



MODE D'EMPLOI
TECHNICAL MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG
MODO DE EMPLEO
GEBRUIKSAANWIJZING
ISTRUZIONI PER L'USO

Armoires à vins

Wine cabinets

Weinklimaschränke

Armarios para vinos

Wijnkasten

Armadi climatizzati per vini

Gamme-Range-Serie-Gama-Gamma

Elégance

Studio



Avertissement

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.

TRANSTHERM n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. TRANSTHERM ne pourra être tenu pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel, ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites, sans le consentement préalable et écrit de TRANSTHERM.

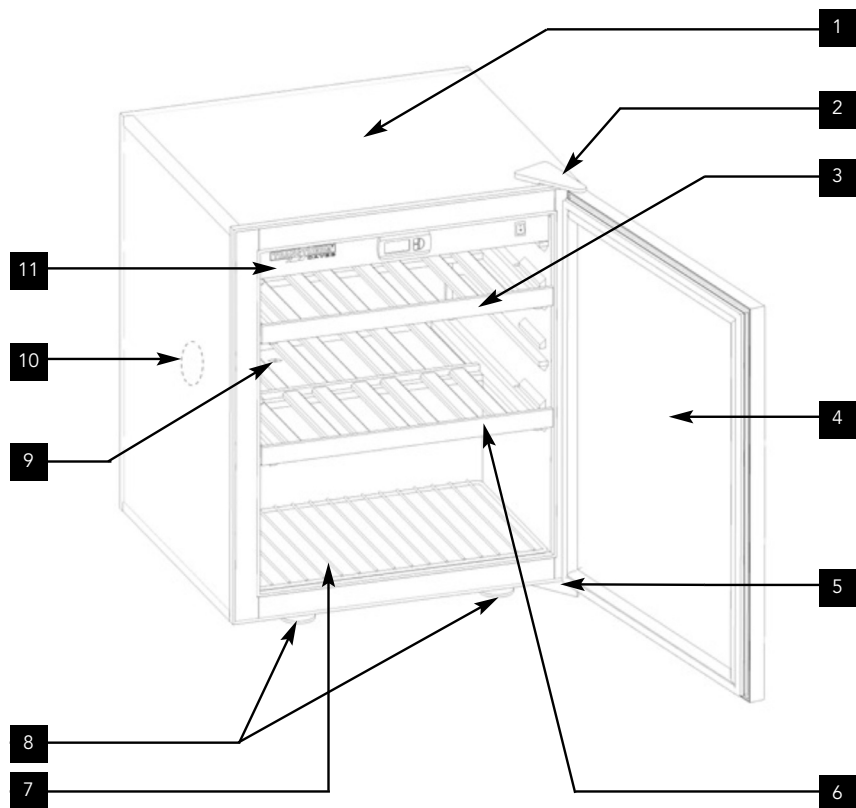
Table des matières

1- Descriptif de votre armoire à vins	P 3
2- Installation de votre armoire à vins	P 4/5
3- Alimentation électrique	P 4
4- Installation intégrée dans un meuble	P 5
5- Mise en service et réglage des températures	P 7
6- Conseils d'aménagement et de chargement	P 8/9
7- Notions importantes sur le vin	P 10
8- Entretien courant de votre armoire à vins	P 11
9- Anomalies de fonctionnement	P 11
10- Spécifications	P 12
11- Protection de l'environnement	P 12

TRANSTHERM

24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne - FRANCE

1- Descriptif de votre armoire à vins



- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 Coffre de l'armoire | 7 Clayette en fil |
| 2 Charnière supérieure | 8 Pieds réglables |
| 3 Clayette bourgogne | 9 Orifice évacuation des condensats |
| 4 Porte | 10 Hygromètre |
| 5 Charnière inférieure | 11 Bandeau de réglage et de contrôle |
| 6 Clayette bordeaux | |

2- Installation de votre armoire à vins

Assurez-vous lors du déballage de votre armoire, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect.

Enlevez avec précaution, toutes les protections et adhésifs de l'emballage de votre armoire à vins.

Amenez votre armoire jusqu'à son emplacement définitif.

L'emplacement que vous choisirez pour votre armoire devra :

 **Recommandation**

- 1 - être ventilé
- 2 - permettre un passage d'air entre le mur et l'arrière de l'armoire
- 3 - être éloigné d'une source de chaleur
- 4 - ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains...)
- 5 - avoir un sol stable et plan
- 6 - disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre).



Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensoriels ou mentales réduites, ou par manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été supervisés ou instruits concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable et de sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

 **important**

Afin de permettre une mise à niveau facile, votre armoire à vins est équipée de 4 pieds réglables. Cependant, nous vous recommandons de visser à fond les deux pieds situés à l'arrière de l'appareil et d'effectuer le réglage uniquement à l'aide des deux pieds situés à l'avant de l'appareil. Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre armoire (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).

 **important**

ATTENDEZ 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL

Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, coté sortie du cordon électrique.

3- Alimentation électrique

Pour votre sécurité personnelle, l'armoire à vins doit être correctement mise à la terre. Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30mA*).

*Non valable dans certains pays.

Toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

4- Installation intégrée dans un meuble

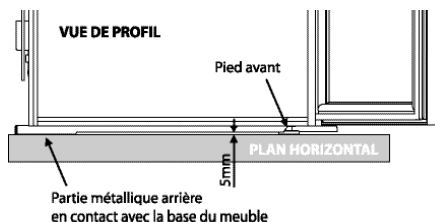
Assurez-vous que le socle du meuble est bien stable afin de ne pas causer de préjudice à l'appareil. Assurez une bonne ventilation de l'appareil en respectant les cotes du plan (page 6). Une cheminée est indispensable de bas en haut à l'arrière de l'appareil. Dans le cas où un autre meuble serait positionné sur l'intégrable Transtherm, assurez-vous que la cheminée se prolonge jusqu'en haut.

A- Réglage des pieds :

Vissez à fond les 2 pieds arrière, comme indiqué précédemment.

Pré-réglage des pieds avant :

- vissez ou dévissez les pieds avant de façon à mettre l'appareil de niveau (cf. schéma).



B- Installation de la plaque de fixation supérieure :

Enlevez les 2 obturateurs en plastique noir.

Positionnez et vissez la plaque à l'aide des 2 vis M5X15. Enlevez le cache-charnière.



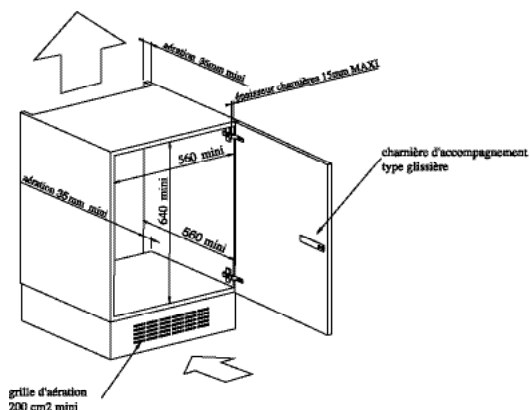
C- Mise en place à l'intérieur du meuble :

Positionnez l'appareil à l'intérieur du meuble, contre le côté droit si l'appareil possède une porte gauche, contre le côté gauche si l'appareil possède une porte droite.

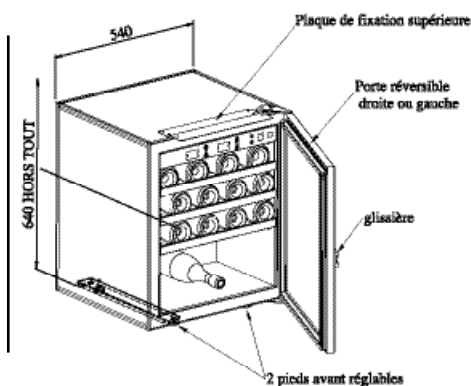
Vérifiez la bonne stabilité de l'appareil en contrôlant que les 2 pieds avant soient bien en contact avec le plan du meuble. Ceci afin d'éviter toute déformation du coffre de l'appareil une fois chargé. Si ce n'est pas le cas, revissez ou dévissez les pieds avant jusqu'à obtenir un bon contact. L'appareil doit être positionné de façon à ce que sa face avant soit en retrait au maximum de 8 mm de la face du meuble. L'armoire doit ensuite être fixée à l'aide de la plaque de fixation supérieure (2 vis tête fraisée). Laissez au minimum 1 mm de jeu entre le montant du meuble et la porte du meuble, pour assurer une bonne étanchéité de l'appareil.

D- Fixation de la charnière d'accompagnement :

Fixez la charnière d'accompagnement sur les portes de l'appareil et du meuble (cf. schéma page 6).



PROFONDEUR CAVE : 557 mm hors tout
porte + charnière d'accompagnement comprises



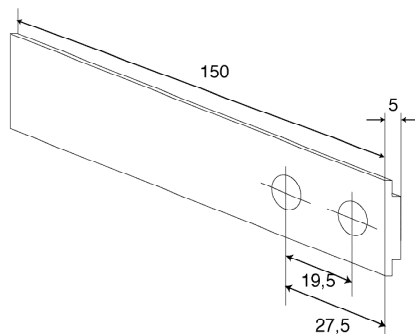
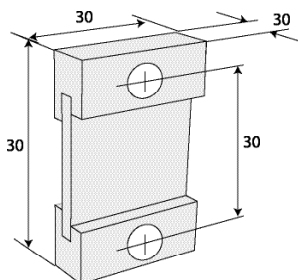
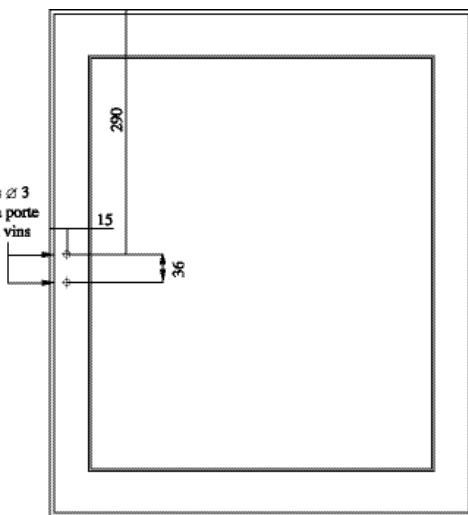
Fixation de la charnière d'accompagnement

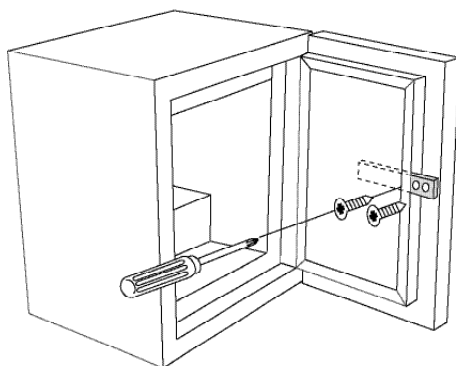
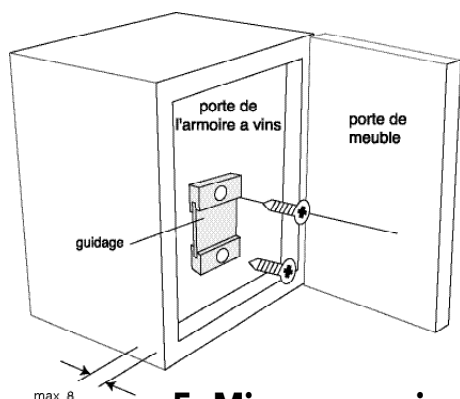
L'axe des 2 trous doit être parfaitement parallèle à la bordure du cadre.

1- Visser le guidage de la charnière sur la porte de l'armoire à vins.

2- Ouvrir la porte de l'armoire à vins à 90°, enfiler le rail sur le guidage et visser le rail en position horizontale sur l'intérieur de la porte du meuble.

Percer 2 trous $\varnothing 3$
sur le cadre la porte
de l'armoire à vins





5- Mise en service et réglage des températures

1 • Mise en service

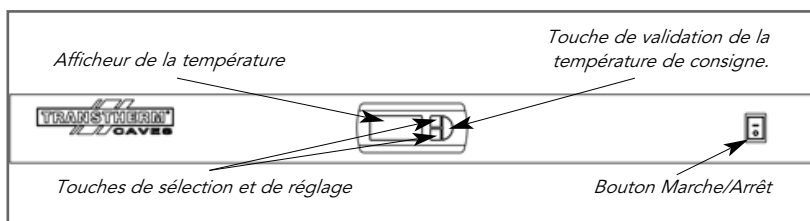
- **Après avoir attendu 48H00, raccordez votre armoire au secteur**, après avoir vérifié que votre prise était bien alimentée (vérifiez la présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur en état, branchez au besoin un autre appareil électrique pour vérifier l'alimentation).

- Une fois votre appareil relié au secteur, assurez-vous que l'interrupteur marche-arrêt, situé à l'extrême droite du bandeau de contrôle de votre armoire, est bien sur la position "marche" (I).



2 • Réglages des températures

Le contrôle et les réglages de la température s'effectuent depuis le bandeau de contrôle de votre armoire à vins qui se présente comme suit :



- **Afficheur de température** : Affiche la température effective à l'intérieur de votre armoire à vins.
- **Bouton de réglage (Set 1/Set 2/probe)** : permet de sélectionner la température désirée à l'intérieur de l'armoire.
- **Bouton marche/arrêt** : permet d'activer et d'éteindre l'armoire à vins.

Pour régler la température de votre armoire :

- Appuyez sur le bouton Set 1 ou Set 2, le symbole  apparaît.
- Appuyez sur le bouton Probe pour faire apparaître la consigne précédente.
- Régler la température désirée à l'aide des boutons Set 1 et Set 2.
- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton Probe.

Plage de réglage : 6-18°C

La plage de réglage conseillée pour le vieillissement est de 10°C à 14°C, la consigne par défaut est réglée à 12°C.



Pour fonctionner correctement votre armoire doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35°C. Un réglage entre 6 et 9°C n'est pas conseillé lorsque la température ambiante est >25°C.

Lors de modifications significatives des températures de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser et afficher les températures souhaitées.

L'utilisation d'une porte vitrée peut affecter les performances de votre armoire.

6- Conseils d'aménagement et de chargement

Aménagement

Chaque clayette peut être utilisée en version stockage ou coulissante, à l'exception de la clayette repose bouteille (voir ci-dessous)

- Pions de blocage en bois dans orifices avant : position stockage
- Pions de blocage en bois dans orifices arrière : position coulissante.

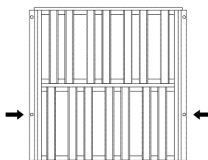
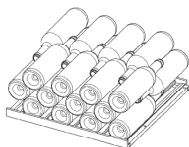
Les configurations

Chaque clayette peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre armoire possèdent des empreintes* qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.

Configuration d'une clayette en version stockage :

Pour installer des bouteilles sur une clayette de stockage, procédez comme suit :

- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à environ 15 cm de l'avant de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure : ces pions sont en butée sur la paroi thermoformée et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette (voir schéma).
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.



- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- Continuez le rangement en empilant les bouteilles et **en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.**
- **Une clayette de stockage peut supporter au maximum 3 rangées de 8 bouteilles, soit 24 bouteilles bordelaises «Tradition» (31 kg).**

Nota **B**ene

La clayette est optimisée pour le rangement de bouteilles Bordeaux tradition.

Configuration d'une clayette en version coulissante :

Pour installer des bouteilles sur une clayette coulissante, procédez comme suit :

- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à 4 cm de l'arrière de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure: lorsque vous faites coulisser la clayette vers l'extérieur, ces pions empêchent la clayette de sortir totalement de l'armoire (voir schéma).
- Tirez les clayettes en butée vers vous.
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- **Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule rangée de bouteilles (maximum 8 bouteilles bordelaises "Tradition").**
- **Dans le cas d'un aménagement mixte, afin d'avoir une accessibilité optimale, il est recommandé de placer les clayettes dédiées à être coulissantes dans la partie centrale de l'appareil.**

Nota **B**ene

Des clayettes supplémentaires peuvent être achetées auprès de votre revendeur.



Ne jamais tirer plus d'une clayette coulissante chargée à la fois.

Recommandation

Il est à noter que si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre armoire à vins, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes à votre disposition, et d'éviter les chargements du type "tout en haut" ou "tout en bas".



7- Notions importantes sur le vin

Votre armoire TRANSTHERM a été étudiée pour garantir à vos vins des conditions optimales de conservation et/ou de service.

Le vin est un produit complexe, à l'évolution très longue et très lente, qui nécessite des conditions spécifiques pour s'épanouir.

Tous les vins se conservent à la même température, seules les températures de service et de dégustation sont différentes selon les vins (voir tableau ci-dessous). Ceci étant, à l'image des caves naturelles des producteurs, ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation qui importe, mais sa stabilité. Autrement dit, quelle que soit la température de votre armoire comprise entre 10 et 14°C, votre vin sera dans des conditions idéales de conservation, pourvu que cette température ne subisse pas de variation significative.

De même, il convient d'être extrêmement prudent en ce qui concerne les valeurs affichées par l'hygromètre de votre armoire à vins qui, du fait de son emplacement dans la cave, aura toujours tendance à afficher une valeur pessimiste d'hygrométrie.

EN TOUT ÉTAT DE CAUSE, SI VOUS CONSTATEZ UNE ANOMALIE DE TEMPÉRATURE OU D'HYGROMÉTRIE À L'INTÉRIEUR DE VOTRE ARMOIRE, SACHEZ QUE SEULE UNE LONGUE EXPOSITION DE VOS VINS À CES CONDITIONS ANORMALES POURRAIT LEUR ÊTRE PRÉJUDICIALE.



Hygrométrie

Votre armoire est équipée d'un système exclusif TRANSTHERM permettant de recréer à l'intérieur de votre armoire à vins l'hygrométrie nécessaire à la bonne étanchéité des bouchons de liège de vos bouteilles.



Températures de service des vins (données à titre indicatif)

Bordeaux rouges	16 à 18°C	Vins du Languedoc	11 à 13°C
Bourgognes rouges	15 à 16°C	Bourgognes blancs	11 à 13°C
Vins rouges d'Italie	14 à 16°C	Vins rouges d'Afrique du Sud	11 à 12°C
Vins rouges d'Espagne	14 à 16°C	Vins blancs d'Allemagne	10 à 11°C
Vins rouges du Portugal	14 à 16°C	Vins rouges de Bulgarie	10 à 12°C
Vins rouges du Chili	13 à 14°C	Vins blancs de Nouvelle Zélande	10 à 12°C
Vins rouges d'Australie	13 à 14°C	Vins blancs d'Autriche	8 à 10°C
Vins rouges de Washington et d'Oregon	13 à 14°C	Vins rouges de Suisse	8 à 10°C
Vins rouges de Californie	12 à 14°C	Vins blancs de Hongrie	7 à 9°C
Vins rouges du Rhône	12 à 15°C	Bordeaux blancs doux	6 à 8°C
Vins du Roussillon	11 à 13°C	Vins doux naturels	6 à 8°C
		Champagnes	6 à 8°C

8- Entretien courant de votre armoire à vins

Votre armoire TRANSTHERM est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations qui suivent vous permettront d'en obtenir un fonctionnement optimal et une grande longévité.

1 - Dépoussiérez régulièrement (2 fois par an) le condenseur (grille métallique noire fixée à l'arrière de votre armoire à vins).

2 - Effectuez une fois l'an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire à vins, en ayant pris soin de la débrancher et de la décharger (utilisez à cet effet un produit nettoyant non agressif et de l'eau, et prenez soin de bien rincer)

important →

Une surveillance régulière de votre appareil, et de tout ce qui peut vous paraître anormal, assorti du signalement de cette anomalie éventuelle, seront le gage d'une grande durée de vie de votre armoire à vins.

9- Anomalies de fonctionnement

Lors de la mise en route

Le compresseur ne fonctionne pas :

- s'assurer de l'alimentation de la prise de courant en y connectant un autre appareil électrique.
- s'assurer que les valeurs de réglage des consignes soient conformes aux valeurs données au paragraphe « Réglages des températures ».
- les températures obtenues sont inférieures ou égales à la valeurs de consigne du thermostat froid. (température désirée). En ce cas, le compresseur ne démarre pas car la température désirée est obtenue.

Ajuster les 2 thermostats en butée au maxi froid pour vérifier le démarrage du compresseur.

Attention : le compresseur ne démarrera pas si la température dans l'appareil est inférieure à 7°C.

important →

Le compresseur ne s'arrête jamais : mettre la main sur le condenseur (grille située à l'extérieur à l'arrière de l'appareil); si le condenseur est froid, prendre contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, positionner le thermostat froid sur le plus grand repère, si le compresseur ne s'arrête toujours pas, prendre contact avec votre revendeur.

Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qui devra réaliser avant remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit. De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter un danger.



TOUTE INTERVENTION RÉALISÉE PAR UN SERVICE TECHNIQUE NON AGRÉÉ PAR TRANSTHERM ENTRAÎNERA LA NULLITÉ DE LA GARANTIE. L'UTILISATION DE PORTES VITRÉES AFFECTENT LES PERFORMANCES.

10- Spécifications

Modèle	Référence	Températures	Hauteur	Largeur	Prof.	Poids	Précision
STUDIO	STUDIO	1	640mm	540mm	557mm	35 kg	+/- 1,5°C

Modèle	Puissance électrique	Conso par 24h	Tension en Volt*	Fréquence Hz	Gaz réfrigérant	Limites d'utilisation	
						T°mini	T°maxi
STUDIO	128W	0,68Kwh/24h	230	50	R 134a	0°C	35°C

* Selon les pays, ces valeurs peuvent varier. Pour connaître les caractéristiques spécifiques de votre appareil, veuillez consulter l'autocollant figurant en première page de ce manuel

11- Protection de l'environnement

Mise au rebut de l'emballage :

Les pièces d'emballage utilisées par Transtherm sont fabriquées en matériaux recyclables.

Après le déballage de votre armoire, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre armoire à vins ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie :

- Installez votre armoire dans un endroit adapté (voir page 7) et dans le respect des plages de températures données.

- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.

- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur Transtherm.

N.B. : Respect de l'environnement : lors du renouvellement de votre armoire à vins, renseignez-vous auprès des services techniques de votre ville afin de respecter la procédure de recyclage adaptée.

Pour les gaz réfrigérants, les substances et certaines pièces contenues dans les armoires à vins, Transtherm utilise des matériaux recyclables qui nécessitent en effet une procédure particulière de mise au rebut.

Condamnez la serrure pour éviter que les enfants ne s'enferment par mégarde à l'intérieur de l'armoire.

Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en sectionnant le cordon d'alimentation.

Notes

FR

Warning

The information contained in this document may be subject to modification without prior notice.

TRANSTHERM offers no guarantee on this item if it is subjected to use other than that for which it is designed. TRANSTHERM cannot be held responsible for any errors in this manual, nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of this item.

This document contains original data, protected by copyright. All rights are reserved. Photocopying, reproduction or translation of this document, whether total or partial, is strictly prohibited without prior written consent from TRANSTHERM.

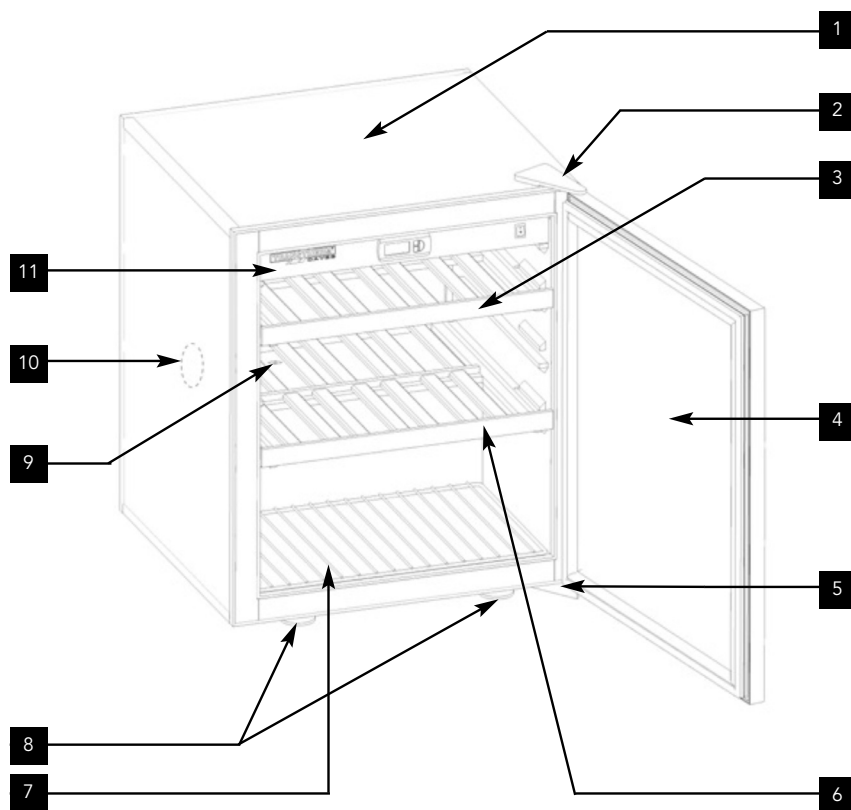
Contents

1 - Description of your wine cabinet _____	P 3
2 - Installing your wine cabinet _____	P 4/5
3 - Power supply _____	P 5
4 - Fitting the unit in a cabinet _____	P 5
5 - Commissioning and temperatures setting _____	P 8
6 - Loading and layout advice _____	P 8
7 - Important wine concepts _____	P 10
8 - Everyday care of your wine cabinet _____	P 11
9 - Operating anomalies _____	P 11
10 - Specifications _____	P 12
11 - Protecting the environment _____	P 12

TRANSTHERM

24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne - FRANCE

1- Description of your wine cabinet



- | | | | |
|----------|---------------|-----------|----------------------------|
| 1 | Cabinet body | 7 | Wine rack |
| 2 | Upper hinge | 8 | Adjustable feet |
| 3 | Burgundy rack | 9 | Condensation drain hole |
| 4 | Door | 10 | Hygrometer |
| 5 | Lower hinge | 11 | Settings and control panel |
| 6 | Bordeaux rack | | |

2- Installing your wine cabinet

When unpacking your cabinet, make sure that there are no traces of impact or other damage and that there are no surface defects.

Carefully remove all of the protections and adhesive strips from the packaging around your wine cabinet.

Move your cabinet to its final location.

The place you have selected for your cabinet should:

 Recommendation

- 1 - Be ventilated
- 2 - Enable air to pass between the wall and the back of the cabinet
- 3 - Be well away from any heat source
- 4 - Not be too damp (laundry, pantry, bathroom, etc.)
- 5 - Have a solid and flat floor
- 6 - Have a standard and accessible electricity supply (standard socket to country standards, linked to ground).



Child safety

This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities, or by persons with no knowledge or experience, except where they are supervised or given prior instructions regarding the use of the appliance by somebody responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

important 

In order for you to level off your cabinet as easily as possible, it is equipped with 4 adjustable feet. However, we do recommend that you tighten the back feet to the maximum and use the front feet to create a level (a spirit level is recommended for this operation).

important 

WAIT 48 HOURS BEFORE PLUGGING IN THE CABINET

Should you need to move your cabinet, never tilt it more than 45° and always sideways, on the side that the electrical cable comes out.

4- Power supply

Any work carried out on the cooling unit must be done by a refrigerationist, who must check the circuit for leaks before switching the appliance back on.

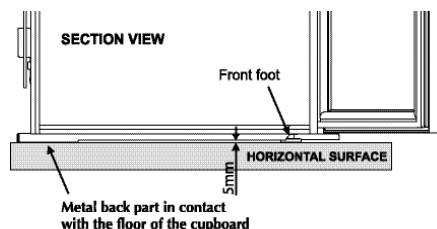
Likewise, any work carried out on the electrical circuit must be done by a qualified electrician.

4. Fitting the unit in a cabinet

Ensure that the cupboard base is stable, so as not to interfere with the cabinet. Ensure correct ventilation of the cabinet by respecting the clearance shown in the diagram on page 6. It is important that there is a space from the bottom to the top behind the cabinet. In the event that another cabinet is to be installed on top of the one containing the Transtherm unit, make sure that this space continues right to the top.

A- Adjusting the feet:

- Tighten the two back feet to the maximum as previously indicated. Pre-setting the front feet:
- Tighten or loosen the front feet to bring the cabinet level (see diagram).



B - Installing the upper securing plate:

Remove the two black plastic bungs. Position and secure the plate using the two M5X15 screws. Remove the hinge cover.



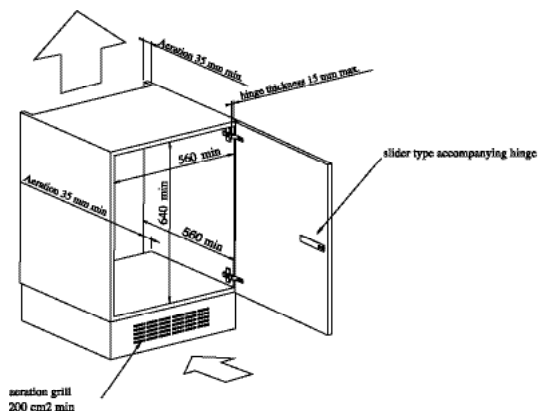
C - Placing inside the cupboard:

Position the cabinet inside the cupboard, against the right hand side if the door is left hand opening, or vice versa for right hand opening.

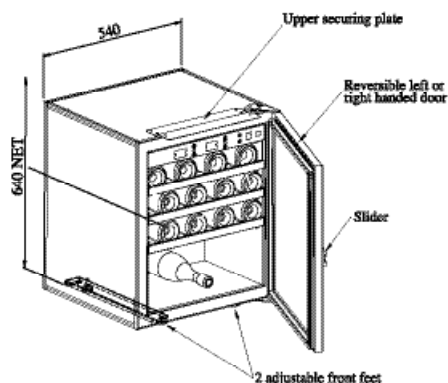
Check for stability, making sure the 2 front feet are in contact with the floor of the cupboard, thus avoiding any warping of the cabinet body once loaded. If this is not the case, adjust the feet until contact is achieved. The cabinet must be located in such a way that the front is a maximum of 8mm from the front of the cupboard (see diagram on page 7). The cabinet must then be secured using the upper securing plate (2 cruciform head screws). Leave at least 1mm play between the cupboard upright and its door, to ensure cabinet sealing.

D - Securing the accompanying hinge:

Secure the accompanying hinge to the doors of the cabinet and cupboard (see diagram page 6).



DEPTH OF CABINET: 557 mm net
door and accompanying hinge included



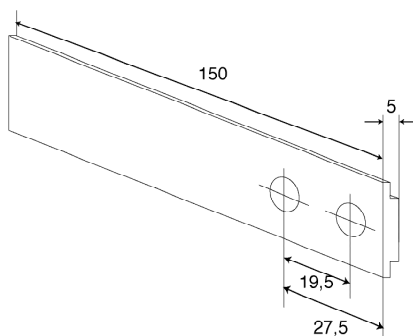
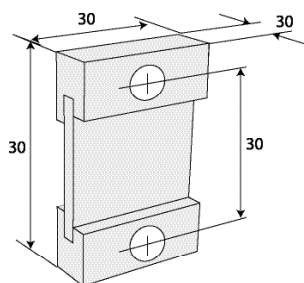
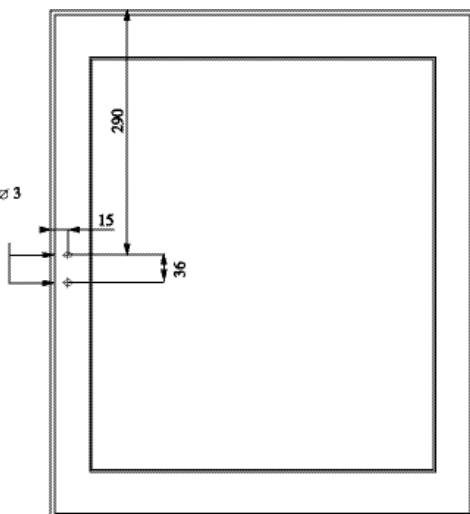
Securing the hinge

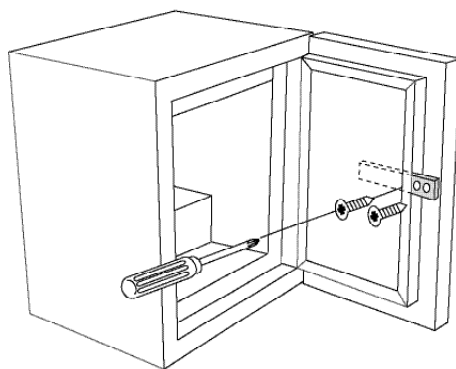
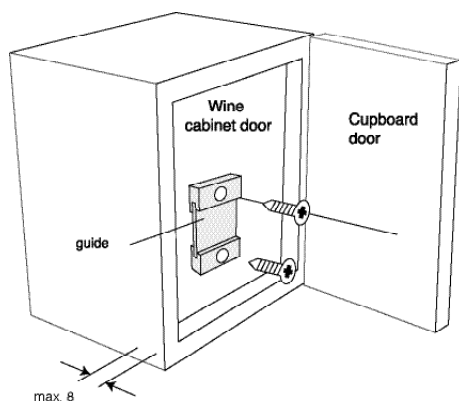
The line of the 2 holes must be perfectly parallel with the edge of the frame.

1 - Screw the hinge guide onto the door of the wine cabinet.

2 - Open the door of the wine cabinet to 90°, slide the rail onto the guide and screw the rail horizontally onto the inside of the cupboard door.

Drill 2 holes $\varnothing 3$
in the wine
cabinet door
frame





GB

5- Commissioning and Temperatures settings

1 • Commissioning

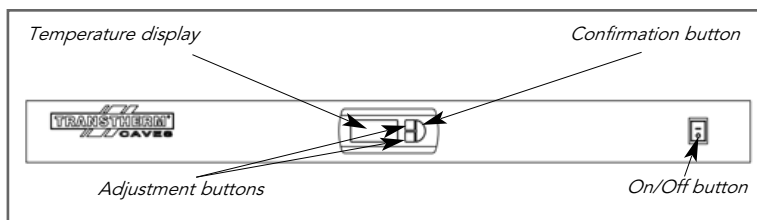
- **Once you have waited 48 hours, connect your cabinet to the mains**, having checked that there is power to the socket (check fuses and their amperage, the state of the trip, and if necessary try out another electrical appliance to verify the supply).



- Once connected to the mains, make sure that the Off/On switch, on the right of your cabinet's control panel, is set at "On" (I).

2 • Temperature settings

The temperature control(s) and setting(s) are adjusted from your wine cabinet's settings panel, as shown below:



- **Temperature display:** Displays the current temperature inside your wine cabinet.
- **Adjustment button (SET 1/ SET 2/probe):** sets the desired temperature inside the cabinet.
- **On/off button:** switches the wine cabinet on and off.

To adjust the temperature of your cabinet:

- Press button SET 1 or SET 2, the symbol  appears.
- Press the Probe button to make the previous setting appear.
- Set the desired temperature using the SET 1 and SET 2 buttons.
- Confirm your programming by pressing the Probe button.

The recommended control range for maturing your wine is from 42°F to 64°F, the default setting is 54°F.



To operate correctly, your cabinet should be located in a room with a temperature between 32°F and 95°F. A setting between 6°C and 9°C is not recommended when the ambient temperature exceeds 25°C.

When there has been a significant modification in set temperatures, it can take several hours for your wine cabinet to stabilise and display the desired temperature.

6- Loading and layout advice

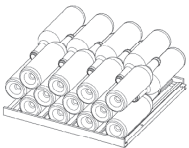
Layout

All shelves can be used in storage or sliding layout, with the exception of the bottle rest shelf (see below)

- Wooden locking pins in front holes: storage position
- Wooden locking pins in rear holes: sliding position.

Configurations

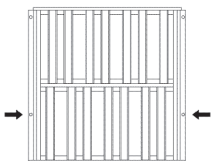
All shelves can be used as storage, sliding or presentation shelves. The shelves in your cabinet have recesses*, so that you can store your bottles in complete safety.



Configuration of a shelf in storage layout:

To install bottles on a storage shelf, carry out the following:

- Insert the shelf in the desired place.
- Place a wooden locking pin in each of the 2 holes located on the right and left of the upper face, approximately 15 cm to the front of the shelf: these pins secure the shelf to the thermoformed wall and prevent any inappropriate movement (see diagram).
- Start by placing the bottles in each recess on the back row, with the base of the bottle towards the back.
- Continue with the front row, placing the bottles in the opposite direction.



- Continue stacking the bottles **ensuring that none of the bottles touches the back wall.**
- **A storage shelf can hold a maximum of 3 rows of 8 bottles, or 24 traditional Bordeaux type bottles (31 kg).**



The shelf is optimised for storing traditional Bordeaux type bottles.

Configuration of a shelf in sliding layout:

To install bottles on a sliding shelf, carry out the following:

- Insert the shelf in the desired place.
- Place a wooden locking pin in each of the 2 holes located on the right and left of the upper face, approximately 4cm to the rear of the shelf: when you slide the shelf forwards, these pins prevent the shelf from completely sliding out of the cabinet (see diagram).
- Pull the shelves towards you until they stop.
- Start by placing the bottles in the rear row recesses, with the base of the bottles towards the back.
- Continue with the front row, placing the bottles in the opposite direction.

- A sliding shelf can only hold a single row of bottles (a maximum of 8 traditional Bordeaux type bottles).

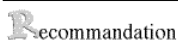
- In the case of a mixed layout, in order to achieve optimal accessibility, it is recommended that you position the sliding shelves in the central section of the appliance.



Additional shelves can be purchased from your retailer.



Never pull out more than one loaded sliding shelf at a time.



Please note that if the number of bottles you own is not sufficient to fill your wine cabinet, it is preferable to share the load over all of the available shelves, and avoid loads of the type "all at the top" or "all at the bottom".



7- Important wine concepts

Your TRANSTHERM cabinet has been designed to guarantee the optimum conditions for storing and/or serving your wine.

Wine is a highly complex product, requiring long and gentle development and needs specific conditions in which to reach its full potential.

All wine is stored at the same temperature, only the temperatures for serving and wine tasting can vary depending on the type of wine (see the table below). This being the case and just like the natural cellars used by wine producers, it is not the exact temperature that is important, but its constancy. In other words, as long as the temperature of your cabinet is between 10 and 14° C, your wine will be stored in perfect conditions if the temperature is not subject to any significant fluctuation.

However, it is advisable to be especially careful concerning the values shown on your wine cabinet's hygrometer, which, due to its location in the wine cellar will always have tendency to display a pessimistic hygrometry level.

IRRESPECTIVE OF THE CAUSE, IF YOU NOTICE EITHER ABNORMAL TEMPERATURE OR HYGROMETRY LEVELS INSIDE YOUR CABINET, BE REASSURED THAT ONLY LONG EXPOSURE TO THESE ABNORMAL CONDITIONS CAN HAVE A DETRIMENTAL EFFECT ON YOUR WINES.



Hygrometry

You cabinet is equipped with an exclusive TRANSTHERM system enabling the creation, inside your wine cabinet, of the correct hygrometry level required to perfectly seal the corks in your bottles.



Serving temperatures of wines (given as an indicator only)

Bordeaux reds	16 à 18°C	Languedoc wines	11 à 13°C
Burgundy reds	15 à 16°C	Burgundy whites	11 à 13°C
Italian reds	14 à 16°C	South African reds	11 à 12°C
Spanish reds	14 à 16°C	German whites	10 à 11°C
Potuguese reds	14 à 16°C	Bulgarian reds	10 à 12°C
Chilean reds	13 à 14°C	New Zealand whites	10 à 12°C
Australian reds	13 à 14°C	Austrian whites	8 à 10°C
Washington and Oregon reds	13 à 14°C	Swiss reds	8 à 10°C
Californian reds	12 à 14°C	Hungarian whites	7 à 9°C
Rhone reds	12 à 15°C	Sweet Bordeaux whites	6 à 8°C
Roussillon reds	11 à 13°C	Natural sweet wines	6 à 8°C
		Champagne	6 à 8°C

8- Everyday care of your wine cabinet

Your TRANSTHERM cabinet is a simple tried and tested item of equipment. The following few operations enable you to obtain optimum operation and an extended life cycle.

1 - Regularly remove dust (once a year) from the condenser (black metal grill fastened to the back of your wine cabinet).

2 - Completely clean the inside of your wine cabinet once a year, taking care to ensure that you have unplugged and unloaded it (use water and a non caustic cleaning product, and make sure to rinse well).

important →

The long life of your wine cabinet depends on regular monitoring, especially of anything that may appear abnormal, and informing us of any anomalies found.

GB

9- Operating anomalies

When starting up

The compressor will not operate :

- Ensure that there is power to the electrical supply plug by connecting another electrical appliance to it.
- ensure that the wall socket is supplied with power by plugging in another electrical appliance.
- ensure that the temperature set values comply with the values given in the paragraph "Temperature setting".
- the temperatures obtained are lower than or equal to the set value of the cold thermostat (desired temperature). In this case, the compressor will not start because the desired temperature has been obtained.

Adjust the 2 thermostats so that they are in the stop position at the coldest possible setting to check if the compressor is starting up.

Please note: the compressor will not start if the temperature inside the appliance is below 7°C.

The compressor will not turn off:

- 1- Place your hand on the condenser (metal grill located along the exterior wall behind your cabinet). If the condenser is cold, get in touch with your retailer.
- 2- If the condenser is hot, turn the cold adjuster to its highest level, if the compressor does not stop, get in touch with your retailer.

important →

Any intervention on the cold circuit should be performed by a refrigeration technician, who should carry out an inspection of the circuit sealing system. In the same way, any intervention on the electrical circuit should be performed by an electrician.

important →

The power cable is fitted with an earthed plug standard to the country of consignment. It is essential that, for your safety, the electrical supply to the cabinet be earthed. Please have the suitability of the socket checked by a qualified electrician, who will make sure that it is properly earthed and, if necessary, repair it.



ONLY A QUALIFIED ELECTRICIAN SHOULD MAKE ANY REPAIRS OR INSPECTIONS TO YOUR ELECTRICAL SUPPLY.
THE USE OF GLASS DOORS HAS AN EFFECT ON PERFORMANCE.

10- Specifications

Model	Reference	Temperatures	Height	Width	Depth	Weight	Tolerance
FITTED	STUDIO	1	640mm	540mm	557mm	35 kg	+/- 1,5°C

Model	Electrical power	Consumption per 24hrs	Voltage*	Hz Frequency *	Refrigerant gaz	Usage restrictions	
						T°min	T°max
FITTED	128W	0,68Kwh/24h	230	50	R 134a	0°C	35°C

* These values may vary according to the country. To see the specific characteristics of your appliance, please consult the self adhesive label on the front of this manual.

11- Protecting the environment

Disposing of packaging:

The packaging used by Transtherm is manufactured in recyclable material. After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

In accordance with legal provisions on protecting and caring for the environment, your wine cabinet does not contain C.F.C.s.

To save energy:

Install your cabinet in an appropriate place (see page 7) and within the recommended temperature ranges.

- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good condition and check that it is not damaged. If it is damaged, contact your Transtherm retailer.

N.B.: Caring for the environment: when replacing your wine cabinet, consult the local municipal refuse department in order to observe the appropriate recycling procedure.

For refrigerant gases, substances and some parts in the wine cabinets, Transtherm uses recyclable materials which require a special packaging disposal procedure to be used.

Condemn the lock so that children cannot accidentally shut themselves inside the cabinet.

Place unusable appliances out of use by unplugging them and cutting the power supply.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Warnung

Die Informationen in diesem Dokument können ohne Vorankündigung geändert werden.

TRANSTHERM gewährt keine Garantie auf dieses Gerät, wenn es für einen anderen Verwendungszweck als vorgesehen genutzt wird. TRANSTHERM kann weder für Fehler in diesem Handbuch, noch für transportbedingte Schäden oder Schäden in Verbindung mit der Leistungsfähigkeit oder Nutzung dieses Geräts haftbar gemacht werden.

Dieses Dokument enthält originale, durch Copyright geschützte Informationen. Alle Rechte vorbehalten. Das Kopieren, die Vervielfältigung oder vollständige oder teilweise Übersetzung dieses Dokuments ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung von TRANSTHERM ausdrücklich verboten.

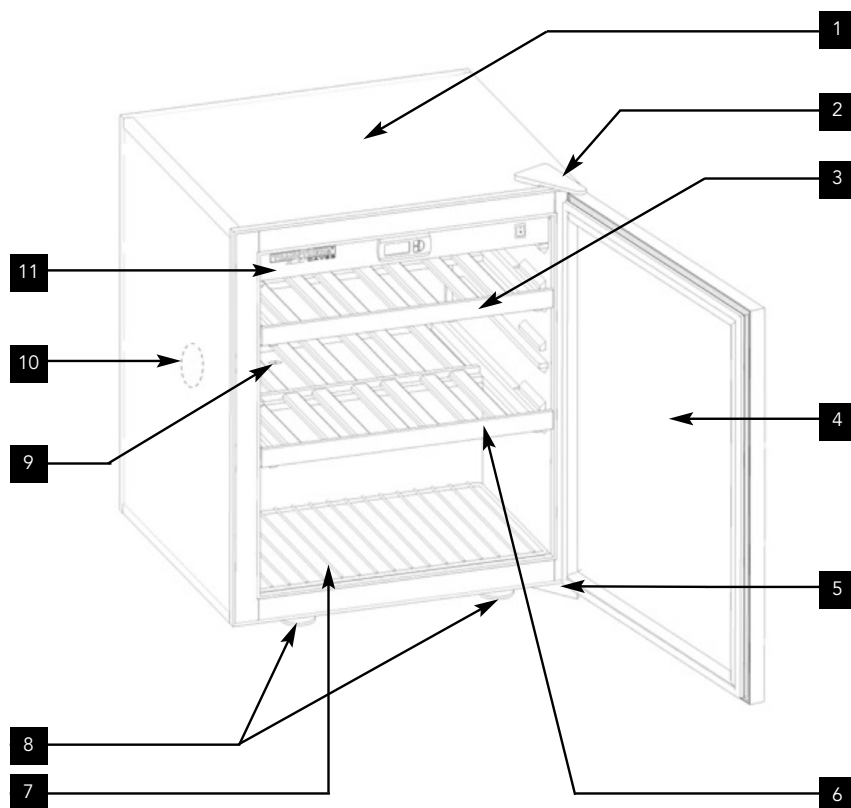
Inhaltsverzeichnis

1– Beschreibung Ihres Weinklimaschranks	S. 3
2– Aufbau Ihres Weinklimaschranks	S. 4
3- Stromversorgung	S. 4
4- Einbau in ein Möbelstück	S. 5
5– Inbetriebnahme und Temperatureinstellung	S. 7
6- Ratschläge für die Ausstattung und das Befüllen	S. 8/9
7- Wichtige Hinweise zu Wein	S. 10
8– Laufende Wartung Ihres Weinklimaschranks	S. 11
9- Betriebsstörungen	S. 11
10- Spezifikationen	S. 12
11- Umweltschutz	S. 12

TRANSTHERM

24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne - FRANCE

1- Descriptif de votre armoire à vins



- | | | | |
|---|-------------------|----|--|
| 1 | Schrankgehäuse | 7 | Drahtregal |
| 2 | Oberes Scharnier | 8 | Verstellbare Füße |
| 3 | Burgunder-Regal | 9 | Öffnung zur Ableitung des Kondenswassers |
| 4 | Tür | 10 | Hygrometrie |
| 5 | Unteres Scharnier | 11 | Regel- und Kontrollleiste |
| 6 | Bordeaux-Regal | | |

2– Aufbau Ihres Weinklimaschranks

Versichern Sie sich beim Auspacken Ihres Geräts, dass es keine Schlagspuren, Deformationen oder äußere Mängel aufweist.

Entfernen Sie vorsichtig alle Schutzmaterialien und Klebebänder der Verpackung Ihres Weinklimaschranks.

Stellen Sie den Klimaschrank an die für ihn bestimmte Stelle.

Empfehlung

Der Ort, den Sie für Ihren Weinklimaschrank wählen:

- 1 - muss belüftet sein
- 2 - Luftzirkulation zwischen der Mauer und der Schrankrückseite ermöglichen
- 3 - muss fern von Hitzequellen sein
- 4 - darf nicht zu feucht sein (Wäschekammer, Waschküche, Badezimmer,...)
- 5 - muss einen festen und ebenen Boden besitzen
- 6 - muss über einen gut zugänglichen Standard-Stromanschluss verfügen (geerdete Standardsteckdose gemäß den Normen des Landes).



Dieses Gerät wurde nicht dafür entwickelt, von Personen (oder Kindern) verwendet zu werden, die verringerte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Kenntnisse besitzen, wenn sie nicht von einer verantwortlichen Person zur Sicherheit überwacht und bezüglich der Gerätenutzung eingewiesen worden sind. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

wichtig

Damit Sie Ihren Weinklimaschrank problemlos ausnivellieren können, besitzt er 4 verstellbare Füße. Wir empfehlen Ihnen jedoch, die beiden Füße auf der Rückseite des Geräts ganz hineinzuschrauben und die Nivellierung nur mit den zwei Füßen an der Vorderseite des Geräts vorzunehmen. Überzeugen Sie sich, dass Ihr Weinklimaschrank schlussendlich waagrecht steht (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).

wichtig

WARTEN SIE 48 STUNDEN, BEVOR SIE IHR GERÄT ANSTECKEN. Wenn Sie Ihren Schrank verstellen, kippen Sie ihn nicht um mehr als 45° und immer auf die Seitenfläche, auf der sich der Stromanschluss befindet.

3- Stromanschluss

Zu Ihrer eigenen Sicherheit muss der Weinklimaschrank korrekt geerdet werden. Überzeugen Sie sich, dass die Steckdose wirklich geerdet ist und dass Ihr Stromnetz durch einen Fehlerstromschutzschalter geschützt ist (30 mA*). *In einigen Ländern nicht gültig.

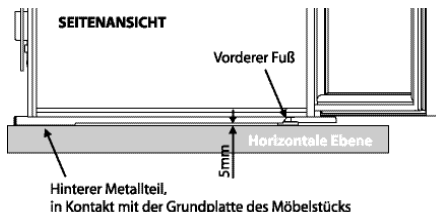
Lassen Sie Elektroarbeiten nur von einem qualifizierten Elektriker vornehmen.

4- Einbau in ein Möbelstück

Stellen Sie sicher, dass die Grundplatte des Möbelstücks stabil ist, damit das Gerät nicht beschädigt wird. Stellen Sie eine gute Belüftung des Geräts sicher und beachten Sie dabei die Maße des Plans (Seite 6). Ein Belüftungsschacht von unten nach oben auf der Rückseite des Geräts ist unerlässlich. Stellen Sie, wenn ein anderes Möbelstück auf den Einbau-Transtherm gestellt wird, sicher, dass der Belüftungsschacht bis nach oben reicht.

A- Einstellen der Füße:

Drehen Sie die 2 hinteren Füße wie vorstehend angegeben ganz hinein. Voreinstellung der vorderen Füße: Drehen Sie die vorderen Füße so weit hinein oder heraus, dass das Gerät waagrecht steht (sh. Abb.).



B – Anbringen der oberen Befestigungsplatte:

Entfernen Sie die 2 Blenden aus schwarzem Plastik. Positionieren Sie die Platte und schrauben Sie sie mit Hilfe der 2 M5X15-Schrauben fest. Entfernen Sie die Scharnierverkleidung.



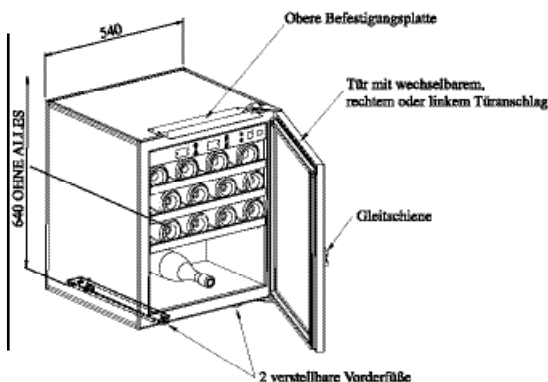
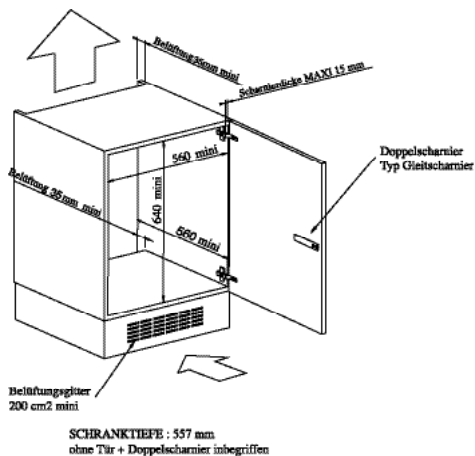
C – Einbau im Innern des Möbelstücks:

Positionieren Sie das Gerät im Innern des Möbelstücks, an der rechten Seite, wenn das Gerät eine nach links öffnende Tür besitzt, an der linken Seite, wenn das Gerät eine nach rechts öffnende Tür besitzt.

Überprüfen Sie die richtige Stabilität des Geräts, indem Sie kontrollieren, ob die 2 Vorderfüße wirklich auf der Grundplatte des Möbelstücks stehen. Das verhindert Deformationen des Gerätegehäuses, nachdem dieses beladen wurde. Wenn dies nicht der Fall ist, schrauben Sie die Vorderfüße heraus oder hinein, bis ein guter Kontakt hergestellt ist. Das Gerät muss so positioniert werden, dass seine Vorderseite maximal 8 mm von der Vorderseite des Möbelstücks entfernt ist. Der Schrank muss dann mit Hilfe der oberen Befestigungsplatte befestigt werden (2 Senkkopfschrauben). Lassen Sie mindestens 1 mm Platz zwischen dem Möbelrahmen und der Tür des Möbelstücks, damit das Gerät richtig dicht ist.

D – Befestigung des Doppelscharniers:

Befestigen Sie das Doppelscharnier auf der Geräte- und der Möbeltür (sh. Abb. Seite 6).



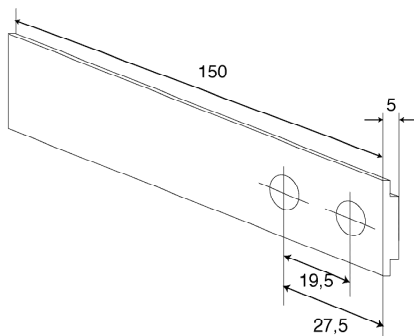
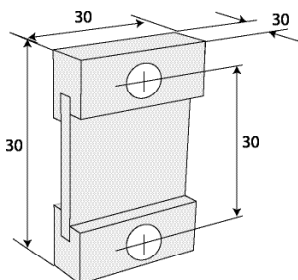
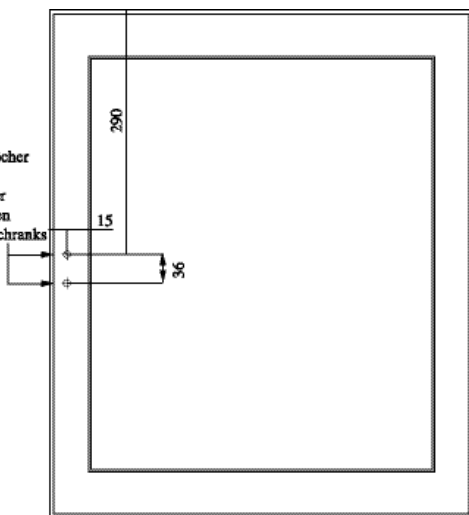
Befestigung des Doppelscharniers:

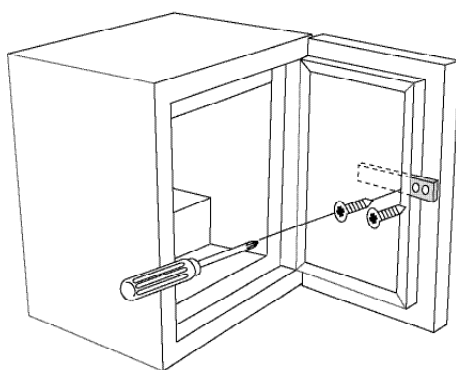
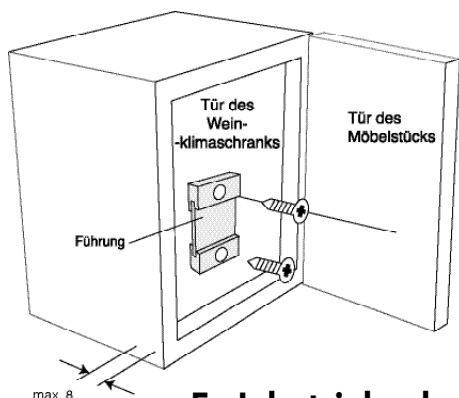
Die Achse der 2 Löcher muss hundertprozentig parallel zum Gehäuserand verlaufen.

1 – Schrauben Sie die Scharnierführung an die Tür des Weinklimaschranks.

2 – Öffnen Sie die Tür des Weinklimaschranks 90°, schieben Sie die Schiene auf die Führung und verschrauben Sie die Schiene in horizontaler Position an der Innenseite der Möbeltür.

Bohren Sie 2 Löcher mit einem 3er-Durchmesser in den Türrahmen des Weinklimaschranks





5– Inbetriebnahme und Temperatureinstellung

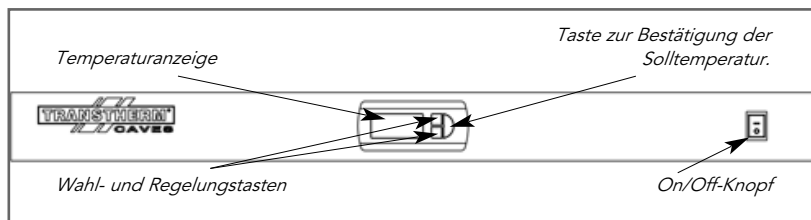
1 • Inbetriebnahme

- Wenn Sie 48h gewartet haben, schließen Sie Ihren Schrank an das Stromnetz an, nachdem Sie überprüft haben, ob Ihre Steckdose ordnungsgemäß funktioniert (überprüfen Sie, ob Sicherungen vorhanden sind und welche Angaben zur Stromstärke sie besitzen, und ob der Fehlerstromschutzschalter funktioniert; stecken Sie gegebenenfalls ein anderes Elektrogerät an, um die Stromversorgung zu überprüfen).
- Stellen Sie, nachdem Sie Ihr Gerät angesteckt haben, sicher, dass sich der On-/Off-Schalter am rechten Ende der Regelungsleiste Ihres Schrankes auf der „On“-Position (I) befindet.



2 • Einstellen der Temperaturen

Die Kontrolle und das Einstellen der Temperatur erfolgt vollständig über die Regelleiste Ihres Weinklimaschranks, die folgendermaßen aussieht:



- Temperaturanzeige: Zeigt die effektive Temperatur im Innern Ihres Weinklimaschranks an.
- Regelknöpfe (Set 1 / Set 2 / Probe): Ermöglichen die Auswahl der gewünschten Schrankinnentemperatur.
- On/Off-Knopf: Ermöglicht es, den Weinklimaschrank an- und auszuschalten.

Um die Temperatur Ihres Schanks einzustellen:

- Drücken Sie auf den Knopf Set 1 oder Set 2, das Symbol  erscheint.
- Drücken Sie auf den Knopf Probe, um zur vorhergehenden Einstellung zurückzukehren.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit Hilfe der Knöpfe Set 1 und Set 2 ein.
- Bestätigen Sie Ihre Einstellung durch Drücken des Knopfes Probe.

Regelbereich: 6-18°C

Der für das Reifen empfohlene Regelbereich liegt zwischen 10°C und 14°C.
Der Vorgabe-Sollwert beträgt 12°C.



Um richtig zu funktionieren, muss Ihr Klimaschrank sich außerdem in einem Raum befinden, dessen Temperatur zwischen 0 und 35°C liegt. Wenn die Umgebungstemperatur >25°C ist, wird eine Einstellung zwischen 6 und 9° nicht empfohlen.

Bei bedeutenden Änderungen an den Solltemperaturen kann der Weinklimaschrank mehrere Stunden benötigen, um sich zu stabilisieren und die gewünschten Temperaturen anzuzeigen.

Die Verwendung von Glastüren kann die Leistung Ihres Weinklimaschranks beeinträchtigen.

6- Ratschläge für die Ausstattung und das Befüllen

Innenausstattung

Jedes Regal kann als Lagerregal oder Gleitregal verwendet werden, außer das Regal mit den Präsentationsschüben (siehe unten).

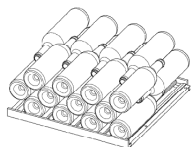
- Blockierstöpsel aus Holz in den vorderen Öffnungen: Lagerposition
- Blockierstöpsel aus Holz in den hinteren Öffnungen: Gleitposition

Die Konfigurationen

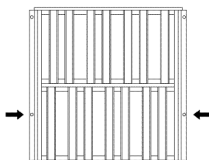
Jedes Regal kann als Lagerregal, Gleitregal oder Präsentationsregal verwendet werden. Die Regale Ihres Schanks besitzen Mulden*, in denen Sie Ihre Flaschen sicher lagern können.

Konfiguration eines Lagerregals:

Verfahren Sie folgendermaßen, um Flaschen auf einem Lagerregal unterzubringen:



- Setzen Sie das Regal am gewünschten Platz ein.
- Setzen Sie einen Blockierstöpsel aus Holz in jede der 2 Öffnungen, die sich etwa 15 cm von der Vorderseite des Regals entfernt recht und links auf der Oberseite befinden: Diese Stöpsel schlagen an der warm geformten Wand an und verhindern falsche Regalbewegungen (siehe Abb.).
- Beginnen Sie damit, in jede Mulde der hinteren Reihe Flaschen mit dem Flaschenboden ganz nach hinten zu legen.



- Fahren Sie dann mit der vorderen Reihe fort und legen Sie dort die Flaschen mit dem Flaschenboden nach vorne.
- Stapeln Sie dann die Flaschen und achten Sie darauf, **dass keine Flasche die hintere Wand berührt.**
- **Ein Lagerregal kann maximal 3 Reihen mit 8 Flaschen, also 24 Standard-Bordeaux-Flaschen (31 kg) tragen.**

Das Regal ist für die Aufnahme von Standard-Bordeaux-Flaschen optimiert.

Konfiguration eines Gleitregals:

Verfahren Sie folgendermaßen, um Flaschen auf einem Gleitregal unterzubringen:

- Setzen Sie das Regal am gewünschten Platz ein.
- Setzen Sie einen Blockierstöpsel aus Holz in jede der 2 Öffnungen, die sich etwa 4 cm von der Hinterseite des Regals entfernt recht und links auf der Oberseite befinden: Wenn Sie das Regal herausziehen, verhindern diese Stöpsel, dass das Regal vollständig aus dem Schrank herausläuft (siehe Abbildung).
- Ziehen Sie das Regal bis zum Anschlag heraus.
- Beginnen Sie damit, in jede Mulde der hinteren Reihe Flaschen mit dem Flaschenboden ganz nach hinten zu legen.
- Fahren Sie dann mit der vorderen Reihe fort und legen Sie dort die Flaschen mit dem Flaschenboden nach vorne.
- **Ein Gleitregal kann nur eine Reihe Flaschen aufnehmen (maximal 8 Standard-Bordeaux-Flaschen).**
- **Bei gemischter Innenausstattung wird empfohlen, die Gleitregale im mittleren Bereich des Geräts zu montieren, um optimale Zugänglichkeit zu gewährleisten.**



Zusätzliche Regale können Sie bei Ihrem Händler erwerben.

Ziehen Sie niemals mehr als ein beladenes Gleitregal gleichzeitig heraus.

Wenn die Anzahl der Flaschen, die Ihnen zur Verfügung steht, nicht ausreicht, Ihren Weinklimaschrank zu füllen, sollten Sie die Last bevorzugt auf allen Ihnen zur Verfügung stehenden Regalen verteilen, um Lagerung nach dem Schema "alle oben" oder "alle unten" zu vermeiden.



7- Wichtige Hinweise zu Wein

Ihr TRANSTHERM-Schrank wurde so entwickelt, dass er Ihren Weinen optimale Lager- und/oder Servierbedingungen bietet.

Wein ist ein empfindliches Erzeugnis, das sich sehr lange und langsam entwickelt und für seine volle Entfaltung spezielle Bedingungen benötigt.

Alle Weine werden bei derselben Temperatur aufbewahrt, nur die Servier- und Verkostungsbedingungen sind von Wein zu Wein unterschiedlich (siehe nachstehende Tabelle).

Deshalb ist nach dem Vorbild der Naturkeller der Erzeuger nicht der absolute Wert der Lagertemperatur wichtig, sondern eine gleich bleibende Temperatur. Mit anderen Worten: Wenn die Temperatur Ihres Schanks zwischen 10 und 14°C liegt, bewahren Sie Ihren Wein bei idealen Lagerbedingungen auf, vorausgesetzt, diese Temperatur unterliegt keinen bedeutenden Schwankungen.

Außerdem muss man extrem vorsichtig sein bezüglich der vom Hygrometer Ihres Weinklimaschranks angezeigten Werte, die in Abhängigkeit von seinem Platz im Klimaschrank immer dazu tendieren, einen schlechteren Hygrometrierwert anzuzeigen.

SIE SOLLTEN AUF JEDEN FALL WISSEN, DASS BEI TEMPERATUR- ODER HYGROMETRIEANOMALIEN IN IHREM SCHRANK IHRE WEINE NUR SCHADEN NEHMEN KÖNNEN, WENN SIE DIESEN UNNORMALEN BEDINGUNGEN LÄNGERE ZEIT AUSGESETZT SIND.



Luftfeuchtigkeit

Ihr Klimaschrank besitzt ein exklusives TRANSTHERM-System, das im Innern Ihres Weinklimaschranks für die Luftfeuchtigkeit sorgt, die für eine gute Dichtheit Ihrer Flaschenkorken notwendig ist.



Serviertemperaturen für Weine (données à titre indicatif)

Roter Bordeaux	16 bis 18°C	Weine aus dem Languedoc	11 bis 13°C
Roter Burgunder	15 bis 16°C	Weißer Burgunder	11 bis 13°C
Rotweine aus Italien	14 bis 16°C	Rotweine aus Südafrika	11 bis 12°C
Rotweine aus Spanien	14 bis 16°C	Weißweine aus Deutschland	10 bis 11°C
Rotweine aus Portugal	14 bis 16°C	Rotweine aus Bulgarien	10 bis 12°C
Rotweine aus Chile	13 bis 14°C	Weißweine aus Neuseeland	10 bis 12°C
Rotweine aus Australien	13 bis 14°C	Weißweine aus Österreich	8 bis 10°C
Rotweine aus Washington und Oregon	13 bis 14°C	Rotweine aus der Schweiz	8 bis 10°C
Rotweine aus Kalifornien	12 bis 14°C	Weißweine aus Ungarn	7 bis 9°C
Rotweine von der Rhône	12 bis 15°C	Weißer lieblicher Bordeaux	6 bis 8°C
Weine aus dem Roussillon	11 bis 13°C	Liebliche Naturweine	6 bis 8°C
		Champagner	6 bis 8°C

8- Laufende Wartung Ihres Weinklimaschranks

Ihr TRANSTHERM-Weinklimaschrank ist ein Gerät mit einfachem und bewährtem Betrieb. Die wenigen, folgenden Wartungsarbeiten gewährleisten einen optimalen Betrieb und eine lange Lebensdauer.

1 - Entstauben Sie den Kondensator (schwarzes Metallgitter hinten an Ihrem Weinklimaschrank) 2 Mal pro Jahr.

2 - Reinigen Sie das Innere Ihres Klimaschranks einmal pro Jahr komplett, nachdem Sie ihn abgesteckt und entleert haben (verwenden Sie hierzu Wasser und ein nicht aggressives Reinigungsprodukt; spülen Sie dieses dann sorgfältig ab).

wichtig →

Eine regelmäßige Überwachung Ihres Geräts und von allem, was Ihnen unnormal erscheint, und die Mitteilung dieser etwaigen Unnormalität an Ihren Vertragshändler garantieren eine lange Lebensdauer Ihres Weinklimaschranks.

9- Betriebsstörungen

Bei der Inbetriebnahme

Der Kompressor läuft nicht:

- Prüfen Sie, ob die Steckdose störungsfrei funktioniert, indem Sie ein beliebiges Elektrogerät an diese anschließen.
- Prüfen Sie, ob die Soll-Einstellwerte den im Kapitel „Temperatureinstellung“ angegebenen Werten entsprechen.
- Die Temperaturen entsprechen den Soll-Werten des Kältethermostats oder sind niedriger als diese (Wunschtemperatur). In diesem Fall startet der Kompressor nicht, da die Wunschtemperatur erreicht ist.

Stellen Sie die 2 Thermostate auf den kältestmöglichen Wert, um das Starten des Kompressors zu überprüfen.

Achtung: Der Kompressor läuft nicht an, wenn die Temperatur des Geräts unter 7°C liegt.

wichtig →

Der Kompressor hört nicht auf zu laufen: Legen Sie die Hand auf den Kondensator (Gitter außen hinten am Gerät); wenn der Kondensator kalt ist, setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung. Wenn der Kondensator heiß ist, stellen Sie die kälteste mögliche Temperatur ein; wenn der Kompressor weiter läuft, setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung.

Eingriffe an der Kühlgruppe müssen von einem Kältetechniker durchgeführt werden, der vor der erneuten Inbetriebnahme die Dichtheit des Kreislaufs kontrollieren muss.

Außerdem muss jeder Eingriff an der Elektrik von einem Elektriker durchgeführt werden.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlichen, qualifizierten Personen ausgetauscht werden, damit keine Gefahr besteht.



**BEI EINER INTERVENTION VON EINEM NICHT VON TRANSTHERM ZUGELASSENEN TECHNIKSERVICE VERFÄLLT DIE GARANTIE.
DIE VERWENDUNG VON GLASTÜREN BEEINTRÄCHTIGT DIE LEISTUNG.**

10- Spezifikationen

Modell	Referenz	Temperaturen	Höhe	Breite	Tiefe	Gewicht	Genauigkeit
STUDIO	STUDIO	1	640mm	540mm	557mm	35 kg	+/- 1,5°C

Modell	Elektrische Leistung	Verbrauch in 24h	Spannung in Volt*	Frequenz Hz	Kühlgas	Betriebsgrenzen	
						Mindesttemp.	Maximaltemp.
STUDIO	128W	0,68Kwh/24h	230	50	R 134a	0°C	35°C

*In Abhängigkeit vom Land können diese Werte variieren. Um die spezifischen Charakteristika Ihres Geräts zu erfahren, lesen Sie den Aufkleber auf der ersten Seite dieses Handbuchs.

11- Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung:

Die von Transtherm verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt.

Bringen Sie die Verpackungsteile, nachdem Sie Ihren Weinklimaschrank ausgepackt haben, zum Wertstoffhof. Sie werden zum größten Teil recycelt.

Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz und zur Achtung der Umwelt enthält Ihr Weinklimaschrank kein FCKW.

Energiesparmaßnahmen:

- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an einem geeigneten Ort auf (siehe Seite 7) und beachten Sie dabei die vorgegebenen Temperaturbereiche.

- Lassen Sie die Tür nur möglichst kurz offen.

- Kontrollieren Sie die Dichtheit der Türdichtung und überprüfen Sie, ob sie beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Transtherm-Händler.

Hinweis: Umweltschutz: Wenn Sie sich einen neuen Weinklimaschrank kaufen, informieren Sie sich bei den technischen Abteilungen Ihrer Stadt über das geeignete Recyclingverfahren.

Für das Kühlgas, die Substanzen und einige in den Weinklimaschränken enthaltenen Bauteile verwendet Transtherm recycelbaren Materialien, die ein besonderes Entsorgungsverfahren benötigen.

Sperren Sie das Schloss, damit Kinder sich nicht versehentlich im Innern des Schrankes einsperren können.

Setzen Sie nicht verwendete Geräte außer Betrieb, indem Sie sie ausschalten und abstecken.

[illegible]

Advertencia

La información contenida en este documento está sujeta a modificaciones sin previo aviso.

TRANSTHERM no ofrece ninguna garantía sobre este aparato cuando sea utilizado para un uso particular distinto al previsto.

TRANSTHERM no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual ni de cualquier otro daño relacionado o consecuencia del suministro, el rendimiento o la utilización del aparato.

El presente documento contiene información original, protegida por copyright.

Todos los derechos reservados. La fotocopia, reproducción o traducción total o parcial del presente documento están formalmente prohibidas sin el consentimiento previo y por escrito de TRANSTHERM.

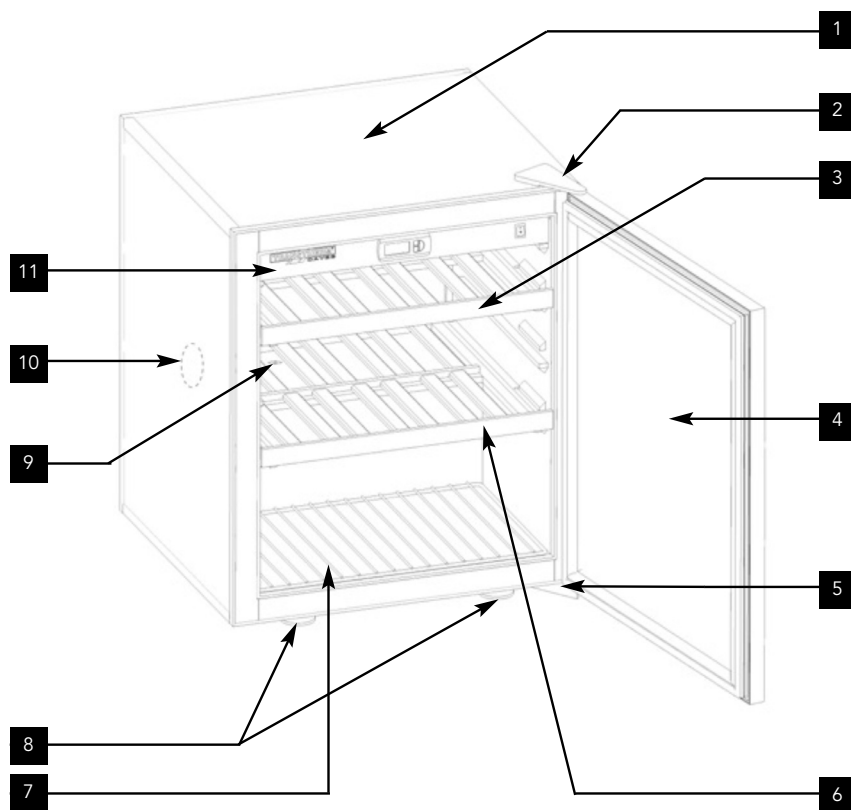
Índice

1 - Descripción del armario para vinos	P 3
2 - Instalación del armario para vinos.....	P 4
3 - Suministro eléctrico	P 4
4 - Instalación integrada en un mueble	P 5
5 - Puesta en servicio y ajuste de la temperatura	P 7
6 - Consejos de acondicionamiento y de carga	P 8/9
7 - Aspectos importantes sobre el vino	P 10
8 - Mantenimiento del armario para vinos	P 11
9 - Anomalías de funcionamiento	P 11
10 - Característica	P 12
11 - Protección del medio ambiente	P 12

TRANSTHERM

24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne - FRANCE

1- Descripción del armario para vinos



- | | | | |
|---|------------------|----|---|
| 1 | Caja del armario | 7 | Bandeja de acero |
| 2 | Bisagra superior | 8 | Pies regulables |
| 3 | Bandeja borgoña | 9 | Orificio de evacuación de los condensados |
| 4 | Puerta | 10 | Higrometría |
| 5 | Bisagra inferior | 11 | Panel de ajuste y control |
| 6 | Bandeja burdeos | | |

2- Instalación del armario para vinos

Cuando desembale el armario, compruebe que no presenta ningún golpe o deformación, ni ningún defecto en el aspecto.

Retire con precaución todas las protecciones y adhesivos del embalaje del armario para vinos.

Coloque el armario en su emplazamiento definitivo.

El emplazamiento que escoja para el armario deberá:

Recomendación

1- estar ventilado

2 - dejar que pase el aire entre la pared y la parte trasera del armario

3 - estar lejos de una fuente de calor

4 - no ser demasiado húmedo (lavadero, fregadero, cuarto de baño...)

5 - tener un suelo estable y llano

6 - disponer de suministro eléctrico estándar accesible (toma estándar según las normas del país, toma a tierra)



Seguridad niños

No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato. Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Importante

Para que sea fácil nivelarlo, el armario para vinos está equipado con 4 pies regulables. Sin embargo, le recomendamos que atornille al máximo los dos pies situados en la parte trasera del aparato y que regule el armario sólo con la ayuda de los dos pies situados en la parte delantera del aparato. Compruebe la nivelación final del armario (se recomienda la utilización de un nivel de burbuja).

Importante

ESPERE 48 HORAS ANTES DE CONECTAR EL APARATO

Cuando desplace el armario, no lo incline más de 45° y hágalo siempre sobre la cara lateral, del lado de salida del cable eléctrico.

3- Suministro eléctrico

Para su seguridad personal, el armario para vinos debe tener una toma a tierra instalada correctamente. Asegúrese de que la toma a tierra esté bien instalada y que la instalación esté protegida mediante un disyuntor diferencial (30 mA*). *No aplicable en algunos países.

Cualquier intervención deberá ser efectuada por un electricista cualificado.

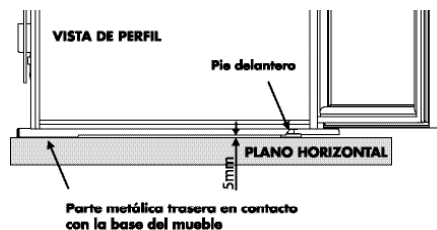
4- Instalación integrada en un mueble

Compruebe que la base del mueble es muy estable para no provocar daños al aparato. Asegúrese de que existe una buena ventilación del aparato respetando el nivel del plano (página 6). Es indispensable que exista una chimenea de abajo arriba en la parte trasera del aparato. Si se coloca otro mueble en el integrable Transtherm, asegúrese de que la chimenea se prolonga hasta arriba.

A - Regulación de los pies:

Atornille al máximo los 2 pies posteriores, como se indica previamente.

Ajuste previo de los pies delanteros: atornille o desatornille los pies delanteros de forma que el aparato quede nivelado (cf. esquema).



B - Colocación de la placa de fijación superior:

Retire los 2 obturadores de plástico negro. Posicione y atornille la placa con la ayuda de 2 tornillos M5X15. Retire el tapa bisagras.

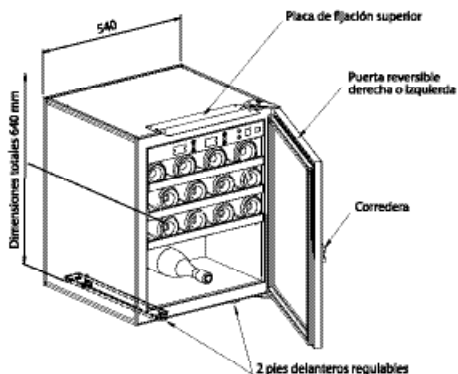
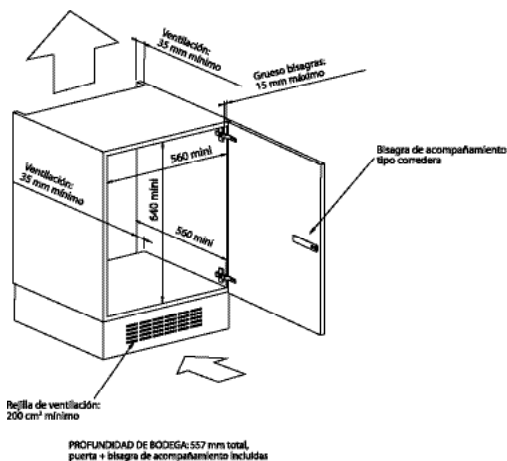


C - Colocación en el interior del mueble:

Ponga el aparato en el interior del mueble: en el lado derecho si la puerta del aparato se abre a la izquierda, o en el lado izquierdo si la puerta del aparato se abre a la derecha. Asegúrese de que el aparato queda estable comprobando que los 2 pies delanteros estén perfectamente en contacto con el plano del mueble para evitar cualquier deformación de la caja del aparato cuando esté cargado. Si no es el caso, vuelva a atornillar o destornillar los pies delanteros hasta que estén en perfecto contacto. El aparato debe colocarse de forma que la parte delantera esté retirada como máximo 8 mm de la parte delantera del mueble (cf. esquema página 7). El armario debe fijarse seguidamente con la ayuda de la placa de fijación superior (2 tornillos de cabeza fresada). Deje como mínimo 1 mm de juego entre el montante del mueble y la puerta del mueble para garantizar una buena estanquidad del aparato.

D - Fijación de la bisagra de acompañamiento:

Fije la bisagra de acompañamiento en las puertas del aparato y del mueble (cf. esquema página 6)



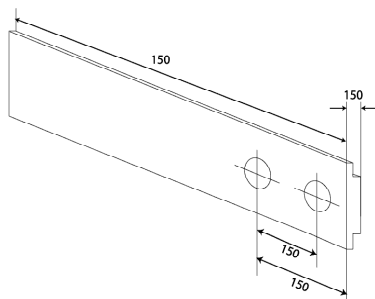
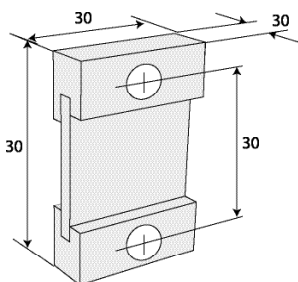
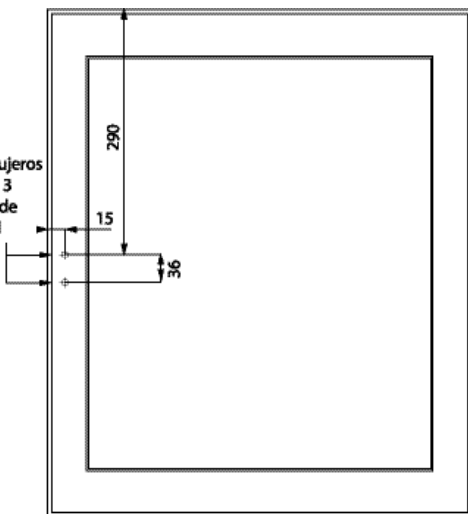
Fijación de la bisagra

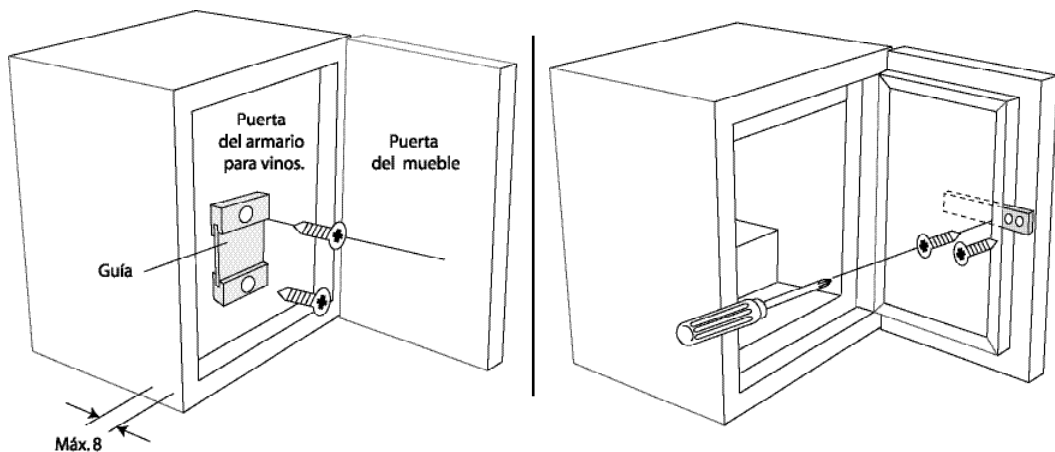
El eje de los 2 agujeros debe ser perfectamente paralelo al borde del marco.

1 - Atornille la guía de la bisagra en la puerta del armario para vinos.

2 - Abra la puerta del armario para vinos a 90 °, ensarte el riel en la guía y atornille el riel en posición horizontal en el interior de la puerta del mueble.

Perfore 2 agujeros de diámetro 3 en el marco de la puerta del armario para vinos.





5- Puesta en servicio y ajuste de la temperatura

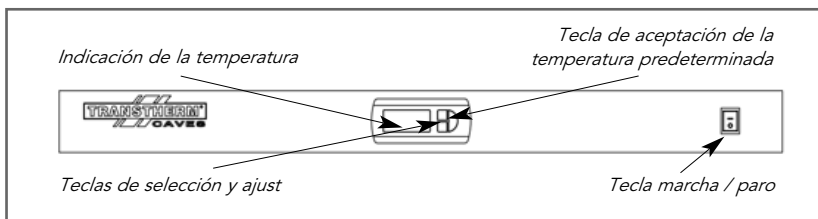
A • Puesta en servicio

- **Después de esperar 48 horas, enchufe el armario a la corriente**, tras haber comprobado que la toma recibe electricidad (compruebe si hay fusibles y sus amperajes, condiciones de los disyuntores, conecte si fuera necesario otro aparato eléctrico para comprobar el suministro).
- Cuando el aparato esté conectado a la corriente, compruebe que el interruptor marcha-paro, situado en el extremo derecho del panel de control del armario, está en la posición "marcha" (1).



B • Ajuste de la temperatura

El control y el ajuste de la temperatura se efectúan desde el panel de control del armario para vinos que se presenta como sigue:



- Indicador de la temperatura: muestra la temperatura efectiva en el interior del armario para vinos.
- Tecla de ajuste (Set 1/Set 2/probe): permite seleccionar la temperatura deseada en el interior del armario.
- Tecla marcha / paro: permite activar y apagar el armario para vinos.

Para regular la temperatura del armario:

- Pulse la tecla Set 1 o Set 2; aparece el símbolo .
- Pulse la tecla Probe para que aparezca el valor anterior.
- Ajuste la temperatura deseada con la ayuda de las teclas Set 1 y Set 2.
- Confirme su programación pulsando la tecla Probe.

Intervalo de ajuste: 6-18°C

El intervalo de regulación aconsejada para el envejecimiento de los vinos es de 10°C a 14°C; el valor por defecto está ajustado a 12°C.



Para funcionar correctamente, el armario debe estar situado en una estancia cuya temperatura oscile entre 0 y 35 °C.

No se aconseja ajustar la temperatura entre 6 y 9 °C cuando la temperatura ambiente es >25 °C.

Cuando se den modificaciones importantes en la temperatura de referencia, el armario para vinos podría necesitar varias horas para lograr estabilizarse y mostrar las temperaturas deseadas.

La utilización de puertas acristaladas puede alterar el rendimiento del armario.

6- Consejos de acondicionamiento y de carga

Acondicionamiento

Cada bandeja puede ser utilizada en versión almacenamiento o deslizante, salvo la bandeja reposabotellas (véase abajo).

- Pasador de bloqueo de madera en los orificios delanteros: posición almacenamiento.
- Pasador de bloqueo de madera en los orificios posteriores: posición deslizante.

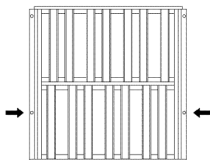
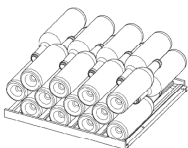
Configuraciones

Se pueden utilizar todas las bandejas como bandeja de almacenamiento, bandeja deslizante o bandeja de presentación. Las bandejas del armario poseen huellas* que le permitirán colocar las botellas con total seguridad.

Configuración de una bandeja versión almacenamiento:

Para colocar las botellas en una bandeja de almacenamiento, proceda como sigue:

- Inserte la bandeja en el emplazamiento deseado.
- Coloque un pasador de bloqueo de madera en cada uno de los 2 orificios situados a 15 cm aproximadamente de la parte delantera de la bandeja, a la derecha y a la izquierda en la cara superior: estos pasadores actúan de tope en la pared termoformada e impiden cualquier movimiento imprevisto de la bandeja (véase esquema).
- Disponga las botellas en cada huella de la hilera del fondo, con el fondo de la botella hacia atrás al máximo.
- Prosiga con la hilera de delante, poniendo las botellas en el sentido contrario.



- Siga la colocación apilando las botellas **vigilando que ninguna botella toque la pared del fondo.**
- **Una bandeja de almacenamiento puede soportar como máximo 3 hileras de 8 botellas, es decir 24 botellas bordelesas Tradición (31 kg).**

Nota Bene

La bandeja está optimizada para guardar botellas bordelesas Tradición.

Configuración de una bandeja versión deslizamiento:

Para colocar las botellas en una bandeja deslizante, proceda como sigue:

- Inserte la bandeja en el emplazamiento deseado.
- Coloque un pasador de bloqueo de madera en cada uno de los 2 orificios situados a 4 cm aproximadamente de la parte trasera de la bandeja, a la derecha y a la izquierda en la cara superior: cuando deslice la bandeja hacia el exterior, estos pasadores impedirán que la bandeja salga totalmente del armario (véase esquema).
- Extraiga las bandejas hacia usted al máximo.
- Disponga las botellas en cada huella de la hilera del fondo, con el fondo de la botella hacia atrás al máximo.
- Prosiga con la hilera de delante, poniendo las botellas en el sentido contrario.

- Una bandeja deslizante sólo puede soportar una hilera de botellas (máximo 8 botellas bordelesas Tradición).

- En caso de almacenamiento mixto, para tener una accesibilidad óptima se recomienda colocar las bandejas deslizantes en la parte central del aparato.

Nota Bene

Puede adquirir bandejas adicionales en su distribuidor.



No tire nunca de más de una bandeja deslizante cargada a la vez.

Recomendación

Si no dispone de la cantidad suficiente de botellas para llenar el armario para vinos, es preferible repartir la carga por todas las bandejas, y evitar cargarlo "todo arriba" o "todo abajo".



7- Aspectos importantes sobre el vino

El armario TRANSTHERM ha sido estudiado para garantizar a sus vinos condiciones óptimas de conservación y/o servicio.

El vino es un producto complejo, con una evolución muy larga y muy lenta, que requiere unas condiciones específicas para crecer.

Todos los vinos se conservan a la misma temperatura, sólo cambian las temperaturas de servicio y degustación según los vinos (véase tabla más abajo). Así, a imagen de las bodegas naturales de los productores, no es tanto el valor absoluto de la temperatura de conservación lo que importa, sino su estabilidad. Dicho en otras palabras, sea cual sea la temperatura del armario comprendida entre 10 y 14 °C, las condiciones de conservación serán ideales para el vino, siempre que esta temperatura no sufra variaciones.

Asimismo, es conveniente que sea extremadamente prudente en cuanto a los valores indicados por el higrómetro del armario para vinos que, debido a su emplazamiento en la bodega, siempre tendrá tendencia a marcar un valor pesimista de higrometría.

EN CUALQUIER CASO, SI OBSERVA UNA ANOMALÍA EN LA TEMPERATURA O LA HIGROMETRÍA EN EL INTERIOR DEL ARMARIO, SEPA QUE SÓLO LA LARGA EXPOSICIÓN DE LOS VINOS A CONDICIONES ANORMALES PODRÍA PERJUDICARLOS..

Nota Bene

Higrometría

El armario está equipado con un sistema exclusivo TRANSTHERM que permite recrear en el interior del armario la higrometría necesaria para la buena estanquidad de los tapones de corcho de las botellas.



Temperatura de servicio del vino (a título indicativo)

Burdeos tintos	16 a 18 °C	Borgoñas blancos	11 a 13 °C
Borgoñas tintos	15 a 16 °C	Vinos tintos de Sudáfrica	11 a 12 °C
Vinos tintos de Italia	14 a 16 °C	Vinos blancos de Alemania	10 a 11 °C
Vinos tintos de España	14 a 16 °C	Vinos tintos de Bulgaria	10 a 12 °C
Vinos tintos de Portugal	14 a 16 °C	Vinos blancos	
Vinos tintos de Chile	13 a 14 °C	de Nueva Zelanda	10 a 12 °C
Vinos tintos de Australia	13 a 14 °C	Vinos blancos de Austria	8 a 10 °C
Vinos tintos de Washington		Vinos tintos de Suiza	8 a 10 °C
y Oregón	13 a 14 °C	Vinos blancos de Hungría	7 a 9 °C
Vinos tintos de California	12 a 14 °C	Burdeos blancos dulces	6 a 8 °C
Vinos tintos del Ródano	12 a 15 °C	Vinos dulces naturales	6 a 8 °C
Vinos del Rosellón	11 a 13 °C	Champán	6 a 8 °C
Vinos del Lenguadoc	11 a 13 °C		

8- Mantenimiento del armario para vinos

El armario TRANSTHERM es un aparato con un funcionamiento simple y a toda prueba. La realización de las siguientes operaciones le ayudará a obtener un excelente funcionamiento y gran longevidad.

- 1 - Quite el polvo con regularidad (1 vez al año) del condensador (rejilla metálica negra fijada en la parte trasera del armario para vinos).
- 2 - Efectúe una vez al año una limpieza completa del interior del armario para vinos tras desenchufarlo y descargarlo (utilice para ello agua y un producto de limpieza que no sea agresivo, y enjuáguelo con cuidado).

Importante →

La vigilancia regular del aparato y de cualquier anomalía eventual, junto con el aviso de esta eventual anomalía, son factores clave para alargar al máximo la vida del armario para vinos.

9- Anomalías de funcionamiento

Al ponerlo en marcha

El compresor no funciona:

- asegurarse de que llega alimentación a la toma de corriente enchufando a ella otro aparato eléctrico.
 - compruebe la alimentación de la toma de corriente, conectando otro aparato eléctrico a esta.
 - asegúrese de que los valores de ajuste de los valores de referencia sean conformes a valores indicados en el párrafo «Ajuste de la temperatura».
 - las temperaturas obtenidas son inferiores o iguales al valor de referencia del termostato frío (temperatura deseada). En ese caso, el compresor no se pone en marcha porque se ha alcanzado la temperatura deseada.
- Ajuste los 2 termostatos a tope al máximo de frío para comprobar si el compresor se pone en marcha.
- Cuidado: el compresor no se pondrá en marcha si la temperatura en el aparato es inferior a 7° C.

El compresor no se detiene nunca: ponga la mano en el condensador (rejilla situada en el exterior de la parte trasera del aparato); si el condensador está frío, póngase en contacto con el distribuidor. Si el condensador está caliente, regule el termostato frío al máximo; si el condensador sigue sin detenerse, póngase en contacto con el distribuidor.

Importante →

Cualquier intervención en la zona frigorífica debe ser efectuada por un

frigorista que, antes de volver a poner en funcionamiento el equipo, deberá llevar a cabo un control de estanquidad del circuito.

Asimismo, cualquier intervención en el circuito eléctrico deberá ser realizada por un electricista.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa o personas de similar cualificación, para evitar peligros.

CUALQUIER INTERVENCIÓN REALIZADA POR UN SERVICIO TÉCNICO NO AUTORIZADO POR TRANSTHERM SERÁ CAUSA DE ANULACIÓN DE LA GARANTÍA.

LA UTILIZACIÓN DE PUERTAS ACRISTALADAS AFECTA A SU RENDIMIENTO.



10- Característica

Modelo	Referencia	Temperatura	Alto	Ancho	Prof.	Peso	Precisión
STUDIO	STUDIO	1	640mm	540mm	557mm	35 kg	+/- 1,5°C

Modelo	Potencia eléctrica	Consumo cada 24 h	Tensión en voltios*	Frecuencia Hz*	Gas refrigerante	Límites de empleo	
						T° mínima	T° máxima
STUDIO	128W	0,68Kwh/24h	230	50	R 134a	0°C	35°C

*estos valores pueden variar según los países. Para conocer las características específicas del aparato, consulte la etiqueta autoadhesiva que figura en la primera página del presente manual.

11- Protección del medio ambiente

Cómo deshacerse del embalaje:

Los elementos para el embalaje que utiliza Transtherm están fabricados con materiales reciclables.

Una vez haya desembalado el armario, llévelos a un punto de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se podrán reciclar.

De acuerdo con las disposiciones legislativas en materia de protección y respeto del medio ambiente, el armario para vinos no contiene CFC.

Para ahorrar energía:

- Instale el armario en un entorno adaptado (véase la página 7) donde se den las condiciones de temperatura descritas.

- La puerta debe permanecer abierta el menor tiempo posible.

- Asegúrese de que las juntas conservan una buena hermeticidad y compruebe que no estén dañadas. Si fuera necesario, póngase en contacto con el distribuidor TRANSTHERM.

NB: Protección del medio ambiente: cuando renueve su armario para vinos, infórmese en el servicio técnico de su ciudad para seguir el procedimiento de reciclaje adaptado.

Para los gases refrigerantes, las sustancias y algunas piezas contenidas en los armarios para vinos, Transtherm utiliza materiales reciclables que requieren efectivamente un procedimiento particular de desecho.

Bloquee la cerradura para evitar que los niños queden encerrados dentro del armario por descuido. Desactive los equipos que ya no utilice desconectándolos y cortando el cable de alimentación.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Waarschuwing

De in dit document verstrekte informatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

TRANSTHERM biedt geen enkele garantie op dit apparaat wanneer dit wordt gebruikt voor andere doeleinden dan waarvoor het gemaakt is. TRANSTHERM kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding of voor schade in verband met of als gevolg van de levering, prestatie of gebruik van dit apparaat.

Dit document bevat originele, onder auteursrecht beschermde informatie. Alle rechten voorbehouden. Het fotokopiëren, vermenigvuldigen of geheel of gedeeltelijk vertalen van dit document is streng verboden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van TRANSTHERM.

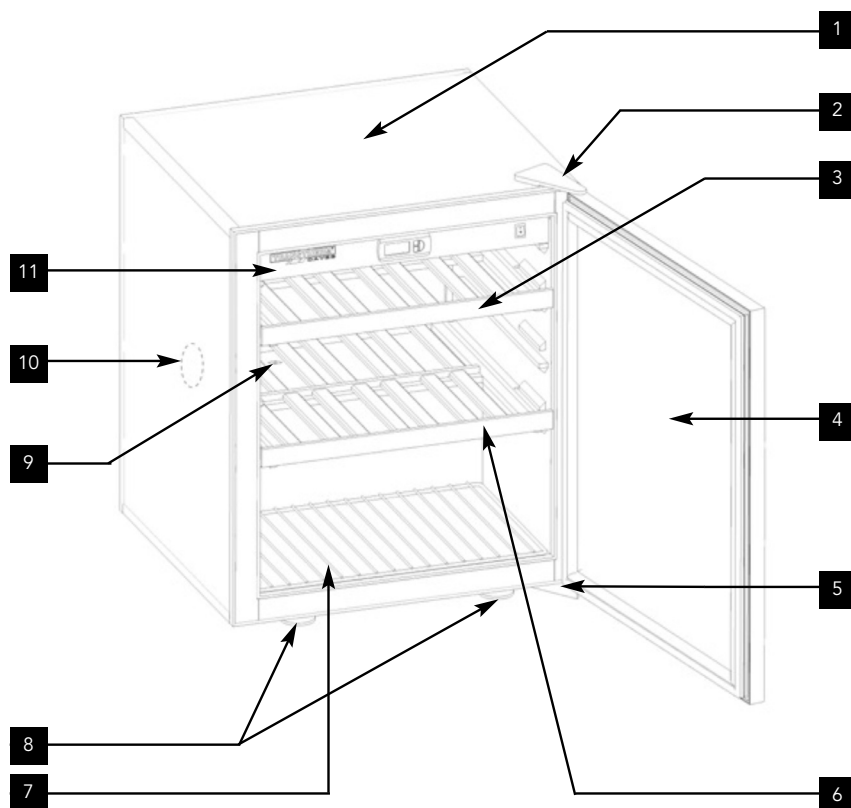
Table des matières

1- Beschrijving van uw wijnkast	P 3
2- Installatie van uw wijnkast	P 4/5
3- Elektrische voeding	P 4
4- Installatie in een meubel	P 5
5- Ingebruikname en temperatuurregeling	P 7
6- Adviezen voor de inrichting en het vullen	P 8/9
7- Belangrijke informatie over wijn	P 10
8- Algemeen onderhoud van uw wijnkast	P 11
9- Storingen	P 11
10- Specificaties	P 12
11- Bescherming van het milieu	P 12

TRANSTHERM

24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne - FRANCE

1- Beschrijving van uw wijnkast



1 1. Kastbehuizing

2 2. Bovenste scharnier

3 3. Bourgogne-plateau

4 4. Deur

5 5. Onderste scharnier

6 6. Bordeaux-plateau

7 7. Draadplateau

8 8. Verstelbare voeten

9 9. Opening voor de evacuatie van condenswater

10 10. Hygrometer

11 11. Regel- en controlepaneel

2- Installatie van uw wijnkast

Controleer bij het uitpakken of uw wijnkast geen deuken, vervormingen of gebreken vertoont.

Ontdoe uw wijnkast voorzichtig van alle beschermende verpakking en plakband. Zet uw wijnkast op zijn definitieve plaats.

Anbeveling

De locatie van uw wijnkast moet voldoen aan de volgende eisen:

- 1 – de ruimte moet geventileerd zijn
- 2 – er moet een vrije ruimte zijn tussen de muur en de achterkant van de wijnkast
- 3 – de wijnkast mag niet in de buurt van een warmtebron staan
- 4 – het mag niet te vochtig zijn (washok, badkamer,...)
- 5 – de ondergrond moet stabiel en vlak zijn
- 6 – er moet een standaard elektrische stroomaansluiting beschikbaar zijn (standaard stopcontact volgens de in het land geldende normen, aangesloten op een aardlekschakelaar).



Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijke, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of met betrekking tot het gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn door een verantwoordelijk persoon die de veiligheid in acht neemt. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Belangrijk

Uw wijnkast kan gemakkelijk waterpas worden gezet met behulp van de 4 verstelbare voeten. Wij adviseren u om de twee voeten aan de achterkant van het apparaat volledig vast te schroeven en de kast uitsluitend met behulp van de voeten aan de voorkant van het apparaat af te stellen. Controleer vervolgens of uw wijnkast goed waterpas staat (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).

Belangrijk

WACHT 48 UUR ALVORENS UW APPARAAT AAN TE SLUITEN

Verplaatsing van uw wijnkast dient altijd vanaf de zijkant te gebeuren, aan de kant van het elektriciteitsnoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.

3- Elektrische aansluiting

Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast correct worden geaard. Controleer of het stopcontact goed is geaard en of uw installatie wordt beschermd door een aardlekschakelaar (30mA*). *Niet geldig in bepaalde landen.

Elke interventie moet worden uitgevoerd door een vakkundig elektricien.

4- Installatie in een meubel

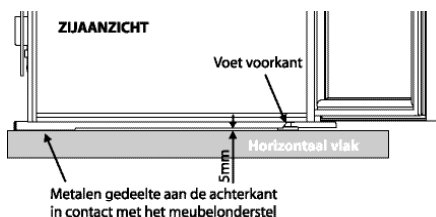
Zorg ervoor dat de sokkel van het meubel goed stabiel staat, zodat er geen schade aan het apparaat kan ontstaan. Zorg voor een goede ventilatie van het apparaat met inachtneming van de maten in het schema (pagina 6). Er moet aan de achterkant van het apparaat van onder naar boven een luchtopening worden vrijgehouden. Wanneer er een ander meubel op de Transtherm wordt geplaatst, moet de luchtopening tot bovenaan worden doorgetrokken.

A- Afstelling van de voeten:

Schroef de 2 voeten aan de achterkant volledig vast, zoals hierboven aangegeven.

Voorinstelling van de voeten aan de voorkant:

- schroef de voeten aan de voorkant los of vast om het apparaat waterpas te zetten (zie schema).



B- Installatie van de bovenste bevestigingsplaat:

Verwijder de 2 zwarte plastic afsluiters. Plaats de plaat en schroef deze vast met behulp van de 2 schroeven M5X15. Verwijder de scharnierafdekking.



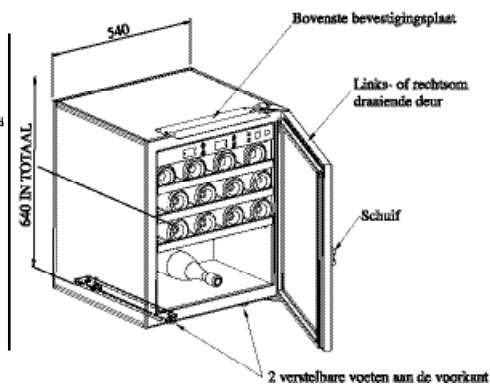
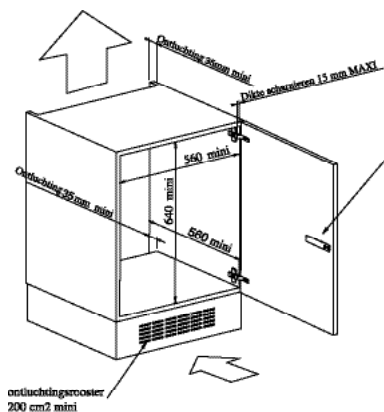
C- Plaatsing in het meubel:

Plaats het apparaat in het meubel, tegen de rechter zijkant als het apparaat een deur links heeft, of tegen de linker zijkant als het apparaat een deur rechts heeft.

Kijk of het apparaat goed stabiel staat door te controleren of de 2 voeten aan de voorkant in contact staan met de onderkant van het meubel. Dit is om te voorkomen dat de kast van het apparaat zich na het laden vervormt. Als het apparaat niet stabiel staat, dient u de voeten vaster of lossere te draaien totdat er een goed contact met de ondergrond is. Het apparaat moet zodanig worden geplaatst dat de voorkant maximaal 8 mm achter de voorkant van het meubel ligt. De wijnkast moet vervolgens worden vastgezet met behulp van de bovenste bevestigingsplaat (2 kruisschroeven). Laat minimaal 1 mm speling tussen de stijl van het meubel en de deur van het meubel, om een goede dichtheid van het apparaat te waarborgen.

D- Bevestiging van de geleidingsscharnier:

Bevestig de geleidingsscharnier op de deuren van het apparaat en het meubel (zie schema pagina 6).



DIEPTE WIJNKAST : 557 mm inclusief deur en geleidingsscharnier

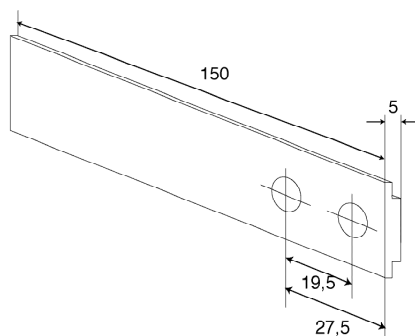
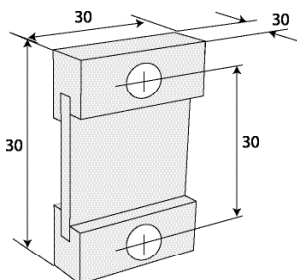
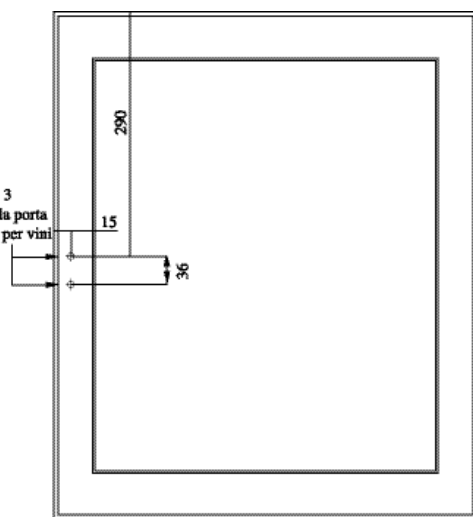
Bevestiging van de geleidingsscharnier

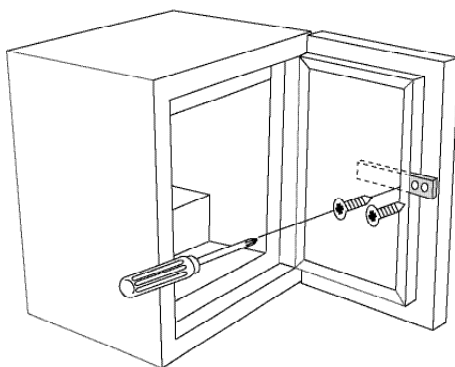
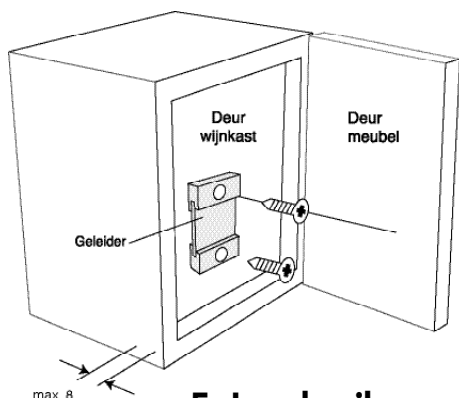
De as van de 2 gaten moet perfect parallel lopen met de rand van de lijst.

1- Schroef de geleider van de scharnier op de deur van de wijnkast.

2- Open de deur van de wijnkast in een hoek van 90°, schuif de rail op de geleider en schroef de rail horizontaal op de binnenkant van de deur van het meubel.

Fare 2 fori Ø 3 sul telaio della porta dell'armadio per vini





5- Ingebruikname en temperatuurregeling

1 • Ingebruikname

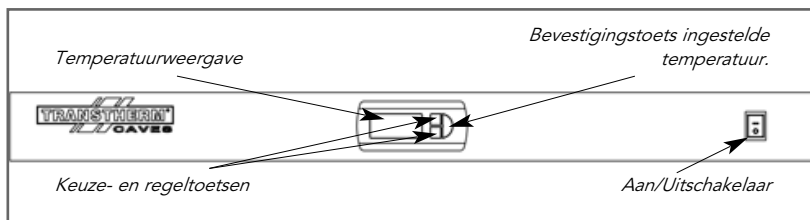
Nadat u 48 uur heeft gewacht, kunt u uw wijnkast op de stroomvoorziening aansluiten. Controleer eerst of het stopcontact aan alle eisen voldoet (aanwezigheid van zekeringen en hun stroomsterkte, goede staat aardlekschakelaar, sluit zonodig een elektrisch apparaat aan om de stroomtoevoer te controleren).

- Nadat u uw apparaat op de stroomvoorziening heeft aangesloten, controleert u of de aan/uitschakelaar, geheel rechts op het controlepaneel van uw wijnkast, op "aan" staat (I).



2 • Temperatuurregeling

Vanaf het controlepaneel van uw wijnkast kunt u als volgt de temperatuur controleren en regelen:



- **Temperatuurweergave:** Geeft de effectieve temperatuur van de wijnkast weer.
- **Regeltoets (Set 1/Set 2/probe):** Hiermee kan de gewenste temperatuur binnen de wijnkast worden geselecteerd.
- **Aan/Uitschakelaar:** Hiermee kan de wijnkast aan en uit worden gezet.

Voor het regelen van de temperatuur van uw wijnkast:

- Druk op de knop Set 1 of Set 2; er verschijnt een symbool. 1
- Appuyez sur le bouton Probe pour faire apparaître la consigne précédente.
- Régler la température désirée à l'aide des boutons Set 1 et Set 2.
- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton Probe.

Temperatuurbereik: 6-18°.

Het bereik van de adviestemperatuur voor het bewaren van flessen is 10°C tot 14°C; de temperatuur is standaard ingesteld op 12°C.



Voor een correcte werking moet uw wijnkast in een ruimte worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 35°C. Een ingestelde temperatuur tussen 6 en 9°C wordt niet geadviseerd bij een omgevingstemperatuur hoger dan 25°C.

Bij significante wijzigingen van de ingestelde temperatuur, kan het een aantal uren duren voordat de wijnkast zich heeft gestabiliseerd en de gewenste temperaturen worden weergegeven.

Het gebruik van een glazen deur kan de werking van de wijnkast beïnvloeden.

6- Adviezen voor de inrichting en het vullen

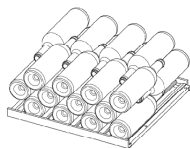
Inrichting

Elk plateau kan als bewaarplateau en als schuifplateau worden gebruikt, met uitzondering van het presentatieplateau (zie hieronder)

- Blokkeerhoutjes in de openingen aan de voorkant: bewaarpositie
- Blokkeerhoutjes in de openingen aan de achterkant: schuifpositie.

De configuraties

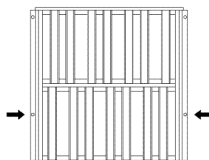
Elk plateau kan worden gebruikt als bewaarplateau, schuifplateau of presentatieplateau. De plateaus van uw wijnkast beschikken over vormen* voor een veilige plaatsing van uw flessen.



Configuratie van een plateau in de bewaarversie:

Om de flessen op het bewaarplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

- Plaats het plateau op de gewenste positie.
- Plaats een blokkeerhoutje in de twee openingen op ongeveer 15 cm van de voorkant van het plateau, rechts en links aan de bovenzijde: deze blokkeerhoutjes steunen tegen de thermogevormde wand en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau (zie tekening).
- Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.



- Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
- Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen **en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.**
- **Een bewaarplateau kan maximaal 3 rijen van 8 flessen dragen, bijvoorbeeld 24 traditionele Bordeauxflessen(31 kg).**



Het plateau is speciaal ontworpen voor het plaatsen van traditionele Bordeaux-flessen.

Configuratie van een plateau in de schuifversie:

Om de flessen op het schuifplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

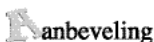
- Plaats het plateau op de gewenste positie.
- Plaats een blokkeerhoutje in de twee openingen op ongeveer 4 cm van de achterkant van het plateau, rechts en links aan de bovenzijde: als u het plateau naar buiten schuift, zorgen de blokkeerhoutjes ervoor dat het plateau niet helemaal uit de wijnkast komt (zie tekening).
- Trek de plateaus helemaal naar u toe.
- Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
- Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
- **Een schuifplateau kan slechts één rij flessen dragen (maximaal 8 traditionele Bordeauxflessen).**
- **In geval van een gemengde inrichting en voor een optimale toegankelijkheid, wordt aanbevolen om de plateaus die moeten schuiven in het middengedeelte van het apparaat te plaatsen.**



Aanvullende plateaus zijn verkrijgbaar bij uw dealer.



Trek nooit meer dan één geladen schuifplateau naar voren.



Indien het aantal flessen waarover u beschikt niet voldoende is om uw wijnkast te vullen, verdient het de voorkeur om de flessen te verdelen over alle beschikbare plateaus en plaatsing van "alles boven" of "alles beneden" te voorkomen.



7- Belangrijke informatie over wijn

Uw TRANSTHERM-wijnkast is zodanig ontworpen dat de optimale bewaaren/of serveeromstandigheden van uw wijnen gewaarborgd zijn.

Wijn is een complex product, met een zeer lange en trage rijping, waarvoor specifieke omstandigheden vereist zijn.

Alle wijnen worden bij eenzelfde temperatuur bewaard; alleen de serveertemperatuur verschilt per wijnsoort (zie tabel hieronder).

Net als bij de natuurlijke wijnkelders van wijnproducenten, is het dus niet zozeer de absolute waarde van de bewaartemperatuur, maar de stabiliteit ervan die essentieel is. Anders gezegd: ongeacht de temperatuur van uw wijnkast tussen 10 en 14°C, uw wijn heeft pas de ideale bewaarcondities als deze temperatuur niet aan belangrijke schommelingen onderhevig is.

Bovendien moet u uiterst voorzichtig zijn met het interpreteren van de weergegeven waarden op de hygrometer van uw wijnkast, die vanwege zijn locatie in de wijnkast altijd de neiging heeft om een lagere luchtvochtigheidswaarde aan te geven.

ALS U EEN AFWIJKING IN DE TEMPERAATUUR OF LUCHTVOCHTIGHEID BINNEN IN UW WIJNKAST CONSTATEERT, KUNT U ER IN ELK GEVAL VAN UIT GAAN DAT ALLEEN EEN LANGE BLOOTSTELLING AAN DEZE AFWIJKENDE OMSTANDIGHEDEN SCHADELIJK KAN ZIJN VOOR UW WIJNEN.



Hygrometrie

Uw wijnkast is uitgerust met een exclusief TRANSTHERM-systeem waarmee u de ideale luchtvochtigheid kunt scheppen voor de vereiste luchtdichtheid van de kurken van uw flessen.



Serveertemperatuur van de wijnen (bij benadering)

Rode Bordeaux	16 tot 18°C	Wijnen uit de Languedoc	11 tot 13°C
Rode Bourgognes	15 tot 16°C	Witte Bourgognes	11 tot 13°C
Italiaanse rode wijnen	14 tot 16°C	Zuid-Afrikaanse rode wijnen	11 tot 12°C
Spaanse rode wijnen	14 tot 16°C	Duitse witte wijnen	10 tot 11°C
Portugese rode wijnen	14 tot 16°C	Bulgaarse rode wijnen	10 tot 12°C
Chileense rode wijnen	13 tot 14°C	Nieuw-Zeelandse witte wijnen	10 tot 12°C
Australische rode wijnen	13 tot 14°C	Oostenrijkse witte wijnen	8 tot 10°C
Rode wijnen uit Washington		Zwitserse rode wijnen	8 tot 10°C
en Oregon	13 tot 14°C	Hongaarse witte wijnen	7 tot 9°C
Californische rode wijnen	12 tot 14°C	Zoete witte Bordeaux-wijnen	6 tot 8°C
Rode Rhône-wijnen	12 tot 15°C	Zoete aperitiefwijnen	6 tot 8°C
Wijnen uit de Roussillon	11 tot 13°C	Champagnes	6 tot 8°C

8- Algemeen onderhoud van uw wijnkast

Uw TRANSTHERM wijnkast werkt volgens een eenvoudig en beproefd concept. Hier volgen enkele handelingen die de optimale werking en de lange levensduur van het apparaat garanderen.

1 – Stof de condensor (zwarte metalen rooster aan de achterkant van uw wijnkast) regelmatig (2 maal per jaar) af.

2 – Reinig een maal per jaar het volledige interieur van uw wijnkast. Trek daarvoor de stekker uit het stopcontact en haal de wijn uit de wijnkast (gebruik een niet agressief reinigingsmiddel en water; goed naspoelen)



Regelmatige controle van uw apparaat, van alles dat niet normaal schijnt te functioneren en een nauwkeurige beschrijving van de eventuele storing moeten de lange levensduur van uw wijnkast garanderen.

9- Storingen

Bij de ingebruikname

De compressor werkt niet:

- controleer of het stopcontact goed functioneert door er een andere elektrisch apparaat in te steken.
- controleer of de waarden van de adviestemperaturen overeenstemt met de waarden die worden gegeven in het hoofdstuk «Temperatuurregeling».
- de verkregen temperaturen zijn lager dan of gelijk aan de insteltemperatuur van de koude thermostaat. (gewenste temperatuur). In dit geval start de compressor niet op, omdat de gewenste temperatuur al is verkregen. Stel de 2 thermostaten in op de meest koude temperatuur om te controleren of de compressor opstart.



Let op: de compressor zal niet opstarten als de temperatuur in het apparaat lager is dan 7°C.

De compressor is continu in werking: leg uw hand op de condensor (rooster aan de achterkant van het apparaat); indien de condensor koud is, dient u contact op te nemen met uw dealer. Indien de condensor warm is, dient u de koude thermostaat op het grootste richtpunt te plaatsen; indien de compressor nog steeds niet stopt, dient u contact op te nemen met uw dealer.

Elke interventie op het koelcircuit dient te geschieden door een koeltechnicus, die een waterdichtheidscontrole van het circuit dient uit te voeren voordat het apparaat weer wordt aangezet.

Elke interventie op het elektriciteitscircuit dient te worden uitgevoerd door een elektricien.

Als de voedingskabel beschadigd is, dient hij te worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsdienst of personen met een vergelijkbare kwalificatie, teneinde gevaarlijke situaties te vermijden.



ELKE INTERVENTIE DOOR EEN NIET DOOR TRANSTHERM ERKENDE TECHNISCHE DIENST LEIDT TOT NIETIGVERKLARING VAN DE GARANTIE. HET GEBRUIK VAN GLAZEN DEUREN BEÏNVLOEDT DE WERKING.

10- Specificaties

Model	Referentie	Temperaturen	Hoogte	Breedte	Diepte	Gewicht	Nauwkeurigheid
STUDIO	STUDIO	1	640mm	540mm	557mm	35 kg	+/- 1,5°C

Model	Elektrisch vermogen	Verbruik per 24 uur	Spanning in voltage*	Frequentie Hz	Koelgas	Gebruikslimieten	
						T° mini	T° maxi
STUDIO	128W	0,68Kwh/24h	230	50	R 134a	0°C	35°C

* Deze waarden kunnen per land verschillen. Raadpleeg de sticker op de eerste pagina van deze handleiding voor de specifieke kenmerken van uw apparaat

11- Bescherming van het milieu

Verwijdering van de verpakking:

De door Transtherm gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling.

Nadat u uw wijnkast uit de verpakking heeft gehaald, kunt u het verpakkingsmateriaal in de vuilcontainer storten. Het materiaal wordt voor een groot deel gerecycled.

Overeenkomstig de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat uw wijnkast geen CFK.

U kunt het volgende doen om energie te besparen:

- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie pagina 7) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
- Controleer de staat van de afdichting en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw Transtherm dealer.

N.B.: Respect voor het milieu: vraag bij vervanging van uw wijnkast informatie aan bij de technische dienst van uw gemeente voor het volgen van de juiste recyclingprocedure.

Voor de koelgassen, stoffen en bepaalde onderdelen van de wijnkasten gebruikt Transtherm materiaal dat geschikt is voor recycling en waarvoor speciale verwijderingprocedures gelden.

Haal het slot van uw wijnkast om te voorkomen dat kinderen zich per ongeluk in de wijnkast opsluiten.

Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteitsnoer door te snijden.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Avvertenza

Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso.

TRANSTHERM non offre nessuna garanzia su questo apparecchio quando è utilizzato per un uso particolare diverso da quello per cui è stato previsto. TRANSTHERM non potrà essere considerato responsabile per gli errori contenuti nel presente manuale né per qualsiasi danno legato o conseguente alla fornitura, la prestazione o l'uso di questo apparecchio.

Questo documento contiene informazioni originali, protette da copyright. Tutti i diritti sono riservati. La fotocopia, la riproduzione o la traduzione totale o parziale di questo documento sono formalmente vietate senza il previo consenso scritto di TRANSTHERM.

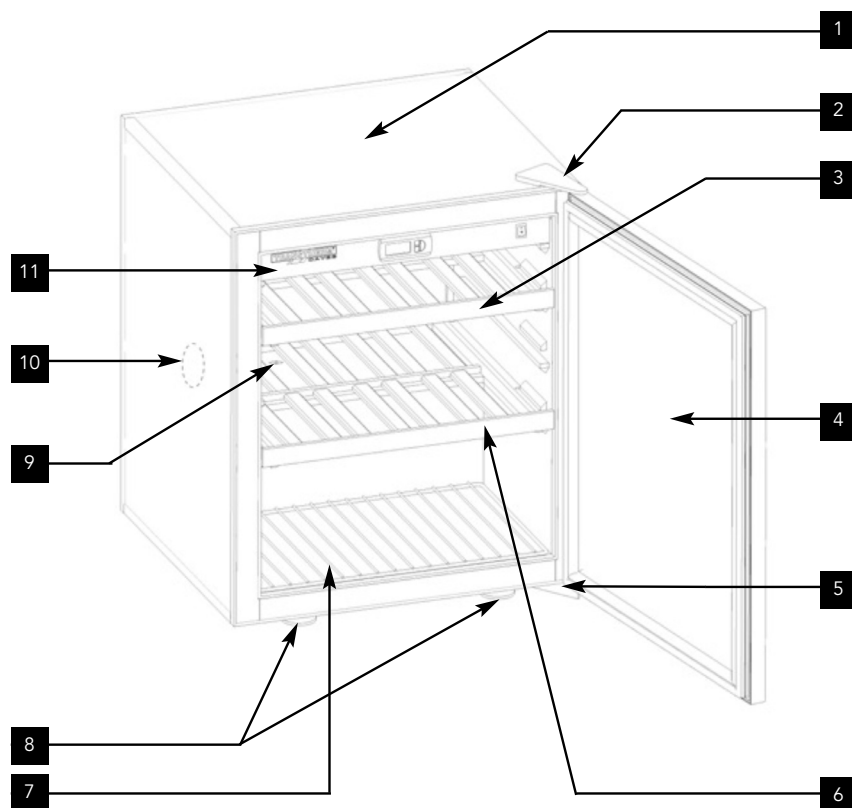
Indice

1 - Descrizione dell'armadio per vini _____	Pag. 3
2- Installazione dell'armadio per vini _____	Pag. 4/5
3- Alimentazione elettrica _____	Pag. 4
4- Installazione da incasso in un mobile _____	Pag. 5
5- Messa in servizio e regolazione delle temperature ____	Pag. 7
6- Consigli di allestimento e di riempimento _____	Pagg. 8/9
7- Importanti nozioni sul vino _____	Pag. 10
8 - Manutenzione ordinaria dell'armadio per vini ____	Pag. 11
9- Anomalie di funzionamento _____	Pag. 11
10- Specifiche _____	Pag. 12
11- Protezione dell'ambiente _____	Pag. 12

TRANSTHERM

24 rue Francis de Pressensé - 69628 Villeurbanne - FRANCE

1 - Descrizione dell'armadio per vini



1 1. Scocca dell'armadio

2 2. Cerniera superiore

3 3. Ripiano borgogna

4 4. Porta

5 5. Cerniera inferiore

6 6. Ripiano bordeaux

7 7. Ripiano in filo

8 8. Piedini regolabili

9 9. Foro di scarico delle condense

10 10. Igrometria

11 11. Pannello di regolazione e di controllo

2 - Installazione dell'armadio per vini

Al momento del disimballaggio dell'armadio, assicuratevi che questo non presenti nessuna traccia di urto o di deformazione, né nessun difetto apparente.

Togliete con cautela tutte le protezioni e gli adesivi dall'imballaggio dell'armadio per vini.

Portate l'armadio fino alla sua collocazione definitiva.

L'emplacement que vous choisirez pour votre armoire devra :

La collocazione scelta per l'armadio dovrà:

- 1 - essere ventilata
- 2 - permettere un passaggio dell'aria tra il muro e il retro dell'armadio
- 3 - essere lontana da una fonte di calore
- 4 - non essere troppo umida (stireria, lavanderia, bagno...)
- 5 - avere un pavimento stabile e piano
- 6 - disporre di un'alimentazione elettrica standard accessibile (presa standard per le norme del paese, collegata alla terra).

 **Raccomandazione**



Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza o conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza li sorvegli o li abbia preventivamente istruiti sull'utilizzo dell'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Importante 

Per permettere una facile messa a livello, l'armadio per vini è dotato di 4 piedini regolabili. Tuttavia, vi raccomandiamo di avvitare a fondo i due piedini situati sul retro dell'apparecchio e di effettuare la registrazione usando soltanto i due piedini situati sulla parte anteriore dell'apparecchio. Assicuratevi della messa a livello finale dell'armadio (è raccomandato l'utilizzo di una livella a bolla).

Importante 

ASPETTATE 48 ORE PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO ALLA CORRENTE

Quando spostate l'armadio, non inclinatelo più di 45°, e fatelo sempre sulla faccia laterale, dal lato dell'uscita del cavo elettrico.

3 - Alimentazione elettrica

Per la vostra sicurezza personale, l'armadio per vini deve essere correttamente messo a terra. Assicuratevi che la presa sia correttamente messa a terra e che l'impianto sia protetto da un disgiuntore differenziale (30mA*). *Non valido per alcuni paesi.

Ogni intervento deve essere effettuato da un elettricista qualificato.

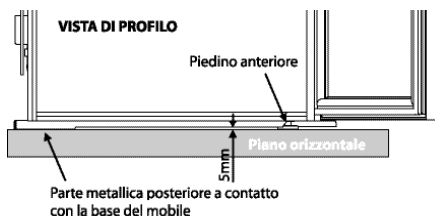
4 – Installazione da incasso in un mobile

Assicuratevi che la base del mobile sia ben stabile per non causare danni all'apparecchio. Assicuratevi che ci sia una buona ventilazione dell'apparecchio rispettando le misure della pianta (pagina 6). È indispensabile che sul retro dell'apparecchio ci sia un condotto dal basso verso l'alto. Nel caso in cui un altro mobile fosse posizionato sul modello incassabile Transtherm, assicuratevi che il condotto prosegua fino in cima.

A- Regolazione dei piedini:

Avvitare a fondo i 2 piedini posteriori, come indicato in precedenza. Pre-regolazione dei piedini anteriori:

- avvitate o svitate i piedini anteriori in modo da mettere l'apparecchio a livello (cfr. schema)



B – Installazione della piastra di fissaggio superiore:

Togliete i 2 tappi di plastica nera.

Posizionate e avvitate la piastra usando le 2 viti

M5X15. Togliete il copricerniera.



C- Posizionamento all'interno del mobile:

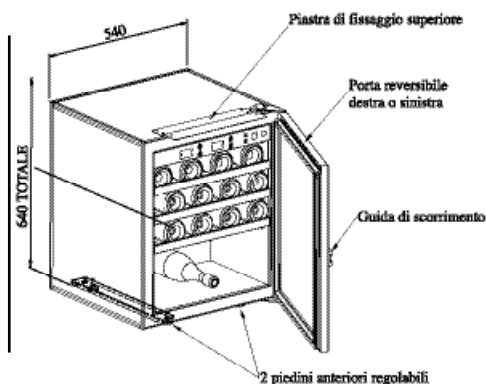
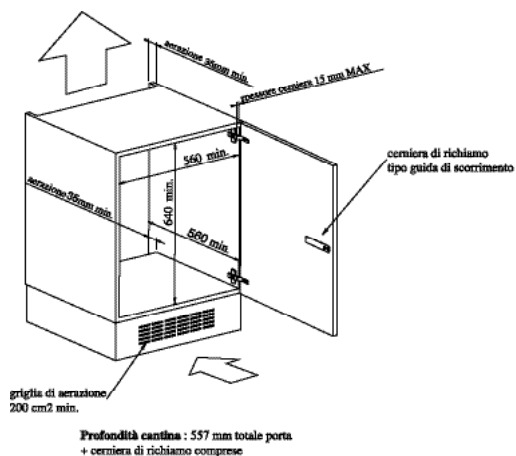
Posizionate l'apparecchio all'interno del mobile, contro il lato destro se l'apparecchio possiede una porta sinistra, contro il lato sinistro se l'apparecchio possiede una porta destra.

Verificate la buona stabilità dell'apparecchio controllando che i 2 piedini anteriori siano bene a contatto con il piano del mobile, questo per evitare qualsiasi deformazione della scocca dell'apparecchio una volta riempito. Se non è così, riavvitare o svitare i piedini anteriori fino ad ottenere un buon contatto.

L'apparecchio deve essere posizionato in modo che la sua faccia anteriore sia rientrante di massimo 8 mm dalla faccia del mobile. L'armadio deve poi essere fissato usando la piastra di fissaggio superiore (2 viti a testa fresata). Lasciate minimo 1 mm di gioco tra il montante del mobile e la porta del mobile, per assicurare una buona tenuta ermetica dell'apparecchio.

D- Fissaggio della cerniera di richiamo:

Fissate la cerniera di richiamo sulle porte dell'apparecchio e del mobile (cfr. schema pagina 6).



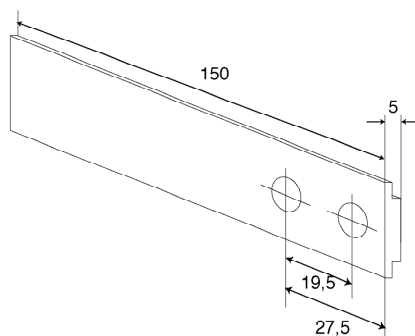
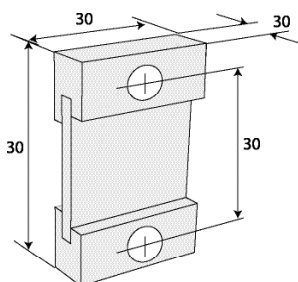
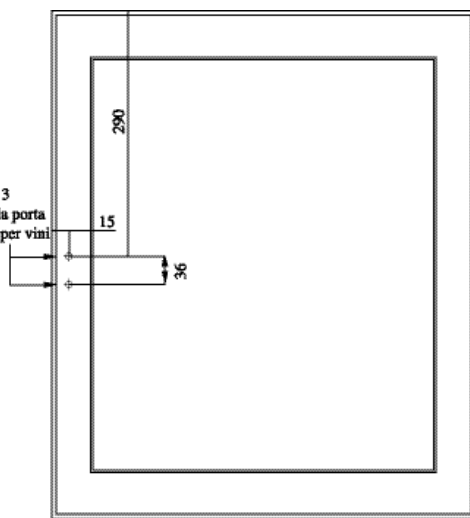
Fissaggio della cerniera di richiamo

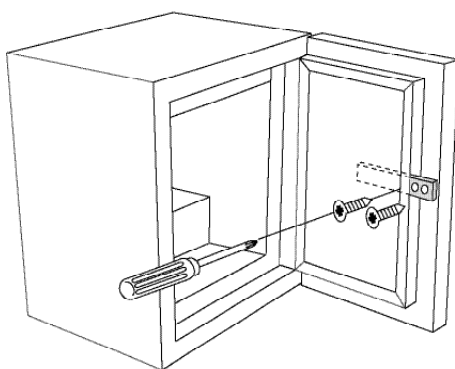
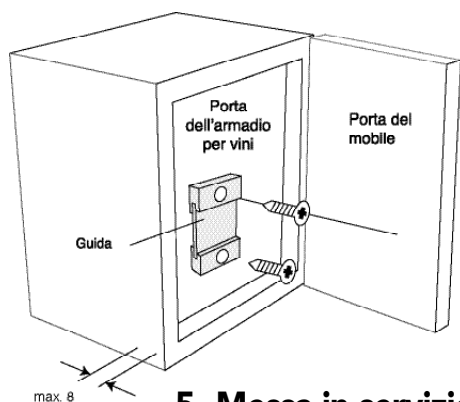
L'asse dei 2 fori deve essere perfettamente parallelo al bordo del telaio.

1- Avvitare la guida della cerniera sulla porta dell'armadio per vini.

2- Aprire la porta dell'armadio per vini a 90°, infilare il binario sulla guida e avvitare il binario in posizione orizzontale sull'interno della porta del mobile.

Fare 2 fori Ø 3 sul telaio della porta dell'armadio per vini





5- Messa in servizio e regolazione delle temperature

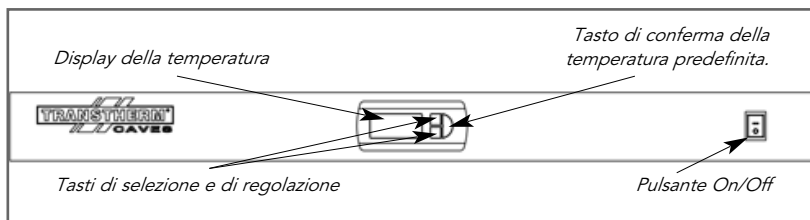
1 • Messa in servizio

- **Dopo avere atteso 48 ore, collegate l'armadio alla rete di alimentazione**, dopo avere verificato che la presa sia correttamente alimentata (verificate la presenza dei fusibili e il loro amperaggio, disgiuntore funzionante, collegate al bisogno un altro apparecchio elettrico per verificare l'alimentazione).
- Una volta che l'apparecchio è collegato all'alimentazione, assicuratevi che l'interruttore on-off, situato sull'estrema destra del pannello di controllo dell'armadio, sia sulla posizione "on" (I).



2 • Regolazioni delle temperature

Il controllo e le regolazioni della temperatura si effettuano dal pannello di controllo dell'armadio per vini che si presenta come segue:



- **Display della temperatura:** visualizza la temperatura effettiva all'interno dell'armadio per vini.
- **Pulsante di regolazione (Set 1/Set 2/probe):** permette di selezionare la temperatura desiderata all'interno dell'armadio.
- **Tasto On/Off:** permette di attivare e di spegnere l'armadio per vini.

Per regolare la temperatura dell'armadio:

- Premete il pulsante Set 1 o Set 2, compare il simbolo .
- Premete il pulsante Probe per fare comparire il valore precedente.
- Regolare la temperatura desiderata usando i pulsanti Set 1 e Set 2.
- Confermate la programmazione premendo il pulsante Probe.

Campo di regolazione: 6-18°C

Il campo di regolazione consigliato per l'invecchiamento è compreso tra 10°C e 14°C, il valore predefinito è impostato su 12°C.



Per funzionare correttamente l'armadio deve essere messo in una stanza la cui temperatura è compresa tra 0 e 35°C. Una regolazione tra 6 e 9°C non è consigliata quando la temperatura ambiente è >25°C.

In occasione di significative modifiche delle temperature predefinite, possono essere necessarie varie ore perché l'armadio per vini si stabilizzi e mostri le temperature desiderate.

L'uso di una porta a vetri può influenzare le prestazioni dell'armadio.

6 - Consigli di disposizione e di riempimento

Disposizione

Ogni ripiano può essere utilizzato in versione stoccaggio o scorrevole, ad eccezione del ripiano poggia-bottiglia (vedere qui sotto).

- Perni di bloccaggio in legno nei fori anteriori: posizione stoccaggio
- Perni di bloccaggio in legno nei fori posteriori: posizione scorrevole.

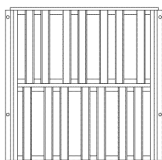
Le configurazioni

Ogni ripiano può essere utilizzato come ripiano di stoccaggio, ripiano scorrevole o ripiano di presentazione. I ripiani dell'armadio possiedono delle sagomature* che permettono di installarvi le bottiglie in tutta sicurezza.

Configurazione di un ripiano in versione stoccaggio:

Per installare delle bottiglie su un ripiano di stoccaggio, procedete come segue:

- Inserite il ripiano nella collocazione desiderata.
- Mettete un perno di bloccaggio in legno in ognuno dei 2 fori situati a circa 15 cm dalla parte anteriore del ripiano, a destra e a sinistra sulla faccia superiore: questi perni sono in battuta sulla parete termoformata e impediscono qualsiasi movimento inopportuno del ripiano (vedere schema).
- Cominciate con il disporre delle bottiglie in ogni sagomatura della fila posteriore, con il fondo della bottiglia sul fincorsa posteriore.



- Continuate con la fila davanti, mettendo le bottiglie in senso contrario.
- Continuate la disposizione impilando le bottiglie **e facendo attenzione che nessuna bottiglia tocchi la parete di fondo.**
- **Un ripiano di stoccaggio può sostenere al massimo 3 file di 8 bottiglie, cioè 24 bottiglie bordolesi "Tradition" (31 kg).**

Il ripiano è ottimizzato per disporre delle bottiglie Bordeaux "tradition".

Configurazione di un ripiano in versione scorrevole:

Per installare delle bottiglie su un ripiano scorrevole, procedete come segue:

- Inserite il ripiano nella collocazione desiderata.
- Mettete un perno di bloccaggio in legno in ognuno dei 2 fori situati a circa 4 cm dalla parte posteriore del ripiano, a destra e a sinistra sulla faccia superiore: quando fate scorrere il ripiano verso l'esterno, questi perni impediscono al ripiano di fuoriuscire completamente dall'armadio (vedere schema).
- Tirate i ripiani in battuta verso di voi.
- Cominciate con il disporre delle bottiglie in ogni sagomatura della fila posteriore, con il fondo della bottiglia sul fincorsa posteriore.
- Continuate con la fila davanti, mettendo le bottiglie in senso contrario.
- **Un ripiano scorrevole può accogliere una sola fila di bottiglie (massimo 8 bottiglie bordolesi "Tradition").**
- **Nel caso di un allestimento misto, per avere un'accessibilità ottimale, si raccomanda di mettere i ripiani destinati ad essere scorrevoli nella parte centrale dell'apparecchio.**

Potete comprare dei ripiani supplementari presso il vostro rivenditore.



Non tirare mai più di un ripiano scorrevole pieno per volta.

Bisogna notare che se il numero di bottiglie di cui disponete non basta a riempire l'armadio per vini, è preferibile suddividere il carico su tutti i ripiani a disposizione, ed evitare di riempire l'armadio "tutto in alto" o "tutto in basso".



7 - Importanti nozioni sul vino

L'armadio TRANSTHERM è stato studiato per garantire ai vini delle condizioni ottimali di conservazione e/o di servizio.

Il vino è un prodotto complesso, dall'evoluzione molto lunga e molto lenta, che richiede delle condizioni specifiche per maturare.

Tutti i vini si conservano alla stessa temperatura, solo le temperature di servizio e di degustazione sono diverse a seconda dei vini (vedere tabella qui sotto).

Ciò premesso, esattamente come nelle cantine naturali dei produttori, non è tanto il valore assoluto della temperatura di conservazione a essere importante, quanto la sua costanza. Detto in altri termini, qualunque sia la temperatura dell'armadio compresa tra 10° e 14°C, il vino sarà in condizioni ideali di conservazione, ammesso che questa temperatura non subisca variazioni significative.

Inoltre, conviene essere estremamente prudenti per quanto riguarda i valori visualizzati dall'igrometro dell'armadio per vini che, a causa della sua collocazione nella cantina, avrà sempre la tendenza a visualizzare un valore dubbio di igrometria.

AD OGNI MODO, SE SI NOTA UN'ANOMALIA DI TEMPERATURA O DI IGROMETRIA ALL'INTERNO DELL'ARMADIO, È BENE RICORDARE CHE SOLO UNA LUNGA ESPOSIZIONE DEI VINI A QUESTE CONDIZIONI ANOMALE POTRÀ ESSERE DANNOSA PER LORO.

Igrometria



L'armadio è dotato di un sistema esclusivo TRANSTHERM che permette di ricreare all'interno dell'armadio per vini l'igrometria necessaria alla buona tenuta ermetica dei tappi di sughero delle bottiglie.



Temperature di servizio dei vini (données à titre indicatif)

Bordeaux rossi da	16 a 18°C	Vini della Linguadoca da	11 a 13°C
Vini rossi di Borgogna da	15 a 16°C	Vini bianchi di Borgogna da	11 a 13°C
Vini rossi italiani da	14 a 16°C	Vini rossi sudafricani da	11 a 12°C
Vini rossi spagnoli da	14 a 16°C	Vini bianchi tedeschi da	10 a 11°C
Vini rossi portoghesi da	14 a 16°C	Vini rossi bulgari da	10 a 12°C
Vini rossi cileni da	13 a 14°C	Vini bianchi neozelandesi da	10 a 12°C
Vini rossi australiani da	13 a 14°C	Vini bianchi austriaci da	8 a 10°C
Vini rossi di Washington		Vini rossi svizzeri da	8 a 10°C
e dell'Oregon da	13 a 14°C	Vini bianchi ungheresi da	7 a 9°C
Vini rossi californiani da	12 a 14°C	Bordeaux bianchi dolci da	6 a 8°C
Vini rossi del Rodano da	12 a 15°C	Vini dolci naturali da	6 a 8°C
Vini del Roussillon da	11 a 13°C	Champagne da	6 a 8°C

8 - Manutenzione ordinaria dell'armadio per vini

L'armadio TRANSTHERM è un apparecchio dal funzionamento semplice e sperimentato. Le poche operazioni che seguono permetteranno di ottenerne un funzionamento ottimale e una grande longevità.

1 - Spolverate regolarmente (2 volte all'anno) il condensatore (griglia metallica nera fissata sul retro dell'armadio per vini).

2 - Effettuate una volta all'anno una pulizia completa dell'interno dell'armadio per vini, facendo attenzione a staccarlo dalla corrente e a svuotarlo (utilizzare a questo scopo un prodotto detergente non aggressivo e acqua, e ricordatevi di sciacquare bene).

Importante →

Una regolare sorveglianza dell'apparecchio e di tutto ciò che può sembrare anomalo, abbinata alla segnalazione di questa eventuale anomalia, saranno la garanzia di una grande durata di vita dell'armadio per vini.

9 - Anomalie di funzionamento

All'avviamento

Il compressore non funziona:

- verificare l'alimentazione della presa di corrente connettendovi un altro apparecchio elettrico.

- assicurarsi che le regolazioni dei valori predefiniti siano conformi ai valori dati nel paragrafo "Regolazioni delle temperature".

- le temperature ottenute sono inferiori o pari al valore predefinito del termostato freddo (temperatura desiderata). In questo caso, il compressore non parte perché è ottenuta la temperatura desiderata.

Regolare i 2 termostati a finecorsa al massimo freddo per verificare l'avviamento del compressore.

Importante →

Attenzione: il compressore non partirà se la temperatura nell'apparecchio è inferiore a 7°C.

Il compressore non si spegne mai: mettere la mano sul condensatore (griglia situata all'esterno sul retro dell'apparecchio); se il condensatore è freddo, contattare il rivenditore. Se il condensatore è caldo, posizionare il termostato freddo sul segno più grande, se il compressore non si spegne ancora, contattare il rivenditore.

Ogni intervento sul gruppo freddo deve essere effettuato da un frigorista che dovrà realizzare un controllo di tenuta del circuito prima del riavvio.

Inoltre, qualsiasi intervento sul circuito elettrico dovrà essere effettuato da un elettricista.

Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio assistenza o da persone con qualifica simile, per evitare pericoli.



QUALSIASI INTERVENTO REALIZZATO DA UN CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA NON AUTORIZZATO DA TRANSTHERM COMPORTERÀ LA NULLITÀ DELLA GARANZIA.

L'UTILIZZO DI UNA PORTA A VETRI INFLUENZA LE PRESTAZIONI.

10- Specifiche

Modello	Riferimento	Temperature	Altezza	Larghezza	Prof.	Peso	Precisione
STUDIO	STUDIO	1	640mm	540mm	557mm	35 kg	+/- 1,5°C

Modello	Potenza elettrica	Consumo per 24 ore	Tensione in Volt*	Frequenza Hz	Gas refrigerante	Limiti d'utilizzo	
						T° min.	T° max.
STUDIO	128W	0,68Kwh/24h	230	50	R 134a	0°C	35°C

* Secondo i paesi, questi valori possono variare. Per conoscere le caratteristiche specifiche dell'apparecchio, consultate l'adesivo presente sulla prima pagina di questo manuale.

11 - Protezione dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio:

Le parti dell'imballaggio utilizzate da Transtherm sono fabbricate con materiali riciclabili.

Dopo il disimballaggio dell'armadio, portare le parti dell'imballaggio in una discarica. Per la maggior parte saranno riciclate.

In conformità con le disposizioni legislative in materia di protezione e rispetto dell'ambiente, l'armadio per vini non contiene C.F.C.

Per risparmiare energia:

- Installare l'armadio in un posto adatto (vedere pagina 7) e nel rispetto dei campi di temperature dati.

- Tenere la porta aperta il minor tempo possibile.

- Assicurarsi della buona tenuta della guarnizione e verificare che non sia danneggiata. Se è così, contattate il proprio rivenditore Transtherm.

N.B. : Rispetto dell'ambiente: quando deciderete di cambiare l'armadio per vini, informatevi presso i servizi tecnici della vostra città per rispettare la procedura di riciclaggio adeguata.

Per i gas refrigeranti, le sostanze e alcuni pezzi contenuti negli armadi per vini, Transtherm utilizza dei materiali riciclabili che necessitano infatti una particolare procedura di smaltimento.

Bloccare la serratura per evitare che i bambini si chiudano per sbaglio all'interno dell'armadio.

Mettere fuori uso gli apparecchi inutilizzabili staccandoli dalla corrente e sezionando il cavo di alimentazione.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

