

# Inhoudsopgave

<b>1 Waarschuwingen</b>	<b>108</b>
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen	108
1.2 Beoogd gebruik	110
1.3 Verwerking	111
1.4 Typeplaatje	111
1.5 Deze gebruiksaanwijzing	112
1.6 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing	112
<b>2 Beschrijving</b>	<b>113</b>
2.1 Algemene beschrijving	113
2.2 Definitie van de onderdelen	114
2.3 Bedieningspaneel	115
<b>3 Gebruik</b>	<b>116</b>
3.1 Waarschuwingen	116
3.2 Voorbereiding	116
3.3 Eerste gebruik	116
3.4 Gebruik van het bedieningspaneel	117
3.5 Gebruik van de ruimtes van de wijnkoelkast	120
3.6 Alarmen	122
3.7 Adviezen voor het conserveren	123
<b>4 Reiniging en onderhoud</b>	<b>126</b>
4.1 Waarschuwingen	126
4.2 Reiniging van het apparaat	126
4.3 Oplossingen voor problemen...	128
<b>5 Installatie</b>	<b>129</b>
5.1 Elektrische aansluiting	129
5.2 Plaatsing	129

De merken **Apple**, **App Store** en **iOS** zijn eigendom van **Apple Inc.**

De merken **Google Play Store** en **Android** zijn eigendom van **Google Inc.**

**Wi-Fi** is een merk dat eigendom is van **Wi-Fi Alliance**.

## VERTALING VAN DE ORIGINELE INSTRUCTIES

We raden aan deze handleiding aandachtig door te lezen, omdat ze alle aanwijzingen bevat om de esthetische en functionele kwaliteiten van het apparaat te behouden.

Raadpleeg de website voor verdere informatie over dit product: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Waarschuwingen

### 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

#### Persoonlijk letsel

- Houd kinderen jonger dan 8 jaar die niet onder toezicht staan verwijderd van het apparaat.
- In overeenstemming met de geldende voorschriften mogen kinderen tussen de 3 en 8 jaar voedsel uit het apparaat halen of voedsel in het apparaat leggen. Het wordt echter ten zeerste afgeraden om kinderen onder de 8 jaar dit te laten doen en in het algemeen om het apparaat door hen te laten gebruiken.
- Laat kinderen niet spelen met het apparaat.
- Probeer geen vlammen/brand te doven met water: schakel het apparaat uit en bedek het vuur met een deksel of een brandwerende deken.
- Werkzaamheden voor schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen niet worden uitgevoerd door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Voer geen wijzigingen uit op het apparaat.
- Plaats geen metalen en puntige voorwerpen (bestek of gereedschappen) in de spleten van het apparaat.
- Probeer nooit om zelf het apparaat te repareren, zonder tussenkomst van een gekwalificeerde technicus.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet men onmiddellijk contact opnemen met de technische dienst die voor de vervanging van de kabel zal zorgen.
- Indien de stroomkabel moet vervangen worden, **mag dit enkel uitgevoerd worden door een bevoegde technicus van de technische assistentie.**
- GEBRUIK OF BEWAAR GEEN ONTVLAMBARE MATERIALEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT.
- GEBRUIK GEEN SPUITBUSSEN IN DE BUURT VAN HET APPARAAT TERWIJL HET WERKT.
- VOER GEEN WIJZIGINGEN UIT OP HET APPARAAT.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.



## Beschadiging van het apparaat

- Leg tijdens het gebruik geen scherpe metalen voorwerpen op het apparaat, zoals messen, vorken, lepels en deksels.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.
- Ga niet op het apparaat zitten.
- Ga niet steunen of zitten op de geopende deur van het apparaat.
- Controleer of er geen voorwerpen in de deur vastzitten.
- Bewaar geen ontvlambare, explosieve of verdampende stoffen.
- Organische en zure stoffen, en etherische oliën, kunnen de plastic delen en de pakkingen aantasten in geval van langdurige aanraking.
- Flessen die een hoog percentage alcohol bevatten, moeten goed gesloten zijn.
- Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen spuitbussen in de nabijheid van het apparaat.
- Zorg er voor dat de openingen en de spleten voor de ventilatie en de warmte-afvoer niet verstopt

raken.

- Gebruik geen elektrische apparaten in de compartimenten voor de conservering van levensmiddelen als deze niet door de fabrikant zijn aanbevolen.
- **GEBRUIK HET APPARAAT NOOIT OM DE RUIMTE TE KOELEN.**
- Het ontdooiproces niet versnellen met mechanische middelen of andere hulpmiddelen dan degene die door de fabrikant worden aanbevolen.
- Koppel het apparaat steeds los van het elektriciteitsnet in geval van defecten, het onderhoud of tijdens de reiniging.
- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat in het meubel te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Til dit apparaat niet op door de handgreep beet te pakken.
- **WAARSCHUWING:** Zorg dat bij de plaatsing van het apparaat het snoer niet komt vast te zitten of wordt beschadigd.
- **WAARSCHUWING:** Plaats stekkerdozen of draagbare stroomvoorzieningen nooit achter het apparaat.

## Installatie en aansluiting



## Waarschuwingen

- DIT APPARAAT **MAG NIET GEÏNSTALLEERD WORDEN** IN BOTEN OF CARAVANS.
- Het apparaat mag niet geïnstalleerd worden op een voetstuk.
- Plaats het apparaat met behulp van een tweede persoon in het meubel.
- Om mogelijke oververhitting van het apparaat te vermijden mag het niet achter een decoratieve deur of een paneel worden geïnstalleerd.
- Laat de installatie en technische interventies uitvoeren door gekwalificeerd personeel overeenkomstig de geldende normen.
- Laat het apparaat aansluiten door gekwalificeerd technisch personeel.
- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Gebruik kabels die bestand zijn tegen temperaturen van minstens 90 °C.
- Het aandraaimoment van de schroeven van de stroomgeleiders van het klemmenbord moet 1,5-2 Nm bedragen.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat (installatie, onderhoud, plaatsing of verplaatsing) moet u altijd zorgen voor persoonlijke beschermingsmiddelen.
- Voorafgaand aan iedere ingreep op het apparaat moet de algemene elektrische voeding gedeactiveerd worden.
- Als de deur langdurig open blijft staan, kan dit een aanzienlijke verhoging van de temperatuur in het apparaat veroorzaken.
- Als het apparaat lange perioden leeg wordt gelaten, schakel het dan uit, ontdooi het, maak het schoon en droog en laat de deur open om schimmelvorming aan de binnenkant te voorkomen.

### 1.2 Beoogd gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bewaren van wijn in een huishoudelijke omgeving. Elk ander gebruik is oneigenlijk.
- Gebruik van dit apparaat door kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring of kennis is alleen toegestaan onder toezicht en begeleiding van volwassenen die verantwoordelijk zijn voor hun veiligheid.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met verminderde



fysische of psychische vermogens, of door personen die geen ervaring hebben bij het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan.

- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat niet in de openlucht installeren/gebruiken.
- Het apparaat is niet ontworpen om te functioneren met externe kookwekkers of afstandsbedieningssystemen.

Het apparaat is bestemd voor gebruik in huis of in een soortgelijke omgeving:

- de kantine van het personeel van winkels, kantoren en andere werkplekken;
- vakantieboerderijen en door gasten van hotels, motels en andere verblijven;
- in bed en breakfasts;
- catering en soortgelijke applicaties die niet voor de detailhandel bestemd zijn.

## 1.3 Verwerking



Het apparaat moet op het einde van zijn gebruiksduur afzonderlijk ingezameld worden (richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Het apparaat bevat geen delen die als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu worden beschouwd, conform de actuele Europese Richtlijnen.

Verwijdering van het apparaat:

- Snijd de voedingskabel af en verwijder de elektrische kabel en de stekker.



### Elektrische spanning

#### Gevaar voor elektrische schok

- Schakel de stroomtoevoer uit.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Oude of gebruikte apparaten aan het einde van hun levensduur moeten door de gebruiker worden ingeleverd bij geschikte centra voor de gescheiden inzameling van elektrisch en elektronisch afval, of het overhandigen aan de verkoper wanneer een nieuw gelijkaardig apparaat wordt gekocht.

Het apparaat zit verpakt in milieuvriendelijke en recyclebare materialen.

- Breng het verpakkingsmateriaal naar de betreffende centra voor afvalverwerking.



### Plastic verpakking

#### Gevaar voor verstikking

- Laat de verpakking, of delen ervan, niet onbewaakt achter.
- Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken van de verpakking.

## 1.4 Typeplaatje

Het typeplaatje bevat de technische gegevens, het serienummer en de markering. Het plaatje mag in geen geval worden verwijderd.



# Waarschuwingen

## 1.5 Deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is een belangrijk onderdeel van het apparaat en dient gedurende de volledige levensduur intact en op een eenvoudig te bereiken plaats worden bewaard.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig vóór installatie.



Informatie



Suggestie

1. Volgorde van de gebruiksaanwijzingen.

- Enkele gebruiksaanwijzing.

## 1.6 Wegwijs in de gebruiksaanwijzing

In deze gebruiksaanwijzing komen de volgende begrippen voor:

### Waarschuwingen



Algemene waarschuwingen in verband met de gebruiksaanwijzing, veiligheid en verwerking van afgedankte producten.

### Beschrijving



Beschrijving van het apparaat en de accessoires.

### Gebruik



Informatie over het gebruik van het apparaat en de accessoires.

### Reiniging en onderhoud



Informatie over correcte schoonmaak en onderhoud van het apparaat.

### Installatie



Informatie voor gekwalificeerde technici: installatie, inbedrijfstelling en keuring.

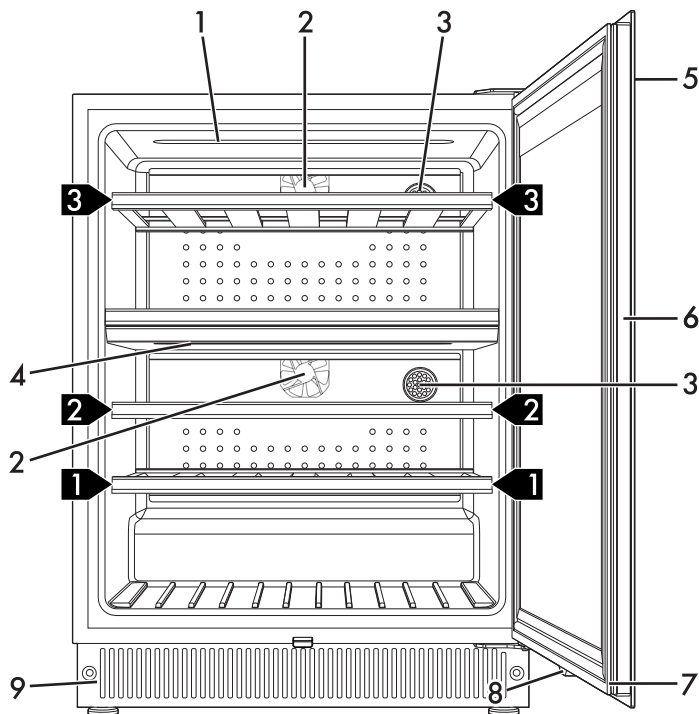


Veiligheidswaarschuwingen



## 2 Beschrijving

### 2.1 Algemene beschrijving



1 Binnenverlichting bovenste ruimte

2 Ventilator (niet zichtbaar)

3 Actief koolstoffilter

4 Binnenverlichting onderste ruimte

5 Bedieningspaneel

6 Deur

7 Deur

8 Magneet

9 Ventilatioerooster

**1,2,3** Uitneembaar niveau



## 2.2 Definitie van de onderdelen

### Smeg Connect


Het apparaat is uitgerust met de **Smeg Connect**-technologie, waarmee u de werking van het apparaat kunt regelen via de app op uw smartphone of tablet.

Lees voor meer informatie het bijgeleverde boekje of ga naar de website

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

### Binnenverlichting

De binnenverlichting van het apparaat wordt ingeschakeld zodat de deur geopend wordt (maximaal niveau) of

wanneer op de lichttoets  op het bedieningspaneel gedrukt wordt (gemiddeld niveau).

### Actieve koolstoffilters

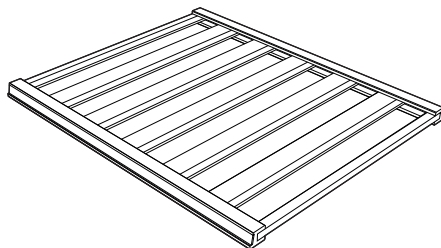
Kunnen gebruikt worden voor het bewaren van wijn door een optimale luchtkwaliteit te waarborgen.

### Ventilatoren (niet zichtbaar)

Voor de verdeling van de ingestelde temperatuur en de vermindering van het condens op de steunvlakken.

### Uitneembare niveaus

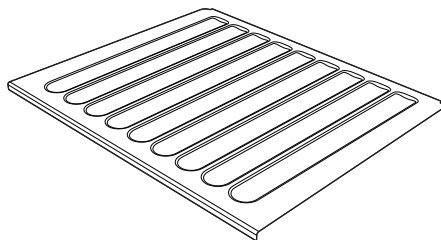
De uitneembare niveaus kunnen gebruikt worden om zonder problemen wijnflessen uit het apparaat te halen.



### Vast niveau

Het vaste niveau is speciaal ontwikkeld voor champagneflessen of voor flessen die een grotere diameter dan de traditionele wijnflessen hebben.

Onder het vaste niveau is de ledverlichting van de onderste ruimte aangebracht.



Het stroomverbruik neemt toe wanneer de ventilatoren zijn ingeschakeld.

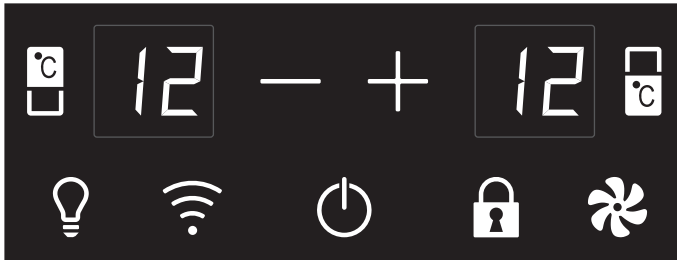
### Deur

Voorzien van pakking en magneet, garandeert een perfecte isolatie van de inwendige ruimte van de wijnkoelkast.





## 2.3 Bedieningspaneel



Het bedieningspaneel kan gebruikt worden om met het apparaat te communiceren. Druk op de symbooltoetsen voor toegang tot de beschikbare functies.

### **Displaytoets bovenste ruimte**

Het display toont de temperatuur in de bovenste ruimte van de wijnkoelkast.

### **Toets Lager**

Met deze toets kan de temperatuur in de bovenste of onderste ruimte van de wijnkoelkast worden verlaagd.

### **Toets hoger**

Met deze toets kan de temperatuur in de bovenste of onderste ruimte van de wijnkoelkast worden verhoogd.

### **Displaytoets onderste ruimte**

Het display toont de temperatuur in de onderste ruimte van de wijnkoelkast.

### **Lichttoets**

Met deze toets kan de binnenvverlichting van de wijnkoelkast in- of uitgeschakeld worden. De verlichting gaat na maximaal 15 minuten uit.

### **Toets Verbinding**

Met deze toets kunt u de connectiviteitsfuncties inschakelen.


### **Toets ON/OFF**

Hiermee kunt u het apparaat aan- of uitzetten en het bedieningspaneel inschakelen.

### **Toets Toetsblokkering**

Met deze toets kunnen de toetsen van het bedieningspaneel worden uitgeschakeld.

### **Toets Ventilator**

 De ventilator wordt automatisch geactiveerd en gedeactiveerd afhankelijk van de software-instellingen.

Met deze toets kan de functie **handmatige ventilatie** worden in- of uitgeschakeld om de vochtigheid in de wijnkoelkast te verhogen.



## 3 Gebruik

### 3.1 Waarschuwingen



**Incorrect gebruik.**

**Gevaar voor beschadiging van het apparaat**





- Ga niet steunen of zitten op de deur van het apparaat.
- Bewaar geen ontvlambare, explosieve of verdampende stoffen.
- Organische en zure stoffen, en etherische oliën, kunnen de plastic delen en de pakkingen aantasten in geval van langdurige aanraking.
- De sleuven van het ventilatierooster om geen enkele reden afsluiten.
- Flessen die een hoog percentage alcohol bevatten, moeten goed gesloten zijn.

### 3.2 Voorbereiding

1. Verwijder eventuele beschermfolie aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat en de accessoires.
2. Verwijder eventuele etiketten (behalve de plaat met technische gegevens) van de accessoires en de schappen.
3. Verwijder en was alle accessoires van het apparaat (zie 4 Reiniging en onderhoud).

### 3.3 Eerste gebruik

Inschakeling van het apparaat:

1. steek de stekker in het stopcontact;
2. druk op de toets **ON/OFF**  op het bedieningspaneel;
3. Druk op de toets **temperatuur bovenste ruimte**  en selecteer de gewenste temperatuur in de bovenste ruimte door op de toetsen **Hoger**  of **Lager**  te drukken (van 5°C tot 20°C).
4. Druk op de toets **temperatuur onderste ruimte**  en selecteer de gewenste temperatuur in de onderste ruimte door op de toetsen **Hoger**  of **Lager**  te drukken (van 5°C tot 20°C).



Bij elke druk op de toetsen **Hoger**  of **Lager**  varieert de temperatuur met 1°C.



De ingestelde temperatuur knippert circa 5 seconden lang op het display en wordt vervolgens niet-knipperend weergegeven.

Uitschakeling van het apparaat:

5. houd de toets **ON/OFF**  op het bedieningspaneel enkele seconden ingedrukt.



## 3.4 Gebruik van het bedieningspaneel

### Binnenverlichting



De binnenverlichting bestaat uit een led-balk die bovenaan in de wijnkoelkast is aangebracht.

In-/uitschakeling van de binnenverlichting:

1. druk op de toets **ON/OFF**  om het bedieningspaneel in te schakelen.
2. druk op de **lichttoets** . Het symbool op de lichttoets gaat knipperen en de verlichting in de bovenste ruimte wordt ingeschakeld.
3. Druk op de **lichttoets** .  
De verlichting in de bovenste ruimte wordt uitgeschakeld en de verlichting in de onderste ruimte wordt ingeschakeld.
4. Druk op de **lichttoets** .  
De verlichting in de onderste ruimte wordt uitgeschakeld en de verlichting in de bovenste ruimte wordt ingeschakeld.
5. Druk op de **lichttoets** . Het symbool op de lichttoets brandt en de verlichting in de beide ruimtes wordt uitgeschakeld.



De handbediende binnenverlichting gaat na maximaal 15 minuten uit.

- De binnenverlichting wordt ook ingeschakeld als de deur geopend wordt.



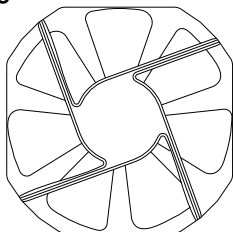
Bij het openen van de deur wordt de binnenverlichting op een hoger niveau ingeschakeld dan bij de activering met een druk op de

**lichttoets**  het geval is.



# Gebruik

## Handmatige ventilatie





De ventilatoren worden automatisch in- en uitgeschakeld om een constante temperatuur en een klimaat dat voor de bewaring van wijn ideaal is te waarborgen.

De ventilatie kan met de hand worden in- en uitgeschakeld om de vochtigheid in de wijnkoelkast te verhogen. Als de handmatige ventilatie actief is, werkt de ventilator continu. Als de handmatige ventilatie uitgeschakeld is, keert de ventilator terug naar de normale werking, die door de elektronica wordt geregeld.

Om te voorkomen dat de kurken in langdurig bewaarde flessen uitdrogen, raden we aan om de ventilator af en toe met de hand in te schakelen.

De handmatige ventilatie inschakelen:

1. druk op de toets **ON/OFF**  om het bedieningspaneel in te schakelen.
2. druk op de toets **Ventilator** . Het symbool in de toets Ventilator gaat branden.

De handmatige ventilatie uitschakelen:

3. druk nogmaals op de toets **Ventilator**



Bij het openen van de deur worden de ventilatoren uitgeschakeld. Zodra de deur gesloten is, worden de ventilatoren weer ingeschakeld.

## Connectiviteit



Voorwaarden voor de connectiviteit:

- Mobiel apparaat zoals een smartphone of tablet met besturingssysteem iOS versie 10.x of hoger, of Android versie 5.1 of hoger.
- Wifi-netwerk (2,4 GHz, WPA2-beveiliging) actief en beschikbaar in de ruimte waarin het apparaat geïnstalleerd is.
- Internetverbinding.
- Naam en wachtwoord van het wifi-netwerk van de woning.

Voor meer informatie verwijzen wij u naar de **Handleiding connectiviteit**.




## Toetsblokkering

**i** Deze functie voorkomt eventuele ongewenste uitschakelingen van het apparaat. Het bedieningspaneel reageert op geen enkele toets als deze functie ingeschakeld is.

Inschakelen van de toetsblokkering:

1. druk op de toets **ON/OFF**  om het bedieningspaneel in te schakelen.
2. houd de toets **Toetsblokkering**  ongeveer 3 seconden ingedrukt.

Uitschakelen van de toetsblokkering:

3. houd de toets **Toetsblokkering**  ongeveer 3 seconden ingedrukt.

## Demo-stand (uitsluitend voor winkeliers)

**i** Hiermee kan het apparaat kan de ventilator en de compressor uitschakelen, terwijl op hetzelfde moment het bedieningspaneel geactiveerd blijft.

Inschakelen van de demo-stand:

1. druk op de toets **ON/OFF**  om het bedieningspaneel in te schakelen.
2. houd de toetsen **Ventilator**  en **Toetsblokkering**  ongeveer 5 seconden tegelijkertijd ingedrukt. Op het display wordt het bericht  weergegeven;
3. druk op de toets **Ventilator** . Op het display wordt het bericht  weergegeven.

Uitschakelen van de demo-stand:

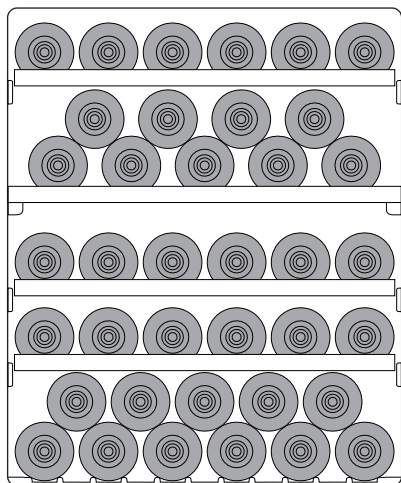
4. houd de toetsen **Ventilator**  en **Toetsblokkering**  ongeveer 5 seconden tegelijkertijd ingedrukt. Op het display wordt het bericht  weergegeven;
5. druk op de toets **Ventilator** . Op het display wordt het bericht  weergegeven.

**i** Op het display wordt elke 2 minuten 2 seconden lang het bericht  weergegeven als de demo-stand geactiveerd is.



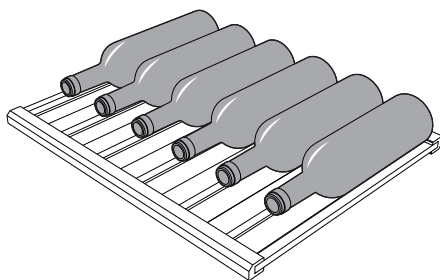
## 3.5 Gebruik van de ruimtes van de wijnkoelkast

### Rangschikking van de flessen

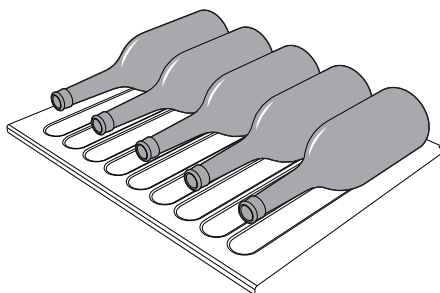


(max. 38 flessen)

Op elk uitneembaar niveau kunnen maximaal 6 Bordeauxflessen met een inhoud van 0,75 l worden opgeborgen.

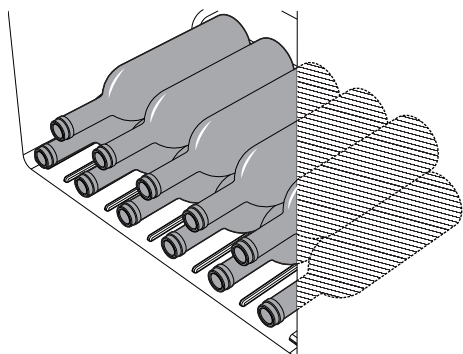


Op het vaste niveau kunnen maximaal 9 Bordeauxflessen met een inhoud van 0,75 l worden opgeborgen. Het niveau biedt echter ook ruimte voor 5 champagneflessen (of flessen met een diameter die groter is dan die van traditionele wijnflessen).





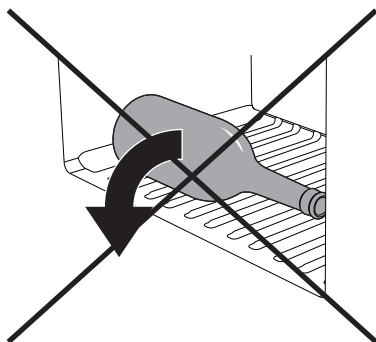
Ook op de bodem van de wijnkoelkast kunnen maximaal 11 flessen met een inhoud van 0.75 l worden opgeborgen.



**Incorrect gebruik.**

**Gevaar voor persoonlijk letsel of materiële schade**

- Berg flessen niet overdwars op de bodem van de wijnkoelkast op. Bij het openen van de deur kunnen de flessen vallen.



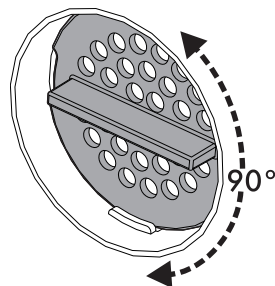
## Actief koolstoffilter



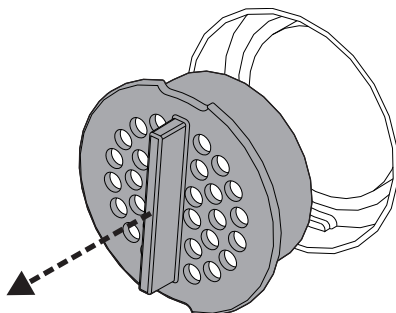
Voor een optimale luchtkwaliteit in de wijnkoelkast dient het actieve koolstoffilters minstens eenmaal per jaar te worden vervangen.

Vervanging van het actieve koolstoffilter:

1. draai de filterdop 90° naar rechts of naar links;



2. verwijder de filterdop uit zijn zitting;



3. vervang het actieve koolstoffilter door een nieuw exemplaar;
4. Hermonteer de filterdop volgens de aanwijzingen van de punten 1 en 2.



Het vervangende filter kan bij erkende servicecentra worden verkregen.




## Lawaai tijdens de werking

De afkoeling van de wijnkoelkast vindt plaats door middel van een compressiesysteem. De compressor treedt in werking om de geselecteerde temperatuur in de ruimte te handhaven en kan, afhankelijk van de noodzakelijke koeling, continu werken. Wanneer de compressor in werking wordt gesteld, wordt een gezoem geproduceerd dat na enkele minuten langzaam aan afneemt.

Ander geluid dat normaal is tijdens de werking van het toestel, is het geklater van koelmiddel dat in de leidingen van het circuit stroomt. Dit lawaai is normaal, en duidt niet op een slechte werking van de machine.

## Uitschakelen

Indien het apparaat lang niet zal gebruikt worden, wordt aanbevolen om het uit te schakelen.

1. Houd de toets **ON/OFF**  op het bedieningspaneel een enkele seconde lang ingedrukt tot het apparaat is uitgeschakeld.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Haal de wijnkoelkast leeg.
4. Neem eventueel resterende vochtigheid op met behulp van een zachte doek.
5. Laat de deur op een kier staan om te vermijden dat door vocht en stilstaande lucht nare geuren ontstaan.


## 3.6 Alarmen



De alarmen grijpen in om de wijn te beschermen tegen temperaturen die de kwaliteit ervan kunnen aantasten.

Elk alarm gaat gepaard met een bericht dat op het display knippert en een geluidssignaal.

Het display blijft knipperen tot de alarmstatus is beëindigd.

- **Druk op de displaytoets van de bovenste ruimte om het alarm uit te schakelen**  **12**.

### Temperaturalarm

Het kan gebeuren dat de temperatuur op het display gaat knipperen. Dit betekent dat de temperatuur in de wijnkoelkast te laag of te hoog is ten opzichte van de ingestelde temperatuur.

Dit kan zich voordoen:

- bij de eerste inschakeling van het apparaat;
- als er een veel hogere of lagere temperatuur wordt ingesteld dan de vorige keer;
- als de wijnkoelkast gevuld wordt met veel flessen op kamertemperatuur;
- als er een langdurige stroomstoring is.





Deze omstandigheden kunnen zich voordoen tijdens de normale werking van het apparaat en worden niet veroorzaakt door problemen/storingen.

Schakel in dat geval het alarm uit door op een willekeurige toets op het bedieningspaneel te drukken en wacht tot de temperatuur terugkeert tot de normale waarden. Het kan nodig zijn deze handeling 1-2 keer te herhalen.



Indien het alarm steeds terugkeert, neem dan contact op met de technische assistentie.

## Alarm deur open

Op het display links verschijnt de code

**ES**

: de deur is langer dan 60 seconden open gebleven.

- Sluit de deur.



Als de deur 60 seconden nadat het geluidssignaal is uitgeschakeld nog altijd open staat, zal het alarm zich op dezelfde manier weer inschakelen.

## Alarm storing

Op het display links verschijnt code

**E1**

tot **E9** (behalve code **ES**) of **EA**

of **EC** of **EE** of **EF**: storing van het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en neem contact op met de technische assistentie.

## Alarmen connectiviteit

Op het display verschijnt code **EE**: storing van het apparaat.

Op de app verschijnt code **EF**: storing van het apparaat.

- Neem contact op met de technische assistentie.

Voor meer informatie verwijzen wij u naar de **Handleiding connectiviteit**.



Indien een alarm wordt gegeven, **EE** zal het apparaat normaal blijven functioneren en de wijnen blijven koelen.

## 3.7 Adviezen voor het conserveren

### Witte wijnen

Witte wijn heeft over het algemeen een hogere zuurgraad dan rode wijn en bevat minder tannine. Om de kenmerken ervan beter te kunnen waarderen, moet een zure drank over het algemeen bij een iets lagere temperatuur worden bewaard dan andere dranken en om deze reden worden deze wijnen bij een temperatuur tussen de 10°C en 14°C bewaard.

Frisse en aromatische jonge witte wijnen kunnen ook op een temperatuur van 10°C worden geserveerd en de iets minder aromatische soorten op 12°C. Zachte en rijpe witte wijnen, verrijkt na een paar jaar in de fles, verdragen hogere temperaturen beter en kunnen worden geserveerd op een temperatuur van 12°C t/m 14°C.

Wanneer u een witte wijn op een hogere temperatuur serveert zult u er de "zoete" kenmerken van benadrukken, ten koste van de typische gezochte en plezierige zuurheid en de levendige en volle smaak van dit soort wijn.



## Rosé's

Voor het serveren van rosé's gelden over het algemeen dezelfde regels als voor witte wijnen. U moet echter rekening houden met het eventuele tanninegehalte van deze wijnen en ze dus op een hogere temperatuur serveren om ze niet al te "stroef" te maken. Jonge en frisse rosé's moeten, afhankelijk van het tanninegehalte, worden geserveerd op een temperatuur tussen de 10°C en 12°C. Stevigere en vollere, verfijndere soorten kunnen echter bij een temperatuur tussen de 12°C en 14°C worden geserveerd.

## Rode wijnen

De juiste temperatuur om rode wijn mee te serveren hangt af van tal van factoren, maar vanwege hun "tannische" aard en hun lagere zuurgraad ten opzichte van de witte wijnen, worden ze gewoonlijk warmer geserveerd. Jonge, weinig tannische rode wijnen worden gewoonlijk geserveerd tussen de 14°C en 16°C, met sommige vollere soorten op 16°C en in uitzonderlijke gevallen zelfs 18°C.

Jonge tannische en weinig gestructureerde rode wijnen, kunnen ook op een temperatuur van tussen de 12°C en 14°C worden geserveerd zonder "stroef" te blijken en toch plezierig te blijven. Deze regel geldt voor de "primeurwijnen" die, dankzij de speciale vinificatietechniek weinig tannine bevatten en koeler kunnen worden geserveerd dan andere rode wijnen en toch aantrekkelijk zijn.

## Mousserende wijnen

Gezien het aanzienlijke aantal soorten mousserende wijnen heeft een algemeen geldende regel voor alle wijnen weinig zin. Zoete en aromatische mousserende wijnen moeten worden geserveerd op een temperatuur van 8°C. Dankzij hun aromatische karakter verdragen ze namelijk lage temperaturen.

Rode mousserende wijnen, zoals Brachetto, kunnen worden opgediend op een temperatuur van 10°C tot 12°C. Ook in dit geval verdragen de meer aromatische mousserende wijnen lagere temperaturen, tot aan 8°C, terwijl voor de meer tannische soorten de temperatuur zal moeten worden verhoogd tot wel 14°C.

Droge mousserende wijnen van het "Charmatproces" of "Martinottipoces", zoals bijvoorbeeld enkele Prosecco's, kunnen worden geserveerd op temperaturen van 8°C tot 10°C.

De mousserende wijnen van de "méthode classique" en de "méthode Champenoise" evenals Champagnes, verdienen een speciale vermelding. Deze mousserende wijnen worden over het algemeen op temperaturen van tussen de 8°C en 10°C geserveerd. Belangrijke wijnen van druiven uit één jaar of langdurig verfijnde wijnen kunnen zelfs op 12°C worden geserveerd om de ontwikkeling van de complexe aroma's, die zich in de loop der jaren langzaam en moeizaam hebben gevormd, te bevorderen.



## Passito- en likeurwijnen

Deze twee soorten wijnen hebben gemeen dat ze beide over het algemeen worden gekenmerkt door een hoog alcoholgehalte en dat ze vaak zoet zijn. Er bestaan echter droge likeurwijnen, zoals bijvoorbeeld Marsala, waarvan het suikergehalte dusdanig is dat het niet wordt geproefd.

Voor deze wijnen wordt de serveertemperatuur bepaald door de karakteristiek die u wilt benadrukken. Indien u er de voorkeur aan geeft om de zoete kenmerken te benadrukken samen met de complexiteit van het parfum en de strengheid, verdient het de voorkeur dat u hem op een hoge temperatuur serveert, tussen de 14°C en 18°C, waarbij u niet moet vergeten dat in dit geval ook de alcohol meer benadrukt zal worden.

Indien u de frisheid wenst te accentueren of, bij zeer zoete wijnen waar u dit aspect liever wenst te onderdrukken, zult u ze op een lagere temperatuur moeten serveren, tussen de 10°C en 14°C.

Droge, frisse en jonge likeurwijnen kunnen ook op temperaturen worden geserveerd van minder dan 10°C. Op deze wijze zal de waarneming van de alcohol aanzienlijk worden gereduceerd. U moet echter niet vergeten dat hoe lager de temperatuur, des te minder de aroma's zich zullen ontwikkelen. De typische, plezierige en complexe bouquets van deze wijnen is een interessante karakteristiek die op prijs wordt gesteld: wanneer u ze te koel serveert zult u ook dit belangrijke aspect opofferen.

## Bewaartemperatuur

Om op passende wijze de organoleptische kwaliteiten van wijn te kunnen appreciëren, moet wijn bij een specifieke temperatuur worden bewaard en genuttigd. Voor de verschillende wijnsoorten worden de volgende temperaturen aanbevolen.

Wijnsoort	Temperatuur
Jonge witte wijnen	10°C - 12°C
Rijpe witte wijnen	12°C - 14°C
Jonge en lichte rosé's	10°C - 12°C
Rijpe en volle rosé's	12°C - 14°C
Rode primeurwijnen	10°C - 14°C
Jonge rode wijnen, licht, met weinig tannine	14°C - 16°C
Rijpe en volle rode wijnen, rijk aan tannine	16°C - 18°C
Lang gerijpte en geraffineerde rode wijnen	16°C - 18°C
Zoete en aromatische mousserende wijnen	8°C
Rode, zoete, aromatische mousserende wijnen	10°C - 12°C
Mousserende wijnen "Charmatproces"	8°C - 10°C
Mousserende wijnen "Lang Charmatproces"	10°C - 12°C
Mousserende wijnen "méthode traditionnelle zonder jaarvermelding"	8°C - 10°C
Mousserende wijnen "méthode traditionnelle met wijn uit één jaar"	10°C - 12°C
Passito- en zoete wijnen	10°C - 18°C
Versterkte of likeurwijnen	10°C - 18°C



## 4 Reiniging en onderhoud

### 4.1 Waarschuwingen



#### **Incorrect gebruik Beschadiging van de oppervlakken**

- Gebruik geen stoomstraal om het apparaat te reinigen.
- Gebruik op de stalen delen of de delen waarvan het oppervlak met metalen afwerkingen werd behandeld (bijv. elektrolytische oxidaties, vernikkeling, verchroming) geen producten die chloor, ammoniak of bleekmiddel bevatten.
- Gebruik geen schurende of bijtende middelen op de glazen onderdelen (bijv. poeders, ontvlekkers of metaalsponsjes).
- Gebruik geen ruw, schurend of scherp materiaal.



#### **Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok**

- Voordat de reiniging wordt uitgevoerd, moet het apparaat uitgeschakeld worden en moet de stekker uit het stopcontact gehaald worden.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.

### 4.2 Reiniging van het apparaat

Een speciale bacteriedodende bescherming in de bovenlaag van de wanden van het apparaat belet de reproductie van bacteriën, en behoudt de reiniging. Het is alleszins belangrijk dat de oppervlakken regelmatig worden gereinigd.

#### **Reiniging van de buitenkant**

- Het apparaat moet gereinigd worden met water of met een vloeibaar reinigingsmiddel op alcoholbasis (bijv. reinigingsmiddel voor ruiten...).
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes zodat de oppervlakken niet worden beschadigd.

#### **Reiniging van de binnenkant**

- Reinig de binnenkant van het apparaat met verdund vloeibaar reinigingsmiddel en met lauw water en een beetje azijn.

#### **Reiniging van de uitneembare niveaus**

- Reinig de uitneembare niveaus met een zachte en vochtige doek. Gebruik geen zeep en reinigingsmiddelen en/of sponsjes die de houten en stalen oppervlakken kunnen beschadigen.

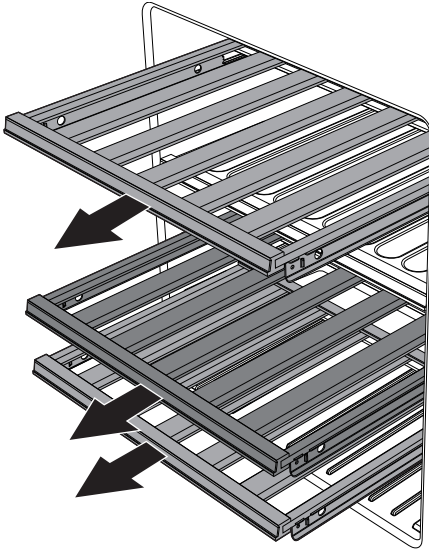
#### **Demontage van de uitneembare niveaus**

Voor een eenvoudigere reiniging kunnen de uitneembare niveaus uit de wijnkoelkast worden verwijderd.

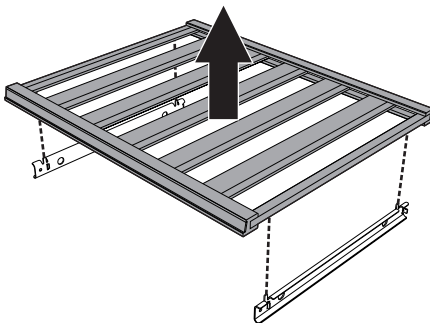


## Verwijdering van de uitneembare niveaus

1. open de deur;
2. neem één van de niveaus uit;



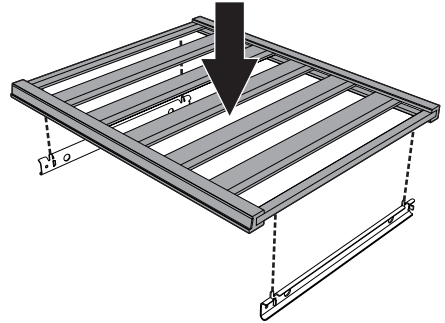
3. til het niveau omhoog;



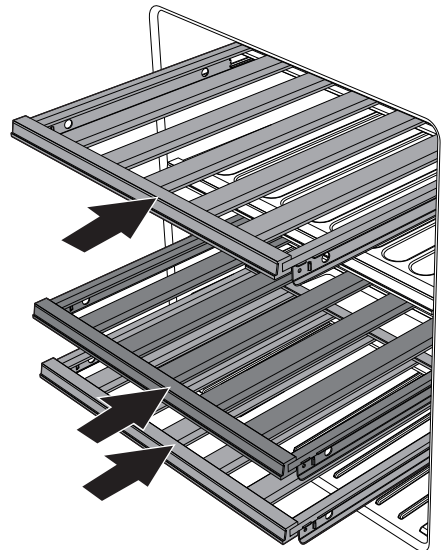
4. herhaal de handeling op de andere niveaus.

## Hermontage van de uitneembare niveaus

1. Plaats het niveau op de 4 pennen van de uitgeschoven geleider en laat het daarop steunen;



2. duw de geleider in de wijnkoelkast;



3. herhaal de handeling op de andere niveaus;
4. sluit de deur.



### 4.3 Oplossingen voor problemen...

Het apparaat functioneert niet:

- Controleer dat het apparaat is aangesloten en dat de hoofdschakelaar is ingeschakeld.

De compressor wordt te frequent in werking gesteld, of is ononderbroken in werking:

- De buitentemperatuur is te hoog.
- De deur wordt te vaak of te lang geopend.
- De deur sluit niet hermetisch.
- Er zijn te veel warme flessen.
- Controleer of het achterste deel van de koelcel voldoende wordt geventileerd, en of de condensator niet zeer vuil is.

In de wijnkoelkast wordt te veel condens gevormd:

- De deur wordt te vaak of te lang geopend.
- In de wijnkoelkast zijn warme flessen opgeborgen.
- De deuropakking is vuil of beschadigd. Reinig of vervang de pakking.

Er wordt water gevormd in de wijnkoelkast:

- De opening en/of de watergoot zijn verstopt.

Onvoldoende koeling van de wijnkoelkast:

- Op het display is een te hoge temperatuur ingesteld.
- De deur wordt te vaak of te lang geopend.
- De deur sluit niet hermetisch.
- De buitentemperatuur is te hoog.



## 5 Installatie

### 5.1 Elektrische aansluiting



#### Elektrische spanning Gevaar voor elektrische schok

- De aarding moet verplicht aangebracht worden volgens de voorziene veiligheidsnormen van de elektrische installatie.
- Trek nooit aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen.

### Algemene informatie

- Controleer of de kenmerken van het stroomnet overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje. Het typeplaatje met de technische gegevens, het serienummer en de marking is zichtbaar op het apparaat aangebracht. Dit plaatje mag nooit verwijderd worden.
- Controleer of de stekker en het stopcontact van hetzelfde type zijn.
- Gebruik geen verloopstekkers, adapters of aftakkingen, omdat ze oververhitting of brand zouden kunnen veroorzaken.
- De stekker moet bereikbaar blijven na de installatie van het apparaat.
- Voordat het apparaat de eerste maal ingeschakeld wordt, moet het minstens 2 uren in de horizontale positie gelaten worden.
- Indien de stroomkabel moet vervangen worden, **mag dit enkel uitgevoerd worden door een bevoegde technicus van de technische assistentie.**

### 5.2 Plaatsing



#### Zwaar apparaat Pletgevaar

- Plaats het apparaat samen met een tweede persoon.



#### Druk op de open deur Gevaar voor beschadiging van het apparaat

- Gebruik de deur niet als hefboom om het apparaat te plaatsen.
- Oefen niet te veel kracht uit op de geopende deur.
- Het apparaat mag niet blootgesteld worden aan zonnestralen.
- Het apparaat mag niet nabij warmtebronnen gepositioneerd worden. Indien dit toch noodzakelijk is, moet een gepast isolatiepaneel voorzien worden.
- Plaats het apparaat niet buiten.

### Keuze van de plek

Het apparaat moet op een droge plek geplaatst worden, waar een goede luchtverversing wordt gegarandeerd. Het toestel kan gebruikt worden bij verschillende temperatuurvoorwaarden al naargelang de klimatische klasse van herkomst (die wordt aangeduid op het typeplaatje dat zich in het apparaat bevindt).



# Installatie

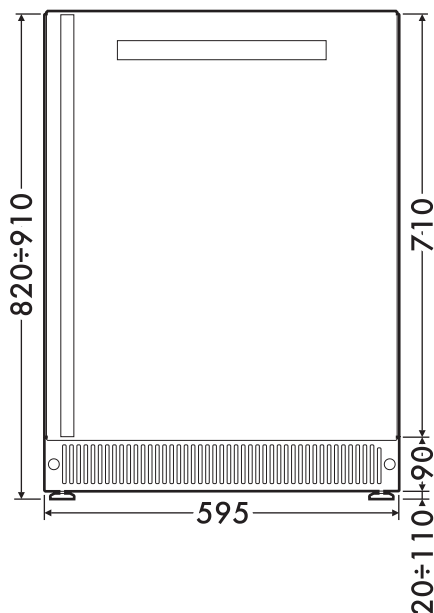
Klasse	Omgevingstemperatuur
SN	van + 10°C tot + 32°C
N	van + 16°C tot + 32°C
ST	van + 16°C tot + 38°C
T	van + 16°C tot + 43°C
SN-ST	van + 10°C tot + 38°C
SN-T	van + 10°C tot + 43°C

SN = Subnormaal - N = Normaal

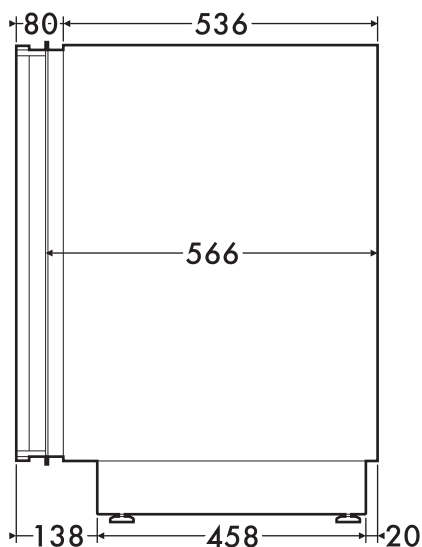
ST = Subtropisch - T = Tropisch

- Positioneer het apparaat op minstens 3 cm afstand van elektrische fornuizen of gasfornuizen, en op minstens 30 cm afstand van verwarmingssystemen of radiatoren.
- Het apparaat mag niet nabij warmtebronnen gepositioneerd worden. Indien dit toch noodzakelijk is, moet een gepast isolatiepaneel voorzien worden.
- Plaats het apparaat op een plek waar voldoende ruimte aanwezig is voor de opening van de deuren, en voor de eventuele verwijdering van de interne leggers en laden.
- Voor een correcte koeling van de condensator de inbouw-aanwijzingen naleven.

## Afmetingen van het apparaat (mm)



(vooraanzicht)

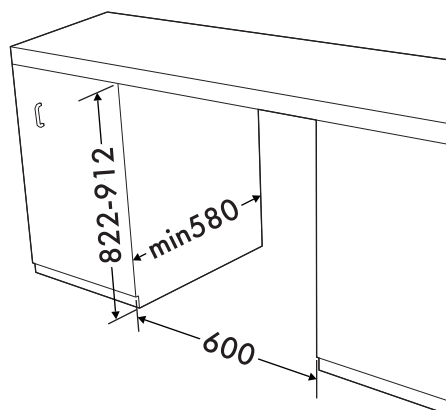
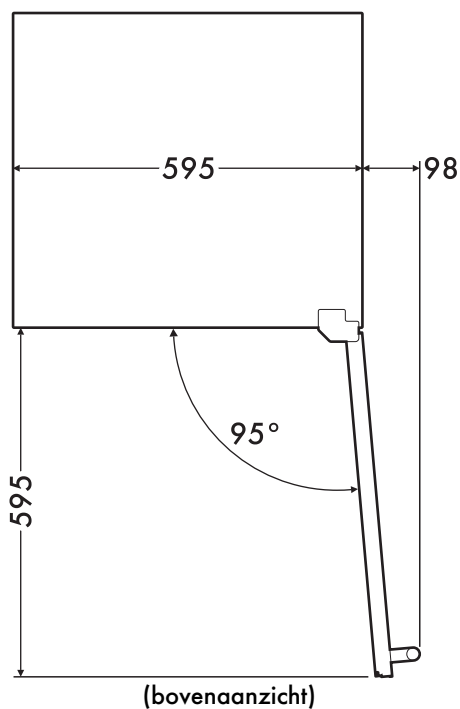


(zijaanzicht)





## Inbouwruimte (mm)



De ventilatie-openingen niet afdekken.

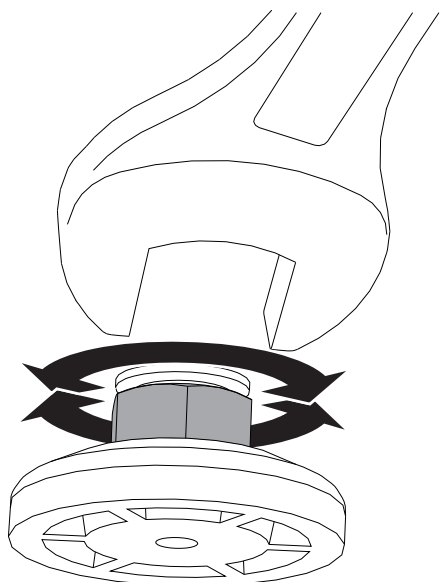
IN



# Installatie

## Plaatsing

Plaats het apparaat op een stabiele en genivelleerde ondergrond. Om onregelmatigheden van de bevloering te compenseren, is het apparaat vooraan voorzien van vier regelbare voetjes (gebruik een steeksleutel CH17).



Er wordt aanbevolen om goed op te letten tijdens de verplaatsing, zodat de bevloering niet wordt beschadigd tijdens het schuiven (wanneer het apparaat bijvoorbeeld op parket geplaatst is).

## Montagelijst

Het apparaat is voorzien van een (demonteerbare) Montagelijst die gebruikt kan worden om het apparaat te bevestigen aan de onderkant van het keukenblad waaronder het wordt geïnstalleerd.

Om het apparaat aan het keukenblad te bevestigen:

1. open de deur;
2. gebruik de 4 meegeleverde schroeven om het apparaat vast te zetten.

