Kolben des Push-Pull-Mechanismus, je nach gewünschter Regulierung, nach rechts oder links drehen.



3. Die Tür schließen und die korrekte Regulierung des Push-Pull-Mechanismus überprüfen.
4. Bei negativem Ergebnis die Schritte ab Punkt 1 wiederholen.

**i** Die Drehung des Kolbens liegt zwischen -1 mm nach rechts und +4 mm nach links.



## 3.5 Verwendung der Bedienblende

### Innenbeleuchtung



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

Zum Ein- und Ausschalten der Innenbeleuchtung:

1. Die Taste **ON/OFF**  drücken, um die Bedienblende zu aktivieren.
2. Die **Licht**-Taste  drücken. Das Symbol der Licht-Taste blinkt.

Zum Ausschalten der Innenbeleuchtung:

3. Erneut die **Licht**-Taste  drücken.



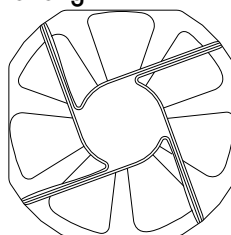
Die manuelle Innenbeleuchtung schaltet sich nach maximal 15 Minuten automatisch aus.

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



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

### Manuelle Lüftung



Die Lüfter aktivieren und deaktivieren 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.



Aktivierung der manuellen Lüftung:

1. Die Taste **ON/OFF**  drücken, um die Bedienblende zu aktivieren.
2. Die **Lüfter**-Taste  drücken. Das Symbol der Lüftertaste blinkt.

Deaktivierung der manuellen Lüftung:

3. Erneut die **Lüfter**-Taste  drücken.



Bei Öffnen der Tür schalten sich die Lüfter aus. Die Lüfter schalten sich erneut an, wenn die Tür geschlossen wird.

## Verbindung

Anforderungen an die Verbindung:

- Mobiles Smartphone oder Tablet mit Betriebssystem iOS Version 1.x oder höher oder Android Version 5.1 oder höher.
- Aktives und am Installationsort des Geräts verfügbares WLAN-Netzwerk (2,4 GHz-Band, WPA2-Sicherheit).
- Internet-Verbindung.
- Name und Passwort des privaten WLAN-Netzwerkes.

Weitere Informationen finden sich im **Handbuch der Verbindung**.

## Bediensperre



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

Zum Aktivieren der Bediensperre:

1. Die Taste **ON/OFF**  drücken, um die Bedienblende zu aktivieren.
2. Die Taste zur **Bediensperre**  mindestens 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Zum Deaktivieren der Bediensperre:

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



## Demo Mode (nur für Aussteller)



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

Zum Aktivieren des Demo Mode:

1. Die Taste **ON/OFF**  drücken, um die Bedienblende zu aktivieren.
2. Die **Lüfter**-Taste  und die **Bediensperren**-Taste  gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt halten. Im Display erscheint die Anzeige .
3. Die **Lüfter**-Taste  drücken. Im Display erscheint die Anzeige .

Zum Deaktivieren des Demo Mode:

4. Die **Lüfter**-Taste  und die **Bediensperren**-Taste  gleichzeitig 5 Sekunden lang gedrückt halten. Im Display erscheint die Anzeige .
5. Die **Lüfter**-Taste  drücken. Im Display erscheint die Anzeige .

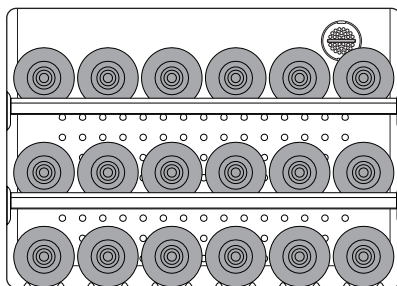


Bei aktivem Demo Mode erscheint im Display alle 2 Minuten 2 Sekunden lang die Anzeige



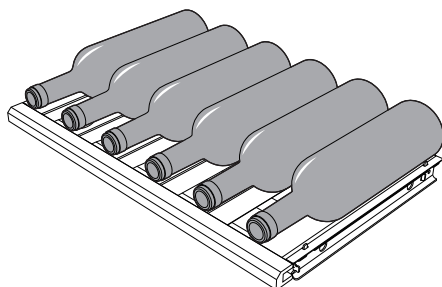
## 3.6 Gebrauch des Weinkühlschranks

### Anordnung der Flaschen

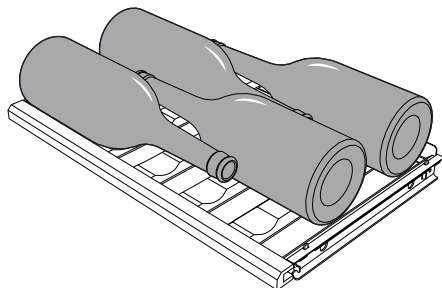


(max. 18 Flaschen)

Auf jedem Einlegeboden können sechs 0,75-Flaschen (Typ Bordeaux) angeordnet werden.

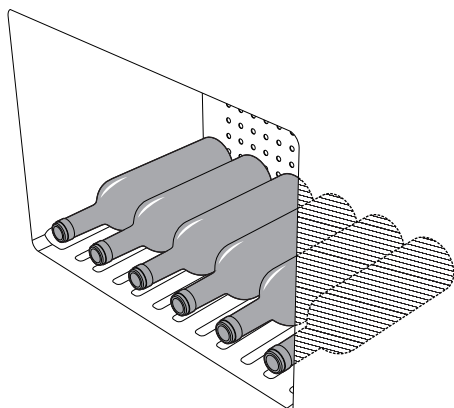


Bei hohen Flaschen (Typ Champagner) können diese auch quer gelegt werden, um insgesamt 4 Flaschen auf jedem Einlegeboden anzuordnen.



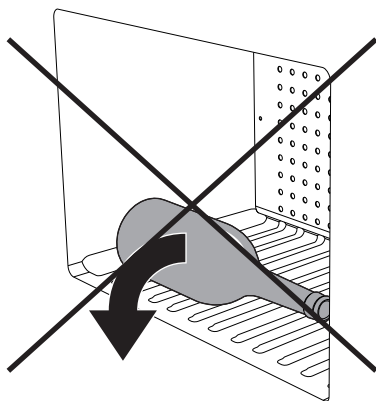


Bis zu sechs 0,75 l-Flaschen können auch auf den Boden des Weinkühlschranks gelegt werden.



**Unsachgemäßer Gebrauch  
Gefahr von Personen- und  
Sachschäden**

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



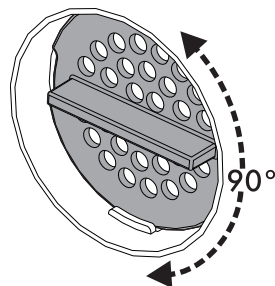
## Aktivkohlefilter



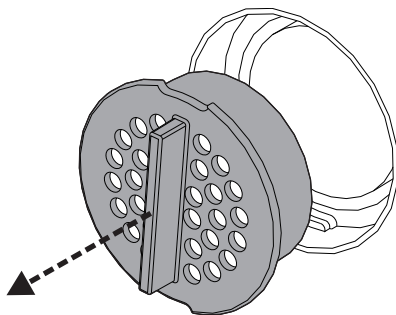
Für eine optimale Luftqualität im Inneren des Weinkühlschranks, muss der Aktivkohlefilter mindestens einmal im Jahr ausgewechselt werden.

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 Verdichter 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 hervorgerufen.

## 3.7 Alarmmeldungen



Die Alarme 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 **Alarm**-Taste  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 niedrigere 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 **Alarm** -Taste 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.

## Alarm „Tür offen“

Auf dem Display wird die folgende Meldung eingeblendet **E5**: Die Tür hat mehr als 60 Sekunden lang offen gestanden.

- Die Tür schließen.



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

## Fehleralarme

Auf dem Display wird die Meldung von **E1** bis **E9** eingeblendet (Meldung **E5**) oder **EA** oder **EL** oder **EE** oder **EF**: **Gerät defekt.**

- Das Gerät ausschalten und den technischen Kundendienst anrufen.

## Alarm Verbindung

Im Display erscheint die Anzeige **EE**: **Fehler im Gerät.**

Auf der APP erscheint die Anzeige **EF**: **Fehler im Gerät.**

- Den technischen Kundendienst kontaktieren.

Weitere Informationen finden sich im **Handbuch der Verbindung.**



Im Falle eines Alarms **EE** erfüllt das Gerät weiterhin seine normalen Funktionen der Weinlagerung.

## 3.8 Ratschläge zur Aufbewahrung

### 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.

## 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 |



## 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, Fleckenentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen 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

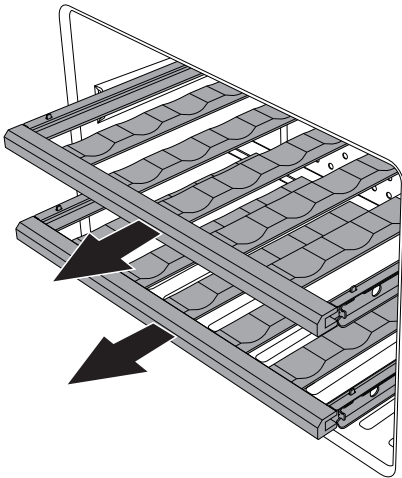
- Bei der Reinigung der herausnehmbaren Einlegeböden ein weiches und feuchtes Tuch verwenden. Keine Seife und Reinigungsmittel und/oder Schwämme verwenden, die sowohl die Holz- als auch die Edelstahloberflächen beschädigen können.

## Ausbau der herausnehmbaren Einlegeböden

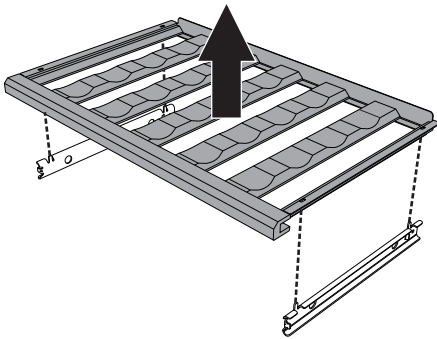
Die Einlegeböden des Weinkühlschranks können ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

### Zum Ausbau der Einlegeböden

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



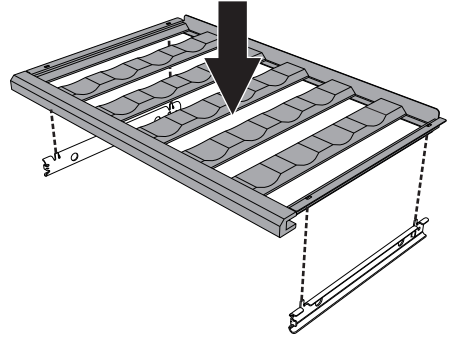
3. Den Einlegeboden anheben und nach oben hin herausziehen;



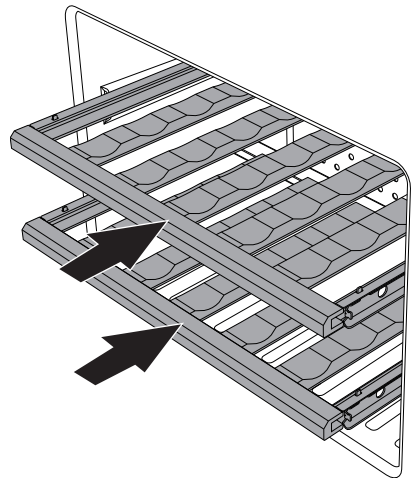
4. Diesen Vorgang auch beim zweiten Einlegeboden wiederholen.

## Zum erneuten Einbau der Einlegeböden

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



6. Den Einlegeboden in den Weinkühlschrank schieben;



7. Diesen Vorgang auch beim anderen Einlegeboden wiederholen;
8. Die Tür schließen.



### 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 Kühlfachs 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 die Eigenschaften des Stromnetzes sich 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 zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen 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 des Geräts 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:



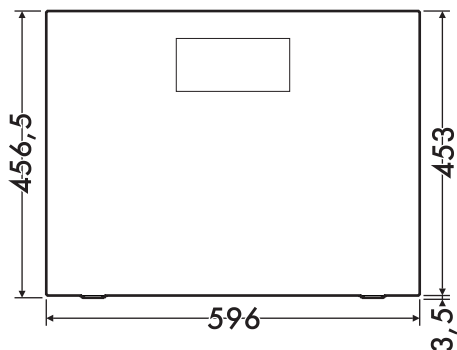
# Installation

| 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 |

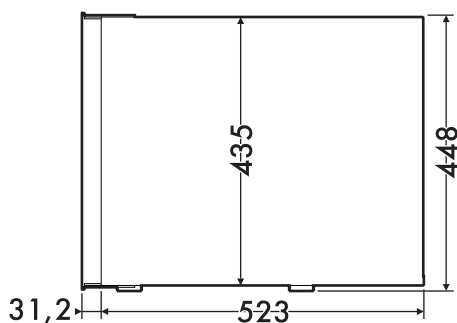
SN = Subnormal - N = Normal

ST = Subtropikal - T = Tropikal

## Abmessungen des Gerätes (mm)



(Vorderansicht)

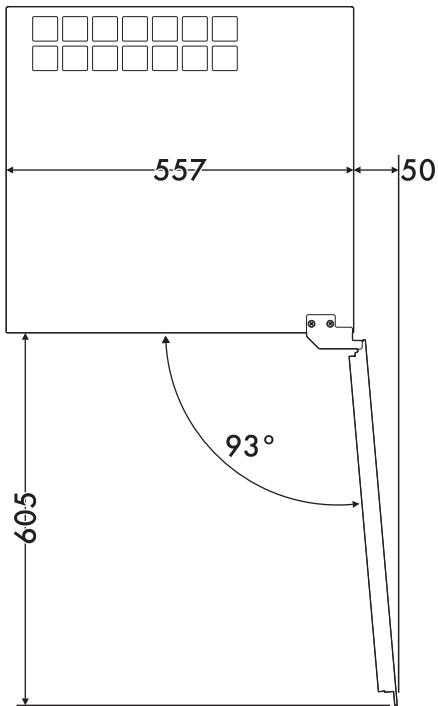
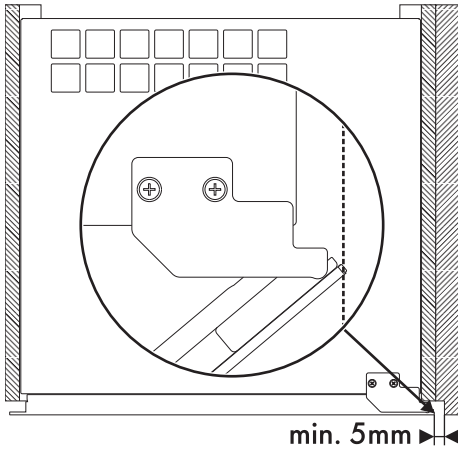


(Seitenansicht)

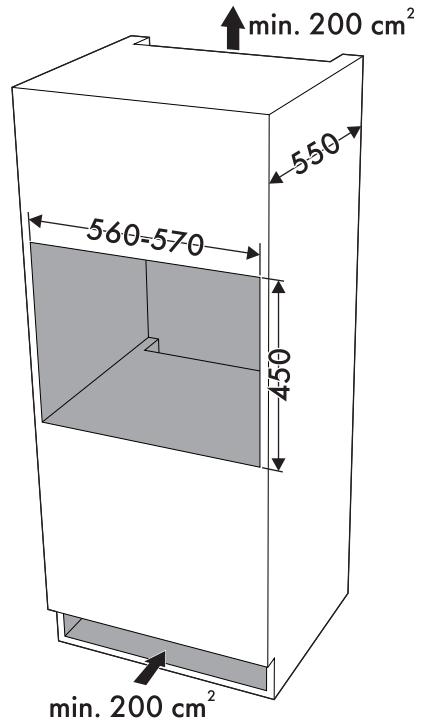
1. Stellen Sie das Gerät mindestens 3 cm von Elektro- oder Gasherden sowie mindestens 30 cm von Heizsystemen mit Verbrennung oder Heizkörpern auf.
2. Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden. Ist dies nicht möglich, muss eine entsprechende Isolierplatte verwendet werden.
3. 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.
4. Um die richtige Kühlung des Kondensators zu gewährleisten, müssen die Einbauanweisungen beachtet werden.



## Einbau (mm)



(Ansicht von oben)



Die Lüftungsschlitze nicht bedecken.



## Befestigungsleisten

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

Zur Befestigung des Gerätes an der Arbeitsplatte des Küchenschrank:

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

