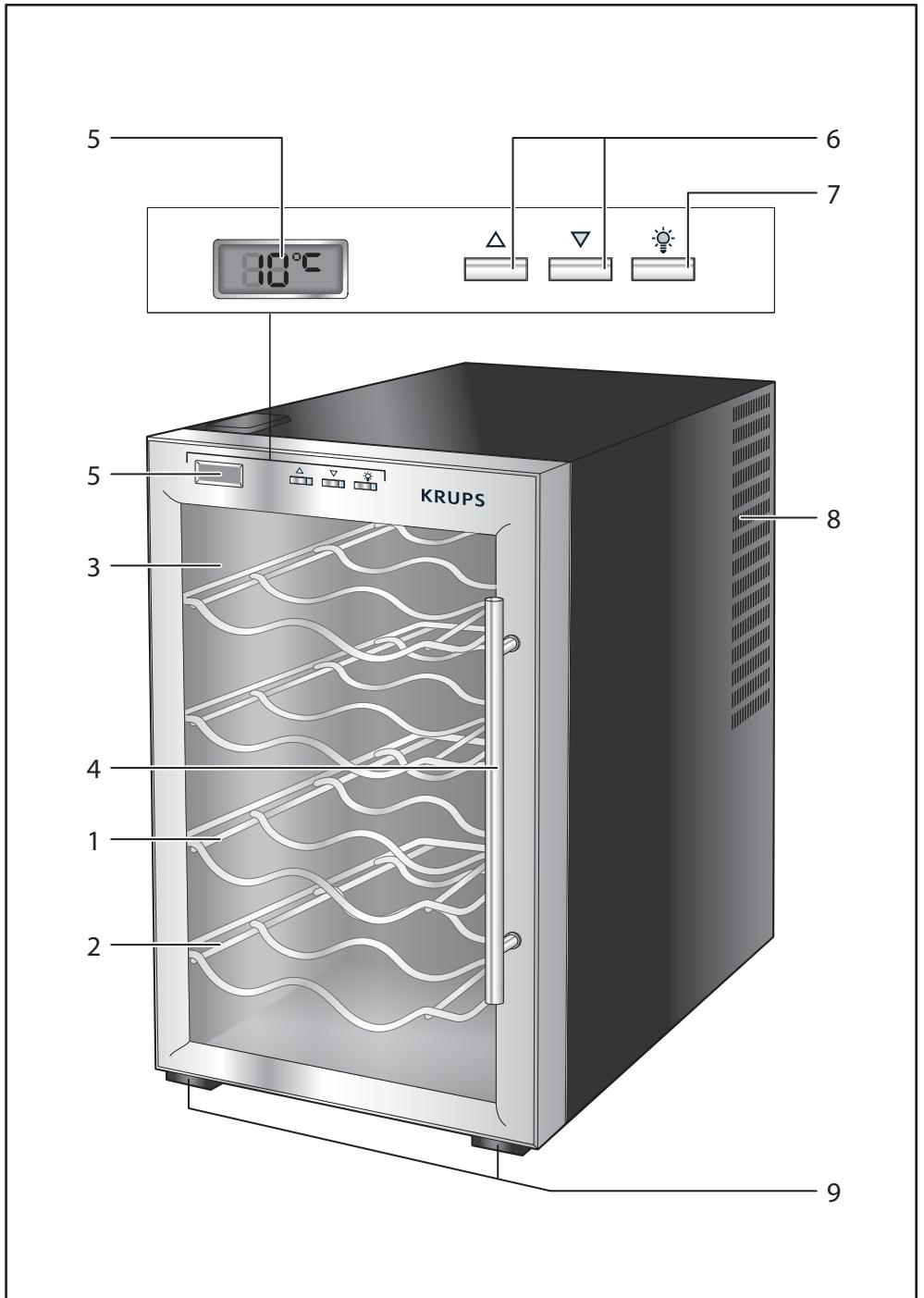


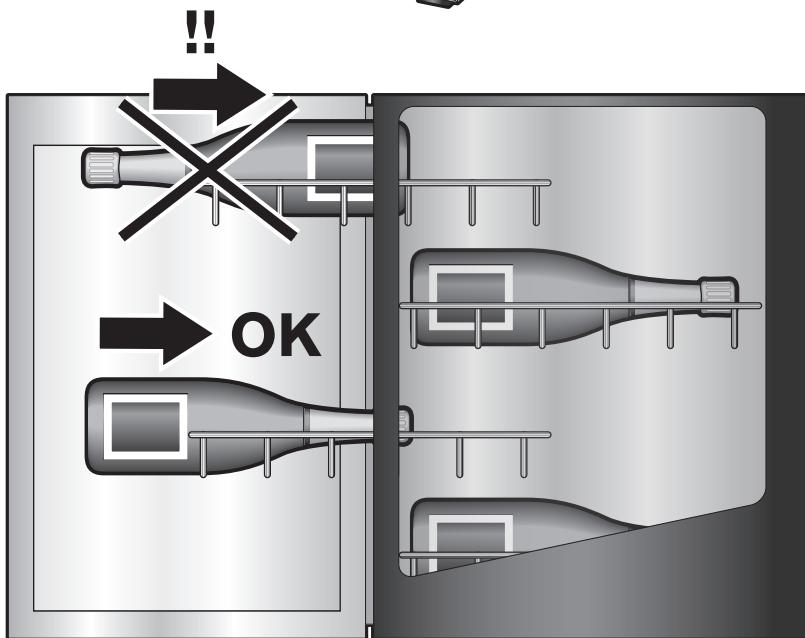


F
GB
D
I
RUS
NL
DK
NO
SV
SU

KRUPS



KRUPS



1 - GENERALITES

La Cave à vin de service KRUPS est destinée au stockage de bouteilles de vin dans la période qui précède leur ouverture. Cet appareil au design élégant a été conçu pour un usage domestique et n'est pas indiqué pour un usage intensif ou de longue durée. La fonction « service » est destinée à conserver de façon optimum vos bouteilles avant ouverture. En aucun cas cette cave ne permet de stocker des bouteilles pour de la maturation dans une durée qui excéderait un an.



Attention :

Le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages provoqués par :

- * l'emploi erroné et non conforme aux utilisations prévues ;
- * des réparations effectuées en dehors des centres d'après-vente agréés ;
- * la détérioration du câble d'alimentation ;
- * la détérioration de tout composant de la machine ;
- * l'utilisation de pièces détachées et d'accessoires non originaux ;
- * des interventions à l'intérieur de l'appareil.

Dans tous ces cas la garantie n'est plus valable.

Consigne de sécurité :

Ne mettez jamais les parties sous tension en contact avec l'eau : risque de court-circuit !

Emploi prévu :

La machine a été conçue uniquement pour le stockage de bouteille de vin en milieu domestique.
Il est interdit d'apporter des modifications techniques et d'avoir un usage illicite de l'appareil.

Alimentation en courant :

Branchez la cave à vin uniquement sur une prise de courant adéquate.

La tension doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaque de l'appareil.

Câble d'alimentation :

N'utilisez jamais la cave à vin si le câble d'alimentation est défectueux.

Faites remplacer immédiatement le câble et/ou la fiche défectueux par un centre service, afin d'éviter tout danger.

Ne faites pas passer le câble d'alimentation par des coins et des arêtes aiguës ni sur des objets très chauds ; évitez le contact avec l'huile.

Ne soulevez ni tirez la cave à vin en la tenant par le câble.

Ne sortez pas la fiche en la tirant par le câble ; ne la touchez pas avec les mains ou les pieds mouillés.
Évitez de faire pencher librement le câble d'alimentation à travers des tables ou des étagères.

Protection d'autres personnes :

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les enfants ne sont pas conscients des dangers liés aux appareils électroménagers.

Utilisation de cette notice :

Conservez ce mode d'emploi dans un lieu sûr et joignez-le à la machine si une autre personne doit l'utiliser.

2 - DESCRIPTION

Composants de l'appareil**Appareil Cave à vin de service.**

1. Compartiment de stockage
2. Clayettes porte-bouteilles
3. Porte vitrée
4. Poignée d'ouverture de la porte

Panneau de commandes

5. Écran de contrôle de température
6. Touches de sélection de la température ∇ et Δ
7. Touche d'éclairage  et de sélection degré Celsius ou Fahrenheit
8. Grille de ventilation
9. Pieds réglables

3 - MISE EN SERVICE

Choix de l'emplacement :

Votre cave de service peut être placée sur votre plan de travail ou sur le sol.

Avant de mettre en service votre appareil, vérifiez que l'endroit choisi réunit les conditions suivantes :

- * Choisissez un plan d'appui bien nivelé.
- * Choisissez un environnement disposant d'une prise de courant facile à atteindre.
- * Prévoyez une distance minimum de 10 à 15 cm autour des parois de l'appareil.
- * Protégez-le de l'exposition directe aux rayons de soleil.
- * N'utilisez pas la cave à vin en plein air.
- * N'installez pas la cave à vin sur des surfaces très chaudes ni à proximité de flammes libres.

Votre appareil doit être débranché.

Ajustements des pieds :

Pour une installation optimum votre cave est dotée de pieds ajustables.

Vous pouvez par rotation ajuster leur hauteur afin de garantir la stabilité de l'appareil.

Une fois votre cave à vin installée, vous pouvez la mettre sous tension.

Lors de sa mise en route ou remise en route après un arrêt prolongé votre cave nécessite une journée pour atteindre une température de stockage.

4 - UTILISATION

Votre cave permet d'afficher des températures en degrés Fahrenheit ou en degrés Celsius (°F / °C). Pour passer d'un mode à l'autre il vous faut presser 10 secondes sur le bouton sélecteur de lumière.

a) Choix de la température

Avec votre cave à vin de service vous allez pouvoir choisir la température qui convient le mieux pour stocker vos vins.

Vous trouverez dans la partie « Bien choisir sa température » un guide qui vous permettra d'utiliser au mieux la température en fonction de vos vins.

Pour ajuster la température il vous suffit de presser l'une des touches 6.

La température sélectionnée clignote pendant 5 secondes puis l'écran de contrôle indique la température dans le compartiment.

b) Eclairage

Votre cave de service est équipée d'un éclairage. Il peut-être activé ou désactivé en pressant la touche 7.

Comment bien conserver ses vins?

Emmanuel Delmas - grand sommelier - vous explique comment optimiser votre vin.

Grâce à la cave à vin de service KRUPS, vous allez pouvoir offrir à vos vins des conditions optimums avant leur ouverture.

INTRODUCTION :

Le saviez-vous ? Le vin connaît principalement 3 grandes périodes avant son ouverture.

1) LA MATURATION :

Appelée aussi vieillissement, elle est la première étape pour un vin. Vieilli, stocké à l'abri de la lumière dans une température idéalement située entre 10 et 14°C, le vin évolue à son rythme et connaît différentes phases. Pendant cette période, l'humidité ambiante doit être maîtrisée afin de ne pas abîmer le bouchon sensible à son environnement.

« Pendant ses 1ères années, le vin trouve ses marques, et peut connaître des phases de sommeil avant de se réveiller. Après quelques années, dépendant de son potentiel de garde, le vin est en phase d'«apogée», moment le plus propice à sa dégustation, car patiné par le temps, le vin offre toute sa plénitude. »

2) LA CONSERVATION « SERVICE » :

« Arrivé à son apogée, le vin a besoin d'un peu de temps avant sa dégustation afin de s'ouvrir en douceur. Élément vivant, le vin apprécie de ne pas être brusqué. Ainsi, la bouteille s'imprègnera de la température avant son ouverture, afin de pouvoir révéler ses meilleurs atouts, son bouquet et sa complexité. »

Une fois votre vin « vieilli » et ses arômes développés, il peut-être placé hors de la cave de garde à une température de service. La cave à vin Krups permet d'atteindre la température idéale qui évitera d'altérer le travail effectué au long de la maturation.

3) LE CHAMBRAGE :

Le chambrage est l'ultime étape avant la dégustation. Il s'agit d'ouvrir le vin afin d'optimiser sa température et d'opérer une rapide oxydation qui aide à déployer ses arômes.

« Le chambrage permet au vin de s'ouvrir en douceur au contact de l'air. Le fait d'ouvrir la bouteille, permet au vin de se révéler et de s'imprégner de l'ambiance de la pièce. Son bouquet évoluera en douceur, sa structure se détendra, et sa trame tannique commencera à se fondre. Après plusieurs heures de « chambrage », l'architecture du vin se met en place, et offre à la dégustation toute sa plénitude. »

UTILISATION DE LA CAVE A VIN DE SERVICE ET SELECTION DE LA TEMPERATURE :

Votre cave à vin de service va vous permettre de préserver au mieux votre vin avant de le déguster. Que cela soit pour avoir à portée de main dans votre cuisine une bouteille issue de votre propre cave, ou pour stocker quelques semaines des bouteilles achetées chez votre caviste, la cave à vin de service KRUPS assurera à votre vin des conditions idéales.

Sélection de la température.

Plusieurs choix de température sont possibles en fonction des vins et du nombre de vins différents que vous placerez dans votre cave à vin.

Vous souhaitez stocker différents vins dans votre cave de service?

Comme lors de la maturation dans une cave naturelle, vous pouvez stocker différents types de vin dans votre cave de service. Une température de 12°C – en ligne avec celle du vieillissement permettra à vos vins de se conserver sans dommage.

Vous souhaitez stocker un seul type de vin dans votre cave de service ?

Voici les températures idéales pour chacun des vins :

Bien choisir sa température :

8°C	Champagnes classiques, sur la fraîcheur et l'acidité. Vins blancs secs et mordants, emplis de fraîcheur (Muscadet, Gros plant...)
9°C	Vins rosés
10°C	Vins blancs moelleux et liquoreux (Sauternes, Jurançon, Vendanges Tardive...)
11°C	Champagnes millésimés
12°C	Vins blancs de garde, opulents et de belle minéralité (Meursault, Châteauneuf du Pape, Savennières...)
13°C	Cuvées de prestige de Champagne (Krug ®, Bollinger Vieilles vignes Françaises®)
14°C	Vins dits oxydatifs, opulents et complexes (Vins jaunes, Vins de voile...)
15°C	Vins rouges tendres et souples (Sancerre, Brouilly, Coteaux Champenois ...)
16°C	Vins de Bourgogne, vins rouges élégants, sur le fruit et persistants de moyenne garde.
17°C	Vins de Bordeaux, vins rouges complexes, et tanniques

N'oubliez pas !

Pour bien apprécier votre vin voici quelques astuces :

LE CARAFAGE ET LA DECANTATION :

Le carafage n'est autre que le fait de verser le vin dans une carafe dans le but de l'aérer, afin de libérer les molécules du vin et ses arômes, permettant une oxygénation maximale. Cette opération s'établit surtout pour les vins jeunes, aux ossatures charpentées, aux tanins austères et aux acidités prononcées.

Elle ne saurait être bienvenue pour les vieux vins, souvent fragilisés par un long sommeil en cave.

C'est pourquoi, la décantation n'est pas forcement préconisée pour les vins âgés, souvent délicats et fragiles.

Aujourd' hui, les verres proposés à la dégustation offrent des formes propices à de belles oxygénations du vin, il serait donc dommageable pour le vin d'abuser de la carafe.

CHAMBRAGE :

Laissez la bouteille debout fermée la veille de sa dégustation.

Ouvrez vos vins jeunes (moins de 10 ans), aux architectures opulentes jusqu'à 12 heures à l'avance.

Ouvrez les vieux vins une heure à l'avance.

Cette opération est le chambrage.

N'oubliez jamais que la surface d'aération d'une bouteille de vin, juste ouverte est très faible. Ainsi, le vin s'ouvrira en douceur, avec élégance et bienveillance.

N'hésitez pas à ouvrir suffisamment à l'avance vos bouteilles les plus jeunes.

Emmanuel Delmas, sommelier.

A propos d'Emmanuel Delmas:

Après avoir officié parmi les très grandes maisons telles que Guy Savoy, La Tour d' Argent, Emmanuel Delmas est sommelier dans un grand restaurant parisien (Fouquet's). Il part en Suisse et en Angleterre, avant de revenir sur Paris, chez Alain Ducasse au Plaza Athénée et Lasserre.

Outre ses activités au restaurant, Emmanuel Delmas est également consultant sur divers projets, (création de cartes de vins, animations de dégustations, rédaction de contenus rédactionnels...) et formateur en œnologie (Cours d'œnologie pour les particuliers, écoles de commerce, formations pour les professionnels).

À ce titre, Emmanuel Delmas a ouvert son blog voilà 3 ans, devenu une référence avec 400 pages de conseils pratiques autour du vin. (Accords mets et vins, notes de dégustation, portraits de vignerons), vidéos...) En défendant l'idée que le vin doit être rendu accessible à tous.

Visitez son blog :

www.sommelier-vins.com

5 - NETTOYAGE

Avant de nettoyer l'appareil, il faut absolument débrancher la fiche de la prise de courant.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.

Il est strictement interdit d'essayer d'intervenir à l'intérieur de l'appareil.

Vous pouvez nettoyer le compartiment, les clayettes et l'extérieur de la cave à vin avec une éponge bien essorée et un détergent doux.

6 - REPARATIONS / ENTRETIEN

En cas de problèmes, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant.

Ne mettez jamais en fonction une machine défectueuse.

Seuls les Centres Services peuvent effectuer des interventions et des réparations.

En cas d'interventions qui ne sont pas effectuées par les Centres Services, le constructeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommages à des personnes et/ou objets dus au mauvais fonctionnement de l'appareil.

7 - INFORMATIONS A CARACTERE JURIDIQUE

- Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires pour un emploi correct, pour les fonctions opérationnelles et pour un entretien soigné de l'appareil.
- Ces informations et le respect de ces instructions représentent la condition nécessaire pour un emploi correct et sans danger dans le respect de la sécurité pour le fonctionnement et l'entretien de l'appareil.
- Si vous souhaitez recevoir des renseignements supplémentaires, ou en cas de problèmes particuliers qui n'ont pas été, à votre avis, suffisamment traités dans ce mode d'emploi, veuillez contacter votre revendeur local ou notre centre de services.
- En outre, il est à noter que le contenu de ce mode d'emploi ne fait pas partie d'une convention précédente ou déjà existante, ni d'un accord ou d'un contrat légal et qu'il n'en modifie donc pas la substance.

- Toutes les obligations du constructeur se basent sur le contrat d'achat et vente correspondant qui comprend également le règlement complet et exclusif concernant les prestations de garantie.
- Ces explications ne limitent ni élargissent les normes de garantie contractuelles.
- Le mode d'emploi contient des informations protégées par le droit d'auteur.
- Il est interdit de photocopier ou de traduire ce mode d'emploi dans une autre langue sans l'accord préalable du Constructeur.

8 - PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.
 - Il faut rendre inutilisables les appareils qui ne sont plus en fonction.
 - Il faut débrancher la fiche de la prise et couper le câble électrique.
 - Il faut amener les appareils hors d'usage dans un centre de récolte pour l'élimination des composants spéciaux utilisés dans la construction de la machine.
 - Le « module TEM » ou « cellule de Peltier » - le composant qui génère le froid dans la cave à vin - doit être éliminé selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

9 - DEPANNAGE

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES
Vibrations	* Vérifiez que votre cave à vin repose sur un sol plan et de niveau.
La porte ne ferme pas correctement	* Le sol sur lequel repose votre cave à vin n'est pas plan ou de niveau. * Les étagères sont mal positionnées.
Le ventilateur ne s'arrête jamais	* Ceci correspond au fonctionnement normal du système de maintien de la température. Si vous avez réglé votre cave à vin sur une température basse ou si la pièce est à plus de 25 °C, le ventilateur travaillera davantage. * L'appareil a été conçu pour fonctionner en continu lorsque la température de conservation est basse.
L'appareil ne s'allume pas	* Vérifiez la prise murale et regardez notamment si elle n'est pas commandée par un interrupteur. * Vérifiez qu'il est bien raccordé à la prise murale. * Vérifiez que la prise murale est bien sous tension.
La température intérieure ne semble pas correcte	* Vérifiez que les grilles d'aération de chaque côté de l'appareil ne sont pas obstruées. Prévoyez au moins 15 cm d'espace libre de chaque côté de l'appareil. * Le système de refroidissement est conçu pour fonctionner de manière optimale à une température ambiante comprise en 18 °C et 26 °C. * Lorsque vous mettez l'unité en marche pour la première fois, il peut lui falloir jusqu'à 24 heures pour atteindre la température souhaitée.

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES
Il y a une flaque d'eau sous / autour de l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> * Votre cave à vin est équipée d'un système d'évaporation automatique. Si de l'eau s'accumule sous ou autour de l'appareil, c'est que la pièce où il est installé est trop humide. Essayez de réduire l'hygrométrie de la pièce (par exemple à l'aide d'un déshumidificateur) ou changez votre cave à vin de pièce.
L'appareil est bien sous tension mais la température ne baisse pas	<ul style="list-style-type: none"> * Vérifiez que votre cave à vin contient au moins 3 à 5 bouteilles. * Il faut parfois plus de 24 heures pour que la température atteigne la valeur souhaitée. * Le panneau de commandes (touches ∇ et Δ) vous permet de régler la température de l'appareil de 8 à 18 °C. Votre cave à vin ne peut garantir qu'une température inférieure de 18 °C à la température ambiante. Par exemple, si la température ambiante est de 28°C, l'appareil ne pourra atteindre les valeurs comprises entre 8°C et 10°C. * Pour permettre un contrôle précis de la température, votre cave à vin ne doit JAMAIS être installée dans les situations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> - à la lumière du soleil ; - dans une pièce mal ventilée ; - à proximité d'un autre appareil qui dégage de la chaleur (lave-vaisselle, four, réfrigérateur) ; * Elle ne doit pas être encastrée dans un mur, dans une niche, dans une armoire ni un placard. * Prévoyez au moins de 10 à 15 cm d'espace libre de chaque côté de l'appareil.

1 - GENERAL

The KRUPS wine service cabinet is designed to store bottles of wine before they are due to be opened. This elegantly designed appliance is designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply. The "service" function is designed to conserve our bottles in optimum conditions before they are opened. This cabinet is not suitable for storing wines to mature them for periods of more than one year.



! Important:

The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by:

- * incorrect use that does not comply with the specified use;
- * repairs that are not carried out by approved after-sale centres;
- * damage to the power cord;
- * damage to any parts of the appliance;
- * the use of non-original spare parts and accessories;
- * work carried out on the inside of the appliance.

In all of these cases, the guarantee is invalid.

Safety instructions:

Do not bring the parts of the appliance that are powered in contact with water: there is a risk of short-circuiting!

Purpose:

The machine is designed for the domestic storage of bottles of wine exclusively.
No technical modifications or unauthorised use of the appliance are permitted.

Electrical connection:

The wine cabinet must only be plugged into a suitable mains socket.

The voltage must be the same as that stated on the rating plate of the appliance.

Power cord:

Do not use the wine cabinet if the power cord is damaged.

Have the damaged cord and/or plug changed immediately by a service centre service, to avoid any risk of danger.

Do not position the power cord on sharp edges or corners or on hot objects; avoid contact with oil.

Do not lift or pull the wine cabinet by the power cord.

Do not unplug by pulling on the cord; do not touch with wet hands or feet.

Do not let the power cord dangle from tables or shelves.

Protection of other persons:

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

Children are not aware of the dangers of electrical household appliances.

Conservation of these instructions:

Conserve these instructions in a safe place and attach them to the machine if another person is to use it.

2 - DESCRIPTION

Components of the appliance

Wine service cabinet appliance

1. Storage compartment
 2. Shelves for bottles
 3. Glass door
 4. Door handle
- Control panel**
5. Temperature setting display
 6. Temperature selection buttons ∇ and Δ
 7. Button for light  and selecting Celsius or Fahrenheit
8. Ventilation grid
 9. Adjustable feet

3 - INSTALLATION

Positioning the appliance:

Your service cabinet may be placed on a work top or on the floor.

Before you install your appliance, ensure that the position chosen meets the following requirements:

- * Choose a position that is flat, stable, heat-resistant and level.
- * Choose a position with a mains socket nearby.
- * Ensure that there is a minimum distance of 10 to 15 cm around all sides of the appliance.
- * Protect it from direct exposure to sunlight.
- * Do not use the wine cabinet outdoors.
- * Do not install the wine cabinet on very hot surfaces or close to naked flames.

Your appliance should be unplugged.

Adjusting the feet:

For best installation results, your cabinet has adjustable feet.

You can turn them to adjust their height to ensure that the appliance is stable.

Once your wine cabinet has been installed, you may plug it in.

When first switching on your appliance or after prolonged stoppage, your cabinet requires one day to reach the storage temperature.

4 - USE

Your cabinet can display the temperature in Fahrenheit or Celsius ($^{\circ}\text{F}$ / $^{\circ}\text{C}$). To switch from one mode to the other, press the light button for 10 seconds.

a) Selecting the temperature

Your wine service cabinet lets you choose the most suitable storage temperature for your wine.

In the section "Choosing the correct temperature" you will find a guide to help you adapt the temperature to suit the wine you have.

To adjust the temperature, press one of the "6" buttons.

The temperature selected flashes for 5 seconds then the control display shows the temperature in the compartment.

b) Lighting

Your wine service cabinet is equipped with lighting. It may be activated or deactivated by pressing the "7" button.

Correct storage of wine

Emmanuel Delmas – a leading wine waiter – explains how to optimise your wine.

Thanks to the KRUPS wine service cabinet, you can keep your wines in optimum conditions before they are opened.

INTRODUCTION :

Did you know? Wine undergoes 3 main steps before it is opened.

1) MATURING:

Also called ageing, this is the first step for a wine. Aged, stored away from light at a temperature that is ideally between 10 and 14°C, the wine develops at its own pace and undergoes different phases. During this period, the ambient humidity needs to be controlled so that the cork is not damaged, which is sensitive to its environment.

"During its first years, the wine finds its marks, and may have dormant periods before it is awoken. After a few years, depending on its maturing potential, the wine is at its peak phase, which is the best time to taste it, as cultured by time, the wine offers all of its qualities."

2) "SERVICE" CONSERVATION:

"At its peak, the wine needs a little time before it is tasted to open out slowly. Wine is a living element that does not like brutal treatment. Therefore, the bottle needs to adjust to the temperature before it is opened so that it can release all of its qualities, its nose and its complexity."

Once your wine has "aged" and its flavours have developed, it may be taken out of its maturing cellar at a service temperature. The Krups wine cabinet permits the ideal temperature to be reached and thus avoid spoiling all of the work of the maturing period.

3) BRINGING TO ROOM TEMPERATURE:

Bringing the wine to room temperature is the final step before tasting. The wine is opened so as to optimise its temperature and rapidly oxidise it, to help bring out its aromas.

"Bringing the wine to temperature allows it to open out progressively in contact with the air. Opening the bottle allows the wine to reveal itself and soak in the atmosphere of the room. Its nose will slowly develop, its structure will open out and its tannic composition start to break down. After several

hours of being "brought to temperature", the architecture of the wine will be in place, and offer all of its qualities when tasted."

USING THE WINE SERVICE CABINET AND SELECTION OF THE TEMPERATURE:

Your wine service cabinet will allow you to conserve your wine optimally before tasting it. Whether you want to have a bottle from your own cellar to hand in your kitchen, or to store bottles bought from your wine store for a few weeks, the KRUPS wine service cabinet will store your wine in ideal conditions.

Selecting the temperature.

Several choices of temperature are possible, depending on the wines and the number of different wines that you place in your wine cabinet.

You want to store different types of wine in your service cabinet?

As when maturing wine in a cellar, you can store different types of wine in your service cabinet. A temperature of 12°C – the same as that for maturing will allow you to conserve your wines without harming them.

You want to store a single type of wine in your service cabinet?

Here are the ideal temperatures for each type of wine:

Choosing the right temperature:

8°C	Traditional Champagnes, with a fresh acidic taste. Dry, crispy and fresh white wines (Muscadet, Gros plant...)
9°C	Rosé wines
10°C	Mellow and sweet white wines (Sauternes, Jurançon, Vendanges Tardive...)
11°C	Vintage Champagnes
12°C	Mature white wines, generous and good mineral flavours (Meursault, Châteauneuf du Pape, Savennières...)
13°C	Prestigious Champagnes (Krug®, Bollinger, French Vieilles vignes®)
14°C	Oxidative wines, generous and complex (yellow wines, veiled wines...)
15°C	Supple and savoury red wines (Sancerre, Brouilly, Coteaux Champenois ...)
16°C	Burgundy wines, elegant red wines, fruity and long lasting of medium-term maturation.
17°C	Bordeaux wines, complex and tannic red wines

Don't forget!

To appreciate your wine fully, here are a few tips:

DECANTERS AND DECANTING:

Decanting is pouring the wine into a decanter, so as to air it and free the molecules of the wine and its nose, for maximum oxygenation.

This operation is especially used for young wines, with solidly structured with austere tannins and high acidity.

It is not for matured wines that are often fragile due to long storage in a cellar.

This is why decanting is not necessarily recommended for aged wines, that are often delicate and fragile.

Today, the glasses used for tasting have shapes that are suited to good oxygenations of the wine, it would be detrimental to the wine to use decanters too often.

OPENING OUT:

Stand the bottle upright without opening it the night before it is to be tasted.

Open young wines (less than 10 years' old), with opulent structures up to 12 hours beforehand.

Open older wines one hour before.

This is the opening out operation.

Don't forget that the ventilation surface of a bottle of wine that has just been opened is very small. Therefore the wine will open out slowly, elegantly and correctly.

Don't hesitate to open your younger bottles well in advance.

Emmanuel Delmas, wine waiter.

About Emmanuel Delmas:

After serving in some of the most prestigious restaurants such as Guy Savoy, la Tour d' Argent, Emmanuel Delmas was a wine waiter in a leading Parisian restaurant (Fouquet's). He went to work in Switzerland and England before returning to Paris, working for Alain Ducasse at the Plaza Athénée and Lasserre.

In addition to his work in the restaurant, Emmanuel Delmas is also a consultant on several projects (creation of wine menus, conducting wine tasting events, writing articles...) and gives lessons in oenology (oenology lessons for private individuals, business schools, professional training).

Emmanuel Delmas started his blog 3 years' ago, and it has become a reference with 400 pages of practical advice on wine-related subjects. (matching food and wine, wine tasting marks, portraits of wine makers), videos...) Defending the idea that wine should be made accessible to all.

Visit his blog:

www.sommelier-vins.com

5 - CLEANING

Before cleaning the appliance, it must first be unplugged.

Do not immerse the appliance in water.

No work must be carried out on the inside of the appliance.

The compartment, shelves and outside of the wine cabinet can be cleaned using a slightly damp sponge and a mild detergent.

6 - REPAIRS / SERVICING

In the event of problems, unplug the appliance immediately.

Do not use a faulty machine.

Only Service Centres are authorised to carry out work and repairs.

The manufacturer may not be held responsible if any work is carried out by anyone other than the Service Centres, for any damage or injury to persons or equipment due to malfunctioning of the appliance.

7 - LEGAL INFORMATION

- These instructions contain the information required to operate the appliance correctly, for its operating functions and correct servicing.
- This information and the respect of these instructions are required for correct and risk-free use, respecting safety guidelines, for the use and servicing of the appliance.
- If you want to receive further information or if you have any specific problems, that you feel have not been covered in sufficient depth in these instructions, please contact your local dealer or our service centre.
- It should also be noted that the contents of these instructions are not part of a previous or existing convention, or an agreement or legal contract, and that they do not modify its substance.
- All of the manufacturer's obligations are based on the corresponding purchase and sales contract which also includes the full and exclusive regulations of our guarantee.
- These explanations do not restrict or widen the contractual guarantee standards.
- The instructions contain information that is protected by copyright.
- No photocopies or translations of these instructions into another language must be made without the manufacturer's prior approval.

8 - ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCTS TO BE DISPOSED OF



Help protect the environment!

- ① Your appliance contains many valuable materials that may be recycled or recovered.
 - ➲ Take it to a local civic waste collection centre to be processed.
-
- Appliances that are no longer functional should be prevented from being used.
 - The plug should be taken off and the power cord cut.
 - Appliances that are to be disposed of must be taken to a collection centre so as to dispose of the special components used in the construction of the machine.
 - The "TEM module" or "Peltier cell" – used to chill the wine cabinet – must be disposed of according to the standards in effect in the country where the machine is used.

9 - TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
Vibrations	* Check that your wine cabinet is stood on a flat, stable, heat-resistant and level surface.
The door will not close correctly	* The surface on which the wine cabinet is standing is not flat or level. * The shelves are not positioned correctly.
The fan operates continuously	* This is the normal operation of the temperature regulation system. If you have set your wine cabinet to a low temperature or if the room is at more than 25 °C, the fan will operate more. * The appliance has been designed to operate continuously when the conservation temperature is low.
The appliance cannot be switched on	* Check the mains socket and if it is controlled by a switch. * Check that it is plugged in correctly to the socket. * Check that the mains socket is powered.
The temperature inside does not seem correct	* Check that the ventilation grids on each side of the appliance are not obstructed. Leave at least 15 cm of space free on all sides of the appliance. * The cooling system is designed to operate optimally at an ambient temperature of between 18 °C and 26 °C. * When you switch on the appliance for the first time, it can take up to 24 hours to reach the programmed temperature.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
There is a puddle of water underneath / around the appliance	<ul style="list-style-type: none"> * Your wine cabinet is fitted with an automatic evaporation system. If water accumulates around or underneath the appliance, then the room where it is located is too damp. Try reducing the hygrometry of the room (for example using a dehumidifier) or move the wine cabinet to another room.
The appliance is switched on but the temperature does not drop	<ul style="list-style-type: none"> * Check that your wine cabinet contains at least 3 to 5 bottles. * It can take up to 24 hours to reach the programmed temperature. * The control panel (∇ and Δ) allow you to set the temperature of the appliance to between 8 and 18 °C. Your wine cabinet can only guarantee a temperature of 18 °C less than the ambient temperature. For example, if the ambient temperature is 28°C, the appliance cannot reach temperatures of between 8°C and 10°C. * For precise temperature control, your wine cabinet must NEVER be installed in the following conditions: <ul style="list-style-type: none"> - in direct sunlight; - in a poorly ventilated room; - close to another appliance that gives off heat (dishwasher, refrigerator, oven); * It must not be integrated onto a wall, an alcove, a cupboard or a cabinet. * Leave at least 10 to 15 cm of space free on all sides of the appliance.

If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Teams first for expert help and advice:

HELPLINE:

0845 602 1454 – UK
(01) 677 4003 - Ireland

or consult our website – www.krups.co.uk

1 - ALLGEMEINES

Der Weinschrank von KRUPS ist zur Aufbewahrung von ungeöffneten Weinflaschen bestimmt. Dieses Gerät mit elegantem Design ist für den Hausgebrauch bestimmt; es ist nicht für eine kommerzielle Nutzung geeignet. „Der Weinkühler“ dient einer optimalen Aufbewahrung Ihrer Flaschen, bevor sie geöffnet werden. Dieser Weinschrank ist in keinem Fall dazu geeignet, Flaschen länger als ein Jahr zur Reifung zu lagern.



Achtung:

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung im Fall von Schäden, die hervorgerufen werden durch:

- * unsachgemäßen oder nicht der Gebrauchsanweisung entsprechenden Gebrauch des Geräts;
- * Reparaturen, die außerhalb der zugelassenen Kundendienstzentren vorgenommen wurden;
- * die Beschädigung des Stromkabels;
- * die Beschädigung einer der Komponenten des Geräts;
- * die Verwendung von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller stammen;
- * Eingriffe im Inneren des Geräts.

In all diesen Fällen erlischt die Garantie.

Sicherheitshinweise:

Die unter Spannung stehenden Teile dürfen auf keinen Fall mit Wasser in Kontakt kommen:
Kurzschlussgefahr!

Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist.

Verwendungszweck:

Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und die Lagerung von Weinflaschen bestimmt. Es ist nicht gestattet, technische Änderungen vorzunehmen und das Gerät auf unerlaubte Weise einzusetzen.

Stromversorgung:

Der Weinschrank muss an eine geeignete Steckdose angeschlossen werden.

Die Spannung muss der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Betriebsspannung entsprechen.

Stromkabel:

Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind, darf der Weinschrank nicht verwendet werden.

Das beschädigte Stromkabel und/oder der beschädigte Stecker müssen unverzüglich in einem Kundendienstcenter ausgetauscht werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden.

Lassen Sie das Kabel niemals herunter hängen, oder in die Nähe von, oder in Berührung mit einer Wärmegquelle oder eine scharfe Kante kommen; der Kontakt mit Öl muss vermieden werden.

Heben Sie den Weinschrank nicht am Stromkabel an und ziehen Sie nicht daran.

Stecken Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Stromkabel aus sondern benutzen Sie stets den Netzstecker. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.

Das Stromkabel darf nicht über Tische oder Regale geführt werden.

Hochprozentigen Alkohol nur dicht verschlossen und stehend lagern.

Kunststoffteile und Türdichtung nicht mit Öl oder Fett verschmutzen. Sie können sonst porös werden.

Belüftungsöffnungen des Geräts nie abdecken oder zustellen.

Schutz anderer Personen:

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät haben oder es nicht kennen, geeignet. Sie müssen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt beziehungsweise in der Handhabung des Geräts unterwiesen werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen. Kinder sind sich der von Elektrogeräten ausgehenden Gefahren nicht bewusst.

Verwendung dieser Gebrauchsanweisung:

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort auf und legen Sie sie zu dem Gerät, wenn dieses von anderen Personen benutzt wird.

2 - BESCHREIBUNG

Die Komponenten des Geräts

Weinschrank.

1. Raum zur Lagerung
2. Flaschenregale
3. Glastür
4. Griff zum Öffnen der Tür

Bedienfeld

5. Display zur Temperaturkontrolle
6. Wahlstellen zum Einstellen der Temperatur ▽ und △
7. Taste zum Anstellen der Beleuchtung ☀ und zum Einstellen der Anzeige in Celsius oder Fahrenheit
8. Belüftungsgitter
9. Einstellbare Füße

3 - INBETRIEBNAHME

Der geeignete Stellplatz:

Ihr Weinschrank muss auf eine Arbeitsfläche oder auf den Boden gestellt werden.

Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts, dass der gewählte Stellplatz folgende Bedingungen erfüllt:

- * Die Stellfläche muss eben sein.
- * In der Umgebung muss sich eine gut zugängliche Steckdose befinden.
- * Um die Außenwände des Geräts herum müssen mindestens 10 bis 15 cm Platz sein.
- * Das Gerät muss vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt aufgestellt werden.
- * Der Weinschrank darf nicht im Freien aufgestellt werden.
- * Der Weinschrank darf nicht auf sehr heißen Flächen oder in der Nähe von offenem Feuer aufgestellt werden.

Das Gerät muss ausgesteckt werden.

Regulierung der Füße:

Ihr Weinschrank ist mit einstellbaren Füßen ausgestattet, die eine optimale Installation ermöglichen. Diese können durch Drehen auf die jeweilige Höhe eingestellt werden, um einen stabilen Stand des Geräts zu gewährleisten.

Der Weinschrank kann sofort nach der Installation an das Stromnetz angeschlossen werden.

Nach der Inbetriebnahme oder der erneuten Inbetriebnahme nach längerem Ausschalten braucht der Weinschrank einen Tag, um erneut die richtige Lagertemperatur zu erreichen.

4 - BENUTZUNG

Die Temperaturen können auf Ihrem Weinschrank in Fahrenheit oder Grad Celsius angezeigt werden ($^{\circ}\text{F} / ^{\circ}\text{C}$). Drücken Sie den Schalter zum Einschalten der Beleuchtung 10 Sekunden lang, um von einem Modus in den anderen umzuschalten.

a) Wahl der Temperatur

Mit dem Weinschrank sind Sie in der Lage, die zur Lagerung Ihrer Weine am besten geeignete Temperatur zu wählen.

Im Abschnitt „Die richtige Temperatur wählen“ befindet sich ein Leitfaden zur Auswahl der richtigen Temperaturen für die jeweiligen Weine.

Die Regulierung der Temperatur erfolgt über die Tasten 6.

Die eingestellte Temperatur blinkt 5 Sekunden lang auf und anschließend erscheint auf dem Kontrolldisplay die im Weinschrank herrschende Temperatur.

b) Beleuchtung

Ihr Weinschrank ist mit einer Beleuchtung ausgestattet. Diese kann mit der Taste 7 aktiviert und ausgeschaltet werden.

Wie lagert man seine Weine richtig?

Emmanuel Delmas - Grand Sommelier – erläutert nachstehend, wie man seine Weine optimal lagert.

Der Weinschrank von KRUPS ermöglicht die optimale Lagerung Ihrer Weine vor dem Öffnen.

EINFÜHRUNG:

Schon gewusst? Vor dem Öffnen der Weinflasche durchläuft ihr Inhalt 3 Stadien:

1) DIE REIFUNG:

Diese auch als Alterung bezeichnete Etappe ist das erste Stadium der Reifung von Wein. Der Wein wird vor Licht geschützt bei Temperaturen, die idealerweise zwischen 10° und 14°C liegen sollten, gelagert und entwickelt sich je nach Wein mehr oder minder schnell; er durchläuft dabei verschiedene Phasen. Während dieses Zeitraums muss die Luftfeuchtigkeit gesteuert werden, damit der Umweltbedingungen gegenüber empfindliche Korken keinen Schaden nimmt.

„In den ersten Jahren entwickelt sich die Struktur des Weins und er kann Ruhphasen durchlaufen, bevor diese Entwicklung erfolgt. Nach einigen Jahren erreicht der Wein je nach seiner Lagerfähigkeit dann seine „optimale Verkostungsphase“, in der sich seine volle Reife und seine ganze Geschmacksfülle entfalten.“

2) DIE LAGERUNG MIT DEM WEINKÜHLER

„Wenn der Wein seine optimale Verkostungsphase erreicht hat, braucht er vor der Verkostung ein wenig Zeit, um sich langsam zu öffnen. Wein ist lebendig und schätzt es, nicht mit Hast behandelt zu werden. Die Flasche kann auf diese Weise Zimmertemperatur erreichen, bevor sie geöffnet wird, was ihre besten Aromen, ihr Bouquet und ihre Komplexität zur Geltung bringt.“

Sobald der Wein abgelagert ist und sich seine Aromen entwickelt haben, kann er bei Serviertemperatur im Vorratskeller gelagert werden. Der Weinschrank von Krups bietet eine ideale Temperatur, die verhindert, dass das Ergebnis der langen Reifung beeinträchtigt wird.

3) DIE ERWÄRMUNG DES WEINS AUF ZIMMERTEMPERATUR (CHAMBRAGE):

Der Prozess der Chambrage ist die letzte Etappe vor der Verkostung. Der Wein wird aufgemacht, um seine Temperatur zu optimieren und eine schnelle Oxydation zu erreichen, die seine Aromen entwickelt.

„Der Prozess der Chambrage ermöglicht es dem Wein, sich beim Kontakt mit der Luft langsam zu öffnen. Nach dem Entkorken der Flasche kann sich der Wein entwickeln und sich dem Ambiente des Zimmers anpassen. Sein Bouquet entfaltet sich langsam, seine Struktur entspannt sich und sein Tannin macht sich bemerkbar. Einige Stunden „Chambrage“ bringen die Architektur des Weins voll zur Geltung und sorgen dafür, dass er bei der Verkostung sein ganzes Aroma verströmt.“

GEBRAUCH DES WEINSCHRANKS UND AUSWAHL DER RICHTIGEN TEMPERATUR:

Ihr Weinschrank dient zur optimalen Aufbewahrung Ihres Weins vor der Verkostung. Der Weinschrank von KRUPS bietet ideale Bedingungen für Ihre Weine, wenn Sie in Ihrer Küche eine Flasche aus Ihrem eigenen Weinkeller zur Hand haben oder Flaschen vom Weinhändler ein paar Wochen aufheben wollen.

Wahl der Temperatur.

Je nach Art der Weine kann die Temperatur zwischen 8°C und 18°C eingestellt werden.

Sie wollen mehrere verschiedene Weine in Ihrem Weinschrank aufbewahren?

Wie bei der Reifung in einem natürlichen Keller können in Ihrem Weinschrank verschiedene Arten von Weinen aufbewahrt werden. Bei einer Temperatur von 12°C, die der Reifungstemperatur entspricht, lassen sich alle Ihre Weine risikolos aufbewahren.

Sie wollen eine einzige Sorte Wein in Ihrem Weinschrank aufbewahren?

In der nachstehenden Tabelle sind die idealen Temperaturen für die jeweiligen Weine aufgeführt:

Wählen Sie die richtige Temperatur:

8°C	Klassische Champagner mit Frische und Säure. Trockene und intensive Weißweine mit viel Frische (Muscadet, Gros plant...)
9°C	Roséweine
10°C	Liebliche und süße Weißweine (Sauternes, Jurançon, Spätlesen...)
11°C	Jahrgangs-Champagner
12°C	Weißweine, die man lange aufheben kann, mit großzügigem Geschmack und hoher Mineralität (Meursault, Châteauneuf du Pape, Savennières...)
13°C	Prestigeträchtige Champagner-Cuvées (Krug®, Bollinger Vieilles vignes françaises®)
14°C	Oxydative, reichhaltige und komplexe Weine (Vins jaunes, Vins de voile...)
15°C	Milde und geschmeidige Rotweine (Sancerre, Brouilly, Coteaux Champenois ...)
16°C	Weine aus Burgund, elegante Rotweine, fruchtig und mit langem Abgang, die man mittellang aufheben kann.
17°C	Weine aus Bordeaux, komplexe Rotweine mit hohem Tanninengehalt

Nicht vergessen!

Nachstehend einige Tipps zur Verkostung Ihres Weins:

UMFÜLLUNG IN KARAFFEN UND DEKANTIEREN:

Der Wein wird in eine Karaffe umgegossen, um ihn der Luft auszusetzen, was die Moleküle des Weins und seine Aromen freisetzt und ihm maximal viel Sauerstoff zuführt.

Dieser Vorgang sollte vor Allem bei jungen Weinen mit ausgebauter Struktur, strengen Taninen und starker Säure erfolgen.

Für alte Weine, die oft durch einen langen Aufenthalt im Keller empfindlich geworden sind, ist er nicht zu empfehlen.

Aus diesem Grunde ist das Umfüllen in eine Karaffe für alte Weine, die oft empfindlich sind, nicht unbedingt eine gute Idee.

Die heutzutage für die Verkostung verwendeten Gläser sind so geformt, dass der Wein bestens mit Sauerstoff versorgt wird und es wäre deshalb schade, den Wein unnötigerweise in eine Karaffe umzufüllen.

CHAMBRIEREN:

Stellen Sie die Flasche am Vortag der Verkostung noch verschlossen aufrecht hin.

Junge Weine (unter 10 Jahren) mit reichen Architekturen können bis zu 12 Stunden zuvor entkorkt werden.

Alte Weine sollten eine Stunde vor der Verkostung entkorkt werden.

Dieser Vorgang wird als Chambrage bezeichnet.

Denken Sie stets daran, dass die Belüftungsfläche einer Weinflasche, die gerade entkorkt wurde, sehr klein ist. Auf diese Weise öffnet sich der Wein sanft, elegant und edel.

Junge Weine können ruhig eine ganze Weile vor der Verkostung entkorkt werden.

Emmanuel Delmas, Sommelier.

Über Emmanuel Delmas:

Emmanuel Delmas war lange Zeit für große Häuser wie Guy Savoy und La Tour d' Argent tätig und ging dann als Sommelier in ein berühmtes Restaurant in Paris (Fouquet's). Nach Zwischenspielen in der Schweiz und in England kam er zurück nach Paris zu Alain Ducasse im Plaza Athénée und zu Lasserre. Neben seinen Aktivitäten im Restaurant ist Emmanuel Delmas als Consultant für verschiedene Projekte tätig (Erstellung von Weinkarten, Animation von Verkostungen, Verfassung von Presse-Inhalten...) und gibt Kurse im Fach Önologie (für Privatpersonen, Handelsschulen, berufliche Fortbildungsmaßnahmen). Vor 3 Jahren startete Emmanuel Delmas aus diesem Grunde seinen Blog, der sich inzwischen mit 400 Seiten voller praktischer Tipps um den Wein zu einer echten Referenz entwickelt hat. (Zusammenstellung von Gerichten und Weinen, Verkostungsnotizen, Winzerporträts), Videos...) Er vertritt die Idee, dass die Welt des Weins für Alle zugänglich sein muss.

Statten Sie seinem Blog einen Besuch ab:

www.sommelier-vins.com

5 - REINIGUNG

Der Stecker muss vor der Reinigung des Geräts unbedingt gezogen werden.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser.

Es ist streng untersagt, Eingriffe im Inneren des Geräts vorzunehmen.

Der Innenraum, die Regale und das äußere Gehäuse des Weinschranks können mit einem leicht angefeuchteten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel sauber gemacht werden.

6 - REPARATUREN / WARTUNG

Ziehen Sie im Fall von Problemen sofort den Stecker aus der Steckdose.

Nehmen Sie nie ein schadhaftes Gerät in Betrieb.

Eingriffe und Reparaturen dürfen nur von zugelassenen Kundendienstcentern vorgenommen werden.

Bei außerhalb von zugelassenen Kundendienstcentern vorgenommen Eingriffen übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung für Schäden an Menschen und/oder Gegenständen, die auf das fehlerhafte Funktionieren des Geräts zurückzuführen sind.

7 - RECHTLICHE INFORMATIONEN

- Diese Gebrauchsanweisung enthält alle nötigen Informationen für den korrekten Gebrauch, die operationellen Funktionen und eine gepflegte Wartung des Geräts.
- Diese Informationen und die Einhaltung der Anweisungen stellen eine für den korrekten, gefahrlosen Gebrauch des Geräts unter Einhaltung der Sicherheitsregeln und seine Wartung erforderliche Voraussetzung dar.
- Wenn Sie weitere Informationen wünschen oder im Falle besonderer Probleme, die Ihrer Meinung nach in dieser Gebrauchsanweisung nicht ausreichend behandelt wurden, treten Sie bitte mit Ihrem lokalen Fachhändler oder unsre Kundendienstcenter in Verbindung.

- Außerdem sei betont, dass der Inhalt dieser Gebrauchsanweisung nicht einen Teil einer vorhergehenden oder bereits existierenden Konvention oder eines rechtsgültigen Vertrages darstellt und deren Inhalt aus diesem Grunde in keiner Weise modifiziert.
- Alle Verpflichtungen des Herstellers ergeben sich aus dem entsprechenden Kauf- und Verkaufsvertrag, der außerdem die vollständigen und exklusiven Bestimmungen über die Garantieleistungen enthält.
Diese Erläuterungen schränken die vertraglichen Garantienormen weder ein noch erweitern sie sie.
- Die Gebrauchsanweisung enthält durch das Urheberrecht geschützte Informationen.
Es ist untersagt, diese Gebrauchsanweisung ohne die vorherige Genehmigung des Herstellers zu kopieren oder in eine andere Sprache zu übersetzen.

8 - ENTSORGUNG VON ELEKTRONISCHEN UND ELEKTRISCHEN GERÄTEN



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche wieder verwertbare oder recycelbare Materialien.
- ② Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

9 - PROBLEMBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN
Vibrationen	<ul style="list-style-type: none"> * Vergewissern Sie sich, dass der Weinschrank auf einer flachen und ebenen Fläche steht.
Die Tür schließt nicht richtig	<ul style="list-style-type: none"> * Der Boden, auf dem Ihr Weinschrank steht, ist nicht flach oder eben. * Die Regale sind nicht richtig eingelegt.
Der Ventilator bleibt ständig in Betrieb	<ul style="list-style-type: none"> * Dieser Umstand ist eine normale Funktion des Systems zur Aufrechterhaltung der Temperatur. Wenn Sie Ihren Weinschrank auf eine niedrige Temperatur eingestellt haben und in dem Raum eine Temperatur von mehr als 25 °C herrscht, läuft der Ventilator besonders intensiv. * Das Gerät ist für Dauerbetrieb bei niedriger Lagertemperatur angelegt.
Das Gerät geht nicht in Betrieb	<ul style="list-style-type: none"> * Überprüfen Sie die Steckdose und vergewissern Sie sich, dass sie nicht durch einen Schalter an- und ausgeschaltet wird. * Vergewissern Sie sich, dass dieser an die Steckdose angeschlossen ist. * Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose an den Stromkreis angeschlossen ist.
Die Innentemperatur scheint nicht korrekt zu sein	<ul style="list-style-type: none"> * Überprüfen Sie, ob die Belüftungsgitter an beiden Seiten des Geräts nicht verstopft sind. An beiden Seiten des Geräts muss ein Mindestabstand von 15 cm eingehalten werden. * Das Kühlsystem ist für eine optimale Funktion bei einer Raumtemperatur zwischen 18 °C und 26 °C angelegt. * Bei der ersten Inbetriebnahme des Geräts können bis zu 24 Stunden verstreichen, bis es die gewünschte Temperatur erreicht.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN
<p>Unter dem Gerät oder um das Gerät herum hat sich eine Pfütze gebildet.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Ihr Weinschrank ist mit einem automatischen Verdunstungssystem ausgestattet. Wenn sich unter oder um das Gerät herum zu viel Wasser ansammelt, ist der Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist, zu feucht. Versuchen Sie, die Luftfeuchtigkeit des Raums zu senken (beispielsweise mit einem Entfeuchter) oder stellen Sie Ihren Weinschrank in einem anderen Raum auf.
<p>Das Gerät ist an den Stromkreis angeschlossen, aber die Temperatur sinkt nicht ab.</p>	<ul style="list-style-type: none"> * Vergewissern Sie sich, dass Ihr Weinschrank mit mindestens 3 bis 5 Flaschen gefüllt ist. * Bisweilen dauert es länger als 24 Stunden, bis die gewünschte Temperatur erreicht wird. * Die Temperatur des Geräts kann am Bedienfeld (Tasten ∇ und Δ) auf Werte zwischen 8 und 18 °C eingestellt werden. Ihr Weinschrank kann nicht auf Temperaturen herabkühlen, die um mehr als 18 °C unter der Raumtemperatur liegen. Wenn die Raumtemperatur beispielsweise 28°C beträgt, kann das Gerät nur Werte zwischen 8°C und 10°C erreichen. * Um eine genaue Kontrolle der Temperatur zu gewährleisten, darf sich Ihr Weinschrank NIEMALS in einer der folgenden Situationen befinden: <ul style="list-style-type: none"> - im Sonnenlicht; - in einem schlecht belüfteten Raum; - in der Nähe eines anderen Geräts, das Wärme abgibt (Geschirrspülmaschine, Ofen, Kühlschrank); * Er darf nicht in Wände oder Nischen, Schränke oder Wandschränke eingebaut werden. * An beiden Seiten des Geräts muss ein Mindestabstand von 10 bis 15 cm eingehalten werden.

1 - NOTIZIE GENERALI

La Cantinetta per vini KRUPS è destinata alla conservazione delle bottiglie di vino per il periodo che precede l'apertura. Questo apparecchio dal design elegante è stato concepito per un utilizzo domestico e non è indicato per un impiego intensivo o prolungato. La funzione « Service » è destinata a conservare in maniera ottimale le bottiglie prima dell'apertura. In nessun caso questa cantinetta permette la conservazione di bottiglie per una durata superiore a un anno.



Attenzione:

Il produttore non si assume alcuna responsabilità in caso di danni provocati da:

- l'impiego scorretto e non conforme agli utilizzi previsti;
- riparazioni effettuate al di fuori dei centri autorizzati post-vendita;
- il deterioramento del cavo di alimentazione;
- il deterioramento di qualsiasi componente della macchina;
- l'utilizzo di parti separate e di accessori non originali;
- interventi eseguiti all'interno dell'apparecchio.

Nei casi sopra indicati la garanzia non è più valida.

Indicazioni per la sicurezza:

Non mettere mai le parti sotto tensione a contatto con l'acqua: rischio di corto-circuito !

Utilizzo previsto:

La macchina è stata concepita per la conservazione di bottiglie di vino in ambiente domestico. Non apportare modifiche tecniche e non utilizzare l'apparecchio in modi diversi da quelli indicati.

Alimentazione elettrica:

Collegare la cantinetta per vini esclusivamente ad una presa di corrente idonea.

La tensione deve corrispondere a quella indicata sulla piastra dell'apparecchio.

Cavo di alimentazione:

Non utilizzare mai la cantinetta per vini se il cavo di alimentazione è difettoso.

Far sostituire immediatamente il cavo/la spina difettosi da un centro di assistenza al fine di evitare eventuali pericoli.

Non far passare il cavo di alimentazione per angoli e spigoli appuntiti, né su oggetti molto caldi; evitare il contatto con l'olio.

Non sollevare né tirare la cantinetta per vini tenendola per il cavo.

Non estrarre la spina tirandola per il cavo; non toccarla con le mani o i piedi bagnati. Evitare di far pendere il cavo d'alimentazione dal tavolo o da mensole.

Sicurezza di altre persone:

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, a meno che non possano beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio. Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio. I bambini non sono colpevoli dei pericoli che possono causare gli elettrodomestici.

Utilizzo del presente manuale di istruzioni:

Conservare questo manuale per l'uso in un luogo sicuro e allegarlo all'apparecchio se un'altra persona deve utilizzarlo.

2 - DESCRIZIONE

Componenti dell'apparecchio**Apparecchio Cantinetta per vini.**

1. Scomparto di conservazione
2. Griglie porta-bottiglie
3. Porta vetrata
4. Maniglia di apertura della porta

Pannello comandi

5. Display di controllo della temperatura
6. Tasti di selezione della temperatura ∇ e Δ
7. Tasto d'illuminazione  e di selezione dei gradi Celsius o Fahrenheit
8. Griglia di ventilazione
9. Piedini regolabili

3 - AVVIO

Scelta della collocazione:

La cantinetta per vini può essere posizionata su un piano di lavoro o sul pavimento.

Prima di avviare l'apparecchio, verificare che l'ambiente scelto soddisfi le seguenti condizioni:

*Scegliere una base d'appoggio in piano.

*Scegliere un ambiente che disponga di una presa di corrente facilmente accessibile.

*Predisporre una distanza minima di 10-15 cm dalle pareti dell'apparecchio.

*Proteggere l'apparecchio dall'esposizione diretta dei raggi del sole.

*Non utilizzare la cantinetta per vini all'aperto.

*Non installare la cantinetta per vini su superfici molto calde né in prossimità di fiamme non protette.

L'apparecchio deve essere scollegato.

Regolazione dei piedini:

Per un posizionamento ottimale, la cantinetta è provvista di piedini regolabili.

È possibile regolare l'altezza dei piedini ruotandoli, al fine di garantire la stabilità perfetta dell'apparecchio.

Una volta posizionata la cantinetta per vini, è possibile metterla sotto tensione.

Al momento dell'avvio o del riavvio dopo un periodo prolungato di inattività, è necessaria una giornata affinché la cantinetta raggiunga la temperatura di conservazione.

4 - UTILIZZO

La cantinetta permette di visualizzare la temperatura in gradi Fahrenheit o in gradi Celsius ($^{\circ}\text{F}$ / $^{\circ}\text{C}$). per passare da una modalità all'altra, è necessario premere per 10 secondi il tasto di selezione della luminosità.

a) Scelta della temperatura

Con la cantinetta per vini è possibile scegliere la temperatura più adeguata per la conservazione dei vini. Nella sezione «Scegliere adeguatamente la temperatura» si trova una guida che consente di utilizzare la temperatura più adeguata a seconda dei vini conservati.

Per regolare la temperatura, è sufficiente premere ripetutamente il tasto 6.

La temperatura selezionata lampeggia per 5 secondi, quindi il display di controllo indica la temperatura nello scomparto.

b) Illuminazione

La cantinetta per vini è provvista di illuminazione, che può essere attivata o disattivata premendo il tasto 7.

Come conservare adeguatamente i vini ?

Emmanuel Delmas – gran sommelier - spiega come ottimizzare la conservazione dei vini.

Grazie alla cantinetta per vini KRUPS, è possibile conservare i vini alle condizioni ottimali prima dell'apertura.

INTRODUZIONE:

Lo sapevate ? Il vino passa attraverso 3 stadi principali prima dell'apertura.

1) LA MATURAZIONE:

Chiamata anche invecchiamento, questa è la prima tappa per un vino. Invecchiato, conservato al riparo dalla luce ad una temperatura idealmente situata tra 10° e 14°C, il vino evolve secondo il suo ritmo e conosce varie fasi. Durante questo periodo, l'umidità ambientale deve essere controllata al fine di non rovinare il tappo sensibile all'ambiente circostante.

«Per i primi anni, il vino trova il suo aroma e può conoscere delle fasi di sonno prima di svegliarsi. Dopo alcuni anni, a seconda del suo potenziale di guardia, il vino è in fase di «apogeo», momento più propizio per la degustazione; poiché patinato dal tempo, il vino offre tutta la sua pienezza ».

2) LA CONSERVAZIONE «SERVICE»:

« Arrivato all'apogeo, il vino necessita di un po' di tempo prima di essere degustato al fine di aprirsi in dolcezza. Elemento vivo, il vino non ama i cambiamenti repentini. Perciò, la bottiglia deve essere portata a temperatura prima della sua apertura, al fine di poter rilevare i migliori aromi del vino, il suo bouquet di sapore e la sua corposità ».

Una volta «invecchiato» il vino e sprigionati gli aromi, la bottiglia può essere posizionata fuori dalla cantina di guardia ad una temperatura di servizio. La cantinetta per vino Krups permette di raggiungere la temperatura ideale che eviterà di alterare il processo di invecchiamento portato a termine durante la maturazione.

3) PORTARE A TEMPERATURA AMBIENTE IL VINO

Questa è l'ultima fase prima della degustazione. La bottiglia di vino deve essere aperta al fine di ottimizzarne la temperatura e di effettuare una rapida ossidazione che aiuta a sprigionare gli aromi.

«Portando a temperatura il vino, gli si permette di aprirsi in dolcezza a contatto con l'aria. L'operazione di apertura della bottiglia permette al vino di rivelarsi e di impregnarsi dell'atmosfera dell'ambiente. Il suo bouquet evolverà in dolcezza, la sua struttura si distenderà e la sua trama tannica comincerà ad amalgamarsi. Dopo varie ore dall'apertura, la struttura del vino si definisce e offre alla degustazione tutta la sua corporeità».

UTILIZZO DELLA CANTINETTA PER VINI E SELEZIONE DELLA TEMPERATURA:

La cantinetta per vini permette di conservare al meglio il vino prima della degustazione. Sia per avere a portata di mano in cucina una bottiglia prelevata dalla propria cantina o per conservare per qualche settimana le bottiglie acquistate dal vostro rivenditore di fiducia, la cantinetta per vini KRUPS assicurerà le condizioni ideali al vino.

Selezione della temperatura.

Sono possibili varie scelte della temperatura in funzione dei vini e del numero dei diversi vini collocati all'interno della cantinetta.

Si desidera conservare vari vini all'interno della cantinetta ?

Come durante la maturazione in una cantina naturale, è possibile conservare vari tipi di vino nella cantinetta. Una temperatura di 12°C – in linea con quella dell'invecchiamento - permetterà ai vini di conservarsi senza essere danneggiati.

Si desidera conservare un solo tipo di vino nella cantinetta ?

Vengono indicate di seguito le temperature ideali per ogni tipo di vino:

8°C	Champagne classici, caratterizzati da freschezza e acidità. Vini bianchi secchi e pungenti, che si distinguono per la loro freschezza (Muscadet, Gros Plant...)
9°C	Vini rosati
10°C	Vini bianchi morbidi e liquorosi (Sauternes, Jurançon, Vendanges Tardivo...)
11°C	Champagne millesimati
12°C	Vini bianchi di guardia, corposi e di bella mineralità (Meursault, Châteauneuf du Pape, Savennières...)
13°C	Produzione vinicola di uno stesso vigneto di prestigio di Champagne (Krug®, Bollinger Vecchi vigneti francesi®)
14°C	Vini detti ossidativi, corposi e complessi (Vini con riflessi gialli, vini velati...)
15°C	Vini rossi teneri e morbidi (Sancerre, Brouilly, Coteaux Champenois ...)
16°C	Vini di Bourgogne, vini rossi eleganti, fruttati e fermi di media guardia.
17°C	Vini di Bordeaux, vini rossi complessi e tannici.

Scegliere correttamente la temperatura:

Da non dimenticare !

Per apprezzare completamente il vino, ecco qualche suggerimento:

MESCERE NELLA CARAFFA E DECANTARE:

Versando il vino in un caraffa è possibile aerarlo, al fine di liberare le molecole del vino e i suoi aromi, permettendo la massima ossigenazione.

Questa operazione è prerogativa dei vini giovani, dall'ossatura robusta, con tannini austeri e dall'acidità pronunciata.

Non è indicata per i vini invecchiati, spesso resi più delicati dalla lunga permanenza nella cantina.

Questo è il motivo per cui la decantazione non è sempre consigliata per i vini invecchiati, spesso delicati e fragili.

Oggi, i bicchieri proposti per la degustazione offrono forme particolarmente adeguate alla buona ossigenazione del vino; sarebbe dunque un danno per il vino l'impiego eccessivo della caraffa.

PORTEARE A TEMPERATURA AMBIENTE IL VINO:

Lasciare la bottiglia chiusa in piedi il giorno prima della degustazione.

Aprire i vini giovani (con meno di 10 anni), dalla struttura corposa fino a 12 ore prima della degustazione.

Aprire i vini invecchiati con un'ora di anticipo.

Questa operazione permette di portare a temperatura ambiente il vino.

Non dimenticare mai che la superficie di aerazione di una bottiglia di vino appena aperta è molto ridotta, quindi il vino si aprirà in dolcezza con eleganza e armonia.

Si raccomanda di aprire sufficientemente in anticipo le bottiglie più giovani.

Emmanuel Delmas, sommelier.

A proposito di Emmanuel Delmas:

Dopo aver esercitato nelle più importanti case quali Guy Savoy, La Tour d' Argent, Emmanuel Delmas è sommelier in un grande ristorante parigino (Fouquet's). Si trasferisce in Svizzera e in Inghilterra, prima di tornare a Parigi da Alain Ducasse al Plaza Athénée e Lasserre.

Oltre alle sue attività al ristorante, Emmanuel Delmas è anche consulente per diversi progetti (creazione di carte di vini, animazioni di degustazioni, elaborazione di contenuti redazionali...) e docente di enologia (Corso di enologia per privati, scuole commerciali, formazione per i professionisti).

A tal titolo, Emmanuel Delmas ha aperto il suo blog da 3 anni, diventato un punto di riferimento con 400 pagine di consigli pratici relativi al vino. (Approvazioni concesse e vini, note di degustazione, descrizioni di vigneti, video...) Sempre difendendo l'idea che il vino debba essere accessibile a tutti.

Visitare il suo blog:

www.sommelier-vins.com

5 - PULIZIA

Prima di pulire l'apparecchio, è necessario scollegare la spina dalla presa di corrente.

Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

È severamente vietato tentare di pulire l'interno dell'apparecchio.

È possibile pulire lo scomparto, le griglie e l'esterno della cantinetta con una spugna ben strizzata e un detergente non aggressivo.

6 - RIPARAZIONI / MANUTENZIONE

In caso di problemi, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente.
 Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.
 Solo i Centri di Assistenza Autorizzati possono eseguire interventi e riparazioni.

In caso di interventi non effettuati dai Centri di Assistenza Autorizzati, il produttore non si assume alcuna responsabilità in caso di danni a persone e/o cose dovuti al cattivo funzionamento dell'apparecchio.

7 - INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO

- Questo manuale di istruzioni contiene le informazioni necessarie per un utilizzo corretto, le caratteristiche di funzionamento e le indicazioni per una manutenzione accurata dell'apparecchio.
- Tali informazioni e il rispetto delle istruzioni rappresentano la condizione necessaria per un impiego corretto e senza pericoli nel rispetto della sicurezza per il funzionamento e la manutenzione della macchina.
- Se si desidera ricevere ulteriori informazioni, o in caso di problemi particolari che a vostro avviso non sono stati sufficientemente trattati nel presente manuale, contattare il rivenditore locale o il nostro centro di assistenza.
- Inoltre, si noti che il contenuto del presente manuale di istruzioni non fa parte di una convenzione precedente o già esistente, né di un accordo o di un contratto legale e che non ne modifica dunque la sostanza.
- Tutti gli obblighi del produttore si basano sul contratto di acquisto e di vendita corrispondente che comprende anche il regolamento completo ed esclusivo relativo alle prestazioni di garanzia.
- Tali spiegazioni non limitano né estendono le norme di garanzia contrattuali.
- Il manuale di istruzioni contiene informazioni protette dai diritti d'autore.
- È vietato fotocopiare o tradurre il presente manuale di istruzioni in un'altra lingua senza previo accordo del Produttore.

8 - PRODOTTO ELETTRICO O ELETTRONICO DA SMALTIRE



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.
- ② Consegnarlo presso un punto di raccolta affinché venga effettuato il corretto trattamento di riciclaggio.
- È necessario rendere inutilizzabili gli apparecchi che non funzionano più.
- È necessario scollegare la spina dalla presa di corrente e tagliare il cavo elettrico.
- È necessario consegnare gli apparecchi fuori uso presso un centro di raccolta per lo smaltimento dei componenti speciali utilizzati nella costruzione della macchina.
- Il « modulo TEM » o « cellula di Peltier » - il componente che genera il freddo nella cantinetta per vini - deve essere smaltito secondo le norme in vigore nel paese di utilizzo della macchina.

9 - RISOLUZIONE DEI GUASTI

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI
Vibrazioni	* Verificare che la cantinetta per vini sia collocata su una base stabile e piana.
La porta non si chiude correttamente	* La base sulla quale è stata collocata la cantinetta per vini non è in piano o non è stabile. * Le griglie sono posizionate scorrettamente.
Il ventilatore non si ferma mai	* Questo corrisponde al funzionamento normale del sistema di mantenimento della temperatura. Se la cantinetta per vini è stata regolata su una temperatura bassa o se la stanza si trova ad una temperatura superiore ai 25°C, il ventilatore lavorerà di più. * L'apparecchio è stato progettato per funzionare continuamente quando la temperatura di conservazione è bassa.
L'apparecchio non si accende	* Verificare la presa a muro e accertarsi in particolare che non sia comandata da un interruttore. * Verificare che l'apparecchio sia ben collegato alla presa a muro. * Verificare che la presa a muro sia sotto tensione.
La temperatura interna non sembra essere corretta	* Verificare che le griglie di aerazione presenti su ogni lato dell'apparecchio non siano ostruite. Predisporre almeno 15 cm di spazio libero da ogni lato dell'apparecchio. * Il sistema di raffreddamento è progettato per funzionare in maniera ottimale ad una temperatura ambiente compresa tra 18°C e 26°C.

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI
C'è una perdita d'acqua sotto / intorno all'apparecchio	<ul style="list-style-type: none"> * La cantinetta per vini è dotata di un sistema di evaporazione automatico. Se si accumula acqua sotto o intorno all'apparecchio, la stanza in cui è stata collocata è troppo umida. Ridurre l'igrometria della stanza (per esempio con l'aiuto di un deumidificatore) oppure posizionare la cantinetta in un altro ambiente
L'apparecchio è sotto tensione ma la temperatura non si abbassa	<ul style="list-style-type: none"> * Verificare che la cantinetta per vini contenga almeno 3-5 bottiglie. * Talvolta sono necessarie più di 24 ore affinché la temperatura raggiunga il valore desiderato. * Il pannello di comando (tasti ∇ e Δ) permette di regolare la temperatura dell'apparecchio da 8° a 18°C. La cantinetta per vini può garantire esclusivamente una temperatura inferiore di 18°C rispetto alla temperatura ambiente. Per esempio, se la temperatura ambiente è di 28°C, l'apparecchio non potrà raggiungere i valori compresi tra 8°C e 10°C. * Per permettere un controllo preciso della temperatura, la cantinetta per vini non deve MAI essere installata nelle seguenti condizioni: <ul style="list-style-type: none"> - alla luce del sole; - in una stanza mal ventilata; - in prossimità di un altro apparecchio che emette calore (lavastoviglie, forno, frigorifero); * Non deve essere incastrata in un muro, né in uno spazio ristretto, in un armadio né in un armadio a muro. * Predisporre almeno 10-15 cm di spazio libero da ogni lato dell'apparecchio.

1 - ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Сервисный винный шкаф марки KRUPS предназначен для хранения вина в бутылках в период, предшествующий его подаче. Этот элегантный винный шкаф был разработан исключительно для бытового променения и не рассчитан на интенсивное использование или длительное хранение вина. Функция «сервис» обеспечивает оптимальное хранение бутылок вина перед их открытием. Ваш винный шкаф не может использоваться для созревания вин и для их хранения свыше одного года.



Внимание!

Изготовитель винного шкафа не несет никакой ответственности за ущерб в случае:

- неправильного или несоответствующего инструкции использования прибора,
- ремонта, выполненного за пределами официально признанных маркой сервисных центров,
- повреждения шнура питания,
- повреждения любой детали прибора,
- использования запасных деталей и принадлежностей любой другой марки,
- попытки открыть или разобрать прибор

В любом из перечисленных случаев действие гарантии прекращается.

Меры безопасности

Следите, чтобы находящиеся под наряжением части прибора не соприкасались с водой – это может привести к короткому замыканию!

Предусмотренное использование прибора

Ваш шкаф предназначен исключительно для хранения вина в бутылках в домашних условиях. Любые технические изменения и любое использование шкафа не по назначению категорически запрещены.

Электропитание

Перед тем, как включать прибор в розетку, проверьте характеристики вашей электросети. Напряжение электросети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке прибора.

Шнур питания

Запрещается пользоваться винным шкафом, если шнур питания поврежден.

Во избежание опасностей любого рода замена поврежденного шнура питания и/или штекселя выполняется только в сервисных центрах.

Следите, чтобы шнур питания не цеплялся за острые углы или режущие кромки и не соприкасался с горячими поверхностями и маслом.

Не тяните за шнур питания, чтобы поднять или переместить винных шкаф.

Не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор от сети; не дотрагивайтесь до него влажными руками и не подходите к нему с мокрыми ногами. Постарайтесь, чтобы шнур питания не проходил под столом или около полок.

Защита третьих лиц

Лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями (в том числе и дети), а также люди, не имеющие достаточного опыта или знаний, могут пользоваться винным шкафом только в присутствии лица, отвечающего за их безопасность, под контролем или после соответствующего обучения правилам пользования прибором. Следите, чтобы дети не играли вблизи винного шкафа.

Дети не осознают опасности, которые возникают при пользовании бытовыми электроприборами.

Использование инструкции

Храните эту инструкцию под рукой или рядом с прибором, если шкафом пользуется кто-то еще помимо вас.

2 - ОПИСАНИЕ

Составные части прибора

Бытовой электроприбор «Сервисный винный шкаф»

1. Отделение для хранения вина
2. Решетчатые полки для бутылок
3. Стеклянная дверь
4. Ручка для открывания двери

Панель управления

5. Дисплей контроля температуры
6. Кнопки для регулировки температуры ∇ и Δ
7. Кнопка включения освещения \odot и выбора шкалы Цельсия или Фаренгейта
8. Вентиляционная решетка
9. Ножки шкафа, регулирующиеся по высоте

3 - ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Выбор места размещения

Вы можете установить винный шкаф на стол или поставить его на пол.

Перед тем, как устанавливать шкаф, убедитесь, что выбранное место отвечает следующим условиям:

- Выбирайте ровную поверхность без уклона.
- Убедитесь, что электрическая розетка находится поблизости и доступна.
- Предусмотрите пустое пространство на расстоянии 10-15 см от стенок прибора.
- Устанавливайте шкаф вдали от прямых солнечных лучей.
- Запрещается устанавливать шкаф вне закрытых помещений.
- Не ставьте шкаф на нагревающиеся поверхности или вблизи от открытого огня.

При подготовке к работе шкаф должен быть отключен от сети.

Регулировка ножек

Для удобства установки ваш шкаф снабжен ножками, регулирующимися по высоте.

Поворачивая ножки, вы можете изменять их высоту и обеспечить надежную и стабильную установку прибора.

После того, как вы установили шкаф, вы можете включить его под напряжение.

Помните, что при первом использовании и при включении после длительного перерыва требуются сутки для того, чтобы внутри шкафа установилась нужная температура.

4- ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Для визуализации температуры внутри шкафа вы можете выбрать шкалу Фаренгейта или Цельсия (°F/°C). Чтобы перейти из одного режима в другой, достаточно удерживать кнопку включения освещения нажатой в течение 10 секунд.

а) Выбор температуры

Ваш сервисный винный шкаф позволяет вам выбрать самую подходящую температуру для хранения вашего вина.

В разделе «Правильный выбор температуры» вы найдете инструкцию, которая поможет вам установить оптимальную температуру в зависимости от сорта ваших вин.

Чтобы отрегулировать температуру, достаточно нажимать кнопки 6.

Показание, соответствующее выбранной температуре, мигает в течение 5 секунд, после чего на дисплее появляются данные о температуре, которая в настоящий момент установлена внутри винного шкафа.

б) Освещение

Ваш винный шкаф снабжен внутренним освещением. Вы можете включить или выключить его, нажав на кнопку 7.

Как правильно хранить вино?

Известный сомелье Эмманюэль Дельмас объясняет, как наилучшим образом сохранить вино.

Благодаря сервисному шкафу марки KRUPS вы можете обеспечить оптимальные условия подачи вина.

ВВЕДЕНИЕ

Знаете ли вы, что вино перед открытием проходит 3 основных этапа?

1) СОЗРЕВАНИЕ

Созревание, называемое еще старением – это первый этап, который обязательно проходит вино. При хранении в темном помещении при оптимальной температуре от 10 до 14° Цельсия вино созревает в определенном ритме и проходит несколько этапов развития. В течение этого периода нужно особенно следить за влажностью окружающего воздуха, чтобы не повредить пробки, которые чрезвычайно подвержены внешним воздействиям.

«В течение первых лет вино приобретает свои свойства и проходит различные фазы сна перед пробуждением. Через несколько лет, в зависимости от потенциального срока вызревания вина, оно достигает своего «апогея». Именно в этот момент оно готово к потреблению, так как «патина времени» помогает раскрыться всем вкусовым богатствам вина.»

2) «СЕРВИСНОЕ» ХРАНЕНИЕ

Когда вино достигло своего «апогея», ему нужно посвятить еще немного времени, что обеспечить его оптимальную подачу. Вино – это живой организм, оно не любит, когда с ним грубо обращаются.

Нужно поместить вино в соответствующий температурный режим, чтобы оценить его достоинства, и чтобы букет вина раскрылся во всей полноте.»

Как только ваше вино «состарились» и его букет полностью сформировался, его следует перенести из погреба и поместить в температуру подачи. С помощью сервисного винного шкафа марки KRUPS вы сможете установить идеальную температуру, которая не позволит разрушить букет, образованный в ходе созревания вина.

3) ВЫДЕРЖКА

Выдержка – это важный этап перед дегустацией вина. Вы должны открыть бутылку вина, чтобы вино достигло оптимальной температуры, и на короткий промежуток времени подвергнуть вино воздействию кислорода, что способствует развитию ароматов.

«Выдержка позволяет вину полностью раскрыться при соприкосновении с воздухом. Когда вы открываете бутылку, вино пробуждается и погружается в атмосферу окружающей среды. Его букет постепенно раскрывается, структура улучшается, а привкус танинов начинает исчезать. Через несколько часов такой выдержки «архитекторика» вина полностью устанавливается, и при дегустации вы сможете оценить его во всей полноте.»

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕРВИСНОГО ВИННОГО ШКАФА И ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Ваш сервисный винный шкаф предназначен для оптимальной подготовки вина к дегустации. Вы можете держать в нем вина из вашего собственного погреба, чтобы они были под рукой, или же поместить в него на несколько недель вина, купленные у вашего поставщика. В любом случае винный шкаф марки KRUPS обеспечит идеальные условия хранения вашего вина.

Выбор температуры.

Вы можете установить различные температурные режимы в зависимости от сорта вина или количества вин разных сортов, которые вы поместите в ваш винный шкаф.

Вы хотите хранить в винном шкафу различные сорта вин?

Как в винных подвалах созревают вина различных сортов, так и в винном шкафу могут храниться различные вина. Вина созревали при температуре 12°C, поэтому при той же температуре вино может храниться без ущерба.

Вы хотите хранить в винном шкафу вино одного сорта?

Выберите идеальную температуру для каждого сорта вина:

Выбор правильной температуры:

8°C	Классические шампанские вина (свежие и кислые) Белые сухие и резкие вина с освежающими свойствами (Muscadet, Gros plant и т. п.)
9°C	Розовые вина
10°C	Бархатистые и сладкие белые вина (Sauternes, Jurançon, вина позднего урожая и т. п.)
11°C	Шампанское с указанием года
12°C	Хорошо сохраняющиеся вина с насыщенным вкусом и высокой минеральностью (Mersault, Châteauneuf du Pape, Savennières и т. п.)
13°C	Шампанское престижных марок (Krug®, Bollinger Vielles vignes Françaises®)
14°C	Так называемые окисленные вина (желтые вина, «вин-де-вуаль» и т. п.)
15°C	Нежные красные вина с мягким вкусом (Sancerre, Brouilly, Coteaux Champenois и т. п.)
16°C	Бургундские вина, вина с изысканным вкусом, вина с фруктовым привкусом и вина средней сохранности
17°C	Бордо, сложные красные вина, вина с танинами

Не забудьте!

Несколько советов, которые помогут вам полнее насладиться вкусом вина:

НАЛИВАНИЕ В ГРАФИН И ДЕКАНТАЦИЯ

Наливание вина в графин способствует его аэрации, высвобождает молекулы вина и обеспечивает его максимальное насыщение кислородом.

Эта операция рекомендуется прежде всего для желтых вин с ярко выраженной структурой, с очевидным наличием танинов и явной кислотностью.

Однако не стоит наливать в графин старые вина, долго хранившиеся в погребе.

Поэтому и декантация (отделение осадка) не всегда рекомендуется для тонких старых вин со слабой структурой.

На сегодняшний день форма бокалов для дегустации вина обеспечивает достаточную аэрацию, поэтому не стоит подвергать вино риску повреждения, переливая его в графин.

ВЫДЕРЖКА

Накануне дегустации поставьте закрытую бутылку в вертикальное положение.

Открывайте молодые вина (моложе 10 лет) с плотной текстурой за 12 часов до подачи.

Открывайте старые вина за час до дегустации.

Эта операция называется выдержкой.

Не забывайте, что поверхность аэрации в только что открытой бутылке вина очень маленькая. Вино следует открывать осторожно, элегантно и доброжелательно.

Самое молодое вино следует обязательно открывать заранее.

Эмманюэль Дельмас, сомелье

Об Эмманюэле Дельмасе

Эмманюэль Дельмас начинал свой профессиональный путь у Ги Савуа и в знаменитом ресторане «Тур д'Аржан». На сегодняшний день он является сомелье знаменитого парижского ресторана «Фуке». В его послужном списке - работа в Швейцарии и в Англии. Вернувшись в Париж, он работал у Алана Дюкаса в «Плаза Атене» и в «Лазерре».

Помимо работы в ресторане Эмманюэль Дельмас является консультантом многочисленных проектов (составление карты вин, организация дегустаций, редактирование различных изданий и др.) и преподавателем-энологом (он ведет курс энологии для частных лиц, коммерческих школ и профессионального обучения).

Три года назад Эмманюэль Дельмас открыл свой блог, который стал непревзойденным справочным пособием: около 400 страниц блога посвящены разнообразным советам и сюжетам, связанным с вином (соответствие блюд и вин, оценки при дегустации, порталы виноделов, видео и многое другое). Он сторонник идеи, что вино должно быть понятно и доступно всем.

Посетите блог Эмманюэля Дельмаса:

www.sommelier-vins.com

5 - ЧИСТКА

Перед чисткой вы должны в обязательном порядке отключить прибор от сети.

Не погружайте винный шкаф в воду.

Любая попытка разобрать прибор строго запрещена.

Для чистки внутреннего отделения, решетчатых полок и наружных стенок шкафа используйте хорошо отжатую губку и мягкое моющее средство.

6 - РЕМОНТ/ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

В случае сбоев в работе шкаф следует немедленно отключить от сети.

Запрещается пользоваться неисправным прибором.

Любая починка и ремонт выполняются только в соответствующих сервисных центрах.

В случае ремонта, выполненного без участия мастеров сервисного центра, конструктор не несет никакой ответственности за любой ущерб, нанесенный физическим лицам и/или имуществу в результате плохой работы прибора.

7 - СПРАВКА ЮРИДИЧЕСКОГО ХАРАКТЕРА

- Настоящая инструкция содержит всю необходимую информацию для правильной эксплуатации, использования функций и техобслуживания винного шкафа.
- Изучение этой информации и соблюдение настоящей инструкции являются необходимыми условиями правильной и безопасной эксплуатации прибора при условии соблюдения мер безопасности в ходе функционирования и техобслуживания.
- Если вы хотите получить дополнительные сведения, или в случае возникновения проблем, которым, с вашей точки зрения, данная инструкция не уделила достаточного внимания, обратитесь к вашему поставщику или в один из наших сервисных центров.

- Тем не менее, мы обращаем ваше внимание на тот факт, что настоящая инструкция не является частью предшествующего или существующего соглашения, договора или юридического контракта и не может поэтому изменить его сущность.
- Все обязательства изготовителя основаны на соответствующем договоре о купле-продаже, который содержит полное и исключительное описание условий предоставления гарантии.
- Данные объяснения не ограничивают и не расширяют условия предоставления договорной гарантии.
- Инструкция содержит данные, защищенные авторскими правами.
- Запрещается фотокопировать и переводить настоящую инструкцию на другой язык без предварительного разрешения изготовителя.

8 - ПО ОКОНЧАНИИ СРОКА ГОДНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ИЛИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРИБОРА



Не забывайте об охране окружающей среды!

- ① При изготовлении вашего прибора были использованы ценные и подлежащие повторной переработке материалы.
- ② Сдайте прибор в соответствующий приемный пункт, откуда он будет направлен на переработку.
 - Неработающий прибор следует сделать непригодным для эксплуатации.
 - Отключите прибор от сети и отрежьте шнур питания.
 - Сдайте непригодный для использования прибор в пункт сбора вторсырья для удаления специальных деталей, использованных при его создании.
 - В конструкции винного шкафа был использован холодильный агрегат - так называемый «модуль TEM» или «элемент Пельтье», удаление которого должно осуществляться в соответствии с нормами, действующими в вашей стране.

9 - УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Вибрации	<ul style="list-style-type: none"> * Убедитесь, что ваш винный шкаф установлен на ровной поверхности без уклона.
Дверь плохо закрывается	<ul style="list-style-type: none"> * Поверхность, на которой установлен винный шкаф, недостаточно ровная или имеет уклон. * Полки плохо установлены.
Вентилятор никогда не выключается	<ul style="list-style-type: none"> * Это соответствует нормальной работе прибора при поддержании нужной температуры. Если вы установили внутри винного шкафа низкую температуру или если в помещении температура выше 25°C, вентилятор будет работать довольно долго. * Прибор рассчитан на непрерывное функционирование при установке низкой температуры хранения.
Освещение прибора не включается	<ul style="list-style-type: none"> * Проверьте электрическую розетку и убедитесь, что она не отключена прерывателем. * Убедитесь, что прибор включен в розетку. * Убедитесь, что розетка находится под напряжением.
Температура внутри шкафа неправильная	<ul style="list-style-type: none"> * Убедитесь, что боковые вентиляционные решетки ничем не загромождены. Предусмотрите наличие свободного пространства на расстоянии 15 см от стенок прибора. * Система охлаждения была разработана в расчете, что температура окружающего воздуха составляет от 18 до 26°C. * Когда вы включаете прибор в первый раз, нужная температура устанавливается в течение 24 часов.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Подтеки воды под прибором или вокруг него	<ul style="list-style-type: none"> * Ваш винный шкаф снабжен системой автоматического испарения. Если вода скапливается под прибором или вокруг него, этого означает, что помещение очень влажное. Постарайтесь уменьшить влажность помещения (например, с помощью осушителя воздуха) или переставьте ваш винный шкаф в другое помещение.
Прибор находится под напряжением, но температура внутри него не снижается	<ul style="list-style-type: none"> * Убедитесь, что в вашем винном шкафу находится не меньше 3-5 бутылок. * Иногда процесс установления нужной температуры занимает не меньше 24 часов. * С помощью панели управления (кнопки ∇ и Δ) вы можете установить температуру от 8 до 18°C. Разница между температурой внутри винного шкафа и комнатной температурой не может превышать 18°. Например, если температура воздуха в помещении составляет 28°C, вы не можете установить температуру от 8 до 10°C. * Чтобы температура внутри шкафа полностью соответствовала заданной, ваш винный шкаф НИКОГДА не должен находиться в следующих условиях: <ul style="list-style-type: none"> - на солнце, - в непроветриваемом помещении, - поблизости от другого нагревающегося прибора (посудомоечная машина, плита, холодильник) * Винный шкаф не предназначен для встраивания в стену, нишу, шкаф или стенной шкаф. * Предусмотрите наличие свободного пространства на расстоянии 10-15 см от стенок прибора.

1 - ALGEMEEN

De Wijnklimaatkast van KRUPS is bedoeld voor het bewaren van flessen wijn in de periode voordat zij geopend worden. Dit apparaat met zijn elegante vormgeving is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor een intensief of langdurig gebruik. De "serveer"-functie is bedoeld om uw flessen optimaal te bewaren voordat u ze gaat openen. Deze kast is in geen geval geschikt voor het bewaren van flessen om deze te laten rijpen tijdens een periode van meer dan één jaar.



Let op:

De fabrikant kan geen aansprakelijkheid erkennen in geval van schade veroorzaakt door:

- * een verkeerd gebruik, anders dan waarvoor het apparaat bestemd is;
- * reparaties die elders uitgevoerd zijn dan in een erkend servicecentrum;
- * beschadiging van het netsnoer;
- * beschadiging van enig onderdeel van het apparaat;
- * het gebruik van niet-originale onderdelen of accessoires;
- * werkzaamheden aan de binnenzijde van het apparaat.

In al deze gevallen is de garantie niet meer geldig.

Veiligheidsvoorschrift:

Zet nooit de delen onder spanning die met water in aanraking komen: risico van kortsluiting!

Bedoeld gebruik:

Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor het bewaren van wijnflessen in de huiselijke sfeer.

Het is niet toegestaan technische wijzigingen aan te brengen en het apparaat op een verboden wijze te gebruiken.

Stroomvoorziening:

Steek de stekker van de wijnklimaatkast in een geschikt stopcontact.

De spanning moet overeenkomen met die op het typeplaatje van het apparaat vermeld staat.

Netsnoer:

Gebruik de wijnklimaatkast niet als het netsnoer niet goed werkt.

Laat in dat geval het snoer en/of de stekker onmiddellijk repareren door een servicecentrum, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Laat het netsnoer niet langs scherpe hoeken en randen of hete voorwerpen lopen; vermijd contact met olie. De wijnklimaatkast niet optillen of hieraan trekken met het netsnoer.

Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken; raak deze niet aan met natte handen of voeten. Laat het netsnoer niet over een tafel of een rek hangen.

Bescherming van andere personen:

Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van dit apparaat door een verantwoordelijke persoon. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen. Kinderen zijn zich niet bewust van de gevaren die verband houden met elektrische huishoudelijke apparatuur.

Gebruik van deze handleiding:

Bewaar deze handleiding op een veilige plaats en geef hem samen met het apparaat aan degene die deze moet gebruiken.

2 - OMSCHRIJVING

Onderdelen van het apparaat

Wijnklimaatkast.

1. Bewaarruimte
2. Wijnflessenhouders
3. Glazen deur
4. Handgreep voor het openen van de deur

Bedieningspaneel

5. Temperatuurcontrolescherm
 6. Selectietoetsen voor de temperatuur ∇ Δ
 7. Toets voor verlichting  en selectie van Celsius of Fahrenheit
8. Ventilatierooster
9. Afstelbare voetjes

3 - INGEBRUIKNAME

Keuze van de plaats:

Uw wijnkast kan op een werkblad of op de grond geplaatst worden.

Controleer voordat u uw apparaat in gebruik neemt of de gekozen plek aan de volgende voorwaarden voldoet:

- * Kies een steunvlak dat waterpas is.
- * Kies een omgeving met een goed toegankelijk stopcontact.
- * Zorg voor een minimale afstand van 10 tot 15 cm rondom de wanden van het apparaat.
- * Bescherm het tegen direct zonlicht.
- * Gebruik de wijnklimaatkast niet in de open lucht.
- * Installeer de wijnklimaatkast niet op een hete ondergrond of in de buurt van open vuur.

Het apparaat moet uitgeschakeld worden.

Aanpassing van de voetjes:

Voor een optimale installatie is uw wijnklimaatkast voorzien van afstelbare voetjes.

U kunt de hoogte hiervan aanpassen door hier aan te draaien, zodat het apparaat stabiel staat.

Wanneer uw wijnklimaatkast eenmaal geïnstalleerd is, kunt u de stekker in het stopcontact steken.

Bij het in gebruik nemen of opnieuw inschakelen na een langdurige uitschakeling heeft uw wijnklimaatkast een dag nodig op de bewaartemperatuur te bereiken.

4 - GEBRUIK

Uw wijnklimaatkast kan de temperaturen in Fahrenheit of in Celsius ($^{\circ}\text{F}$ / $^{\circ}\text{C}$) aangeven. Om van de ene modus naar de andere over te gaan, moet u de Iselectieknop 10 seconden ingedrukt houden.

a) Temperatuurkeuze

Met uw wijnklimaatkast kunt u de temperatuur kiezen die het meest geschikt is voor het bewaren van uw wijnen.

U vindt in het gedeelte "De juiste temperatuur kiezen" een gids waarmee u de beste temperatuur voor uw wijnen kunt gebruiken.

Voor het aanpassen van de temperatuur kunt u op één van de toetsen 6 drukken.

De geselecteerde temperatuur knippert 5 seconden en het controlescherm geeft vervolgens de temperatuur in de ruimte aan.

b) Verlichting

Uw wijnklimaatkast is voorzien van verlichting. Deze kunt u in- of uitschakelen door een druk op de toets 7.

Hoe bewaart u op de juiste wijze uw wijnen?

Emmanuel Delmas - een vermaarde keldermeester - legt u uit hoe u uw wijn optimaal bewaren kunt.

Met de wijnklimaatkast van KRUPS kunt u uw wijnen de optimale voorwaarden bieden, voordat u ze gaat openen.

INLEIDING:

Wist u dat... Wijn in grote lijnen 3 belangrijke periodes kent voordat een fles geopend wordt.

1) HET RIJPEN:

Dit wordt ook wel wijn opleggen genoemd, het is de eerste etappe voor een wijn. De wijn, die op een donkere plaats bij een temperatuur die ideaal is tussen 10 et 14°C, wordt opgelegd en bewaard, ontwikkelt zich in zijn eigen tempo en kent verschillende fasen. Tijdens deze periode moet de luchtvuchtigheid gecontroleerd worden, zodat de omgevingsgevoelige dop niet beschadigd wordt.

"In de eerste jaren bepaalt de wijn zijn positie en kan deze enkele fasen van sluimeren kennen, alvorens te ontwaken. Na enkele jaren, afhankelijk van zijn bewaarpotentieel, bereikt de wijn zijn "hoogtepunt", het moment waarop hij het beste gedronken kan worden, omdat met de tijd de wijn voller van smaak wordt. »

2) HET BEWAREN:

"Wanneer de wijn zijn hoogtepunt bereikt heeft, heeft hij vóór het drinken even tijd nodig om op zachte wijze tot volle rijpheid te komen. Wijn leeft en houdt niet van een bruiske behandeling. Voor het openen komt de fles op temperatuur, zodat zijn troeven, zijn boeket en zijn complexiteit volledig tot hun recht komen. »

Wanneer uw wijn eenmaal "gerijpt" is en zijn aroma's heeft ontwikkeld, kan hij buiten de bewaarkast op een serveertemperatuur geplaatst worden. Met de wijnklimaatkast van Krups bereikt u de ideale temperatuur en wordt het tijdens het rijpen volbrachte werk niet teniet gedaan.

3) HET CHAMBREREN:

Het chambreren is de laatste etappe vóór het proeven van de wijn. Dit is het openen van de wijnfles, om de beste temperatuur te verkrijgen en een snelle oxidatie te verkrijgen, waarmee de aroma's volledig tot hun recht kunnen komen.

"Door het chambreren kan de wijn rustig door het contact met de lucht tot volle rijpheid te komen. Door de fles te openen, kan de wijn zich ontwikkelen en zich aan de omgeving aanpassen. Het boeket ontwikkelt zich op zachte wijze, de structuur ontspant zich en het tanninegehalte begint af te nemen. Na enkele uren "gechambreerd" te zijn, hervindt de wijn zijn structuur en zal het proeven een optimaal succes zijn. »

GEBRUIK VAN DE WIJNKLIMAATKAST EN TEMPERATUURKEUZE:

Met uw wijnklimaatkast kunt u uw wijnen op de beste wijze bewaren voordat u ze gaat proeven. Of u de wijnklimaatkast van KRUPS nu wilt gebruiken om flessen uit uw eigen kelder binnen handbereik in uw keuken te hebben of om bij een slijter gekochte flessen enkele weken te bewaren, uw wijn zal onder de beste omstandigheden bewaard worden.

Temperaturuurkeuze.

U kunt uit meerdere temperaturen kiezen, aan de hand van de wijnen en het aantal verschillende wijnen dat u in uw wijnklimaatkast legt.

Wilt u verschillende wijnen in uw wijnklimaatkast bewaren?

Net als bij het rijpen in een natuurlijke wijnkelder kunt u verschillende wijnsoorten in uw wijnklimaatkast bewaren. Een temperatuur van 12°C – passend bij die van het rijpen, zorgt dat uw wijnen zonder aantasting bewaard worden.

Wilt u één wijnsoort in uw wijnklimaatkast bewaren?

Dit zijn de ideale temperaturen voor iedere wijn:

Kies de juiste temperatuur:

8°C	Klassieke champagnes, voor de frisse, zurige smaak. Droge en scherpe witte wijnen, vol en fris (Muscadet, Gros Plant...)
9°C	Rosé
10°C	Zoete witte wijnen en likeurwijnen (Sauternes, Jurançon, Vendanges Tardive...)
11°C	Champagne uit een wijnjaar
12°C	Witte wijnen die bewaard kunnen worden, vol en met een mineraalgehalte (Meursault, Châteauneuf du Pape, Savennières...)

13°C	Prestige Champagne (Krug ®, Bollinger Vieilles vignes Françaises®)
14°C	Zogenaamde oxidatieve, volle en complexe wijnen (Gele wijnen, Vins de voile...)
15°C	Zachte, soepele rode wijnen (Sancerre, Brouilly, Coteaux Champenois...)
16°C	Bourgognewijnen, elegante rode wijnen, fruitig en sterk, die middellang bewaard kunnen worden.
17°C	Bordeauxwijnen, complexe rode wijnen met een hoog tanninegehalte

Denk er aan!

Enkele tips om van uw wijn te genieten:

HET OVERSCHENKEN IN EEN KARAF EN KLAREN:

Het overschenken in een karaf is om de wijn te verrijken met zuurstof, zodat de wijnmoleculen en de aroma's vrijkomen, voor een maximale zuurstofverrijking.

Dit is vooral nodig bij jonge wijnen met een stevige smaak, veel tannine en een uitgesproken zure smaak.

Dit overschenken in een karaf is af te raden voor rijpe wijnen, die vaak na een lang verblijf in de kelder kwetsbaar zijn.

Om die reden is klaren niet altijd aan te bevelen voor rijpe wijnen, die vaak gevoelig en kwetsbaar zijn.

Tegenwoordig hebben de voor wijnproeven gebruikte glazen de juiste vorm om de wijn met zuurstof te verrijken, zodat het jammer zou zijn de wijn te mishandelen in een karaf.

CHAMBREREN:

Zet de gesloten fles de dag voor het proeven rechtop

Open jonge wijnen (minder dan 10 jaar oud) met een volle structuur tot 12 uur van tevoren.

Open rijpe wijnen een uur van tevoren.

Dit heet chambreren.

Vergeet nooit om het oppervlak van de wijnfles dat in contact komt met de lucht zo klein mogelijk te houden. De wijn komt zo langzaam op smaak, met elegantie en op rustige wijze.

Aarzel niet om jonge wijnen voldoende lang van tevoren te openen.

Emmanuel Delmas, keldermeester.

Over Emmanuel Delmas:

Na voor de beste restaurants, zoals Guy Savoy en La Tour d' Argent gewerkt te hebben, is Emmanuel Delmas nu keldermeester in een beroemd Parijs restaurant (Fouquet's). Hij heeft in Zwitserland en Engeland gewerkt, voordat hij terugkeerde naar Parijs, waar hij bij Alain Ducasse in het Plaza Athénée en Lasserre gewerkt heeft.

Behalve zijn activiteiten in het restaurant geeft Emmanuel Delmas verder adviezen omtrent diverse projecten, (het samenstellen van wijnkaarten, wijnproefsessies, het schrijven van artikelen...) en geeft hij lessen in oenologie (wijnlessen voor particulieren, handelsscholen, beroepstrainings).

Hiervoor heeft Emmanuel Delmas 3 jaar geleden een weblog geopend, die nu een referentie is, met 400 pagina's aan praktische adviezen rondom wijn. (Combinaties voor wijnen en gerechten, beoordelingen van wijnen, portretten van wijnbouwers), video's...) Met altijd de gedachte dat wijn voor iedereen toegankelijk moet zijn.

Bezoek zijn weblog:

www.sommelier-vins.com

5 - REINIGEN

Voordat u het apparaat gaat reinigen, moet u altijd de stekker uit het stopcontact halen. Dompel het apparaat nooit onder in water.

Het is ten strengste verboden te proberen werkzaamheden aan de binnenkant van het apparaat uit te voeren.

U mag het compartiment, de flessenhouders en de buitenzijde van de wijnklimaatkast reinigen met een goed uitgewrongen spons en een zacht reinigingsmiddel.

6 - REPARATIES / ONDERHOUD

Haal in geval van problemen onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

Schakel nooit een defecte machine in.

Werkzaamheden en reparaties mogen uitsluitend uitgevoerd worden door de servicedienst.

Indien er werkzaamheden uitgevoerd zijn door iemand anders dan de servicedienst, kan de fabrikant geen aansprakelijkheid erkennen in geval van persoonlijk letsel en/of schade aan voorwerpen als gevolg van de verkeerde werking van het apparaat.

7 - JURIDISCHE INFORMATIE

- Deze gebruiksaanwijzing bevat de informatie die nodig is voor een juist gebruik, voor de operationele functies en voor een zorgvuldig onderhoud van het apparaat.
- Deze informatie en het in acht nemen van deze instructies zijn een absolute voorwaarde voor een juist gebruik zonder risico's voor de veiligheid, de goede werking en het onderhoud van het apparaat.
- Indien u extra inlichtingen wenst of bijzondere problemen ondervindt die, naar uw mening, onvoldoende in deze gebruiksaanwijzing behandeld zijn, gelieve dan contact op te nemen met uw detailhandelaar of onze servicedienst.
- Verder wijzen wij er op dat de inhoud van deze gebruiksaanwijzing geen deel uitmaakt van een voorafgaande of reeds bestaande overeenkomst of van een akkoord of wettelijk contract en dat deze de inhoud hiervan derhalve niet wijzigt.
- Alle verplichtingen van de fabrikant zijn gebaseerd op het bijbehorende koop- en verkoopcontract, dat eveneens het complete, exclusieve reglement betreffende de garantievervaarden omvat.

- Deze toelichting vormt geen beperking of uitbreiding van de contractuele garantienormen.
- De gebruiksaanwijzing bevat door auteursrechten beschermd informatie.
- Het fotokopiëren of in een andere taal vertalen van deze gebruiksaanwijzing zonder voorafgaande toestemming van de fabrikant is verboden.

8 - ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH PRODUCT AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



Wees vriendelijk voor het milieu!

- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ② Breng het naar een verzamelpunt voor verwerking ervan.
 - Apparatuur die niet meer gebruikt wordt, moet onbruikbaar gemaakt worden.
 - Haal de stekker uit het stopcontact en snijd het netsnoer door.
 - Breng apparaten die niet meer werken naar een verzamelpunt voor de verwerking van de speciale componenten die voor de bouw van de machine gebruikt werden.
 - De « TEM-module » of « Peltier-cel » - de component die voor de koeling van uw wijnklimaatkast zorgt – moet verwerkt worden volgens de in het land van gebruik van de machine geldende normen.

9 - WAT TE DOEN BIJ STORINGEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN
Trillingen	<ul style="list-style-type: none"> * Controleer of uw wijnklimaatkast waterpas op een vlakke ondergrond staat.
De deur sluit niet goed	<ul style="list-style-type: none"> * De vloer waarop uw wijnklimaatkast staat is niet vlak of waterpas. * De rekken zijn verkeerd geplaatst.
De ventilator schakelt nooit uit	<ul style="list-style-type: none"> * Dit komt overeen met de normale werking van het systeem dat de temperatuur op peil houdt. Als u uw wijnklimaatkast heeft ingesteld op een lage temperatuur of als het in het vertrek warmer dan 25°C is, werkt de ventilator vaker. * Het apparaat is ontworpen voor een continue werking wanneer de bewaartemperatuur laag is.
Het apparaat gaat niet aan	<ul style="list-style-type: none"> * Controleer het wandstopcontact en kijk vooral na of dit niet door een schakelaar bediend wordt. * Controleer of de stekker in het wandstopcontact zit. * Controleer of het wandstopcontact onder spanning staat.
De binnentemperatuur lijkt niet correct te zijn	<ul style="list-style-type: none"> * Controleer of de ventilatieroosters aan beide zijden van het apparaat niet verstopt zijn. Zorg voor minstens 15 cm vrije ruimte aan beide zijden van het apparaat. * Het koelsysteem is zodanig ontworpen dat het op optimale wijze werkt bij een omgevingstemperatuur tussen 18°C en 26°C. * Wanneer u het apparaat voor de eerste keer aanzet, moet u 24 uur wachten voordat de gewenste temperatuur bereikt is.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAKEN
Er ligt een plas water onder / rond het apparaat	<ul style="list-style-type: none"> * Uw wijnklimaatkast is voorzien van een automatisch verdampingssysteem. Als er zich water ophoert onder of rond het apparaat, wil dat zeggen dat het vertrek waar het in geplaatst is, te vochtig is. Probeer de luchtvochtigheid in het vertrek te verminderen (bijvoorbeeld met een luchtontvochtiger) of zet de wijnklimaatkast in een ander vertrek.
Het apparaat staat onder spanning maar de temperatuur daalt niet	<ul style="list-style-type: none"> * Controleer of uw wijnklimaatkast minstens 3 tot 5 flessen bevat. * Er is soms meer dan 24 uur nodig om de gewenste temperatuur te bereiken. * Met het bedieningspaneel (toetsen ∇ en Δ) kunt u de temperatuur van het apparaat instellen tussen 8 en 18°C. De wijnklimaatkast kan slechts een temperatuur garanderen die 18°C lager is dan de omgevingstemperatuur. Als bijvoorbeeld de omgevingstemperatuur 28°C is, zal de temperatuur in het apparaat tussen 8°C en 10°C liggen. * Voor een nauwkeurige temperatuurcontrole moet u uw wijnklimaatkast NOoit in de volgende situatie installeren: <ul style="list-style-type: none"> - in zonlicht; - in een slecht geventileerd vertrek; - in de buurt van een ander apparaat dat warmte afgeeft (vaatwasser, oven, koelkast) * Deze mag niet in een muur, in een nis, in een (muur-)kast worden ingebouwd. * Zorg voor minstens 10 tot 15 cm vrije ruimte aan beide zijden van het apparaat.

1 - GENERELT

KRUPS vinskab til servering er beregnet til at opbevare vinflasker i perioden, før de skal åbnes. Dette elegante skab er designet til husholdningsbrug og er ikke beregnet til en intensiv eller langvarig brug. « Serveringsfunktionen » er beregnet til at opbevare flaskerne på en optimal måde inden åbning. Dette vinskab tillader under ingen omstændigheder at opbevare flasker til modning af vinen i en periode på over et år.



Vigtigt:

Fabrikanten kan ikke drages til ansvar for skader på grund af:

- * forkert brug der ikke er i overensstemmelse med den forudsete brug;
- * reparationer der ikke er blevet foretaget af et autoriseret serviceværksted;
- * beskadigelse af el-ledningen;
- * beskadigelse af en vilkårlig komponent i skabet;
- * brug af ikke oprindelige reservedele og tilbehørsdele;
- * indgreb indeni selve skabet.

I alle disse tilfælde er garantien ugyldig.

Sikkerhedsanvisninger:

De strømførende dele må aldrig komme i kontakt med vand: risiko for kortslutning!

Forudset brug:

Dette skab er udelukkende beregnet til opbevaring af vinflasker i en almindelig husholdning.
Det er ikke tilladt at foretage ændringer og at bruge skabet på en uautoriseret måde.

Strømforsyning:

Vinskabet må kun tilsluttes ved en velegnet stikkontakt.

Spændingen skal svare til den, der er anført på skabets typeskilt.

El-ledning:

Brug aldrig vinskabet, hvis el-ledningen er beskadiget.

Hvis ledningen og/eller stikket er beskadiget, skal de straks udskiftes af et autoriseret serviceværksted for at undgå enhver fare.

Før ikke ledningen hen over hjørner og skarpe kanter eller meget varme genstande; undgå kontakt med olie.
Tag ikke fat i ledningen for at løfte vinskabet op eller trække i det.

Tag ikke stikket ud af stikkontakten ved at trække i ledningen; rør ikke ved den med våde hænder eller fødder.

Lad ikke ledningen hænge frit ned fra borde eller hylder.

Beskyttelse af andre personer:

Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
Børn er ikke bevidste om farer forbundet med husholdningsapparater.

Opbevaring af denne vejledning:

Opbevar denne brugsanvisning et sikkert sted og lad den følge med apparatet, hvis en anden person skal bruge det.

2 - BESKRIVELSE

Apparatets komponenter

Vinskab til servering.

1. Opbevaringsrum
2. Flaskehylde
3. Glasdør
4. Dørhåndtag

Betjeningspanel

5. Display med temperaturkontrol
6. Taster til valg af temperatur ∇ og Δ
7. Tast til belysning ☀ og til valg af grader Celsius eller Fahrenheit
8. Ventilationsrist
9. Justerbare ben

3 - OPSTART

Valg af placering:

Vinskabet til servering kan placeres på et bord eller på gulvet.

Før vinskabet installeres, skal man kontrollere at det valgte sted opfylder følgende betingelser:

- * Vælg en understøtning der er plan, stabil og helt vandret.
- * Vælg en placering med en lettilgængelig stikkontakt.
- * Forudse en fri afstand på mindst 10 til 15 cm omkring vinskabets vægge.
- * Beskyt skabet mod direkte sollys.
- * Brug ikke vinskabet udendørs.
- * Installer ikke vinskabet på en meget varm overflade eller i nærheden af åben ild.

Skabets stik skal være taget ud.

Justering af benene:

Vinskabet er udstyret med justerbare ben for at opnå en optimal installation.

Benenes højde justeres ved rotation, hvilket sikrer skabets stabilitet.

Når vinskabet er installeret, kan man sætte stikket i stikkontakten.

Første gang vinskabet tages i brug eller efter en længere periode uden brug, kan det tage et døgn at oprette opbevaringstemperaturen.

4 - BRUG

Vinskabet kan vise temperaturen i grader Fahrenheit eller i grader Celsius ($^{\circ}\text{F}$ / $^{\circ}\text{C}$). Man skifter fra den ene visning til den anden ved at trykke på tasten til at tændte belysningen i 10 sekunder.

a) Valg af temperatur

Med dette vinskab til servering kan du vælge den temperatur, der passer bedst til opbevaring af dine vine. I afsnittet « Valg af den bedste temperatur » kan du finde en guide, som du kan bruge for at tilpasse temperaturen efter dine vine.

For at justere temperaturen skal du blot trykke på en af tasterne 6.

Den valgte temperatur blinker i 5 sekunder og derefter viser displayet den aktuelle temperatur i rummet.

b) Belysning

Vinskabet til servering er udstyret med en belysning. Den tændes eller slukkes ved at trykke på tasten 7.

Hvordan opbevarer man sine vine bedst?

Emmanuel Delmas – en anerkendt vinkyber – forklarer, hvordan du optimerer din vin.

I kraft af KRUPS vinskabet til servering kan du opbevare dine vine under optimale forhold, før de åbnes.

INDLEDNING:

Vidste du det? Vinen gennemgår hovedsageligt 3 store trin, før den åbnes.

1) MODNING:

Modningen kaldes også ældning og det er det første trin for en vin. Når vinen modnes, opbevares den beskyttet mod lys ved en temperatur, der ideelt ligger mellem 10 og 14°C, hvor den udvikler sig i sit eget tempo og gennemgår forskellige faser. I denne periode skal den omgivende fugtighed beherskes for ikke at ødelægge korkpropstenen, der er følsom over for omgivelserne.

« I løbet af disse første år udvikler vinen sit særpræg og kan opleve faser, hvor den går i dvale, før den blomstrer op igen. Efter nogle år, afhængig af hvor længe vinen har potentielle til at blive gemt, er den på sit højeste, som er det bedste tidspunkt til at smage den, fordi tiden har givet den al sin modne fyld. »

2) OPBEVARING INDEN « SERVERING » :

« Når vinen har nået sit højeste, har den brug for lidt tid før smagning for at åbne sig langsomt. Vin er et levende element, der ikke bryder sig om en hårdhændet behandling. Flasken justerer sig efter den omgivende temperatur før åbning, så vinen kan åbenbare sit særpræg, bouquet og komplekse smag. »

Når vinen er « modnet » og har udviklet sine aromaer, kan den tages op af vinkælderen og opbevares ved serveringstemperatur. Med Krups vinskab kan man oprette den ideelle temperatur, som undgår at ødelægge det udførte arbejde under hele modningsprocessen.

3) TEMPERERING:

Temperering er det sidste trin før smagning. Det drejer sig om at åbne vinen for at optimere dens temperatur og foretage en hurtig iltning, der bidrager til at fremhæve vinens aromaer.

« Tempereringen tillader vinen at åbne sig langsomt i kontakt med luften. Når man åbner flasken, kan vinen åbenbare sig og justere sig efter stuens atmosfære. Vinens bouquet udvikler sig blidt, dens struktur åbner sig og tanninen bliver blodtere. Efter flere timers « temperering » træder vinen i karakter og giver al sin fyld under smagningen. »

BRUG AF VINSKABET TIL SERVERING OG VALG AF TEMPERATUR:

Med vinskabet til servering kan du opbevare vinen optimalt før smagning. KRUPS vinskabet opbevarer din vin under ideelle forhold, hvad enten du ønsker at have en flaske fra din egen vinkælder lige ved hånden i køkkenet eller du ønsker at opbevare nogle flasker købt hos din vinhandler i nogle uger.

Valg af temperatur.

Man har mulighed for at vælge forskellige temperaturer afhængig af vinene og antallet af forskellige vine, der lægges ind i vinskabet.

Ønsker du at opbevare forskellige vine i vinskabet til servering?

Ligesom under modningen i en vinkælder kan man opbevare forskellige typer vin i vinskabet til servering.

Med en temperatur på 12°C – den samme som under modningen – kan du opbevare dine vine, uden de tager skade af det.

Ønsker du kun at opbevare én type vin i vinskabet til servering?

Her er de ideelle temperaturer til hver type vin:

Valg af den rigtige temperatur:

8°C	Klassiske champagner med friskhed og syre. Skarpe og tørre hvidvine, fyldt med friskhed (Muscadet, Gros plant...)
9°C	Rosévine
10°C	Runde og søde hvidvine (Sauternes, Jurançon, Vendanges Tardive...)
11°C	Argangs-champagner
12°C	Modne hvidvine, fyldige og krydrede (Meursault, Châteauneuf du Pape, Savennières...)
13°C	Cuvées de prestige champagner (Krug®, Bollinger Vieilles vignes Françaises®)
14°C	Såkaldte oxidative vine, fyldige og komplekse (Vins jaunes, Vins de voile...)
15°C	Bløde og smidige rødvin (Sancerre, Brouilly, Coteaux Champenois ...)
16°C	Vine fra Bourgogne, elegante rødvin, frugtsmag med vedvarende eftersmag.
17°C	Vine fra Bordeaux, komplekse rødvin med tannin.

Glem ikke!

Her er nogle tips for at nyde vinen fuldt ud:

OMHÆLDNING PÅ KARAFFEL OG DEKANTERING:

Dekantering er blot det at hælde vinen op på karaffel i den hensigt at ilte den for at frigøre vinens molekyler og aromaer, hvilket giver en maksimal iltning.

Denne fremgangsmåde bruges især til unge vine med kraftig struktur, hård tannin og udtaalt syre. Den er ikke velegnet til gamle vine, som ofte er sarte på grund af en lang dvale i kælder.

Derfor er dekantering ikke nødvendigvis anbefalet til gamle vine, der ofte er raffinerede og sarte. I dag har de glas, man bruger til vinsmagning, velegnede former til en god iltning af vinen, og det ville derfor være synd for vinen at dekantere den for meget.

TEMPERERING:

Lad flasken stå opejst og lukket fra dagen før smagning.

Åbn unge vine (under 10 år) med kraftig struktur op til 12 timer før smagning.

Åbn gamle vine en time før smagning.

Denne fremgangsmåde kaldes temperering.

Glem aldrig, at en flaskes iltningsoverflade, når den blot er åbnet, er meget lille. På denne måde åbenbarer vinen sig langsomt, med elegance og velvilje.

Tøv ikke med at åbne unge flasker i tilstrækkelig god tid.

Emmanuel Delmas, vinkyper.

Om Emmanuel Delmas:

Efter at have været ansat i meget prestigefyldte restauranter som f.eks. Guy Savoy og La Tour d' Argent, blev Emmanuel Delmas vinkyper i en stor restaurant i Paris (Fouquet's). Derefter rejste han til Schweiz og England, før han kom tilbage til Paris hos Alain Ducasse i Plaza Athénée og Lasserre.

Ud over sit arbejde som vinkyper er Emmanuel Delmas ligeledes konsulent ved forskellige projekter (oprettelse af vinkort, arrangementer med vinsmagning, udarbejdelse af artikler...) og underviser i ønologi (Ønologikurser for privatpersoner, handelsskoler, kurser for professionelle).

I sin egenskab af konsulent har Emmanuel Delmas åbnet en blog for 3 år siden og den er nu blevet en reference med 400 sider med praktisk rådgivning om vin (sammensætning af mad og vin, notater om vinsmagning, portrætter af vinavlere, videooptagelser...), hvor han forsvarer den idé, at vin skal være tilgængelig for alle.

Besøg hans blog:

www.sommelier-vins.com

5 - RENGØRING

Før skabet rengøres, er det absolut nødvendigt at tage stikket ud af stikkontakten.

Dyp aldrig skabet ned i vand.

Det er strengt forbudt at forsøge at foretage indgreb indeni selv apparatet.

Skabets rum, hylder og udvendige vægge kan rengøres med en let fugtig klud eller svamp og lidt mildt rengøringsmiddel.

6 - REPARATIONER / VEDLIGEHOLDELSE

Tag straks stikket ud af stikkontakten, hvis der opstår problemer.

Start aldrig et vinskab, der ikke fungerer korrekt.

Reparationer og indgreb må kun foretages af et autoriseret serviceværksted.

Hvis der foretages reparationer og indgreb af andre end et autoriseret serviceværksted, påtager Fabrikanten sig intet ansvar for skader på personer og/eller genstande som følge af, at skabet ikke fungerer korrekt.

7 - LOVBESTEMTE OPLYSNINGER

- Denne brugsanvisning indeholder de nødvendige oplysninger til en korrekt anvendelse af apparatet og brug af de forskellige funktioner samt til en omhyggelig vedligeholdelse af apparatet.
- Disse oplysninger og overholdelsen af disse anvisninger udgør de nødvendige betingelser for en korrekt og ufarlig brug i overensstemmelse med sikkerhedsanvisningerne for brug og vedligeholdelse af apparatet.
- Hvis du ønsker yderligere oplysninger eller hvis du har særlige problemer, som du ikke mener er blevet tilstrækkeligt behandlet i denne brugsanvisning, kontakt venligst din lokale forhandler eller vores kundeserviceafdeling.
- Det understreges desuden, at indholdet i denne brugsanvisning ikke er en del af en tidligere eller allerede eksisterende overenskomst, aftale eller lovbestemt kontrakt og at det dermed ikke ændrer dens substans.
- Alle fabrikantens forpligtelser er baseret på den tilsvarende salgs- og købskontrakt, som ligeledes indeholder de komplette og eksklusive regler vedrørende garantiydelser.
- Disse forklaringer begrænser ikke og udvider ikke de kontraktmæssige garantiregler.
- Brugsanvisningen indeholder oplysninger, der er beskyttet af ophavsret.
- Det er forbudt at fotokopiere eller oversætte denne brugsanvisning til et andet sprog uden forudgående tilladelse hertil af fabrikanten.

8 - BORTSKAFFELSE AF ET ELEKTRONISK ELLER ET ELEKTRISK PRODUKT



Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

- Apparatet indeholder mange materialer, der kan genvindes eller genbruges.
- Bring det til en genbrugsstation, når det ikke skal bruges mere.
 - Apparater, der ikke mere er i brug, skal gjøres ubrugelige.
 - Stikket skal tages ud af stikkontakten og ledningen skal klippes over.
 - Apparater, der ikke mere er i brug, skal afleveres i en genbrugsstation, således at de særlige komponenter, der er blevet brugt til at lave apparatet, kan blive fjernet.
 - « TEM modulet » eller « Peltier cellen » - som bruges til at afkøle vinskabet – skal bortskaffes i overensstemmelse med gældende standarder i det land, hvor skabet bruges.

9 - FEJLFINDING

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER
Vibrationer	* Kontrollér, at vinskabet står på en helt plan og vandret overflade.
Døren lukker ikke korrekt	* Den overflade, som vinskabet står på, er ikke plan eller den er ikke vandret. * Hylderne er placeret forkert.
Ventilatoren kører hele tiden	* Det svarer til den normale virkemåde for systemet til temperaturregulering. Hvis vinskabet er blevet indstillet på en lav temperatur eller hvis stutemperaturen er på over 25 °C, skal ventilatoren arbejde endnu mere. * Apparatet er designet til at fungere hele tiden, når opbevaringstemperaturen er lav.
Apparatet tænder ikke	* Kontrollér stikkontakten og undersøg blandt andet om den ikke har en kontakt. * Kontrollér, at stikket er sat i stikkontakten. * Kontrollér, at stikkontakten er strømførende.
Den indvendige temperatur synes ikke at være korrekt	* Kontrollér, at ventilationsristene på siden af apparatet ikke er tilstoppede. Forudse en fri afstand på mindst 15 cm på begge sider af apparatet. * Afkølingssystemet er beregnet til at fungere optimalt ved en stutemperatur indbefattet mellem 18 °C og 26 °C. * Når skabet tages i brug første gang, kan det have brug for op til 24 timer til at nå den ønskede temperatur.

PROBLEM	MULIGE ÅRSAGER
Der er vand under / omkring apparatet	<ul style="list-style-type: none"> * Vinskabet er udstyret med et automatisk fordampningssystem. Hvis der hober sig vand op under og omkring apparatet, er lokalet, hvor det er installeret, for fugtigt. Prøv at reducere lokalets fugtighedsgrad (f.eks. med en fugtfjerner) eller stil vinskabet i et andet lokale.
Vinskabet er tændt, men temperaturen falder ikke	<ul style="list-style-type: none"> * Kontrollér, at vinskabet indeholder mindst 3 til 5 flasker. * Der kan af og til gå over 24 timer, før temperaturen er faldet til den ønskede temperatur. * Med betjeningspanelet (tasterne ∇ og Δ) kan man indstille vinskabets temperatur fra 8 til 18 °C. Vinskabet kan kun garantere en temperatur, der ligger 18 °C under stuetemperaturen. Hvis stuetemperaturen f.eks. er på 28°C, kan vinskabet kun nå ned på mellem 8°C og 10°C. * For at sikre en præcis kontrol af temperaturen må man ALDRIG placere vinskabet i følgende situationer: <ul style="list-style-type: none"> - i direkte sollys; - i et dårligt udluftet lokale; - i nærheden af et andet apparat der afgiver varme (opvaskemaskine, ovn, køleskab); * Vinskabet må ikke bygges ind i en væg, i en niche eller et skab. * Forudse en fri afstand på mindst 15 cm på begge sider af apparatet.

1 - GENERELL INFORMASJON

Dette vinskapet fra KRUPS er beregnet for lagring av vinflasker i en kortere periode før de åpnes. Det elegante skapet er laget for bruk i hjemmet, og ikke for kommersiell bruk. "Service"-funksjonen lagrer vinflaskene ved optimale forhold inntil de åpnes. Dette vinskapet skal ikke brukes til langtidslagring og modning av vin utover ett år.



Merk:

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar ved skader som forårsakes av:

- * feil bruk eller bruk som ikke er i samsvar med anbefalt bruk
- * reparasjoner utført andre steder enn på godkjente servicesentre
- * skade på strømledningen
- * skade på komponenter i skapet
- * bruk av ikke-originale reservedeler og tilbehør
- * inngrep i apparatet.

I alle disse tilfellene er garantien ikke lenger gyldig.

Sikkerhetsinstruks:

La aldri de strømførende delene komme i kontakt med vann. Det kan føre til kortslutning!

Beregnet bruk:

Skapet er kun ment for lagring av vinflasker til privat bruk i hjemmet.

Det er forbudt å utføre tekniske endringer på apparatet, eller bruke det på en ulovlig måte.

Tilkobling til strøm:

Bruk kun en egen stikkontakt for å koble til vinskapet.

Spanningen skal tilsvare den som står på skapets merkeskilt.

Strømledning:

Bruk aldri vinskapet hvis strømledningen er skadet.

Av sikkerhetsgrunner må du straks få den skadde ledningen og/eller stopselet erstattet av et servicesenter.

Ikke la strømledningen henge over hjørner, skarpe kanter eller svært varme gjenstander, og unngå kontakt med olje.

Ikke løft opp eller dra vinskapet ved hjelp av ledningen.

Ikke ta ut kontakten ved å dra i ledningen. Ikke berør stopselet med våte hender eller føtter.

Unngå at strømledningen henger fritt over bord eller hyller.

Beskyttelse av andre personer:

Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, med mindre de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet. Barn skal holdes under oppsyn for å sikre at de ikke bruker apparatet til lek.

Barn er ikke bevisst risikoene knyttet til husholdningsapparater.

Oppbevar denne bruksanvisningen:

Oppbevar denne bruksanvisningen på et sikkert sted og la den følge med skapet hvis en annen person skal bruke det.

2 - BESKRIVELSE

Delene i apparatet

Vinskap med servicefunksjon.

1. Lagringsrom
2. Flaskehyller
3. Glassdør
4. Håndtak på døren

Kontrollpanel

5. Skjerm for regulering av temperaturen
6. Knapper for temperaturvalg ∇ og Δ
7. Knapp for belysning  og valg av Celsius eller Fahrenheit
8. Ventilasjonsrist
9. Regulerbare ben

3 - IGANGSETTING

Plassering av apparatet:

Vinskapet kan settes på kjøkkenbenken eller på gulvet.

Før du starter opp skapet må du ta hensyn til følgende punkter:

- * Velg en jevn overflate.
- * Velg et sted med en lett tilgjengelig kontakt.
- * Beregn en avstand på minst 10-15 cm mellom skapet og andre gjenstander.
- * Beskytt skapet mot direkte sollys.
- * Ikke bruk skapet utendørs.
- * Ikke sett vinskapet på en svært varm overflate eller i nærheten av en åpen flamme.

Skapet skal være frakoblet.

Regulering av bena:

Bena på vinskapet kan reguleres slik at det står helt plant.

Du kan vri bena for å regulere høyden slik at vinskapet står stabilt.

Når vinskapet står støtt på et egnet sted, kan du koble det til strøm.

Når vinskapet settes i gang for første gang eller etter lengre tids stillstand, trenger skapet én dag for å nå lagringstemperatur.

4 - BRUK

Vinskapet viser temperaturene i Fahrenheit eller Celsius ($^{\circ}\text{F}/{}^{\circ}\text{C}$). For å gå fra én modus til en annen trykker du 10 sekunder på lysknappen.

a) Valg av temperatur

Du kan velge temperaturen som passer best til å lagre dine viner.

I avsnittet "Velg riktig temperatur" vil du finne en veiledning som kan hjelpe deg å finne den best egnede temperaturen i forhold til typen vin.

Trykk en av knappene "6" for å justere temperaturen.

Den valgte temperaturen blinker i 5 sekunder før skjermen viser temperaturen i lagringsrommet.

b) Belysning

Vinskapet er utstyrt med belysning. Den kan aktiveres eller deaktiveres ved å trykke på knapp "7".

Riktig lagring av vin.

Emmanuel Delmas, en kjent vinkelner, forklarer hvordan du gjør vinen best mulig.

Med vinskapet fra KRUPS kan du nå oppbevare dine viner under optimale forhold.

INNLEDNING:

Visste du det? Vin gjennomgår hovedsakelig 3 viktige perioder før flasken åpnes.

1) MODNING:

Modningen er den første fasen en vin gjennomgår. Vin lagres på et mørkt sted ved en temperatur som ideelt sett ligger mellom 10 og 14 °C. Den utvikler seg og det skjer flere forskjellige prosesser. I løpet av denne perioden må den omkringliggende fuktigheten kontrolleres slik at korken, som er følsom overfor miljøforskjeller, ikke tar skade.

"I løpet av de første årene godgjør vinen seg, og kan ha hvileperioder før den våkner. Etter noen år – avhengig av vinens lagringspotensial – er vinen på topp, og dette er da den beste tiden for å prøvesmaken fordi vinen har fått utvikle alle sine gode egenskaper."

2) LAGRING MED "SERVICE"-FUNKSJON:

"Når vinen er på topp, trenger den litt tid før den drikkes slik at den åpner seg langsomt. Vinen er et levende element og setter pris på forsiktig håndtering. Flasken trenger derfor tid til å venne seg til temperaturen før flasken åpnes slik at de beste smakene og duftene frigjøres. "

Når vinen har "eldet" og aromaene er utviklet, kan den tas ut av lagringskjelleren og settes på et sted ved oppbevaringstemperatur. Vinskapet fra Krups opprettholder den ideelle temperaturen, og du unngår å skjemme alle prosessene som har skjedd under modningen.

3) TEMPERERE VINEN:

Temperering av vinen er den siste fasen før vinsmakingen. Vinen åpnes, den tilføres luft, og det settes i gang en rask oksidering som er med på å trekke ut vinens beste smaker.

"Tempereringen gir vinen tid til å åpne seg langsomt i kontakt med luften. Når flasken åpnes, får vinen tid til å godgjøre seg i romtemperaturen. Duften utvikler seg langsomt, strukturen vil bli mindre skarp i kantene og garvesyren vil brytes ned. Etter flere timer med temperering vil vinens struktur være på plass og dens beste smaker vil kunne nytes."

BRUKE VINSKAPET OG VELGE TEMPERATUR:

Vinskapet brukes for å oppbevare vinen på best mulig måte før du serverer den. Enten du vil ha en flaske fra din egen vinkjeller for hånden, eller du vil lagre vinflaskene du har kjøpt på vinmonopolet i noen uker, vil flaskene lagres under ideelle forhold i vinskapet fra KRUPS.

Temperaturvalg.

Flere valg av temperaturer er mulig avhengig av vinen og antallet ulike viner du setter i vinskapet.

Vil du lagre ulike viner i vinskapet?

Nøyaktig som under modning i en tradisjonell vinkjeller, kan du lagre ulike typer vin i ditt vinskap. En temperatur på 12 °C – den samme som modningstemperaturen – kan du bruke for å lagre vinen din uten å skade den.

Vil du lagre én enkelt vintype i vinskapet?

Her er de perfekte temperaturene for hver av følgende viner:

Velg riktig temperatur:

8°C	Tradisjonelle champagner med frisk og syrlig smak. Tørre, syrlige og friske hvidviner (Muscadet, Gros plant ...)
9°C	Roséviner
10°C	Fyldige og søte hvidviner (Sauternes, Jurançon, Vendanges Tardives ...)
11°C	Argangschampagner
12°C	Lagringsdyktige og fyldige hvidviner med mange mineraler (Meursault, Châteauneuf du Pape, Savannières ...)
13°C	Særlig god champagne (Krug®, Bollinger Vieilles vignes Françaises®)
14°C	Oksidative, fyldige og komplekse viner (Vins jaunes, Vins de voile...)
15°C	Sarte og aromatiske rødviner (Sancerre, Brouilly, Coteaux Champenois ...)
16°C	Viner fra Burgund, elegante rødviner med fruktig smak. Modnes middels lenge.
17°C	Viner fra Bordeaux, komplekse viner og viner med høyt garvesyreinnhold.

Husk!

Her følger noen tips for å nyte vinen fullt ut.

KARAFLER OG DEKANTERING:

Dekantering er å helle vin i en karaffel for å tilføre luft til vinen slik at molekylene og aromaene fra vinen frigjøres. Dette fører til maksimal oksidering.

Dekantering gjøres først og fremst med unge viner, viner med solid struktur, høyt garvesyreinnhold og markert syrlighet.

Dekantering bør ikke gjøres med gamle viner som ofte er sårbare etter en lang lagringsperiode i vinkjelleren.

Derfor anbefales ikke nødvendigvis dekantering for gamle viner som ofte er delikate og sårbare.

I dag er glassene brukt til vinsmaking utformet slik at de egner seg for god oksidering av vinen. Overdreven bruk av karaffelen ville derfor skade vinen.

TEMPERERE VINEN:

La den uåpnede flasken stå oppreist dagen før vinsmakingen.

Åpne de unge vinene (under 10 år) med fyldige strukturer opptil 12 timer på forhånd.

Åpne de gamle vinene 1 time på forhånd.

Dette kalles for temperering.

Husk alltid at svært lite luft kommer i kontakt med vinen i en åpnet vinflaske. Slik åpnes vinen forsiktig og langsomt, med stil.

Åpne gjerne de unge vinene i god tid før vinsmakingen.

Emmanuel Delmas, vinkelner.

Om Emmanuel Delmas:

Etter å ha jobbet i noen av de mest prestisjefylte restaurantene som Guy Savoy og La Tour d'Argent, ble Emmanuel Delmas vinkelner i en kjent restaurant i Paris (Fouquet's). Han reiste til Sveits og England for å arbeide før han kom tilbake til Paris for å jobbe hos Alain Ducasse på Plaza Athénée og Lasserre.

I tillegg til sitt arbeid på restauranten arbeider Emmanuel Delmas også som rådgiver i forbindelse med flere prosjekter (lage vinkart, leder for vinsmakingsarrangementer, skrive artikler ...) og som lærer i ønologi (privattimer i ønologi, handelshøyskoler, yrkesfaglig opplæring).

Emmanuel Delmas begynte å skrive en blogg for 3 år siden. Den har blitt til et oppslagsverk på 400 sider med praktiske råd om vin. (Matchende retter og vin, karaktersetting i vinsmaking, presentasjoner av vinbønder, videoer ...) Den underliggende idéen er at vin skal være allemannseie.

Besök hans blogg:

www.sommelier-vins.com

5 - RENGJØRING

Før du rengjør vinskippet må du frakoble det.

Dypp aldri skippet ned i vann.

Det er strengt forbudt å foreta reparasjoner inne i skippet.

Lagringsrommet, hyllene og utsiden av vinskippet kan rengjøres med en lett fuktet svamp og et mildt rengjøringsmiddel.

6 - REPARASJONER / VEDLIKEHOLD

Dersom det skulle oppstå problemer, må du straks frakoble skippet.

Start aldri opp et apparat med funksjonsfeil.

Kun servicesentre kan utføre arbeid og reparasjoner på skippet.

Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skader på personer og/eller gjenstander på grunn av maskinens funksjonsfeil dersom arbeid utføres av andre enn servicesentrene.

7 - JURIDISK INFORMASJON

- Denne bruksanvisningen inneholder nødvendig informasjon for å bruke apparatet og dets funksjoner på en egnet måte, samt utføre et grundig vedlikehold av skapet.
- Det er påkrevd å følge denne informasjonen og overholde disse instruksjonene for å bruke og vedlikeholde apparatet riktig og farefritt i tråd med sikkerhetsveileningen.
- Hvis du ønsker ytterligere informasjon eller hvis det skulle oppstå spesielle problemer som etter din mening ikke har blitt tilstrekkelig forklart i denne bruksanvisningen, ta gjerne kontakt med en lokal forhandler eller vårt servicesenter.
- Det må understrekes at innholdet i denne bruksanvisningen verken utgjør en del av en tidligere eller allerede eksisterende avtale, eller en avtale eller en juridisk kontrakt, og endrer dermed ikke innholdet i den.
- Alle produsentens forpliktelser har grunnlag i kjøpsavtalen og tilhørende salgsavtale som også omfatter alle bestemmelserne som regulerer garantien.
- Disse forklaringene verken begrenser eller utvider den vanlige kontraktmessige garantien.
- Bruksanvisningen inneholder informasjon som er beskyttet av opphavsretten.
- Det er forbudt å ta kopi av eller oversette denne bruksanvisningen til et annet språk uten godkjennelse fra produsenten på forhånd.

8 - RESIRKULERING AV ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE PRODUKTER



Hjelp oss med å verne miljøet!

- Apparatet inneholder mange gjenvinnbare eller resirkulerbare materialer.
- Ta det med til et innsamlingssted slik at avfallet kan behandles.
 - Det må forhindres at apparater som ikke lenger er funksjonelle, blir brukt.
 - Støpselet må tas ut av kontakten og strømledningen må kuttes.
 - Apparater som ikke lenger kan brukes, må tas med til et gjenvinningsanlegg for å eliminere de spesielle komponentene brukt til å bygge apparatet.
 - "TEM-modulen" eller "Peltier-cellene" brukt til å avkjøle vinskapet, skal elimineres i overensstemmelse med gjeldende standarder i landet der apparatet blir brukt.

9 - FEILSØKING

PROBLEMER	MULIGE ÅRSAKER
Vibrasjoner	<ul style="list-style-type: none"> * Sjekk at vinskapet står på en jevn og plan overflate.
Døren lukkes ikke riktig	<ul style="list-style-type: none"> * Overflaten vinskapet står på, er ikke jevn eller plan. * Hyllene er ikke montert riktig.
Viften stopper aldri	<ul style="list-style-type: none"> * Dette er normal drift for at systemet skal regulere temperaturene. Hvis du har innstilt vinskapet på en lav temperatur eller hvis temperaturen i rommet er over 25 °C, vil viften fungere mer. * Apparatet er laget for å fungere kontinuerlig når lagringstemperaturen er lav.
Apparatet kan ikke slås på	<ul style="list-style-type: none"> * Sjekk stikkontakten og se om den kan styres av en bryter. * Sjekk om apparatet er koblet til stikkontakten. * Sjekk at stikkontakten er strømførende.
Temperaturen innvendig virker ikke riktig	<ul style="list-style-type: none"> * Sjekk at luftristene på begge sidene av apparatet ikke er tilstoppet. Beregn minst 15 cm avstand til andre gjenstander på hver side av apparatet. * Avkjølingssystemet er laget for å fungere optimalt ved en romtemperatur mellom 18 °C og 26 °C. * Når du starter opp vinskapet for første gang, kan det ta opptil 24 timer før den innstilte temperaturen er nådd.

PROBLEMER	MULIGE ÅRSAKER
Det er vann under/rundt apparatet	<ul style="list-style-type: none"> * Vinskapet er utstytt med et automatisk fordampningssystem. Hvis vann samler seg under eller rundt apparatet, betyr det at det er for høy fuktighet i rommet det står i. Prøv å redusere fuktigheten i rommet (f.eks. med en avfukter) eller sett vinskapet i et annet rom.
Apparatet er tilkoblet strøm, men temperaturen synker ikke	<ul style="list-style-type: none"> * Sjekk at vinskapet inneholder minst 3-5 flasker. * Skapet kan trenge over 24 timer før den innstilte temperaturen er nådd. * Kontrollpanelet (knappene ∇ og Δ) brukes til å regulere temperaturen i apparatet fra 8 til 18 °C. Vinskapet kan bare garantere en temperatur på 18 °C mindre enn romtemperaturen. Hvis f.eks. romtemperaturen er 28 °C, kan apparatet bare ha en temperatur på mellom 8 °C og 10 °C. * For å regulere temperaturen presist, må vinskapet ALDRI settes på følgende steder: <ul style="list-style-type: none"> - i sollyset - i et dårlig ventilert rom - i nærheten av et annet apparat som frigjør varme (oppvaskmaskin, stekeovn, kjøleskap); * Vinskapet skal ikke bygges inn i en vegg, en nisje eller et skap. * Beregn minst 15 cm avstand til andre gjenstander på hver side av apparatet.

1 - ALLMÄNT

KRUPS serveringskyl för vin/vinkyl är avsedd för förvaring av vinflaskor under perioden innan de öppnas. En apparat med elegant design konstruerad för hemmabruk men som inte är avsedd för en intensiv eller långvarig användning. Funktionen "servering" åsyftar en optimal förvaring av flaskorna innan de öppnas. Denna vinkyl är inte lämpad för att lagra flaskor för en maturation/mognad som överstiger ett år.



Observera:

Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar i händelse av skador orsakade av:

- * felaktig användning och som inte motsvarar de avsedda ändamålen;
- * reparationer som inte utförts av en auktoriserad serviceverkstad;
- * skador på sladden;
- * skador på maskinens komponenter;
- * användning av icke originalreservdelar eller tillbehör;
- * åtgärder inuti apparaten.

I alla dessa fall upphör garantin att gälla.

Säkerhetsanvisning:

Låt aldrig de elektriska delarna komma i kontakt med vatten: risk för kortslutning!

Ändamål:

Vinkylen är endast avsedd för förvaring av vinflaskor hemma.

Det är inte tillåtet att göra tekniska ändringar och använda apparaten till andra ändamål.

Elektrisk anslutning:

Anslut endast vinkylen till ett jordat eluttag.

Nätspänningen ska stämma överens med den som anges på apparatens märkskylt.

Sladd:

Använd aldrig vinkylen om sladden är skadad.

Om sladden och/eller stickkontakten skadats ska de omedelbart bytas ut av en auktoriserad serviceverkstad, för att undvika all fara.

Placera inte sladden på vassa kanter och hörn eller på varma föremål; undvik kontakt med olja.

Lyft inte och dra inte vinkylen genom att hålla i sladden.

Koppla inte ur stickkontakten från uttaget genom att dra i sladden; rör inte vid den med våta händer eller fötter.

Låt inte sladden hänga ner från bord eller hyllor.

Skydd för andra personer:

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Barn måste övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten. Barn är inte medvetna om faror orsakade av elektriska hushållsprodukter.

Användning av bruksanvisningen:

Spara bruksanvisningen för framtida bruk och bifoga den med vinkylen om en annan person ska använda den.

2 - BESKRIVNING

Apparatens komponenter

Serveringskyl för vin.

1. Förvaringsutrymme
2. Flaskhyllor
3. Glasdörr
4. Dörrhandtag

Kontrollpanel

5. Temperaturdisplay
6. Knappar för val av temperatur ∇ och Δ
7. Knapp för belysning  och val av Celsius eller Fahrenheit
8. Ventilationsgaller
9. Ställbara fötter

3 - INSTALLATION

Val av placering:

Vinkylen kan placeras på ett bord, en köksbänk eller på golvet.

Innan du sätter igång apparaten, kontrollera att placeringen uppfyller följande krav:

- * Välj en plan yta.
- * Välj en placering med ett lättillgängligt eluttag.
- * Lämna ett ventilationsavstånd på minst 10 - 15 cm runt apparaten.
- * Skydda den mot direkt solljus.
- * Använd inte vinkylen utomhus.
- * Placera inte vinkylen på heta ytor eller i närheten av en öppen låga.

Apparaten ska vara urkopplad.

Justering av fötterna:

För en optimal installation av vinkylen är den utrustad med ställbara fötter.

Du kan justera höjden på fötterna genom att vrida på dem och därigenom få vinkylen att stå stadigt.

När vinkylen är installerad kan du sätta i kontakten i eluttaget.

När du ansluter vinkylen eller på nytt ansluter den efter ett längre uppehåll behöver den en dag för att uppnå rätt förvaringstemperatur.

4 - ANVÄNDNING

Vinkylen kan visa temperaturer i Fahrenheit eller Celsius ($^{\circ}\text{F}/{}^{\circ}\text{C}$). För att skifta läge, tryck 10 sekunder på belysningsknappen.

a) Val av temperatur

Med vinkylen kan du välja den temperatur som är bäst lämpad att förvara dina viner i.

Under rubriken "Välj rätt temperatur" får du vägledning för att använda rätt temperatur beroende på vin. Ställ in temperaturen genom att trycka på en av knapparna (6).

Den valda temperaturen blinkar i 5 sekunder där efter visar displayen temperaturen i förvaringsutrymmet.

b) Belysning

Vinklyen är utrustad med en belysning. Den kan aktiveras eller stängas av genom att trycka på knappen (7).

Hur ska vinet förvaras väl?

Emmanuel Delmas – känd sommelier – förklarar hur vinet kan optimeras.

Tack vare KRUPS serveringskyl för vin/vinkyl kan du förvara viner optimalt innan de öppnas.

INTRODUKTION:

Visste du detta? Vin genomgår huvudsakligen 3 etapper innan det öppnas.

1) MATURATION

Kallas också vinets åldrande, det är den första etappen. Lagrat, förvarat skyddat mot ljus, i en idealisk temperatur mellan 10 - 14°C, utvecklas vinet i sin egen rytm och genomgår olika faser. Under denna period ska den omgivande luftfuktigheten kontrolleras för att inte skada korken som är känslig för miljön.

"Under de första åren får vinet sina kännetecken och kan genomgå en vilande fas innan det mognar. Efter några år, beroende på lagringspotential, är vinet på sin höjdpunkt, den bästa tiden att avnjuta det, då lagringen har gjort att vinet slagit ut i full blom."

2) FÖRVARING "SERVERING":

"När vinet är på sin höjdpunkt behöver det lite tid innan avnjutningen för att sakta uttrycka sig. Vinet är ett levande element som inte tål en brysk behandling. Därför behöver flaskan anpassa sig till temperaturen innan den öppnas, för att kunna yppa alla sina kvaliteter, sin bouquet och komplexitet."

När vinet har "åldrats" och aromerna utvecklats kan det placeras utanför vinkällaren i serveringstemperatur. Krups vinkyl gör det möjligt att uppnå den perfekta temperaturen som undviker att försämra arbetet som gjorts under lagringen.

3) CHAMBRERING:

Chambreringen är den sista etappen innan avnjutningen. Vinet öppnas för att optimera temperaturen och framkalla en snabb oxidering som hjälper till att uttrycka aromerna.

"Chambreringen gör att vinet öppnar sig vid kontakt med luften. Genom att öppna flaskan kan vinet uttrycka sig och påverkas av omgivningen. Bouqueten kommer fram, strukturen visar sig, och tanninernas komposition börjar brytas ner. Efter flera timmars chambrering är vinets arkitektur på plats och ger avnjutningen alla dess kvaliteter."

ANVÄNDNING AV VINKYLEN OCH VAL AV TEMPERATUR:

Vinkylen skapar en optimal förvaring av vinet innan avnjutning. Vare sig det är för att lätt kunna ha till hands i köket, flaskor från din vinkällare eller för att förvara flaskor några veckor som du köpt hos din vinhandlare, så erbjuder KRUPS vinkyler idealiska förhållanden för dina viner.

Val av temperatur.

Flera olika temperaturer är möjliga beroende på viner och antal olika viner du placerar i vinkylen.

Önskar du förvara olika viner i vinkylen?

Precis som vid lagringen i en vinkällare, kan du förvara olika typer av vin i vinkylen. En temperatur på 12°C – samma som för lagring gör att du kan förvara vinerna utan försämringar.

Önskar du förvara en enda typ av vin i vinkylen?

Här följer idealiska temperaturer för olika viner:

Välj rätt temperatur:

8°C	Traditionell Champagne, med fräsch syra. Torra, krispiga och fräscha vita viner (Muscadet, Gros plant...)
9°C	Roséviner
10°C	Fylliga och söta vita viner (Sauternes, Jurançon, Vendanges Tardive...)
11°C	Argångs Champagne
12°C	Mogna vita viner, generösa och med goda mineraler (Meursault, Châteauneuf du Pape, Savennières...)
13°C	Prestige Champagne (Krug ®, Bollinger Fransk Vieilles vignes®)
14°C	Oxidativa viner, generösa och komplexa (gula viner, vin de voile...)
15°C	Mjuka och smidiga röda viner (Sancerre, Brouilly, Coteaux Champenois ...)
16°C	Bourgogne viner, eleganta röda viner, fruktiga och långvariga med medellång lagring.
17°C	Bordeaux viner, komplexa och tanninrika röda viner

Glöm inte!

Några tips för att uppskatta ditt vin

KARAFFER OCH DEKANTERING:

Dekantering är inget annat än att hålla upp vinet i en karaff med avsikt att lufta det, för att frigöra vinets molekyler och aromer, vilket ger maximal syresättning.

Proceduren är speciellt lämplig för unga viner med kraftig struktur, kärva tanniner och uttalad syra.

Det rekommenderas inte för äldre viner som ofta är ömtäliga efter många års lagring i en vinkällare.

Därför är dekantering inte nödvändigtvis lämpligt för äldre viner som ofta är känsliga och ömtåliga.

Idag finns det vinglas för avnjutning som erbjuder de rätta formerna lämpliga för en bra syresättning av vinet, det skulle då vara en nackdel för vinet att överdriva användningen av en karaff.

CHAMBRERING:

Låt flaskan stå upp utan att öppna den, dagen före den ska avnjutas.

Öppna yngre viner (mindre än 10 år), med fyllig arkitektur upp till 12 timmar i förväg.

Öppna äldre viner en timme i förväg.

Detta kallas chambрering.

Glöm inte att vinflaskans ventilationsytan när den just öppnats är väldigt liten. Därför öppnar sig vinet sakta, med elegans och välmående.

Tveka inte att öppna unga viner tillräckligt lång tid i förväg.

Emmanuel Delmas, sommelier

Beträffande Emmanuel Delmas:

Efter att ha jobbat på kända restauranger som Guy Savoy, La Tour d' Argent, är Emmanuel Delmas sommelier på en känd Paris-restaurang (Fouquet's). Han jobbade i Schweiz och England innan han återkom till Paris för att jobba för Alain Ducasse på Plaza Athénée och Lasserre.

Förutom arbetet på restaurangen är Emmanuel Delmas dessutom konsult med olika projekt, (han skapar vinenyer, leder vinprovningar, vinskribent...) och leder utbildningar i oenologi (kurser i oenologi för privatpersoner, handelshögskolor, professionella utbildningar).

Emmanuel Delmas startade sin blogg för 3 år sedan och har nu blivit en referens inom vinvärlden med 400 sidor praktiska råd och tips om vin. (Mat- och vinkombinationer, resultat av vinprovningar, skildringar om vindlare, video...) Med fokus på att vin ska vara tillgängligt för alla.

Besök hans blogg:

www.sommelier-vins.com

5 - RENGÖRING

Det är viktigt att dra ut kontakten ur eluttaget före rengöring.

Doppa aldrig apparaten i vatten.

Det är absolut förbjudet att försöka utföra åtgärder inuti apparaten.

Du kan rengöra förvaringsutrymmet, flaskhyllorna och vinkylens utsida med en väl urvriden svamp och milt rengöringsmedel

6 - REPARATIONER / UNDERHÅLL

Vid problem, dra omedelbart ut kontakten ur eluttaget.

Koppla aldrig in en apparat som det är fel på.

Endast en auktoriserad serviceverkstad skall utföra åtgärder och reparationer.

I händelse av åtgärder som inte gjorts av en auktoriserad serviceverkstad fråntar sig tillverkaren allt ansvar i händelse av skador på personer och/eller föremål p.g.a. fel på apparaten.

7 - JURIDISK INFORMATION

- Bruksanvisningen innehåller nödvändig information för en korrekt användning av apparaten, för att använda funktionerna och för underhåll av apparaten.
- Det är nödvändigt att ta del av informationen och noga följa instruktionerna för en korrekt och riskfri användning som uppfyller säkerheten och för att använda och underhålla apparaten.
- Om du önskar ytterligare information, eller i händelse av specifika problem som du inte anser har behandlats grundligt i bruksanvisningen, kontakta din återförsäljare eller vår kundservice.
- Notera dessutom att innehållet i denna bruksanvisning inte är en del i en föregående eller existerande anvisning, avtal eller juridiskt kontrakt och att den således inte förändrar innehållet.
- Tillverkarens samtliga åtaganden baseras på inköpet och försäljningskontraktet som även innehåller samtliga garantiregler.
- Dessa förklaringar begränsar inte och utvidgar inte de kontraktsenliga garantinormerna.
- Bruksanvisningen innehåller information som skyddas enligt upphovsrättslagen.
- Det är förbjudet att kopiera eller översätta bruksanvisningen till ett annat språk utan tillverkarens medgivande.

8 - UTTJÄNT ELEKTRISK ELLER ELEKTRONISK PRODUKT



Hjälp till att skydda miljön!

- ① Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinna.
- ➲ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.
 - Uttjänta apparater ska göras obrukbara.
 - Dra ut kontakten ur eluttaget och klipp av sladden.
 - Uttjänta apparater ska lämnas på en återvinningsstation för omhändertagande av apparatens specialkomponenter.
 - "TEM modulen" eller "Peltier" – den termoelektriska komponenten som skapar kylan i vinkylen – ska omhändertas enligt gällande normer i landet där maskinen används.

9 - VID PROBLEM

PROBLEM	TROLIGA ORSAKER
Vibrationer	<ul style="list-style-type: none"> * Kontrollera att vinkylen är placerad på ett plant och jämnt underlag.
Dörren stängs inte ordentligt	<ul style="list-style-type: none"> * Underlaget som vinkylen står på är inte plant och jämnt. * Hyllorna är inte i rätt läge.
Fläkten är kontinuerligt i funktion	<ul style="list-style-type: none"> * Det motsvarar en normal funktion av systemet för att bibehålla temperaturen. Om du har ställt in vinkylen på en låg temperatur eller om rumstemperaturen överstiger 25 °C, kommer fläkten att vara i funktion mer. * Apparaten är konstruerad för en kontinuerlig funktion när den är inställd på en låg temperatur.
Apparaten startar inte	<ul style="list-style-type: none"> * Kontrollera vägguttaget och se till att det inte är avslängt med en strömbrytare. * Kontrollera att den är ansluten till vägguttaget. * Kontrollera att vägguttaget fungerar.
Temperaturen inuti kylen verkar fel	<ul style="list-style-type: none"> * Kontrollera att ventilationsgallren på apparatens båda sidor inte är tillämppta. Se till att det finns ett ventilationsavstånd på minst 15 cm runt apparatens sidor. * Kylsystemet har konstruerats för att fungera optimalt vid en rumstemperatur mellan 18°C och 26°C. * När du sätter på enheten för första gången kan det ta upp till 24 timmar innan den når önskad temperatur.

PROBLEMER	MULIGE ÅRSAKER
Det finns vatten under/runt apparaten	<ul style="list-style-type: none"> * Vinkylen är utrustad med ett automatiskt avdunstringssystem. Om vatten samlas under eller runt apparaten, har rummet den står i för hög fuktighet. Försök att minska luftfuktigheten i rummet (t.ex. med hjälp av en avfuktare) eller installera vinkylen i ett annat utrymme.
Apparaten är ansluten men temperaturen sjunker inte	<ul style="list-style-type: none"> * Kontrollera att vinkylen innehåller åtminstone 3 - 5 flaskor. * Det kan hända att det behövs mer än 24 timmar för att uppnå önskad temperatur. * Kontrollpanelen (knapparna ∇ och Δ) gör att du kan ställa in apparatens temperatur från 8 - 18 °C. Vinkylen kan endast garantera en temperatur som är lägre än 18°C i förhållande till rumstemperaturen. T.ex. om rumstemperaturen är 28°C, kan apparaten inte nå temperaturerna mellan 8°C - 10°C. * För en exakt kontroll av temperaturen ska vinkylen ALDRIG vara installerad på följande sätt: <ul style="list-style-type: none"> - i solljus; - i ett dåligt ventilerat utrymme; - i närheten av en annan apparat som utstrålar värme (diskmaskin, ugn, kylskåp); * Den ska inte vara inbyggd i en vägg, i en nisch, i ett skåp eller väggskåp. * Se till att de finns minst 10 - 15 cm ventilation savstånd runt apparatens sidor.

1 - YLEISTÄ

KRUPS -viinitarjoilukaappi on tarkoitettu viinipullojen säilytyksen ennen pullojen avaamista. Tämä tyylikäs laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön, eikä sitä ole tarkoitettu intensiiviseen käyttöön tai pitkääkaiseen säilytykseen. Laitteen "tarjoilukäytöö" on tarkoitettu säilyttämään pullot ihanteellisissa olosuhteissa ennen avaamista. Kaappia ei missään tapauksessa voi käyttää pullojen kypsättämiseen yli vuoden ajan.



Huomio:

Valmistaja kieltyy vastuusta, jos vahinkoja aiheutuu seuraavista syistä:

- * laitetta käytetään virheellisesti tai muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttöön,
- * laite on korjattu virheellisesti muualla kuin valtuutetussa huoltokeskuksessa,
- * sähköjohto on vahingoittunut;
- * jokin laitteen osa on vahingoittunut;
- * laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia ja lisälaitteita,
- * laitteen sisällä on tehty korjausia.

Takuu ei ole voimassa missään näistä tapauksista.

Turvaohjeet:

Älä päästää jännitteessä olevia osia kontaktiin veden kanssa: oikosulkavaara!

Laitteen käyttötarkoitus:

Laite on tarkoitettu vain viinin säilyttämisen kotioloissa.

Laitteeseen ei saa tehtyä luvatta teknisiä muutoksia eikä sitä saa käyttää asiaankuulumattomiin tarkoituksiin.

Virransyöttö:

Kytke viinikaappi sähköverkkoon vain sopivan jännitteen omaavaan pistorasiaan.

Jännitteentulee vastata laitteen arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.

Sähköjohto:

Älä käytä viinikaappia, jos sen sähköjohto on viallinen.

Vaihdeta viallinen sähköjohto ja/tai pistoke valtuutetussa huoltokeskuksessa vaarojen välittämiseksi.

Älä laita sähköjohtoa kulkemaan nurkkien ja terävien kulmien kautta eikä myöskään liian kuumien esineiden yli. Vältä kontaktia öljyn kanssa.

Älä nostaa tai vedää viinikaappia pitämällä kiinni johdosta.

Älä irrota pistoketta pistorasiasta vetämällä johdosta. Älä koske johtoon, jos jalkasi tai kätesi ovat märät.

Älä laita sähköjohtoa roikkumaan vapaasti pöytien tai hyllyjen päälle.

Muiden henkilöiden suojeleminen:

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (mukaan luettuna lapset) käytettäväksi, joiden fyysinen, aistimellinen tai älyllinen kapasiteetti on rajoittunut, eikä myöskään sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole tarvittavia tietoja tai kokemusta, elleivät he ole saaneet heidän turvallisudestaan vastaavan henkilön käyttöä koskevaa ohjausta. Lapsia on pidettävä silmällä, jotta he eivät leiki laitteella.

Lapset eivät ymmärrä sähköisiin kodinkoneisiin liittyviä vaaroja.

Tämän käyttöohjeen käyttö:

Säilytä käyttöohje varmassa paikassa ja anna se laitteen mukana, jos joku toinen henkilö käyttää laitetta.

2 - KUVAUS

Laitteen osat

Viinitarjoilukaappi.

1. Säilytysosasto
2. Pullotelineet
3. Lasiovi
4. Oven avauskahva

Käyttöpaneeli

5. Lämpötilan kontrollinäyttö
6. Lämpötilan valintanäppäimet ∇ ja Δ
7. Valaistusnäppäin ☀ ja lämpötilanäytön valintanäppäin, Celsius- tai Fahrenheit -asteet
8. Ilmanvaihtoritilä
9. Säädetävä jalat

3 - KÄYTTÖÖNOTTO

Sijoituspaikan valinta:

Viinikaappi on asetettava työtasolle tai lattialle.

Ennen laitteen ottamista käyttöön on varmistettava seuraavat seikat:

- * Valitse tasainen vaakasuora pinta.
- * Valitse paikka, jossa on helppopääsyinen pistorasia.
- * Varaa tilaa vähintään 10 – 15 cm laitteen seinien ympärille.
- * Suojaa laite suoralta auringonvalolta.
- * Älä käytä viinikaapbia ulkona.
- * Älä laita viinikaapbia kuumalle pinnalle tai avotulen läheisyyteen.

Laitteen tulee olla irti sähköverkosta.

Jalkojen säätö:

Jotta viinikaapin asento olisi paras mahdollinen, laite on varustettu säädetävillä jaloilla. Voit säätää niiden korkeutta kiertämällä jalkoja, näin voit varmista laitteen vakauden.

Kun viinikaappi on asetettu paikoilleen, voit kytkeä sen sähköverkkoon ja kytkeä virran.

Kun otat laitteen käyttöön tai käynnistät sen pitkän tauon jälkeen, viinikaappi tarvitsee vuorokauden saavuttaakseen säilytslämpötilan.

4 - KÄYTTÖ

Viinikaappi voi näyttää lämpötilan Fahrenheit- tai Celsius -asteina ($^{\circ}\text{F}$ / $^{\circ}\text{C}$). Jos haluat vaihtaa näyttötavan toiseen, sinun on painettava 10 sekuntia valonäppäintä.

a) Lämpötilan valinta

Viinikaapin avulla voit valita lämpötilan, joka sopii parhaiten viinin säilytykseen.

Osasta "Valitse oikea lämpötila" löydät oppaan, jonka avulla voit valita parhaan lämpötilan viineillesi. Jos haluat säättää lämpötilaa, sinun tarvitse vain painaa yhtä 6 näppäimestä.

Valitut lämpötila vilkkuu 5 sekuntia ja sitten kontrollinäyttö näyttää osaston lämpötilan

b) Valo

Viiniakaappi on varustettu valolla. Sen voi sytyttää ja sammuttaa painamalla näppäintä 7.

Miten säilyttää viiniä oikein?

Emmanuel Delmas – tunnettu viinimestari – selittää, miten viinin ominaisuudet voi optimoida.

KRUPS -viinitarjoilukaapin avulla voit tarjoilla viinillesi ihanneolosuhteet ennen niiden avaamista.

JOHDANTO:

Tiesitkö tämän? Viinillä on kolme pääjaksoa ennen avaamista.

1) KYPSYMINEN:

Tätä vaihetta kutsutaan myös vanhenemiseksi. Se on viinin ensimmäinen vaihe. Viiniä säilytetään varastossa valolta suojattuna, ihannelämpötila on 10 – 14 °C. Viini kehittyy omaan tahtiinsa. Tämän jakson aikana ympäristön kosteuden tulee olla hallinnassa, jotta ympäristön vaikutukselle altis korkki ei mene pilalle.

« Ensimmäisessä vaiheessa viini löytää omat ominaisuutensa, ja sillä on uinuvia vaiheita ennen heräämistä. Muutaman vuoden kuluttua viinin säilyvyydestä riippuen viini saavuttaa huippunsa, tämä vaihe on ihanteellinen maistamista ajatellen, sillä ajan patinoida viini tarjoaa koko täyteläisytyensä maistettavaksi.»

2) KAAPISSA SÄILYTYSVAIHE:

Saavutettuaan huippunsa viini tarvitsee hieman aikaa ennen maistamista, jotta sen voi avata hellä-varaisesti. Viini on elävä, eikä sitä saa käsitellä kovakouraisesti. Nämä pullo lämpiää ennen avaamista, jotta se voi paljastaa parhaat puolensa, tuoksunsa ja kompleksisuutensa. »

Kun viini on kypsnyt ja sen aromit kehittyneet, sen voi viedä pois kellarista säilytettäväksi tarjoilulämmössä. Krups -viinitarjoilukaapin avulla voi saavuttaa ihannelämpötilan, joka estää pitkän kypsymisen aikana tapahtuneen kehityksen tuloksen pilantumisen.

3) LÄMMITYS LÄHEMMÄS HUONEEN LÄMPÖÄ

Viinin lämpötilan nostaminen on viimeinen vaihe ennen maistamista. Tarkoituksesta on avata viini, jotta sen lämpötila olisi ihanteellinen ja se hapettuisi nopeasti, mikä avaa sen aromaajea.

« Lämpötilan nostaminen lähelle huoneen lämpöä tekee mahdolliseksi avata viinin varovasti ja antaa sen päästää kontaktiin ilman kanssa. Kun pullo avataan, viini pääsee esiin ja se mukautuu huoneen olosuhteisiin. Sen tuoksut kehittyvät varovasti, sen rakenne pehmenee ja viinin tanniinit sulavat. Kun lämpötila on nousussut useita tunteja, viinin arkkitehtuuri on asettunut lopulliseen muotoonsa, ja viini tarjoaa nautittaessa koko täyteläisytyensä.»

VIIINITARJOILUKAAPIN KÄYTÖ JA LÄMPÖTILAN VALINTA

Viiniakaapin avulla voit säilyttää viinejäsi paremmin ennen maistelua. Jotta sinulla olisi keittiössä käytettävissä omasta viinikellaristasi peräisin oleva pullo tai jotta voisit säilyttää viinimyymlästä ostamiasi pulloja, KRUPS -viinitarjoilukaappi takaa viinille ihanteelliset olosuhteet.

Lämpötilan valinta.

Valittavissa on useita lämpötiloja viinin mukaan tai myös eri viinityyppien mukaan, joita haluat säilyttää viinikaapissa.

Haluatko säilyttää eri viinejä viinikaapissa?

Kuten luonnollisessa viinikellarissa tapahtuvassa kypsytysvaiheessaakin, voit säilyttää viinikaapissa erityyppisiä viinejä. Lämpötilaksi sopii 12 °C – se on samalla tasolla kuin lämpötila kypsytysen aikana ja näin viinejä voi säilyttää turvallisesti.

Haluatko säilyttää viinikaapissa vain yhtä viinityyppiä?

Tässä ihannelämpötila kullekin viinityypille:

Valitse oikea lämpötila:

8°C	Perinteiset samppanjat, jotka ovat raikkaita ja happoisia. Kuivat raikkaat valkoviinit (Muscadet, Gros plant...)
9°C	Roséviinit
10°C	Makeat ja paksut sokeripitoiset valkoviinit (Sauternes, Jurançon, Vendanges Tardive...)
11°C	Vuosikertasamppanjat
12°C	Hyvin säilyvät runsaat ja mineraalipitoiset valkoviinit (Meursault, Châteauneuf du Pape, Savennières...)
13°C	Laadukkaat samppanjat Champagne (Krug ®, Bollinger Vieilles vignes Françaises®)
14°C	Runsaat ja kompleksiset ns. hapettavat valkoviinit (keltaiset viinit, erityisellä hiivakypsytysellä kypsytetyt viinit...)
15°C	Pehmeät ja täyteläiset punaviinit (Sancerre, Brouilly, Coteaux Champenois ...)
16°C	Burgundin elegantit hedelmäiset punaviinit, joita voi säilyttää keskipitkän ajan.
17°C	Bordeaux -viinit, jotka ovat kompleksisia ja tanniinipitoisia

Muista!

Tässä joitain vinkkejä, joiden avulla voit nauttia viinistä enemmän:

KARAHVIIN KAATO JA DEKANTOINTI

Karahviin kaadossa viini yksinkertaisesti kaadetaan karahviin, jotta viini saa happea ja sen molekyylit ja aromit vapautuvat, kaadettaessa hapettuminen on mahdollisimman hyvä.

Tämä toimenpide tehdään erityisesti nuorille voimakasrakenteisille viineille, joiden tanniinit ovat yksinkertaisia ja jotka ovat selkeän hapokkaita.

Sitä ei tule tehdä vanhoille viineille, jotka ovat usein herkistyneet levättyään pitkään kellarissa.

Tästä syystä dekantointia ei väittämättä suositella kehittyneille viineille, jotka ovat usein herkkiä ja hauraita.

Nykyisin käytettävät viinin maistelulasit tarjoavat viinin oikealle hapettumiselle sopivan muodon, ja olisi valitettavaa, jos viinille aiheutettaisiin haittaa karahviin kaadolla.

VIININ LÄMPÖTILAN NOSTAMINEN LÄHELLE HUONEENLÄMPÖÄ (CHAMBRAGE):

Jätä pullot pystyn vuorokautta ennen maistamista.

Aava nuoret, runsasrakenteiset viinit (alle 10 vuotta) noin 12 tuntia ennen tarjoilua.

Aava vanhat viinit tuntia ennen tarjoilua.

Tässä operaatiossa pullojen lämpötila nostetaan lähelle huoneen lämpöä (chambrage).

Muista aina, että juuri avatun pullon hapettumisala on hyvin pieni. Näin viini aukeaa hellävaraisesti ja tyylikkäästi.

Muistava avata nuoremmat pullot riittävän aikaisin.

Emmanuel Delmas, viinimestari.

Kuka on Emmanuel Delmas:

Työskennellyään ensin eräissä tunnetuissa ravintoloissa, kuten La Tour d' Argent, Emmanuel Delmas toimi viinimestarina eräissä suressa pariisilaisessa ravintolassa (Fouquet's). Hän lähti sitten Sveitsiin ja Englantiin, mutta tuli takaisin Pariisiin työskentelemään Alain Ducassen palveluksessa Plaza Athénéessä ja Lasserressa.

Ravintolatyönsä ohella Emmanuel Delmas on myös toiminut konsulttina useissa projekteissa (hän on laatinut viinilistoja, johtanut viininmaistajaisia, hän on tehnyt toimitustöitä...) ja viinituntijana (viinikursseja yksityishenkilöille, kauppakouluiille, koulutusta alan ammattilaisille).

Viinilan ammattilaisenä Emmanuel Delmas on pitänyt omaa blogia jo kolmen vuoden ajan, sivuista on tullut alan johtava areena, blogissa siinä on 400 sivua käytännön neuvooja, jotka liittyvät viineihin. (Miten yhdistää viinit ja ruokalajit, viinin maisteluhjeita, viininviljelijöiden henkilökuvia, videoita...). Delmas puolustaa käsitystään, että viini kuuluu kaikille. Tutustu hänen blogiinsa:

www.sommelier-vins.com

5 - PUHDISTUS

Ennen laitteen puhdistusta pistoke on ehdottomasti irrotettava sähköverkosta.

Älä koskaan upota laitetta veteen.

On ehdottomasti kiellettyä tehdä korjausia laitteen sisällä.

Voit puhdistaa säilytyslokeron, pullotelineet ja viinikaapin ulkopuolen kostealla sienellä ja miedolla pesuaineella.

6 - KORJAUKSET/HUOLTO

Ongelmatapauksissa pistoke on irrotettava heti pistorasiasta.

Älä koskaan käynnistä viallista laitetta.

Vain valtuutetut huoltokeskukset voivat tehdä korjauksia.

Jos joku taho muu kuin valtuutettu huoltokeskus tekee korjauksia, valmistaja ei ota vastuuta henkilöille ja/tai esineille mahdollisesti aiheutuvista vahingoista, jotka johtuvat laitteen virheellisestä toiminnasta.

7 - JURIDISIA TIETOJA

- Tässä käyttöohjeessa on oikean käytön kannalta tarpeellisia tietoja, jotka koskevat sekä toimintaa että oikeaa hoitoa.
- Näiden ohjeiden ja tietojen noudattaminen on välttämätön ehto laitteen käyttämiseksi ja hoitamiseksi oikein ja turvallisesti.
- Jos haluat lisätietoja tai sinulla on ongelmatapauksia, joita ei mielestäsi ole käsittely riittävästä tässä käyttöohjeessä, ota yhteys paikallisen jälleenmyyjään tai meidän valtuuttetuihin huoltokeskuksiimme.
- On lisäksi huomattava, että tämän käyttöohjeen sisältö ei kuuluu aikaisempaan tai jo olemassa olevaan sopimukseen eikä mihinkään juridisseen tai muuhun sopimukseen eikä se muuta siis tällaisen sopimuksen sisältöä.
- Kaikki valmistajan velvollisuudet perustuvat laitteen osto- ja myyntisopimukseen, joka sisältää myös täydelliset ja poissulkevat takuuehdot.
- Nämä selitykset eivät rajoita tai laajenna sopimustakkuun ehtoja.
- Käyttöohjeessa on tekijänoikeuksien piiriin kuuluvia tietoja.
- Tätä käyttöohjettaa ei saa kopioida tai käännyttää muille kielille ilman valmistajan edeltä käsintä antamaa lupaa.

8 - SÄHKÖLAITE TAI ELEKTRONINEN LAITE KÄYTTÖIKÄNSÄ LOPUSSA



Edistäkäämme ympäristönsuojelua!

- ① Laitteessa on monia arvokkaita kierrättäviä materiaaleja.
- ➲ Toimita se keräuspisteesseen, jotta se käsitellään asianmukaisesti.
- Käytämättömät laitteet on tehtävä toimintakelvottomaksi.
- Pistoke on irrotettava ja sähköjohto on katkaistava.
- Käytöstä poistettu laite on toimitettava keräuspisteesseen, jotta laitteen valmistuksessa käytetyt erikoiskomponentit käsitellään oikein.
- Viinikaapin kylmälaitteisiin kuuluvia «TEM -moduuli» tai «Peltier -yksikkö» on heitetä pois laitteen käytömaan normien mukaisesti.

ONGELM	MAHDOLLINEN SYY
Tärinä	<ul style="list-style-type: none"> * Varmista, että viinikaappi seisoo tasaisella ja vaakasuoralla alustalla.
Ovi ei mene kiinni kunnolla	<ul style="list-style-type: none"> * Viinikaapin alusta ei ole tasainen tai vaakasuorassa. * Hylyt on asennettu väärin.
Puhallin ei lakkaa toimimasta	<ul style="list-style-type: none"> * Tämä tarkoittaa sitä, että järjestelmä toimii lämpötilan pitämiseksi vakaana. Jos olet säätänyt viinikaapin lämmön matalalle tai jos huoneen lämpötila on yli 25 °C, puhallin toimii enemmän. * Laite on suunniteltu toimimaan jatkuvasti, jos säilytslämpötila on matala.
Laite ei käynnisty	<ul style="list-style-type: none"> * Tarkasta seinäpistorasia, erityisesti että sitä ei ole kytketty pois erityisellä katkasijalta. * Tarkista, että pistoke on kunnolla kytkettynä seinärasiaassa. * Tarkista, että seinäpistorasiassa on virta.
Kaapin sisälämpötila on väärä	<ul style="list-style-type: none"> * Tarkasta, että ilmanvaihtorilat läitteen kummallakin puolella ovat vapaat. Varaa ainakin 15 cm vapaata tilaa läitteen kummallekin puolelle. * Jäädytysjärjestelmä on suunniteltu toimimaan ihanteellisesti ympäristön lämpötilan ollessa välillä 18 °C ja 26 °C. * Kun käynnistät läitteen ensimmäistä kertaa, sen on annettava toimia noin 24 tuntia, jotta lämpötila saavuttaisi halutun tason.

ONGELM	MAHDOLLINEN SYY
Laitteen alla/ympärillä on vesilammikko	<ul style="list-style-type: none"> * Viinikaappi on varustettu automaattisella hahdutusjärjestelmällä. Jos vettä kerääntyy laitteen alle tai ympärille, se johtuu siitä, että laitteen sijoitushuone on liian kostea. Yritä laskea huoneen kosteutta (esimerkiksi kosteidenpoistajan avulla) tai vaihda viinikaapin sijoituspaikka toiseen huoneeseen
Laite on päällä, mutta lämpötila ei laske	<ul style="list-style-type: none"> * Tarkista, että viinikaapissa on ainakin 3 -5 pulloa. * Joskus tarvitaan 24 tuntia, jotta lämpötila saavuttaa halutun tason. * Käyttöpaneelin avulla (näppäimet ∇ ja Δ) voit säätää laitteen lämpötilan välijalle 8 - 18 °C. Viinikaappi voi tarjota vain 18 °C astetta alemman lämpötilan suhteessa ympäristön lämpötilaan, Esimerkiksi jos ympäristön lämpötila on 28 °C, laite voi saavuttaa lämpötilan väillä 8 °C – 10 °C. * Jotta lämpötilan säätö olisi täsmällistä, viinikaappia ei KOSKAAN saa asentaa seuraaviin olosuhteisiin: <ul style="list-style-type: none"> - suoraan auringonvaloon ; - huonosti ilmastoituun huoneeseen; - lämpöä kehittävä laitteen läheisyyteen (astianpesukone, uuni, jäääkaappi); * Sitä ei saa upottaa seinään, syvennykseen tai kaappiin. * Varaa ainakin 10 -15 cm vapaata tilaa laitteen kummallekin puolelle.

- F p. 4 - 12
- GB p. 13 - 20
- D p. 21 - 29
- I p. 30 - 37
- RUS p. 38 - 46
- NL p. 47 - 55
- DK p. 56 - 63
- NO p. 64 - 71
- SV p. 72 - 79
- SU p. 80 - 87