

BERTAZZONI

MANUALE UTENTE
CANTINA VINI

IT

USER MANUAL
WINE COLUMN

EN

MODE D'EMPLOI
CAVE À VINS

FR

MANUAL DEL USUARIO
ARMARIO CAVA

ES

GEBRUIKERSHANDLEIDING
WIJNKLIMAATKAST

NL

ANVÄNDARHANDBOK
VINKYLSKÅP

SV

BRUGSVEJLEDNING
VINSKAB

DA



WC...5B...2T Series

WWW.BERTAZZONI.COM

1 INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA E L'AMBIENTE	4
1.1 Sicurezza delle persone.....	4
1.2 Informazioni importanti per l'utilizzo dell'apparecchio.....	4
1.3 Salvaguardia dell'ambiente.....	6
1.4 Informazioni per gli organismi di controllo.....	6
1.5 Risparmio di energia.....	7
2 INSTALLAZIONE	8
2.1 Installazione.....	8
2.2 Collegamento alla rete elettrica.....	8
2.3 Refrigerante.....	8
3 OPERAZIONI PRELIMINARI	9
3.1 Presentazione dell'apparecchio.....	9
3.2 Componenti principali.....	10
3.3 Controllo elettronico.....	11
3.4 Pannello di controllo principale.....	11
4 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO	12
4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio.....	12
4.2 Modalità di regolazione della temperatura in base ai requisiti.....	14
4.3 Segnalazione degli avvisi sul display.....	15
4.4 Temperature della cantina vini.....	16
5 FUNZIONI E IMPOSTAZIONI	17
5.1 Funzioni.....	17
5.2 Impostazioni.....	18
6 ATTREZZAMENTO INTERNO	24
6.1 Attrezzamento interno (posizionamento, regolazione, rimozione).....	24
7 ILLUMINAZIONE	24
7.1 Illuminazione interna.....	24
8 CONSERVAZIONE DEI VINI	25
8.1 Informazioni generali.....	25
8.2 Temperatura di conservazione.....	25
8.3 Tempo di conservazione.....	26
8.4 Temperatura di degustazione.....	27
8.5 Posizione delle bottiglie.....	28
9 CURA E PULIZIA	28
9.1 Cura e pulizia.....	28
9.2 Pulizia della griglia di ventilazione e del condensatore.....	29
9.3 Pulizia interna.....	30
10 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	30
10.1 Guida alla risoluzione dei problemi.....	30
10.2 Avvisi di malfunzionamento sul display.....	32

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA E L'AMBIENTE

1.1 Sicurezza delle persone

- Se questo apparecchio sostituisce un apparecchio esistente che deve essere rimosso o smaltito, fare in modo che quest'ultimo non rappresenti un rischio per i bambini tagliando il cavo di alimentazione e rendendo impossibile la chiusura della porta. Adottare le stesse precauzioni al termine della vita di servizio del nuovo apparecchio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con timer esterni o sistemi di telecomando.
- Questo apparecchio è destinato alla refrigerazione di bevande e alimenti in ambito domestico.
- L'apparecchio deve essere installato seguendo le istruzioni riportate nella "Guida all'installazione" e prestando **particolare attenzione a non ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio e delle unità integrate.**
- L'apparecchio dispone di un sistema di illuminazione concentrata con lampade a LED. Evitare di fissare le lampade quando sono accese per non rischiare di danneggiare la vista.
- Non utilizzare alcun tipo di apparecchiatura elettrica all'interno dei vani di conservazione degli alimenti.
- Durante il posizionamento dei ripiani, prestare attenzione a non inserire le dita nelle guide di scorrimento.
- Non tentare mai di estinguere una fiamma o un incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con una coperta ignifuga.
- Non posizionare contenitori di liquidi infiammabili vicino all'apparecchio.
- Durante le operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchio e scollegare il cavo di alimentazione. Se la spina non è facilmente raggiungibile, è opportuno spegnere l'interruttore o rimuovere il fusibile che controlla la presa a cui è collegato l'apparecchio.
- Gli elementi di imballaggio possono essere pericolosi per i bambini: non permettere loro di giocare con i sacchetti di plastica, la pellicola di plastica o il polistirolo.
- Eventuali riparazioni devono essere effettuate da un tecnico di assistenza qualificato di Bertazzoni.
- Questo apparecchio non è concepito per essere utilizzato da persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, se non supervisionate o istruite all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere sorvegliati per verificare che non giochino con l'apparecchio.
- Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante dell'apparecchio.
- Non conservare in questo apparecchio oggetti esplosivi come, ad esempio, le bombolette di aerosol

con propellente infiammabile.

- Se danneggiato, il cavo di alimentazione di questo apparecchio deve essere sostituito dal costruttore, dal centro di assistenza o da una persona altrettanto qualificata. Operazioni scorrette di installazione e riparazione possono mettere l'utente in grave pericolo.
- Le riparazioni possono essere effettuate solo dal costruttore, dal centro di assistenza o da una persona altrettanto qualificata.
- Inserire la spina in una presa Schuko a 2 poli con messa a terra.
- Non rimuovere lo spinotto di terra.
- Non utilizzare adattatori.
- Non utilizzare cavi di prolunga.
- Scollegare l'alimentazione di tutte le unità prima di procedere alla manutenzione.
- Non modificare in alcun modo l'apparecchio.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle fessure dell'apparecchio.
- Non conservare nell'apparecchio sostanze infiammabili, esplosive o volatili.
- Non conservare nell'apparecchio oggetti esplosivi come, ad esempio, le bombolette spray con propellente infiammabile.
- Le bottiglie contenenti bevande ad alta gradazione alcolica devono essere ben chiuse e conservate in verticale.
- Composti organici, acidi e oli essenziali possono corrodere le guarnizioni e le superfici di plastica se lasciati a contatto per periodi prolungati.
- Prima di procedere alle operazioni di pulizia o manutenzione, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- Non tirare il cavo per scollegare l'apparecchio.

1.2 Informazioni importanti per l'utilizzo dell'apparecchio

- Le operazioni di pulizia e manutenzione che competono all'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Non utilizzare mai apparecchiature elettriche all'interno dell'apparecchio (ad es. riscaldatori, macchine per il ghiaccio elettriche, ecc.). Pericolo di esplosione!
- Non sbrinare e non pulire mai l'apparecchio con un pulitore a vapore. Il vapore può penetrare nei componenti elettrici e provocare un cortocircuito. Rischio di scossa elettrica!
- Non usare utensili appuntiti e con bordi taglienti per rimuovere la brina o gli strati di ghiaccio. I tubi del refrigerante potrebbero subire danni. In caso di

fuoriuscita, il refrigerante può causare lesioni agli occhi o prendere fuoco.

> Prestare attenzione a non lasciare incastrato nelle porte alcun oggetto.

> Non conservare nell'apparecchio prodotti che contengono propellenti infiammabili (ad es. bombolette spray) o sostanze esplosive.

Pericolo di esplosione!

> Non salire e non appoggiarsi sulla base dell'apparecchio, sui cassetti o sulle porte, ecc.

> Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina del cavo di alimentazione o disinserire il fusibile. Non estrarre la spina di alimentazione tirando il cavo.

> Conservare ben chiuse e in verticale le bevande ad alta gradazione alcolica.

> Non sporcare di olio o grasso le parti in plastica e la guarnizione della porta. In caso contrario, tali elementi diventano porosi.

> Non coprire o bloccare per nessun motivo le aperture di ventilazione dell'apparecchio.

> Secondo la normativa vigente, i bambini di età compresa tra i 3 e gli 8 anni possono utilizzare l'apparecchio per estrarre o introdurre alimenti ma è altamente sconsigliato permettere a bambini sotto gli 8 anni di eseguire queste operazioni.

> Tenere i bambini di età inferiore agli otto anni a distanza di sicurezza, se non costantemente sorvegliati, e verificare che non giochino con l'apparecchio.

> Non utilizzare strumenti meccanici, dispositivi elettrici o prodotti chimici diversi da quelli raccomandati dal costruttore per accelerare il processo di sbrinamento.

> Non danneggiare il circuito refrigerante (se accessibile).

> Non usare dispositivi elettrici all'interno dei vani di conservazione, a meno che non siano del tipo raccomandato dal costruttore.

> In caso di danni al circuito refrigerante, evitare l'uso di fiamme libere e ventilare adeguatamente la zona.

> Non utilizzare l'apparecchio o parti di esso diversamente da come indicato in questo manuale.

> L'apertura prolungata della porta può provocare un notevole rialzo della temperatura all'interno dei vani.

> Pulire regolarmente le superfici che possono entrare in contatto con gli alimenti e i sistemi di drenaggio accessibili.

> Se l'apparecchio viene lasciato vuoto per lunghi periodi, spegnerlo, scongelarlo, pulirlo, asciugarlo e lasciare la porta aperta per evitare la proliferazione di muffe all'interno.

> Non appoggiare mai oggetti metallici affilati come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sull'apparecchio durante l'uso.

> Non usare detergenti abrasivi o corrosivi (ad es. polveri abrasive, smacchiatori e spugnette metalliche) sulle parti in vetro.

> Non sedersi sull'apparecchio.

> Non sedersi o appoggiarsi sulla porta o sui cassetti aperti.

> Non fare leva sulla porta o sulla maniglia per spostare l'apparecchio.

> Non usare dispositivi elettrici (ad es. asciugacapelli) o spray per sbrinare; le parti in plastica potrebbero subire danni.

> Non utilizzare mai l'apparecchio per raffreddare il locale in cui è installato.

> Scollegare sempre l'apparecchio in caso di guasto o durante le operazioni di pulizia e manutenzione.

> Non appoggiare oggetti pesanti sull'apparecchio.

Simboli utilizzati in questa guida:



Nota

Consigli per un uso corretto dell'apparecchio



Importante

Indicazioni per evitare di danneggiare l'apparecchio



Avvertenza

Indicazioni per evitare infortuni

1. INFORMAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA E L'AMBIENTE

1.3 Salvaguardia dell'ambiente



- > Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea RAEE (2012/19/UE) e, al termine della sua vita di servizio, deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti.
- > L'apparecchio non contiene sostanze pericolose in quantità sufficiente per essere considerate tali per la salute e l'ambiente, secondo le direttive europee in vigore.
- > Prestare particolare attenzione alla corretta procedura di smaltimento di tutti i materiali di imballaggio.

!! Tensione di alimentazione Pericolo di scossa elettrica

Scollegare l'alimentazione di rete.
Scollegare la spina dell'apparecchio.

- > L'apparecchio non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Per informazioni sul trattamento dei rifiuti riciclabili, contattare i centri di smaltimento locali.
- > Prima dello smaltimento, tagliare il cavo di alimentazione e rendere impossibile la chiusura della porta.
- > Durante le procedure di smaltimento, evitare di danneggiare il circuito refrigerante.
- > L'apparecchio non contiene sostanze pericolose per lo strato di ozono atmosferico, né all'interno del circuito refrigerante né nell'isolamento.
- > I nostri apparecchi vengono imballati in materiali non inquinanti e riciclabili.

- > Conferire i materiali di imballaggio presso il centro di riciclo corrispondente.



Imballaggio di plastica Pericolo di soffocamento

Non lasciare incustodito l'imballaggio o qualsiasi sua parte.

Non lasciare che i bambini giochino con i sacchetti di plastica.



Avvertenza

Per evitare la contaminazione degli alimenti, attenersi alle seguenti istruzioni:

- > L'apertura prolungata della porta può provocare un rialzo significativo della temperatura nei vani dell'apparecchio.
- > Pulire regolarmente le superfici che possono entrare in contatto con gli alimenti e i sistemi di drenaggio accessibili.
- > Se l'apparecchio viene lasciato vuoto per lunghi periodi, spegnerlo, scongelarlo, pulirlo, asciugarlo e lasciare la porta aperta per evitare la proliferazione di muffe al suo interno.

1.4 Informazioni per gli organismi di controllo

- > Per i controlli EcoDesign, l'installazione e la preparazione dell'apparecchio devono conformarsi alla norma EN 62552.
- > I dati relativi a requisiti di ventilazione, dimensioni e distanza minima dalla parete posteriore sono riportati nel capitolo "Installazione" di questo manuale.
- > Per ulteriori informazioni, contattare il costruttore.

1.5 Risparmio di energia

- Il corretto uso dell'apparecchio, un adeguato impacchettamento degli alimenti, una temperatura costante e l'igiene sono tutti fattori importanti per una corretta conservazione.
- Minimizzare la frequenza e il tempo di apertura delle porte per evitare che i vani si riscaldino eccessivamente.
- Pulire periodicamente il condensatore (se accessibile) sul retro dell'apparecchio per evitare perdite di efficienza.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione

Verificare che l'installazione venga eseguita correttamente, nel rispetto di tutte le istruzioni riportate nel manuale fornito con l'apparecchio.

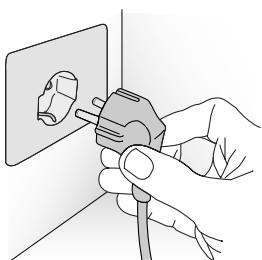


ISO 7010 W021

2.2 Collegamento alla rete elettrica

L'apparecchio è dotato di una spina Schuko da 16 A e deve essere collegato alla rete elettrica attraverso una presa Schuko corrispondente.

Per il collegamento alla rete elettrica, non utilizzare cavi di prolunga e/o adattatori.



Attenzione:
rischio di incendio / materiali infiammabili.



Importante

Procedere alle operazioni di trasporto, installazione e/o smaltimento con la massima attenzione, in modo da non danneggiare il circuito refrigerante.



Importante

Per il collegamento alla rete elettrica, non utilizzare cavi di prolunga e/o adattatori.



Avvertenza

Se l'energia proviene da una fonte di energia alternativa (solare, geotermica, ecc.) o se sono installati sistemi domotici, per integrare l'unità nella rete elettrica è necessario installare il Kit Energia Alternativa.

2.3 Refrigerante

Il circuito refrigerante dell'apparecchio contiene isobutano (R600a), un gas naturale con un alto livello di compatibilità ambientale ma infiammabile.

> Durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio, verificare che nessuno dei componenti del circuito refrigerante venga danneggiato.

> In caso di danneggiamento del circuito refrigerante:
– tenere a distanza fiamme libere e fonti di ignizione;
– ventilare accuratamente il locale in cui si trova l'apparecchio.

3. OPERAZIONI PRELIMINARI

3.1 Presentazione dell'apparecchio

Congratulazioni per aver acquistato il nostro innovativo sistema di conservazione che permette di conservare qualsiasi tipo di bevanda nel miglior modo possibile.

Questo manuale spiega tutte le principali caratteristiche del prodotto. Per ulteriori informazioni o esigenze di assistenza tecnica, rivolgersi al rivenditore o visitare il nostro sito web:

in Italia [https://it.bertazzoni.com/altro/assisten](https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione)
za-e-manutenzione

nel Regno Unito <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

in Francia <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

in Spagna <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

in Olanda <https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

in Svezia <https://se.bertazzoni.com/more/care-service>

in Danimarca <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

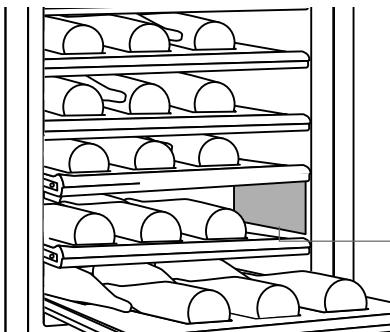


Importante

Prima di chiamare, prendere nota del modello, del tipo e del numero di serie reperibili sulla targhetta situata nell'angolo inferiore sinistro dell'apparecchio, dietro il cassetto inferiore.

Prima di chiamare, verificare di avere a portata di mano le seguenti informazioni:

- Data di acquisto;
- Nome del rivenditore.

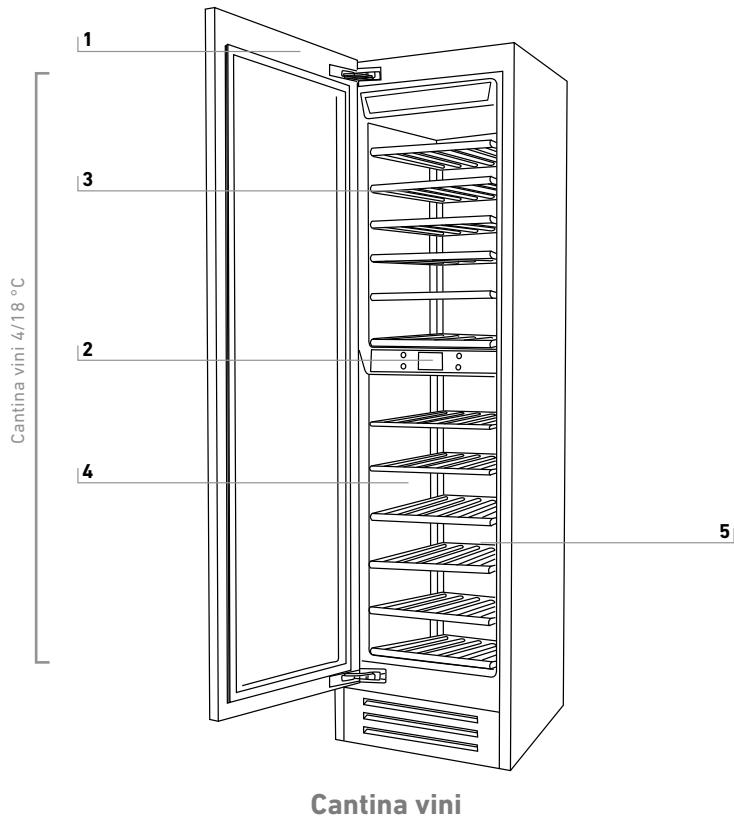


Posizione del numero di serie all'interno del vano.

 BERTAZZONI SPA VIA PALAZZINA, 8 41016 GUASTALLA (RE) -ITALY		WINE CELLAR	
Gross capacity (l)	360	MODEL	Modello.
Net capacity Fridge (l)	341	WC605BLX2T	
Net capacity Freezer(l)			
Freezing Capacity (kg/12h)	75		
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)	R600a		
Refrigerant Freezer (gr)	SN/T		
Refrigerant Type			
Climatic Class			
Defrost Heater (W)	I-G 599		Tip. Numero di serie.
Total Absorbed Current (A)	1.2		
Voltage (V~)	220-240 V		
Frequenzy (Hz)	50-60 Hz		
Lighting Neon/Led (W)	10		
Temperature Rise Time			
MADE IN ITALY		CE	Caratteristiche.

3. OPERAZIONI PRELIMINARI

3.2 Componenti principali



1 Struttura in alluminio bianco preverniciato.

2 Pannello di controllo interattivo.

3 Vano superiore.

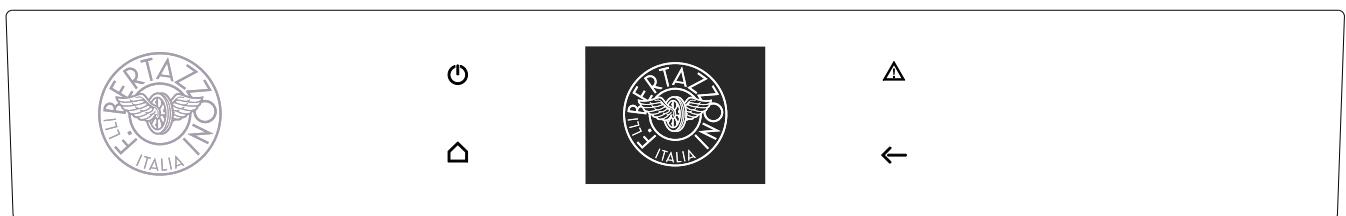
4 Ripiani scorrevoli ad estrazione totale in legno di rovere montati su guide telescopiche con cuscinetti in lega di titanio e sistema di chiusura ammortizzata.

5 Vano inferiore.

3.3 Controllo elettronico

L'innovativo sistema di controllo elettronico sviluppato da Bertazzoni mantiene costante la temperatura delle 2 zone e le visualizza sul display del pannello di controllo. Inoltre, offre all'utente la possibilità di personalizzare le impostazioni delle varie funzioni e di ricevere, in caso di malfunzionamento dell'apparecchio, messaggi acustici e/o visivi.

3.4 Pannello di controllo principale

**On / Off**

Premere questo simbolo per accendere o spegnere l'unità.

**Home**

Premere il simbolo Home per tornare alla schermata principale del display.

**Allarme**

Premere questo simbolo per visualizzare le funzioni di allarme e disattivarle.

**Indietro**

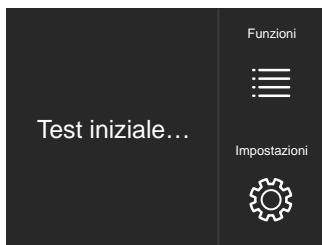
Premere il simbolo della freccia per tornare alla schermata precedente.

4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

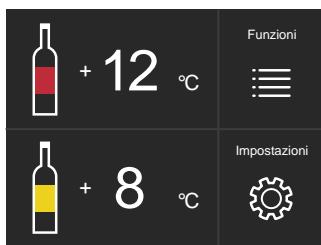
4.1 Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima accensione dell'unità

Premere il simbolo . Il display visualizza le seguenti schermate iniziali:



3) Il display visualizza la schermata principale con la temperatura ambiente misurata dalla cantina vini all'interno dei vani. A questo punto, l'unità inizia automaticamente a raffreddarsi fino a raggiungere le temperature impostate.



4) Schermata iniziale.
- vano superiore
12 °C (54 °F)
- vano inferiore
8 °C (46 °F)

Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, è consigliabile attendere almeno 12 ore prima di aprire le porte e sistemare le bottiglie all'interno. Durante questo periodo, disattivare eventuali messaggi di errore premendo il simbolo Allarme.

Spegnimento



1) Premere il simbolo di spegnimento .



2) Premere Sì per spegnere.



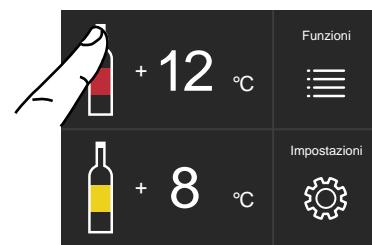
3) Confermare lo spegnimento premendo Sì.



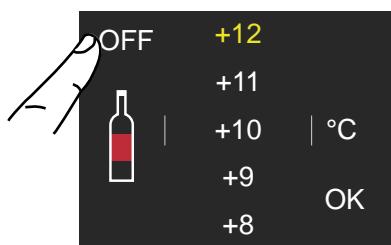
Quando la cantina vini è spenta, il collegamento alla presa elettrica non è segnalato.

Spegnimento dei vani superiore e inferiore

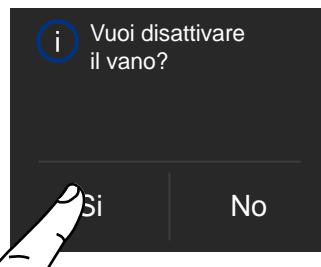
Il vano superiore e quello inferiore possono essere spenti separatamente.



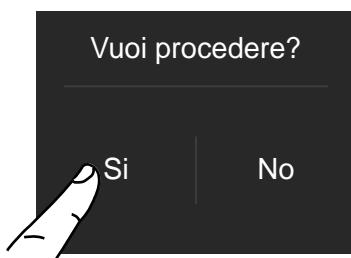
1) Schermata iniziale.



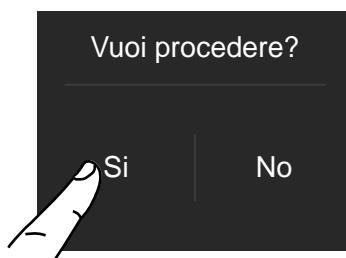
2) Premere il simbolo di spegnimento.



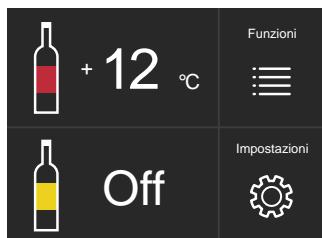
3) Premere Sì per spegnere il vano.



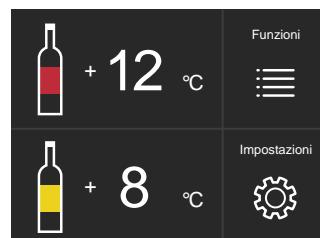
4) Premere Sì per confermare la disattivazione.



4) Premere di nuovo Sì per confermare.



5) Nella schermata iniziale compare Off , a indicare che il vano inferiore è spento.



5) Riaccendere il vano inferiore. Si apre la schermata iniziale.

Procedere allo stesso modo per spegnere il vano superiore .

Seguire la stessa procedura per riavviare il vano superiore della cantina vini .

Riacensione dei vani superiore e inferiore

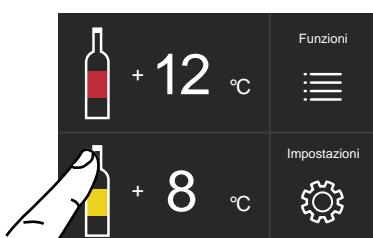
Per riaccendere l'unità premere il simbolo On/Off ; il display si accende e viene visualizzata di nuovo la schermata iniziale con le temperature misurate all'interno dei vani della cantina vini. A questo punto, l'unità inizia a raffreddarsi fino a raggiungere le temperature impostate.

Riavvio dei vani

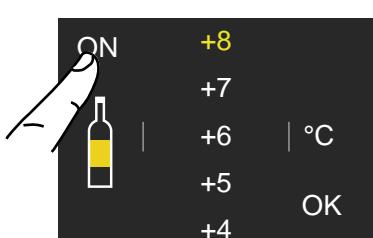
Se si desidera riaccendere i vani superiore e inferiore.

Spegnimento prolungato

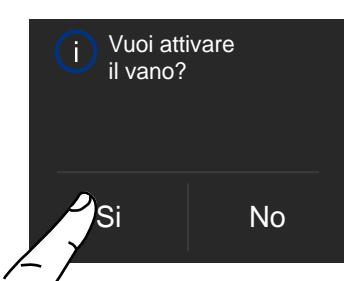
In caso di lunghi periodi di assenza, è consigliabile spegnere la cantina vini premendo il simbolo On/Off per tre secondi e staccando la spina elettrica o spegnendo l'interruttore che controlla la presa. Svuotare completamente la cantina vini, pulirla, asciugarla e lasciare porte e cassetti parzialmente aperti per evitare la formazione di odori sgradevoli.



1) Schermata iniziale. Per riaccendere il vano inferiore, premere il simbolo .



2) Premere On.



3) Premere Sì.

Se al primo avvio non viene visualizzato il messaggio Standby ma un altro messaggio, significa che l'apparecchio ha già iniziato il processo di raffreddamento.

Al primo avvio, non è possibile utilizzare il Menu per modificare le impostazioni di fabbrica fino al raggiungimento della temperatura preimpostata.

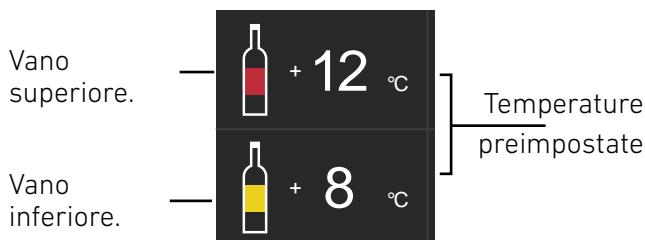
Ogni volta che viene acceso, l'apparecchio esegue una procedura di autodiagnistica della durata di tre minuti prima dell'avvio definitivo.

4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

4.2 Modalità di regolazione della temperatura in base ai requisiti

Prima di lasciare la fabbrica, ogni modello viene accuratamente testato e regolato in modo da garantire prestazioni elevate e basso consumo energetico. Generalmente, non è necessario modificare le impostazioni.

Per personalizzare le impostazioni di temperatura, procedere come segue:



Modifica delle temperature dei vani

Esempio: come modificare la temperatura del vano superiore.



- 1) Schermata iniziale. Premere il simbolo del vano superiore.



- 2) Scorrere verso l'alto o verso il basso per selezionare la temperatura desiderata.

Vano superiore da 4 a 18 °C (da 39 a 64 °F).



- 3) Premere Ok per confermare la temperatura desiderata.



La temperatura indicata può variare leggermente rispetto a quella impostata, a causa di frequenti aperture delle porte o dell'introduzione di alimenti a temperatura ambiente o in grande quantità. Per raggiungere la temperatura selezionata, potrebbero essere necessarie dalle 6 alle 12 ore.

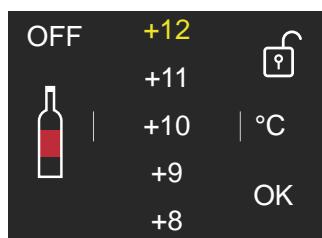
Simbolo del lucchetto

Il simbolo del lucchetto compare una volta impostate le temperature.

A seconda che sia aperto/chiuso, il lucchetto segnala se le temperature del vano possono essere modificate o meno dall'utente.



Di solito, viene visualizzato un lucchetto giallo aperto; in questo caso, è possibile scorrere le temperature verso l'alto o verso il basso fino a selezionare quella desiderata, premendo OK per confermare.



Il lucchetto chiuso viene invece visualizzato se l'utente ha attivato una funzione che modifica le impostazioni dell'unità e impedisce di cambiare la temperatura del vano.



Se si tocca il simbolo Funzioni e si imposta una funzione specifica, il lucchetto giallo rimane chiuso e non sarà possibile modificare la temperatura dei vani fino al completamento o alla disattivazione manuale della funzione.

4.3 Segnalazione degli avvisi sul display

Un sistema di controllo integrato fornisce informazioni attraverso una serie di messaggi visualizzati sul display.

Alcuni messaggi di errore sono associati a un allarme acustico che può essere disattivato toccando il simbolo Allarme sul pannello di controllo principale. L'elenco dei messaggi di errore è riportato alla fine di questo manuale.



4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIO

4.4 Temperature della cantina vini

La maggior parte dei vini rossi si conserva meglio a temperature leggermente più alte.



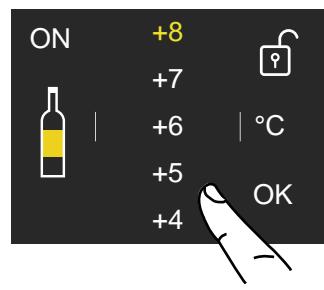
Vino rosso

da 10 a 18 °C
(da 50 a 64 °F)

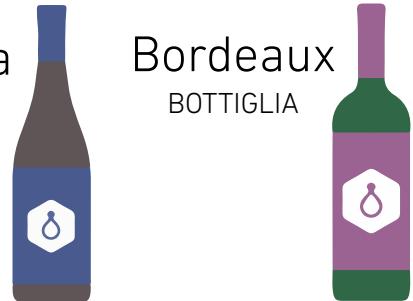


Vino bianco

da 4 a 9 °C
(da 39 a 48 °F)



Borgogna
BOTTIGLIA



Ad esempio, se si imposta una temperatura superiore a 9 °C per il vino bianco, il display passa dal simbolo del vino bianco a quello del vino rosso.

5. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

INFORMAZIONI SULL'USO DEL DISPLAY

È possibile personalizzare il funzionamento dell'apparecchio in base ai propri requisiti.

5.1 Funzioni

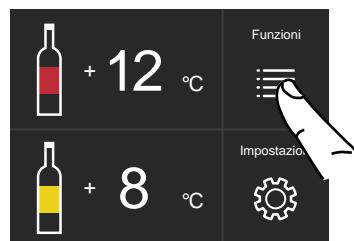
Dopo aver premuto il simbolo Funzioni  nella schermata iniziale, l'utente visualizza le seguenti funzioni disponibili.



1) Controllo umidità.

1) Controllo umidità

Questa funzione permette di impostare l'umidità dei vani superiore e inferiore. L'impostazione predefinita è impostata su "Media".



A) Schermata iniziale. Premere il simbolo Funzioni.



B) Premere il simbolo "Controllo umidità".



C) Scorrere fino a impostare l'umidità desiderata e premere Ok.

5. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

2) Luce interna per 12 h

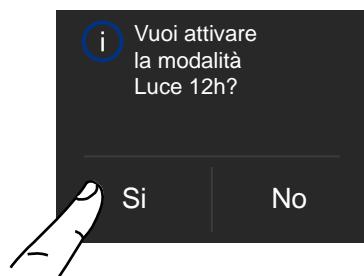
Questa funzione permette di impostare la temporizzazione della luce interna che, quando la porta della cantina è chiusa, può rimanere accesa 12 ore in modo da vedere l'interno della cantina vini attraverso il vetro.



A) Schermata iniziale. Premere il simbolo Funzioni.



B) Premere il simbolo Luce 12h.



C) Premere Sì per attivare la modalità Luce 12h.

5.2 Impostazioni

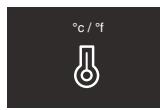
È possibile personalizzare le impostazioni della cantina vini in base ai propri requisiti.



1) Data.



2) Ora.



3) Celsius e Fahrenheit.



4) Lingua.



5) Sabbath.



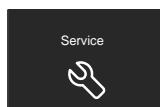
6) Reset.



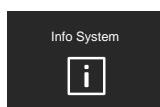
7) Demo Mode.



8) Manutenzione.



9) Assistenza.



10) Informazioni.

1) Data

Il display visualizza la data nel formato (giorno:mese:anno).

Toccando il display è possibile modificare le impostazioni.



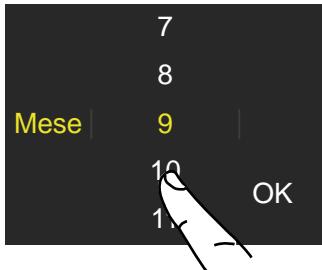
A) Schermata iniziale.
Premere il simbolo Impostazioni.



B) Premere il simbolo Data.



C) Scorrere verso l'alto o verso il basso fino a visualizzare l'anno desiderato e premere Ok.



D) Scorrere verso l'alto o verso il basso fino a visualizzare il mese desiderato e premere Ok.



E) Scorrere verso l'alto o verso il basso fino a visualizzare il giorno desiderato e premere Ok.

2) Ora

Il display visualizza ore e minuti nel formato hh:mm. Questa funzione seleziona il formato 12 o 24 ore.



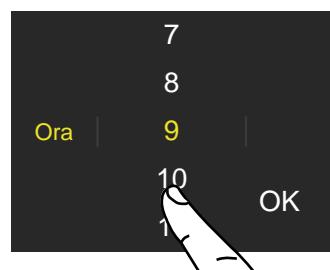
A) Schermata iniziale.
Premere il simbolo Impostazioni.



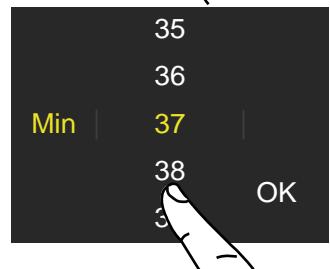
B) Premere il simbolo Ora.



C) Premere il formato di visualizzazione desiderato: 12 o 24 ore.



D) Scorrere verso l'alto o verso il basso per impostare l'ora e premere Ok.



E) Scorrere verso l'alto o verso il basso per impostare i minuti e premere Ok.

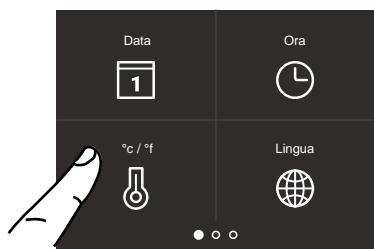
5. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

3) Impostazione dei gradi °C/°F

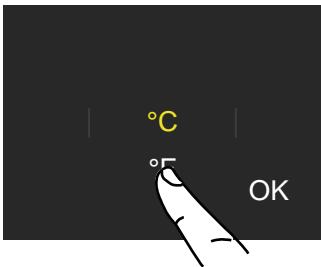
Questa funzione permette di visualizzare la temperatura in gradi Centigradi o Fahrenheit. L'impostazione di fabbrica è in gradi centigradi.



A) Schermata iniziale.
Premere il simbolo Impostazioni.



B) Premere il simbolo °C/°F.



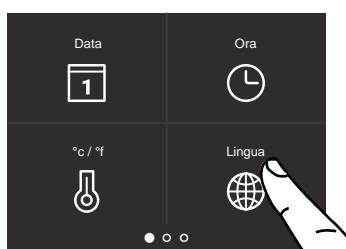
C) Scorrere verso l'alto o verso il basso per selezionare i gradi Centigradi o Fahrenheit e premere Ok.

4) Lingua

Per impostare la lingua, è sufficiente premere il simbolo Impostazioni sul display.



A) Schermata iniziale.
Premere il simbolo Impostazioni.



B) Premere il simbolo Lingua.



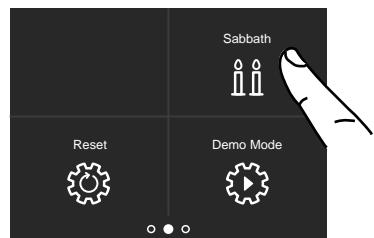
C) Scorrere verso l'alto o verso il basso per selezionare la lingua desiderata e premere Ok.

6) Modalità Sabbath

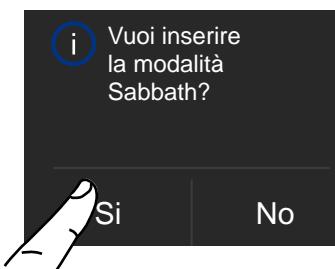
Questa funzione permette di rispettare alcuni dettami religiosi che richiedono che il funzionamento dell'apparecchio non sia influenzato dall'apertura o dalla chiusura delle porte. Il controllo termostatico e l'illuminazione interna sono disattivati.



A) Schermata iniziale.
Premere il simbolo Impostazioni.



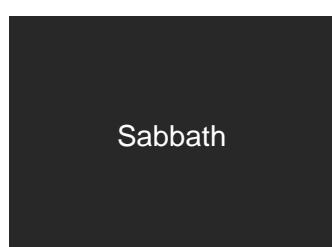
B) Scorrere verso destra una volta e premere il simbolo Sabbath.



C) Premere Sì per confermare la modalità Sabbath.



D) Premere Sì per attivare la funzione.



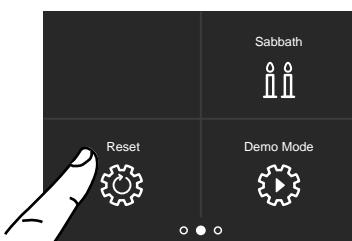
E) La cantina vini funzionerà in base a questa configurazione.

7) Reset

È possibile ripristinare le impostazioni di base configurate in fabbrica, annullando tutte le modifiche effettuate successivamente.



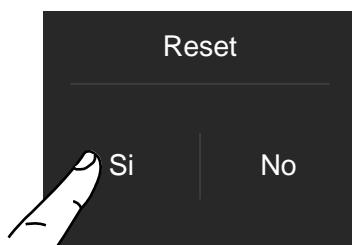
A) Schermata iniziale.
Premere il simbolo Impostazioni.



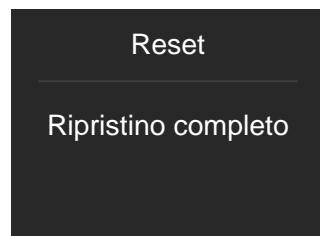
B) Scorrere verso destra una volta e premere il simbolo Reset.



C) Premere Sì per confermare la selezione del ripristino delle impostazioni di fabbrica.



D) Premere Sì.



E) Il reset è stato eseguito. Le impostazioni di fabbrica della cantina vini sono state ripristinate.

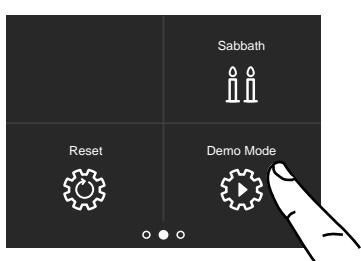
5. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

8) Demo Mode

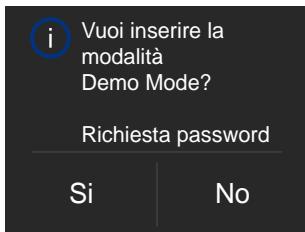
Negli showroom o durante le fiere, è possibile simulare il funzionamento della cantina vini.



- A)** Schermata iniziale.
Premere il simbolo Impostazioni.



- B)** Scorrere verso destra una volta e selezionare la modalità Demo.

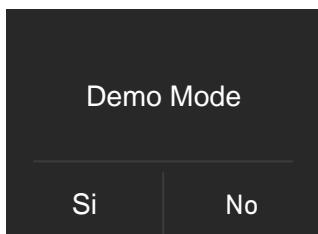


Demo Mode

1 2
3 4
○○○○

- C)** Premere Si.
- D)** Inserire la password per l'attivazione.

Password predefinita 1-2-3-4.



- E)** Premere Sì o No.

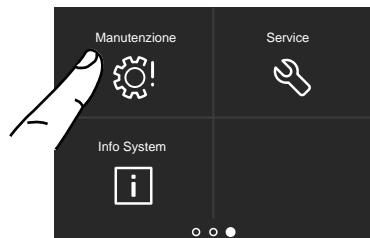
9) Manutenzione (mediante avviso)

Perché tutte le funzioni come previsto, è importante pulire periodicamente la griglia di ventilazione e il condensatore. L'impostazione predefinita dell'unità è "Avviso disabilitato". Le operazioni di pulizia dovrebbero essere effettuate ogni 6 mesi. I messaggi acustici e visivi sul display fungono da promemoria standard. È possibile disabilitare il segnale di avviso e vedere il tempo rimanente prima della pulizia successiva.

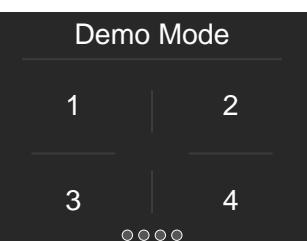
Per i dettagli, vedere le pagine seguenti.



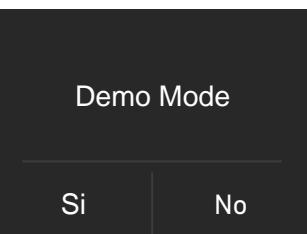
- A)** Schermata iniziale.
Premere il simbolo Impostazioni.



- B)** Scorrere verso destra due volte e premere il simbolo Manutenzione.



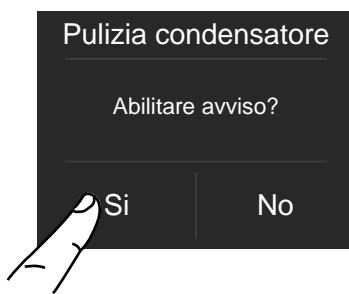
- D)** Inserire la password per l'attivazione.
- Password predefinita 1-2-3-4.



- E)** Premere Sì o No.



C) Se si desidera abilitare gli avvisi, premere Reset.



Se si desidera disabilitare il promemoria, al passo C premere prima Off e poi Sì.

10) Assistenza

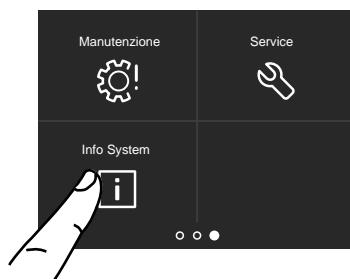
La funzione di assistenza  è riservata ai tecnici di Bertazzoni.

11) Informazioni

La funzione Informazioni visualizza i dati del prodotto come, ad esempio, codice del software, numero di serie e codice di fabbrica della cantina vini.



A) Schermata iniziale.
Premere il simbolo Impostazioni.



B) Premere il simbolo Informazioni.

Sk Power	HW: 0504 SW: 0518
Sk User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

C) Il display visualizza i dati specifici dell'apparecchio.

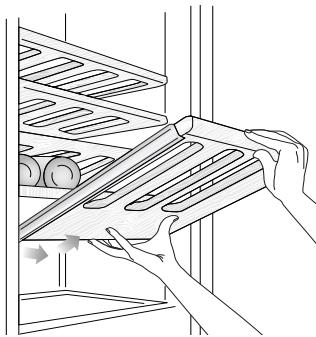
6. ATTREZZAMENTO INTERNO

6.1 Attrezzamento interno (posizionamento, regolazione, rimozione)

Ripiani per il vino

I ripiani possono essere facilmente rimossi per la pulizia.

Rimuovere le bottiglie ed estrarre completamente i ripiani inclinandoli verso l'alto fino a quando le rotelle fuoriescono dalle guide laterali.

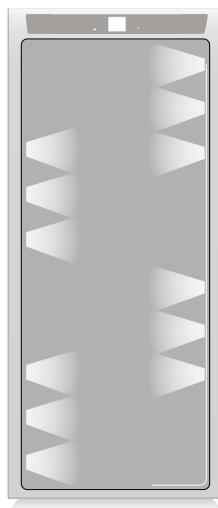


7. ILLUMINAZIONE

7.1 Illuminazione interna

Per assicurare un'illuminazione interna ottimale, delle strisce LED illuminano entrambi i vani dall'alto e una serie di luci LED illumina direttamente diverse aree di entrambe le zone.

In caso di malfunzionamento e/o guasto del sistema di illuminazione, è opportuno contattare un centro di assistenza autorizzato Bertazzoni.



8. CONSERVAZIONE DEI VINI

8.1 Indicazioni generali

Se mantenuto nelle seguenti condizioni, il vino può essere conservato per lunghi periodi di tempo:

- > Temperatura adeguata e senza significative variazioni nel tempo
- > Livello di umidità controllato
- > Protezione dalla luce
- > Assenza di vibrazioni
- > Assenza di odori
- > Posizionamento orizzontale delle bottiglie.

Tutte queste condizioni sono pienamente rispettate nella cantina vini Bertazzoni.

8.2 Temperatura di conservazione

Lo spazio offerto dai vani superiore e inferiore permette la conservazione dei vini a due temperature diverse.

Inizialmente, i due vani sono impostati sulle seguenti temperature:

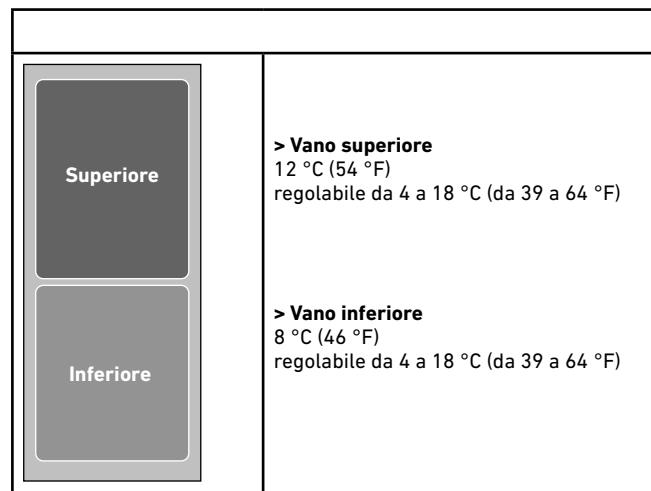
- > Vano superiore
12 °C (54 °F) - regolabile da 4 a 18 °C (da 39 a 64 °F)
- > Vano inferiore
8 °C (46 °F) - regolabile da 4 a 18 °C (da 39 a 64 °F)

Tutte le temperature possono essere modificate in base alle caratteristiche dei vini e alle preferenze personali. Tuttavia, la temperatura dovrebbe rimanere quanto più possibile costante nel tempo. Variazioni di temperatura rapide e rilevanti possono infatti provocare la dilatazione del liquido e l'invecchiamento precoce del vino.

È opportuno evitare anche temperature molto basse (sotto i 4 °C - 39 °F) che possono portare alla formazione di depositi e compromettere le qualità estetiche del vino.

Tutti i vani offrono condizioni ottimali e tengono conto di tutte queste esigenze. Il vano superiore, in particolare, è controllato termostaticamente in modo molto preciso e garantisce la massima cura delle bottiglie più preziose nel tempo.

Quando il vano superiore è impostato sotto i 12 °C (54 °F), il vano inferiore non deve essere impostato oltre i 10 °C (50 °F).



8. CONSERVAZIONE DEI VINI

8.3 Tempo di conservazione

Il miglioramento del vino nel tempo e la sua durata dipendono generalmente dalle caratteristiche della varietà e dalla sua tipologia. La tabella che segue mostra il miglior periodo di conservazione e affinamento per le varie tipologie nelle condizioni di conservazione ideali offerte dall'apparecchio.

È comunque opportuno seguire sempre le istruzioni del produttore, soprattutto per i vini pregiati.

TIPO DI VINO	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	TEMPO DI CONSERVAZIONE
Vini novelli	da 12 a 14 °C	6 mesi
Spumanti dolci	da 8 a 10 °C	1 anno
Rosé	da 10 a 14 °C	1 anno
Vini frizzanti	da 10 a 12 °C	1-2 anni
Vini bianchi normali	da 10 a 14 °C	1-2 anni
Vini rossi leggeri	da 12 a 14 °C	2 anni
Spumanti secchi	da 8 a 10 °C	2 anni
Spumanti classici	da 8 a 10 °C	3-4 anni
Vini bianchi vigorosi e barricati	da 8 a 12 °C	3-5 anni
Vini rossi normali	da 14 a 16 °C	3-5 anni
Vini rossi vigorosi e barricati	da 14 a 18 °C	7-10 anni
Vini passiti o liquorosi	da 16 a 18 °C	10-15 anni

8.4 Temperatura di degustazione

Come regola generale, i vini bianchi dovrebbero essere serviti a una temperatura compresa tra 10 e 12 °C (50 e 54 °F) e i vini rossi tra 12 e 14 °C (54 e 57 °F).

Alcuni vini, tuttavia, si gustano meglio a temperature più alte o più basse.

Si dovrebbe anche tenere presente che, durante l'estate, il vino si gusta generalmente a temperature più basse che durante l'inverno.

Considerare anche quanto segue:

Vini bianchi

I vini bianchi non vengono serviti ad alta temperatura perché generalmente più acidi dei vini rossi e poco tannici, motivo per cui sono più gradevoli a bassa temperatura.

Questi vini vanno preferibilmente serviti tra 10 e 14 °C (50 e 57 °F). I vini giovani, freschi e aromatici possono essere serviti anche a 10 °C (50 °F) mentre per quelli meno aromatici sono consigliabili 12 °C (54 °F).

Le temperature comprese tra 12 e 14 °C (54 e 57 °F) sono adatte a vini bianchi morbidi e maturi, affinati per qualche anno in bottiglia.

Temperature più alte favorirebbero l'esaltazione del carattere dolce del vino, a scapito dell'acidità e del flavour che, per questo tipo di vino, sono invece considerate caratteristiche piacevoli e desiderabili.

Rosé

Il vino rosato si serve alla stessa temperatura dei vini bianchi. Va sottolineato che questi vini possono contenere un certo tenore di tannini e può essere preferibile assaporarli a temperature più elevate. Di conseguenza, si servono tra 10 e 12 °C (50 e 54 °F) se giovani e freschi e tra 12 e 14 °C (54 e 57 °F) se robusti e maturi.

Vini novelli

Considerato il trattamento speciale a cui vengono sottoposti, i vini novelli hanno un basso tenore di tannini e sono quindi più piacevoli se serviti tra 12 e 14 °C (54 e 57 °F).

Vini rossi

Contenendo più tannini ed essendo meno acidi, i vini rossi vengono normalmente serviti a temperature più alte.

I vini più giovani e meno tannici si servono generalmente tra 14 e 16 °C (57 e 61 °F) mentre quelli più corposi e più tannici possono essere serviti anche a 18 °C (64 °F). Alcuni vini affinati per anni in bottiglia, ancora corposi e tannici, possono essere serviti a 18 °C (64 °F) o anche a 20 °C (68 °F).

I vini rossi giovani con pochi tannini e leggermente strutturati possono essere gustati a temperature più basse, tra 12 e 14 °C (54 e 57 °F).

Spumanti

È difficile fornire indicazioni valide per tutte le varietà di spumanti disponibili.

In linea generale, gli spumanti più dolci e aromatici dovrebbero essere serviti a temperature più basse, fino a 8 °C (46 °F), mentre gli spumanti più tannici possono essere serviti a temperature più alte, fino a 14 °C (57 °F).

Gli spumanti secchi vengono generalmente serviti tra 8 e 10 °C (46 e 50 °F).

Anche gli spumanti "classici" vengono normalmente serviti a queste temperature ma, per gli spumanti affinati per qualche tempo, si può arrivare fino a 12 °C (54 °F).

È comunque consigliabile, soprattutto per i vini più pregiati, seguire le raccomandazioni del produttore, riportate sulla bottiglia.

Vini liquorosi e passiti

Questo tipo di vini può essere servito a temperature tra 16 e 18 °C (61 e 64 °F), a seconda dei gusti personali e, per attenuare il gusto dolce dei vini passiti, si può arrivare anche a 10 °C (50 °F).

8. CONSERVAZIONE DEI VINI

8.5 Posizione delle bottiglie

I ripiani scorrevoli sono realizzati in legno pregiato e sagomati in modo da contenere bottiglie di forma tradizionale o dal design più moderno.

Che si tratti di bottiglie pregiate o piccole bottiglie, ognuna troverà il suo posto nella cantina vini Bertazzoni.

Le bottiglie Magnum possono essere posizionate sul ripiano superiore dei vani inferiore e superiore. Queste bottiglie possono essere conservate anche in altre posizioni ma, in tal caso, è necessario rimuovere il ripiano immediatamente superiore.



Avvertenza

Al ritorno dell'energia elettrica dopo un'interruzione prolungata, un segnale acustico indica se la temperatura è salita oltre i livelli normali. Il display, inoltre, visualizza per un minuto la temperatura più alta rilevata all'interno dei vani, in modo da permettere all'utente di decidere come comportarsi.

Dopo un minuto, il display riprende il normale funzionamento mentre il simbolo Allarme continua a lampeggiare.

Per visualizzare le temperature più alte registrate, premere il simbolo Allarme .

Borgogna
BOTTIGLIA



Bordeaux
BOTTIGLIA



9. CURA E PULIZIA

9.1 Cura e pulizia

Per pulire le parti in acciaio, utilizzare un panno in microfibra e la spugna fornita nel kit insieme all'apparecchio. Passare il panno e la spugna seguendo sempre il verso della finitura satinata dell'acciaio.

Ogni tanto, lucidare l'acciaio con un panno in microfibra leggermente umido.

Non usare la spugna sulle parti in alluminio come le maniglie e i profili dei ripiani in vetro.

È necessario prestare particolare attenzione a mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione dell'apparecchio o del mobiletto in cui è installato.



Nota

Seguire attentamente le istruzioni fornite insieme al kit e non usare mai prodotti abrasivi o metallici che potrebbero graffiare e danneggiare in modo permanente la finitura satinata dell'apparecchio.

Prima di procedere a qualsiasi tipo di pulizia, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Assicurarsi di non danneggiare in alcun modo il circuito refrigerante.



Avvertenza

Non usare detergenti a base di cloro.

9.2 Pulizia della griglia di ventilazione, del filtro e del condensatore

Per un corretto funzionamento dell'unità, è necessario pulire la griglia di ventilazione, il filtro e il condensatore.

Ogni 6 mesi, è consigliabile effettuare le seguenti operazioni di pulizia. Un messaggio acustico e visivo funge da promemoria. Volendo, è possibile disabilitare la funzione di avviso e vedere il tempo rimanente prima della pulizia successiva.

Dietro la griglia frontale è installato il condensatore. Per pulirlo, usare un aspiratore con spazzola morbida alla massima potenza, procedendo lungo le fessure di ventilazione. Se l'accumulo di polvere è importante, la griglia può essere rimossa per consentire una pulizia più accurata del filtro.

Dopo aver installato e acceso l'unità, accedendo alle impostazioni di manutenzione  è possibile impostare la funzione di avviso per la pulizia del condensatore.

Se la funzione viene abilitata, ogni 6 mesi viene generato un segnale acustico che avvisa della necessità di pulire il condensatore.

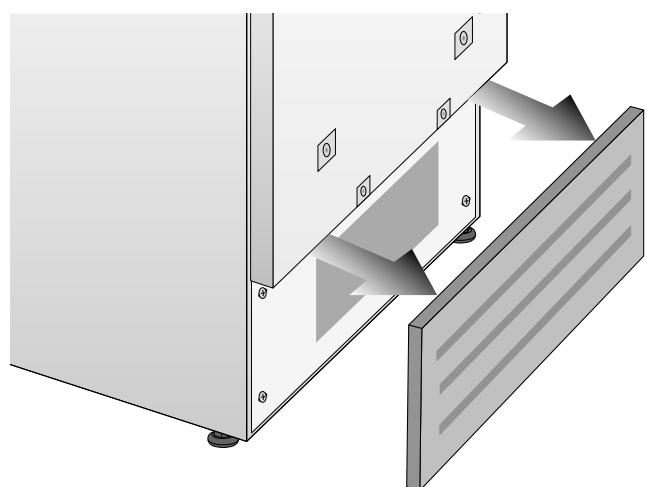
Dopo la pulizia, premere il simbolo Reset per riattivare il segnale al termine dei 6 mesi successivi.

Se non si desidera l'avviso di pulizia del condensatore, premere Off.

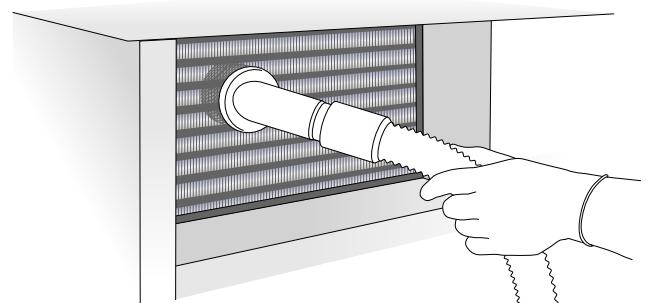
Condensatore inferiore

Per pulire il condensatore, seguire le istruzioni:

- > Spegnere l'apparecchio premendo il simbolo On/Off  sul pannello di controllo principale per circa 3 secondi.
- > Attendere per 30 minuti circa che il condensatore alettato si raffreddi a temperatura ambiente.
- > Rimuovere la griglia situata sotto la porta.



- > Eliminare accuratamente la polvere accumulata come illustrato in figura, prestando attenzione a non danneggiare il condensatore.



- > Riavviare l'unità premendo il simbolo On/Off  per tre secondi.



Avvertenza

I bordi del condensatore sono taglienti ed è quindi necessario proteggere adeguatamente mani e braccia durante la pulizia.

9. CURA E PULIZIA

9.3 Pulizia interna

Pulire le parti interne e rimovibili lavandole con una soluzione di acqua tiepida e una piccola quantità di detersivo per piatti.

Sciacquare e asciugare immediatamente.

Non usare strumenti meccanici o altri metodi per accelerare lo sbrinamento.



Avvertenza

Non pulire con acqua le parti elettriche, le luci e il pannello di controllo.



Avvertenza

È opportuno evitare l'uso di detergenti a base di cloro o di prodotti simili (candeggina, ipoclorito, ecc.).



Nota

Evitare il contatto con acqua bollente delle parti fredde in vetro.

Non lavare alcuna parte dell'unità in lavastoviglie perché ciò potrebbe danneggiare o deformare irreparabilmente gli elementi.

10.1 Guida alla risoluzione dei problemi

In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, fare riferimento a questa guida prima di chiamare il centro di assistenza. Questa guida può aiutare a risolvere il problema personalmente o fornire informazioni importanti per un'assistenza rapida ed efficace.

Messaggio di malfunzionamento

Un eventuale malfunzionamento viene generalmente segnalato sul display.
I problemi che non possono essere risolti dall'utente sono associati a un codice.

L'apparecchio non funziona

L'apparecchio è collegato alla rete elettrica?
La corrente arriva alla presa elettrica?
Il simbolo On/Off è acceso?
Il condensatore è pulito?

Le temperature interne sono più alte del normale

Il display visualizza un codice di errore?
La temperatura è regolata correttamente?
Il condensatore è pulito?
Porte o cassetti sono rimasti aperti per un lungo periodo di tempo?

L'apparecchio rimane in funzione per un lungo periodo di tempo

Tenere presente che, nella stagione calda e con temperature ambiente molto alte, è normale che il compressore rimanga in funzione per periodi di tempo prolungati.
Porte o cassetti sono rimasti aperti per un lungo periodo di tempo?
Il condensatore è pulito?
Controllare che le porte siano chiuse e che gli alimenti o i contenitori inseriti non ne ostacolino la perfetta chiusura.

Generazione di rumori anomali

Durante la fase di sbrinamento, è normale sentire il rumore delle ventole o dei compressori.
Il rumore può essere più forte a seconda della posizione dell'apparecchio e dell'ambiente circostante.

Formazione di condensa sia all'interno che all'esterno

Se il clima è molto umido, la formazione di condensa è normale. Aprire la porta o i cassetti per periodi di

tempo prolungati può contribuire alla formazione di condensa.

In ogni caso, verificare che le porte siano sempre perfettamente chiuse.

Difficoltà di apertura delle porte

L'apparecchio è stato progettato per essere chiuso ermeticamente.

Quando si chiude la porta, all'interno dell'apparecchio può generarsi un vuoto: in questo caso, prima di aprire la porta attendere per qualche secondo che la pressione si riequilibri.

10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

10.2 Indicazioni di malfunzionamento sul display

Messaggio sul display	Descrizione del malfunzionamento
Mancanza di alimentazione	Interruzione prolungata della corrente elettrica. L'apparecchio si riavvia automaticamente e indica le temperature più alte registrate.
Porta aperta	Porta aperta Questo messaggio viene visualizzato qualche minuto dopo l'apertura della porta.
Zona superiore o inferiore troppo calda	Vedere la guida alla risoluzione dei problemi.
Zona superiore o inferiore troppo fredda	Attendere 12 ore. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.
Codice di errore...	Problemi funzionali Chiamare il servizio clienti che può aiutare a risolvere il problema o a contattare il centro di assistenza più vicino in grado di risolvere il problema.
Controllare il condensatore	Controllare il condensatore Ogni 6 mesi il display visualizza il messaggio "Controllo cond."; pulire il condensatore seguendo le istruzioni di pulizia riportate sopra.

- > In caso di errore, premere il simbolo Allarme  per visualizzare il messaggio di errore associato al suo codice numerico.
- > Il messaggio viene visualizzato per 3 secondi, poi il display torna alla schermata iniziale.
- > Per bloccare il messaggio sul display, premere il simbolo Informazioni (). Il messaggio viene visualizzato per 30 secondi, poi il display torna alla schermata iniziale.
- > In presenza di più messaggi di errore, il display visualizza in successione i diversi messaggi di errore.

1 IMPORTANT DIRECTIONS OF SAFETY AND THE ENVIRONMENT	2
1.1 For your safety.....	2
1.2 Important information when using the appliance.....	2
1.3 Caring for the environment.....	4
1.4 Informations for control bodies.....	4
1.5 To save energy.....	5
2 INSTALLATION	6
2.1 Installation.....	6
2.2 Connection to electrical power supply.....	6
2.3 Refrigerant.....	6
3 BEFORE STARTING	7
3.1 Know your appliance.....	7
3.2 Main components.....	8
3.3 Electronic control.....	9
3.4 Main control panel.....	9
4 APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF	10
4.1 Turning the appliance on and off.....	10
4.2 How to adjust the temperature for different requirements.....	12
4.3 Information signals of warning messages on the display.....	13
4.4 Wine Cellar temperatures.....	14
5 FUNCTIONS AND SETTINGS	15
5.1 Functions.....	15
5.2 Settings.....	16
6 INTERNAL LAYOUT	22
6.1 Internal layout (positioning, adjustment, removal).....	22
7 LIGHTING	22
7.1 Interior lighting.....	22
8 WINE STORAGE	23
8.1 General directions.....	23
8.2 Conservation temperature.....	23
8.3 Time of conservation.....	24
8.4 Consumption temperature.....	25
8.5 Position of bottles.....	26
9 CARE AND CLEANING	26
9.1 Care and cleanig.....	26
9.2 Cleaning of the toe kick cover and condenser.....	27
9.3 Internal cleaning.....	28
10 TROUBLESHOOTING GUIDE	28
10.1 Troubleshooting guide.....	28
10.2 Malfunction indications appearing on the display.....	30

1. IMPORTANT DIRECTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT

1.1 For your safety

- If this appliance is replacing an existing appliance which must be removed or disposed of, make sure that it does not become a dangerous trap for children by cutting its power supply cable and rendering it impossible to close the door. Use the same caution at the end of the lifespan of the new appliance.
- The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.
- This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.
- The appliance must be installed by following the instructions in the Installation Guide, **particular care should be taken not to obstruct the vent openings of the appliance and of the built-in units.**
- The appliance features a concentrated lighting system with LED lamps. Do not stare into these lamps when they are on to avoid possible eyesight damage.
- Do not use any type of electrical equipment inside of the food conservation compartments.
- When positioning the shelves, do not place fingers in the shelf slide guides.
- Never attempt to extinguish a flame/fire with water: turn off the appliance and cover the flame with a fireproof blanket.
- Do not position containers of flammable liquids near the appliance.
- Completely switch off the appliance and unplug the power supply cable during cleaning operations. If the plug is not easily reached, it is a good idea to turn off the breaker or remove the fuse that controls the socket that the appliance is connected to.
- The packaging parts can be dangerous for children: do not allow children to play with the plastic bags, plastic film or Styrofoam.
- Any repairs must be performed by a qualified Bertazzoni Service technician.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not damage the appliance refrigerant circuit pipes.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer

service or a similarly qualified person. Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.

- Repairs may be performed by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person only.
- Plug into a grounded 2-prong Schuko outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Disconnect power to all units before servicing.
- Do not modify this appliance.
- Do not insert pointed metal objects (cutlery or utensils) into the slots in the appliance.
- Do not store inflammable, explosive or volatile substances.
- Do not keep explosive substances, such as spray bottles with flammable propellants in the appliance.
- Bottles containing strong alcoholic drinks must be tightly closed and stored vertically.
- Organic compounds, acids and essential oils can corrode the seals and plastic surfaces if left in contact with them for extended periods.
- Turn off the appliance and unplug it from the mains before cleaning or maintenance.
- Do not pull the cable to unplug the appliance.

1.2 Important information when using the appliance

- Cleaning and maintenance that should be performed by the user must not be carried out by unsupervised children.
- Never use electrical appliances inside the appliance (e.g. heater, electric ice maker, etc.). **Explosion hazard!**
- Never defrost or clean the appliance with a steam cleaner! The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit. Risk of electric shock!
- Do not use pointed and sharp-edged implements to remove frost or layers of ice. You could damage the refrigerant tubes. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.
- Take care that no objects are stuck in the doors.
- Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance. **Explosion hazard!**
- Do not stand on or lean heavily against base of appliance, drawers or doors, etc.

- > Before cleaning the appliance, pull out the power cord plug or switch off the fuse. Do not pull out the power cord plug by tugging on the power cord.
- > Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.
- > Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
- > Never cover or block the ventilation openings of the appliance.
- > According to current regulations, children between 3 and 8 years of age can take or load food from the appliance, but it is highly discouraged to allow children under 8 years of age to perform these operations and in general to use the appliance.
- > Keep children under the age of eight at a safe distance unless they are constantly supervised and make sure that they do not play with the appliance.
- > Do not use mechanical, electrical, chemical devices other than those recommended by the manufacturer to speed up the defrosting process.
- > Do not damage the cooling circuit (if it can be accessed).
- > Do not use electrical appliances inside food storage compartments unless these are of the type recommended by the manufacturer.
- > In the event of damage to the cooling circuit, avoid the use of naked flames and ventilate the area properly.
- > Do not use the appliance or parts of it in ways other than those specified in this manual.
- > Opening the door for long periods can cause the temperature in the appliance compartments to rise considerably.
- > Clean surfaces that may come into contact with food and accessible drainage systems regularly.
- > If the appliance is left empty for long periods of time, switch it off, thaw it, clean it, dry it and leave the door open to prevent the development of mould inside.
- > Never rest sharp metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the appliance during use.
- > Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
- > Do not sit on the appliance.
- > Do not sit or lean on the door or any open drawers.
- > Do not prize the door or handle to move the appliance.
- > Do not use electrical appliances (e.g. hair dryers) or sprays for defrosting, the plastic parts could be damaged.
- > Do not use the appliance to cool rooms for any reason.

- > Always unplug the appliance in the event of a fault or when performing cleaning or maintenance.
- > Do not place heavy objects on the top of the appliance.

Symbols used in the Guide:



Note

Recommendations for correct use of the appliance



Important

Directions for avoiding appliance damage



Warning

Indications for avoiding injury to people

1. IMPORTANT DIRECTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT

1.3 Caring for the environment



- > This appliance conforms to the WEEE European directive (2012/19/EU) and must be disposed of separately from other waste at the end of its service life.
- > The appliance does not contain substances in quantities sufficient to be considered hazardous to health and the environment, in accordance with current European directives.
- > Pay special attention to correct disposal procedure for all the packaging materials.

Power voltage Danger of electrocution

Disconnect the mains power supply.
Unplug the appliance.

- > The appliance must not be disposed of with urban waste. Contact local waste disposal centres for how to dispose of recyclable waste.
- > Prior to disposal, cut the power supply cord and make it impossible to close the door.
- > During disposal, avoid damage to the refrigeration circuit.
- > The appliance does not contain hazardous substances for the atmospheric ozone layer, neither in the refrigeration circuit nor in the insulation.
- > Our appliances are packaged in non-polluting and recyclable materials.
- > Deliver the packing materials to the appropriate recycling centre.



Plastic packaging Danger of suffocation

Do not leave the packaging or any part of it unattended.

Do not let children play with the plastic bags.



Warning

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- > Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- > Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- > If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

1.4 Information for control bodies

- > For EcoDesign checks, the installation and preparation of the appliance must comply with EN 62552 standard.
- > Ventilation requirements, dimensions and minimum space from the rear wall are indicated in the "Installation" chapter of this manual.
- > Contact the manufacturer for more information.

1.5 To save energy

- Correct use of the appliance, correct packaging of foodstuffs, a constant temperature and food hygiene have effects on the quality of storage.
- Reduce the number of times that the doors are opened and the length of time they remain open to prevent the compartments from heating up excessively.
- Clean the condenser (if it can be accessed) at the rear of the appliance periodically to prevent the appliance from losing efficiency.

2. INSTALLATION

2.1 Installation

Make sure that installation is performed correctly, adhering to all directions in the specific installation manual provided with the appliance.

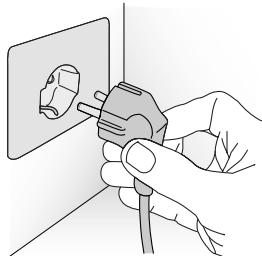
- thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.



ISO 7010 W021

2.2 Connection to the electrical power supply

The appliance is equipped with a Schuko type 16A plug and must be connected to the electrical power supply through a corresponding Schuko socket. Do not use extension cords and/or multiple adapters for the power supply connection.



Caution:
risk of fire / flammable materials.

Important
Carry out transportation, installation and/or clearing with extra care so that no damage occurs to the refrigeration circuit.



Important

Do not use extension cords and/or multiple adapters for the power supply connection.



Warning

If energy is supplied through an alternative energy power source (solar, geothermal, etc..) or if home automation systems are installed, it is necessary to install the Alternative Energy Kit to integrate the unit into the power grid.

2.3 Refrigerant

The refrigerant isobutane (R600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable.

- > During transportation and installation of the appliance, be certain that none of the components of the refrigerant circuit become damaged.
- > If the refrigerant circuit should become damaged:
 - avoid open flames and sources of ignition;

3.1 Know your appliance

Congratulations for having purchased your new appliance: from now on you can use our innovative conservation system, which will allow you to keep any kind of beverage in the best way possible.

This manual will answer most of your questions about the product's features. Should you require further information or technical assistance, please refer to your dealer or visit our website:

in Italy <https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione>

in the UK <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

in France <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

in Spain <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

in the Netherlands <https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

in Sweden <https://se.bertazzoni.com/more/care-service> in Denmark <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

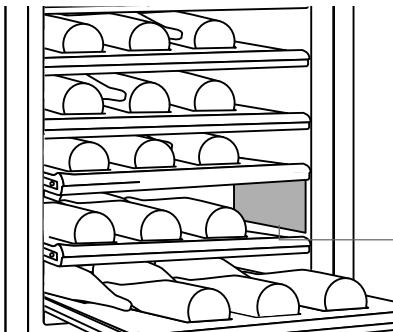


Important

Before calling, write down the model type and serial number which are available on the rating plate located on the bottom left-hand corner of the appliance, behind the bottom drawer.

Before calling, please make sure to have the following information ready:

- Date of Purchase;
- Name of dealer where product was purchased.

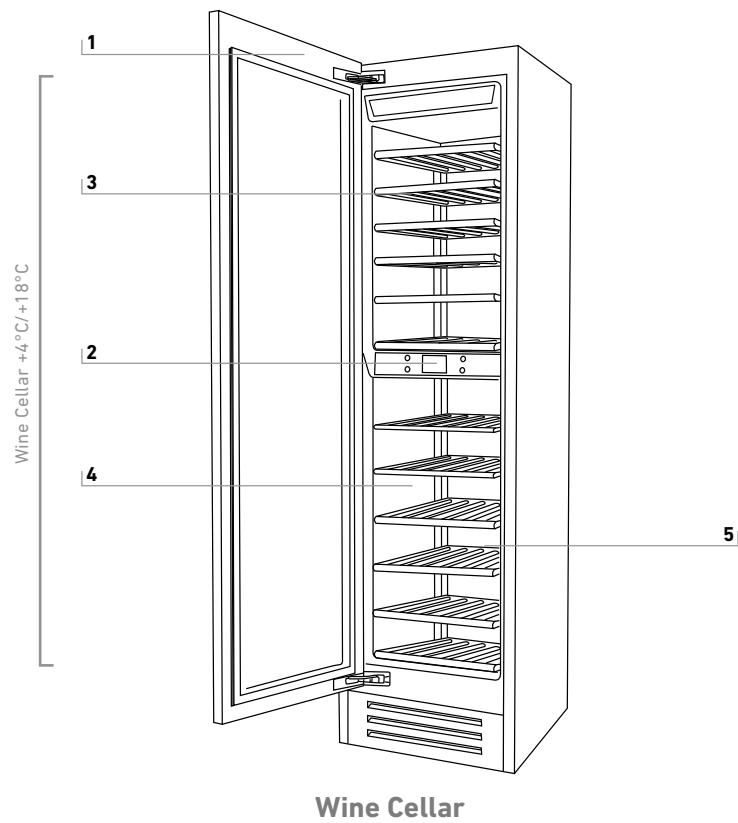


Position of the serial number inside the compartment.

 BERTAZZONI SPA VIA PALAZZINA, 8 41016 GUASTALLA (RE) -ITALY	WINE CELLAR	
Gross capacity (l)	360	MODEL
Net capacity Fridge (l)	341	WC605BLX2T
Net capacity Freezer(l)		Model .
Freezing Capacity (kg/12h)		
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)	75	TYPE
Refrigerant Freezer (gr)		I-G 599
Refrigerant Type	R600a	Type .
Climatic Class	S/N/T	
Defrost Heater (W)		
Total Absorbed Current (A)	1.2	SERIAL NUMBER
Voltage (V~)	220-240 V	F20210601000008
Frequenzy (Hz)	50-60 Hz	Serial Number .
Lighting Neon/Led (W)	10	
Temperature Rise Time		
MADE IN ITALY		
		Features .

3. BEFORE STARTING

3.2 Main components

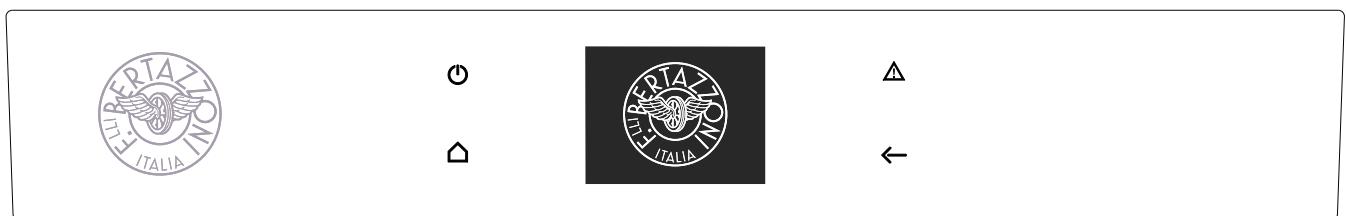


- 1** Preprinted white aluminium structure.
- 2** Interactive control panel.
- 3** Upper Compartment.
- 4** Premium durmast wood full-extraction shelves on titanium-alloy ball bearing glides with soft closing system.
- 5** Lower compartment.

3.3 Electronic Control

The innovative electronic control system designed by Bertazzoni maintains constant temperature on the 2 temperature zones and visualizes it on the control panel display. It also allows user interaction making it possible to personalize settings of the various functions and to receive sound and/or visual messages should any malfunction occur in the appliance.

3.4 Main control panel



On / Off

Touch the icon to turn the unit on or off.



Home

Touch the Home icon for going back to the main display screen.



Alarm

Touch the icon to view the alarm tone functions and to deactivate them.



Back

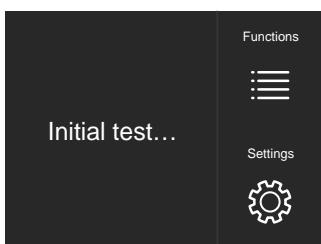
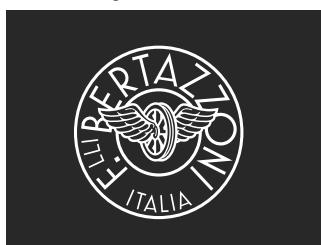
Touch the arrow icon for going back to the previous display screen.

4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF

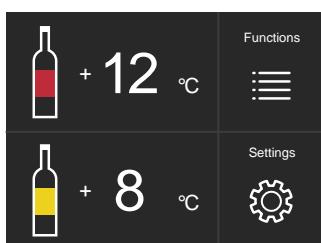
4.1 Turning the appliance on and off

First time starting the unit

Touch the button . The display shows the following launch screens:

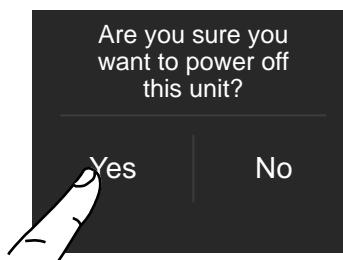


- 3)** The display shows the main screen with the environment temperature measured from the wine cellar inside the compartments. Automatically the unit starts to cool down until reaching the set temperatures.



- 4)** Home screen.
- upper compartment
+12°C (+54°F)
- lower compartment
+8°C (+46°F)

When the appliance is first switched on it is recommended to wait at least 12 hours without opening the doors and before placing any bottles inside the unit. During such period deactivate any error message by pressing the Alarm button.



- 2)** Touch the icon Yes to switch off.



- 3)** Confirm shutdown by touching the Yes icon.

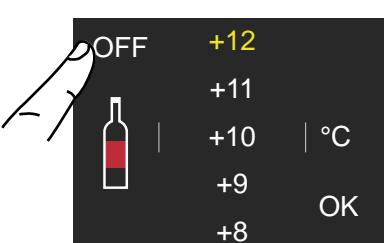
 When the wine cellar is off there are no warning signs that prove that the wine cellar is plugged to a socket.

Switching off upper and lower compartments.

The upper compartment and the lower compartment, can be shutdown individually.



- 1)** Home screen.



- 2)** Touch the Off icon.

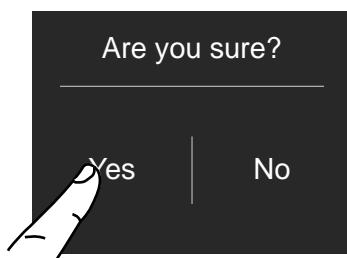


- 3)** Touch the icon Yes to turn compartment off.

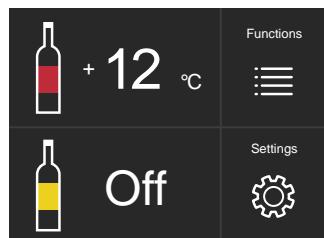
Shutdown



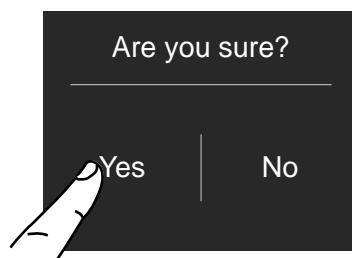
- 1)** Touch the button  off.



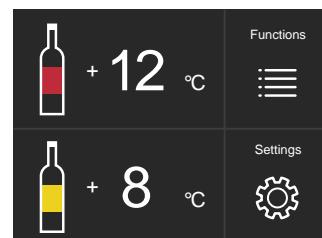
- 4)** Touch the icon Yes for confirming the deactivation.



For turning off the upper compartment follow the same directions .



- 4)** Touch the Yes icon for confirming.



- 5)** Turn on again the lower compartment. Home screen will open up.

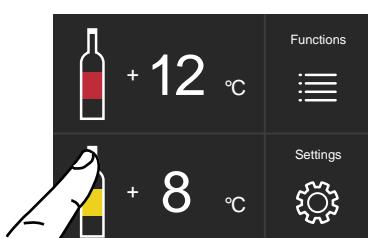
The same procedure is required if you want to restart the upper cellar compartment .

Turning the upper and lower compartments on again

To turn the unit on again press the button , the display will turn on and the launch screen will appear again with the temperatures measured inside the wine cellar compartments. The wine cellar will start to cool down until reaching the set temperatures.

Restart the compartments.

In case you wish to turn the upper and lower compartments on again.



- 1)** Home screen. To turn on the lower compartment on again, touch the icon .



- 2)** Touch the On icon.



If at the first startup the Standby message does not appear, but another message appears, it means that the appliance has already started the cooling process. During the first startup, it will not be possible to use the Menu to modify the factory settings until the preset temperature has been reached.



- 3)** Touch the Yes icon.

Each time the appliance is switched on it goes through a self-diagnosis procedure lasting three minutes before completely starting up.

4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF

4.2 How to adjust the temperature for different requirements

Each model has been carefully tested before leaving the factory and is adjusted in such a way to ensure high performance and low power consumption. Usually, it is not necessary to modify the settings.

Follow the following on screen steps to personalize the temperature settings:



Modify the temperatures compartment

Example: How to modify the upper compartment temperature.

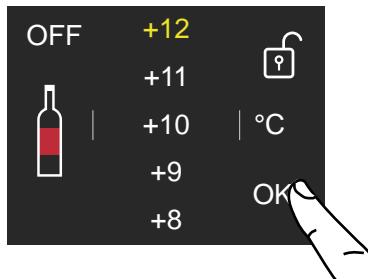


- 1) Home screen. Touch icon of upper compartment.



- 2) Scroll up/down to select the desired temperature.

Upper Compartment from +4°C to +18°C (from 39° F to 64° F).



- 3) Touch the icon Ok to confirm the desired temperature.



The temperature shown can vary slightly in respect to the set temperature following frequent openings of the doors or insertion of room temperature foods or large quantities of foods.
It might take between 6 to 12 hours to reach the selected temperature.

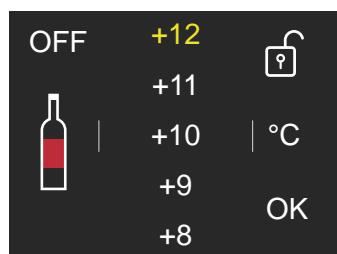
Padlock icon

The padlock icon shows up when the temperatures are set up.

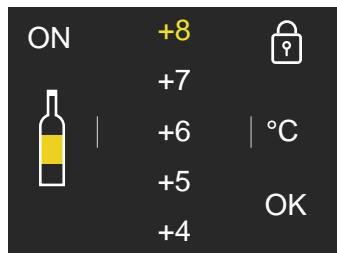
The padlock open/close shows that the compartment's temperatures can or can not be modified by the user.



Usually a yellow padlock will show open, in that case you can scroll up or down with a finger on the display, selecting the desired temperature and press OK to confirm.



Whereas a closed padlock will be seen if the user has activated a function that modifies the settings of the wine column and prevents the user from changing the temperature of the compartment.



If the icon function is touched and a specific function is set, the yellow padlock will be seen closed and it won't be possible to change the temperature of the compartments as long as the function won't be completed or if it is manually deactivated as long as the function is active.

4.3 Information signals of warning messages on the display

An integrated control system will give information through messages you will see on the display. There is an alarm tone that occurs with some error messages which can be turned off by touching the alarm button on the main control panel. You can find the list of the error messages at the end of this manual.



4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF

4.4 Wine Cellar temperatures

Most red wines are best stored at slightly warmer temperatures.



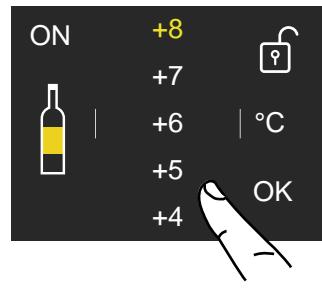
Red Wine

from +10°C to +18°C
(from 50° F to 64° F)



White Wine

from +4°C to +9°C
(from 39° F to 48° F)



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



For example if a temperature higher than +9°C is set for white wine, the display will change icon from white wine to red wine.

INFORMATION FOR USING THE DISPLAY

It is possible to personalize the operation of your unit in order to adapt it to the different ways you might want to use it.

5.1 Functions

After touching the functions icon  on the home screen, the user will be shown the icons of the following available functions.



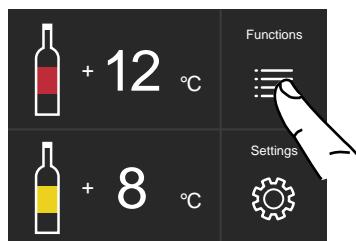
1) Humidity Control.



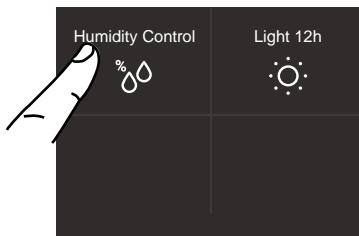
2) Light 12h.

1) Humidity Control

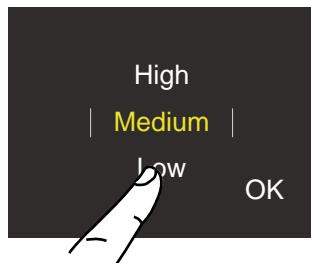
This function enables to set the humidity of the upper and lower compartments. The default setting is set to "Medium".



A) Home screen.
Touch the
Functions icon.



B) Touch the
Humidity Control
icon.

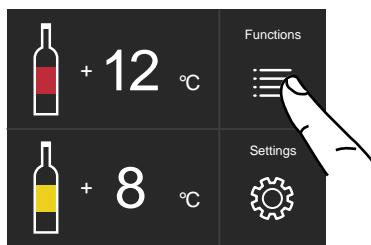


C) Scroll until
setting the
desired humidity
and press Ok.

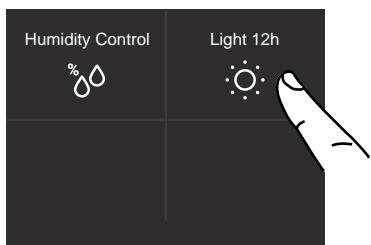
5. FUNCTIONS AND SETTINGS

2) Interior light for 12 h

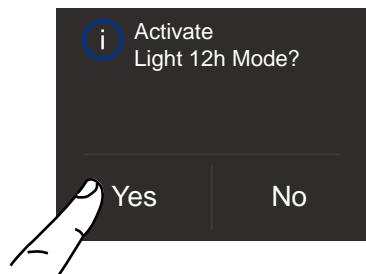
This function enables to set the timing of the interior light and it stays on 12 hours when the wine cellar door is closed, in order to see the inner part lighted up, through the glass.



A) Home screen.
Touch the
Functions icon.



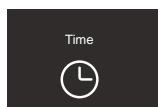
B) Touch the Light
12h icon.



C) Push Yes if you
want to activate
Light 12h Mode.



1) Date.



2) Time.



3) Celsius and Fahrenheit.



4) Language.



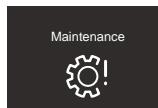
5) Sabbath.



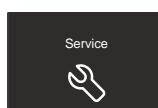
6) Reset.



7) Demo Mode.



8) Maintenance.



9) Service.

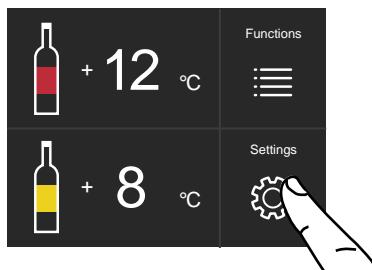


10) Information.

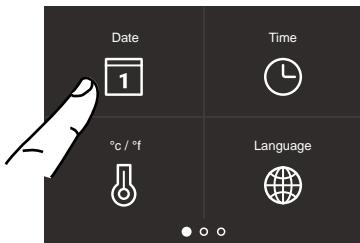
1) Date

The display will show the date in the format (day:month:year).

By touching the display you can modify the settings.



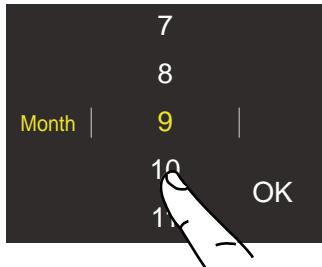
A) Home screen.
Touch the
Settings icon.



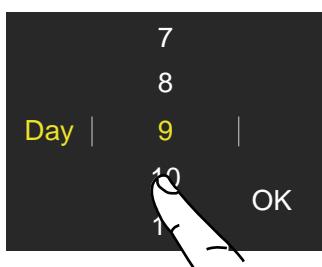
B) Touch the Date
icon.



C) Scroll up or down
until the desired
year appears and press Ok.



D) Scroll up or
down until the
desired month
appears and press
Ok.

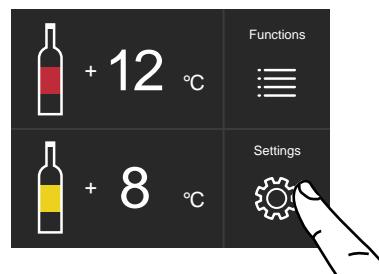


E) Scroll up or down
until the desired
date appears and
press Ok.

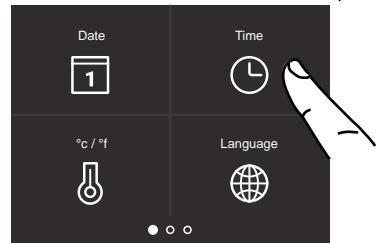
2) Time

The display shows the hours and minutes in the format hh:mm.

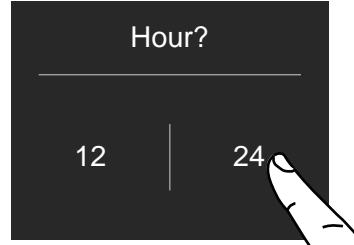
This function selects the display at 12 or 24 h.



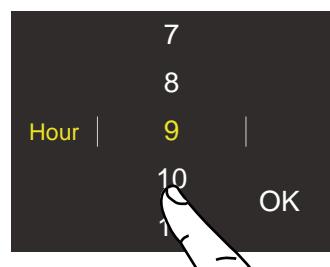
A) Home screen.
Touch the
Settings icon.



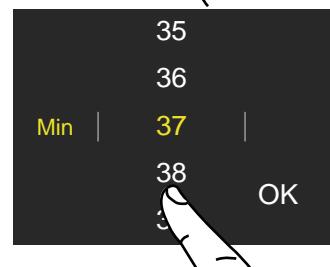
B) Touch the Time
icon.



C) Touch the
desired method
which you want the
time to display: 12
hour or 24 hours.



D) Scroll up /
down to set the
hour and then
press ok.



E) Scroll up / down
to set the minutes
and then press Ok.

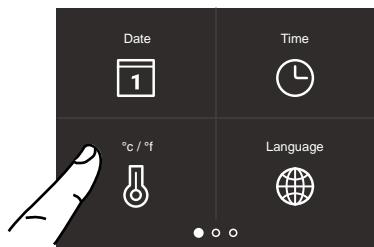
5. FUNCTIONS AND SETTINGS

3) Set °C/°F

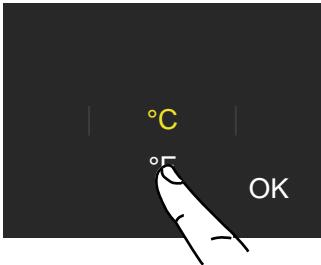
This function allows the temperature to be displayed in Centigrade or Fahrenheit. The factory setting is in Centigrade.



A) Home screen.
Touch the
Settings icon.



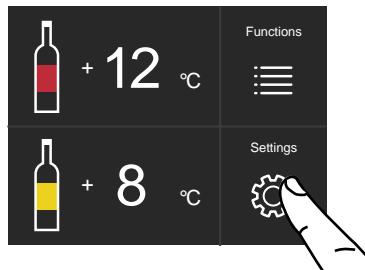
B) Touch the icon
°C/°F.



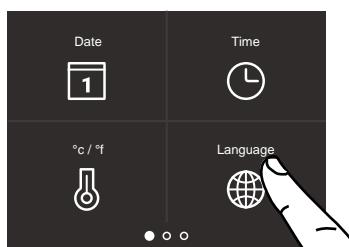
C) Scroll up / down
to select either
Centigrade or
Fahrenheit
degrees and press
Ok.

4) Language

To set the language of the fridge, simply touch the settings button on the display.



A) Home screen.
Touch the
Settings icon.



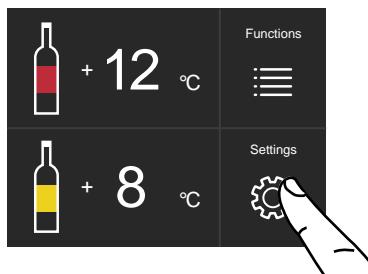
B) Touch the
Language icon.



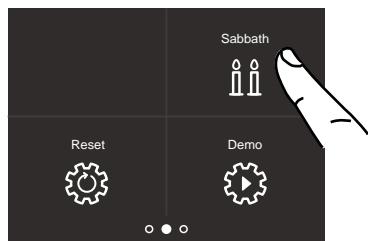
C) Scroll up /
down to select the
desired language
and press Ok.

6) Sabbath Mode

The function makes it possible to comply to certain religious observances requiring the operation of the appliance to not be affected by the opening or closing of the doors. The thermostatic control and inner lighting are deactivated.



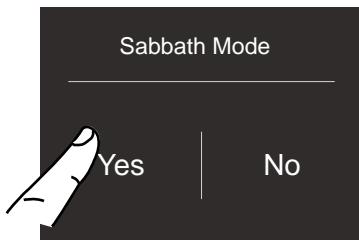
A) Home screen.
Touch the
Settings icon.



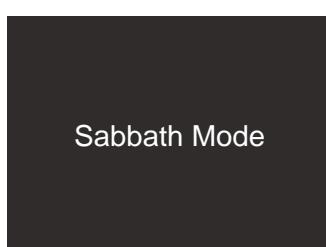
B) Scroll right
once and touch
the Sabbath icon.



C) Touch the Yes
button to confirm
the Sabbath Mode.



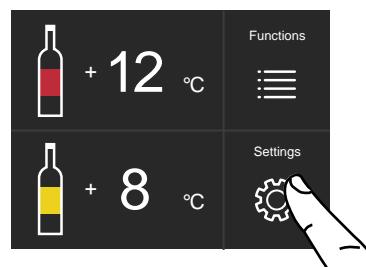
D) Touch the Yes
button to activate
the function.



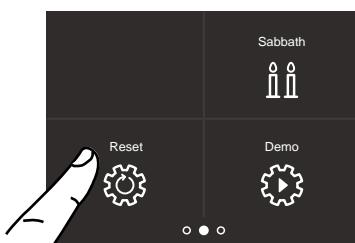
E) The wine
cellar will work
accordingly to this
configuration.

7) Reset

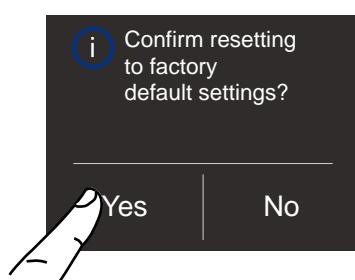
It gives the possibility to restore the base settings that were set in the factory, cancelling all the changes that has been made from there onward.



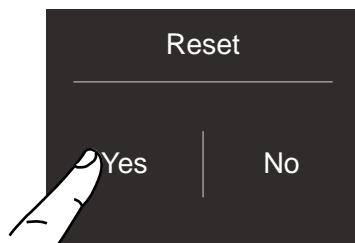
A) Home screen.
Touch the Settings
icon.



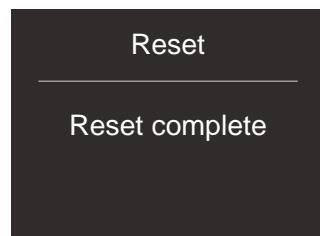
B) Scroll right
once and touch
the Reset icon.



C) Touch the
Yes button to
confirm the
selection of
the resetting of
factory default
settings.



D) Touch the Yes
button.

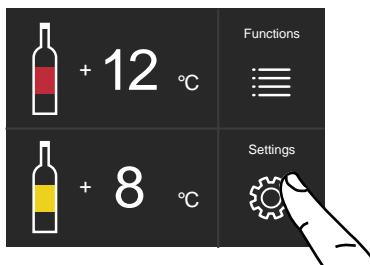


E) The reset has
been performed.
The wine cellar's
factory settings
have been restored.

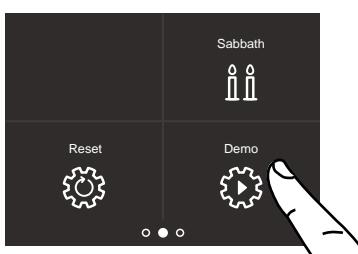
5. FUNCTIONS AND SETTINGS

8) Demo Mode

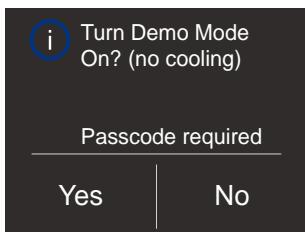
It is possible to simulate the functioning of the wine column, for showroom display or for trade shows.



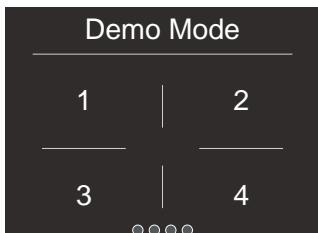
A) Home screen.
Touch the Settings icon.



B) Scroll right once and touch Demo mode.

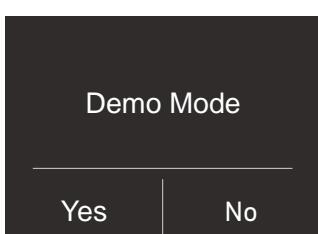


C) Touch Yes.



D) Insert the password for the activation.

Default password
1-2-3-4.

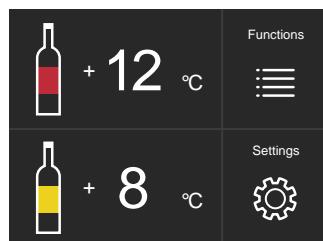


E) Push Yes or No button.

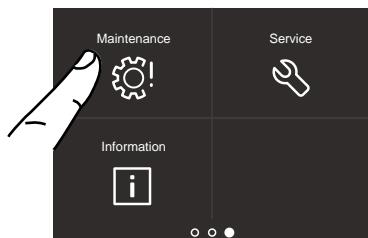
9) Maintenance (through alarm sign)

For the entire to function as designed, it is important to periodically clean the access toe-kick cover and the condenser. The default setting of the unit is "Warning disabled". Cleaning is recommended every 6 months. Audio and visual on display messages will serve as standard reminders. It is possible to disable the warning signal and see the time left before the next cleaning that has to be done.

For details see following pages.



A) Home screen.
Touch the Settings icon.

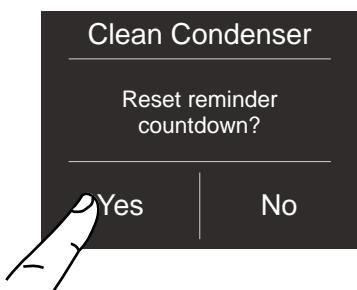


B) Scroll to the right twice and touch the Maintenance icon.

E) Push Yes or No button.



C) If you want to enable the warning, touch the icon reset.



D) To enable it, touch the Yes icon.

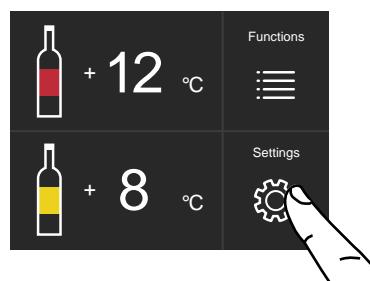
If you want to disable the reminder, at step C touch Off, then touch Yes.

10) Service

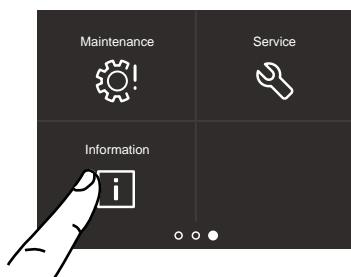
The service function  is reserved for the Bertazzoni assistance.

11) Info System

The Info System function shows the product data, for example the software code, serial number and the factory code of the wine cellar.



A) Home screen. Touch the Settings icon.



B) Touch the Information icon.

Sk Power	HW: 0504 SW: 0518
Sk User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

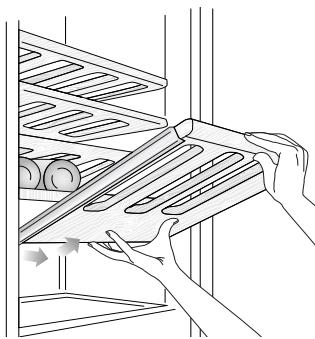
C) The display will show the data specific to the appliance.

6. INTERNAL LAYOUT

6.1 Internal Layout (positioning, adjustment, removal)

Wine shelf

The shelves can be easily removed for cleaning. Remove the bottles, completely extract the shelf, tilt it upward until the wheels are detach from the side rails and extract it.

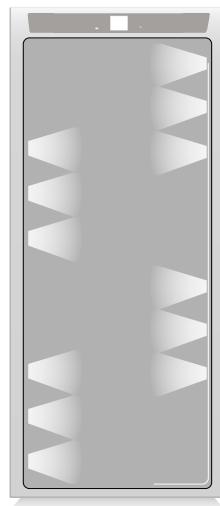


7. LIGHTING

7.1 Interior lighting

To provide optimum interior lighting, LED strips illuminate both compartments from the top and sets of LED lights directly illuminate different areas of both zones.

In case of malfunction and/or failure of the lighting system, you should contact an authorized Bertazzoni Service Agent.



8.1 General directions

Wine can be stored for extended periods of time, especially under the following conditions:

- > Suitable temperature without significant mid to long term temperature changes over time
- > Controlled level of humidity
- > Protection from light
- > Absence of vibrations
- > Absence of odours
- > Bottle kept horizontal.

All of these conditions are fully met in the Bertazzoni Wine Cellar.

8.2 Conservation temperature

The space offered by the upper and lower compartments, allows conservation of your best wines at two different temperatures.

The two compartments are initially set to the following temperatures:

- > Upper compartment
+12° C (54° F) - adjustable from +4° C to +18° C
(from 39° F to 64° F)
- > Lower compartment
+8° C (46° F) - adjustable from +4° C to +18° C
(from 39° F to 64° F)

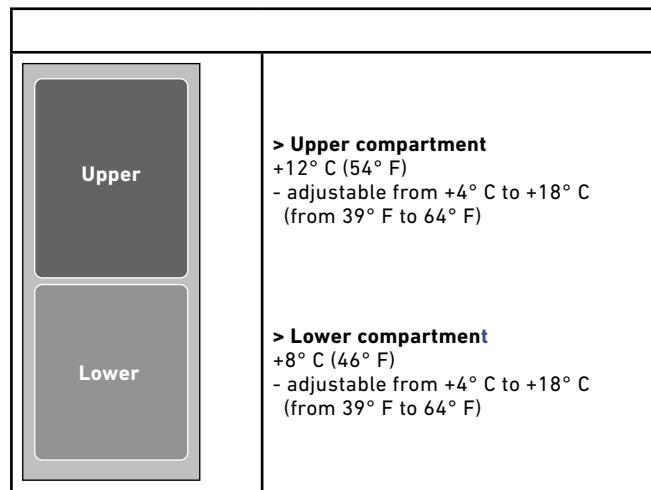
All the temperatures can be modified according to the characteristics of the wines and personal preferences. However, you should attempt to keep the temperature as constant as possible over time.

Rapid and large-scale temperature variations can in fact cause dilation of the liquid and early aging of the wine.

You should also avoid very low temperatures (below 4° C - 39° F) which may lead to the formation of deposits and damage the aesthetic qualities of the wine.

All the compartments offer optimal conditions and take into account all these needs. It should however be noted that the upper compartment, in

particular, is thermostatically controlled in a very precise manner and ensures the utmost care and attention over time of your most prized bottles. When the upper compartment is set below +12° C (54° F) the lower compartment must not be set beyond +10° C (50° F).



8. WINE STORAGE

8.3 Time of conservation

Improvement of wine over time and its duration usually depends on the character of the variety and its type. The following chart shows the best period of conservation and aging for various types in ideal conservation conditions offered by your appliance.

However, you should always follow the instructions of the winemaker, especially for fine wines.

TYPE OF WINE	CONSERVATION TEMPERATURE	TIME OF CONSERVATION
New wines (Vin Nouveau)	da 12° a 14° C	6 months
Sweet sparkling wines	da 8° a 10° C	1 year
Rosé	da 10° a 14° C	1 year
Semi-sparkling wines	da 10° a 12° C	1-2 year
Normal white wines	da 10° a 14° C	1-2 year
Light red wines	da 12° a 14° C	2 year
Dry sparkling wines	da 8° a 10° C	2 year
Classic sparkling wines	da 8° a 10° C	3-4 year
Barrique and Vigorous white	da 8° a 12° C	3-5 year
Normal red wines	da 14° a 16° C	3-5 year
Barrique and Vigorous red wines	da 14° a 18° C	7-10 year
Straw wines or Liquorous wines	da 16° a 18° C	10-15 year

8.4 Consumption temperature

As a general rule, white wines should be served at a temperature between 10 and 12° C (50 and 54°F) and red wines between 12 and 14° C (54 and 57°F).

Some wines may however be best enjoyed at higher or lower temperatures.

You should also keep in mind that, during the summer, wine is generally enjoyed at lower temperatures than during the winter.

You should also consider the following:

White wines

White wines are normally not served at high temperatures, since they are generally more acidic than red wines and not very tannic. Therefore they are more enjoyable at low temperatures.

It is preferable to serve these wines between 10° C and 14° C (50°F and 57°F). Young, fresh and aromatic wines can also be served at 10° C (50°F), while less aromatic ones are served at 12° C (54°F).

Temperatures between 12° C and 14° C (54°F and 57°F) are for soft, mature white wines that have been aged for some years in the bottle.

Higher temperatures would favour the exaltation of the sweet character of the wine, at the expense of the acidity and flavour, which are considered pleasant and desirable characteristics of this type of wine.

Rosé

Rosé wine is served at the same temperature as white wines. It should be noted that these wines may include a certain amount of tannin and may therefore be preferable at higher temperatures. Therefore, they are served between 10° C and 12° C (50°F and 54°F), if young and fresh, and between 12° C and 14° C (54°F and 57°F) if robust and mature.

New wines (Vin Nouveau)

Due to the special processing they undergo, new vintage wines contain a low tannin content and are therefore more enjoyable if served between 12° C and 14° C (54 and 57°F).

Red wines

Since they contain more tannin and are less acidic, red wines are normally served at higher temperatures.

Younger wines with less tannin are normally served between 14° C and 16° C (57 and 61°F), while more full-bodied ones that are more tannic may be served at up to 18° C (64°F). Some wines that have aged for years in the bottle, still full-bodied and tannic, may be served at 18°C (64°F) or even 20° C (68°F).

Young red wines with little tannin and slightly structured may be enjoyable at lower temperatures, between 12° C and 14° C (54 and 57°F).

Sparkling wines

It is difficult to provide instructions to cover the wide variety of sparkling wines available.

As a general rule, sweeter and more aromatic sparkling wines should be served at lower temperatures, down to 8° C (46°F), whereas more tannic sparkling wines may be served at higher temperatures, up to 14° C (57°F).

Dry sparkling wines are usually served between 8° C and 10° C (46 and 50°F).

"Classic" sparkling wines are normally served at these temperatures, which may be as high as 12° C (54°F) for sparkling wines that have been aged for some time.

It is however advisable, especially for finer wines, to follow the suggestions and recommendations of the winemaker on the bottle.

Liqueur and straw wines

These types of wines can be served at temperatures between 16° C and 18° C (61 and 64°F), depending on personal tastes, to attenuate the sweet taste of straw wines, it can also be served at 10° C (50°F).

8. WINE STORAGE

8.5 Position of bottles

The sliding shelves are made of fine wood and contoured so as to hold bottles of the most classical traditional shape or of the most modern design.

Whether your collection holds fine bouteilles or petit bouteilles, they will be right at home in the Bertazzoni Wine Cellar.

You can store Magnum bottles on the top shelf of both the lower and upper compartments. Alternatively, Magnum bottles can be stored in other positions, but, in this case, you need to remove the shelf just above the one that will hold them.



Warning

After a prolonged interruption of electrical power, once the electrical power is reactivated, an audible signal will indicate if the temperature has been raised above normal levels. In addition to this the display will show for one minute the highest temperature detected inside the compartments, to allow the user to decide how to better use the food items. After one minute the display will resume normal operation, while the Alarm button  will continue to blink.

Press the Alarm button  to display the highest recorded temperatures.

Burgundy

BOTTLE



Bordeaux

BOTTLE



9. CARE AND CLEANING

9.1 Care and Cleaning

To clean the parts made of steel use a microfiber cloth and the sponge provided in the kit with the appliance. Always use the cloth and sponge in the direction of the steel's satin finish.

Every now and then, to polish the steel, wipe with a slightly damp microfiber cloth.

Do not use the sponge on aluminium parts, such as the handles and the profiles of the glass shelves.

You should use special care to keep the ventilation openings in the appliance or in the cabinet that houses it free of obstructions.



Note

Carefully follow the detailed directions that can be found in the provided kit and never use abrasive or metallic products which could scratch and damage the satin finishing on the appliance permanently. Before performing any sort of cleaning, disconnect the appliance from the electrical power supply. Make sure you do not damage the refrigerant circuit in any way.



Warning

Do not use chlorine-based detergents or cleaning agents.

9.2 Cleaning of the toe kick cover, filter and condenser

The unit requires, for a correct operation, the cleaning of the toe kick cover, filter and condenser.

It is recommended to perform the following cleaning steps very 6 months. An audio and visual message on the display will serve as a reminder. It is possible to disable the warning signal and see the time left before the next cleaning has to be done.

Behind the frontal toe kick cover is the condenser. To clean it use a vacuum cleaner with a soft brush attachment at maximum power, sweeping it along the vent slits. In case of a significant dust build up, the toe kick cover can be removed to allow a more accurate cleaning of the filter.

On the maintenance settings,  after the installation of the unit and after it has been turned on, you can set the condenser cleaning warning.

In the case the warning sign is enabled, there will be an audible signal every 6 months, alerting that it is time to clean the condenser.

After cleaning it, touch the reset icon in order to reactivate the warning signal in 6 months.

If you do not want the cleaning signal alert for the condenser, touch the Off icon.

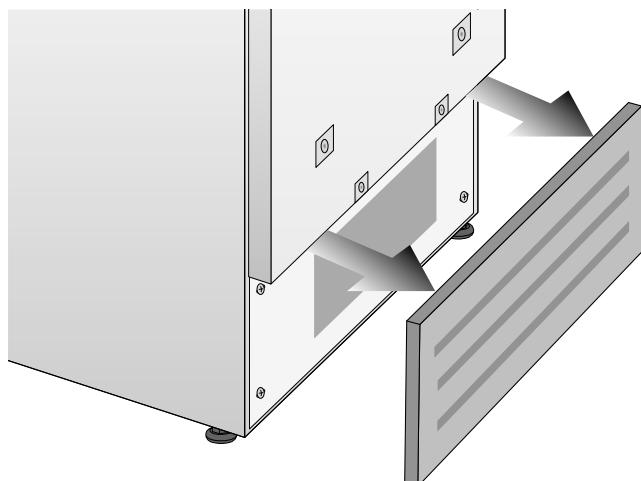
Lower condenser

For cleaning the condenser follow the instructions:

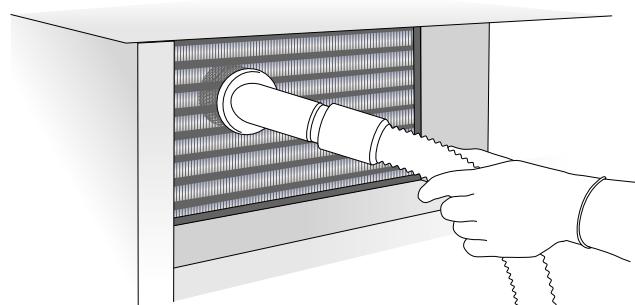
> Switch off the appliance by pressing the Unit button  on the main control panel for approx 3 seconds.

> Wait approx 30 minutes, until the finned condenser cools down to room temperature.

> Remove the removable grille under the door.



> Clean it thoroughly of any dust build up as shown in the picture, taking care not to damage the condenser.



> Restart the unit again, pressing on the unit button  for three second.



Warning

The edges of the condenser are sharp, therefore use adequate protection for hands and arms when cleaning the condenser.

9. CARE AND CLEANING

9.3 Internal cleaning

Clean the internal and removable parts by washing them with a solution of lukewarm water and a small amount of dishwashing detergent.

Rinse and dry right away.

Do not use mechanical devices or other methods to speed up defrosting.



Warning

Do not use water on the electrical parts, lights and control panel.



Warning

The use of chlorine-based detergents or similar that contains it should be avoided (bleach, hypochlorite, etc.).



Note

Do not bring cold glass parts into contact with boiling water.

Do not wash any parts of the wine column in a dishwashing machine since this could damage or irreparably deform the parts.

10. TROUBLESHOOTING GUIDE

10.1 Troubleshooting guide

If you notice malfunctions in your appliance, use this guide before calling Service. This guide may help you resolve the problem yourself or could provide important information to ensure rapid and effective service.

Malfunction message

A malfunction is usually indicated on the display. Problems that cannot be resolved by the user are signalled through a malfunction code.

The appliance does not work

Is the appliance connected to the electrical power supply?

Does electrical power arrive at the electrical socket?

Is the Unit key activated?

Is the condenser clean?

The internal temperatures are higher than normal

Does the display show a malfunction code?

Is the temperature adjusted correctly?

Is the condenser clean?

Were the doors or drawers open for a long period of time?

The appliance remains in function for a long time period

Bear in mind that during a very hot weather and with very high temperatures in the room it is normal that the compressor remains in operation for prolonged periods of time.

Were the doors or drawers open for a long period of time?

Is the condenser clean?

Check that the doors are closed and that the food or containers do not obstruct the perfect closure of the door.

If you hear strange noises

It is normal to hear noise from the fans or compressors during the defrost phase.

Noise could be louder depending on the position of the appliance and the surrounding environment.

Condensation forms both inside and out

If the climate is very humid, the formation of condensation is normal. Opening the door or

drawers for prolonged periods of time can contribute to the formation of condensation.

In any case, make sure that the doors are always completely closed.

The doors are difficult to open

The appliance was designed to permit hermetic closure.

When the door is closed, a vacuum situation can occur: in this case it is necessary to wait a few seconds until the pressure balances before opening the door.

10. TROUBLESHOOTING GUIDE

10.2 Malfunction indications appearing on the display

Display message	Malfunction description
Power Failure	Prolonged interruption of electrical power The appliance starts up again automatically and indicates the highest recorded temperatures.
Door open	Door open this message appears few minutes from the door opening.
Upper or lower zone too warm	See the troubleshooting guide.
Upper or lower zone too cold	Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care.
Error Code...	Functional problems call Customer Care who may help you to solve the problem or put you in contact with the nearest Service Agent may help you solve the problem.
Check condenser	Check Condenser Every 6 months the display shows the message "Check Cond", clean the condenser and follow the instructions above about how to clean the condenser.

- > In case of errors, touch the button Alarm  and the display will show the error message with its error number code.
- > The message will be shown for 3 seconds, then it will go back to the home screen.
- > For blocking the message on the screen, press on the display, the button info (). The message will be on the screen for 30 seconds, then it will go back to the home screen.
- > In the case there is more than one error message, the display will show in time sequence the different error messages.

1 INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ET POUR L'ENVIRONNEMENT	2
1.1 Pour votre sécurité.....	2
1.2 Informations importantes lors de l'utilisation de l'appareil.....	2
1.3 Protection de l'environnement.....	4
1.4 Informations destinées aux organismes de contrôle.....	4
1.5 Économies d'énergie.....	5
2 INSTALLATION	6
2.1 Installation.....	6
2.2 Branchement à l'alimentation électrique.....	6
2.3 Réfrigérant.....	6
3 AVANT L'UTILISATION	7
3.1 Pour bien connaître l'appareil.....	7
3.2 Composants principaux.....	8
3.3 Contrôle électronique.....	9
3.4 Panneau de commande principal.....	9
4 MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL	10
4.1 Mise en marche et arrêt.....	10
4.2 Comment régler la température pour différentes exigences.....	12
4.3 Signaux d'information d'anomalies à l'écran.....	13
4.4 Températures de la cave à vins.....	14
5 PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS	15
5.1 Fonctions.....	15
5.2 Réglages.....	16
6 ÉQUIPEMENT INTERNE	22
6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait).....	22
7 ÉCLAIRAGE	22
7.1 Éclairage.....	22
8 CONSERVATION DES VINS	23
8.1 Indications générales.....	23
8.2 Température de conservation.....	23
8.3 Temps de conservation.....	24
8.4 Température de dégustation.....	25
8.5 Positionnement des bouteilles.....	26
9 ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
9.1 Entretien et Nettoyage.....	26
9.2 Nettoyage interne.....	27
9.3 Nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur.....	28
10 GUIDE DE RÉSOLUTION DES PROBLÈMES	28
10.1 Guide des solutions aux problèmes.....	28
10.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran.....	30

1. INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ET POUR L'ENVIRONNEMENT

1.1 Pour votre sécurité

- Si cet appareil remplace un appareil existant devant être retiré ou mis au rebut, veiller à ce qu'il ne devienne pas dangereux, notamment pour les enfants, en coupant le câble d'alimentation et en rendant la fermeture de la porte impossible. Adopter les mêmes mesures à la fin de la durée de vie du nouvel appareil.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou avec des systèmes de commande à distance.
- Cet appareil, destiné à un usage domestique, est conçu pour conserver des aliments et des boissons au frais.
- L'appareil doit être installé en suivant les consignes du Manuel d'installation ; **veiller tout particulièrement à ne pas obstruer les orifices de ventilation de l'appareil et des unités encastrables.**
- L'appareil est doté d'un système d'éclairage à lumière concentrée à LED. Ne pas regarder ces ampoules lorsqu'elles sont allumées afin d'éviter tout dommage oculaire.
- N'utiliser aucun type d'équipement électrique au sein des compartiments de conservation des aliments.
- Lors de la mise en place des étagères, ne pas mettre les doigts dans les rails de guidage des étagères.
- Ne jamais tenter d'éteindre une flamme ou un feu avec de l'eau : couper l'alimentation de l'appareil et recouvrir la flamme avec une couverture anti-feu.
- Ne pas poser de récipients contenant des liquides inflammables à proximité de l'appareil.
- Couper entièrement l'appareil et débrancher le câble d'alimentation lors des opérations de nettoyage. Si la fiche est difficile à atteindre, il est conseillé de couper le disjoncteur ou de retirer le fusible qui contrôle la prise à laquelle l'appareil est branché.
- Les éléments d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants : ne pas laisser les enfants jouer avec les sachets plastique, les films plastique ou le polystyrène.
- Toute réparation doit être effectuée par un technicien de maintenance Bertazzoni qualifié.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou formées par une personne responsable de leur sécurité concernant l'utilisation de l'appareil. Surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas endommager les tuyaux du circuit réfrigérant de l'appareil.
- Ne pas entreposer de substances explosives, comme des bombes aérosols, avec des substances inflammables dans cet appareil.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service clients ou un technicien qualifié. Une mauvaise installation ou des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à un risque considérable.

- Les réparations doivent être effectuées exclusivement par le fabricant, le service clients ou un technicien qualifié.
- Brancher à une prise à 2 broches mise à la terre.
- Ne pas retirer la broche de terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Ne pas utiliser de rallonge.
- Couper l'alimentation au niveau de toutes les unités avant les opérations d'entretien.
- Ne pas modifier cet appareil.
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus (outils ou couverts) dans les orifices de l'appareil.
- Ne pas entreposer de substances inflammables, explosives ou volatiles.
- Ne pas laisser de substances explosives, comme les flacons pulvérisateurs, avec des substances inflammables dans l'appareil.
- Les bouteilles contenant des boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et entreposées à la verticale.
- Les composés organiques, les substances acides et les huiles essentielles peuvent ronger les joints et les surfaces en plastique en cas de contact prolongé.
- Couper l'appareil et le débrancher de la prise avant les opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher l'appareil.

1.2 Informations importantes lors de l'utilisation de l'appareil

- Les opérations de nettoyage et d'entretien qui doivent être effectuées par l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.
- Ne jamais utiliser d'équipements électriques au sein de l'appareil (par exemple un dispositif de chauffage, une machine à glaçon électrique, etc.). Risque d'explosion !
- Ne jamais décongeler ou nettoyer l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur ! La vapeur risquerait de pénétrer dans les composants électriques et de causer un court-circuit. Risque de décharge électrique !
- Ne pas utiliser d'outils pointus ou tranchants pour retirer le gel ou des couches de glace. Cela risquerait d'endommager les tuyaux réfrigérants. Les fuites de fluide réfrigérant peuvent provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer.
- Veiller à ce qu'aucun objet ne soit coincé dans les portes.
- Ne pas entreposer de produits contenant des substances inflammables (par exemple des bombes aérosols) ou des substances explosives dans l'appareil. Risque d'explosion !
- Ne pas s'appuyer ou faire pression sur la base de l'appareil, les bacs, les portes, etc.
- Avant de nettoyer l'appareil, débrancher le câble d'alimentation ou retirer le fusible. Ne pas débrancher le câble d'alimentation en tirant dessus.
- Entreposer les boissons fortement alcoolisées à la

verticale et bien fermées.

➤ Veiller à ce qu'aucun résidu d'huile ou de graisse ne soit présent sur les parties en plastique et le joint de la porte. Autrement, les parties en plastique et le joint de la porte deviendront poreux.

➤ Ne jamais recouvrir ou obstruer les orifices de ventilation de l'appareil.

➤ Conformément à la réglementation en vigueur, les enfants de 3 à 8 ans peuvent prendre ou déposer de la nourriture dans l'appareil, mais il est fortement déconseillé de permettre aux enfants de moins de 8 ans de réaliser ces opérations et, de manière générale, d'utiliser cet appareil.

➤ Garder les enfants de moins de 8 ans à une distance gage de sécurité, à moins qu'ils ne soient constamment surveillés, et veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

➤ Ne pas utiliser d'équipements mécaniques ou électriques ni de produits chimiques autres que ceux recommandés par le fabricant afin d'accélérer le processus de décongélation.

➤ Ne pas endommager le circuit de refroidissement (s'il est possible d'y accéder).

➤ Ne pas utiliser d'équipements électriques au sein des compartiments de conservation des aliments à moins qu'ils ne soient recommandés par le fabricant.

➤ Si le circuit de refroidissement est endommagé, éviter toute flamme nue et ventiler correctement la zone.

➤ Ne pas utiliser l'appareil ou des parties de celui-ci autrement qu'indiqué dans le présent manuel.

➤ Ouvrir la porte pendant un long moment peut faire monter la température dans les compartiments de l'appareil de manière considérable.

➤ Nettoyer régulièrement les surfaces en contact avec la nourriture et les systèmes d'évacuation accessibles.

➤ Si l'appareil reste vide pendant de longues périodes, l'éteindre, le laisser décongeler, le nettoyer, le sécher et laisser la porte ouverte pour éviter que de la moisissure ne se forme à l'intérieur.

➤ Ne jamais laisser d'objets métalliques coupants comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur l'appareil pendant son utilisation.

➤ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs (par exemple poudres à récurer, détachants ou éponges métalliques) sur les parties en verre.

➤ Ne pas s'asseoir sur l'appareil.

➤ Ne pas s'asseoir ou s'appuyer sur la porte ou sur un bac, notamment ouvert.

➤ Ne pas saisir la porte ou la poignée pour déplacer l'appareil.

➤ Ne pas utiliser d'appareils électriques (par exemple un sèche-cheveux) ou de sprays dégivrant, les parties en plastique pourraient être endommagées.

➤ Ne pas utiliser l'appareil pour refroidir une pièce.

➤ Toujours débrancher l'appareil en cas de problème ou avant de réaliser les opérations de nettoyage ou d'entretien.

➤ Ne pas placer d'objets lourds sur le dessus de l'appareil.

Symboles utilisés dans le manuel :



Remarque

Recommandations relatives à la bonne utilisation de l'appareil



Important

Consignes afin de ne pas endommager l'appareil



Attention

Consignes afin d'éviter les blessures

1. INSTRUCTIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ET POUR L'ENVIRONNEMENT

1.3 Protection de l'environnement



Emballage plastique Risque d'asphyxie

Ne pas laisser l'emballage, ni aucun de ses composants, sans surveillance.

Ne pas laisser les enfants jouer avec les sachets plastique.



Attention

Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les consignes suivantes :

> Ouvrir la porte pendant un long moment peut faire monter la température de façon conséquente dans les compartiments de l'appareil.

> Nettoyer régulièrement les surfaces en contact avec la nourriture et les systèmes d'évacuation accessibles.

> Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, l'éteindre, le laisser décongeler, le nettoyer, le sécher et laisser la porte ouverte pour éviter que de la moisissure ne se forme dans l'appareil.

- > Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie.
- > Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.
- > Veiller au bon respect des procédures d'élimination de tous les matériaux d'emballage.

!! Tension électrique Risque d'électrocution

Couper l'alimentation secteur.
Débrancher l'appareil.

- > L'appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. S'informer auprès d'un centre de collecte pour en savoir plus concernant l'élimination des matériaux recyclables.
- > Avant l'élimination, couper le câble d'alimentation et rendre la fermeture de la porte impossible.
- > Pendant l'élimination, veiller à ne pas endommager le circuit réfrigérant.
- > Ni le circuit réfrigérant, ni l'isolation de l'appareil ne contiennent de substances nocives pour la couche d'ozone.
- > Nos appareils sont emballés dans des matériaux non polluants et recyclables.
- > Déposer les matériaux d'emballage dans un centre de collecte agréé.

1.4 Informations destinées aux organismes de contrôle

- > Pour les vérifications EcoDesign, l'installation et la préparation de l'appareil doivent être conformes à la norme EN 62552.
- > Les exigences en matière de ventilation, de dimensions et d'espace minimum par rapport au mur postérieur sont indiquées dans le chapitre « Installation » du présent manuel.
- > Contacter le fabricant pour plus d'informations.

1.5 Économies d'énergie

- Une utilisation correcte de l'appareil, un emballage approprié des aliments, une température constante et une bonne hygiène alimentaire ont des effets sur la qualité de la conservation.
- Réduire le nombre d'ouvertures des portes et leur durée d'ouverture pour éviter un réchauffement excessif des compartiments.
- Nettoyer régulièrement le condensateur (s'il est possible d'y accéder) situé à l'arrière de l'appareil pour éviter que ce dernier ne perde en efficacité.

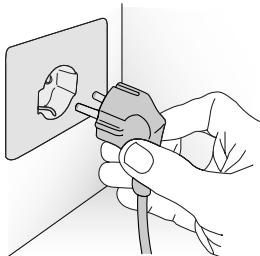
2. INSTALLATION

2.1 Installation

Veillez à ce que l'installation soit correctement effectuée, en respectant toutes les indications reportées dans la notice d'installation fournie avec l'appareil.

2.2 Branchement à l'alimentation électrique

L'appareil est doté d'une fiche de type Schuko de 16 A et doit être branché au secteur d'alimentation électrique à l'aide d'une prise Schuko correspondante. Ne pas utiliser de rallonges ni d'adaptateurs multiples pour le branchement.



Important

Ne pas utiliser de rallonges ni d'adaptateurs multiples pour le branchement.



Attention

Si l'énergie provient d'une source renouvelable (solaire, géothermique, etc.) ou si des systèmes automatisés sont installés, il faut installer le « kit d'énergie alternative » afin d'intégrer l'unité au réseau électrique.

2.3 Réfrigérant

Veiller à ne pas endommager le circuit réfrigérant. Il contient de l'isobutane (R600a), un gaz naturel hautement compatible avec l'environnement qui est néanmoins un gaz inflammable.

> Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veiller à ce qu'aucun composant du circuit réfrigérant ne soit endommagé.

> En cas de dommage subi par le circuit réfrigérant, s'assurer de l'absence de flammes nues et d'étincelles dans la pièce. Bien aérer l'espace.



ISO 7010 W021



Attention

Risque d'incendie / matériaux inflammables.



Important

Procéder au transport, à l'installation et au nettoyage en veillant à ne pas endommager le circuit réfrigérant.

3. AVANT L'UTILISATION

3.1 Pour bien connaître l'appareil

Congratulations pour avoir acheté votre nouveau appareil: vous pourrez maintenant utiliser notre innovant système de conservation, qui vous permettra de préserver au mieux tous les aliments que vous souhaitez.

Ce manuel d'utilisation répondra à la plupart de vos questions pour ce qui concerne les caractéristiques du produit. Pour toute demande d'information supplémentaire ou d'assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou consulter notre site Internet:

Pour l'Italie <https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione>

Pour le Royaume-Uni <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

Pour la France <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

Pour l'Espagne <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

Pour les Pays-Bas <https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

Pour la Suède <https://se.bertazzoni.com/more/care-service>

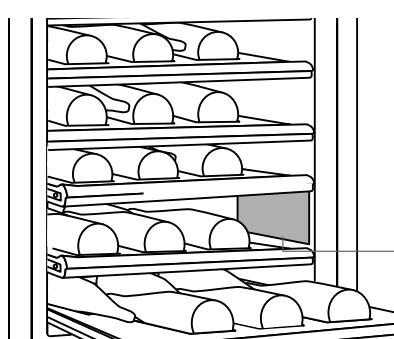
Pour le Danemark <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

Important

Avant d'appeler prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment Réfrigérateur et des éventuels messages qui apparaissent sur l'écran.

Avant d'appeler, prenez note des informations suivantes:

- date d'achat;
- nom du distributeur où le produit a été acheté.



Position du numéro de série à l'intérieur du compartiment.

 BERTAZZONI SPA VIA PALAZZINA, 8 41016 GUASTALLA (RE) -ITALY		WINE CELLAR	
Gross capacity (l)	360	MODEL	
Net capacity Fridge (l)	341		WC605BLX2T
Net capacity Freezer(l)			
Freezing Capacity (kg/12h)	75		
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)			
Refrigerant Freezer (gr)			
Refrigerant Type	R600a	TYPE	
Climatic Class	SN/T	I-G 599	
Defrost Heater (W)			
Total Absorbed Current (A)	1.2		
Voltage (V~)	220-240 V		
Frequenz (Hz)	50-60 Hz		
Lighting Neon/Led (W)	10	SERIAL NUMBER	F20210601000008
Temperature Rise Time			
MADE IN ITALY			
			

Modèle .

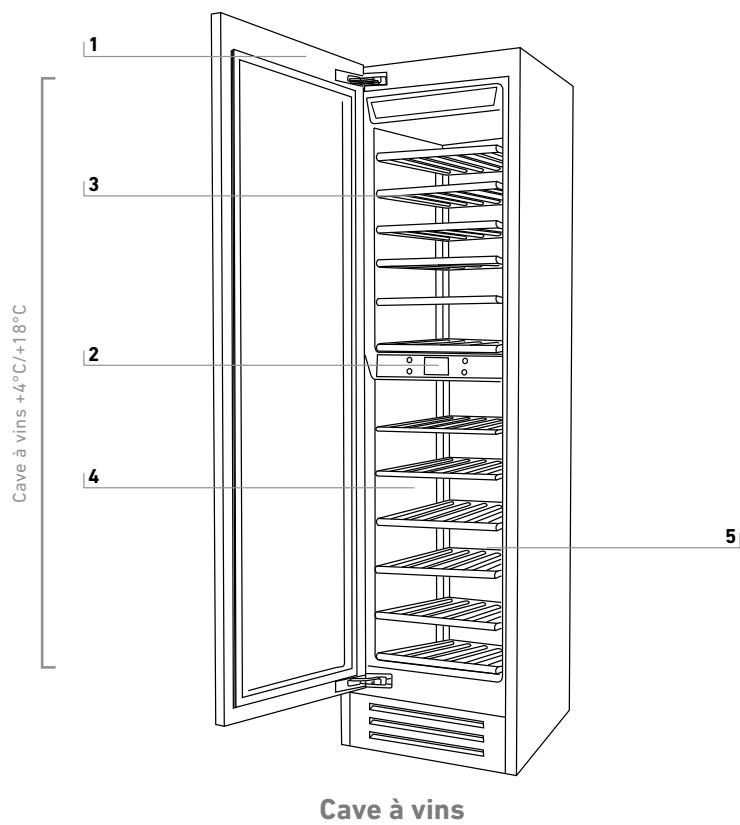
Code .

Numéro de série .

Caractéristiques .

3. AVANT L'UTILISATION

3.2 Composants principaux



1) Structure en aluminium blanc pré-peint.

2) Panneau de commandes.

3) Compartiment supérieur.

4) Étagères coulissantes totalement amovibles en bois de chêne montées sur des guides télescopiques avec roulements en alliage de titane et système de fermeture en douceur.

5) Compartiment inférieur.

3.3 Contrôle électronique

L'innovant système de contrôle électronique conçu par Bertazzoni maintient une température constante dans les trois compartiments et l'affiche sur l'écran du panneau de contrôle. Il assure également l'interaction de l'utilisateur permettant de personnaliser les configurations des différentes fonctions et de recevoir des messages sonores et/ou visuels en cas de dysfonctionnement de l'appareil.

3.4 Panneau de commande principal



Marche/Arrêt

Touchez l'icône pour allumer ou éteindre l'appareil.



Page d'accueil

Touchez l'icône « home » pour retourner à la page-écran principale.



Alarme

Touchez l'icône pour afficher les différentes fonctions des alarmes et pour les désactiver.



Flèche arrière

Touchez l'icône en flèche pour retourner à la page-écran précédente.

4. MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

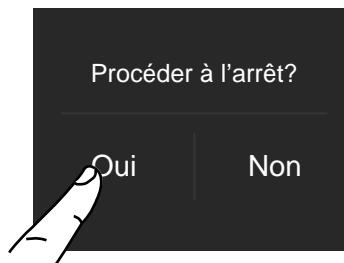
4.1 Mise en marche et arrêt

Premier allumage de l'appareil

Touchez l'icône . À l'écran s'affichent les pages-écrans de lancement suivantes:



1) Logo Bertazzoni.



2) Touchez l'icône Oui pour procéder.

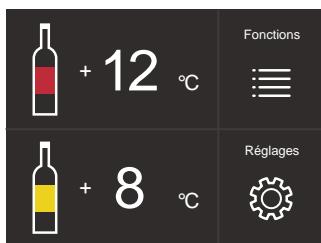


3) Confirmez la mise hors tension en touchant l'icône Oui.



2) Test initial (il dure environ 3 minutes).

3) À l'écran s'affiche la page-écran principale avec la température mesurée par la cave à vins à l'intérieur des différents compartiments. L'appareil commence automatiquement à refroidir jusqu'à atteindre les températures prédéfinies.



4) Page d'accueil
- compartiment supérieur +12°C (+54°F)
- compartiment inférieur +8°C (+46°F)

Lors de la première mise en marche de l'appareil il est recommandé d'attendre au moins 12 heures sans ouvrir les portes et avant d'y introduire des aliments. Pendant cette période il est conseillé de désactiver tout message d'erreur en pressant l'icône Alarme.

Mise hors tension



1) Touchez l'icône Off (arrêt).



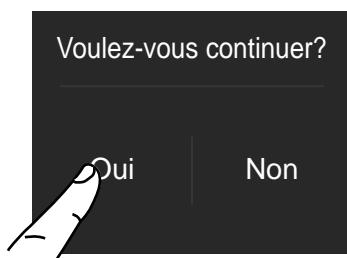
1) Page d'accueil.



2) Touchez l'icône Off (arrêt).



3) Touchez l'icône Oui pour désactiver le compartiment.



4) Touchez l'icône Oui pour confirmer la désactivation.



Suivez la même procédure pour activer de nouveau le compartiment supérieur

Remettre en fonction les compartiments supérieur et inférieur

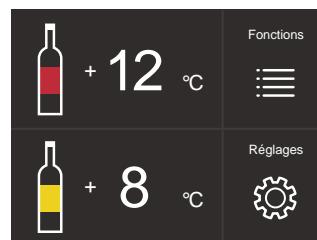
Pour remettre l'appareil en fonction, pressez l'icône et l'écran s'allume; l'écran de démarrage et la page d'accueil, avec la température mesurée à l'intérieur des compartiments de la cave à vins, s'affichent de nouveau. La cave à vins commence à refroidir jusqu'à atteindre les températures prédéfinies. formation de mauvaises odeurs.

Activer de nouveau les compartiments

Si vous désirez activer de nouveau les compartiments supérieur et inférieur.



4) Touchez l'icône Oui pour confirmer.

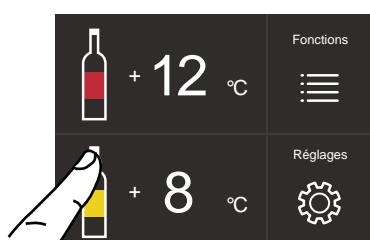


Suivez la même procédure pour activer de nouveau le compartiment supérieur

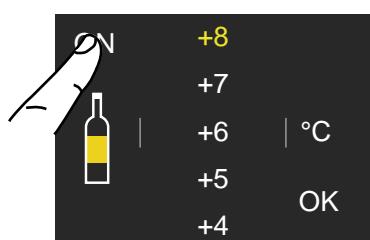
Mise hors tension en cas d'arrêt prolongé

En cas de périodes d'absence prolongées il est recommandé de mettre hors tension le réfrigérateur en pressant l'icône de l'appareil pendant trois secondes et de débrancher la fiche électrique ou le disjoncteur qui contrôle la prise de courant.

Videz complètement la cave à vins, nettoyez-le et séchez-le et laissez les portes et les bacs partiellement ouverts afin d'éviter toute formation de mauvaises odeurs.

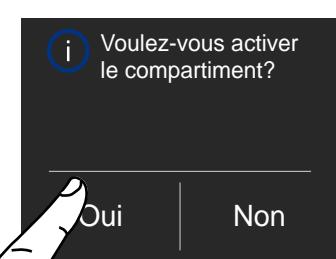


1) Page d'accueil. Par exemple, pour activer de nouveau le compartiment inférieur, touchez l'icône



2) Touchez l'icône On (marche).

Si lors de la première mise en marche le message de Veille (Standby) ne s'affiche pas, mais apparaît un autre message, cela signifie que l'appareil a déjà commencé le processus de refroidissement. Pendant la première mise en marche, il ne sera pas possible d'utiliser le Menu pour modifier les configurations d'usine avant que soient atteintes les températures prédéfinies.



3) Touchez l'icône Oui.

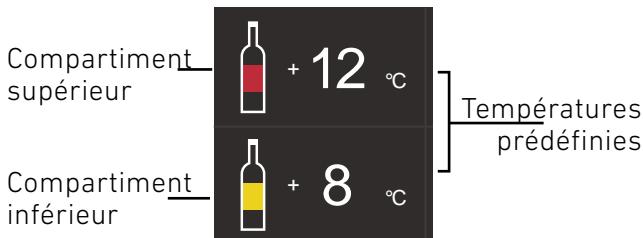
Chaque fois que l'appareil est actionné le système effectue une procédure d'autodiagnostic qui dure environ trois minutes avant sa mise en marche complète.

4. MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

4.2 Comment régler la température pour différentes exigences

Chaque modèle a été soigneusement testé avant de quitter l'usine et réglé de manière à assurer des performances élevées et de faibles consommations. Généralement, il n'est pas nécessaire de modifier les réglages d'origine.

L'aspect de la page d'accueil pour les différents modèles est le suivant:



Modifier la température des compartiments

Exemple: Comment modifier la température du compartiment supérieur.

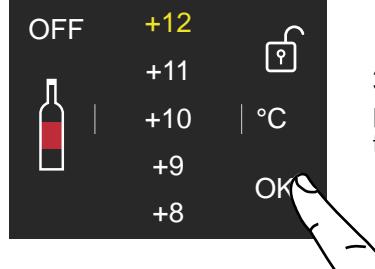


- 1) Page d'accueil. Touchez l'icône du compartiment supérieur.



- 2) Défilez vers le haut/bas pour sélectionner la température désirée.

Compartiment supérieur de +4°C à +18°C (de 39° F à 64° F).



- 3) Touchez l'icône ok pour confirmer la température désirée.



La température affichée peut varier légèrement par rapport à la température prédefinie suite à des ouvertures fréquentes des portes ou à l'introduction d'aliments à la température ambiante ou de grandes quantités d'aliments. Pour atteindre la température sélectionnée, 6 à 12 heures sont nécessaires.

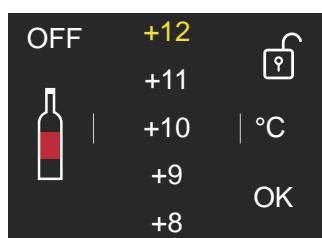
Icône Cadenas

L'icône cadenas apparaît quand les température sont définies.

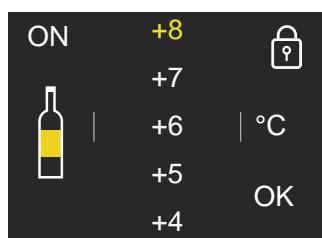
L'icône cadenas ouvert/fermé indique qu'il est possible ou impossible de modifier ultérieurement les températures des compartiments.



Généralement un cadenas jaune ouvert peut être affiché ouvert; dans ce cas il est possible de faire défiler l'écran vers le haut ou vers le bas avec un doigt, de sélectionner la température désirée et presser OK pour confirmer.



Alors qu'un cadenas fermé est affiché si l'utilisateur a activé quelques fonctions qui modifient les configurations du compartiments, par conséquent l'utilisateur dans cette condition ne sera plus en mesure de modifier la température des compartiments.



En cas de pression de l'icône fonction et d'activation d'une fonction spécifique (par exemple, vacances, shopping, etc.), le cadenas jaune apparaît fermé et il ne sera pas possible de modifier la température des compartiments tant que la fonction activée n'est pas terminée ou si elle est désactivée manuellement.

4.3 Signaux d'information d'anomalies à l'écran

Un système de contrôle intégré fournit des informations à travers des messages textuels lumineux que vous pouvez voir affichés sur l'écran.

Le signal vocal accompagne certains des signaux d'anomalie et peut être désactivé en touchant l'icône d'alarme sur le panneau de commande principal. Vous pouvez trouver la liste des signaux correspondant aux anomalies à la fin de ce manuel.



4. MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

4.4 Températures Cave à vin

Pour une meilleure conservation les vins rouges ont besoin d'une température plus élevée.



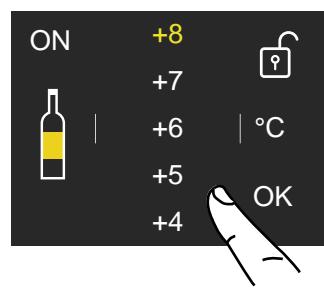
Vins Rouges

de +10° C à +18° C
(de 50° F à 64° F)



Vins Blancs

de +4° C à +9° C
(de 39° F à 48° F)



BOUTEILLE
Bourgogne



BOUTEILLE
Bordeaux



Par exemple si vous réglez une température supérieure à +9 °C pour des vins blancs, l'affichage change l'icône du vin blanc avec celle du vin rouge.

INFORMATIONS POUR L'UTILISATION DE L'ÉCRAN

Vous pouvez personnaliser le fonctionnement de votre appareil afin de l'adapter aux différentes façons dans lesquelles vous désirez l'utiliser.

5.1 Fonctions

Après avoir touché l'icône Fonction  sur la page d'accueil s'affichent les icônes des fonctions disponibles suivantes.



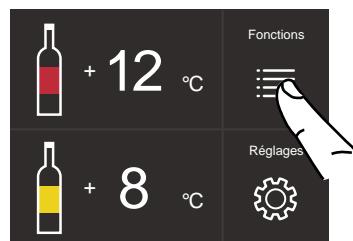
1) Contr. humidité.



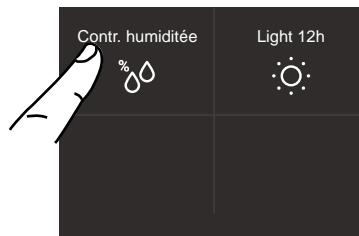
2) Lumière 12h.

1) Humidity Control

This function enables to set the humidity of the upper and lower compartments. The default setting is set to "Medium".



A) Page d'accueil.
Touchez l'icône Fonctions.



B) Touchez l'icône Contr. humidité.

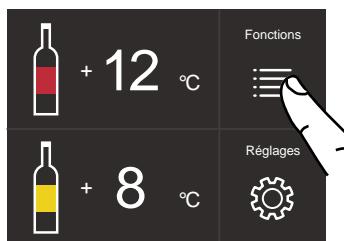


C) Défilez pour sélectionner l'humidité désirée et pressez ok.

5. PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS

2) Lumière 12 h

Cette fonction vous permet de configurer la durée de l'éclairage interne, qui peut rester allumé pour 1 à 12 h après la fermeture de la porte de la cave à vin, afin de voir l'intérieur éclairé, à travers la porte vitrée.



A) Page d'accueil.
Touchez l'icône Fonctions.

5.2 Réglages

Vous pouvez personnaliser les configurations de votre cave à vins pour l'adapter aux différentes façons dans lesquelles vous désirez l'utiliser.



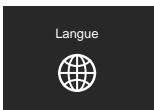
1) Date.



2) Heure.



3) Degrés Celsius ou Fahrenheit.



4) Langue.



5) Sabbath.



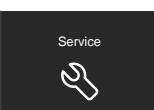
6) Réinitialiser.



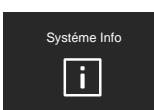
7) Mode Démo.



8) Entretien.



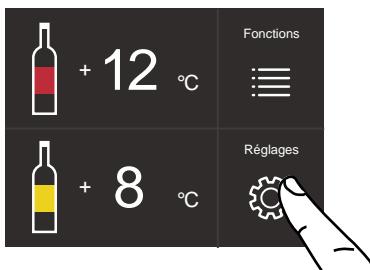
9) Service.



10) Système Info.

1) Date

Sur l'écran s'affiche la date dans le format (jour:mois:année). Vous pouvez modifier les configuration simplement en touchant l'écran.



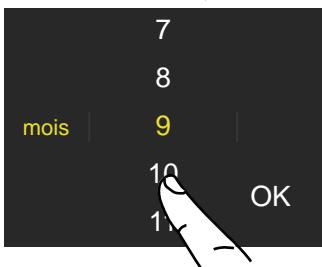
A) Page d'accueil.
Touchez l'icône Réglages.



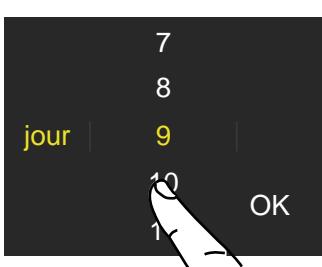
B) Touchez l'icône Date.



C) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner l'année désirée et ensuite pressez Ok.



D) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le mois désiré et ensuite pressez Ok.



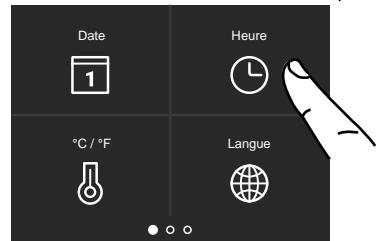
E) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionné le jour désiré et ensuite pressez Ok.

2) Heure

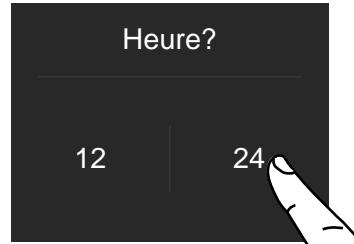
Sur l'écran s'affiche l'heure dans le format hh:mm. Cette fonction permet de sélectionner l'affichage suer 12 ou 24 h.



A) Page d'accueil.
Touchez l'icône Réglages.



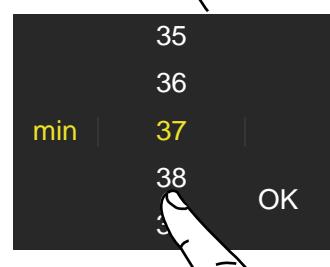
B) Touchez l'icône Heure.



C) Touchez l'écran comme vous le préférez pour choisir le format de l'heure: 12 ou 24 heures.



D) Défilez vers le haut / bas pour régler les heures et ensuite pressez Ok.

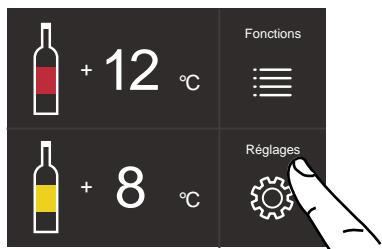


E) Défilez vers le haut / bas pour régler les minutes et ensuite pressez Ok.

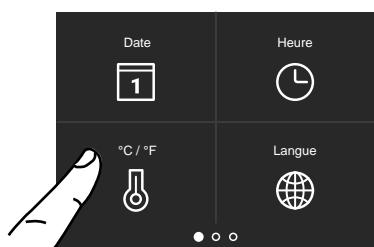
5. PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS

3) Configurer °C/°F

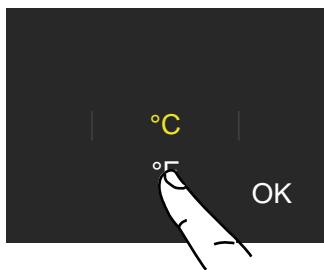
Cette fonction permet de choisir l'affichage de la température en degrés Centigrades ou Fahrenheit. Normalement, l'appareil est configuré pour l'affichage en degrés centigrades.



A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



B) Touchez l'icône °C/°F.



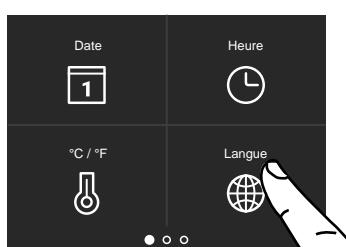
C) Défilez vers le haut / bas pour sélectionner soit degrés Centigrades soit Fahrenheit et pressez Ok.

4) Langue

Pour choisir la langue des messages du réfrigérateur, touchez simplement la touche de configuration sur l'écran.



A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



B) Touchez l'icône Langue.



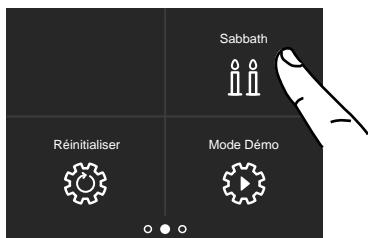
C) Défilez vers le haut / bas pour sélectionner la langue désirée et pressez Ok.

6) Mode Sabbath

Cette fonction permet de respecter l'observance de certaines règles religieuses qui demandent que l'appareil ne soit pas affecté par l'ouverture ou la fermeture des portes (le contrôle thermostatique et l'éclairage intérieur sont désactivés).



A) Page d'accueil.
Touchez l'icône Réglages.



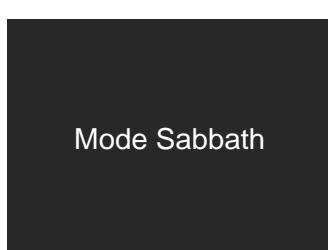
B) Défilez une fois à droite et touchez l'icône Sabbath.



C) Touchez l'icône Oui pour activer la fonction.



D) Touchez l'icône Oui pour activer la fonction.



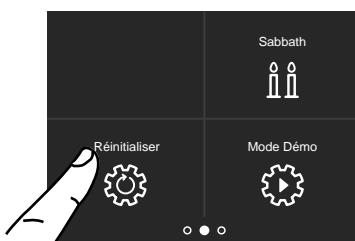
E) La cave à vins fonctionne à présent sur la base de cette configuration.

7) Rétablissement

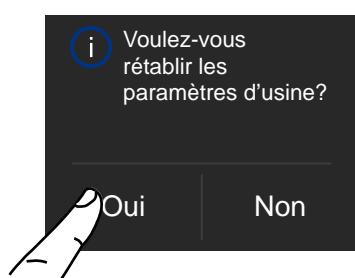
Cette fonction vous permet de rétablir les configurations de base définies en usine, en effaçant toutes les modifications apportées successivement.



A) Page d'accueil.
Touchez l'icône Réglages.



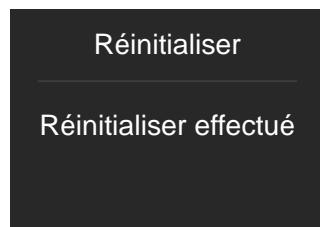
B) Défilez une fois à droite et touchez l'icône Réinitialiser.



C) Touchez l'icône Oui.



D) Touchez l'icône Oui.

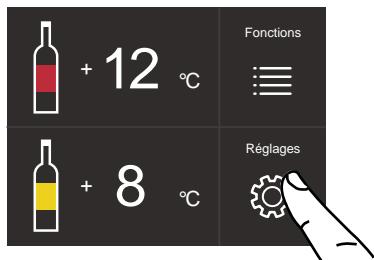


E) Le rétablissement a été effectué.
Les configurations d'usine ont été restaurées.

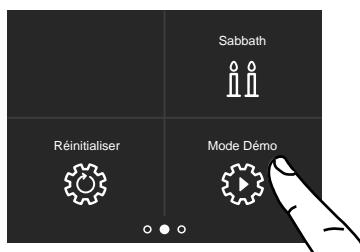
5. CUSTOMIZE FUNCTIONS AND SETTINGS.

8) Mode Démo

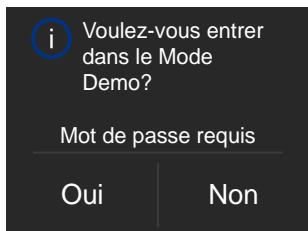
Vous pouvez simuler le fonctionnement du cave à vins, en cas d'exposition de l'appareil, dans des salons professionnels ou point de vente/magasins.



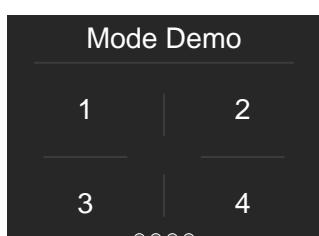
A) Page d'accueil.
Touchez l'icône Réglages.



B) Défilez une fois à droite et touchez l'icône Mode Démo.

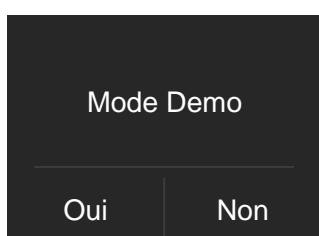


C) Touchez Oui.



D) Saisissez le mot de passe pour l'activation.

Mot de passe par défaut 1-2-3-4.



E) Pressez l'icône Oui ou Non.

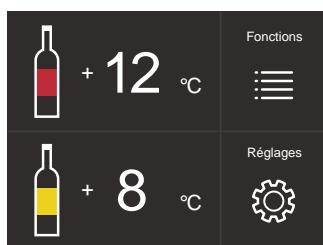
9) Entretien (à travers un signal d'alarme)

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur.

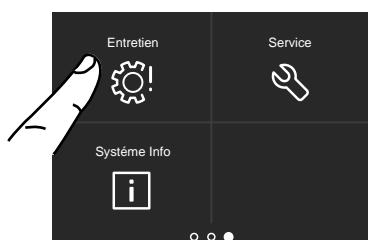
La configuration par défaut de l'appareil est « Avertissement désactivé ».

Le nettoyage périodique vous est rappelé tous les 6 mois par un signal sonore et visuel sur l'écran. Il est possible de désactiver le signal d'avertissement et visualiser le temps restant avant le prochain nettoyage à effectuer.

Pour plus de détails voir les pages suivantes.



A) Page d'accueil.
Touchez l'icône Réglages.



B) Défilez deux fois à droite et touchez l'icône Entretien.



C) Pour activer l'avis, touchez l'icône Réinitialiser.



Si vous voulez désactiver l'avertissement, au point C touchez Off et après Oui.

10) Service

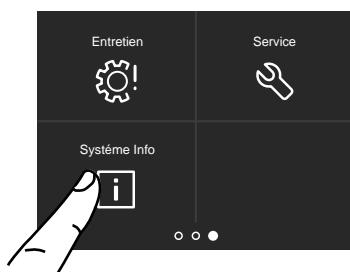
La fonction Service  est réservée au service SAV Bertazzoni.

11) Système Info

La fonction Système Info permet d'afficher les données des différents appareils, comme par exemple le code du logiciel, le numéro de série et les codes d'usine de la cave à vins.



A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



B) Touchez l'icône Système Info.

Sk Power	HW: 0504 SW: 0518
Sk User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

C) Voici les données de l'appareil.

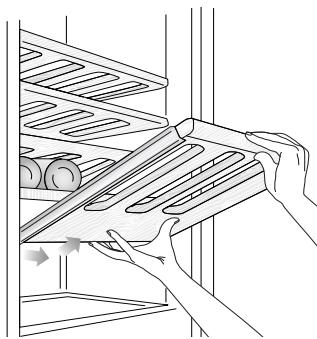
6. ÉQUIPEMENT INTERNE

6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait)

Étagères pour Vins

Les étagères peuvent être facilement retirées pour le nettoyage.

Retirer les bouteilles, extraire complètement l'étagère, l'incliner vers le haut jusqu'à libérer les roulettes de coulissolement de leur logement et l'enlever.

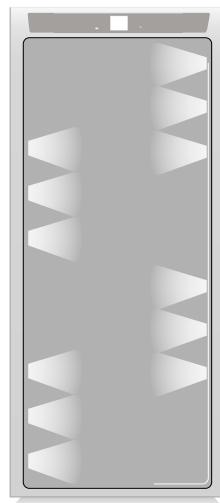


7. ÉCLAIRAGE

7.1 Éclairage

Afin de permettre une vision interne optimale est prévue un système à LED qui illumine directement les deux compartiments.

En cas d'anomalies et/ou de pannes du système d'éclairage, il est nécessaire de s'adresser exclusivement au service d'assistance technique Bertazzoni.



8.1 Indications générales

Évidemment, les vins peuvent être conservés dans le temps, si maintenus dans un lieu adéquat qui respecte les conditions suivantes:

- > Température adéquate et sans grandes variations dans le temps
- > Niveau d'humidité contrôlé
- > Protection de la lumière
- > Absence de bruits et de vibrations
- > Absence d'odeurs
- > Positionnement horizontal de la bouteille

Toutes ces conditions sont pleinement respectées dans la cave à vins Bertazzoni.

8.2 Température de conservation

L'espace offert par les compartiments supérieur et inférieur permet la conservation à trois différentes températures des meilleurs vins.

Les deux compartiments sont initialement réglés selon les températures suivantes:

- > Compartiment supérieur
+12° C (54° F) - réglable de +4° C à +18° C
(de 39° F à 64° F)
- > Compartiment inférieur
+8° C (46° F) - réglable de +4° C à +18° C
(de 39° F à 64° F)

Toutes les températures peuvent être modifiées selon les caractéristiques des vins et des exigences personnelles, il est toutefois important de maintenir la température la plus constante possible dans le temps.

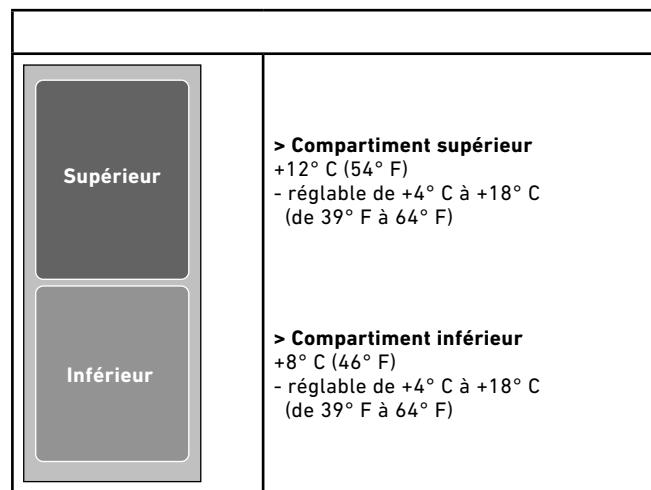
De rapides et grandes excursions thermiques peuvent en effet déterminer une dilatation du liquide et une maturation anticipée du vin.

Il faut en outre éviter une température trop basse (en dessous de 1° C - 34° F) qui pourrait déterminer la formation de dépôts et endommager les qualités esthétiques du vin.

Tous les compartiments offrent des conditions optimales et tiennent compte de toutes ces exigences.

Le compartiment supérieur, en particulier, est contrôlé thermostatiquement et de manière extrêmement raffiné et garantit un soin et une attention maximum dans le temps des bouteilles de haute qualité.

Lorsque le compartiment supérieur est réglé en dessous de +12° C (54° F), le vain inférieur ne doit pas être supérieure à +10° C (50° F).



8. CONSERVATION DES VINS

8.3 Temps de conservation

L'amélioration du vin dans le temps et sa durée en général dépendent des caractéristiques de la variété et de la typologie d'appartenance. Ci-dessous est indiqué la période optimale de conservation et de vieillissement pour les différentes typologies dans les conditions idéales de conservation offertes par votre appareil.

Dans tous les cas, et en particulier pour les vins de haute qualité, suivre les conseils offerts par le producteur de la bouteille.

TYPOLOGIE DU VIN	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	TEMPS DE CONSERVATION
Vins Nouveaux	de 12° à 14° C	6 mois
Vins Mousseux doux	de 8° à 10° C	1 an
Vins Rosés	de 10° à 14° C	1 an
Vins Pétillants	de 10° à 12° C	1 - 2 ans
Vins Blancs normaux	de 10° à 14° C	1 - 2 ans
Vins Rouges légers	de 12° à 14° C	2 ans
Vins Mousseux Secs	de 8° à 10° C	2 ans
Vins Mousseux Classiques	de 8° à 10° C	3 - 4 ans
Vins Blancs Vigoureux ou en Barrique	de 8° à 12° C	3 - 5 ans
Vins Rouges normaux	de 14° à 16° C	3 - 5 ans
Vins Rouges Vigoureux ou en Barrique	de 14° à 18° C	7 - 10 ans
Vins de Paille ou Liquoreux	de 16° à 18° C	10 - 15 ans

8.4 Température de dégustation

En général, on considère pour les blancs une température de service optimale comprise entre 10 et 12°C (50 et 54°F) et pour les rouges entre 12 et 14°C (54 et 57°F).

Certains vins, toutefois, peuvent être meilleurs à des températures plus élevées ou plus basses.

Durant l'été, il est en général préférable de déguster les vins un peu plus froids qu'en hiver. Et en particulier, considérer que:

Vins Blancs

Les vins blancs ne doivent pas être servis à des températures élevées, étant en général plus acides que les vins rouges et peu tanniques et par conséquent plus agréables à de basses températures.

Il est préférable de servir ces vins entre 10°C (50°F) et 14°C (57°F). Les vins blancs jeunes, frais et aromatiques peuvent également être servis à 10°C (50°F) tandis que ceux moins aromatiques à 12°C.

Les températures comprises entre 12°C (54°F) et 14°C (57°F) sont par contre réservées aux vins blancs doux et mûrs qui ont été raffinés en bouteilles pendant quelques années.

Des températures de dégustation plus élevées favoriseraient l'exaltation du caractère doux du vin au détriment de l'acidité et de la sapidité qui sont considérées des caractéristiques agréables et souhaitées de ce type de vin.

Vins Rosés

Le vin rosé est servi aux mêmes températures que les vins blancs.

Ces vins peuvent toutefois présenter un certain contenu de tannin et donc être agréables à des températures plus élevées. Ils sont servis à des températures comprises entre 10°C et 12°C (50°F et 54°F), si jeunes et frais, et entre 12°C et 14°C (54°F et 57°F), si plus robustes et mûrs.

Vins Nouveaux

Pour leur particulière technique de vinification, les vins nouveaux ont une basse tannicité et sont plus agréables si servis entre 12°C et 14°C (54 et 57°F).

Vins Rouges

Ayant par nature une tannicité plus élevée et une acidité plus basse, les vins rouges sont en général servis à des températures plus hautes. Les jeunes plus pauvres en tannin se servent en général entre 14°C et 16°C (57 et 61°F), tandis que ceux avec du corps et riche en tannin peuvent être servis à 18°C (64°F). Certains vins affinés pendant des années en bouteille, avec encore du corps et tanniques, peuvent être servis à 18°C (64°F) voire même à 20°C (68°F).

Les vins rouges jeunes peu tanniques et peu structurés sont par contre agréables à des températures plus basses, entre 12°C et 14°C (54 et 57°F).

Vins Mousseux

Il est difficile de fournir des indications valables pour la grande variété de mousseux existants. En général, les mousseux plus doux et aromatiques sont servis à des températures plus basses, jusqu'à 8°C (46°F), tandis que les mousseux plus tanniques peuvent être servis à des températures plus hautes, jusqu'à 14°C (57°F).

Les mousseux secs sont en général servis entre 8°C et 10°C (46 et 50°F).

Même les mousseux classiques sont en général servis à ces températures, qui toutefois peuvent également arriver à 12°C (54°F) en cas de mousseux affinés pendant de longues périodes. Il est dans tous les cas conseillé de suivre, en particulier pour les vins les plus importants, les conseils et les recommandations du producteur de la bouteille.

Vins Liquoreux et de Paille

Ce type de vins peut être servi à des températures comprises entre 16°C et 18°C (61 et 64°F), toutefois, selon les goûts personnels, pour atténuer la saveur douce des vins de paille, ceci peut également être servi à une température de 10°C (50°F).

8. CONSERVATION DES VINS

8.5 Positionnement des bouteilles

Les étagères coulissantes sont réalisées en bois et galbées de manière à accueillir les bouteilles dans les formats les plus classiques de la tradition ou du design plus moderne.

Que votre collection comprenne des bouteilles de haute qualité ou de petites bouteilles, celles-ci pourront trouver tout l'accueil nécessaire dans la cave à vins Bertazzoni.

Il est possible de conserver des bouteilles au format Magnum sur l'étagère supérieure des compartiments inférieur et supérieur. Les bouteilles au format Magnum peuvent également être conservées dans d'autres positions, mais dans ce cas il faudra retirer l'étagère située juste au-dessus de celle qui les accueillera.



Attention

Lors du rétablissement du courant électrique, après une interruption prolongée d'énergie, un signal sonore indique que la température du réfrigérateur a dépassé le seuil de correcte température de conservation, tandis que les écrans affichent pendant une minute les températures les plus hautes relevées à l'intérieur des compartiments, ceci afin de permettre à l'usager de décider comment mieux utiliser les aliments conservés.

Une minute après, les écrans reprendront à fonctionner normalement, tandis que la touche Alarm continuera à clignoter; en effleurant la touche Alarm il sera possible de visualiser de nouveau les températures enregistrées les plus hautes.

BOUTEILLE
Bourgogne



BOUTEILLE
Bordeaux



9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

9.1 Entretien et Nettoyage

Pour le nettoyage des parties en acier, utiliser le chiffon en microfibres et la petite éponge prévue à cet effet qui se trouvent dans le kit fourni avec l'appareil. Pour passer le chiffon et la petite éponge, suivre toujours le sens du satinage de l'acier.

De temps en temps, pour rétablir le brillant de l'acier, passer le chiffon en microfibre légèrement humidifié.

Ne pas utiliser la petite éponge sur les parties en aluminium, telles que, par exemple, les poignées et les profils des clayettes en verre. Veiller à ce que ne soient pas bouchées les ouvertures de ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement.



Note

Suivre scrupuleusement les instructions détaillées qui se trouvent dans el kit fourni et n'utiliser en aucun cas des produits abrasifs ou métalliques car ceux-ci pourraient rayer et endommager de manière permanente la finition satinée de l'appareil. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
Faire très attention à ne pas endommager le circuit réfrigérant.



Attention

Il est recommandé d'éviter d'utiliser des détergents à base de chlore ou autres produits le contenant (eau de Javel, hypochlorite, etc.).

9.2 Nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur.

Le nettoyage périodique vous est rappelé tous les 6 mois par un signal sonore et visuel sur l'écran. Il est possible de désactiver le signal d'avertissement et visualiser le temps restant avant le prochain nettoyage à effectuer.

Le condenseur se trouve derrière la grille de ventilation frontale.

Pour le nettoyer utilisez un aspirateur muni d'une brosse douce, à la puissance maximale, en le passant le long des fentes d'aération. En cas de dépôts de poussière importants, vous pouvez déposer la grille de ventilation pour effectuer un nettoyage plus soigné du filtre.

You can activate the warning related to condenser cleaning during maintenance after installation of the device and after power-on.

Si vous activez le signal d'avertissement, un signal sonore est émis tous les 6 mois, pour vous rappeler qu'il est temps de nettoyer le condenseur.

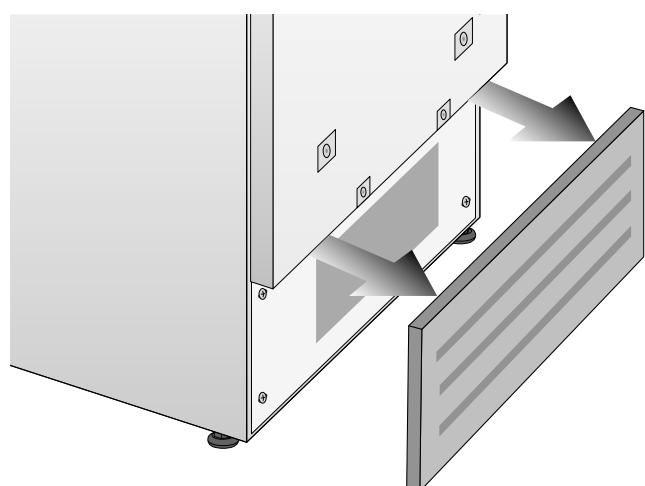
Après l'avoir nettoyé, touchez l'icône de rétablissement afin de réactiver le signal d'avertissement 6 mois après.

Si vous ne désirez plus pas avoir le signal d'avertissement pour le nettoyage du condenseur, touchez l'icône Off.

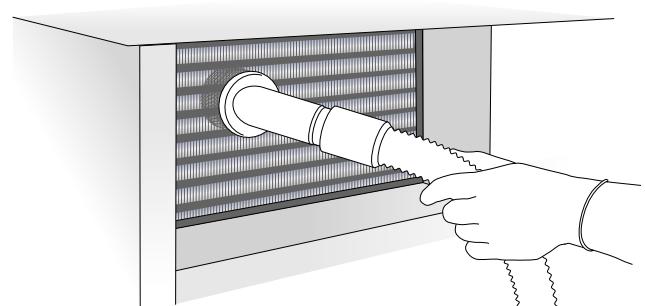
Condenseur inférieur

Pour le nettoyage du condenseur suivez les instructions suivantes:

- > Éteignez l'appareil en pressant l'icône  de l'appareil sur le panneau de commande principal pendant environ 3 secondes.
- > Attendez environ 30 minutes, pour que le condenseur à ailettes puisse se refroidir et atteindre la température ambiante.
- > Déposez la grille amovible en dessous de la porte.



> Nettoyez-la soigneusement de tout dépôt de poussière, comme illustré dans l'image, en prenant soin de ne pas l'endommager.



> Remettez l'appareil en fonction, en pressant la l'icône  de l'appareil pendant trois secondes.



Avertissement

Les ailettes du condenseur sont tranchantes, il est donc recommandé d'utiliser une protection adéquate pour les mains et les bras afin de nettoyer le condenseur en toute sécurité.

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

9.3 Nettoyage interne

Laver les parties internes et les parties amovibles une solution d'eau tiède, très peu de détergent à vaisselle.

Rincer et essuyer tout de suite.

Il est recommandé de ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage.



Attention

Ne pas utiliser d'eau sur les parties électriques, sur les lumières et sur les panneaux de contrôle.



Attention

Il est recommandé d'éviter d'utiliser des détergents à base de chlore ou autres produits le contenant (eau de Javel, hypochlorite, etc.).



Note

Ne pas mettre d'eau bouillante sur les parties froides en verre.

Ne laver aucune partie du réfrigérateur dans le lave-vaisselle car celle-ci pourrait s'endommager ou se déformer de manière irréparable.

10.1 Guide des solutions aux problèmes

En cas d'anomalies de fonctionnement de l'appareil, utiliser ce guide avant d'appeler le service d'assistance: celui-ci aidera à résoudre personnellement le problème ou fournira d'importantes informations à transférer au service d'assistance afin d'assurer un service plus rapide et efficace.

Message de panne

Les problèmes de fonctionnement sont en général indiqués sur l'écran. Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'usager sont signalés moyennant un code de panne.

L'appareil ne fonctionne pas

L'appareil est branché au réseau d'alimentation électrique?

Le courant arrive à la prise d'alimentation?

la touche Unit ☰ est activée?

le condenseur est propre?

Les températures internes sont plus hautes que la normale

L'écran signale un code de panne?

La température est réglé correctement?

Le condenseur est propre?

Les portes ou les bacs sont resté ouverts longtemps?

L'appareil fonctionne pendant une longue période de temps

Durant les chaudes journées et avec des températures élevées dans la pièce, il est normal que le compresseur fonctionne de manière prolongée.

Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps?

Le condenseur est propre?

Contrôler que les portes soient bien fermées et que les aliments ou les récipients n'empêchent pas leur parfaite fermeture.

Perception de bruits étranges

Il est normal que soient perçus des bruits liés au fonctionnement des ventilateurs ou des compresseurs ou durant la phase de dégivrage.

Le bruit peut également être plus accentué en fonction du positionnement de l'appareil et de l'espace environnant.

De la condensation se forme à l'intérieur et à l'extérieur

Si le climat est très humide, l'apparition d'un peu de condensation est normale. L'ouverture de la porte ou des bacs de manière prolongée peut contribuer à la formation de condensation. Veiller dans tous les cas à ce que les portes soient toujours parfaitement fermées.

La porte s'ouvre avec difficulté

L'appareil a été conçu pour en permettre la fermeture hermétique.

Lorsque la porte est fermée, il est possible que se vérifie une situation de vide: dans ce cas, il est nécessaire d'attendre quelques secondes pour que la pression se rééquilibre, avant d'ouvrir la porte.

10. GUIDE DES SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

10.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran

Message sur l'écran	Description de l'Anomalie
Panne Electrique!	Interruption prolongée de l'énergie électrique L'appareil se remet en marche automatiquement en signalant les températures enregistrées les plus chaudes.
Unité Ouverte	Porte de la cave à vins ouverte Le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte.
Compartiment supérieur ou inférieur chaud	Compartiment trop chaud Voir guide des solutions aux problèmes.
Compartiment supérieur ou inférieur froid	Compartiment trop froid Attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente.
Code de panne...	Code de panne S'adresser au Service Après-Vente.
Nettoyage condens.	Nettoyage condenseur À tous les six mois, l'écran affiche le message « Vérifiez Cond », nettoyer le condenseur et comme écrit dans le pages avant.

- En cas d'anomalies, touchez l'icône Alarme  et l'écran affichera le message relatif à l'anomalie avec le code d'erreur correspondant.
- Le message s'affiche pendant 3 secondes, ensuite l'écran retourne à la page d'accueil.
- Pour bloquer le message sur l'écran, pressez l'icône Info sur l'écran (). Le message reste affiché sur l'écran pendant 30 secondes, ensuite le système retourne à la page d'accueil.
- En cas de plusieurs messages d'erreur, à l'écran s'affiche les différents messages d'anomalie dans l'ordre temporel.

1 INSTRUCCIONES IMPORTANTES REFERENTES A LA SEGURIDAD Y EL MEDIOAMBIENTE	2
1.1 Para su seguridad.....	2
1.2 Información importante al usar el aparato.....	2
1.3 Protección del medioambiente.....	4
1.4 Información para los organismos de control.....	4
1.5 Para ahorrar energía.....	5
2 INSTALACIÓN	6
2.1 Instalación.....	6
2.2 Conexión a la red eléctrica.....	6
2.3 Refrigerant.....	6
3 ANTES DE PONER EN SERVICIO EL APARATO	7
3.1 Conozca su aparato.....	7
3.2 Componentes principales.....	8
3.3 Control electrónico.....	9
3.4 Panel de control principal.....	9
4 ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO	10
4.1 Encender y apagar el aparato.....	10
4.2 Cómo ajustar la temperatura para diferentes exigencias.....	12
4.3 Señales de información de anomalías en la pantalla.....	13
4.4 Temperaturas del armario cava.....	14
5 FUNCIONES Y AJUSTES	15
5.1 Funciones.....	15
5.2 Ajustes.....	16
6 EQUIPAMIENTO INTERNO	22
6.1 Disposición interna (colocación, ajuste, retirada).....	22
7 ILUMINACIÓN	22
7.1 Iluminación interior.....	22
8 CONSERVACIÓN DE LOS VINOS	23
8.1 Indicaciones generales.....	23
8.2 Temperatura de conservación.....	23
8.3 Tiempo de conservación.....	24
8.4 Temperatura de consumo.....	25
8.5 Posición de las botellas.....	26
9 CUIDADOS Y LIMPIEZA	26
9.1 Cuidados y limpieza.....	26
9.2 Limpieza de la rejilla de ventilación y del condensador.....	27
9.3 Limpieza interna.....	28
10 GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	28
10.1 Guía de solución de problemas.....	28
10.2 Mensajes de error mostrados en la pantalla.....	30

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES REFERENTES A LA SEGURIDAD Y EL MEDIOAMBIENTE

1.1 Para su seguridad

- Si este aparato sustituye a un aparato existente que debe ser retirado o eliminado, asegúrese de que no se convierta en una trampa peligrosa para los niños, con tal fin corte su cable de alimentación e impida que la puerta pueda cerrarse. Tenga las mismas precauciones al final de la vida útil del aparato nuevo.
- El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de control remoto.
- Este aparato ha sido diseñado para refrigerar bebidas y alimentos y está destinado al uso doméstico.
- El aparato debe instalarse siguiendo las instrucciones de la Guía de Instalación, **se debe tener especial cuidado en no obstruir las aberturas de ventilación del aparato y de las unidades incorporadas.**
- El aparato tiene un sistema de iluminación concentrada con lámparas LED. No mire fijamente a estas lámparas cuando están encendidas para evitar posibles daños a la vista.
- No utilice ningún tipo de equipo eléctrico dentro de los compartimentos de conservación de alimentos.
- Cuando coloque los estantes, no ponga los dedos en sus guías de deslizamiento.
- Nunca intente apagar una llama/incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga.
- No coloque recipientes de líquidos inflamables cerca del aparato.
- Antes de realizar operaciones de limpieza apague completamente el aparato y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Si no se llega fácilmente al enchufe, es una buena idea apagar el interruptor correspondiente o quitar el fusible que controla la toma de corriente a la que está enchufado el aparato.
- Las partes del embalaje pueden ser peligrosas para los niños: no permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico, la película de plástico o la espuma de poliestireno.
- Cualquier reparación debe ser realizada por un técnico cualificado del servicio de asistencia de Bertazzoni.
- No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad que les enseñe a usar el aparato. En presencia de niños, mantenga el aparato bajo control para evitar que jueguen con él.
- No dañe los tubos del circuito del refrigerante del aparato.
- No guarde en este aparato sustancias explosivas como bombonas de aerosol con un gas propelente inflamable.
- Si se dañara el cable de alimentación de este aparato, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de asistencia o una persona con una cualificación similar.

Instalaciones y reparaciones inadecuadas pueden poner al usuario en considerable riesgo.

- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante, el servicio de asistencia o una persona con una cualificación similar.
- Enchufe el aparato a una toma de corriente de 2 polos con conexión a tierra de tipo Schuko.
- No retire el polo de tierra.
- No utilice un adaptador.
- No utilice un cable alargador.
- Antes de efectuar cualquier mantenimiento corte la corriente de todas las unidades.
- No modifique este aparato.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras del aparato.
- No guarde en el aparato sustancias inflamables, explosivas o volátiles.
- No guarde en el aparato sustancias explosivas, como envases aerosol con propelentes inflamables.
- Las botellas que contienen bebidas fuertemente alcohólicas deben estar bien cerradas y se deben poner en posición vertical.
- Los compuestos orgánicos, los ácidos y los aceites esenciales pueden corroer las juntas y las superficies de plástico si se dejan en contacto con ellas durante períodos prolongados.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica antes de proceder a efectuar su limpieza o mantenimiento.
- Para desenchufar el aparato, no tire del cable de alimentación.

1.2 Información importante al usar el aparato

- La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no las deben realizar niños sin la debida vigilancia.
- Nunca utilice aparatos eléctricos dentro del aparato (por ejemplo, calentador, máquina de hielo eléctrica, etc.). ¡Peligro de explosión!
- ¡Nunca desescarche o limpie el aparato con una limpiadora a vapor! El vapor puede penetrar en las partes eléctricas y causar un cortocircuito. ¡Riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice instrumentos puntiagudos ni con bordes afilados para quitar la escarcha o las capas de hielo. Podría dañar los tubos del refrigerante. La fuga de refrigerante puede causar lesiones oculares o incendiarse.
- Preste atención a que no haya objetos atascados en las puertas.
- No ponga dentro del aparato productos que contengan gases propelentes inflamables (por ejemplo, bombonas de aerosol) ni sustancias explosivas.
¡Peligro de explosión!
- No utilice la base, los cajones extraíbles ni la puerta, etc. del aparato como soporte ni como punto de apoyo.
- Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable de

alimentación o apague el interruptor correspondiente. No tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma de corriente.

- > Conserve las bebidas con un alto grado alcohólico en un recipiente hermético y en posición vertical.
- > Mantenga las partes de plástico y la junta de la puerta libres de aceite y grasa. De lo contrario, las partes y la junta de la puerta se volverán porosos.
- > Nunca cubra ni obstruya las aberturas de ventilación del aparato.
- > Según la normativa vigente, los niños de entre 3 y 8 años pueden coger o poner alimentos del aparato, pero se desaconseja encarecidamente que los menores de 8 años realicen estas operaciones y en general utilicen el aparato.
- > Mantenga a los niños menores de ocho años a una distancia segura, a menos que estén constantemente vigilados, y asegúrese de que no jueguen con el aparato.
- > No utilice dispositivos mecánicos, eléctricos o químicos distintos a los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de descongelación.
- > No dañe el circuito de refrigeración (si se puede acceder a él).
- > No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos destinados a los alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- > En caso de daños en el circuito de refrigeración, evite utilizar llamas libres y ventile adecuadamente el lugar.
- > No utilice el aparato o sus partes de forma distinta a la especificada en este manual.
- > Dejar la puerta abierta durante mucho tiempo puede hacer que la temperatura en los compartimentos del aparato aumente considerablemente.
- > Limpie regularmente los sistemas de drenaje accesibles y las superficies que pueden entrar en contacto con alimentos.
- > Si se deja el aparato vacío durante largos períodos, apáguelo, elimine la escarcha, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar la proliferación de moho dentro del aparato.
- > Nunca apoye objetos metálicos afilados como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el aparato mientras está en marcha.
- > No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, polvos limpiadores, quitamanchas y esponjas metálicas) sobre las partes de vidrio.
- > No se siente sobre el aparato.
- > No se siente ni se apoye en la puerta ni en los cajones abiertos.
- > Para desplazar el aparato no haga fuerza en la puerta o la manija.
- > No utilice aparatos eléctricos (por ejemplo, secadores de pelo) ni aerosoles para descongelar, las piezas de plástico podrían dañarse.
- > No utilice el aparato para enfriar habitaciones bajo ningún concepto.
- > Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica en caso de avería o cuando deba realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- > No coloque objetos pesados sobre la parte superior del aparato.

Símbolos utilizados en esta Guía:



Nota

Recomendaciones para utilizar correctamente el aparato



Importante

Indicaciones para evitar dañar el aparato



Advertencia

Indicaciones para evitar lesiones personales

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES REFERENTES A LA SEGURIDAD Y EL MEDIOAMBIENTE

1.3 Protección del medioambiente



- > Este aparato cumple con la directiva europea WEEE (2012/19/UE) y debe eliminarse separado de otros residuos al final de su vida útil.
- > El aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de acuerdo con las directivas europeas vigentes.
- > Preste especial atención a las modalidades correctas de eliminación de todos los materiales de embalaje.

!!! Tensión de alimentación Peligro de electrocución

Corte la alimentación eléctrica.
Desenchufe el aparato de la red eléctrica.

- > El aparato no se debe eliminar como basura doméstica. Infórmese en los centros locales de eliminación de residuos para saber cómo deshacerse de los residuos reciclables.
- > Antes de eliminar el aparato, corte el cable de alimentación e impida que la puerta pueda cerrarse.
- > Durante la eliminación del aparato, evite dañar el circuito de refrigeración.
- > El aparato no contiene sustancias peligrosas para la capa de ozono atmosférico, ni en el circuito de refrigeración ni en el aislamiento.
- > Embalamos nuestros aparatos con materiales no contaminantes y reciclables.
- > Entregue los materiales de embalaje a un centro de reciclaje adecuado.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

No deje sin vigilancia el embalaje ni ninguna de sus partes.

No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico.



Advertencia

Para evitar que los alimentos puedan contaminarse ajústese a las siguientes instrucciones:

- > Dejar la puerta abierta durante largos períodos de tiempo puede causar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del electrodoméstico.
- > Limpie regularmente las superficies que pueden entrar en contacto con alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- > Si se deja el aparato vacío durante largos períodos, apáguelo, elimine la escarcha, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar la proliferación de moho dentro del aparato.

1.4 Información para los organismos de control

- > Para los controles de EcoDesign, la instalación y la preparación del aparato debe cumplir con la norma EN 62552.
- > Los requisitos de ventilación, las medidas y el espacio mínimo respecto a la pared trasera se indican en el capítulo "Instalación" de este manual.
- > Para más información contacte con el fabricante.

1.5 Para ahorrar energía

- Uso correcto del aparato, envasado correcto de los productos alimenticios, una temperatura constante y la higiene de los alimentos repercuten en la calidad de su almacenamiento.
- Reducir el número de veces que se abren las puertas y el tiempo que quedan abiertas para evitar que los compartimentos se calienten excesivamente.
- Limpie periódicamente el condensador (si se puede acceder a él) situado en la parte trasera del aparato con vistas a evitar que el aparato pierda eficiencia.

2. INSTALACIÓN

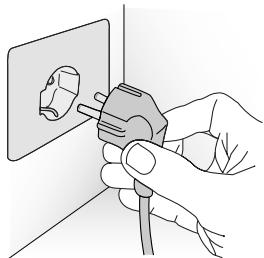
2.1 Instalación

Asegúrese de que la instalación se realice correctamente, siguiendo todas las instrucciones del manual de instalación específico que se proporciona con el aparato.

2.2 Conexión a la red eléctrica

El equipo tiene una clavija Schuko de 16 A que se debe conectar a la red eléctrica en una toma de corriente Schuko.

No utilice cables alargadores ni adaptadores múltiples para conectar el aparato.



Importante

No utilice cables alargadores ni/o adaptadores múltiples para la conexión a la red eléctrica.



Advertencia

Si la energía se suministra a través de una fuente de energía alternativa (solar, geotérmica, etc.) o si se instalan sistemas domóticos, es necesario instalar el Kit de Energía Alternativa para incorporar el aparato en la red eléctrica.

2.3 Refrigerante

Tenga cuidado de no dañar el circuito de refrigeración. Este circuito contiene isobutano (R600a), un gas natural con un alto grado de compatibilidad ambiental, pero inflamable.

> Durante el transporte y la instalación del aparato, asegúrese de que ninguno de los componentes del circuito de refrigeración resulte dañado.

> Si el circuito de refrigeración se daña, asegúrese de que no se generen llamas abiertas ni chispas en el local. Ventile bien el local.



ISO 7010 W021



Precaución:

riesgo de incendio / materiales inflamables.



Importante

Realice el transporte, la instalación y/o la limpieza con especial cuidado para que no se dañe el circuito de refrigeración.

3.1 Conozca su aparato

Le felicitamos por haber comprado su nuevo aparato: a partir de ahora puede utilizar nuestro innovador sistema de conservación, que le permitirá conservar toda clase de bebidas de la mejor manera posible.

Este manual responderá a la mayoría de sus preguntas sobre las características del producto. Si necesita más información o asistencia técnica, diríjase a su distribuidor o visite nuestro sitio web:

en Italia [https://it.bertazzoni.com/altro/assisten](https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione)za-e-ma

en el Reino Unido <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

en Francia <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

en España <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

en los Países Bajos <https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

en Suecia <https://se.bertazzoni.com/more/care-service>

en Dinamarca <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

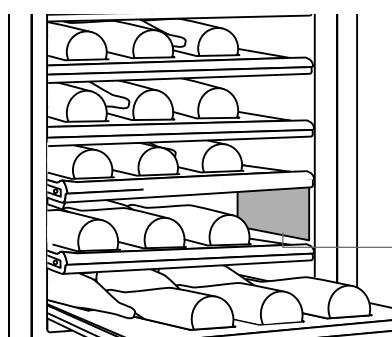


Importante

Antes de llamar, tome nota del tipo de modelo y del número de serie que figuran en la placa de características, y apunte también los mensajes que puedan haber aparecido en la pantalla.

Antes de llamar, asegúrese de tener a mano la siguiente información:

- Fecha de compra;
- Nombre del distribuidor donde se compró el producto.

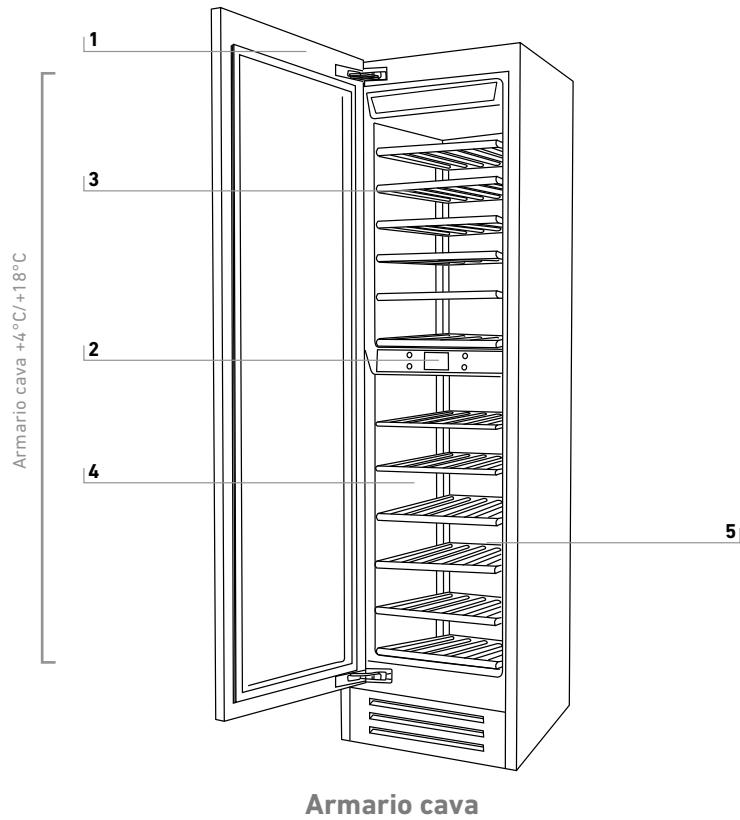


Posición del número de serie dentro del compartimento.

	BERTAZZONI SPA VIA PALAZZINA, 8 41016 GUASTALLA (RE) -ITALY	WINE CELLAR	
Gross capacity (l)	360	MODEL	
Net capacity Fridge (l)	341	WC605BLX2T	Modelo .
Net capacity Freezer(l)			
Freezing Capacity (kg/12h)			
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)	75	TYPE	
Refrigerant Freezer (gr)		I-G 599	Código .
Refrigerant Type	R600a		
Climatic Class	SN/T	SERIAL NUMBER	Número de serie .
Defrost Heater (W)		F20210601000008	
Total Absorbed Current (A)	1.2		Características .
Voltage (V~)	220-240 V		
Frequenz (Hz)	50-60 Hz		
Lighting Neon/Led (W)	10		
Temperature Rise Time			
MADE IN ITALY			

3. ANTES DE PONER EN SERVICIO EL APARATO

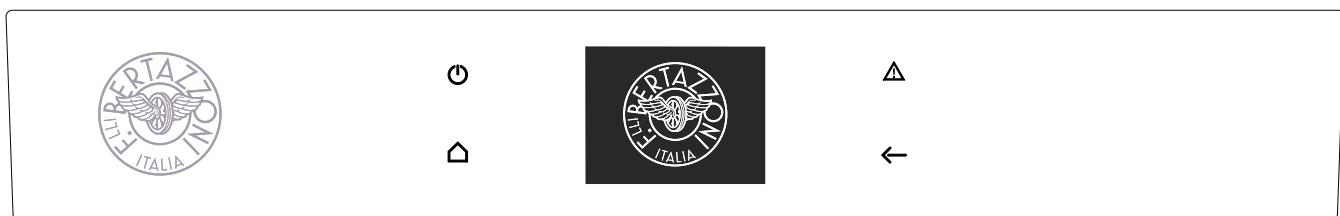
3.2 Componentes principales



3.3 Control electrónico

El innovador sistema de control electrónico diseñado por Bertazzoni mantiene la temperatura constante en las 2 zonas de temperatura y la muestra en la pantalla del panel de control. También permite la interacción con el usuario, lo que hace posible personalizar los ajustes de las diversas funciones y recibir mensajes sonoros y/o visuales en caso de que se produzca algún fallo de funcionamiento del aparato.

3.4 Panel de control principal



Encendido y Apagado

Pulse el ícono para encender o apagar el aparato.



Página Home principal

Pulse el ícono Home para volver a la página principal.



Alarma

Pulse el ícono para ver las diferentes funciones de alarma y para desactivarlas.



Atrás

Pulse el ícono flecha atrás para regresar a la página precedente.

4. PARA ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

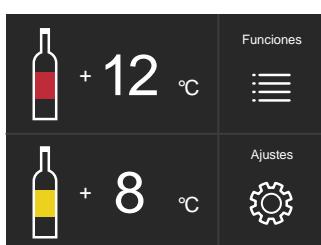
4.1 Cómo encender y apagar el aparato

Primera puesta en marcha del aparato

Pulse el icono . La pantalla muestra las siguientes páginas de lanzamiento:

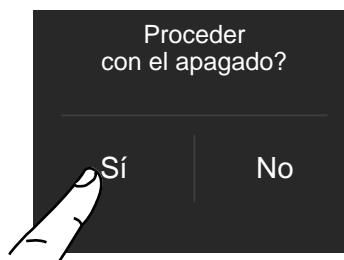


3) La pantalla muestra la página principal con la temperatura ambiente medida por el armario cava dentro de los diferentes compartimentos. Automáticamente el aparato empieza a enfriar hasta alcanzar las temperaturas establecidas.

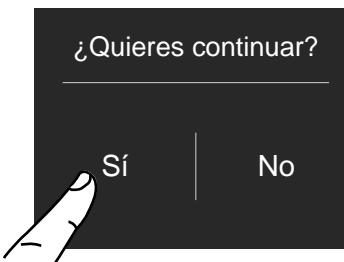


4) Página Home.
- compartimento superior
+12 °C (+54 °F)
- compartimento inferior
+8 °C (+46 °F)

Cuando se enciende el aparato por primera vez se recomienda esperar al menos 12 horas sin abrir las puertas y antes de colocar cualquier botella dentro del aparato. Durante dicho período, desactive cualquier mensaje de error pulsando el icono de Alarma.



2) Pulse el icono Sí para apagar.



3) Confirme el apagado pulsando el icono Sí.

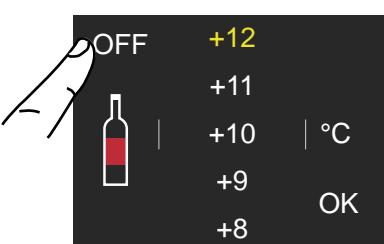
Cuando el armario cava está apagado no hay señales de advertencia que demuestren que está conectado a una toma de corriente.

Apagar los compartimentos superior e inferior.

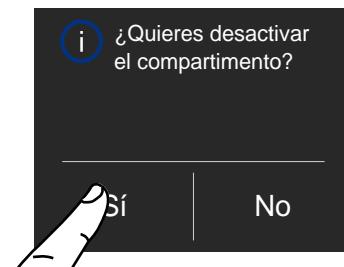
El compartimento superior y el inferior se pueden apagar individualmente.



1) Página Home.



2) Pulse el icono Off.

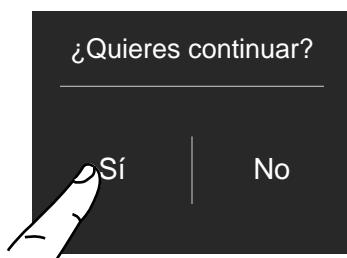


3) Pulse el icono Sí para apagar el compartimento.

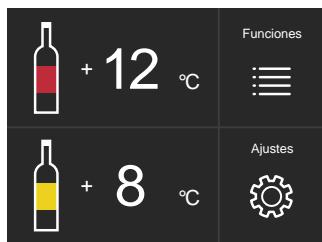
Apagado



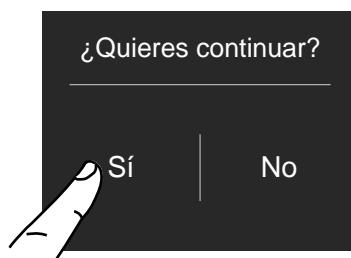
1) Pulse el icono (Apagado).



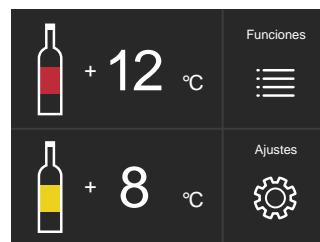
4) Pulse el ícono Sí para confirmar la desactivación.



Para apagar el compartimento superior realice los mismos pasos. 



4) Pulse el ícono Sí para confirmar.



5) Se activa de nuevo el compartimento inferior. Se abre la página principal.

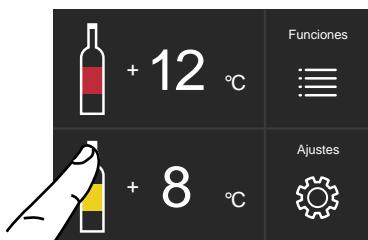
Para activar de nuevo el compartimento superior, el procedimiento es el mismo. 

Encender de nuevo los compartimentos superior e inferior

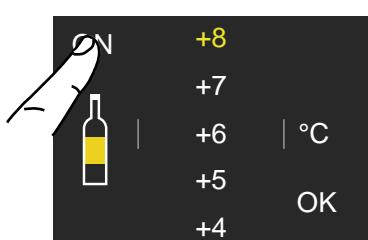
Para volver a encender el aparato, pulse el ícono  se encenderá la pantalla y volverá a aparecer la página de lanzamiento con las temperaturas medidas dentro de los compartimentos del armario cava. El armario cava empezará a enfriar hasta alcanzar las temperaturas establecidas.

Activar de nuevo los compartimentos

Si desea volver a encender los compartimentos superior e inferior.



1) Página Home. Para volver a encender el compartimento inferior, pulse el ícono .

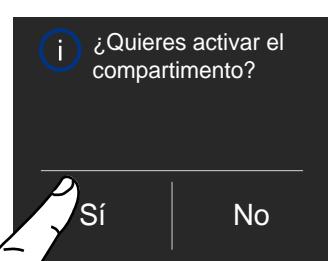


2) Pulse el ícono On.



Si al primer encendido del aparato no aparece el mensaje Standby, pero aparece otro mensaje, significa que el aparato ya ha iniciado el proceso de enfriamiento.

Durante la primera puesta en marcha, no será posible utilizar el Menú para modificar los ajustes de fábrica hasta que se haya alcanzado la temperatura preestablecida.



3) Pulse el ícono Sí.

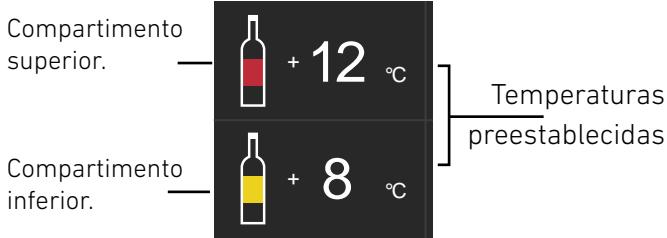
Cada vez que se enciende el aparato, se activa un procedimiento de autodiagnóstico que dura tres minutos antes de ponerse en marcha completamente.

4. PARA ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

4.2 Cómo ajustar la temperatura para diferentes exigencias

Cada modelo ha sido cuidadosamente probado antes de salir de la fábrica y está ajustado de tal manera que asegura un alto rendimiento y un bajo consumo de energía. Normalmente, no es necesario modificar los ajustes de fábrica.

Siga los siguientes pasos en pantalla para personalizar los ajustes de temperatura:



Cómo modificar las temperaturas del compartimento

Ejemplo: Cómo modificar la temperatura del compartimento superior.

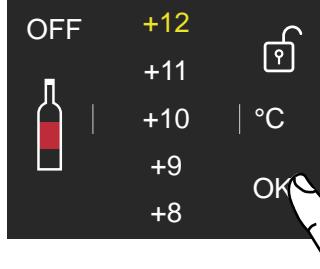


- 1) Página Home. Pulse el icono del compartimento superior.



- 2) Recorra hacia arriba/abajo para seleccionar la temperatura deseada

Compartimiento superior desde +4 °C hasta +18 °C (desde 39 °F hasta 64 °F).



- 3) Pulse el icono Ok para confirmar la temperatura deseada.



La temperatura mostrada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura establecida como consecuencia de frecuentes aperturas de las puertas o la introducción de alimentos a temperatura ambiente o de grandes cantidades de alimentos.

Se puede tardar entre 6 y 12 horas para alcanzar la temperatura seleccionada.

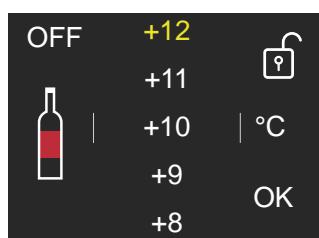
Icono del candado

El icono del candado aparece cuando están establecidas las temperaturas.

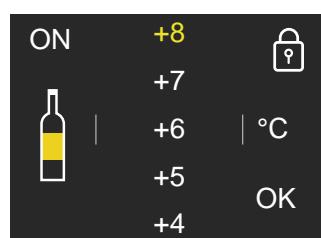
El candado abierto/cerrado muestra que las temperaturas del compartimento pueden o no ser modificadas por el usuario.



Normalmente se mostrará un candado amarillo abierto, en ese caso puede desplazarse hacia arriba o hacia abajo con un dedo en la pantalla, seleccione la temperatura deseada y pulse OK para confirmar.



En cambio, aparecerá un candado cerrado si el usuario ha activado una función que modifica los ajustes del armario cava, por consiguiente en esta condición el usuario no podrá más modificar la temperatura del compartimento.



Si se toca el icono de función y se ajusta una función específica, el candado amarillo aparecerá cerrado y no será posible cambiar la temperatura de los compartimentos mientras no se complete la función o si se desactiva manualmente mientras la función esté activa.

4.3 Señales de información de anomalías en la pantalla

Un sistema de control integrado proporciona información a través de mensajes que se mostrarán en la pantalla.

Algunos mensajes de error están acompañados de un sonido de alarma que se puede apagar pulsando el icono Alarma en el panel de control principal. Al final de este manual se presenta la lista de los mensajes de error.



4. PARA ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

4.4 Temperaturas del armario cava

La mayoría de los vinos tintos se conservan mejor a temperaturas ligeramente más altas.



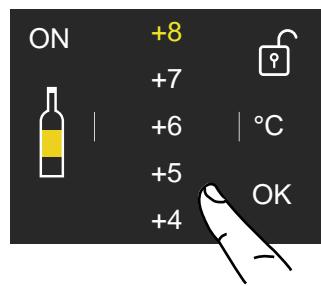
Vino tinto

desde +10 °C hasta +18 °C
(desde 50 °F hasta 64 °F)



Vino blanco

desde +4 °C hasta +9 °C
(desde 39 °F hasta 48 °F)



Borgoña
BOTELLA



Burdeos
BOTELLA



Por ejemplo, si se establece una temperatura superior a +9 °C para el vino blanco, la pantalla cambiará el ícono de vino blanco a vino tinto.

5. FUNCIONES Y AJUSTES

INFORMACIÓN PARA USAR LA PANTALLA

Es posible personalizar el funcionamiento de su aparato para adaptarlo a las diferentes formas en que se puede utilizar.

5.1 Funciones

Después de tocar el ícono de funciones  en la página principal, se mostrarán los íconos de las siguientes funciones disponibles.



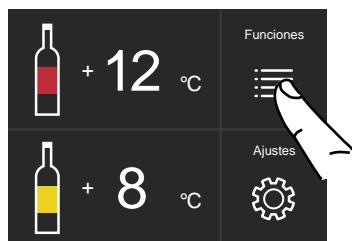
1) Control de humedad.



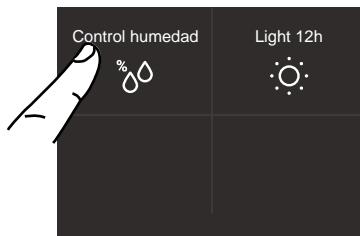
2) Luz 12h.

1) Control de humedad

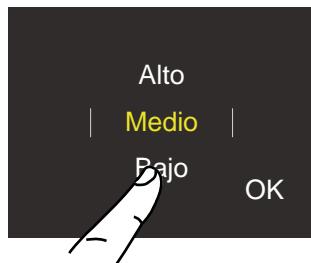
Esta función permite ajustar la humedad de los compartimentos superior e inferior. El ajuste predeterminado es "Medio".



A) Página Home principal. Pulse el ícono de Funciones.



B) Pulse el ícono de Control Humedad.



C) Recorra para seleccionar la humedad que desea y pulse OK.

5. FUNCIONES Y AJUSTES

2) Iluminación interior durante 12 h

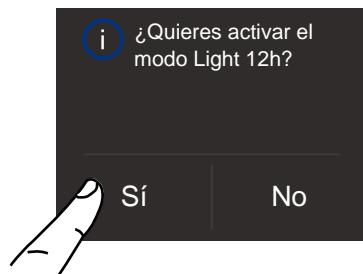
Esta función permite establecer el tiempo de encendido de la luz interior y se mantiene encendida durante 12 horas cuando la puerta de la bodega está cerrada, para ver la parte interior iluminada, a través del cristal.



A) Página Home principal. Pulse el ícono de Funciones.



B) Pulse el ícono de Luz 12h.



C) Pulse el ícono Sí si quiere activar el modo Luz 12h.

5.2 Ajustes

Es posible personalizar los ajustes de su armario cava para adaptarlo a las diferentes formas en que se puede utilizar.



1) Fecha.



2) Hora.



3) Grados Celsius y Fahrenheit.



4) Idioma.



5) Sabbath.



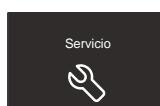
6) Reiniciar.



7) Modo Demo.



8) Mantenimiento.



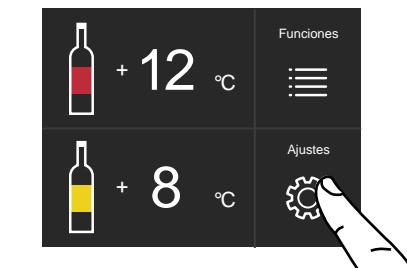
9) Asistencia.



10) Información.

1) Fecha

En pantalla se muestra la fecha en el formato (día:mes:año). Tocando la pantalla se pueden modificar los ajustes.



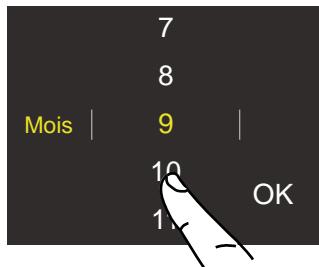
A) Página Home principal. Pulse el ícono Ajustes.



B) Pulse el ícono de la Fecha.



C) Recorra hacia arriba/abajo hasta que aparezca el año deseado y pulse OK.



D) Recorra hacia arriba/abajo hasta que aparezca el mes deseado y pulse Ok.



E) Recorra hacia arriba/abajo hasta que aparezca el día deseado y pulse OK.

2) Hora

En pantalla se muestran las horas y los minutos en el formato hh:mm. Esta función selecciona si mostrar 12 o 24 h.



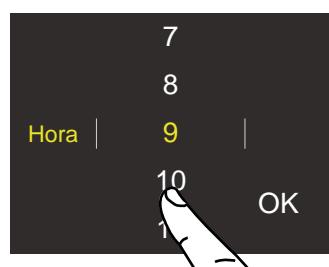
A) Página Home principal. Pulse el ícono Ajustes.



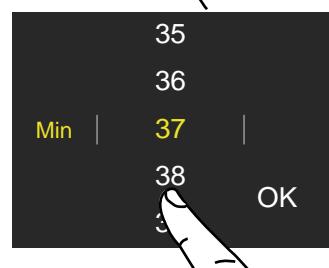
B) Pulse el ícono de la Hora.



C) Pulse el modo que se desea de mostrar la hora: 12 o 24 horas.



D) Recorra hacia arriba/abajo para establecer la hora y luego pulse OK.



E) Recorra hacia arriba/abajo para establecer los minutos y luego pulse OK.

5. FUNCIONES Y AJUSTES

3) Seleccionar °C/°F

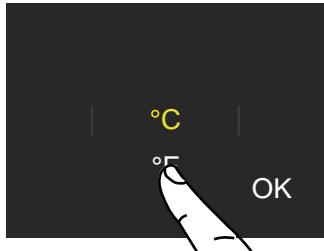
Esta función permite que la temperatura se muestre en grados Centígrados o en grados Fahrenheit. El ajuste de fábrica es grados Centígrados.



A) Página Home principal. Pulse el ícono Ajustes.



B) Pulse el ícono °C/°F.



C) Recorra hacia arriba/abajo para seleccionar grados Centígrados o grados Fahrenheit y pulse Ok.

4) Idioma

Para configurar el idioma del refrigerador solo tiene que pulsar el ícono de ajustes en la pantalla.



A) Página Home principal. Pulse el ícono Ajustes.



B) Pulse el ícono del Idioma.



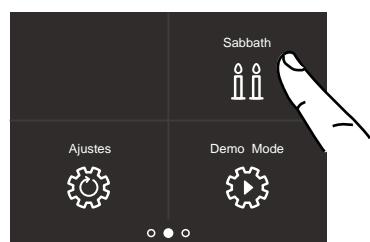
E) Recorra hacia arriba/abajo para seleccionar el idioma que desea y luego pulse OK.

6) Modo Sabbath

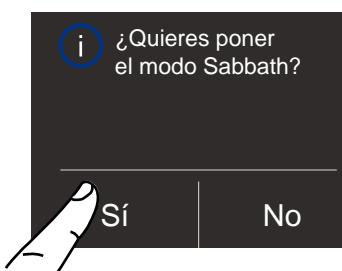
Esta función permite cumplir con ciertas observancias religiosas que requieren que el funcionamiento del aparato no se vea afectado por la apertura o el cierre de las puertas. Se desactivan el control termostático y la iluminación interior.



A) Página Home principal. Pulse el ícono Ajustes.



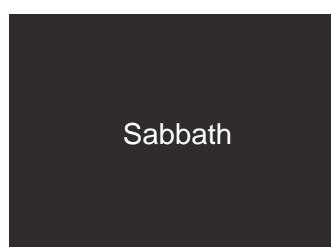
B) Desplácese a la derecha una vez y pulse el ícono Sabbath.



C) Pulse el ícono Sí para confirmar el modo Sabbath.



D) Pulse el ícono Sí para activar la función.



E) El armario cava funcionará con arreglo a este ajuste.

7) Reiniciar

Permite restaurar los ajustes básicos que se establecieron en la fábrica, eliminando todos los cambios que se han hecho posteriormente.



A) Página Home principal. Pulse el ícono Ajustes.



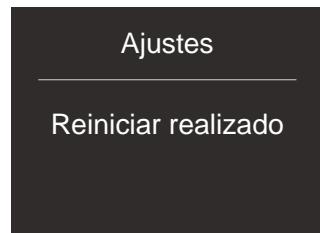
B) Desplácese a la derecha una vez y pulse el ícono de Reiniciar.



C) Pulse el ícono Sí para confirmar la selección del restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica.



D) Pulse el ícono Sí.



E) Es efectuado el restablecimiento. Se ha restaurado la configuración de fábrica del armario cava.

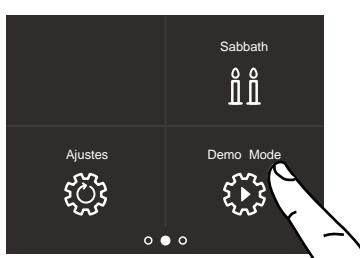
5. PERSONALIZACIÓN DE FUNCIONES Y AJUSTES

8) Modo Demo

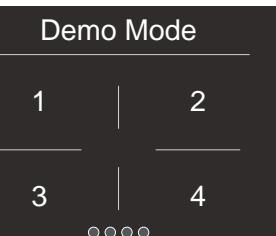
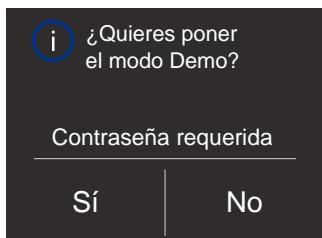
Es posible simular el funcionamiento del armario cava, para su presentación en salas de exposiciones o en ferias de muestras.



A) Página Home principal. Pulse el ícono Ajustes.

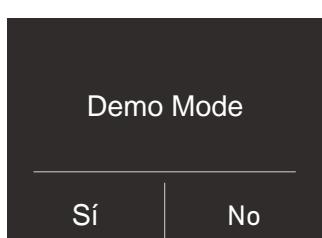


B) Desplácese a la derecha una vez y pulse el ícono del Modo Demo.



D) Introduzca la contraseña para la activación.

Contraseña por defecto 1-2-3-4.

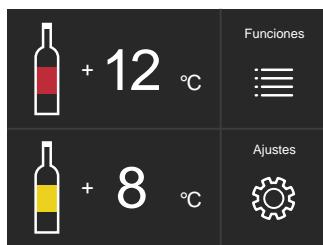


E) Pulse el ícono Sí o No.

9) Mantenimiento (mediante una señal de alarma)

Para que todo el aparato funcione como previsto en su diseño, es importante limpiar periódicamente la rejilla de ventilación y el condensador. El ajuste predeterminado del aparato es "Advertencia desactivada". Se recomienda efectuar la limpieza cada 6 meses. Los mensajes sonoros y visuales en la pantalla servirán como recordatorio. Es posible desactivar la señal de advertencia y ver el tiempo que queda antes de la próxima limpieza que se tiene que hacer.

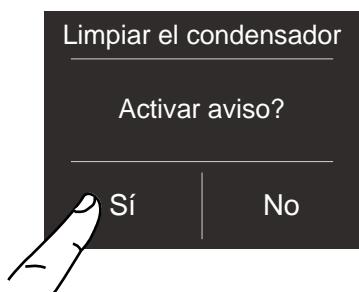
Para más detalles véanse las páginas siguientes.



A) Página Home principal. Pulse el ícono Ajustes.



B) Desplácese a la derecha dos veces y pulse el ícono de Mantenimiento.



Si desea desactivar el recordatorio, en el paso C pulse Off, y luego pulse Sí.

10) Asistencia

La función de asistencia  está reservada para la Asistencia de Bertazzoni.

C) Si quiere habilitar el aviso, pulse el ícono de Reiniciar.

D) Para activarlo, pulse el ícono Sí.

11) Info de sistema

La función de Info del sistema muestra los datos del producto, por ejemplo el código del software, el número de serie y el código de fábrica del armario cava.



A) Página Home principal. Pulse el ícono Ajustes.



B) Pulse el ícono de Información.

Sk Power	HW: 0504 SW: 0518
Sk User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

C) En pantalla se mostrarán los datos específicos del aparato.

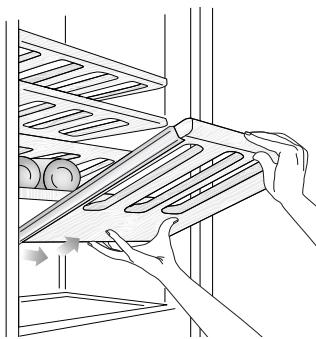
6. EQUIPAMIENTO INTERNO

6.1 Disposición interna (colocación, ajuste, retirada)

Estantes para vinos

Los estantes se pueden sacar fácilmente para limpiarlos.

Retire las botellas, extraiga completamente el estante, inclínelo hacia arriba hasta que las ruedas se separen de los rieles laterales y sáquelo.

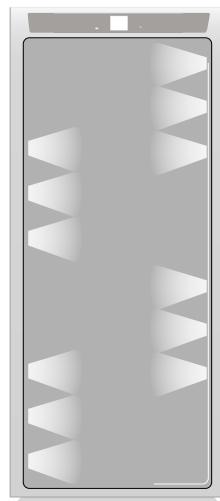


7. ILUMINACIÓN

7.1 Iluminación interior

Para contar con una iluminación interior óptima, unas tiras de LED iluminan ambos compartimentos desde la parte superior y grupos de luces LED iluminan directamente diferentes áreas de ambas zonas.

En caso de mal funcionamiento y/o fallo del sistema de iluminación, debe ponerse en contacto con un técnico de asistencia autorizado de Bertazzoni.



8.1 Indicaciones generales

El vino puede conservarse durante largos períodos, especialmente en las siguientes condiciones:

- > Temperatura adecuada sin cambios significativos de temperatura a medio y largo plazo a lo largo del tiempo
- > Nivel de humedad controlado
- > Protección frente a la luz
- > Ausencia de vibraciones
- > Ausencia de olores
- > Botella en posición horizontal.

Todas estas condiciones se cumplen plenamente en el armario cava Bertazzoni.

8.2 Temperatura de conservación

El espacio que ofrecen los compartimentos superior e inferior, permite conservar sus mejores vinos a dos temperaturas diferentes.

Los dos compartimentos están inicialmente ajustados a las siguientes temperaturas:

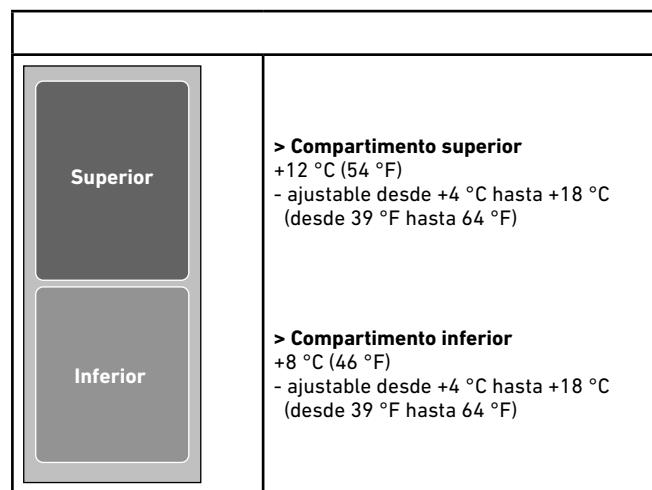
- > Compartimento superior
+12 °C (54 °F) - ajustable desde +4 °C hasta +18 °C
(desde 39 °F hasta 64 °F)
- > Compartimento inferior
+8 °C (46 °F) - ajustable desde +4 °C hasta +18 °C
(desde 39 °F hasta 64 °F)

Todas las temperaturas se pueden modificar según las características de los vinos y las preferencias personales. Sin embargo, se debe intentar mantener la temperatura lo más constante posible a lo largo del tiempo.

Variaciones de temperatura rápidas y a gran escala pueden de hecho causar la dilatación del líquido y el envejecimiento prematuro del vino.

También se deben evitar las temperaturas muy bajas (por debajo de 4 °C - 39 °F) que pueden provocar la formación de depósitos y dañar las cualidades estéticas del vino.

Todos los compartimentos ofrecen condiciones óptimas y tienen en cuenta todas estas necesidades. No obstante, cabe destacar que el compartimento superior, en particular, está controlado termostáticamente de manera muy precisa y garantiza el máximo cuidado y atención a lo largo del tiempo de sus botellas máspreciadas. Cuando el compartimento superior se ajusta por debajo de +12 °C (54 °F) el compartimento inferior no se debe ajustar por encima de +10 °C (50 °F).



8. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

8.3 Tiempo de conservación

La mejora del vino a lo largo del tiempo y su duración suelen depender del carácter de la variedad y de su tipo. El siguiente cuadro muestra el mejor período de conservación y envejecimiento para varios tipos en las condiciones ideales de conservación que su aparato ofrece.

Sin embargo, siempre debe seguir las instrucciones del vinicultor, especialmente cuando se trata de vinos de alta calidad.

TIPO DE VINO	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DE CONSERVACIÓN
Vinos nuevos (Vin Nouveau)	entre 12 °C y 14 °C	6 meses
Vinos dulces espumosos	entre 8 °C y 10 °C	1 año
Rosado	entre 10 °C y 14 °C	1 año
Vinos semi-espumosos	entre 10 °C y 12 °C	1-2 años
Vinos blancos normales	entre 10 °C y 14 °C	1-2 años
Vinos tintos ligeros	entre 12 °C y 14 °C	2 años
Vinos secos espumosos	entre 8 °C y 10 °C	2 años
Vinos espumosos clásicos	entre 8 °C y 10 °C	3-4 años
Blancos Vigorosos o en Barrica	entre 8 °C y 12 °C	3-5 años
Vinos tintos normales	entre 14 °C y 16 °C	3-5 años
Tintos Vigorosos o en Barrica	entre 14° y 18° C	7-10 años
Vinos de paja o Licorosos	entre 16 °C y 18 °C	10-15 años

8.4 Temperatura de consumición

Como regla general, los vinos blancos se deben servir a una temperatura entre 10 °C y 12 °C (entre 50 °F y 54 °F) y los tintos entre 12 °C y 14 °C (entre 54 °F y 57 °F).

Sin embargo, algunos vinos pueden disfrutarse mejor a temperaturas más altas o más bajas.

También hay que tener en cuenta que, en verano, el vino se disfruta generalmente a temperaturas más bajas que en invierno.

También cabe considerar lo siguiente:

Vinos blancos

Los vinos blancos normalmente no se sirven a altas temperaturas, ya que generalmente son más ácidos que los tintos y no muy tánicos. Por lo tanto, son más agradables a bajas temperaturas.

Es preferible servir estos vinos entre 10 °C y 14 °C (entre 50 °F y 57 °F). Los vinos jóvenes, frescos y aromáticos también pueden servirse a 10 °C (50 °F), mientras que los menos aromáticos se sirven a 12 °C (54 °F).

Las temperaturas entre 12 °C y 14 °C (entre 54 °F y 57 °F) son para vinos blancos suaves y maduros que han sido curados durante algunos años en botella.

Las temperaturas más altas favorecerían la exaltación del carácter dulce del vino, a expensas de la acidez y el sabor, que se consideran características agradables y deseables de este tipo de vino.

Rosado

El vino rosado se sirve a la misma temperatura que los vinos blancos. Cabe destacar que estos vinos pueden incluir una cierta cantidad de tanino y, por lo tanto, pueden ser preferibles a temperaturas más altas. Por lo tanto, se sirven entre 10 °C y 12 °C (entre 50 °F y 54 °F), si son jóvenes y frescos, y entre 12 °C y 14 °C (entre 54 °F y 57 °F) si son robustos y maduros.

Vinos nuevos (Vin Nouveau)

Debido a la elaboración especial a la que se someten, los vinos de nueva cosecha tienen un bajo contenido en taninos y por lo tanto son más agradables si se sirven entre 12 °C y 14 °C (entre 54 °F y 57 °F).

Vinos tintos

Como contienen más tanino y son menos ácidos, normalmente los vinos tintos se sirven a temperaturas más altas.

Los vinos más jóvenes con menos tanino se sirven normalmente entre 14 °C y 16 °C (entre 57 °F y 61 °F), mientras que los de más cuerpo que son más tánicos pueden servirse a una temperatura de hasta 18 °C (64 °F). Algunos vinos que se han curado durante años en botella, aún con cuerpo y taninos, se pueden servir a 18 °C (64 °F) o incluso a 20 °C (68 °F).

Los vinos tintos jóvenes con poco tanino y ligeramente estructurados pueden disfrutarse a temperaturas más bajas, entre 12 °C y 14 °C (entre 54 °F y 57 °F).

Vinos espumosos

Es difícil dar instrucciones para cubrir la amplia variedad de vinos espumosos existentes.

Por regla general, los vinos espumosos más dulces y aromáticos se deben servir a temperaturas más bajas, hasta 8 °C (46 °F), mientras que los vinos espumosos más tánicos pueden servirse a temperaturas más altas, hasta 14 °C (57 °F).

Los vinos espumosos secos suelen servirse a entre 8 °C y 10 °C (entre 46 °F y 50 °F).

Los vinos espumosos "clásicos" se sirven normalmente a estas temperaturas, que pueden llegar a ser de hasta 12 °C (54 °F) para los vinos espumosos que han sido curados durante algún tiempo.

Sin embargo, es aconsejable, especialmente para los vinos más finos, seguir las sugerencias y recomendaciones del productor de la botella.

Vinos licorosos y de paja

Estos tipos de vino se pueden servir a temperaturas entre 16 °C y 18 °C (entre 61 °F y 64 °F), dependiendo de los gustos personales, para atenuar el sabor dulce de los vinos de paja, también se pueden servir a 10 °C (50 °F).

8. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

8.5 Posición de las botellas

Los estantes deslizantes están hechos de madera fina y moldeados para contener botellas de la forma tradicional más clásica como también las botellas del diseño más moderno.

Tanto si su colección contiene botellas de gran calidad como botellas pequeñas, estarán como en su casa en el Armario cava Bertazzoni.

Puede guardar las botellas Magnum en el estante superior de los compartimentos inferior y superior. También se pueden colocar las botellas Magnum en otras posiciones, pero en tal caso es necesario retirar el estante situado justo encima de donde se ponen.



Advertencia

Después de una prolongada interrupción de la energía eléctrica, cuando vuelva la corriente una señal sonora indicará si la temperatura ha subido por encima de los niveles normales. Además, en la pantalla se mostrará, durante un minuto, la temperatura más alta detectada dentro de los compartimentos, para que el usuario pueda decidir cómo utilizar mejor los alimentos.

Transcurrido un minuto la pantalla volverá a funcionar normalmente, mientras que el ícono de Alarma seguirá parpadeando.

Pulse el ícono de Alarma para ver las temperaturas más altas registradas.

Borgoña
BOTELLA



Burdeos
BOTELLA



9. CUIDADOS Y LIMPIEZA

9.1 Cuidados y limpieza

Para limpiar las partes de acero, utilice un paño de microfibra y la esponja incluida en el kit con el aparato. Siempre use el paño y la esponja en la dirección del acabado satinado del acero.

De vez en cuando, para restablecer el brillo del acero, pase un paño de microfibra ligeramente húmedo.

No utilice la esponja sobre las partes de aluminio, como las manijas y los perfiles de los estantes de vidrio.

Preste especial atención en mantener libres de obstrucciones las aberturas de ventilación del aparato o del mueble en que está colocado.



Nota

Siga escrupulosamente las instrucciones detalladas que figuran en el kit suministrado y nunca utilice productos abrasivos o metálicos que puedan rayar y dañar de forma permanente el acabado satinado del aparato.

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, desconecte el aparato de la corriente eléctrica. Asegúrese de no dañar de ninguna manera el circuito del refrigerante.



Advertencia

No utilice detergentes o agentes de limpieza a base de cloro.

9.2 Limpieza de la rejilla de ventilación y del condensador

Para funcionar correctamente, el aparato requiere la limpieza de la rejilla de ventilación, del filtro y del condensador.

Se recomienda realizar los siguientes pasos de limpieza cada 6 meses. Un mensaje sonoro y visual en la pantalla servirá como recordatorio. Es posible desactivar la señal de advertencia y ver el tiempo que queda antes de la próxima limpieza que se tiene que hacer.

Detrás de la rejilla de ventilación frontal está el condensador.

Para limpiarlo, use una aspiradora con un cepillo suave a la máxima potencia, barriéndolo a lo largo de las rendijas de ventilación. En caso de que se acumule una cantidad importante de polvo, se puede quitar la tapa de la rejilla para poder efectuar una limpieza más precisa del filtro.

En los ajustes de mantenimiento,  después de instalar el aparato y después de ponerlo en marcha, puede ajustar el aviso de limpieza necesaria del condensador.

Si activa la señal de aviso, cada 6 meses el aparato emitirá una señal sonora para avisar de que es el momento de limpiar el condensador.

Después de limpiarlo, pulse el icono de Reiniciar para reactivar la señal de aviso dentro de 6 meses.

Si no quiere el aviso de limpieza del condensador, pulse el icono Off.

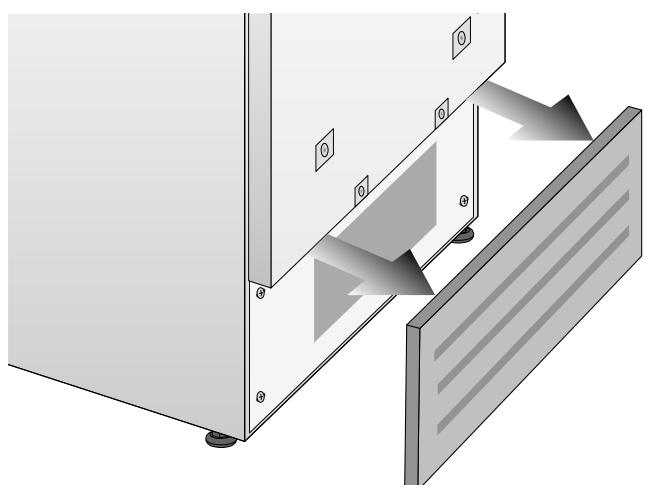
Condensador inferior

Para limpiar el condensador, siga estas instrucciones:

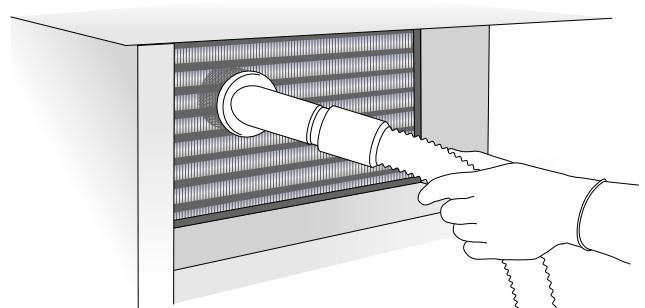
➤ Apague el aparato pulsando, durante unos 3 segundos, el icono de On/Off  en el panel de control principal.

➤ Espere unos 30 minutos, hasta que el condensador con aletas se enfrie a temperatura ambiente.

➤ Retire la rejilla desmontable situada debajo de la puerta.



➤ Límpiela a fondo eliminando cualquier acumulación de polvo, como se muestra en la imagen, teniendo cuidado de no dañar el condensador.



➤ Encienda de nuevo el aparato pulsando el icono  durante tres segundos.



Advertencia

Las aletas del condensador son afiladas, por lo tanto, utilice una protección adecuada para las manos y los brazos al limpiar el condensador.

9. CUIDADOS Y LIMPIEZA

9.3 Limpieza interna

Limpie las partes internas y desmontables lavándolas con una solución de agua tibia y una pequeña cantidad de detergente para lavar platos.

Enjuague y seque de inmediato las partes.

No utilice dispositivos mecánicos ni otros métodos para acelerar el desescarche.



Advertencia

No utilice agua en las partes eléctricas, las luces ni el panel de control.



Advertencia

Debe evitarse el uso de detergentes a base de cloro u otros productos similares que lo contengan (lejía, hipoclorito, etc.).



Nota

No ponga las piezas de vidrio frío en contacto con agua hirviendo.

No lave ninguna parte del armario cava en un lavavajillas ya que se podrían dañar o deformar irreparablemente las partes.

10.1 Guía de solución de problemas

Si nota un mal funcionamiento en su aparato, utilice esta guía antes de llamar al servicio técnico. Esta guía puede ayudarle a resolver el problema por sí mismo o puede proporcionarle información importante para garantizar una asistencia rápida y eficaz.

Mensaje de mal funcionamiento

Un fallo de funcionamiento suele indicarse en la pantalla.

Los problemas que no pueden ser resueltos por el usuario son reportados a través de un código de mal funcionamiento.

El aparato no funciona

El aparato ¿está conectado a la red eléctrica local?

A la toma de corriente ¿llega electricidad?

¿Está activado el ícono ?

El condensador ¿está limpio?

Las temperaturas internas son más altas de lo normal

En la pantalla ¿se muestra un código de mal funcionamiento?

La temperatura ¿está ajustada correctamente?

El condensador ¿está limpio?

Las puertas o los cajones ¿estuvieron abiertos durante un largo período de tiempo?

El aparato permanece en funcionamiento durante un largo período de tiempo

Hay que tener en cuenta que con tiempo muy caluroso y con temperaturas muy altas en la estancia es normal que el compresor permanezca en marcha durante largos períodos de tiempo.

Las puertas o los cajones ¿estuvieron abiertos durante un largo período de tiempo?

El condensador ¿está limpio?

Compruebe que las puertas estén cerradas y que los alimentos o los contenedores no obstruyan el cierre perfecto de la puerta.

Si escucha ruidos inusuales

Es normal escuchar ruidos generados por los ventiladores o los compresores durante la fase de desescarche.

El ruido podría ser más fuerte dependiendo de la posición del aparato y del entorno.

Se forma condensación tanto dentro como fuera

Si el clima es muy húmedo, es normal que se forme condensación. Dejar la puerta o los cajones abiertos por mucho tiempo puede contribuir a la formación de condensación.

En cualquier caso, asegúrese de que las puertas estén siempre completamente cerradas.

Las puertas no se abren fácilmente

El aparato ha sido diseñado para permitir un cierre hermético.

Cuando la puerta está cerrada, puede producirse una condición de vacío: en este caso es necesario esperar unos segundos hasta que la presión se equilibre antes de abrir la puerta.

10. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

10.2 Indicaciones de mal funcionamiento mostradas en la pantalla

Mensaje en pantalla	Descripción de la anomalía
Fallo en la alimentación eléctrica	Interrupción prolongada de la energía eléctrica El aparato se pone en marcha de nuevo automáticamente e indica las temperaturas más altas registradas.
Puerta abierta	Puerta abierta este mensaje aparece al dejar la puerta abierta durante unos minutos.
Zona superior o inferior demasiado caliente	Consulte la Guía de solución de problemas.
Zona superior o inferior demasiado fría	Espere 12 horas. Si el problema persiste, contacte con Atención al Cliente.
Código de error...	Problemas funcionales Llame a Atención al Cliente, que puede ayudarle a solucionar el problema o ponerle en contacto con el técnico de asistencia más cercano que puede ayudarle a resolver el problema.
Revisar condensador	Revisión del condensador Cada 6 meses en la pantalla se muestra el mensaje "Limpiar condensador", límpie el condensador y siga las instrucciones presentadas más arriba sobre cómo limpiar el condensador.

- En caso de errores, pulse el icono Alarma  y en la pantalla se mostrará el mensaje de error con su código numérico de error.
- El mensaje se mostrará durante 3 segundos, luego se vuelve a la página principal.
- Para bloquear el mensaje en la pantalla, pulse el icono de info (). El mensaje se mostrará durante 30 segundos, luego se vuelve a la página principal.
- En caso de que haya más de un mensaje de error, en la pantalla se mostrarán, en secuencia temporal, los diferentes mensajes de error.

1 BELANGRIJKE RICHTLIJNEN VOOR DE VEILIGHEID EN HET MILIEU	2
1.1 Voor uw veiligheid.....	2
1.2 Belangrijke informatie bij het gebruik van het apparaat.....	2
1.3 Zorg voor het milieu.....	4
1.4 Informatie voor de controle-instanties.....	4
1.5 Energiebesparing.....	5
2 INSTALLATIE	6
2.1 Installatie.....	6
2.2 Aansluiting op de elektrische stroomvoorziening.....	6
2.3 Koelmiddel.....	6
3 VOORAFGAAND AAN HET STARTEN	7
3.1 Ken uw apparaat.....	7
3.2 Belangrijkste onderdelen.....	8
3.3 Elektronische bediening.....	9
3.4 Hoofdbedieningspaneel.....	9
4 HET APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN	10
4.1 Het apparaat in- en uitschakelen.....	10
4.2 De temperatuur aanpassen voor verschillende behoeften.....	12
4.3 Informatiesignalen van waarschuwingsberichten op het display.....	13
4.4 Temperaturen wijnklimaatkast.....	14
5 FUNCTIES EN INSTELLINGEN	15
5.1 Functies.....	15
5.2 Instellingen.....	16
6 INTERNE LAY-OUT	22
6.1 Interne lay-out (plaatsing, aanpassing, verwijdering).....	22
7 VERLICHTING	22
7.1 Interne verlichting.....	22
8 WIJNOPSLAG	23
8.1 Algemene richtlijnen.....	23
8.2 Bewaartemperatuur.....	23
8.3 Bewaartijd.....	24
8.4 Consumptietemperatuur.....	25
8.5 Positie van flessen.....	26
9 ZORG EN REINIGING	26
9.1 Zorg en reiniging.....	26
9.2 Reiniging van plintafdekking en condensor.....	27
9.3 Interne reiniging.....	28
10 GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING	28
10.1 Gids voor probleemoplossing.....	28
10.2 Storingaanduidingen die op het display verschijnen.....	30

1. BELANGRIJKE RICHTLIJNEN VOOR DE VEILIGHEID EN HET MILIEU

1.1 Voor uw veiligheid

- Als dit apparaat een bestaand apparaat vervangt, dat verwijderd of afgedankt moet worden, controleer dan of dat apparaat geen gevaarlijke val voor kinderen wordt door de stroomtoevoerkabel door te snijden en ervoor te zorgen dat het onmogelijk is de deur te sluiten. Tref dezelfde voorzorgsmaatregelen aan het einde van de levensduur van het nieuwe apparaat.
- Het apparaat is niet ontworpen om met externe timers of afstandsbedieningssystemen te werken.
- Dit apparaat is ontworpen om dranken en voedsel te koelen en is bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Het apparaat moet geïnstalleerd worden door de instructies in de Installatiegids te volgen **en bijzonder goed op te letten dat de ventilatie-openingen van het apparaat en van de ingebouwde eenheden niet belemmerd worden.**
- Het apparaat heeft een geconcentreerd verlichtingsysteem met LED-lampen. Kijk niet in deze lampen wanneer die ingeschakeld zijn, om mogelijk letsel van het gezichtsvermogen te voorkomen.
- Gebruik geen enkel elektrisch apparaat binnenin de compartimenten voor de bewaring van voedsel.
- Steek uw vingers niet in de schuifgeleiders van de schappen wanneer de schappen geplaatst worden.
- Probeer nooit een vlam/brand te blussen met water: schakel het apparaat uit en bedek de vlam met een vuurvaste deken.
- Plaats geen houders met ontvlambare vloeistoffen vlakbij het apparaat.
- Schakel het apparaat volledig uit en trek de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact tijdens de reinigingswerkzaamheden. Als de stekker niet gemakkelijk bereikbaar is, is het een goed idee de stroomonderbreker uit te schakelen of de zekering te verwijderen die het stopcontact controleert waarop het apparaat aangesloten is.
- De verpakkingsdelen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen: sta kinderen niet toe met de plastic zakken, plastic folie of geëxpandeerd polystyreen te spelen.
- Iedere reparatie moet uitgevoerd worden door een gekwalificeerde service-technicus van Bertazzoni.
- Dit apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan, of instructies krijgen over het gebruik van het apparaat, van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Beschadig niet de leidingen van het koelcircuit van het apparaat.

- Sla in dit apparaat geen explosieve stoffen op, zoals sputtbussen met ontvlambaar drijfgas.
- Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, de klantendienst of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon. Verkeerde installaties en reparaties kunnen een aanzienlijk risico voor de gebruiker vormen.
- Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door de fabrikant, de klantendienst of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon.
- Steek de stekker in een geraard Schuko stopcontact met 2 pinnen.
- Verwijder de aardpin niet.
- Gebruik geen adapter.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Sluit de stroom naar alle eenheden af voordat service plaatsvindt.
- Wijzig dit apparaat niet.
- Steek geen puntige metalen objecten (keukengerei of gereedschappen) in de openingen op het apparaat.
- Sla geen ontvlambare, explosieve of vluchttige stoffen op.
- Bewaar geen explosieve stoffen, zoals sputtbussen met ontvlambaar drijfgas, in het apparaat.
- Flessen met sterk alcoholische dranken moeten zeer goed gesloten en verticaal opgeslagen worden.
- Organische samenstellingen, zuren en essentiële oliën kunnen de afdichtingen en plastic oppervlakken corroderen als ze daarmee langdurig in contact komen.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen of onderhoud erop uit te voeren.
- Trek niet aan de kabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.

1.2 Belangrijke informatie bij het gebruik van het apparaat

- De reiniging en het onderhoud die door de gebruiker uitgevoerd moeten worden, mogen niet uitgevoerd worden door kinderen die niet onder toezicht staan.
- Gebruik nooit elektrische apparaten binnenin het apparaat (bijv. verwarming, elektrische ijsmaker, enz.). Explosiegevaar!
- Ontdooi of reinig het apparaat nooit met een stoomreiniger! De stoom kan de elektrische delen binnendringen en kortsluiting veroorzaken. Risico voor elektrische schokken!
- Gebruik geen puntige werktuigen, of met scherpe randen, om rijp of ijslagen te verwijderen. De koelmiddelleidingen kunnen daardoor beschadigd raken. Lekkend koelmiddel kan oogletsel veroorzaken

of ontbranden.

- > Let op dat geen voorwerpen vast komen te zitten in de deuren.
- > Sla in het apparaat geen producten op die ontvlambaar drijfgas bevatten (bijv. spuitbussen), of explosieve stoffen. Explosiegevaar!
- > Sta niet op en leun niet tegen de basis van het apparaat, laden of deuren, enz.
- > Alvorens het apparaat te reinigen, trek de stekker van het netsnoer uit het stopcontact of schakel de zekering uit. Trek de stekker niet uit het stopcontact door aan het netsnoer te trekken.
- > Sla dranken met een hoog alcoholgehalte zeer goed afgesloten en verticaal op.
- > Houd plastic delen en de deurafdichting vrij van olie en vet. De delen en de deurafdichting kunnen anders poreus worden.
- > Bedek of blokkeer nooit de ventilatie-openingen van het apparaat.
- > Volgens de huidige regelgeving mogen kinderen tussen 3 en 8 jaar voedsel uit het apparaat nemen of erin doen, maar het wordt sterk afgeraden om kinderen onder de 8 jaar deze handelingen te laten uitvoeren en in het algemeen hen het apparaat te laten gebruiken.
- > Houd kinderen onder de acht jaar op veilige afstand tenzij ze constant onder toezicht staan en gecontroleerd wordt of ze niet met het apparaat spelen.
- > Gebruik geen andere mechanische, elektrische, chemische hulpmiddelen dan die welke door de fabrikant aanbevolen worden om het ontdoeiingsproces te versnellen.
- > Beschadig het koelcircuit niet (als men toegang daartoe kan krijgen).
- > Gebruik geen elektrische apparaten binnenin de compartimenten voor de opslag van voedsel tenzij die van het type zijn dat aanbevolen wordt door de fabrikant.
- > In het geval van beschadiging van het koelcircuit vermijd het gebruik van open vuur en ventileer het gebied op passende wijze.
- > Gebruik het apparaat of delen daarvan niet op andere wijzen dan in deze handleiding gespecificeerd wordt.
- > Het langdurig open houden van de deur kant tot gevolg hebben dat de temperatuur in de compartimenten van het apparaat aanzienlijk stijgt.
- > Reinig regelmatig de oppervlakken die in aanraking kunnen komen met voedsel en de toegankelijke drainagesystemen.
- > Als het apparaat langdurig leeg gelaten wordt, schakel het uit, ontdooi het, droog het en laat de deur open om te voorkomen dat schimmel binnenin ontstaat.

- > Laat nooit scherpe metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels op het apparaat rusten wanneer dat in gebruik is.
- > Gebruik geen schuurmiddelen of corroderende reinigingsmiddelen (bijv. schuurpoeder, vlekverwijderaars en metalen sponsjes) op glazen onderdelen.
- > Ga niet op het apparaat zitten.
- > Ga niet op de deur of open lades zitten of leunen.
- > Neem niet de deur of de handgreep vast om het apparaat te verplaatsen.
- > Gebruik geen elektrische apparaten (bijv. haardrogers) of sprays voor de ontdooiing, de plastic delen kunnen daardoor beschadigd raken.
- > Gebruik het apparaat om geen enkele reden voor de koeling van kamers.
- > Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact bij een storing of bij het uitvoeren van een reiniging of onderhoud.
- > Plaats geen zware voorwerpen bovenop het apparaat.

In de Gids gebruikte symbolen:



Opmerking

Aanbevelingen voor correct gebruik van het apparaat



Belangrijk

Richtlijnen voor het vermijden van schade aan het apparaat



Waarschuwing

Aanwijzingen voor het vermijden van persoonlijk letsel

1. BELANGRIJKE RICHTLIJNEN VOOR DE VEILIGHEID EN HET MILIEU

1.3 Zorg voor het milieu



Plastic verpakking Gevaar voor verstikking

Laat de verpakking of ongeacht welk deel daarvan niet onbeheerd achter.

Laat kinderen niet spelen met de plastic zakken.



Waarschuwing

Neem de volgende instructies in acht om contaminatie van het voedsel te voorkomen:

> Het langdurig open houden van de deur kan een aanzienlijke verhoging van de temperatuur in de compartimenten van het apparaat tot gevolg hebben.

> Reinig regelmatig de oppervlakken die in aanraking komen met voedsel en de toegankelijke drainagesystemen.

> Als het koelapparaat lange tijd leeg gelaten wordt, schakel het dan uit, ontdooi het, reinig en droog het en laat de deur open om te voorkomen dat schimmel ontstaat.

> Dit apparaat is conform de Europese WEEE-richtlijn (2012/19/EU) en moet aan het einde van zijn nuttige levensduur apart van ander afval afgedankt worden.

> Het apparaat bevat geen stoffen in hoeveelheden die voldoende zijn om als gevaarlijk voor de gezondheid en het milieu beschouwd te worden, in overeenstemming met de huidige Europese richtlijnen.

> Besteed speciale aandacht aan de correcte verwijderingsprocedure voor alle verpakkingsmaterialen.

Spanning Gevaar voor elektrocutie

Sluit de voedingsspanning af.

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.

> Het apparaat mag niet verwijderd worden met huishoudelijk afval. Neem contact op met het plaatselijke afvalverwijderingscentrum om te weten hoe recyclebaar afval verwijderd moet worden.

> Snij voorafgaand aan de verwijdering het netsnoer door en zorg ervoor dat het onmogelijk is de deur te sluiten.

> Vermijd het om tijdens de verwijdering schade aan het koelcircuit toe te brengen.

> Het apparaat bevat geen schadelijke stoffen voor de ozonlaag in de atmosfeer, noch in het koelcircuit noch in de isolatie.

> Onze apparaat zijn verpakt in niet-vervuilende en recyclebare materialen.

> Breng de verpakkingsmaterialen naar het juiste recyclingcentrum.

1.4 Informatie voor de controleinstanties

> Voor controles in verband met EcoDesign moeten de installatie en de voorbereiding van het apparaat in overeenstemming zijn met de norm EN 62552.

> Ventilatie-eisen, afmetingen en minimumafstand vanaf de achterwand staan in het hoofdstuk "Installatie" van deze handleiding.

> Neem contact op met de fabrikant voor meer informatie.

1.5 Energiebesparing

- > Het correcte gebruik van het apparaat, de correcte verpakking van levensmiddelen, een constante temperatuur en voedselhygiëne zijn van invloed op de opslagkwaliteit.
- > Beperk het aantal keren dat de deuren geopend worden en de tijd dat ze open blijven om te voorkomen dat de compartimenten overmatig verwarmd worden.
- > Reinig de condensor (als men toegang daartoe kan krijgen) op de achterkant van het apparaat regelmatig om te voorkomen dat de efficiëntie van het apparaat afneemt.

2. INSTALLATIE

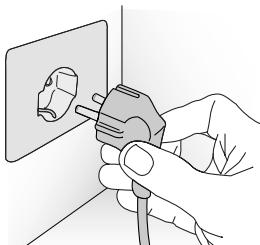
2.1 Installatie

Controleer of de installatie correct uitgevoerd is in naleving van alle richtlijnen die in de specifieke installatiehandleiding staan die bij het apparaat verstrekt is.

2.2 Aansluiting op de elektrische stroomvoorziening

Het apparaat is uitgerust met een stekker van het type Schuko 16A en moet aangesloten worden op de elektrische stroomvoorziening door middel van een overeenkomstig Schuko stopcontact.

Gebruik geen verlengsnoeren en/of meervoudige adapters voor de aansluiting op de stroomvoorziening.



Belangrijk

Gebruik geen verlengsnoeren en/of meervoudige adapters voor de aansluiting op de stroomvoorziening.

Waarschuwing

Als energie verstrekt wordt via een alternatieve energiebron (zonne-energie, aardwarmte, enz.) of als domoticasystemen geïnstalleerd zijn, is het nodig de Alternatieve Energiekit te installeren om het apparaat in het elektriciteitsnet te integreren.

2.3 Koelmiddel

Het koelmiddel isobutaan (R600a) zit in het koelmiddelcircuit van het apparaat, het is een natuurlijk gas met een hoog niveau milieucompatibiliteit, dat hoe dan ook ontvlambaar is.

> Tijdens het vervoer en de installatie van het apparaat moet gecontroleerd worden of geen enkel onderdeel van het koelcircuit schade toegebracht wordt.

- > Als het koelmiddelcircuit beschadigd raakt:
 - vermijd open vuur en ontstekingsbronnen;
 - ventileer grondig de kamer waarin het apparaat staat.



ISO 7010 W021



Voorzichtig:
risico van brand/ontvlambare materialen.



Belangrijk

Voer vervoer, installatie en/of de reiniging met extra zorg uit opdat het koelcircuit geen schade toegebracht wordt.

3. VOORAFGAAND AAN HET STARTEN

NL

3.1 Ken uw apparaat

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat: van nu af aan kunt u ons innovatieve bewaarsysteem gebruiken dat u in staat stelt alle soorten dranken zo goed mogelijk te bewaren.

Deze handleiding zal antwoord geven op de meeste vragen die u over de kenmerken van het product heeft. Mocht u meer informatie of technische assistentie nodig hebben, raadpleeg dan uw verkoper of bezoek onze website:

in Italië <https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione>

in het VK <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

in Frankrijk <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>

in Spanje <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>

in Nederland <https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

in Zweden <https://se.bertazzoni.com/more/care-service>

in Denemarken <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

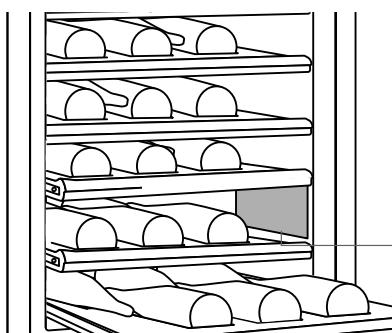


Belangrijk

Voordat u belt, noteer het modeltype en het serienummer die op het typeplaatje staan dat zich in de hoek links onder van het apparaat bevindt, achter de onderste lade.

Voordat u belt, controleer of u de volgende informatie voorhanden heeft:

- Aankoopdatum;
- Naam van de verkoper bij wie het product gekocht is.

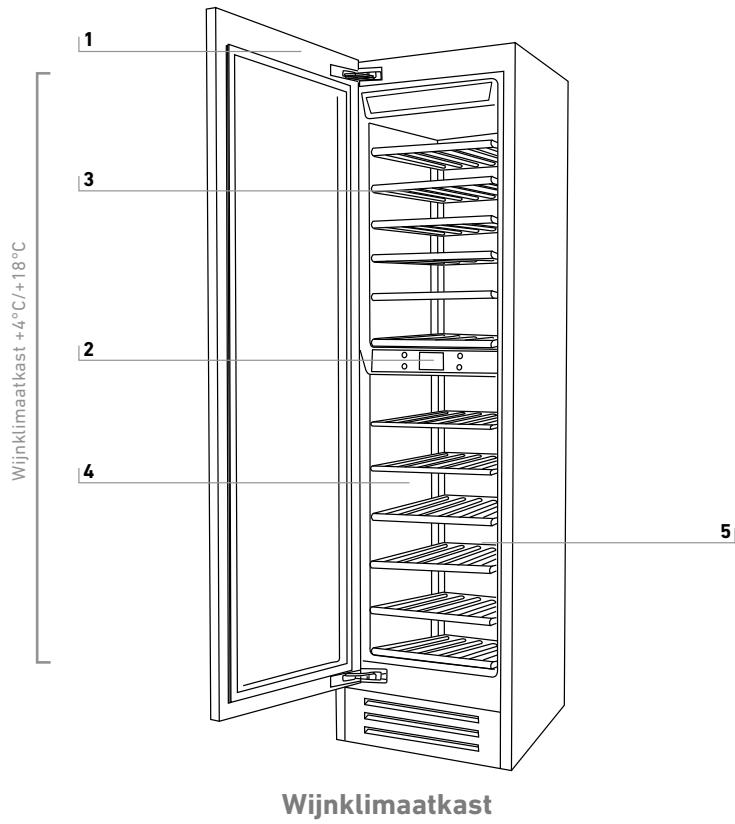


Plaats van het serienummer in het compartiment.

	BERTAZZONI SPA VIA PALAZZINA, 8 41016 GUASTALLA (RE) -ITALY	WINE CELLAR	
Gross capacity (l)	360	MODEL	Model .
Net capacity Fridge (l)	341	WC605BLX2T	
Net capacity Freezer(l)			
Freezing Capacity (kg/12h)	75		
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)			
Refrigerant Freezer (gr)	R600a		
Refrigerant Type	SN/T		
Climatic Class			
Defrost Heater (W)			
Total Absorbed Current (A)	1.2		
Voltage (V~)	220-240 V		
Frequenz (Hz)	50-60 Hz		
Lighting Neon/Led (W)	10		
Temperature Rise Time			
MADE IN ITALY			
		SERIAL NUMBER	Serienummer .
		F20210601000008	
		CE	Kenmerken .

3. VOORAFGAAND AAN HET STARTEN

3.2 Belangrijkste onderdelen



1 Structuur van wit voorgelakt aluminium.

2 Interactief bedieningspaneel.

3 Bovenste Compartiment.

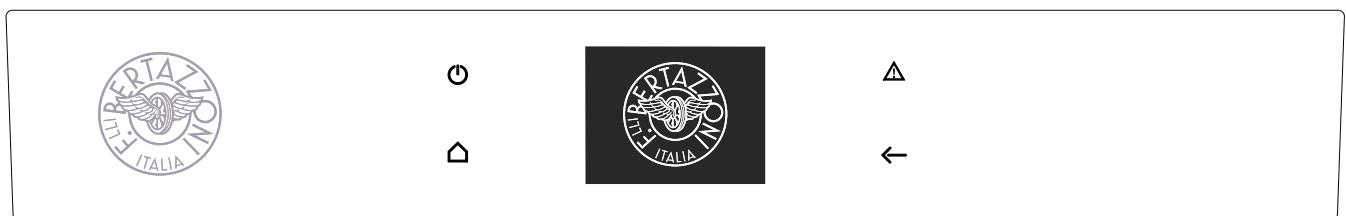
4 Verschuifbare, volledig uittrekbare schappen van eikenhout, gemonteerd op telescopische geleiders in titaniumlegering en sluitsysteem met soft stop.

5 Onderste compartiment.

3.3 Elektronische Bediening

Het innovatieve elektronische bedieningssysteem dat door Bertazzoni ontworpen is, houdt de temperatuur in de 2 temperatuurzones constant en geeft ze weer op het display van het bedieningspaneel. Het maakt ook de gebruikersinteractie mogelijk waardoor de instellingen van de diverse functies aangepast kunnen worden en om geluid en/of visuele berichten te ontvangen wanneer een storing in het apparaat optreedt.

3.4 Hoofdbedieningspaneel



Aan / Uit

Raak de icoon aan om het apparaat in of uit te schakelen.



Home

Raak de Home-icoon aan om terug te gaan naar het hoofdweergavescherm.



Alarm

Raak de icoon aan om de alarmtoonfuncties te zien en te deactiveren.



Terug

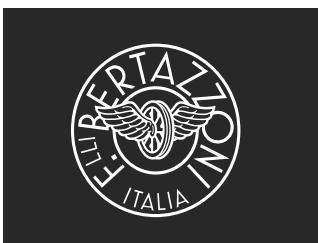
Raak de pijl icoon aan om naar het vorige weergavescherm terug te gaan.

4. HET APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN

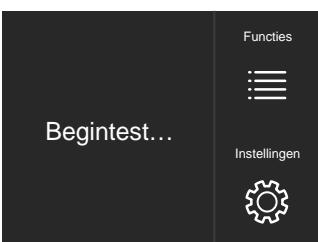
4.1 Het apparaat in- en uitschakelen

Het apparaat voor het eerst starten

Raak de knop  aan. Het display toont de volgende startschermen:



1) Logo van Bertazzoni.



2) Begintest (duurt 3 minuten).

3) Het display toont het hoofdscherm met de omgevingstemperatuur die in de wijnklimaatkast binnenin de compartimenten gemeten is. Het apparaat begint automatisch af te koelen tot de ingestelde temperaturen bereikt worden.

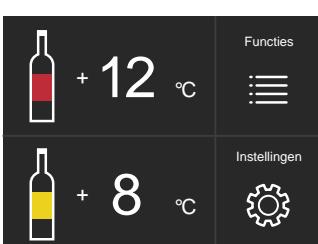


2) Raak de icoon Ja aan om uit te schakelen.

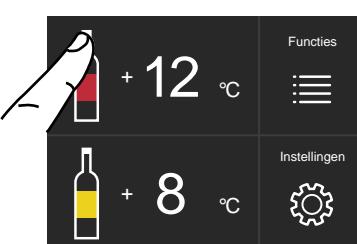


3) Bevestig de afsluiting door de icoon Ja aan te raken.

Wanneer de wijnklimaatkast uitgeschakeld is, zijn er geen waarschuwingssignalen die aangeven dat de wijnklimaatkast op het stopcontact aangesloten is.

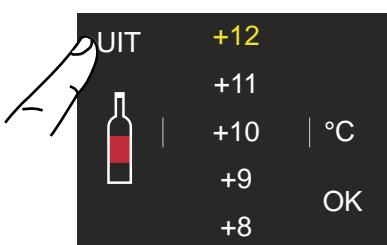


4) Beginscherm.
- bovenste compartiment +12°C (+54°F)
- onderste compartiment +8°C (+46°F)



1) Beginscherm.

Wanneer het apparaat voor het eerst ingeschakeld wordt, is het aanbevolen minstens 12 uur te wachten zonder de deuren te openen en flessen in het apparaat te plaatsen. Deactiveer tijdens deze periode alle foutmeldingen door op de Alarmknop te drukken.



2) Raak de icoon Uit aan.

Afsluiten.



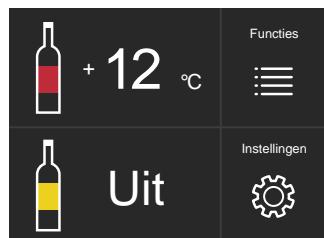
1) Raak de knop  aan.



3) Raak de icoon Ja aan om het compartiment uit te schakelen.



- 4)** Raak de icoon Ja aan om de deactivering te bevestigen.



- 5)** Op het beginscherm verschijnt de icoon Uit die aangeeft dat het onderste compartiment uitgeschakeld is.

Volg dezelfde aanwijzingen om het bovenste compartiment uit te schakelen.

De bovenste en onderste compartimenten opnieuw inschakelen

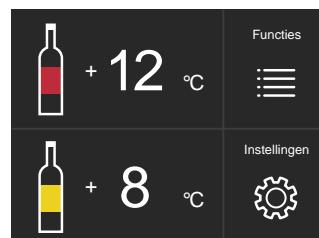
Druk op de knop om het apparaat opnieuw in te schakelen, het display wordt ingeschakeld en het startscherm zal opnieuw verschijnen met de temperaturen die in de compartimenten van de wijnklimaatkast gemeten zijn. De wijnklimaatkast zal beginnen af te koelen tot de ingestelde temperaturen bereikt worden.

De compartimenten opnieuw starten

Als u de bovenste en onderste compartimenten opnieuw wenst te starten.



- 4)** Raak de icoon Ja aan om te bevestigen.



- 5)** Schakel het onderste compartiment opnieuw in. Het beginscherm zal open gaan.

Dezelfde procedure wordt vereist indien u het bovenste compartiment van de wijnklimaatkast wilt inschakelen.

Uitschakelen gedurende lange periodes

Tijdens lange periodes van afwezigheid wordt aanbevolen de wijnklimaatkast uit te schakelen door drie seconden lang op de apparaatknop te drukken en de stekker uit het stopcontact te trekken of de stroomonderbreker van het stopcontact uit te zetten. Maak de wijnklimaatkast geheel leeg, reinig en droog hem en laat de deuren en laden gedeeltelijk open staan om onaangename geuren te voorkomen.



Als het Stand-by-bericht bij de eerste opstart niet verschijnt maar een ander bericht verschijnt, betekent dit dat het apparaat het koelproces al gestart heeft. Tijdens de eerste opstart zal het niet mogelijk zijn het Menu te gebruiken om de fabrieksinstellingen te wijzigen, zolang de vooraf ingestelde temperatuur niet bereikt is.

Telkens wanneer het apparaat ingeschakeld wordt, doorloopt het een zelfdiagnoseprocedure die drie minuten duurt, voordat het apparaat volledig opstart.



- 1)** Beginscherm. Om het onderste compartiment opnieuw in te schakelen, raak de icoon aan.

- 2)** Raak de icoon Aan aan.

- 3)** Raak de icoon Ja aan.



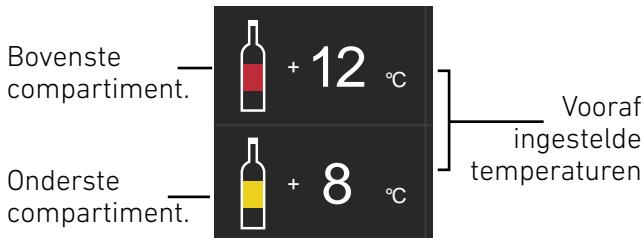
4. HET APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN

4.2 De temperatuur aanpassen voor verschillende behoeften

Ieder model is zorgvuldig getest alvorens de fabriek te verlaten en is dusdanig afgesteld dat hoge prestaties en een laag stroomverbruik verzekerd worden.

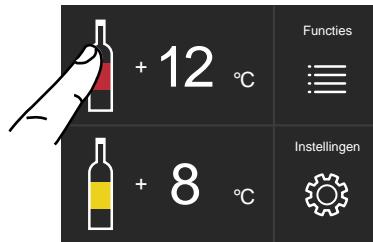
Het is doorgaans niet nodig de instellingen te wijzigen.

Volg de volgende stappen op het scherm om de temperatuurstellingen aan te passen:



De temperaturen van het compartiment wijzigen

Voorbeeld: De temperatuur van het bovenste compartiment wijzigen.

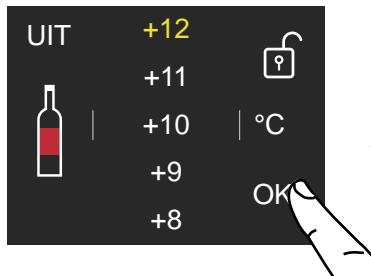


- 1) Beginscherm. Raak de icoon van het bovenste compartiment aan.



- 2) Scroll omhoog/omlaag om de gewenste temperatuur te selecteren.

Bovenste compartiment van +4°C tot +18°C (van 39° F tot 64° F).



- 3) Raak de icoon Ok aan om de gewenste temperatuur te bevestigen.



De getoonde temperatuur kan enigszins variëren ten opzichte van de ingestelde temperatuur als de deuren vaak geopend worden of als voedsel op kamertemperatuur, of een grote hoeveelheid voedsel, geplaatst wordt.

Het kan 6 tot 12 uur duren voordat de geselecteerde temperatuur bereikt wordt.

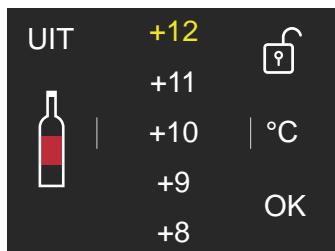
Hangslot-icoon

Het hangslot-icoon verschijnt wanneer de temperaturen ingesteld zijn.

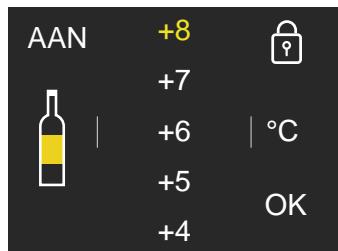
Het geopende/gesloten hangslot geeft aan dat de temperaturen van het compartiment wel of niet door de gebruiker gewijzigd kunnen worden.



Doorgaans is een geel hangslot open, in dat geval kunt u met uw vinger over het display omhoogofomlaagscrollen,degewenstetemperatuur selecteren en op OK drukken om te bevestigen.



Er wordt een gesloten hangslot weergegeven als de gebruiker een functie geactiveerd heeft die de instellingen van de wijnklimaatkast wijzigt waarbij voorkomen wordt dat de gebruiker de temperatuur van het compartiment wijzigt.



Als de icoonfunctie aangeraakt wordt en een specifieke functie ingesteld is, zal het gele hangslot gesloten zijn en is het niet mogelijk de temperatuur van de compartimenten te wijzigen zolang de functie niet voltooid is, of met de hand gedeactiveerd wordt zolang de functie actief is.

4.3 Informatiesignalen van waarschuwingenberichten op het display

Een geïntegreerd bedieningssysteem zal informatie geven via berichten die op het display verschijnen. Er klinkt een alarmtoon bij bepaalde foutmeldingen. Deze kan uitgeschakeld worden door de alarmknop op het hoofdbedieningspaneel aan te raken. U vindt de lijst met foutmeldingen achterin deze handleiding.



4. HET APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN

4.4 Temperaturen wijnklimaatkast

De meeste rode wijnen kunnen het best bij enigszins warmere temperaturen opgeslagen worden.



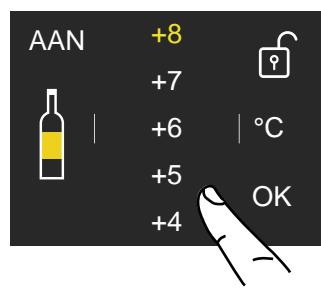
Rode Wijn

van +10°C tot +18°C
(van 50° F tot 64° F)



Witte Wijn

van +4°C tot +9°C
(van 39° F tot 48° F)



Bourgogne
FLES



Bordeaux
FLES



Als voor witte wijn bijvoorbeeld een temperatuur van meer dan +9°C ingesteld is, zal het display de icoon van de witte wijn in rode wijn veranderen.

5. FUNCTIES EN INSTELLINGEN

NL

INFORMATIE VOOR HET GEBRUIK VAN HET DISPLAY

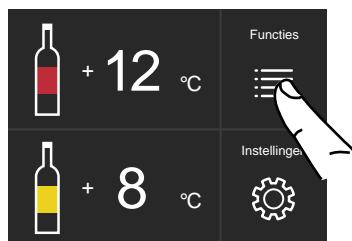
Het is mogelijk de werking van uw apparaat aan te passen voor de verschillende manieren waarop u het mogelijk wilt gaan gebruiken.

5.1 Functies

Na aanraking van de icoon Functies  op het beginscherm, zal de gebruiker de iconen van de volgende beschikbare functies zien.

1) Vochtigheidscontrole

Deze functie maakt het mogelijk de vochtigheid van de bovenste en onderste compartimenten in te stellen. De standaardinstelling is op "Medium" gezet.



A) Beginscherm.
Raak de icoon Functies aan.



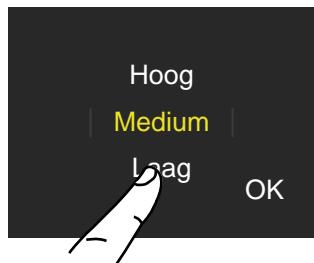
1) Vochtigheidsregeling.



B) Raak de icoon Vochtigheidsregeling aan.



2) Licht 12h.

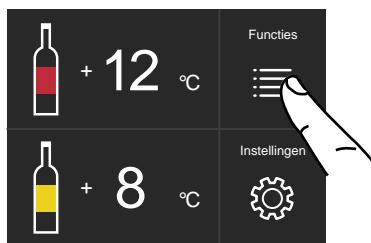


C) Scroll tot de gewenste vochtigheid ingesteld wordt en druk op Ok.

5. FUNCTIES EN INSTELLINGEN

2) Interne verlichting gedurende 12 h

Deze functie maakt het mogelijk de timer van de binnenverlichting in te stellen, die 12 uur blijft branden wanneer de deur van de wijnklimaatkast gesloten is zodat via het glas de verlichte binnenkant bekijken kan worden.



A) Beginscherm.
Raak de icoon
Functies aan.



B) Raak de icoon
Licht 12h aan.



C) Druk op Ja
als u de Licht
12h-modus wilt
activeren.

5.2 Instellingen

Het is mogelijk de instellingen van uw wijnklimaatkast aan te passen of zo in te stellen dat ze geschikt zijn voor de verschillende manieren waarop u de kast wilt gaan gebruiken.



1) Datum.



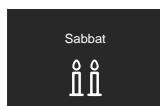
2) Tijd.



3) Celsius en Fahrenheit.



4) Taal.



5) Sabbat.



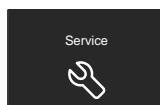
6) Reset.



7) Demo.



8) Onderhoud.



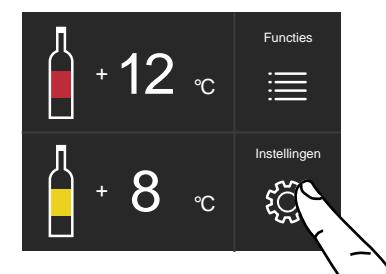
9) Service.



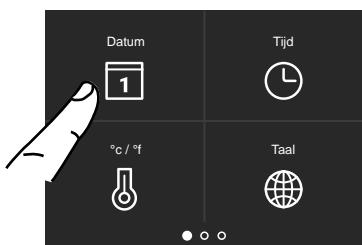
10) Informatie.

1) Datum

Het display zal de datum in het formaat (dag:maand:jaar) tonen.
Door het display aan te raken, kunt u de instellingen wijzigen.



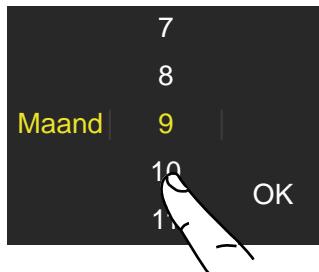
A) Beginscherm.
Raak de icoon
Instellingen aan.



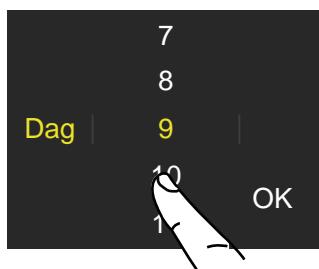
B) Raak de icoon
Datum aan.



C) Scroll omhoog
of omlaag tot het
gewenste jaar
verschijnt en druk
op Ok.



D) Scroll omhoog
of omlaag tot de
gewenste maand
verschijnt en druk
op Ok.



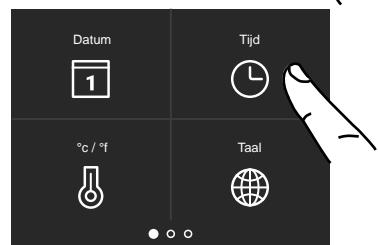
E) Scroll omhoog
of omlaag tot de
gewenste datum
verschijnt en druk
op Ok.

2) Tijd

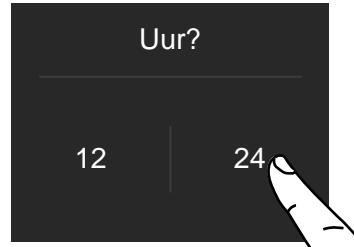
Het display toont de uren en de minuten in het formaat hh:mm.
Met deze functie wordt de weergave in 12 of 24 h geselecteerd.



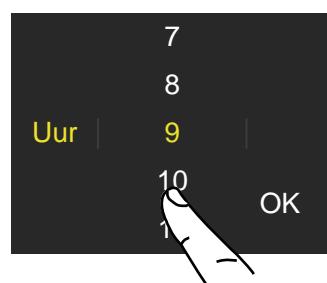
A) Beginscherm.
Raak de icoon
Instellingen aan.



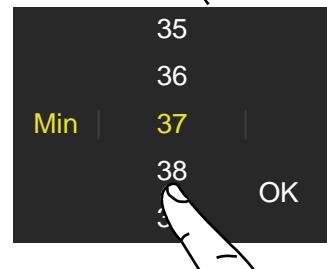
B) Raak de icoon
Tijd aan.



C) Raak de
gewenste methode
aan waarmee u de
tijd wilt weergeven:
12 uur of 24 uur.



D) Scroll omhoog/
omlaag om het uur
in te stellen en druk
vervolgens op Ok.

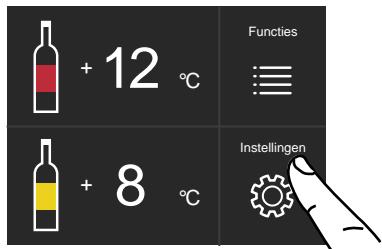


E) Scroll omhoog/
omlaag om de
minuten in te
stellen en druk
vervolgens op Ok.

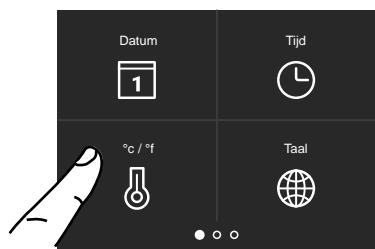
5. FUNCTIES EN INSTELLINGEN

3) Instelling °C/°F

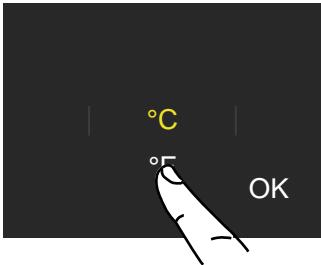
Deze functie maakt het mogelijk de temperatuur in graden Celsius of Fahrenheit weer te geven. De fabrieksinstelling is in graden Celsius.



A) Beginscherm.
Raak de icoon
Instellingen aan.



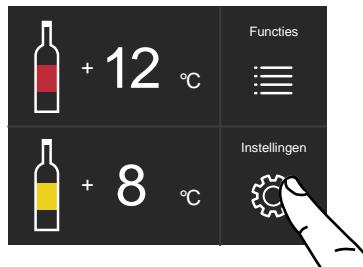
B) Raak de icoon
°C/°F aan.



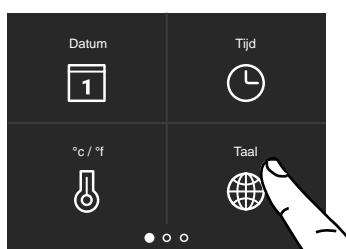
C) Scroll omhoog /
omlaag om graden
Celsius of
Fahrenheit
te selecteren en
druk op Ok.

4) Taal

Om de taal van de koelkast in te stellen, raak eenvoudig de knop Instellingen op het display aan.



A) Beginscherm.
Raak de icoon
Instellingen aan.



B) Raak de icoon
Taal aan.



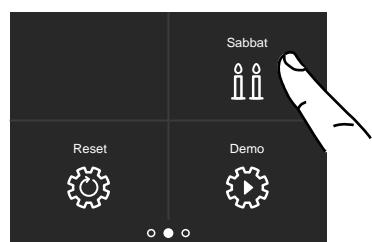
C) Scroll omhoog /
omlaag om de
gewenste taal in te
stellen en druk op
Ok.

6) Sabbathmodus

De functie maakt het mogelijk aan bepaalde religieuze gebruiken te voldoen die vereisen dat de werking van het apparaat niet beïnvloed wordt door het openen of sluiten van de deuren. De thermostatische controle en de interne verlichting zijn gedeactiveerd.



A) Beginscherm.
Raak de icoon
Instellingen aan.



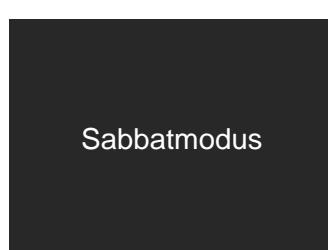
B) Scroll één keer naar rechts en raak de icoon Sabbath aan.



C) Raak de knop Ja aan om de Sabbathmodus te bevestigen.



D) Raak de knop Ja aan om de functie te activeren.



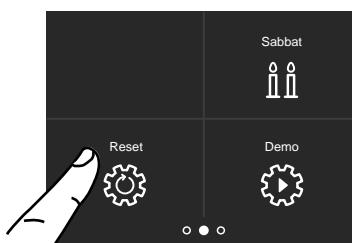
E) De wijnklimaatkast zal volgens deze configuratie werken.

7) Reset

Het biedt de mogelijkheid om de basisinstellingen die in de fabriek ingesteld werden te herstellen en alle wijzigingen die vanaf dat moment gemaakt zijn te annuleren.



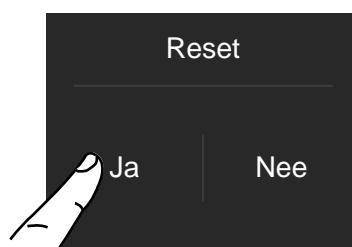
A) Beginscherm.
Raak de icoon
Instellingen aan.



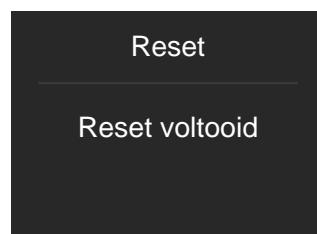
B) Scroll één keer naar rechts en raak de icoon Reset aan.



C) Raak de knop Ja aan om de selectie van het herstel van de standaardfabrieksininstellingen te bevestigen.



D) Raak de knop Ja aan.



E) De reset is uitgevoerd.
De fabrieksininstellingen van de wijnklimaatkast zijn hersteld.

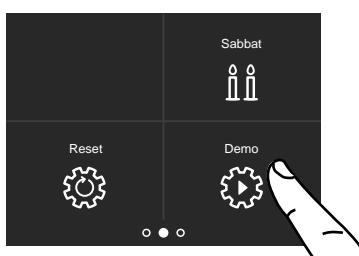
5. FUNCTIES EN INSTELLINGEN

8) Demomodus

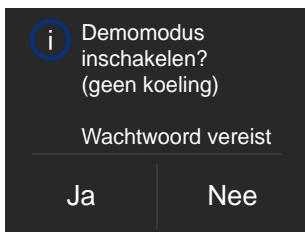
Het is mogelijk de werking van de wijnklimaatkast te simuleren, voor in de showroom of op handelsbeurzen.



- A)** Beginscherm.
Raak de icoon Instellingen aan.

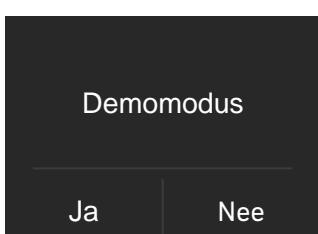


- B)** Scroll één keer naar rechts en raak de Demomodus aan.



- D)** Voer het wachtwoord voor de activering in.

Standaardwachtwoord
1-2-3-4.

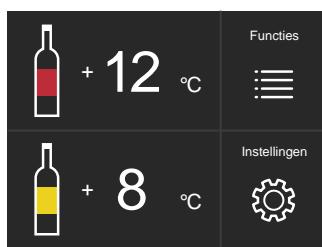


- E)** Druk op de knop Ja of Nee.

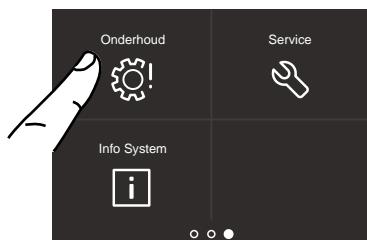
9) Onderhoud (via alarmsignaal)

Opdat het gehele systeem werkt waarvoor het ontworpen is, is het belangrijk de afdekking van de toegangsplint en de condensor periodiek te reinigen. De standaardinstelling van het apparaat is "Waarschuwing uitgeschakeld". Er wordt aanbevolen de reiniging om de 6 maanden uit te voeren. Hoorbare en zichtbare berichten op het display dienen als standaardherinneringen. Het is mogelijk de waarschuwingssignalen uit te schakelen en te kijken over hoeveel tijd de volgende reiniging uitgevoerd moet worden.

Zie de volgende pagina's voor details.



- A)** Beginscherm.
Raak de icoon Instellingen aan.



- B)** Scroll twee keer naar rechts en raak de icoon Onderhoud aan.

- E)** Druk op de knop Ja of Nee.

Condensor Reinigen

Volgende herinnering...
Over 180 dagen

Uit

Reset



C) Als u de waarschuwing wilt inschakelen, raak dan de icoon reset aan.

Condensor Reinigen

Aftellen herinnering
resetten?

Ja

Nee



D) Om het in te schakelen, raak de icoon Ja aan.

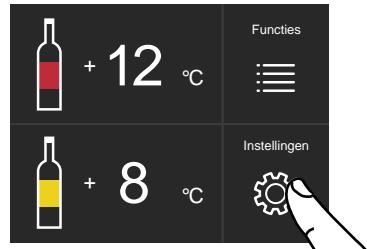
Als u de herinnering wilt uitschakelen, raak dan bij stap C Uit aan en raak vervolgens Ja aan.

10) Service

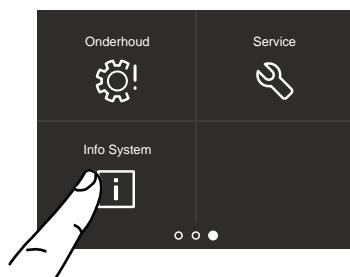
De servicefunctie  is voorbehouden voor de assistentiedienst van Bertazzoni.

11) Info Systeem

De Info Systeem-functie toont de gegevens van het product, bijvoorbeeld de softwarecode, het serienummer en de fabriekscode van de wijnklimaatkast.



A) Beginscherm.
Raak de icoon Instellingen aan.



B) Raak de icoon Informatie aan.

Sk Power	HW: 0504 SW: 0518
Sk User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

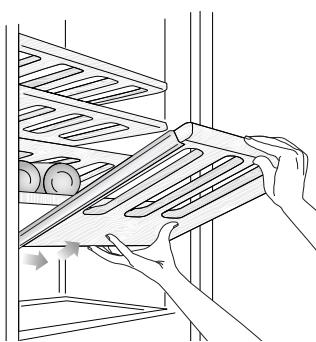
C) Het display zal de specifieke gegevens van het apparaat tonen.

6. INTERNE LAY-OUT

6.1 Interne Lay-out (plaatsing, aanpassing, verwijdering)

Wijnschap

De schappen kunnen gemakkelijk verwijderd worden voor de reiniging. Verwijder de flessen, trek het schap volledig naar buiten, kantel het omhoog tot de wielen loskomen van de zijrails en trek het schap naar buiten.

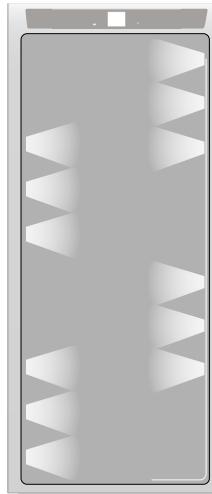


7. VERLICHTING

7.1 Interne verlichting

Om optimale interne verlichting te verstrekken, verlichten LED-stroken beide compartimenten van bovenaf en verlichten reeksen LED-lichten rechtstreeks de verschillende gebieden van beide zones.

Bij een storing en/of een defect van het verlichtingssysteem dient u contact op te nemen met een geautoriseerde Service-agent van Bertazzoni.



8.1 Algemene richtlijnen

Wijn kan voor lange periodes opgeslagen worden, met name onder de volgende omstandigheden:

- > Geschikte temperatuur zonder noemenswaardige middellange tot lange temperatuurschommelingen in de loop van de tijd
- > Gecontroleerd vochtigheidsniveau
- > Bescherming tegen licht
- > Afwezigheid van trillingen
- > Afwezigheid van geuren
- > Fles wordt horizontaal gehouden.

Aan al deze voorwaarden wordt volledig voldaan in de Wijnklimaatkast van Bertazzoni.

8.2 Bewaartemperatuur

De ruimte die door het bovenste en onderste compartiment geboden wordt, maakt het mogelijk uw beste wijnen op twee verschillende temperaturen te bewaren.

De twee compartimenten zijn aanvankelijk op de volgende temperaturen ingesteld:

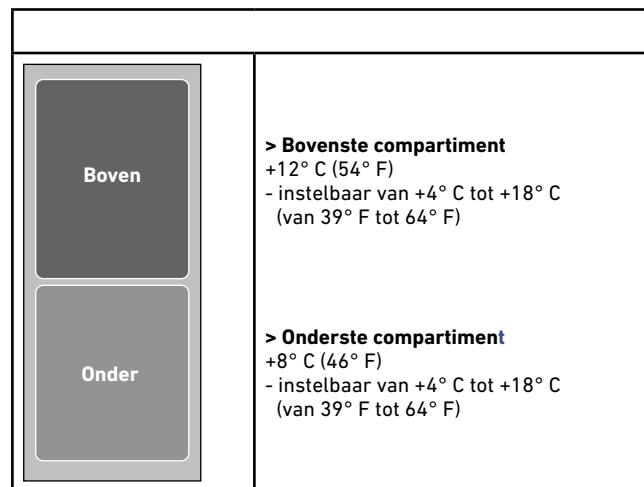
- > Bovenste compartiment
+12° C (54° F) - instelbaar van +4° C tot +18° C (van 39° F tot 64° F)
- > Onderste compartiment
+8° C (46° F) - instelbaar van +4° C tot +18° C (van 39° F tot 64° F)

Alle temperaturen kunnen gewijzigd worden volgens de kenmerken van de wijnen en persoonlijke voorkeur. U dient echter te proberen om de temperatuur in de loop van de tijd zo constant mogelijk te houden.

Snelle en grote temperatuurschommelingen kunnen namelijk de dilatatie van de vloeistof tot gevolg hebben en de wijn vroegtijdig doen verouderen.

U dient ook zeer lage temperaturen (onder 4° C - 39° F) te vermijden die tot de vorming van afzettingen kunnen leiden en de esthetische kenmerken van de wijn kunnen aantasten.

Alle compartimenten bieden optimale voorwaarden en houden rekening met al deze behoeften. Er dient echter te worden opgemerkt dat in het bijzonder het bovenste compartiment zeer precies thermostatisch gecontroleerd wordt en in de loop van de tijd uiterste zorg en aandacht voor uw kostbaarste flessen verzekert. Wanneer het bovenste compartiment ingesteld is onder +12° C (54° F) mag het onderste compartiment niet ingesteld worden boven +10° C (50° F).



8. WIJNOPSLAG

8.3 Bewaartijd

De verbetering van wijn in de loop van de tijd, en de duur, zijn doorgaans afhankelijk van het karakter van de variëteit en het soort wijn. Het volgende schema toont de beste bewaartijd en rijping voor diverse soorten wijnen in ideale bewaaromstandigheden die door uw apparaat geboden worden.

U dient echter altijd de instructies van uw wijnmaker te volgen, met name voor goede wijnen.

SOORT WIJN	BEWAARTEMPERATUUR	BEWAARTIJD
Nieuwe wijnen (Vin Nouveau)	van 12° tot 14° C	6 maanden
Zoete mousserende wijn	van 8° tot 10° C	1 jaar
Rosé	van 10° tot 14° C	1 jaar
Parelwijnen	van 10° tot 12° C	1-2 jaar
Normale witte wijnen	van 10° tot 14° C	1-2 jaar
Lichte rode wijnen	van 12° tot 14° C	2 jaar
Droge mousserende wijnen	van 8° tot 10° C	2 jaar
Klassieke mousserende wijnen	van 8° tot 10° C	3-4 jaar
Barrique en Krachtig wit	van 8° tot 12° C	3-5 jaar
Normale rode wijnen	van 14° tot 16° C	3-5 jaar
Barrique en Krachtige rode wijnen	van 14° tot 18° C	7-10 jaar
Strowijnen of Likeurachtige wijnen	van 16° tot 18° C	10-15 jaar

8.4 Consumptietemperatuur

Als een algemene regel moeten witte wijnen geserveerd worden op een temperatuur tussen 10 en 12° C (50 en 54°F) en rode wijnen tussen 12 en 14° C (54 en 57°F).

Sommige wijnen kunnen echter het best gedronken worden op hogere of lagere temperaturen.

U dient er ook aan te denken dat wijn 's zomers doorgaans lekkerder is bij lagere temperaturen, dan 's winters.

U dient ook rekening te houden met het volgende:

Witte wijnen

Witte wijnen worden doorgaans niet op hoge temperaturen geserveerd omdat ze meestal zuurder zijn dan rode wijnen en geen hoog tanninegehalte hebben. Ze zijn daarom lekkerder op lage temperaturen.

Het verdient de voorkeur deze wijnen tussen 10° C en 14° C (50°F en 57°F) te serveren. Jonge, frisse en aromatische wijnen kunnen ook geserveerd worden op 10° C (50°F) terwijl minder aromatische wijnen geserveerd worden op 12° C (54°F).

Temperaturen tussen 12° C en 14° C (54°F en 57°F) zijn voor zachte, rijpe witte wijnen die enkele jaren in de fles gerijpt zijn.

Hogere temperaturen doen het zoete karakter van de wijn beter uitkomen, ten koste van de zuurheid en de smaak, die als aangename en gewenste kenmerken van dit soort wijn beschouwd worden.

Rosé

Rosé wordt geserveerd op dezelfde temperaturen als witte wijn. Er wordt opgemerkt dat deze wijnen een bepaald tanninegehalte bevatten en het daarom mogelijk beter is ze bij hogere temperaturen te serveren. Ze worden daarom geserveerd tussen 10° C en 12° C (50°F en 54°F) als ze jong en fris zijn, en tussen 12° C en 14° C (54°F en 57°F) als ze stevig en rijp zijn.

Nieuwe wijnen (Vin Nouveau)

Gezien de speciale bewerking die ze ondergaan, bevatten nieuwe vintage wijnen een laag tanninegehalte en zijn dan ook lekkerder als ze tussen 12° C en 14° C (54 en 57°F) geserveerd worden.

Rode wijnen

Aangezien deze meer tannine bevatten en minder zuur zijn, worden rode wijnen doorgaans op hogere temperaturen geserveerd.

Jongere wijnen met minder tannine worden doorgaans geserveerd tussen 14° C en 16° C (57 en 61°F) terwijl wijnen met een zware body meer tannine hebben en tot 18° C (64°F) geserveerd kunnen worden. Sommige wijnen, die jarenlang in de fles gerijpt zijn, en nog steeds een zware body en tannine hebben, kunnen geserveerd worden op 18°C (64°F) of zelfs op 20° C (68°F).

Jonge rode wijnen met weinig tannine en weinig structuur kunnen lekker zijn op lage temperaturen, tussen 12° C en 14° C (54 en 57°F).

Mousserende wijnen

Het is moeilijk instructies te geven die gelden voor de grote verscheidenheid aan beschikbare mousserende wijnen.

Als algemene regel geldt dat hoe zoeter en aromatischer een mousserende wijn is, hoe lager de serveertemperatuur moet zijn, wel tot 8° C (46°F), terwijl mousserende wijnen met meer tannine bij hogere temperaturen geserveerd kunnen worden, tot 14° C (57°F).

Droge mousserende wijnen worden doorgaans geserveerd tussen 8° C en 10° C (46 en 50°F).

"Klassieke" mousserende wijnen worden doorgaans op deze temperaturen geserveerd, die zo hoog als 12° C (54°F) kunnen zijn voor mousserende wijnen die al enige tijd gerijpt zijn.

Het is hoe dan ook raadzaam, met name voor de betere wijnen, om de adviezen en aanbevelingen van de wijnmaker te volgen, die op de fles staan.

Likeurwijnen en strowijnen

Deze soorten wijnen kunnen geserveerd worden op temperaturen tussen 16° C en 18° C (61 en 64°F), afhankelijk van de persoonlijke smaak. Om de zoete smaak van strowijnen wat te doen afnemen kan die ook geserveerd worden op 10° C (50°F).

8. WIJNOPSLAG

8.5 Positie van de flessen

De verschuifbare schappen zijn vervaardigd van edelhout en hebben speciale contouren zodat de meest klassieke, traditioneel gevormde flessen, of die met een zeer modern design, een plaats vinden.

Of uw collectie nu fijne bouteilles of kleine bouteilles bevat, ze zullen zich goed thuis voelen in de Wijnklimaatkast van Bertazzoni.

U kunt Magnum flessen op het bovenste schap van zowel het onderste als het bovenste compartiment bewaren. Als alternatief kunnen Magnum flessen in andere posities bewaard worden maar in dat geval moet u het schap verwijderen dat zich onmiddellijk boven de fles bevindt.



Waarschuwing

Als de elektriciteit na een langdurige stroomonderbreking weer geactiveerd wordt, zal een geluidssignaal klinken om aan te geven dat de temperatuur boven de normale niveaus gestegen is. Bovendien zal het display gedurende een minuut de hoogste temperatuur weergeven die in de compartimenten gemeten is, om de gebruiker in staat te stellen te beslissen hoe de levensmiddelen beter gebruikt kunnen worden.

Na een minuut zal het display de normale werking hervatten terwijl de Alarmknop  zal doorgaan met knipperen.

Druk op de Alarmknop  om de hoogst geregistreerde temperaturen weer te geven.

Bourgogne

FLES



Bordeaux

FLES



9. ZORG EN REINIGING

9.1 Zorg en Reiniging

Gebruik voor de reiniging van de stalen onderdelen een microvezeldoek en de spons die deel uitmaakt van de bij het apparaat geleverde kit. Gebruik de doek en de spons altijd in de richting van de gesatineerde afwerking van het staal.

Om het staal zo nu en dan te poetsen, kunt u het afvegen met een enigszins vochtige microvezeldoek.

Gebruik de spons niet op aluminium onderdelen, zoals de handgrepen en de profielen van de glazen schappen.

Let speciaal op om de ventilatie-openingen in het apparaat, of in de kast waarin het apparaat opgenomen is, obstakelvrij te houden.



Opmerking

Volg zorgvuldig de gedetailleerde richtlijnen die deel uitmaken van de geleverde kit en gebruik nooit schuurmiddelen of metaalachttige producten, die permanent krassen en beschadigingen van de gesatineerde afwerking kunnen veroorzaken.

Sluit het apparaat af van de elektrische stroomvoorziening alvorens ongeacht welk soort reiniging uit te voeren.

Zorg ervoor dat het koelcircuit op geen enkele wijze schade toegebracht wordt.



Waarschuwing

Gebruik geen wasmiddelen of reinigingsmiddelen op basis van chloor.

9.2 Reiniging van plintafdekking, filter en condensor

Het apparaat vereist ten behoeve van de correcte werking de reiniging van de plintafdekking, het filter en de condensor.

Er wordt aanbevolen de volgende reinigingsstappen om de 6 maanden uit te voeren. Een hoorbaar en zichtbaar bericht op het display zal als herinnering dienen. Het is mogelijk het waarschuwingssignaal uit te schakelen en te kijken hoe lang het nog duurt voordat de volgende reiniging uitgevoerd moet worden.

Achter de plintafdekking op de voorwand bevindt zich de condensor.

Gebruik voor de reiniging daarvan een stofzuiger met een zacht borstelhulpstuk op het maximum vermogen en zuig langs de luchtspleten. Als er veel stof is, kan de plintafdekking verwijderd worden om het filter grondiger te kunnen reinigen.

Na de installatie en de inschakeling van het apparaat kunt u in de Onderhoudsininstellingen de reinigingswaarschuwing voor de condensor instellen.



Is het waarschuwingssignaal ingeschakeld, dan zal om de 6 maanden een signaal klinken dat waarschuwt dat het tijd is om de condensor te reinigen.

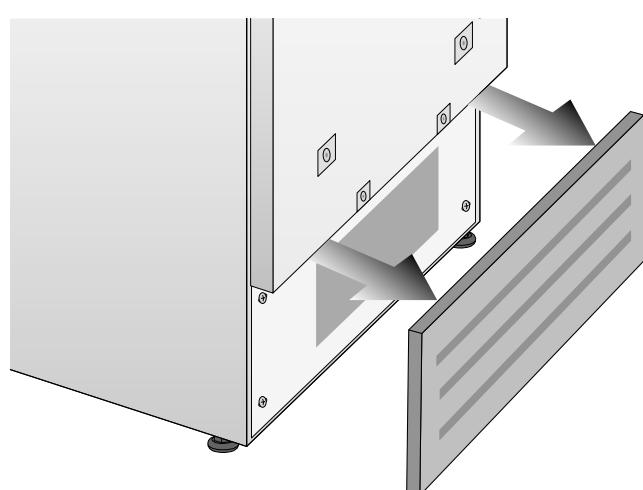
Raak na de reiniging de icoon Reset aan om het waarschuwingssignaal na 6 maanden opnieuw te activeren.

Als u geen waarschuwingssignaal voor de reiniging van de condensor wilt, raak de icoon Uit aan.

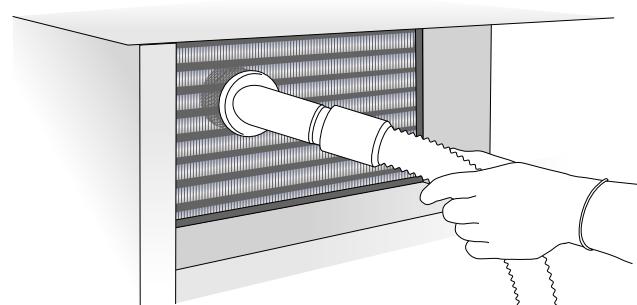
Condensor onderkant

Volg voor de reiniging van de condensor deze instructies:

- > Schakel het apparaat uit door gedurende circa 3 seconden op de apparaatknop  op het hoofdbedieningspaneel te drukken.
- > Wacht circa 30 minuten tot de gevilde condensor afkoelt tot de kamertemperatuur.
- > Verwijder het verwijderbare rooster onder de deur.



- > Reinig het grondig door al het opgehoede stof te verwijderen zoals de afbeelding toont en erop te letten de condensor geen schade toe te brengen.



- > Herstart het apparaat opnieuw door gedurende drie seconden op de apparaatknop  te drukken.



Waarschuwing

De randen van de condensor zijn scherp, gebruik tijdens de reiniging van de condensor dus een geschikte bescherming voor de handen en de armen.

9. ZORG EN REINIGING

9.3 Interne reiniging

Reinig de interne en verwijderbare onderdelen door ze te wassen met een oplossing van lauw water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

Spoelen en onmiddellijk afdrogen.

Gebruik geen mechanische apparaten of andere methoden om ontdooiing te versnellen.



Waarschuwing

Gebruik geen water op de elektrische onderdelen, verlichting en het bedieningspaneel.



Waarschuwing

Het gebruik van reinigingsmiddelen op basis van chloor, of gelijkaardige middelen die chloor bevatten, moet vermeden worden (bleekmiddel, hypochloriet, enz.).



Opmerking

Breng koude glazen onderdelen niet in contact met kokend water.

Was geen onderdelen van de wijnklimaatkast in een afwasmachine omdat ze daardoor beschadigd of onherstelbaar vervormd kunnen raken.

10.1 Gids voor probleemoplossing

Als u storingen in uw apparaat constateert, raadpleeg dan eerst deze gids voordat u de technische servicedienst belt. Deze gids kan u helpen het probleem zelf op te lossen of kan belangrijke informatie verstrekken om snelle en doeltreffende service te verzekeren.

Storingsbericht

Een storing wordt doorgaans aangegeven op het display.

Problemen die niet door de gebruiker verholpen kunnen worden, worden gesigneerd met een storingscode.

Het apparaat werkt niet

Is het apparaat aangesloten op de elektrische stroomvoorziening?

Bereikt de elektrische stroom het stopcontact?

Is de apparaatknop geactiveerd?

Is de condensor schoon?

De interne temperaturen zijn hoger dan normaal

Toont het display een storingscode?

Is de temperatuur correct afgesteld?

Is de condensor schoon?

Waren de deuren of de laden lange tijd geopend?

Het apparaat blijft lange tijd in werking

Houd er rekening mee dat het normaal is dat de compressor bij heel warm weer en zeer hoge temperaturen in het vertrek lange tijd in werking blijft.

Waren de deuren of de laden lange tijd geopend?

Is de condensor schoon?

Controleer of de deuren gesloten zijn en het voedsel of de houders geen belemmering vormen voor de perfecte sluiting van de deur.

Als u vreemde geluiden hoort

Het is normaal om tijdens de ontdooiingsfase geluid te horen dat afkomstig is van de ventilatoren of de compressors.

Het geluid kan harder zijn, afhankelijk van de positie van het apparaat en de omringende omgeving.

Er ontstaat zowel binnen als buiten condens

Als het klimaat erg vochtig is, is condensvorming normaal. Het langdurig open houden van de deur of de laden kan bijdragen aan condensvorming.

Controleer hoe dan ook of de deuren altijd gesloten zijn.

De deuren gaan moeilijk open

Het apparaat is ontworpen om hermetisch gesloten te worden.

Als de deur gesloten is, kan een luchtledige situatie ontstaan: in dat geval dient u enkele seconden te wachten tot de druk stabiliseert alvorens de deur te openen.

10. GIDS VOOR PROBLEEMOPLOSSING

10.2 Storingsaanduidingen op het display

Weergegeven bericht	Beschrijving storing
Stroomuitval	Langdurige onderbreking van de elektriciteit Het apparaat start automatisch opnieuw op en toont de hoogste temperaturen die geregistreerd zijn.
Deur open	Dit open dit bericht verschijnt enkele minuten na het openen van de deur.
Bovenste of onderste zone te warm	Zie de gids voor probleemoplossing.
Bovenste of onderste zone te koud	Wacht 12 uur. Neem contact op met de Klantendienst als het probleem aanhoudt.
Foutcode...	Functionele problemen Bel de Klantendienst die u kan helpen het probleem op te lossen of die u in contact brengt met de dichtstbijzijnde Service-agent die kan helpen het probleem op te lossen.
Check condensor	Check Condensor Het display geeft om de 6 maanden het bericht "Check Cond" weer, reinig de condensor en volg bovenstaande instructies om de condensor te reinigen.

- Raak bij fouten de knop Alarm  aan waarna voordat u de technische servicedienst belt met de numerieke foutcode weergeeft.
- Het bericht zal gedurende 3 seconden getoond worden waarna het beginscherm weer verschijnt.
- Druk om het bericht op het display te blokkeren op de knop Info (). Het bericht zal 30 seconden op het scherm getoond worden waarna teruggekeerd wordt naar het beginscherm.
- Als er meer dan een foutmelding is, zal het display de verschillende foutmeldingen in chronologische volgorde weergeven.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SV

1 VIKTIGA ANVISNINGAR FÖR SÄKERHETEN OCH FÖR MILJÖN	2
1.1 För din säkerhet.....	2
1.2 Viktig information för användning av apparaten.....	2
1.3 Miljöskydd.....	4
1.4 Information för kontrollmyndigheter.....	4
1.5 Energibesparing.....	5
2 INSTALLATION	6
2.1 Installation.....	6
2.2 Anslutning till elnätet.....	6
2.3 Köldmedium.....	6
3 FÖRE START	7
3.1 Lär känna din apparat.....	7
3.2 Huvudkomponenter.....	8
3.3 Elektronisk styrning.....	9
3.4 Huvudsaklig kontrollpanel.....	9
4 PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV APPARATEN	10
4.1 Sätta på och stänga av apparaten.....	10
4.2 Hur man kan justera temperaturen efter olika behov.....	12
4.3 Informationssignaler för varningsmeddelanden på skärmen.....	13
4.4 Vinkällarens temperaturer.....	14
5 FUNKTIONER OCH INSTÄLLNINGAR	15
5.1 Funktioner.....	15
5.2 Inställningar.....	16
6 INREDNINGSDESIGN	22
6.1 Inredningsdesign (placering, justering och borttagning).....	22
7 BELYSNING	22
7.1 Inre belysning.....	22
8 VINFÖRVARING	23
8.1 Allmänna anvisningar.....	23
8.2 Förvaringstemperatur.....	23
8.3 Förvaringstid.....	24
8.4 Serveringstemperatur.....	25
8.5 Placering av flaskorna.....	26
9 SKÖTSEL OCH RENGÖRING	26
9.1 Skötsel och rengöring.....	26
9.2 Rengöring av nedre skyddslist och kondensator.....	27
9.3 Invändig rengöring.....	28
10 FELSÖKNINGSGUIDE	28
10.1 Felsökningsguide.....	28
10.2 Information om funktionsfel som visas påskärmen.....	30

1. VIKTIGA ANVISNINGAR FÖR SÄKERHETEN OCH FÖR MILJÖN

1.1 För din säkerhet

- Om apparaten ersätter en befintlig apparat som ska tas bort eller bortskaffas måste man se till att den inte utgör en farlig fälla för barn, genom att klippa av nätkabeln och göra det omöjligt att stänga dörren. Vidta samma försiktighetsåtgärder för den nya apparaten när den ska bortskaffas.
- Apparaten har inte utformats för användning med externa timers eller fjärrstyrningssystem.
- Apparaten har utformats för att kyla ned drycker och mat och är avsedd för hushållsbruk.
- Apparaten måste installeras genom att följa instruktionerna i installationsguiden. **Man bör vara särskilt uppmärksam på att luftöppningarna på apparaten och på inbyggda enheter inte är tillräckliga.**
- Apparaten har ett koncentrerat belysningssystem med LED-lampor. Titta inte in i dessa lampor när de är tända för att undvika eventuella synskador.
- Använd ingen typ av elutrustning inuti facken för matförvaring.
- Vid placering av hyllorna får man inte sticka in fingrarna i hyllornas glidskenor.
- Försök aldrig släcka en låga/brand med vatten: stäng av apparaten och täck lågan med en brandfilt.
- Placera inte behållare med brandfarliga vätskor i närheten av apparaten.
- Stäng av apparaten helt och koppla från nätkabeln vid rengöring. Om stickproppen inte är lätt att komma åt bör man sätta strömbrytaren på Off eller skruva ur säkringen som styr det vägguttag som apparaten är ansluten till.
- Förpackningsmaterialen kan vara farliga för barn: låt inte barn leka med plastpåsar, plastfilm eller Styrofoam.
- Alla reparationer måste utföras av en kvalificerad servicetekniker från Bertazzoni.
- Denna apparat är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, om detta inte sker under uppsikt, eller om de inte har fått instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som är ansvarig för deras säkerhet. Barn måste hållas under uppsikt för att se till att de inte leker med apparaten.
- Skada inte rören i apparatens kylkrets.
- Förvara inte explosiva ämnen såsom sprayburkar med brandfarligt drivmedel i denna apparat.
- Om apparatens nätkabel är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, kundservice eller en annan person med liknande kvalifikation. Olämpliga installationer och reparationer kan utsätta användaren för stor risk.

- Reparationer kan utföras av tillverkaren, kundservice eller en annan person med liknande kvalifikation.
- Koppla in stickproppen i ett jordat Schuko-uttag med två stift.
- Ta inte bort jordstiftet.
- Använd inte någon adapter.
- Använd inte någon förlängningssladd.
- Koppla från strömmen från alla enheter innan service utförs.
- Ändra inte på denna apparat.
- Stick inte in metallföremål (bestick eller verktyg) i apparatens skåror.
- Förvara inte brandfarliga, explosiva eller flyktiga ämnen.
- Förvara inga explosiva ämnen, såsom sprayflaskor med brandfarliga drivmedel i apparaten.
- Flaskor som innehåller alkoholstarka drycker måste förslutas ordentligt och förvaras lodrätt.
- Organiska föreningar, syror och eteriska oljor kan fräta på tätningar och plastytor vid kontakt under längre tidsperioder.
- Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan rengöring eller underhåll.
- Dra inte i kabeln för att koppla från apparaten.

1.2 Viktig information för användning av apparaten

- Rengöring och underhåll som kan utföras av användaren får inte utföras av barn utan uppsikt.
- Använd aldrig elektriska apparater inuti apparaten (t.ex. värmearrapparater, elektriska ismaskiner o.s.v.). Explosionsrisk!
- Tina aldrig och rengör aldrig apparaten med en ångrengörare! Ångan kan penetrera de elektriska delarna och orsaka kortslutning. Risk för elstöt!
- Använd inte spetsiga och vassa redskap för att ta bort frost eller isskikt. Du kan skada kylrören. Läckande köldmedium kan orsaka ögonskador eller fatta eld.
- Se till att inga föremål fastnar i dörrarna.
- Förvara inga produkter som innehåller brandfarliga drivmedel (såsom sprayburkar) eller explosiva ämnen i apparaten. Explosionsrisk!
- Stå inte på och luta dig inte mot apparatens underrede, lådor eller dörrar o.s.v.
- Dra ut nätkabelns stickpropp eller slå ifrån säkringen innan apparaten rengörs. Dra inte ut nätkabelns stickpropp genom att dra i nätkabeln.
- Förvara innehåll med hög alkoholhalt ordentligt förslutet och stående.

- > Håll plastdelarna och dörrtätningen fria från olja och fett. Annars kan delarna och dörrtätningen bli porösa.
- > Täck och blockera aldrig apparatens ventilationsöppningar.
- > I enlighet med gällande bestämmelser kan barn mellan tre och åtta år öppna apparaten för att lägga in/ta ut mat, men vi avråder starkt från att låta barn under åtta år utföra dessa åtgärder och rent allmänt från att använda apparaten.
- > Håll barn under åtta år på ett säkert avstånd om de inte är under konstant uppsikt och se till att de inte leker med apparaten.
- > Använd inte mekaniska, elektriska eller kemiska enheter som inte är de som rekommenderats av tillverkaren för att påskynda tiningsprocessen.
- > Skada inte kylketten (om den är åtkomlig).
- > Använd inte elektriska apparater inuti förvaringsfacken för mat om de inte är av den typ som rekommenderats av tillverkaren.
- > Om kylketten skadats ska man undvika öppna lågor och ventilera området ordentligt.
- > Använd inte apparaten eller delar av den på annat sätt än vad som anges i denna handbok.
- > Om man öppnar dörren under längre tidsperioder kan det leda till att temperaturen i apparatens fack höjs märkbart.
- > Rengör ytor som kan komma i kontakt med maten och åtkomliga dräneringssystem regelbundet.
- > Om apparaten lämnas tom under längre tidsperioder bör den stängas av, tinas, rengöras och torkas. Dörren måste även lämnas öppen för att förhindra mögelbildning inuti.
- > Lägg aldrig ned vassa metallföremål såsom knivar, gafflar, skedar eller lock på apparaten när den används.
- > Använd inte nötande eller frätande regöringsmedel (t.ex. skurpulver, fläckborttagningsmedel och stålsvampar) på glasdelen.
- > Sitt inte på apparaten.
- > Sitt inte på och luta dig inte mot dörren eller öppna lådor.
- > Bänd inte upp dörren eller handtaget för att flytta på apparaten.
- > Använd inte elektriska apparater (såsom hårtorkar) eller sprayer för att tina upp apparaten, eftersom plastdelarna kan skadas.
- > Använd under inga omständigheter apparaten för att kyla ned rum.
- > Koppla alltid från apparaten vid fel, eller vid rengöring och underhåll.
- > Lägg inga tunga föremål ovanpå apparaten.

Symboler som används i guiden:



Anmärkning

Rekommendationer för en korrekt användning av apparaten



Viktigt

Anvisningar för att undvika skador på apparaten



Varning

Anvisningar för att undvika personskador

1. VIKTIGA ANVISNINGAR FÖR SÄKERHETEN OCH FÖR MILJÖN

1.3 Miljöskydd



- > Lämna in förpackningsmaterialen hos lämplig återvinningscentral.



Plastförpackningar Kvävningsrisk

Lämna inte förpackningen eller någon del av den utan uppsikt.

Låt inte barn leka med plastpåsarna.



Warning

För att undvika förorening av maten måste dessa instruktioner följas:

- > Om man öppnar dörren under längre tidsperioder kan det leda till en märkbar temperaturökning i apparatens fack.
- > Rengör regelbundet ytor som kan komma i kontakt med maten och med åtkomliga dräneringssystem.
- > Om kylapparaten lämnas tom under längre perioder bör den stängas av, tinas, rengöras och torkas. Dörren bör dessutom lämnas öppen för att förhindra mögelbildning inuti apparaten.



Nätspänning Risk för elchock

Koppla bort apparaten från elnätet.

Koppla från apparaten

- > Apparaten får inte bortsättas som osorterat kommunalt avfall. Kontakta din lokala avfallscentral för information om hur du ska bortsäffa återvinningsbart avfall.
- > Innan bortsättandet måste du klippa av nätkabeln och göra det omöjligt att stänga dörren.
- > Vid bortsättandet måste du undvika skador på kylkretsen.
- > Apparaten innehåller inga ämnen som är farliga för ozonskiktet i atmosfären, inte heller i kylkretsen eller i isoleringsmaterialet.
- > Våra apparater förpackas i icke-förorenande och återvinningsbart material.

1.4 Information för kontrollmyndigheter

- > För kontroller av EcoDesign måste installation och förberedelse av apparaten följa standarden SS-EN 62552.
- > Ventilationskrav, mått och minsta utrymme från den bakre väggen anges i kapitlet "Installation" i den här handboken.
- > Kontakta tillverkaren för mer information.

1.5 Energibesparing

- > Korrekt användning av apparaten, korrekt förpackning av livsmedel, en konstant temperatur och mathygienen påverkar förvaringens kvalitet.
- > Minska antalet gånger som dörrarna öppnas och den tid de förblir öppna för att förhindra att facken värmes upp för mycket.
- > Rengör kondensatorn (om den är åtkomlig) baktilt på apparaten regelbundet för att förhindra att apparaten blir mindre effektiv.

2. INSTALLATION

2.1 Installation

Se till att installationen utförs korrekt, i enlighet med alla anvisningar i den specifika installationshandbok som medföljer apparaten.



ISO 7010 W021

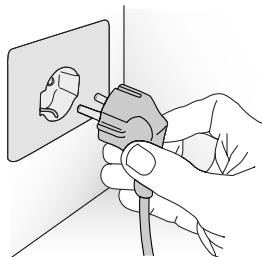


Se upp:
risk för brand/brandfarliga material.

2.2 Anslutning till elnätet

Apparaten är utrustad med en stickpropp av typen Schuko 16A och måste anslutas till elnätet med hjälp av det motsvarande Schuko-uttaget.

Använd inga förlängningssladdar och/eller multiadaptrar för nätslutningen.



Viktigt

Utför transport, installation och/eller rengöring med extra försiktighet så att inga skador uppstår på kylkretsen.



Viktigt

Använd inga förlängningssladdar och/eller multiadaptrar för nätslutningen.



Varng

Om energiförsörjning sker med en alternativ kraftkälla (solenergi, värmeenergi o.s.v.), eller om ett hemautomationssystem har installerats, måste man installera den alternativa energisatsen (Alternative Energy Kit) för att integrera enheten i elnätet.

2.3 Köldmedium

Köldmediet isobutan (R600a) finns inuti apparatens kylkrets. Det är en naturgas med hög miljökompatibilitet, men som också är brandfarlig.

> Vid transport och installation av apparaten måste man se till att inga av kylkretsens komponenter skadas.

> Om kylkretsen skadas:

- Undvik öppna lågor och antändningskällor.
- Ventilera noggrant det rum där apparaten placeras.

3.1 Lär känna din apparat

Grattis till inköpet av din nya apparat: från och med nu kan du använda vårt innovativa förvaringssystem, som gör det möjligt att förvara alla typer av drycker på bästa möjliga sätt.

Denna handbok svarar på de flesta av dina frågor om produktens egenskaper. Om du behöver ytterligare information eller teknisk assistans bör du kontakta din återförsäljare eller besöka vår webbsida:

- i Italien <https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione>
- i Storbritannien <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>
- i Frankrike <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>
- i Spanien <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>
- i Nederländerna <https://nl.bertazzoni.com/zorgen-service>

i Sverige <https://se.bertazzoni.com/more/care-service>

i Danmark <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

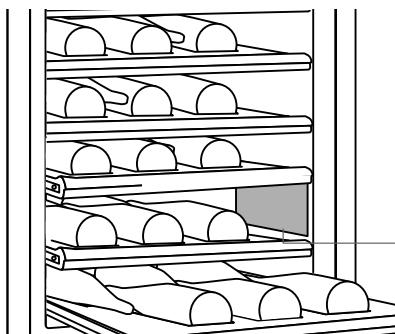


Viktigt

Innan du ringer bör du skriva ned modellen och serienumret som finns på märkskytten som sitter längst ned till vänster på apparaten, bakom den nedersta lådan.

Innan du ringer bör du se till att du har följande information till hands:

- inköpsdatum
- namn på den återförsäljare som sålt produkten.

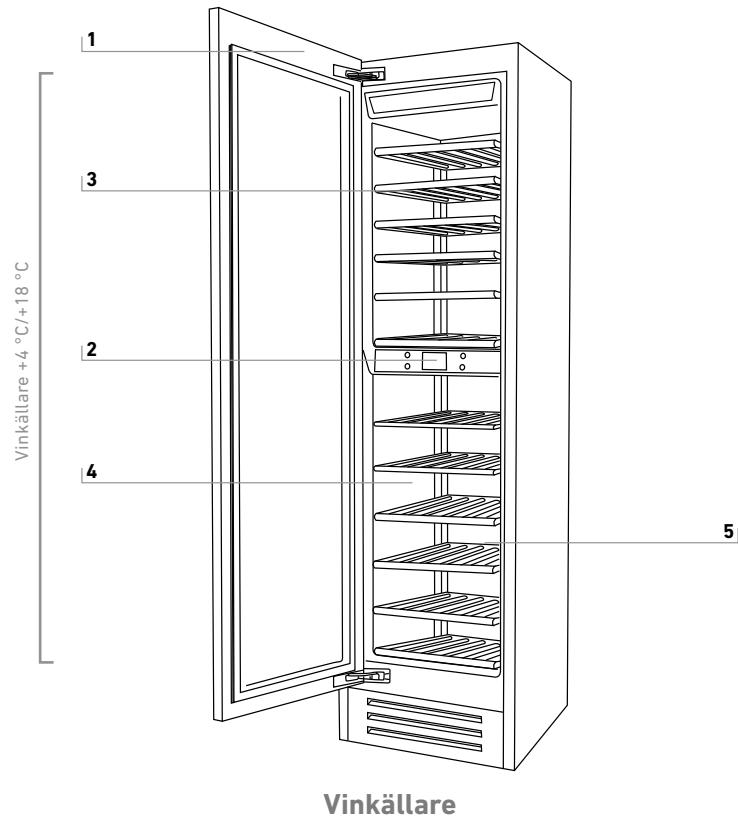


Placering av serienumret inuti facket.

 BERTAZZONI SPA VIA PALAZZINA, 8 41016 GUASTALLA (RE) -ITALY		WINE CELLAR	
Gross capacity (l)	360	MODEL	WC605BLX2T
Net capacity Fridge (l)	341		Modell .
Net capacity Freezer(l)			
Freezing Capacity (kg/12h)	75	TYPE	I-G 599
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)	R600a		Typ .
Refrigerant Freezer (gr)	SN/T		
Refrigerant Type		SERIAL NUMBER	F20210601000008
Climatic Class			Serienummer .
Defrost Heater (W)	1.2		
Total Absorbed Current (A)	220-240 V	CE	Egenskaper .
Voltage (V~)	50-60 Hz		
Frequenzy (Hz)	10		
Lighting Neon/Led (W)			
Temperature Rise Time			
MADE IN ITALY			

3. FÖRE START

3.2 Huvudkomponenter



1 Konstruktion i förlackerad, vit aluminium.

2 Interaktiv kontrollpanel.

3 Övre fack.

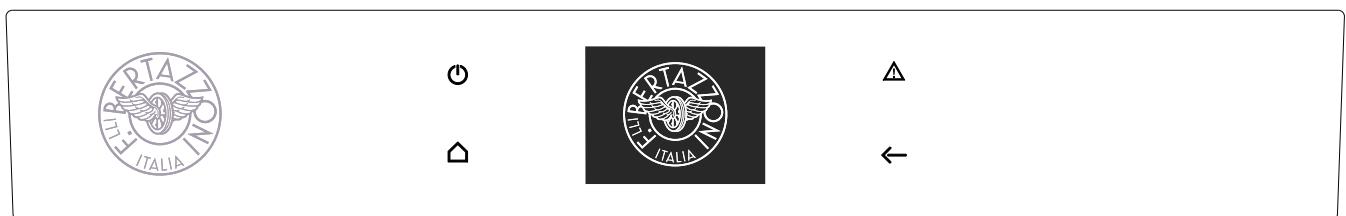
4 Glidhyllor som kan dras ut helt i ekträ, monterade på teleskopskenor med lager i titanlegering.

5 Nedre fack.

3.3 Elektronisk styrning

Det innovativa elektroniska styrsystemet som utformats av Bertazzoni håller en konstant temperatur i de två temperaturzonerna och visar den på kontrollpanelens skärm. Systemet möjliggör även användarens interaktion, genom att göra det möjligt att personanpassa inställningarna för de olika funktionerna och få ljudmeddelanden och/eller visuella meddelanden om det uppstår funktionsfel hos apparaten.

3.4 Huvudsaklig kontrollpanel



On/Off

Rör symbolen för att sätta på eller stänga av enheten.



Hem

Rör symbolen Hem för att gå tillbaka till startsidan.



Larm

Rör symbolen för att visa larmtonsfunktionerna och inaktivera dem.



Tillbaka

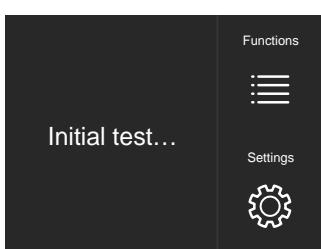
Rör pilsymbolen för att gå tillbaka till den föregående skärmsidan.

4. PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV APPARATEN

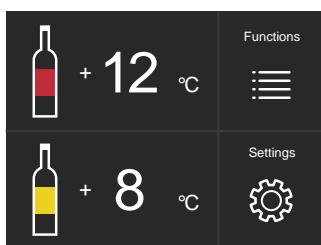
4.1 Sätta på och stänga av apparaten

Första gången man startar enheten

Rör knappen . Skärmen visar följande startsidor:

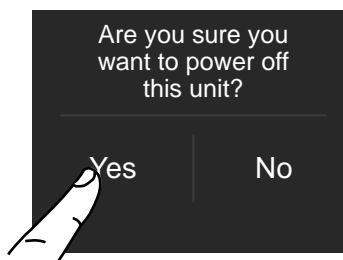


3) Skärmen visar startsidan med omgivningstemperaturen som uppmäts av vinkällaren inuti facken. Enheten börjar automatiskt kylas ned tills den når de inställda temperaturerna.



4) Startsidan.
– övre fack
+12 °C (+54 °F)
– nedre fack
+8 °C (+46 °F)

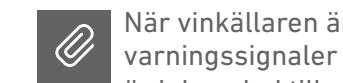
När apparaten sätts på för första gången rekommenderar vi att vänta minst 12 timmar innan du öppnar dörrarna och innan du placerar några flaskor inuti enheten. Under denna period bör alla felmeddelanden inaktiveras genom att trycka på larmknappen.



1) Bertazzonis logga.



2) Starttest (tar tre minuter).



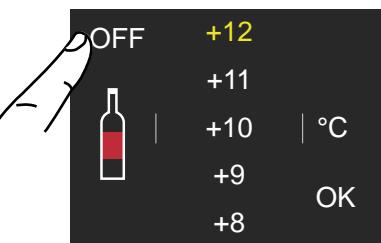
När vinkällaren är avstängd finns det inga varningssignalerna som visar att vinkällaren är inkopplad till ett vägguttag.

Avstängning av övre och nedre fack.

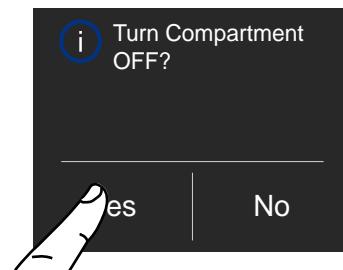
Det övre facket och det nedre facket kan stängas av separat.



1) Startsidan.



2) Rör symbolen Off.



Avstängning.

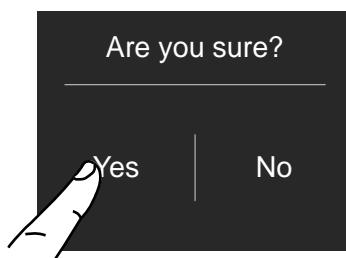


1) Rör knappen  Off.

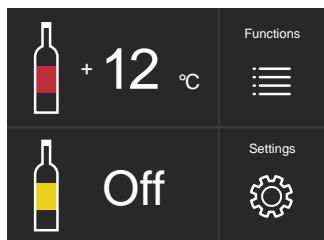
3) Rör symbolen Ja för att stänga av facket.



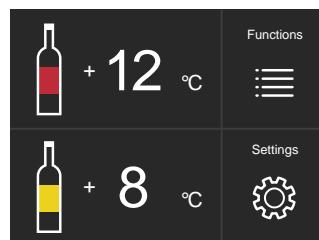
- 4)** Rör symbolen Ja för att bekräfta inaktivering.



- 4)** Rör symbolen Ja för att bekräfta.



- 5)** På startsidan visas symbolen Off, som visar att det nedre facket är avstängt.



- 5)** Sätt på det nedre facket igen. Startsidan öppnas.

För att stänga av det övre facket måste du följa samma anvisningar .

Samma procedur krävs om du vill återstarta det övre källfacket .

Påslagning av övre och nedre fack igen

För att sätta på enheten igen måste man trycka på knappen så att skärmen sätts på och startsidan visas igen, med de uppmätta temperaturerna inuti vinkällarens fack. Vinkällaren börjar automatiskt kylas ned tills den når de inställda temperaturerna.

Återstarta facken.

Om du vill sätta på de övre och nedre facken igen.

Ha apparaten avstängd under längre perioder

Vid lång frånvaro rekommenderar vi att stänga av vinkällaren genom att trycka på enhetsknappen i tre sekunder och koppla från stickproppen eller strömbrytaren som styr vägguttaget.

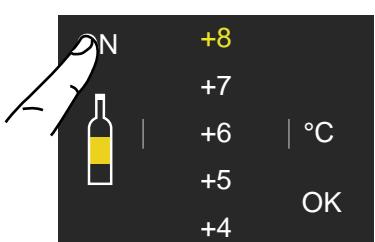
Töm vinkällaren helt samt rengör och torka av. Lämna sedan dörrar och lådor delvis öppna för att förhindra obehaglig lukt.



- 1)** Startsidan. För att sätta på det nedre facket igen, rör symbolen .



Om standby-meddelandet inte visas vid den första påslagningen, utan något annat meddelande visas, innebär det att apparaten redan har påbörjat nedkylningsprocessen. Under den första påslagningen går det inte att använda menyn för att ändra på fabriksinställningarna förrän den förinställda temperaturen har uppnåtts.



- 2)** Rör symbolen On.



- 3)** Rör symbolen Ja.

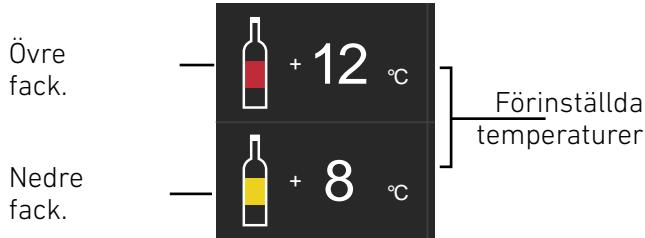
Varje gång som apparaten sätts på går den igenom en procedur för självdagnostisering som tar tre minuter innan den startas helt.

4. PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV APPARATEN

4.2 Hur man kan justera temperaturen efter olika behov

Varje modell har testats noggrant innan den lämnar fabriken och har justerats så att den säkerställer hög prestanda och låg strömförbrukning. Vanligtvis behöver man inte ändra på några inställningar.

Följ dessa steg på skärmen för att personanpassa temperaturinställningarna:



Ändra på fackens temperaturer

Exempel: Hur man ändrar på det övre fackets temperatur.

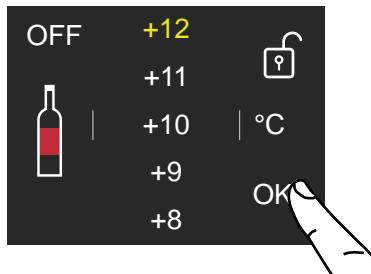


- 1) Startsidan. Rör symbolen för övre fack.



- 2) Bläddra upp/ned för att välja önskad temperatur.

Övre fack mellan +4 °C och +18 °C
(mellan 39 °F och 64 °F).



- 3) Rör symbolen Ok för att bekräfta önskad temperatur.



Den temperatur som visas kan variera lätt i förhållande till den inställda temperaturen till följd av ofta förekommande öppningar av dörrarna eller införande av rumstempererad mat eller stora mängder mat.
Det kan ta mellan 6 och 12 timmar att uppnå vald temperatur.

Symbolen hänglås

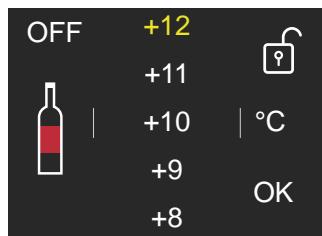
Symbolen hänglås visas när temperaturerna ställs in.

Öppet/stängt hänglås visar om fackets temperaturer kan ändras av användaren eller inte.

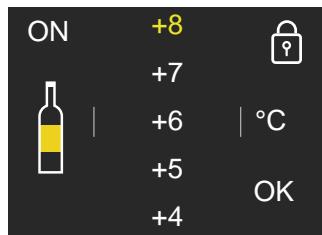


Vanligtvis är det gula hänglåset öppet.

I detta fall kan du bläddra upp eller ned med ett finger på skärmen, välja önskad temperatur och därefter trycka på OK för att bekräfta.



Ett stängt hänglås visas å andra sidan om användaren har aktiverat en funktion som ändrar på vinkylskåpets inställningar, och hindrar användaren från att ändra på fackets temperatur.



Om symbolen Funktioner har rörts och en specifik funktion ställs in visas det gula hänglåset stängt. Det går då inte att ändra på fackens temperatur så länge som funktionen är aktiv, alltså tills funktionen har avslutats eller inaktiverats manuellt.

4.3 Informationssignaler för varningsmeddelanden på skärmen

Ett integrerat styrsystem ger information genom meddelanden som visas på skärmen.

Det finns en larmton som hörs med vissa felmeddelanden, som kan stängas av genom att trycka på larmknappen på den huvudsakliga kontrollpanelen.

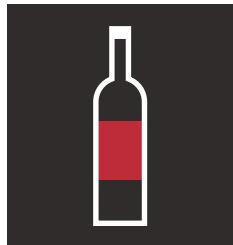
Det finns en lista med felmeddelanden i slutet av denna handbok.



4. PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV APPARATEN

4.4 Vinkällarens temperaturer

De flesta röda viner bör förvaras i lite varmare temperaturer.



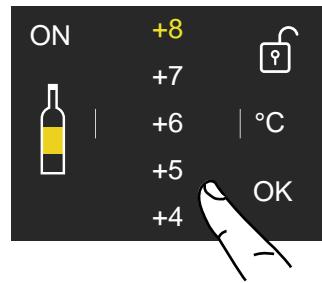
Rött vin

mellan +10 °C och +18°C
(mellan 50 °F och 64°F)



Vitt vin

mellan +4°C och +9°C
(mellan 39°F och 48°F)



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



Om till exempel en temperatur över +9 °C har ställts in för vitt vin ändrar skärmen symbolen från vitt vin till rött vin.

5. FUNKTIONER OCH INSTÄLLNINGAR

SV

INFORMATION FÖR ANVÄNDNING AV SKÄRMEN

Det går att personanpassa användningen av din enhet för att anpassa den till de olika sätt som du vill använda den på.

5.1 Funktioner

Efter att ha rört symbolen Funktioner  på startsidan kommer användaren att se symbolerna för följande tillgängliga funktioner.



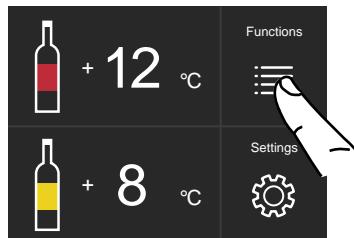
1) Fuktighetskontroll.



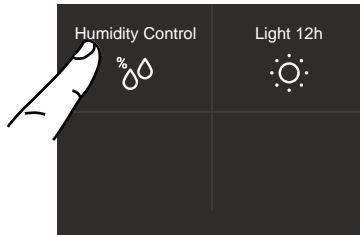
2) Belysning 12h.

1) Fuktighetskontroll

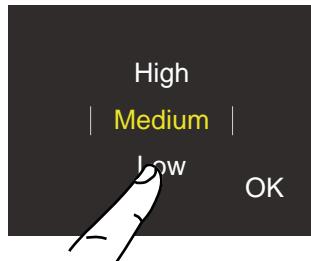
Denna funktion gör det möjligt att ställa in luftfuktigheten för de övre och nedre facken. Standardinställningen är "Medelhög".



A) Startsidan.
Rör symbolen
Funktioner.



B) Rör symbolen
Fuktighetskontroll.

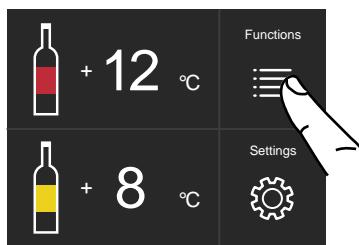


C) Bläddra för att
ställa in önskad
luftfuktighet och
tryck på Ok.

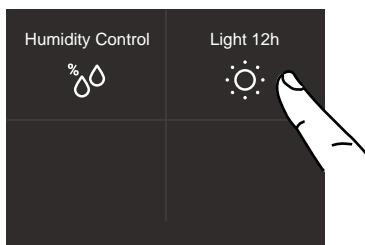
5. FUNKTIONER OCH INSTÄLLNINGAR

2) Inre belysning i 12 h

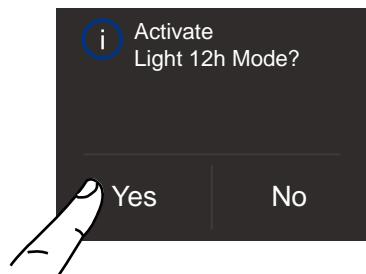
Denna funktion gör det möjligt att ställa in en timer för den inre belysningen som kan förblif tänd i 12 timmar medan vinkällarens dörr är stängd, så att man ser den inre delen belyst genom glaset.



A) Startsidan.
Rör symbolen
Funktioner.



B) Rör symbolen
Belysning 12h.



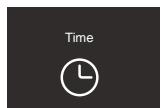
C) Tryck på Ja om
du vill aktivera
läget Belysning
12h.

5.2 Inställningar

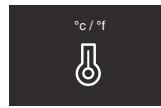
Det går att personanpassa inställningarna för din vinkällare och anpassa den till de olika sätt som du vill använda den på.



1) Datum.



2) Tid.



3) Celsius eller Fahrenheit.



4) Språk.



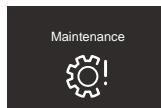
5) Sabbat.



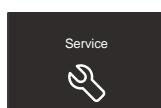
6) Återställning.



7) Demoläge.



8) Underhåll.



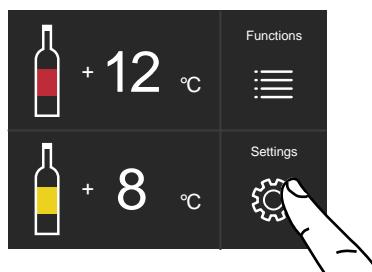
9) Service.



10) Information.

1) Datum

Skärmen visar datumet i formatet (dag:månad:år). Genom att röra skärmen kan du ändra på inställningarna.



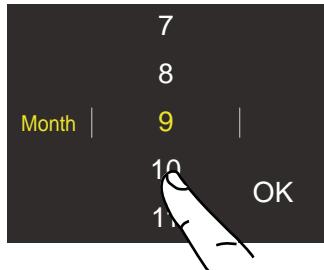
A) Startsidan.
Rör symbolen
Inställningar.



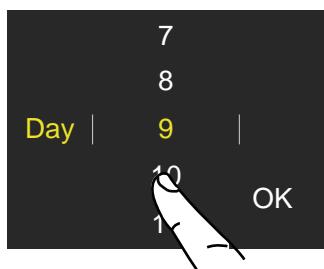
B) Rör symbolen
Datum.



C) Bläddra upp eller
ned tills önskat
år visas och tryck
sedan på Ok.



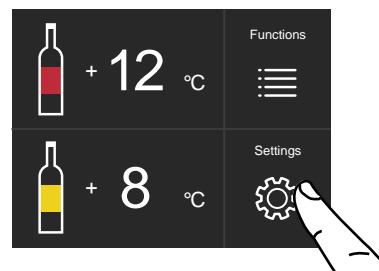
D) Bläddra upp eller
ned tills önskad
månad visas och
tryck sedan på Ok.



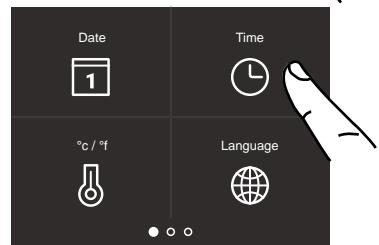
E) Bläddra upp eller
ned tills önskat
datum visas och
tryck sedan på Ok.

2) Tid

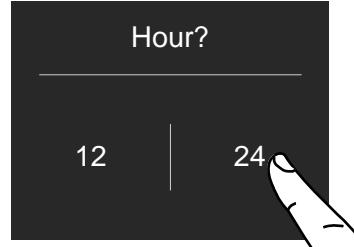
Skärmen visar timmar och minuter i formatet hh:mm. Denna funktion väljer visning med 12 eller 24 timmar.



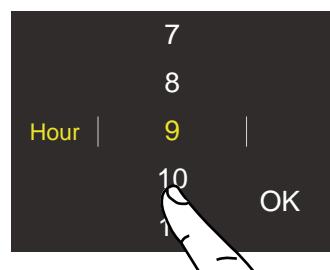
A) Startsidan.
Rör symbolen
Inställningar.



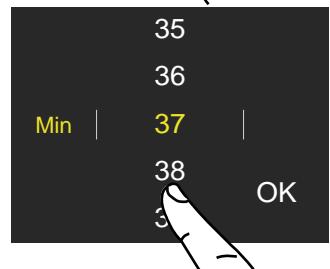
B) Rör symbolen
Tid.



C) Rör önskat
format för visning
av tiden: 12 timmar
eller 24 timmar.



D) Bläddra upp/
ned för att ställa in
timmen och tryck
sedan på Ok.

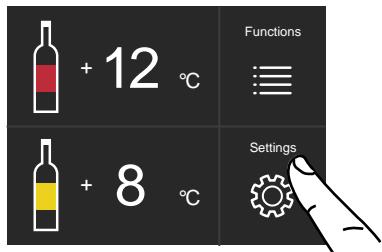


E) Bläddra upp/
ned för att ställa
in minuterna och
tryck sedan på Ok.

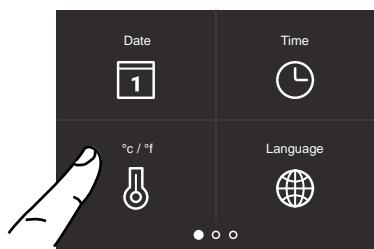
5. FUNKTIONER OCH INSTÄLLNINGAR

3) Ställ in °C/°F

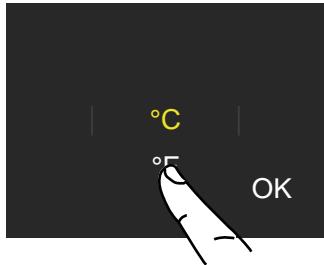
Denna funktion gör det möjligt att visa temperaturen i grader Celsius eller Fahrenheit. Fabriksinställningen är grader Celsius.



A) Startsidan.
Rör symbolen
Inställningar.



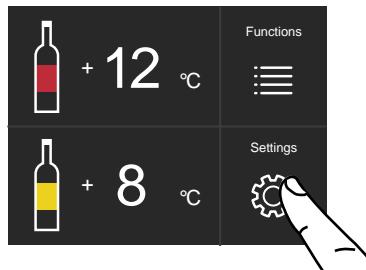
B) Rör symbolen
°C/°F.



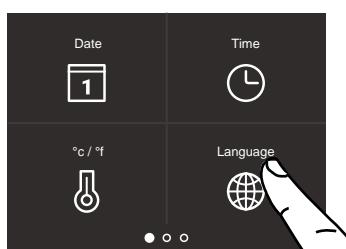
C) Bläddra upp/
ned för att välja
antingen grader
Celsius eller grader
Fahrenheit
och tryck sedan på
Ok.

4) Språk

För att ställa in kylskåpets språk behöver du bara röra skärmens inställningsknappar.



A) Startsidan.
Rör symbolen
Inställningar.



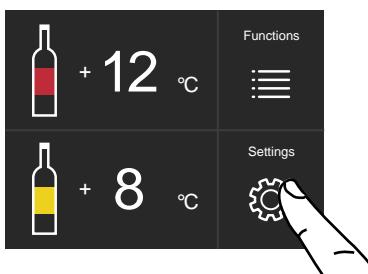
B) Rör symbolen
Språk.



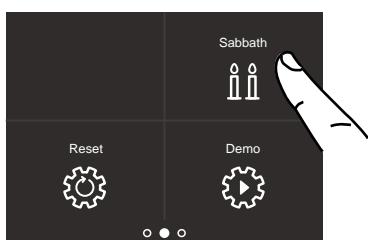
C) Bläddra upp/ned
för att välja önskat
språk och tryck
sedan på Ok.

6) Sabbatläge

Funktionen gör det möjligt att följa vissa religiösa ceremonier som kräver att apparatens funktion inte påverkas av öppning eller stängning av dörrarna. Den termostatiska styrningen och den inre belysningen inaktiveras.



A) Startsidan.
Rör symbolen
Inställningar.



B) Bläddra åt
höger
en gång och rör
symbolen Sabbath.



C) Rör knappen
Ja för att bekräfta
Sabbatläget.



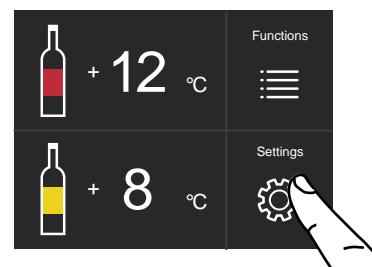
D) Rör knappen
Ja för att aktivera
funktionen.



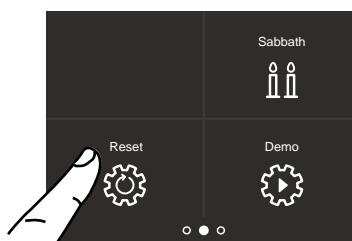
E) Vinkällaren
fungerar sedan
enligt denna
konfiguration.

7) Återställning

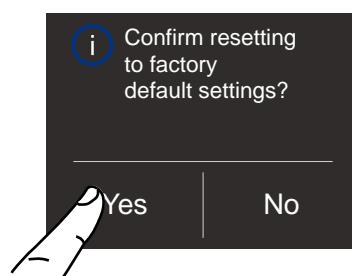
Denna funktion gör det möjligt att återställa till de ursprungliga fabriksinställningarna och radera alla ändringar som gjorts senare.



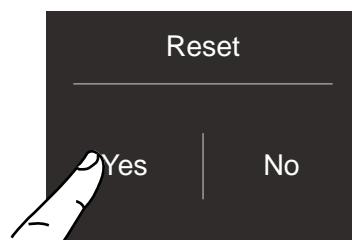
A) Startsidan.
Rör symbolen
Inställningar.



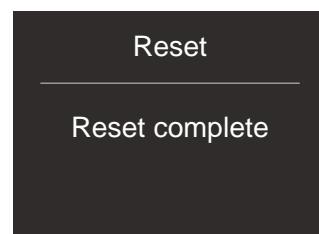
B) Bläddra åt höger
en gång och
rör symbolen
Återställning.



C) Rör knappen
Ja för att
bekräfta valet av
återställning till
riksinställningarna.



D) Rör knappen Ja.

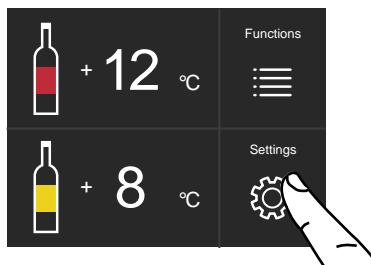


E) Återställningen
har slutförts.
Vinkällarens
fabriksinställningar
har återställts.

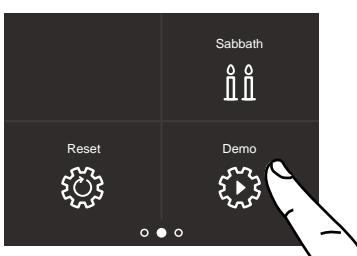
5. FUNKTIONER OCH INSTÄLLNINGAR

8) Demoläge

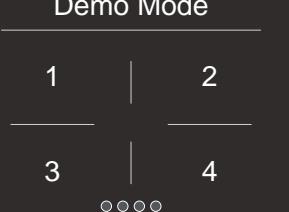
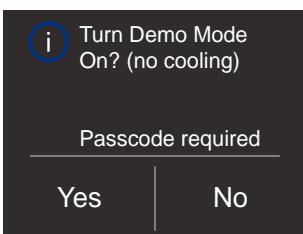
Det går att simulera vinkylskåpets funktion, för att visa produkten i demonstrationslokaler eller på mässor.



A) Startsidan.
Rör symbolen
Inställningar.

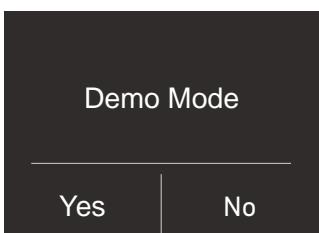


B) Bläddra åt höger
en gång och rör
Demoläge.



D) Skriv in
lösenordet för
aktivering.

Standardlösenord
1-2-3-4.

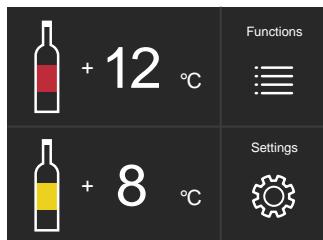


E) Tryck på knappen
Ja eller Nej.

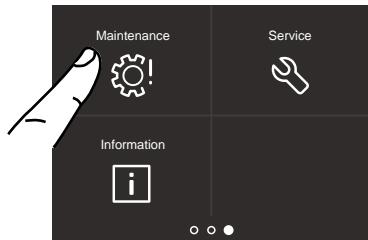
9) Underhåll (genom larmsignal)

För att enheten ska fungera som den ska är det viktigt att regelbundet rengöra den nedre skyddslisten och kondensatorn. Enhets standardinställning är "Varning inaktiverad". Vi rekommenderar att utföra rengöring en gång i halvåret. Ljudmeddelanden och visuella meddelanden på skärmen fungerar som standardpåminnelser. Det går att inaktivera varningssignalen och se hur mycket tid som finns kvar tills nästa rengöring ska genomföras.

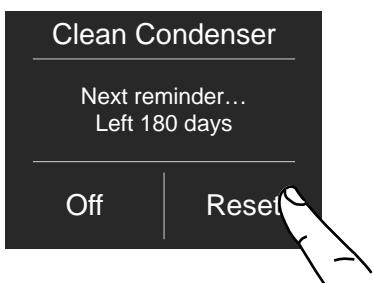
För ytterligare information, se sidorna nedan.



A) Startsidan.
Rör symbolen
Inställningar.



B) Bläddra åt
höger två gånger
och rör symbolen
Underhåll.



C) Om du vill aktivera varningen, rör symbolen Återställning.



D) För att aktivera varningen kan du röra symbolen Ja.

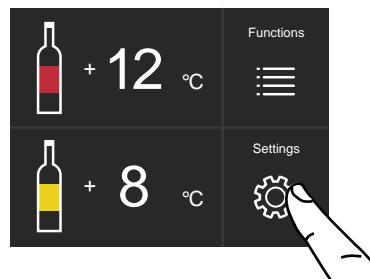
Om du vill inaktivera påminnelsen ska du röra Off i steg C och därefter röra Ja.

10) Service

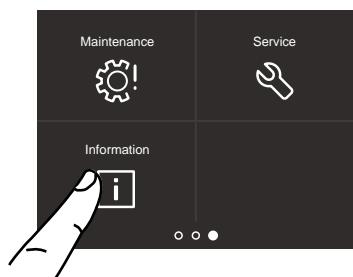
Servicefunktionen  är reserverad åt Bertazzonis tekniska assistans.

11) Systeminformation

Funktionen Systeminformation visar produktdata, till exempel programvarukod, serienummer och fabrikskod för vinkällaren.



A) Startsidan. Rör symbolen Inställningar.



B) Rör symbolen Information.

Sk Power	HW: 0504 SW: 0518
Sk User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

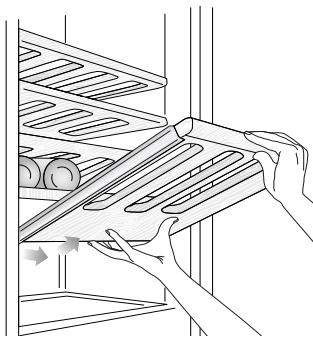
C) Skärmen visar data som är specifika för apparaten.

6. INREDNINGSDESIGN

6.1 Inredningsdesign (placering, justering och borttagning)

Vinhylla

Hyllorna kan enkelt tas bort för rengöring.
Ta bort flaskorna, dra ut hyllan helt, fäll den uppåt
tills hjulen lossnat från sidoskenorna och dra ut den.

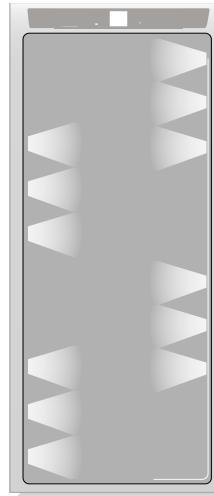


7. BELYSNING

7.1 Inre belysning

För att ge optimal inre belysning finns det LED-lister som belyser båda facken ovanifrån och uppsättningar av LED-lampor som ger direkt belysning åt olika områden i båda zonerna.

Vid funktionsfel och/eller -avbrott hos belysningssystemet bör du kontakta ett godkänt serviceombud för Bertazzoni.



8.1 Allmänna anvisningar

Vin kan förvaras under långa tidsperioder, särskilt under dessa förutsättningar:

- > Lämplig temperatur utan några märkbara temperaturförändringar under en medellång till lång tidsperiod
- > Kontrollerad fuktighetsnivå
- > Skydd från solljus
- > Avsaknad av vibrationer
- > Avsaknad av lukter
- > Flaskan förvaras vågrätt.

Alla dessa förutsättningar uppfylls av vinkällaren från Bertazzoni.

8.2 Förvaringstemperatur

Det utrymme som erbjuds av de övre och nedre facken gör det möjligt att förvara dina bästa viner vid två olika temperaturer.

De två facken är till en början inställda på följande temperaturer:

- > Övre fack
+12 °C (54 °F) – kan ställas in mellan +4 °C och +18 °C (mellan 39 °F och 64 °F)
- > Nedre fack
+8 °C (46 °F) – kan ställas in mellan +4 °C och +18 °C (mellan 39 °F och 64 °F)

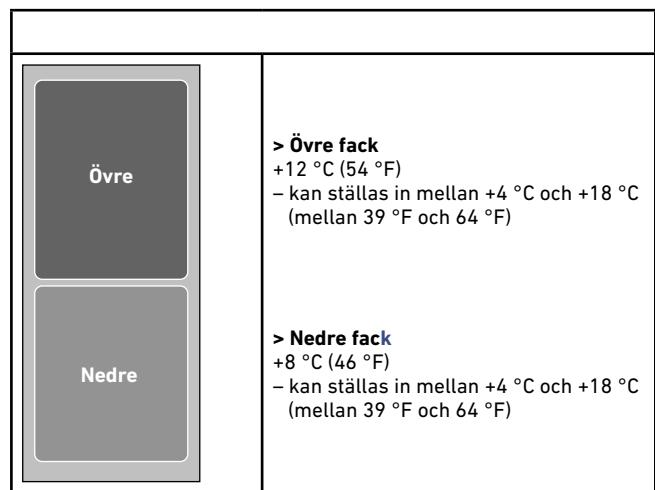
Alla temperaturer kan ändras utifrån vinernas egenskaper och personligt behov. Du bör emeller-tid försöka hålla temperaturen konstant i största möjliga mån med tiden.

Snabba och stora temperaturförändringar kan nämligen leda till att vätskan utvidgas och att vinet åldras i förtid.

Du bör även undvika väldigt låga temperaturer (under 4 °C – 39 °F), som kan leda till att avlageringar bildas och äventyra vinets estetiska egenskaper.

Alla fack erbjuder optimala förutsättningar och tar hänsyn till alla dessa behov. Det bör å andra sidan uppmärksammamas att framför allt det övre facket

styrs termostatiskt på ett väldigt exakt sätt och säkerställer högsta omsorg och uppmärksamhet under en lång tid för dina allra finaste flaskor. När det övre facket är inställt under +12 °C (54 °F) kan det nedre facket inte vara inställt under +10 °C (50 °F).



8. VINFÖRVARING

8.3 Förvaringstid

Hur vinet åldras vid lagring och vinets hållbarhet beror vanligtvis på vinsortens karaktär och typ. Följande tabell visar den bästa förvaringsperioden och lagringen för olika typer av vin under de idealiska förvaringsförutsättningar som erbjuds av din apparat.

Hur som helst bör du alltid följa vintillverkarens instruktioner, särskilt för finare viner.

TYP AV VIN	FÖRVARINGSTEMPERATUR	FÖRVARINGSTID
Unga viner (Vin Nouveau)	mellan 12 °C och 14 °C	6 månader
Söta mousserande viner	mellan 8 °C och 10 °C	1 år
Roséviner	mellan 10 °C och 14 °C	1 år
Lätt mousserande viner	mellan 10 °C och 12 °C	1–2 år
Normala vita viner	mellan 10 °C och 14 °C	1–2 år
Lätta röda viner	mellan 12 °C och 14 °C	2 år
Torra mousserande viner	mellan 8 °C och 10 °C	2 år
Klassiska mousserande viner	mellan 8 °C och 10 °C	3–4 år
Ekfatslagrade och kraftfulla vita viner	mellan 8 °C och 12 °C	3–5 år
Normala röda viner	mellan 14 °C och 16 °C	3–5 år
Ekfatslagrade och kraftfulla röda viner	mellan 14 °C och 18 °C	7–10 år
Passitoviner och starkviner	mellan 16 °C och 18 °C	10–15 år

8.4 Serveringstemperatur

Rent allmänt bör vita viner serveras vid en temperatur mellan 10 °C och 12 °C (50 °F och 54 °F) och röda viner mellan 12 °C och 14 °C (54 °F och 57 °F).

Vissa viner ska å andra sidan helst avnjutas vid högre eller lägre temperaturer.

Du bör även tänka på att vin vanligtvis avnjuts vid lägre temperaturer under sommaren än under vintern.

Du bör även ta hänsyn till följande:

Vita viner

Vita viner serveras vanligtvis inte vid höga temperaturer eftersom de har högre nivåer av syra än röda viner och inte är rika på tanniner. Därför ska de hellre avnjutas vid låga temperaturer.

Det rekommenderas att servera dessa viner mellan 10 °C och 14 °C (50 °F och 57 °F). Unga, friska och aromatiska viner kan också serveras vid 10 °C (50 °F), medan mindre aromatiska viner bör serveras vid 12 °C (54 °F).

Temperaturer mellan 12 °C och 14 °C (54 °F och 57 °F) är avsedda för mjuka och mogna vita viner som har lagrats några år på flaska.

Högre temperaturer framhäver vinets söta karaktär, medan de dämpar syran och smaken, som uppfattas som tilltalande och önskvärda egenskaper hos denna typ av vin.

Roséviner

Rosévin serveras vid samma temperatur som vita viner. Man bör tänka på att dessa viner kan innehålla en viss mängd tanniner och högre temperaturer kan därför vara att föredra. Om de är unga och friska serveras de därför mellan 10 °C och 12 °C (50 °F och 54 °F). Om de är mogna och fylliga kan de serveras mellan 12 °C och 14 °C (54 °F och 57 °F).

Unga viner (Vin Nouveau)

På grund av den speciella bearbetning som de genomgår innehåller unga viner låga nivåer av tanniner och avnjuts därför bäst om de serveras mellan 12 °C och 14 °C (54 °F och 57 °F).

Röda viner

Eftersom de innehåller högre nivåer av tanniner och har lägra syra serveras röda viner vanligtvis vid högre temperaturer.

Yngre viner med lägre nivåer av tanniner serveras vanligtvis mellan 14 °C och 16 °C (57 °F och 61 °F), medan fylligare viner som har högre nivåer av tanniner kan serveras vid upp till 18 °C (64 °F). Vissa viner som har lagrats i flera år på flaska, som är fylliga och rika på tanniner, kan serveras vid 18 °C (64 °F) eller t.o.m. 20 °C (68 °F).

Unga och lätta röda viner med låga nivåer av tanniner kan avnjutas vid lägre temperaturer, mellan 12 °C och 14 °C (54 °F och 57 °F).

Mousserande viner

Det är svårt att ge anvisningar som täcker alla olika sorter av mousserande viner som finns på marknaden.

Rent allmänt bör sötare och mer aromatiska viner serveras vid lägre temperaturer, ned till 8 °C (46 °F), medan mousserande viner med högre nivåer av tanniner kan serveras vid högre temperaturer, upp till 14 °C (57 °F).

Torra mousserande viner serveras vanligtvis mellan 8 °C och 10 °C (46 °F och 50 °F).

"Klassiska" mousserande viner serveras vanligtvis vid dessa temperaturer, som kan vara så höga som 12 °C (54 °F) för lagrade mousserande viner.

Vi rekommenderar hur som helst, särskilt för finare viner, att följa de förslag och rekommendationer som ges av vintillverkaren på flaskan.

Starkviner och passitoviner

Dessa typer av viner kan serveras vid temperaturer mellan 16 °C och 18 °C (61 °F och 64 °F), efter personlig smak. För att dämpa den söta smaken hos passitoviner kan de även serveras vid 10 °C (50 °F).

8. VINFÖRVARING

8.5 Placering av flaskorna

Glidhyllorna är gjorda av ädelträ och formade för att hålla flaskor med en klassisk och traditionell form, men även flaskor med en mer modern utformning.

Huruvida din samling innehåller finare eller vanliga vinflaskor kommer de att passa perfekt i din vinkällare från Bertazzoni.

Du kan lagra magnumflaskor på den överst hyllan i både det nedre och det övre facket. Magnumflaskor kan även förvaras på andra platser, men i sådana fall måste du ta bort hyllan ovanför så att de får plats.



Varng

Efter ett längre strömbrott anger en ljudsignal om temperaturen har höjts ovanför de normala nivåerna, efter att strömmen har kommit tillbaka. Dessutom visar skärmen i en minut den högsta temperatur som har upptäckts inuti facken, så att användaren kan bestämma hur livsmedlen kan användas på bästa sätt.

Efter en minut återupptar skärmen dess normala funktion medan larmknappen fortsätter att blinka.

Tryck på larmknappen för att visa de högsta uppmätta temperaturerna.



9. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

9.1 Skötsel och rengöring

För att rengöra ståldelarna bör man använda en mikrofiberduk och den svamp som medföljer i apparatens tillbehörssats. Använd alltid duken och svampen i samma riktning som stålets ytstruktur.

Då och då måste man polerastålet genom att torka av det med en fuktig mikrofiberduk.

Använd inte svampen på aluminiumdelar, såsom handtagen och glashyllornas kanter.

Du bör vara särskilt uppmärksam på att hålla ventilationsöppningarna i apparaten eller i det skåp som apparaten står i fria från tillämpningar.



Anmärkning

Följ noggrant de detaljerade anvisningar som finns i den medföljande tillbehörssatsen och använd aldrig nötande eller metalliska produkter som kan repa eller skada apparatens matta finish permanent. Innan du utför någon form av rengöring måste apparaten kopplas bort från strömförsörjningen. Se till att du inte skadar kylkretsen på något sätt.



Varng

Använd inte klorbaserade diskmedel eller rengöringsmedel.

9.2 Rengöring av nedre skyddslist, filter och kondensator

För att enheten ska fungera korrekt måste man göra rent den nedre skyddslisten, filtret och kondensatorn.

Vire rekommenderar att utföra följande rengöringssteg en gång i halvåret. Ett ljudmeddelande och ett visuellt meddelande på skärmen fungerar som påminnelse. Det går att inaktivera varningssignalen och se hur mycket tid som finns kvar tills nästa rengöring ska utföras.

Bakom den nedre skyddslisten finns kondensatorn. För att rengöra den bör man använda endammsugare med en mjuk borste vid maximal effekt och dra med den längs med ventilationshålen. Om det har bildats mycket damm kan den nedre skyddslisten tas bort för att möjliggöra en grundligare rengöring av filtret.

Du kan ställa in kondensatorns engöringsvarning i underhållsställningarna,  efter att enheten har installerats och satts på.

Om varningssignalen har aktiverats avges en ljudsignal var sjätte månad som påminner om att det är dags att göra rent kondensatorn.

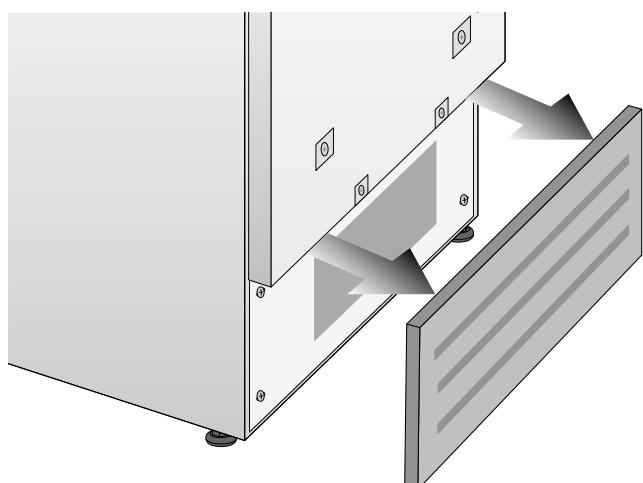
När kondensatorn har rengjorts måste man röra återställningssymbolen för att återaktivera varningssignalen var sjätte månad.

Om du inte vill ha någon varningssignal för rengöring av kondensatorn ska du röra symbolen Off.

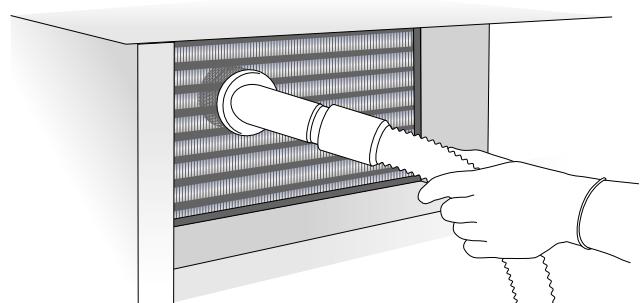
Nedre kondensator

För rengöring av kondensatorn måste du följa dessa instruktioner:

- > Stäng av apparaten genom att trycka på enhetsknappen  på den huvudsakliga kontrollpanelen i cirka tre sekunder.
- > Vänta i cirka 30 minuter tills kondensatorn försedd med kylflänsar kyls ned till rumstemperatur.
- > Ta bort det avtagbara gallret under dörren.



- > Ta noggrant bort eventuellt damm som har bildats, såsom visas på bilden, och var försiktig så att du inte skadar kondensatorn.



- > Återstarta enheten igen genom att trycka på enhetsknappen  i tre sekunder.



Varning

Kondensatorns kanter är vassa. Använd därför lämpligt skydd för händer och armar vid rengöring av kondensatorn.

9. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

9.3 Invändig rengöring

Rengör de invändiga och avtagbara delarna genom att diskta dem med en lösning av ljummet vatten och en liten mängd diskmedel.

Skölj och torka omedelbart av.

Använd inga mekaniska anordningar eller andra metoder för att påskynda tiningen.



Varning

Använd inte vatten på de elektriska delarna, lamporna och kontrollpanelen.



Varning

Användning av klorbaserade rengöringsmedel eller liknande som innehåller klor bör undvikas (blekmedel, hypoklorit o.s.v.).



Anmärkning

Låt inte kalla glasdeler komma i kontakt med kokande vatten.

Diska inga delar av vinkylskåpet i diskmaskin, eftersom det kan skada eller permanent deformera delarna.

10. FELSÖKNINGSGUIDE

10.1 Felsökningsguide

Om du upptäcker funktionsfel hos din apparat bör du använda denna guide innan du ringer efter service. Denna guide kan hjälpa dig att lösa problemet själv eller ge viktig information för att säkerställa snabb och effektiv service.

Felmeddelande

Ett funktionsfel signaleras vanligtvis på skärmen. Problem som inte kan lösas av användaren signaleras med hjälp av en felkod.

Apparaten fungerar inte

Är apparaten ansluten till strömförsörjningen?

Kommer det ström till eluttaget?

Är enhetsknappen aktiverad?

Är kondensatorn ren?

De invändiga temperaturerna är högre än vanligt

Visar skärmen en felkod?

Är temperaturen rätt inställd?

Är kondensatorn ren?

Har dörrar eller lådor hållits öppna under en längre tid?

Apparaten fortsätter vara igång under en längre tid

Kom ihåg att vid väldigt varmt väder och om temperaturen i rummet är väldigt hög är det normalt att kompressorn fortsätter vara igång under längre tidsperioder.

Har dörrar eller lådor hållits öppna under en längre tid?

Är kondensatorn ren?

Kontrollera att dörrarna är stängda och att mat eller förpackningar inte hindrar dörren från att stängas ordentligt.

Om du hör konstiga ljud

Det är normalt att höra ljud från fläktarna eller kompressorn under tiningsfasen.

Ljudet kan vara högre beroende på var apparaten är placerad och den omgivande miljön.

Kondens bildas både inuti och utanpå

Om klimatet är väldigt fuktigt är kondensbildning normalt. Om dörrar eller lådor hålls öppna under längre tidsperioder kan det bidra till kondensbildning.

I vilket fall måste man se till att dörrarna alltid är helt stängda.

Dörrarna är svåra att öppna

Apparaten har utformats för att möjliggöra en hermetisk förslutning.

När dörren är stängd kan en vakuumssituation uppstå. I detta fall måste man vänta i några sekunder tills trycket balanseras innan dörren öppnas igen.

10. FELSÖKNINGSGUIDE

10.2 Information om funktionsfel som visas på skärmen

Meddelande på skärmen	Beskrivning av funktionsfel
Strömbrott	Långvarigt avbrott i strömförsörjningen Apparaten startas automatiskt igen och visar de högsta uppmätta temperaturerna.
Dörr öppen	Dörr öppen Detta meddelande visas några minuter efter att dörren har öppnats.
Övre eller nedre zon för varm	Se felsökningsguiden.
Övre eller nedre zon för kall	Vänta i 12 timmar. Om problemet kvarstår, kontakta kundservice.
Felkod ...	Funktionsproblem Ring kundservice som kan hjälpa dig att lösa problemet eller sätta dig i kontakt med ditt närmaste serviceombud som kan hjälpa dig att lösa problemet.
Kontrollera kondensatorn	Kontrollera kondensatorn Var sjätte månad visar skärmen meddelandet "Kontrollera kond.". Rengör då kondensatorn genom att följa instruktionerna ovan för rengöring av kondensatorn.

- > Vid fel, rör knappen Larm  så visas felmeddelandet på skärmen med dess numeriska felkod.
- > Meddelandet visas i tre sekunder. Sedan återgår skärmen till startsidan.
- > För att blockera meddelandet på skärmen kan du trycka på skärmen på knappen Information (). Meddelandet visas i 30 sekunder. Sedan återgår skärmen till startsidan.
- > Om det finns fler än ett felmeddelande visar skärmen de olika felmeddelandena efter varandra.

1 VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED OG MILJØ	2
1.1 For din sikkerhed.....	2
1.2 Vigtig information når du anvender apparatet.....	2
1.3 Vær opmærksom på miljøet.....	4
1.4 Information for kontrolorganer.....	4
1.5 Sådan sparar du på energien.....	5
2 INSTALLATION	6
2.1 Installation.....	6
2.2 Tilslutning til den elektriske strømforsyning.....	6
2.3 Kølemiddel.....	6
3 INDEN START	7
3.1 Kend dit apparat.....	7
3.2 Primære komponenter.....	8
3.3 Elektronisk styring.....	9
3.4 Primært betjeningspanel.....	9
4 TÆNDING OG SLUKNING AF APPARATET	10
4.1 Tænding og slukning af apparatet.....	10
4.2 Sådan justeres temperaturen til forskellige krav.....	12
4.3 Informationssignaler om advarselsmeddelelser på displayet.....	13
4.4 Vinskab temperaturer.....	14
5 FUNKTIONER OG INDSTILLINGER	15
5.1 Funktioner.....	15
5.2 Indstillinger.....	16
6 INDVENDIGT UDSEENDE	22
6.1 Indvendigt udseende (placering, justering, udtagning).....	22
7 BELYSNING	22
7.1 Indvendig belysning.....	22
8 OPBEVARING AF VIN	23
8.1 Generelle anvisninger.....	23
8.2 Opbevaringstemperatur.....	23
8.3 Opbevaringstid.....	24
8.4 Drikketemperatur.....	25
8.5 Flaskens placering.....	26
9 PLEJE OG RENGØRING	26
9.1 Pleje og rengøring.....	26
9.2 Rengøring af fodpanelet og kondensatoren.....	27
9.3 Indvendig rengøring.....	28
10 GUIDE PROBLEMLØSNING	28
10.1 Guide problemløsning.....	28
10.2 Fejfunktioner der vises på displayet.....	30

1. VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED OG MILJØ

1.1 For din sikkerhed

- > Hvis dette apparat erstatter et eksisterende apparat, der skal fjernes eller bortskaffes, skal du sørge for, at det ikke bliver en farlig følge for børn ved at skære strømforsyningskablet over og gøre det umuligt at lukke døren. Anvend samme forsigtighed ved afslutningen af levetiden for det nye apparat.
- > Apparatet er ikke designet til at fungere med eksterne timere eller med fjernbetjeningssystemer.
- > Dette apparat er designet til at køle drikkevarer og fødevarer og er beregnet til husholdningsbrug.
- > Apparatet skal installeres ved at følge instruktionerne i installationsvejledningen, **og der skal udvises forsigtighed ved ikke at blokere for ventilationsåbningerne på apparatet og for de indbyggede enheder.**
- > Apparatet er udstyret med et koncentreret belysningssystem med LED-lamper. Se ikke direkte ind i disse lamper, når de er tændt, for at undgå mulige skader på synet.
- > Brug ikke nogen form for elektrisk udstyr inde i rummene til opbevaring af fødevarerne.
- > Når du placerer hylderne, skal du være forsiktig med ikke at placere fingrene i skinnerne til hylderne.
- > Forsøg aldrig at slukke brand/ild med vand: Sluk for apparatet og dæk ilden med et brandsikkert tæppe.
- > Anbring ikke beholdere med brandfarlige væsker i nærheden af apparatet.
- > Sluk helt for apparatet, og tag strømforsyningskablet ud under indgreb med rengøring. Hvis stikket hvor apparatet er tilkoblet ikke let kan nås, er det en god ide at slukke for hovedafbryderen i hjemmet eller at slukke for den sikring, der styrer stikkontakten, som apparatet er tilsluttet.
- > Dele af emballagen kan være farlige for børn: Lad ikke børn lege med plastposer, plastfilm eller skum.
- > Eventuelle reparationer skal udføres af en kvalificeret servicetekniker fra Bertazzoni.
- > Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og viden, medmindre de har fået tilsyn eller instruktion om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Børn bør være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- > Sørg for ikke at beskadige apparatets kølemiddelkredsløb.
- > Opbevar ikke eksplasive stoffer, f.eks. Aerosoldåser med et brandfarligt drivmiddel i dette apparat.
- > Hvis strømkablet til dette apparat er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, kundeservice eller

en tilsvarende kvalificeret person. Forkert installation og reparation kan bringe brugeren i betydelig risiko.

- > Reparationer må kun udføres af producenten, kundeservice eller en lignende kvalificeret person.
- > Tilslut til en jordet 2-benet Schuko-stikkontakt.
- > Fjern ikke jordspidsen.
- > Brug ikke en adapter.
- > Brug ikke forlængerledning.
- > Frakobl alle enheder inden serviceindgreb.
- > Fortag ikke ændringer på dette apparat.
- > Kom ikke spidse metalgenstande (bestik eller redskaber) ind i åbningerne på apparatet.
- > Opbevar ikke brandfarlige, eksplasive eller flygtige stoffer.
- > Opbevar ikke eksplasive stoffer, som f.eks. spraydåser, med brandfarlige drivmidler, i apparatet.
- > Flasker med stærke alkoholholdige drikkevarer skal lukkes tæt og opbevares lodret.
- > Organiske forbindelser, syrer og æteriske olier kan nedbryde pakninger og plastoverflader, hvis de kommer i kontakt med disse dele over en længere periode.
- > Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten før rengøring eller vedligeholdelse.
- > Træk ikke i kablet for at frakoble apparatet fra stikkontakten.

1.2 Vigtig information når du anvender apparatet

- > Rengøring og vedligeholdelse, der skal udføres af brugeren, må ikke udføres af børn, der ikke er under opsyn.
- > Brug aldrig elektriske apparater inde i apparatet (f.eks. varmelegeme, elektrisk ismaskine osv.).
Eksplasionsfare!
- > Foretag aldrig afrmning eller rengøring af apparatet med en damprenser! Dampen kan trænge ind i elektriske dele og forårsage kortslutning. Risiko for elektrisk stød!
- > Brug ikke spidse og skarpe instrumenter til at fjerne frost eller is. Du kan beskadige kølerørene. Lækkende kølemiddel kan forårsage øjenskader eller antændelse.
- > Pas på, at der ikke sidder nogen genstande fast i dørene.
- > Opbevar ikke produkter, der indeholder brandfarlige drivmidler (f.eks. spraydåser) eller eksplasive stoffer i apparatet.
Eksplasionsfare!
- > Du må ikke stå på eller læne dig tungt mod apparatets bund, skuffer eller døre osv.

- > Træk stikket ud af stikkontakten, eller sluk for sikringen, inden apparatet rengøres. Træk ikke strømkablet ud ved at trække direkte i ledningen.
- > Opbevar alkohol med høj alkoholprocent tæt lukket og opretstående.
- > Hold plastikdele og dørens pakning fri for olie og fedt. Plastikdele og dørens pakning kan blive porøse.
- > Tildæk eller blokér aldrig ventilationsåbningerne på apparatet.
- > I henhold til gældende regler kan børn mellem 3 og 8 år tage eller lægge fødevarer fra og i apparatet, men det frarådes stærkt at lade børn under 8 år udføre disse handlinger og generelt at de bruger apparatet.
- > Hold børn under otte år på sikker afstand, medmindre de konstant er under opsyn og sørg for, at de ikke leger med apparatet.
- > Brug ikke andre mekaniske, elektriske eller kemiske anordninger end dem, der anbefales af producenten, for at fremskynde afrmningsprocessen.
- > Beskadig ikke kølekredsløbet (hvis der er adgang til det).
- > Brug ikke elektriske apparater inde i opbevaringsrummene til fødevarer, medmindre disse er af den type, der anbefales af producenten.
- > I tilfælde af beskadigelse af kølekredsløbet, undgå brug af åben ild og ventiler området korrekt.
- > Brug ikke apparatet eller dele af det på andre måder end dem, der er angivet i denne vejledning.
- > Åbning af døren over lange perioder kan medføre at temperaturen i apparatet stiger betydeligt.
- > Rengør overflader, der kan komme i kontakt med fødevarer og tilgængelige afløbssystemer regelmæssigt.
- > Hvis apparatet står tomt i længere tid, skal du slukke for det, foretage afrmning, rengøre det, tørre det og lade døren stå åben, for at forhindre, at der udvikler sig skimmel indvendigt.
- > Lad aldrig skarpe metalgenstande som knive, gafler, skeer og låg ligge i apparatet under brug.
- > Brug ikke slibende eller ætsende rengøringsmidler (f.eks. skurepulver, pletfjernere og skurevampe af metal) på glasdelen.
- > Sid ikke på apparatet.
- > Sid ikke på eller løn dig op ad døren eller åbne skuffer.
- > Tag ikke fat i døren eller i håndtaget for at flytte apparatet.
- > Brug ikke elektriske apparater (f.eks. hårtørrer) eller sprays til optøning, plastdelene kan blive beskadiget.
- > Brug ikke apparatet til at afkøle rum, uanset årsagen.
- > Tag altid stikket ud af apparatet i tilfælde af fejl eller ved rengøring eller vedligeholdelse.
- > Anbring ikke tunge genstande oven på apparatet.

Symboler anvendt i guiden:



Bemærk

Anbefalinger for korrekt brug af apparatet



Vigtigt

Vejledning for at undgå skader på apparatet



Advarsel

Indikationer for at undgå personskade

1. VIGTIGE OPLYSNINGER VEDRØRENDE SIKKERHED OG MILJØ

1.3 Vær opmærksom på miljøet



- > Dette apparat er i overensstemmelse med det europæiske WEEE -direktiv (2012/19 / EU) og skal bortsaffes adskilt fra andet affald ved slutningen af apparatets levetid.
- > Apparatet indeholder ikke stoffer i tilstrækkelige mængder til at blive betragtet som sundheds- og miljøfarlige, i overensstemmelse med de gældende europæiske direktiver.
- > Vær særlig opmærksom på den korrekte procedure for bortsaffelse for alle materialerne i emballagen.



Plastikemballage Fare for kvælning

Efterlad ikke emballagen eller nogen del af den uden opsyn.

Lad ikke børn lege med plastikposerne.



Advarsel

For at undgå kontaminering af fødevarerne skal du overholde følgende instruktioner:

- > Åbning af døren over længere perioder kan forårsage en betydelig stigning i temperaturenideforskelligerumiapparatet.
- > Rengør overflader, der kan komme i kontakt med fødevarerne og tilgængelige afløbssystemer regelmæssigt.
- > Hvis køleskabet efterlades tomt i lange perioder, skal du slukke, afrime, rengøre, tørre og lade døren stå åben, for at forhindre, at der udvikler sig skimmel i apparatet.



Strømspænding Fare for elektrisk stød

Afbryd strømforsyningen.
Frakobl apparatet.

- > Apparatet må ikke bortsaffes sammen med det almindelige affald. Tag kontakt til de lokale centre for affaldsbortsaffelse, for at få bortsaffet genanvendeligt affald.
- > Inden bortsaffelse skal du strømkablet klippes over og det skal gøres umuligt at lukke døren.
- > Undgå beskadigelse af kølekredsløbet under bortsaffelse.
- > Apparatet indeholder ikke stoffer der er farlige for ozonlaget, hverken i kølekredsløbet eller i isoleringen.
- > Vores apparater er pakket i ikke-forurenende og genanvendelige materialer.
- > Aflever emballagen til den relevante genbrugsstation.

1.4 Information for kontrolorganer

- > For kontrol af EcoDesign, skal installationen og forberedelsen af apparatet overholde standarden EN 62552.
- > Ventilationskrav, mål og minimumsafstand fra bagvæggen, er angivet i kapitlet "Installation" i denne vejledning.
- > Tag kontakt til producenten for yderligere information.

1.5 Sådan sparar du på energien

- > Korrekt brug af apparatet, korrekt indpakning af fødevarer, en konstant temperatur og fødevarehygiejne, påvirker kvaliteten af opbevaringen.
- > Reducer antallet af gange dørene åbnes, og den tid de står åbne, for at forhindre at rummene bliver for varme.
- > Rengør regelmæssigt kondenseringsenheden (hvis den er tilgængelig), placeret bag på apparatet, for at forhindre at apparatet virker mindre effektivt.

2. INSTALLATION

2.1 Installation

Sørg for, at installationen udføres korrekt, og følg alle anvisningerne i den specifikke installationsvejledning, der følger med apparatet.

- foretag grundig ventilering af rummet hvor apparatet er placeret.

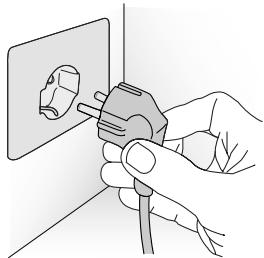


ISO 7010 W021

2.2 Tilslutning til den elektriske strømforsyning

Apparatet er udstyret med et 16A stik af typen Schuko, og skal tilsluttes strømforsyningen via et tilsvarende Schuko-stik.

Brug ikke forlængerledninger og/eller adaptere til den elektriske tilslutning.



Advarsel:

Risiko for brand /brændbare materialer.



Vigtigt

Udfør transport, installation og / eller rengøring med ekstra omhu, så der ikke opstår skader på kølekredsløbet.



Vigtigt

Brug ikke forlængerledninger og/eller adaptere til den elektriske tilslutning.



Advarsel

Hvis der tilføres energi til apparatet via en alternativ energikilde (sol, geotermisk varme osv.), eller hvis der er installeret automatiseringssystemer i hjemmet, er det nødvendigt at installere sættet for alternative energikilder, Alternative Energy Kit, for at integrere enheden i det relevante forsyningsnet.

2.3 Kølemiddel

Kølemiddelet isobutan (R600a) der befinder sig i apparatets kølemiddelkredsløb, er en naturgas med en høj grad af miljøkompatibilitet, som ikke desto mindre er brandfarlig.

- > Under transport og installation af apparatet skal det kontrolleres, at ingen af kølemiddelkredsløbets komponenter bliver beskadiget.
- > Hvis kølekredsløbet skulle blive beskadiget:
 - undgå åben ild og antændelseskilder;

3.1 Kend dit apparat

Tillykke med dit nye apparat: Du kan nu få glæde af vores innovative opbevaringssystem, som giver dig mulighed for at opbevare enhver form for drikkevarer på den bedst mulige måde.

Denne vejledning besvarer de fleste af dine spørgsmål om produktets funktioner. Hvis du har brug for yderligere oplysninger eller teknisk assistance, skal du henvende dig til din forhandler eller du kan besøge vores hjemmeside:

- i Italien <https://it.bertazzoni.com/altro/assistenza-e-manutenzione>
- i UK <https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>
- i Frankrig <https://fr.bertazzoni.com/customer-care>
- i Spanien <https://universal.bertazzoni.com/more/care-service>
- i Holland <https://nl.bertazzoni.com/zorg-en-service>

i Sverige <https://se.bertazzoni.com/more/care-service>

i Danmark <https://dk.bertazzoni.com/more/care-service>

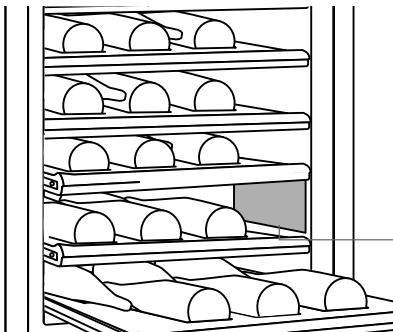


Vigtigt

Inden du ringer op, skal du skrive model- og serienummer op. Du finder numrene på typeskiltet i nederste venstre hjørne af apparatet, bag den nederste skuffe.

Inden du ringer op, skal du sørge for at have følgende oplysninger klar:

- Købsdato;
- Navn på forhandleren hvor produktet blev købt.



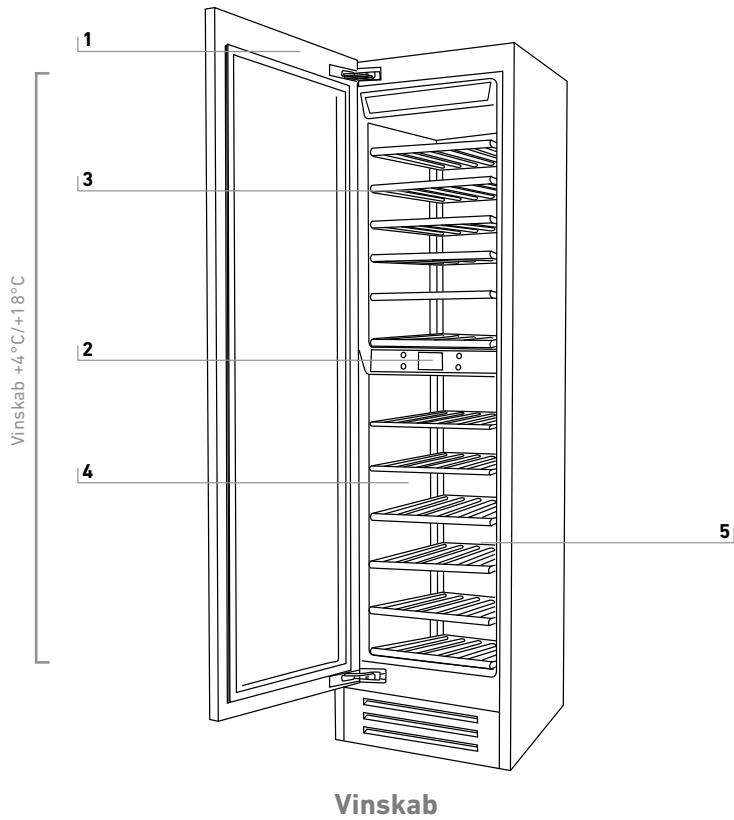
Placering af serienummeret inde i rummet.

	BERTAZZONI SPA VIA PALAZZINA, 8 41016 GUASTALLA (RE) -ITALY	WINE CELLAR
Gross capacity (l)	360	MODEL
Net capacity Fridge (l)	341	WC605BLX2T
Net capacity Freezer(l)		Model .
Freezing Capacity (kg/12h)		
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)	75	TYPE
Refrigerant Freezer (gr)		I-G 599
Refrigerant Type	R600a	Type .
Climatic Class	SN/T	
Defrost Heater (W)		SERIAL NUMBER
Total Absorbed Current (A)	1.2	F20210601000008
Voltage (V~)	220-240 V	
Frequenz (Hz)	50-60 Hz	
Lighting Neon/Led (W)	10	
Temperature Rise Time		
MADE IN ITALY		

Funktioner .

3. INDEN START

3.2 Primære komponenter



1 Hvid formalet aluminiumsstruktur.

2 Interaktivt kontrolpanel.

3 Øvre rum.

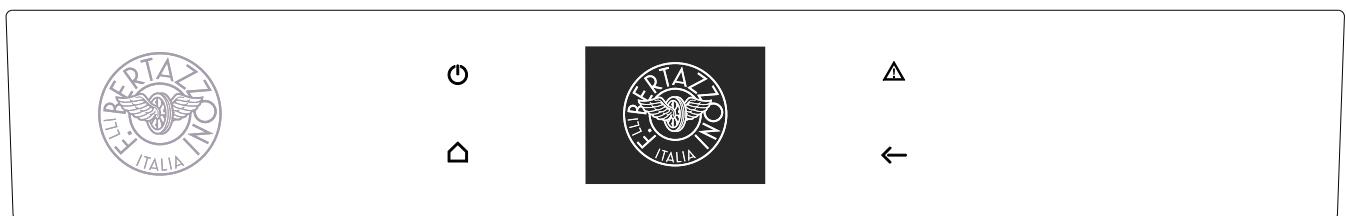
4 Glidehylder i egetræ, der kan tages helt ud. Monteret på teleskopskinne med kuglelejer i titaniumlegering, med blød lukning.

5 Nedre rum.

3.3 Elektronisk styring

Det innovative elektroniske kontrolsystem designet af Bertazzoni holder temperaturen konstant i de 2 temperaturzoner og visualiserer det på kontrolpanelets display. Det gør det også muligt med brugerinteraktion, idet indstillingerne kan tilpasses for de forskellige funktioner og du kan vælge at få visuelle eller akustiske meddelelser, hvis der skulle opstå funktionsfejl på apparatet.

3.4 Primært betjeningspanel



On / Off

Tryk på ikonet for at tænde eller slukke for enheden.



Home

Tryk på ikonet Home for at gå tilbage til hovedskærmbilledet.



Alarm

Tryk på ikonet for at se funktionerne for alarmlydene og deaktivere dem.



Tilbage

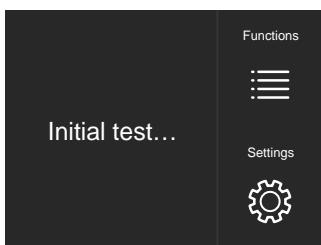
Tryk på pileikonet for at gå tilbage til det forrige skærmbillede.

4. TÆNDING OG SLUKNING AF APPARATET

4.1 Tænding og slukning af apparatet

Første gang enheden tændes

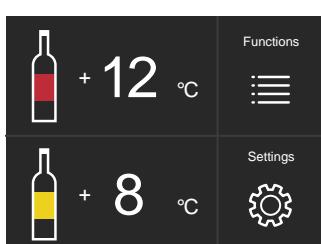
Tryk på knappen . Displayet viser følgende skærbilleder:



1) Bertazzoni Logo.

2) Initial test (varer 3 minutter).

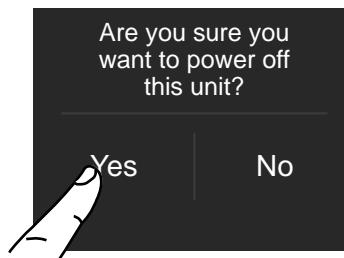
3) Displayet viser hovedskærbilledet med omgivelsestemperaturen målt i rummene inde i vinskabet. Enheden begynder automatisk at køle ned, indtil den når de indstillede temperaturer.



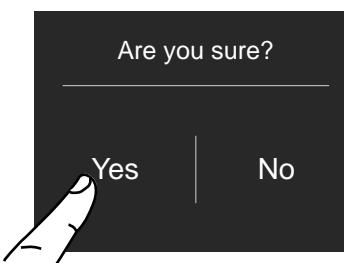
4) Skærbillede Home.

- øvre rum +12°C (+54°F)
- nedre rum +8°C (+46°F)

Når apparatet tændes første gang, anbefales det at vente i mindst 12 timer inden dørene åbnes og før der placeres flasker inde i enheden. Under denne periode skal fejlmeldelserne deaktivieres ved at trykke på Alarmknappen.



2) Tryk på ikonet Ja, for at slukke.



3) Bekræft slukning ved at trykke på ikonet Ja.

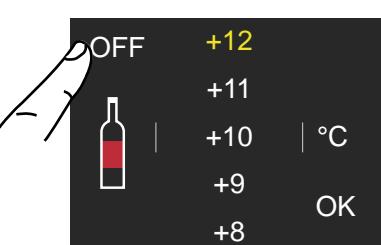
Når vinskabet er slukket, er der ingen advarselsmeddelelser, der angiver, at vinskabetet tilsluttet elektrisk stikkontakt.

Slukning af øvre og nedre rum.

Det øvre og det nedre rum kan slukkes hver for sig.



1) Skærbillede Home.



2) Tryk på ikonet Off.



3) Tryk på ikonet Ja, for at slukke for rummet.

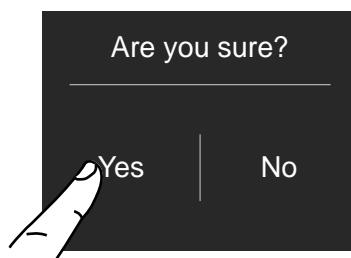
Slukning



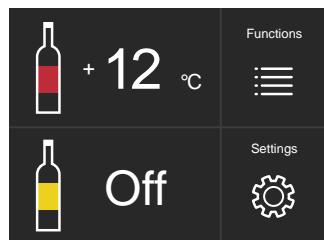
1) Tryk på knappen  off.



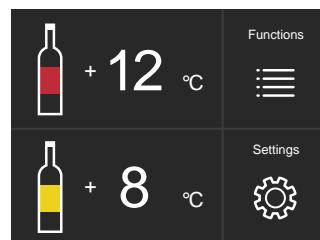
- 4)** Tryk på ikonet Ja, for at bekræfte deaktiveringen.



- 4)** Tryk på ikonet Ja for bekræftelse.



- 5)** På skærmbilledet Home vises ikonet off, hvilket betyder, at det nedre rum er slukket.



- 5)** Tænd igen for det nedre rum. Skærmbilledet Home vil blive vist.

For slukning af det øvre rum følg de samme anvisninger .

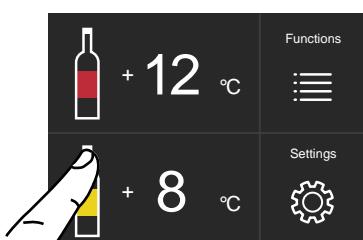
Den samme procedure gælder, hvis du ønsker at genstarte det øverste rum. .

Tænding af øvre og nedre rum igen

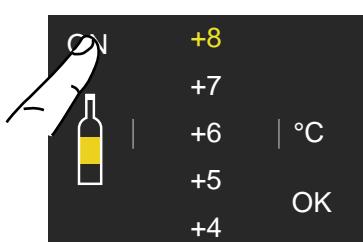
Hvis du vil tænde for enheden igen, skal du trykke på knappen, displaytændes, og startskærmen vises igen med temperaturerne målt inde i rummene i vinskabet. Enheden begynder automatisk at køle ned, indtil den når de indstillede temperaturer.

Genstart af rummene

Hvis du ønsker at tænde de øvre og nedre rum igen.



- 1)** Skærmbilledet Home.
For at tænde det nederste rum igen, tryk igen på ikonet .



- 2)** Tryk på ikonet On.



Hvis meddelelsen for standby ikke vises ved den første opstart, men der vises en anden meddelelse, betyder det, at apparatet allerede har startet køleprocessen. Under den første opstart er det ikke muligt at bruge menuen til at ændre fabriksindstillingerne, før den forudindstillede temperatur er nået.



- 3)** Tryk på ikonet Ja.

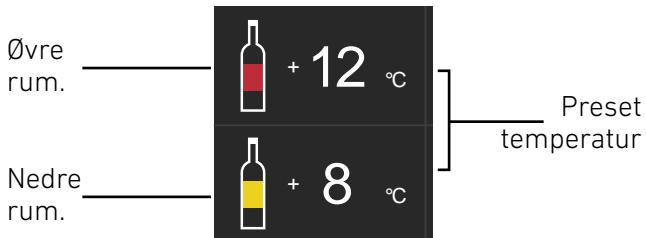
Hver gang apparatet tændes, gennemgår det en procedure med selvdagnosticering, der varer tre minutter, før apparatet starter helt.

4. TÆNDING OG SLUKNING AF APPARATET

4.2 Sådan justeres temperaturen til forskellige krav

Hver model er blevet omhyggeligt testet, inden den forlader fabrikken, og er justeret på en sådan måde, at den sikrer høj ydeevne og lavt strømforbrug. Normalt er det ikke nødvendigt at ændre indstillingerne.

Følg de følgende trin på skærmen for at tilpasse temperaturindstillingerne:



Ændring af temperaturen i et rum

Eksempel: Sådan ændres temperaturen i det øvre rum.

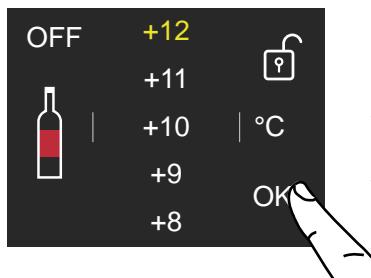


- 1) Skærbilledet Home. Tryk på ikonet for øvre rum.



- 2) Rul op/ned for at vælge den ønskede temperatur.

Øvre rum fra + 4°C til + 18°C (fra 39°F til 64°F).



- 3) Tryk på ikonet Ok for at bekræfte den ønskede temperaturer.



Den viste temperatur kan variere lidt i forhold til den indstillede temperatur efter hyppige åbninger af dørene eller ved isætning af fødevarer, der har stuetemperatur eller store mængder af fødevarer.

Det kan tage mellem 6 til 12 timer at nå den valgte temperatur.

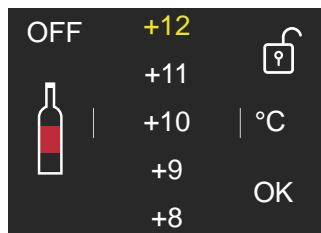
Ikonet Hængelås

Ikonet Hængelås vises, når temperaturerne er indstillet.

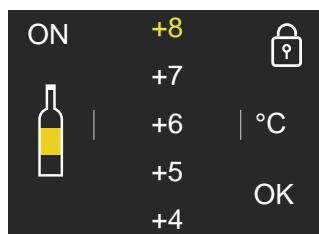
Åben/lukket hængelås viser, om temperaturerne i rummet kan eller ikke kan ændres af brugeren.



Normalt vil en gul hængelås være åben, i så fald kan du rulle op eller ned med en finger på displayet, vælge den ønskede temperatur og trykke på OK for at bekræfte.



Hvorimod der vises en lukket hængelås, hvis brugeren har aktiveret en funktion, der ændrer visse af vinskabets indstillinger, der forhindrer brugeren i at ændre temperaturen i rummet.



Hvis der trykkes på ikonet Funktioner, og en bestemt funktion indstilles, vil den gule hængelås fremstå låst, og det er ikke muligt at ændre temperaturen i rummet, så længe funktionen ikke er gennemført, eller hvis den er deaktiveret manuelt, så længe funktionen er aktiv.

4.3 Informationssignaler om advarselsmeddelelser på displayet

Et integreret kontolsystem giver information via meddelelser, der vil kunne ses på displayet.

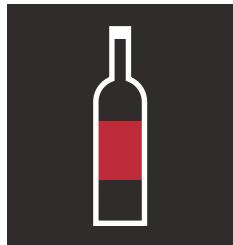
Der vil lyde en alarmlyd sammen med de relevante fejlmeddelelser, der kan slukkes ved at trykke på alarmknappen Δ på hovedbetjeningspanelet. Du finder listen over fejlmeddelelser i slutningen af denne vejledning.



4. TÆNDING OG SLUKNING AF APPARATET

4.4 Vinskab temperaturer

De fleste rødvine opbevares bedst ved lidt varmere temperaturer.



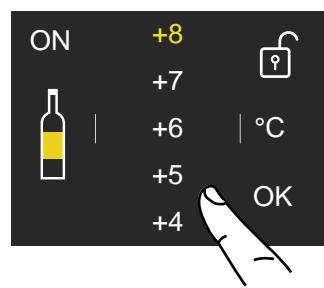
Rødvin

fra +10°C til +18°C
(fra 50°F til 64°F)



Hvidvin

fra +4°C til +9°C
(fra 39°F til 48°F)



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



For eksempel: Hvis der indstilles en temperatur, der er højere end + 9°C for hvidvin, vil displayet ændre ikonet fra hvidvin til rødvin.

INFORMATIONER FOR BRUGEN AF DISPLAYET

Det er muligt at tilpasse betjeningen af din enhed, så den passer til de forskellige måder, du vil bruge den på.

5.1 Funktioner

Efter at have trykket på ikonet for funktionerne, på skærmbilledet Home, vil brugeren få vist ikonerne for følgende tilgængelige funktioner.



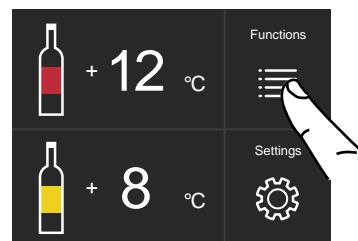
1) Fugtighedskontrol.



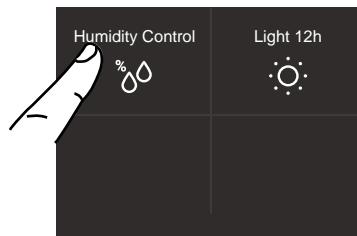
2) Lys 12h.

1) Fugtighedskontrol

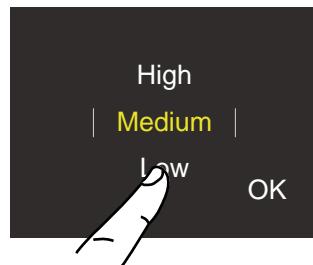
Denne funktion gør det muligt at indstille luftfugtheden i de øvre og nedre rum. Standardindstillingen er "Melleml".



A) Skærmbillede Home. Tryk på ikonet Funktioner.



B) Tryk på ikonet Fugtighedskontrol.

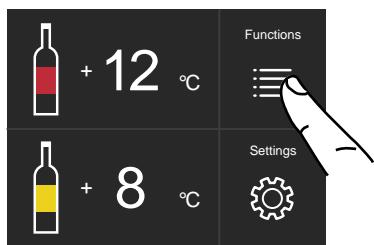


C) Rul indtil du har indstillet den ønskede luftfugthed og tryk på Ok.

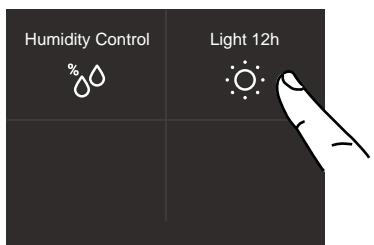
5. FUNKTIONER OG INDSTILLINGER

2) Indvendig belysning i 12 timer

Denne funktion gør det muligt at indstille timingen af den indvendige belysning. Lyset forbliver tændt i 12 timer, efter døren til vinskabet lukkes, for at kunne se den indre del oplyst gennem glasset.



A) Skærmbilledet Home. Tryk på ikonet Funktioner.



B) Tryk på ikonet Lys 12h.



C) Tryk på Ja, hvis du ønsker at aktivere Lys 12h Mode.

5.2 Indstillinger

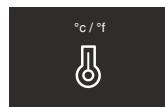
Det er muligt at tilpasse betjeningen af dit vinskab, så den passer til de forskellige måder, du vil bruge den på.



1) Dato.



2) Tid.



3) Celsius og Fahrenheit.



4) Sprog.



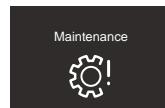
5) Sabbath.



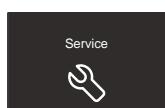
6) Reset.



7) Demo Mode.



8) Vedligeholdelse.



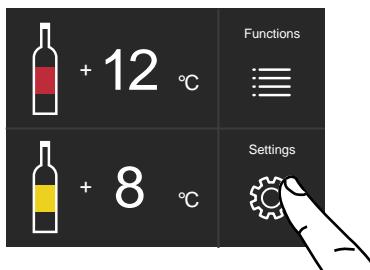
9) Service.



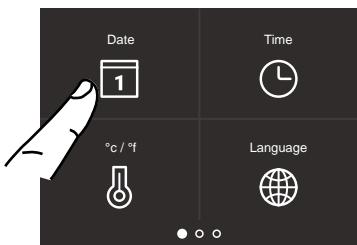
10) Information.

1) Dato

Displayet viser datoens i formatet (dag:måned:år). Ved at trykke på displayet kan du ændre indstillingerne.



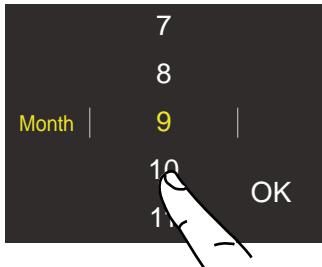
A) Skærmbillede Home. Tryk på ikonet Indstillinger.



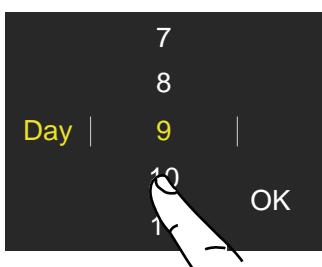
B) Tryk på ikonet Dato.



C) Rul op eller ned, indtil det ønskede år vises, og tryk på Ok.



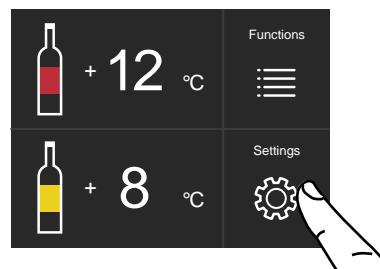
D) Rul op eller ned, indtil den ønskede måned vises, og tryk på Ok.



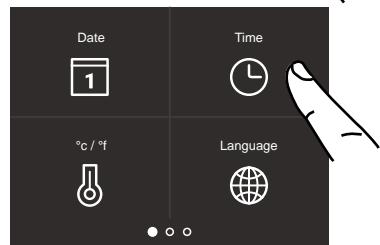
E) Rul op eller ned, indtil den ønskede dato vises, og tryk på Ok.

2) Tid

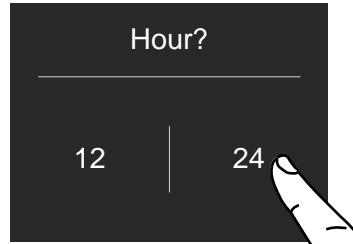
Displayet viser timer og minutter i formatet tt:mm. Denne funktion indstiller displayet til visning af 12 eller 24 timer.



A) Skærmbillede Home. Tryk på ikonet Indstillinger.



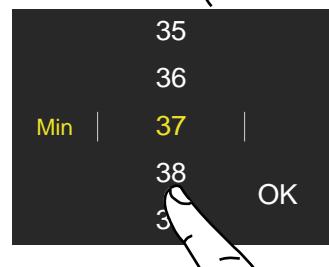
B) Tryk på ikonet Tid.



C) Tryk på den ønskede metode, som du ønsker, at tiden skal vise: 12 timer eller 24 timer.



D) Rul op/ned for at indstille timer og tryk derefter på ok.

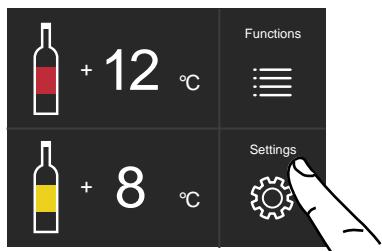


E) Rul op/ned for at indstille minutter og tryk derefter på ok.

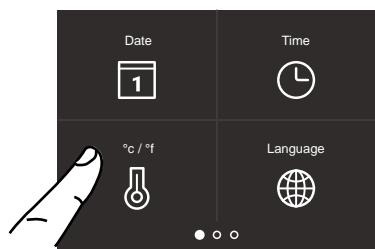
5. FUNKTIONER OG INDSTILLINGER

3) Set °C/°F

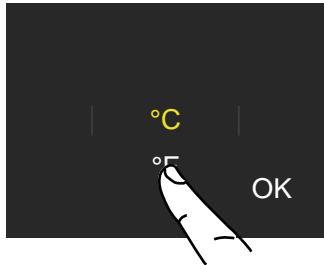
Denne funktion gør det muligt at få vist temperaturen i Celsius eller Fahrenheit. Fabriksindstillingen er visning i Celsius.



A) Skærmbillede Home. Tryk på ikonet Indstillinger.



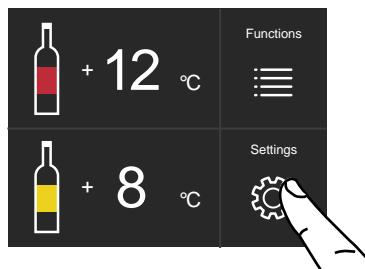
B) Tryk på ikonet °C/°F.



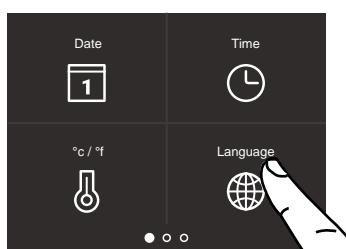
C) Rul op / ned for at vælge enten Celsius eller Fahrenheit, og tryk på Ok.

4) Sprog

For at indstille sproget der anvendes på køleskabet, skal du blot trykke på knappen Indstillinger på displayet.



A) Skærmbillede Home. Tryk på ikonet Indstillinger.



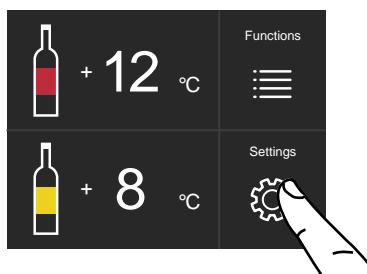
B) Tryk på ikonet Sprog.



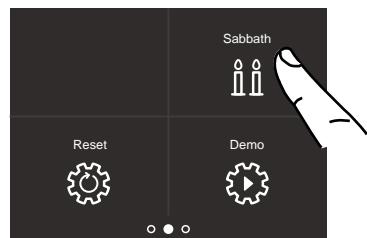
C) Rul op / ned for at vælge det ønskede sprog, og tryk på Ok.

6) Sabbath Mode

Funktionen gør det muligt at overholde visse religiøse regler, der kræver, at apparatet ikke kan påvirkes af åbning eller lukning af dørene. Termostatstyringen og den indvendige belysning deaktiveres.



A) Skærmbillede Home. Tryk på ikonet Indstillinger.



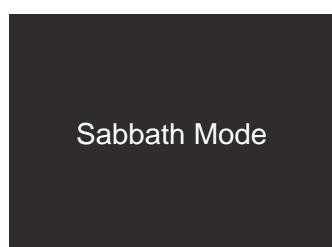
B) Rul til højre en gang og tryk på ikonet Sabbath.



C) Tryk på knappen Ja, for at bekræfte Sabbath Mode.



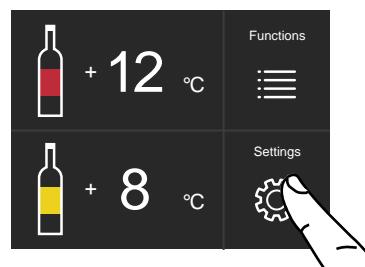
D) Tryk på ikonet Ja, for at aktivere funktionen.



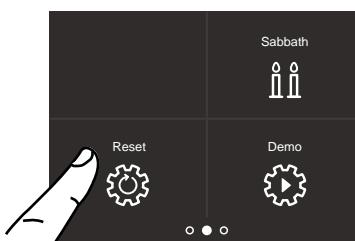
E) Vinskabet vil fungere i overensstemmelse med denne konfiguration.

7) Reset

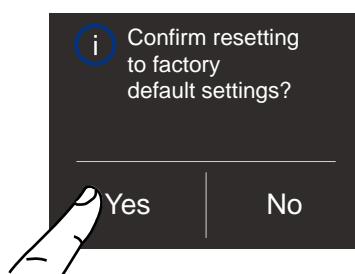
Det giver mulighed for at gendanne fabriksindstillingerne og annullere alle de ændringer, der er foretaget derfra og fremefter.



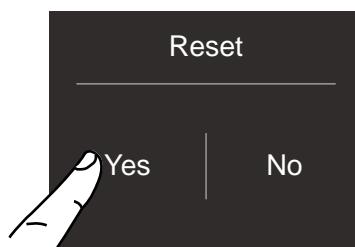
A) Skærmbillede Home. Tryk på ikonet Indstillinger.



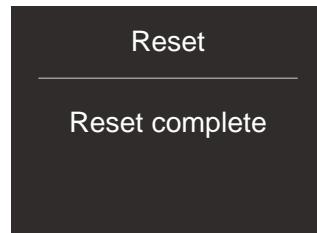
B) Rul til højre en gang og tryk på ikonet Reset.



C) Tryk på knappen Ja for at bekræfte valget af nulstilling af fabriksindstillingerne.



D) Tryk på ikonet Ja.

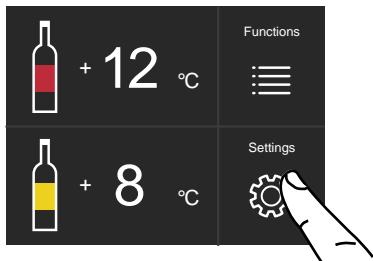


E) Nulstillingen er udført. Fabriksindstillingerne for vinskabet er blevet genoprettet.

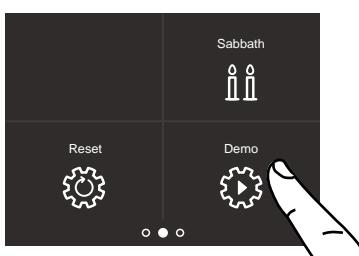
5. FUNKTIONER OG INDSTILLINGER

8) Demo Mode

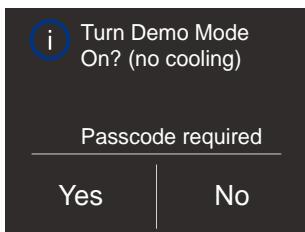
Det er muligt at simulere vinskabets funktion, til fremvisning i showroom eller på messer.



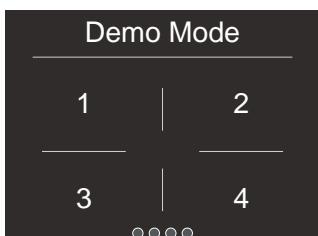
A) Skærmbillede Home. Tryk på ikonet Indstillinger.



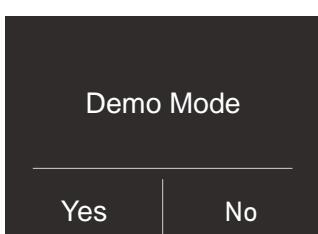
B) Rul til højre en gang og tryk på Demo mode.



C) Tryk på Ja.



D) Indtast adgangskoden for aktivering. Standard adgangskode 1-2-3-4.

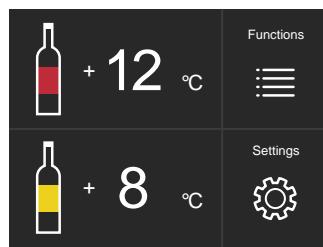


E) tryk på knappen Ja eller Nej.

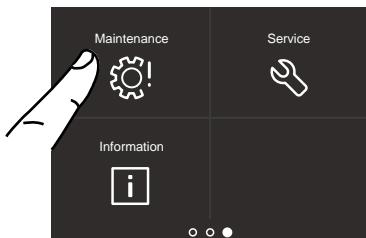
9) Vedligeholdelse (via angivelse med alarm)

For at det hele skal fungere som planlagt, er det vigtigt med jævne mellemrum at rense dækslet på fodpanelet og kondensatoren. Enhedens standardindstilling er "Advarsel deaktiveret". Rengøring anbefales hver 6. måned. Visuel meddelelse og lyd på displayet fungerer som standardpåmindelser. Det er muligt at deaktivere advarselssignalet og se den tid, der er tilbage før den næste rengøring, der skal udføres.

For flere detaljer, se de følgende sider.



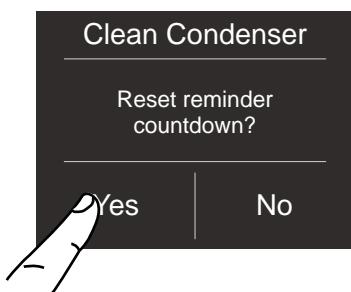
A) Skærmbillede Home. Tryk på ikonet Indstillinger.



B) Rul to gange til højre, og tryk på ikonet vedligeholdelse.



C) Hvis du vil aktivere advarslen, tryk på ikonet Reset.



D) For aktivering, tryk på ikonet Ja.

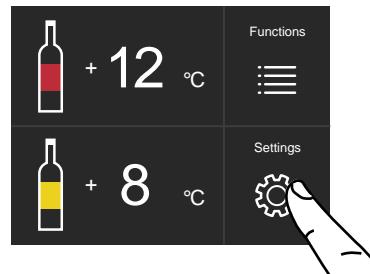
Hvis du vil deaktivere påmindelsen, skal du ved trin C trykke på Off og derefter trykke på Ja.

10) Service

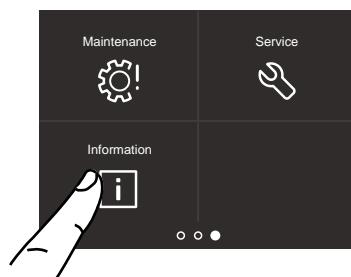
Servicefunktionen  er forbeholdt Bertazzoni service.

11) Info System

Funktionen Info System viser produktdata for vinskabet, som f.eks. softwarekode, serienummer og fabrikskode.



A) Skærmbillede Home. Tryk på ikonet Indstillinger.



B) Tryk på ikonet Information.

Sk Power	HW: 0504 SW: 0518
Sk User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

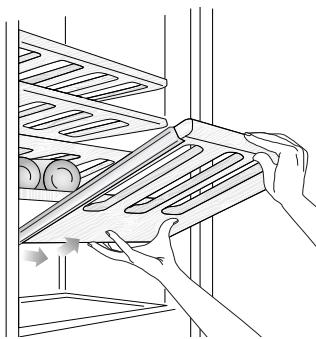
C) Displayet viser de data, der er specifikke for apparatet.

6. INDVENDIGT UDSEENDE

6.1 Indvendigt udseende (placering, justering, udtagning)

Vinhynde

Hylderne kan let tages ud for rengøring.
Fjern flaskerne og tag hylden helt ud, vip den opad, indtil hjulene løsnes fra sideskinneerne, og træk den ud.

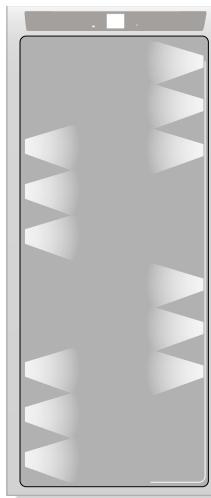


7. BELYSNING

7.1 Indvendig belysning

For at give optimal indvendig belysning belyser LED -strimler begge rum ovenfra, og flere LED-lys oplyser direkte flere forskellige områder i begge områder.

I tilfælde af funktionsfejl og/eller svigt i belysningssystemet, skal du kontakte en autoriseret serviceagent fra Bertazzoni.



8.1 Generelle anvisninger

Vin kan opbevares i længere perioder, især under følgende betingelser:

- > Egnet temperatur uden betydelige mellem til langsigtede temperaturændringer over tid
- > Kontrolleret fugtighedsniveau
- > Beskyttelse mod lys
- > Fravær af vibrationer
- > Fravær af lugte
- > Flasken opbevares vandret.

Alle disse betingelser er fuldt ud opfyldt i dit Bertazzoni vinskab.

8.2 Opbevaringstemperatur

Pladsen, der er til rådighed i de øvre og nedre rum, tillader opbevaring af dine bedste vine ved to forskellige temperaturer.

De to rum er indledningsvis indstillet til følgende temperaturer:

- > Øvre rum
+12°C (54°F) - justerbar fra +4°C til +18°C (fra 39°F til 64°F)
- > Nedre rum
+8°C (46°F) - justerbar fra +4°C til +18°C (fra 39°F til 64°F)

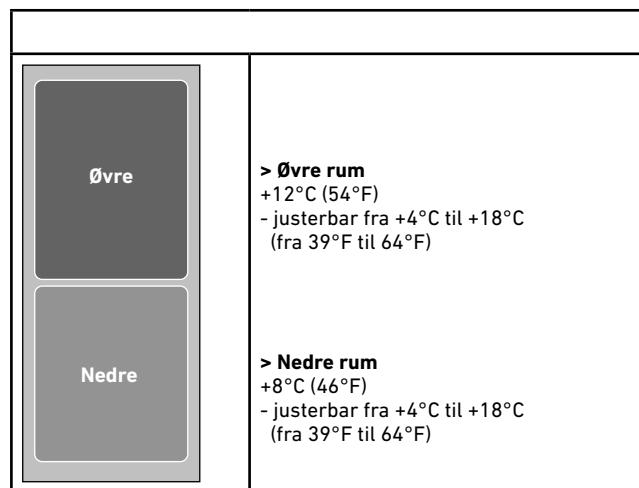
Alle temperaturer kan ændres efter vinens karakteristika og personlige præferencer. Du bør dog forsøge at holde temperaturen så konstant som muligt over tid.

Hurtige og store ændringer i temperaturen kan forårsage udvidelse af væsken og tidlig ældning af vinen.

Du bør også undgå meget lave temperaturer (under 4°C - 39°F), hvilket kan føre til dannelse af aflejringer og skade vinens æstetiske kvaliteter.

Alle rum tilbyder optimale forhold og tager højde for alle disse behov. Det skal dog bemærkes, at især det øvre rum er termostatstyret på en meget præcis måde og sikrer den største omhu og

opmærksomhed over tid for dine mest værdsatte flasker. Når det øvre rum er indstillet til under +12°C (54°F), må det nederste rum ikke indstilles til mere end +10°C (50°F).



8. OPBEVARING AF VIN

8.3 Opbevaringstid

Forbedring af vin over tid og vinens holdbarhed afhænger normalt af sortens karakter og art. Følgende diagram viser den bedste konserverings- og periode for ældning for forskellige typer vin og under ideelle opbevaringsforhold, der netop tilbydes med dit apparat.

Du bør dog altid følge vinproducentens anvisninger, især for finere vine.

TYPE VIN	OPBEVARINGSTEMPERATUR	OPBEVARINGSTID
Ny vin (Vin Nouveau)	fra 12° til 14°C	6 måneder
Sød mousserende vin	fra 8° til 10°C	1 År
Rosé	fra 10° til 14°C	1 År
Let mousserende vin	fra 10° til 12°C	1-2 År
Almindelig hvidvin	fra 10° til 14°C	1-2 År
Let rødvin	fra 12° til 14°C	2 År
Tør mousserende vin	fra 8° til 10°C	2 År
Mousserende vin	fra 8° til 10°C	3-4 År
Barrique og kraftig hvidvin	fra 8° til 12°C	3-5 År
Almindelig rødvin	fra 14° til 16°C	3-5 År
Barrique og kraftig rødvin	fra 14° til 18°C	7-10 År
Stråvin eller likør	fra 16° til 18°C	10-15 År

8.4 Drikketemperatur

Som hovedregel bør hvidvin serveres ved en temperatur på mellem 10 og 12°C (50 og 54°F) og rødvin ved en temperatur på mellem 12 og 14°C (54 og 57°F).

Nogle vine kan dog nydes bedst ved højere eller lavere temperaturer.

Du skal også huske på, at vin i løbet af sommeren generelt nydes ved lavere temperaturer end om vinteren.

Desuden bør du overveje følgende forhold:

Hvidvin

Hvidvin serveres normalt ikke ved høje temperaturer, da den generelt er mere sur end rødvin og ikke har meget garvesyre. Derfor er de mere behagelige ved lave temperaturer.

Det anbefales at servere disse vine ved en temperatur på mellem 10°C og 14°C (50°F og 57°F). Unge, friske og aromatiske vine kan også serveres ved 10°C (50°F), mens mindre aromatiske serveres ved 12°C (54°F).

Temperaturer mellem 12°C og 14°C (54°F og 57°F) er for bløde, modne hvidvine, der er lagret nogle år i flasken.

Højere temperaturer vil favorisere ophøjelsen af vinens søde karakter på bekostning af surheden og smagen, som anses for behagelige og ønskelige egenskaber ved denne type vin.

Rosé

Rosévin serveres ved samme temperatur som hvidvin. Det skal bemærkes, at disse vine kan indeholde en vis mængde garvesyre og derfor kan være at foretrække ved højere temperaturer. Derfor serveres de ved en temperatur på mellem 10°C og 12°C (50°F og 54°F), hvis de er unge og friske, og ved en temperatur på mellem 12°C og 14°C (54°F og 57°F), hvis de er robuste og modne.

Ny vin (Vin Nouveau)

På grund af den særlige behandling, denne vin gennemgår, har Vin Nouveau et lavt garvesyreindhold og er derfor bedre, hvis de serveres ved en temperatur på mellem 12°C og 14°C (54 og 57°F).

Rødvin

Da rødvin indeholder mere garvesyre og er mindre sur, serveres rødvin normalt ved højere temperaturer.

Yngre vine med mindre garvesyre serveres normalt ved en temperatur på mellem 14°C og 16°C (57 og 61°F), mens mere fyldig, mere garvesyreholdig vin kan serveres ved op til 18°C (64°F). Nogle vine, der har lagret i årevis på flasken, der stadig er fyldige og med garvesyre, kan serveres ved en temperatur på 18°C (64°F) eller endda 20°C (68°F).

Yngre røde vine med lidt garvesyre og med let struktur, kan være behagelige ved lavere temperaturer på mellem 12°C og 14°C (54 og 57°F).

Mousserende vin

Det er vanskeligt at give instruktioner til at dække det store udvalg af mousserende vine.

Som en generel regel bør sødere og mere aromatiske mousserende vine serveres ved lavere temperaturer på ned til 8°C (46°F), mens mere garvede mousserende vine kan serveres ved højere temperaturer på op til 14°C (57°F).

Tør mousserende vin serveres normalt ved en temperatur på mellem 8°C og 10°C (46 og 50°F).

"Klassiske" mousserende vine serveres normalt ved disse temperaturer, som kan være så høje som 12°C (54°F) for mousserende vine, der er lagret i nogen tid.

Det er dog tilrådeligt, især for finere vine, at følge de forslag og anbefalinger, der er angivet fra vinproducenten på flasken.

Likør og stråvin

Denne type vin kan serveres ved temperaturer på mellem 16°C og 18°C (61 og 64°F), afhængigt af den personlige smag, for at dæmpe den søde smag af halmvine, kan denne også serveres ved en temperatur på 10°C (50°F).

8. OPBEVARING AF VIN

8.5 Flaskens placering

De glidende hylder er lavet af fint træ og formet så de kan rumme flasker af den klassiske traditionelle form, men også flasker med et mere moderne design.

Uanset om din samling rummer finere vine eller almindelig god vin, vil de føle sig godt hjemme i et vinskab fra Bertazzoni.

Du kan opbevare Magnumflasker på den øverste hylde i både det nedre og det øvre rum. Alternativt kan Magnumflasker opbevares i andre positioner, i så tilfælde skal du fjerne hylden lige over den, hvor flasken placeres.



Advarsel

Efter en langvarig strømfbrydelse, og når strømmen vender tilbage, vil et lydsignal indikere, om temperaturen er hævet til over de normale niveauer. Ud over dette viser displayet i et minut den højeste temperatur, der er registreret inde i rummet, for at give brugeren mulighed for at beslutte, hvordan man bedre kan anvende fødevarene.

Efter et minut vil displayet genoptage den normale drift, mens knappen Alarm  fortsætter med at blinke.

Tryk på knappen Alarm  for at få vist de højeste registrerede temperaturer.

Burgundy

BOTTLE



Bordeaux

BOTTLE



9. PLEJE OG RENGØRING

9.1 Pleje og rengøring

For at rengøre delene af stål, skal du bruge en mikrofiberklud og den svamp, der følger med apparatet. Brug altid kluden og svamphen i samme retning som stålets satinfinish.

Nu og da, for at polere stålet, skal det tørres af med en let fugtig klud af mikrofiber.

Brug ikke svamphen på aluminiumsdele, f.eks. på håndtagene og profilerne på glashylderne. Vær særlig opmærksom på at holde ventilationsåbningerne i apparatet eller i skabet, der huser det, fri for forhindringer.



Bemærk

Følg omhyggeligt de detaljerede anvisninger, der følger med det leverede kit, og brug aldrig slibende eller metalliske produkter, der kan ridse og beskadige satinfinishen på apparatet permanent. Inden der foretages nogen form for rengøring, skal apparatet frakobles strømforsyningen.

Sørg for, at du ikke på nogen måde beskadiger kølemiddelkredsløbet.



Advarsel

Brug ikke klorbaserede rengøringsmidler.

9.2 Rengøring af fodpanelet og kondensatoren

Enheden kræver, for korrekt betjening, rengøring af fodpanel, filter og kondensator.

Det anbefales at udføre følgende rengøringstrin hver 6. måned. En lyd og en visuel besked på displayet fungerer som en påmindelse. Det er muligt at deaktivere advarselssignalet og se den tid, der er tilbage før den næste rengøring, der skal udføres.

Kondensatoren er placeret bag fodpanelet på fronten.

For at rengøre den skal du bruge en støvsuger med en blød børste ved maksimal effekt og før den langs ventilationsspalterne. I tilfælde af væsentlig støvdannelse kan fodpanelet fjernes for at muliggøre en mere præcis rengøring af filteret.

På vedligeholdelsesindstillingerne,  efter installationen af enheden og efter at enheden er blevet tændt, kan du indstille advarslen om rengøring af kondensatoren.

Hvis advarselsmeddelelsen er aktiveret, vil der forekomme et hørbart signal hver 6. måned, der advarer om, at det er på tide at rengøre kondensatoren.

Efter rengøring skal du trykke på ikonet for reset, for at genaktivere advarselssignalet efter de næste 6 måneder.

Hvis du ikke ønsker et signal for rengøring af kondensatoren, skal du trykke på ikonet Off.

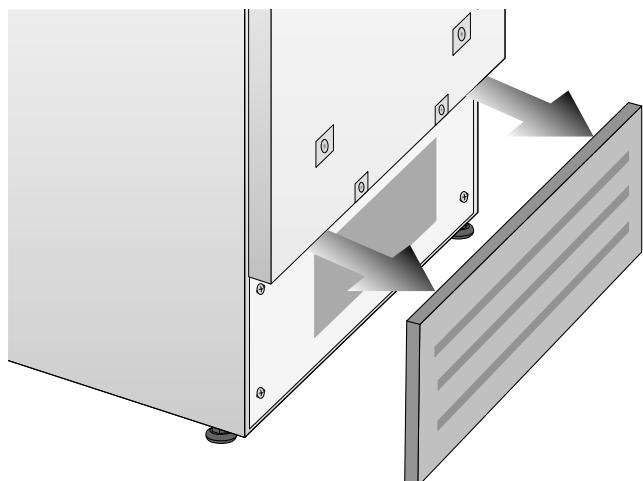
Nedre Kondensator

For rengøring af kondensatoren, følg instruktionerne:

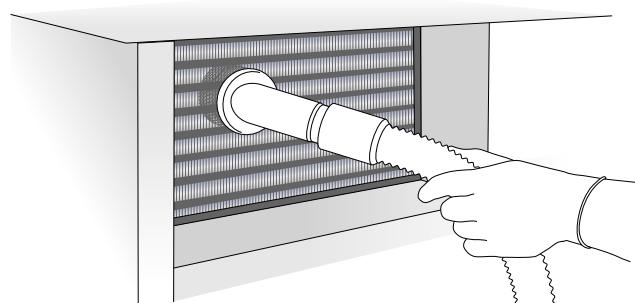
> Sluk for apparatet ved at trykke på knappen Enhed  på hovedbetjeningspanelet i ca. 3 sekunder.

> Vent ca. 30 minutter, indtil finnekondensatoren afkøles til stueterminatur.

> Fjern det aftagelige gitter under døren.



> Rengør den grundigt for støv, som vist på billedet, og pas på ikke at beskadige kondensatoren.



> Genstart enheden igen, tryk på knappen enhed  i tre sekunder.



Advarsel

Kondensatorens kanter er skarpe, brug derfor passende beskyttelse af hænder og arme, når kondensatoren rengøres.

9. PLEJE OG RENGØRING

9.3 Indvendig rengøring

Rengør de indvendige og aftagelige dele ved at vaske dem med en opløsning af lunkent vand og en lille mængde opvaskemiddel.

Skyl og tør med det samme.

Brug ikke mekaniske anordninger eller andre metoder til at fremskynde afrmningen.



Advarsel

Brug ikke vand på de elektriske dele, lys og kontrolpanelet.



Advarsel

Brugen af klorbaserede rengøringsmidler eller andre klorholdige midler, bør undgås (blegemiddel, hypochlorit osv.).



Bemærk

Lad ikke kolde glasdele komme i kontakt med kogende vand.

Vask ikke dele af vinskabet i opvaskemaskinen, da dette kan beskadige eller uopretteligt deformere delene.

10. GUIDE PROBLEMLØSNING

10.1 Guide problemløsning

Hvis du opdager funktionsfejl på dit apparat, skal du se i denne vejledning, inden du ringer til Servicecenteret. Denne vejledning kan hjælpe dig med at løse problemet selv eller kan give dig vigtige oplysninger, der sikrer hurtig og effektiv service.

Fejlmeddeelse

En funktionsfejl angives normalt på displayet. Problemer, der ikke kan løses af brugeren, signaleres via en fejlkode.

Apparatet fungerer ikke

Er apparatet tilsluttet den elektriske strømforsyning?

Kommer der strøm til stikkontakten?

Er tasten Enhed aktiveret?

Er kondensatoren ren?

De indvendige temperaturer er højere end normalt

Viser displayet en fejlkode?

Er temperaturen justeret korrekt?

Er kondensatoren ren?

Har dørene eller skufferne været åbne i lang tid?

Apparatet forbliver i funktion over en længere periode

Husk på, at i meget varmt vejr og med meget høje temperaturer i rummet, hvor apparatet er placeret, er det normalt, at kompressoren forbliver i drift i længere tid.

Har dørene eller skufferne været åbne i lang tid?

Er kondensatoren ren?

Kontroller, at dørene er lukkede, og at fødevarerne eller beholderne ikke forhindrer den perfekte lukning af døren.

Hvis du hører mærkelige lyde

Det er normalt at høre støj fra ventilatorer eller kompressorer under afrmningsfasen.

Støj kan være højere afhængigt af apparatets position og det omgivende miljø.

Der dannes kondens både indvendigt og udvendigt

Hvis klimaet er meget fugtigt, er kondensdannelsen normal. Åbning af døren eller skufferne i længere tid kan bidrage til dannelse af kondens.

Under alle omstændigheder skal du sørge for, at dørene altid er helt lukkede.

Dørene er svære at åbne

Apparatet er designet til at tillade hermetisk lukning.

Når døren er lukket, kan der opstå vakuum: I dette tilfælde er det nødvendigt at vente et par sekunder, indtil trykket er i balance, før døren åbnes.

10. GUIDE PROBLEMLØSNING

10.2 Fejfunktioner der vises på displayet

Meddeelse på displayet	Beskrivelse af fejl
Strømfejl	Langvarig afbrydelse af elektrisk strømforsyning Apparatet starter automatisk igen og angiver de højeste registrerede temperaturer.
Dør åben	Dør åben denne meddeelse vises få minutter efter at døren er blevet åbnet.
Øvre eller nedre zone for varm	Guide problemløsning.
Øvre eller nedre zone for kold	Vent 12 timer. Kontakt kundeservice, hvis problemet fortsætter.
Fejlkode...	Funktionelle problemer Ring til kundeservice, som kan hjælpe dig med at løse problemet eller sætte dig i kontakt med den nærmeste serviceagent, der kan hjælpe dig med at løse problemet.
Kontroller Kondensator	Kontroller Kondensator Hver 6. måned viser displayet meddelelsen "Kontroller kond", rengør kondensatoren og følg instruktionerne ovenfor, der angiver hvordan kondensatoren skal gøres ren.

- > I tilfælde af fejl skal du trykke på knappen Alarm , og displayet vil vise fejlmeddelelsen med dens fejlkode.
- > Meddelelsen vises i 3 sekunder, hvorefter systemet går tilbage til skærmbilledet Home.
- > For at blokere meddelelsen på skærmen skal du trykke på knappen info () på displayet. Meddelelsen vises i 30 sekunder, hvorefter systemet går tilbage til skærmbilledet Home.
- > Hvis der er mere end én fejlmeddeelse, viser displayet skiftevis de forskellige fejlmeddelelser.