

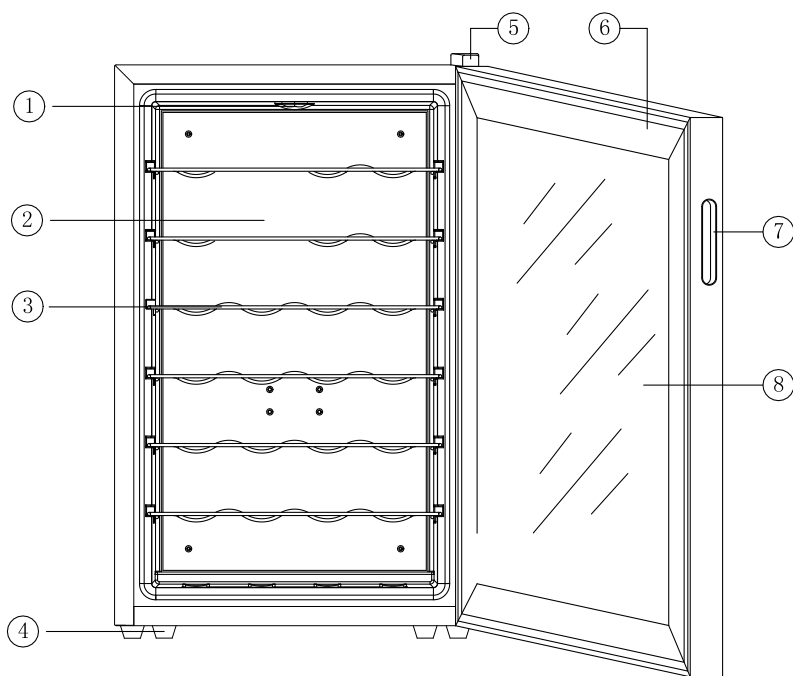
essentiel **b**

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

ECV28-ca1



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



	FR	EN	ES	DE	NL
①	Bandeau de commande	Control Panel	Panel de mandos	Bedienfeld	Bedienings-Paneel
②	Plaque d'aluminium	Aluminium plate	Placa de aluminio	Aluminium-platte	Aluminium plaat
③	Clayette porte-bouteilles x6	Bottle rack x6	Estante botellero x6	Flaschenregal x6	Flessenrek x6
④	Pieds réglables	Adjustable feet	Patas ajustables	Stellfüße	Verstelbare voeten
⑤	Charnière supérieure	Upper hinge	Bisagra superior	Oberes Scharnier	Bovenste scharnier
⑥	Joint de la porte	Door seal	Junta de la puerta	Türdichtung	Deurafdichting
⑦	Poignée	Handle	Tirador	Griff	Handvat
⑧	Porte	Door	Puerta	Tür	Deur

(Visual non contractuel, accessoirisation différente selon modèles)

(Non-contractual image, accessories may differ according to the model)

(Imagen no contractual, accesorios diferentes según los modelos)

(Nichtvertragliche visuelle, unterschiedliche Ausstattung je nach Modell)

(Niet-contractuele afbeelding, verschillende accessoires naar gelang het model)

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.

installation

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

Classe climatique

Installez l'appareil uniquement dans un endroit où la température ambiante correspond à la classe climatique pour laquelle il a été conçu (voir tableau ci-dessous). La classe climatique se trouve sur la plaque signalétique située à l'extérieur de l'appareil.

Le tableau ci-dessous indique la température ambiante adéquate pour chaque classe climatique :

Classe climatique	Température ambiante
SN	De +10 à +32°C
N	De +16 à +32°C
ST	De +16 à +38°C
T	De +16 à +43°C

Votre cave à vin est classée « **N** ». En deçà ou au-delà des valeurs de température ambiante indiquées, les performances de votre cave à vin peuvent être affectées avec un risque de péremption des denrées alimentaires.

Toutefois, la plage d'utilisation optimale de votre appareil est comprise entre 16 et 24 °C.

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 24°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,
- 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).

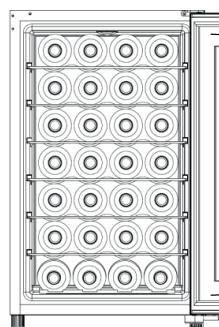
Pour tout déplacement

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

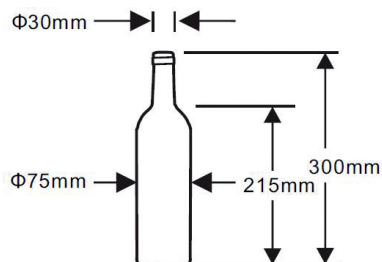
Rangement des bouteilles

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 votre cave à vin est de 28 bouteilles sur 7 échelons soit 4 bouteilles par clayette (x6) et 4 bouteilles au sol.

La capacité de stockage de votre cave à vin est basée sur des bouteilles de type bordelaise. Ainsi selon les bouteilles composant votre cave, sa capacité peut varier.



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.

Température à l'intérieur de l'appareil

En raison des différentes zones de températures dues à la circulation de l'air à l'intérieur de la cave à vin, sachez que les températures les plus basses se situent au bas de l'appareil et les températures les plus élevées en haut.

Rangement des bouteilles

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

- Vins rouges forts
- Vins rosés ou vins rouges moyens
- Vins blancs

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

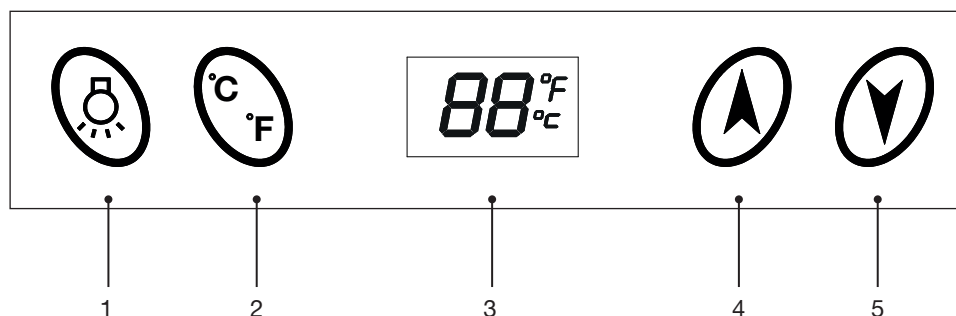
- Ne stockez pas les bouteilles avec leurs emballages.
- Le bouchon d'une vieille bouteille doit toujours être humidifié lorsque vous placez la bouteille dans la cave à vin. Il ne doit pas y avoir d'espace entre le vin et le bouchon.
- Si certaines bouteilles nécessitent d'être stockées avec un certain 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 décante 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.
- 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.

Température de service des vins

Ces températures sont données à titre indicatif.

Alsace	11°C	Languedoc-Roussillon	13°C
Australie	16°C	Provence Rosé	12°C
Beaujolais	13°C	Jura	11°C
Bordeaux Rouge	17°C	Vins de Loire Blanc Sec	11°C
Bourgogne Blanc	11°C	Vins de Loire Rouge	14°C
Bourgogne Rouge	18°C	Vins du Rhône	15°C
Californie	16°C	Vins du Sud Ouest Rouge	15°C
Chili	15°C	Whisky	16-18°C
Espagne	17°C	Cognac	16-18°C
Italie	16°C	Champagne	11°C

utilisation du bandeau de commande



1. Touche pour allumer / éteindre l'éclairage intérieur
2. Affichage de la température en degrés Celsius (°C) ou en degrés Fahrenheit (°F)
3. Affichage de la température
4. Touche pour augmenter la température
5. Touche pour diminuer la température

Branchement et mise en veille de l'écran

- Attendez au moins 24 heures avant de mettre en fonction l'appareil, afin de permettre au circuit réfrigérant d'être parfaitement efficace.
- Lorsque vous branchez la cave à vin, l'appareil émet un signal sonore. L'écran s'allume et indique la température à l'intérieur de l'appareil.


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 (à l'exception du verrouillage et déverrouillage du bandeau de commande).

Éclairage intérieur



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

Sélection de l'unité de mesure

Vous pouvez afficher la température en degrés Celsius et degrés Fahrenheit. Pour changer d'unité, appuyez simplement sur la touche .

Réglage de la température

Votre cave à vin **doit être située dans une pièce où la température ambiante est comprise entre 16°C et 24°C**. Une température ambiante supérieure ou inférieure aux températures recommandées va impacter négativement les performances de votre appareil.

Pour régler la température intérieure, utilisez les touches  (augmenter) et  (diminuer) pour sélectionner la température (de 11 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.

Notes : Lors de la première utilisation, réglez la température à son minimum (11°C / 52°F) et laissez refroidir pendant 2 heures à vide.

Limitez le nombre d'ouverture et de fermeture de la porte pour ne pas ralentir à la mise à niveau de la température.

nettoyage et entretien

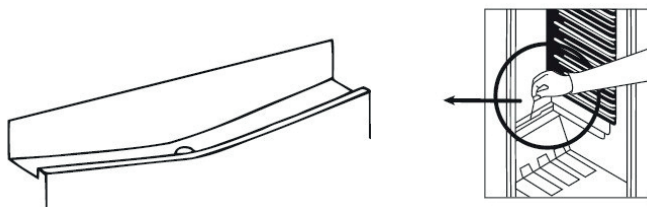
Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

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).



IMPORTANT : Lorsque les éléments en plastique de la cave à vin restent longtemps tachés d'huile, ils se détériorent facilement et peuvent se craqueler. Nettoyez et lavez les parties salies avec une éponge douce légèrement imprégnée d'eau chaude immédiatement.

Dégivrage

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. Nettoyez l'intérieur de la cave à vin en vous référant au paragraphe « Nettoyage ».
3. Laissez la porte de l'appareil entrouverte.

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.	Une température ambiante supérieure ou inférieure aux températures recommandées va impacter négativement les performances de votre appareil.	Votre cave à vin doit être située dans une pièce où la température ambiante est comprise entre 16°C et 24°C .
	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.
La cave à vin ne refroidit pas suffisamment.	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 Led est défectueux.		Ne démontez pas l'éclairage intérieur mais faites appel au service après-vente de votre magasin revendeur.
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 ».
Un code erreur s'affiche à l'écran (EL ou EH).	Défaut de capteur de température.	Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.
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 ».

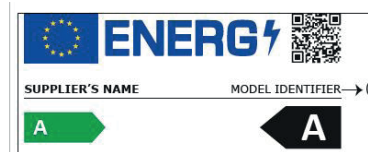
Si les éléments ci-dessus ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

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.



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 fabricant où se trouvent les informations visées au point 4 a) de l'annexe du règlement (UE) 2019/2019 de la Commission : <https://www.boulangier.com/info/assistance/>

unpacking

- When unpacking the wine cellar, make sure that there are no visible signs of damage or deformation, or any imperfection in appearance.
- Carefully remove all the protective materials and adhesives from the packaging.
- Open the door and check all the different elements.
- Arrange the power supply cable so that it cannot come in touch with any component in the cellar.
- Place your wine cellar to its final location.
- Before using it for the first time, clean the inside of the cellar with warm water and white vinegar. Rinse and thoroughly dry using a soft cloth.

set-up

NOTE: the opening direction of the door cannot be reversed.

Climate class

Only install the appliance in a location where the room temperature matches the climate class for which it was designed (see table below). The climate class is indicated on the rating plate located on the outside of the appliance.

The table below shows the correct room temperature for each climate class:

Climate class	Room temperature
SN	+10 to +32°C
N	+16 to +32°C
ST	+16 to +38°C
T	+16 to +43°C

Your wine cellar has a climate class of "N". If the room temperature is below or above the indicated room temperature, the performance of your wine cellar may be affected, and your food may spoil.

However, please note the optimum operating range for your device is between 16 and 24°C.

Place of installation

The location you choose for your wine cellar should:

- **Preferably be in a room where the ambient temperature is between 16°C and 24°C.**
- Be clear and well-ventilated (e.g. not in an enclosed cupboard);
- Be 10 cm away from the back wall;
- Allow the door to open by at least 90°;
- Be away from heat sources;
- Not be exposed to direct sunlight;
- Not be too humid (e.g. not in a linen cupboard, laundry room, bathroom, etc.);
- Be on a stable, level surface;
- Have an accessible standard electrical power supply (standard plug compliant with the country's standards, with an earth connection and a differential circuit breaker).

Levelling

Level the appliance by screwing/unscrewing the two adjustable feet at the front. Check that the wine cellar is level using a spirit level.

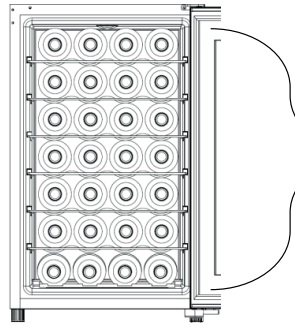
Moving the appliance

If the wine cellar has to be tilted when moving it, make sure that it is tilted towards the side with the power cable and by no more than 45°;

appropriate use

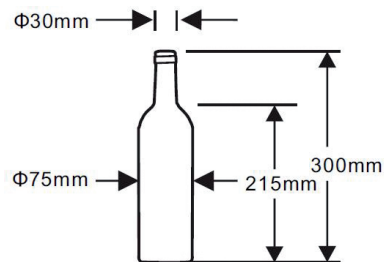
Storing bottles

Make sure that the bottles do not touch the back of the cavity, so that the air can flow freely inside.



The capacity of the wine cellar is 28 bottles on 7 levels, i.e. 4 bottles per shelf (x6) and 4 bottles on the floor.

The storage capacity of the wine cellar is based on standard claret-style bottles. So depending on the bottles you are keeping in your cellar, its capacity may vary.



If you don't have enough bottles to fill the wine cellar, distribute the bottles evenly using all the available shelves, rather than loading up the top or bottom of the appliance.

Temperature inside the appliance

Given the variation in temperature caused by the flow of air inside the wine cellar, bear in mind that the lowest temperature will be at the bottom of the appliance and the highest temperatures at the top.

Storing bottles

Going from top to bottom, the bottles should be arranged in the following order:

- Strong red wines
- Rosé wines or medium red wines
- White wines

We recommend storing the wine at a temperature a little below the serving temperature given that the wine needs to be decanted.

Practical tips for storing wine

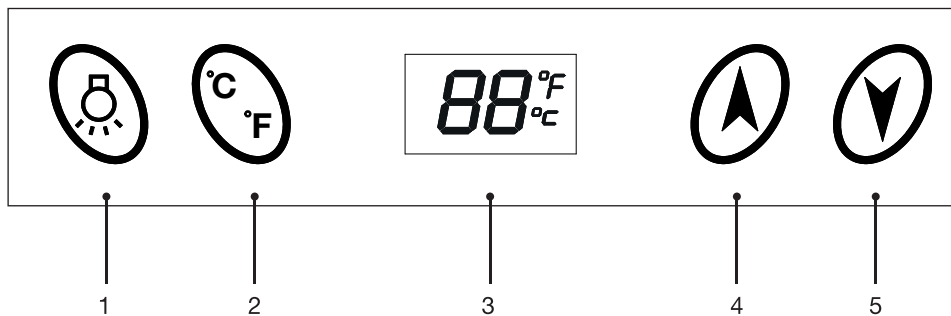
- Do not store bottles with their packaging.
- The cork of an old bottle should always be kept moist when it is placed in the wine cellar. There should be no air gap between the wine and the cork.
- If some bottles need to be stored with a certain level of humidity inside the appliance, place a suitable container filled with cold water in the appliance, and replace it every 3 to 4 days.
- Pour the wine into a carafe a few hours before drinking it so that it can settle and reach its optimum tasting temperature. For rosé wine, decant 2 to 5 hours before serving and for red wine, decant 4 to 5 hours before serving. White wine can be served directly from the bottle.
- Please note that the wine storage temperature is always slightly lower than the ideal serving temperature. Indeed, once placed in a carafe, its temperature will rise by several degrees.

Wine serving temperature

These temperatures are given as a rough guide.

Alsace	11°C	Languedoc-Roussillon	13°C
Australia	16°C	Provence Rosé	12°C
Beaujolais	13°C	Jura	11°C
Red Bordeaux	17°C	Dry White Loire Wines	11°C
White Burgundy	11°C	Red Loire wines	14°C
Red Burgundy	18°C	Rhône wines	15°C
California	16°C	Red wines of the South-West of France	15°C
Chilean	15°C	Whisky	16-18°C
Spanish	17°C	Cognac	16-18°C
Italian	16°C	Champagne	11°C

using the control panel



1. Button for switching the interior lighting on/off
2. Temperature display in degrees Celsius (°C) or degrees Fahrenheit (°F)
3. Temperature display
4. Button to increase the temperature
5. Button to decrease the temperature

Connecting the screen and putting it on standby

- **Wait for at least 24 hours before starting the appliance. This is to ensure that the refrigerant circuit works optimally.**
- When you plug in the wine cellar, the appliance will make a sound. The screen lights up and indicates the temperature inside the appliance.


Touch-sensitive keys

Your appliance has touch-sensitive buttons to control the various functions. A feature can be activated by lightly touching the button.


Do not scratch the control panel with any metallic or pointed object, and do not handle it with wet or damp hands, as this can damage the touch-sensitive buttons.

Press only one button at a time (except when locking and unlocking the control panel).

Interior lighting



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

Selecting the unit of measurement

You can display the temperature in degrees Celsius and degrees Fahrenheit. To change the unit, simply press the  button.

Setting the temperature

Your wine cellar **should be located in a room where the ambient temperature is between 16°C and 24°C**. The appliance will not perform as well in ambient temperatures higher or lower than the recommended temperatures.

To adjust the interior temperature, use the  (increase) and  (decrease) buttons to select the temperature (from 11 to 18°C).

Once the required temperature has been selected, the screen continues to display the actual temperature inside the appliance, which will change until the selected temperature is reached.

Notes: When using the appliance for the first time, set the temperature to its minimum setting (11°C / 52°F) and leave it to cool for 2 hours without anything inside.

Open the door as little as possible so as not to slow down the temperature stabilising process.

cleaning and maintenance

Unplug the appliance from the power point before cleaning.

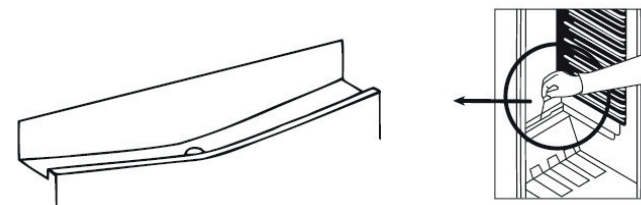
Shutting down the appliance

To shut down the appliance, unplug it from the power point.

Cleaning

- For the exterior surfaces: Wipe off any dust on the wine cellar and on the back of the appliance with a soft, dry cloth every week. Any dust on the appliance will unnecessarily increase its energy consumption.
- The interior of the wine cellar and its accessories must be cleaned regularly to avoid bad odours. To do this, use a soft sponge soaked in warm water with some white vinegar or neutral soap. Wipe down the interior surfaces, rinse them with clean water and dry thoroughly with a soft cloth.
- Do not put water directly into the cavity so as not to affect the insulating properties of the wine cellar.
- Be careful not to let water droplets or water run onto the display screen.
- The door seals must be kept clean at all times. Clean them with hot water and thoroughly dry them.

- Do not use abrasive cleaning products or objects that could scratch the appliance (e.g. scouring pad or the tip of a knife, etc.) Also, do not use solvents for cleaning.
- Regularly clean the drain hole on the back wall so that the condensation water can drain out and evaporate. Use a cotton bud to unclog the hole if necessary (see diagram below).



IMPORTANT: When oil stains are left on the plastic parts of the wine cellar for a prolonged period, they can easily deteriorate and crack. Immediately clean and wash off any dirt with a soft sponge, which has been slightly dampened in hot water.

Defrosting

The back wall of the wine cellar becomes covered with frost when the compressor is on and automatically defrosts when the compressor is switched off. The condensation water drains through a hole on the back wall and collects in a tank, where it evaporates.

In the event of prolonged non-use

1. Unplug the appliance from the socket.
2. Clean the inside of the wine cellar in accordance with the instructions in the "Cleaning" paragraph.
3. Leave the door of the appliance ajar.

troubleshooting guide

Fixing a malfunction

A malfunction may be caused by a minor problem that you can resolve yourself with the help of the instructions below. Before calling a technician, please perform the following checks.

Problems	Possible causes	Solutions
The temperature inside the wine cellar is not cold enough.	The appliance will not perform as well in ambient temperatures higher or lower than the recommended temperatures.	The wine cellar should be located in a room where the ambient temperature is between 16°C and 24°C .
	The door has been opened several times or is opened frequently.	Only open the door when necessary, and be mindful not to open it too often.
	You have just put some more bottles in the appliance.	Wait a few hours depending on how many bottles have been added.
The wine cellar is not cooling sufficiently.	There may have been a power cut or a fuse has blown.	Check that the power has not been cut or whether a fuse has blown.
The LED lighting inside the appliance is defective.		Do not dismantle the interior lighting, but call the after-sales service of your retailer.
There are water droplets on the glass surfaces.	The temperature has been set too low or there is too much humidity inside.	Increase the temperature and wipe off the droplets with a soft, dry cloth.
There is water at the back of the appliance.	The condensation water drain hole (wall at the back of the appliance) is blocked.	Refer to the "Cleaning" section.
An error code is displayed on the screen (EL or EH).	Fault with the temperature sensor.	Contact your retailer's after-sales department.
Unusual noises.	The appliance is not straight.	Adjust the feet.
	The appliance is touching the wall or other objects.	Move the appliance slightly.
	Some noises are typical for refrigeration appliances.	Refer to the "Noises when running" section.

If the information above does not help you resolve your specific problem, do not attempt to perform any repairs on the appliance yourself; Contact your retailer's after-sales 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 when running

The following noises are typical for refrigerating appliances:

- **Clicking:** when the compressor starts or stops, there is a clicking sound.
- **Whirring:** when the compressor is running, you hear it purring.
- **Gurgling/sloshing:** when refrigerant flows through the narrow tubes, gurgling and babbling can be heard. Even after the compressor stops, these noises continue for a short time.



You can find information on the models as recorded in the product database on the following website by searching for your model (*), which is specified 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.

Link to the manufacturer's website where the information referred to in point 4 a) of the Appendix to Commission Regulation (EU) 2019/2019 can be found: <https://www.boulangier.com/info/assistance/>

desembalaje

- Asegúrese, durante el desembalaje de su vinoteca, de que esta no presente ningún rastro de colisión o deformación, ni ningún defecto de aspecto.
- Retire con precaución todos los protectores y adhesivos del embalaje.
- Abra la puerta y compruebe la integridad de los distintos elementos.
- Saque el cable de alimentación eléctrica para que no entre en contacto con ningún componente de la vinoteca.
- Traslade su vinoteca hasta su ubicación definitiva.
- Antes de utilizarla por primera vez, limpie el interior de la vinoteca con agua tibia con vinagre de alcohol blanco. Aclare y seque bien con un paño suave.

Instalación

OBSERVACIÓN: no es posible invertir el sentido de apertura de la puerta.

Clase climática

Instale el aparato únicamente en un lugar en el que la temperatura ambiente se corresponda con la clase climática para la que se ha diseñado (véase la tabla siguiente). La clase de clima se encuentra en la placa de características situada en el exterior del aparato.

La tabla siguiente indica la temperatura ambiente adecuada para cada clase climática:

Clase climática	Temperatura ambiente
SN	de 10 a 32 °C
N	De 16 a 32 °C
ST	De 16 a +38 °C
T	De 16 a 43 °C

Su vinoteca tiene la clasificación «**N**». Por debajo o por encima de los valores de temperatura ambiente indicados, el rendimiento de su vinoteca se puede ver afectado, con el riesgo de que los alimentos se estropeen.

Sin embargo, el rango óptimo de funcionamiento de su aparato está entre 16 y 24°C.

Lugar de instalación

La ubicación que elija para su vinoteca deberá:

- **Estar situada preferentemente en una habitación en la que la temperatura ambiente esté entre 16°C y 24°C.**
- Estar despejada y bien ventilada (no en un armario cerrado por ejemplo)
- Contar con un espacio mínimo de 10 cm entre la pared y la parte trasera del aparato
- Permitir la apertura de la puerta a 90° como mínimo
- Estar alejada de una fuente de calor
- No debe quedar expuesta a la luz directa del sol.
- No ser demasiado húmeda (lavandería, lavadero, cuarto de baño...).
- Estar sobre una superficie estable y plana
- Disponer de una alimentación eléctrica estándar accesible (toma de corriente estándar para las normas del país, conectada a tierra con disyuntor diferencial).

Nivelado

Efectúe la nivelación de su aparato atornillando/desatornillando las dos patas delanteras ajustables. Asegúrese de la nivelación final de su vinoteca (se recomienda utilizar un nivel de burbuja).

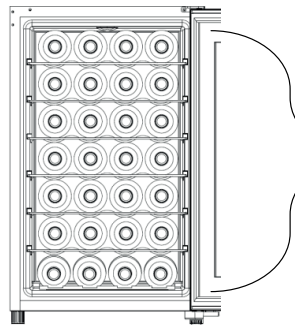
Para cualquier desplazamiento

Para cualquier desplazamiento de su vinoteca, no la incline más de 45°, y siempre sobre la cara lateral, lado de salida del cable de alimentación.

uso apropiado

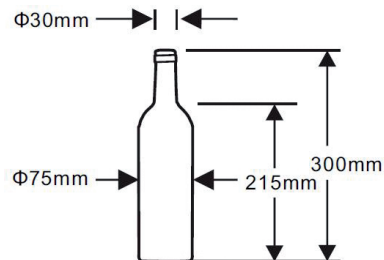
Organización de las botellas

Procure que las botellas no toquen la parte trasera de la cavidad para mantener una buena circulación de aire en el interior.



La capacidad de su vinoteca es de 28 botellas sobre 7 niveles, es decir, 4 botellas por rejilla (x6) y 4 botellas en el suelo.

La capacidad de almacenamiento de su vinoteca se basa en botellas de tipo bordelesa. De esta manera, según las botellas que incluya su vinoteca, su capacidad puede variar.



Si la cantidad de botellas que dispone no basta para rellenar su vinoteca, es preferible repartir su carga en todas las rejillas a su disposición y evitar no cargar solo la parte de arriba o de abajo del aparato.

Temperatura en el interior del aparato

Debido a las distintas zonas de temperatura por la circulación del aire en el interior de la vinoteca, tenga en cuenta que las temperaturas más bajas se sitúan en la parte baja del aparato y las temperaturas más altas en la parte de arriba.

Organización de las botellas

La distribución interior está prevista de la siguiente manera de arriba abajo:

- Vinos tintos fuertes
- Vinos rosados o vinos tintos suaves
- Vinos blancos

Le sugerimos conservar el vino a una temperatura algo inferior a la temperatura de servicio considerando que el vino necesita decantarse.

Consejos prácticos de almacenamiento del vino

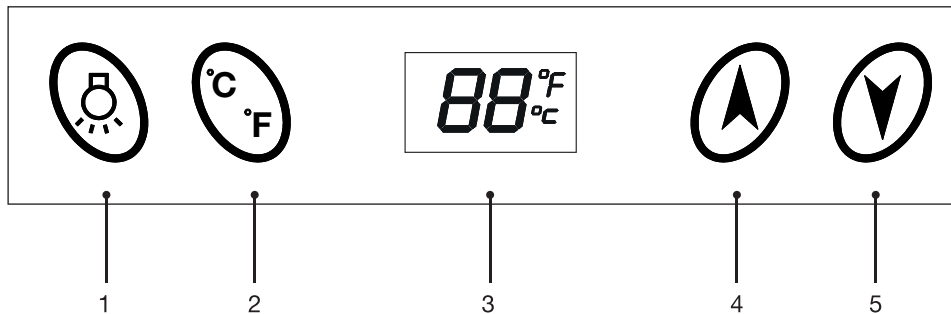
- No almacene las botellas con sus embalajes.
- El corcho de una botella vieja siempre debe humedecerse cuando coloca la botella en la vinoteca. No debe haber espacio entre el vino y el corcho.
- Si algunas botellas necesitan almacenarse con un cierto índice de humedad en el aparato, coloque un recipiente apto relleno de agua fría dentro del aparato, y sustitúyalo cada 3 o 4 días.
- Vierta el vino en una jarra unas horas antes de beberlo para que se decante y alcance su temperatura óptima de degustación. Para el vino rosado, cuente entre 2 y 5 horas antes y para el vino tinto, cuente entre 4 y 5 horas antes. En cuanto al vino blanco, puede servirse directamente.
- Tenga en cuenta que la temperatura de almacenamiento del vino siempre es ligeramente inferior a la temperatura de servicio ideal. De hecho, una vez puesto en la jarra, su temperatura aumentará unos grados.

Temperatura de servicio de los vinos

Estas temperaturas se dan a título indicativo.

Alsacia	11°C	Languedoc-Roussillon	13°C
Australia	16°C	Provence Rosado	12°C
Beaujolais	13°C	Jura	11°C
Burdeos Tinto	17°C	Vinos del Loira Blanco Seco	11°C
Borgoña Blanco	11°C	Vinos del Loira Tinto	14°C
Borgoña Tinto	18°C	Vinos del Ródano	15°C
California	16°C	Vinos del Suroeste Tinto	15°C
Chile	15°C	Whisky	16-18°C
España	17°C	Coñac	16-18°C
Italia	16°C	Champán	11°C

uso del panel de control



1. Tecla para encender / apagar la iluminación interior
2. Visualización de la temperatura en grados Celsius (°C) o en grados Fahrenheit (°F)
3. Visualización de la temperatura
4. Tecla para aumentar la temperatura
5. Tecla para disminuir la temperatura

Conexión y puesta en suspensión de la pantalla

- Espere al menos 24 horas antes de poner en funcionamiento el aparato, para permitir que el circuito refrigerante sea perfectamente eficaz.
- Cuando conecta la vinoteca, el aparato emite una señal sonora. La pantalla se enciende e indica la temperatura en el interior del aparato.


Teclas sensitivas

Su vinoteca cuenta con teclas sensitivas que permiten controlar las distintas funciones. Al tocar la tecla activará su funcionamiento.


Procure que ningún objeto metálico o puntiagudo no arañe el panel de control, y no lo manipule con las manos mojadas o húmedas, a riesgo de dañar las teclas sensitivas.

Pulse solo una tecla a la vez (a excepción del bloqueo y desbloqueo del panel de control).

Iluminación interior

Pulse la tecla  para encender/apagar la iluminación interior.. Asegúrese de que la luz está bien apagada después de su uso.

Selección de la unidad de medida

Puede visualizar la temperatura en grados Celsius y grados Fahrenheit. Para cambiar de unidad, pulse simplemente la tecla .

Ajuste de la temperatura

Su vinoteca **debe estar situada en una habitación en la que la temperatura ambiente esté entre 16°C y 24°C**. Una temperatura ambiente superior o inferior a las temperaturas recomendadas impactará negativamente en los rendimientos de su aparato.

Para ajustar la temperatura interior, utilice las teclas **A** (aumentar) y **V** (disminuir) para seleccionar la temperatura (de 11 a 18°C).

Una vez seleccionada la temperatura deseada, la pantalla seguirá mostrando la temperatura real dentro del aparato, que evolucionará hasta alcanzar la temperatura seleccionada.

Notas: Durante el primer uso, ajuste la temperatura a su mínimo (11°C / 52°F) y deje enfriar durante 2 horas vacío.

Limite la cantidad de aperturas y cierres de la puerta para no ralentizar la actualización de la temperatura.

limpieza y mantenimiento

Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de proceder a la limpieza.

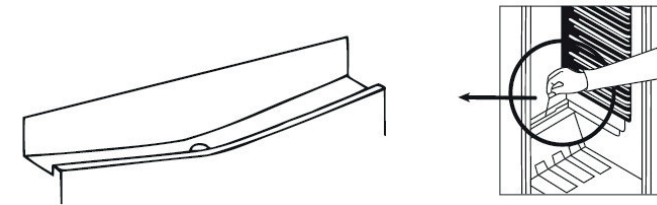
Detención del aparato

Para detener el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.

Limpieza

- Para las superficies exteriores: limpie el polvo presente en la vinoteca y en la parte trasera del aparato con un trapo suave y seco todas las semanas. La presencia de polvo aumenta inútilmente el consumo de energía.
- El interior de la vinoteca y sus accesorios deben limpiarse regularmente para evitar malos olores. Para ello, utilice un estropajo suave impregnado de agua tibia con vinagre de alcohol blanco o jabón neutro. Limpie las superficies interiores y después, aclare con agua limpia y seque bien con un paño suave.
- No ponga agua directamente en la cavidad para no afectar a las propiedades aislantes de la vinoteca.
- Procure no dejar gotas de agua ni escurrir agua sobre la pantalla de visualización.
- Las juntas de la puerta siempre deben mantenerse limpias. Límpielas con agua caliente y séquelas bien.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos que puedan rayar su aparato (como un estropajo de fregar abrasivo o una punta de cuchillo...). No utilice tampoco disolventes para la limpieza.
- Limpie el conducto de evacuación situado sobre la pared del fondo regularmente para

permitir la evacuación y después, la evaporación del agua de condensación. Utilice un hisopo de algodón para destapar el conducto si es necesario (véase esquema a continuación).



IMPORTANTE: Cuando los elementos de plástico de la vinoteca permanecen mucho tiempo manchados de aceite, estos se deterioran fácilmente y pueden agrietarse. Limpie y lave las partes sucias con un estropajo suave ligeramente impregnado con agua caliente inmediatamente.

Descongelación

La pared trasera de su vinoteca se cubre de escarcha cuando el compresor está en marcha y se descongela automáticamente cuando el compresor se corta. El agua de condensación se recupera en un recipiente a través del orificio situado en la pared del fondo y se vapora por sí misma.

En caso de no usar el aparato durante mucho tiempo

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
2. Limpie el interior de la vinoteca remitiéndose a la sección «Limpieza».
3. Deje la puerta del aparato entreabierta.

guía de resolución de problemas

Resolver un funcionamiento incorrecto

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

Problemas	Causas posibles	Soluciones
La temperatura en el interior de la vinoteca no es lo suficientemente fría.	Una temperatura ambiente superior o inferior a las temperaturas recomendadas impactará negativamente en los rendimientos de su aparato.	Su vinoteca debe estar situada en una habitación en la que la temperatura ambiente esté entre 16°C y 24°C .
	La puerta se ha abierto varias veces o está abierta con frecuencia.	No abra la puerta más de lo necesario y procure no abrirla con demasiada frecuencia.
	Acaba de cargar el aparato con botellas nuevas.	Espere unas horas en función de la cantidad de botellas que ha cargado.
La vinoteca no enfría lo suficiente.	Es posible que se haya producido un corte eléctrico o que haya saltado un fusible.	Compruebe que no haya habido un corte eléctrico o que no haya saltado un fusible.
La iluminación interior Led está defectuosa.		No desmonte la iluminación interior, llame al servicio postventa de su distribuidor.
Hay gotas de agua en las superficies de cristal.	La temperatura configurada es demasiado baja o hay un índice de humedad demasiado alto.	Aumente la temperatura y limpie las gotas con un trapo suave y seco.
Hay agua en el fondo del aparato.	El orificio de evacuación del agua de condensación (pared del fondo del aparato) está atascado.	Consulte la sección «Limpieza».
En la pantalla se muestra un código error (EL o EH).	Fallo del sensor de temperatura.	Póngase en contacto con el servicio postventa de la tienda donde haya comprado el aparato.
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 que acompañan al funcionamiento».

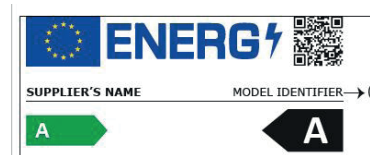
Si los casos mencionados no lo ayudan a resolver su problema específico, no intente reparar el aparato usted mismo; póngase en contacto con el servicio posventa de la tienda donde haya comprado el aparato.

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 instante.



Puede consultar la información relativa a los modelos que se encuentra registrada en la base de datos de productos en la siguiente página web; para ello, busque el identificador del modelo (*) que aparece 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 a la página web del fabricante, donde puede consultar la información indicada en el punto 4 a) del anexo del reglamento (UE) 2019/2019 de la Comisión: <https://www.boulangier.com/info/assistance/>

Auspacken

- Versichern Sie sich beim Auspacken Ihres Weinklimaschranks, dass er keine Schlagspuren, Deformationen oder äußere Mängel aufweist.
- Entfernen Sie vorsichtig alle Schutzmaterialien und Klebebänder der Verpackung.
- Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie die Unversehrtheit der verschiedenen Bauteile.
- Rollen Sie das Stromkabel ab, damit es mit keinem Teil des Schrankes in Berührung kommt.
- Stellen Sie den Weinklimaschrank an den für ihn bestimmten Aufstellort.
- Reinigen Sie das Innere des Klimaschranks vor dem ersten Gebrauch mit lauwarmem Wasser und weißem Branntweinessig. Die Flächen dann abspülen und gründlich mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Aufstellung

HINWEIS: Die Umkehr der Türöffnungsrichtung ist nicht möglich.

Klimaklasse

Stellen Sie das Gerät nur an einem Ort auf, an dem die Umgebungstemperatur der Klimaklasse entspricht, für die es ausgelegt ist (siehe Tabelle unten). Die Klimaklasse ist auf dem Typenschild an der Außenseite des Gerätes zu finden.

Die untenstehende Tabelle gibt für jede Klimaklasse die geeignete Umgebungstemperatur an:

Klimaklasse	Umgebungstemperatur
SN	Von +10 bis +32°C
N	Von +16 bis +32°C
ST	Von +16 bis +38°C
T	+16 bis +43°C

Ihr Weinklimaschrank ist in die Klimaklasse "**N**" eingestuft. Werden die angegebenen Umgebungstemperaturen über- oder unterschritten, kann die Leistungsfähigkeit Ihres Gerätes beeinträchtigt sein und es besteht das Risiko, dass Lebensmittel verderben.

Der optimale Betriebsbereich Ihres Gerätes liegt jedoch zwischen 16 und 24 °C.

Aufstellort

Der für den Weinklimaschrank gewählte Standort muss:

- **Sich vorzugsweise in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur von 16°C und 24°C befinden.**
- Ungehindert zugänglich und gut belüftet sein (z. B. nicht in einem geschlossener Wandschrank),
- einen Freiraum von mindestens 10 cm zwischen der Wand und der Rückseite des Geräts ermöglichen,
- das Öffnen der Tür um mindestens 90° ermöglichen,
- sich entfernt von Wärmequellen befinden,
- vor direktem Sonnenlicht geschützt sein,
- sich nicht in einem Raum mit zu hoher Luftfeuchtigkeit (Wäschekammer, Waschküche, Badezimmer usw.) befinden,
- über einen ebenen und stabilen Untergrund verfügen,
- über einen Standard-Stromanschluss verfügen (Standardsteckdose gemäß den Normen des Landes des Aufstellorts, mit einem Fehlerstromschutzschalter geerdet).

Waagerechte Ausrichtung

Richten Sie das Gerät waagrecht aus, indem Sie die beiden Stellfüße vorne hinein/hinausdrehen. Überprüfen Sie abschließend, ob Ihr Weinklimaschrank ordnungsgemäß waagrecht ausgerichtet ist (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).

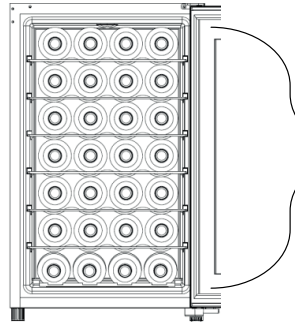
Bewegen und Umstellen des Geräts

Wenn Sie Ihren Weinklimaschrank umstellen oder bewegen, kippen Sie ihn nicht um mehr als 45° und immer auf die Seitenfläche, an der das Netzkabel austritt.

Sachgemäße Verwendung

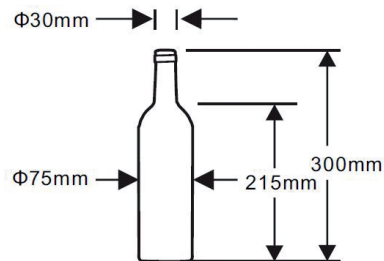
Einlagern der Flaschen

Achten Sie darauf, dass die Flaschen die innenseitige Rückwand nicht berühren, damit eine ausreichende Luftzirkulation im Innenraum gewährleistet ist.



Das Fassungsvermögen des Weinklimaschranks beträgt 28 Flaschen auf 7 Regalebenen, d. h. 4 Flaschen pro Regalablage (x6) und 4 Flaschen auf dem Boden.

Diese Lagerkapazitäten basieren auf Standardflaschen des Typs Bordeaux. Je nachdem, aus welchen Flaschen Ihr Weinsortiment besteht, kann das Fassungsvermögen also variieren.



Wenn die Anzahl der einzulagernden Flaschen nicht ausreicht, um den Weinklimaschrank ganz zu füllen, sollten Sie Ihre Flaschen auf alle zur Verfügung stehenden Regalablagen verteilen und es vermeiden, nur die obere oder nur die untere Hälfte des Geräts zu beladen.

Temperatur im Geräteinneren

Beachten Sie hinsichtlich der durch die Luftzirkulation im Inneren des Weinklimaschranks entstehenden unterschiedlichen Temperaturzonen, dass die niedrigsten Temperaturen im unteren Bereich des Geräts und die höchsten Temperaturen im oberen Bereich erreicht werden.

Einlagern der Flaschen

Die Anordnung im Geräteinneren ist von oben nach unten wie folgt vorgesehen:

- Kräftige Rotweine
- Mittelkräftige Rosé- und Rotweine
- Weißweine

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

Praktische Tipps zur Weinlagerung

- Die Flaschen nicht in ihren Verpackungen lagern.
- Die Korken alter Flaschen sollten immer angefeuchtet werden, wenn die Flaschen in den Weinklimaschrank eingeräumt werden. Zwischen dem Wein und dem Korken darf kein Zwischenraum vorhanden sein.
- Für Flaschen, die bei einer bestimmten Luftfeuchtigkeit im Gerät gelagert werden müssen, einen geeigneten Behälter mit kaltem Wasser in das Gerät stellen und diesen alle 3 bis 4 Tage ersetzen.
- Den Wein einige Stunden vor dem Trinken in eine Karaffe umfüllen, damit er dekantieren und seine optimale Trinktemperatur erreichen kann. Planen Sie für Roséwein 2 bis 5 Stunden und für Rotwein mit 4 bis 5 Stunden vor dem Servieren ein. Weißwein kann dagegen direkt serviert werden.
- Beachten Sie, dass die Lagertemperatur von Wein immer etwas niedriger ist als die ideale Serviertemperatur. Denn sobald er in eine Karaffe umgefüllt wird, steigt seine Temperatur um einige Grad.

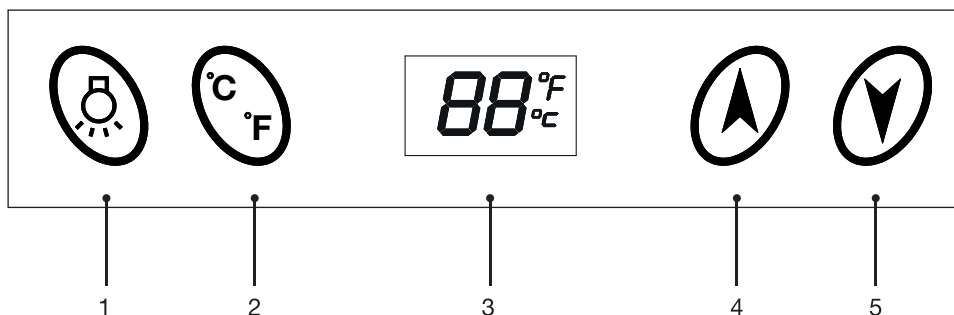
Serviertemperatur der Weine

Diese Temperaturen sind lediglich als Richtwerte zu verstehen.

Elsaß	11°C	Languedoc-Roussillon	13°C
Australien	16°C	Roséweine aus der Provence	12°C
Beaujolais	13°C	Jura	11°C
Bordeaux Rot	17°C	Trockene Weißweine Loire	11°C
Bourgogne Weiß	11°C	Rotweine Loire	14°C
Bourgogne Rot	18°C	Rhône-Weine	15°C

Kalifornien	16°C	Rotweine aus dem Südwesten	15°C
Chile	15°C	Whisky	16-18°C
Spanien	17°C	Cognac	16-18°C
Italien	16°C	Champagne	11°C

Benutzung des Bedienfelds



1. Taste zum Ein-/Ausschalten der Innenbeleuchtung
2. Temperaturanzeige in Grad Celsius (°C) oder Grad Fahrenheit (°F)
3. Temperaturanzeige
4. Taste zum Erhöhen der Temperatur
5. Taste zum Verringern der Temperatur

Anschluss und Aktivierung des Standby-Modus des Displays

- **Warten Sie mindestens 24 Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, damit der Kühlkreislauf seine volle Leistung erreichen kann.**
- Beim Anschließen des Weinklimaschranks ertönt ein Signalton. Der Display leuchtet auf und zeigt die Temperatur im Geräteinneren an.


Touch-Funktionstasten

Ihr Weinklimaschrank ist mit Touch-Funktionstasten ausgestattet, über die Sie die verschiedenen Funktionen steuern können. Ihre Funktionen lassen sich durch eine leichte Berührung aktivieren.


Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld nicht von metallischen oder spitzen Gegenständen zerkratzt wird. Das Bedienfeld nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren, da dies die Touch-Funktionstasten beschädigen könnte.

Berühren Sie immer nur eine Taste (außer zum Sperren und Entsperren des Bedienfelds).

Innenbeleuchtung

Drücken Sie die Taste , um die Innenbeleuchtung ein- oder auszuschalten. Achten Sie darauf, dass die Beleuchtung nach der Benutzung ausgeschaltet wird.

Auswahl der Maßeinheit

Die Temperatur kann in Grad Celsius und in Grad Fahrenheit angezeigt werden. Um die Maßeinheit zu ändern, drücken Sie einfach die Taste .

Temperatureinstellung

Ihr Weinklimaschrank **muss sich in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur von 16°C bis 24°C befinden.** Eine Umgebungstemperatur über oder unter den empfohlenen Temperaturen wirkt sich negativ auf die Leistung Ihres Geräts aus.

Zur Einstellung der Innentemperatur die Tasten  (erhöhen) und  (verringern) verwenden, um die Temperatur auszuwählen (von 11 bis 18 °C).

Nach der Auswahl der gewünschten Temperatur zeigt das Display weiterhin die tatsächliche Temperatur im Geräteinneren an. Diese ändert sich, bis die ausgewählte Temperatur erreicht ist.

Hinweise: Beim ersten Gebrauch die Temperatur auf den niedrigsten Wert (11°C / 52°F) einstellen und das Gerät 2 Stunden lang leer abkühlen lassen.

Begrenzen Sie die Anzahl der Öffnungs- und Schließvorgänge der Tür, um die Anpassung der Temperatur nicht zu verlangsamen.

Reinigung und Wartung

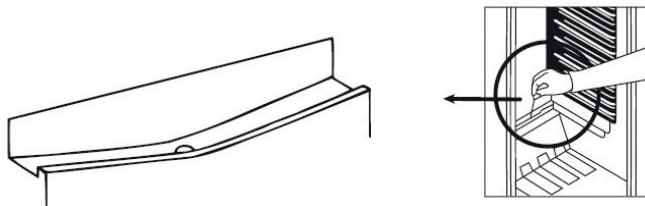
Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen.

Ausschalten des Geräts

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

Reinigung

- Für die Außenflächen: Auf dem Weinklimaschrank und an der Rückseite des Geräts vorhandenen Staub wöchentlich mit einem weichen, trockenen Tuch entfernen. Staubansammlungen führen zu einer unnötigen Erhöhung des Energieverbrauchs.
- Der Innenraum des Weinklimaschranks und sein Zubehör müssen regelmäßig gereinigt werden, um unangenehme Gerüche zu vermeiden. Benutzen Sie dazu einen weichen, mit lauwarmem Wasser mit weißem Branntweinessig oder neutraler Seife getränkten Schwamm. Die Innenflächen abwischen, mit klarem Wasser abspülen und sorgfältig mit einem weichen Tuch abtrocknen.
- Kein Wasser direkt in den Innenraum geben, um die Isoliereigenschaften des Weinklimaschranks nicht zu beeinträchtigen.
- Achten Sie darauf, dass keine Wassertropfen oder Wasser auf das Anzeigedisplay gelangen.
- Die Türdichtungen müssen stets sauber gehalten werden. Diese mit heißem Wasser reinigen und gründlich abtrocknen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Gegenstände, die das Gerät zerkratzen könnten (z. B. Scheuerschwämme, Messerspitzen usw.). Verwenden Sie außerdem keine Lösungsmittel zur Reinigung.
- Reinigen Sie den Ablauf an der Bodenwand regelmäßig, damit das Kondenswasser abfließen und verdunsten kann. Benutzen Sie bei Bedarf ein Wattestäbchen, um Verstopfungen im Ablauf zu entfernen (siehe Abbildung unten).



WICHTIG: Längere Zeit an den Kunststoffteilen des Weinklimaschranks haftende Ölverschmutzungen können diese beschädigen und dazu führen, dass sie rissig werden. Reinigen und säubern Sie die verschmutzten Stellen sofort mit einem weichen, leicht mit warmem Wasser getränkten Schwamm.

Abtauen

Wenn der Kompressor läuft, bildet sich an der Rückwand Ihres Weinklimaschranks eine Frostsicht, die automatisch auftaut, wenn sich der Kompressor ausschaltet. Das Kondenswasser wird über die Öffnung in der Bodenwand in einem Behälter aufgefangen und verdunstet von selbst.

Im Falle längerer Nichtbenutzung

1. Trennen Sie das Gerät von der Netzsteckdose.
2. Reinigen Sie das Innere des Weinklimaschranks gemäß den Anweisungen im Abschnitt "Reinigung".
3. Lassen Sie die Gerätetür einen Spalt breit offenstehen.

Störungsbehebung

Behebung von Funktionsstörungen

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

Störungen	Mögliche Ursachen	Lösungen
Die Temperatur im Inneren des Weinklimaschranks ist nicht kalt genug.	Wenn die Umgebungstemperatur über oder unter den empfohlenen Temperaturen liegt, wirkt sich dies negativ auf die Leistung Ihres Geräts aus.	Die Umgebungstemperatur des Raums, in dem Ihr Weinklimaschrank steht, muss zwischen 16°C und 24°C liegen.
	Die Tür wurde mehrmals geöffnet oder wird häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Tür nicht häufiger als nötig und vermeiden Sie es möglichst, sie häufig zu öffnen.
	Sie haben das Gerät gerade mit neuen Flaschen beladen.	Warten Sie einige Stunden, je nachdem, wie viele Flaschen Sie eingelagert haben.
Der Weinkeller kühlt nicht ausreichend.	Möglicherweise gab es einen Stromausfall oder eine Sicherung durchgebrannt.	Überprüfen Sie, ob es einen Stromausfall gab oder eine Sicherung durchgebrannt ist.
Die LED-Innenbeleuchtung ist defekt.		Bauen Sie die Innenbeleuchtung nicht auseinander, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers oder Geschäfts.
Auf den Glasflächen befinden sich Wassertröpfchen.	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig oder die Luftfeuchtigkeit ist zu hoch.	Erhöhen Sie die Temperatur und wischen Sie die Tröpfchen mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
Es befindet sich Wasser am Boden des Geräts.	Der Kondenswasserablauf (Bodenwand des Geräts) ist verstopft.	Lesen Sie die Anweisungen im Abschnitt "Reinigung".
Auf dem Display wird ein Fehlercode angezeigt (EL oder EH).	Störung des Temperatursensors.	Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers oder Geschäfts.
Ungewöhnliche Geräusche.	Das Gerät steht nicht gerade.	Stellen Sie die Stellfüße ein.
	Das Gerät berührt die Wand oder andere Gegenstände.	Verschieben Sie das Gerät ein wenig.
	Manche Geräusche sind für Kühlgeräte typisch.	Lesen Sie den Abschnitt "Betriebsgeräusche".

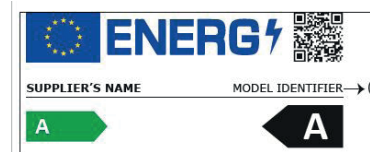
Falls die Angaben oben Ihnen nicht helfen, Ihr spezifisches Problem zu lösen, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren; wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers oder Geschäfts.

WICHTIG: Reparaturen an diesem Gerät dürfen nur von entsprechend qualifizierten Technikern durchgeführt werden. Nicht fachgerecht durchgeführte 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 Leitungen fließt, ist ein Gurgeln und Plätschern zu hören. Selbst nachdem der Kompressor abgeschaltet hat, sind diese Geräusche noch eine kurze Zeit lang zu hören.



Die in der Produktdatenbank gespeicherten Modellinformationen finden Sie auf der folgenden Website unter der auf dem Energieetikett angegebenen Modellkennung (*). <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 Herstellers, auf der die in Punkt 4a) des Anhangs der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission genannten Informationen zu finden sind: <https://www.boulangier.com/info/assistance/>

uit de verpakking halen

- Vergewis u ervan dat, wanneer u uw wijnkast uit de verpakking haalt, deze geen enkel spoor van schok of vervorming of enig ander defect vertoont.
- Verwijder voorzichtig alle beschermingsmiddelen en kleefband van de verpakking.
- Open de deur en controleer alle verschillende elementen.
- Maak de voedingskabel vrij zodat deze niet in contact komt met een onderdeel van de kast.
- Breng uw wijnkast tot zijn definitieve locatie.
- Voorafgaand aan het eerst gebruik, reinig de binnenkant van de kast met lauw water waaraan een beetje witte alcoholazijn is aan toegevoegd. Spoel en droog zorgvuldig af met een zachte doek.

installatie

OPMERKING: het is niet mogelijk de openingsrichting van de deur om te keren.

Klimaatklasse

Installeer het toestel enkel op een plaats waar de kamertemperatuur overeenkomt met de klimaatklasse waarvoor het toestel werd ontworpen (zie tabel hieronder). De klimaatklasse staat op het kenplaatje op de buitenkant van het toestel.

De tabel hieronder geeft de juiste kamertemperatuur voor elke klimaatklasse weer:

Klimaatklasse	Omgevingstemperatuur
SN	Van +10 tot +32°C
N	Van +16 tot +32°C
ST	Van +16 tot +38°C
T	Van +16 tot +43°C

Uw wijnkast heeft de klasse “**N**”. Onder en boven de aangeduide waarden van de omgevingstemperatuur, kunnen de prestaties van uw toestel worden aangetast met het risico dat voedingswaren kunnen vervallen.

Het optimale werkingsbereik van uw toestel ligt echter tussen 16 en 24 °C.

Plaats waar het toestel geïnstalleerd wordt

De plaats die u kiest voor uw wijnkast moet:

- **Zich bij voorkeur in een kamer bevinden waar de omgevingstemperatuur ligt tussen 16°C en 24°C.**
- Vrij en goed geventileerd zijn (niet in een gesloten kast bijvoorbeeld),
- Een minimale ruimte van 10 cm tussen de muur en de achterkant van het toestel mogelijk maken,
- Toelaten dat de deur minstens 90° kan worden geopend,
- Verwijderd zijn van elke warmtebron,
- Niet blootgesteld zijn aan rechtstreeks zonlicht,
- Niet te vochtig zijn (wasgoed, linnenkamer, badkamer, ...),
- Op een stabiel en vlak oppervlak staan,
- Beschikken over een toegankelijke standaard elektrische voeding (standaard stopcontact volgens de normen van het land, aangesloten op de aarding met een differentieelschakelaar).

Waterpas zetten

Zet uw toestel waterpas door de twee verstelvoetjes vooraan los/vast te draaien. Vergewis u ervan dat uw wijnkast definitief waterpas staat (het gebruik van een luchtbelwaterpas is aanbevolen).

Voor elke verplaatsing

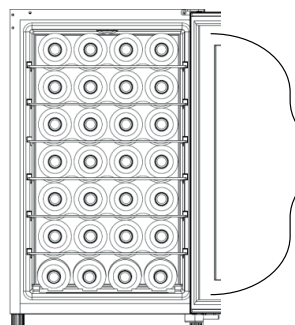
Voor elke verplaatsing van uw wijnkast mag deze niet meer dan 45° worden gekanteld en moet deze altijd op de zijkant worden verplaatst, aan de kant van de uitgang van het voedingsnoer.

gepast gebruik

Opbergen van flessen

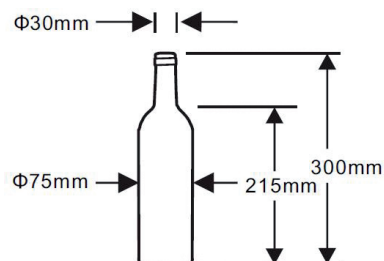
Zorg ervoor dat de flessen de achterkant van de kuip niet raken, dit om een goede luchtcirculatie binnenin te waarborgen.





Het laadvermogen van uw wijnkast bedraagt 28 flessen op 7 niveaus, ofwel 4 flessen per legplank (x6) en 4 flessen op de bodem.

De opslagcapaciteit van uw wijnkast is gebaseerd op flessen van het type Bordeaux. Bijgevolg kan de capaciteit verschillen afhankelijk van de flessen die in uw kast liggen.



Wanneer het aantal flessen waarover u beschikt niet volstaat om uw wijnkast te vullen, is het beter om uw lading te verdelen over alle legplanken die u ter beschikking heeft en om niet enkel de bovenkant of de onderkant van het toestel te laden.

Temperatuur binnen in het toestel

Gelet op de verschillende temperatuurzones als gevolg van de luchtcirculatie binnen in de wijnkast, weet dat de laagste temperaturen zich onderaan het toestel bevinden en de hoogste temperaturen bovenaan.

Opbergen van de flessen

De binneninrichting is als volgt voorzien van boven naar beneden:

- Krachtige rode wijnen
- Roséwijnen of middelmatige rode wijnen
- Witte wijnen

We stellen u voor de wijn te bewaren bij een temperatuur die iets lager ligt dan de serveertemperatuur aangezien de wijn moet decanteren.

Praktische tips voor het opslaan van wijn

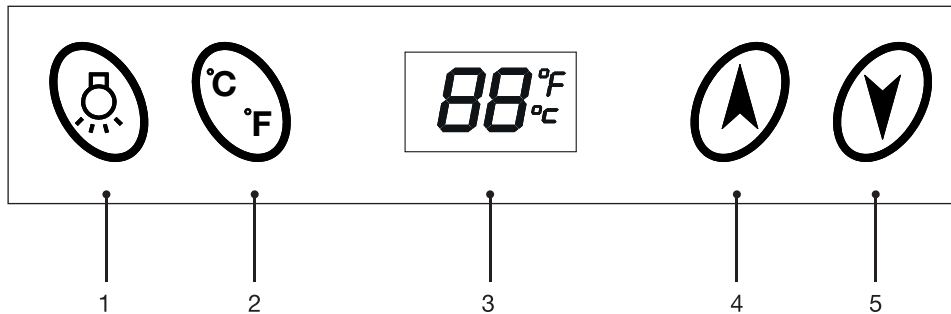
- Sla de flessen niet op samen met hun verpakking.
- De stop van een oude fles moet altijd vochtig worden gemaakt wanneer u de fles in de wijnkast plaatst. Er mag geen ruimte zitten tussen de wijn en de stop.
- Wanneer sommige flessen opgeslagen worden met een zekere vochtigheidsgraad in het toestel, plaats dan een geschikt recipiënt gevuld met koud water in het toestel en vervang dit om de 3 tot 4 dagen.
- Giet de wijn in een karaf enkele uren voor het drinken zodat deze decanteert en zijn optimale serveertemperatuur bereikt. Reken voor roséwijn op 2 tot 5 uur op voorhand en voor rode wijn op 4 tot 5 uur op voorhand. Witte wijn kan dan weer meteen worden geserveerd.
- Merk op dat de opslagtemperatuur van de wijn altijd iets lager ligt dan de ideale serveertemperatuur. Het is namelijk zo dat, eenmaal ze in een karaf is gegoten, de temperatuur ervan met enkele graden zal stijgen.

Serveertemperatuur van wijnen

Deze temperaturen worden louter ter indicatie gegeven.

Alsace	11°C	Languedoc-Roussillon	13°C
Australië	16°C	Provence Rosé	12°C
Beaujolais	13°C	Jura	11°C
Rode Bordeaux	17°C	Witte droge Loire-wijn	11°C
Witte Bourgogne	11°C	Rode Loire-wijn	14°C
Rode Bourgogne	18°C	Rhône-wijn	15°C
Californië	16°C	Rode wijn uit het zuidwesten	15°C
Chili	15°C	Whisky	16-18°C
Spanje	17°C	Cognac	16-18°C
Italië	16°C	Champagne	11°C

gebruik van het bedieningspaneel



1. Toets om de binnenverlichting aan/uit te zetten
2. Weergave van de temperatuur in graden Celsius (°C) of in graden Fahrenheit (°F)
3. Weergave van de temperatuur
4. Toets om de temperatuur te verhogen
5. Toets om de temperatuur te verlagen

Aansluiting en in waakstand zetten van het scherm

- **Wacht minstens 24 uur alvorens het toestel aan te zetten zodat het koelcircuit perfect doeltreffend is.**
- Wanneer u de wijnkast aansluit, weerklinkt uit het toestel een geluidssignaal. Het scherm gaat branden en geeft de temperatuur binnen in het toestel aan.


Aanraakgevoelige toetsen

Uw wijnkast is uitgerust met aanraakgevoelige toetsen waarmee de verschillende functies kunnen worden bediend. Door de toets licht aan te raken, worden deze geactiveerd.


Zorg ervoor dat het bedieningspaneel niet bekrast wordt met een metalen of puntig voorwerp en raak het niet aan met vochtige of natte handen omdat anders de aanraakgevoelige toetsen beschadigd kunnen raken.

Druk op slechts één toets tegelijk (met uitzondering van de vergrendeling en de ontgrendeling van het bedieningspaneel).

Binnenverlichting



Druk op de toets  om de binnenverlichting aan/uit te zetten. Vergewis u ervan dat de verlichting wel degelijk uit is na gebruik.

Selectie van de meeteenheid

U kunt de temperatuur weergeven in graden Celsius en graden Fahrenheit. Druk gewoon op de toets  om van eenheid te veranderen.

Instellen van de temperatuur

Uw wijnkast **moet in een kamer staan waar de omgevingstemperatuur ligt tussen 16°C en 24°C**. Een hogere of lagere omgevingstemperatuur dan de aanbevolen temperaturen zal een negatieve impact hebben op de prestaties van uw toestel.

Om de binnentemperatuur in te stellen, gebruik de toetsen  (verhogen) en  (verlagen) om de temperatuur te selecteren (van 11 tot 18°C).

Eenmaal de gewenste temperatuur is geselecteerd, blijft het scherm de reële temperatuur binnenin het toestel weergeven die zal evolueren tot de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Opmerkingen: Bij het eerste gebruik, stel de temperatuur in op zijn minimum (11°C/52°F) en laat gedurende 2 uur leeg afkoelen.

Beperk het aantal keren dat de deur wordt geopend en gesloten om het op temperatuur brengen niet te vertragen.

reiniging en onderhoud

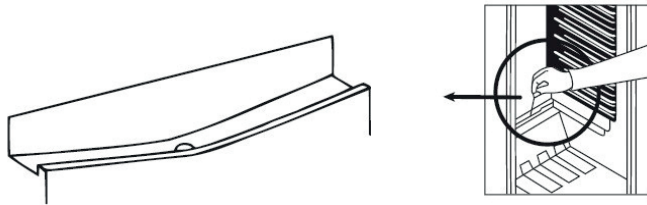
Trek de stekker uit het stopcontact alvorens over te gaan tot het reinigen.

Het toestel uitschakelen

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

Reiniging

- Voor de buitenoppervlakken: veeg het stof dat aanwezig is op de wijnkast en aan de achterkant van het toestel alle weken weg met een zachte en droge doek. De aanwezigheid van stof verhoogt onnodig het energieverbruik.
- De binnenkant van de wijnkast en de accessoires ervan moeten regelmatig worden gereinigd om slechte geurtjes te vermijden. Gebruik hiervoor een zachte spons gedrenkt in lauw water waaraan een beetje witte wijnazijn of een neutrale zeep is toegevoegd. Veeg de binnenoppervlakken af, spoel met helder water en droog zorgvuldig af met een zachte doek.
- Doe geen water rechtstreeks in de kuip om de isolerende eigenschappen van de wijnkast niet te beïnvloeden.
- Laat geen druppels water achter of laat geen water stromen over het weergavescherm.
- De afdichtingen van de deur dienen voortdurend schoon te worden gehouden. Reinig ze met lauw water en wrijf ze goed droog.
- Gebruik geen schurende reinigingsproducten of voorwerpen die uw toestel zouden kunnen bekrassen (zoals een schuurspons of de punt van een mes, ...). Gebruik evenmin een oplosmiddel voor het reinigen.
- Reinig regelmatig de afvoerleiding die zich op de achterwand bevindt om de afvoer toe te laten en vervolgens het verdampen van het condenswater. Gebruik indien nodig een wattenstaafje om de leiding vrij te maken (zie onderstaand schema).



BELANGRIJK: Wanneer de kunststof onderdelen van de wijnkast lange tijd bevestigd blijven met olie, raken ze snel aangetast en kunnen ze craqueleren. Reinig en was onmiddellijk de vuile onderdelen met een zachte spons die licht in warm water is gedrenkt.

Ontdooien

De achterwand van uw wijnkast wordt bedekt met rijp wanneer de compressor werkt en ontdooit automatisch wanneer de compressor wordt uitgeschakeld. Het condenswater wordt opgevangen in een bak via de opening die zich in de achterwand bevindt en verdampt zelf.

In geval van langdurig niet-gebruik

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Reinig de binnenkant van de wijnkast. Raadpleeg hiervoor de paragraaf "Reiniging".
3. Laat de deur van het toestel een beetje open staan.

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 binnentemperatuur van de wijnkast is niet koud genoeg.	Een hogere of lagere omgevingstemperatuur dan de aanbevolen temperaturen zal de prestaties van uw toestel negatief beïnvloeden.	Uw wijnkast moet in een kamer staan waar de omgevingstemperatuur ligt tussen 16°C en 24°C .
	De deur werd meerdere keren geopend of staat vaak open.	Open de deur enkel zo vaak als nodig en zorg ervoor ze niet te vaak te openen.
	U heeft zonet nieuwe flessen in het toestel geladen.	Wacht enkele uren in functie van het aantal flessen dat werd ingeladen.
De wijnkast koelt niet voldoende.	Er is misschien een stroompanne geweest of misschien is er een zekering gesprongen.	Controleer of er geen stroompanne is geweest en of er geen zekering is gesprongen.
De led binnenverlichting is defect.		Demonteer de binnenverlichting niet zelf maar doe een beroep op de dienst na verkoop van uw winkel.

Problemen	Mogelijke oorzaken	Oplossingen
Er bevinden zich waterdruppels op de glazen oppervlakken.	De ingestelde temperatuur is te laag of het vochtgehalte is te hoog.	Verhoog de temperatuur en veeg de druppels af met een zachte en droge doek.
Er bevindt zich water op de bodem van het toestel.	De afvoeropening voor het condenswater (achterwand van het toestel) zit verstopt.	Raadpleeg de paragraaf "Reiniging".
Er verschijnt een foutcode op het scherm (EL of EH).	Temperatuursensor is defect.	Contacteer de dienst na verkoop van uw winkel.
Ongewone geluiden.	Het toestel staat niet recht.	Verstel de poten.
	Het toestel raakt de muur of andere voorwerpen.	Verplaats het toestel een beetje.
	Bepaalde geluiden zijn kenmerkend voor koeltoestellen.	Raadpleeg paragraaf "Geluiden tijdens de werking".

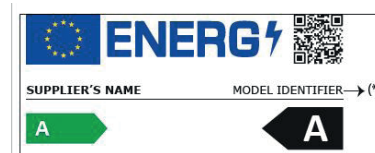
Indien onderstaande elementen u niet helpen bij het oplossen van uw specifiek probleem, probeer het toestel dan niet zelf te herstellen; contacteer de dienst na verkoop van uw winkel.

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

Volgende geluiden zijn kenmerkend voor koeltoestellen:

- **Getik:** wanneer de compressor in- of uitschakelt, hoort u getik.
- **Gezoem:** van 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.



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. Internetlink naar de website van de fabrikant waar de informatie terug te vinden is zoals bedoeld in punt 4 a) van de bijlage bij de verordening (EU) 2019/2019 van de Commissie: <https://www.boulangier.com/info/assistance/>

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 (Elektronikschratt) 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 huisafval weggevoerd 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.

essentiel



Art. 8009707
Réf. ECV28-ca1

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



* 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 (kassickett 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.