

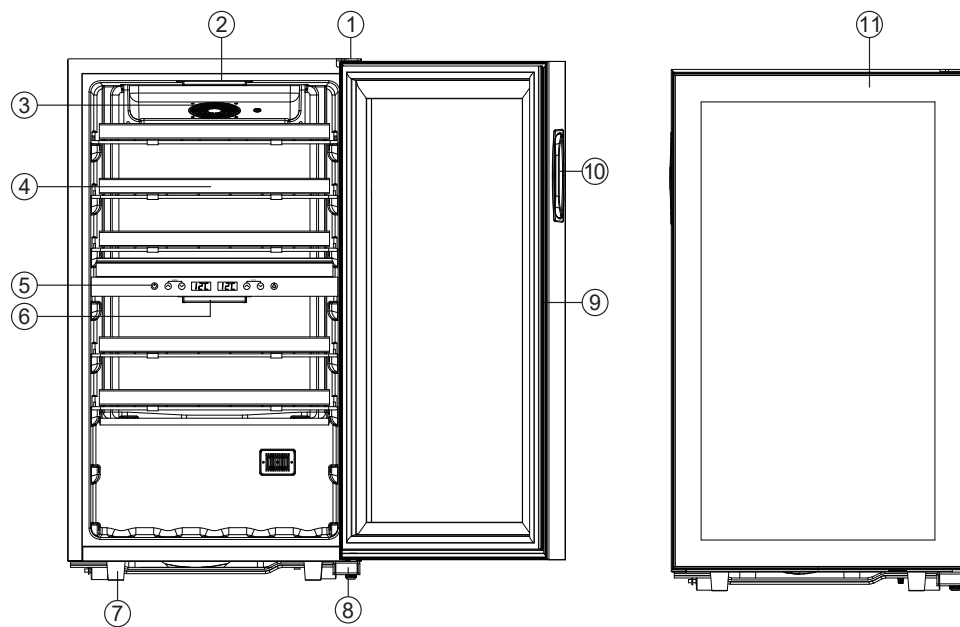


**Cave à vin / Wine cellar / Vinoteca /
Weinkühlschrank / Wijnkast**

ECV 471 dz



Notice d'utilisation / User guide / Instrucciones de uso /
Bedienungsanleitung / Gebruiksaanwijzing



	FR	EN	NL	DE	ES
①	Charnière supérieure	Upper hinge	Bovenste scharnier	Oberes Scharnier	Bisagra superior
②	Éclairage de la partie supérieure	Lighting for the upper section	Verlichting van het bovenste deel	Beleuchtung des oberen Teils	Luz de la parte superior
③	Ventilateur	Fan	Ventilator	Gebläse	Ventilador
④	Clayette porte-bouteilles	Bottle rack	Flessenrek	Flaschenablage	Estante botellero
⑤	Séparateur et bandeau de commande	Separator and control panel	Scheider en bedieningspaneel	Abtrennung und Bedienfeld	Separador y panel de mandos
⑥	Éclairage de la partie inférieure	Lighting for the lower section	Verlichting van het onderste deel	Beleuchtung des unteren Teils	Luz de la parte inferior
⑦	Pieds réglables	Adjustable feet	Verstelbare voeten	Stellfüße	Patas ajustables
⑧	Charnière inférieure	Lower hinge	Onderste scharnier	Unteres Scharnier	Bisagra inferior
⑨	Joint de la porte	Door seal	Deurafdichting	Türdichtung	Junta de la puerta
⑩	Poignée	Handle	Handvat	Griff	Tirador
⑪	Porte	Door	Deur	Tür	Puerta

déballage

- Assurez-vous, lors du déballage de votre cave à vin, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect.
- Enlevez avec précaution toutes les protections et adhésifs de l'emballage.
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégralité des différents éléments.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de la cave.
- Amenez votre cave à vin jusqu'à son emplacement définitif.
- Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur de la cave à l'eau tiède additionnée de vinaigre d'alcool blanc. Rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Avant la première utilisation, laissez reposer l'appareil en position verticale durant **24 heures**.

installation

REMARQUE : il n'est pas possible d'inverser le sens d'ouverture de la porte.

Lieu d'installation

L'emplacement que vous choisirez pour votre cave à vin devra :

- Être situé de préférence dans une pièce où la température ambiante est comprise entre **16°C et 32°C**.
- Être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
- Permettre d'avoir un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'appareil,
- Permettre l'ouverture de la porte à au moins 90°,
- Être éloigné d'une source de chaleur,
- Ne pas être exposé à la lumière directe du soleil,
- Ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains...),
- Être sur une surface stable et plane, suffisamment robuste pour supporter le poids de l'appareil rempli de bouteilles,
- Disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel).

Mise à niveau

Effectuez la mise à niveau de votre appareil en vissant/dévisant les deux pieds avant réglables. Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre cave à vin (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).

Pour tout déplacement

Pour tout déplacement de votre cave à vin, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon d'alimentation.

utilisation appropriée

Hygrométrie

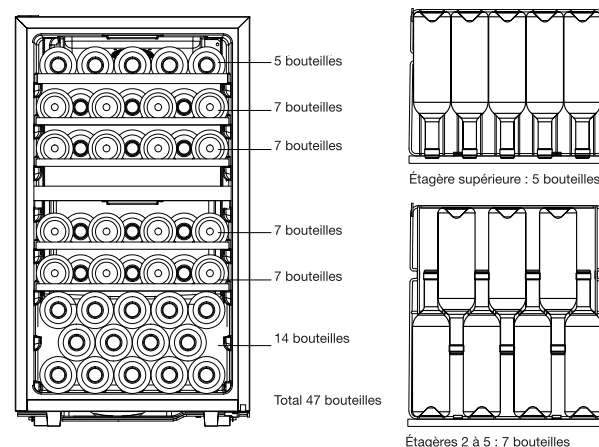
IMPORTANT : avant la première utilisation et tous les 3 à 4 jours (selon le taux d'humidité recherché), vous devez placer un récipient adapté rempli d'eau froide dans l'appareil, afin d'assurer la bonne étanchéité des bouchons de liège de vos bouteilles.

Rangement des bouteilles

Veillez à ce que les bouteilles ne touchent pas l'arrière de la cavité, ceci afin de maintenir une bonne circulation d'air à l'intérieur.

La capacité de stockage de votre cave à vin dépend de la forme et de la taille des bouteilles. Si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre cave à vin, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes à votre disposition, et d'éviter de ne charger que le haut ou que le bas de l'appareil.

Les recommandations qui suivent sont données à titre indicatif.



Température à l'intérieur de l'appareil

Pour la zone supérieure, la plage de températures est de **5 à 12 °C**.

Pour la zone inférieure, la plage de températures est de **12 à 18 °C**.

Une fois la température désirée sélectionnée, l'écran continue d'afficher la température réelle au sein de l'appareil, qui évoluera jusqu'à atteindre la température sélectionnée.

Rangement des bouteilles

L'aménagement intérieur est prévu comme suit du haut vers le bas :

- Champagnes et spritzers
- Vins blancs
- Vins rosés ou vins rouges moyens
- Vins rouges forts

Nous vous suggérons de conserver le vin à une température un peu inférieure à la température de service étant donné que le vin a besoin de décanter.

Conseils pratiques de stockage du vin

- Ne stockez pas les bouteilles avec leurs emballages.
- Le bouchon d'une vieille bouteille doit toujours être humidifié lorsque vous placez la bouteille dans la cave à vin. Il ne doit pas y avoir d'espace entre le vin et le bouchon.
- Si certaines bouteilles nécessitent d'être stockées avec un certain taux d'humidité dans l'appareil, placez un récipient adapté rempli d'eau froide dans l'appareil, et remplacez-le tous les 3 à 4 jours.
- Versez le vin dans une carafe quelques heures avant de le boire pour qu'il décanter et atteigne sa température optimale de dégustation. Pour le vin rosé, comptez de 2 à 5 heures avant et pour le vin rouge, comptez de 4 à 5 heures avant. Le vin blanc peut quant à lui être servi directement. La champagne doit toujours être conservé au frais ; il se boit très frais.
- Notez que la température de stockage du vin est toujours légèrement inférieure à la température de service idéale. En effet, une fois mis en carafe, sa température augmentera de quelques degrés.
- Il est important d'éviter les changements brusques de température.

Température de service des vins

Ces températures de conservation sont données à titre indicatif.

Alsace	10°C	Languedoc-Roussillon	13°C
Australie	16°C	Provence Rosé	12°C
Beujolais	13°C	Savoie	9°C
Bordeaux Blanc Liqueureux	6°C	Vins de Loire Blanc Sec	10°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C	Vins de Loire Liqueureux	7°C
Bordeaux Rouge	17°C	Vins de Loire Rouge	14°C
Bourgogne Blanc	11°C	Vins du Rhône	15°C
Bourgogne Rouge	18°C	Vins du Sud Ouest Liqueureux	7°C
Californie	16°C	Vins du Sud Ouest Rouge	15°C
Champagne	6°C	Alcools blancs	6°C
Chili	15°C	Whisky	16-18°C
Espagne	17°C	Cognac	16-18°C
Italie	16°C	Eau minérale	6-10°C
Jura	10°C	Bière, soda	6-10°C

branchement électrique

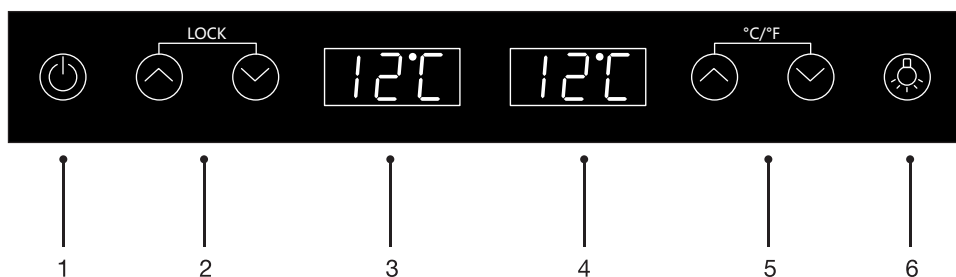
Faites vérifier que votre prise est bien alimentée.

L'utilisation de rallonge ou de multiprise est à proscrire.

En cas de doute ou pour modifier votre installation électrique, faites appel à un électricien qualifié.

Attendez 24 heures après l'installation avant de brancher votre appareil.

utilisation du bandeau de commande



1. Touche marche/arrêt
2. Touches de contrôle de la température de la zone supérieure
3. Affichage de la température de la zone supérieure
4. Affichage de la température de la zone inférieure
5. Touches de contrôle de la température de la zone inférieure
6. Touche d'activation/désactivation de l'éclairage

Branchement

Lorsque vous branchez la cave à vin, l'appareil émet un signal sonore et l'écran s'allume.

Touches sensibles

Votre cave à vin est équipée de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active son fonctionnement.

Veillez à ce qu'aucun objet métallique ou pointu ne griffe le bandeau de commande, et ne le manipulez pas avec les mains mouillées ou humides, au risque d'endommager les touches sensibles.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois (hormis pour les fonctions de verrouillage et déverrouillage du bandeau de commande et de sélection de l'unité).

Mise en marche / arrêt

Maintenez la touche de marche / arrêt enfoncée durant 3 secondes pour mettre en marche ou arrêter l'appareil.

IMPORTANT : Lorsque vous mettez la cave à vin en route pour la première fois ou après un arrêt prolongé, vous pouvez constater une différence de quelques degrés entre la température demandée et celle indiquée sur l'écran de l'appareil (température intérieure). Ce décalage est normal et s'atténue progressivement pendant que la cave à vin régule sa température. Après quelques heures de fonctionnement, la température intérieure correspond à la température demandée. Pendant ce laps de temps, évitez autant que possible d'ouvrir la porte ou de placer des bouteilles à l'intérieur de la cave à vin.

Éclairage intérieur

Appuyez sur la touche de l'éclairage pour allumer/éteindre l'éclairage intérieur. Assurez-vous que la lumière est bien éteinte après utilisation.



Réglage de la température

Vous pouvez afficher la température en degrés Celsius et degrés Fahrenheit. Pour changer d'unité, **appuyez en même temps** sur les touches de contrôle de la température (augmenter) et (diminuer) **de la zone inférieure** durant 3 secondes.

Utilisez les touches (augmenter) et (diminuer) de chacune des zones pour sélectionner la température. La température augmente/diminue de 1 °C à chaque appui.

Note : en cas de coupure de courant, l'appareil se rallume par défaut sur la dernière température de consigne.

Verrouillage / déverrouillage du bandeau de commande

Pour verrouiller le bandeau de commande, **appuyez en même temps** sur les touches de contrôle de la température  (augmenter) et  (diminuer) **de la zone supérieure** durant 3 secondes.

Pour déverrouiller le bandeau de commande, appuyez à nouveau sur ces touches pendant 3 secondes.

nettoyage et entretien

Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

Arrêt de l'appareil

Pour arrêter l'appareil, débranchez-le de la prise de courant.

Nettoyage

- Pour les surfaces extérieures : essuyez la poussière présente sur la cave à vin et à l'arrière de l'appareil avec un chiffon doux et sec toutes les semaines. La présence de poussière augmente inutilement la consommation d'énergie.
- L'intérieur de la cave à vin et ses accessoires doivent être nettoyés régulièrement afin d'éviter les mauvaises odeurs. Pour cela, utilisez une éponge douce imprégnée d'eau tiède additionnée de vinaigre d'alcool blanc ou de savon neutre. Essuyez les surfaces intérieures puis, rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Ne mettez pas d'eau directement dans la cavité afin de ne pas affecter les propriétés isolantes de la cave à vin.
- Veillez à ne pas laisser des gouttelettes d'eau ou de l'eau couler sur l'écran d'affichage.
- Les joints de porte doivent être maintenus propres en permanence. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et séchez-les bien.
- N'utilisez pas de produits nettoyant abrasifs ni d'objets qui risqueraient de rayer votre appareil (tels qu'une éponge à récurer abrasive ou une pointe de couteau...). N'utilisez pas non plus de solvant pour le nettoyage.
- Nettoyez le conduit d'évacuation située sur la paroi du fond régulièrement afin de permettre l'évacuation puis, l'évaporation de l'eau de condensation. Utilisez un bâtonnet ouaté pour déboucher le conduit si nécessaire (voir schéma ci-dessous).

En cas de coupure de courant

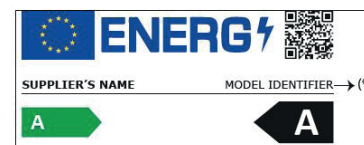
- Lors d'une coupure de courant ne dépassant pas les 2 heures, la température à l'intérieur de la cave à vin ne sera pas altérée. Évitez cependant d'ouvrir la porte.
- Lors d'une coupure de courant de longue durée, prenez les mesures nécessaires afin de protéger votre vin.
- En cas d'arrêt ou de coupure de courant, vous devez patienter entre 3 et 5 minutes avant de redémarrer l'appareil. Plusieurs heures seront nécessaires avant que la température ne se stabilise.

Dégivrage

Cet appareil intègre un cycle de dégivrage automatique. La paroi arrière de votre cave à vin se couvre de givre lorsque le compresseur est en marche et se dégivre automatiquement lorsque le compresseur se coupe. L'eau de condensation est récupérée dans un bac via l'orifice situé sur la paroi du fond et s'évapore d'elle-même.

En cas de non-utilisation prolongée

1. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Retirez les bouteilles et nettoyez l'intérieur de la cave à vin en vous référant au paragraphe « Nettoyage ».
3. Laissez la porte de l'appareil entrouverte.



Vous pouvez trouver les informations sur les modèles telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits sur le site Web suivant en recherchant l'identifiant de votre modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique. <https://eprel.ec.europa.eu/>

La durée de service de votre appareil est de 5 ans. Au cours de cette période, les pièces de rechange d'origine seront disponibles pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil. Lien internet vers le site web du fournisseur où se trouvent les informations visées à l'annexe II, point 6, du règlement (UE) 2019/2022 de la Commission: <https://www.boulangier.com/info/assistance/>

guide de dépannage

Remédier à un mauvais fonctionnement

Un mauvais fonctionnement peut être dû à un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même à l'aide des instructions ci-dessous. Avant d'appeler un technicien, procédez aux vérifications suivantes.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La température à l'intérieur de la cave à vin n'est pas assez froide.	La porte a été ouverte plusieurs fois ou est ouverte fréquemment.	N'ouvrez pas la porte plus souvent que nécessaire et veillez à ne pas l'ouvrir trop souvent.
	Vous venez de charger l'appareil avec de nouvelles bouteilles.	Attendez quelques heures en fonction de la quantité de bouteilles qui a été chargée.
	Il y a peut-être eu une coupure de courant ou un fusible qui a sauté.	Vérifiez qu'il n'y a pas eu de coupure de courant ou un fusible qui a sauté.
L'éclairage intérieur est défectueux.	L'appareil n'est peut-être pas branché.	En cas de doute, ne démontez pas l'éclairage intérieur mais faites appel au service après-vente de votre magasin revendeur.
	Le fusible a peut-être sauté.	
	L'éclairage a été désactivé.	Appuyez sur la touche d'activation de l'éclairage.
Il y a des gouttelettes d'eau sur les surfaces vitrées.	La température réglée est trop basse ou il y a un taux d'humidité trop élevé.	Augmentez la température et essuyez les gouttelettes avec un chiffon doux et sec.
Il y a de l'eau au fond de l'appareil.	L'orifice d'évacuation de l'eau de condensation (paroi au fond de l'appareil) est bouché.	Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage ».
L'appareil émet des vibrations.	L'appareil n'est pas de niveau.	Vérifiez que l'appareil est de niveau et réglez si besoin les pieds.
La porte ne se ferme pas correctement.	L'appareil n'est pas de niveau.	Vérifiez que l'appareil est de niveau et réglez si besoin les pieds.
	Le joint de la porte est sale ou endommagé.	Nettoyez le joint.
	Les clayettes ne sont pas positionnées correctement.	Vérifiez la position des clayettes et repositionnez-les si besoin.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Bruits inhabituels.	L'appareil n'est pas droit.	Régalez les pieds.
	L'appareil touche le mur ou d'autres objets.	Déplacez légèrement l'appareil.
	Certains bruits sont caractéristiques des appareils de réfrigération.	Reportez-vous au paragraphe « Bruits accompagnant le fonctionnement ».

Si les éléments ci-dessus ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

IMPORTANT : Seuls les techniciens de maintenance sont compétents pour effectuer des réparations sur cet appareil. Des réparations non conformes peuvent constituer un danger pour l'utilisateur et ne sont pas couvertes par la garantie.

Bruits accompagnant le fonctionnement

Les bruits suivants sont caractéristiques des appareils de réfrigération :

- **Cliquetis** : lorsque le compresseur se met en marche ou s'éteint, il fait entendre un cliquetis.
- **Ronronnement** : dès que le compresseur est en marche, vous l'entendez ronronner.
- **Gargouillis/clapotements** : lorsque le réfrigérant s'écoule dans les tubes étroits, des gargouillis et des clapotements se font entendre. Même une fois le compresseur éteint, ces bruits continuent à se faire entendre pendant un court moment.

unpacking

- When unpacking your wine cellar, make sure that there are no traces of damage, nor any defects in appearance.
- Carefully remove all protective covers and adhesives from the packaging.
- Open the door and check that all parts are present.
- Ensure that the power supply cable does not come into contact with components of the wine cellar.
- Take your wine cellar to its intended location.
- Before using for the first time, clean the inside of the wine cellar with warm water and white vinegar. Rinse with clean water and dry thoroughly using a soft cloth.
- Before using the appliance for the first time, allow it to stand upright for **24 hours**.

installation

NOTE: it is not possible to reverse the direction in which the door opens.

Location where the wine cellar will be installed.

The location you choose for your wine cellar should:

- Preferably be located in a room where the ambient temperature is between **16°C and 32°C**.
- Be unobstructed and well ventilated (no closed cupboards for example),
- Allow a minimum space of 10 cm between the back wall and the back of the appliance,
- Allow the door to open at least ninety degrees,
- Away from a heat source,
- The wine cellar should not be exposed to direct sunlight,
- Not too humid (linen cupboard, laundry, bathroom...),
- Be on a stable, level surface strong enough to support the weight of the appliance filled with bottles,
- Have access to a nearby standard power supply (country-standard earthed socket with earth leakage circuit breaker).

Levelling

Level your appliance by screwing/unscrewing the two adjustable front feet. Make sure your wine cellar is level - the use of a spirit level is recommended.

IF you wish to move the wine cellar

When moving your wine cellar, do not tilt it by more than 45°, and always on the side facing the outlet side of the power cord.

appropriate use

Hygrometry

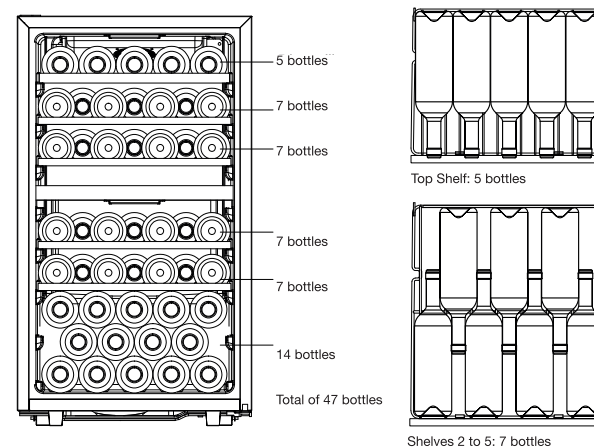
IMPORTANT: Before using the wine cellar for the first time and every 3 to 4 days (depending on the desired humidity level), place a suitable container of cold water in the appliance to ensure that your bottle corks are properly sealed.

Bottle storage

Make sure that the bottles do not touch the inside walls of the wine cellar to maintain good internal air circulation.

The storage capacity of your wine cellar depends on the shape and size of the bottles. If you do not have enough bottles to fill the wine cellar, spread the load over all the available shelves, and avoid loading only the top or bottom of the appliance.

The following recommendations are provided for guidance.



Temperature inside the appliance

The temperature range for the upper section is **5 to 12 °C**.

The temperature range for the lower section is **12 to 18 °C**.

Once the desired temperature has been selected, the display will show the actual temperature within the appliance, until the selected temperature is reached.

Bottle storage

The interior is laid out as follows from top to bottom

- Champagnes and Spritzers
- White wines
- Rosé or medium red wines
- Strong red wines

We suggest keeping wine at a temperature slightly below serving temperature as the wine needs to decant.

Tips for storing wine

- Do not store the bottles with their packaging.
- The cork of an old bottle should always be moistened when the bottle is placed in the wine cellar. There must be no airspace between the wine and the cork.
- If some bottles need to be stored at a certain level of humidity, place a suitable container of cold water in the appliance and replace it every 3 to 4 days.
- Pour the wine into a carafe a few hours before drinking to allow it to decant and reach its optimum tasting temperature. Allow rosé wine to decant between 2 to 5 hours and red wine from 4 to 5 hours before tasting. White wine can be served directly. Champagne should always be kept cool and drunk chilled.
- Note that the storage temperature for wine is always slightly below the ideal serving temperature. Once put in a carafe, its temperature will rise by a few degrees.
- It is important to avoid sudden temperature changes.

Serving temperature of wines

These wine storage temperatures are given as an indication.

Alsace	10°C	Languedoc-Roussillon	13°C
Australian	16°C	Provence Rosé	12°C
Beaujolais	13°C	Savoie	9°C
Bordeaux Dry White	6°C	Dry White Loire Wines	10°C
Bordeaux Dry White	8°C	Sweet Loire Wines	7°C
Bordeaux Red	17°C	Red Loire Wines	14°C
White Burgundy	11°C	Rhone Wines	15°C
Red Burgundy	18°C	South Western (France) Liquorous Wines	7°C
California	16°C	South Western (France) Red Wines	15°C
Champagne	6°C	Spirits	6°C
Chile	15°C	Whisky	16-18°C
Spain	17°C	Cognac	16-18°C
Italy	16°C	Mineral water	6-10°C
Jura	10°C	Beer, fizzy drinks	6-10°C

electrical connections

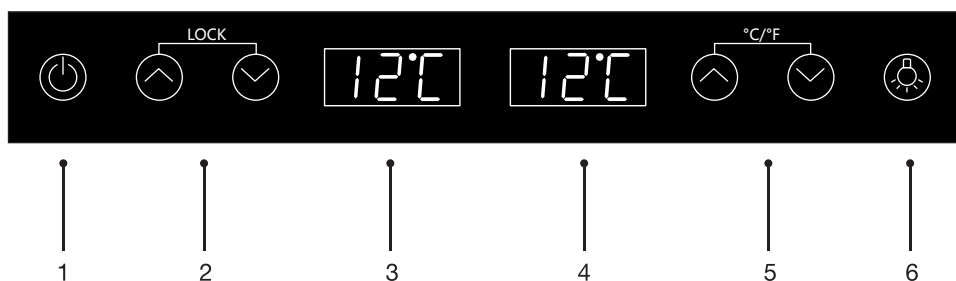
Make sure that your plug is properly powered.

Avoid using extension cords or power strips.

Call a qualified electrician if in doubt or to modify your electrical installation.

Wait for 24 hours after installation before connecting your wine cellar.

Using the control panel



1. On/Off button
2. Upper zone temperature control buttons
3. Displaying the temperature in the top section of the wine cellar
4. Displaying the temperature in the bottom section of the wine cellar
5. Temperature control buttons in the bottom section
6. Light on/off button

Connecting the power supply

When you plug in the wine cellar, the appliance will beep and the display will light up.

Touch-sensitive buttons

Your wine cellar is equipped with touch-sensitive buttons to control its various functions. The buttons are touch sensitive - and need only be touched lightly to activate.

Ensure you do not scratch the control panel with metal or sharp objects or handle it with wet or damp hands, as this may damage the touch-sensitive buttons.

Press only one button at a time (except for the control panel lock, unlock and function selection).

Switching the appliance on/off

Press and hold the on/off button for 3 seconds to turn the appliance on or off.

IMPORTANT: When you start the wine cooler for the first time or after a prolonged shutdown, you may notice a difference of a few degrees between the temperature requested and that indicated on the appliance's display (inside temperature). This discrepancy is normal and gradually reduces as the wine cooler regulates its temperature. After a few hours of operation, the inside temperature corresponds to the requested temperature. During this time, avoid opening the door or placing bottles inside the wine cooler wherever possible.

Interior light

Press the 'lighting' button to switch the interior lighting on/off. Make sure the light is turned off after use.

Setting the temperature

You can display the temperature in degrees Celsius or Fahrenheit. To change the temperature measurement units, **press simultaneously** on the the lower section temperature increase and decrease control buttons for 3 seconds.

Use the temperature increase and decrease buttons in each zone to select the temperature. The temperature rises/decreases by 1 °C with each press.

Please note: In the event of a power failure, the appliance switches back on by default to the last temperature point set.

Locking/unlocking the control panel

To lock the control panel, **press simultaneously** on the temperature increase and decrease control buttons **for the upper area** for 3 seconds.

To unlock the control panel, press these buttons again for 3 seconds.

cleaning and maintenance

Unplug the appliance from the power socket before cleaning.

Turning off the appliance

To completely shut down the appliance, unplug it from the power socket.

Cleaning

- For exterior surfaces: Wipe the dust from the wine cellar and the back of the appliance with a soft, dry cloth every week. The presence of dust unnecessarily increases energy consumption.
- The interior of the wine cellar and its accessories must be cleaned regularly to avoid unpleasant odours. To do this, use a soft sponge soaked in lukewarm water with spirit vinegar or neutral soap. After cleaning, rinse with clean water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Do not pour water directly into the interior, as this might affect the insulating properties of the wine cellar.
- Be careful not to let water run down the display screen (this could damage it).
- Door seals must be kept clean at all times. Clean the seals with hot water and dry them thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners or objects that could scratch your appliance (such as an abrasive scouring sponge or the tip of a knife...). Do not use alcohol or solvents to clean the appliance.
- Clean the drain pipe at the bottom of the cellar regularly to allow condensation water to drain and evaporate. Use a cotton swab to unclog the drainage duct if necessary (see diagram below).

In case of power failure

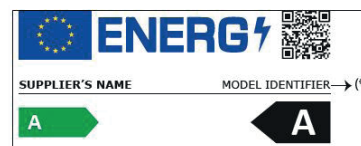
- In the event of a power failure of less than 2 hours, the temperature inside the wine cellar will not be altered. However, avoid opening the door.
- In the event of a prolonged power failure, take the necessary measures to protect your wine.
- In the event of a shutdown or power failure, you must wait 3 to 5 minutes before restarting the appliance. It will take several hours before the temperature stabilises.

Defrosting

This appliance incorporates an automatic defrosting cycle. The rear wall of your wine cellar will become covered with frost when the compressor is on and will automatically defrost when the compressor is turned off. The condensation water is collected in a tray via the opening in the bottom wall and evaporates by itself.

In case of absence or prolonged periods without use,

1. Unplug the appliance from the socket.
2. Remove the bottles and clean the inside of the wine cellar, referring to the "Cleaning" section.
3. Leave the door of the appliance ajar.



You can find information on the model in the following appliance database website by searching for your model ID (*) which can be found on the energy label. <https://eprel.ec.europa.eu/>

The service life of your appliance is 5 years. During this period, original spare parts will be available to ensure proper operation of the appliance.

Internet link to the supplier's website where the information referred to in Annexe II, point 6 of Commission Regulation (EU) 2019/2022 can be found at: <https://www.boulanger.com/info/assistance/>

troubleshooting guide

Fixing a malfunction

A malfunction may be due to a minor problem that you can solve yourself using the following instructions. Before calling a technician, please perform the following checks.

Problems	Possible Causes	What To Do
The temperature inside the wine cellar is not cold enough.	The door has been opened several times or is opened frequently.	Do not open the door more often than necessary.
	You just loaded the wine cellar with new bottles.	Wait a few hours depending on how many bottles have been loaded.
	Maybe there was a power outage or a blown fuse.	Check whether there was a power outage or a blown fuse.
The interior lighting is defective.	The appliance may not be plugged in.	If in doubt, do not dismantle the interior lighting but call your dealer's after-sale service.
	Perhaps the fuse has blown.	
	The lights have been turned off.	Press the button to switch on the lighting.
There are water droplets on the glass surfaces.	The set temperature is too low or the humidity is too high.	Increase the temperature and wipe the water droplets with a soft, dry cloth.
There's water at the bottom of the appliance.	The condensation drain (at the bottom of the appliance) is blocked.	Refer to the "Cleaning" section.
The appliance emits vibrations.	The appliance is not level.	Check that the appliance is level and adjust the feet if necessary.
The door does not close properly.	The appliance is not level.	Check that the appliance is level and adjust the feet if necessary.
	The door seal is incorrectly positioned, damaged or needs cleaning.	Clean the seal.
	The shelves are not positioned correctly.	Check the position of the shelves and reposition them if necessary.
Unusual noises.	The appliance is not level.	Adjust the feet.
	The appliance touches the wall or other objects.	Move the appliance slightly.
	Some noises are typical of refrigeration appliances.	Refer to the section "Noise when running".

If the information above does not help you resolve your problem, do not attempt to repair the appliance yourself; contact your retailer's after-sale department.

IMPORTANT: Only service technicians are competent to carry out repairs on this appliance. Non-compliant repairs may be dangerous for the user and are not covered by the warranty.

Noises during operation

The following noises are typical for refrigeration appliances:

- **Clicking:** the compressor makes a clicking sound when it starts or stops
- **Whirring** When the compressor is running, you will hear it humming.
- **Gurgling/bubbling:** when the refrigerant flows into the narrow tubes, gurgling and bubbling noises can be heard. Even after the compressor stops, these noises may continue for a short time.

uit de verpakking halen

- Zorg er bij het uitpakken van uw wijnkast voor dat er geen sporen van schokken of vervormingen zijn of er defect uitziet.
- Verwijder zorgvuldig alle beschermingselementen en verpakkingstape.
- Open de deur en controleer of de verschillende elementen volledig zijn.
- Maak de elektrische stroomkabel vrij zodat deze niet in contact komt met onderdelen in de kast.
- Breng uw wijnkast naar de definitieve locatie.
- Alvorens de kast voor de eerste keer te gebruiken, reinig de binnenkant ervan met lauwwater waaraan witte alcoholazijn aan is toegevoegd. Spoel en droog de kast zorgvuldig af met een zachte doek.
- Alvorens u de kast voor het eerst gebruikt, laat u het toestel **24 uur lang rechtop staan**.

Installatie

OPMERKING: het is niet mogelijk om de openingsrichting om te draaien.

Plaats waar het toestel geïnstalleerd wordt

De plaatst die u kiest om uw wijnkast te installeren moet:

- Zich bij voorkeur in een ruimte bevinden waar de omgevingstemperatuur ligt tussen **16°C en 32°C**.
- Vrij en goed geventileerd zijn (bijvoorbeeld geen gesloten wandkast),
- De mogelijkheid bieden om een minimale ruimte van 10 cm vrij te laten tussen de muur en de achterkant van het toestel,
- De mogelijkheid bieden om de deur minstens 90° te openen°,
- Uit de buurt zijn van warmtebronnen,
- Het toestel mag niet aan rechtstreeks zonlicht worden blootgesteld,
- Mag niet te vochtig zijn (wasplaats, bijkeuken, badkamer,...),
- Op een stabiele, vlakke en voldoende stevige ondergrond staan om het gewicht van het toestel gevuld met flessen te kunnen dragen,
- Beschikken over een toegankelijke standaard elektrische stroomvoorziening (standaard stopcontact dat beantwoordt aan de normen van het land, met aarding en aardlekschakelaar).

Waterpas zetten

Zet uw toestel waterpas door de twee verstelvoeten vooraan vast of los te schroeven. Vergewis u ervan dat uw wijnkast volledig waterpas staat (het gebruik van een waterpasser wordt aanbevolen).

Wanneer u uw wijnkast verplaatst

Wanneer u uw wijnkast verplaatst, laat ze dan niet meer dan 45° kantelen en kantel ze altijd aan de zijkant, aan de kant van voedingssnoer.

correct gebruik

Luchtvochtigheid

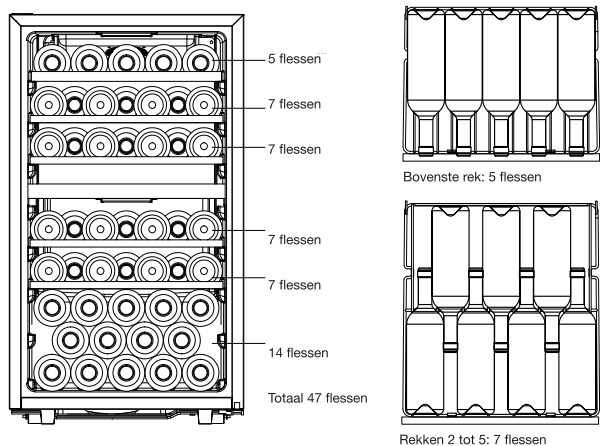
BELANGRIJK: voorafgaand aan het eerste gebruik en om de 3 tot 4 dagen (afhankelijk van de gewenste vochtigheidsgraad) moet u een geschikt recipiënt gevuld met water in het toestel plaatsen, om ervoor te zorgen dat de kurken van uw flessen goed luchtdicht zijn.

Opbergen van de Flessen

Zorg ervoor dat de flessen de achterkant van de kast niet raken om een goede luchtcirculatie binnenin te behouden.

De opslagcapaciteit van uw wijnkast is afhankelijk van de vorm en grootte van de flessen. Als het aantal flessen dat u heeft niet genoeg is om uw wijnkast te vullen, kunt u uw lading het beste verdelen over alle legplanken die u ter beschikking heeft tot uw beschikking staan en vermijden om alleen de bovenkant of de onderkant van het toestel vol te laden.

De volgende aanbevelingen worden ter indicatie gegeven.



Temperatuur binnen in het toestel

Voor de bovenste zone is het temperatuurbereik **5 tot 12°C**.

Voor de onderste zone is het temperatuurbereik **12 tot 18°C**.

Eenmaal de gewenste temperatuur is geselecteerd, zal de daadwerkelijke temperatuur binnen in het toestel, die zal evolueren tot de geselecteerde temperatuur is bereikt, op het scherm weergegeven worden.

Opbergen van de Flessen

De indeling van het interieur is van boven naar beneden als volgt voorzien:

- Champagnes en spritzers
- Witte wijnen
- Middelmattig zware rode of roséwijnen
- Zware rode wijnen

We stellen voor om de wijn op een temperatuur te bewaren die iets lager is dan de serveertemperatuur, gelet op het feit dat de wijn moet decanteren.

Praktische tips om wijn op te slaan

- Bewaar de flessen niet met hun verpakking.
- De kurk van een oude fles moet altijd worden bevochtigd wanneer u de fles in de wijnkast plaatst. Er mag geen ruimte zijn tussen de wijn en de kurk.
- Als bepaalde flessen met een bepaalde vochtigheidsgraad in het toestel moeten worden bewaard, plaats dan een geschikte bak met koud water in het toestel en vervang deze om de 3 tot 4 dagen.
- Schenk de wijn een paar uur voor het drinken in een karaf om hem te laten decanteren en zijn optimale proeftemperatuur te bereiken. Reken voor roséwijn op 2 tot 5 uur op voorhand en voor rode wijn op 4 tot 5 uur op voorhand. Witte wijn kan onmiddellijk worden geserveerd. Champagne moet altijd op een koele plaats bewaard worden; ze wordt zeer fris gedronken.
- Merk op dat de bewaartemperatuur voor wijn altijd iets lager is dan de ideale serveertemperatuur. Het is immers zo dat, eenmaal de wijn in een karaf is gegoten, de temperatuur ervan met enkele graden zal stijgen.
- Het is belangrijk om plotselinge temperatuursveranderingen te vermijden.

Serveertemperatuur van de wijnen

Deze wijnbewaartemperaturen worden ter indicatie gegeven.

Elzas	10°C	Languedoc-Roussillon	13°C
Australië	16°C	Roséwijn uit de Provence	12°C
Beaujolais	13°C	Savoie	9°C
Zoete witte Bordeaux	6°C	Droge witte wijnen uit de Loirestreek	10°C
Droge witte Bordeaux	8°C	Zoete wijnen uit de Loirestreek	7°C
Rode Bordeaux	17°C	Rode wijn uit de Loirestreek	14°C
Witte Bourgogne	11°C	Wijnen uit de Rhônestreek	15°C
Rode Bourgogne	18°C	Zoete wijnen uit Zuidwest-Frankrijk	7°C
Californië	16°C	Rode wijnen uit Zuidwest-Frankrijk	15°C
Champagne	6°C	Witte alcohol	6°C
Chili	15°C	Whisky	16-18°C
Spanje	17°C	Cognac	16-18°C
Italië	16°C	Mineraalwater	6-10°C
Jura	10°C	Bier, limonade	6-10°C

elektrische aansluiting.

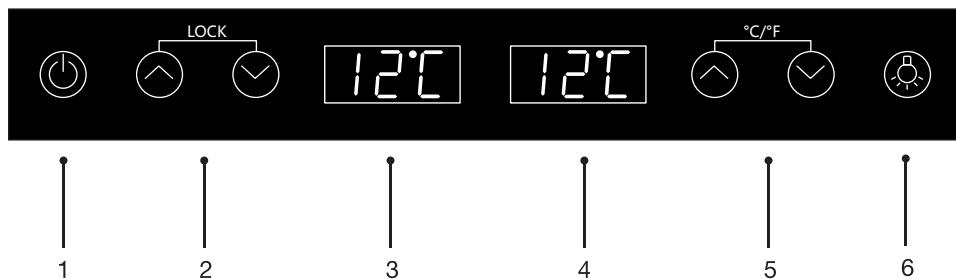
Laat controleren of uw stopcontact naar behoren van stroom wordt voorzien.

Het gebruik van verlengsnoeren of stekkerdozen moet worden vermeden.

Neem in geval van twijfel of om uw elektrische installatie aan te passen, contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Wacht **24 uur** na de installatie alvorens uw toestel aan te sluiten.

gebruik van het bedieningspaneel



1. Toets Aan/uit
2. Controletoetsen voor de temperatuur in de bovenste zone
3. Weergave van de temperatuur in de bovenste zone
4. Weergave van de temperatuur in de onderste zone
5. Controletoetsen voor de temperatuur in de onderste zone
6. Toets voor het aan/uitzetten van de verlichting

Aansluiting

Wanneer u de stekker van de wijnkast in het stopcontact steekt, weerklinkt er een geluidssignaal en gaat het scherm branden.

Aanraakgevoelige toetsen

Uw wijnkast is uitgerust met aanraakgevoelige toetsen waarmee de verschillende functies kunnen worden bediend. Wanneer u licht op de toets drukt, wordt deze geactiveerd.

Zorg ervoor dat er geen metalen of scherpe voorwerpen krassen maken op het bedieningspaneel en raak het niet aan met natte of vochtige handen om de aanraakgevoelige toetsen niet te beschadigen.

Druk tegelijkertijd op slechts één toets (behalve voor het vergrendelen of het ontgrendelen van het bedieningspaneel en voor het selecteren van de eenheid).

In-/uitschakelen

Houd de toets Aan/uit 3 seconden lang ingedrukt om het toestel aan te zetten of uit te schakelen.





BELANGRIJK: Wanneer u de wijnkelder voor de eerste keer aanzet of na langdurig te zijn uitgeschakeld, kunt een verschil van enkele graden vaststellen tussen de gevraagde temperatuur en de temperatuur die aangegeven staat op het scherm van het toestel (binnentemperatuur). Dit verschil is normaal en verkleint geleidelijk terwijl de wijnkelder zijn temperatuur regelt. Na enkele uren te hebben gewerkt, stemt de binnentemperatuur overeen met de gevraagde temperatuur. Gedurende deze periode, vermijd zo veel mogelijk de deur te openen of flessen in de wijnkelder te plaatsen.

Binnenverlichting

Druk op de toets van de verlichting om de binnenverlichting aan/uit te schakelen. Zorg ervoor dat het licht na gebruik uit is.



Instellen van de temperatuur

U kunt de temperatuur weergeven in graden Celsius en graden Fahrenheit. Om het eenheid te wijzigen, drukt u 3 seconden lang gelijktijdig **op** de controletoetsen van de temperatuur  (verhogen) en  (verlagen) **van de onderste zone**.

Gebruik de toetsen  (verhogen) en  (verlagen) voor elk van de zones om de temperatuur te selecteren. Met elke druk op de toets stijgt/daalt de temperatuur met 1°C.

Opmerking: In het geval van een stroomstoring schakelt het toestel standaard terug naar de laatst ingestelde temperatuur.

Vergrendelen / ontgrendelen van het bedieningspaneel

Om het bedieningspaneel te vergrendelen, drukt u 3 seconden lang gelijktijdig **op** de controletoetsen van de temperatuur  (verhogen) en  (verlagen) **van de onderste zone**.

Om het bedieningspaneel te ontgrendelen, drukt u opnieuw 3 seconden lang op deze toetsen.

reiniging en onderhoud

Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact alvorens het te reinigen.

Uitschakelen van het toestel

Om het toestel volledig uit te schakelen, trekt u de stekker uit het stopcontact.

Reiniging

- Voor de buitenoppervlakken: Veeg elke week met een zachte, droge doek het stof weg dat zich op en achteraan het toestel bevindt. De aanwezigheid van stof verhoogt onnodig het energieverbruik.
- De binnenkant van de wijnkast en de accessoires moeten regelmatig worden gereinigd om onaangename geurtjes te voorkomen. Gebruik hiervoor een zachte spons gedrenkt in lauw water met witte alcoholazijn of neutrale zeep. Veeg de binnenoppervlakken af, spoel ze af met helder water en droog ze zorgvuldig af met een zachte doek.
- Doe geen water rechtstreeks in het toestel om de isolerende eigenschappen van de wijnkast niet te beïnvloeden.
- Zorg ervoor dat er geen waterdruppels of water over het weergavescherm lopen.
- De afdichtingen van de deur moeten voortdurend schoon worden gehouden. Reinig ze met warm water en wrijf ze goed droog.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of voorwerpen die krassen kunnen maken op uw toestel (zoals een schuurspons of de punt van een mes, ...). Gebruik voor het reinigen ook geen oplosmiddelen.
- Reinig regelmatig de afvoerleiding aan de achterwand om de afvoer en de verdamping van het condensatiewater mogelijk te maken. Gebruik eventueel een wattenstaafje om de leiding te ontstoppen (zie onderstaand schema).

In geval van stroomonderbreking

- Bij een stroomstoring van maximaal 2 uur zal de temperatuur binnen in de wijnkast niet worden gewijzigd. Vermijd evenwel om de deur te openen.
- Neem bij een langdurige stroomonderbreking de nodige maatregelen om uw wijn te beschermen.
- Ingeval de stroomvoorziening uitvalt of wordt onderbroken, moet u 3 tot 5 minuten wachten alvorens het toestel opnieuw aan te zetten. Er zijn verschillende uren nodig alvorens de temperatuur stabiliseert.

Ontdooiing

Dit toestel bevat een automatische ontdooicyclus. De achterwand van uw wijnkast wordt bedekt met vorst als de compressor aanstaat en zal automatisch ontdooien als de compressor wordt uitgeschakeld. Het condenswater wordt via de opening in de achterwand in een bakje opgevangen en verdampt vanzelf.

In geval van langdurig niet-gebruik

1. Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact.
2. Verwijder de flessen en reinig de binnenkant van de wijnkast. Raadpleeg hiervoor de paragraaf "Reiniging".
3. Laat de deur van het toestel op een kier staan.



U kunt de informatie over de modellen zoals die opgenomen is in de database van de producten terugvinden op de volgende website door het ID van uw model (*) op te zoeken zoals dat op het kenplaatje vermeld staat. <https://eprel.ec.europa.eu/>

De serviceduur van uw toestel bedraagt 5 jaar. In de loop van deze periode zijn de originele wisselstukken beschikbaar om de goede werking van het toestel te garanderen.

Link naar de website van de leverancier waar de informatie te vinden is zoals bedoeld in bijlage II, punt 6 van de verordening (EU) 2019/2022 van de Commissie: <https://www.boulangier.com/info/assistance/>

probleemoplossingsgids

Slechte werking oplossen

Slechte werking kan te wijten zijn aan een klein probleem dat u zelf kunt oplossen door de onderstaande instructies te volgen. Voer de volgende controles uit alvorens een technicus te bellen.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
De temperatuur binnen in de wijnkast is niet koud genoeg.	De deur is meerdere malen geopend of wordt vaak geopend.	Open de deur niet vaker dan nodig en zorg ervoor dat u de deur niet te vaak opent.
	U hebt het toestel net geladen met nieuwe flessen.	Wacht een paar uur, afhankelijk van het aantal flessen dat is geladen.
	Misschien was er een stroomonderbreking of is er een zekering doorgebrand.	Controleer of er geen stroomonderbreking is geweest of er geen zekering is doorgebrand.
De binnenverlichting is defect.	Het toestel is misschien niet aangesloten.	In geval van twijfel, demonteer de binnenverlichting niet maar doe een beroep op de dienst na verkoop van uw winkel.
	Misschien is de zekering doorgebrand.	
	De verlichting werd uitgeschakeld.	Druk op de toets om de verlichting in te schakelen.
Er zitten waterdruppels op de glasoppervlakken.	De ingestelde temperatuur is te laag of de luchtvochtigheidsgraad is te hoog.	Verhoog de temperatuur en veeg de druppels af met een zachte, droge doek.
Er zit water op de bodem van het toestel.	De afvoeropening voor het condenswater (wand aan de onderkant van het toestel) zit verstopt.	Raadpleeg de paragraaf "Reiniging".
Het toestel trilt.	Het toestel staat niet waterpas.	Controleer of het toestel waterpas staat en stel de voeten zo nodig bij.
De deur sluit niet goed.	Het toestel staat niet waterpas.	Controleer of het toestel waterpas staat en stel de voeten zo nodig bij.
	De deurafdichting is vuil of beschadigd.	Reinig de afdichting.
	De legplanken zijn niet goed geplaatst.	Controleer de positie van de legplanken en verplaats ze indien nodig.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Ongewone geluiden.	Het toestel staat niet waterpas.	Verstel de poten.
	Het toestel raakt de muur of andere voorwerpen.	Verplaats het toestel een beetje.
	Bepaalde geluiden zijn kenmerkend voor koeltoestellen.	Raadpleeg de paragraaf "Geluiden tijdens de werking".

Indien onderstaande elementen u niet helpen bij het oplossen van uw specifiek probleem, probeer het toestel dan niet zelf te herstellen; contacteer de dienst na verkoop van uw winkel.

BELANGRIJK: Enkel de onderhoudstechnici zijn bevoegd om herstellingen aan dit toestel uit te voeren. Niet-conforme herstellingen kunnen een gevaar vormen voor de gebruiker en worden niet gedekt door de garantie.

Geluiden tijdens de werking

De volgende geluiden zijn kenmerkend voor koeltoestellen:

- **Getik:** wanneer de compressor in- of uitschakelt, hoort u getik.
- **Zoemen :** zodra de compressor inschakelt, hoort u gezoem.
- **Gerommel/Geklots:** wanneer de koelvloeistof door de dunne buizen stroomt, is er gerommel en geklots hoorbaar. Zelfs wanneer de compressor uitgeschakeld is, zijn gedurende korte tijd deze geluiden nog hoorbaar.

Auspacken

- Achten Sie beim Auspacken Ihres Weinkühlschranks darauf, dass weder Stoß- oder Verformungsspuren noch optische Mängel vorhanden sind.
- Entfernen Sie vorsichtig alle Schutzhüllen und Klebstoffe von der Verpackung.
- Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie alle Teile auf Vollständigkeit.
- Legen Sie das Stromversorgungskabel frei, so dass es mit keiner Komponente des Weinkühlschranks in Berührung kommt.
- Bringen Sie Ihren Weinkühlschrank an seinen endgültigen Standort.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Innere des Kühlschranks mit warmem Wasser und weißem Essig. Spülen und gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, lassen Sie es **24 Stunden**

Aufstellung

HINWEIS: Es ist nicht möglich, die Öffnungsrichtung der Tür umzukehren.

Aufstellungsort

Der Standort, den Sie für Ihren Weinkühlschrank wählen, sollte:

- Sich vorzugsweise in einem Raum befinden, in dem die Umgebungstemperatur zwischen **16°C und 32°C liegt**.
- Frei liegen und gut belüftet sein (z.B. kein geschlossener Schrank),
- Einen Mindestabstand von 10 cm zwischen der Wand und der Rückseite des Geräts ermöglichen,
- Zulassen, dass die Tür sich mit mindestens 90° öffnet,
- Von einer Wärmequelle entfernt liegen,
- Nicht dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt sein,
- Nicht zu feucht sein (Wäsche, Waschküche, Badezimmer...),
- Auf einer stabilen, ebenen Fläche stehen, die stark genug ist, um das Gewicht des mit Flaschen gefüllten Geräts zu tragen,
- Über eine gut zugängliche Standard-Stromversorgung verfügen (landesübliche Schutzkontaktsteckdose mit Fehlerstromschutzschalter).

Waagerechte Ausrichtung des Geräts

Richten Sie Ihr Gerät aus, indem Sie die beiden verstellbaren Vorderfüße ein-oder ausschrauben. Stellen Sie die abschließende waagerechte Ihres Weinkühlschranks sicher (es empfiehlt sich, eine Wasserwaage zu verwenden).

Für jede Standortänderung

Wenn Sie Ihren Weinkühlschrank bewegen, neigen Sie ihn nicht um mehr als 45°, und zwar immer auf der Seite, die der Steckdoseseite des Netzkabels zugewandt ist.

Angemessene Verwendung

Hygrometrie

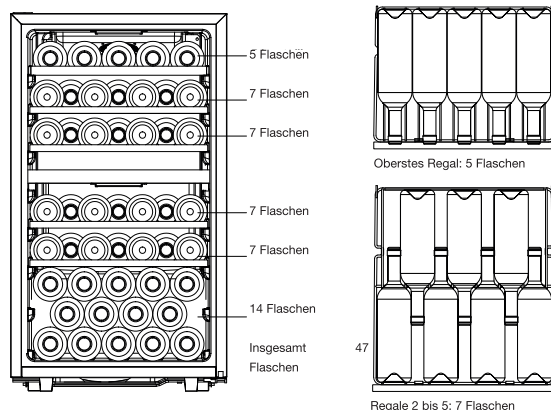
WICHTIG: Vor dem ersten Gebrauch und alle 3 bis 4 Tage (je nach gewünschter Luftfeuchtigkeit) müssen Sie ein geeignetes, mit kaltem Wasser gefülltes Behältnis in das Gerät stellen, um sicherzustellen, dass die Korken Ihrer Flaschen ordnungsgemäß verschlossen sind.

Anordnung der Flaschen

Stellen Sie sicher, dass die Flaschen die Rückseite des Hohlraums nicht berühren, um eine gute Luftzirkulation im Inneren zu gewährleisten.

Die Lagerkapazität Ihres Weinkühlschranks hängt von der Form und Größe der Flaschen ab. Wenn die Anzahl der Flaschen, die Sie haben, nicht ausreicht, um Ihren Weinkühlschrank zu füllen, ist es am besten, Ihre Ladung auf alle Ihnen zur Verfügung stehenden Regale zu verteilen und zu vermeiden, dass Sie nur die Ober- oder Unterseite des Geräts beladen.

Die folgenden Empfehlungen dienen als Orientierungshilfe.



Temperatur im Inneren des Geräts

Für die obere Zone liegt der Temperaturbereich bei **5 bis 12 °C**.

Für die untere Zone liegt der Temperaturbereich bei **12 bis 18 °C**.

Nachdem die gewünschte Temperatur gewählt wurde, zeigt das Display weiterhin die tatsächliche Temperatur innerhalb des Geräts an, die sich ändert, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

Anordnung der Flaschen

Die Innenaufteilung ist von oben nach unten wie folgt geplant:

- Champagner und Schorlen
- Weißweine
- Roséweine oder mittlere Rotweine
- Kräftige Rotweine

Wir empfehlen, den Wein bei einer Temperatur etwas unter der Serviertemperatur zu lagern, da der Wein dekantiert werden muss.

Tipps zur Lagerung von Wein

- Lagern Sie die Flaschen nicht in ihrer Verpackung.
- Der Korken einer alten Flasche sollte immer befeuchtet werden, wenn Sie die Flasche in den Weinkühlschrank stellen. Zwischen dem Wein und dem Korken darf kein Zwischenraum sein.
- Wenn bestimmte Flaschen mit einer bestimmten Luftfeuchtigkeit im Gerät gelagert werden müssen, stellen Sie einen geeigneten, mit kaltem Wasser gefüllten Behälter in das Gerät und ersetzen Sie ihn alle 3 bis 4 Tage.
- Gießen Sie den Wein einige Stunden vor dem Trinken in eine Karaffe, damit er dekantieren und seine optimale Verkostungstemperatur erreichen kann. Rechnen Sie für Roséwein 2 bis 5 Stunden vorher und für Rotwein 4 bis 5 Stunden vorher. Weißwein kann direkt serviert werden. Champagner sollte immer an einem kühlen Ort aufbewahrt werden; es wird sehr gut gekühlt getrunken.
- Beachten Sie, dass die Lagertemperatur des Weins immer etwas unter der idealen Serviertemperatur liegt. Die Temperatur in einer Karaffe steigt nämlich um einige Grad an.
- Es ist wichtig, plötzliche Temperaturschwankungen zu vermeiden.

Serviertemperatur von Weinen

Diese Weinlagertemperaturen sind als Angabe angegeben.

Elsass	10°C	Languedoc-Roussillon	13°C
Australien	16°C	Provence Rosé	12°C
Beaujolais	13°C	Savoyen	9°C
Weißer Bordeaux-Süßweine	6°C	Trockene Weißweine der Loire	10°C
Trockene Bordeaux-Weißweine	8°C	Loire-Süßweine	7°C
Bordeaux Rotweine	17°C	Rotweine der Loire	14°C
Weißer Burgunder	11°C	Rhone-Weine	15°C
Roter Burgunder	18°C	Weine des Südwestens Süßweine	7°C
Kalifornien	16°C	Rotweine Südwest-Frankreich	15°C
Champagner	6°C	Weißer Spirituosen	6°C
Chile	15°C	Whisky	16-18°C
Spanien	17°C	Cognac	16-18°C
Italien	16°C	Mineralwasser	6-10°C
Jura	10°C	Bier, Erfrischungsgetränke	6-10°C

Stromanschluss

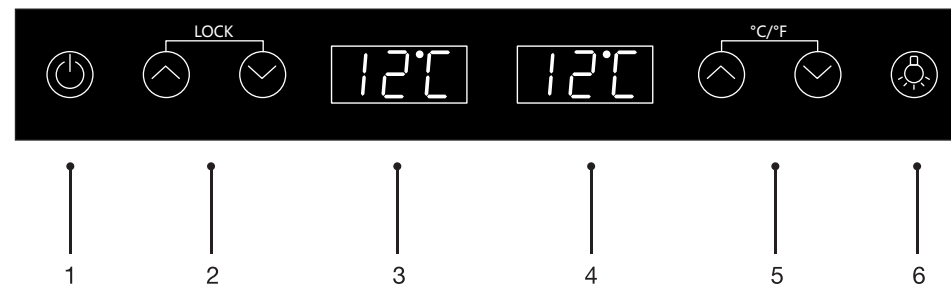
Stellen Sie sicher, dass Ihre Steckdose ordnungsgemäß mit Strom versorgt wird.

Die Verwendung von Verlängerungskabeln oder Steckdosenleisten ist zu vermeiden.

Wenden Sie sich im Zweifelsfall oder bei Änderungen an Ihrer elektrischen Installation an einen qualifizierten Elektriker.

Warten Sie nach dem Aufstellen 24 Stunden ab, bevor Sie Ihr Gerät anschließen.

Gebrauch des Bedienfelds



1. Ein/Aus-Taste
2. Tasten zur Temperaturregelung der oberen Zone
3. Temperaturanzeige der oberen Zone
4. Temperaturanzeige der unteren Zone
5. Tasten zur Temperaturregelung der unteren Zone
6. Taste zum Ein-/Ausschalten des Lichts

Anschluss

Wenn Sie den Weinkühlschrank anschließen, gibt das Gerät einen Signalton ab und die Anzeige leuchtet auf.

Berührungstasten

Ihr Weinkühlschrank ist mit Berührungstasten zur Steuerung der verschiedenen Funktionen ausgestattet. Diese werden durch eine leichte Berührung aktiviert.

Achten Sie darauf, dass kein Metall oder scharfe Gegenstände das Bedienfeld zerkratzen, und fassen Sie es nicht mit nassen oder feuchten Händen an, da dies die Berührungstasten beschädigen könnte.

Drücken Sie jeweils nur eine Taste (mit Ausnahme der Sperr- und Entsperrfunktionen des Bedienfelds und der Auswahlfunktion der Einheit).

Ein-/Ausschalten

Halten Sie die Ein-/Ausschalttaste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät ein- oder auszuschalten.



WICHTIG: Wenn Sie den Weinschrank zum ersten Mal oder nach einer längeren Zeit der Nichtbenutzung einschalten, kann die gewünschte Temperatur zunächst um einige Grad von der auf dem Display angezeigten Temperatur (Innentemperatur) abweichen. Dieser Unterschied ist normal und nimmt allmählich ab, wenn der Weinschrank seine Temperatur entsprechend reguliert. Nach ein einigen Betriebsstunden entspricht die Innentemperatur dann der gewünschten Temperatur. In der Zwischenzeit nach Möglichkeit die Tür nicht öffnen und keine Flaschen in den Weinschrank zu stellen.

Innenbeleuchtung

Drücken Sie die Lichttaste, um die Innenbeleuchtung ein-/auszuschalten. Stellen Sie sicher, dass das Licht nach dem Gebrauch ausgeschaltet wird.

Temperatureinstellung

Sie können die Temperatur in Grad Celsius und Grad Fahrenheit anzeigen. Um die Einheit zu ändern, **drücken Sie 3 Sekunden lang gleichzeitig** auf die Temperatursteuerungstasten (erhöhen) und (verringern) **im unteren Bereich**.

Verwenden Sie die Tasten (erhöhen) und (verringern) jeder Zone, um die Temperatur auszuwählen. Die Temperatur steigt/sinkt mit jedem Antippen um 1 °C.

Hinweis: Bei einem Stromausfall schaltet sich das Gerät standardmäßig wieder auf die zuletzt eingestellte Temperatur ein.

Sperrren/Entsperrren des Bedienfelds

Um das Bedienfeld zu sperren, **drücken Sie 3 Sekunden lang gleichzeitig** auf die Temperatursteuerungstasten (erhöhen) und (verringern) **im oberen Bereich**.

Um das Bedienfeld zu entsperren, drücken Sie diese Tasten erneut 3 Sekunden lang.

Reinigung und Wartung

Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.

Ausschalten des Geräts

Um das Gerät auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigung

- Für Außenflächen: Wischen Sie den Staub auf dem Weinkühlschrank und auf der Rückseite des Geräts wöchentlich mit einem weichen, trockenen Tuch ab. Das Vorhandensein von Staub erhöht den Energieverbrauch unnötig.
- Das Innere des Weinkühlschranks und sein Zubehör müssen regelmäßig gereinigt werden, um unangenehme Gerüche zu vermeiden. Verwenden Sie dazu einen weichen Schwamm, der in lauwarmem Wasser mit weißem Essig oder Neutralseife getränkt ist. Wischen Sie die Innenflächen ab, spülen Sie sie dann mit sauberem Wasser nach und trocknen Sie sie gründlich mit einem weichen Tuch ab.
- Geben Sie kein Wasser direkt in den Hohlraum, um die Isoliereigenschaften des Weinkühlschranks nicht zu beeinträchtigen.
- Achten Sie darauf, keine Wassertropfen oder Wasser am Bildschirm herunterlaufen zu lassen.
- Die Türdichtungen müssen ständig sauber gehalten werden. Reinigen Sie diese mit heißem Wasser und trocknen sie gründlich ab.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände, die Ihr Gerät zerkratzen könnten (z. B. Scheuerschwamm oder Messerspitze...). Verwenden Sie auch keine Lösungsmittel zur Reinigung.
- Reinigen Sie das Ablaufrohr an der Rückwand regelmäßig, damit das Kondenswasser ablaufen und verdunsten kann. Verwenden Sie gegebenenfalls ein Wattestäbchen, um das Verstopfungen aus dem Rohr zu beseitigen (siehe Abbildung unten).

Bei Stromausfall

- Bei einem Stromausfall von nicht mehr als 2 Stunden wird die Temperatur im Inneren des Weinkühlschranks nicht verändert. Vermeiden Sie es jedoch, die Tür zu öffnen.
- Ergreifen Sie bei einem längeren Stromausfall die notwendigen Maßnahmen, um Ihren Wein zu schützen.
- Im Falle einer Abschaltung oder eines Stromausfalls müssen Sie 3 bis 5 Minuten warten, bevor Sie das Gerät neu starten können. Es wird mehrere Stunden dauern, bis sich die Temperatur stabilisiert.

Abtauen

Dieses Gerät verfügt über einen automatischen Abtauzyklus. Die Rückwand Ihres Weinkühlschranks wird mit Frost bedeckt, wenn der Kompressor eingeschaltet ist, und taut automatisch ab, wenn der Kompressor ausgeschaltet wird. Das Kondenswasser wird über die Öffnung in der Rückwandwand in einer Schale aufgefangen und verdunstet von selbst.

Im Falle längerer Nichtbenutzung

1. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
2. Entfernen Sie die Flaschen und reinigen Sie das Innere des Weinkühlschranks unter Bezugnahme auf den Absatz „Reinigung“.
3. Lassen Sie die Gerätetür einen Spalt offen.



Sie können Modellinformationen, wie sie in der Produktdatenbank registriert sind, auf der folgenden Website finden, indem Sie nach der Modell-ID (*) suchen, die auf dem Energieetikett steht. <https://eprel.ec.europa.eu/>

Die Kundendienstdauer Ihres Gerätes beträgt 5 Jahre. Während dieser Zeit sind Original-Ersatzteile erhältlich, um den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten. Internet-Link zur Website des Lieferanten, auf der die in Punkt 6 des Anhangs II der Verordnung (EU) 2019/2022 der Kommission genannten Informationen zu finden sind: <https://www.boulanger.com/info/assistance/>

Fehlerbehebung

Behebung von Funktionsstörungen

Eine Funktionsstörung kann auf ein geringfügiges Problem zurückzuführen sein, das Sie mit Hilfe der nachfolgenden Anweisungen selbst lösen können. Bevor Sie einen Techniker anrufen, überprüfen Sie bitte folgende Punkte.

Störungen	Mögliche Ursachen	Behebung
Die Temperatur im Inneren des Weinkühlschranks ist nicht kalt genug.	Die Tür ist mehrmals nacheinander geöffnet worden oder wird häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Tür nicht öfter als nötig und achten Sie darauf, sie nicht zu oft zu öffnen.
	Sie haben das Gerät gerade mit neuen Flaschen bestückt.	Warten Sie ein paar Stunden, je nachdem, wie viele Flaschen geladen wurden.
	Vielleicht gab es einen Stromausfall oder eine durchgebrannte Sicherung.	Prüfen Sie, ob ein Stromausfall oder eine durchgebrannte Sicherung vorliegt.
Die Innenbeleuchtung ist defekt.	Vielleicht ist das Gerät nicht eingesteckt.	Demontieren Sie im Zweifelsfall nicht die Innenbeleuchtung, sondern rufen Sie den Kundendienst Ihres Händlers oder Geschäfts an.
	Vielleicht ist die Sicherung durchgebrannt.	
	Die Beleuchtung wurden deaktiviert.	Drücken Sie die Aktivierungstaste, um die Beleuchtung einzuschalten.
Es befinden sich Wassertropfen auf den Glasflächen.	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig oder die Luftfeuchtigkeit zu hoch.	Erhöhen Sie die Temperatur und wischen Sie die Tröpfchen mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
Am Boden des Geräts befindet sich Wasser.	Der Kondenswasserablauf (Rückwand des Geräts) ist verstopft.	Nehmen Sie auf den Abschnitt „Reinigung“ Bezug.
Das Gerät gibt Vibrationen ab.	Das Gerät ist nicht ordnungsgemäß waagrecht ausgerichtet.	Prüfen Sie, ob das Gerät waagrecht steht, und stellen Sie gegebenenfalls die Füße ein.
Die Tür schließt nicht richtig.	Das Gerät ist nicht ordnungsgemäß waagrecht ausgerichtet.	Prüfen Sie, ob das Gerät waagrecht steht, und stellen Sie gegebenenfalls die Füße ein.
	Die Türdichtung ist verschmutzt oder beschädigt.	Reinigen Sie die Dichtung.
	Die Ablagen sind nicht richtig positioniert.	Überprüfen Sie die Position der Ablagen und positionieren Sie sie gegebenenfalls neu.

Störungen	Mögliche Ursachen	Behebung
Ungewöhnliche Geräusche.	Das Gerät steht nicht gerade.	Stellen Sie die Füße ein.
	Das Gerät berührt die Wand oder andere Gegenstände.	Verschieben Sie das Gerät ein wenig.
	Manche Geräusche sind für Kühlgeräte kennzeichnend.	Lesen Sie den Abschnitt „Betriebsgeräusche“ nach.

Falls die Angaben oben Ihnen nicht helfen, Ihr spezifisches Problem zu lösen, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren; Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers oder Geschäfts.

WICHTIG: Nur Servicetechniker sind fachkundig, um Reparaturen an diesem Gerät vorzunehmen. Nicht fachgerechte Reparaturen können für den Benutzer gefährlich sein und sind nicht von der Garantie gedeckt.

Betriebsgeräusche

Folgende Geräusche sind für Kühlgeräte typisch:

- **Klappern:** Wenn der Kompressor anspringt oder abschaltet, ist ein Klappern zu hören.
- **Surren:** Sobald der Kompressor in Betrieb ist, hören Sie ihn surren.
- **Gurgeln/Plätschern:** Wenn das Kühlmittel durch die engen Rohre fließt, ist ein Gurgeln und Plätschern zu hören. Selbst nachdem der Kompressor abgeschaltet hat, sind diese Geräusche noch eine kurze Zeit lang zu hören.

Desembalaje

- Al desembalar su vinoteca, asegúrese de que no hay señales de golpes o deformaciones, ni defectos de aspecto.
- Retire cuidadosamente todas las cubiertas protectoras y los adhesivos del embalaje.
- Abra la puerta y compruebe que todas las partes estén completas.
- Despeje el cable de alimentación para que no entre en contacto con ningún componente de la vinoteca.
- Lleve su vinoteca hasta su ubicación final.
- Antes de usar por primera vez, limpie el interior de la vinoteca con agua templada y vinagre blanco. Aclare y seque minuciosamente con un paño suave.
- Antes de usar el aparato por primera vez, déjelo en posición vertical durante **24 horas**.

Instalación

OBSERVACIÓN: no es posible invertir la dirección de apertura de la puerta.

Lugar de instalación

El lugar que elija para su vinoteca debe:

- Preferiblemente estar ubicado en una habitación donde la temperatura ambiente oscile entre **16 °C y 32 °C**.
- Estar despejado y bien ventilado (no en un armario cerrado, por ejemplo),
- Dejar un espacio mínimo de 10 cm entre la pared y la parte trasera del aparato,
- Permitir que la puerta se abra al menos en 90°,
- Estar alejado de una fuente de calor,
- El aparato no debe exponerse a la luz directa del sol,
- No ser demasiado húmedo (cuarto ropero, lavandería, baño, etc.),
- Estar en una superficie estable y plana que sea lo suficientemente resistente para soportar el peso de la vinoteca llena de botellas,
- Disponer de una fuente de alimentación eléctrica estándar accesible (enchufe estándar, según las normas del país, con conexión a tierra con un disyuntor diferencial).

Nivelado

Nivele el aparato enroscando o desenroscando los dos pies delanteros ajustables. Asegúrese de la nivelación final de la vinoteca (se recomienda usar un nivel de burbuja).

Para cualquier desplazamiento

Cuando desplace la vinoteca, no la incline más de 45° y siempre sobre el costado, por el lado de la salida del cable de alimentación.

uso apropiado

Higrometría

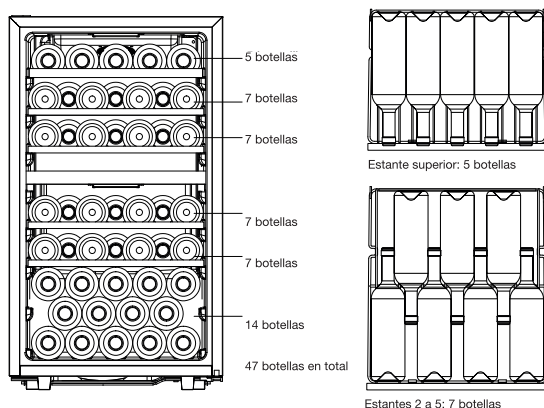
IMPORTANTE: antes del primer uso y cada 3 o 4 días (dependiendo del nivel de humedad deseado), debe colocar un recipiente adecuado lleno de agua fría en el aparato para asegurarse de la correcta estanqueidad de los corchos de sus botellas.

Guardar botellas

Asegúrese de que las botellas no toquen la parte posterior de la cavidad para mantener una correcta circulación del aire en el interior.

La capacidad de almacenamiento de la vinoteca depende de la forma y el tamaño de las botellas. Si la cantidad de botellas que tiene no es suficiente para llenar la vinoteca, es mejor repartir la carga en todos los estantes a su disposición y evitar cargar sólo la parte superior o inferior del aparato.

Las siguientes recomendaciones se dan a modo de referencia.



Temperatura dentro del aparato

Para la zona superior, el rango de temperatura es de **5 a 12 °C**.

Para la zona inferior, el rango de temperatura es de **12 a 18 °C**.

Una vez seleccionada la temperatura deseada, la pantalla seguirá mostrando la temperatura real dentro del aparato, que cambiará hasta que se alcance la temperatura seleccionada.

Guardar botellas

La disposición interior está pensada, de arriba a abajo, de la siguiente manera:

- Champán y refrescos
- Vinos blancos
- Vinos rosados o tintos medios
- Vinos tintos fuertes

Sugerimos mantener el vino a una temperatura ligeramente inferior a la de servicio, ya que el vino necesita decantar.

Consejos para almacenar el vino

- No guarde las botellas con su embalaje.
- El corcho de una botella antigua siempre debe humedecerse cuando se guarda en la vinoteca. No debe haber ningún espacio entre el vino y el corcho.
- Si es necesario guardar algunas botellas con cierto nivel de humedad en la vinoteca, ponga un recipiente adecuado lleno de agua fría dentro de él y cámbielo cada 3 o 4 días.
- Vierta el vino en un decantador unas horas antes de beberlo para que decante y alcance su temperatura óptima de consumo. Para el vino rosado, cuente de 2 a 5 horas antes y para el vino tinto, cuente de 4 a 5 horas antes. El vino blanco se puede servir directamente. El champán siempre debe guardarse en un lugar fresco, se bebe muy frío.
- Tenga en cuenta que la temperatura de almacenamiento del vino siempre es ligeramente inferior a la temperatura de servicio ideal. De hecho, una vez puesta en un decantador, su temperatura aumentará unos grados.
- Es importante evitar los cambios bruscos de temperatura.

Temperatura de servicio de los vinos

Estas temperaturas de almacenamiento del vino se dan a título indicativo.

Alsacia	10 °C	Languedoc-Rosellón	13 °C
Australia	16 °C	Provence rosado	12 °C
Beaujolais	13 °C	Saboya	9 °C
Burdeos blanco licoroso	6 °C	Vinos del Loira blancos secos	10 °C
Burdeos blanco seco	8 °C	Vinos del Loira licorosos	7 °C
Burdeos tinto	17 °C	Vinos del Loira tinto	14 °C
Borgoña blanco	11 °C	Vinos del Ródano	15 °C
Borgoña tinto	18 °C	Vinos del sudoeste licorosos	7 °C
California	16 °C	Vinos del sudoeste tintos	15 °C
Champán	6 °C	Alcoholes blancos	6 °C
Chile	15 °C	Whisky	16-18 °C
España	17 °C	Coñac	16-18 °C
Italia	16 °C	Agua mineral	6-10 °C
Jura	10 °C	Cerveza, soda	6-10 °C

Conexión eléctrica

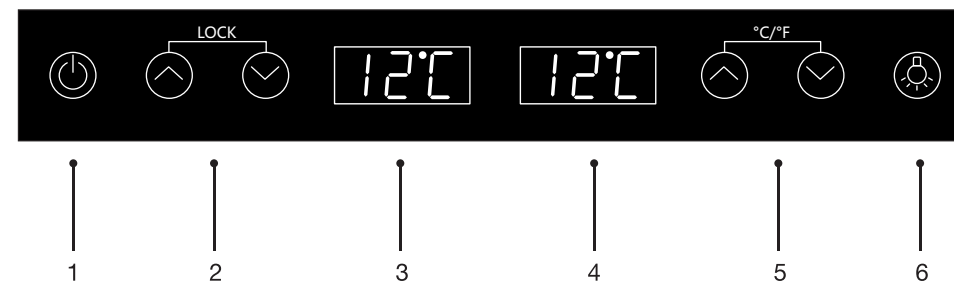
Asegúrate de que la toma esté bien alimentado.

Se prohíbe el uso de alargadores o regletas eléctricas.

En caso de duda o para modificar su instalación eléctrica, recurra a un electricista cualificado.

Espera **24 horas** después de la instalación antes de enchufar el aparato.

utilización del panel de mandos



1. Botón de Encendido/Apagado
2. Botones de regulación de la temperatura de la zona superior
3. Visualización de la temperatura de la zona superior
4. Visualización de la temperatura de la zona inferior
5. Botones de regulación de la temperatura de la zona inferior
6. Botón de Encendido/Apagado de la luz

Conexión

Al enchufar la vinoteca, esta emite un pitido y la pantalla se enciende.

Botones táctiles

La vinoteca está equipada con botones táctiles destinados a controlar las diversas funciones. Un toque del botón activa su funcionamiento.

Asegúrese de que ningún objeto metálico o afilado arañe el panel de mandos y no lo manipule con las manos mojadas o húmedas, ya que esto puede dañar los botones táctiles.

Pulse solo un botón a la vez (excepto para las funciones de bloqueo y desbloqueo del control y panel de mandos y selección de la unidad).

Puesta en funcionamiento/Parada

Mantenga pulsado el botón de Encendido/Apagado durante 3 segundos para poner en funcionamiento o detener la unidad.



IMPORTANTE: Cuando pone la vinoteca en funcionamiento por primera vez o después de permanecer apagada durante un período prolongado, puede constatar una diferencia de unos grados entre la temperatura solicitada y la que se indica en la pantalla (temperatura interior). Este desfase es normal y se atenúa progresivamente mientras que la vinoteca regula su temperatura. Tras unas horas de funcionamiento, la temperatura interior corresponde a la solicitada. Durante este período, evite tanto como sea posible abrir la puerta o desplazar las botellas que se encuentran en el interior de la vinoteca.

Luz interior

Pulse el botón de la luz para encender o apagar la luz interior. Asegúrese de que la luz se apague después del uso.

Ajuste de la temperatura

Puede visualizar la temperatura en grados centígrados y grados Fahrenheit. Para cambiar la unidad, **pulse simultáneamente** durante 3 segundos los botones de regulación de la temperatura (aumentar) y (disminuir) **desde la zona inferior**.

Utilice los botones (aumentar) y (disminuir) en cada zona para seleccionar la temperatura. La temperatura aumenta o disminuye 1 °C con cada pulsación.

Nota: En caso de corte del suministro eléctrico, la unidad se vuelve a encender por defecto en la última temperatura de fijada.

Bloqueo/Desbloqueo del panel de mandos

Para bloquear el panel de mandos, **pulse simultáneamente** durante 3 segundos los botones de regulación de la temperatura (aumentar) y (disminuir) **desde la zona superior**.

Para desbloquear el panel de mandos, pulse ambos botones nuevamente durante 3 segundos.

Limpieza y mantenimiento

Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.

Apague el aparato

Para apagar por completo el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.

Limpieza

- Para las superficies externas: Limpie el polvo de la vinoteca y la parte trasera de esta con un paño suave y seco todas las semanas. La presencia de polvo aumenta innecesariamente el consumo de energía.
- El interior de la vinoteca y sus accesorios deben limpiarse regularmente para evitar olores desagradables. Para ello, use una esponja suave empapada en agua templada con vinagre blanco o jabón neutro. Limpie las superficies interiores y, luego, aclare con agua limpia y seque minuciosamente con un paño suave.
- No ponga agua directamente en la cavidad para no afectar las propiedades aislantes de la vinoteca.
- Tenga cuidado de no dejar que las gotas de agua o el agua corra por la pantalla.
- Las juntas de la puerta se deben mantener limpias siempre. Límpielas con agua caliente y séquelas bien.
- No utilice limpiadores abrasivos ni objetos que puedan rayar el aparato (como un estropajo abrasivo o la punta de un cuchillo). Tampoco use disolventes para realizar la limpieza.
- Limpie regularmente el tubo de desagüe situado en la pared del fondo para permitir que el agua de condensación se evacúe y evapore. Utilice un bastoncillo de algodón para desobstruir el conducto si fuera necesario (véase el diagrama que figura a continuación).

En caso de corte del suministro eléctrico

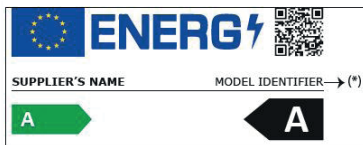
- En caso de un corte de energía eléctrica que no supere las 2 horas, no se alterará la temperatura dentro de la vinoteca. Sin embargo, evite abrir la puerta.
- En caso de un corte prolongado del suministro eléctrico, tome las medidas necesarias para proteger su vino.
- En caso de interrupción o corte del suministro eléctrico, debe esperar de 3 a 5 minutos antes de reiniciar el aparato. Pasarán varias horas antes de que se establezca la temperatura.

Descongelación

Este aparato integra un ciclo de descongelamiento automático. La pared trasera de la vinoteca se cubre de escarcha cuando el compresor está en funcionamiento y se descongelará automáticamente cuando se desactive el compresor. El agua de condensación se recoge en un recipiente a través de la abertura situada en la pared del fondo y se evapora por sí misma.

En caso de no usar el aparato durante mucho tiempo

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
2. Retire las botellas y limpie el interior de la vinoteca, remitiéndose al apartado «Limpieza».
3. Deje la puerta del aparato entreabierta.



Puede encontrar la información del modelo tal como se ha registrado en la base de datos de los productos en el siguiente sitio web, buscando la identificación del modelo (*) en la etiqueta energética. <https://eprel.ec.europa.eu/>

La vida útil de su aparato es de 5 años. Durante ese periodo, tendrá a su disposición piezas de recambio originales para garantizar el funcionamiento correcto del aparato.

Enlace al sitio web del proveedor, donde puede consultar la información indicada en el anexo II, apartado 6, del Reglamento (UE) 2019/2022 de la Comisión: <https://www.boulanger.com/info/assistance/>

Guía de resolución de problemas

Resolver un problema de funcionamiento

Un funcionamiento incorrecto se puede deber a un problema menor que usted mismo puede resolver ayudándose de las instrucciones siguientes. Antes de llamar a un técnico, realice las verificaciones siguientes.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
La temperatura dentro de la vinoteca no es suficientemente fría.	La puerta se ha abierto varias veces o se abre con frecuencia.	No abra la puerta más a menudo de lo necesario y tenga cuidado de no abrirla con demasiada frecuencia.
	Acaba de cargar el aparato con nuevas botellas.	Espere unas horas según la cantidad de botellas que haya guardado.
	Tal vez hubo un corte de energía o se ha quemado un fusible.	Verifique que no haya un corte de energía o un fusible quemado.
La luz interior está defectuosa.	Tal vez, el aparato no está enchufado.	En caso de duda, no desmonte la luz interior, sino que llame al servicio posventa de su tienda distribuidora.
	Tal vez se ha quemado el fusible.	
	Se han desactivado las luces.	Pulse el botón para activar la luz.
Hay gotas de agua en las superficies de cristal.	La temperatura fijada es demasiado baja o la humedad es demasiado alta.	Aumente la temperatura y limpie las gotas con un paño suave y seco.
Hay agua en el fondo del aparato.	El agujero de evacuación del agua de condensación (pared al fondo del aparato) está obstruido.	Consulte la sección «Limpieza».
El aparato emite vibraciones.	El aparato no está nivelado.	Compruebe que el aparato está nivelado y ajuste los pies si es necesario.
La puerta no se cierra correctamente.	El aparato no está nivelado.	Compruebe que el aparato está nivelado y ajuste los pies si es necesario.
	La junta de la puerta está sucia o dañada.	Limpie la junta.
	Los estantes no están puestas correctamente.	Verifique la posición de los estantes y vuelva a ponerlos si es necesario.

Problemas	Causas posibles	Soluciones
Ruidos poco habituales.	El aparato no está recto.	Ajuste las patas.
	El aparato toca la pared u otros objetos.	Desplace un poco el aparato.
	Algunos ruidos son característicos de los aparatos de refrigeración.	Consulte el apartado «Ruidos de funcionamiento».

Si los elementos de esta tabla no le ayudan a resolver su problema específico, no intente reparar el aparato usted mismo; póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato.

IMPORTANTE: Los técnicos de mantenimiento son las únicas personas competentes para reparar este aparato. Las reparaciones incorrectas pueden constituir un peligro para el usuario y no están cubiertas por la garantía.

Ruidos que acompañan al funcionamiento

Los ruidos siguientes son característicos de los aparatos de refrigeración:

- **Traqueteo:** cuando el compresor se pone en marcha o se apaga, se oye un traqueteo.
- **Zumbido:** en cuanto el compresor se pone en marcha, se oirá un zumbido.
- **Gorgoteos/chapoteos:** cuando el refrigerante fluye por los tubos estrechos, se oyen gorgoteos y chapoteos. Incluso con el compresor apagado, esos ruidos siguen oyéndose durante un breve tiempo.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Toda la información, diseños, dibujos e imágenes de este documento son propiedad de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se reserva todos los derechos de sus marcas, diseños e información. Cualquier copia y reproducción por cualquier medio será considerada como falsificación.

Alle Informationen, Zeichnungen, Skizzen und Bilder in diesem Dokument sind alleiniges Eigentum von SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behält sich alle Rechte in Zusammenhang mit ihren Marken, Schöpfungen und Informationen vor. Kopien oder Reproduktionen, ungeachtet des dazu verwendeten Mittels, werden als Fälschung betrachtet und beurteilt.

Alle gegevens, tekeningen, schetsen en afbeeldingen in dit document zijn het exclusieve eigendom van SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION behoudt alle rechten met betrekking tot haar merken, creaties en informatie. Alle kopieën, of reproducties, met eender welk middel, worden beoordeeld en beschouwd als een vervalsing.



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Protection of the environment

This symbol attached to the product means that it is an appliance whose disposal is subject to the directive on waste from electrical and electronic equipment (WEEE). This appliance may not in any way be treated as household waste and must be subject to a specific type of removal for this type of waste. Recycling and recovery systems are available in your area (waste removal) and by distributors. By taking your appliance at its end of life to a recycling facility, you will contribute to environmental conservation and prevent any harm to your health.

Protección del medio ambiente

Este símbolo en el producto significa que es un aparato cuyo tratamiento como residuo está sujeto a la normativa de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Por lo tanto, este dispositivo no se puede tratar en ningún caso como residuo doméstico, sino que se debe tratar específicamente como este tipo de residuos. Las autoridades locales (centros de recogida de residuos) y los distribuidores disponen de sistemas de devolución y recogida. Reciclando su dispositivo al final de su vida útil ayudará a proteger el medio ambiente y a evitar consecuencias perjudiciales para su salud.

Umweltschutz

Dieses Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass es sich um ein Gerät handelt, dessen Entsorgung den Vorschriften für elektrische und elektronische Altgeräte (Elektronikschnitt) unterliegt. Dieses Gerät darf daher auf keinen Fall als Haushaltsmüll behandelt werden und muss an einer spezifischen Sammelstelle für diesen Typ von Abfall abgegeben werden. Rücknahme- und Sammelsysteme werden Ihnen von den lokalen Gebietskörperschaften (Mülldeponie) und Vertrieben bereitgestellt. Indem Sie Ihr Gerät an seinem Lebensende dem Recycling zuführen, tragen sie zum Umweltschutz bei und verhindern schädliche Folgen für Ihre Gesundheit.

Milieubescherming

Dit op het apparaat aangebrachte symbool betekent dat het apparaat aan het einde van de levensduur afgevoerd moet worden volgens de voorschriften voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Dit apparaat mag dus in geen geval bij het gewone huishafval weggevoeren worden maar moet naar een specifiek inzamelpunt teruggebracht worden. De gemeentes (vuilstortplaatsen) of de verkooppunten stellen inzamelsystemen en -punten tot uw beschikking. Door uw apparaat aan het einde van de levensduur in te leveren voor recycling, draagt u bij aan de milieubescherming en voorkomt u schadelijke gevolgen voor de gezondheid.



* Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure normale du produit.

* Tested in our laboratories

Warranty valid from the date of purchase (receipt as proof of purchase). This warranty does not cover defects or damage caused by improper set up, incorrect use, or normal wear and tear of this product.

* Probado en nuestros laboratorios

Garantía válida desde la fecha de compra (el recibo servirá como justificante). Esta garantía no cubre defectos o daños que resulten de una instalación inadecuada, un uso indebido o un desgaste normal del producto.

* In unseren Labors getestet

Die Garantie läuft ab dem Kaufdatum (maßgeblich ist der Kassenzettel). Diese Garantie deckt keine Mängel oder Schäden, die aus unsachgemäßer Installation, falschem Gebrauch oder der normalen Abnutzung des Produkts resultieren.

* Getest in onze laboratoria

Waarborg geldig vanaf de datum van aankoop (kassicket geldt als bewijs). De garantie dekt geen gebreken of schade die voortvloeien uit een onjuiste installatie, een onjuist gebruik of de normale slijtage van het product.



Faites un geste éco-citoyen. Recyclez ce produit en fin de vie.

Please behave responsibly towards the environment. Recycle this product at the end of its life.

Sea un ciudadano responsable con el medio ambiente. Recicle este producto al final de su vida útil.

Zeigen Sie Umweltbewusstsein: Recyceln Sie dieses Produkt am Ende seiner Lebensdauer.

Lever uw bijdrage aan het milieu. Recycle dit product aan het einde van zijn levensduur.

essentiel



Art. 8008595
Ref. EVC 471 dz

SERVICE RELATION CLIENTS /
Customer Relations Department /
Servicio de Atención al Cliente /
Kundenservice / Klientenafdeling

Avenue de la Motte
CS 80137
59811 Lesquin cedex

FABRIQUÉ EN R.P.C. /
Made in China / Fabricado en R.P.C. /
Hergestellt in VR China / Gefabriceerd in VRC.

SOURCING & CREATION
Avenue de la Motte
59810 Lesquin - FRANCE