

Cave à vins de vieillissement

Wine cellar

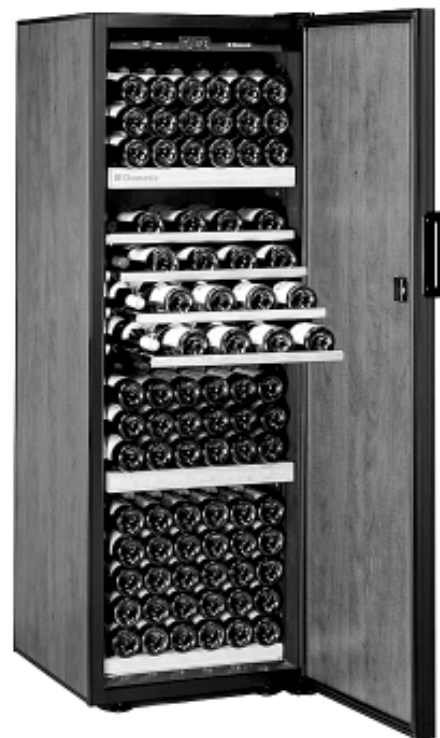
Weinklimaschrank

**Cave para envelhecimento
de vinhos**

**Cava para envejecimiento
del vino**

**Cantina per l'invecchiamento
dei vini**

Vinlagringsskåp



C...

Notice d'instructions		FR
Instruction manual		GB
Bedienungsanleitung		DE
Manual de instruções		PT
Manual de instrucciones		ES
Manuale di istruzioni		IT
Bruksanvisning		SE

 **Dometic®**

Nous vous félicitons d'avoir choisi cette cave à vin de vieillissement !

Instructions d'installation et de fonctionnement pour votre cave à vin de vieillissement

Introduction

Merci d'avoir choisi cette cave à vin de vieillissement. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'installer votre nouvelle cave à vin. Nous sommes convaincus que vous serez entièrement satisfait de votre achat. La cave à vin de vieillissement doit être installée et utilisée conformément à ces instructions pour fonctionner correctement et de façon économique.

Avaries de transport

Vérifiez la cave à vin lors du déballage. Vous devez signaler immédiatement auprès de la société responsable de la livraison, tout dommage apparent. S'il ne vous est pas possible de déballer la cave immédiatement, mentionnez vos réserves sur le bon de livraison avant de le signer. En cas de découverte d'un dommage après le départ des livreurs, vous disposez de 72 heures maximum pour adresser votre recours par lettre recommandée adressée au transporteur.

Accessoires

Veuillez vérifier la présence des accessoires suivants, certains se trouvent dans la boîte en carton à l'intérieur de la cave à vin.

A l'arrière :

1. Entretoise (pour assurer une distance optimale entre la cave et le mur)

Boîte d'accessoires :

1. Notice d'instructions
2. Poignée
3. Bac de condensation
4. Support de clayette
5. Clés
6. Rondelle
7. Clayette de stockage

Autres outils nécessaires, non fournis

1. Tournevis (cruciforme)
2. Clef à molette ou clef de 21 mm

Plaque d'identification

Vérifiez que vous avez bien reçu le modèle souhaité sur la plaque d'identification, en haut à gauche à l'intérieur de la cave à vin.

Cette plaque contient des informations nécessaires lors de l'intervention du Service Après Vente. Nous vous conseillons de les noter ci dessous.

Désignation du modèle
Numéro de produit
Numéro de série
Tension



1



4

5

6

3

2

1

7



Installation

Veillez suivre ces instructions d'installation :
 Pour assurer le meilleur fonctionnement possible, l'air doit pouvoir circuler librement vers l'unité de refroidissement derrière la cave à vin. Un espace libre d'au moins 25 mm doit être laissé derrière la cave à vin, ainsi que sur les côtés. Laissez un espace libre d'au moins 100 mm au-dessus de la cave à vin.
 Ajustez les pieds de la cave à vin pour qu'elle soit parfaitement de niveau.
 en position verticale, dans les deux sens. Si nécessaire, utilisez un niveau à bulle. FIG.1

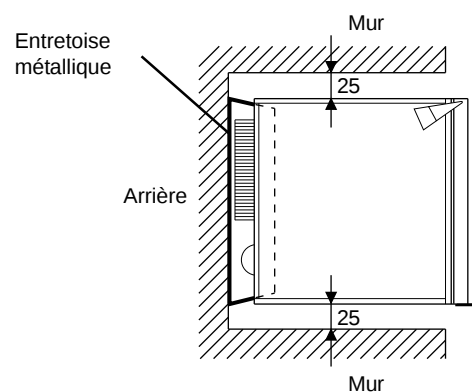
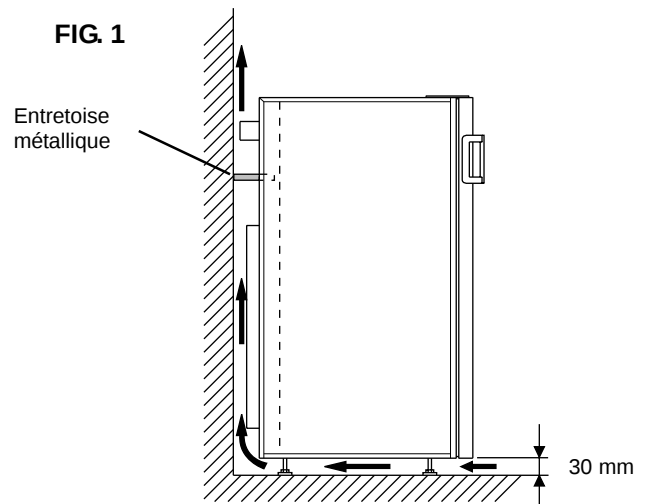


1. Enlevez la palette de transport sur laquelle repose la cave à vin.
2. **IMPORTANT !** Ajustez les pieds pour avoir un espace libre de 30 mm sous la cave à vin.
3. Utilisez les deux vis pour fixer l'entretoise des deux côtés à l'arrière de la cave à vin. L'entretoise assure un espace suffisant pour une bonne ventilation. FIG 2 , FIG 4.
4. Pour un fonctionnement optimal, veillez à ce que la cave à vin ne soit pas située trop près d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière ou lumière directe du soleil).



FIG 2

FIG. 1



5. Vérifiez que le filtre à charbon est en place, dans le coin supérieur gauche à l'intérieur de la cave à vin.
6. Montez la poignée sur la porte. Le cadre de la porte a des trous pré-perçés sur le côté. FIG 3

Notez que la porte doit pouvoir être ouverte d'au moins 90° pour sortir les clayettes coulissantes.

*** AVERTISSEMENT IMPORTANT !**



7. Montez le bac de condensation à l'arrière conformément aux FIG 5a , 5b et 5c de la page 5. Les vis sont déjà en place à l'arrière.



FIG 3



FIG 4

Branchement électrique.

Il est primordial que l'installation électrique soit effectuée correctement et conformément aux réglementations en vigueur. Votre cave à vin fonctionne avec du courant alternatif monophasé. Veuillez vérifier que la tension indiquée sur la plaque d'identification correspond à votre alimentation électrique.

AVERTISSEMENT – LA CAVE À VIN DOIT ÊTRE RELIÉE À LA TERRE.

La cave à vin est munie d'une fiche électrique avec prise de terre. Dometic et ses filiales se dégagent de toute responsabilité en cas d'incident dû à l'absence de prise de terre ou si cette dernière est défectueuse.

Les câbles électriques doivent être passés et fixés de façon à ce qu'ils ne puissent pas entrer en contact avec des parties chaudes ou tranchantes de la cave à vin.

Branchez la cave à vin à la prise électrique et mettez-la en service avec l'interrupteur S1 (voir FIG. 6).

Réglage de la température

(voir FIG. 7)

La cave à vin est équipée d'un programmeur électronique. Il vous permet de programmer la température à l'intérieur de la cave à vin. Votre vin sera idéalement gardé à une température comprise entre 10°C et 15°C, selon le conseil des experts. La température pré-réglée d'usine est indiquée sur l'afficheur.

La température, [pré-réglée en usine à 12°C], peut être modifiée à la demande entre 8°C et 18°C.

1. Appuyez sur la touche [1] (voir FIG. 7). Le message L1 s'affiche, puis la température pré-réglée clignote après un instant.
2. Utilisez les touches [2] et [3] (voir FIG 7) pour augmenter ou réduire la température.
3. Attendez environ 6 secondes pour que le système enregistre la nouvelle valeur pré-réglée.



FIG 5a



FIG 5b

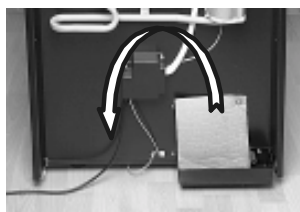


FIG 5c



FIG 6



FIG 7

Entretien

Nous vous recommandons de maintenir votre cave à vin le plus propre possible. Débranchez la cave à vin avant tout nettoyage. N'utilisez pas de substances abrasives ni trop parfumées. Utilisez une éponge ou un chiffon doux et un détergent léger.

Il est très important de vérifier régulièrement que la circulation de l'air sous et derrière la cave à vin n'est pas bloquée. La condensation est récupérée dans un petit bac à l'arrière de la cave à vin. Le bac contient une éponge qui facilite l'évaporation de la condensation. Vérifiez que le conduit en plastique qui achemine l'eau de la cave à vin au bac n'est pas obturé par de la poussière ou des salissures.

Vous devez remplacer le filtre à charbon tous les deux ans. Le filtre est situé dans le coin supérieur gauche, à l'intérieur de la cave à vin.



Si la cave à vin ne fonctionne pas, commencez par vérifier les points suivants avant d'appeler un technicien :

- que la fiche électrique est correctement branchée à la prise
- que l'interrupteur de la cave à vin est bien en position de service
- que le fusible de l'alimentation électrique est intact

Si la cause n'est pas citée ci-dessus, vous devez faire appel à un technicien agréé.

La cave à vin est équipée d'une sécurité en cas de surchauffe.

Un technicien agréé peut vérifier si elle s'est déclenché ou pas.

Stockage du vin.

Référez-vous aux illustrations à la page 31-32.

Les bouteilles doivent être rangées en fonction de leurs tailles. Les bouteilles les plus courantes sont de type «Bordeaux » et « Bourgogne ». Ces bouteilles ne sont pas toutes identiques Il existe des versions « traditionnelles » et « légères ». Les bouteilles de champagne et les vins d'Alsace ont différents diamètres et hauteurs. Prenez ces différences en considération lorsque vous stockez votre vin et évitez de mélanger des bouteilles des types différents. Lorsque vous conservez le vin, il est important que les bouteilles soient couchées de façon à ce que le bouchon reste en contact avec le vin. Pour optimiser l'utilisation du volume disponible, nos illustrations montrent la meilleure façon de ranger des bouteilles de Bourgogne et de Bordeaux.

NOTEZ que vous ne devez pas mettre plus d'une rangée de bouteilles sur les clayettes coulissantes.



Les clayettes coulissantes et les clayettes de stockage peuvent être placées à différents endroits en fonction de la taille de votre cave à vin. FIG 8 & 9

Modèle	Nb maxi. de clayettes coulissantes
CS 110	8 porte bois / 9 porte verre
CS 160	12
CS 200	16

Chaque kit contient **deux** clayettes et des supports de clayette.

Numéro du kit de clayettes coulissantes: 921 17 81-99

Numéro du kit de clayettes de stockage :921 17 81-98

Nombre maximal de bouteilles bordelaises (traditionnelles) pouvant être stockées dans une cave à vin comportant des clayettes de stockage et une clayette coulissante :

Modèle	Nb. de clayettes	Nb. de bouteilles
CS 110	1+1	116
CS 160	1+2	170
CS 200	1+3	206

Montage des guides et des supports de clayette

Montez les guides pour les clayettes coulissantes en positionnant le crochet arrière du guide en face du trou de votre choix, à l'arrière de la rangée (Flèche 1 FIG 8), appuyez dans la direction de la flèche.

Procédez de la même façon avec le crochet avant (Flèche 2 FIG 8).

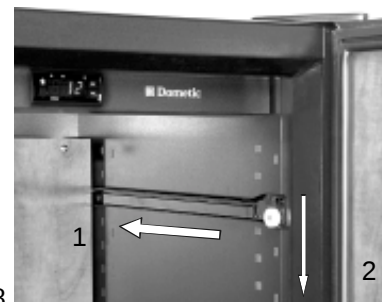


FIG 8

Montage des supports pour les clayettes de stockage. Positionnez les crochets du support dans les trous à la hauteur de votre choix, appuyez comme le montre la flèche 1, puis appuyez vers le bas (flèche 2). Voir FIG 9

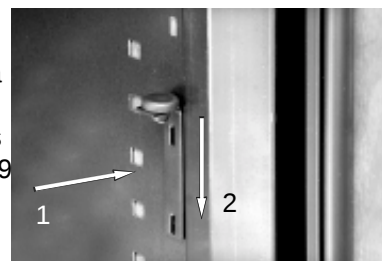


FIG 9

N.B. La barre de renforcement est un support de clayette et ne doit pas être enlevée pour des raisons de sécurité.



Barre de renforcement



Congratulations to your choice of a Dometic Wine Cellar !

Operating and Installation Instructions for your Dometic Wine Cellar

Introduction

Thank you for choosing the Dometic Wine Cellar. Please read the following instructions carefully before installing your new wine cellar. We trust you will be completely satisfied with your purchase.

The wine cellar must be installed and used according to these instructions in order for it to operate correctly and economically.

Transit damage

Inspect the wine cellar for transit damage. You must report any damage the company responsible for the delivery within the legal or stated time for this type of product. If there is no such established report time, the damage must be reported within seven days of delivery.

Accessories

Please check that the following accessories are attached to the wine Cellar or in the separate cardboard box for accessories which is placed inside the wine Cellar.

At the back:

1. Distance bar (to ensure distance to wall behind)

Accessories box:

1. Instruction manual
2. Handle
3. Drip tray
4. Shelf support
5. Keys
6. Washer
7. Storage shelf

Necessary additional tools not included

1. Screwdriver (star quad)
2. Adjustable spanner or fixed spanner (21mm)

Data plate

Check the data plate, inside the wine cellar at the top left, to ensure you have received the right model.

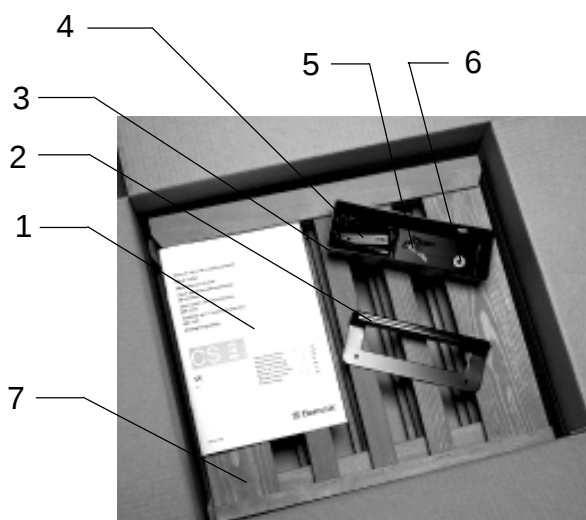
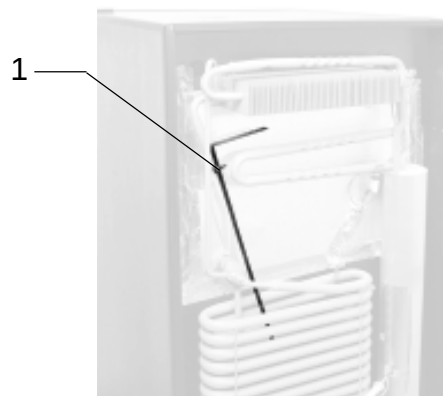
The data plate shows details that you will need to quote if you have to contact service personnel. It is a good idea to make a note of them here.

Model designation

Product number

Serial number

Voltage



Installation

Please follow these installation instructions:

For best performance, air needs to circulate freely over the cooling unit behind the wine cellar. The free-standing design of the cellar means that it should stand at least 25 mm from the rear and side walls. Allow a clearance of at least 100 mm above the wine cellar.

Adjust the feet of the wine cellar so that it stands in a vertical position in both directions. Use a spirit level if necessary. FIG.1

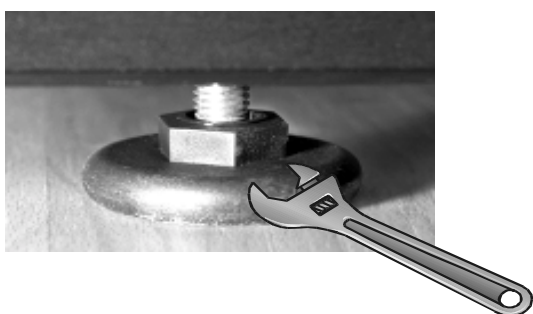
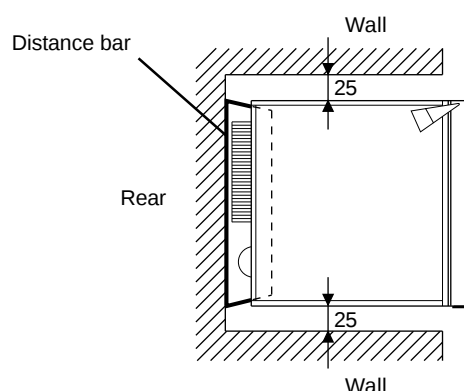
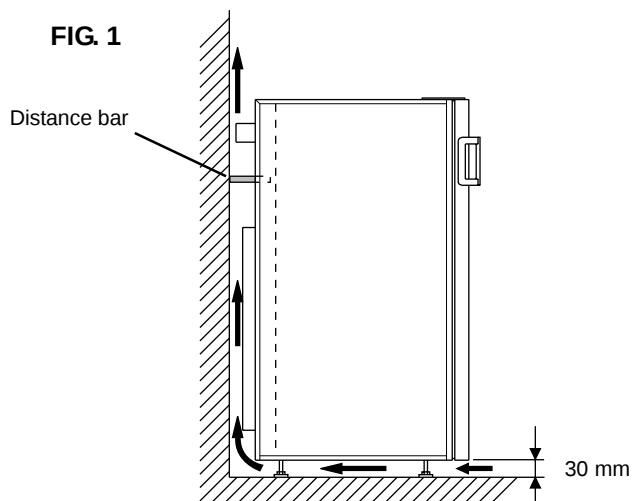


FIG. 1



1. Remove the transport pallet on which your wine cellar rests.
2. **IMPORTANT !** Adjust the feet to allow a 30mm clearance under the wine cellar
3. Attach the distance bar using the two screws at the top back on each side of the cellar. The rod ensures the correct distance to the wall behind. FIG 2, FIG 4.
4. For optimum performance, please place your wine cellar far away from any source of heat (radiator, cooker or intense sunlight).

5. Check that the charcoal filter is in place at the top left corner inside the wine cellar.
6. Fit the door handle to the door. The door frame has pre-drilled holes on its side(s). FIG 3

Please note that it must be possible to open the wine cellar door at least 90° to allow the sliding shelves to be pulled out.

*** IMPORTANT WARNING !**



7. Attach the drip tray on the back as shown on the pictures FIG 5a, 5b, 5c. on side 5. The screws are already attached at the back.



FIG 2

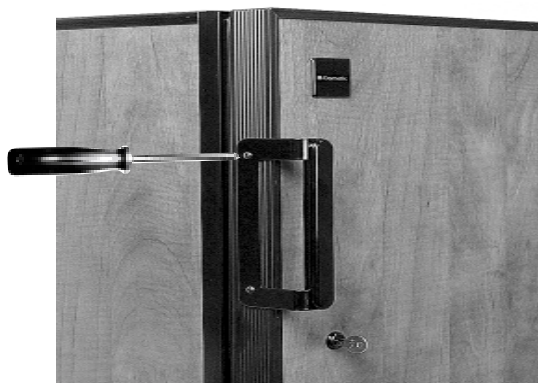


FIG 3



FIG 4



FIG 5a



FIG 5b

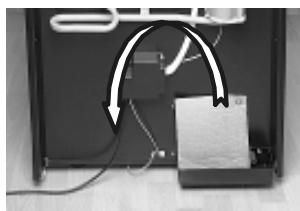


FIG 5c

Electrical connection.

It is essential that the electrical installation is carried out correctly, and according to all relevant regulations and codes of practice. Your wine cellar operates on a single phase alternating current.

Please check that the voltage shown on the data plate corresponds to your power supply.

WARNING – THE WINE CELLAR MUST BE EARTHED.

The wine cellar is fitted with a plug intended for an earthed socket. Dometic and its subsidiaries will not be held responsible for any incident due to non-existent or defective earth wires.

Electrical leads must be routed and secured so that they cannot come into contact with hot or sharp parts of the wine cellar.

Plug in the wine cellar and turn it on with the S1 switch (see FIG. 6).



FIG 6

Temperature setting

(see FIG. 7)

The wine cellar is equipped with an electronic control. This allows you to programme the temperature inside the wine cellar. Your wine will be stored between 10°C and 15°C according to expert advice. The temperature pre-set in the factory is shown on the display.

The temperature, [pre-set at 12°C], can be changed on demand between 8° and 18° depending on the wine stored.

1. Press button [1] (see FIG. 7). Message L1 will appear and the pre-set temperature is blinking shortly afterwards.
2. Use buttons [2] and [3] (see FIG 7) to lower or increase the temperature.
3. Please allow 6 seconds for the control system to record the new pre-set value.

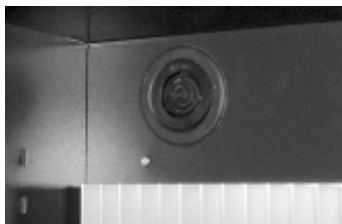


FIG 7

Maintenance

We recommend that you keep your wine cellar as clean as possible. Unplug the cellar before cleaning. Do not use any abrasive or strong scented substances. Use a smooth cloth or sponge and light detergent. It is very important to check regularly that the air circulation underneath and behind the cellar is not blocked. Condensation collects in a small cup at the back of the cellar. The cup has a sponge which helps the condensation to evaporate. Check that the plastic pipe routing the water from the inside to the cup is not blocked by dust or dirt.

You should replace the inside ventilation charcoal filter every second year. The filter is fitted in the upper left corner inside the wine cellar.



If the wine cellar fails to work, check the following before calling a service technician:

- that the fuse of power supply is intact
- that the plug is properly inserted in its socket
- that the wine cellar is switched on

If the cause of failure is not listed above, an authorised service technician must be called for.

The wine cellar is equipped with overheating protection.

An authorised service technician can check whether this has been triggered or not.

Storing the wine .

Please see illustrations on pages 31-32.

Bottles should be stored in your wine cellar according to their size. The most known bottles are the “Bordeaux” and the “Burgundy”. These bottles are not all identical. The most widely recognised bottles are the “Tradition” and the “Légère”. The “Champenoise” and the “flûte d’Alsace” bottles have different diameters and heights. Take these differences into account when storing your wine and avoid mixing the bottles.

It is important to store bottles on their side in order for the cork to remain in contact with the wine. Place bottles top to bottom in the cellar for optimum volume use. Our illustrations show the best way to stack the “Burgundy” and the “Bordeaux Tradition”.



NOTE that you should store no more than one layer of bottles on the sliding shelves.

The sliding shelves and the storage shelves can be placed in several positions depending on the size of your wine cellar. FIG 8 & 9

Model	Max. no. of sliding shelves
CS 110	8 woodendoor / 9 glassdoor
CS 160	12
CS 200	16

Each kit contains **two** shelves and shelf supports.

Sliding shelf kit number: 921 17 81-99

Storage shelf kit number: 921 17 81-98

The maximum number of Bordeaux tradition bottles that can be stored in a wine cellar that is fitted with storage shelves and one sliding shelf:

Model	No. of storage shelves	No. of bottles
CS 110	1+1	116
CS 160	1+2	170
CS 200	1+3	206

Installation of guides and shelf supports

Installing guides for the sliding shelves by placing the rear hook of the guide in front of the desired hole in the rear row (Arrow 1 FIG 8) push in the direction of the arrow. Then do the same with the front hook (Arrow 2 FIG 8) .

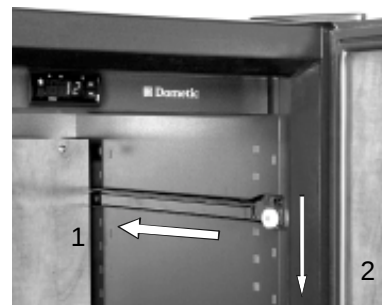


FIG 8

Installation of shelf support for storage shelf. Place the support hooks in the holes at desired level, press in as arrow 1 indicates and push down as arrow 2 indicates see FIG 9

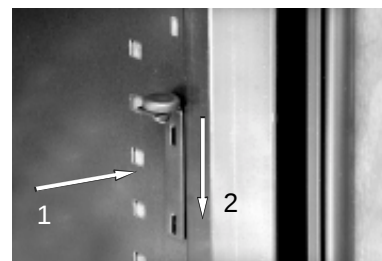


FIG 9

NOTE ! The reinforcement bar is a shelf support and must not be removed for safety reasons.



Reinforcement bar



Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Weinklimaschrank von Dometic!

Montage- und Bedienungsanleitung für Dometic Weinklimaschrank

Einleitung

Danke, dass Sie sich für einen Weinklimaschrank von Dometic entschieden haben.

Bitte lesen Sie vor der Montage Ihres neuen Weinklimaschranks die folgenden Hinweise aufmerksam durch. Wir hoffen, dass Sie mit Ihrem Kauf voll und ganz zufrieden sind.

Bitte halten Sie sich bei der Montage Ihres Weinklimaschranks an diese Anleitung. Nur so kann ein einwandfreier und ökonomischer Betrieb gewährleistet werden.

Transportschäden

Überprüfen Sie den Weinklimaschrank auf allfällige Transportschäden. Informieren Sie ggf. die Lieferfirma innerhalb der gesetzlichen Frist für Erzeugnisse dieser Art. Gibt es keine gesetzliche Beanstandungsfrist, sind Schäden innerhalb von sieben Tagen nach der Lieferung geltend zu machen.

Zubehör

Bitte überprüfen Sie, dass die folgenden Zubehörteile an den Weinklimaschrank angeschlossen sind bzw. in den separaten Zubehörkarton im Inneren des Schranks vorhanden sind.

Rückseite:

1. Distanzstück (Abstand zwischen Rückseite und Wand)

Zubehörkarton:

1. Bedienungsanleitung
2. Griff
3. Abtropfwanne
4. Regalauflagen
5. Schlüssel
6. Unterlegscheibe
7. Regalboden

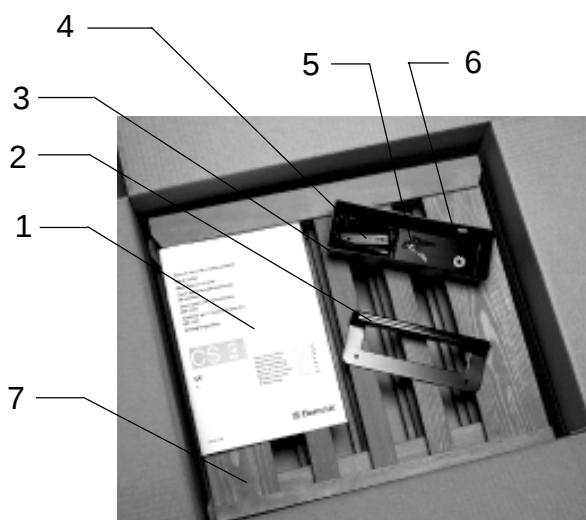
Erforderliches Zusatzwerkzeug (im Lieferumfang nicht enthalten):

1. Kreuzschraubenzieher
2. Justierbarer oder fixer 21 mm Schraubenschlüssel

Typenschild

Kontrollieren Sie das Typenschild im Inneren des Weinklimaschranks (oben links) und stellen Sie sicher, dass Ihnen das zutreffende Modell geliefert wurde. Das Typenschild enthält Angaben, die bei der Kontaktaufnahme mit dem Wartungspersonal erforderlich sind. Wir empfehlen, diese Daten hier zu notieren.

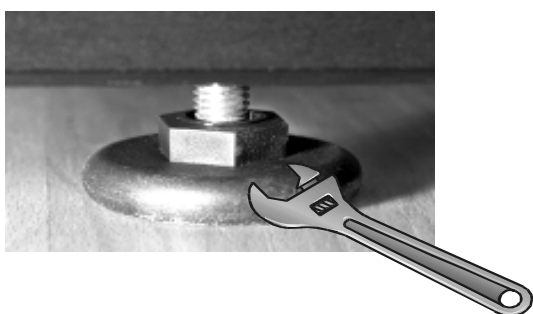
Modellbezeichnung
Produkt nummer
Seriennummer
Stromspannung



Montage

Bitte beachten Sie die folgenden Montaghinweise:
Zur Gewährleistung optimaler Leistungseigenschaften muss die Luft hinter dem Weinklimaschrank ungehindert über die Kühleinheit strömen. Der frei stehende Schrank ist so aufzustellen, dass seitlich und rückseitig mindestens 25 mm Abstand zur Wand gegeben ist. Über dem Weinklimaschrank muss eine freie Fläche von mindestens 100 mm eingehalten werden.

Die Stellfüße des Weinklimaschranks so anpassen, dass der Schrank auf beiden Seiten senkrecht steht. Verwenden Sie Bedarf eine Wasserwaage. ABB. 1

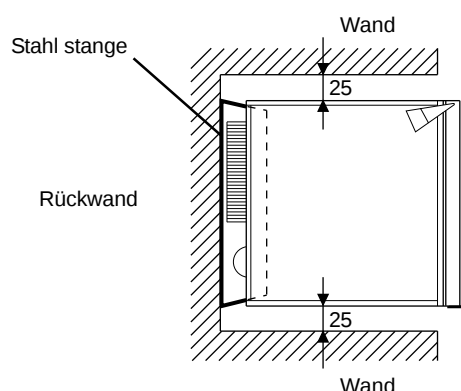
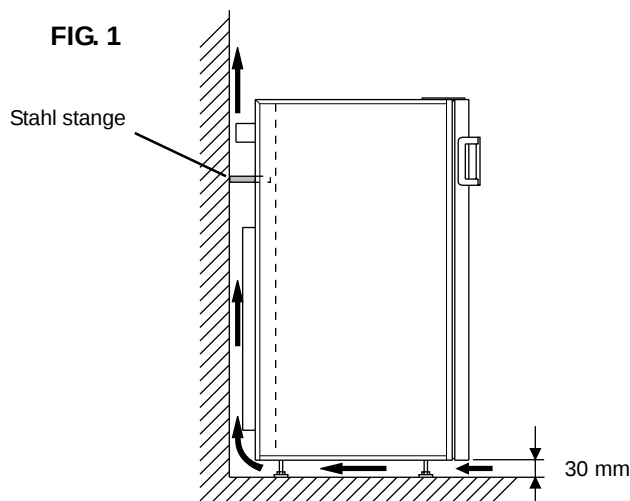


1. Entfernen Sie die Transportpalette unterhalb des Weinklimaschranks.
2. **WICHTIG!** Justieren Sie die Stellfüße so, dass eine Bodenhöhe von 30 mm gegeben ist.
3. Montieren Sie mit Hilfe der beiden Schrauben das Distanzstück hinten oben am Schrank, zu beiden Seiten. Diese Leiste stellt sicher, dass ein ausreichender Abstand zur Rückwand vorliegt. ABB. 2 & 4 .
4. Stellen Sie den Weinklimaschrank in ausreichender Entfernung zu Wärmequellen auf (Heizung Kochgerät, starke Sonneneinstrahlung), um eine optimale Leistung zu gewährleisten.



FIG 2

FIG. 1



5. Kontrollieren Sie, dass der Aktivkohlefilter im Inneren des Weinklimaschranks (obere linke Ecke) angebracht ist.
6. Bringen Sie den Griff an der Schranktür an. Der Türrahmen verfügt über vorgebohrte Löcher an der/ den Seite(n). ABB. 3.

Hinweis: Um die Schieberegale ungehindert herausziehen zu können, muss sich Tür des Weinklimaschranks mindestens um 90° öffnen lassen.

*** WARNHINWEIS!**



7. Bringen Sie die Abtropfwanne an, wie auf den Abb. 5a, 5b und 5c auf Seite 5 dargestellt. Die Schrauben sind bereits an der Rückseite angebracht.



FIG 3



FIG 4

Anschluss an die Stromversorgung.

Die E-Installation muss auf korrekte Weise, in Übereinstimmung mit den einschlägigen Bestimmungen und vorgeschriebenen Verfahrensweisen hergestellt werden. Für den Betrieb des Weinklimaschranks ist eine Versorgung mit einphasigem Wechselstrom erforderlich. Stellen Sie sicher, dass die vorhandene Stromversorgung die am Typenschild angegebene Spannung aufweist.

WARNUNG – DER WEINKLIMASCHRANK MUSS GEERDET WERDEN.

Der Weinklimaschrank ist mit einem Erdungsanschluss ausgerüstet. Dometic und seine Tochtergesellschaften können für jegliche Zwischenfälle infolge nicht vorhandener oder schadhafter Erdungskabel nicht haftbar gemacht werden.

Die elektrischen Leitungen sind so zu verlegen und zu sichern, dass sie mit heißen oder scharfen Teilen des Weinklimaschranks nicht in Berührung kommen können.

Stecken Sie den Weinklimaschrank an die Steckdose an und schalten Sie ihn am Schalter S1 ein (vgl. ABB. 6).

Temperatureinstellung

(vgl. ABB. 7)

Der Weinklimaschrank ist mit einer elektronischen Temperaturregelung ausgerüstet. Sie gestattet die Programmierung der Temperatur im Weinklimaschrank. Die richtige Weinlagertemperatur liegt zwischen 10°C und 15°C (Ratschläge erteilt Ihr Weinfachhändler). Die werkseitig voreingestellte Temperatur wird auf dem Display angezeigt.

Je nach eingelagerter Weinsorte kann die Temperatur [Voreinstellung: 12°C] angepasst werden, und zwar zwischen 8° und 18°.

1. Drücken Sie den Knopf [1] (vgl. Abb. 7). Die Meldung L1 erscheint, kurze Zeit später wird die voreingestellte Temperatur angezeigt (blinkend).
2. Verwenden Sie die Knöpfe [2] und [3] (vgl. ABB. 7), um die Temperatur zu verringern bzw. zu erhöhen.
3. Es dauert 6 Sekunden, bis das Steuersystem den neuen Einstellwert berücksichtigt.



FIG 5a



FIG 5b



FIG 5c



FIG 6



FIG 7

Wartung

Wir empfehlen, den Weinklimaschrank stets so sauber wie möglich zu halten. Vor dem Reinigen den Schrank vom Netzstrom abtrennen. Keine Scheuermittel oder stark parfümierten Substanzen verwenden. Arbeiten Sie mit einem weichen Tuch oder Schwamm und einem sanften Reinigungsmittel.

Überprüfen Sie regelmäßig die ungehinderte Luftzirkulation unter und hinter dem Schrank. Kondensflüssigkeit wird in einer kleinen Tasse an der Rückseite aufgefangen. Die Tasse ist mit einem Schwamm versehen, der die Verdampfung beschleunigt. Überprüfen Sie, dass das Plastikrohr, über welches die Flüssigkeit von der Innenseite zur Tasse geleitet wird, nicht durch Staub oder Schmutz verstopft ist.

Der an der Innenseite angebrachte Aktivkohlefilter (Lüftung) ist alle zwei Jahre zu erneuern. Der Filter befindet sich an der linken oberen Ecke im Inneren des Weinklimaschranks.



Führen Sie bei Störungen des Weinklimaschranks die folgenden Kontrollschritte aus, bevor Sie den Wartungstechniker kontaktieren:

- Ist die E-Sicherung in einwandfreiem Zustand?
- Ist der Stecker ordnungsgemäß an die Netzsteckdose angeschlossen?
- Ist der Weinklimaschrank eingeschaltet?

Liegt eine andere Störungsursache vor, wenden Sie sich an einen befugten Wartungstechniker.

Der Weinklimaschrank ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet. Nur ein befugter Wartungstechniker kann ermitteln, ob dieser Schutzmechanismus ausgelöst wurde.

Weinlagerung.

Bitte ziehen Sie die Abbildungen auf Seite 31-32 zu Rate. Es ist auf eine der jeweiligen Flaschengröße entsprechende Lagerung zu achten. Die geläufigsten Flaschentypen sind "Bordeaux" und "Burgunder"-Flaschen. Diese Flaschen sind nicht immer identisch. Am leichtesten zu unterscheiden sind Flaschen vom Typ "Tradition" und "Légère". Die Flaschen vom Typ "Champenoise" und "Flûte d'Alsace" weichen in Durchmesser und Höhe ab. Berücksichtigen Sie diese Unterschiede bei der Einlagerung und vermeiden Sie, unterschiedliche Flaschen zu vermengen. Lagern Sie Flaschen liegend, so dass der Korken mit dem Wein in Kontakt bleibt. Füllen Sie den Schrank für eine optimale Nutzung des Platzes von oben nach unten. Die Abbildungen zeigen, wie Sie Flaschen vom Typ "Burgunder" und "Bordeaux Tradition" optimal stapeln.



HINWEIS: Lagern Sie auf schieberegalen nicht mehr als eine Lage Flaschen.

Die Schieberregale und die in Fixmontage angebrachten Regalböden lassen sich an verschiedenen Positionen positionieren, je nach Größe Ihres Weinklimaschranks. ABB. 8 & 9

Modell	Max. anz. an schieberegalen
CS 110	8 Holztür / 9 Glastür
CS 160	12
CS 200	15

Jeder Satz besteht aus **zwei** Regalen mitsamt Regalauflagen.

Schieberegalsatz, nummer: 921 17 81-99

Regalboden satz, nummer: 921 17 81-98

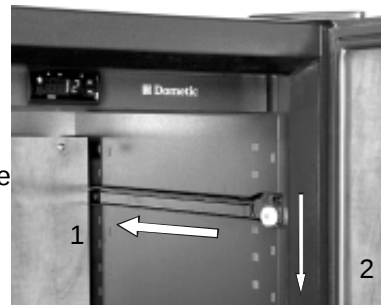
Max. Flaschenanzahl "Bordeaux Tradition" für Weinklimaschrank mit Regalböden und 1 Schieberregal:

Modell	Anz. an regalen	Flaschen
CS 110	1+1	116
CS 160	1+2	170
CS 200	1+3	206

Montage der Regalführungen und -auflagen

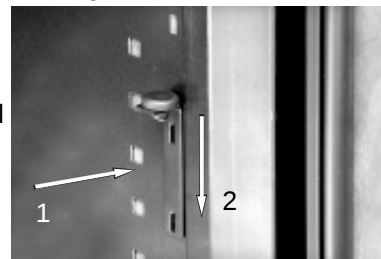
Zur Montage der Gleitführungen für die Schieberregale den Haken an der Führungsrückseite vor der entsprechenden Bohrung in Stellung bringen (rückseitige Lochreihe; siehe Pfeil 1, ABB. 8). Den Haken in Pfeilrichtung eindrücken. Montieren Sie den Haken an der Führungsvorderseite auf die selbe Weise (Pfeil 2, ABB. 8).

FIG 8



Montage der Auflagen für Regalböden. Positionieren Sie die Haltehaken auf der gewünschten Höhe an den Lochungen. Wie dargestellt (Pfeil 1) eindrücken, dann wie dargestellt (Pfeil 2) nach unten drücken.vgl. ABB. 9

FIG 9



HINWEIS! Die Stützleiste aus Sicherheitsgründen nicht entfernen, sie ist Teil der



Die Stützleiste



Muito obrigado por escolher uma cave para envelhecimento de vinhos Dometic!

Instruções de funcionamento e de instalação para a sua cave para envelhecimento de vinhos Dometic

Introdução

Muito obrigado por escolher a cave para envelhecimento de vinhos Dometic. Leia atentamente as seguintes instruções antes de instalar a sua nova cave para envelhecimento de vinhos. Estamos confiantes que ficará completamente satisfeito com a sua aquisição. A cave para envelhecimento de vinhos deve ser instalada e utilizada de acordo com estas instruções para que funcione correcta e economicamente.

Danos de transporte

Inspeccione a cave para envelhecimento de vinhos quanto a danos de transporte. Deve comunicar quaisquer danos à empresa responsável pelo transporte dentro do prazo legal ou estabelecido para este tipo de produto. Caso não existe qualquer prazo de reclamação estabelecido, os danos devem ser comunicados dentro do prazo de sete dias após a entrega.

Acessórios

Verifique se os seguintes acessórios estão incluídos na cave para envelhecimento de vinhos ou numa caixa em separado para acessórios que é colocada no interior da cave.

Na parte de trás:

1. Barra de distanciamento (para assegurar a distância até à parede)

Caixa de acessórios:

1. Manual de instruções
2. Manípulo
3. Tabuleiro receptor
4. Suporte para prateleiras
5. Chaves
6. Anilha
7. Prateleira de armazenamento

Ferramentas adicionais necessárias não incluídas

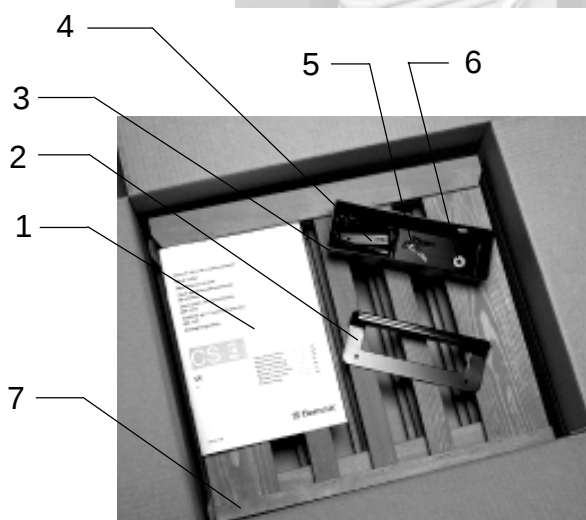
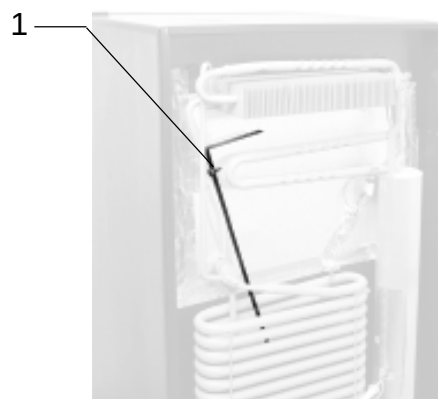
1. Chave de fendas (estrelas)
2. Espaçador ajustável ou espaçador fixo 21mm

Placa de características

Verifique a placa de características no interior da cave para envelhecimento de vinhos na parte superior esquerda para se assegurar que recebeu o modelo correcto.

A placa indica os detalhes que necessita de comunicar caso tenha de contactar o pessoal de assistência. Recomendamos que os anote aqui.

Designação do modelo.....
Número do produto.....
Número de série
Voltagem.....



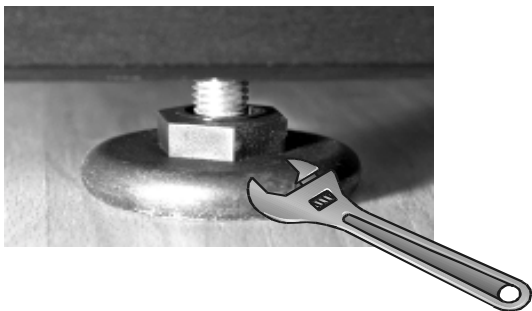
Instalação

Siga estas instruções de instalação:

Para um melhor desempenho, o ar necessita de circular livremente pela unidade de arrefecimento na parte traseira da cave para envelhecimento de vinhos.

O modelo de instalação livre da cave significa que esta deverá ser instalada pelo menos a 25 mm das paredes traseira e laterais. Deixe uma folga de pelo menos 100 mm por cima da cave.

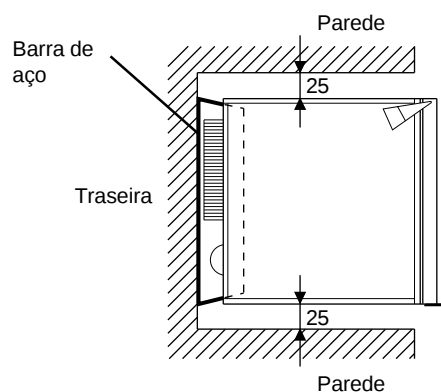
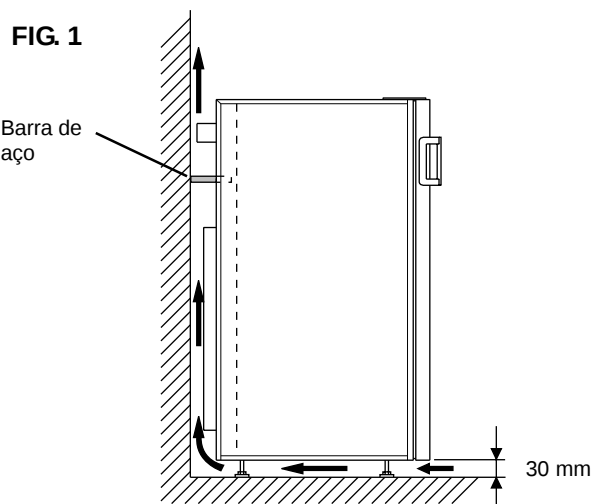
Ajuste os pés da cave para que esta fique na vertical em ambas as direcções. Utilize o nível do vinho se necessário. FIG.1



1. Remova a paleta de transporte onde a sua cave está assente.
2. **IMPORTANTE!** Ajuste os pés para deixar uma folga de 30 mm por baixo da cave.
3. Coloque a barra de distanciamento utilizando os dois parafusos na parte superior traseira em cada lado da cave. A biela assegura a distância correcta da parede traseira. FIG 2 & 4.
4. Para um melhor desempenho, coloque a cave afastada de qualquer fonte de calor (radiador, fogão ou luz solar intensa).



FIG 2



5. Verifique se o filtro de carvão está colocado no canto superior esquerdo no interior da cave.
6. Coloque o manípulo da porta na porta. A estrutura da porta tem orifícios pré-furados nos lados. FIG 3.

Note que deverá ser possível abrir a cave pelo menos 90° para permitir que as prateleiras deslizantes sejam retiradas.



*** IMPORTANT WARNING !**

7. Coloque o tabuleiro receptor na parte de trás como mostrados nas FIG 5a , 5b , 5c. no lado 5. Os parafusos já estão colocados na parte traseira.



FIG 3



FIG 4

Ligação eléctrica.

É importante que a instalação eléctrica seja efectuada correctamente e de acordo com todos os regulamentos e códigos de prática importantes. A sua cave para envelhecimento de vinhos funciona com uma corrente alternada monofásica.

Verifique se a voltagem indicada na placa de características corresponde à sua fonte de alimentação.

AVISO – A CAVE DEVE SER LIGADA À TERRA.

A cave está equipada com uma ficha para uma tomada de terra. A Dometic e as suas subsidiárias não se responsabilizam por qualquer incidente devido à não existência de fios de terra ou caso estes estejam danificados.

Os terminais eléctricos devem ser colocados e fixos de maneira a que não entrem em contacto com partes quentes ou afiadas da cave para envelhecimento de vinhos.

Ligue a ficha da cave à tomada e ligue-a com o interruptor S1 (ver FIG. 6).

Ajuste da temperatura

(ver FIG. 7)

A cave está equipada com um controlo electrónico. Este permite-lhe programar a temperatura no interior da cave. O seu vinho será armazenado entre 10°C e 15°C de acordo com o aconselhamento de peritos. A temperatura predefinida de fábrica aparece indicada no mostrador.

A temperatura, [predefina para 12°C], pode ser alterada a pedido entre 8° e 18° dependendo do vinho armazenado.

1. Prima o botão [1] (ver FIG. 7). Parece a mensagem L1 e a temperatura predefinida aparece a piscar durante breves momentos
2. Utilize os botões [2] e [3] (ver FIG 7) para baixar ou aumentar a temperatura.
3. Aguarde 6 segundos para que o sistema de controlo registe o novo valor predefinido.



FIG 5a



FIG 5b



FIG 5c



FIG 6

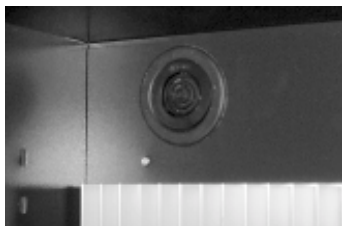


FIG 7

Manutenção

Recomendamos que mantenha a cave para envelhecimento de vinhos o mais limpa possível. Desligue a cave antes de limpar. Não utilize quaisquer substâncias abrasivas ou fortes. Utilize um pano macio ou esponja com um detergente suave. É bastante importante verificar regularmente se a circulação de ar por baixo e atrás da cave não está obstruída. A condensação é recolhida num copo pequeno na parte de trás da cave. O copo tem uma esponja que ajuda a evaporar a condensação. Verifique se o tubo de plástico que encaminha a água do interior do copo não está obstruído por pó ou sujidade.

Deverá substituir o filtro de carvão da ventilação cada dois anos. O filtro está instalado no canto superior esquerdo no interior da cave



Caso a cave deixe de funcionar, verifique o seguinte antes de contactar o técnico de assistência:

- se o fusível da fonte de alimentação está intacto
- se a ficha está correctamente inserida na tomada
- se a cave está ligada

Se a causa da falha não for um dos pontos acima referidos, deve contactar um técnico de assistência.

A cave para envelhecimento de vinhos está equipada com uma protecção contra o sobre-aquecimento. Um técnico autorizado pode verificar se esta foi accionada ou não.

Armazenamento do vinho.

Consulte as figuras no lado 31-32.

As garrafas deverão ser armazenadas na cave de acordo com o seu tamanho. As garrafas mais conhecidas são a "Bordeaux" e a "Burgundy". Estas garrafas não são idênticas. As garrafas mais reconhecidas são a "Tradition" e a "Légère". As garrafas "Champenoise" e "flûte d'Alsace" têm diferentes diâmetros e alturas. Tenha em conta estas diferenças aquando do armazenamento do seu vinho e evite misturar as garrafas.

É importante armazenar as garrafas de lado para que a rolha fique em contacto com o vinho. Coloque as garrafas de cima para baixo na cave para uma melhor utilização do espaço. As nossas figuras mostram a melhor forma de armazenar as garrafas "Burgundy" e "Bordeaux Tradition".



NOTE que não deverá armazenar mais do que uma fila de garrafas nas prateleiras deslizantes.

As prateleiras deslizantes e de armazenamento podem ser colocadas em várias posições dependendo do tamanho da sua cave para envelhecimento de vinhos. FIG 8 e 9

Modelo	Nº máx. de prateleiras deslizantes
CS 110	8 posta de madeira / 9 porta de vidro
CS 160	12
CS 200	16

Cada kit contém **duas** prateleiras e suportes.

Número do kit da prateleira deslizante: 921 17 81-99

Número do kit da prateleira

de armazenamento:

921 17 81-98

Número máximo de garrafas Bordeaux tradition que podem ser armazenadas numa cave que inclui prateleiras de armazenamento e uma prateleira deslizante:

Modelo	Nº de prateleiras	Nº de garrafas
CS 110	1+1	116
CS 160	1+2	170
CS 200	1+3	206

Instalação das guias e suportes das prateleiras

Instale as guias das prateleiras deslizantes colocando o gancho traseiro na guia em frente ao orifício desejado na linha traseira (seta 1 FIG 8). Empurre na direcção da seta.

De seguida, proceda da mesma forma para o gancho frontal (Seta 2 FIG 8).

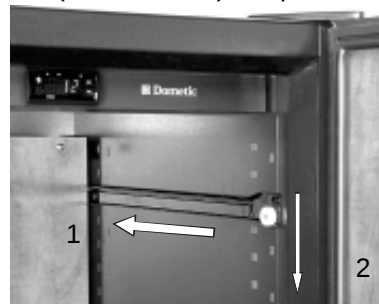


FIG 8

Instalação do suporte para a prateleira de armazenamento. Coloque os ganchos do suporte nos orifícios ao nível desejado, prima tal como indicado pela seta 1 e empurre como indicado pela seta 2, ver FIG 9

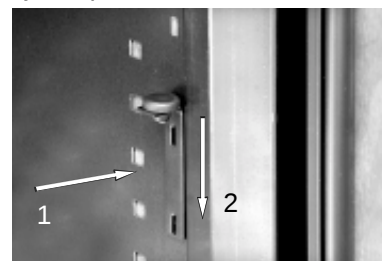


FIG 9

NOTA! A barra de reforço é um suporte de prateleira não deve ser removida por razões de segurança.



Barra de reforço



¡Enhorabuena por elegir la Cava para vinos de Dometic!

Instrucciones de instalación y funcionamiento de la Cava para envejecimiento de vinos de Dometic

Introducción

Deseamos agradecerle la elección de la Cava para envejecimiento de vinos de Dometic.

Lea las siguientes instrucciones de uso con detenimiento antes de comenzar a instalar su nueva cava. Estamos seguros que estará satisfecho con la compra que ha realizado.

La cava debe instalarse y utilizarse del modo descrito en estas instrucciones para que funcione de un modo económico y correcto.

Daños durante el envío

Compruebe el estado de la cava y asegúrese de que no ha sufrido daños durante el envío. Si observa alguno, informe a la empresa de transportes responsable del envío en el espacio de tiempo legal o establecido para este tipo de producto. Si no existiera tal espacio de tiempo para informar de daños, deberá hacerlo durante los 7 días posteriores a la entrega.

Accesorios

Compruebe que la cava incluye los accesorios siguientes o bien, busque una caja de cartón independiente en la que se deben encontrar estos accesorios en el interior de la cava.

En la parte posterior:

1. Barra de separación (para asegurar que la cava y la pared quedan separadas)

Caja de accesorios:

1. Manual de instrucciones
2. Tirador
3. Bandeja de desagüe
4. Soporte de estantería
5. Llaves
6. Arandela
7. Estantería

Herramientas adicionales necesarias no incluidas

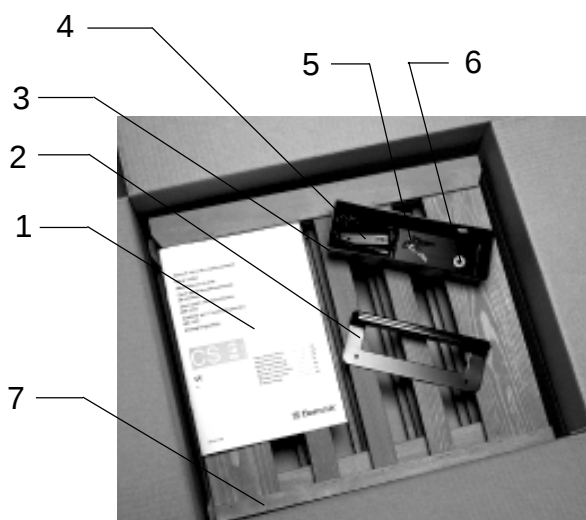
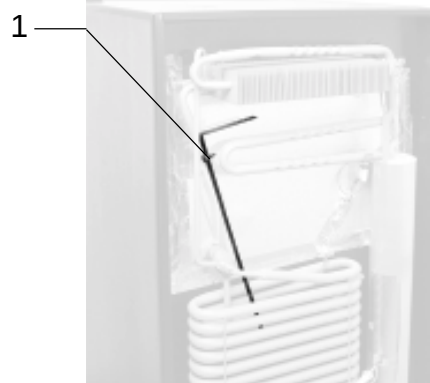
1. Destornillador (estrella cuadrado)
2. Llave de tuercas ajustable o fija (21mm)

Placa de datos técnicos

Compruebe la placa de datos técnicos que se encuentra en el interior de la cava, en la parte superior izquierda, para asegurarse de que ha recibido el modelo correcto.

En la placa de datos técnicos se especifican los detalles necesarios para solicitar asistencia técnica. Le sugerimos que apunte aquí los detalles.

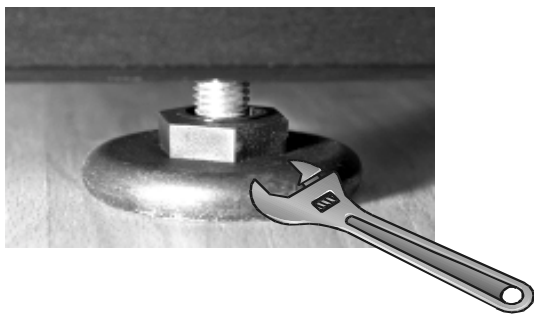
Número de modelo
Número de producto.....
Número de serie.....
Tensión.



Instalación

A continuación se proporcionan las instrucciones de instalación que debe seguir:

Para obtener el máximo rendimiento, es necesario que el aire circule libremente por la unidad de refrigeración que hay en la parte posterior de la cava. Su diseño no-empotrado se ha realizado para que permanezca a 25 mm como mínimo separada de la pared, por la parte de atrás y los laterales. Deje un espacio de 100 mm como mínimo en la parte superior. Ajuste los pies de la cava para que quede en posición completamente vertical en ambas direcciones. Utilice un nivel si es necesario para que quede nivelada correctamente. FIG.1

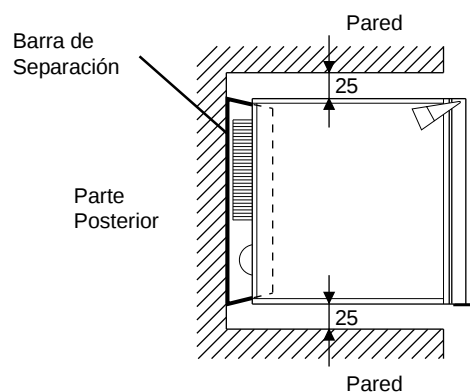
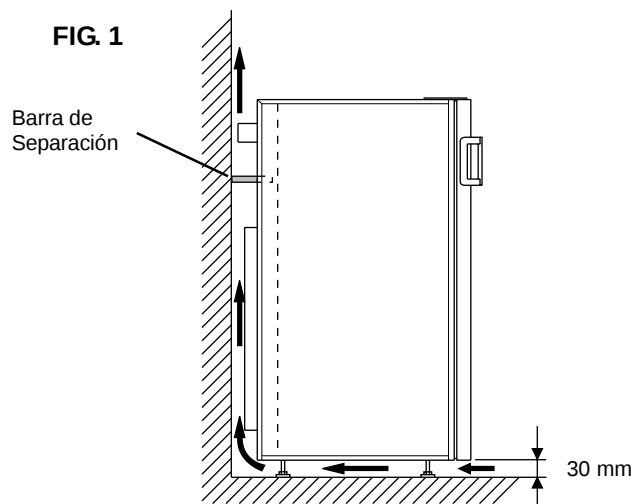


1. Retire el palet de transporte en el que se suministra la cava.
2. **IMPORTANTE:** Ajuste los pies de tal modo que quede un espacio de 300 mm por debajo de la cava.
3. Coloque la barra de separación, con los dos tornillos que se suministran, en la parte posterior, a cada lado, de la cava. Esta barra asegura que se mantiene la distancia correcta entre la cava y la pared. FIG 2 & 4.
4. Para obtener el máximo rendimiento, coloque la cava lejos de cualquier fuente de calor (radiadores, cocina o luz directa del sol).
5. Compruebe que el filtro de carbón se encuentra en su posición en la esquina superior izquierda en el interior de la cava.



FIG 2

FIG. 1



6. Coloque el tirador de la puerta. En los laterales del bastidor de la puerta se han realizado unas perforaciones para colocar el tirador. FIG 3

Observe que es necesario que la puerta de la cava pueda abrirse 90° como mínimo para que se puedan sacar las estanterías deslizantes.

*** ADVERTENCIA IMPORTANTE:**



7. Coloque la bandeja de desagüe en la parte posterior del modo que se indica en las ilustraciones de la FIG. 5a, 5b, 5c. en la página 5. Los tornillos ya se han colocado en la parte posterior.

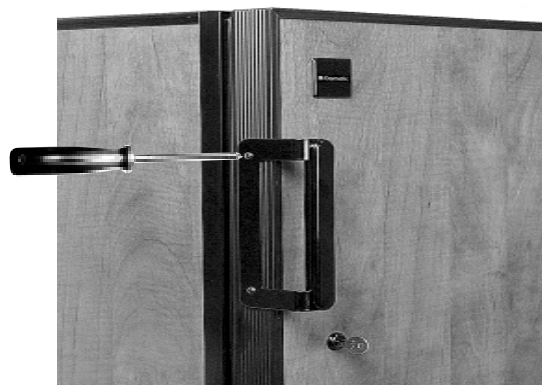


FIG 3



FIG 4

Conexión eléctrica.

Es muy importante que la instalación eléctrica se realice correctamente y que cumpla con la normativa y códigos de prácticas vigentes. La cava funciona con corriente alterna monofásica.

Compruebe que la tensión que se indica en la placa de datos técnicos es la misma que la del suministro de energía eléctrica al que se va a conectar.

ADVERTENCIA: LA CAVA DEBE POSEER UNA CONEXIÓN A TIERRA.

La cava se ha equipado con un enchufe para conectar la toma de tierra. Dometic y sus subsidiarias no se responsabilizarán de ningún tipo de avería por causa de una mala conexión a tierra o si ésta no se ha instalado.

Los cables eléctricos deben guiarse y fijarse para que no entren en contacto con partes calientes o afiladas de la cava.

Enchufe la cava y conéctela con el interruptor S1 (vea la FIG. 6).

Ajuste de temperatura

(consulte la FIG. 7)

La cava está equipada con un control electrónico. Esto le permitirá programar la temperatura del interior de la cava. El vino debe almacenarse a una temperatura de entre 10°C y 15°C según el consejo de los expertos.

La temperatura preajustada de fábrica se mostrará en la pantalla.

La temperatura, [preajustada a 12°C] puede cambiarse para adaptarse a las necesidades entre 8° y 18° dependiendo del vino almacenado.

1. Pulse el botón [1] (vea la FIG. 7). En la pantalla se mostrará el mensaje L1 y, a continuación, la temperatura preajustada comenzará a parpadear.
2. Utilice los botones [2] y [3] (vea la FIG 7) para aumentar o disminuir la temperatura.
3. Permita que transcurran 6 segundos para que el sistema de control registre el nuevo valor introducido.



FIG 5a



FIG 5b

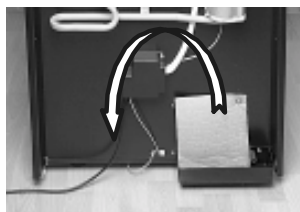


FIG 5c



FIG 6



FIG 7

Mantenimiento

Recomendamos que mantenga la cava siempre limpia. Desenchufe la cava antes de limpiarla. No utilice sustancias abrasivas o perfumadas. Utilice un paño suave o una esponja y un limpiador suave. Es muy importante comprobar regularmente la circulación de aire por debajo de la cava y asegurarse de que no se obstruye. El agua de condensación se recoge en un pequeño recipiente en la parte posterior de la cava. El recipiente posee una esponja que ayuda a evaporar el agua de condensación. Compruebe que el tubo de plástico por el que fluye el agua de condensación desde el interior hasta el recipiente no se bloquea por la suciedad o el polvo.

El filtro de carbón para la ventilación interior debe cambiarse cada dos años. El filtro se encuentra en la esquina superior izquierda, en el interior de la cava.



Si la cava no funciona, realice las comprobaciones siguientes antes de llamar a un técnico del servicio:

- el fusible del suministro de energía debe estar en perfecto estado
- el enchufe debe estar correctamente introducido en el zócalo del suministro de energía
- la cava de estar encendida

Si la causa del fallo no se encuentra entre ninguna de las posibilidades descritas anteriormente, avise a un técnico del servicio.

La cava se ha equipado con un sistema de protección contra sobrecalentamiento.

El técnico del servicio podrá comprobar si éste se ha disparado o no.

Almacenamiento del vino.

Consulte las ilustraciones de la página 31-32.

Las botellas deben almacenarse en la cava según el tamaño. Las botellas más conocidas son las de los vinos "Bordeaux" y "Burgundy". No todas estas botellas son idénticas. Las botellas más conocidas son "Tradition" y "Légère". Las botellas "Champenoise" y "Flûte d'Alsace" poseen distintos diámetros y alturas. Considere estas diferencias a la hora de almacenar su vino y evite mezclar botellas.

Es importante almacenar las botellas tumbadas para que el corcho permanezca en contacto con el vino. Coloque las botellas en la cava de arriba hacia abajo para un óptimo aprovechamiento de su volumen. En las ilustraciones le mostramos el mejor modo de apilar las botellas "Burgundy" y "Bordeaux Tradition".



OBSERVE que debe almacenar una única capa de botellas en cada estantería deslizante.

Las estanterías deslizantes y las estanterías de almacenamiento pueden colocarse en posiciones distintas según el tamaño de la cava. FIG. 8 y FIG. 9

Modelo	Nº máximo de estanterías deslizantes
CS 110	8 puertas de madera / 9 puertas de cristal
CS 160	12
CS 200	16

Cada juego contiene **dos** estanterías y los soportes de las estanterías.

Nº de ref. juego de estantería deslizante: 921 17 81-99

Nº de ref. juego de estantería

de almacenamiento: 921 17 81-98

Botellas de tipo Burdeos tradicional que se pueden almacenar en la cava equipada con estanterías de almacenamiento y una estantería deslizante:

Modelo	Nº de estanterías	Nº de botellas
CS 110	1+1	116
CS 160	1+2	170
CS 200	1+3	206

Instalación de las guías y de los soportes de las estanterías

Para instalar las guías de las estanterías deslizantes, coloque el gancho trasero de la guía frente al agujero que desee de la fila de la parte posterior (Flecha 1 FIG. 8) y empuje la guía en la dirección de la flecha. A

continuación, realice la misma operación con el gancho frontal (Flecha 2 FIG. 8).

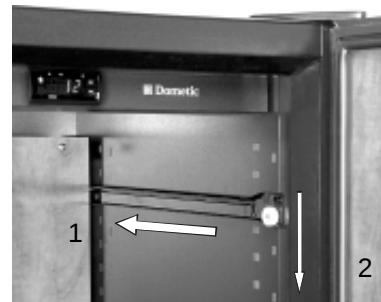


FIG 8

Instalación del soporte de estantería para estantería de almacenamiento. Coloque los ganchos del soporte en los agujeros en el nivel que desee, presione en la dirección de la Flecha 1 y empuje hacia abajo en la dirección de la Flecha 2.

Vea la FIG. 9

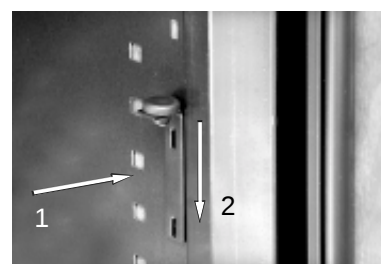


FIG 9

NOTA: La barra de refuerzo es un soporte de estantería y no debe retirarse por motivos de seguridad.



Soporte de estantería



Congratulazioni per aver scelto una cantina per l'invecchiamento dei vini Dometic!

Istruzioni di funzionamento e installazione della cantina per l'invecchiamento dei vini Dometic

Introduzione

Grazie per aver scelto la cantina per l'invecchiamento dei vini Dometic.

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di procedere alla sua installazione. Siamo convinti che sarete completamente soddisfatti del vostro acquisto. La cantina per l'invecchiamento dei vini deve essere installata e utilizzata in base alle presenti istruzioni perché possa funzionare in modo corretto ed economico.

Danni da trasporto

Ispezionare la cantina per l'invecchiamento dei vini per verificare la presenza di danni da trasporto. Notificare qualsiasi danno rilevato alla società responsabile per la consegna entro i termini legali o definiti per questo tipo di prodotto. Nel caso in cui tale periodo non sia definito, i danni devono essere riferiti entro sette giorni dalla consegna.

Accessori

Verificare che la cantina venga consegnata con i seguenti accessori, montati o in una scatola di cartone collocata all'interno della cantina.

Sulla parete posteriore:

1. barra distanziatrice (per assicurare la distanza dal muro alle sue spalle)

Scatola accessori:

1. Manuale d'istruzioni
2. Maniglia
3. Vassoio per condensa
4. Supporto ripiano
5. Chiavi
6. Rondella
7. Ripiano di conservazione

Attrezzi supplementari necessari non compresi

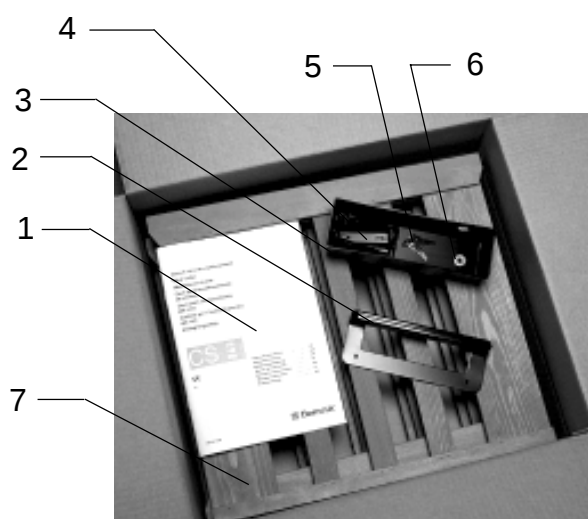
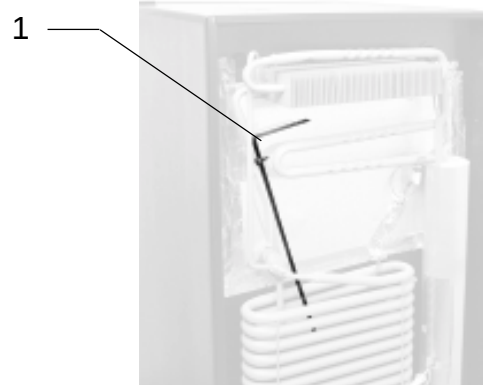
1. Cacciavite a stella
2. Chiave regolabile o fissa 21mm

Targhetta dati

Controllare la targhetta dati, all'interno della cantina, in alto a sinistra, per assicurarsi di avere ricevuto il modello corretto.

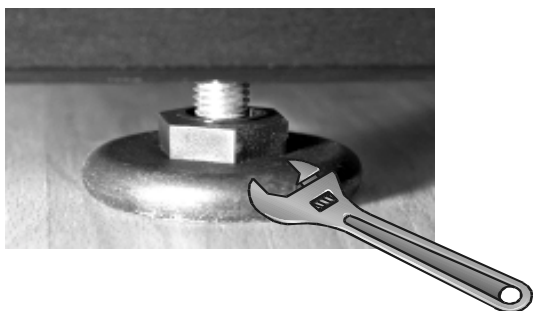
La targhetta dati riporta i dettagli che sarà necessario indicare se si deve contattare il personale di assistenza. Consigliamo di prenderne nota ora.

Descrizione del modello.....
Numero prodotto... ..
Numero di serie
Tensione



Installazione

Attenersi alle presenti istruzioni di installazione:
Per prestazioni ottimali, l'aria deve circolare liberamente sopra l'unità di raffreddamento dietro la cantina per l'invecchiamento. La cantina è un elemento indipendente che deve essere posizionato ad almeno 25 mm dalla parete posteriore e laterale. Mantenere uno spazio di almeno 100 mm sopra la cantina per l'invecchiamento dei vini. Regolare i piedini della cantina in modo che possa rimanere in posizione verticale in entrambe le direzioni. Utilizzare una livella se necessario. FIG.1

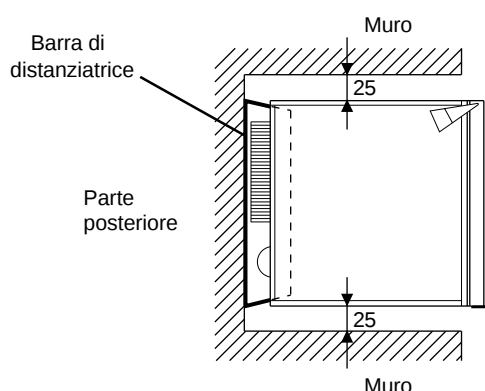
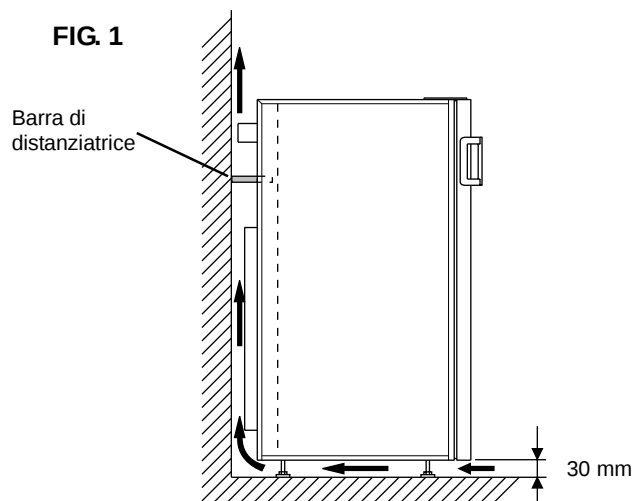


1. Rimuovere il pallet da trasporto sul quale appoggia la cantina per l'invecchiamento dei vini.
2. **IMPORTANTE !** Regolare i piedini della cantina per garantire una distanza di 30mm sotto di essa.
3. Collegare la barra distanziatrice, utilizzando le due viti in alto, sul lato posteriore, per ciascun lato della cantina. La sua funzione è quella di assicurare la corretta distanza dalla parete posteriore. FIG 2&4.
4. Per prestazioni ottimali, posizionare la cantina per l'invecchiamento dei vini lontano da qualsiasi fonte di calore (radiatore, fornelli o intensa luce solare).
5. Verificare che il filtro al carbone sia posizionato nell'angolo superiore sinistro all'interno della cantina.



FIG 2

FIG. 1



6. Fissare la maniglia alla porta. Il suo telaio presenta a lato/sui suoi lati fori preforati. FIG 3

Tenere presente che deve essere possibile aprire la porta della cantina per l'invecchiamento per il vino di almeno 90°, consentendo l'estrazione dei ripiani scorrevoli.

* **AVVERTENZA IMPORTANTE !**



7. Montare il vassoio per la condensa sul lato posteriore come mostrato nelle illustrazioni FIG 5a , 5b , 5c a pagina 5. Le viti sono già predisposte sul lato posteriore.

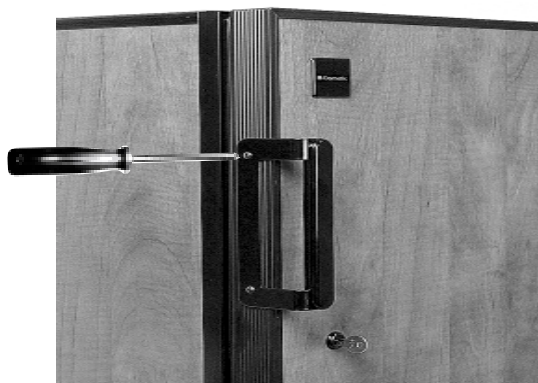


FIG 3



FIG 4

Allacciamento elettrico.

È di fondamentale importanza che l'installazione elettrica venga effettuata correttamente e in base alle norme e ai codici di pratica rilevanti. La cantina funziona con una corrente alternata a monofase. Verificare che la tensione indicata sulla targhetta dati corrisponda all'alimentazione disponibile.

AVVERTENZA – LA CANTINA PER L'INVECCHIAMENTO DEVE ESSERE DOTATA DI MESSA A TERRA.

La cantina per l'invecchiamento deve essere equipaggiata con una spina per una presa di terra. Dometic e le sue filiali non saranno ritenute responsabili per qualsiasi incidente dovuto a fili di terra difettosi o mancanti.

I conduttori elettrici devono essere sistemati e assicurati in modo che non possano entrare in contatto con parti calde o taglienti della cantina per l'invecchiamento dei vini.

Inserire la spina e attivare la cantina per l'invecchiamento dei vini con l'interruttore S1 (vedere FIG. 6).

Impostazione della temperatura

(vedere FIG. 7)

La cantina è equipaggiata con un comando elettronico che consente di programmare la temperatura all'interno della cantina. Il vino verrà conservato a una temperatura compresa tra i 10°C e i 15°C secondo le raccomandazioni dell'esperto. La temperatura preimpostata di fabbrica viene visualizzata sul display.

Su richiesta è possibile modificare il valore preimpostato [12°C], portandolo tra gli 8° e i 18°, a seconda del vino conservato

1. Premere il pulsante [1] (vedere FIG. 7). Comparirà il messaggio L1, quindi il valore preimpostato della temperatura lampeggerà brevemente.
2. Utilizzare i pulsanti [2] e [3] (vedere FIG 7) per ridurre o incrementare la temperatura.
3. Attendere 6 secondi per permettere al sistema di controllo di registrare il nuovo valore reimpostato.



FIG 5a



FIG 5b

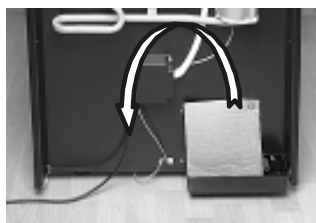


FIG 5c



FIG 6

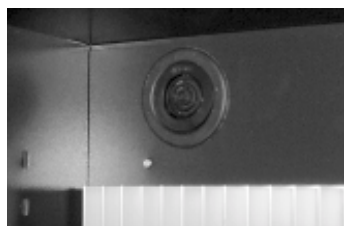


FIG 7

Manutenzione

Raccomandiamo di tenere la cantina per l'invecchiamento il più pulita possibile. Scollegarla cantina prima di pulirla. Non utilizzare alcuna sostanza abrasiva o dall'odore aggressivo. Utilizzare un panno morbido o una spugna e un detergente leggero. È molto importante verificare regolarmente che la circolazione dell'aria sotto e dietro la cantina non sia bloccata. La condensa si raccoglie in una piccola coppa nella parte posteriore della cantina. La coppa è provvista di spugna, che favorisce l'evaporazione della condensa. Accertarsi che il tubo di plastica per il trasporto dell'acqua dall'interno della coppa non sia ostruito con polvere o sporco.

È necessario sostituire il filtro di ventilazione al carbone ogni due anni. Il filtro è posizionato nell'angolo superiore sinistro all'interno della cantina per l'invecchiamento dei vini.



Se la cantina non funziona, verificare i seguenti elementi prima di contattare un tecnico dell'assistenza. Accertarsi che

- il fusibile dell'alimentazione sia intatto
- che la spina sia inserita correttamente nella presa
- che la cantina sia accesa

Se la causa del guasto non fosse elencata tra quelle qui sopra esposte, è necessario chiamare un tecnico dell'assistenza autorizzato.

La cantina è equipaggiata con la protezione contro il sovrariscaldamento.

Un tecnico di assistenza autorizzato può verificare se questo è o non è scattato.

Conservazione del vino .

Vedere le illustrazioni di pagina 31-32.

Le bottiglie devono essere conservate nella cantina in base alle rispettive dimensioni. Quelle più conosciute sono la "Bordolese" e la "Borgognona". Queste bottiglie non sono tutte identiche. Quelle più ampiamente riconosciute sono "Tradition" e "Légère". Le bottiglie "Champenoise" e "flûte d'Alsace" hanno diversi diametri ed altezze. Tenere queste differenze in considerazione quando si vuole conservare il vino evitando di mescolare le bottiglie.

Importante è conservare le bottiglie sdraiate in modo che il tappo rimanga a contatto con il vino. Posizionare le bottiglie dall'alto al basso nella cantina per sfruttare lo spazio in modo ottimale. Le nostre illustrazioni mostrano il modo migliore di impilare bottiglie "Borgognona" e "Bordolese Tradition".



TENERE PRESENTE che è necessario non conservare più di uno strato di bottiglie sui ripiani scorrevoli.

I ripiani scorrevoli e di conservazione devono essere posizionati in diverse posizioni in base alla dimensione di FIG 8 e 9

Modello	N. max. di ripiane scorrevolio
CS 110	8 anta in legno / 9 anta in vetro
CS 160	12
CS 200	16

Ogni kit contiene **due** ripiani e supporti ripiani.

Numero kit ripiani scorrevoli: 921 17 81-99

Numero kit ripiani di conservazione: 921 17 81-98

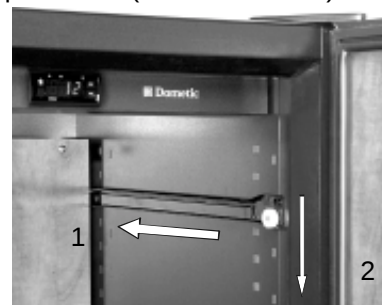
Numero massimo di bottiglie di Bordeaux tradition che può essere conservato in una cantina per l'invecchiamento del vino dotata di ripiani di conservazione e di un ripiano scorrevole:

Modello	N. di ripiani	N. di bottiglie
CS 110	1+1	116
CS 160	1+2	170
CS 200	1+3	206

Installazione delle guide e dei supporti ripiani

Installare le guide per i ripiani scorrevoli posizionando il gancio posteriore della guida davanti al foro desiderato nella fila posteriore (freccia 1 FIG 8) e premere nella direzione della freccia. Quindi effettuare la stessa procedura per il gancio frontale (freccia 2 FIG 8) .

FIG 8

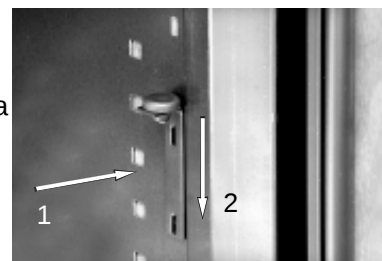


L'installazione del supporto ripiano per il ripiano di conservazione. Posizionare i ganci di supporto nei fori al livello desiderato, premere verso

l'interno come indicato dalla freccia 1 e verso il basso come indicato dalla freccia 2 vedere

FIG 9

FIG 9



NOTA BENE! La barra di rinforzo è un supporto ripiani e non deve essere rimossa per ragioni di sicurezza.



Barra di rinforzo



Grattis till ditt val av ett Dometic vinskåp !

Bruks- och installationsanvisning för ditt Dometic vinskåp

Inledning

Tack för att du valt ett Dometic vinlagringsskåp.
Läs instruktionerna noggrant innan du installerar ditt nya vinlagringsskåp. Vi hoppas att du skall bli helt nöjd med ditt köp.
Vinlagringsskåpet skall installeras och användas enligt instruktionerna för att fungera ordentligt och med god driftsekonomi.

Transport skador

Kontrollera om vinlagringsskåpet har några transportskador. Du måste anmäla transportskador inom lagstadgad eller angiven tid för produkttypen. Finns det ingen etablerad anmälningspraxis, ska skadan anmälas inom sju dagar från leverans.

Tillbehör

Var god kontrollera att följande tillbehör är fästa vid vinlagringsskåpet eller i den separata tillbehörlådan som vid leverans är placerad inuti vinlagringsskåpet.

På skåpets rygg:

1. Distans bygel (för att säkra avstånd till vägg)

Tillbehörs låda:

1. Bruksanvisning
2. Handtag
3. Droppskål
4. Hyllstöd
5. Nycklar
6. Bricka
7. Lagringshylla

Nödvändiga verktyg ej medskickade.

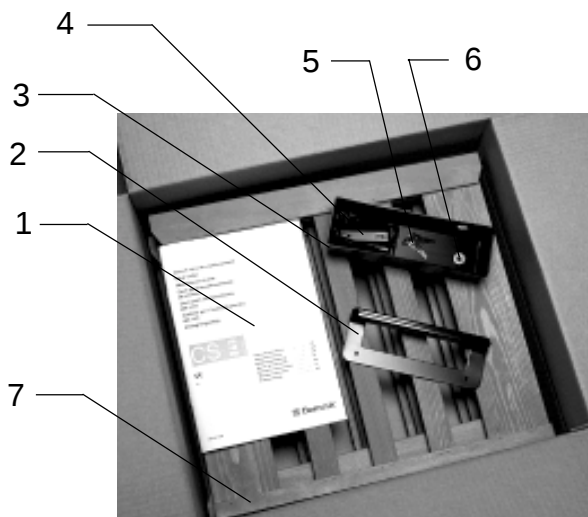
1. Stjärnskruvmejsel
2. Skiftnyckel alternativt fast nyckel nr 21

Dataskylt

Kontrollera dataskylten, uppe till vänster inuti vinlagringsskåpet, så att du är säker på att du fått rätt modell.

Dataskylten innehåller de data som du behöver för att kontakta service. Skriv gärna upp dem nedan.

Modell beteckning
Produktnummer
Serienummer
Spänning



Installation

Följ installationsanvisningarna nedan:

För bästa prestanda måste luften kunna cirkulera fritt över kylflänsen baktill på vinlagringsskåpet. Eftersom modellen är fristående, innebär det att skåpet ska stå minst 25mm från väggen bakom och väggarna bredvid. Det skall vara minst 100mm fritt ovanför vinlagringsskåpet.

Ställ in skåpsfötterna, så att skåpet är vertikalt i båda led. Använd vattenpass om det behövs.

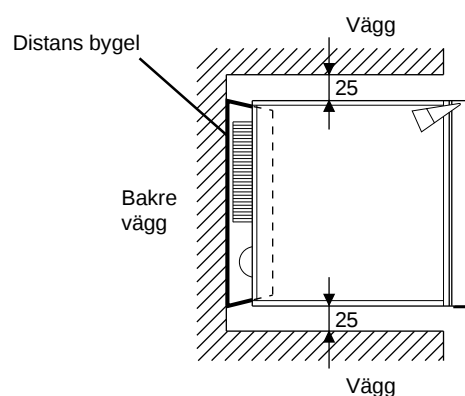
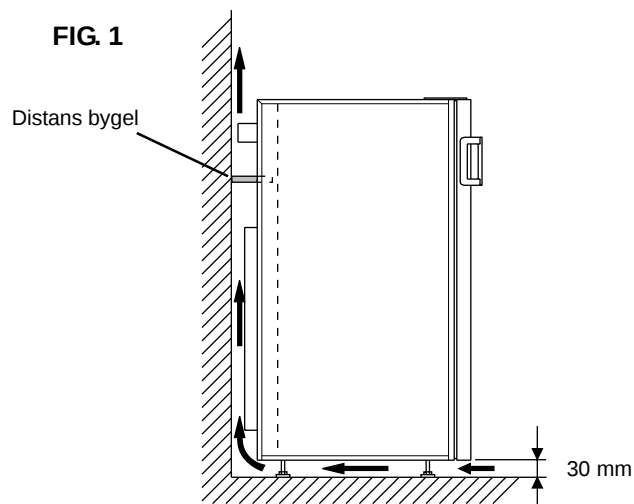
Se FIG 1.



1. Ta bort transportpallen som skåpet står på.
2. **OBS !** Ställ in fötterna så att det blir en luftspalt på 30mm under vinlagringsskåpet.
3. Fäst distansbygel med två skruvar överst på baksidan av skåpet. Distansbygel ser till att avståndet till bakre väggen är OK. Se FIG 2 & 4.
4. För optimal prestanda, se till att vinlagringsskåpet inte står i närheten av någon värmekälla (element, spis eller starkt solljus).
5. Kontrollera att kolfiltret sitter på plats uppe till vänster inuti vinlagringsskåpet.



FIG 2



6. Montera handtaget på dörren. Dörrkarmen har förborrade hål på sidan (sidorna). Se FIG 3

Obs ! Dörren måste kunna öppnas minst 90° för att dom utdragbara hyllorna skall kunna dras ut.

*** VIKTIG VARNING !**



7. Montera droppskålen på ryggen av skåpet enl. bilderna FIG 5a , 5b , 5c. på sida 5. Skruvarna till skålen sitter redan i sina hål på ryggen.

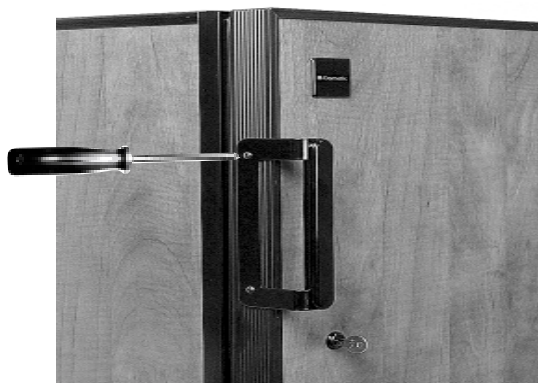


FIG 3



FIG 4



FIG 5a



FIG 5b

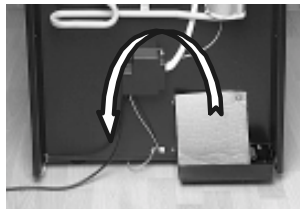


FIG 5c

Elanslutning

Det är viktigt att elanslutningen göres ordentligt och att alla bestämmelser och föreskrifter följs.

Vinlagringsskåpet drivs med enfas växelström.

Kontrollera att spänningsangivelsen på dataskylten överensstämmer med din nätanslutning.

VARNING ! VINLAGRINGSSKÅPET MÅSTE JORDAS .

Vinlagringsskåpet har en jordad nätkontakt. Dometic och deras bolag tar inget ansvar för saknade eller trasiga jordledningar.

Elledningar ska dras och säkras, så att de inte kan komma i kontakt med vinlagringsskåpets heta eller vassa delar.

Sätt i skåpets kontakt och slå på det med S1 brytaren Se FIG. 6.



FIG 6

Temperatur inställning

(Se FIG. 7)

Vinlagringsskåpet har en elektronisk regulator. Det gör att du kan programmera temperaturen i vinlagringsskåpet. Ditt vin lagras mellan 10°C och 15°C enligt expertisens råd. Den förinställda temperaturen visas på displayen.

temperaturen är förinställd på 12°C, men kan ändras till värden mellan 8°C och 18°C beroende på vilket vin som lagras.

1. Tryck på knapp [1] (se FIG. 7). Meddelande L1 visas och den förinställda temperaturen visas blinkande kort efteråt
2. Använd knapparna [2] och [3] (se FIG 7) för att sänka eller öka temperaturen.
3. Det tar styrsystemet 6 sekunder att registrera det nya förinställda värdet.



FIG 7

Underhåll

Vi rekommenderar att du håller ditt vinlagringsskåp så rent som möjligt. Dra ur kontakten före rengöring. Använd inte slipande ämnen eller starka rengöringsmedel. Använd en mjuk rengöringsduk och mildt oparfymrat rengöringsmedel. Det är viktigt att du regelbundet kontrollerar att luftcirkulationen under och bakom skåpet inte blockerats.

Kondensvattnet samlas upp i droppskålen baktill på skåpet. I skålen finns en svamp för att underlätta och snabba upp avdunstningen av vattnet.

Kontrollera att plaströret från insidan ut till skålen inte är blockerat av damm eller smuts.

Byt kolfiltret inne i skåpet vartannat år. Filtret sitter i vinlagringsskåpets övre vänstra hörn.



Om vinlagringsskåpet inte fungerar, kontrollera följande innan ni kontaktar service:

- att säkringen är hel
- att stickproppen sitter ordentligt i vägguttaget
- att strömmen är påslagen

Om orsaken till avbrottet inte finns bland de uppräknade punkterna måste en auktoriserad serviceman tillkallas.

Vinlagringsskåpet är försett med överhettningsskydd. En auktoriserad serviceman kan kontrollera om dessa har löst ut eller ej.

Att fylla vinlagringsskåpet .

Se bilder på sidorna 31-32

Flaskorna i ditt vinlagringsskåp skall legras efter storlek. De vanligaste flaskorna är "Bordeaux" och "Bourgogne". Flaskorna är inte helt lika. De mest använda flaskorna är "Tradition" och "Légère". Flaskorna "Champenoise" och "Flüte d' Alsace" har olika diametrar och höjder. Du måste ta hänsyn till skillnaderna när du lagrar vinet och undvika att blanda dom olika flaskorna. Det är viktigt att flaskorna ligger ned, så att korken hela tiden är i kontakt med vinet. Lägg flaskorna omlott, så får du plats med så många som möjligt. Illustrationerna på sida 31 visar hur du bäst lagrar "Bordeaux Tradition" och "Bourgogne"



OBS ! Förvara inte mer än ett flasklager på varje utdragbar hylla.

De utdragbara hyllorna och förvaringshyllorna kan placeras i flera olika lägen beroende på storleken på ditt vinlagringsskåp. Se FIG 8 & 9

Du kan lägga till fler utdragbara hyllor eller förvaringshyllor i ditt vinlagringsskåp.

När du lagrar Bordeaux tradition-flaskor, kan modellerna ha följande maxantal utdragbara hyllor:

Modell	Max antal utdragbara hyllor
CS 110	8 trädörr / 9 glasdörr
CS 160	12
CS 200	16

Varje sats innehåller **två** hyllor och hyllstöd.

Utdragbar hyllsats

Beställningsnummer: 921 17 81-99

Förvaringshyllsats

Beställningsnummer: 921 17 81-98

Max antal Bordeaux Tradition flaskor som kan förvaras i ett vinlagringsskåp som är utrustat med förvaringshyllor och en utdragbar hylla

Modell	Antal Hyllor	Antal flaskor
CS 110	1+1	116
CS 160	1+2	170
CS 200	1+3	206

Installation av gejdrar och hyllstöd

Installera gejderna till dom utdragbara hyllorna genom att placera den bakre kroken på gejdern framför önskat hål i den bakre hålraden i skåpet (Pil 1 FIG 8) Tryck in kroken i hålet i pilens riktning. Gör sedan på samma sätt med den främre kroken (Pil 2 FIG 8) .

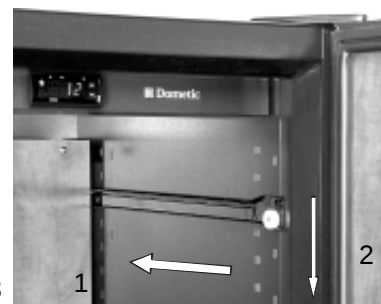


FIG 8

Installation av hyllstöd till lagringshyllorna. Placera hyllstödet framför hålen i skåpets sidor vid önskad höjd. tryck in stödet enl pil 1 FIG 9 och tryck sedan nedåt enl. pil 2 FIG 9

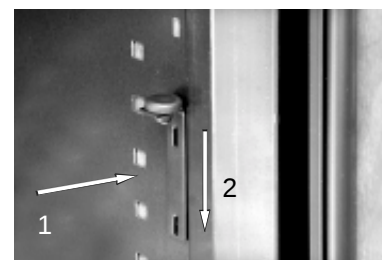


FIG 9

OBS ! Förstärkningsstaget fungerar som ett hyllstöd och får av säkerhetsskäl inte avlägsnas.



Förstärkningsstag



Comment ranger différents types de bouteilles
How to store different types of bottles
Einlagerung unterschiedlicher Flaschentypen
Como armazenar vários tipos de garrafas
Modo de almacenar distintos tipos de botellas
Come conservare diversi tipi di bottiglie
Hur man lagrar olika flasktyper

Type Bordeaux
Bordeaux tradition
Bordolese tradition



Type Bourgogne
Burgundy tradition
Burgunder Tradition
Burgundy tradition
Borgognona tradition
Bourgogne tradition



Clayette coulissante
Sliding shelf
Schieberregal
Prateleira deslizante
Estantería deslizante
Ripiano scorrevole
Utdragbar hylla

Utilisez la clayette coulissante pour stocker des bouteilles de forme spéciale.

Use the sliding shelf when storing specially shaped bottles.

Lagern Sie Flaschen mit Spezialform auf dem Schieberegale.

Utilize a prateleira deslizante aquando do armazenamento de garrafas de formato especial.

Utilice la estantería deslizante cuando se disponga a almacenar botellas con formas especiales.

Utilizzare il ripiano scorrevole quando si conservano bottiglie di forma particolare.

Använd den utdragbara hyllan när du skall lagra olikformade flasktyper.



N.B. Une seule rangée de bouteilles sur une clayette coulissante !

NOTE ! only one layer of bottles on a sliding shelf !

HINWEIS ! Nur eine Lage Flaschen auf Schieberegale!

NOTA ! Só é possível colocar uma fila de garrafas numa prateleira deslizante!

NOTA ! Coloque una sola capa de botellas en las estanterías deslizantes

NOTA ! Riporre un solo strato di bottiglie per ripiano scorrevole!

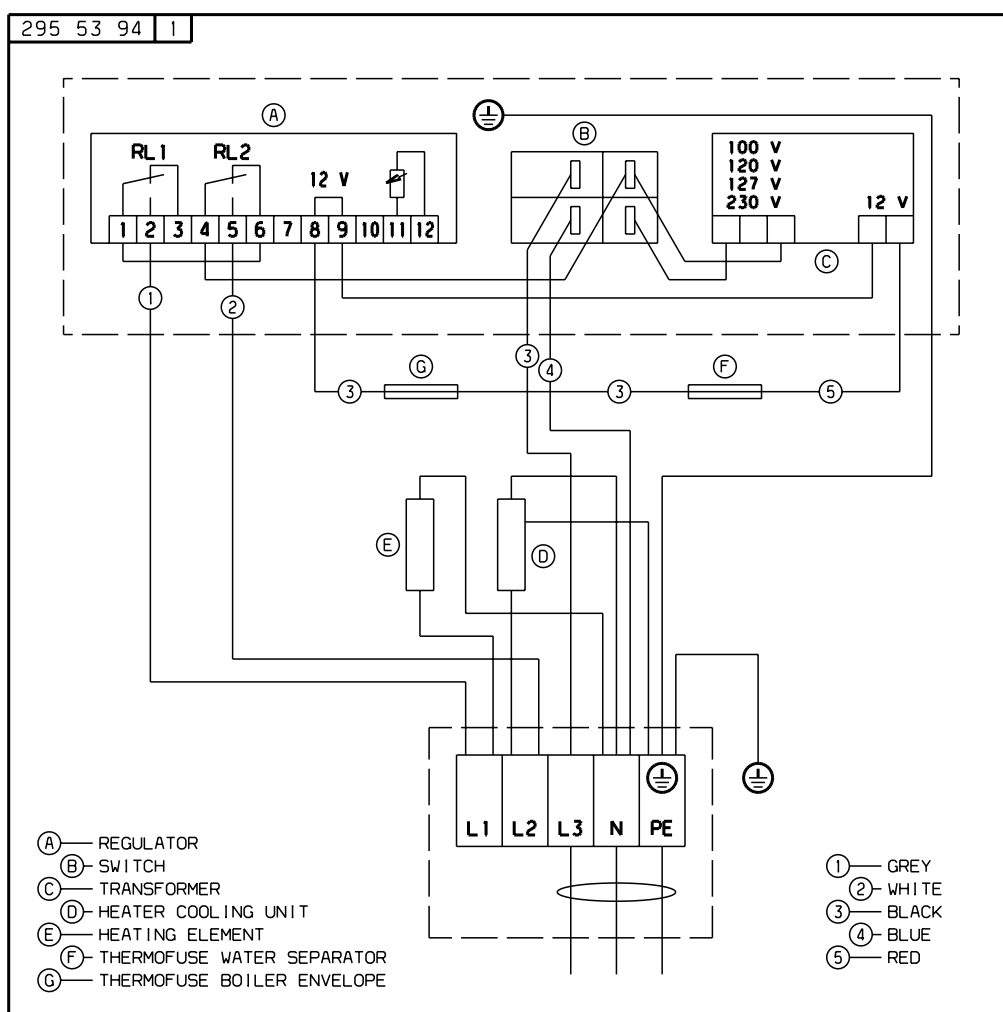
OBS ! Endast ett lager flaskor på en utdragbar hylla



Exemple de bouteilles mixtes
Example of mix bottle types
Beispiel für Kombilagerung
Exemplo de tipos de garrafas misturados
Ejemplo de almacenamiento de distintos tipos de botellas
Esempio con diversi tipi di bottiglie
Exempel på blandade flasktyper



Schéma électrique / Wiring diagram / Elektrisches Schaltbild / Diagrama eléctrico / Diagrama eléctrico / Schema elettrico / Elschema



- ① Régulateur / Regler / Regulador / Regulador / Regolare / Regulator
- ② Interrupteur / Schalter / Interruptor / Interruptor / Interruttore / Strömbrytare
- ③ Transformateur / Trafo / Transformador / Transformador / Trasformatore / Transformator
- ④ Élément chauffant / Heizpatrone / Aquecedor / Calentador / Resistenza / Värmepatron
- ⑤ Élément chauffant / Heizelement / Unidade de aquecimento / Elemento calentador / Resistenza / Värmeelement
- ⑥ Séparateur d'eau à thermofusible / Thermosicherung Wasserabscheider / Separador de água do termofusível / Condensador de água del termofusible / Separatore d'acqua del termofusibile / Termosäkring vattenavskiljare
- ⑦ Enveloppe de la chaudière à thermofusible / Thermosicherung Boiler / Invólucro da caldeira do termofusível / Cubierta de la caldera del termofusible / Invólucro del boiler del termofusibile / Termosäkring kokarsvep

- ① Gris / Grau / Cinzento / Gris / Grigio / Grå
- ② Blanc / Weiß / Branco / Blanco / Bianco / Vit
- ③ Noir / Schwarz / Preto / Negro / Nero / Svart
- ④ Bleu / Blau / Azul / Azul / Blu / Blå
- ⑤ Rouge / Rot / Vermelho / Rojo / Rosso / Röd