



# Wine Coolers

## User Manual



## Models:

7525.0005 – 7525.0010 – 7525.0015 – 7525.0020 – 7525.0025 – 7525.0030 – 7525.0035 – 7525.0040

## CONTENT



1. WARNING.....	5
2. R600a WARNINGS.....	6
3. BEFORE LOADING & PLUGGING IN THE WINE CELLAR .....	7
4. INSTALLING YOUR WINE CELLAR.....	7
5. INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT IN WINE CELLARS .....	8
6. INSTALLATION DRAWINGS FOR BUILT IN WINE CELLARS .....	8
7. RADIATOR SYSTEM DESCRIPTION .....	9
8. TURNING ON YOUR WINE CELLAR .....	10
9. LOADING YOUR WINE CELLAR .....	10
10. TYPES OF REGULATION .....	11
11. TEMPERATURE SETTINGS.....	11
11.1 SINGLE WINDOW DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION .....	11
11.2 SINGLE TEMPERTURE DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION.....	12
11.3 DUAL TEMPERTURE DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION .....	13
11.4 7525.0040: IMPORTANT INFORMATION ABOUT TEMPERATURE.....	14
11.5 SINGLE TEMPERTURE DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION.....	14
11.6 DUAL TEMPERTURE DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION .....	15
12. WINE SERVING TEMPERATURE CHART .....	15
13. IMPORTANT INFORMATION ABOUT TEMPERATURE.....	16
14. DEFROSTING/CONDENSATION/ HYGROMETRY/ VENTILATION.....	16
15. ADJUSTABLE WOODEN SHELVES.....	16
16. REVERSIBILITY OF THE DOOR.....	18
17. 7525.0020 BUILT-IN MODEL.....	20
18. 7525.0020 INSTALLATION INSTRUCTION .....	22
19. HANDLE INSTALLATION METHOD .....	24
20. AUTOMATIC DOOR OPENING OPERATION INSTRUCTIONS.....	24
21. VENTILATION FRAME INSTALLATION METHOD.....	25
22. OPERATION ANOMALIES.....	25
23. POWER FAILURES .....	25
24. TROUBLESHOOTING GUIDE .....	26
25. BEFORE DISPOSAL OF THE APPLIANCE .....	27



1. WAARSCHUWING .....	28
2. R600a WAARSCHUWINGEN .....	28
3. VOOR HET LADEN EN AANSLUITEN VAN DE WIJKOELER .....	30
4. UW WIJKOELER INSTALLEREN .....	30
5. INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR INGEBOUWDE WIJKOELERS.....	31
6. INSTALLATIEKENINGEN VOOR INBOUW WIJKOELERS.....	31
7. BESCHRIJVING RADIATORSYSTEEM.....	32
8. UW WIJKOELER INSCHAKELEN .....	33
9. UW WIJKOELER LADEN .....	33
10. SOORTEN REGELGEVING.....	34
11. TEMPERATUURINSTELLINGEN .....	34

11.1 ENKEL VENSTER DISPLAY BEDIENINGSSINSTRUCTIE .....	34
11.2 BEDIENINGSSINSTRUCTIE VAN HET ENKELE TEMPERATUUR DISPLAY.....	35
11.3 BEDIENINGSHANDLEIDING DISPLAY MET TWEE TEMPERATUREN.....	36
11.4 7525.0040: BELANGRIJKE INFORMATIE OVER TEMPERATUUR .....	37
11.5 BEDIENINGSSINSTRUCTIE VAN HET ENKELE TEMPERATUUR DISPLAY.....	37
11.6 BEDIENINGSHANDLEIDING DISPLAY MET TWEE TEMPERATUREN.....	38
12. WIJN SERVEERTEMPERATUUR GRAFIEK .....	38
13. BELANGRIJKE INFORMATIE OVER TEMPERATUUR .....	39
14. ONTDOOIEN/CONDENSEREN/HYGROMETRIE/VENTILATIE .....	39
15. VERSTELBARE HOUTEN PLANKEN.....	39
16. OMKEERBAARHEID VAN DE DEUR .....	41
17. 7525.0020 INGEBOUWD MODEL.....	43
18. 7525.0020 INSTALLATIE-INSTRUCTIE .....	45
19. HANDGREEP INSTALLATIEMETHODE.....	47
20. INSTRUCTIES VOOR HET AUTOMATISCH OPENEN VAN DE DEUR .....	47
21. VENTILATIEFRAME INSTALLATIEMETHODE .....	48
22. PROBLEEMEN MET HET GEBRUIK.....	48
23. STROOMSTORINGEN.....	48
24. PROBLEEMOPLOSSING.....	49
25. VOOR VERWIJDERING VAN HET APPARAAT .....	50



..... 51

1. WARNUNG .....	51
2. R600a WARNUNGEN .....	51
3. VOR DEM BELADEN UND ANSCHIESSEN DES WEINKÜHLSCHRANKS .....	52
4. INSTALLATION IHRES WEINKÜHLSCHRANKS .....	53
5. EINBAUANLEITUNG FÜR EINBAU-WEINKÜHLSCHRÄNKE .....	54
6. EINBAUZEICHNUNGEN FÜR EINBAUWEINKÜHLSCHRÄNKE .....	54
7. BESCHREIBUNG DES KÜHLERSYSTEMS .....	55
8. EINSCHALTEN IHRES WEINKÜHLSCHRANKS .....	56
9. BELADEN IHRES WEINKÜHLSCHRANKS .....	56
10. REGULIERUNGARTEN .....	57
11. TEMPERATUREINSTELLUNGEN .....	57
11.1 EINFENSTERIGE ANZEIGETAfel BETRIEBSANLEITUNG.....	57
11.2 BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE EINZELTEMPERATURANZEIGETAfel.....	58
11.3 BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE DOPPELTE TEMPERATURANZEIGETAfel .....	59
11.4 7525.0040: WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR TEMPERATUR .....	60
11.5 BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE EINZELTEMPERATURANZEIGETAfel .....	60
11.6 BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE DOPPELTE TEMPERATURANZEIGETAfel .....	61
12. TEMPERATURTABELLE FÜR DEN WEINAUSSCHANK.....	62
13. WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR TEMPERATUR .....	62
14. ABTAUUNG/KONDENSATION/HYGROMETRIE/LÜFTUNG.....	62
15. VERSTELLBARE HOLZ REGALE .....	63
16. UMKEHRBARKEIT DER TÜR .....	64
17. 7525.0020 Einbaumodell.....	66
18. 7525.0020 Installationsanleitung .....	68
19. GRIFFINSTALLATIONS METHODE .....	70
20. ANLEITUNG FÜR DIE AUTOMATISCHE TÜRÖFFNUNG .....	70
21. LÜFTUNGSRAHMEN EINBAUMETHODE .....	71



22. BETRIEBSANOMALIEN .....	71
23. STROMAUSFÄLLE .....	71
24. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG .....	72
25. VOR DER ENTSORGUNG DES GERÄTES .....	73
 .....	74
1. AVERTISSEMENT .....	74
2. R600a AVERTISSEMENTS .....	74
3. AVANT LE CHARGEMENT ET LE BRANCHEMENT DE LA CAVE À VIN .....	76
4. INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN .....	76
5. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CAVES À VIN ENCASTRÉES .....	77
6. PLANS D'INSTALLATION POUR LES CAVES À VIN ENCASTRÉES .....	77
7. DESCRIPTION DU SYSTÈME DE RADIAUTEUR .....	78
8. ALLUMER VOTRE CAVE À VIN .....	79
9. CHARGER VOTRE CAVE À VIN .....	79
10. LES TYPES DE RÉGLEMENTATION .....	80
11. PARAMÈTRES DE TEMPÉRATURE .....	80
11.1 MODE D'EMPLOI DU TABLEAU D'AFFICHAGE À FENÊTRE UNIQUE .....	80
11.2 MODE D'EMPLOI DU TABLEAU D'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE UNIQUE .....	81
11.3 MODE D'EMPLOI DE LA CARTE D'AFFICHAGE DE LA DOUBLE TEMPÉRATURE .....	82
11.4 7525.0040: INFORMATION IMPORTANTE SUR LA TEMPÉRATURE .....	83
11.5 MODE D'EMPLOI DU TABLEAU D'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE UNIQUE .....	83
11.6 MODE D'EMPLOI DU TABLEAU D'AFFICHAGE DE TEMPÉRATURE DOUBLE .....	84
12. TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE SERVICE DU VIN .....	84
13. INFORMATION IMPORTANTE SUR LA TEMPÉRATURE .....	85
14. DÉGIVRAGE/CONDENSATION/ HYGROMÉTRIE/ VENTILATION .....	85
15. ÉTAGÈRES EN BOIS RÉGLABLES .....	85
16. RÉVERSIBILITÉ DE LA PORTE .....	87
17. 7525.0020 MODELE INTEGRE .....	89
18. 7525.0020 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION .....	91
19. MÉTHODE D'INSTALLATION DE LA POIGNEE .....	93
20. INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT DE L'OUVERTURE AUTOMATIQUE DES PORTES .....	93
21. MÉTHODE D'INSTALLATION DU CADRE DE VENTILATION .....	94
22. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT .....	94
23. PANNES D'ÉLECTRICITÉ .....	94
24. GUIDE DE DÉPANNAGE .....	95
25. AVANT DE METTRE L'APPAREIL AU REBUT .....	96
APPENDIX 1: BUILT-IN INSTALLATION DRAWINGS .....	97
APPENDIX 2: OPEN ANGLE SIZE DRAWINGS .....	101



## 1. WARNING

The information in this document is subject to modification without any prior notice.  
Some models are available in dedicated countries only.

Combisteel offers no guarantee for our wine cellar if it is being used for any purpose other than that for which it was specifically designed. We cannot be held responsible for any error in this manual. Combisteel is not responsible or liable for any spoilage or damage to wines or any other contents incidental or consequential to possible defects of the wine cellar. Warranty applies to the wine cellar only and not to the content of the wine cellar.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Please don't put such as acidic items, flammable and explosive goods into wine cooler.

This equipment is intended for the storage and display of non-potentially-hazardous bottled or canned products only.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

**DANGER: Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine chiller:**

- Take off the doors;
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside;
- When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre.



## 2. R600a WARNINGS

For your safety observe the following recommendations.

- This appliance contains a small quantity of R600a refrigerant which is environmentally friendly, but flammable. It does not damage the ozone layer, nor does it increase the greenhouse effect.
- During transportation and installation, ensure that the tubing of the refrigerant circuit is not damaged.
- Avoid using or manipulating sharp objects near by the appliances.
- Leaking refrigerant can ignite and may damage the eyes.
- In the event any damage does occur, avoid exposure to open fires and any device which creates a spark. Disconnect the appliance from the mains power.
- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located for several minutes.
- Notify Customer Service for necessary action and advice.
- The room for installing the appliance must be at least 1 cubic metre per 8 grams of refrigerant. The refrigerant quantity contained in this appliance is listed above in grams; it is also noted on the Rating Plate of the appliance.
- WARNING: To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.



- The symbol is a warning and indicates the refrigerant and insulation blowing gas are flammable.
- Warning: Risk of fire / flammable materials
- WARNING — Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- WARNING — When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- WARNING — Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- WARNING — The refrigerant and insulation blowing gas are flammable. When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre. Do not expose to flame.

**It is hazardous for anyone other than an Authorised Service Person to carry out servicing or repairs to this appliance.**

- WARNING: Keep ventilation openings in the appliance enclosure or in the built-in structure clear of obstruction.
- WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.
- WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- WARNING: If you do not use the machine for a long time, please unplug the power plug from the socket or switch off the power supply.
- WARNING: 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;
- WARNING: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance;
- WARNING: Do not use extension cords or ungrounded (two prong) adapters;
- WARNING: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid hazard.

**Allow 24 hours before switching on the wine cellar. During this time we recommend that you leave the door open to clear any residual odors.**



### 3. BEFORE LOADING & PLUGGING IN THE WINE CELLAR

**Important:** All models without front venting (air opening) are strictly for free standing only.  
(See technical chart)

#### Recommendations:

The location you have selected for your wine cellar should:

- be unencumbered and well ventilated;
- be well away from any heat source and direct sunlight;
- not be too damp (laundry, pantry, bathroom etc.);
- have a flat floor;
- have a standard and reliable electricity supply (standard socket to country standards, linked to the ground), it is NOT recommended to use a multi-socket or extension lead;
- have a surge protector fitted to the electrical outlet;
- Away from the microwave oven. Certain microwave ovens do not have wave interference shield. When placed within 1 meter vicinity of the wine cabinet, they may affect the operation of the wine cabinet.

#### Notes:

- 7525.0020 model is for built-in ONLY
- 7525.0025 models are for free standing ONLY.
- 7525.0005, 7525.0010, 7525.0015, 7525.0030, 7525.0035, 7525.0040 models are both built-in and free-standing type as per the drawings thereafter.

Wine cellar should be placed where the ambient temperature is proper (Please view the end of Manual). If the temperature is above or below this range, it will affect the performance of the cellar. Placing in cold or hot temperature conditions may cause cellar's temperatures fluctuating, and it will not reach the ideal one.

#### Grounding instructions:

The wine cellar must be grounded in case of wire leakage. Grounding reduces the risk of electrical shock. The wine cellar is equipped with a power cord having a grounding wire and plug. The wine cellar plug must be plugged into a properly affixed and grounded electrical outlet.

**Note:** In locations where there is frequent lightning, it is advisable to use surge protectors.

Improper use of the grounding plug can result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood. If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified person in order to avoid electrical hazard.

### 4. INSTALLING YOUR WINE CELLAR

Unpack and remove all of the protection and adhesive strips from the packaging around and inside the wine cellar. The wine cellar must be positioned such that the plug is accessible. Release the power cord. Move your wine cellar to its final location. The wine cellar should be installed in a suitable place where the compressor will not be subject to physical contact.

**Levelling your wine cellar:** Wine cellar must be levelled BEFORE loading your wines.

Your wine cellar is equipped with 4 adjustable feet to facilitate easy levelling. We recommends that you tighten the back feet to the maximum and adjust the front feet to level the wine cellar.



## 5. INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT IN WINE CELLARS

**(UNDERBENCH OR IN COLUMN) FRONT VENTING WINE CELLARS ONLY**



**7252.0025 model is free standing only. Any built in voids the warranty.**

1. "Built in" wine cellars are front venting but are not designed to be fully integrated behind a joinery door.
2. Please follow the installation diagram when installing built-in wine cellars. No less than the minimum installation dimension, or it will affect the venting of cellar.
3. Built-in wine cellars draw air from right of ventilation frame (7525.0015 from the rear) and expel through left of ventilation frame under the front door.
4. "Built in" wine cellars have a power switch located on the control panel so power point location is not critical.
5. The wine cellar requires a standard 240 volt/10 amp power point. (Or according to different countries specifications).
6. The power cord is 2.0m in length and is fixed on the right side at the back when looking from front of cabinet.
7. As with most appliances of today, the wine cellar has sensitive electronic components which are susceptible to damage through lightning and electricity supply faults. It is therefore advised to use a power surge protector to avoid problems of this nature.
8. Air vent on door must be provided for built-in wine cellars when a wood door installed.

In Hot climate zone, an air vent or grid, with a minimum ventilation size of 200mm x 40mm MUST be cut out at the rear top of the back partitioning or at the top of either side of the partitioning, allowing cool fresh air full access to flow into the 30mm gap located at the rear of the cabinet.

This air vent or grid must not be opened on the same side as other appliances such as ovens or an area that is sealed and without access to fresh cool air. Failing to comply with the above specifications could result in WARRANTY void.

## 6. INSTALLATION DRAWINGS FOR BUILT IN WINE CELLARS

**(UNDERBENCH OR IN COLUMN) FRONT VENTING WINE CELLARS ONLY**

**Note: The appliance must be positioned so that the plug is accessible after installed.**

### DIMENSIONAL DRAWINGS

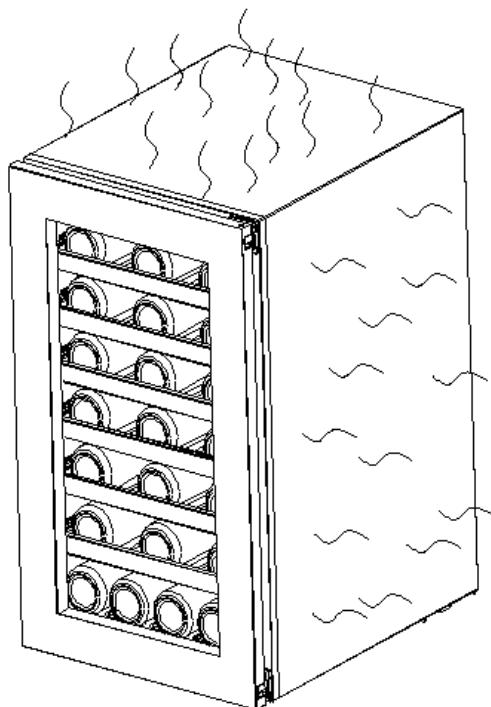
It is built-in model inside cabinet, the cabinet should come with good ventilation space and no backplane, otherwise it will affect the wine cooler working normally.

Please check the installation drawings per model in appendix 1 on page 97.



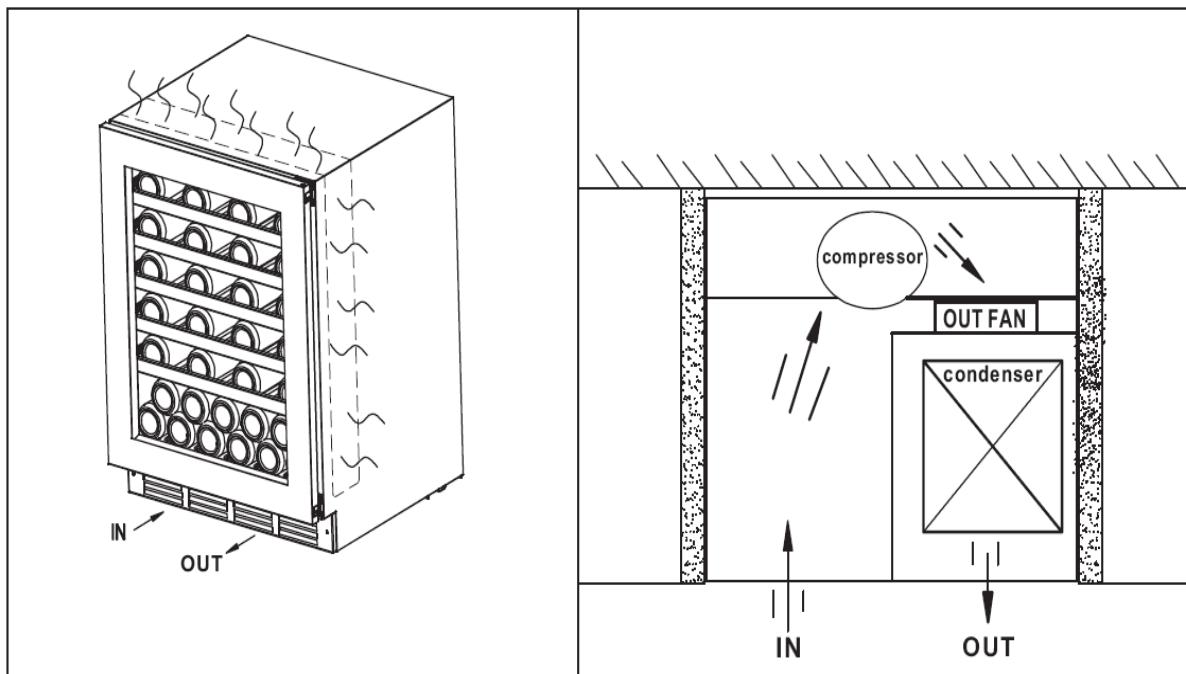
## 7. RADIATOR SYSTEM DESCRIPTION

7525.0025 model uses lateral condensation cooling mode



7525.0005, 7525.0010, 7525.0015, 7525.0030, 7525.0035, 7525.0040

These models use side anti-dew tube and Independent cooling system:





## 8. TURNING ON YOUR WINE CELLAR

Plug in and switch on the cellar by pressing on the power button **for a few seconds**.

When you use the wine cellar for the first time (or restart the wine cellar after having it shut off for a long time), there will be a few degrees variance between the temperature you have selected and the one indicated on the LED readout. This is normal and it is due to the length of the activation time. Once the wine cellar is running for a few hours everything will stabilize.

**Important: If the unit is unplugged, power is lost, or turned off, wait 3 to 5 minutes before restarting the unit. The wine cellar will not start if you attempt to restart before this time delay.**

### Operating Noises

To reach the desired temperature settings, Our wine cellars, like all wine cellars operating with compressors and fans, may produce the following types of noises. These noises are normal and may occur as follows:

- Gurgling sound - caused by the refrigerant flowing through the appliance's coils.
- Cracking/popping sounds - resulting from the contraction and expansion of the refrigerant gas to produce cold.
- Fan operating sound - to circulate the air within the wine cellar.

*An individual's perception of noise is directly linked to the environment in which the wine cellar is located, as well the specific type of models. Our wine cellars are in line with international standards for such appliance. We will always do its utmost to satisfy its customers but will not retake possession of the goods due to complaints based on normal operating noise occurrences.*

## 9. LOADING YOUR WINE CELLAR

You may load your wine bottles in single or double rows while taking note of the following: if you do not have enough bottles to fill your wine cellar, it is better to distribute the load throughout the wine cellar so as to avoid "all on top" or "all below" type loads.

- Do remove or relocate adjustable wooden shelves to accommodate larger type of bottles or increase the capacity of the cellar by stacking the bottles up when necessary. (See removing shelves)
- Keep smalls gap between the walls and the bottles to allow air circulation. Like an underground cellar air circulation is important to prevent mould and for a better homogeneous temperature within the cellar.



- Do not over load your wine cellar to facilitate air circulation.
- Do not stack more than 1.5 rows of standard 0.75L bottles per shelves to facilitate air circulation
- Avoid obstructing the internal fans (located inside on the back panel of the wine cellar).
- Do not slide the shelves outwards beyond the fixed position to prevent the bottles from falling.
- Do not pull out more than one loaded shelf at a time as this may cause the wine cellar to tilt forward.
- Do not cover the wooden shelves with alloy foil or other materials, as it will obstruct air circulation.
- Do not move your wine cellar while it is loaded with wines. This might distort the body of the wine cellar and cause back injury.



## 10. TYPES OF REGULATION

Please note that depending on the loading and settings chosen it takes about 24 hours for the wine cellar to see the temperature stabilizing. During this time LED seems to move erratically in particular, It is normal and this process occurs whenever the setting is modified and/or whenever a large amount of bottles are added to the cellar. Designed to store and mature all wines: red, white and sparkling. These wine cellars reproduce the ideal conditions for wine storage, at a constant recommended temperature of 12°C. They can also be set to provide ideal serving temperature for full enjoyment of the wine's qualities. Unless stated by the wine maker on the bottle, We recommends 7°C for your champagne, 12°C for whites and 18°C for reds. (Refer to "Wine Service Temperature" recommendation chart)

## 11. TEMPERATURE SETTINGS

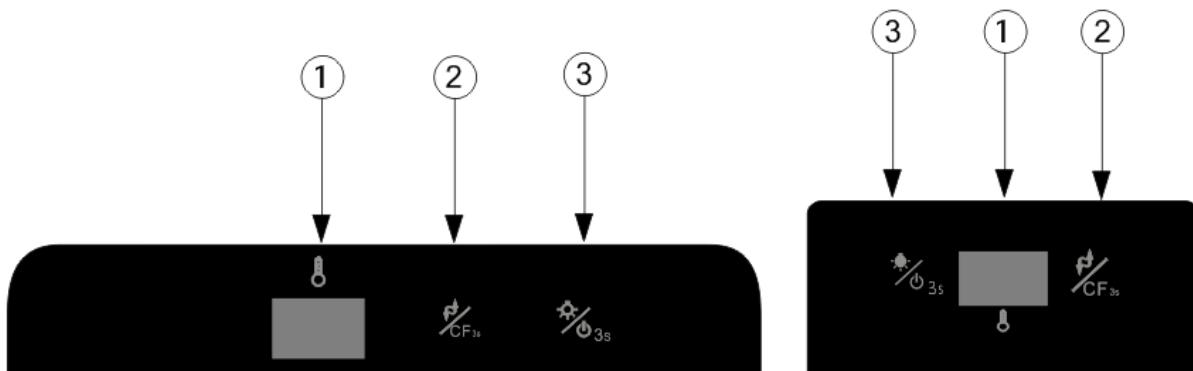
**Important: The LED displays by default the actual internal air temperature.**

The temperature of the power, before all Settings will be resumed after the electricity to power the preset temperature. The electrical board of all models comes with memory function.

*It is important to understand that there is a difference between the air temperature inside the wine cellar and the actual temperature of the wine:* You will need to wait approximately 12 hours before noticing the effects of temperature adjustment due to the critical mass within a full wine cellar.

Once the temperature is set, it is strongly advised not to toy with it or adjust frequently. The thermostat will maintain the temperature inside the wine cellar within a +/- 2.5°C range. But the thermal inertia of the wine and the glass is such that within this temperature range, the actual temperature of the wine will only fluctuate 0.5°C to 1°C.

### 11.1 SINGLE WINDOW DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION



From left to right:

➤ **① Display Window:**

Display the measured temperature inside the wine cooler;

➤ **② Cycle Button:**

Each time, the temperature inside will drop 1°C until reduced to a minimum, and then a return to the highest temperature. Press for 3 seconds, the window to achieve Celsius / Fahrenheit display conversion

➤ **③ Cycle Button:**

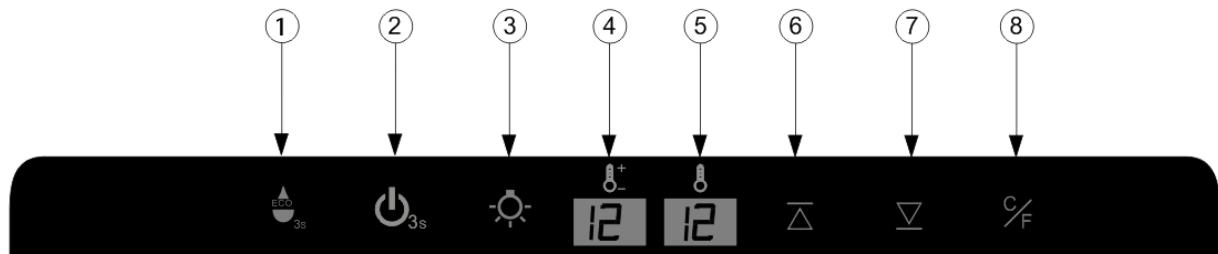
In standby mode: press and hold for 3 seconds, power is turned on, the machine starts

In the boot state: short press this button, LED lights on / off switch

In the boot state: press the button for 3 seconds, the power is off, the whole machine is closed.



## 11.2 SINGLE TEMPERATURE DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION



From left to right:

➤ **① Energy Saving Mode:**

Press the button for 3 seconds into the energy-saving mode, press ⑥⑦ out of energy-saving mode

➤ **② ON/OFF the power button:**

In the standby mode: press 3 seconds, the power is turned on, the whole machine starts

In the power-on state: press the power button, window 4 shows the countdown 3 2 1, the power is turned off, the machine is turned off (show 3 2 1 process, the hand cannot leave the button)

➤ **③ Lamp button:**

Press the button, lights on / off switch

➤ **④ Display Window:**

Displays the setting temperature

➤ **⑤ Window:**

Displays the actual temperature

➤ **⑥ Temperature setting up button:**

Press one time, window ④ the set value will increase 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements.

➤ **⑦ Temperature setting down button:**

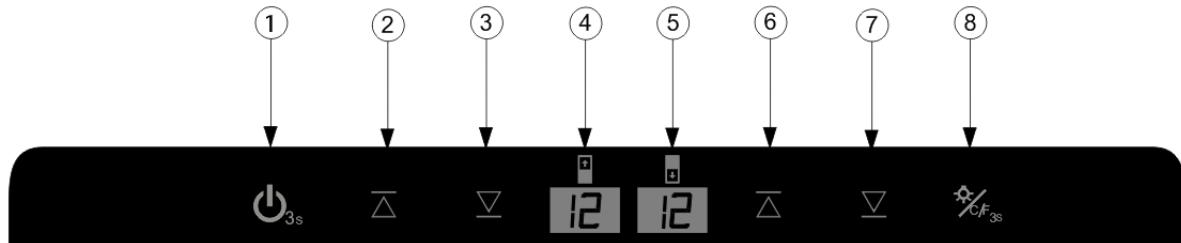
Press one time, window ④ the set value will reduce 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements

➤ **⑧ C/F display conversion function keys:**

Set the conversion degrees Celsius / Fahrenheit display, each press this button, the display window will be into degrees Celsius or Fahrenheit.



### 11.3 DUAL TEMPERATURE DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION



From left to right:

➤ **① "ON/OFF" the power button:**

Press the button 3 seconds to power off (Window ④ digital countdown displays 3, 2, 1.). Press again (without delay), the power turns on.

➤ **② Upper zone temperature setting up button:**

Press one time, window ④ the set value will increase 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements.

➤ **③ Upper zone temperature setting down button:**

Press one time, window ④ the set value will reduce 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements.

➤ **④ Window:**

Display upper zone temperature.

➤ **⑤ Window:**

Display lower zone temperature

➤ **⑥ Lower zone temperature setting up button:**

press one time, window ⑤ the set value will increase 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range accordingly to customer requirements.

➤ **⑦ Lower zone temperature setting down button:**

press one time, window ⑤ the set value will reduce 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range accordingly to customer requirements.

➤ **⑧ Lamp button:**

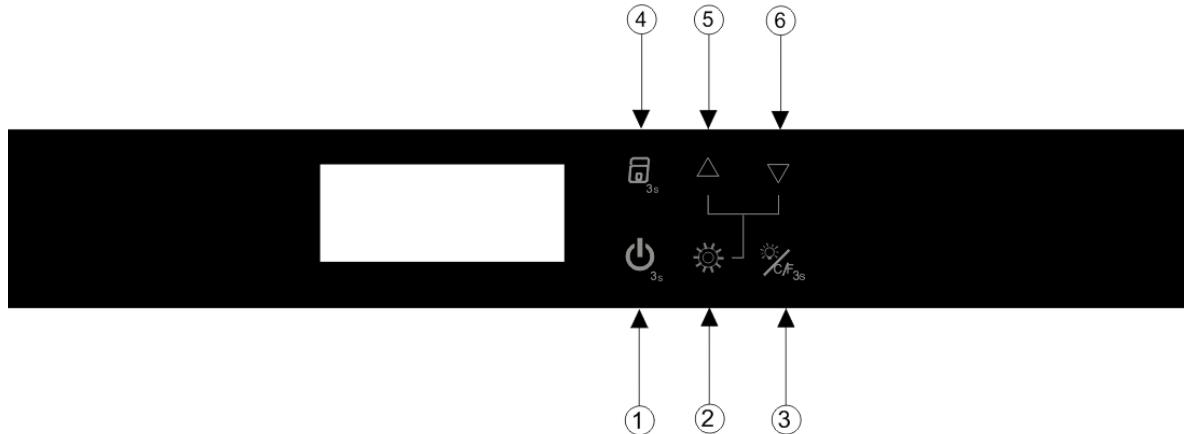
Press the button and the lamp turns on, the lamp will turn off once press again.

➤ **⑨ C/F display conversion function keys:**

Set the conversion degrees Celsius / Fahrenheit display, each press this button, the display window will be into degrees Celsius or Fahrenheit

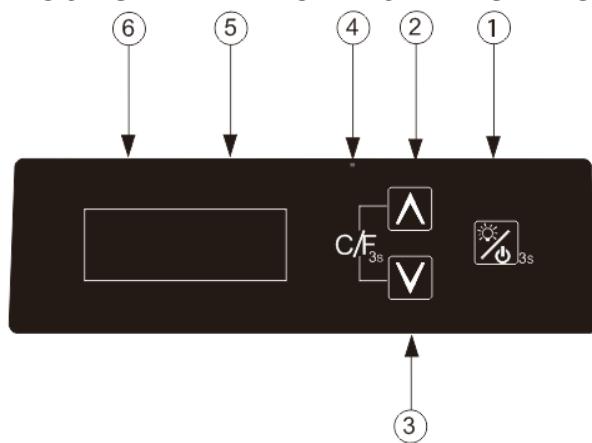


#### 11.4 7525.0040: IMPORTANT INFORMATION ABOUT TEMPERATURE



- ① Press and hold for 1 second to turn the power ON or 3 seconds for OFF
- ② **Function button:** Activates the temperature set function
- ③ **Light button:** Turns the interior lights ON and OFF
- ④ Press and hold for 3 seconds to unlock the display
- ⑤ Increases set temperature
- ⑥ Decreases set temperature

#### 11.5 SINGLE TEMPERATURE DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION



➤ ① **Lamp & Power Button:**

When power cord connected: press and hold for 3 seconds, power is turned on, the machine starts.

In the machine power-on-state: press this button, LED lights on; Press once again, LED lights off.

In the machine power-on-state: press and hold for 3 seconds, power is turned off, the machine is off.

➤ ② **Temperature setting up button:**

Setting up the temperature in window ⑥ by 1°C with each single touch, max. setting temperature: 20°C

➤ ③ **Temperature setting down button:**

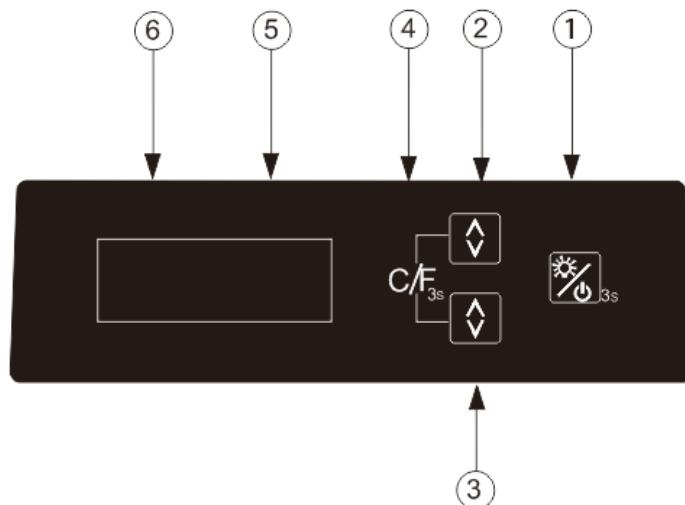
Setting down the temperature in window ⑥ by 1°C with each single touch, min. setting temperature: 5°C

➤ ④ **C/F display conversion button:**

Converting the degrees Celsius / Fahrenheit display in windows ⑥, by simultaneously pressing ②③ and hold for 3 seconds



## 11.6 DUAL TEMPERATURE DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION



➤ **① Lamp & Power Button:**

When power cord connected: press and hold for 3 seconds, power is turned on, the machine starts. In the machine power-on-state: press this button, LED lights on; Press once again, LED lights off. In the machine power-on-state: press and hold for 3 seconds, power is turned off, the machine is off.

➤ **② Upper zone temperature setting button:**

Setting the upper zone temperature in window from 10°C to 20°C, by each single touch

➤ **③ Lower zone temperature setting button:**

Setting the lower zone temperature in window from 5°C to 12°C, by each single touch

➤ **④ C/F display conversion button:**

Converting the degrees Celsius / Fahrenheit display in windows, by simultaneously pressing and hold for 3 seconds ②③

## 12. WINE SERVING TEMPERATURE CHART

All wines mature at the same temperature, which is a constant temperature set between 12°C to 14°C. The below chart is an indicative temperature chart to indicate the best temperature for drinking purposes.

Champagne NV, Sparkling, Spumante	6°C
Dry White Semillon, Sauvignon Blanc	8°C
Champagne Vintage,	10°C
Dry White Chardonnay	10°C
Dry White Gewürztraminer, Riesling, Pinot grigio	10°C
Sweet White Sauternes, Barsac, Montbazillac, Ice Wine, Late Harvest	10°C
Beaujolais	13°C
Sweet White Vintage: Sauternes	14°C
White Vintage Chardonnay	14°C
Red Pinot Noir,	16°C
Red Grenache, Syrah	16°C
Red Vintage Pinot Noir	18°C
Cabernet & Merlot: French, Australian, New Zealand, Chilean, Italian, Spanish, Californian, Argentinean...	20°C
Vintage Bordeaux ...	Room temperature not exceeding 20°C



## 13. IMPORTANT INFORMATION ABOUT TEMPERATURE

Your wine cellar has been designed to guarantee optimum conditions for storing and/or serving your wines. Fine wines require long and gentle developments and need specific conditions in which to reach their full potential.

All wines mature at the same temperature, which is a constant temperature set between 12°C to 14°C. Only the temperature of "degustation" (wine appreciation) varies according to the type of wines (see "Wine Serving Temperature Chart" above). This being said and as it is for natural cellars used by wine producers for long period of storage, it is not the exact temperature that is important, but its consistency. In other words, as long as the temperature of your wine cellar is constant (between 12°C to 14°C) your wines will be stored in perfect conditions.

Not all wines will improve over the years. Some should be consumed at an early stage (2 to 3 years) while others have tremendous ageing capability (50 and over). All wines have a peak in maturity. Do check with your wine merchant to get the relevant information.

## 14. DEFROSTING/CONDENSATION/ HYGROMETRY/ VENTILATION

Your wine cellar is designed with "Auto-cycle" defrost system. During "Off-cycle" the refrigerated surfaces of the wine cellar defrost automatically. Defrost water from the wine cellar storage compartment drains automatically and part of it goes into a drainage container, which is located at the back of the wine cellar next to the compressor. The heat is transferred from the compressor and evaporates any condensation that has collected in the pan. Part of the remaining water is collected within the wine cellar for humidity purposes.

This system enables the creation of the correct humidity level inside your wine cellar required by the natural cork to maintain a long lasting seal.

**Notes:** *The water collected by condensation, is therefore recycled. Under extremely dry environmental conditions, you may have to add some water into the water container provided with your wine cellar.*

All units are equipped with a double glazed glass door that has a third internal acrylic layer to minimize condensation on the glass door.

The wine cellar is not totally sealed; fresh air admission is permitted through the drainpipe. Air is circulated through the cellar by means of a fan/fans and the hollow shelves.

**Notes:** *During the refrigerating cycle, heat is given off and disperses through the external surfaces of the wine cellar. Avoid touching the surfaces during those cycles.*

## 15. ADJUSTABLE WOODEN SHELVES

### Adjusting & removing the shelves

For easy access to the storage content, you must pull the shelves approximately 1/3 of its depth out of the rail compartment. These wine cabinets, however, are designed with a notch on each side of the shelf tracks to prevent bottles from falling.

When removing any of these shelves out of the rail compartment, tilt the shelf as per the diagram and simply pull out, or push in the shelf until it sits on the support brackets securely.

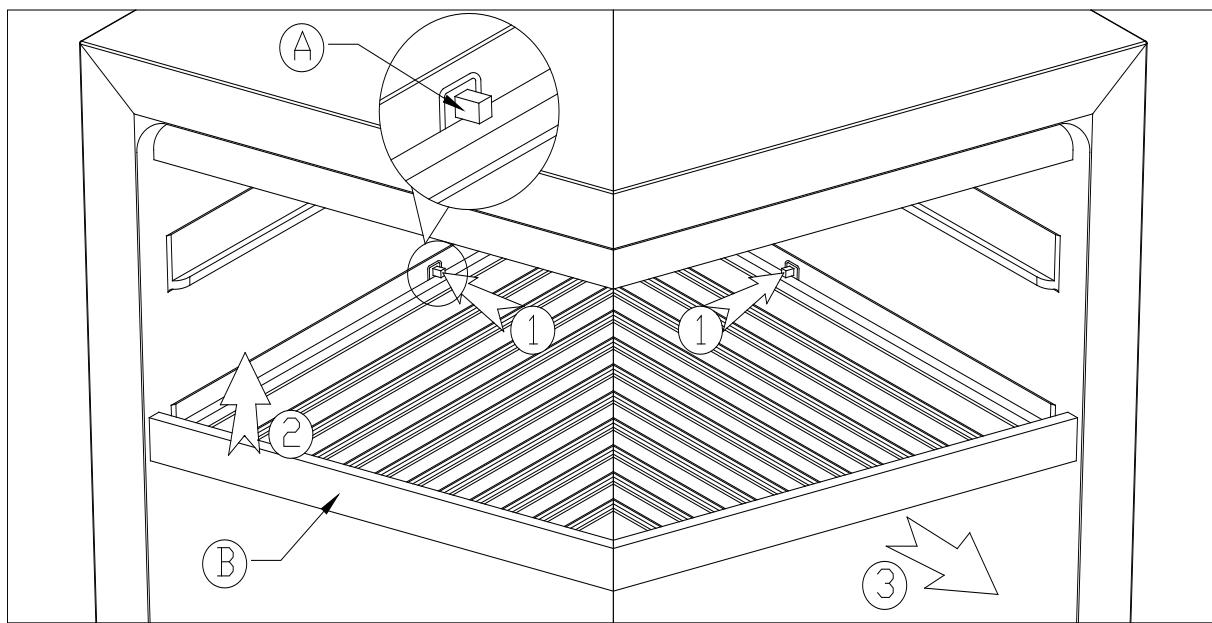


#### Shelf installation and taking instruction:

Common wooden shelf:

Shelf taking: According to below instruction drawing to press one side of shelf limit pin ①, extract and remove the shelf from the other side of support bracket ②, then take off the shelf following the arrow mark ③.

Shelf installation will be opposite with shelf taking.



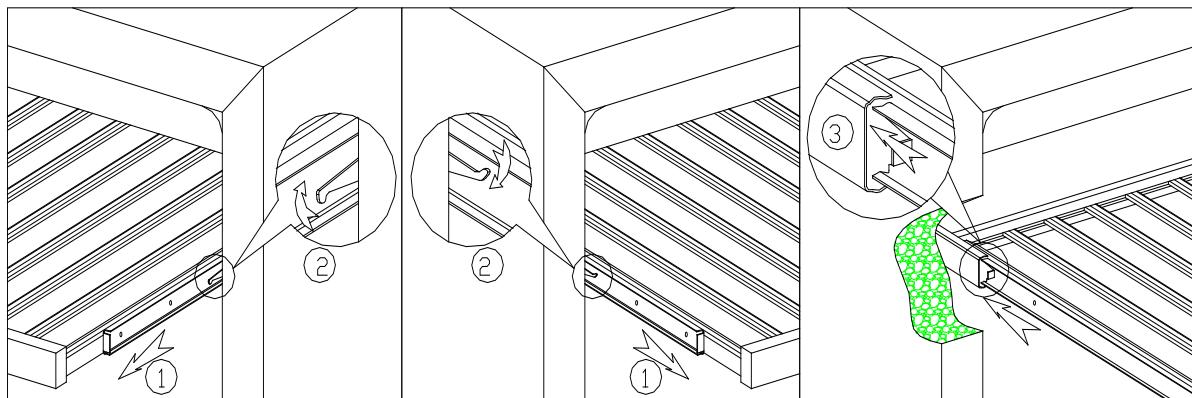
1- "A" is shelf limit pin

2- "B" is shelf

#### Sliding wooden shelf installation and taking instruction:

Shelf taking: According to below instruction drawing to pull out the shelf to support bracket ①, press two sides of sliding roller buckles and pull out the shelf following the arrow mark ②.

Shelf installation: According to below instruction drawing to push in the shelf alignment with two sides of sliding roller following the arrow mark ③.





## 16. REVERSIBILITY OF THE DOOR

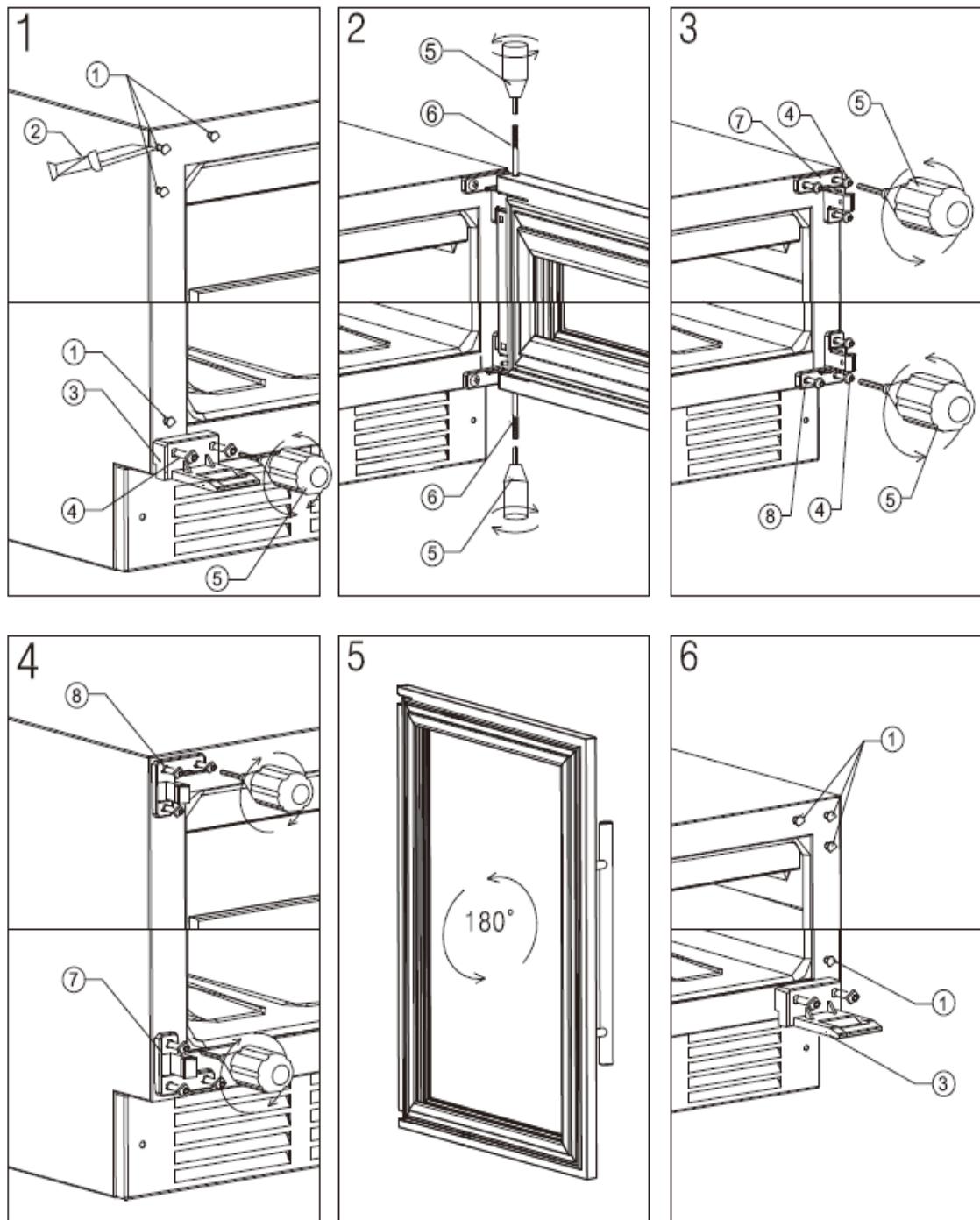
REMARK: 7525.0030 can't be door reversible.

REMARK: If your wine cabinet is equipped with lock at the bottom of the door , the door is not reversible so you have to order one right opening door to change the opening side.

Warning: To avoid accidents during the process of changing the door, we recommend that you get assistance. The glass door is heavy and may cause injury if dropped.

- Depending on to the model and the type of handle your wine cabinet is equipped with, you may have to rotate the door through 180 degrees.
- Depending on the type of handle your wine cabinet is equipped with, the door may not be reversible or may require that a left or right opening door be ordered to change the opening side.

1. To put the cabinet on open operation place, the door opened to the maximum angle
2. Use small knife (2) to take off the decorative nail (1) on opposite side (Drawing 1);
3. Use the inner six angle screwdriver (Tool 5) to disassemble the screws(4) of drop-proof device (3), then remove the drop-proof device. (Drawing 1)
4. Hold the door, use six angle screwdriver (Tool 5) to screw out the door shaft core (6) from the two ends of the top of the door. Take out the door and set aside. (Drawing 2)
5. Discharge the upper and lower door hinge (7)(8) by M5 inner six angle screwdriver (Tool 5) , then to assemble the door hinge on the opposite side. (Drawing 3 and 4 )
6. Rotate the door 180 degrees, then Install the door on the right side of the cabinet. (Drawing 5)
7. Finally, install the decorative nail and drop-proof device at the opposite side. (Drawing 6)



1. Decorative nail
2. Knife
3. Drop-proof device
4. M5 six angle
5. M5 six angle screwdriver
6. Door spindle core
7. Upper door hinge
8. Lower door hinge



## 17. 7525.0020 BUILT-IN MODEL

Tools need to prepare:



Knife



Hexagon wrench

**Remark: Before operate the reversibility, need to power off at first, and need to cooperate with two people!**

1. Open the door, twist off the screws from upper hinge and lower hinge by hexagon wrench, remove the door.( as picture FIG.A and picture FIG.B)



FIG.A

Upper hinge  
Lower hinge  
Hexagon wrench

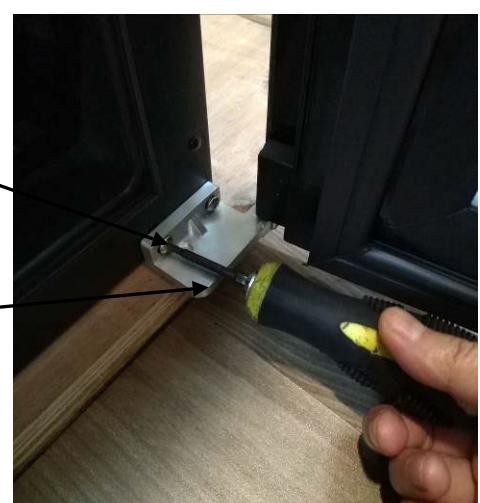


FIG.B



2. To pry out the 4pcs trunk-nails from the left side of the cabinet, and then fix them to the right side.( as picture FIG.C, FIG.D and FIG.E )



FIG.C

Trunk-nail



FIG.D



FIG.E

Trunk-nail

3. To rotate the door 180 degrees, and to align the upper and lower hinges with the hinge holes of the left side. To adjust the door, and tighten the screws with hexagon wrench, and then complete the door replacement. (as picture FIG.F, FIG.G and FIG.H)



FIG.F



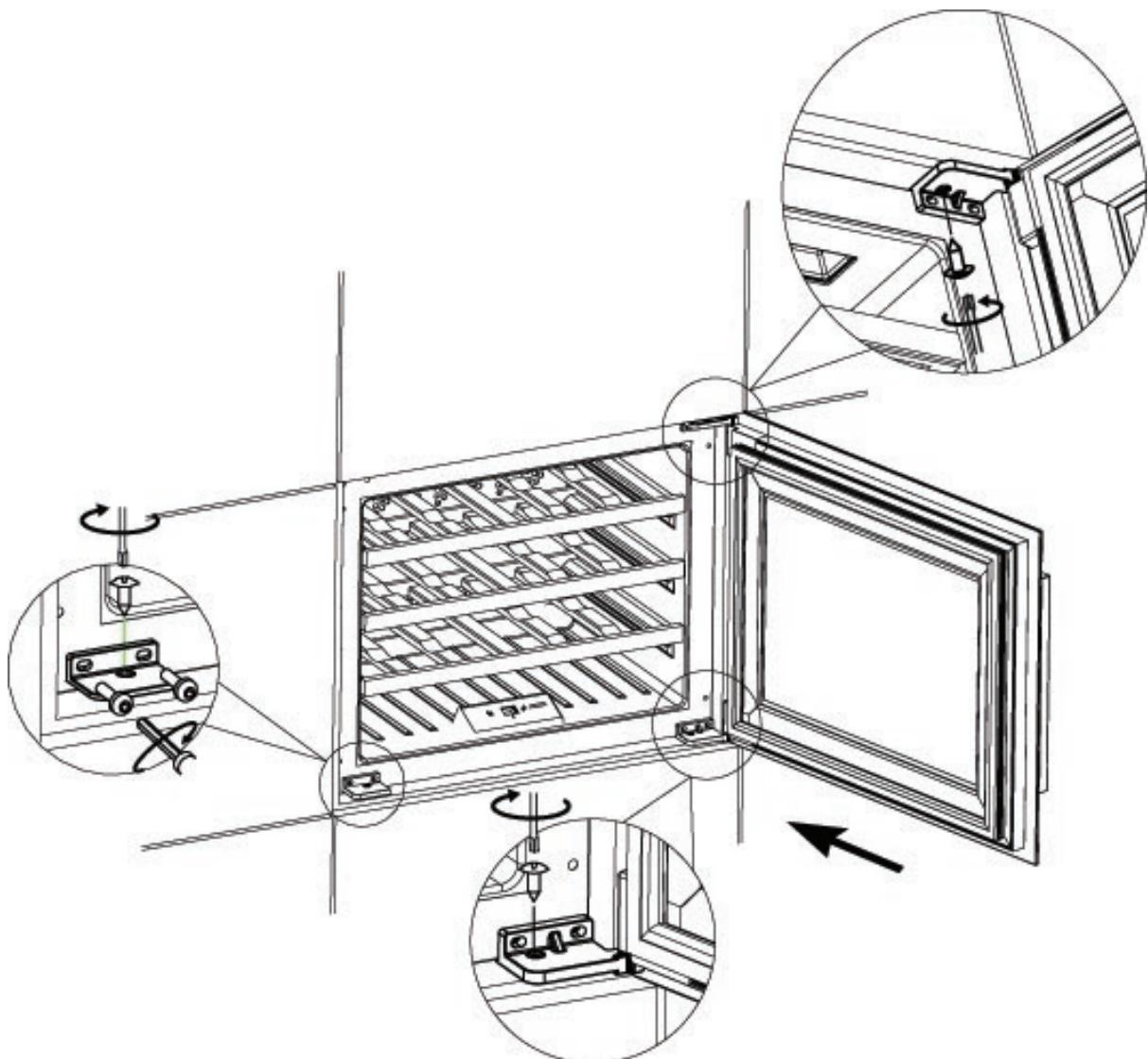
FIG.G



FIG.H

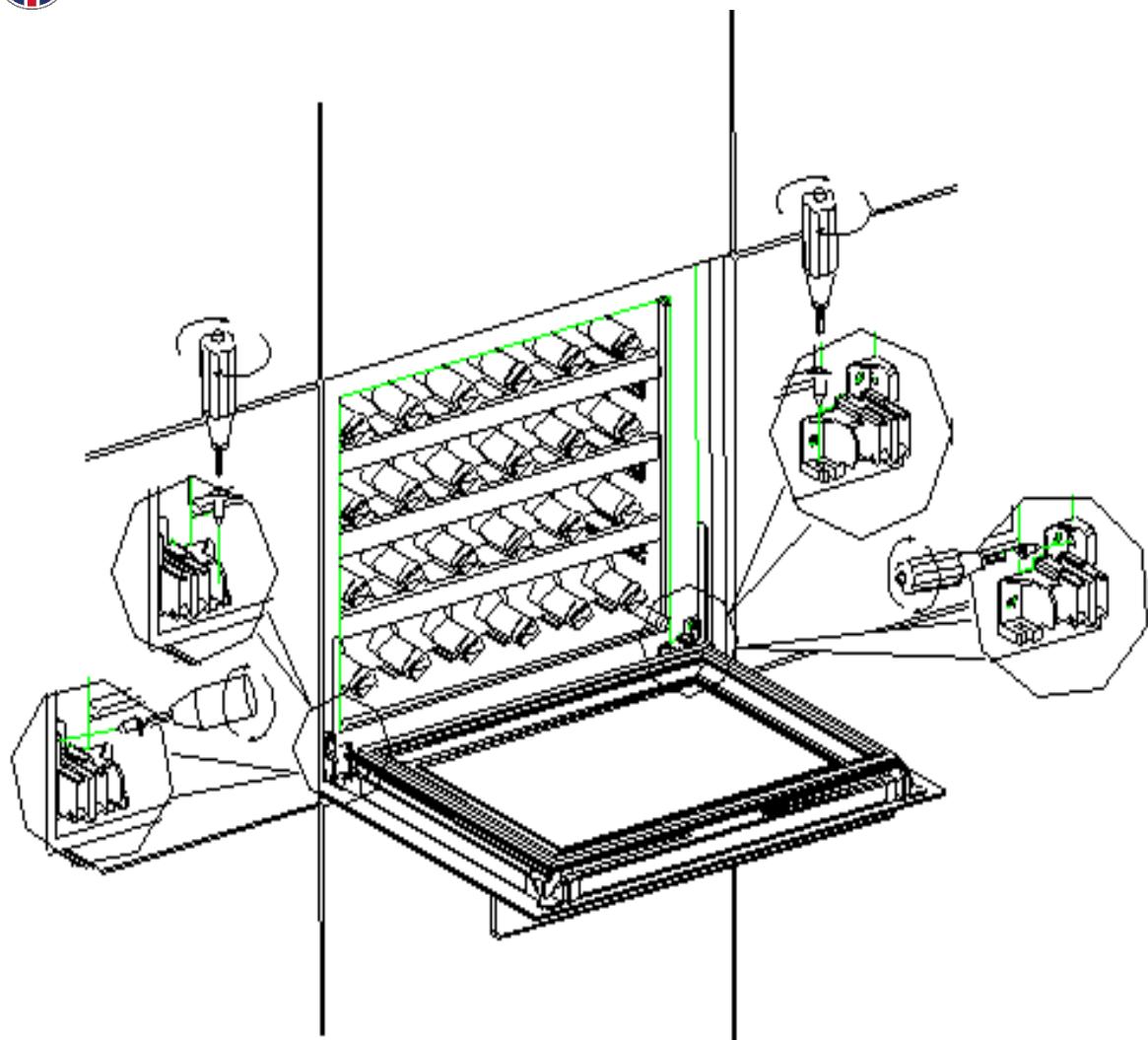


## 18. 7525.0020 INSTALLATION INSTRUCTION



1 .Put the wine cooler into the cabinet, then adjust the wine cooler to make it steady. Open the door, take out the fixed plate, 2pcs Inner Hexagon Screws ,and Inner Hexagon Screwdriver from accessory bag, then use the inner hexagon screwdriver to tighten the fixed plate on the lower left side of wine cooler.

2. Take out 3pcs Phillips screws from accessory bag, use Phillips screwdriver to tighten the fixed plate on the lower left side of wine cooler (1pcs screw), then tighten the other 2pcs Phillips screws on the upper door hinge and lower door hinge.

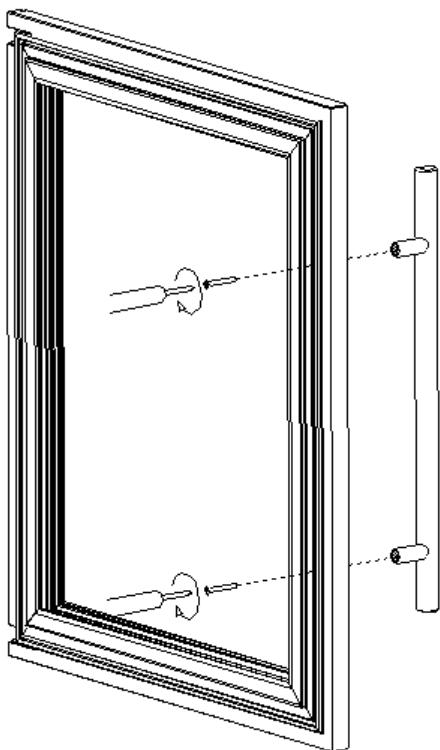


1. Put the wine cooler inside the cabinet and level it.
2. Open the door and take out 2 fixing screws from the plastic spare kit bag.
3. install the fixing screws through the fixing holes on both sides into the cabinet (see fig.)



## 19. HANDLE INSTALLATION METHOD

1. Take out handle from cabinet, then take out 2pcs screws from accessory bag
2. Pull open door seal from the side of door, then insert screws into the 2 handle holes on side of door, then put the screws alignment the hole of handle, tighten the screws by Phillips screwdriver, then compress the door seal



If the screws holes of the handle don't match perfectly with the holes of the door, please use the electric drill to drill the holes of the door a bit big ( in surface side) , in order to install the handle perfectly .

## 20. AUTOMATIC DOOR OPENING OPERATION INSTRUCTIONS

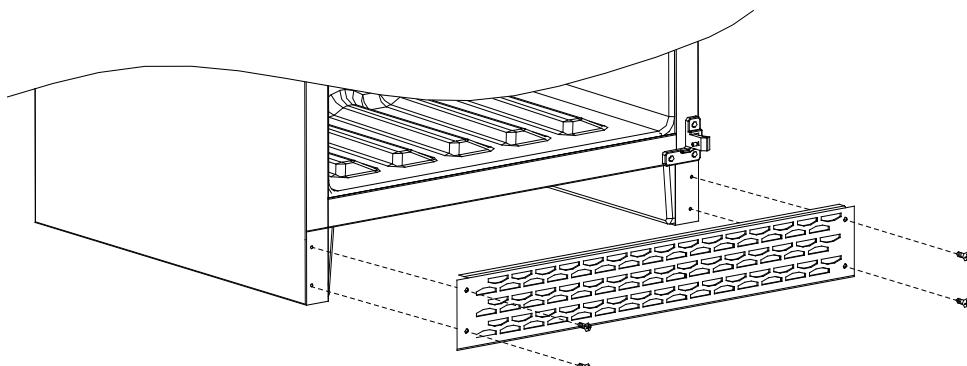


Sensor Touch : TWICE

Gently touch twice on the door, to activate the auto door opening.  
Note: Door needs to be closed manually.



## 21. VENTILATION FRAME INSTALLATION METHOD



1. Take out Ventilation frame from cabinet, then take out 4 pcs 4 \* 12 screws from accessory bag.
2. Open the door, align the ventilation frame to the four screw holes in the bottom of the cabinet and tighten the screw with Phillips screwdriver.

## 22. OPERATION ANOMALIES

Ensure that there is power to the electrical supply plug by connecting another electrical appliance to it. Check fuse, if any. Make sure that the door is closed properly.

If your wine cellar appears to be malfunctioning, unplug it and contact your after sales service. Any intervention on the cold circuit should be performed by a refrigeration technician who should carry out an inspection of the circuit sealing system. Similarly, any intervention on the electrical circuit should be performed by a qualified electrician.

**Notes:** *Any intervention performed by a non-authorized technician We will lead to the warranty being considered as null and void.*

## 23. POWER FAILURES

In the event of a power interruption, all previous temperature settings are automatically preservation and it will revert to a preset temperature setting. (See preset chart)

Most power failures are corrected within a short period of time. An hour or two's loss of power will not affect wine cellar's temperatures. To avoid sudden change of temperature while the power is off, you should avoid opening the door. For longer period of power failure, do take steps to protect your wine.

**Irrespective of the cause, if you notice either abnormal temperature or humidity levels inside your wine cellar, be reassured that only long and frequent exposure to these abnormal conditions can cause a detrimental effect on your wines.**



## 24. TROUBLESHOOTING GUIDE

Common problems may easily be solved, saving you the cost of a possible service call. Please read carefully the instruction manual and revert to troubleshooting guide chart.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Wine cellar does not operate.	Not plugged in. The appliance is turned off. The circuit breaker tripped or the fuse is broken.
Wine cellar is not cold enough.	Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is opened too often. The door is not closed completely. The door gasket does not seal properly.
Turns on and off frequently.	The room temperature is hotter than normal. A large amount of contents has been added to the Wine cellar. The door is opened too often. The door is not closed completely. The temperature control is not set correctly. The door gasket does not seal properly.
The light does not work.	Not plugged in. The circuit breaker tripped or a blown fuse. The bulb is out of order. The light button is "OFF".
Vibrations.	Check to assure that the Wine cellar is level.
The Wine cellar seems to make too much noise.	The rattling noise may come from the flow of the refrigerant, which is normal. As each cycle ends, you may hear gurgling sounds caused by the flow of refrigerant in your Wine cellar. Contraction and expansion of the inside walls may cause popping and crackling noises. The Wine cellar is not level.
The door will not close properly.	The Wine cellar is not level. The door was reversed and not properly installed. The gasket is faulty. ( magnet or rubber is spoiled) The shelves are out of position.

<u>Standard features:</u>
Compressor operated: R600a or R134a
- Available in rated voltage/frequency (as per country' requirements): 100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz
- Automatic defrost
- Humidity : 65% RH +/-10% RH
- Black outer and inner finish
- Internal light
- Adjustable feet x 4
- Optional Two or Triple layers glass door
- Optional Common or Seamless stainless steel finish door frame or Full black glass door



## 25. BEFORE DISPOSAL OF THE APPLIANCE

1. Disconnect the main plug from the main socket.
2. Cut off the main cable and discard it.

### Correct disposal of this product



This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.



## 1. WAARSCHUWING

De informatie in dit document kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.  
Sommige modellen zijn alleen beschikbaar in specifieke landen.

Combisteel biedt geen garantie voor onze wijnkoeler als deze wordt gebruikt voor een ander doel dan waarvoor het specifiek is ontworpen. Wij kunnen niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele fouten in deze handleiding. Combisteel is niet verantwoordelijk of aansprakelijk voor enig bederf of schade aan wijnen of enige andere inhoud die incidenteel of gevolg is van eventuele gebreken van de wijnkoeler. Garantie geldt alleen voor de wijnkoeler en niet voor de inhoud van de wijnkoeler.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis als ze het apparaat onder toezicht gebruiken of als ze instructies gekregen hebben over het veilig gebruik van het apparaat en zij de hieraan verbonden risico's hebben begrepen. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze onder toezicht staan.

Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.

Plaats geen zure voorwerpen, brandbare en explosieve goederen in een wijnkoeler.

Deze apparatuur is alleen bedoeld voor de opslag en het tonen van niet-potentieel gevaarlijke gebottelde of ingeblikte producten.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

- keukenruimten van personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- woonboerderijen en door klanten in hotels, motels en andere types residentiële omgevingen;
- bed & breakfast gelegenheden;
- catering en soortgelijke niet-commerciële toepassingen.

**GEVAAR: Risico op beknelling van kinderen. Voordat u uw oude wijnkoeler weggooit:**

- Haal de deuren eraf;
- Laat de planken op hun plaats zodat kinderen niet gemakkelijk naar binnen kunnen klimmen
- Wanneer u het apparaat weggooit, doe dit dan alleen in een erkend afvalverwijderingscentrum.

## 2. R600a WAARSCHUWINGEN

Neem voor uw veiligheid de volgende aanbevelingen in acht.

- Dit apparaat bevat een kleine hoeveelheid R600a koelmiddel dat milieuvriendelijk is, maar ontvlambaar. Het beschadigt de ozonlaag niet en verhoogt ook niet het broeikaseffect.
- Zorg er tijdens het transport en de installatie voor dat de buizen van het koelmiddelcircuit niet worden beschadigd.
- Vermijd het gebruik of manipuleren van scherpe voorwerpen in de buurt van de apparaten.
- Lekkend koelmiddel kan ontbranden en kan de ogen beschadigen.
- In het geval dat er schade optreedt, vermijd dan blootstelling aan open vuur en elk apparaat dat een vonk veroorzaakt. Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet.
- Ventileer de kamer waarin het apparaat zich bevindt gedurende enkele minuten grondig.
- Breng de klantenservice op de hoogte voor de nodige actie en advies.
- De ruimte voor het installeren van het apparaat moet minimaal 1 kubieke meter per 8 gram koelmiddel zijn. De hoeveelheid koelmiddel in dit apparaat wordt hierboven vermeld in grammen; het wordt ook vermeld op het beoordelingsplaatje van het apparaat.



- WAARSCHUWING: Om een gevaar als gevolg van instabiliteit van het apparaat te voorkomen, moet het worden bevestigd in overeenstemming met de instructies.
- Het symbool is een waarschuwing en geeft aan dat het koelmiddel en isolatieblaasgas brandbaar zijn.
- Waarschuwing: Brandgevaar / ontvlambare materialen
- WAARSCHUWING — Bewaar geen explosieve stoffen zoals sputtbussen met een ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- WAARSCHUWING — Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het netsnoer niet vastzit of beschadigd raakt.
- WAARSCHUWING — Plaats niet meerdere draagbare stopcontacten of draagbare voedingen aan de achterkant van het apparaat.
- WAARSCHUWING — Het koelmiddel en blaasgas van de isolatie zijn ontvlambaar. Wanneer u het apparaat weggooit, doe dit dan alleen in een erkend afvalverwijderingscentrum. Niet blootstellen aan vlammen.

**Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een geautoriseerde servicepersoon om onderhoud of reparaties aan dit apparaat uit te voeren.**

- OPGELET: Voorkom dat de ventilatieopeningen in het apparaat of in de inbouwstructuur geblokkeerd worden.
- WAARSCHUWING: Gebruik geen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, anders dan door de fabrikant aanbevolen.
- WAARSCHUWING: Beschadig het koelcircuit niet.
- WAARSCHUWING: Geen elektrische apparaten in de voedsel opbergvakken van het apparaat gebruiken tenzij ze van het type zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.
- WAARSCHUWING: Als u het apparaat lange tijd niet gebruikt, koppelt u de stekker uit het stopcontact of schakelt u de voeding uit.
- WAARSCHUWING: Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon worden begeleid of onderricht hebben gehad in het gebruik van het apparaat.
- WAARSCHUWING: Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen;
- WAARSCHUWING: Gebruik geen verlengsnoeren of ongeaarde (twee tanden) adapters;
- WAARSCHUWING: Indien de voedingskabel beschadigd is, moet die vervangen worden door de fabrikant, zijn service agent of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.

**Laat 24 uur in de tijd voordat u de wijnkoeler inschakelt. Gedurende deze tijd raden we u aan de deur open te laten om eventuele resterende geuren te verwijderen.**



### 3. VOOR HET LADEN EN AANSLUITEN VAN DE WIJKOELER

**Belangrijk:** Alle modellen zonder ventilatie aan de voorzijde (luchtopening) zijn strikt alleen voor vrijstaand gebruik.

(Zie technische grafiek)

#### Aanbevelingen:

De locatie die u hebt geselecteerd voor uw wijnkoeler moet:

- Onbezaard en goed geventileerd zijn;
- Ver weg van elke warmtebron en direct zonlicht zijn;
- Niet te vochtig zijn (wasgoed, bijkeuken, badkamer, enz.);
- Een vlakke vloer hebben;
- Een standaard en betrouwbare elektriciteitsvoorziening hebben (standaard stopcontact naar landnormen, gekoppeld aan de grond), het is NIET aanbevolen om een multi-contactdoos of verlengkabel te gebruiken;
- Zorg voor een overspanningsbeveiliging op het stopcontact;
- Weg van de magnetron. Bepaalde magnetrons hebben geen golfinterferentieschild. Wanneer ze binnen 1 meter in de buurt van de wijnkast worden geplaatst, kunnen ze de werking van de wijnkast beïnvloeden.

#### Opmerkingen:

- 7525.0020-model is ALLEEN voor ingebouwd gebruik
- 7525.0025 modellen zijn ALLEEN voor vrijstaand gebruik.
- 7525.0005, 7525.0010, 7525.0015, 7525.0030, 7525.0035, 7525.0040 modellen zijn zowel ingebouwd als vrijstaand volgens de tekeningen daarna.

De wijnkoeler moet worden geplaatst waar de omgevingstemperatuur correct is (zie het einde van de handleiding). Als de temperatuur boven of onder dit bereik ligt, heeft dit invloed op de prestaties van de kelder. Plaatsing in koude of warme temperatuuromstandigheden kan ervoor zorgen dat de temperatuur van de kelder fluctueert en het zal niet de ideale temperatuur bereiken.

#### Aardingsinstructies

De wijnkoeler moet geaard zijn in geval van draadlekkage. Aarding vermindert het risico op elektrische schokken. De wijnkoeler is uitgerust met een netsnoer met een aardingsdraad en stekker. De wijnkoeler stekker moet worden aangesloten op een goed bevestigd en geaard stopcontact.

**Opmerking:** Op locaties waar het vaak bliksemt, is het raadzaam om overspanningsbeveiligingen te gebruiken.

Verkeerd gebruik van de aardingsstekker kan leiden tot het risico van elektrische schokken. Raadpleeg een gekwalificeerde elektricien of servicemedewerker als de aardingsinstructies niet volledig worden begrepen. Als het voedingssnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door een gekwalificeerde persoon om elektrisch gevaar te voorkomen.

### 4. UW WIJKOELER INSTALLEREN

Pak uit en verwijder alle bescherm- en plakstrips van de verpakking rond en in de wijnkoeler. De wijnkoeler moet zo worden geplaatst dat de stekker toegankelijk is. Laat het netsnoer los. Verplaats uw wijnkoeler naar de uiteindelijke locatie. De wijnkoeler moet op een geschikte plaats worden geïnstalleerd waar de compressor niet onderhevig is aan fysiek contact.

**Uw wijnkoeler nivelleren:** wijnkoeler moet worden genivelleerd VOORDAT u uw wijnen inlaadt.

Uw wijnkoeler is uitgerust met 4 verstelbare poten om het nivelleren eenvoudig te maken. We raden u aan om de achterpoten maximaal aan te spannen en de voorpoten aan te passen om de wijnkoeler waterpas te zetten.



## 5. INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR INGEBOUWDE WIJNKOELERS

(ONDERBENCH OF IN KOLOM) ALLEEN AAN DE VOORZIJDE VENTILERENDE WIJNKOELERS



7525.0025 model is alleen vrijstaand. Bij elk ingebouwd gebruik vervalt de garantie.

1. "Ingebouwde" wijnkoelers hebben verluchting aan de voorzijde, maar zijn niet ontworpen om volledig te worden geïntegreerd achter een schrijnwerkdeur.
2. Volg het installatieschema bij het installeren van ingebouwde wijnkoelers. Niet minder dan de minimale installatiemaat, of het zal de ventilatie van de kelder beïnvloeden.
3. Ingebouwde wijnkoelers onttrekken lucht rechts van het ventilatieframe (7525.0015 van achteren) en verdrijven die links van het ventilatieframe onder de voordeur.
4. "Ingebouwde" wijnkoelers hebben een aan/uit-schakelaar op het bedieningspaneel, zodat de locatie van het stroompunt niet kritisch is.
5. De wijnkoeler heeft standaard een 240 volt/10 ampère stopcontact nodig. (Of volgens de specificaties van verschillende landen).
6. Het netsnoer is 2,0m lang en is aan de rechterkant aan de achterkant bevestigd als u van voren in de kast kijkt.
7. Zoals met de meeste apparaten van vandaag, heeft de wijnkoeler gevoelige elektronische componenten die gevoelig zijn voor schade door bliksem- en elektriciteitsvoorzieningsfouten. Het wordt daarom aangeraden om een overspanningsbeveiliging te gebruiken om dit soort problemen te voorkomen.
8. Ventilatieopening op deur moet worden voorzien voor ingebouwde wijnkoelers wanneer een houten deur wordt geïnstalleerd.

In de warme klimaatzone MOET een ventilatieopening of rooster, met een minimale ventilatiegrootte van 200 mm x 40 mm, worden uitgesneden aan de achterkant van de achterwand of aan de bovenkant van beide zijden van de scheidingswand, waardoor koele verse lucht volledige toegang heeft tot de 30 mm-opening aan de achterkant van de kast.

Deze ventilatieopening of dit rooster mag niet aan dezelfde kant worden geopend als andere apparaten zoals ovens of een afgesloten ruimte zonder toegang tot verse koele lucht. Het niet naleven van de bovenstaande specificaties kan leiden tot ongeldigheid van de GARANTIE.

## 6. INSTALLATIETEKENINGEN VOOR INBOUW WIJNKOELERS

(ONDERBENCH OF IN KOLOM) ALLEEN AAN DE VOORZIJDE VENTILERENDE WIJNKOELERS

Opmerking: Het apparaat moet zo worden geplaatst dat de stekker na installatie toegankelijk is.

### MAATTEKENINGEN

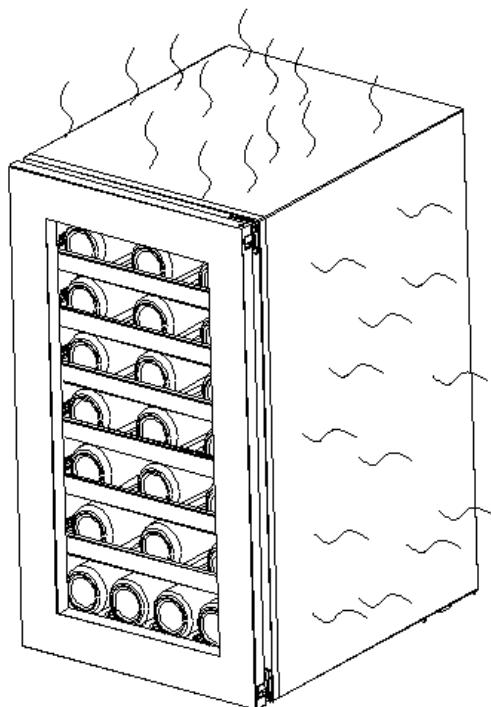
Het is een ingebouwd model in de kast, de kast moet worden geleverd met goede ventilatieruimte en geen achterkant, anders zal het de normale werking van de wijnkoeler beïnvloeden.

Controleer de installatietekeningen per model in bijlage 1 (appendix 1) op pagina 97.



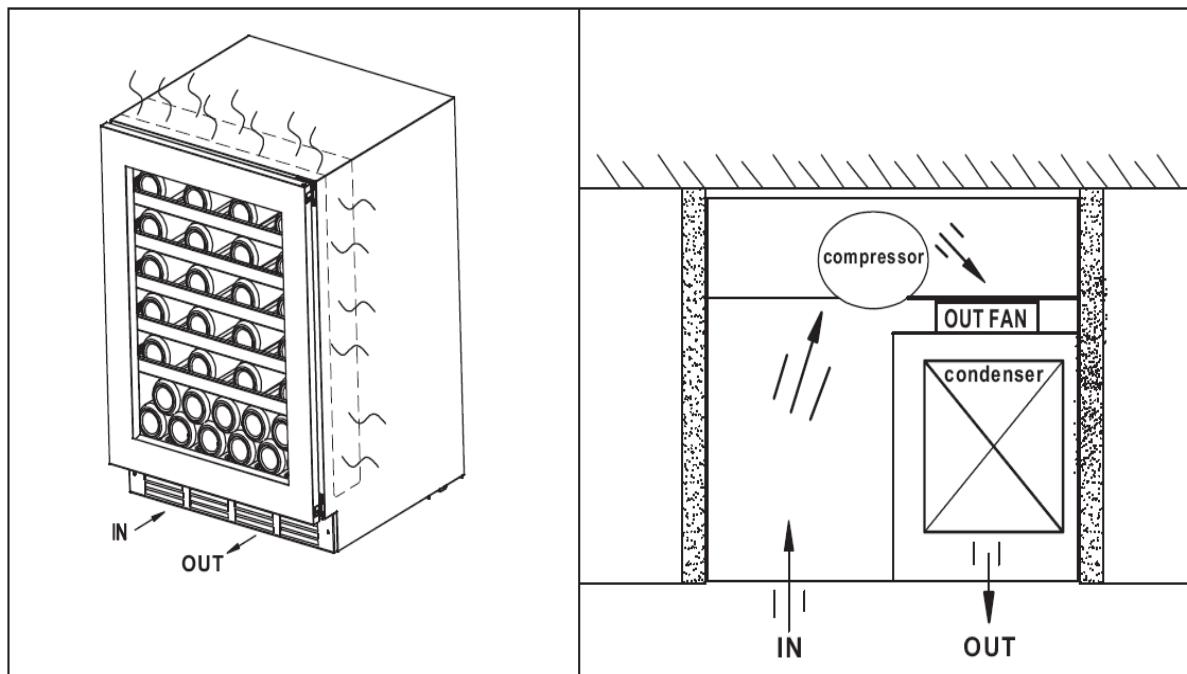
## 7. BESCHRIJVING RADIATORSYSTEEM

7525.0025 model gebruiken laterale condensatie koelmodus:



7525.0005, 7525.0010, 7525.0015, 7525.0030, 7525.0035, 7525.0040

Deze modellen gebruiken zij-antidauwbuis en onafhankelijk koelsysteem:





## 8. UW WIJKOELER INSCHAKELEN

Sluit de kelder aan en schakel deze in door de aan-uit-knop **een paar seconden** ingedrukt te houden. Wanneer u de wijnkoeler voor de eerste keer gebruikt (of de wijnkoeler opnieuw opstart nadat deze lange tijd is uitgeschakeld), zal er een paar graden verschil zijn tussen de temperatuur die u hebt geselecteerd en de temperatuur die wordt aangegeven op de LED-uitlezing. Dit is normaal en het komt door de lengte van de activeringstijd. Zodra de wijnkoeler een paar uur draait, zal alles stabiliseren.

**Belangrijk:** Als het apparaat is losgekoppeld, de stroom is uitgevallen of is uitgeschakeld, wacht u 3 tot 5 minuten voordat u het apparaat opnieuw opstart. De wijnkoeler start niet als u voor deze tijdsvertraging probeert opnieuw op te starten.

### Operationele geluiden

Om de gewenste temperatuurinstellingen te bereiken, kunnen onze wijnkoelers, net als alle wijnkoelers die werken met compressoren en ventilatoren, de volgende soorten geluiden produceren. Deze geluiden zijn normaal en kunnen als volgt optreden:

- Gorgelend geluid - veroorzaakt door het koelmiddel dat door de spoelen van het apparaat stroomt.
- Krakende/knallende geluiden - als gevolg van de samentrekking en uitzetting van het koelgas om koude te produceren.
- Ventilator werkingsgeluid - om de lucht in de wijnkoeler te laten circuleren.

*De perceptie van geluid door een individu is direct gekoppeld aan de omgeving waarin de wijnkoeler zich bevindt, evenals het specifieke type modellen. Onze wijnkoelers zijn in overeenstemming met de internationale normen voor dergelijke apparaten. Wij zullen altijd ons uiterste best doen om onze klanten tevreden te stellen, maar zullen de goederen niet opnieuw in bezit nemen vanwege klachten op basis van normale bedrijfsgeluiden.*

## 9. UW WIJKOELER LADEN

U kunt uw wijnflessen in enkele of dubbele rijen laden terwijl u rekening houdt met het volgende: als u niet genoeg flessen heeft om uw wijnkoeler te vullen, is het beter om de lading over de wijnkoeler te verdelen om te voorkomen dat "alles bovenop" of "alles onderaan" geladen wordt.

- Verwijder of verplaats verstelbare houten planken om grotere soorten flessen te huisvesten of verhoog de capaciteit van de kelder door de flessen indien nodig op te stapelen. (Zie planken verwijderen)
- Houd kleine openingen tussen de wanden en de flessen om luchtcirculatie mogelijk te maken. Net als bij een ondergrondse kelder is luchtcirculatie belangrijk om schimmel te voorkomen en voor een betere homogene temperatuur in de kelder.

- Laad uw wijnkoeler niet te vol om de luchtcirculatie te vergemakkelijken.
- Stapel niet meer dan 1,5 rijen standaard flessen van 0,75 l per plank om de luchtcirculatie te vergemakkelijken
- Vermijd het belemmeren van de interne ventilatoren (binnenin op het achter paneel van de wijnkoeler).
- Schuif de planken niet naar buiten voorbij de vaste positie om te voorkomen dat de flessen vallen.
- Trek niet meer dan één geladen plank tegelijk uit, omdat dit ertoe kan leiden dat de wijnkoeler naar voren kantelt.
- Bedek de houten planken niet met legeringsfolie of andere materialen, omdat dit de luchtcirculatie belemmert.
- Verplaats uw wijnkoeler niet terwijl deze vol zit met wijnen. Dit kan het lichaam van de wijnkoeler vervormen en rugletsel veroorzaken.





## 10. SOORTEN REGELGEVING

Houd er rekening mee dat het, afhankelijk van de gekozen belasting en instellingen, ongeveer 24 uur duurt voordat de wijnkoeler de temperatuur stabiliseert. Gedurende deze tijd lijkt het LED onregelmatig te bewegen. Dat is normaal en dit proces vindt plaats wanneer de instelling wordt gewijzigd en/of wanneer een grote hoeveelheid flessen aan de kelder worden toegevoegd. Ontworpen om alle wijnen op te slaan en te rijpen: rood, wit en mousserend. Deze wijnkoelers reproduceren de ideale omstandigheden voor wijnopslag, bij een constante aanbevolen temperatuur van 12°C. Ze kunnen ook worden ingesteld om de ideale serveertemperatuur te bieden voor optimaal genieten van de kwaliteiten van de wijn. Tenzij vermeld door de wijnmaker op de fles, raden wij 7°C aan voor uw champagne, 12°C voor witte wijnen en 18°C voor rode wijnen. (Raadpleeg de aanbevelingstabel "Wijn Serveertemperatuur" )

## 11. TEMPERATUURINSTELLINGEN

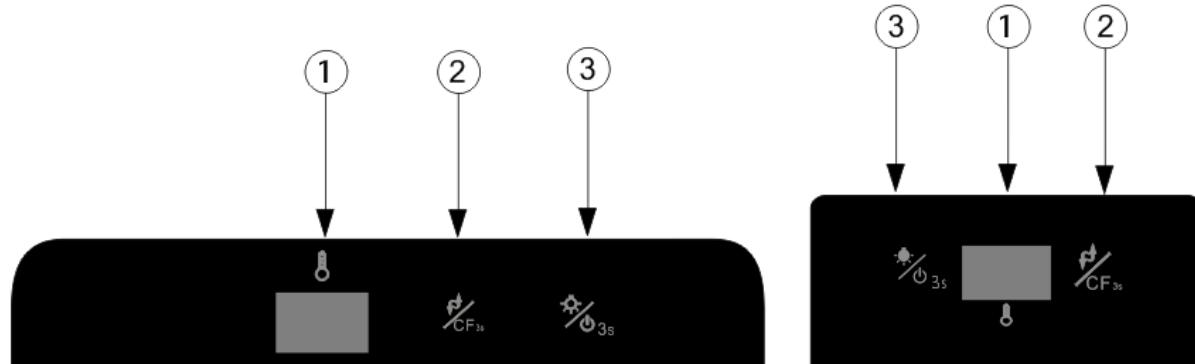
**Belangrijk:** De LED geeft standaard de werkelijke interne luchttemperatuur weer.

De temperatuur van het vermogen, vóór alle instellingen, wordt hervat na de elektriciteit om de vooraf ingestelde temperatuur van stroom te voorzien. Het elektrische bord van alle modellen wordt geleverd met geheugenfunctie.

*Het is belangrijk om te begrijpen dat er een verschil is tussen de luchttemperatuur in de wijnkoeler en de werklijke temperatuur van de wijn: u moet ongeveer 12 uur wachten voordat u de effecten van temperatuuraanpassing opmerkt als gevolg van de kritische massa in een volle wijnkoeler.*

Zodra de temperatuur is ingesteld, wordt het ten zeerste afgeraden om ermee te spelen of regelmatig aan te passen. De thermostaat houdt de temperatuur in de wijnkoeler binnen een bereik van +/- 2,5°C. Maar de thermische traagheid van de wijn en het glas is zodanig dat binnen dit temperatuurbereik de werkelijke temperatuur van de wijn slechts 0,5°C tot 1°C zal fluctueren.

### 11.1 ENKEL VENSTER DISPLAY BEDIENINGSINSTRUCTIE



**Van links naar rechts:**

➤ **① Displayvenster:**

Geeft de gemeten temperatuur in de wijnkoeler weer;

➤ **② Cyclusknop:**

Elke keer daalt de temperatuur binnenin met 1°C totdat deze tot een minimum wordt beperkt en vervolgens terugkeert naar de hoogste temperatuur. Druk gedurende 3 seconden op het venster om Celsius/Fahrenheit-weergaveconversie te bereiken

➤ **③ Cyclusknop:**

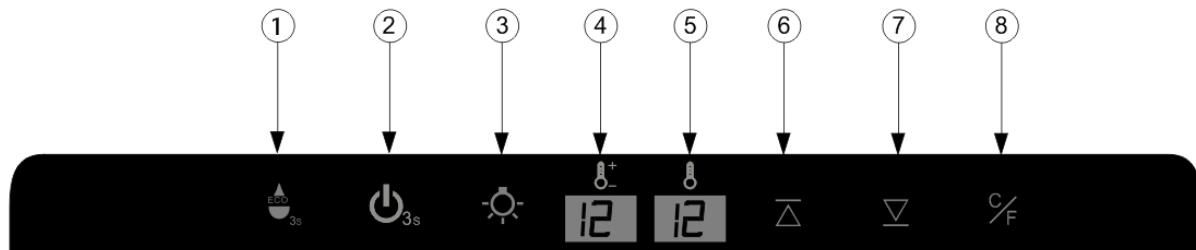
In stand-by modus: houd 3 seconden ingedrukt, de stroom wordt ingeschakeld, de machine start

In de opstartstatus: druk kort op deze knop, LED-lampjes aan/uit schakelaar

In de opstartstatus: druk 3 seconden op de knop, de stroom is uitgeschakeld, de hele machine is gesloten.



## 11.2 BEDIENINGSINSTRUCTIE VAN HET ENKELE TEMPERATUUR DISPLAY



Van links naar rechts:

➤ **(1) Energiebesparingsmodus:**

Druk de knop gedurende 3 seconden in de energiebesparende modus, druk op ⑥ ⑦ uit de energiebesparende modus

➤ **(2) AAN/UIT de aan/uit-knop:**

In de stand-bymodus: druk 3 seconden, de stroom wordt ingeschakeld, de hele machine start

In de aan/uit-status: druk op de aan/uit-knop, venster 4 toont het aftellen 3 2 1, de stroom is uitgeschakeld, de machine is uitgeschakeld (toon 3 2 1-proces, de hand mag de knop niet verlaten)

➤ **(3) Lampknop:**

Druk op de knop, lichten aan/uit schakelaar

➤ **(4) Weergavevenster:**

Geeft de ingestelde temperatuur weer

➤ **(5) Venster:**

Geeft de werkelijke temperatuur weer

➤ **(6) Temperatuur instelling knop omhoog:**

Druk één keer in, venster ④ de ingestelde waarde zal 1 graad Celsius stijgen in de oorspronkelijke instellingstemperatuur, het instelbereik volgens de eisen van de klant.

➤ **(7) Temperatuur instelling knop omlaag:**

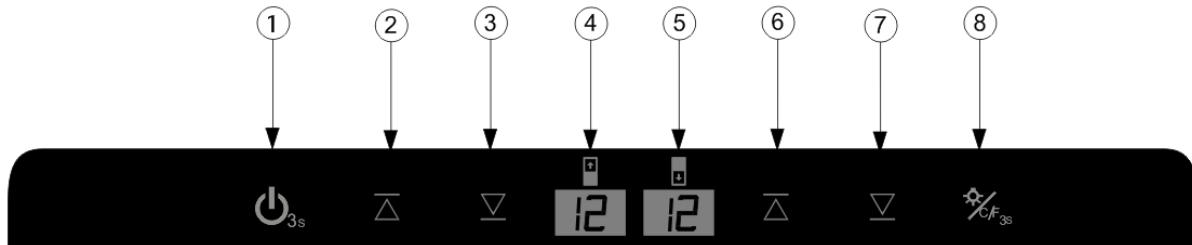
Druk één keer in, venster ④ de ingestelde waarde zal 1 graad Celsius verminderen in de oorspronkelijke instellingstemperatuur, het instelbereik volgens de eisen van de klant

➤ **(8) C/F display conversie functietoetsen:**

Stel de conversie graden Celsius/Fahrenheit-display in, druk op deze knop, het weergavevenster zal in graden Celsius of Fahrenheit zijn.



### 11.3 BEDIENINGSHANDLEIDING DISPLAY MET TWEE TEMPERATUREN



Van links naar rechts:

➤ **(1) "AAN/UIT" de aan/uit-knop:**

Druk 3 seconden op de knop om uit te schakelen (Venster **(4)** digitaal aftellen geeft 3, 2, 1 weer). Druk nogmaals (zonder vertraging), de stroom wordt ingeschakeld.

➤ **(2) Bovenste zone temperatuur instelling knop omhoog:**

Druk één keer in, venster **(4)** de ingestelde waarde zal 1 graad Celsius stijgen in de oorspronkelijke instellingstemperatuur, het instelbereik volgens de eisen van de klant.

➤ **(3) Bovenste zone temperatuur instelling knop omlaag:**

Druk één keer in, venster **(4)** de ingestelde waarde zal 1 graad Celsius verminderen in de oorspronkelijke instellingstemperatuur, het instelbereik volgens de eisen van de klant.

➤ **(4) Venster:**

Geef de temperatuur van de bovenste zone weer.

➤ **(5) Venster:**

Geef de temperatuur van de laagste zone weer.

➤ **(6) Lagere zone temperatuur instelling knop omhoog:**

Druk één keer in, venster **(5)** de ingestelde waarde zal 1 graad Celsius stijgen in de oorspronkelijke instellingstemperatuur, het instelbereik volgens de eisen van de klant.

➤ **(7) Lagere zone temperatuur instelling knop omlaag:**

Druk één keer in, venster **(5)** de ingestelde waarde zal 1 graad Celsius verlagen in de oorspronkelijke instellingstemperatuur, het instelbereik volgens de eisen van de klant.

➤ **(8) Lampknop:**

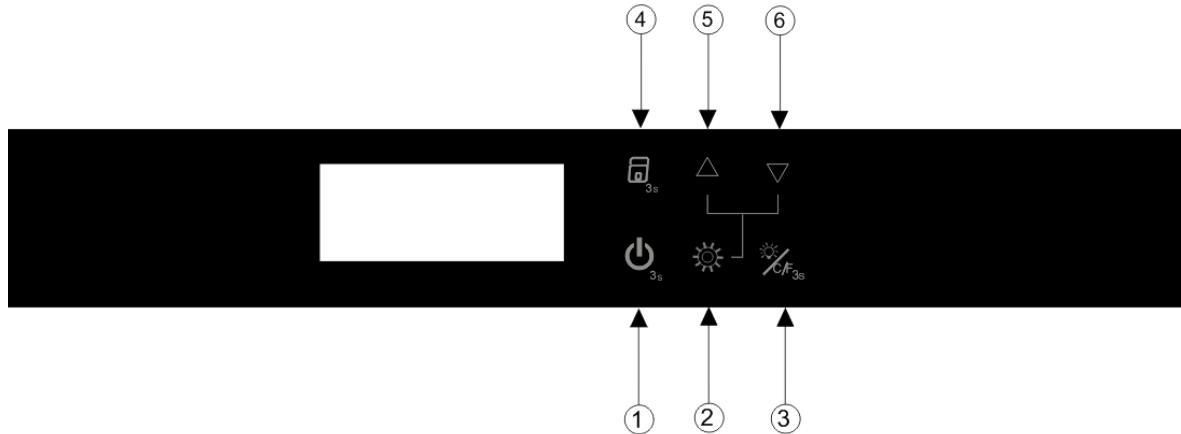
Druk op de knop en het lampje gaat aan, het lampje gaat weer uit als u opnieuw drukt.

➤ **(8) C/F display conversie functietoetsen:**

Stel de conversiegraden Celsius / Fahrenheit-display in, druk op deze knop, het displayvenster zal in graden Celsius of Fahrenheit zijn

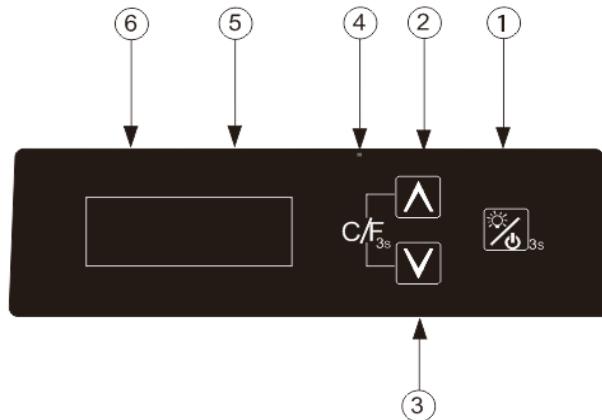


#### 11.4 7525.0040: BELANGRIJKE INFORMATIE OVER TEMPERATUUR



- ① Houd 1 seconde ingedrukt om de stroom AAN te zetten of 3 seconden voor UIT
- ② **Functieknop:** Activeert de temperatuur ingestelde functie
- ③ **Lichtknop:** zet de binnenverlichting AAN en UIT
- ④ Houd 3 seconden ingedrukt om het display te ontgrendelen
- ⑤ Verhoogt de ingestelde temperatuur
- ⑥ Verlaagt de ingestelde temperatuur

#### 11.5 BEDIENINGSSINSTRUCTIE VAN HET ENKELE TEMPERATUUR DISPLAY



- ① **Lamp & aan/uit-knop:**

Wanneer het netsnoer is aangesloten: houd 3 seconden ingedrukt, de stroom wordt ingeschakeld, het apparaat start. In de in-/uitschakelende stand van de machine: druk op deze knop, LED-lampjes branden; Druk nogmaals, LED-lampjes gaan uit. In de power-on-stand van de machine: houd 3 seconden ingedrukt, de stroom is uitgeschakeld, de machine is uitgeschakeld.

- ② **Temperatuur instelling knop omhoog:**

Het instellen van de temperatuur in venster ⑥ bij 1°C bij elke aanraking, max. insteltemperatuur: 20°C

- ③ **Temperatuur instelling knop omlaag:**

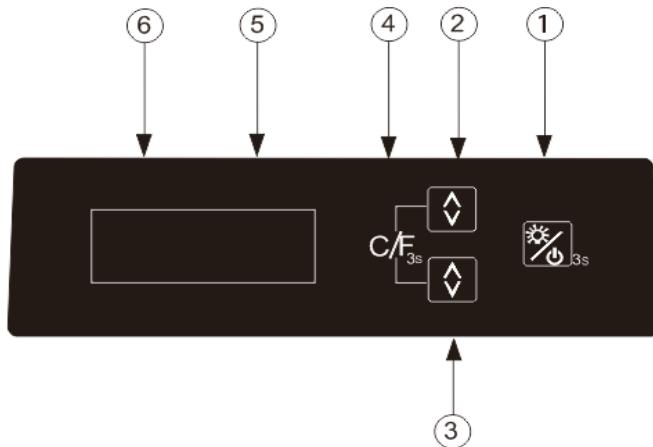
De temperatuur in venster ⑥ met 1°C instellen bij elke aanraking, min. insteltemperatuur: 5°C

- ④ **C/F display conversieknop:**

Het weergeven van graden Celsius/Fahrenheit in vensters ⑥ omzetten door tegelijkertijd op ②③ te drukken en 3 seconden vast te houden



## 11.6 BEDIENINGSHANDLEIDING DISPLAY MET TWEE TEMPERATUREN



➤ **(1) Lamp & aan/uit-knop:**

Wanneer het netsnoer is aangesloten: houd 3 seconden ingedrukt, de stroom wordt ingeschakeld, het apparaat start. In de in-/uitschakelende stand van de machine: druk op deze knop, LED-lampjes branden; Druk nogmaals, LED-lampjes gaan uit. In de power-on-stand van de machine: houd 3 seconden ingedrukt, de stroom is uitgeschakeld, de machine is uitgeschakeld.

➤ **(2) Bovenste zone temperatuur instelling knop:**

De temperatuur van de bovenste zone in het venster instellen van 10°C tot 20°C, met elke aanraking

➤ **(3) Lagere zone temperatuur instelling knop:**

De lagere zonetemperatuur in het venster instellen van 5°C tot 12°C, met elke aanraking

➤ **(4) C/F display conversieknop:**

Het weergeven van graden Celsius/Fahrenheit in vensters omzetten door tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt te houden (2)(3)

## 12. WIJN SERVEERTEMPERATUUR GRAFIEK

Alle wijnen rijpen op dezelfde temperatuur, een constante temperatuur tussen 12°C en 14°C. De onderstaande grafiek is een indicatieve temperatuurgrafiek om de beste temperatuur voor drinkdoeleinden aan te geven.

Champagne NV, Mousserend, Spumante	6°C
Droge Witte Semillon, Sauvignon Blanc	8°C
Champagne Vintage	10°C
Droge Witte Chardonnay	10°C
Droge Witte Gewürztraminer, Riesling, Pinot grigio	10°C
Zoete witte Sauternes, Barsac, Montbazillac, ijswijn, Late Oogst	10°C
Beaujolais	13°C
Zoete Witte Vintage: Sauternes	14°C
Witte Vintage Chardonnay	14°C
Rode Pinot Noir,	16°C
Rode Grenache, Syrah	16°C
Rode Vintage Pinot Noir	18°C
Cabernet & Merlot: Frans, Australisch, Nieuw-Zeeland, Chileens, Italiaans, Spaans, Californisch, Argentijns...	20°C
Vintage Bordeaux ...	Kamertemperatuur niet hoger dan 20°C



## 13. BELANGRIJKE INFORMATIE OVER TEMPERATUUR

Uw wijnkoeler is ontworpen om optimale omstandigheden te garanderen voor het bewaren en/of serveren van uw wijnen. Fijne wijnen vereisen lange en zachte ontwikkelingen en hebben specifieke omstandigheden nodig om hun volledige potentieel te bereiken.

Alle wijnen rijpen op dezelfde temperatuur, een constante temperatuur tussen 12°C en 14°C. Alleen de temperatuur van "degustatie" (wijnwaardering) varieert afhankelijk van het type wijnen (zie "Wijn Serveertemperatuur Grafiek" hierboven). Dit gezegd hebbende en omdat het is voor natuurlijke kelders die door wijnproducenten worden gebruikt voor een lange opslagperiode, is niet de exacte temperatuur belangrijk, maar de consistentie ervan. Met andere woorden, zolang de temperatuur van uw wijnkoeler constant is (tussen 12°C en 14°C) worden uw wijnen in perfecte omstandigheden bewaard.

Niet alle wijnen zullen in de loop der jaren verbeteren. Sommige moeten in een vroeg stadium (2 tot 3 jaar) worden geconsumeerd, terwijl andere een enorm verouderingsvermogen hebben (50 jaar en ouder). Alle wijnen hebben een piek in rijpheid. Neem contact op met uw wijnhandelaar om de relevante informatie te krijgen.

## 14. ONTDOOIJEN/CONDENSEREN/HYGROMETRIE/VENTILATIE

Uw wijnkoeler is ontworpen met een "Auto-cyclus" ontdooisysteem. Tijdens "Uit-cyclus" ontdooien de koeloppervlakken van de wijnkoeler automatisch. Ondooiwater uit het opbergvak van de wijnkoeler loopt automatisch weg en een deel ervan gaat in een afvoercontainer, die zich aan de achterkant van de wijnkoeler naast de compressor bevindt. De warmte wordt overgedragen door de compressor en verdampst eventuele condensatie die zich in de pan heeft verzameld. Een deel van het resterende water wordt opgevangen in de wijnkoeler voor vochtigheidsdoeleinden.

Dit systeem maakt het mogelijk om de juiste vochtigheidsgraad in uw wijnkoeler te creëren die de natuurkurk nodig heeft om een langdurige afdichting te behouden.

**Opmerkingen:** *Het water dat door condensatie wordt opgevangen, wordt daarom gerecycled. Onder extreem droge omgevingsomstandigheden moet u mogelijk wat water toevoegen aan de watercontainer die bij uw wijnkoeler is geleverd.*

Alle units zijn uitgerust met een dubbele glazen deur die een derde interne acrylaag heeft om condensatie op de glazen deur te minimaliseren.

De wijnkoeler is niet helemaal afgesloten; toegang tot frisse lucht is mogelijk via de afvoerpip. Lucht wordt door de kelder gecirculeerd door middel van een ventilator/ventilatoren en de holle planken.

**Opmerkingen:** *Tijdens de koelcyclus wordt warmte opgegeven en verspreidt deze zich door de buitenoppervlakken van de wijnkoeler. Vermijd het aanraken van de oppervlakken tijdens die cyclus.*

## 15. VERSTELBARE HOUTEN PLANKEN

### Aanpassen & verwijderen van de planken

Voor gemakkelijke toegang tot de opberginhoud moet u de planken ongeveer 1/3 van de diepte uit het railcompartiment trekken. Deze wijnkasten zijn echter ontworpen met een inkeping aan elke kant van de planksporen om te voorkomen dat flessen vallen.

Wanneer u een van deze planken uit het railcompartiment verwijdert, kantelt u de plank volgens het diagram en trekt u deze eenvoudig uit of duwt u de plank in totdat deze stevig op de steunbeugels zit.

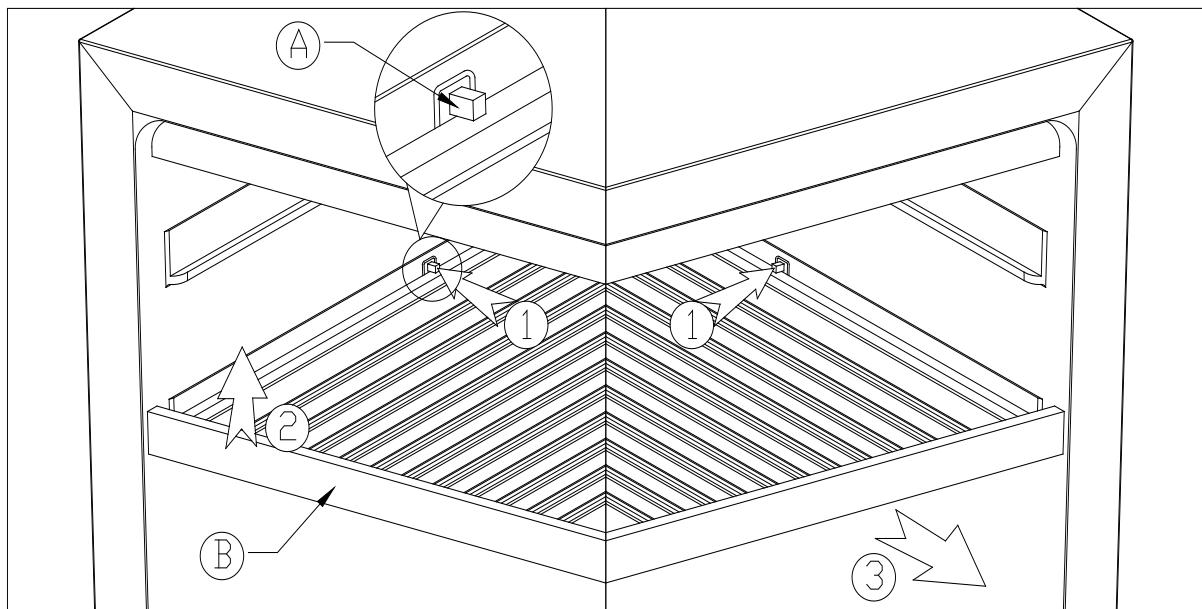


#### Plankinstallatie en uitnemen instructie:

Gemeenschappelijke houten plank:

Plank uitnemen: Volgens onderstaande instructietekening om één kant van de plankbegrenzingspen **①** in te drukken, de plank uit te nemen en te verwijderen van de andere kant van de steunbeugel **②** en vervolgens de plank eraf te halen volgens de pijlmarkering **③**.

Plankinstallatie zal tegenovergesteld zijn aan de plank eruit nemen.



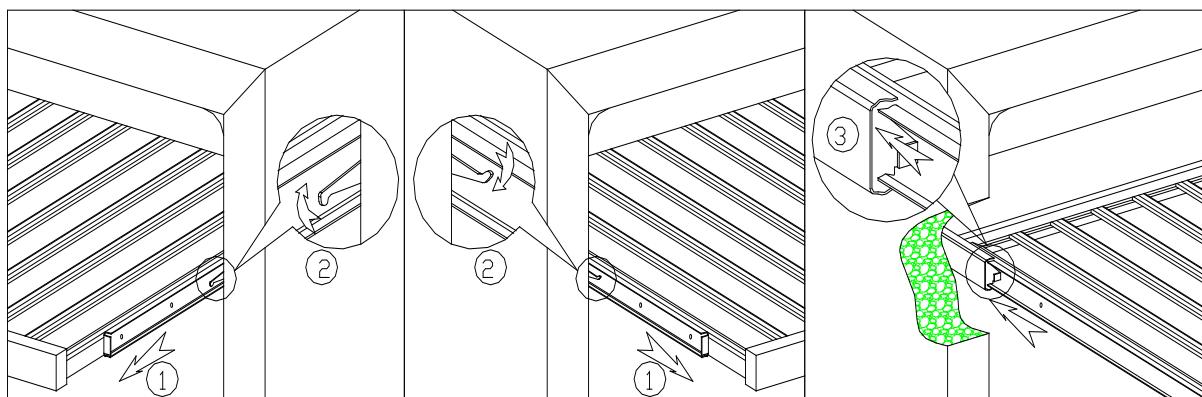
1- "A" is plankbegrenzingspen

2- "B" is plank

#### Houten schuifplank installatie en eruit nemen instructies:

Plank nemen: Volgens onderstaande instructietekening om de plank uit te trekken uit de ondersteunende beugel **①**, druk op twee zijden van de glijdende rolgespen en trek de plank eruit volgens de pijlmarkering **②**.

Plankinstallatie: Volgens onderstaande instructietekening om de plankuitlijning met twee zijden van de schuifrol in te duwen volgens de pijlmarkering **③**.





## 16. OMKEERBAARHEID VAN DE DEUR

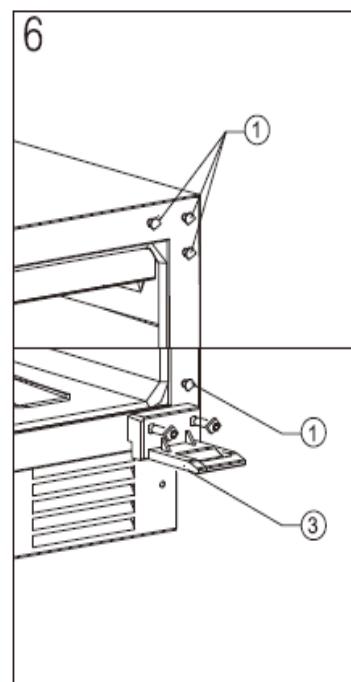
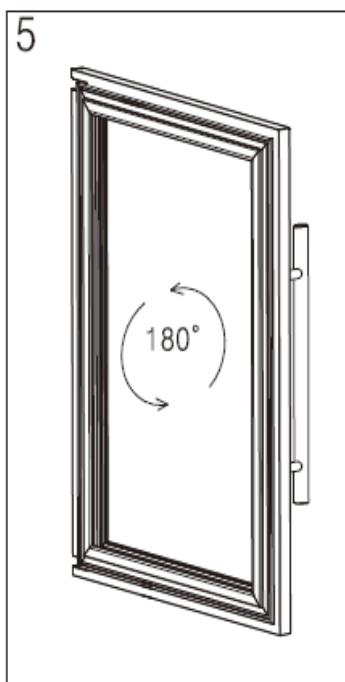
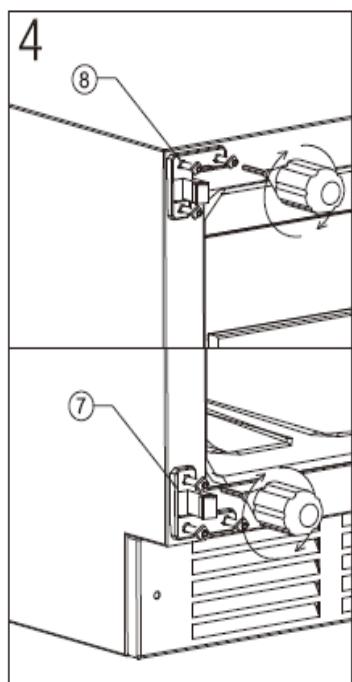
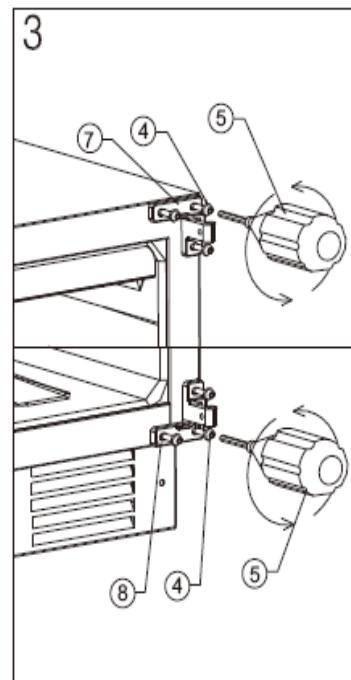
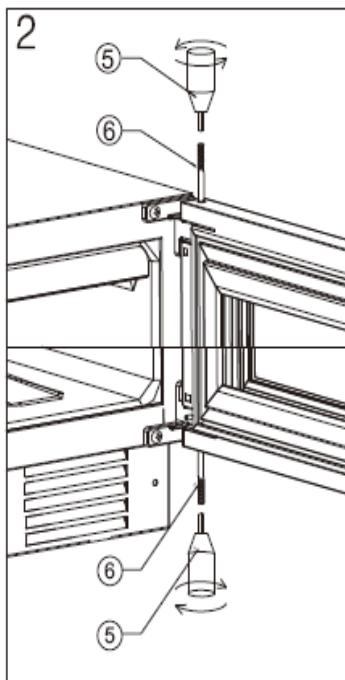
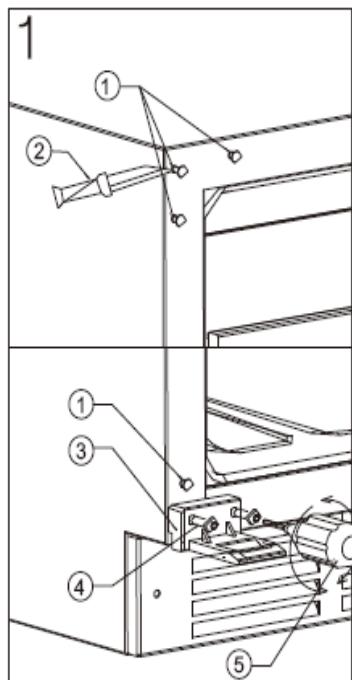
OPMERKING: 7525.0030 kan niet deur omkeerbaar zijn.

OPMERKING: Als uw wijnkast is uitgerust met een slot aan de onderkant van de deur, is de deur niet omkeerbaar, dus u moet een deur die rechts opent bestellen om de openingszijde te veranderen.

Waarschuwing: Om ongelukken tijdens het veranderen van de deur te voorkomen, raden we u aan hulp in te schakelen. De glazen deur is zwaar en kan letsel veroorzaken als hij valt.

- Afhankelijk van het model en het type handgreep waarmee uw wijnkast is uitgerust, moet u de deur mogelijk 180 graden draaien.
- Afhankelijk van het type handgreep waarmee uw wijnkast is uitgerust, is de deur mogelijk niet omkeerbaar of moet een deur die links of rechts wordt geopend, worden besteld om de openingszijde te veranderen.

1. Om de kast op een open bedieningsplaats te plaatsen, open de deur naar de maximale hoek
2. Gebruik een klein mes (2) om de decoratieve nagel (1) aan de andere kant af te nemen (tekening 1);
3. Gebruik de binnenste zeshoekschroevendraaier (tool 5) om de schroeven (4) van het valbestendige apparaat (3) te demonteren en verwijder vervolgens het valbestendige apparaat. (Tekening 1)
4. Houd de deur vast, gebruik een zeshoekschroevendraaier (tool 5) om de askern van de deur (6) uit de twee uiteinden van de bovenkant van de deur te schroeven. Haal de deur uit en zet aan de kant. (Tekening 2)
5. Ontlaad het bovenste en onderste deurscharnier (7) (8) met de M5 binnenste zeshoekschroevendraaier (tool 5) en monteer vervolgens het deurscharnier aan de andere kant. (Tekening 3 en 4)
6. Draai de deur 180 graden en installeer vervolgens de deur aan de rechterkant van de kast. (Tekening 5)
7. Installeer ten slotte de decoratieve nagel en het valbestendige apparaat aan de andere kant. (Tekening 6)



1. Decoratieve nagel
2. Mes
3. Valbestendig apparaat
4. M5 zeshoek
5. M5 zeshoekschroevendraaier
6. Deur spindel kern
7. Bovenste deurscharnier
8. Onderste deurscharnier



## 17. 7525.0020 INGEBOUWD MODEL

Nodige tools:



**Opmerking: Voordat u de omkeerbaarheid gebruikt, moet u het apparaat eerst uitschakelen en moet u met twee personen samenwerken!**

1. Open de deur, draai de schroeven van het bovenste scharnier en het onderste scharnier los met een zeshoekige sleutel, verwijder de deur. (zoals afgebeeld in FIG.A en FIG.B)



FIG.A

Bovenste scharnier

Onderste scharnier

Inbussleutel



FIG.B



2. Wrik de 4 koffernagels aan de linkerkant van de kast los, en bevestig ze dan aan de rechterkant. (zoals in FIG.C, FIG.D en FIG.E)

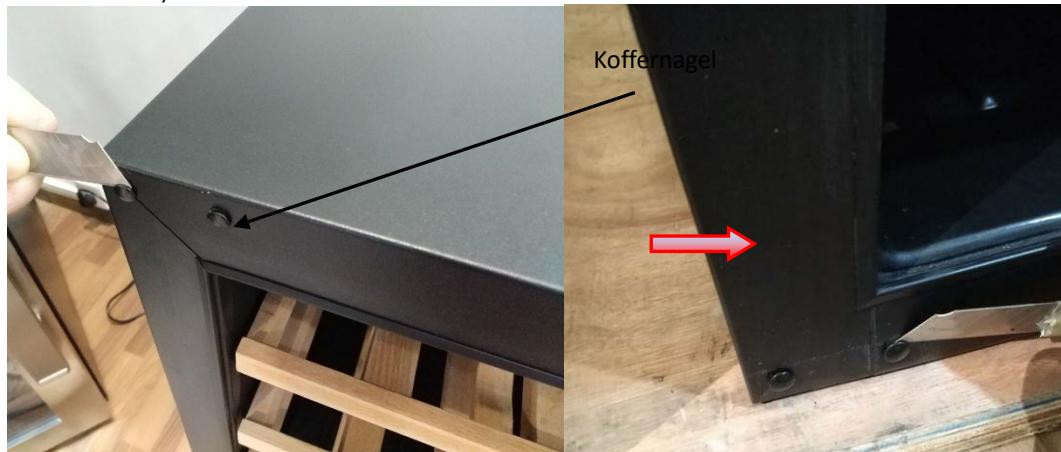


FIG.C

FIG.D



FIG.E

3. Om de deur 180 graden te draaien en de bovenste en onderste scharnieren uit te lijnen met de scharniergegaten van de linkerkant. Om de deur aan te passen en de schroeven vast te draaien met zeshoekige moersleutel en vervolgens de deurvervanging te voltooien. (zoals in FIG.F, FIG.G en FIG.H)



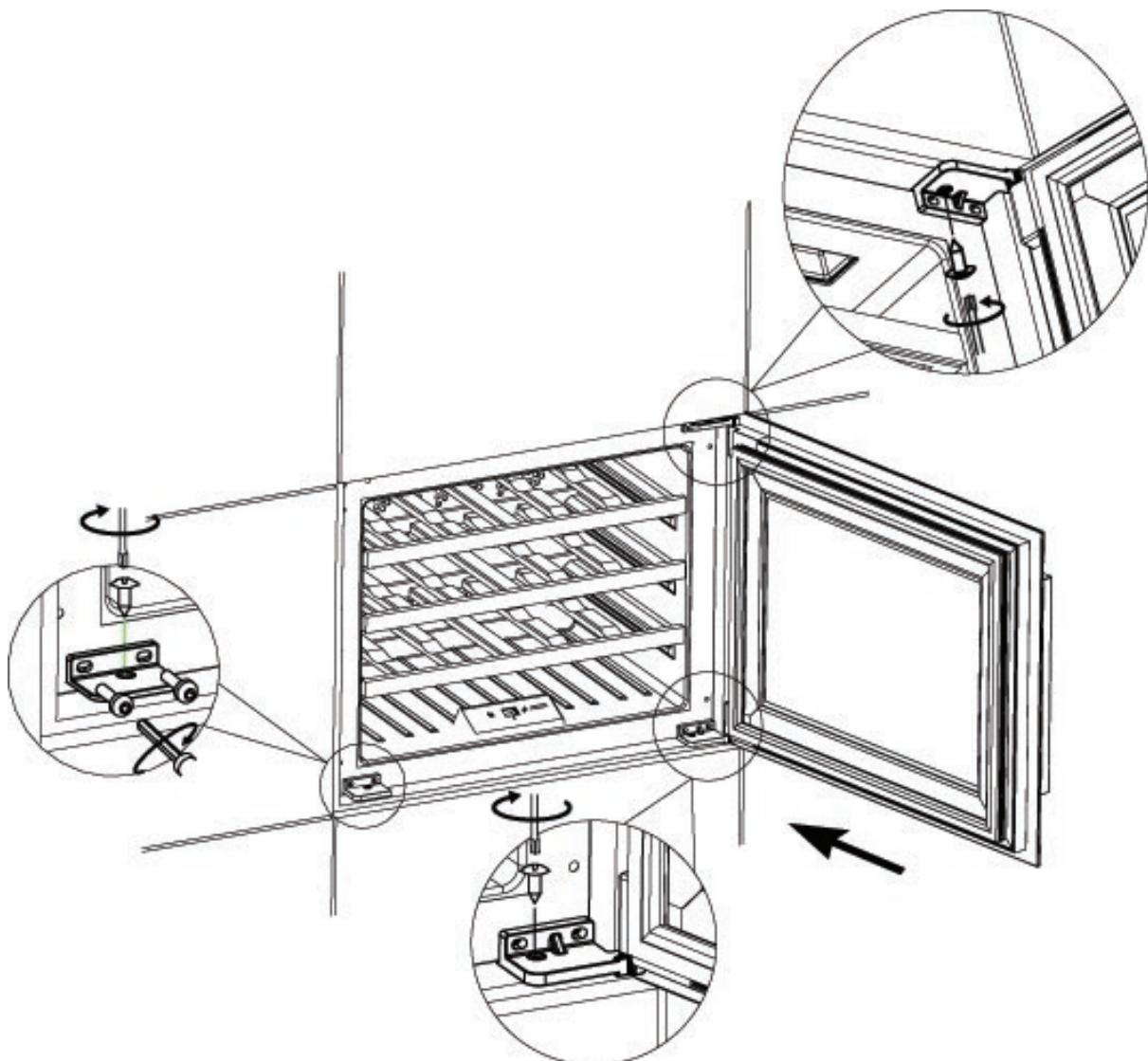
FIG.F

FIG.G

FIG.H

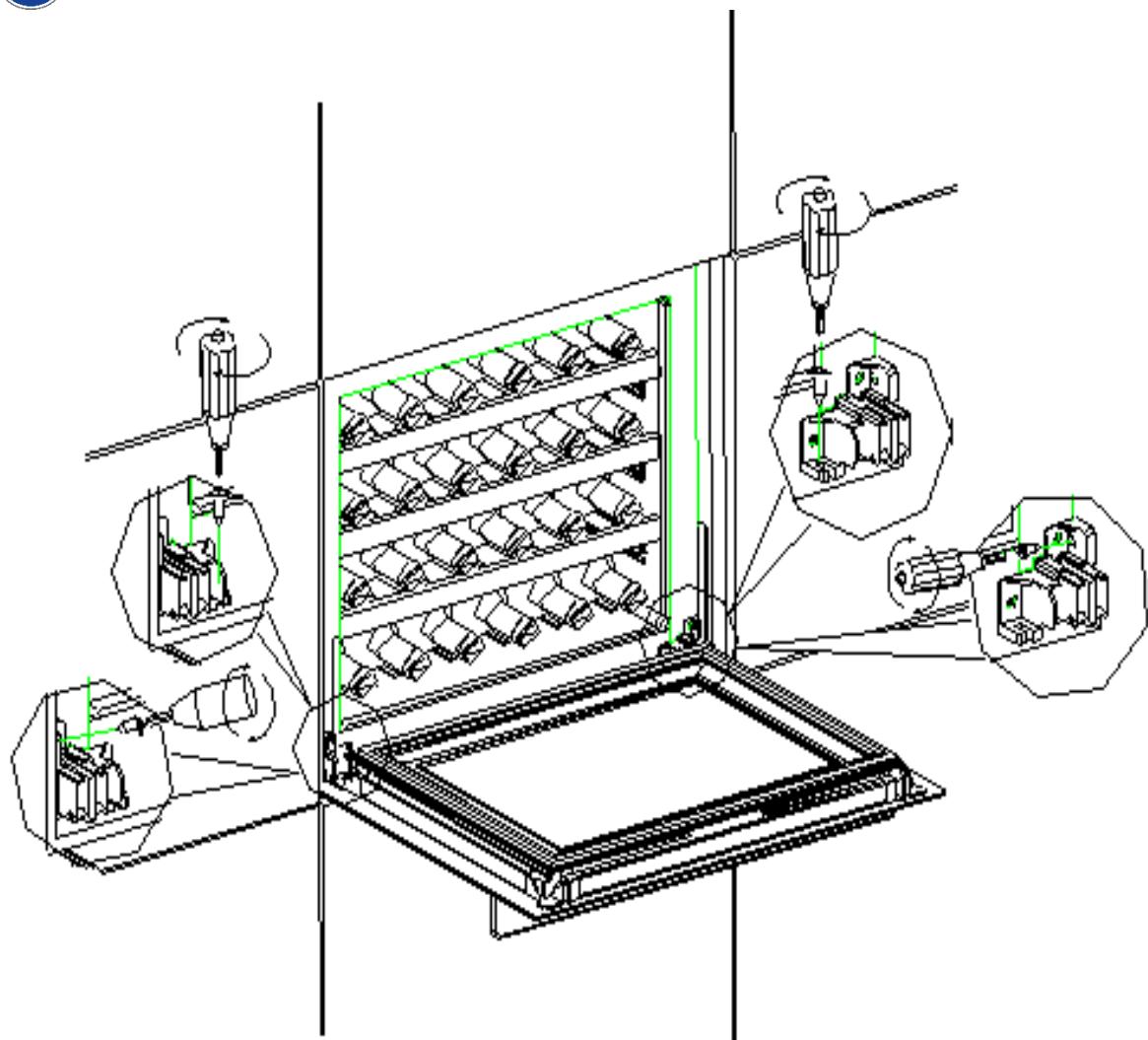


## 18. 7525.0020 INSTALLATIE-INSTRUCTIE



1. Plaats de wijnkoeler in de kast en vervolgens de wijnkoeler aan om deze stabiel te maken. Open de deur, haal de vaste plaat, 2 stuks binnenste zeshoekschroeven en binnenste zeshoekschroevendraaier uit de accessoire zak en gebruik vervolgens de binnenste zeshoekige schroevendraaier om de vaste plaat linksonder in de wijnkoeler aan te spannen.

2. Haal 3 kruiskopschroeven uit de accessoire zak, gebruik de kruiskopschroevendraaier om de vaste plaat aan de linkerkant van de wijnkoeler aan te draaien (1 schroef) en draai vervolgens de andere 2 Phillips schroeven op het bovenste deurscharnier en het onderste deurscharnier aan.

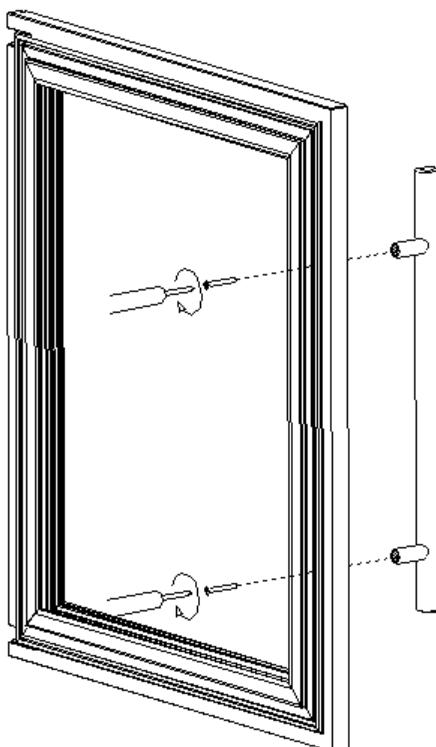


1. Zet de wijnkoeler in de kast en nivelleer.
2. Open de deur en haal 2 bevestigingsschroeven uit de plastic reservetas.
3. Installeer de bevestigingsschroeven door de bevestigingsgaten aan beide zijden in de kast (zie fig.)



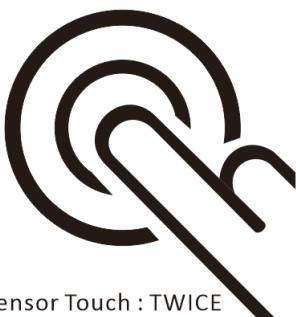
## 19. HANDGREEP INSTALLATIEMETHODE

1. Haal de handgreep uit de kast en haal vervolgens 2 schroeven uit de accessoire tas
2. Trek de deurafdichting vanaf de zijkant van de deur open, steek vervolgens schroeven in de 2 handgreetgaten aan de zijkant van de deur, plaats vervolgens de schroeven in lijn met het gat van de handgreep, draai de schroeven vast met de kruiskopschroevendraaier en druk vervolgens de deurafdichting samen.



Als de schroevengaten van de handgreep niet perfect overeenkomen met de gaten van de deur, gebruik dan de elektrische boor om de gaten van de deur een beetje groter te boren (in oppervlaktezijde), om de handgreep perfect te installeren

## 20. INSTRUCTIES VOOR HET AUTOMATISCH OPENEN VAN DE DEUR

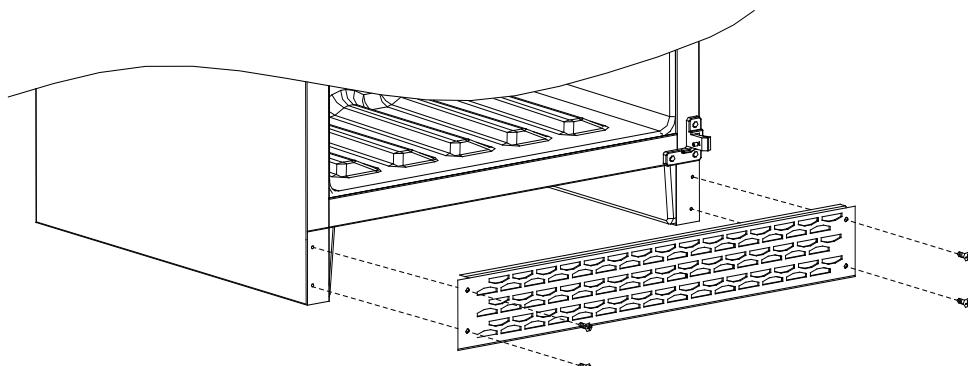


Sensor Touch : TWICE

Raak de deur twee keer voorzichtig aan om de automatische deuropening te activeren.  
Opmerking: Deur moet handmatig worden gesloten.



## 21. VENTILATIEFRAME INSTALLATIEMETHODE



1. Haal ventilatieframe uit de kast en haal vervolgens 4 stuks 4 \* 12 schroeven uit de accessoire tas.
2. Open de deur, lijn het ventilatieframe uit op de vier schroefgaten in de bodem van de kast en draai de schroef vast met kruiskopschroevendraaier.

## 22. PROBLEMEN MET HET GEBRUIK

Zorg ervoor dat er stroom is voor de stekker van de voeding door er een ander elektrisch apparaat op aan te sluiten. Controleer de zekering, indien aanwezig. Zorg ervoor dat de deur goed is gesloten.

Als uw wijnkoeler defect lijkt te zijn, koppelt u deze los en neemt u contact op met uw aftersales service. Elke interventie op het koude circuit moet worden uitgevoerd door een kooltechnicus die een inspectie van het circuit afdichtingssysteem moet uitvoeren. Evenzo moet elke interventie aan het elektrische circuit worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

**Opmerkingen:** *Elke interventie uitgevoerd door een niet-geautoriseerde technicus zal ertoe leiden dat de garantie als nietig wordt beschouwd.*

## 23. STROOMSTORINGEN

In het geval van een stroomonderbreking worden alle eerdere temperatuurinstellingen automatisch bewaard en wordt deze teruggezet naar een vooraf ingestelde temperatuurinstelling. (Zie vooraf ingestelde grafiek)

De meeste stroomstoringen worden binnen korte tijd verholpen. Het stroomverlies van een uur of twee heeft geen invloed op de temperatuur van de wijnkoeler. Om plotselinge temperatuurverandering te voorkomen terwijl de stroom is uitgeschakeld, moet u voorkomen dat u de deur opent. Om plotselinge temperatuurverandering te voorkomen terwijl de stroom is uitgeschakeld, moet u voorkomen dat u de deur opent.

**Ongeacht de oorzaak, als u abnormale temperatuur of vochtigheidsniveaus in uw wijnkoeler opmerkt, kunt u er zeker van zijn dat alleen langdurige en frequente blootstelling aan deze abnormale omstandigheden een nadelig effect op uw wijnen kan veroorzaken.**



## 24. PROBLEEMOPLOSSING

Veelvoorkomende problemen kunnen eenvoudig worden opgelost, waardoor u de kosten van een mogelijk onderhoud bespaart. Lees de handleiding zorgvuldig door en ga terug naar de gids voor probleemoplossing.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
Wijnkoeler werkt niet.	Niet aangesloten. Het apparaat is uitgeschakeld. De stroomonderbreker is ingeschakeld of de zekering is kapot.
Wijnkoeler is niet koud genoeg.	Controleer de temperatuurinstelling. Externe omgeving kan een hogere instelling vereisen. De deur wordt te vaak geopend. De deur is niet helemaal dicht. De deurafdichting sluit niet goed.
Wordt regelmatig in- en uitgeschakeld.	De kamertemperatuur is warmer dan normaal. Een grote hoeveelheid inhoud is toegevoegd aan de wijnkoeler. De deur wordt te vaak geopend. De deur is niet helemaal dicht. De temperatuurregeling is niet correct ingesteld. De deurafdichting sluit niet goed.
De verlichting werkt niet.	Niet aangesloten. De stroomonderbreker is ingeschakeld of een zekering is kapot. Het licht werkt niet. De lichtknop is "UIT".
Trillingen.	Controleer of de wijnkoeler waterpas is.
De wijnkoeler lijkt teveel lawaai te maken.	Het ratelende geluid kan afkomstig zijn van de stroming van het koelmiddel, wat normaal is. Naarmate elke cyclus eindigt, kunt u gorgelende geluiden horen die worden veroorzaakt door de stroom koelmiddel in uw wijnkoeler. Samentrekking en uitzetting van de binnenmuren kan knallende en krakende geluiden veroorzaken. De wijnkoeler is niet waterpas.
De deur sluit niet goed.	De wijnkoeler is niet waterpas. De deur was omgekeerd en niet goed geïnstalleerd. De pakking is defect. (magneet of rubber is kapot) De planken zijn uit positie.

**Standaardfuncties:**

Compressor gebruik: R600a of R134a

- Beschikbaar in nominale spanning/frequentie (volgens de vereisten van het land):  
100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz
- Automatische ontstooming
- Vochtigheid: 65% RH +/-10% RH
- Zwarte buiten- en binnenaanpassing
- Binnenverlichting
- Verstelbare voeten x 4
- Optionele twee of drie lagen glazen deur
- Optioneel gemeenschappelijk of naadloos roestvrijstaal afwerking deurkozijn of volledig zwarte glazen deur

## 25. VOOR VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Knip de hoofdkabel af en gooi deze weg.

**Correcte verwijdering van dit product**

Dit symbool op het product of in de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan dient het te worden ingeleverd bij het daarvoor bestemde afvalinzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgevoerd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen ontstaan door onjuiste afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over de recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar u het product hebt gekocht.



## 1. WARNUNG

Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.  
Einige Modelle sind nur in bestimmten Ländern erhältlich.

Combisteel übernimmt keine Garantie für unseren Weinkühlschrank, wenn er für einen anderen Zweck als den, für den er speziell entwickelt wurde, verwendet wird. Wir können nicht für Fehler in diesem Handbuch verantwortlich gemacht werden. Combisteel ist nicht verantwortlich oder haftbar für den Verderb oder die Beschädigung von Weinen oder anderen Inhalten, die auf mögliche Defekte des Weinkühlschranks zurückzuführen sind. Die Garantie bezieht sich nur auf den Weinkühlschrank und nicht auf den Inhalt des Weinkühlschranks.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie überwacht werden oder Anweisungen für einen sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Bitte keine säurehaltigen, brennbaren und explosiven Güter in den Weinkühler geben.

Dieses Gerät ist nur für die Lagerung und Ausstellung von nicht potenziell gefährlichen Flaschen- oder Dosenprodukten bestimmt.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.:

- Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohngebieten;
- Anlagen in der Art von Bed & Breakfasts;
- Catering und ähnliche Anwendungen außerhalb des Einzelhandels.

### **GEFAHR: Gefahr des Einklemmens von Kindern. Bevor Sie Ihren alten Weinkühler wegwerfen:**

- Entfernen Sie die Türen;
- Lassen Sie die Regale an Ort und Stelle, damit Kinder nicht einfach hineinklettern können;
- Entsorgen Sie das Gerät nur bei einer autorisierten Entsorgungsstelle. Ü

## 2. R600a WARNUNGEN

Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit die folgenden Empfehlungen.

- Dieses Gerät enthält eine geringe Menge des Kühlmittels R600a, das umweltfreundlich, aber brennbar ist. Es schädigt weder die Ozonschicht, noch verstärkt es den Treibhauseffekt.
- Achten Sie beim Transport und bei der Installation darauf, dass die Rohrleitungen des Kühlmittelkreislaufs nicht beschädigt werden.
- Vermeiden Sie es, scharfe Gegenstände in der Nähe der Geräte zu benutzen oder zu handhaben.
- Auslaufendes Kühlmittel kann sich entzünden und zu Augenschäden führen.
- Sollte es dennoch zu Schäden kommen, vermeiden Sie den Kontakt mit offenem Feuer und allen Geräten, die Funken erzeugen. Trennen Sie das Gerät von der Netzspannung.
- Lüften Sie den Raum, in dem sich das Gerät befindet, mehrere Minuten lang gründlich.
- Benachrichtigen Sie den Kundendienst für notwendige Maßnahmen und Ratschläge.
- Der Raum für die Installation des Geräts muss mindestens 1 Kubikmeter pro 8 Gramm Kühlmittel aufweisen. Die in diesem Gerät enthaltene Kühlmittelmenge ist oben in Gramm angegeben; sie ist auch auf dem Typenschild des Geräts vermerkt.



- **WARNUNG:** Um eine Gefährdung durch Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss es gemäß den Anweisungen befestigt werden.



- Das Symbol ist eine Warnung und weist darauf hin, dass das Kühlmittel und das Isolationsblasgas brennbar sind.
- Warnung: Brandgefahr / brennbare Stoffe
- **WARNUNG** - Lagern Sie explosive Substanzen wie Aerosoldosen mit einem brennbaren Treibmittel nicht in diesem Gerät.
- **WARNUNG** — Achten Sie beim Aufstellen des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- **WARNUNG** — Bringt Sie keine Mehrfachsteckdosen oder tragbaren Netzteile an der Rückseite des Geräts an.
- **WARNUNG** — Das Kühlmittel und das Isolationsblasgas sind brennbar. Entsorgen Sie das Gerät nur bei einer autorisierten Entsorgungsstelle. Setzen Sie das Gerät keinen Flammen aus.

**Es ist gefährlich, dass andere Personen als ein autorisiertes Servicepersonal Wartungs- oder Reparaturarbeiten an diesem Gerät durchführen.**

- **WARNUNG:** Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Gerätekörper oder in der Einbaustruktur frei von Hindernissen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel zur Beschleunigung des Auftauvorgangs, die nicht vom Hersteller empfohlen werden.
- **WARNUNG:** Der Kühlmittel-Kreislauf darf nicht beschädigt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Lebensmittellagerfächern des Geräts, es sei denn, es handelt sich um den vom Hersteller empfohlenen Typ.
- **WARNUNG:** Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, ziehen Sie bitte den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Stromversorgung aus.
- **WARNUNG:** Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder erhalten Zugang zu Informationen.
- Anweisung zur Verwendung des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person;
- Warnung: Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen;
- **WARNUNG:** Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder nicht geerdete (zweipolige) Adapter;
- **WARNUNG:** Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

**Warten Sie 24 Stunden, bevor Sie den Weinkühlschrank einschalten. Während dieser Zeit empfehlen wir Ihnen, die Tür offen zu lassen, um eventuelle Restgerüche zu beseitigen.**

### **3. VOR DEM BELADEN UND ANSCHLIESSEN DES WEINKÜHLSCHRANKS**

**Wichtig: Alle Modelle ohne Frontentlüftung (Luftöffnung) sind ausschließlich zur freien Aufstellung geeignet.  
(Siehe technisches Diagramm)**

#### **Empfehlungen:**

Der Standort, den Sie für Ihren Weinkühlschrank gewählt haben, sollte:

- unbelastet und gut belüftet sein;
- von Wärmequellen und direkter sonneneinstrahlung entfernt sein;
- nicht zu feucht sein (Wäschekammer, Speisekammer, Badezimmer usw.);
- einen ebenen Boden haben;



- über eine normale und zuverlässige Stromversorgung verfügen (Standardsteckdose nach Landesnorm, mit Erdung), die Verwendung einer Mehrfachsteckdose oder eines Verlängerungskabels wird NICHT empfohlen;
- lassen sie die Steckdose mit einem Überspannungsschutz ausstatten;
- Fern von Mikrowellenherden sein. Bestimmte Mikrowellenherde verfügen nicht über einen Welleninterferenzschutz. Wenn sie in einem Umkreis von 1 Meter um den Weinkühlschrank aufgestellt wird, kann sie die Funktion des Weinkühlschranks beeinträchtigen.

**Hinweise:**

- Das Modell 7525.0020 ist NUR für den Einbau geeignet
- Das Modell 7525.0025 ist NUR als freistehendes Modell geeignet.
- Die Modelle 7525.0005, 7525.0010, 7525.0015, 7525.0030, 7525.0035, 7525.0040 sind sowohl eingebaut als auch freistehend erhältlich, wie in den nachfolgenden Zeichnungen dargestellt.

Der Weinkühlschrank sollte an einem Ort aufgestellt werden, an dem die Umgebungstemperatur angemessen ist (siehe Ende des Handbuchs). Liegt die Temperatur über oder unter diesem Bereich, beeinträchtigt dies die Leistung des Weinkühlschranks. Das Aufstellen bei kalten oder warmen Temperaturen kann dazu führen, dass die Temperatur im Keller schwankt und nicht die ideale Temperatur erreicht.

**Anweisungen zur Erdung:**

Der Weinkühlschrank muss geerdet werden, damit kein Stromfluss entsteht. Die Erdung verringert das Risiko eines Stromschlags. Der Weinkühlschrank ist mit einem Netzkabel mit Erdungskabel und Stecker ausgestattet. Der Stecker des Weinkühlschranks muss in eine ordnungsgemäß befestigte und geerdete Steckdose eingesteckt werden.

**Hinweis:** An Orten, an denen es häufig zu Blitzeinschlägen kommt, ist es ratsam, Überspannungsschutzgeräte zu verwenden.

Bei unsachgemäßer Verwendung des Erdungssteckers besteht die Gefahr eines Stromschlags. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstanden haben. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Person ersetzt werden, um elektrische Gefahren zu vermeiden.

## 4. INSTALLATION IHRES WEINKÜHLSCHRANKS

Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle Schutz- und Klebestreifen von der Verpackung rund um den Weinkühlschrank und im Inneren. Der Weinkühlschrank muss so aufgestellt werden, dass der Stecker zugänglich ist. Lösen Sie das Netzkabel. Bringen Sie Ihren Weinkühlschrank an seinen endgültigen Standort. Der Weinkühlschrank sollte an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem der Kompressor keinen physischen Kontakten ausgesetzt ist.

**Nivellierung Ihres Weinkühlschranks:** Der Weinkühlschrank muss nivelliert werden, BEVOR Sie Ihre Weine einladen.

Ihr Weinkeller ist mit 4 verstellbaren Füßen ausgestattet, die das Nivellieren erleichtern. Wir empfehlen Ihnen, die hinteren Füße bis zum Maximum anzuziehen und die vorderen Füße so einzustellen, dass der Weinkühlschrank eben steht.



## 5. EINBAUANLEITUNG FÜR EINBAU-WEINKÜHLSCHRÄNKE

(UNTER DEM TISCH ODER IN DER SÄULE) NUR WEINKÜHLSCHRÄNKE MIT FRONTBELÜFTUNG



Die Modelle 7525.0025 ist nur freistehend. Jeder Einbau führt zum Erlöschen der Garantie.

1. "Eingebaute" Weinkühlschränke werden von vorne belüftet, sind aber nicht so konzipiert, dass sie vollständig hinter einer Schranktür integriert werden können.
2. Bitte beachten Sie bei der Installation von Einbau-Weinkühlschränken das Installationsschema. Das minimale Einbaumaß darf nicht unterschritten werden, da es sonst die Belüftung des Weinkühlschranks beeinträchtigt.
3. Einbau- Weinkühlschränke saugen die Luft aus dem rechten Lüftungsrahmen (VI20、VI35 von hinten) an und stoßen sie durch den linken Lüftungsrahmen unter der Vordertür aus.
4. Bei "eingebauten" Weinkellern befindet sich der Netzschatz auf der Schalttafel, so dass der Standort der Steckdose nicht entscheidend ist.
5. Der Weinkühlschrank benötigt einen Standard 240 Volt/10 Ampere Stromanschluss. (Oder gemäß den Spezifikationen anderer Länder).
6. Das Netzkabel ist 2,0 m lang und befindet sich von der Vorderseite des Gehäuses aus gesehen auf der rechten Seite hinten.
7. Wie bei den meisten heutigen Geräten gibt es auch im Weinkühlschrank empfindliche elektronische Bauteile, die durch Blitzschlag und Störungen in der Stromversorgung beschädigt werden können. Es wird daher empfohlen, einen Überspannungsschutz zu verwenden, um derartige Probleme zu vermeiden.
8. Bei eingebauten Weinkühlschränken muss eine Entlüftung an der Tür vorgesehen werden, wenn eine Holztür eingebaut ist.

In warmen Klimazonen MUSS an der hinteren Oberseite der hinteren Trennwand oder an der Oberseite einer der beiden Seiten der Trennwand ein Lüftungsschlitz oder ein Lüftungsgitter mit einer Mindestgröße von 200 mm x 40 mm ausgeschnitten werden, damit kühle Frischluft ungehindert in den 30-mm-Spalt an der Rückseite des Schranks strömen kann.

Diese Entlüftung oder dieses Gitter darf nicht auf der gleichen Seite wie andere Geräte, z.B. Öfen, oder in einem geschlossenen Bereich ohne Zugang zu frischer, kühler Luft geöffnet werden. Die Nichteinhaltung der oben genannten Spezifikationen kann zum Erlöschen der GARANTIE führen.

## 6. EINBAUZEICHNUNGEN FÜR EINBAUWEINKÜHLSCHRÄNKE

(UNTER DEM TISCH ODER IN DER SÄULE) NUR WEINKÜHLSCHRÄNKE MIT FRONTBELÜFTUNG

Hinweis: Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker nach der Installation zugänglich ist.

### MAßZEICHNUNGEN

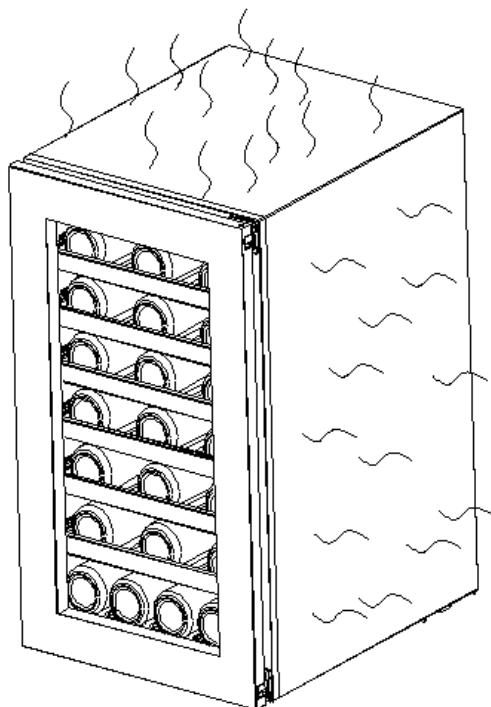
Es handelt sich um ein Einbaumodell in einem Schrank, der Schrank sollte über eine gute Belüftung verfügen und keine Rückwand haben, da dies sonst den normalen Betrieb des Weinkühlschranks beeinträchtigen würde.

Bitte beachten Sie die Installationszeichnungen für jedes Modell in Anhang 1 (Appendix 1) auf Seite 97.

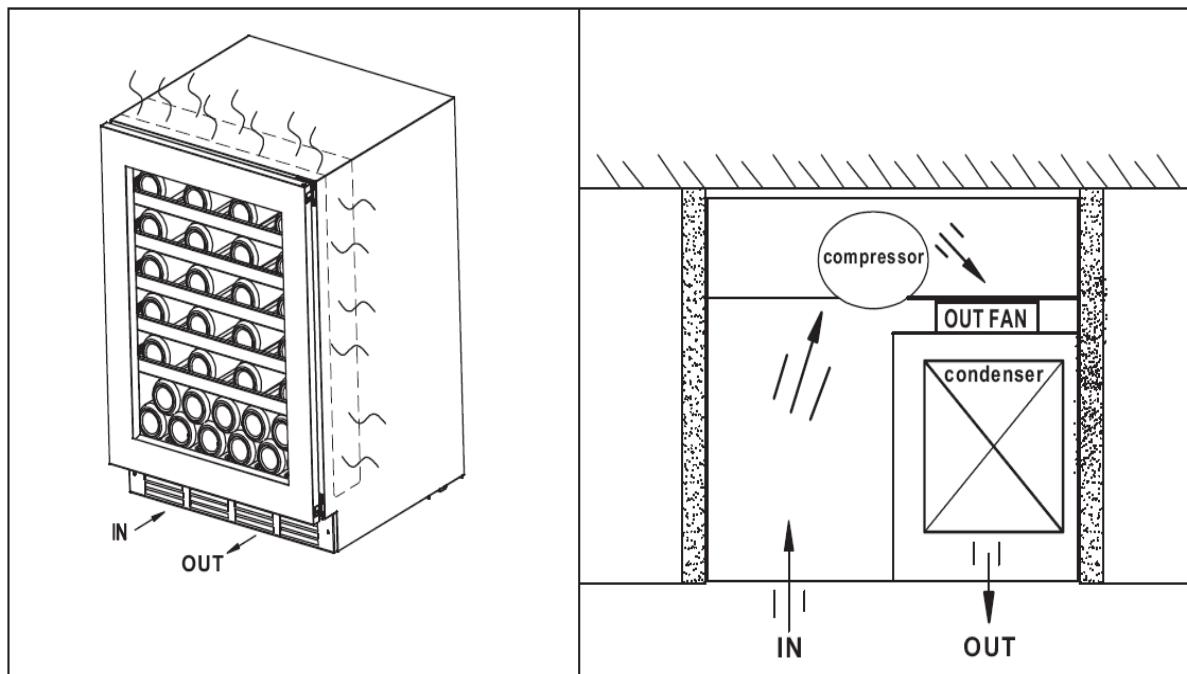


## 7. BESCHREIBUNG DES KÜHLERSYSTEMS

Die Modelle 7525.0025 verwenden den seitlichen Kondensationskühlmodus



Die Modelle 7525.0005, 7525.0010, 7525.0015, 7525.0030, 7525.0035, 7525.0040 verwenden ein seitliches Betauungsschutzrohr und ein unabhängiges Kühlsystem:





## 8. EINSCHALTEN IHRES WEINKÜHLSCHRANKS

Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein, indem Sie **einige Sekunden lang** auf den Netzschalter drücken. Wenn Sie den Weinkühlschrank zum ersten Mal in Betrieb nehmen (oder den Weinkühlschrank neu starten, nachdem er längere Zeit ausgeschaltet war), wird es eine Abweichung von einigen Grad zwischen der von Ihnen gewählten Temperatur und der auf der LED-Anzeige angezeigten Temperatur geben. Das ist normal und hängt mit der Länge der Aktivierungszeit zusammen. Sobald der Weinkühlschrank ein paar Stunden in Betrieb ist, wird sich alles stabilisieren.

**Wichtig:** Wenn das Gerät ausgesteckt, die Stromversorgung unterbrochen oder ausgeschaltet wird, warten Sie 3 bis 5 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten. Der Weinkühlschrank wird nicht starten, wenn Sie versuchen, ihn vor dieser Zeitspanne neu zu starten.

### Betriebsgeräusche

Um die gewünschte Temperatur zu erreichen, können unsere Weinkühlschränke, wie alle Weinkühlschränke, die mit Kompressoren und Ventilatoren arbeiten, die folgenden Geräusche erzeugen. Diese Geräusche sind normal und können wie folgt auftreten:

- Gluckerndes Geräusch - verursacht durch das Kühlmittel, das durch die Spulen des Geräts fließt.
- Knackende/ploppende Geräusche - entstehen durch das Zusammenziehen und Ausdehnen des Kühlmittels zur Kälteerzeugung.
- Betriebsgeräusch des Ventilators - für die Luftzirkulation im Weinkühlschrank.

*Das Lärmempfinden des Einzelnen steht in direktem Zusammenhang mit der Umgebung, in der sich der Weinkühlschrank befindet, sowie mit der Art der Modelle. Unsere Weinkühlschränke entsprechen den internationalen Standards für solche Geräte. Wir werden immer unser Möglichstes tun, um unsere Kunden zufrieden zu stellen, aber wir werden die Ware nicht aufgrund von Reklamationen, die auf normalen Betriebsgeräuschen beruhen, zurücknehmen.*

## 9. BELADEN IHRES WEINKÜHLSCHRANKS

Sie können Ihre Weinflaschen ein- oder zweireihig einlagern, wobei Sie Folgendes beachten sollten: Wenn Sie nicht genügend Flaschen haben, um Ihren Weinkühlschrank zu füllen, ist es besser, die Ladung über den ganzen Weinkühlschrank zu verteilen, um zu vermeiden, dass alle oben" oder alle unten" liegen.

- Entfernen oder verschieben Sie die verstellbaren Holzregale, um größere Flaschen aufzunehmen oder das Fassungsvermögen des Weinkühlschranks zu erhöhen, indem Sie die Flaschen bei Bedarf aufstapeln. (Siehe Entfernen von Regalen)
- Halten Sie einen kleinen Abstand zwischen den Wänden und den Flaschen, damit die Luft zirkulieren kann. Wie bei einem unterirdischen Weinkeller ist die Luftzirkulation wichtig, um Schimmelbildung zu vermeiden und eine gleichmäßige Temperatur im Kühler zu gewährleisten.

- Überladen Sie Ihren Weinkühlschrank nicht, um die Luftzirkulation zu erleichtern.
- Stapeln Sie nicht mehr als 1,5 Reihen Standardflaschen von 0,75 l pro Regal, um die Luftzirkulation zu erleichtern
- Vermeiden Sie es, die internen Lüfter zu blockieren (sie befinden sich an der Rückwand des Weinkühlschranks).
- Schieben Sie die Einlegeböden nicht über die feste Position hinaus, damit die Flaschen nicht herunterfallen können.
- Ziehen Sie nicht mehr als ein beladenes Regal auf einmal heraus, da der Weinkühlschrank dadurch nach vorne kippen kann.
- Decken Sie die Holzböden nicht mit Alufolie oder anderen Materialien ab, da dies die Luftzirkulation behindert.
- Bewegen Sie Ihren Weinkühlschrank nicht, wenn er mit Weinen beladen ist. Dies könnte den Rumpf des Weinkühlschranks verformen und Rückenschäden verursachen.





## 10. REGULIERUNGSSARTEN

Bitte beachten Sie, dass es je nach Beladung und gewählten Einstellungen etwa 24 Stunden dauert, bis sich die Temperatur im Weinkühlschrank stabilisiert. Während dieser Zeit scheint sich die LED besonders unregelmäßig zu bewegen. Das ist normal und tritt immer dann auf, wenn die Einstellung geändert wird und/oder wenn eine große Menge an Flaschen in den Kühlschrank gestellt wird. Geeignet für die Lagerung und Reifung aller Weine: Rot-, Weiß- und Schaumweine. Diese Weinkühlschränke bieten die idealen Bedingungen für die Lagerung von Wein bei einer empfohlenen konstanten Temperatur von 12°C. Sie können auch so eingestellt werden, dass sie die ideale Servietermine peratur bieten, um die Qualitäten des Weins voll auszunutzen zu können. Sofern nicht vom Weinhersteller auf der Flasche angegeben, empfehlen wir 7°C für Ihren Champagner, 12°C für Weißweine und 18°C für Rotweine. (Siehe Empfehlungstabelle "Weintemperierung")

## 11. TEMPERATUREINSTELLUNGEN

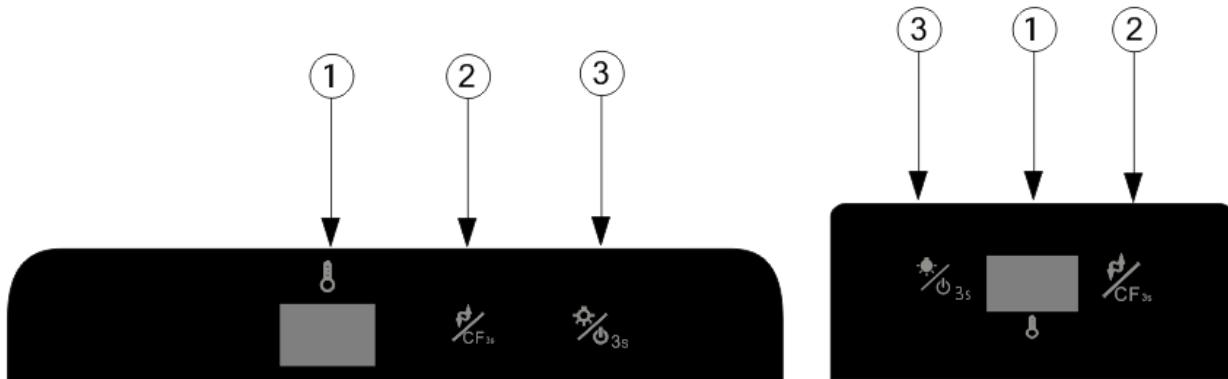
**Wichtig:** Die LED zeigt standardmäßig die aktuelle Innentemperatur an.

Die Temperatur des Gerätes, bevor alle Einstellungen wieder aufgenommen werden, wird nach der Stromzufuhr auf die eingestellte Temperatur zurückgesetzt. Die Elektroplatine aller Modelle ist mit einer Speicherfunktion ausgestattet.

*Es ist wichtig zu verstehen, dass es einen Unterschied zwischen der Lufttemperatur im Weinkühlschrank und der tatsächlichen Temperatur des Weins gibt: Aufgrund der kritischen Masse in einem vollen Weinkühlschrank müssen Sie etwa 12 Stunden warten, bevor Sie die Auswirkungen der Temperaturanpassung bemerken.*

Wenn die Temperatur einmal eingestellt ist, sollte man nicht mit ihr spielen oder sie häufig verändern. Der Thermostat hält die Temperatur im Weinkühlschrank in einem Bereich von +/- 2,5°C. Die thermische Trägheit des Weins und des Glases ist jedoch so groß, dass die tatsächliche Temperatur des Weins innerhalb dieses Temperaturbereichs nur um 0,5°C bis 1°C schwankt.

### 11.1 EINFENSTERIGE ANZEIGETAFFEL BETRIEBSANLEITUNG



**Von links nach rechts:**

➤ ① Anzeigefenster:

Anzeige der gemessenen Temperatur im Inneren des Weinkühlschranks;

➤ ② Zyklus-Taste:

Jedes Mal sinkt die Temperatur im Inneren um 1°C, bis sie auf ein Minimum gesenkt wird, um dann wieder auf die höchste Temperatur zu steigen. Drücken Sie für 3 Sekunden, damit das Fenster die Celsius/Fahrenheit-Anzeige umwandelt.

➤ ③ Zyklus-Taste:

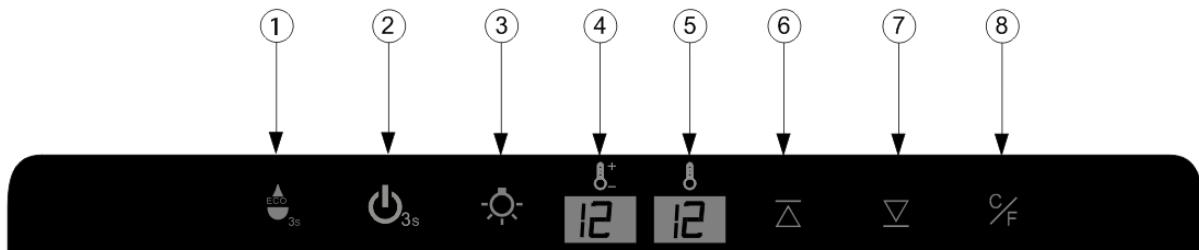
Im Standby-Modus: 3 Sekunden lang gedrückt halten, das Gerät wird eingeschaltet und startet.

Im Boot-Zustand: kurzes Drücken dieser Taste, LED Leuchten ein / aus Schalter

Im Boot-Status: Drücken Sie die Taste für 3 Sekunden, der Strom wird ausgeschaltet, die gesamte Maschine ist stillgelegt.



## 11.2 BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE EINZELTEMPERATURANZEIGETAfel



Von links nach rechts:

➤ **① Energiesparmodus:**

Drücken Sie die Taste für 3 Sekunden um in den Energiesparmodus zu gelangen, drücken Sie ⑥ ⑦ um den Energiesparmodus zu verlassen.

➤ **② ON/OFF die Ein/Aus-Taste:**

Im Standby-Modus: 3 Sekunden drücken, das Gerät schaltet sich ein, die gesamte Maschine startet

Im Einschaltzustand: Drücken Sie die Einschalttaste, Fenster 4 zeigt den Countdown 3 2 1 an, das Gerät wird ausgeschaltet (Bei der Anzeige 3 2 1 darf die Hand die Taste nicht loslassen).

➤ **③ Lampen-Taste:**

Drücken Sie die Taste, Licht ein / aus Schalter

➤ **④ Anzeigefenster:**

Zeigt die eingestellte Temperatur an

➤ **⑤ Fenster:**

Zeigt die aktuelle Temperatur an

➤ **⑥ Taste zum Einstellen der Temperatur:**

Drücken Sie einmal die Taste, der eingestellte Wert erhöht sich um 1 Grad Celsius in der ursprünglichen Einstellungstemperatur, der Einstellbereich entspricht den Kundenanforderungen.

➤ **⑦ Taste für die Temperaturreduzierung:**

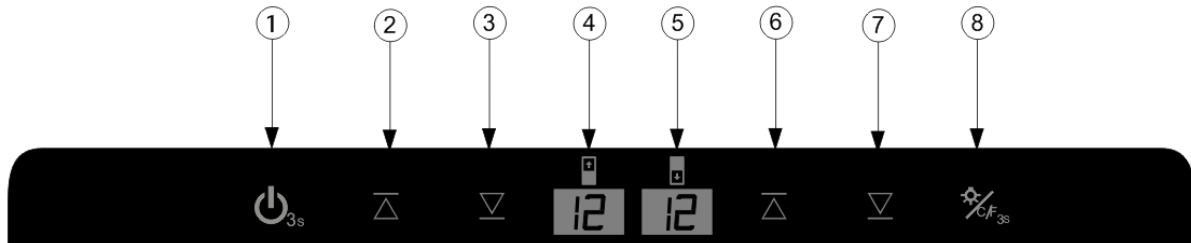
Drücken Sie einmal, der eingestellte Wert wird um 1 Grad Celsius gegenüber der ursprünglich eingestellten Temperatur reduziert, der Einstellbereich entspricht den Kundenanforderungen

➤ **⑧ C/F Funktionstasten zur Konvertierung der Anzeige:**

Stellen Sie die Anzeige auf Grad Celsius / Fahrenheit um, bei jedem Drücken dieser Taste wird das Anzeigefenster in Grad Celsius oder Fahrenheit umgestellt.



### 11.3 BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE DOPPELTE TEMPERATURANZEIGETAfel



Von links nach rechts:

➤ **① "ON/OFF" die Ein/Aus-Taste:**

Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um das Gerät auszuschalten (im Fenster ④ wird der digitale Countdown 3, 2, 1, angezeigt). Drücken Sie erneut (ohne Verzögerung), das Gerät schaltet sich ein.

➤ **② Taste zum Einstellen der Temperatur der oberen Zone:**

Drücken Sie einmal die Taste, der eingestellte Wert erhöht sich um 1 Grad Celsius in der ursprünglichen Einstellungstemperatur, der Einstellbereich entspricht den Kundenanforderungen.

➤ **③ Taste zur Reduzierung der Temperatur in der oberen Zone:**

Drücken Sie einmal, der eingestellte Wert ④ wird um 1 Grad Celsius gegenüber der ursprünglich eingestellten Temperatur reduziert, der Einstellbereich entspricht den Kundenanforderungen

➤ **④ Fenster:**

Anzeige der Temperatur der oberen Zone.

➤ **⑤ Fenster:**

Anzeige der Temperatur der unteren Zone

➤ **⑥ Taste zum Erhöhen der Temperatur in der unteren Zone:**

Drücken Sie einmal die Taste, der eingestellte Wert ⑤ erhöht sich um 1 Grad Celsius in der ursprünglichen Einstellungstemperatur, der Einstellbereich entspricht den Kundenanforderungen.

➤ **⑦ Taste zur Reduzierung der Temperatur in der unteren Zone:**

Drücken Sie einmal, der eingestellte Wert ⑤ wird um 1 Grad Celsius gegenüber der ursprünglich eingestellten Temperatur reduziert, der Einstellbereich entspricht den Kundenanforderungen

➤ **⑧ Lampentaste:**

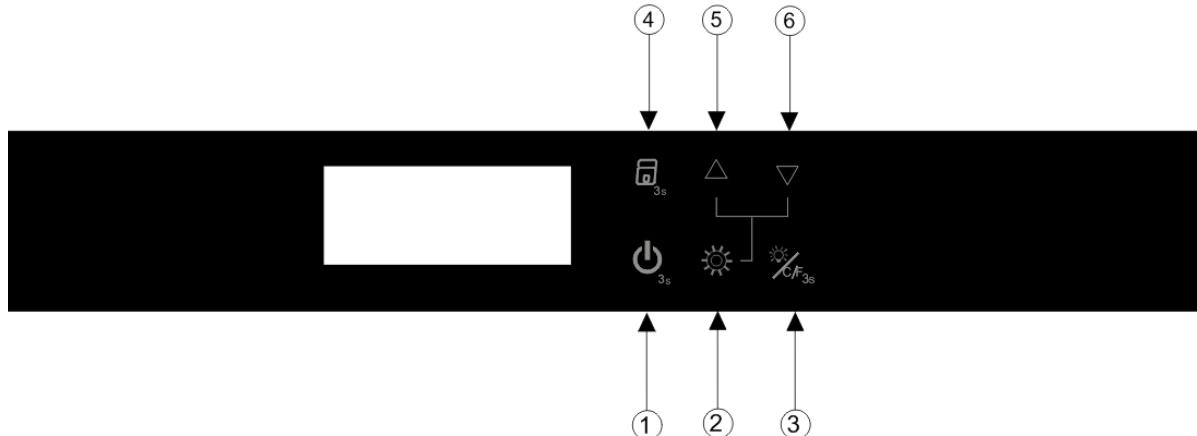
Drücken Sie die Taste und die Lampe schaltet sich ein, die Lampe geht aus, wenn Sie erneut drücken.

➤ **⑧ Funktionstasten für die C/F-Anzeigeumwandlung:**

Stellen Sie die Anzeige für die Umrechnung in Grad Celsius / Fahrenheit ein, bei jedem Drücken dieser Taste wird das Anzeigefenster in Grad Celsius oder Fahrenheit umgewandelt.

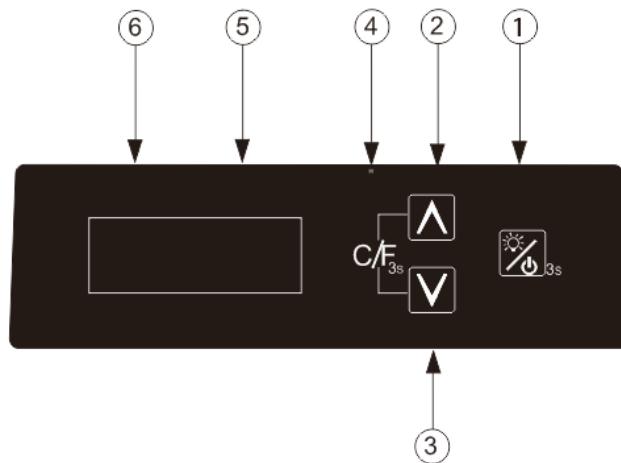


#### 11.4 7525.0040: WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR TEMPERATUR



- ① 1 Sekunde lang gedrückt halten, um das Gerät einzuschalten, oder 3 Sekunden lang, um es auszuschalten
- ② **Funktionstaste:** Aktiviert die Temperatur-Set-Funktion
- ③ **Lichttaste:** Schaltet die Innenbeleuchtung EIN und AUS
- ④ 3 Sekunden lang gedrückt halten, um das Display zu entsperren
- ⑤ Erhöht die eingestellte Temperatur
- ⑥ Verringert die eingestellte Temperatur

#### 11.5 BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE EINZELTEMPERATURANZEIGETAfel



- ① **Lampe & Power-Taste:**

Wenn das Netzkabel angeschlossen ist: 3 Sekunden lang gedrückt halten, das Gerät wird eingeschaltet, das Gerät startet.

Im Einschaltzustand des Geräts: Drücken Sie diese Taste, die LED leuchtet auf; drücken Sie sie noch einmal, die LED erlischt.

Im Einschaltzustand des Geräts: 3 Sekunden lang drücken, um das Gerät auszuschalten, das Gerät ist ausgeschaltet.

- ② **Taste zum Einstellen der Temperatur:**

Einstellen der Temperatur im Fenster ⑥ um 1°C mit jeder einzelnen Berührung, maximale Einstelltemperatur: 20°C



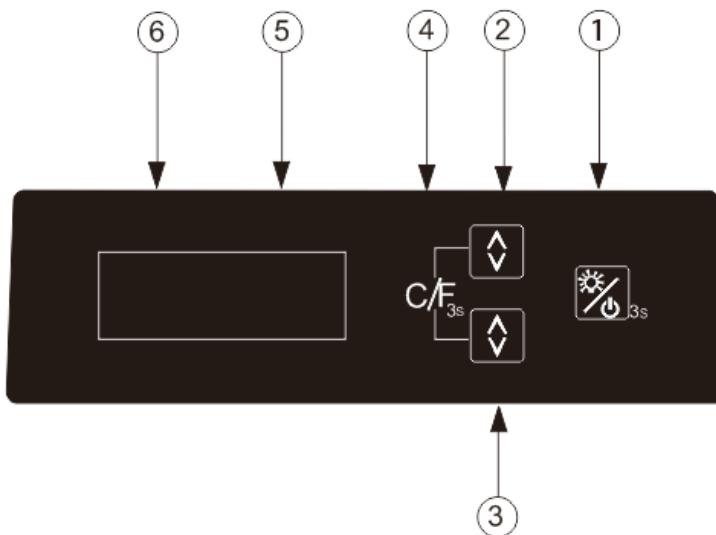
➤ **③ Taste zum Verringern der Temperatur:**

Verringerung der Temperatur im Fenster ⑥ um 1°C mit jeder einzelnen Berührung, minimale Einstelltemperatur: 5°C

➤ **④ C/F-Anzeigeumwandlungstaste:**

Umstellung der Grad Celsius / Fahrenheit Anzeige im Fenster ⑥, durch gleichzeitiges Drücken ②③ und Halten für 3 Sekunden

## 11.6 BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DIE DOPPELTE TEMPERATURANZEIGETADEL



➤ **① Lampe & Power-Taste:**

Wenn das Netzkabel angeschlossen ist: 3 Sekunden lang gedrückt halten, das Gerät wird eingeschaltet, das Gerät startet. Im Einschaltzustand des Geräts: Drücken Sie diese Taste, die LED leuchtet auf; drücken Sie sie noch einmal, die LED erlischt. Im Einschaltzustand des Geräts: 3 Sekunden lang drücken, um das Gerät auszuschalten, das Gerät ist ausgeschaltet.

➤ **② Temperaturreinstellungstaste der oberen Zone:**

Einstellen der oberen Zonentemperatur im Fenster von 10°C bis 20°C, durch jede einzelne Berührung

➤ **③ Einstelltaste für die Temperatur der unteren Zone:**

Einstellen der unteren Zonentemperatur im Fenster von 5°C bis 12°C, durch jede einzelne Berührung

➤ **④ C/F-Anzeigeumwandlungstaste:**

Umstellung der Grad Celsius / Fahrenheit Anzeige im Fenster, durch gleichzeitiges Drücken und Halten für 3 Sekunden ②③



## 12. TEMPERATURTABELLE FÜR DEN WEINAUSSCHANK

Alle Weine reifen bei der gleichen Temperatur, also einer konstanten Temperatur zwischen 12°C und 14°C. Die folgende Tabelle ist eine indikative Temperaturtabelle, um die beste Temperatur für Trinkzwecke anzugeben.

Champagner NV, Sparkling, Spumante	6°C
Trockener weißer Semillon, Sauvignon Blanc	8°C
Jahrgangs-Champagner,	10°C
Trockener weißer Chardonnay	10°C
Trockener weißer Gewürztraminer, Riesling, Pinot Grigio	10°C
Süßer weißer Sauternes, Barsac, Montbazillac, Eiswein, Spätlese	10°C
Beaujolais	13°C
Süßer weißer Jahrgang: Sauternes	14°C
Weißen Vintage Chardonnay	14°C
Roter Pinot Noir,	16°C
Roter Grenache, Syrah	16°C
Roter Vintage Pinot Noir	18°C
Cabernet und Merlot: Französisch, Australisch, Neuseeländisch, Chilenisch, Italienisch, Spanisch, Kalifornisch, Argentinisch...	20°C
Vintage Bordeaux ...	Raumtemperatur nicht höher als 20°C

## 13. WICHTIGE INFORMATIONEN ZUR TEMPERATUR

Ihr Weinkühlschrank wurde so konzipiert, dass er optimale Bedingungen für die Lagerung und/oder den Ausschank Ihrer Weine gewährleistet.

Edle Weine benötigen eine lange und schonende Entwicklung und brauchen besondere Bedingungen, um ihr volles Potenzial zu entfalten.

Alle Weine reifen bei der gleichen Temperatur, d.h. bei einer konstanten Temperatur zwischen 12°C und 14°C. Lediglich die Temperatur bei der Degustation variiert je nach Wein typ (siehe "Tabelle der Serviertemperaturen" oben). Wie bei den natürlichen Kellern, die von den Weinproduzenten für eine lange Lagerung genutzt werden, ist nicht die exakte Temperatur wichtig, sondern ihre Beständigkeit. Mit anderen Worten: Solange die Temperatur in Ihrem Weinkeller konstant ist (zwischen 12°C und 14°C), werden Ihre Weine unter perfekten Bedingungen gelagert.

Nicht alle Weine werden im Laufe der Jahre besser. Einige sollten in einem frühen Stadium (2 bis 3 Jahre) konsumiert werden, während andere eine enorme Alterungsfähigkeit aufweisen (50 und mehr Jahre). Alle Weine haben einen Höhepunkt der Reife. Erkundigen Sie sich bei Ihrem Weinhändler, um die entsprechenden Informationen zu erhalten.

## 14. ABTAUUNG/KONDENSATION/HYGROMETRIE/LÜFTUNG

Ihr Weinkühlschrank ist mit einem "Auto-Cycle"-Abtausystem ausgestattet. Während des "Off-Zyklus" werden die gekühlten Flächen des Weinkühlschranks automatisch abgetaut. Das Tauwasser aus dem Stau Fach des Weinkühlschranks fließt automatisch ab und ein Teil davon wird in einen Auffangbehälter geleitet, der sich an der Rückseite des Weinkellers neben dem Kompressor befindet. Die Wärme wird vom Kompressor übertragen und verdampft das in der Wanne angesammelte Kondenswasser. Ein Teil des verbleibenden Wassers wird im Weinkühlschrank zur Befeuchtung aufgefangen.

Dieses System ermöglicht die Schaffung des richtigen Feuchtigkeitsniveaus in Ihrem Weinkühlschrank, das der Naturkorken benötigt, um eine dauerhafte Abdichtung zu gewährleisten.



**Hinweise:** Das durch Kondensation gesammelte Wasser wird daher wiederverwendet. Bei extrem trockenen Umgebungsbedingungen müssen Sie eventuell etwas Wasser in den mit Ihrem Weinkühlschrank gelieferten Wasserbehälter geben.

Alle Geräte sind mit einer doppelt verglasten Glastür ausgestattet, die mit einer dritten inneren Acrylschicht versehen ist, um die Kondensation auf der Glastür zu minimieren.

Der Weinkühlschrank ist nicht völlig dicht; Frischluft kann durch das Abflussrohr eindringen. Die Luftzirkulation im Weinkühlschrank erfolgt mit Hilfe eines Ventilators/von Ventilatoren und der Hohlregale.

**Hinweise:** Während des Kühlzyklus wird Wärme abgegeben, die sich an den Außenflächen des Weinkühlschranks verteilt. Vermeiden Sie es, die Oberflächen während dieser Zyklen zu berühren.

## 15. VERSTELLBARE HOLZ REGALE

### Anpassen und Entfernen der Regale

Für einen einfachen Zugriff auf den Stauraum müssen Sie die Regalböden etwa 1/3 ihrer Tiefe aus dem Schienenfach herausziehen. Diese Weinschränke sind jedoch mit einer Einkerbung auf jeder Seite der Regalschienen versehen, damit die Flaschen nicht herunterfallen können.

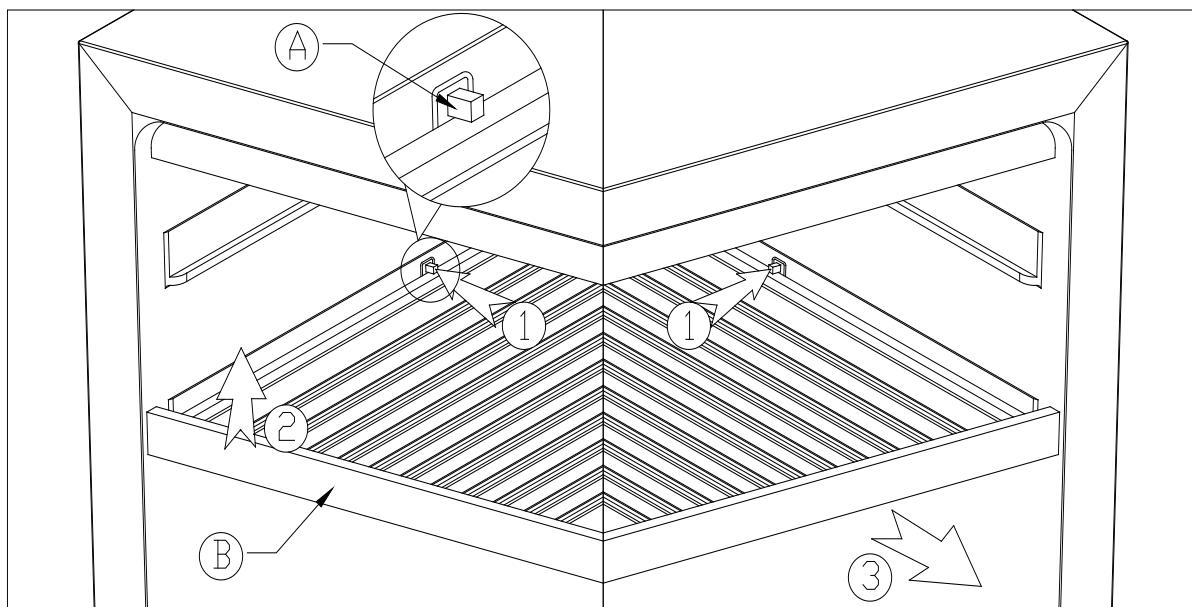
Wenn Sie einen dieser Einlegeböden aus dem Schienenfach herausnehmen möchten, kippen Sie den Einlegeboden gemäß der Abbildung und ziehen Sie ihn einfach heraus oder schieben Sie ihn hinein, bis er sicher auf den Halterungen sitzt.

Installation des Regals und Anleitung zur Entnahme:

Gewöhnliches Holzregal:

Entnahme des Regals: Gemäß der untenstehenden Zeichnung drücken Sie eine Seite des Regalbegrenzungsstifts (1), ziehen Sie das Regal heraus und entfernen Sie es von der anderen Seite der Halterung (2), dann nehmen Sie das Regal entsprechend der Pfeilmarkierung (3) ab.

Der Einbau der Regale erfolgt im Gegensatz zur Entnahme der Regale.





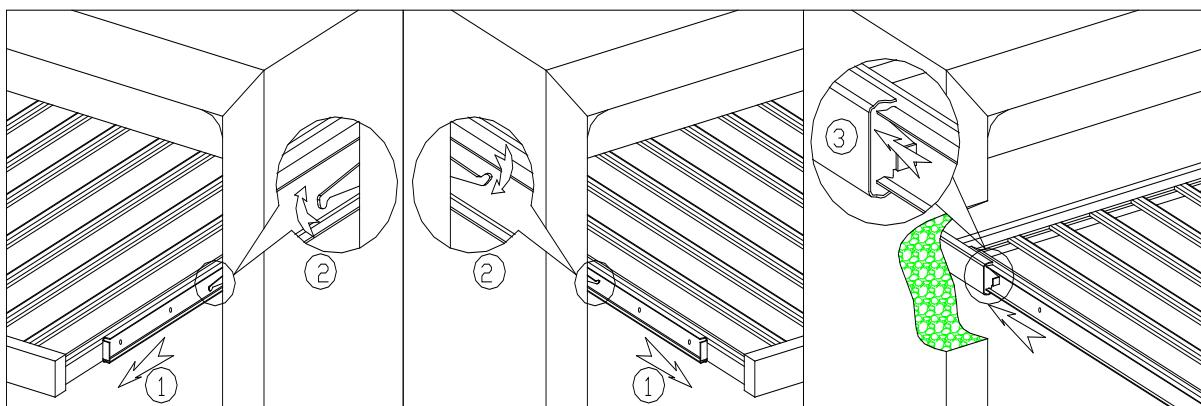
1- „A“ ist der Regalbegrenzungsstift

2- „B“ ist Regal

Anleitung für die Montage und Entnahme des Holzschieberegals:

Regal entnehmen: Nach der untenstehenden Zeichnung, um das Regal aus der Halterung (1) herauszuziehen, drücken Sie zwei Seiten der Gleitrollen und ziehen Sie das Regal entsprechend der Pfeilmarkierung (2) heraus.

Regal einbauen: Gemäß der untenstehenden Zeichnung den Einlegeboden einschieben, wobei die beiden Seiten der Gleitrolle der Pfeilmarkierung (3) folgen.



## 16. UMKEHRBARKEIT DER TÜR

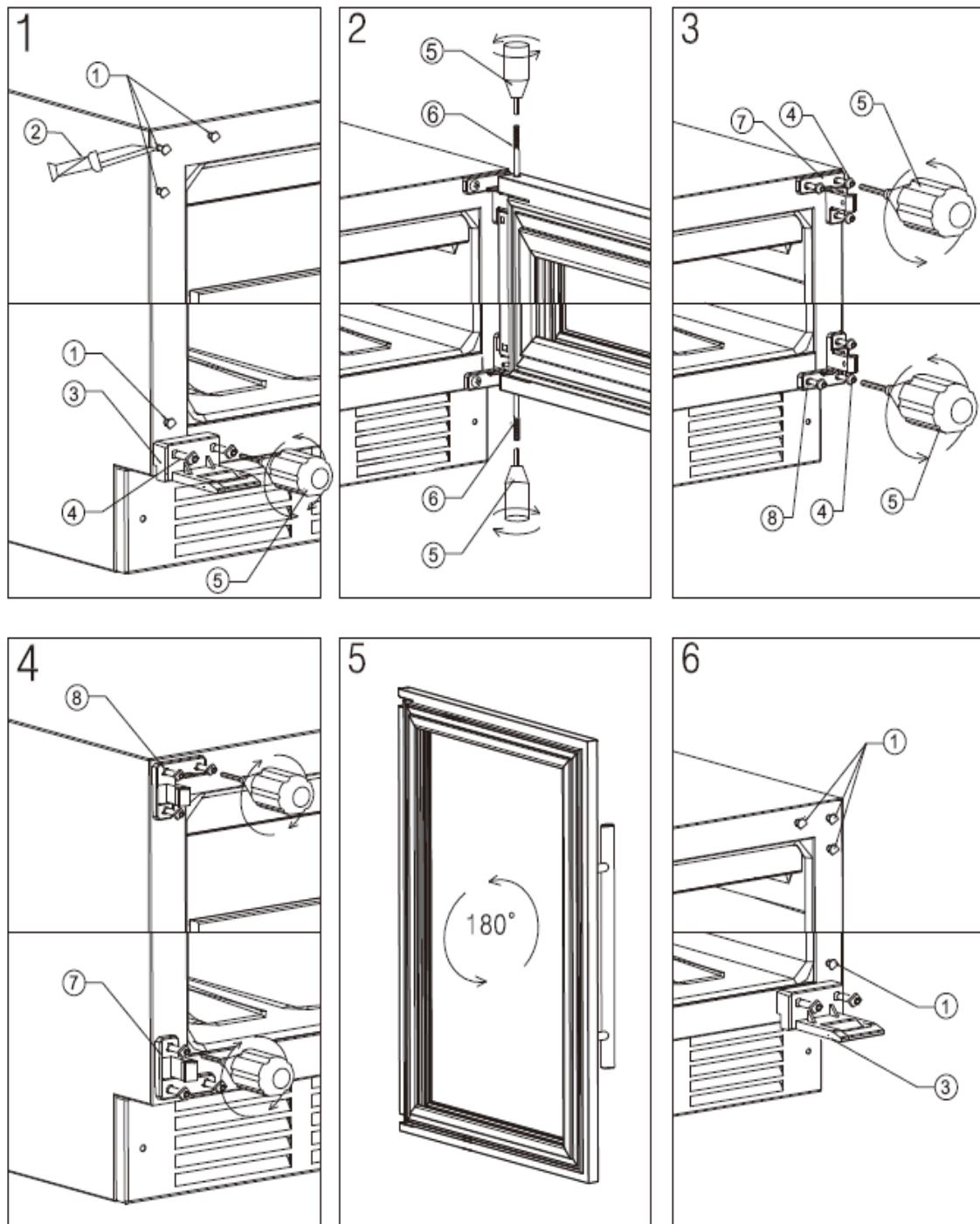
HINWEIS: 7525.0030 nicht über eine wendbare Tür.

HINWEIS: Wenn Ihr Weinschrank mit einem Schloss an der Unterseite der Tür ausgestattet ist, ist die Tür nicht umkehrbar, so dass Sie eine rechts öffnende Tür bestellen müssen, um die Öffnungsseite zu wechseln.

Achtung! Um Unfälle während des Wechsels der Tür zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, sich helfen zu lassen. Die Glastür ist schwer und kann beim Herunterfallen Verletzungen verursachen.

- Je nach Modell und Art des Griffes, mit dem Ihr Weinschrank ausgestattet ist, müssen Sie die Tür möglicherweise um 180 Grad drehen.
- Je nach Art des Griffes, mit dem Ihr Weinschrank ausgestattet ist, ist die Tür möglicherweise nicht umkehrbar oder es muss eine links oder rechts öffnende Tür bestellt werden, um die Öffnungsseite zu ändern.

1. Um den Schrank in den geöffneten Zustand zu versetzen, wird die Tür bis zum maximalen Winkel geöffnet
2. Verwenden Sie ein kleines Messer (2), um den Ziernagel (1) auf der gegenüberliegenden Seite zu entfernen (Zeichnung 1);
3. Verwenden Sie den inneren Sechskantschraubendreher (Werkzeug 5), um die Schrauben (4) der Fallschutzvorrichtung (3) zu lösen, und entfernen Sie dann die Fallsicherung (Zeichnung 1).
4. Halten Sie die Tür fest und schrauben Sie mit einem Sechskantschraubendreher (Werkzeug 5) den Türwellenkern (6) aus den beiden Enden der Türoberseite heraus. Nehmen Sie die Tür heraus und legen Sie sie beiseite. (Zeichnung 2)
5. Entfernen Sie das obere und untere Türscharnier(7)(8) mit einem M5 Innensechskant-Schraubendreher (Werkzeug 5), um dann das Türscharnier auf der gegenüberliegenden Seite zu montieren. (Zeichnung 3 und 4)
6. Wenden Sie die Tür um 180 Grad und bauen Sie sie dann auf der rechten Seite des Schrankes ein. (Zeichnung 5)
7. Zum Schluss bringen Sie den Ziernagel und die Fallschutzvorrichtung auf der gegenüberliegenden Seite an. (Zeichnung 6)



1. Ziernagel
2. Messer
3. Fallschutzvorrichtung
4. M5 Sechs-Winkel
5. M5 Sechs-Winkel-Schraubendreher
6. Türspindelkern
7. Oberes Türscharnier
8. Unteres Türscharnier



## 17. 7525.0020 Einbaumodell

Vorzubereitende Werkzeuge:



Messer



Sechskantschlüssel

**Bemerkung: Vor der Durchführung der Umkehrung, müssen Sie das Gerät zuerst ausschalten und mit zwei Personen zusammenarbeiten!**

1. Öffnen Sie die Tür, lösen Sie die Schrauben des oberen und unteren Scharniers mit einem Sechskantschlüssel und nehmen Sie die Tür ab (siehe Abb. A und Abb. B).



ABB.A

Oberes Scharnier

Unteres Scharnier

Sechskantschlüssel



ABB.B



2. Die 4 Stück Rumpfnägel von der linken Seite des Gehäuses herausheben und dann auf der rechten Seite befestigen (wie in den Abbildungen C, D und E).



ABB.C

Rumpfnagel



ABB.D



ABB.E

Rumpfnagel

3. Drehen Sie die Tür um 180 Grad und richten Sie die oberen und unteren Scharniere mit den Scharnierlöchern auf der linken Seite aus. Um die Tür einzustellen, ziehen Sie die Schrauben mit einem Sechskantschlüssel an und schließen Sie den Austausch der Tür ab (wie in die Abbildungen F, G und H).



ABB.F



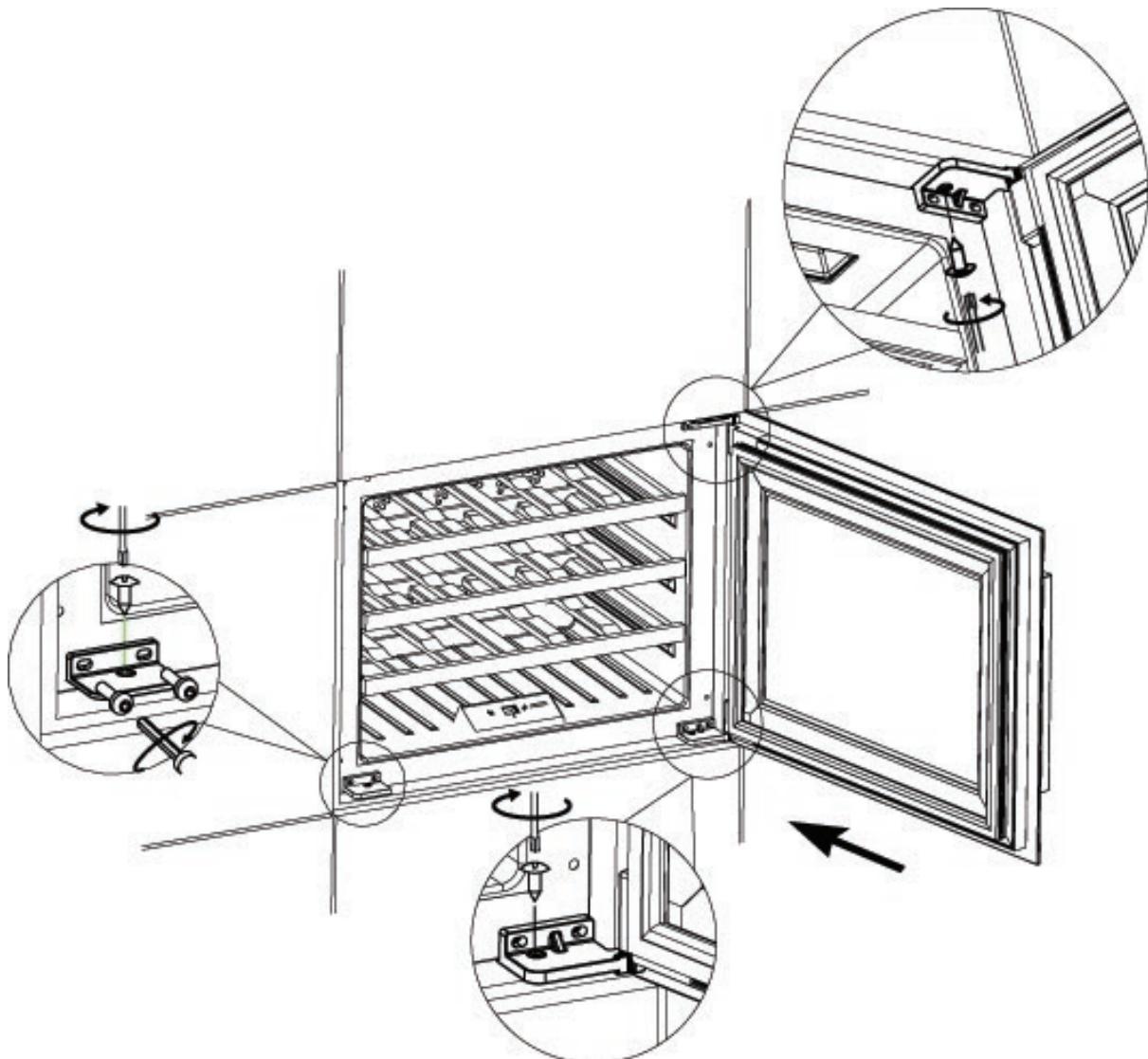
ABB.G



ABB.H

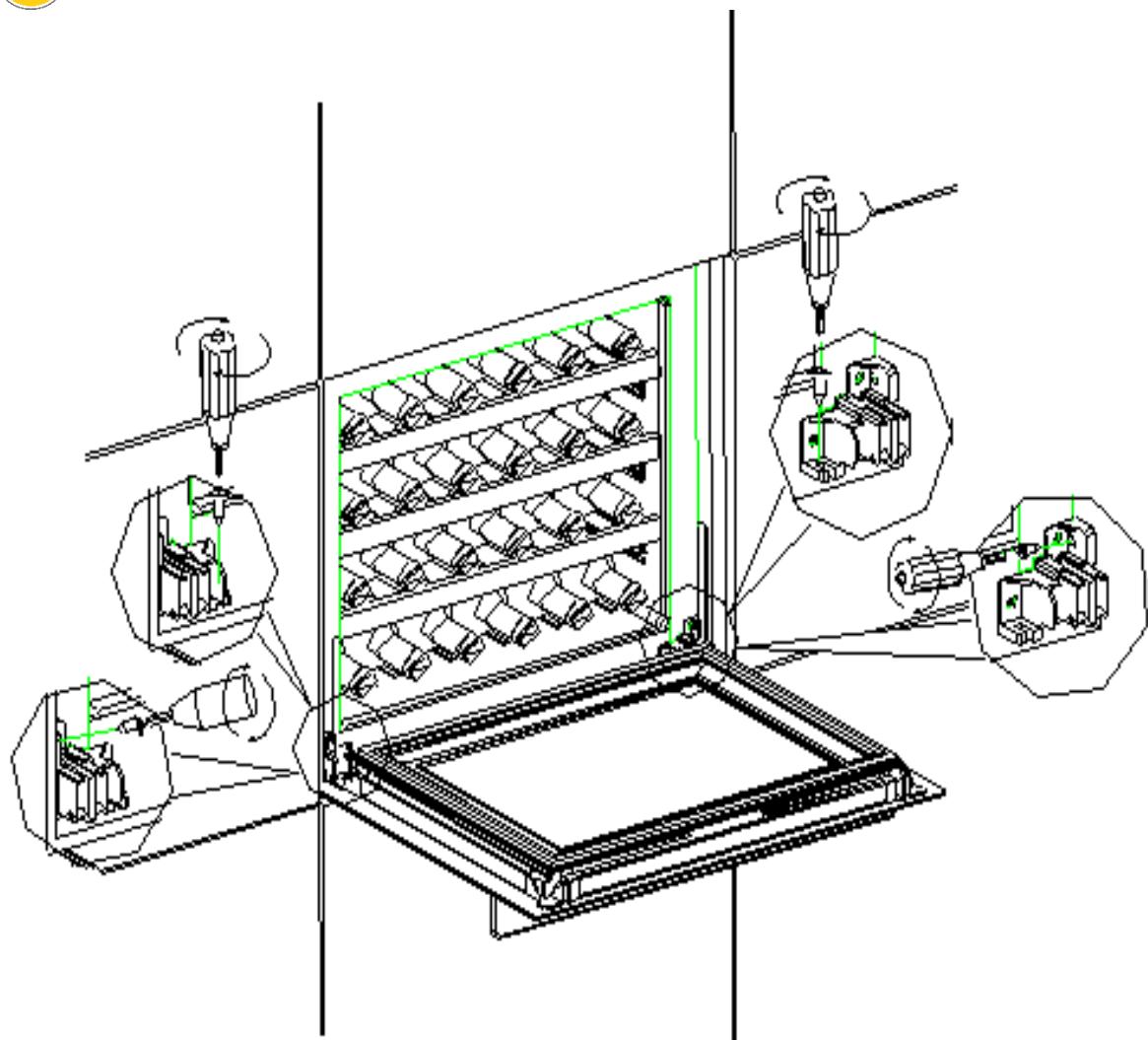


## 18. 7525.0020 Installationsanleitung



1 Stellen Sie den Weinkühlschrank in den Schrank und justieren Sie den Weinkühlschrank, um ihn zu stabilisieren. Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie die feste Platte, 2 Stück Innensechskantschrauben und den Innensechskantschraubendreher aus der Zubehörtasche und verwenden Sie den Innensechskantschraubendreher, um die feste Platte an der unteren linken Seite des Weinkühlers festzuziehen.

2. Nehmen Sie 3 Stück Kreuzschlitzschrauben aus der Zubehörtasche, verwenden Sie einen Kreuzschlitzschraubendreher, um die feste Platte an der unteren linken Seite des Weinkühlers (1 Stück Schraube) festzuziehen, und ziehen Sie dann die anderen 2 Stück Kreuzschlitzschrauben am oberen und unteren Türscharnier fest.

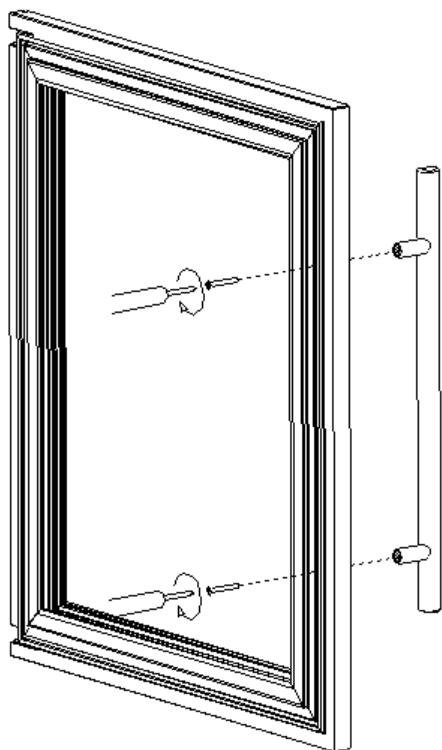


1. Stellen Sie den Weinkühlschrank in den Schrank und nivellieren Sie ihn.
2. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie 2 Befestigungsschrauben aus dem Plastik-Ersatzteilbeutel heraus.
3. Montieren Sie die Befestigungsschrauben durch die Befestigungslöcher auf beiden Seiten in den Schrank (siehe Abb.)



## 19. GRIFFINSTALLATIONSMETHODE

1. Nehmen Sie den Griff aus dem Schrank, dann nehmen Sie 2 Stück Schrauben aus der Zubehörtasche
2. Ziehen Sie die Türdichtung an der Seite der Tür auf, führen Sie die Schrauben in die 2 Grifflöcher an der Seite der Tür ein, richten Sie die Schrauben am Griffloch aus, ziehen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest und drücken Sie dann die Türdichtung zusammen.



Wenn die Schraubenlöcher des Griffs nicht perfekt mit den Löchern der Tür übereinstimmen, verwenden Sie bitte die elektrische Bohrmaschine, um die Löcher der Tür ein bisschen größer zu bohren (auf der Oberflächenseite), um den Griff perfekt zu installieren.

## 20. ANLEITUNG FÜR DIE AUTOMATISCHE TÜRÖFFNUNG

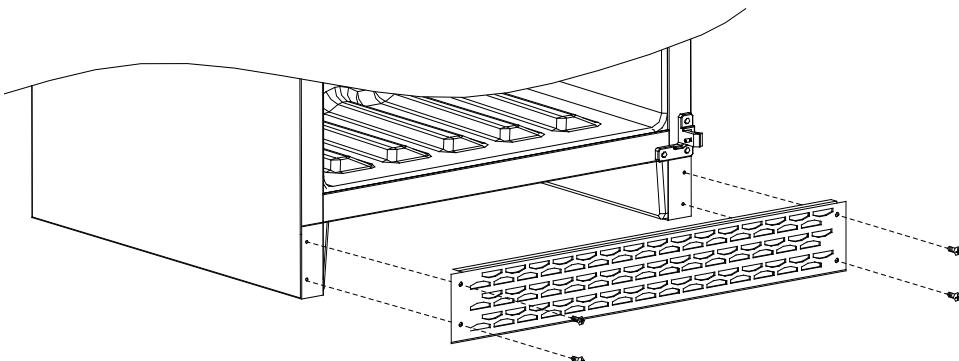


Sensor Touch : TWICE

Tippen Sie zweimal leicht auf die Tür, um die automatische Türöffnung zu aktivieren.  
Hinweis: Die Tür muss manuell geschlossen werden.



## 21. LÜFTUNGSRAHMEN EINBAUMETHODE



1. Nehmen Sie den Lüftungsrahmen aus dem Schrank und entnehmen Sie dann 4 Stück 4 \* 12 Schrauben aus dem Zubehörbeutel.
2. Öffnen Sie die Tür, richten Sie den Lüftungsrahmen an den vier Schraubenlöchern an der Unterseite des Gehäuses aus und ziehen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.

## 22. BETRIEBSANOMALIEN

Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose mit Strom versorgt wird, indem Sie ein anderes elektrisches Gerät daran anschließen. Sicherung prüfen, falls vorhanden. Vergewissern Sie sich, dass die Tür richtig geschlossen ist.

Wenn Ihr Weinkühlschrank nicht richtig zu funktionieren scheint, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst. Jeder Eingriff in den Kältekreislauf sollte von einem Kältetechniker vorgenommen werden, der eine Inspektion des Dichtungssystems des Kreislaufs durchführen sollte. Ebenso sollte jeder Eingriff in den Stromkreis von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.

**Hinweise:** *Jeder Eingriff, der von einem nicht autorisierten Techniker durchgeführt wird, führt zum Erlöschen der Garantie.*

## 23. STROMAUSFÄLLE

Im Falle einer Stromunterbrechung bleiben alle vorherigen Temperatureinstellungen automatisch erhalten, und das Gerät kehrt zu einer voreingestellten Temperatureinstellung zurück. (Siehe Tabelle der Voreinstellungen)

Die meisten Stromausfälle werden innerhalb kurzer Zeit behoben. Ein Stromausfall von ein oder zwei Stunden hat keinen Einfluss auf die Temperaturen im Weinkühlschrank. Um plötzliche Temperaturschwankungen bei ausgeschaltetem Gerät zu vermeiden, sollten Sie die Tür nicht öffnen. Bei längeren Stromausfällen sollten Sie Maßnahmen zum Schutz Ihres Weins ergreifen.

**Unabhängig von der Ursache sollten Sie, wenn Sie abnormale Temperatur- oder Feuchtigkeitsniveaus in Ihrem Weinkühlschrank feststellen, sicher sein, dass nur eine lange und häufige Exposition gegenüber diesen abnormalen Bedingungen eine schädliche Wirkung auf Ihre Weine haben kann.**



## 24. ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Häufig auftretende Probleme können leicht behoben werden, so dass Sie sich die Kosten für einen eventuellen Serviceeinsatz sparen können. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und greifen Sie auf die Tabelle zur Fehlerbehebung zurück.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Weinkühlschrank funktioniert nicht.	Nicht eingesteckt. Das Gerät ist ausgeschaltet. Der Schutzschalter hat ausgelöst oder die Sicherung ist defekt.
Weinkühlschrank ist nicht kalt genug.	Überprüfen Sie die Einstellung der Temperaturregelung. Die externe Umgebung erfordert möglicherweise eine höhere Einstellung. Die Tür wurde zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab.
Schaltet sich häufig ein und aus.	Die Raumtemperatur ist höher als normal. Der Weinkühlschrank wurde mit einer großen Menge an Inhalt gefüllt. Die Tür wurde zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Die Temperaturregelung ist nicht richtig eingestellt. Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab.
Das Licht funktioniert nicht.	Nicht eingesteckt. Der Leistungsschalter hat ausgelöst oder eine Sicherung ist durchgebrannt. Die Glühbirne ist außer Betrieb. Die Lichttaste ist „AUS“.
Vibrationen.	Vergewissern Sie sich, dass der Weinkühlschrank eben ist.
Der Weinkühlschrank scheint zu viel Lärm zu machen.	Das rasselnde Geräusch kann vom Durchfluss des Kühlmittels kommen, was normal ist. Am Ende jedes Zyklus können Sie gurgelnde Geräusche hören, die durch den Kältemittelfluss in Ihrem Weinkühlschrank verursacht werden. Die Kontraktion und Expansion der Innenwände kann Knall- und Knackgeräusche verursachen. Der Weinkühlschrank ist nicht eben.
Die Tür schließt nicht richtig.	Der Weinkühlschrank ist nicht eben. Die Tür wurde umgekehrt und nicht richtig eingebaut. Die Dichtung ist defekt. (Magnet oder Gummi ist beschädigt) Die Einlegeböden sind nicht in der richtigen Position.

<u>Standardfunktionen :</u>
Kompressor-Betrieb: R600a oder R134a
- Erhältlich in Nennspannung/Frequenz (gemäß den Anforderungen des Landes): 100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz
- Automatische Abtauung
- Luftfeuchtigkeit: 65% RH +/-10% RH
- Außen und innen schwarz lackiert
- Innenbeleuchtung
- Verstellbare Füße x 4
- Optionale zwei- oder dreischichtige Glastür
- Wahlweise herkömmlicher oder fugenloser Edelstahl-Türrahmen oder schwarze Vollglastür



## 25. VOR DER ENTSORGUNG DES GERÄTES

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

Fachgerechte Entsorgung	
	<p>Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll entsorgt werden darf. Es ist stattdessen an einer entsprechenden Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abzugeben. Durch die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Entsorgung entstehen könnten. Für weitere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihren Hausmüllentsorgungsdienst oder das Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.</p>



## 1. AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans avis préalable. Certains modèles ne sont disponibles que dans des pays spécifiques.

Combisteel n'offre aucune garantie pour notre cave à vin si elle est utilisée à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été spécifiquement conçue. Nous ne pouvons être tenus responsables de toute erreur dans ce manuel. Combisteel n'est pas responsable de la détérioration ou de l'endommagement des vins ou de tout autre contenu lié ou consécutif à d'éventuels défauts de la cave à vin. La garantie s'applique uniquement à la cave à vin et non à son contenu.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne mettez pas de produits acides, inflammables ou explosifs dans le refroidisseur à vin.

Cet appareil est destiné au stockage et à la présentation de produits en bouteille ou en boîte non potentiellement dangereux uniquement.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes et les clients des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- les environnements de type "bed and breakfast" ;
- la restauration et les applications non commerciales similaires.

**DANGER : Risque de piégeage des enfants. Avant de jeter votre ancien refroidisseur de vin :**

- Enlevez les portes ;
- Laissez les étagères en place afin que les enfants ne puissent pas facilement grimper à l'intérieur ;
- Lorsque vous mettez l'appareil au rebut, faites-le uniquement dans un centre de traitement des déchets agréé.

## 2. R600a AVERTISSEMENTS

Pour votre sécurité, respectez les recommandations suivantes.

- Cet appareil contient une petite quantité de réfrigérant R600a, respectueux de l'environnement, mais inflammable. Il n'endommage pas la couche d'ozone et n'augmente pas l'effet de serre.
- Pendant le transport et l'installation, veillez à ne pas endommager la tuyauterie du circuit frigorifique.
- Évitez d'utiliser ou de manipuler des objets tranchants à proximité des appareils.
- Les fuites de réfrigérant peuvent s'enflammer et provoquer des lésions oculaires.
- En cas de dommage, évitez l'exposition à des feux ouverts et à tout appareil qui crée une étincelle. Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Aérez soigneusement la pièce dans laquelle se trouve l'appareil pendant plusieurs minutes.
- Informez le service clientèle pour qu'il prenne les mesures nécessaires et vous conseille.
- La pièce dans laquelle est installé l'appareil doit avoir une capacité d'au moins 1 mètre cube pour 8 grammes de réfrigérant. La quantité de réfrigérant contenue dans cet appareil est indiquée ci-dessus en grammes ; elle est également indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.



- AVERTISSEMENT : Pour éviter tout danger dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.



- Le symbole est un avertissement et indique que le réfrigérant et le gaz de soufflage de l'isolation sont inflammables.
- Avertissement : Risque d'incendie / matériaux inflammables
- AVERTISSEMENT - Ne stockez pas de substances explosives telles que des bombes aérosols contenant un gaz propulseur inflammable dans cet appareil.
- AVERTISSEMENT - Lorsque vous positionnez l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
- AVERTISSEMENT - Ne placez pas plusieurs prises de courant ou alimentations portables à l'arrière de l'appareil.
- AVERTISSEMENT - Le réfrigérant et le gaz de soufflage de l'isolation sont inflammables. Lorsque vous mettez l'appareil au rebut, faites-le uniquement dans un centre de traitement des déchets agréé. N'exposez pas l'appareil à une flamme.

**Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien agréé d'effectuer l'entretien ou la réparation de cet appareil.**

- AVERTISSEMENT : Veillez à ce que les ouvertures de ventilation dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure intégrée ne soient pas obstruées.
- AVERTISSEMENT : n'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- AVERTISSEMENT : N'endommagez pas le circuit du réfrigérant.
- AVERTISSEMENT : N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments de l'appareil, sauf s'ils sont du type recommandé par le fabricant.
- AVERTISSEMENT : Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- AVERTISSEMENT : Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne bénéficient d'une supervision ou d'une formation adéquate ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité ;
- AVERTISSEMENT : les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ;
- AVERTISSEMENT : N'utilisez pas de rallonges ou d'adaptateurs non mis à la terre (à deux broches) ;
- AVERTISSEMENT : Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d'éviter tout danger.

**Attendez 24 heures avant de mettre la cave à vin en service. Pendant cette période, nous vous recommandons de laisser la porte ouverte pour éliminer les odeurs résiduelles.**



### 3. AVANT LE CHARGEMENT ET LE BRANCHEMENT DE LA CAVE À VIN

**Important : Tous les modèles sans ventilation frontale (ouverture d'air) sont strictement réservés à la pose libre. (Voir le tableau technique)**

#### Recommandations :

L'emplacement que vous avez choisi pour votre cave à vin doit :

- être non encombré et bien ventilé ;
- être éloigné de toute source de chaleur et de la lumière directe du soleil ;
- ne pas être trop humide (buanderie, cellier, salle de bain, etc.) ;
- avoir un sol plat ;
- disposer d'une alimentation électrique standard et fiable (prise standard aux normes du pays, reliée au sol), il n'est PAS recommandé d'utiliser une multiprise ou une rallonge ;
- avoir une protection contre les surtensions installée sur la prise électrique ;
- être à l'écart du four à micro-ondes. Certains fours à micro-ondes ne sont pas équipés d'un écran anti-interférences. Lorsqu'ils sont placés à moins d'un mètre de l'armoire à vin, ils peuvent affecter le fonctionnement de l'armoire à vin.

#### Notes:

- Le modèle 7525.0020 est destiné à être encastré UNIQUEMENT.
- Les modèles 7525.0025 sont destinés à être posés librement UNIQUEMENT.
- Les modèles 7525.0005, 7525.0010, 7525.0015, 7525.0030, 7525.0035, 7525.0040 sont des modèles à encastrer ou à poser selon les dessins ci-après.

La cave à vin doit être placée dans un endroit où la température ambiante est correcte (voir la fin du manuel). Si la température est supérieure ou inférieure à cette plage, cela affectera les performances de la cave. Si elle est placée dans des conditions de température froide ou chaude, la température de la cave peut fluctuer et ne pas atteindre la température idéale.

#### Instructions de mise à la terre :

La cave à vin doit être mise à la terre en cas de fuite de fil. La mise à la terre réduit le risque de choc électrique. La cave à vin est équipée d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une prise de mise à la terre. La prise de la cave à vin doit être branchée dans une prise électrique correctement fixée et mise à la terre.

**Note :** dans les endroits où la foudre est fréquente, il est conseillé d'utiliser des protections contre les surtensions.

Une utilisation incorrecte de la prise de mise à la terre peut entraîner un risque de choc électrique. Consultez un électricien ou un technicien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque électrique.

### 4. INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Déballez et retirez toutes les bandes de protection et les bandes adhésives de l'emballage autour et à l'intérieur de la cave à vin. La cave à vin doit être positionnée de manière à ce que la prise soit accessible. Débranchez le cordon d'alimentation. Déplacez votre cave à vin vers son emplacement définitif. La cave à vin doit être installée dans un endroit approprié où le compresseur ne sera pas soumis à un contact physique.

**Mettez votre cave à vin à niveau :** La cave à vin doit être mise à niveau AVANT de charger vos vins.

Votre cave à vin est équipée de 4 pieds réglables pour faciliter la mise à niveau. Nous vous recommandons de serrer les pieds arrière au maximum et d'ajuster les pieds avant pour mettre la cave à vin à niveau.



## 5. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CAVES À VIN ENCASTRÉES *(SOUS LE BANC OU DANS LA COLONNE) CAVES À VIN À VENTILATION FRONTALE UNIQUEMENT*



**Le modèle 7525.0025 est uniquement des modèles autonomes. Tout encastrement annule la garantie.**

1. Les caves à vin "encastrées" sont à ventilation frontale mais ne sont pas conçues pour être entièrement intégrées derrière une porte de menuiserie.
2. Veuillez suivre le schéma d'installation lors de l'installation de caves à vin encastrées. La dimension d'installation ne doit pas être inférieure à la dimension minimale, sinon cela affectera l'aération de la cave.
3. Les caves à vin encastrées aspirent l'air par la droite du cadre de ventilation (VI20、VI35 de l'arrière) et l'expulsent par la gauche du cadre de ventilation sous la porte avant.
4. Les caves à vin "encastrées" ont un interrupteur d'alimentation situé sur le panneau de commande, donc l'emplacement du point d'alimentation n'est pas critique.
5. La cave à vin nécessite une prise de courant standard de 240 volts/10 ampères. (Ou selon les spécifications des différents pays).
6. Le cordon d'alimentation a une longueur de 2,0 m et est fixé sur le côté droit à l'arrière en regardant depuis l'avant de l'armoire.
7. Comme la plupart des appareils d'aujourd'hui, la cave à vin contient des composants électroniques sensibles qui peuvent être endommagés par la foudre et les défauts d'alimentation électrique. Il est donc conseillé d'utiliser un protecteur de surtension pour éviter les problèmes de cette nature.
8. Un évent sur la porte doit être prévu pour les caves à vin intégrées lorsqu'une porte en bois est installée.

Dans les zones à climat chaud, une grille d'aération d'une taille minimale de 200 mm x 40 mm DOIT être découpée dans la partie supérieure arrière de la cloison arrière ou dans la partie supérieure de chaque côté de la cloison, afin de permettre à l'air frais de circuler dans l'espace de 30 mm situé à l'arrière de l'armoire.

Cet évent ou cette grille d'aération ne doit pas être ouvert(e) du même côté que d'autres appareils tels que des fours ou une zone étanche et sans accès à de l'air frais. Le non-respect des spécifications ci-dessus peut entraîner l'annulation de la GARANTIE.

## 6. PLANS D'INSTALLATION POUR LES CAVES À VIN ENCASTRÉES *(SOUS LE BANC OU DANS LA COLONNE) CAVES À VIN À VENTILATION FRONTALE UNIQUEMENT*

**Note: L'appareil doit être placé de manière à ce que la prise soit accessible après son installation.**

### PLANS D'ENCOMBREMENT

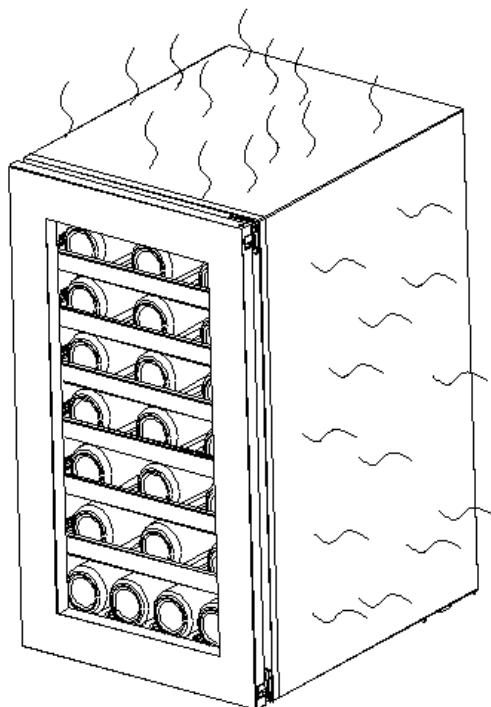
Il s'agit d'un modèle encastré dans une armoire, l'armoire doit disposer d'un bon espace de ventilation et ne pas avoir de fond de panier, sinon cela affectera le fonctionnement normal du refroidisseur de vin.

Veuillez consulter les schémas d'installation par modèle en annexe 1 (Appendix 1), page 97.



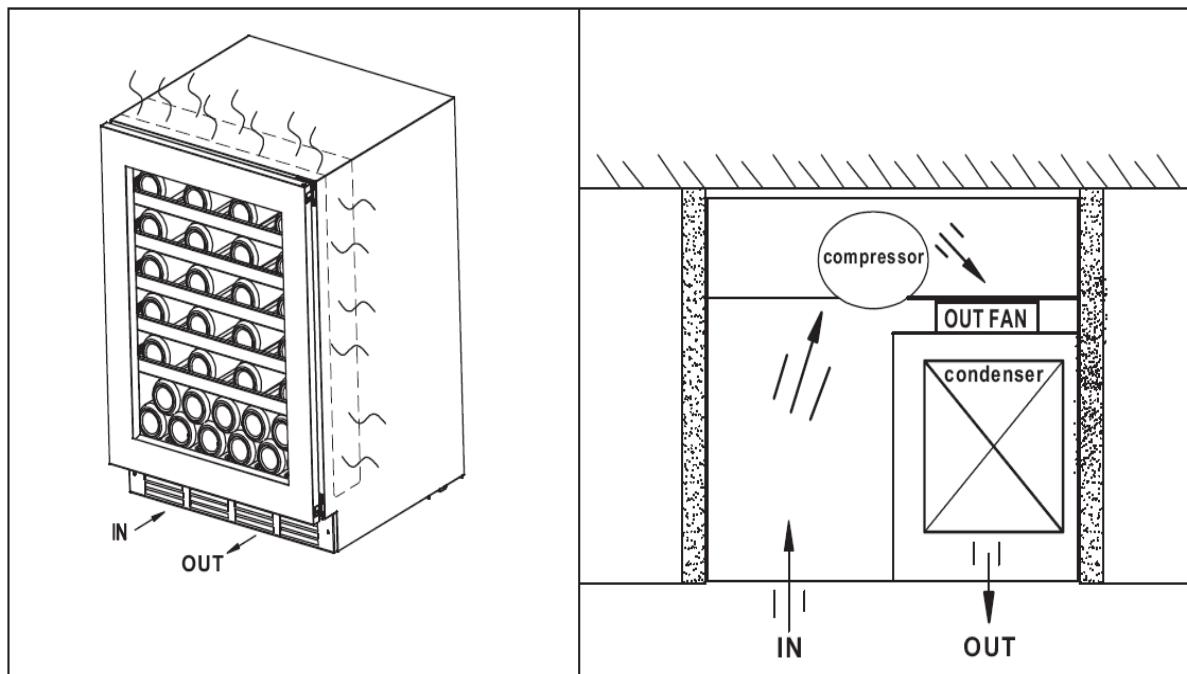
## 7. DESCRIPTION DU SYSTÈME DE RADIATEUR

Le modèle 7525.0025 est utilisent le mode de refroidissement par condensation latérale.



7525.0005, 7525.0010, 7525.0015, 7525.0030, 7525.0035, 7525.0040

Les modèles utilisent un tube anti-vapeur latéral et un système de refroidissement indépendant :





## 8. ALLUMER VOTRE CAVE À VIN

Branchez et allumez la cave en appuyant sur le bouton d'alimentation **pendant quelques secondes**.

Lorsque vous utilisez la cave à vin pour la première fois (ou que vous la redémarrez après une longue période d'arrêt), il y aura un écart de quelques degrés entre la température que vous avez sélectionnée et celle indiquée sur l'afficheur LED. C'est normal et cela est dû à la durée du temps d'activation. Une fois que la cave à vin aura fonctionné pendant quelques heures, tout se stabilisera.

**Important :** si l'appareil est débranché, si l'alimentation est coupée ou si l'appareil est éteint, attendez 3 à 5 minutes avant de le redémarrer. La cave à vin ne démarrera pas si vous tentez de la redémarrer avant ce délai.

### Bruits de fonctionnement

Pour atteindre les réglages de température souhaités, nos caves à vin, comme toutes les caves à vin fonctionnant avec des compresseurs et des ventilateurs, peuvent produire les types de bruits suivants. Ces bruits sont normaux et peuvent se produire comme suit :

- Bruits de gargouillement - causés par le fluide frigorigène qui circule dans les serpentins de l'appareil.
- Bruits de craquement/de claquement - résultant de la contraction et de l'expansion du gaz réfrigérant pour produire du froid.
- Bruit de fonctionnement du ventilateur - pour faire circuler l'air dans la cave à vin.

*La perception du bruit par un individu est directement liée à l'environnement dans lequel se trouve la cave à vin, ainsi qu'au type spécifique de modèles. Nos caves à vin sont conformes aux normes internationales pour ce type d'appareil. Nous ferons toujours tout notre possible pour satisfaire nos clients, mais nous ne reprendrons pas possession de la marchandise en raison de plaintes fondées sur des bruits de fonctionnement normaux.*

## 9. CHARGER VOTRE CAVE À VIN

Vous pouvez charger vos bouteilles de vin en rangées simples ou doubles en tenant compte de ce qui suit : si vous n'avez pas assez de bouteilles pour remplir votre cave à vin, il est préférable de répartir la charge dans toute la cave à vin afin d'éviter les charges de type "tout en haut" ou "tout en bas".

- Enlever ou déplacer les étagères en bois réglables pour accueillir un plus grand type de bouteilles ou augmentez la capacité de la cave en empilant les bouteilles si nécessaire. (Voir retrait des étagères)
- Laisser un petit espace entre les murs et les bouteilles pour permettre la circulation de l'air. Comme dans une cave souterraine, la circulation de l'air est importante pour éviter les moisissures et pour obtenir une température plus homogène dans la cave.



- Ne pas surcharger pas votre cave à vin pour faciliter la circulation de l'air.
- Ne pas empiler plus de 1,5 rangée de bouteilles standard de 0,75 l par étagère pour faciliter la circulation de l'air.
- Éviter d'obstruer les ventilateurs internes (situés à l'intérieur sur le panneau arrière de la cave à vin).
- Ne pas faire glisser les étagères vers l'extérieur au-delà de la position fixe pour éviter que les bouteilles ne tombent.
- Ne pas retirer plus d'une étagère chargée à la fois, car cela pourrait faire basculer la cave à vin vers l'avant.
- Ne pas recouvrir les étagères en bois de feuilles d'alliage ou d'autres matériaux, car cela entraverait la circulation de l'air.
- Ne pas déplacer votre cave à vin lorsqu'elle est chargée de vins. Cela pourrait déformer le corps de la cave à vin et provoquer des blessures au dos.



## 10. LES TYPES DE RÉGLEMENTATION

Veuillez noter qu'en fonction du chargement et des réglages choisis, il faut environ 24 heures pour que la cave à vin voie sa température se stabiliser. Pendant ce temps, la LED semble bouger de façon erratique, c'est normal et ce processus se produit chaque fois que le réglage est modifié et/ou qu'une grande quantité de bouteilles est ajoutée à la cave. Conçues pour conserver et faire vieillir tous les vins : rouges, blancs et mousseux. Ces caves à vin reproduisent les conditions idéales pour la conservation du vin, à une température constante recommandée de 12°C. Elles peuvent également être réglées pour fournir une température de service idéale pour profiter pleinement des qualités du vin. Sauf indication du vigneron sur la bouteille, nous vous recommandons 7°C pour votre champagne, 12°C pour les blancs et 18°C pour les rouges. (Voir le tableau de recommandations "Température de service du vin")

## 11. PARAMÈTRES DE TEMPÉRATURE

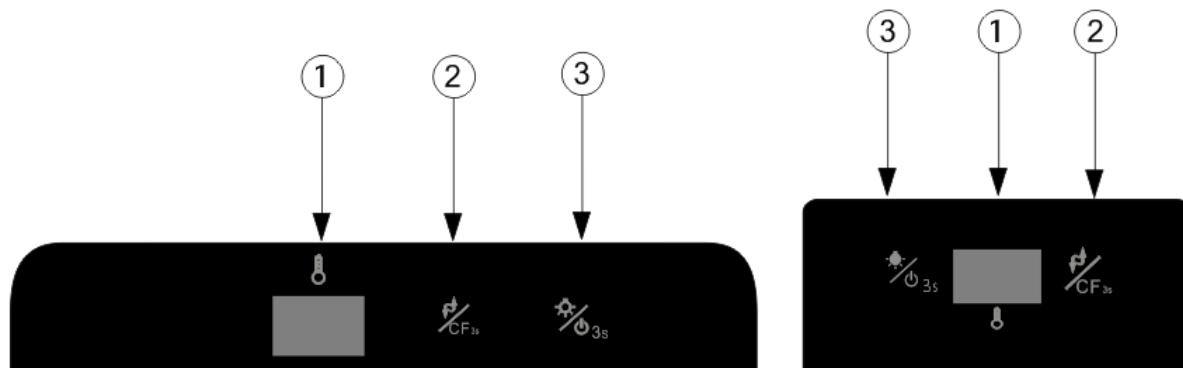
**Important : La LED affiche par défaut la température réelle de l'air interne.**

La température de l'alimentation, avant tous les paramètres seront repris après l'électricité pour alimenter la température préréglée. Le tableau électrique de tous les modèles est doté d'une fonction mémoire.

Il est important de comprendre qu'il y a une différence entre la température de l'air à l'intérieur de la cave à vin et la température réelle du vin : il faudra attendre environ 12 heures avant de constater les effets de l'ajustement de la température en raison de la masse critique dans une cave à vin pleine.

Une fois la température réglée, il est fortement conseillé de ne pas jouer avec elle ni de l'ajuster fréquemment. Le thermostat maintiendra la température à l'intérieur de la cave à vin dans une fourchette de +/- 2,5°C. Mais l'inertie thermique du vin et du verre est telle que dans cette plage de température, la température réelle du vin ne variera que de 0,5°C à 1°C.

### 11.1 MODE D'EMPLOI DU TABLEAU D'AFFICHAGE À FENÊTRE UNIQUE



**De gauche à droite:**

- ① **Fenêtre d'affichage:**

Affichage de la température mesurée à l'intérieur du refroidisseur de vin;

- ② **Bouton de cycle:**

À chaque fois, la température intérieure baissera de 1°C jusqu'à atteindre un minimum, puis un retour à la température la plus élevée. Appuyez pendant 3 secondes, la fenêtre pour obtenir la conversion d'affichage Celsius / Fahrenheit.

- ③ **Bouton de cycle:**

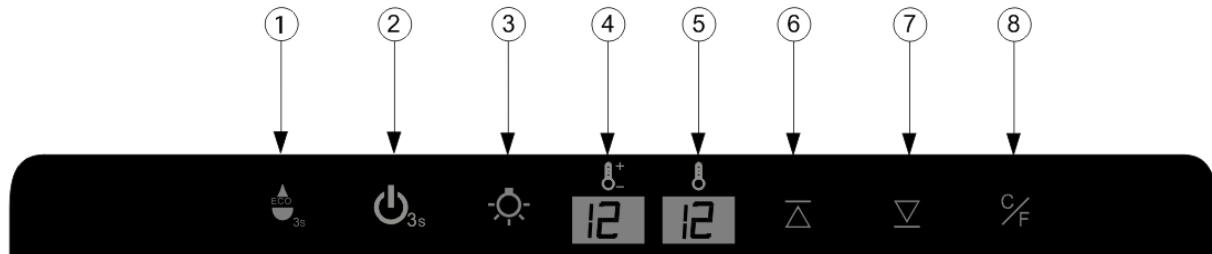
En mode veille : appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes, l'appareil s'allume et la machine démarre.

Dans l'état de démarrage : appuyez brièvement sur ce bouton, la LED s'allume / s'éteint.

A l'état de démarrage : appuyez sur le bouton pendant 3 secondes, l'alimentation est coupée, toute la machine est fermée.



## 11.2 MODE D'EMPLOI DU TABLEAU D'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE UNIQUE



De gauche à droite:

➤ **① Mode d'économie d'énergie:**

Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour passer en mode économie d'énergie, appuyez sur ⑥ ⑦ pour sortir du mode économie d'énergie.

➤ **② Bouton d'alimentation ON/OFF:**

En mode veille : appuyez 3 secondes, l'alimentation est mise en marche, toute la machine démarre

En état de marche : appuyez sur le bouton d'alimentation, la fenêtre 4 affiche le compte à rebours 3 2 1, l'alimentation est coupée, la machine s'éteint (afficher le processus 3 2 1, la main ne peut pas quitter le bouton)

➤ **③ Bouton de la lampe:**

Appuyez sur le bouton, l'éclairage s'allume / s'éteint

➤ **④ Fenêtre d'affichage:**

Affiche la température de réglage

➤ **⑤ Fenêtre:**

Affiche la température réelle

➤ **⑥ Bouton de réglage de la température :**

Appuyez une fois, la fenêtre ④ la valeur définie augmentera de 1 degré Celsius dans la température de réglage d'origine, la plage de réglage selon les besoins du client.

➤ **⑦ Bouton de réglage de la température vers le bas:**

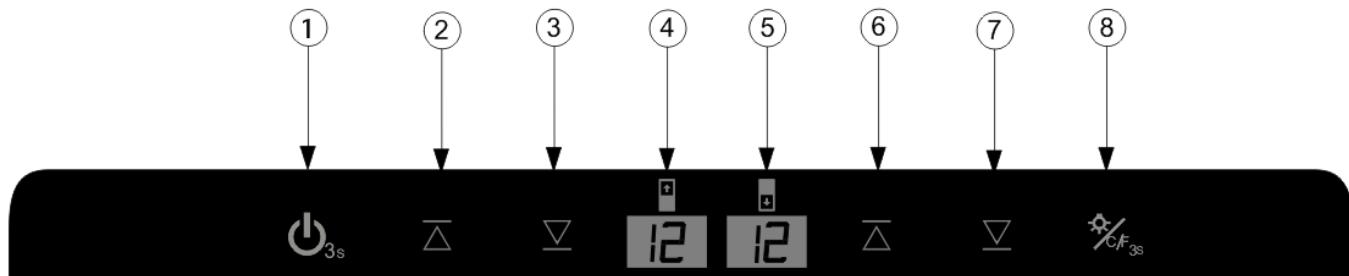
Appuyez une fois, la fenêtre ④ la valeur définie va réduire de 1 degré Celsius dans la température de réglage d'origine, la plage de réglage selon les besoins du client.

➤ **⑧ Touches de fonction de conversion de l'affichage C/F :**

Réglez la conversion degrés Celsius / Fahrenheit, chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, la fenêtre d'affichage sera en degrés Celsius ou Fahrenheit.



### 11.3 MODE D'EMPLOI DE LA CARTE D'AFFICHAGE DE LA DOUBLE TEMPÉRATURE



De gauche à droite:

➤ **① Bouton d'alimentation “ON/OFF”:**

Appuyez sur le bouton 3 secondes pour mettre hors tension (la fenêtre ④ du compte à rebours numérique affiche 3, 2, 1.). Appuyez à nouveau (sans délai), l'appareil s'allume.

➤ **② Bouton de réglage de la température de la zone supérieure :**

Appuyez une fois, la fenêtre ④ la valeur définie augmentera de 1 degré Celsius dans la température de réglage d'origine, la plage de réglage selon les besoins du client.

➤ **③ Bouton de réglage de la température de la zone supérieure vers le bas :**

Appuyez une fois, la fenêtre ④ la valeur réglée va réduire de 1 degré Celsius dans la température de réglage d'origine, la plage de réglage selon les besoins du client.

➤ **④ Fenêtre:**

Affichez la température de la zone supérieure.

➤ **⑤ Fenêtre:**

Affichage de la température de la zone inférieure

➤ **⑥ Bouton de réglage de la température de la zone inférieure:**

Appuyez une fois, la fenêtre ⑤ la valeur définie augmentera de 1 degré Celsius dans la température de réglage d'origine, la plage de réglage en fonction des besoins du client.

➤ **⑦ Bouton de réglage de la température de la zone inférieure:**

Appuyez une fois, fenêtre ⑤ la valeur de réglage va réduire de 1 degré Celsius dans la température de réglage d'origine, la gamme de réglage en fonction des besoins des clients.

➤ **⑧ Bouton de lampe:**

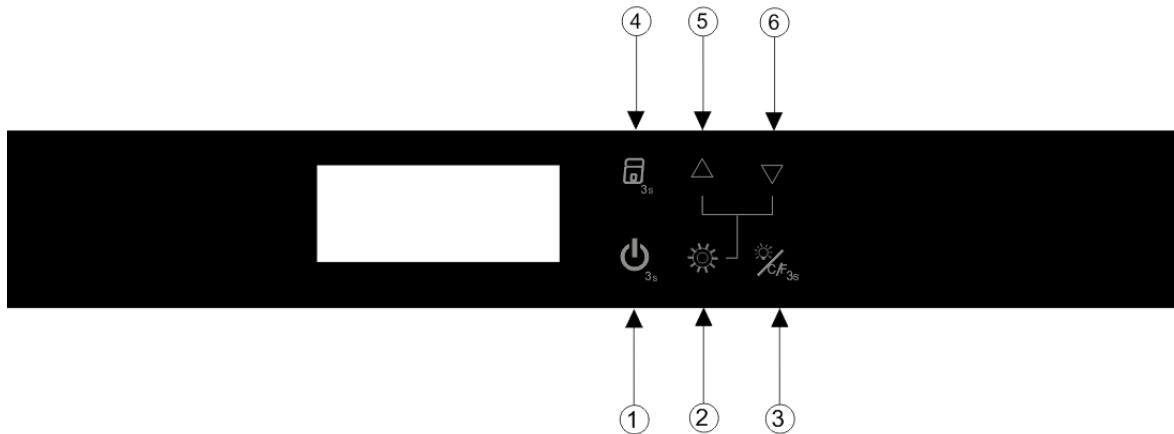
Appuyez sur le bouton et la lampe s'allume, la lampe s'éteint une fois que vous appuyez à nouveau.

➤ **⑧ Touches de fonction de conversion de l'affichage C/F:**

Réglez l'affichage de conversion degrés Celsius / Fahrenheit, chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, la fenêtre d'affichage sera en degrés Celsius ou Fahrenheit. la fenêtre d'affichage sera en degrés Celsius ou Fahrenheit.

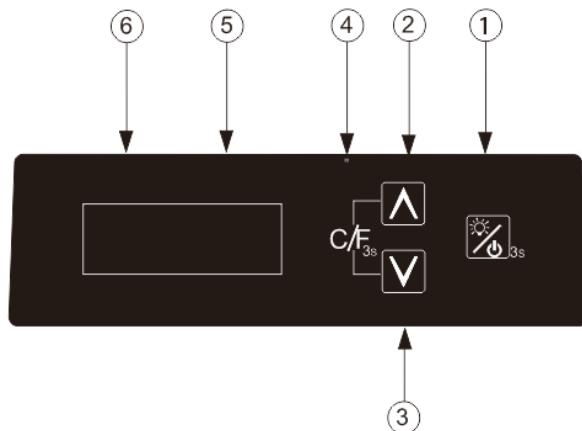


#### 11.4 7525.0040: INFORMATION IMPORTANTE SUR LA TEMPÉRATURE



- ① Appuyez et maintenez pendant 1 seconde pour allumer l'appareil ou 3 secondes pour l'éteindre.
- ② **Bouton de fonction** : Active la fonction de réglage de la température.
- ③ **Bouton d'éclairage** : Allume et éteint les lumières intérieures
- ④ Appuyez et maintenez enfoncé pendant 3 secondes pour déverrouiller l'écran.
- ⑤ Augmente la température de consigne
- ⑥ Diminue la température de consigne

#### 11.5 MODE D'EMPLOI DU TABLEAU D'AFFICHAGE DE LA TEMPÉRATURE UNIQUE



##### ➤ ① Bouton de lampe et d'alimentation:

Lorsque le cordon d'alimentation est branché : appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, l'appareil s'allume et la machine démarre. Lorsque la machine est sous tension : appuyez sur ce bouton, le voyant s'allume ; appuyez une nouvelle fois, le voyant s'éteint. Lorsque la machine est sous tension : appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, la machine s'éteint.

##### ➤ ② Bouton de réglage pour monter la température:

Réglage de la température dans la fenêtre ⑥ de 1° C à chaque contact, température de réglage maximale : 20° C.

##### ➤ ③ Bouton de réglage pour descendre la température:

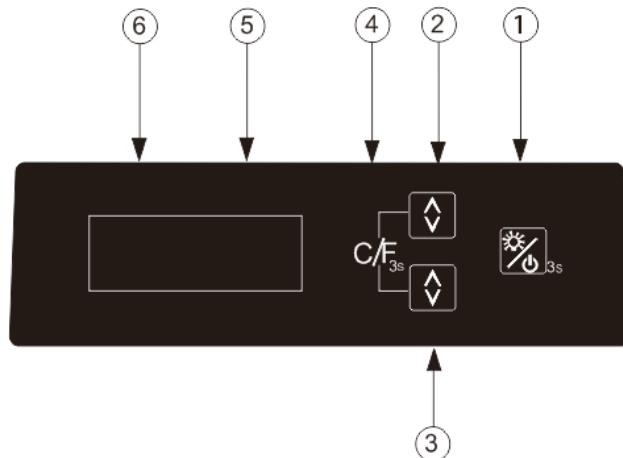
Baisse de la température dans la fenêtre ⑥ de 1° C à chaque pression, température de réglage min : 5° C

##### ➤ ④ Bouton de conversion de l'affichage C/F:

Conversion de l'affichage des degrés Celsius / Fahrenheit dans les fenêtres ⑥, en appuyant simultanément sur ②③ et en maintenant la pression pendant 3 secondes.



## 11.6 MODE D'EMPLOI DU TABLEAU D'AFFICHAGE DE TEMPÉRATURE DOUBLE



### ➤ ① Bouton de lampe et d'alimentation:

Lorsque le cordon d'alimentation est branché : appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, l'appareil s'allume et la machine démarre. Lorsque la machine est sous tension : appuyez sur ce bouton, le voyant s'allume ; appuyez une nouvelle fois, le voyant s'éteint. Lorsque la machine est sous tension : appuyez sur ce bouton et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes, la machine s'éteint.

### ➤ ② Bouton de réglage de la température de la zone supérieure:

Réglage de la température de la zone supérieure dans la fenêtre de 10°C à 20°C, par chaque touche unique.

### ➤ ③ Bouton de réglage de la température de la zone inférieure :

Réglage de la température de la zone inférieure de la fenêtre de 5°C à 12°C, par simple pression.

### ➤ ④ Bouton de conversion de l'affichage C/F :

Conversion de l'affichage des degrés Celsius / Fahrenheit dans les fenêtres, en appuyant simultanément pendant 3 secondes ② ③.

## 12. TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE SERVICE DU VIN

Tous les vins mûrissent à la même température, qui est une température constante comprise entre 12°C et 14°C. Le tableau ci-dessous est un tableau de température indicatif pour indiquer la meilleure température de consommation.

Champagne NV, pétillant, Spumante	6°C
Blanc sec Sémillon, Sauvignon Blanc	8°C
Champagne Vintage,	10°C
Chardonnay blanc sec	10°C
Blanc sec Gewürztraminer, Riesling, Pinot grigio	10°C
Sauternes blanc doux, Barsac, Montbazillac, vin de glace, vendanges tardives	10°C
Beaujolais	13°C
Vintage blanc doux : Sauternes	14°C
Vintage blanc Chardonnay	14°C
Pinot Noir rouge,	16°C
Grenache rouge, Syrah	16°C
Pinot Noir Rouge Vintage	18°C
Cabernet et Merlot : Français, australien, néo-zélandais, Chilien, Italien, Espagnol, Californien, Argentin ...	20°C
Vintage Bordeaux ...	Température ambiante n'excédant pas
	20°C



## 13. INFORMATION IMPORTANTE SUR LA TEMPÉRATURE

Votre cave à vin a été conçue pour garantir des conditions optimales de conservation et/ou de service de vos vins. Les vins fins nécessitent une évolution longue et douce et ont besoin de conditions spécifiques pour atteindre leur plein potentiel.

Tous les vins mûrissent à la même température, qui est une température constante fixée entre 12°C et 14°C. Seule la température de "dégustation" (appréciation du vin) varie en fonction du type de vins (voir "Tableau des températures de service du vin" ci-dessus). Ceci étant dit et comme pour les caves naturelles utilisées par les producteurs de vin pour de longues périodes de stockage, ce n'est pas la température exacte qui est importante, mais sa constance. En d'autres termes, tant que la température de votre cave à vin est constante (entre 12°C et 14°C), vos vins seront conservés dans des conditions parfaites.

Tous les vins ne se bonifient pas au fil des ans. Certains doivent être consommés à un stade précoce (2 à 3 ans) tandis que d'autres ont une capacité de vieillissement énorme (50 ans et plus). Tous les vins ont un pic de maturité. Renseignez-vous auprès de votre caviste pour obtenir les informations nécessaires.

## 14. DÉGIVRAGE/CONDENSATION/ HYGROMÉTRIE/ VENTILATION

Votre cave à vin est conçue avec un système de dégivrage "Auto-cycle". Pendant la période d'arrêt, les surfaces réfrigérées de la cave à vin se dégivrent automatiquement. L'eau de dégivrage du compartiment de stockage de la cave à vin s'écoule automatiquement et une partie va dans un récipient de drainage, qui se trouve à l'arrière de la cave à vin, à côté du compresseur. La chaleur est transmise par le compresseur et fait s'évaporer la condensation qui s'est accumulée dans le bac. Une partie de l'eau restante est collectée dans la cave à vin pour des raisons d'humidité.

Ce système permet de créer le niveau d'humidité correct à l'intérieur de votre cave à vin, nécessaire au liège naturel pour maintenir une étanchéité durable.

**Notes:** *L'eau recueillie par la condensation est donc recyclée. Dans des conditions environnementales extrêmement sèches, vous devrez peut-être ajouter de l'eau dans le réservoir fourni avec votre cave à vin.*

Toutes les unités sont équipées d'une porte en verre à double vitrage qui comporte une troisième couche acrylique interne afin de minimiser la condensation sur la porte en verre.

La cave à vin n'est pas totalement étanche ; l'admission d'air frais est permise par le tuyau d'évacuation. L'air circule dans la cave au moyen d'un ou de plusieurs ventilateurs et des étagères creuses.

**Notes :** *Pendant le cycle de réfrigération, de la chaleur est dégagée et se disperse sur les surfaces extérieures de la cave à vin. Évitez de toucher les surfaces pendant ces cycles.*

## 15. ÉTAGÈRES EN BOIS RÉGLABLES

### Ajustement et retrait des étagères

Pour accéder facilement au contenu du rangement, vous devez sortir les étagères d'environ 1/3 de leur profondeur du compartiment des rails. Ces armoires à vin sont toutefois conçues avec une encoche de chaque côté des rails de l'étagère pour empêcher les bouteilles de tomber.

Lorsque vous retirez l'une de ces étagères du compartiment du rail, inclinez l'étagère comme indiqué sur le schéma et tirez ou poussez simplement l'étagère jusqu'à ce qu'elle repose fermement sur les supports.

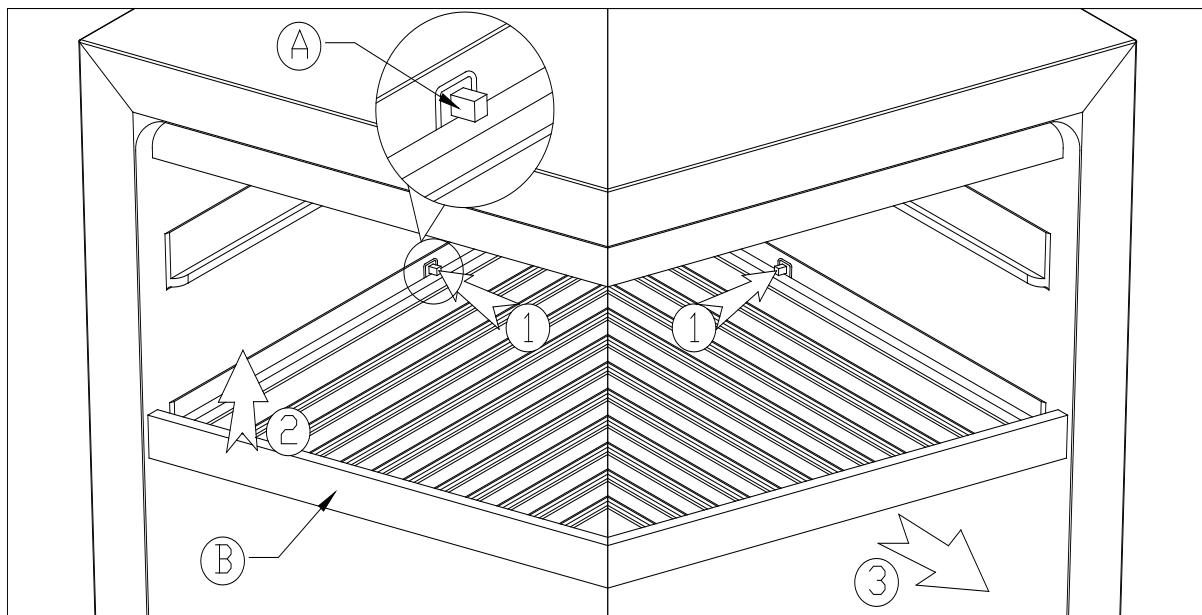


#### Instructions d'installation et de retrait des étagères :

Étagère en bois ordinaire :

Prise de l'étagère : Selon le dessin d'instruction ci-dessous pour appuyer sur un côté de la goupille de limite de l'étagère ①, extraire et retirer l'étagère de l'autre côté du support ②, puis retirer l'étagère en suivant la marque de la flèche ③.

L'installation de l'étagère sera opposée à la prise de l'étagère.



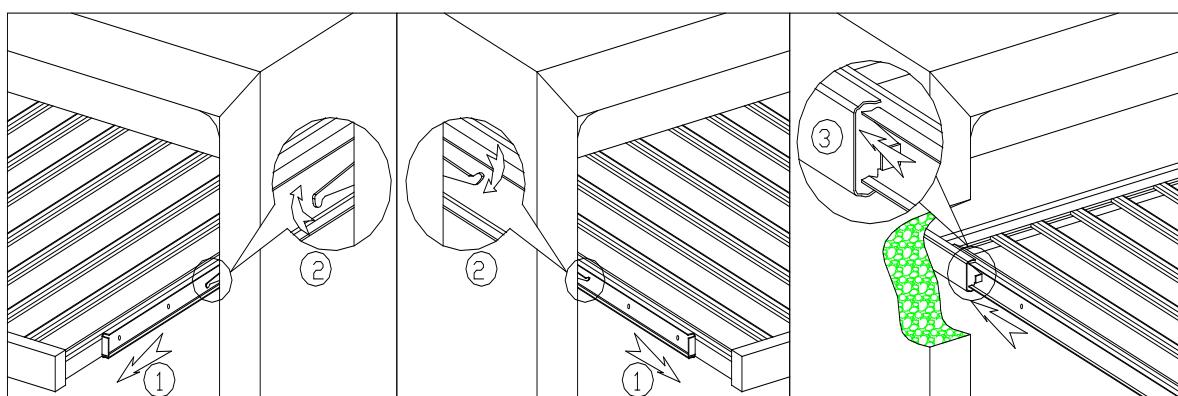
1- "A" est la goupille de limite d'étagère

2- "B" est l'étagère

#### Instructions pour l'installation et la prise d'une étagère coulissante en bois :

Prise de l'étagère : Selon le dessin d'instruction ci-dessous pour tirer l'étagère à la console de support ①, appuyez sur les deux côtés des boucles de rouleaux coulissants et tirez l'étagère en suivant la marque de la flèche ②.

Installation de l'étagère : Selon le dessin d'instruction ci-dessous pour pousser dans l'alignement de l'étagère avec deux côtés du rouleau coulissant en suivant la marque de la flèche ③.





## 16. RÉVERSIBILITÉ DE LA PORTE

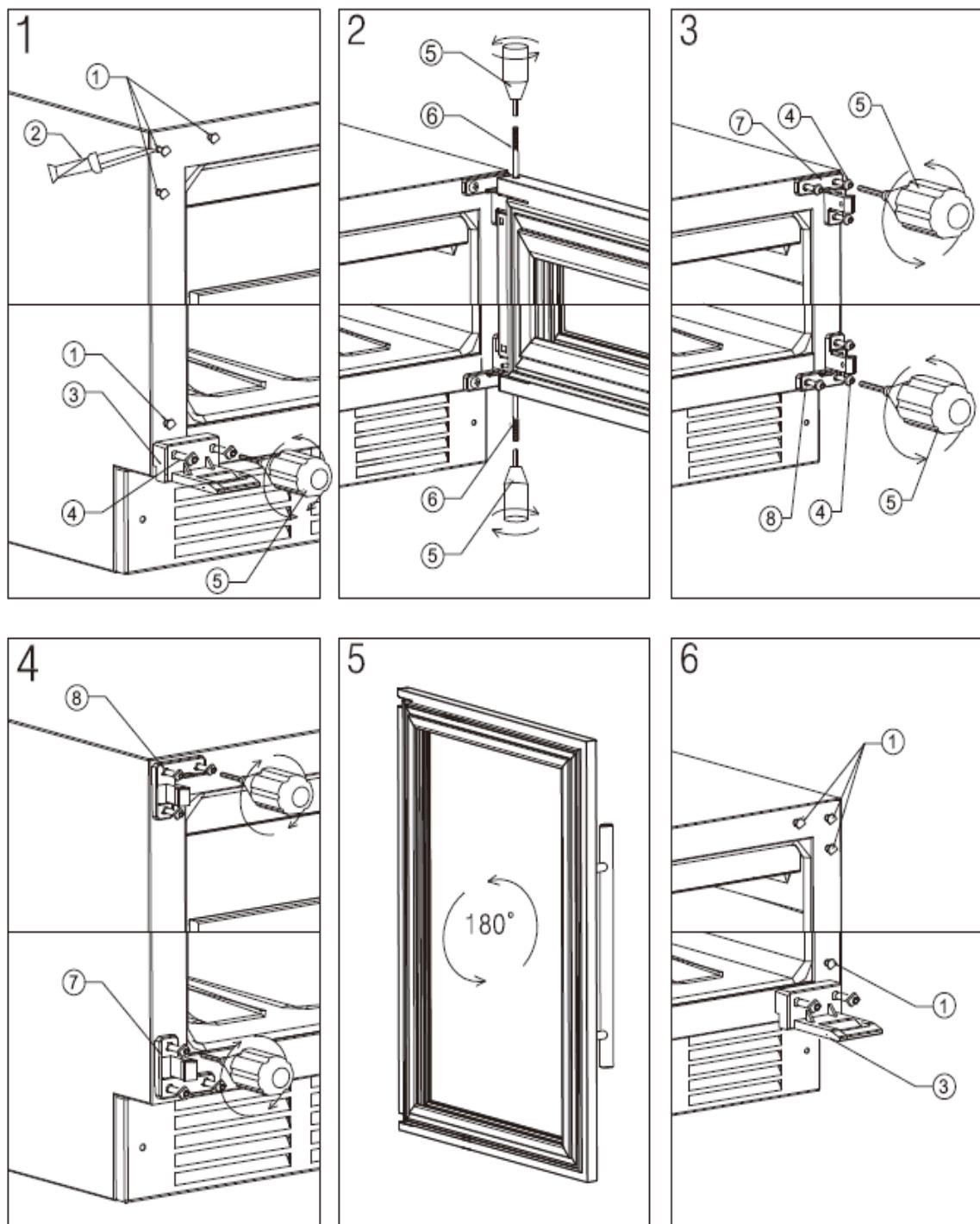
REMARQUE : 7525.0030 ne peut pas être réversible par la porte.

REMARQUE : Si votre armoire à vin est équipée d'une serrure au bas de la porte, la porte n'est pas réversible. Vous devez donc commander une porte à ouverture droite pour changer le côté d'ouverture.

Avertissement : Pour éviter tout accident pendant le processus de changement de la porte, nous vous recommandons de vous faire aider. La porte en verre est lourde et peut causer des blessures si elle tombe.

- Selon le modèle et le type de poignée dont votre armoire à vin est équipée, vous devrez peut-être faire pivoter la porte de 180 degrés.
- Selon le type de poignée dont votre armoire à vin est équipée, il se peut que la porte ne soit pas réversible ou qu'il faille commander une porte à ouverture gauche ou droite pour changer le côté d'ouverture.

1. Pour mettre l'armoire en position de fonctionnement ouvert, la porte est ouverte au maximum.
2. Utiliser un petit couteau (2) pour enlever le clou décoratif (1) du côté opposé (Dessin 1) ;
3. Utiliser le tournevis intérieur à six angles (outil 5) pour démonter les vis (4) du dispositif antichute (3), puis retirer le dispositif antichute. (Dessin 1)
4. Tenir la porte, utiliser le tournevis à six angles (outil 5) pour dévisser le noyau de l'arbre de porte (6) des deux extrémités du haut de la porte. Retirez la porte et mettez-la de côté. (Dessin 2)
5. Déchargez la charnière de porte supérieure et inférieure (7)(8) à l'aide d'un tournevis intérieur à six angles M5 (outil 5), puis assemblez la charnière de porte sur le côté opposé. (Dessin 3 et 4)
6. Tourner la porte de 180 degrés, puis installer la porte sur le côté droit de l'armoire. (Dessin 5)
7. Enfin, installez le clou décoratif et le dispositif antichute sur le côté opposé. (Dessin 6)



1. Clou décoratif
2. Couteau
3. Dispositif antichute
4. M5 six angles
5. Tournevis M5 à six angles
6. Noyau de broche de porte
7. Charnière supérieure de la porte
8. Charnière inférieure de la porte



## 17. 7525.0020 MODELE INTEGRE

Les outils doivent être préparés :



Couteau



Clé hexagonale

**Remarque : Avant de faire fonctionner la réversibilité, il faut d'abord éteindre l'appareil et coopérer avec deux personnes !**

1. Ouvrez la porte, dévissez les vis de la charnière supérieure et de la charnière inférieure à l'aide d'une clé hexagonale, retirez la porte (voir image FIG.A et image FIG.B).



FIG.A

Charnière supérieure  
Charnière inférieure  
Clé hexagonale

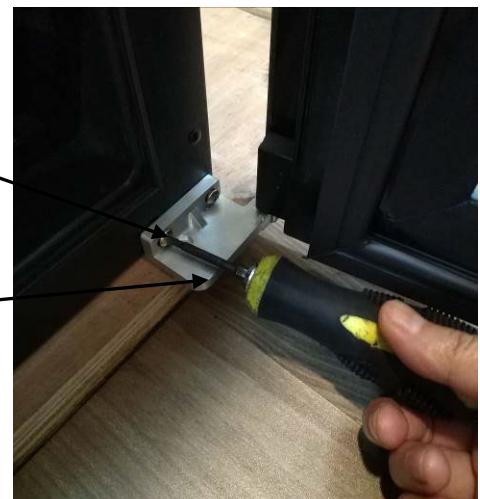


FIG.B



2. Retirez les 4 clous de coffre du côté gauche de l'armoire, puis fixez-les sur le côté droit (voir photo FIG.C, FIG.D et FIG.E).



FIG.C

Clou de tronc



FIG.D



FIG.E

Clou de tronc

3. Faire pivoter la porte de 180 degrés et aligner les charnières supérieures et inférieures avec les trous de charnière du côté gauche. Pour ajuster la porte, et serrer les vis avec une clé hexagonale, puis terminer le remplacement de la porte. (comme l'image FIG.F, FIG.G et FIG.H)



FIG.F



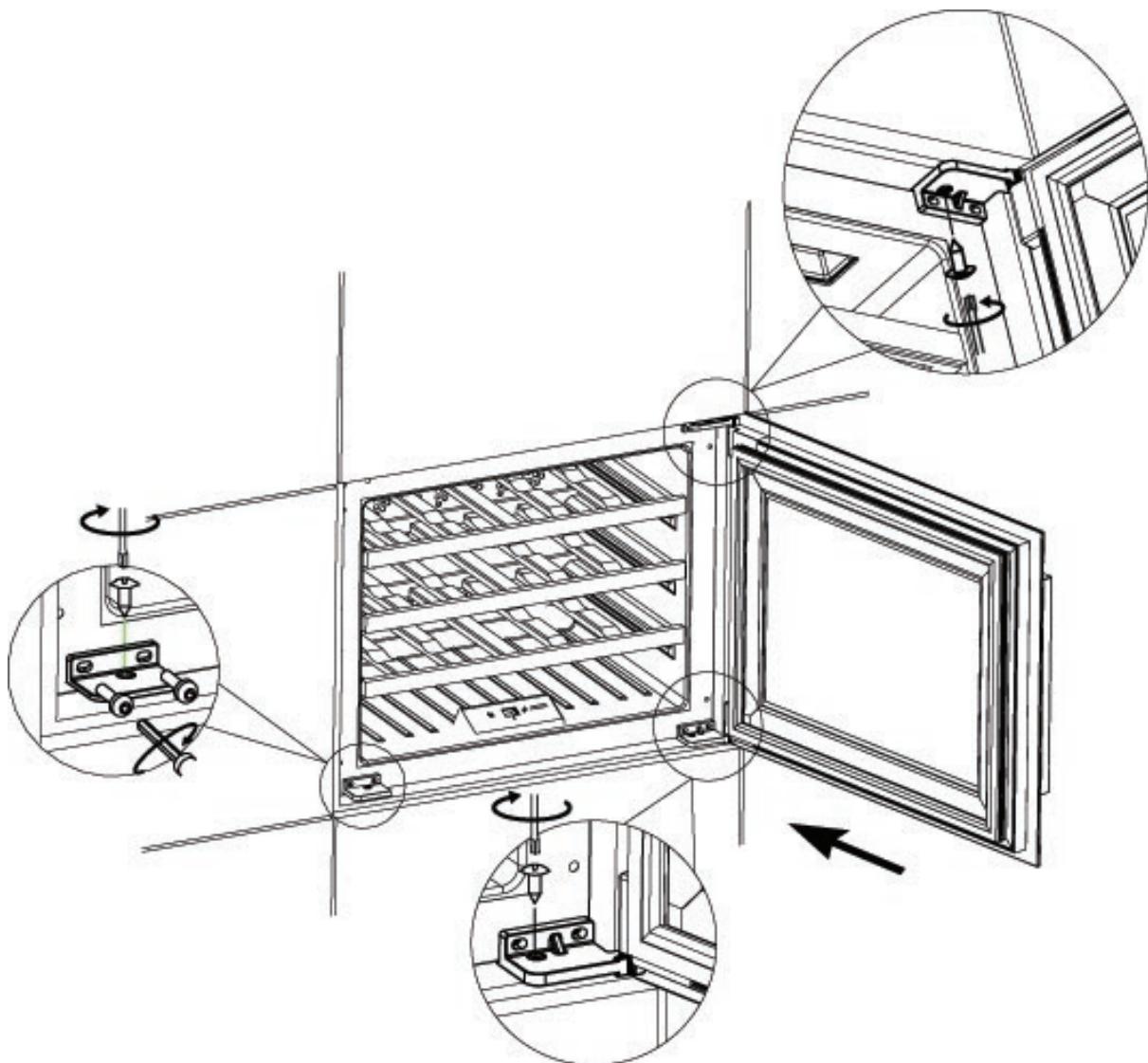
FIG.G



FIG.H

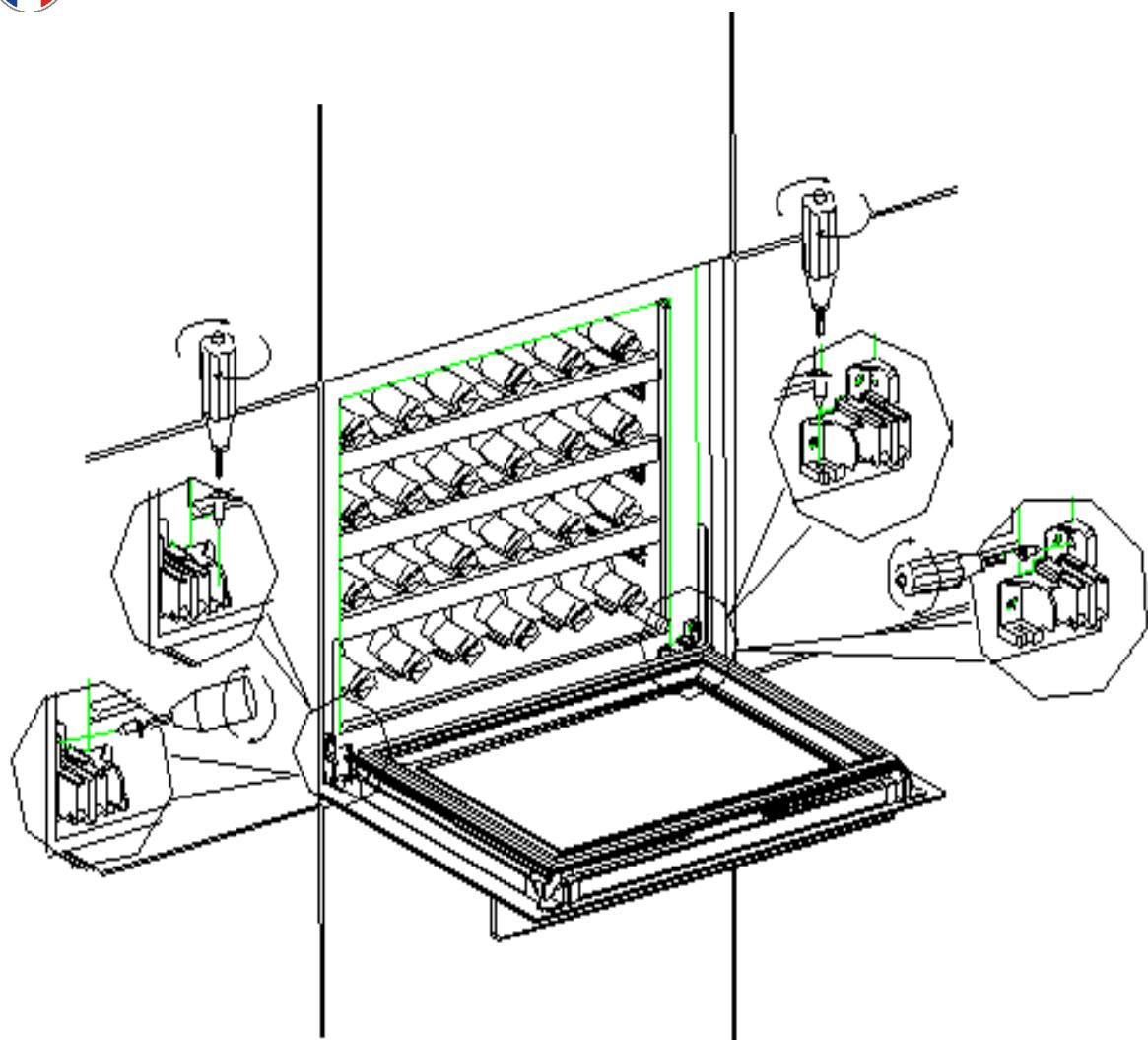


## 18. 7525.0020 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



1. Placez le refroidisseur à vin dans l'armoire, puis ajustez le refroidisseur à vin pour le rendre stable. Ouvrez la porte, sortez la plaque fixe, 2 vis hexagonales intérieures et un tournevis hexagonal intérieur du sac d'accessoires, puis utilisez le tournevis hexagonal intérieur pour serrer la plaque fixe sur le côté inférieur gauche du refroidisseur à vin.

2. Sortez 3 vis Phillips du sac d'accessoires, utilisez le tournevis Phillips pour serrer la plaque fixe sur le côté inférieur gauche du refroidisseur de vin (1 vis), puis serrez les 2 autres vis Phillips sur la charnière de porte supérieure et la charnière de porte inférieure.

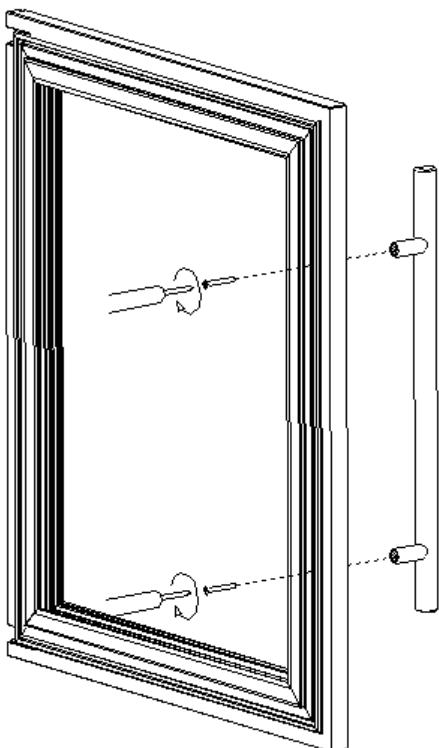


1. Placez le refroidisseur à vin à l'intérieur de l'armoire et mettez-le à niveau.
2. Ouvrez la porte et sortez 2 vis de fixation du sac plastique du kit de rechange.
3. installer les vis de fixation à travers les trous de fixation des deux côtés dans l'armoire (voir la figure).



## 19. METHODE D'INSTALLATION DE LA POIGNEE

1. Retirez la poignée de l'armoire, puis retirez les 2 vis du sac d'accessoires.
2. Ouvrez le joint de porte sur le côté de la porte, puis insérez les vis dans les 2 trous de la poignée sur le côté de la porte, puis alignez les vis sur le trou de la poignée, serrez les vis avec un tournevis cruciforme, puis comprimez le joint de porte.



Si les trous de vis de la poignée ne correspondent pas parfaitement aux trous de la porte, veuillez utiliser la perceuse électrique pour percer les trous de la porte un peu plus grands (du côté de la surface), afin d'installer la poignée parfaitement.

## 20. INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT DE L'OUVERTURE AUTOMATIQUE DES PORTES

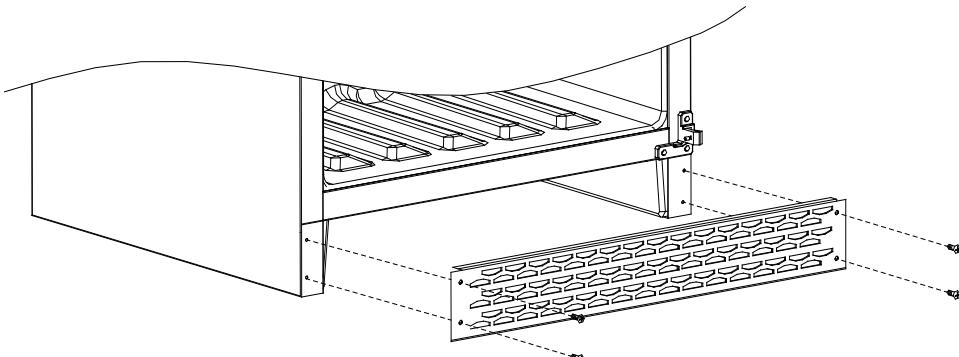


Sensor Touch : TWICE

Touchez doucement deux fois la porte, pour activer l'ouverture automatique de la porte.  
Remarque : la porte doit être fermée manuellement.



## 21. METHODE D'INSTALLATION DU CADRE DE VENTILATION



1. Retirez le cadre de ventilation de l'armoire, puis retirez 4 vis 4 \* 12 du sac d'accessoires.
2. Ouvrez la porte, alignez le cadre de ventilation sur les quatre trous de vis situés au fond de l'armoire et serrez la vis à l'aide d'un tournevis Phillips.

## 22. ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Si votre cave à vin semble présenter des dysfonctionnements, débranchez-la et contactez votre service après-vente. Toute intervention sur le circuit de froid doit être effectuée par un frigoriste qui doit procéder à une inspection du système d'étanchéité du circuit. De même, toute intervention sur le circuit électrique doit être effectuée par un électricien qualifié.

**Notes :** *Toute intervention effectuée par un technicien non agréé Nous entraînera l'annulation de la garantie.*

## 23. PANNES D'ÉLECTRICITÉ

En cas de coupure de courant, tous les réglages de température précédents sont automatiquement conservés et l'appareil revient à un réglage de température prédéfini. (Voir le tableau des prérégagements)

La plupart des coupures de courant sont corrigées dans un court laps de temps. Une perte de courant d'une heure ou deux n'affectera pas les températures de la cave à vin. Pour éviter tout changement soudain de température lorsque le courant est coupé, vous devez éviter d'ouvrir la porte. En cas de panne de courant prolongée, prenez des mesures pour protéger votre vin.

**Quelle que soit la cause, si vous remarquez une température ou un taux d'humidité anormal dans votre cave à vin, sachez que seule une exposition longue et fréquente à ces conditions anormales peut avoir un effet néfaste sur vos vins.**



## 24. GUIDE DE DÉPANNAGE

Les problèmes courants peuvent être facilement résolus, ce qui vous permet d'économiser le coût d'un éventuel appel de service. Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions et vous reporter au tableau du guide de dépannage.

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE
La cave à vin ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché. L'appareil est éteint. Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible est cassé.
La cave à vin n'est pas assez froide.	Vérifiez le réglage du contrôle de la température. L'environnement extérieur peut nécessiter un réglage plus élevé. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de la porte n'est pas correctement étanche.
Elle s'allume et s'éteint fréquemment.	La température de la pièce est plus élevée que la normale. Une grande quantité de contenu a été ajoutée dans la cave à vin. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. La commande de température n'est pas réglée correctement. Le joint de la porte n'est pas bien étanche.
La lumière ne fonctionne pas.	Pas branché. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible a sauté. L'ampoule est hors service. Le bouton d'éclairage est sur "OFF".
Vibrations.	Vérifiez que la cave à vin est de niveau.
La cave à vin semble faire trop de bruit.	Le bruit de cliquetis peut provenir de l'écoulement du réfrigérant, ce qui est normal. À la fin de chaque cycle, vous pouvez entendre des gargouillis causés par l'écoulement du réfrigérant dans votre cave à vin. La contraction et la dilatation des parois intérieures peuvent provoquer des bruits d'éclatement et de craquement. La cave à vin n'est pas de niveau.
La porte ne se ferme pas correctement.	La cave à vin n'est pas de niveau. La porte a été inversée et mal installée. Le joint d'étanchéité est défectueux. ( l'aimant ou le caoutchouc est abîmé) Les étagères sont mal positionnées.

### Caractéristiques standard :

Fonctionne avec un compresseur : R600a ou R134a

- Disponible en tension/fréquence nominale (selon les exigences du pays) :  
100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz

- Dégivrage automatique

- Humidité : 65% RH +/-10% RH

- Finition extérieure et intérieure noire

- Lumière interne

- Pieds réglables x 4

- Porte en verre à deux ou trois couches en option

- Option Cadre de porte en acier inoxydable commun ou sans soudure ou porte en verre noir intégral



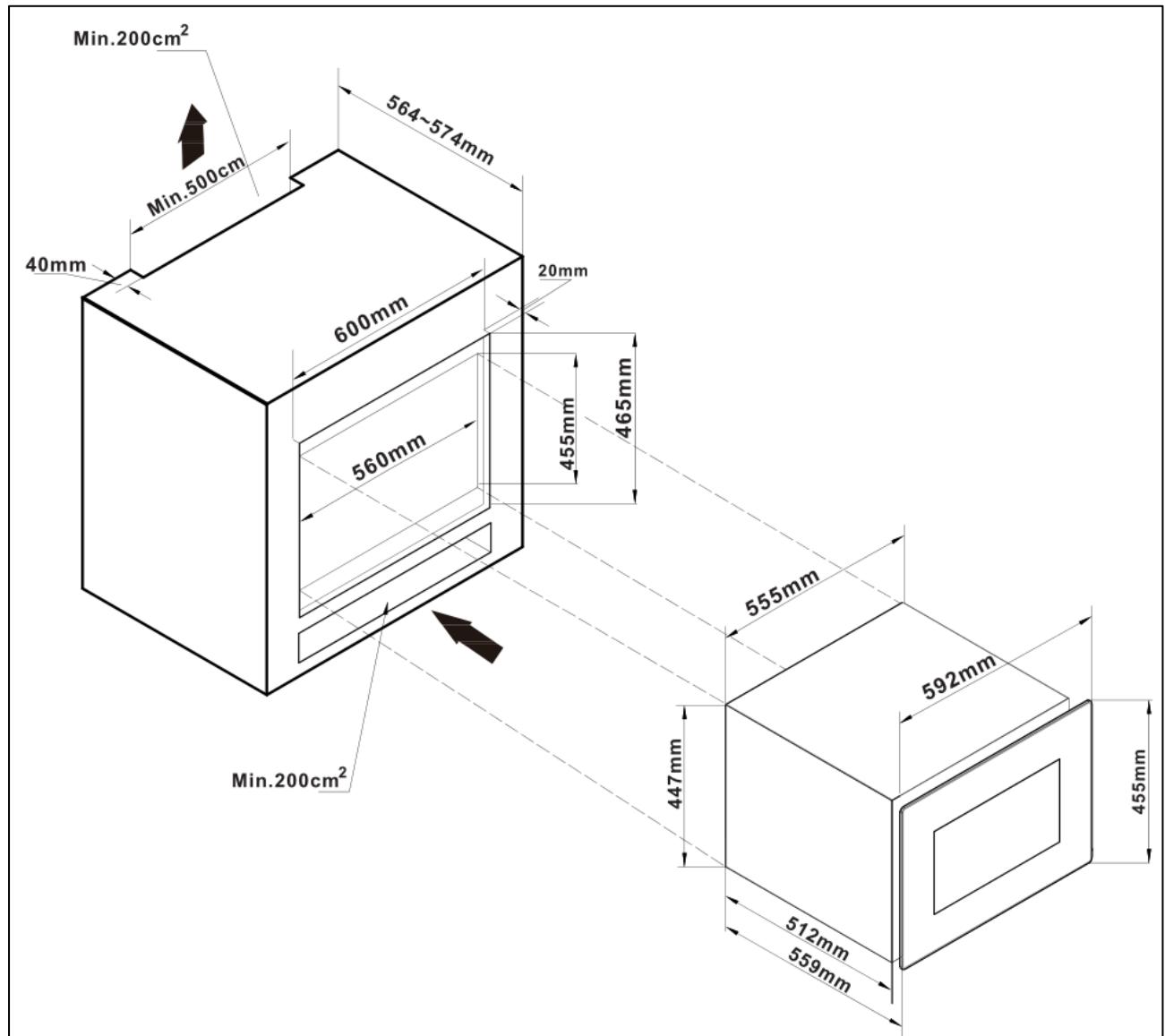
## 25. AVANT DE METTRE L'APPAREIL AU REBUT

1. Débranchez la prise principale.
2. Coupez le câble principal et mettez-le au rebut.

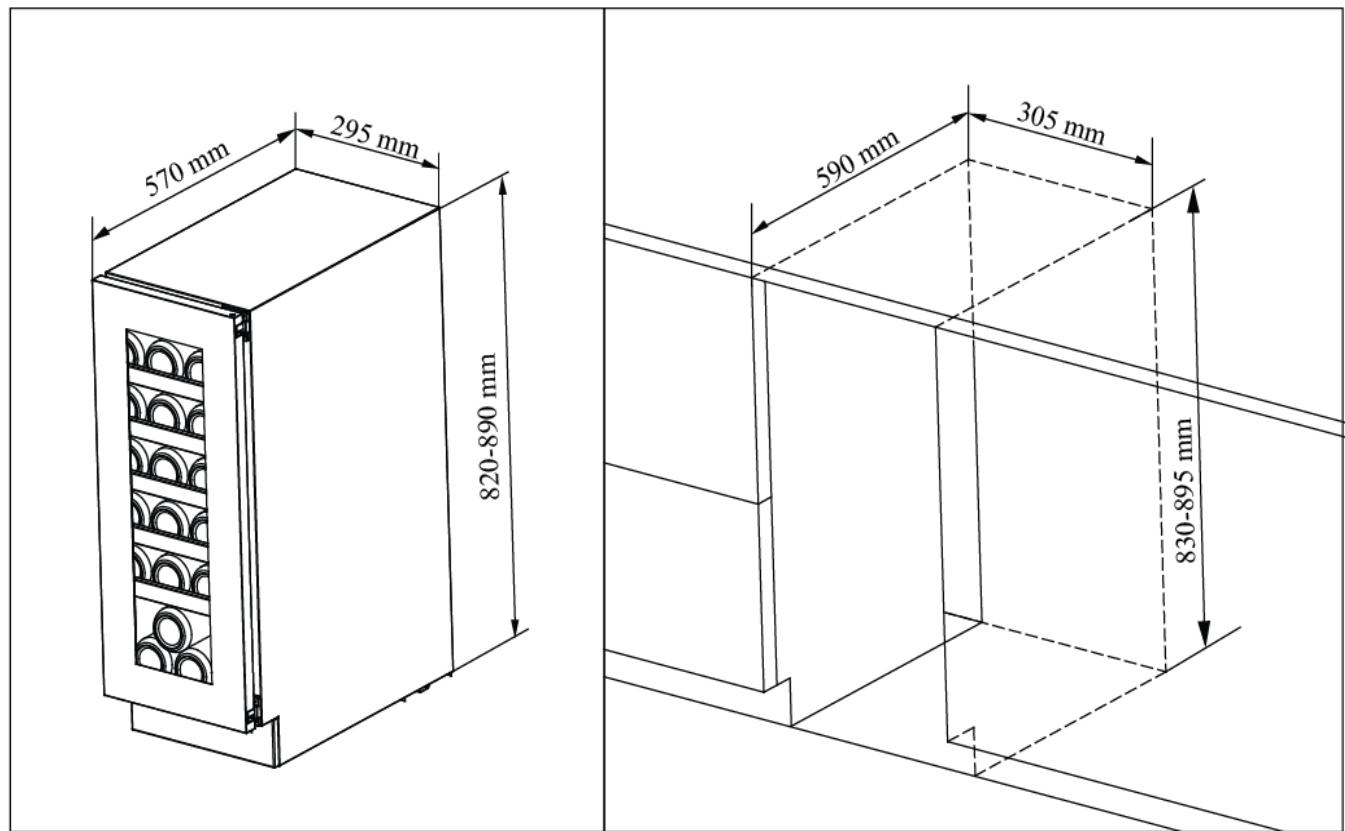
Mise au rebut correcte de ce produit	
	<p>Ce symbole, apposé sur le produit ou sur son emballage, indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte des déchets approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En vous assurant que ce produit est mis au rebut correctement, vous contribuez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient résulter d'une mauvaise gestion des déchets. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.</p>

## APPENDIX 1: BUILT-IN INSTALLATION DRAWINGS

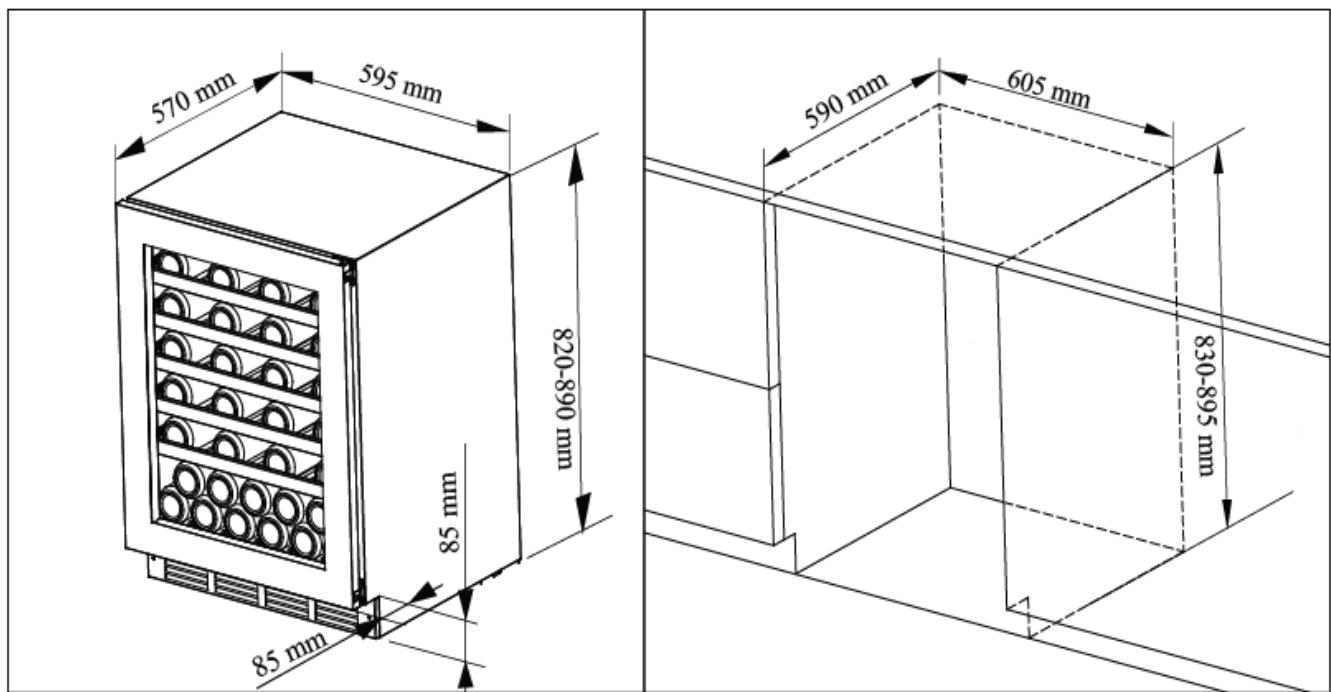
7525.0020



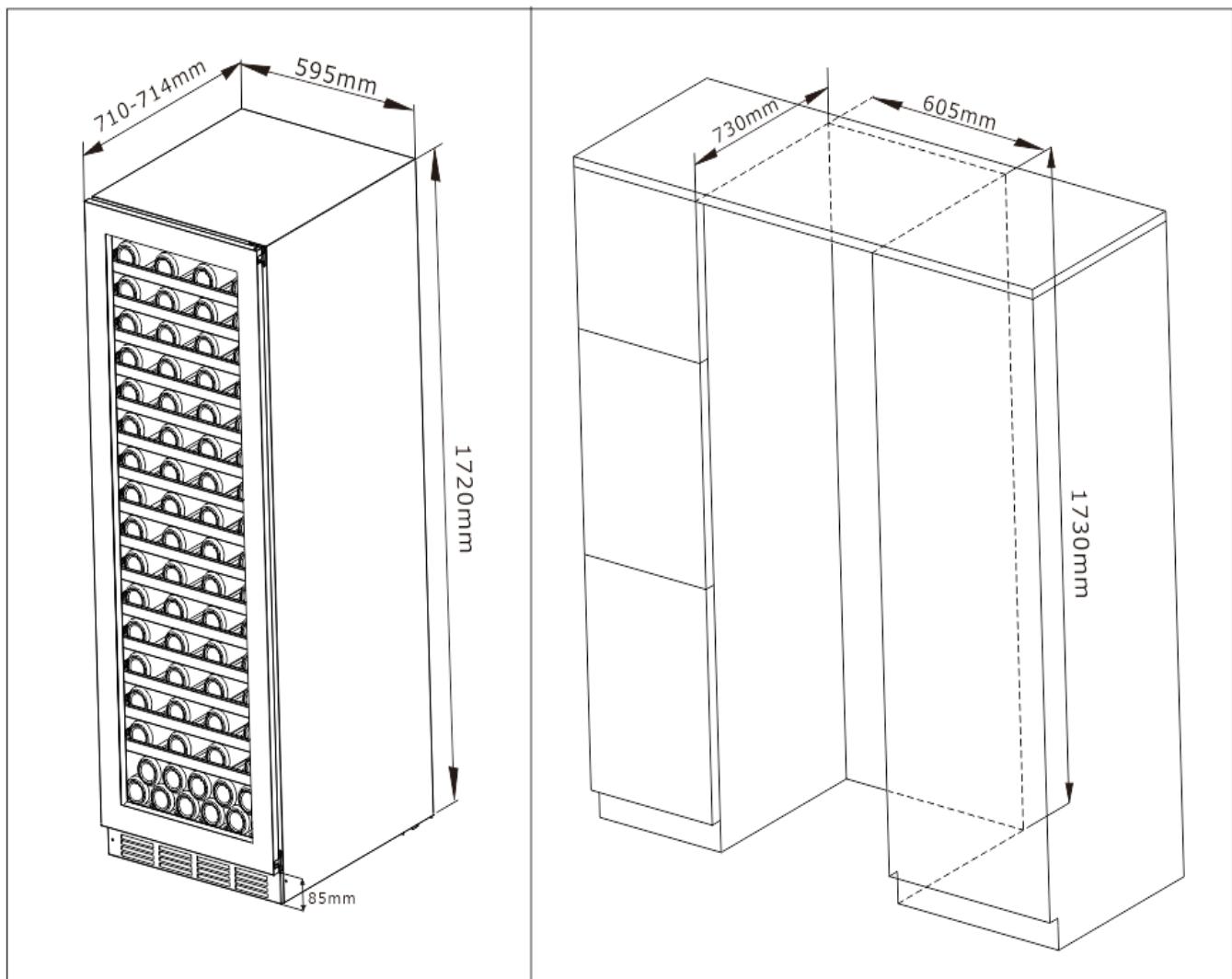
**7525.0015**



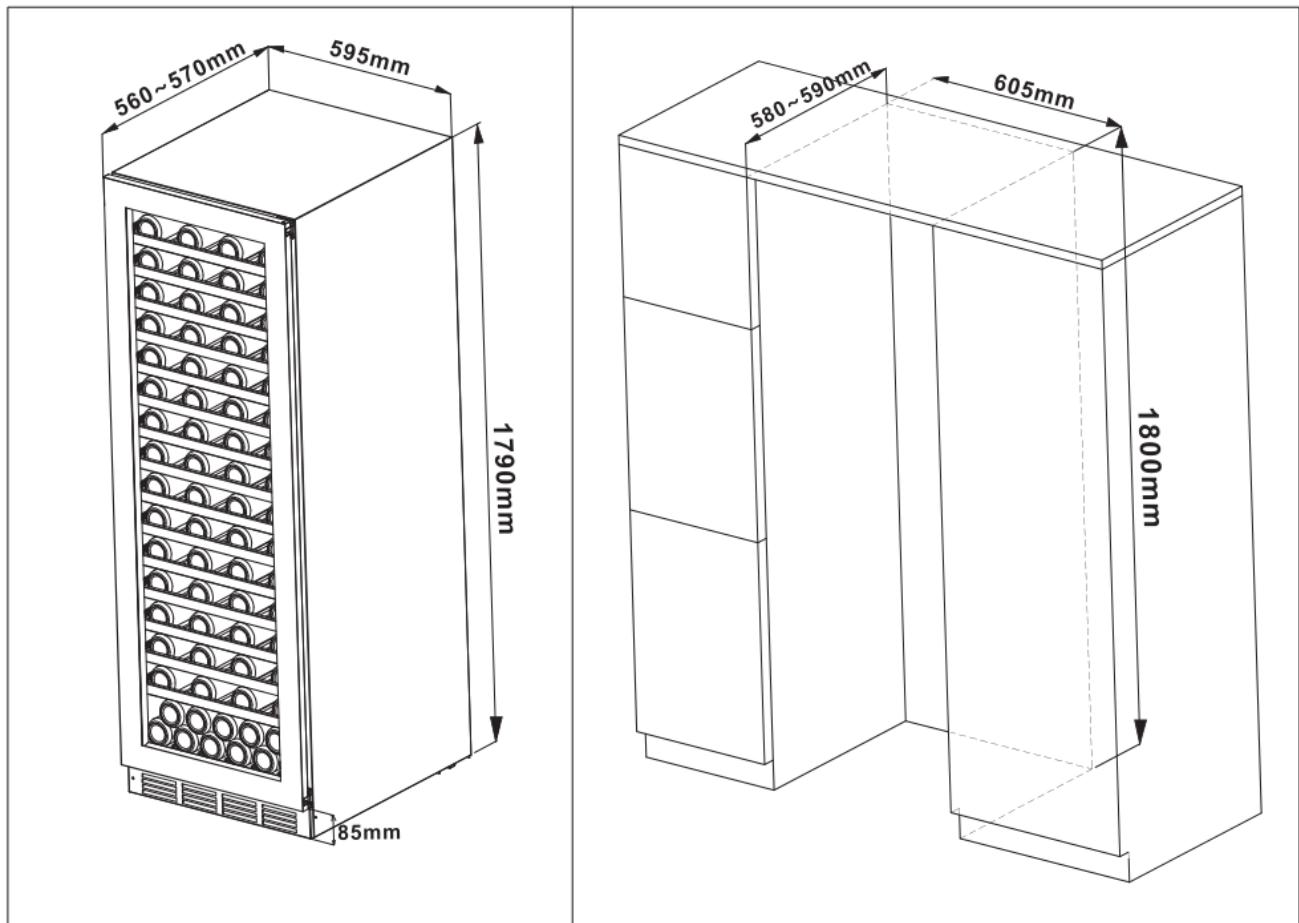
**7525.0005 / 7525.0010 / 7525.0030**



**7525.0035**

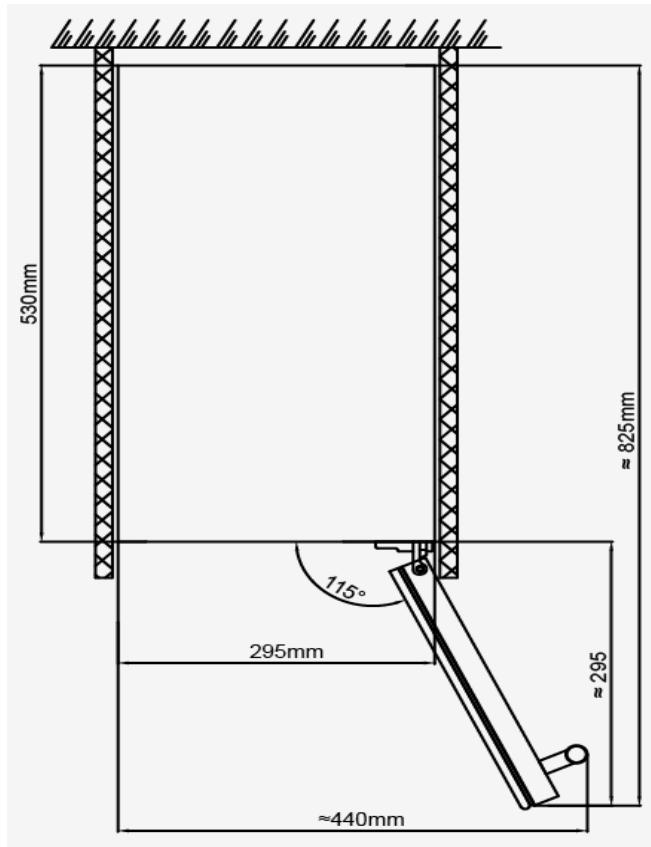


**7525.0040**

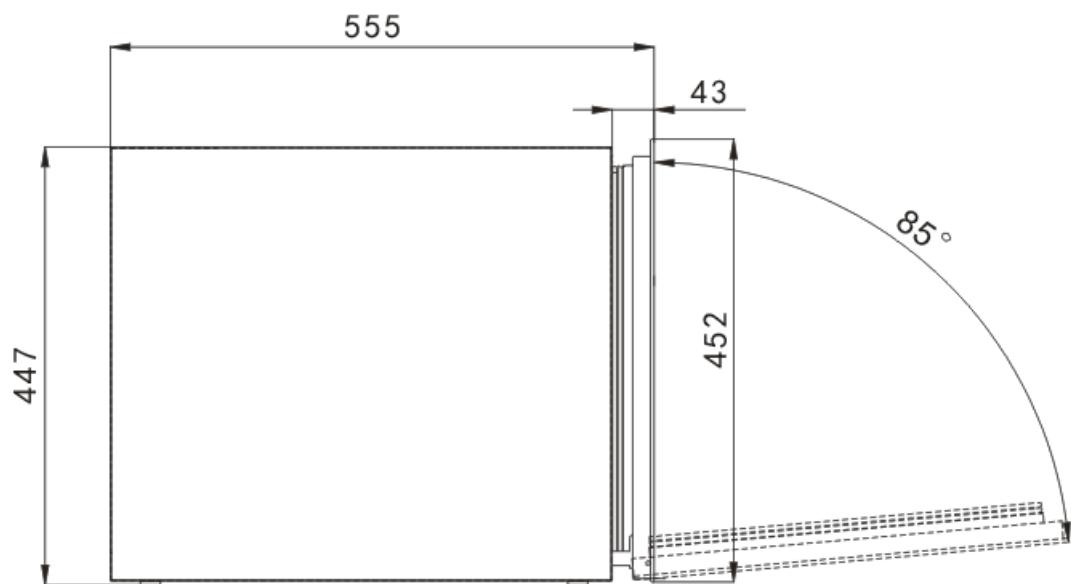


## APPENDIX 2: OPEN ANGLE SIZE DRAWINGS

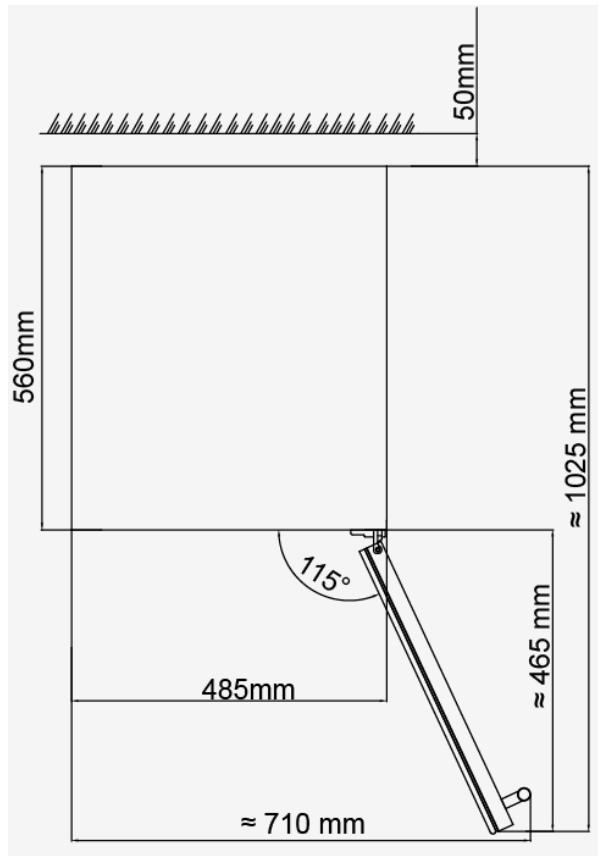
7525.0015



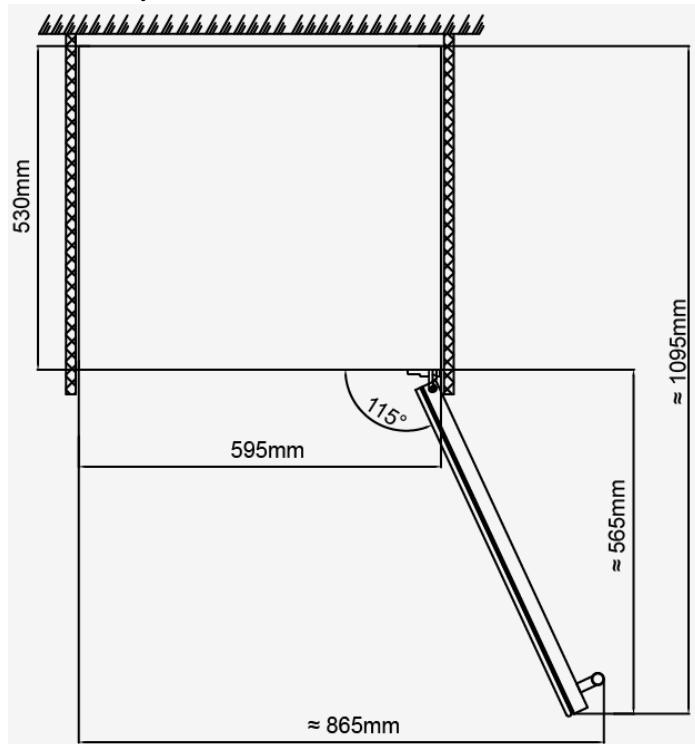
7525.0020



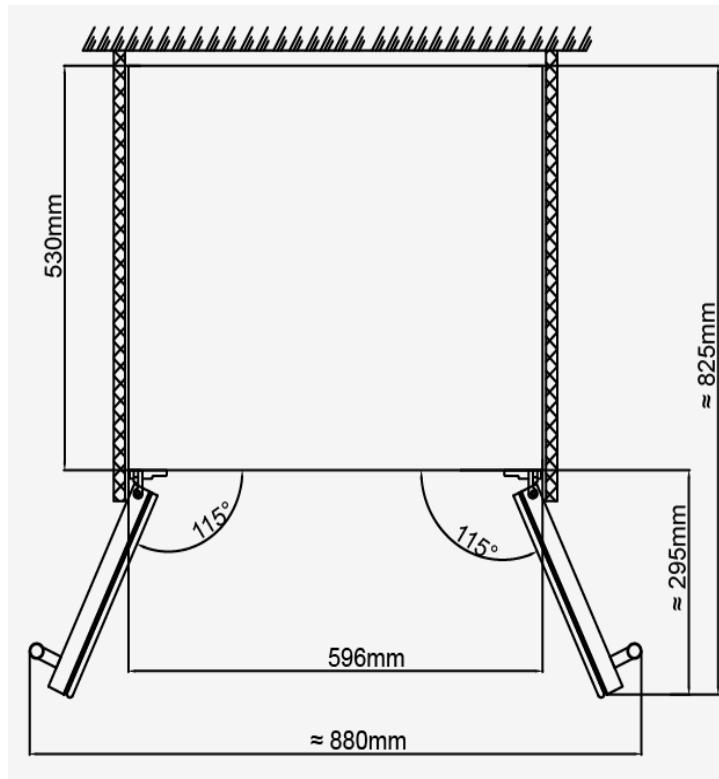
**7525.0025**



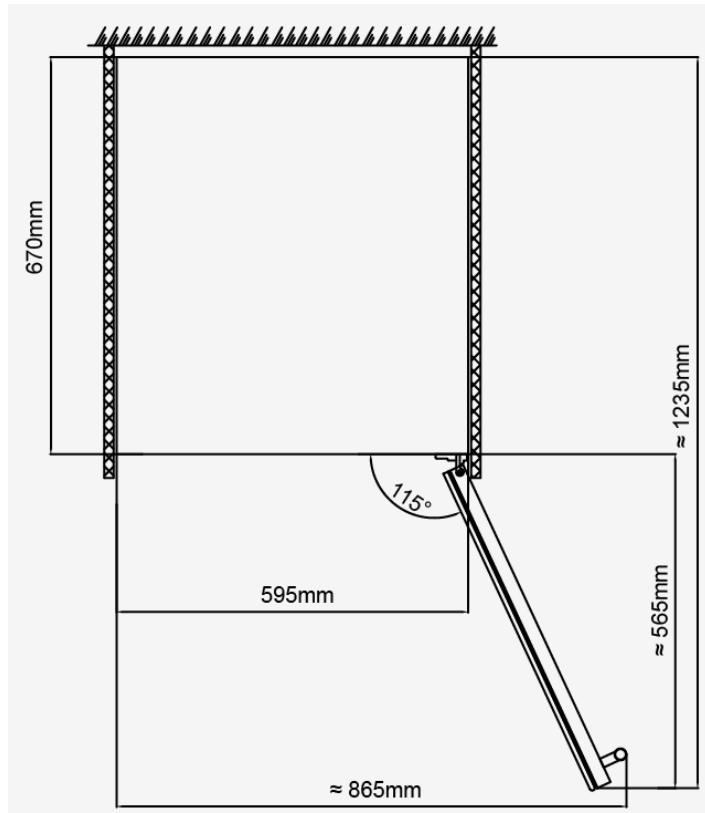
**7525.0005 / 7525.0010**



**7525.0030**



**7525.0035**



7525.0040

