

Winemex

English - Svenska - Español



WARNING

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

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

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

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

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

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

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

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

R600a WARNINGS:

For your safety observe the following recommendations.

This appliance contains a small quantity of R600a refrigerant which is environmentally friendly, but flammable. It does not damage the ozone layer, nor does it increase the greenhouse effect.

During transportation and installation, ensure that the tubing of the refrigerant circuit is not damaged.

Avoid using or manipulating sharp objects near by the appliances.

Leaking refrigerant can ignite and may damage the eyes.

In the event any damage does occur, avoid exposure to open fires and any device which creates a spark. Disconnect the appliance from the mains power.

Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located for several minutes.

Notify Customer Service for necessary action and advice.

The room for installing the appliance must be at least 1 cubic metre per 8 grams of refrigerant. The refrigerant quantity contained in this appliance is listed above in grams; it is also noted on the Rating Plate of the appliance.

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

- WARNING: Keep ventilation openings in the appliance enclosure or in the built-in structure clear of obstruction.

- **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
- **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- **WARNING:** If you do not use the machine for a long time, please unplug the power plug from the socket or switch off the power supply.
- **WARNING:** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced Physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety;
- **WARNING:** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance;
- **WARNING:** Do not use extension cords or ungrounded (two prong) adapters;
- **WARNING:** If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, Its service agent or similar qualified person in order to avoid hazard.

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

BEFORE LOADING & PLUGGING IN THE WINE COOLER

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

Recommendations:

The location you have selected for your wine cooler should:

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

When placed within 1 meter vicinity of the wine cabinet, they may affect the operation of the wine cabinet.

Notes:

- Winemex24 model is for built-in ONLY.
- Winemex69 model is for free standing ONLY.
- Winemex20, Winemex40, Winemex145 models are Both built-in and free-standing type as per the drawings thereafter.

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

Grounding instructions:

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

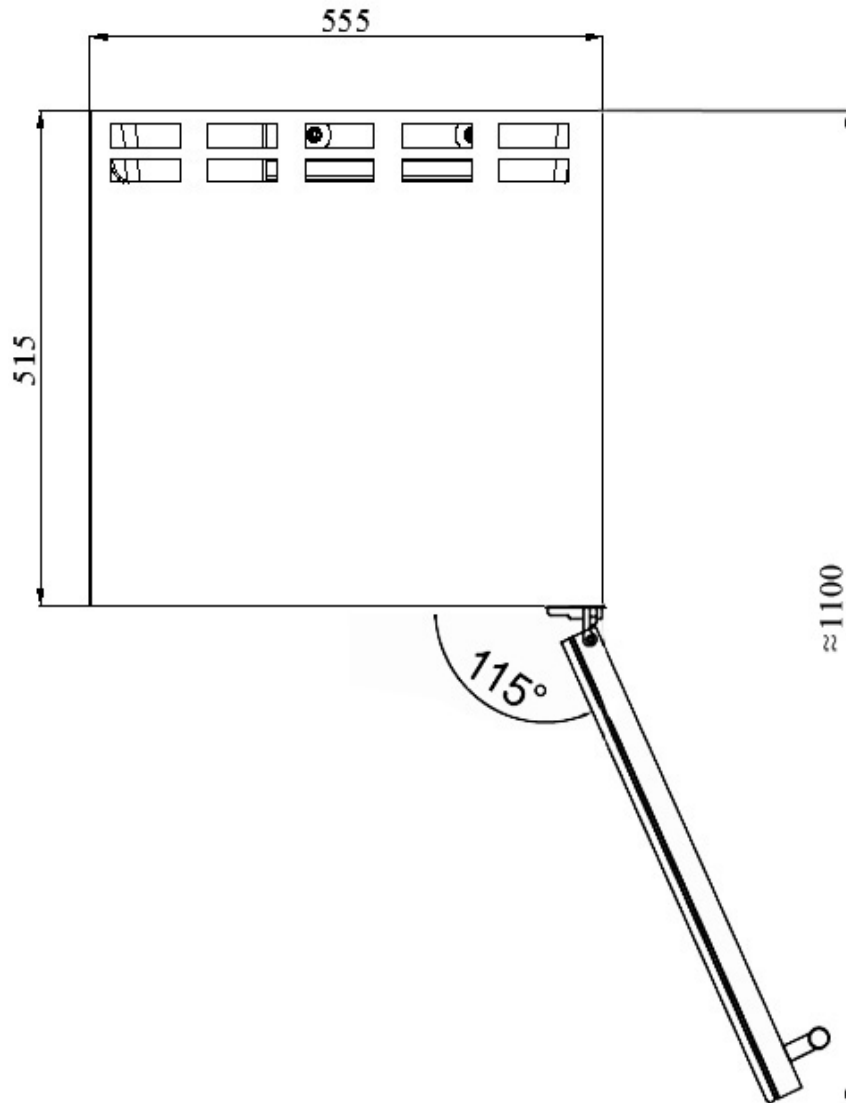
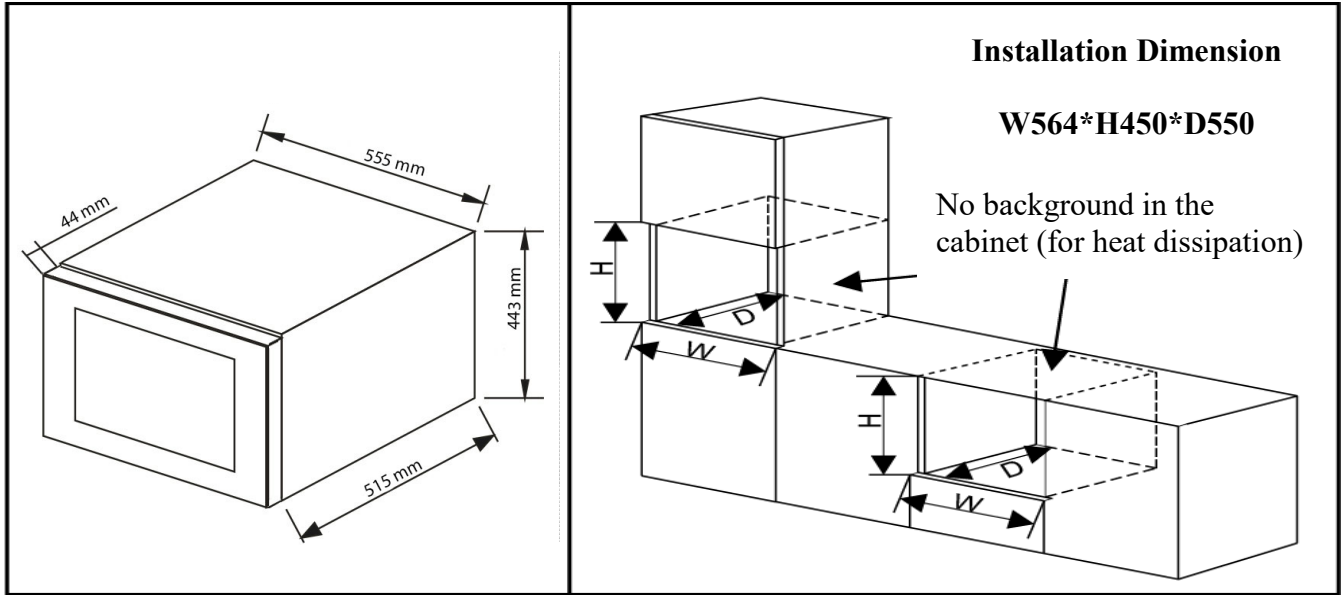
Note: In locations where there is frequent lightning, it is advisable to use surge protectors.

Improper use of the grounding plug can result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood.

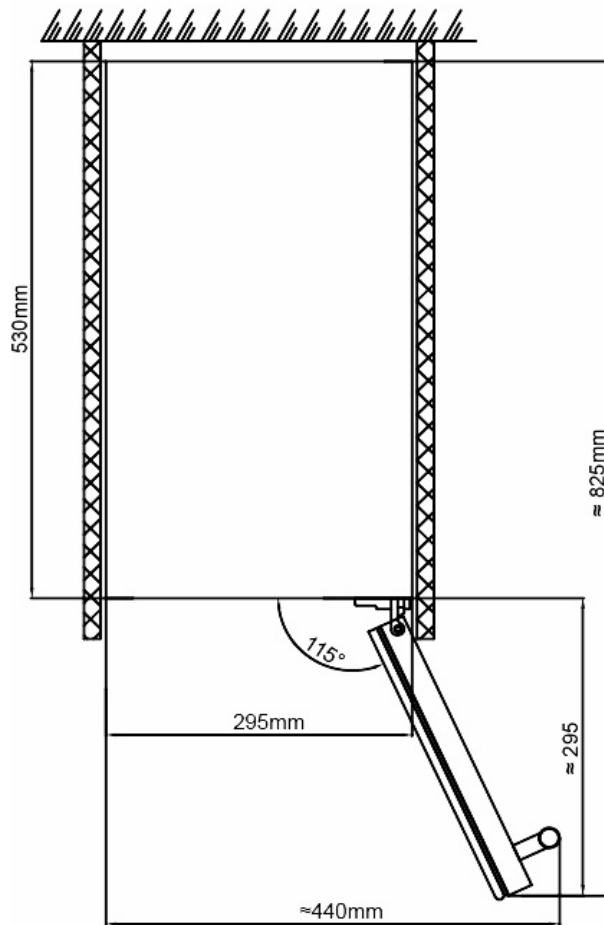
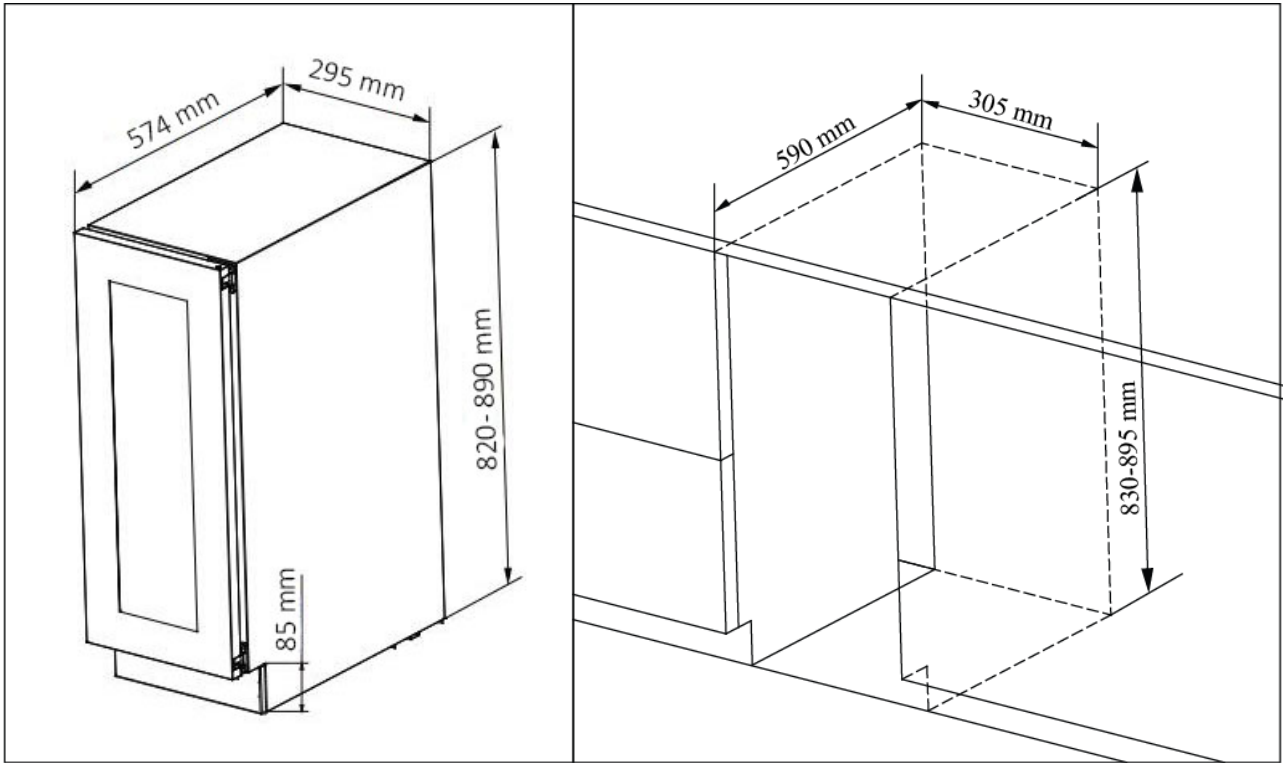
If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified person in order to avoid electrical hazard.

DIMENSIONAL DRAWINGS:

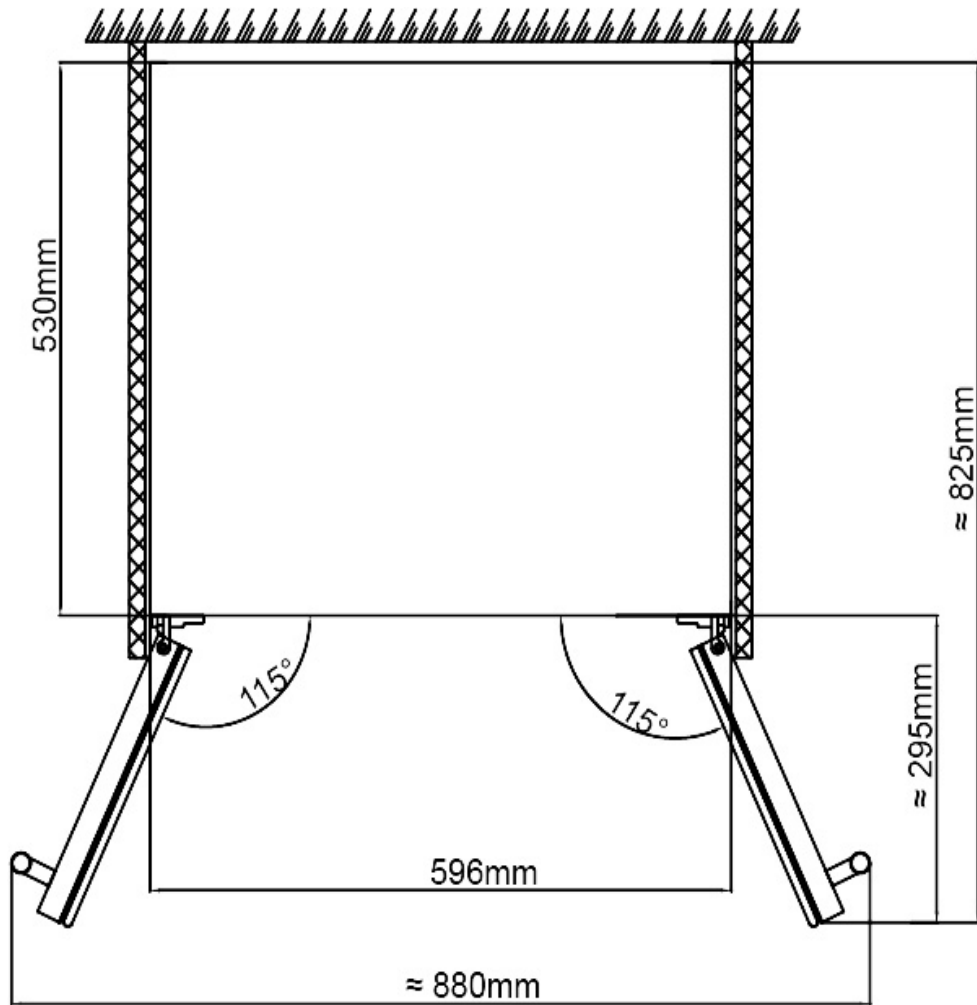
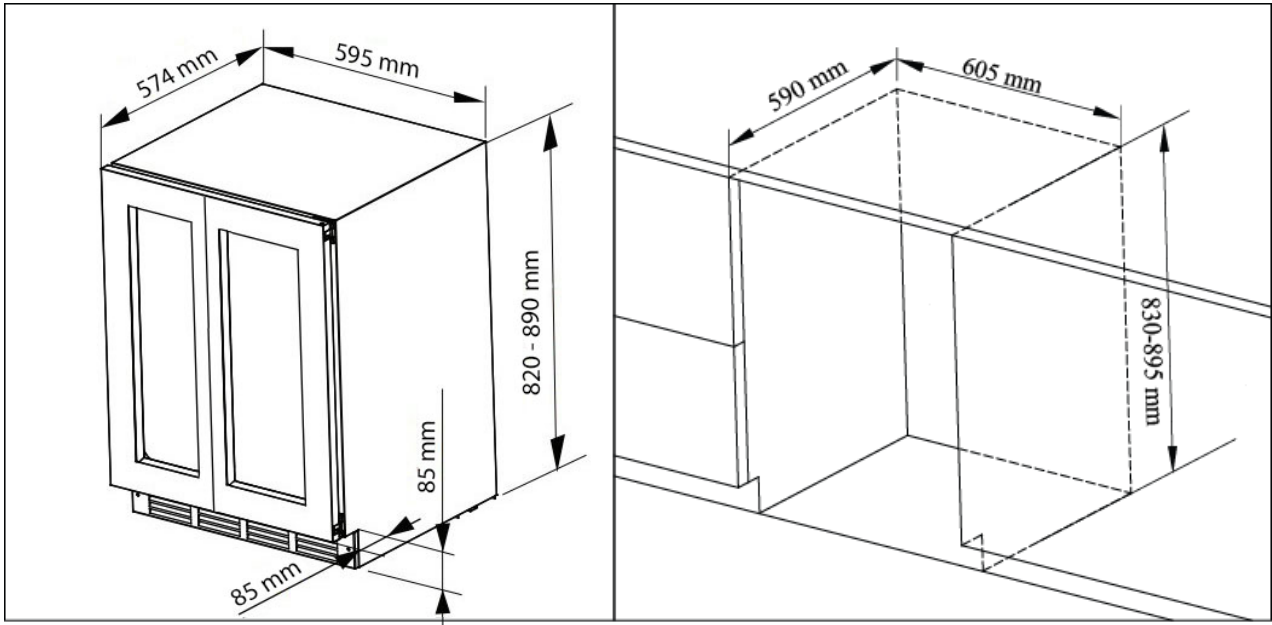
WINEMEX24



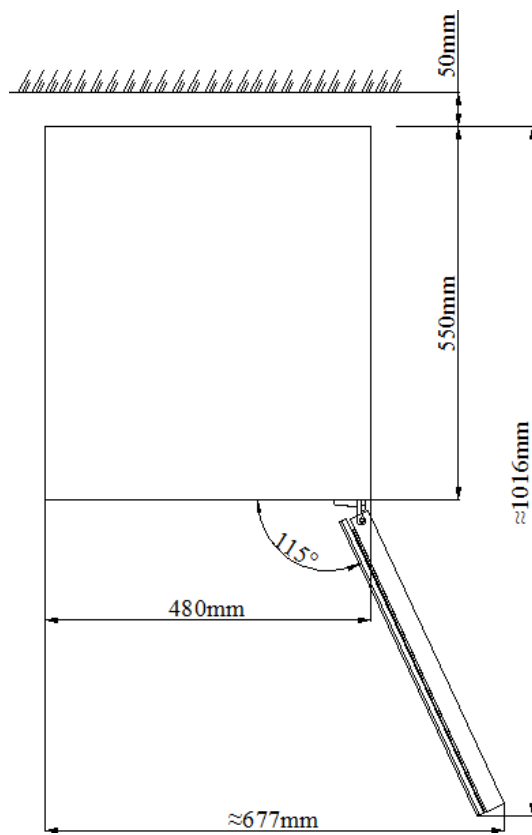
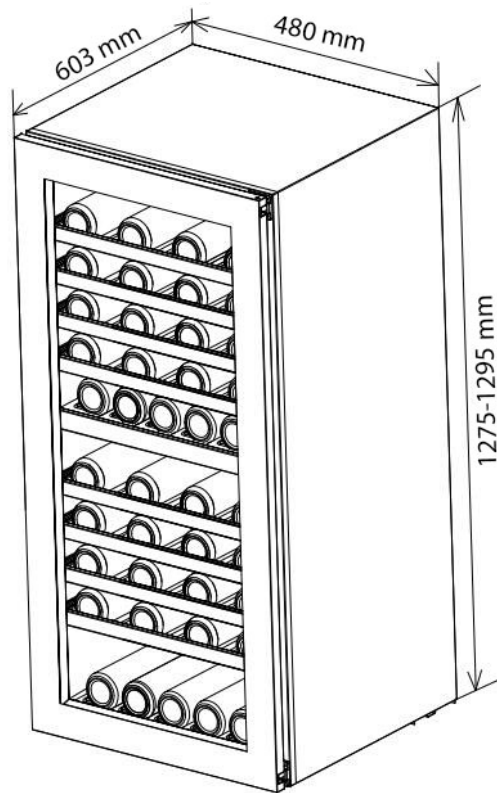
WINEMEX20



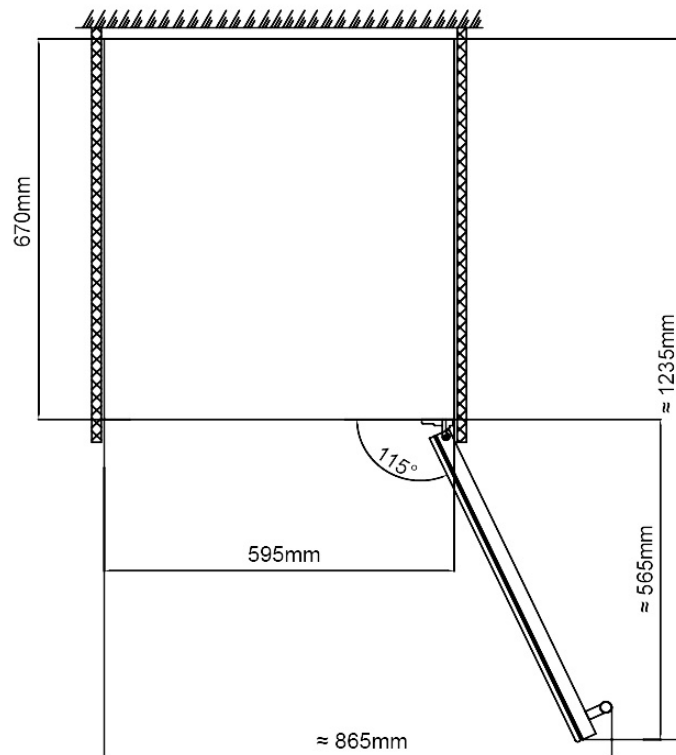
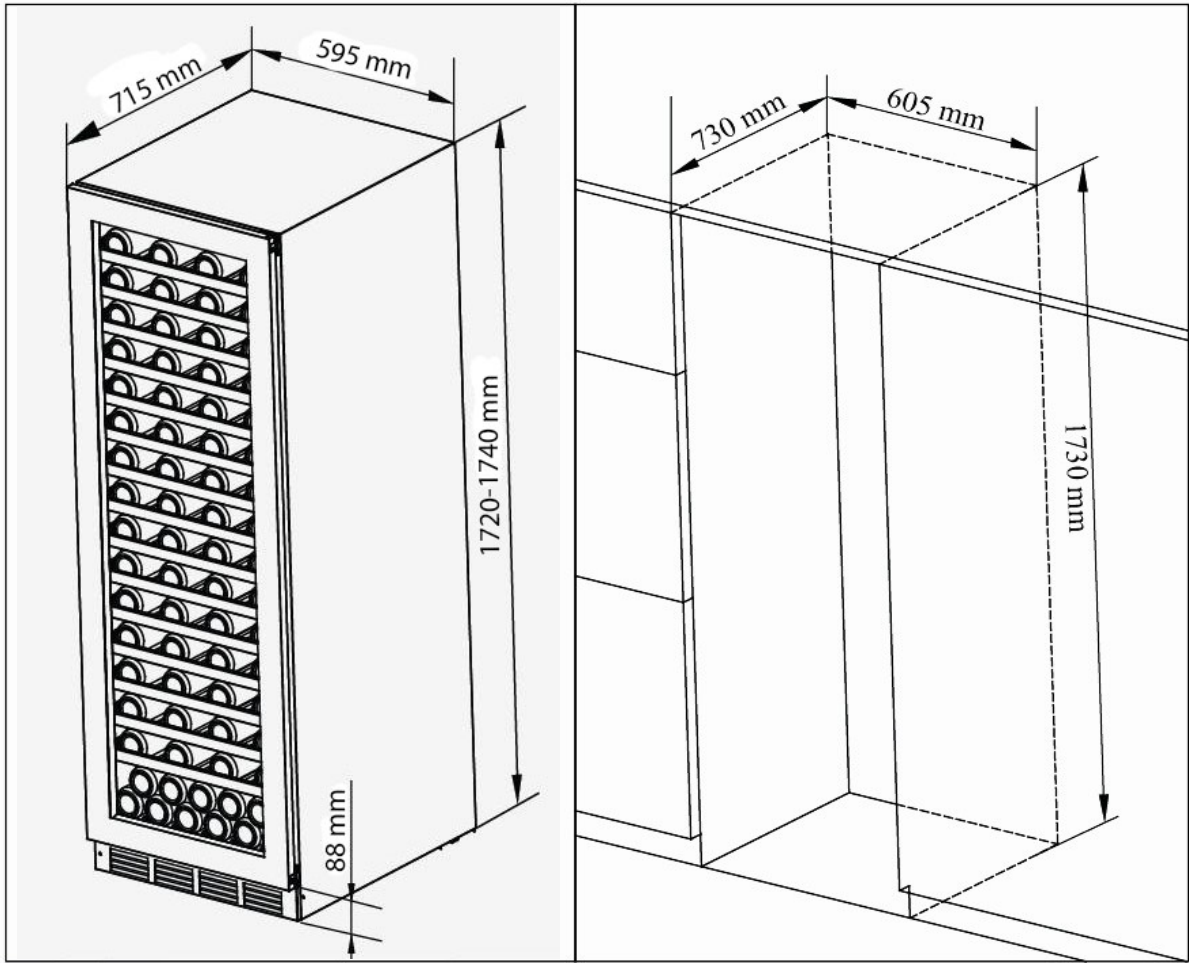
WINEMEX40



WINEMEX69



WINEMEX145



INSTALLING YOUR WINE COOLER

Unpack and remove all of the protection and adhesive strips from the packaging around and inside the wine cooler.

The wine cooler must be positioned such that the plug is accessible. Release the power cord. Move your wine cooler to its final location. The wine cooler should be installed in a suitable place where the compressor will not be subject to physical contact.

Leveling your wine cooler: Wine cooler must be leveled BEFORE loading your wines.

Your wine cooler is equipped with 4 adjustable feet to facilitate easy leveling. We recommend that you tighten the back feet to the maximum and adjust the front feet to level the wine cooler.

ADJUSTING AND REMOVING THE SHELVES

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

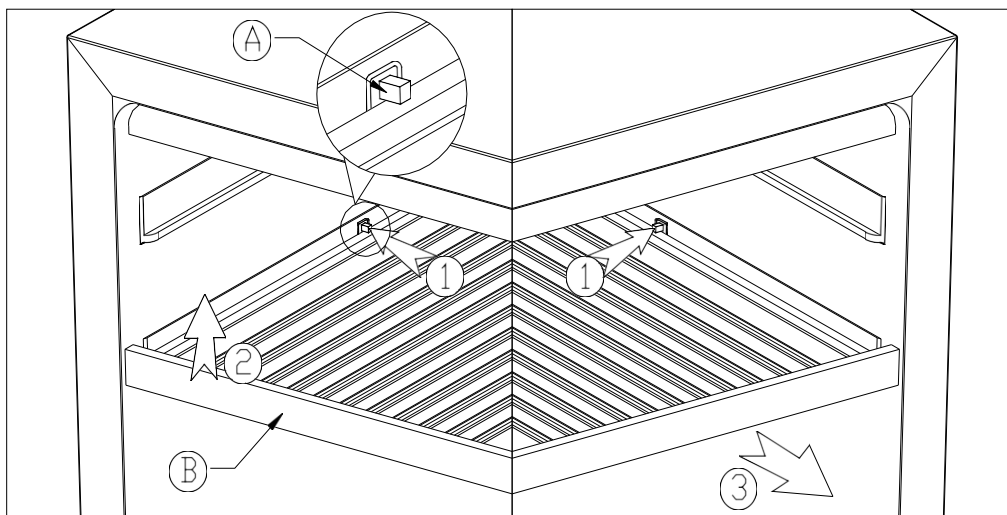
When removing any of these shelves out of the rail compartment, tilt the shelf as per the diagram and simply pull out, or push in the shelf until it sits on the support brackets securely.

Shelf installation and taking instruction:

Common wooden shelf:

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

Shelf installation will be opposite with shelf taking.



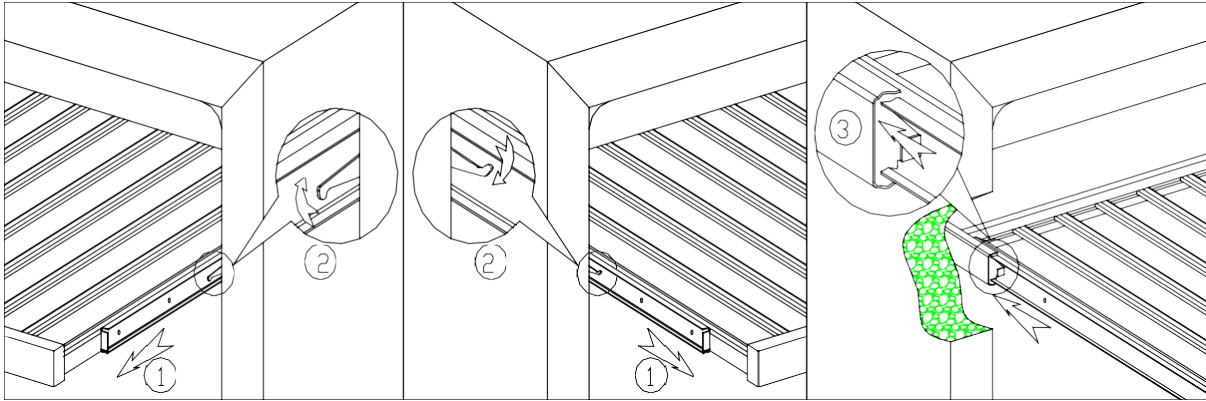
1、"A" is shelf limit pin

2、"B" is shelf

Sliding wooden shelf installation and taking instruction:

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

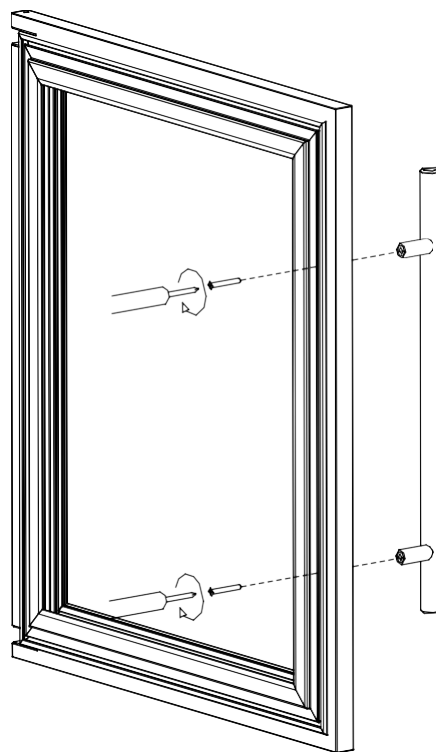
Shelf installation: According to below instruction drawing to push in the shelf alignment with two sides of sliding roller following the arrow mark ③.



HANDLE INSTALLATION METHOD

Take out handle from cabinet, then take out 4pcs 4 * 35 screws from accessory bag

Pull open door seal from the side of door, then insert screws into the 2 handle holes on side of door, then put the screws alignment the hole of handle, tighten the screws by Phillips screwdriver, then compress the door seal



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

REVERSIBILITY OF THE DOOR

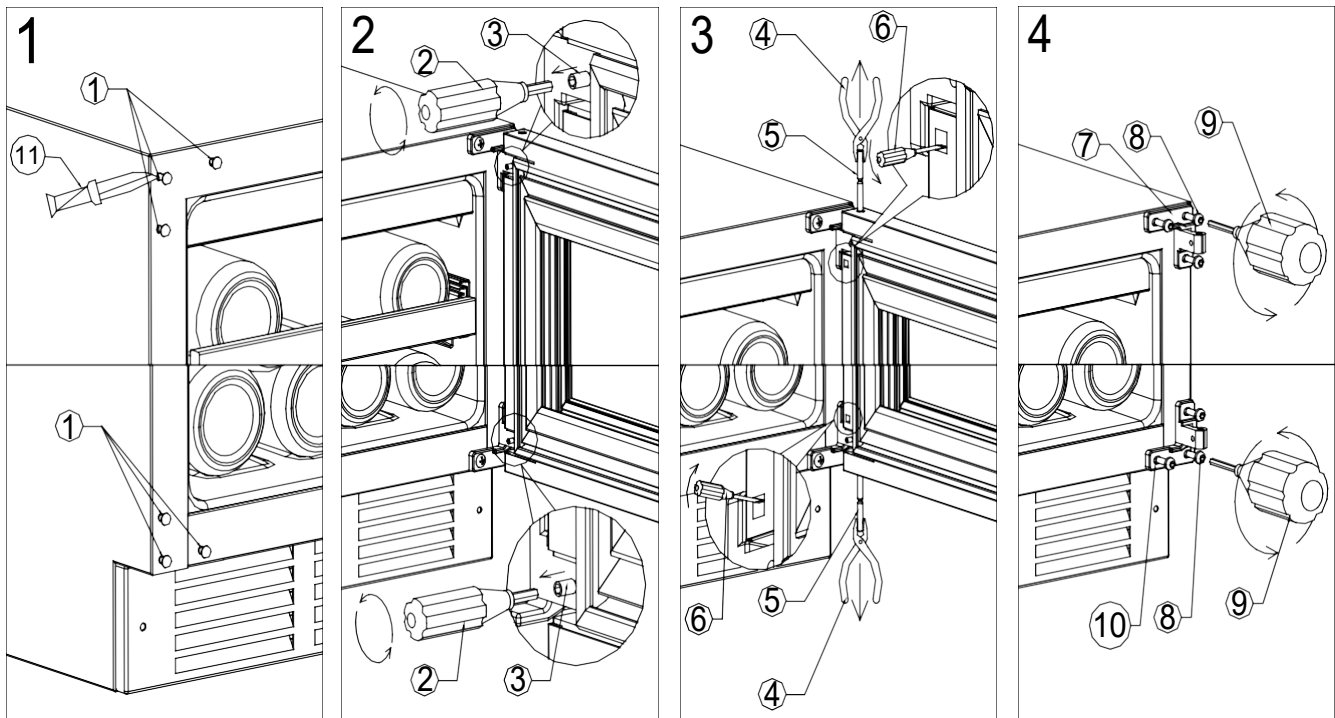
Warning: To avoid accidents during the process of changing the door, we recommend that you get assistance. The glass door is heavy and may cause injury if dropped.

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

REMARK: WINEMEX69: The door could not reverse when the control panel install on the door.

WINEMEX20/WINEMEX40/WINEMEX69/WINEMEX145 will use same method to install the door

1. To put the cabinet on open operation place;
2. The door opened to the maximum angle, take off the decorative nail on opposite side (Drawing 1);
3. To disassemble the pivot core of upper and lower door hinge by the inner six angle screwdriver (Drawing 2);
4. To suck out the door shaft core from the two ends of the top of the door by magnet (Drawing 3).
5. Take away the door from cabinet after discharge the door core.
6. Discharge the upper and lower door hinge by screwdriver (Drawing 4).
7. To assemble the door on the opposite side with accessories in accessory bag.



- | | | |
|----------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| 1. Decorative nail | 2. M4 six angle screwdriver | 3. M4 door limit screw |
| 4. Pincer | 5. Door core | 6. Slot type screwdriver |
| 7. Upper door hinge | 8. Lower door hinge | 9. M5 six angle screwdriver |
| 10. lower door hinge | 11. Knife | |

INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT IN WINE COOLERS:



WINEMEX69 model is free standing only. Any built in voids the warranty

1. “Built in” wine coolers are front venting but are not designed to be fully integrated behind a joinery door.
2. Please follow the installation diagram when installing built-in wine coolers. No less than the minimum installation dimension, or it will affect the venting of cooler.
3. Built-in wine coolers draw air from right of ventilation frame (WINEMEX24 from the rear) and expel through left of ventilation frame under the front door.
4. “Built in” wine coolers have a power switch located on the control panel so power point location is not critical.
5. The wine cooler requires a standard 240 volt/10 amp power point. (Or according to different countries specifications).
6. The power cord is 2.0m in length and is fixed on the right side at the back when looking from front of cabinet.
7. As with most appliances of today, the wine cooler has sensitive electronic components which are susceptible to damage through lightning and electricity supply faults. It is therefore advised to use a power surge protector to avoid problems of this nature.

Air vent on door must be provided for built-in wine coolers when a wood door installed.

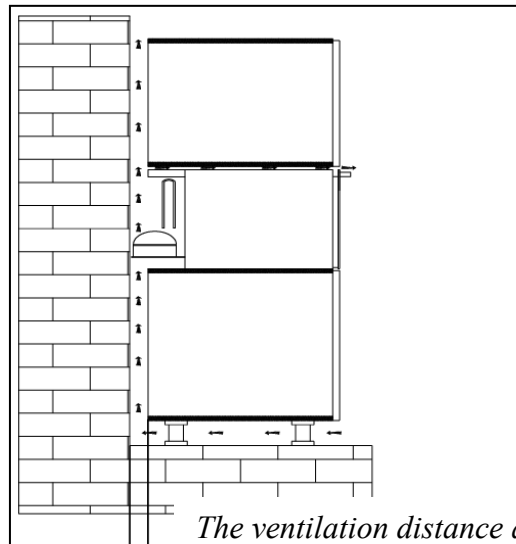
In Hot climate zone, an air vent or grid, with a minimum ventilation size of 200mm x 40mm MUST be cut out at the rear top of the back partitioning or at the top of either side of the partitioning, allowing cool fresh air full access to flow into the 30mm gap located at the rear of the cabinet.

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

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

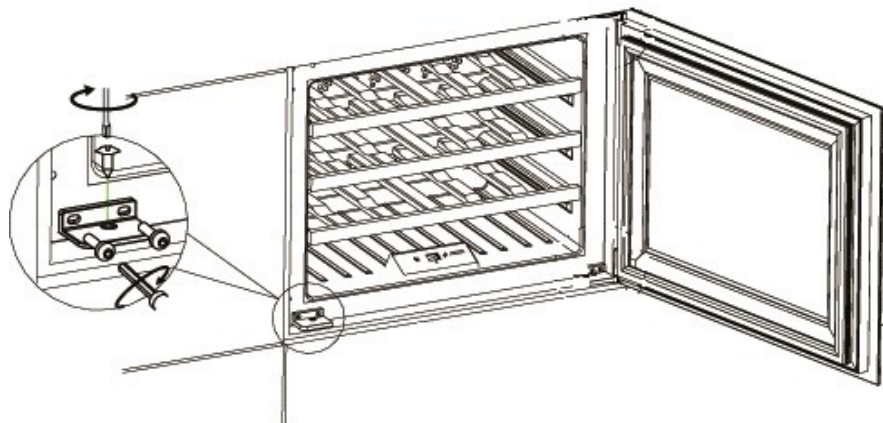
WINEMEX24 Installation Instruction:

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



The ventilation distance at least 50 mm

Fig. 1



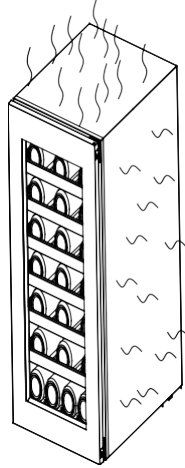
1. Put the wine cooler into the cabinet, then adjust the wine cooler to make it steady. Open the door, take out the **fixing plate (1 pcs)** , **inner Hexagon Screws ((2 pcs)** , **inner Hexagon Screwdriver (1 pcs)**, **self-tapping screws (1 pcs)** from the accessory bag.

2. Use the inner hexagon screwdriver to fix the fixing plate on the lower left side of wine cooler with 2 inner Hexagon Screws (Fig.1).

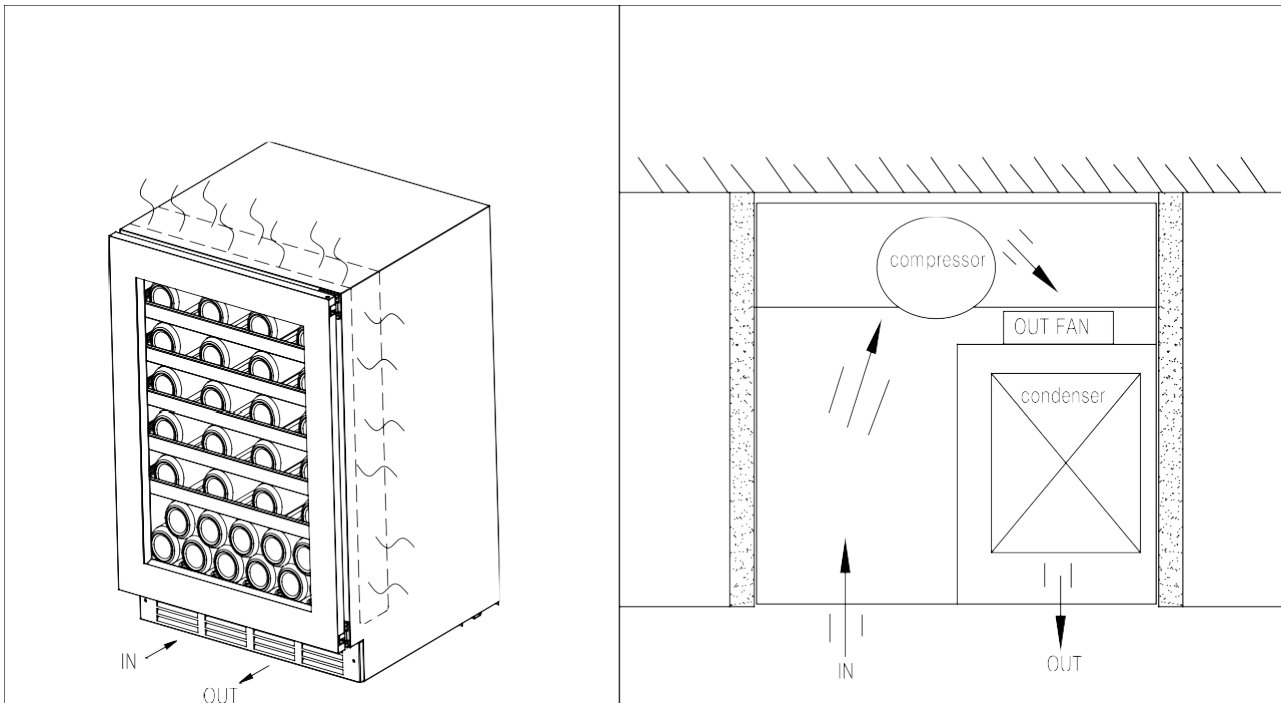
3. Fix the fixing plate into the cabinet with 1pcs self-tapping screw.

RADIATOR SYSTEM DESCRIPTION

WINEMEX69 model use lateral condensation cooling mode



WINEMEX20/WINEMEX40/WINEMEX145 Models use side anti-dew tube and Independent cooling system:



TURNING ON YOUR WINE COOLER

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

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

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

Operating Noises

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

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

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

TYPES OF REGULATION

Please note that depending on the loading and settings chosen it takes about 24 hours for the wine cooler to see the temperature stabilizing.

During this time LED seems to move erratically in particular it is normal and this process occurs whenever the setting is modified and/or whenever a large amount of bottles are added to the cooler.

Single temperature Maturing/Storage wine coolers:

WINEMEX20: Both built-in and free-standing type, sensor touch controller and LED displayer

WINEMEX24: Built-in type, sensor touch controller and LED displayer

Dual temperature Maturing/Storage wine coolers:

WINEMEX40: Both built-in and free-standing type, sensor touch controller and LED displayer

WINEMEX69: Free-standing type, sensor touch controller and LED displayer

Triple temperature:

WINEMEX145: Both built-in and free-standing type, sensor touch controller and LED displayer

Designed to store and mature all wines: red, white and sparkling. These wine coolers reproduce the ideal conditions for wine storage, at a constant recommended temperature of 12°C. They can also be set to provide ideal serving temperature for full enjoyment of the wine's qualities. Unless stated by the wine maker on the bottle, We recommends 7°C for your champagne, 12°C for whites and 18°C for reds. (Refer to "Wine Service Temperature" recommendation chart)

TEMPERATURE SETTINGS

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

The temperature of the power, before all Settings will be resumed after the electricity to power the preset temperature

The electrical board of all models comes with memory function.

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

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

AUTO LIGHTNING FUNCTION

Default setting - Auto lighting on:

- Lighting on when door opened.
- Lighting off when door closed.

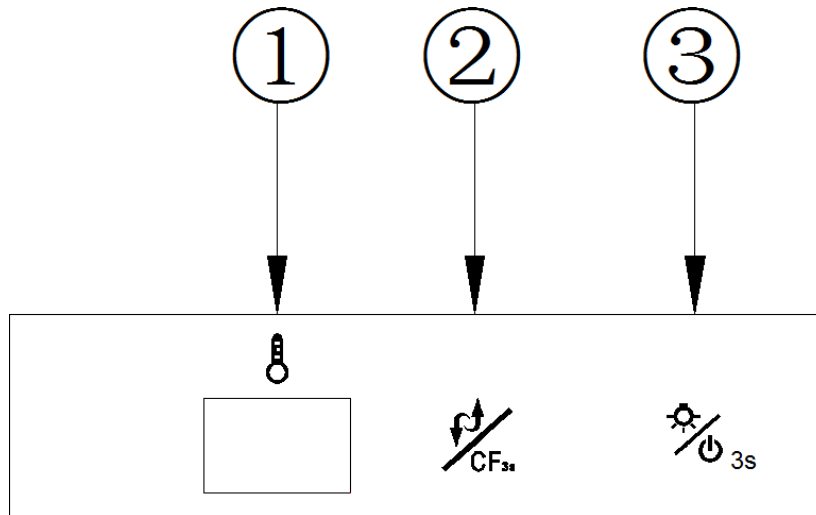
To keep lighting on even when door closed:

- A. Open door (lighting on)
- B. Manually switch off lighting
- C. Manually switch on lighting
- D. Lighting keeps on when door closed.

To resume Auto lighting setting:

- A. Open door (lighting on)
- B. Manually switch off lighting
- C. Manually switch on lighting
- D. Lighting auto off when door closed (Auto lighting resumed).

WINEMEX20 and WINEMEX40 Control panel Operation Guide



From left to right:

① Display Window:

Display the measured temperature inside the wine cooler;

② Cycle Button :

Each time, the temperature inside will drop 1 °C, until reduced to a minimum 5 degree Celsius , and then return to the highest. temperature 20 degree Celsius.

Press for 3 seconds, the window to achieve Celsius / Fahrenheit display conversion

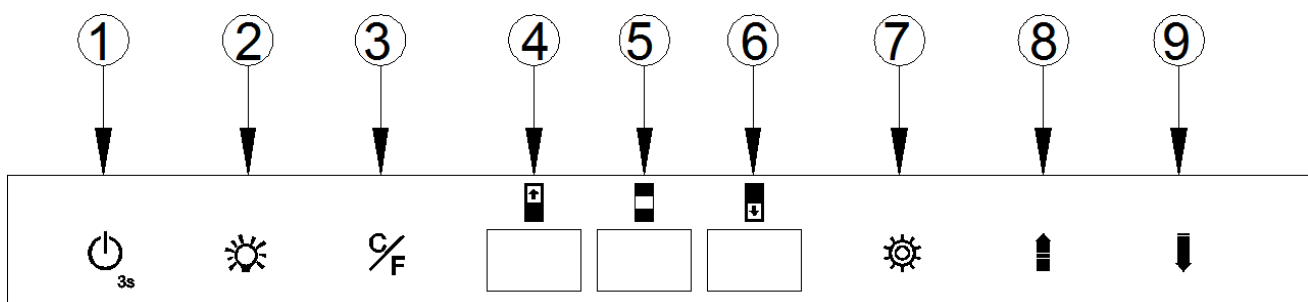
③ Lamp & Power Button:

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

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

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

WINEMEX145 Control panel Operation Guide



① “ON/OFF” Power Button :

Press the button 3 seconds to power off (④ digital countdown displays 3, 2, 1, press the button for 0.9 seconds after the window just POP countdown numbers).

② Lamp Button:

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

③ C/F display conversion function button:

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

④ Display window:

Display the upper zone temperature

⑤ Display window :

Display the middle zone temperature

⑥ Display Window:

Display the lower zone temperature

⑦ Function setting button:

For temperature setting, press this button to select a zone, selection window will flash the temperature set by buttons ⑧ and ⑨

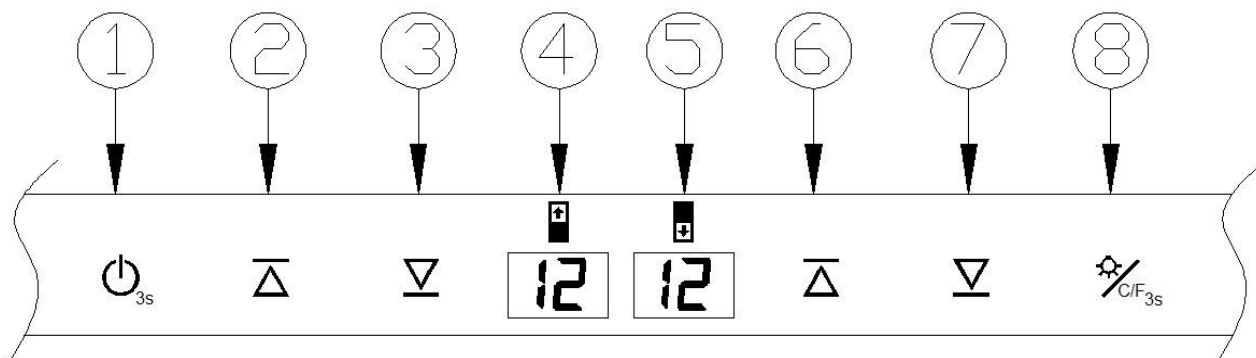
⑧ Temperature setting up button

By pressing the ⑦ function setting button to select a zone, press the temperature setting up button 1 time, the temperature will increase 1 degree Celsius.

⑨ Temperature setting down button

By pressing the ⑦ function setting button to select a zone, press the temperature setting down button 1 time, the temperature will decrease 1 degree Celsius.

WINEMEX69 Control Panel Operation Guide



① “ON/OFF” the power button :

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

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

② Upper zone temperature setting up button:

Press one time, the setting temperature showing in window ④ will increase 1 degree Celsius.
The highest setting temperature is 20 degree Celsius.

③ Upper zone temperature setting down button:

Press one time, the setting temperature showing in window ④ will decrease 1 degree Celsius.
The lowest setting temperature is 12 degree Celsius.

④ Display window (upper zone):

Display the upper zone temperature

⑤ Display window (lower zone):

Display the lower zone temperature

⑥ Lower zone temperature setting up button:

Press one time, the setting temperature showing in window ⑤ will increase 1 degree Celsius.
The highest setting temperature is 12 degree Celsius.

⑦ Lower zone temperature setting down button:

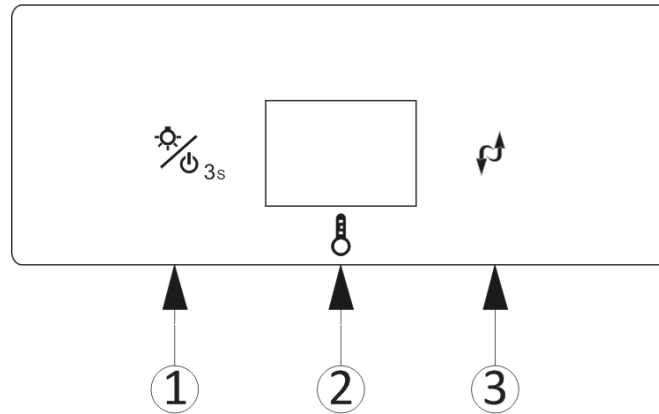
Press one time, the setting temperature showing in window ⑤ will decrease 1 degree Celsius.
The lowest setting temperature is 5 degree Celsius.

⑧ Lamp button & C/F display conversion function:

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

Set the conversion of degrees Celsius / Fahrenheit display. Press this button and hold for 3 seconds, the display window will be into degrees Celsius or Fahrenheit display.

WINEMEX24 Display Board Control Instruction



① Lamp & Power Button

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

② Display Window:

Display the measured temperature inside the wine cooler;

③ Cycle Button :

Each time, the temperature inside will drop 1 °C, until reduced to a minimum 5 degree Celsius , and then return to the highest. temperature 20 degree Celsius.

LOADING YOUR WINE COOLER

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

- Do not remove or relocate adjustable wooden shelves to accommodate larger type of bottles or increase the capacity of the cooler by stacking the bottles up when necessary. (See removing shelves)
- Keep small gap between the walls and the bottles to allow air circulation. Like an underground cooler air circulation is important to prevent mould and for a better homogeneous temperature within the cooler.



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

WINE SERVING TEMPERATURE CHART

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

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

IMPORTANT INFORMATION ABOUT TEMPERATURE

Your wine cooler has been designed to guarantee optimum conditions for storing and/or serving your wines.

Fine wines require long and gentle developments and need specific conditions in which to reach their full potential.

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

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

DEFROSTING/CONDENSATION/ HYGROMETRY/ VENTILATION

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

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

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

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

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

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

OPERATION ANOMALIES

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

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

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

POWER FAILURES

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

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

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

TROUBLESHOOTING GUIDE

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

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

Standard features:

Compressor operated: R600a

- Available in rated voltage/frequency (as per country' requirements):
100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz

- Automatic defrost

- Humidity : 65% RH +/-10% RH

- Black outer and inner finish

- Internal light

- Adjustable feet x 4

- Triple layers glass door

- Optional Common or Seamless stainless steel finish door frame or Full black glass door

VARNING

Thermex lämnar ingen garanti om vinkylen används i något annat syfte än det avsedda. Vi kan inte hållas ansvariga för något fel i den här bruksanvisningen, eller någon förstörelse eller skada på viner eller något annat innehåll, varken tillfälliga skador eller följdskador på grund av eventuella defekter i vinkylen. Garantin gäller endast vinkylen och inte vinkylens innehåll.

Vinkylen får inte användas av barn under 8 år eller personer med fysiska, psykiska eller sensoriska funktionsnedsättningar utan att de fått information eller handledning om hur vinkylen används av person som är ansvarig för deras säkerhet. Barn skall övervakas så att de inte leker med vinkylen.

Sätt aldrig in syrehaltiga, brandfarliga eller explosiva ämnen i vinkylen.

Den här apparaten är avsedd för användning i hushåll eller liknade miljöer, t.ex.:

- personalkök i butiker, kontor eller liknande,
- gäster på hotell, motell och andra bostadsmiljöer,

FARA: Risk för att barn kan fastna. Innan du kasserar din vinkyl:

- Ta av dörrarna,
- Lämna hyllorna på plats så att det blir svårare för barn att klättra in,
- Apparaten måste lämnas in på en återvinningscentral.

VARNINGAR om R600a:

Följ nedanstående rekommendationer för din egen säkerhet.

Den här apparaten innehåller en liten mängd av köldmediet R600a som är miljövänligt, men brandfarligt. Det skadar inte ozonlagret, och ökar inte växthuseffekten.

Under transport och installation måste du kontrollera att rör och slangar i köldmediekretsen inte är skadade. Du bör inte använda eller hantera vassa föremål nära apparaterna.

Läckande köldmedium kan antändas vilket kan skada ögonen.

Om skador uppstår ska du undvika exponering för öppen låga och alla enheter som kan skapa gnistor. Koppla bort apparaten från strömförsörjningen.

Ventilera rummet där apparaten står ordentligt och under flera minuter.

Utrymmet för installation av apparaten måste vara minst 1 kubikmeter per 8 gram köldmedium.

Mängden köldmedium i den här apparaten anges ovan i gram. Uppgifterna finns också på apparatens märkskylt.

Endast auktoriserade servicetekniker får utföra service eller reparationer på den här apparaten.

- VARNING: Håll ventilationsöppningarna i apparatens inbyggnad eller i den inbyggda strukturen fria från hinder.
- VARNING: Använd inga mekaniska apparater eller andra metoder för att påskynda avfrostningen, förutom de som rekommenderats av tillverkaren.
- VARNING: Skada inte köldmediekretsen.
- VARNING: Använd inte elektriska apparater i apparatens förvaringsfack, såvida inte detta rekommenderas av deras respektive tillverkare.
- VARNING: Om du inte ska använda maskinen under lång tid ska du dra ur stickkontakten ur uttaget eller stänga av strömförsörjningen.
- VARNING: Den här apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med reducerad fysisk, rörelse- eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap såvida de inte fått handledning/instruktion om användning av enheten från en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- VARNING: Barn måste hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

- VARNING: Använd inte förlängningskablar eller ojordade adaptrar (utan jordanslutning).
- VARNING: Om strömförsörjningskabeln har skadats måste den bytas ut av tillverkaren, en servicerepresentant eller liknande behörig person för att undvika fara.

Vänta 24 timmar innan du startar vinkylen. Under den här tiden rekommenderar vi att dörren lämnas öppen för att vädra ut all kvarstående lukt.

INNAN DU ANSLUTER OCH FYLLER PÅ VINKYLEN

Viktigt: Alla modeller utan frontventilation (luftöppning) är endast avsedda att användas fristående. (Se tekniskt diagram.)

Rekommendationer:

Den plats som du har valt för din vinkyl ska:

- vara fri från hinder och väl ventilerad,
- vara på behörigt avstånd från alla värmekällor och direkt solljus,
- inte vara för fuktig (ej nära tvätt, skafferi, badrum osv.),
- ha plant golv,
- ha en tillförlitlig strömförsörjning av standardtyp (standarduttag enligt gällande landsstandard, inklusive jordning) – du bör INTE använda förlängningskabel eller multiuttag,
- ha ett överströmsskydd på eluttaget,
- På behörigt avstånd från mikro vågsugn. Vissa mikro vågsugnar saknar störningsskydd för mikro vågor. Om sådana placeras inom en (1) meter från vinskåpet kan de påverka vinskåpets funktion.

Obs:

- Modell Winemex24 är ENDAST avsedd för inbyggnad.
- Modell Winemex69 är ENDAST avsedd att användas fristående.
- Modellerna Winemex20, Winemex40 och Winemex145 finns i fristående och inbyggd version enligt efterföljande ritningar.

Vinkylen ska placeras i lämplig omgivande temperatur (se slutet av bruksanvisningen). Om temperaturen är över eller under det här intervallet kommer kylens egenskaper att påverkas. Om kylan placeras i för kall eller för varm omgivning kan kylens temperaturer variera och den når kanske inte den idealiska temperaturen.

Anvisningar för jordning:

Vinkylen måste vara jordad. Jordning minskar risken för elchock. Vinkylen har en strömkabel som har jordledare och jordad kontakt. Vinkylens kontakt måste anslutas till ett korrekt monterat och jordat eluttag.

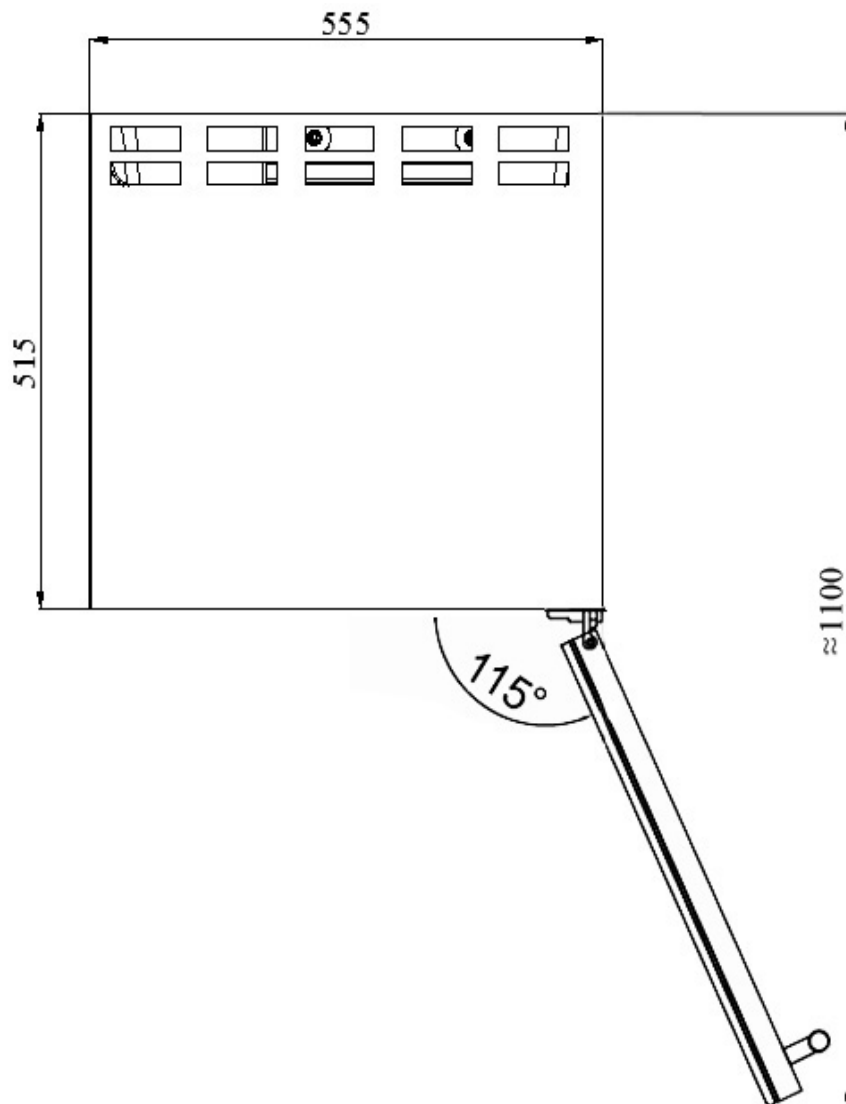
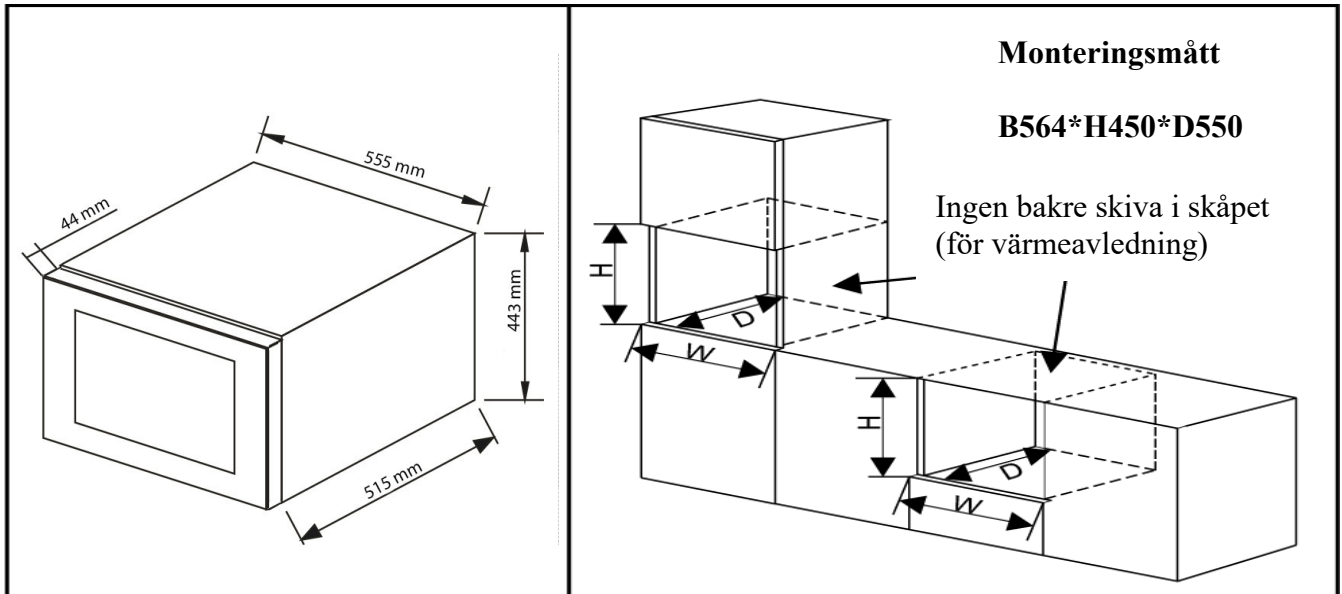
Obs: På platser där lampor tänds och släcks ofta rekommenderar vi användning av överströmsskydd.

Felaktig anslutning av den jordade kontakten kan resultera i elchock. Rådfråga en behörig elektriker eller servicetekniker om du inte förstår jordningsanvisningarna helt.

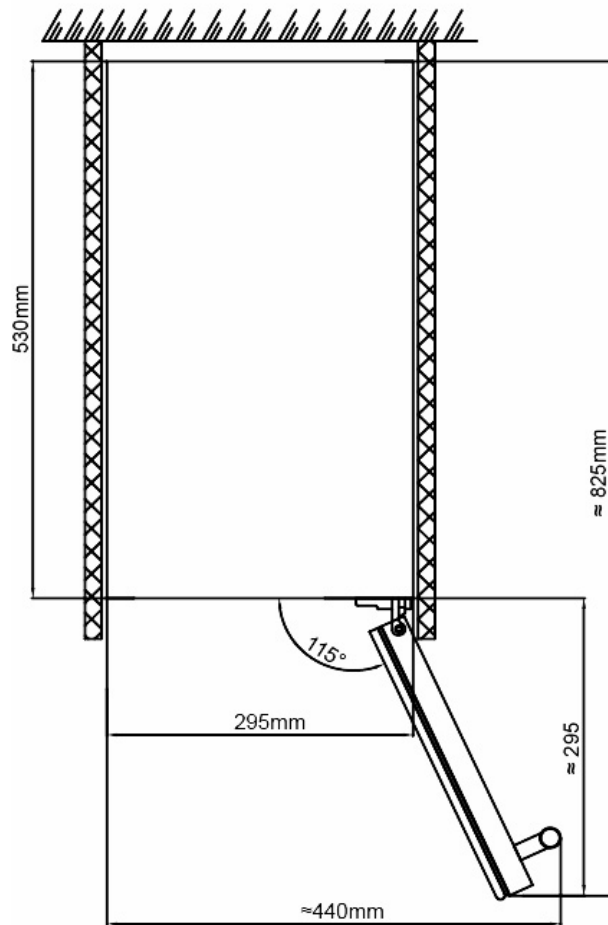
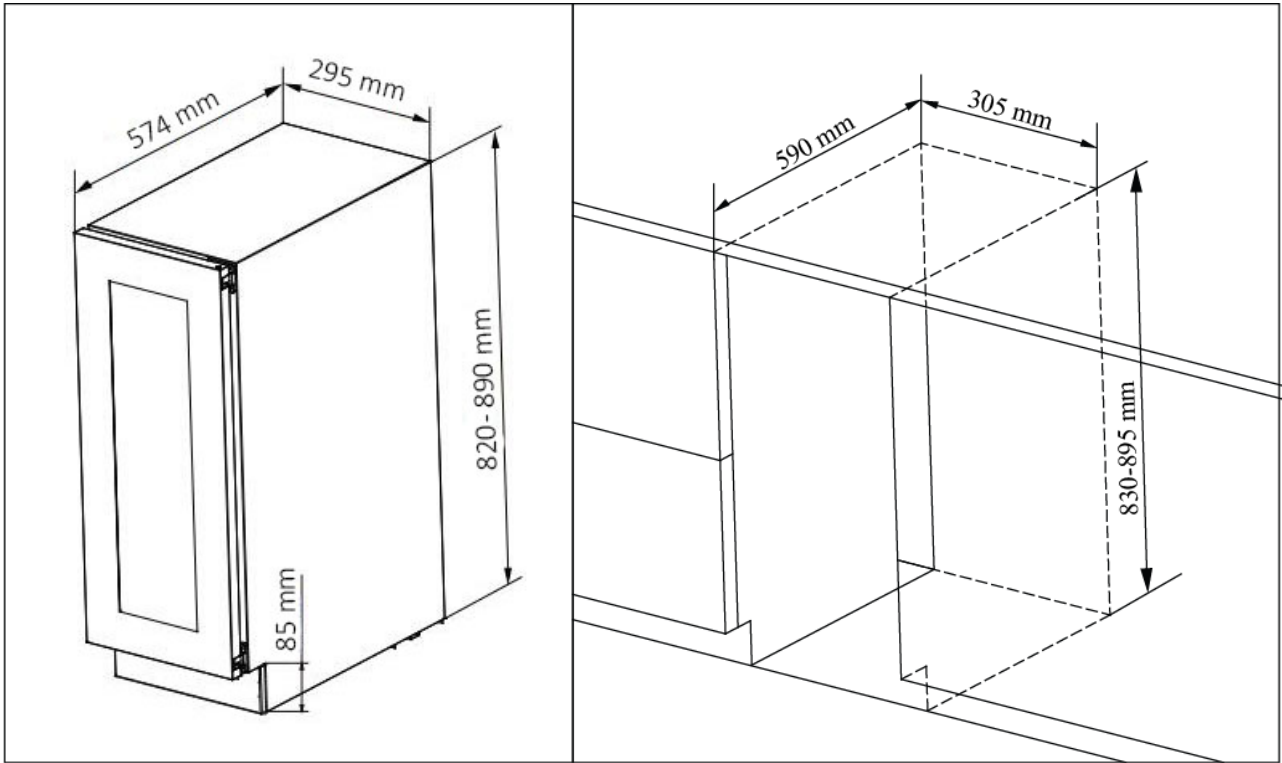
Om strömförsörjningskabeln har skadats måste den bytas ut av en behörig person för att undvika risker för elchock.

MÅTTSKISSER:

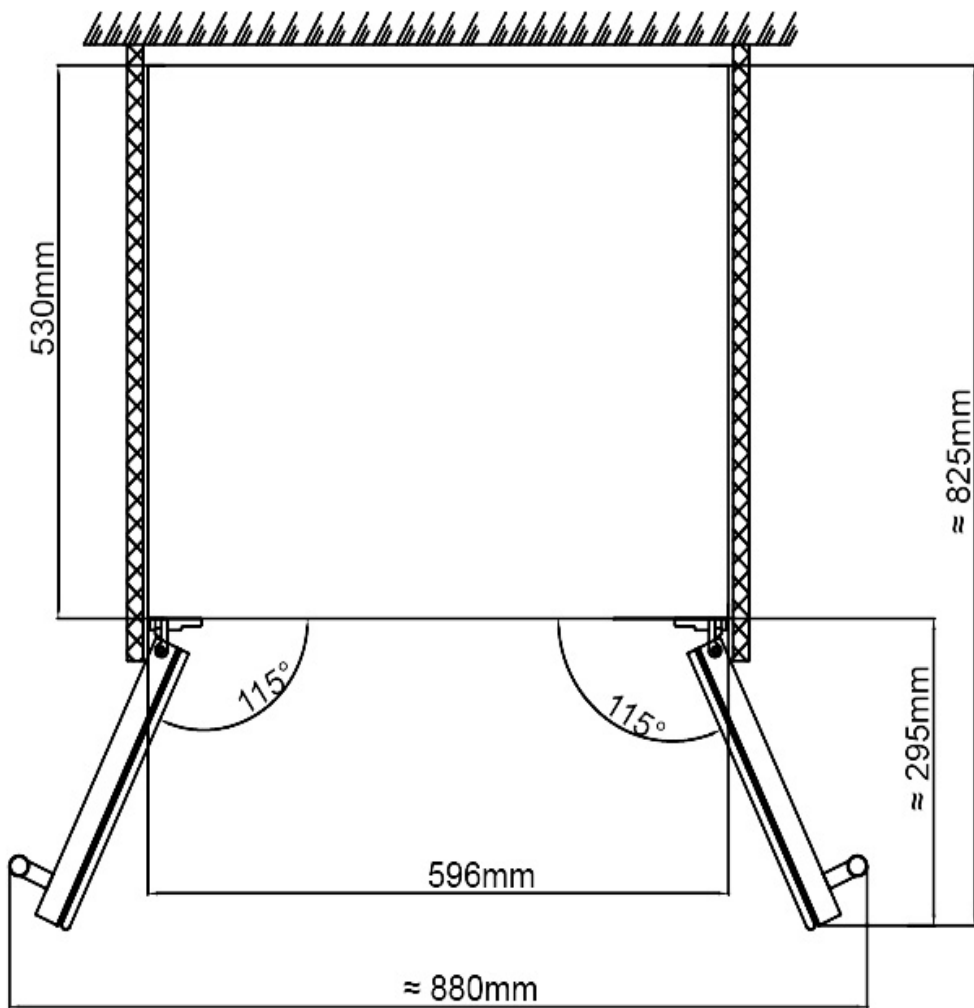
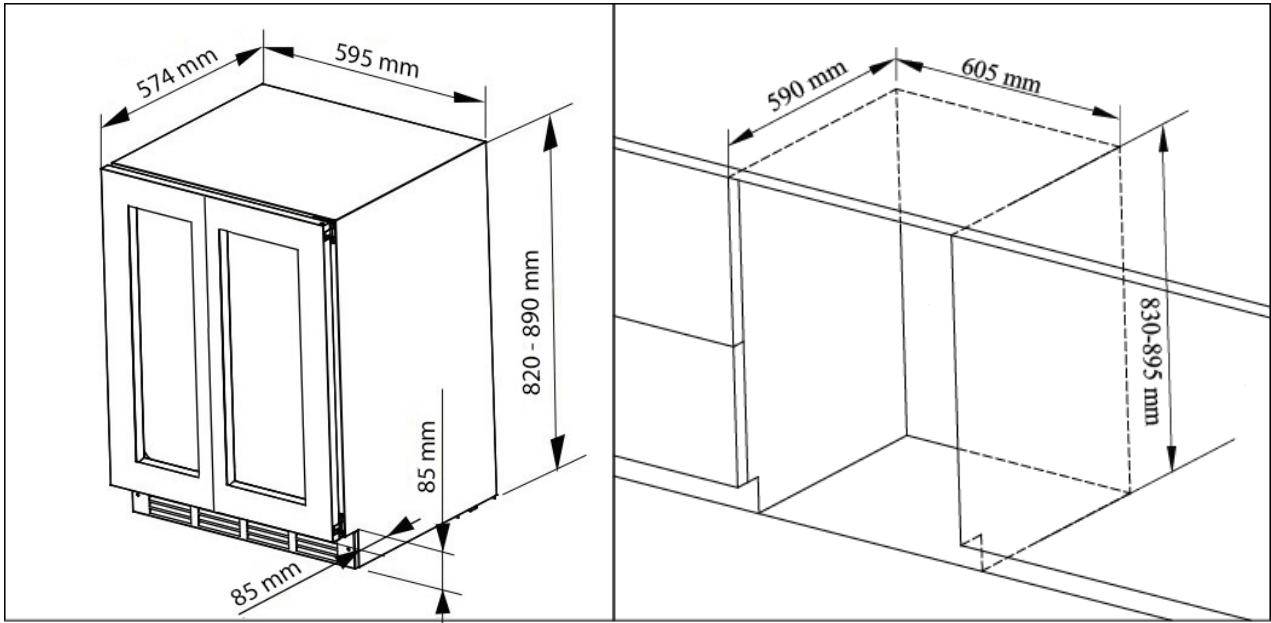
WINEMEX24



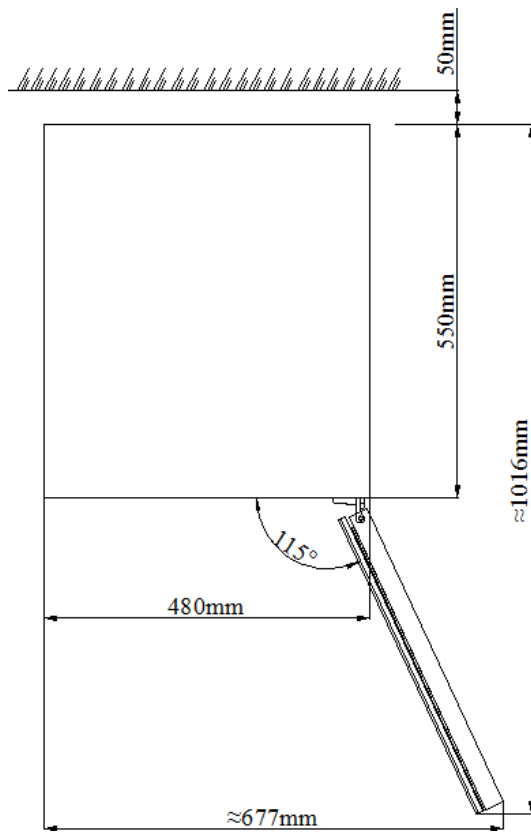
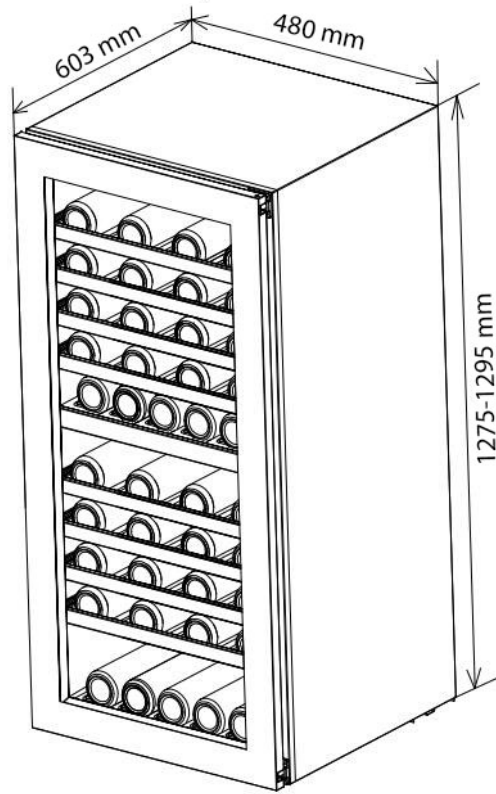
WINEMEX20



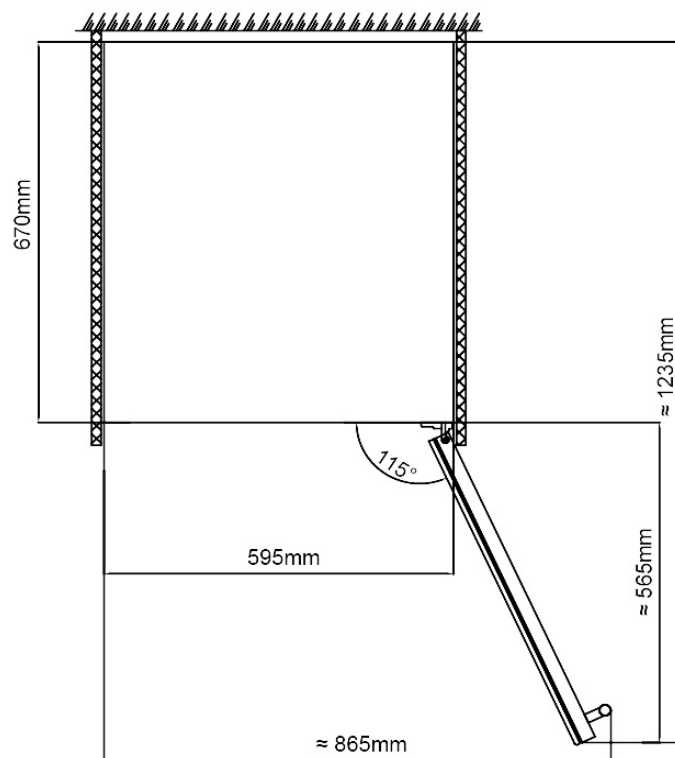
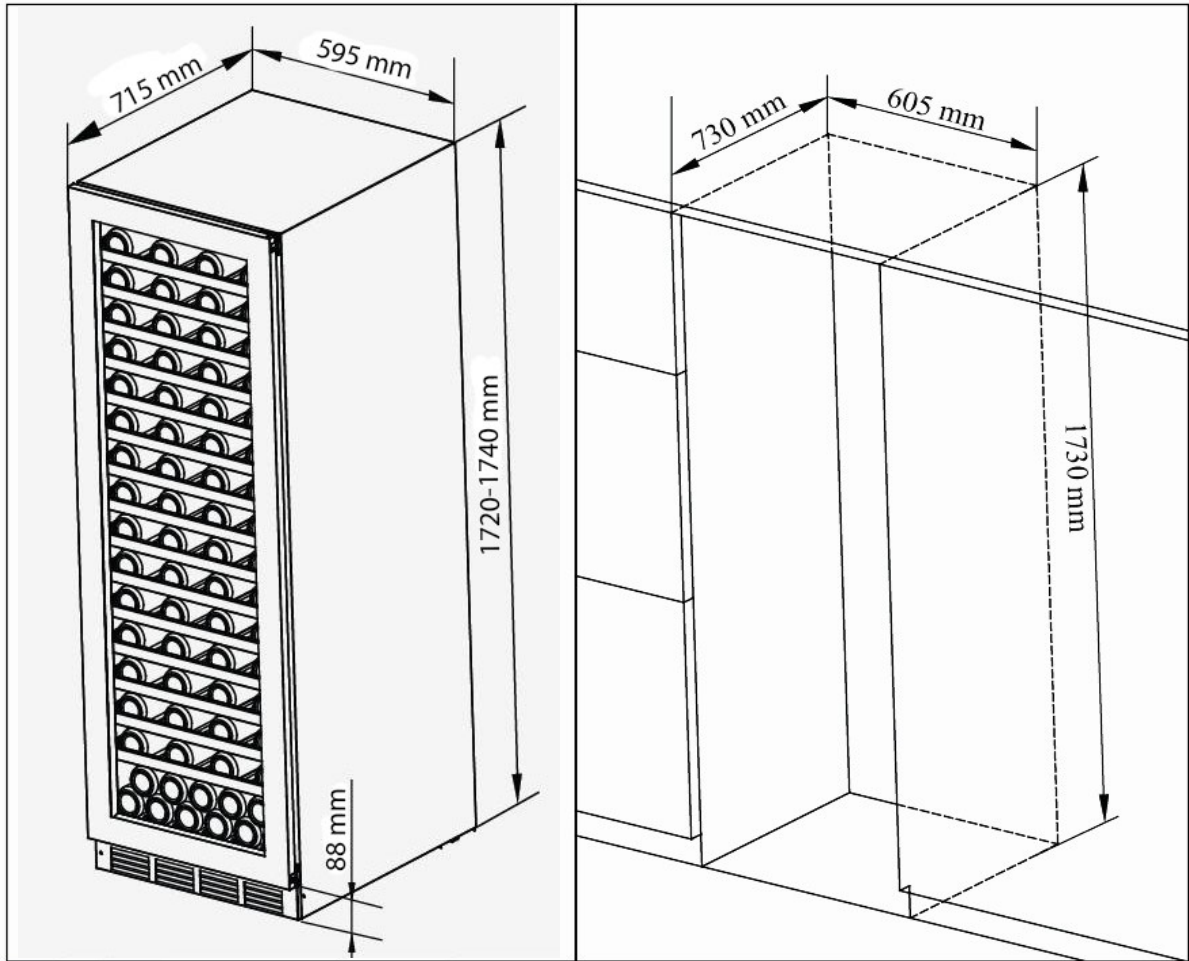
WINEMEX40



WINEMEX69



WINEMEX145



SÅ INSTALLERAR DU VINKYLEN

Packa upp och ta bort alla skydd och självhäftande remsor från förpackningen runt och inuti vinkylen. Vinkylen måste placeras så att kontakten alltid är åtkomlig. Ta loss strömkabeln. Flytta vinkylen till dess slutliga plats. Vinkylen ska installeras på lämplig plats där kompressorn inte utsätts för fysisk kontakt.

Ställ vinkylen plant: Vinkylen måste stå plant INNAN du lägger in dina viner.

Din vinkyl har fyra (4) justerbara fötter för att underlätta nivåinställningen. Vi rekommenderar att du drar åt de bakre fötterna till maximalt läge och att du justerar de främre fötterna för att justera vinkylens nivå.

JUSTERA OCH TA BORT HYLLORNA

För att komma åt innehållet lätt måste du dra hyllorna cirka 1/3 från utrymmet på skenorna. Dessa vinskåp har dock konstruerats med ett spår på båda sidorna av hyllorna så att flaskorna inte faller ut.

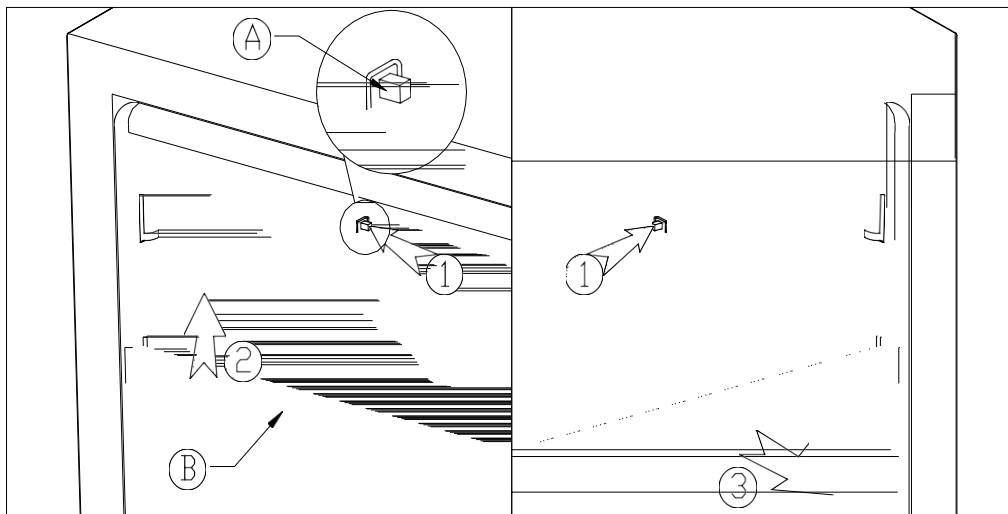
När du tar ut någon av hyllorna ur utrymmet ska du luta hyllan enligt figuren och helt enkelt dra ut den. Skjut sedan tillbaka hyllan tills den sitter säkert på stöden.

Anvisningar för att montera och ta ut hyllorna:

Vanlig trähylla:

Uttagning av hyllorna: Se instruktionsritningen nedan – tryck på ena sidan av hyllans låsknapp ①, dra ut och ta bort hyllan från den andra sidan av stödkonsolen ②, och ta sedan av hyllan enligt pilmarkeringen ③.

Montering av hyllan görs i omvänd ordning.



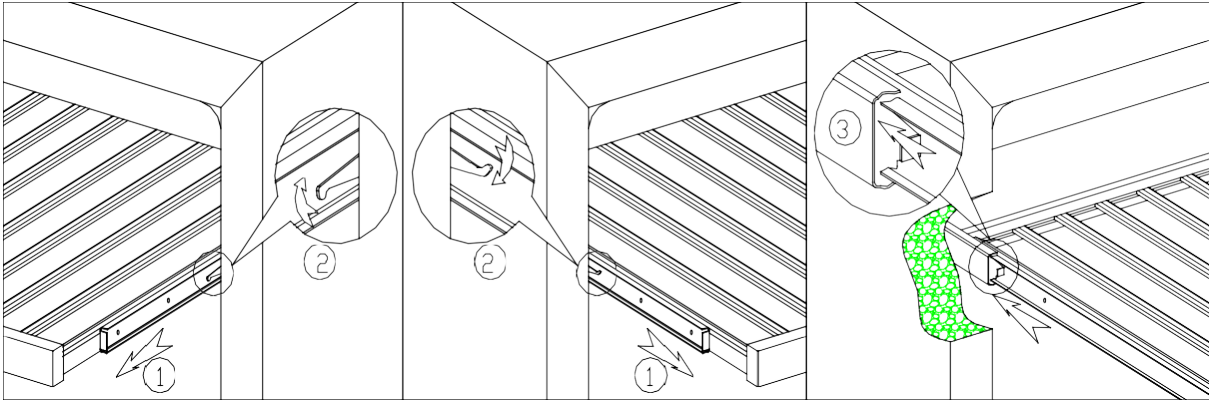
1、"A" är hyllans låsknapp

2、"B" är hyllan

Anvisningar för att montera och ta ut skjutbar trähylla:

Uttagning av hyllorna: Se instruktionsritningen nedan – dra ut hyllan till stödkonsolen ①, tryck två sidor av de skjutbara rullbeslagen och dra ut hyllan enligt pilmarkeringen ②.

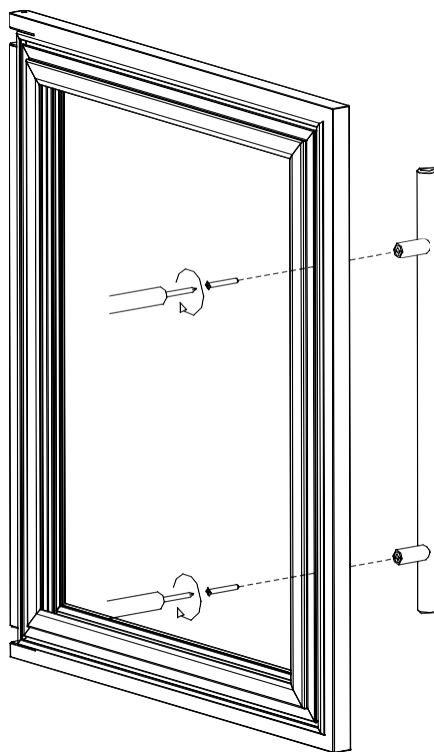
Hyllmontering: Se instruktionsritningen nedan – skjut in hyllan på de skjutbara rullbeslagen i linje med pilmarkeringen ③.



MONTERING AV HANDTAG

Ta ut handtaget ur skåpet och ta sedan ut 4 st skruvar 4x35 från tillbehörspåsen

Dra upp dörrtätningen från dörrns sida och sätt sedan in skruvar i de två (2) handtagshålen vid sidan av dörren. Rikta in skruvarna så de passar handtagshålen, dra åt skruvarna med en skruvmejsel och tryck fast dörrtätningen.



Om handtagets skruvhål inte passar dörrhålen perfekt kan du använda en bormaskin och borra upp hålen en aning större (på utsidan), så att handtaget passar perfekt.

VÄNDBAR DÖRR

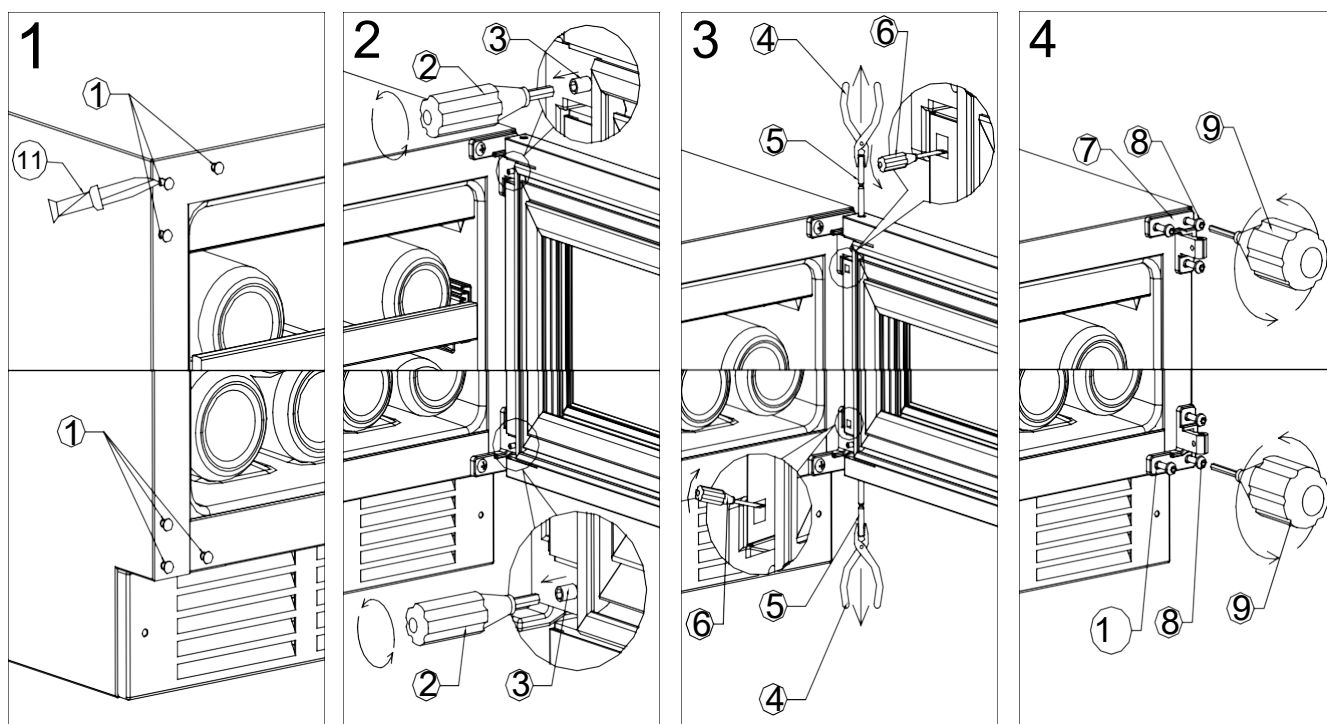
Varning: Vi rekommenderar att två personer hjälps åt vid vändning eller påhängning av dörren för att undvika personsador. Glasdörren är tung och kan orsaka personsador om den tappas.

- Beroende på modell och typ av handtag på ditt vinskåp kan du behöva vända dörren 180 grader.
- Beroende på typ av handtag på vinskåpet kanske dörren inte kan vändas, eller så kan det vara nödvändigt att beställa en vänster- eller högerhängd dörr för att byta öppningssida.

OBS: WINEMEX69: Dörren kan inte vändas när manöverpanelen är monterad på dörren.

För WINEMEX20/WINEMEX40/WINEMEX69/ WINEMEX145 används samma metod för att montera dörren

1. Placera vinkylan så att det är gott om plats runt den.
2. Håll dörren öppen med maximal vinkel och ta av dekorpropparna på motsatta sidan (Ritning 1, 3).
3. Demontera vridstången för övre och nedre gångjärn med insexnyckel (Ritning 2).
4. Dra ut dörrens axelstång ovanifrån med en magnet (Ritning 3).
5. Ta av dörren från skåpet efter att du har tagit bort dörrstången.
6. Skruva av det övre och nedre dörrgångjärnet med skruvmejsel (Ritning 4).
7. Montera dörren på motsatta sidan med tillbehören i tillbehörspåsen.



- | | | |
|------------------------|-----------------------|--------------------------------|
| 1. Dekorproppar | 2. M4 insexnyckel | 3. M4 dörrens gränsläggesskruv |
| 4. Sprint | 5. Dörrstång | 6. Spårskruvmejsel |
| 7. Övre dörrgångjärn | 8. Nedre dörrgångjärn | 9. M5 insexnyckel |
| 10. nedre dörrgångjärn | 11. Kniv | |

INSTALLATIONSANVISNINGAR FÖR INBYGGDA VINKYLAR:



Modell WINEMEX69 är endast fristående. All inbyggnad gör garantin ogiltig

1. ”Inbyggda” vinkylar är frontventilerade men inte avsedda att byggas in helt i byggnadssnickerier.
2. Följ monterings-schemat vid montering av inbyggda vinkylar. Minimimåtten måste uppfyllas under monteringen, annars försämras kylens ventilation.
3. Inbyggda vinkylar drar luft till höger om ventilationsgallret (WINEMEX24 från baksidan) och matar ut luften genom vänster sida av ventilationsgallret på fronten.
4. ”Inbyggda” vinkylar har en strömbrytare på manöverpanelen så eluttagets plats är inte avgörande.
5. Vinkylen behöver ett vanligt eluttag på 230 volt/10 ampere. (Detta kan variera beroende på specifikationer i olika länder).
6. Strömkabeln är 2,0 m lång och fixerad baktill på högra sidan sett från skåpets framsida.
7. På samma sätt som de flesta apparater idag har även vinkylen känsliga elektroniska komponenter som kan skadas vid fel i belysning och strömförsörjning. Vi rekommenderar därför användning av ett överströmsskydd för att undvika problem av den här typen.

I varma klimat MÅSTE en luftventil eller ett galler med minst 200 x40 mm ventilationsstorlek finnas överst på den bakre delen eller överst på någon sida av, så att sval luft kan komma in i det 30 mm stora öppningen baktill på skåpet.

Luftventilen eller gallret får inte vara öppna på samma sida som andra apparater, t.ex. ugnar. Ytorna får inte vara täta eller sakna åtkomst till sval luft. Om ovanstående specifikationer inte uppfylls finns risk att GARANTIN upphör att gälla.

Obs: Apparaten måste placeras så att kontakten är åtkomlig efter installationen.

Installationsanvisningar för WINEMEX24:

För inbyggda modeller ska skåpet ha ordentligt ventilationsutrymme utan bakre skiva, annars kommer vinkylens normala funktion att påverkas. (Se installationsritningen nedan.)

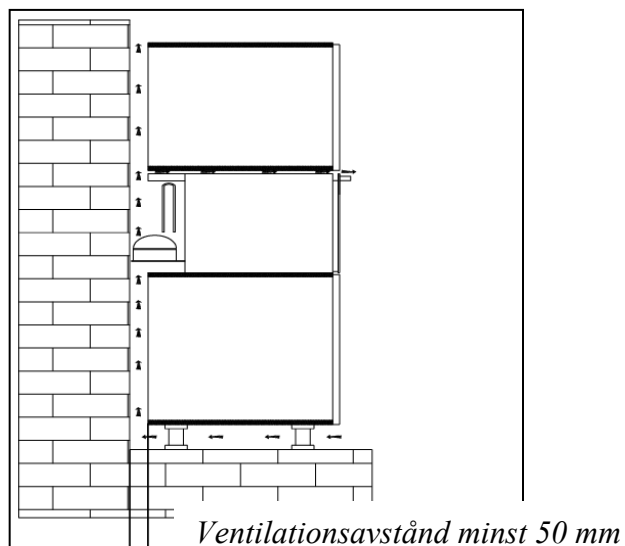
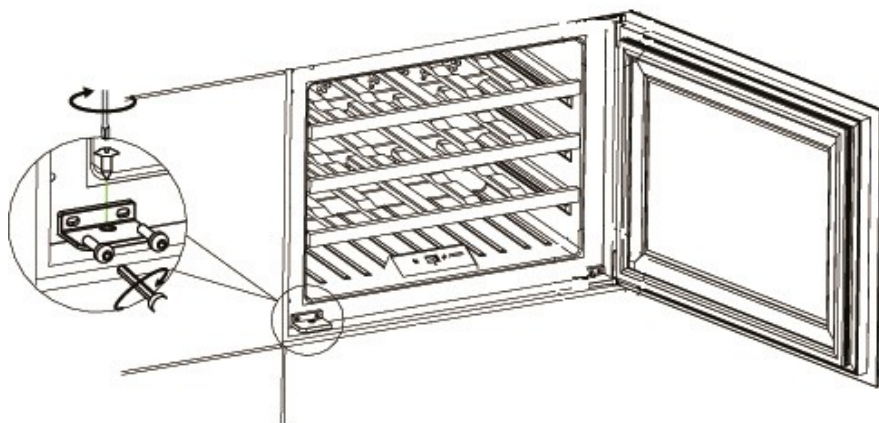


Fig. 1



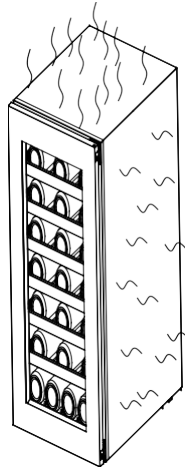
1. Sätt in vinkylen i skåpet och justera sedan vinkylen så att den blir stabil. Öppna dörren, ta ut **fästplattan (1 st)** , **insexskruvarna (2 st)** , **insexnyckeln (1 st)**, **självgängande skruvar (1 st)** från tillbehörspåsen.

2. Använd insexnyckeln för att fixera fästplattan på nedre vänstra sidan av vinkylen med 2 insexskruvar (Fig. 1).

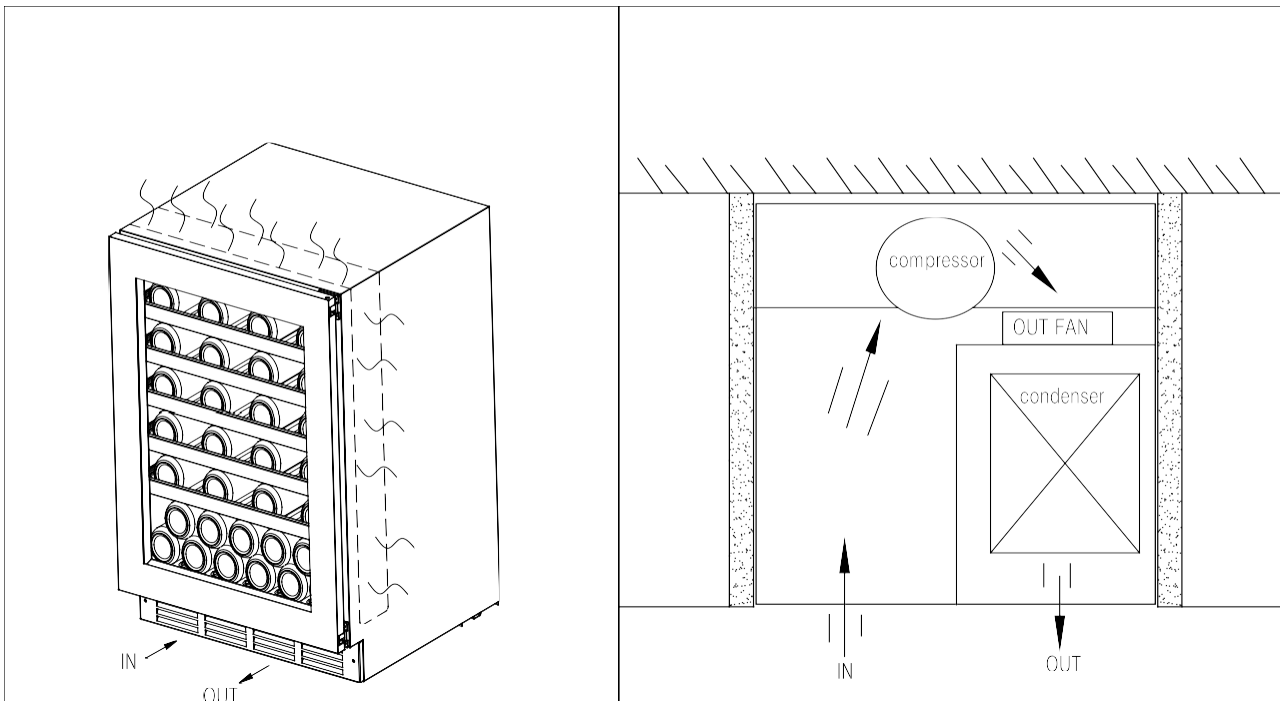
3. Fixera fästplattan i skåpet med 1 st självgängande skruv.

BESKRIVNING AV KYLARSYSTEM

Modell WINEMEX69 har lateral kondenseringskylning



Modellerna WINEMEX20/WINEMEX40/WINEMEX145 har sidomonterat oberoende daggavvisande rör- och kylsystem:



SÅ STARTAR DU VINKYLEN

Anslut och starta kylan genom att trycka på strömbrytarknappen **under några sekunder**. När du använder vinkylan för första gången (eller om du startar om vinkylan efter att den har varit avstängd under lång tid) kommer det att uppstå några graders variation mellan den temperatur som du har valt och den temperatur som visas på LED-indikatorn. Detta är normalt och beror på aktiveringstiden. När vinkylan har varit igång under några timmar kommer detta att stabiliseras.

Viktigt: Om enheten kopplas ur eller stängs av, eller om strömmen bryts, ska du vänta 3 till 5 minuter innan du startar om enheten. Vinkylan startar inte om du försöker starta om innan tidsfördröjningen har passerat.

Ljud under drift

Våra vinkylar har kompressorer och fläktar precis som alla andra vinkylar. Medan vinkylan arbetar för att nå önskad temperaturinställning så uppstår ett visst ljud. Dessa ljud är normala och kan förekomma enligt följande:

- Gurglande ljud – detta är köldmediet som flyter igenom apparatens spolar.
- Sprakande/poppande ljud – detta är kylgas som dras samman eller expanderar för att generera kyla.
- Fläktljud – cirkulera luften inuti vinkylan.

En persons uppfattning av ljudet är direkt kopplad till den miljö där vinkylan står och kan även variera med specifik typ av modell. Våra vinkylar följer internationella standarder för apparater av den här typen. Vi kommer alltid att göra vårt yttersta för att kunderna ska bli nöjda, men vi kommer inte att acceptera returer på grund av normalt driftljud.

OLIKA SLAGS FÖRORDNINGAR

Observera att beroende på innehåll och inställningar tar det cirka 24 timmar för vinkylan att nå stabil temperatur.

Under den här tiden kan LED-indikatorn se ut som om den rör sig ojämnt. Detta är dock normalt och inträffar när inställningen ändras och/eller när en stor mängd flaskor läggs till i kylan.

Vinkylar med en temperaturzon:

WINEMEX20: Inbyggd/fristående modell, med softtouch reglage och LED-display

WINEMEX24: Inbyggd modell med softtouch reglage och LED-display

Vinkylar med två temperaturzoner:

WINEMEX40: Inbyggd/fristående modell, med softtouch reglage och LED-display

WINEMEX69: Fristående modell med softtouch reglage och LED-display

Vinkyl med tre temperaturzoner:

WINEMEX145: Finns i inbyggd och fristående modell, med beröringskänsliga reglage och LED-display

Avsedd för lagring och mognad av alla viner: röda, vita och mousserande. Dessa vinkylar återskapar de idealiska förhållandena för vinlagring, vid en konstant rekommenderad temperatur på 12 °C. De kan också ställas in på att ge perfekt serveringstemperatur så att alla kan njuta av vinernas kvaliteter fullt ut. Såvida vingården inte anger något annat på flaskan rekommenderar vi 7 °C för champagne, 12 °C för vita viner och 18 °C för röda viner. (Se schemat "Vinets temperatur" med rekommendationer.)

TEMPERATURINSTÄLLNINGAR

Viktigt: LED-displayen visar den faktiska lufttemperaturen inuti kylan som standard.

Temperaturinställningen återställs till grundinställningen efter ett eventuellt strömavbrott.

Alla modeller har ett kretskort med minnesfunktion.

Det är viktigt att förstå att det finns en skillnad mellan lufttemperaturen inuti vinkylan och vinets faktiska temperatur: Det tar cirka 12 timmar innan du märker effekterna av en temperaturjustering på grund av den kritiska massan i en full vinkyl.

När temperaturen har ställts in bör du inte ändra inställningen och inte utföra inställningar med korta intervall. Termostaten håller temperaturen inuti vinkylan inom intervallet $\pm 2,5$ °C. Men den termiska trögheten hos vinet och glaset gör att inom det här temperaturintervallet kommer vinets temperatur bara att variera mellan 0,5 °C och 1 °C.

FUNKTION FÖR AUTOBELYSNING

Standardinställning – Autobelysning på:

- Belysning på när dörren öppnas.
- Belysning av när dörren stängs.

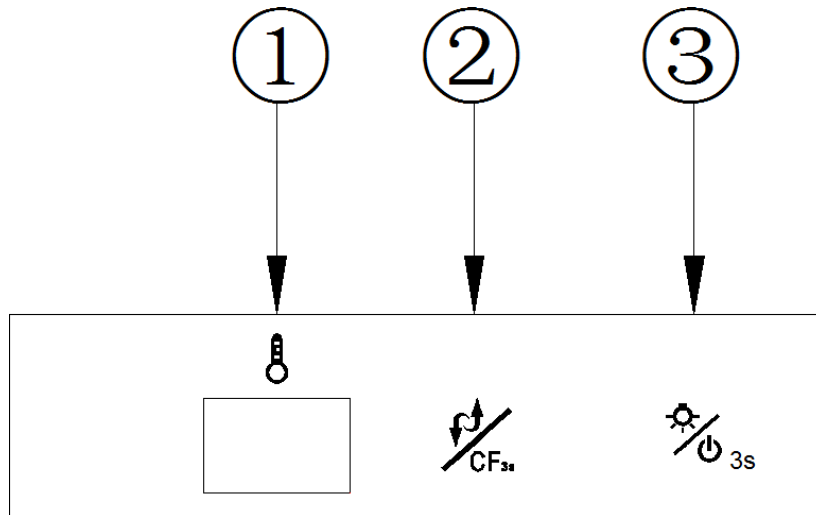
Om du vill ha belysningen på även om dörren är stängd:

- Öppna dörren (belysning på)
- Stäng av belysningen manuellt
- Tänd belysningen manuellt
- Belysningen är fortsatt på när dörren stängs.

Om du vill gå tillbaka till automatisk belysning:

- Öppna dörren (belysning på)
- Stäng av belysningen manuellt
- Tänd belysningen manuellt
- Belysningen stängs av automatiskt när dörren stängs (Autobelysning aktiverad på nytt).

WINEMEX20 och WINEMEX40 Manöverpanel – Anvisningar



Från vänster till höger:

① **Displayfönster:**

Visar den uppmätta temperaturen inuti vinkylan.

② **Växlingsknapp :**

Innertemperaturen faller 1 °C varje gång tills den når lägsta nivån 5 grader Celsius, varefter den återgår till högsta temperaturen som är 20 grader Celsius.

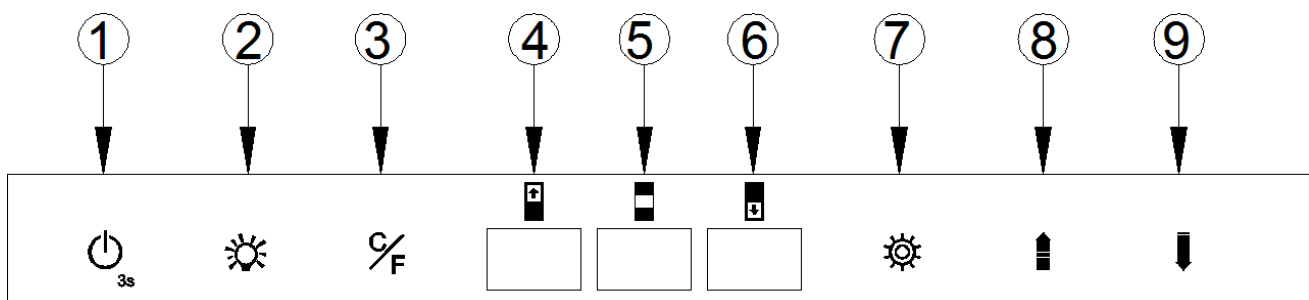
Tryck i 3 sekunder så växlar fönstret mellan Celsius/Fahrenheit.

③ **Lampa & strömbrytarknapp:**

När strömkabeln är ansluten: tryck och håll in under tre (3) sekunder, varefter strömmen slås till och enheten startar. Medan enheten är på: tryck på den här knappen, LED-lampor tänds, tryck en gång till, LED-lampor släcks.

Medan enheten är på: tryck och håll in under 3 sekunder, varefter strömmen stängs av och enheten stängs av.

WINEMEX145 Manöverpanel – Anvisningar



① **Strömbrytarknapp "PÅ/AV":**

Tryck på knappen i 3 sekunder för att stänga av (④ den digitala nedräkningen visar 3, 2, 1. Tryck på knappen under 0,9 sekunder efter att fönstret har räknat ned).

② **Lampknapp:**

Tryck på knappen varefter lampan tänds. Lampan släcks om du trycker en gång till.

③ C/F-displayen visar konverteringsknappen:

Ställ in visningen i grader Celsius/Fahrenheit. Tryck på knappen varefter displayfönstret visar grader Celsius eller Fahrenheit.

④ Displayfönster:

Visa temperaturen i den övre zonen

⑤ Displayfönster :

Visa temperaturen i mittzonen

⑥ Displayfönster:

Visa temperaturen i den nedre zonen

⑦ Knapp för funktionsinställning:

Vid temperaturinställning trycker du på den här knappen för att välja en zon. Alternativfönstret blinkar och inställd temperatur med knapparna ⑧ och ⑨

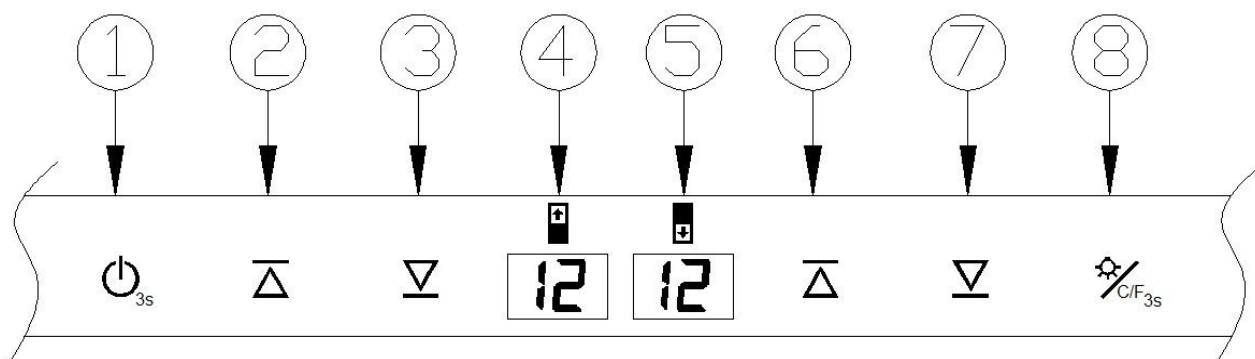
⑧ Temperaturens inställningsknapp

Om du trycker på knappen ⑦ och väljer en zon och därefter trycker på temperaturhöjningsknappen 1 gång så ökar temperaturen med 1 grad Celsius.

⑨ Knapp för temperaturinställning nedåt

Om du trycker på knappen ⑦ och väljer en zon och därefter trycker på temperatursänkningsknappen 1 gång så sänks temperaturen med 1 grad Celsius.

WINEMEX69 Manöverpanel – Anvisningar



① Strömbrytarknappen "PÅ/AV":

I standbyläget: tryck under 3 sekunder, varefter strömmen slås till och hela enheten startar

I påslaget läge: tryck på strömbrytarknappen. Fönstret ④ visar nedräkningen 3 2 1. Strömmen stängs av och enheten stängs av (visa processen 3 2 1, handen får inte lämna knappen).

② Knapp för temperaturhöjning övre zon:

Tryck en gång. Den inställda temperaturen i fönstret ④ ökar 1 grad Celsius.

Den högsta inställningstemperaturen är 20 grader Celsius.

③ Knapp för temperatursänkning övre zon:

Tryck en gång. Den inställda temperaturen i fönstret ④ minskar 1 grad Celsius. Den lägsta inställningstemperaturen är 12 grader Celsius.

④ Displayfönster (övre zon):

Visa temperaturen i den övre zonen

⑤ Displayfönster (nedre zon):

Visa temperaturen i den nedre zonen

⑥ Knapp för temperaturhöjning nedre zon:

Tryck en gång. Den inställda temperaturen i fönstret ⑤ ökar 1 grad Celsius. Den högsta inställningstemperaturen är 12 grader Celsius.

⑦ Knapp för temperatursänkning nedre zon:

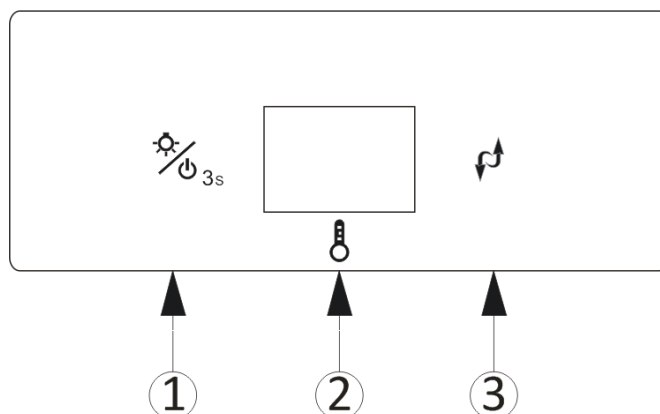
Tryck en gång. Den inställda temperaturen i fönstret ⑤ minskar 1 grad Celsius. Den lägsta inställningstemperaturen är 5 grader Celsius.

⑧ Lampknappen och C/F-displayen visar konverteringsfunktionen:

Tryck på knappen varefter lampan tänds. Lampan släcks om du trycker en gång till.

Ställ in displayen i Celsius/Fahrenheit. Tryck på knappen och håll in den under 3 sekunder varefter displayfönstret visar grader Celsius eller Fahrenheit.

WINEMEX24 Anvisningar för manöverpanel



① Lampa och strömbrytarknapp

När strömkabeln är ansluten: tryck och håll in under tre (3) sekunder, varefter strömmen slås till och enheten startar. Medan enheten är på: tryck på den här knappen, LED-lampor tänds, tryck en gång till, LED-lampor släcks.

Medan enheten är på: tryck och håll in under 3 sekunder, varefter strömmen stängs av och enheten stängs av.

② Displayfönster:

Visar den uppmätta temperaturen inuti vinkylén.

③ Växlingsknapp :

Innertemperaturen faller 1 °C varje gång tills den når lägsta nivån 5 grader Celsius, varefter den återgår till högsta temperaturen som är 20 grader Celsius.

SÅ FYLLER DU PÅ VINKYLEN

Du kan fylla på dina vinflaskor i enkla eller dubbla rader men notera följande: om du inte har tillräckligt många flaskor för att fylla hela vinkylen är det bättre att fördela innehållet genom hela vinkylen. Lägga inte alla flaskor ”överst” eller ”nederst”.

- Ta inte bort och flytta inte de ställbara trähyllorna för att få in större flasktyper. Stapla inte flaskorna ovanpå varandra. (Se även avsnittet om borttagning av hyllor.)

- Håll små gap mellan väggarna och flaskorna för att möjliggöra luftcirkulation. Precis som för kylsystem under jord är luftcirkulation mycket viktig för att förhindra mögel. Dessutom får du en bättre och mer homogen temperatur i kylen.



- Överfyll inte vinkylen – luften måste kunna cirkulera.
- Underlätta luftcirkulationen genom att inte stapla mer än 1,5 rader av standardflaskor på 0,75 liter per hylla.
- Hindra inte de invändiga fläktarna (på insidan av vinkylens baksida).
- Skjut inte hyllorna utåt förbi det fasta läget – låt inte flaskorna falla.
- Dra inte ut mer än en lastad hylla åt gången eftersom vinkylen då kan tippa framåt.
- Täck inte över trähyllorna med aluminiumfolie eller andra material eftersom dessa kommer att hindra luftcirkulationen.
- *Flytta inte vinkylen om det finns flaskor i den. Det finns risk skador på din rygg och även på vinkylen.*

SERVERINGSTEMPERATURER FÖR VINER

Alla viner mognar vid samma temperatur som är en konstant temperatur mellan 12 °C och 14 °C. Tabellen nedan visar rekommenderade ungefärliga temperaturer för avnjutning av vinerna.

Champagne NV, mousserande, Spumante	6 °C
Torrt vitt vin Semillon, Sauvignon Blanc	8 °C
Champagne Vintage,	10 °C
Torrt vitt vin Chardonnay	10 °C
Torrt vitt vin Gewürztraminer, Riesling, Pinot grigio	10 °C
Sött vitt vin Sauternes, Barsac, Montbazillac, Ice Wine, Late Harvest	10 °C
Beaujolais	13 °C
Sött vitt vin Vintage: Sauternes...	14 °C
Vitt vin Vintage Chardonnay	14 °C
Rödvin Pinot Noir,	16 °C
Rödvin Grenache, Syrah	16 °C
Rödvin Vintage Pinot Noir	18 °C
Cabernet & Merlot: Frankrike, Australien, Nya Zeeland,	20
°C Chile, Italien, Spanien, Kalifornien, Argentina...	
Vintage Bordeaux...	Rumstemperatur ej över 20 °C

VIKTIG INFORMATION OM TEMPERATUR

Din vinkyl har konstruerats i syfte att garantera optimala förhållanden för lagring och/eller servering av dina viner.

Fina viner behöver specifika förhållanden för att nå sin fulla potential, vilket tar lång tid och måste göras med försiktighet.

Alla viner mognar vid samma temperatur som är en konstant temperatur mellan 12 °C och 14 °C. Det är bara temperaturen för "dégustation" (provsmakning) som varierar beroende på vintyp (se "Serveringstemperaturer för viner" ovan). På samma sätt som vid naturlig kylning som används av vinproducenter vid långvarig förvaring är det inte den exakta temperaturen som är viktigast, utan att temperaturen är konsekvent. Så länge som temperaturen i vinkylen är konstant (mellan 12 °C och 14 °C) kommer dina viner att lagras under perfekta förhållanden.

Det är inte alla viner som blir bättre med åren. Vissa viner ska drickas tidigt (2 till 3 år) medan andra kan åldras rent fantastiskt (50 år eller mer). Alla viner har en mognadstopp. Vinbutiken kan ge dig mer relevant information.

AVFROSTNING/KONDENS/ HYGROMETRI/ VENTILATION

Vinkylen har ett automatiskt avfrostningssystem. I avstängt läge kommer de kylda ytorna i vinkylen att avfrostas automatiskt. Avfrostat vatten från vinkylens förvaringsutrymme töms automatiskt och en del går till en uppsamlingsbehållare baktill på vinkylen bredvid kompressorn. Värmen överförs från kompressorn och kondens avdunstar från tråget. En del av återstående vatten samlas upp inne i vinkylen för att hålla rätt luftfuktighet.

Det här systemet ger rätt luftfuktighet inuti vinkylen så att naturkorken kan hålla tätt under mycket lång tid.

Obs: *Vattnet som samlas upp vid kondenseringen kommer därmed att återanvändas. Under extremt torra förhållanden kan du behöva fylla på lite vatten i vinkylens vattenbehållare.*

Alla enheter som har dörr med dubbla glas har även ett tredje invändigt lager i akryl som minimerar kondens på glasdörren.

Vinkylen är inte helt tät utan friskluft kommer in genom tömningsröret. Luft cirkuleras genom kylen med hjälp av fläkt/ar och ihåliga hyllor.

Obs: *Under kylningscykeln avges värme och fördelas genom de externa ytorna på vinkylen. Rör inte vid ytorna under dessa cykler.*

AVVIKELSER I DRIFTEN

Kontrollera att det finns ström i uttaget genom att ansluta en annan elektrisk apparat till den och testa. Kontrollera säkringen, om sådan finns. Kontrollera att dörren är ordentligt stängd.

Om det verkar som om vinkylen inte fungerar ska du dra ur den och kontakta service. Alla kontroller och reparationer på kylkretsen måste utföras av en kyltekniker som även måste besiktiga kretsens tätning. På samma sätt måste alla kontroller på elektriska kretsar utföras av en behörig elektriker.

Obs: *Alla åtgärder som utförs av icke-auktorerade tekniker innebär att garantin omedelbart upphör att gälla.*

STRÖMAVBROTT

I händelse av strömavbrott kommer alla föregående temperaturinställningar att bevaras automatiskt och enheten återgår till en förinställd temperatur. (Se diagrammet.)

De flesta strömavbrott åtgärdas efter en kort tidsperiod. Ett strömavbrott på en timme eller två kommer inte att påverka vinkylens temperaturer. För att undvika plötsliga temperaturförändringar medan strömmen är avstängd bör du inte öppna dörren. Vid längre strömavbrott kan du dock behöva vidta andra åtgärder för att skydda ditt vin.

Om du upptäcker onormal temperatur eller luftfuktighet inuti vinkylen kan du vara lugn – det är bara långvarig och frekvent exponering för dessa onormala förhållanden som kan ha negativ inverkan på dina viner.

FELSÖKNINGSSCHEMA

Vanliga problem kan lösas enkelt vilket sparar in kostnaden för ett eventuellt servicesamtal. Läs bruksanvisningen och se även felsökningsschemat.

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK
Vinkylén fungerar inte.	Inte ansluten. Apparaten är avstängd. Jordfelsbrytaren har utlösts alternativt är säkringen trasig.
Vinkylén är inte tillräckligt kall.	Kontrollera temperaturreglerngns inställning. Extern miljö kan kräva en högre inställning. Dörren öppnas för ofta. Dörren har inte stängts helt. Dörrtätningen tätar inte tillräckligt bra.
Slår till och stänger av regelbundet.	Rumstemperaturen är högre än normalt. Många flaskor har lagts in i vinkylén samtidigt. Dörren öppnas för ofta. Dörren har inte stängts helt. Temperaturreglerngns har inte ställts in korrekt. Dörrtätningen tätar inte tillräckligt bra.
Lampan fungerar inte.	Inte ansluten. Krets brytaren har utlösts alternativt trasig säkring. Lampan är trasig. Lampknappen är i läge AV.
Vibrationer.	Kontrollera att vinkylén står plant.
Vinkylén verkar bullra för mycket.	Köldmedieflödet kan orsaka ett skramlande ljud, vilket är normalt. Efter varje arbetscykel kan ett gurglande ljud uppstå. Detta kommer från köldmedium som flödar igenom vinkylén. Sammandragning och expansion hos innerväggarna kan orsaka poppande eller sprakande ljud. Vinkylén står inte plant.
Dörren stängs inte ordentligt.	Vinkylén står inte plant. Dörren har vänts och är inte korrekt monterad. Packningen är defekt. (magnet eller gummi har skadats.) Hyllorna är inte i rätt läge.

Standardfunktioner:

Kompressordriven: R600a

- Finns med olika märkspänningar/frekvenser (enligt krav i respektive land):

100 V/50/60 Hz, 220 V/50/60 Hz, 115 V/50 Hz

- Automatisk avfrostning

- Luftfuktighet: 65 % RH +/-10 % RH

- Svart ut- och insida

- Invändig lampa

- Ställbara fötter x 4

- Glasdörr i tre skikt

- Vanlig eller skarvlös dörrkarm i rostfritt stål som tillval eller helsvart glasdörr

ADVERTENCIA

La garantía ofrecida por Thermex Scandinavia A/S para nuestra cava para vinos no cubre su uso con cualquier otro propósito que aquél para el que ha sido específicamente diseñada. No nos podemos hacer responsables de ningún error en este manual, ni por el deterioro o daño causado a los vinos o a cualquier otro contenido, sea accidental o a consecuencia de posibles defectos de la cava para vinos. La garantía se aplica únicamente a la cava para vinos, y no a su contenido.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones pertinentes sobre el uso del aparato de manera segura y comprendan los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. Su limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Por favor, no introduzca en la cava para vinos artículos tales como ácidos, productos inflamables y explosivos.

Este aparato está destinado a usos domésticos o similares, tales como

- cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
- casas rurales y uso por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- hostales y pensiones;
- hostelería y otras aplicaciones no minoristas.

PELIGRO: Riesgo de atrapamiento para niños. Antes de tirar su vieja cava para vinos:

- Retire las puertas;
- Deje los estantes en su lugar para que los niños no puedan entrar fácilmente;
- Cuando deseche el aparato, hágalo solo en un centro de eliminación de residuos autorizado.

R600a ADVERTENCIAS:

Por su seguridad observe las siguientes recomendaciones.

Este aparato contiene una pequeña cantidad de refrigerante R600a, que es respetuoso con el medio ambiente, pero inflamable. No daña la capa de ozono, ni aumenta el efecto invernadero.

Durante el transporte y la instalación, asegúrese de que la tubería del circuito de refrigerante no se encuentre dañada. Evite utilizar o manipular objetos afilados cerca de los aparatos.

Las fugas de refrigerante pueden inflamarse y dañar los ojos.

En caso de que se produzca algún daño, evite la exposición a incendios y a cualquier dispositivo que genere una chispa. Desconecte el aparato de la red eléctrica.

Ventile completamente durante varios minutos la estancia en la que se encuentre el aparato. Contacte con el Servicio de Atención al Cliente para las acciones y consejos necesarios.

El espacio para instalar el aparato debe ser de al menos 1 metro cúbico por cada 8 gramos de refrigerante. La cantidad de refrigerante contenida en este aparato se indica arriba en gramos; también se indica en la placa de características del aparato.

Es peligroso para cualquier persona que no sea un Técnico de Servicio Autorizado llevar a cabo reparaciones o el mantenimiento en este aparato.

- ADVERTENCIA: Mantenga libres de obstrucciones las aberturas de ventilación de la carcasa o la estructura del aparato.

- ADVERTENCIA: No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, que no sean los recomendados por el fabricante.
- ADVERTENCIA: No dañe el circuito de refrigerante.
- ADVERTENCIA: No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- ADVERTENCIA: Si no utiliza la máquina durante mucho tiempo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente o apague la fuente de alimentación.
- ADVERTENCIA: Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que se encuentren bajo supervisión y reciban la instrucción adecuada acerca del uso de este aparato electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad;
- ADVERTENCIA: Los niños deberían encontrarse bajo vigilancia para evitar que jueguen con él;
- ADVERTENCIA: No utilice cables prolongadores ni adaptadores sin conexión a tierra (de dos clavijas);
- ADVERTENCIA: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por el servicio de reparaciones autorizado o por una persona debidamente cualificada para evitar el riesgo de accidentes.

Espere 24 horas antes de encender la cava de vinos. Durante este tiempo, le recomendamos que deje la puerta abierta para eliminar los olores residuales.

ANTES DE LLENAR Y ENCHUFAR LA CAVA DE VINOS

Importante: Todos los modelos sin ventilación frontal (apertura de aire) son solo para instalación independiente (sin empotrar). (Ver cuadro técnico)

Recomendaciones:

La ubicación que haya seleccionado para su cava de vinos debe:

- encontrarse despejada y bien ventilada;
- quedar alejada de cualquier fuente de calor y de la luz solar directa;
- no ser demasiado húmeda (lavandería, despensa, baño, etc.);
- tener un suelo plano;
- disponer de un suministro de electricidad estándar y fiable (enchufe estándar conforme a los estándares del país, conectado a tierra), NO se recomienda usar un enchufe múltiple o un cable prolongador;
- tener un protector contra sobretensiones instalado en la toma de corriente;
- Quedar lejos del horno microondas. Algunos hornos microondas no cuentan con protección contra interferencias de onda.

Cuando se colocan a menos de 1 metro de la cava de vinos, pueden afectar a su funcionamiento.

Notas:

- El modelo Winemex24 es ÚNICAMENTE para instalación integrada.
- El modelo Winemex24 es ÚNICAMENTE para instalación independiente.
- Los modelos Winemex20, Winemex40 y Winemex145 son tanto para integrar como para instalación independiente, tal como aparece en los planos siguientes.

La cava para vinos debe colocarse donde la temperatura ambiente sea adecuada (consulte el final del Manual). Si la temperatura queda por encima o por debajo de este rango, afectará el rendimiento de la cava. La colocación en condiciones de temperatura fría o caliente puede hacer que las temperaturas de la cava fluctúen sin llegar a alcanzar la temperatura ideal.

Instrucciones de toma de tierra:

Para prevenir las fugas de corriente, la cava de vinos debe conectarse a tierra. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica. La cava de vinos está equipada con un cable de alimentación dotado de cable de conexión a tierra y enchufe. El enchufe de la cava de vinos debe enchufarse a una toma de corriente correctamente conectada a tierra.

Nota: En lugares donde haya relámpagos frecuentes, es recomendable utilizar protectores contra sobretensiones.

El uso incorrecto del enchufe de conexión a tierra puede provocar riesgo de descarga eléctrica. Si no entiende completamente las instrucciones de conexión a tierra consulte a un electricista o técnico cualificado.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por una persona debidamente cualificada para evitar el riesgo de accidentes.

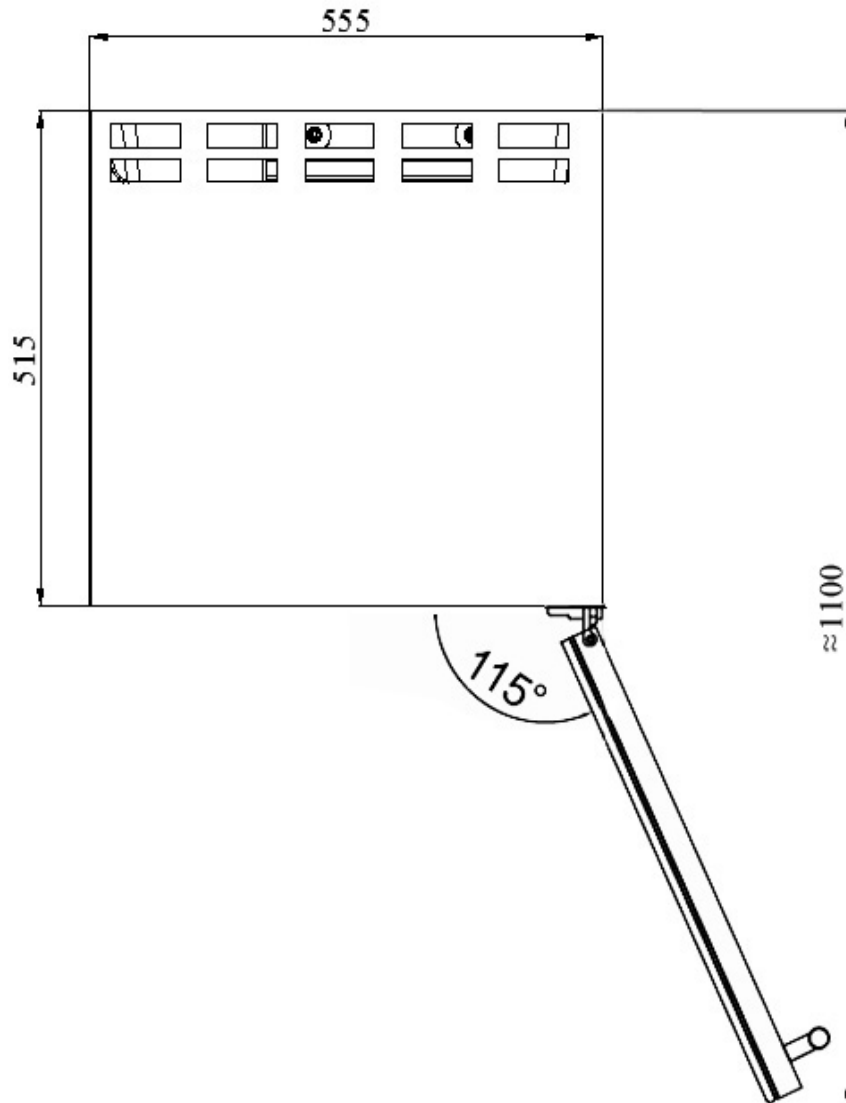
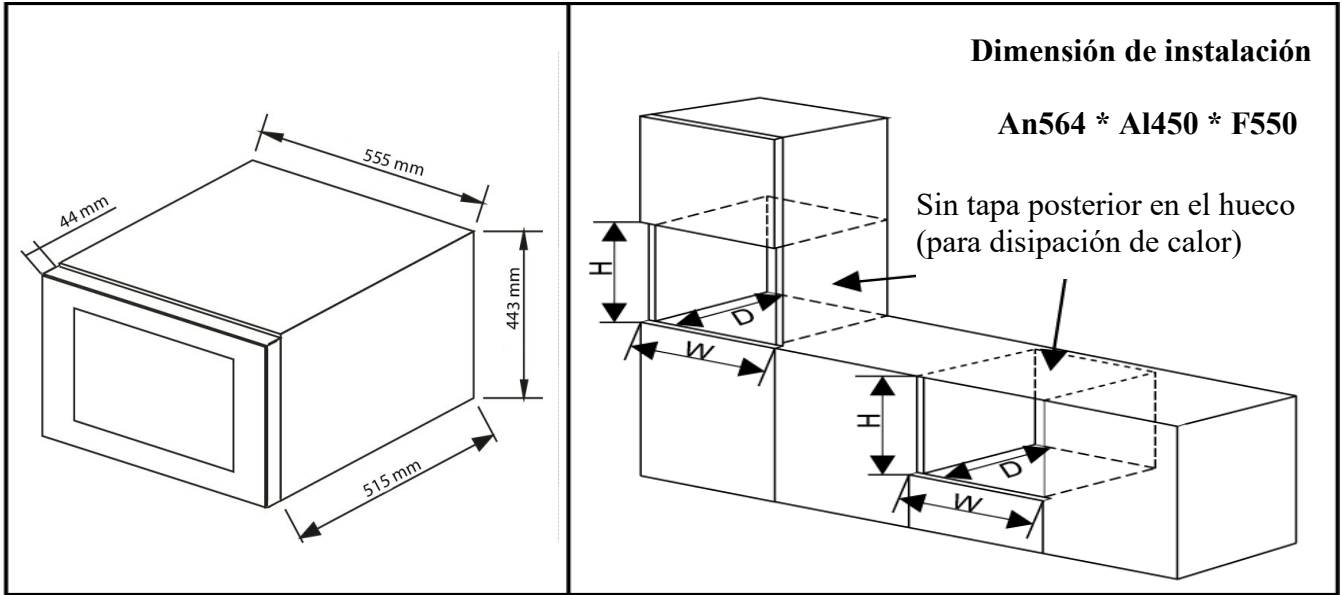
PLANOS DIMENSIONALES:

WINEMEX24

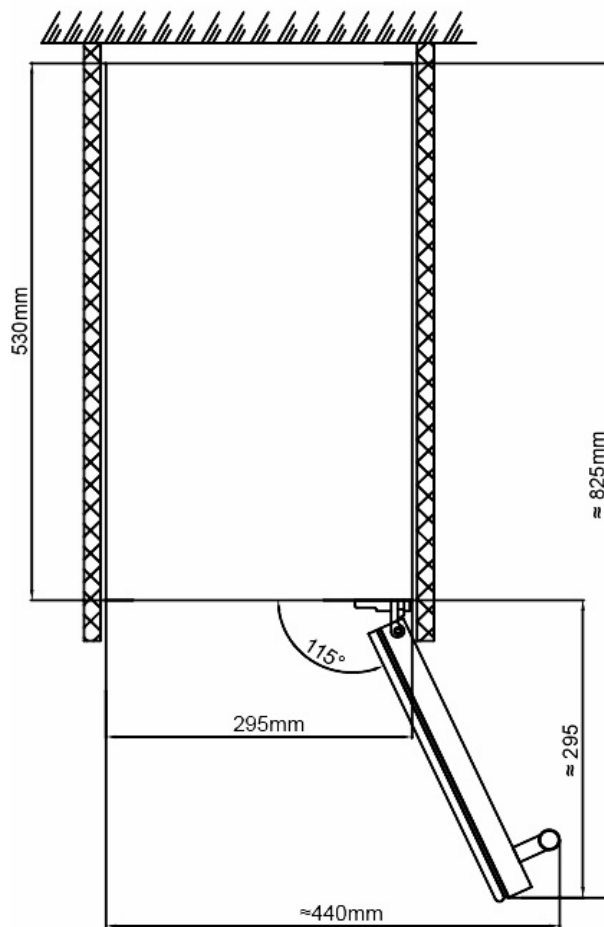
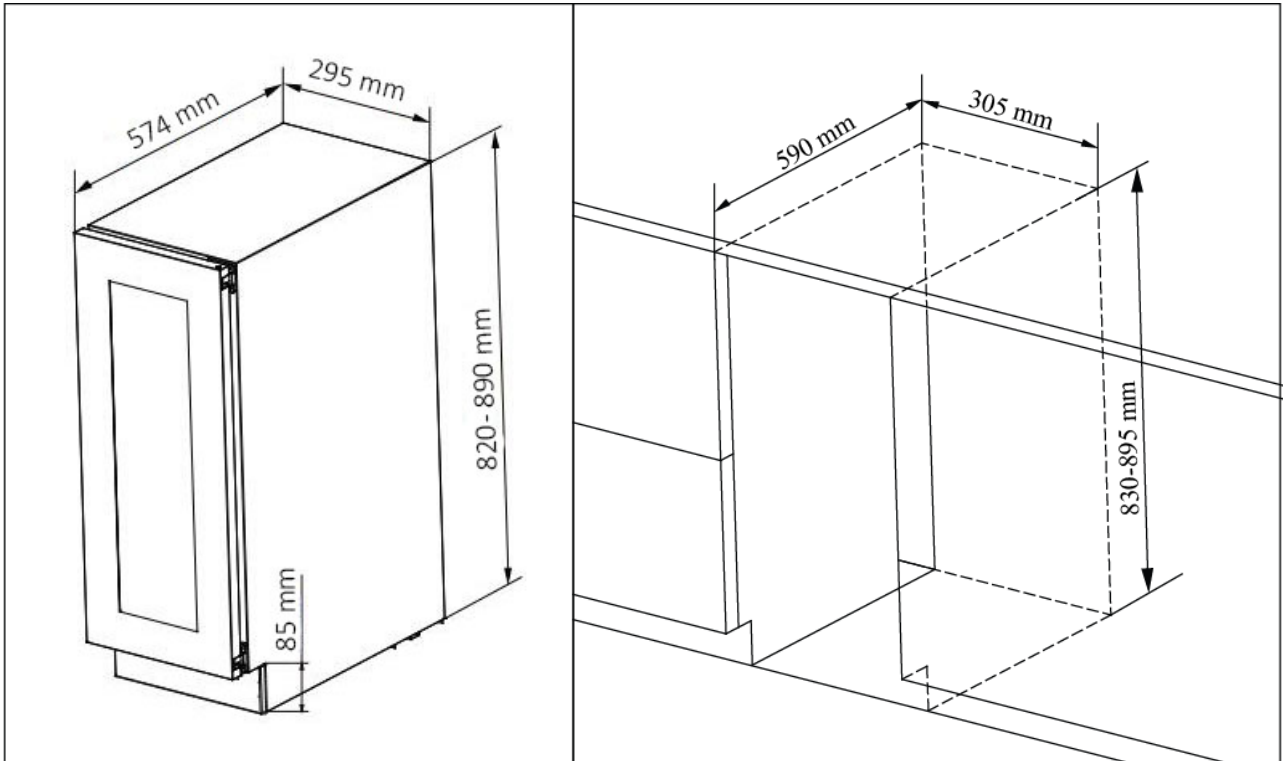
Dimensión de instalación

An564 * Al450 * F550

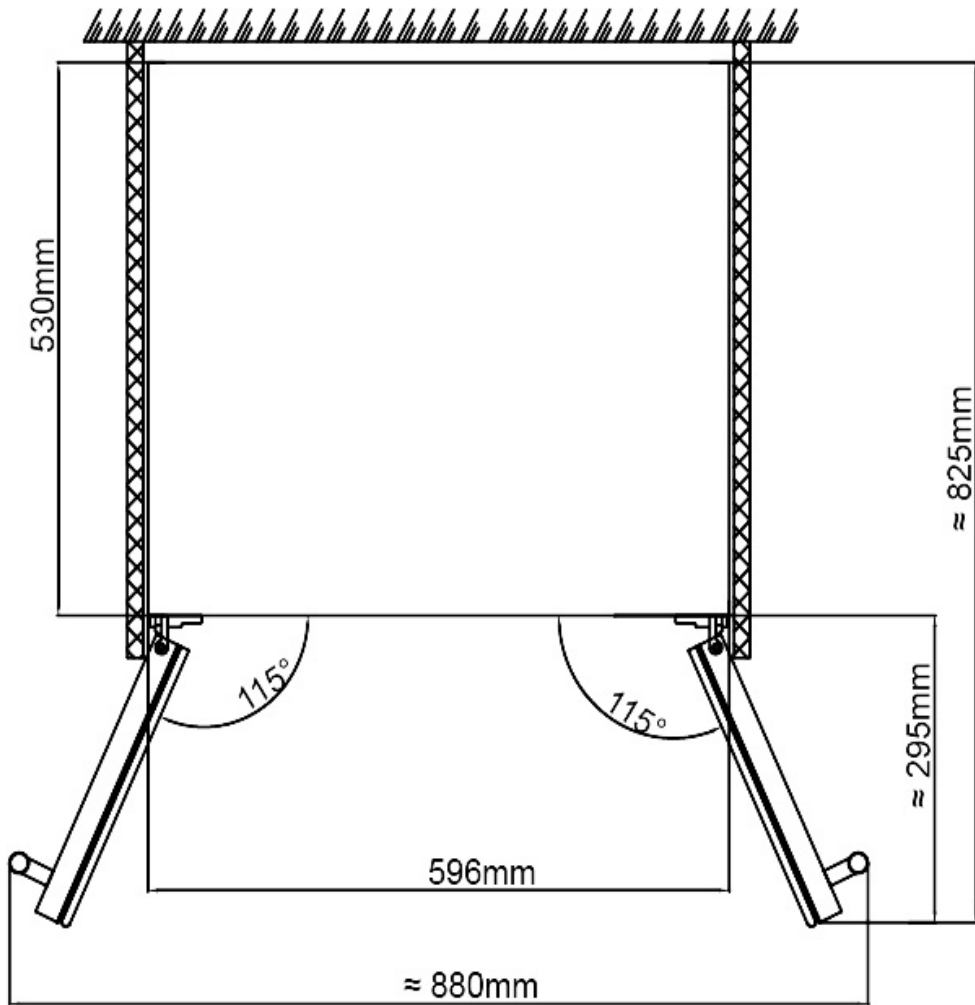
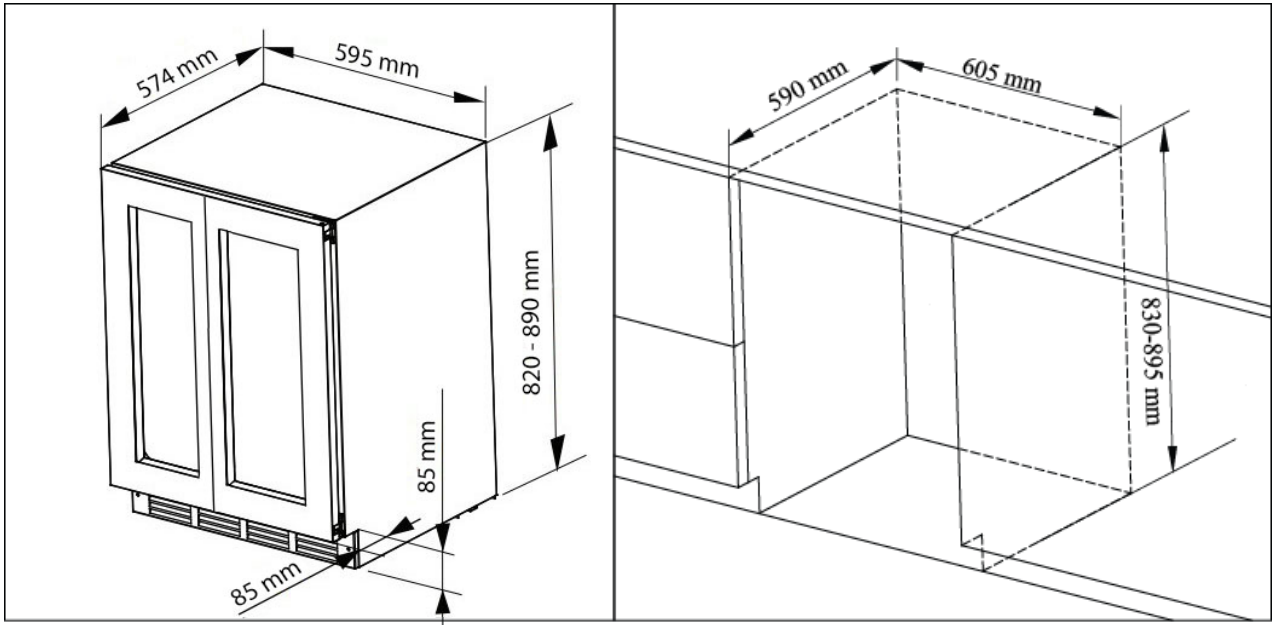
Sin tapa posterior en el hueco
(para disipación de calor)



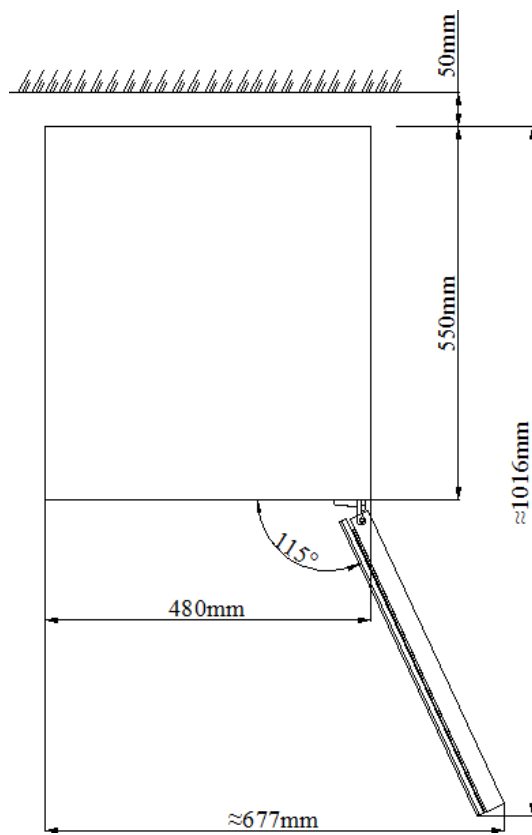
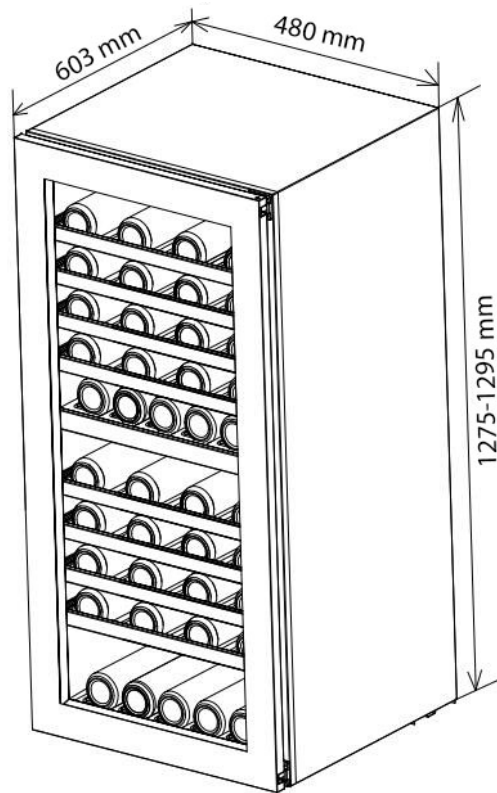
WINEMEX20



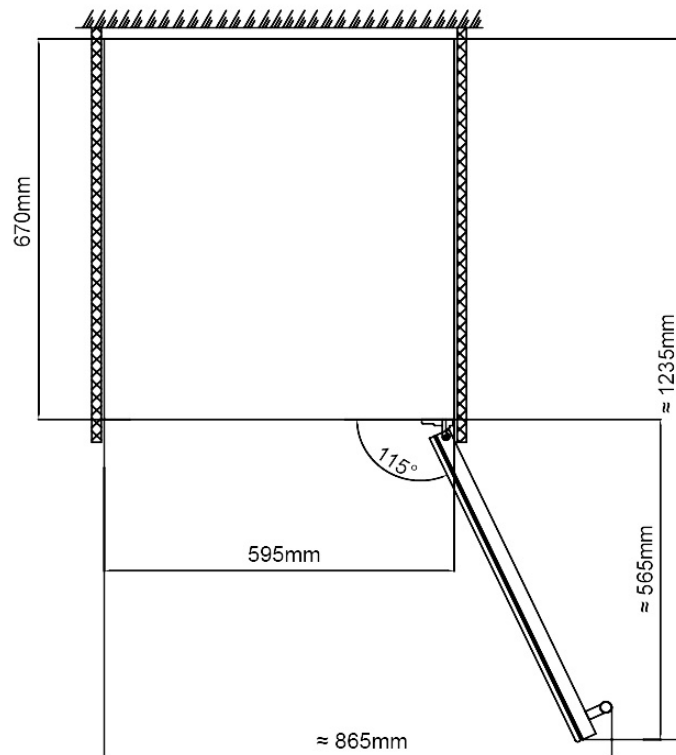
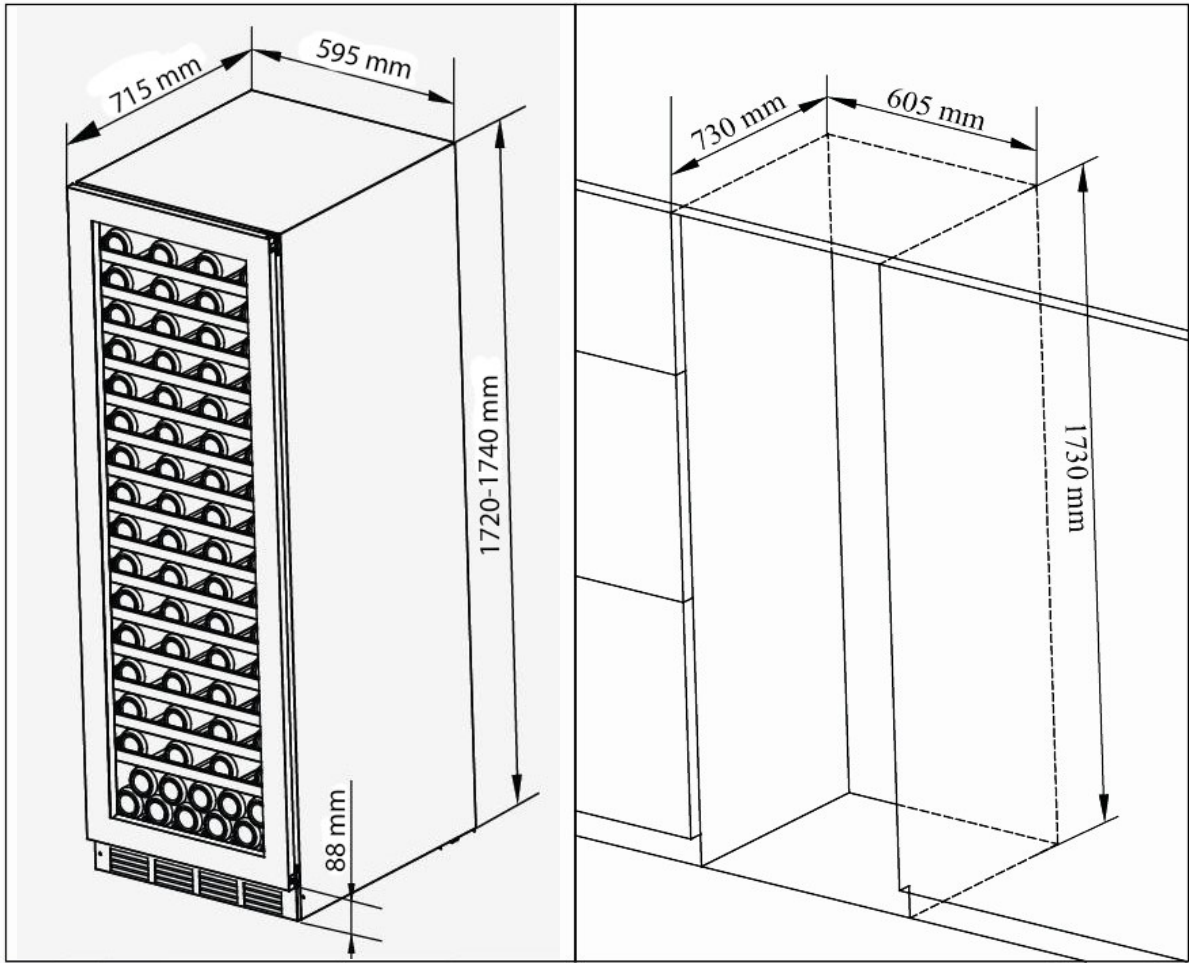
WINEMEX40



WINEMEX69



WINEMEX145



INSTALACIÓN DE SU CAVA PARA VINOS

Desembale y retire todas las protecciones y las tiras adhesivas del embalaje alrededor y dentro de la cava para vinos.

La cava para vinos debe colocarse de manera que resulte accesible el enchufe. Suelte el cable de alimentación. Mueva su cava para vinos hasta su ubicación definitiva. La cava para vinos debe instalarse en un lugar adecuado donde el compresor no esté sometido a contacto físico.

Nivelación de su cava para vinos: La cava para vinos debe quedar nivelada ANTES de introducir los vinos.

Su cava para vinos está equipada con 4 pies ajustables para facilitar la nivelación. Recomendamos que apriete al máximo las patas traseras y ajuste las patas delanteras para nivelar la cava para vinos.

AJUSTE Y RETIRADA DE LOS ESTANTES

Para acceder fácilmente al contenido almacenado, extraiga los estantes del compartimiento de rieles en aproximadamente 1/3 de su profundidad. Estas cavas para vinos están diseñadas no obstante con una muesca en cada lado de las guías de los estantes para evitar que las botellas se caigan.

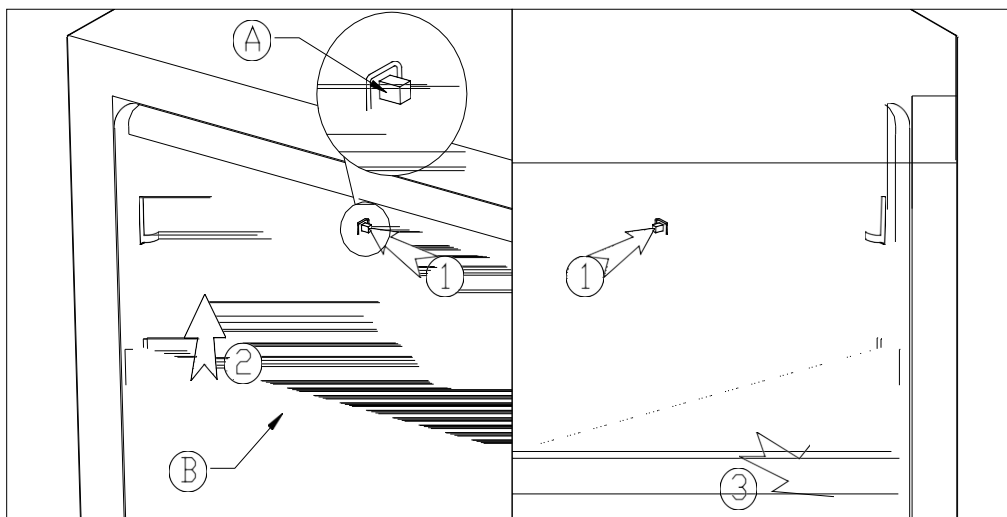
Al retirar cualquiera de estos estantes del compartimiento de rieles, incline el estante tal como muestra el diagrama y tire del estante, o empújelo hasta que quede firmemente asentado en los clips de soporte.

Instrucciones de colocación y retirada de estantes:

Estante de madera convencional:

Retirada de estantes: Tal como se muestra a continuación en el diagrama de instrucciones, presione un lado del pivote limitador del estante ①, extraiga y retire el estante del otro lado del clip de soporte ②, y a continuación retire el estante siguiendo la dirección de la flecha ③.

La instalación del estante seguirá el procedimiento inverso al de su colocación.



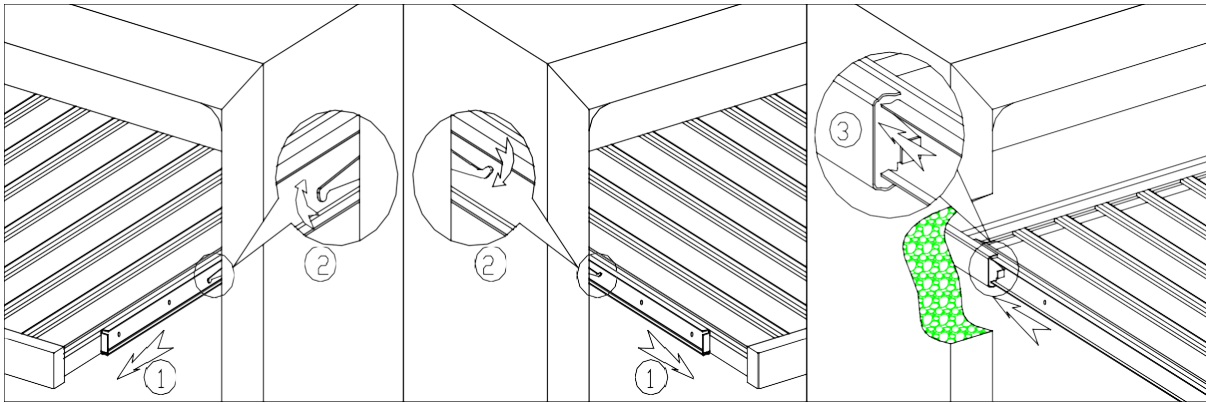
1、 "A" es el pivote limitador del estante

2、 "B" es el estante

Instrucciones de colocación y retirada de estantes deslizantes de madera:

Retirada de estantes: Tal como se muestra a continuación en el diagrama de instrucciones, para extraer hacia fuera el estante del clip de soporte ① presione por los dos lados las pestañas del riel deslizante y tire del estante siguiendo la dirección de la flecha ② .

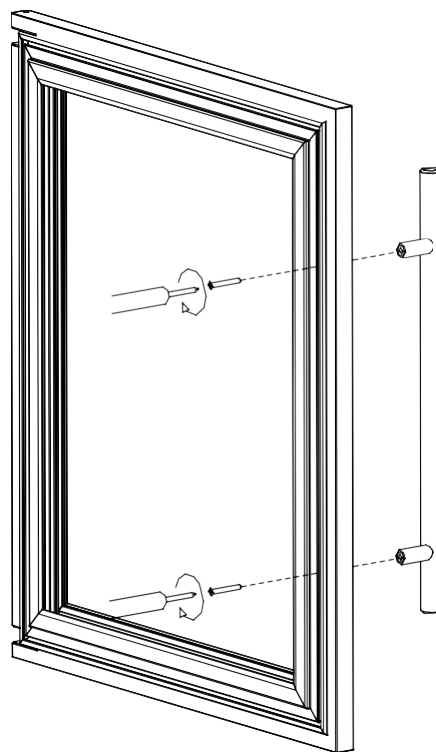
Instalación de estantes: Tal como se muestra a continuación en el diagrama de instrucciones, presione el alineador del estante introduciendo los dos rieles deslizantes siguiendo la dirección de la flecha ③ .



MÉTODO DE INSTALACIÓN DEL ASA

Extraiga el asa de la cava para vinos y, a continuación, tome 4 tornillos 4 * 35 de la bolsa de accesorios

Con la puerta abierta, aparte la junta del lateral e introduzca tornillos en los 2 orificios previstos para el asa en el lateral de la puerta, luego coloque los tornillos alineando el orificio del asa, apriete los tornillos con un destornillador Phillips y, a continuación, comprima la junta de la puerta



Si los orificios de los tornillos del asa no coinciden perfectamente con los orificios de la puerta, utilice un taladro eléctrico para ensanchar los orificios de la puerta (por la superficie), para que el asa quede así perfectamente instalada.

REVERSIBILIDAD DE LA PUERTA

Advertencia: Para evitar accidentes durante el proceso de cambio la puerta, le recomendamos que solicite asistencia. La puerta de vidrio es pesada y puede causar lesiones si se cae.

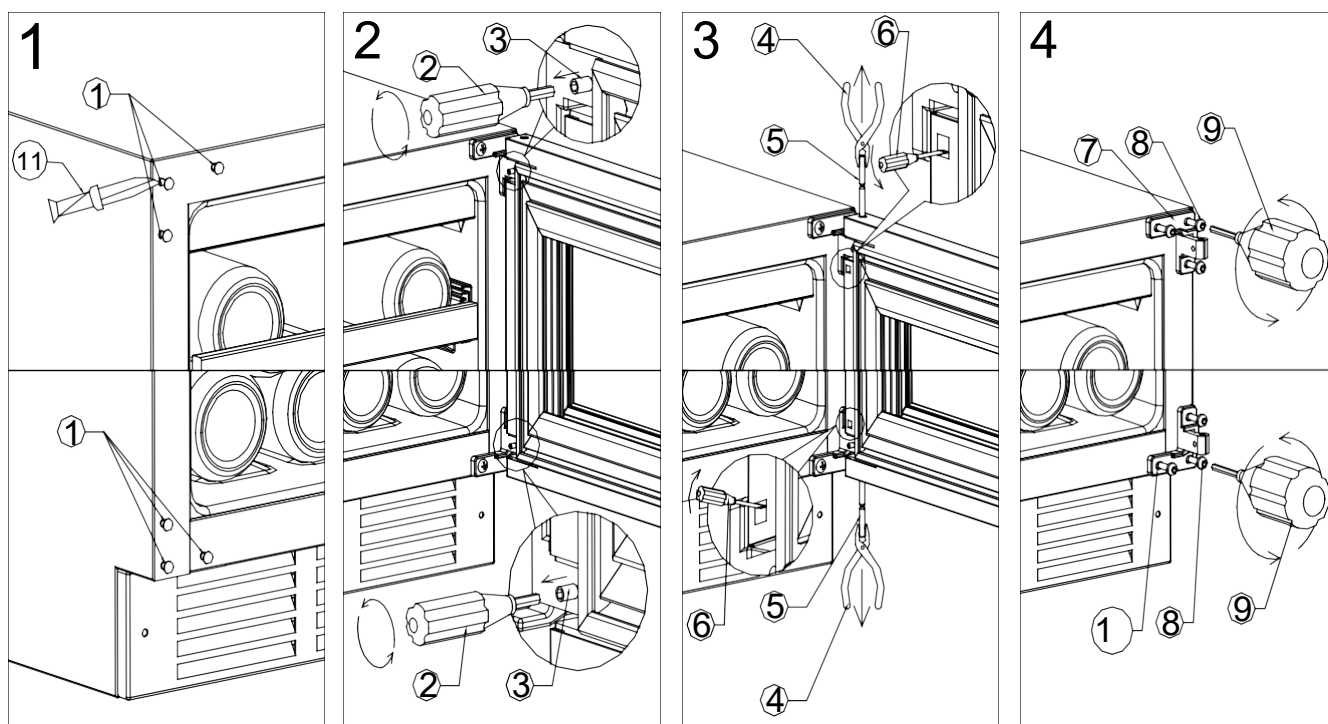
- Dependiendo del modelo y el tipo de asa con que cuente su cava para vinos, es posible que tenga que girar la puerta 180 grados.

- Dependiendo del tipo de asa con que cuente su cava para vinos, la puerta puede no ser reversible o puede hacer necesario encargar una puerta de apertura hacia la izquierda o hacia la derecha para cambiar el lado de apertura.

OBSERVACIÓN: WINEMEX69: Si el panel de control se instala en la puerta, esta no es reversible.

WINEMEX20/WINEMEX40/WINEMEX69/WINEMEX145 utilizan el mismo método de instalación de la puerta

1. Coloque la cava en una ubicación abierta;
2. Con la puerta abierta al máximo, retire los embellecedores del lado opuesto a las bisagras (Dibujo 1);
3. Desbloquee el pivote de las bisagras superior e inferior de la puerta con un destornillador hexagonal (Dibujo 2);
4. Con un imán, extraiga el pivote por los extremos superior e inferior de la puerta (Dibujo 3).
5. A continuación, retire la puerta de la cava del gabinete.
6. Retire con un destornillador las bisagras superior e inferior de la puerta (Dibujo 4).
7. Instale la puerta en el lado opuesto con los accesorios incluidos en la bolsa de accesorios.



- | | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Embellecedor | 2. Destornillador hexagonal M4 | 3. Tornillo M4 limitador de la puerta |
| 4. Tenazas | 5. Pivote de la puerta | 6. Destornillador de hoja plana |
| 7. Bisagra superior de la puerta | 8. Bisagra inferior de la puerta | 9. Destornillador hexagonal M5 |
| 10. bisagra inferior de la puerta | 11. Cuchillo | |

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE CAVAS PARA VINOS INTEGRABLES:



El modelo WINEMEX69 es ÚNICAMENTE para instalación independiente. Su instalación integrada anula la garantía

1. Las cavas para vinos "integrables" disponen de ventilación frontal, pero no están diseñadas para integrarse completamente detrás de una puerta de carpintería.
2. Siga el diagrama de instalación cuando instale cavas para vinos integrables. Si las dimensiones de instalación son menores a las mínimas, se verá afectada la ventilación de la cava.
3. Las cavas para vinos integrables extraen el aire por la derecha del marco de ventilación (WINEMEX24 por la parte posterior) y lo expulsan por la izquierda del marco de ventilación que se encuentra bajo la puerta frontal.
4. Las cavas para vinos "integrables" disponen de un interruptor de encendido ubicado en el panel de control, por lo que la ubicación del punto de alimentación no resulta crítica.
5. La cava para vinos necesita una fuente de alimentación estándar de 240 voltios/10 amperios. (O según especificaciones de diferentes países).
6. El cable de alimentación tiene una longitud de 2,0 m y se fija en el lado derecho, en la parte posterior mirando desde la parte frontal de la cava.
7. Al igual que la mayoría de los electrodomésticos de hoy en día, la cava para vinos tiene componentes electrónicos sensibles que pueden resultar dañados por fallos del suministro eléctrico. Por lo tanto, se recomienda utilizar un protector contra sobretensiones para evitar problemas de esta naturaleza.

En las cavas para vinos integrables, al instalar una puerta de madera se debe prever en ella la ventilación.

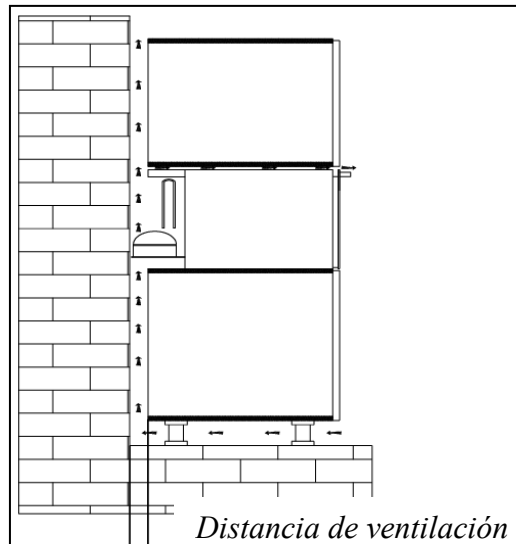
En zonas de clima caliente DEBE recortarse, en la parte posterior superior de la partición trasera o en la parte superior de cada lado de la partición, una abertura de ventilación con un tamaño mínimo de 200 mm x 40 mm, que permita una completa fluctuación de aire fresco por el espacio de 30 mm existente en la parte posterior de la cava.

Esta abertura de ventilación no debe dar a un lado en que existan otros aparatos, tales como hornos, o que esté sellada y sin acceso al aire fresco. Si no cumple con las especificaciones anteriores, podría quedar anulada la GARANTÍA.

Nota: *El aparato debe colocarse de manera que resulte accesible el enchufe.*

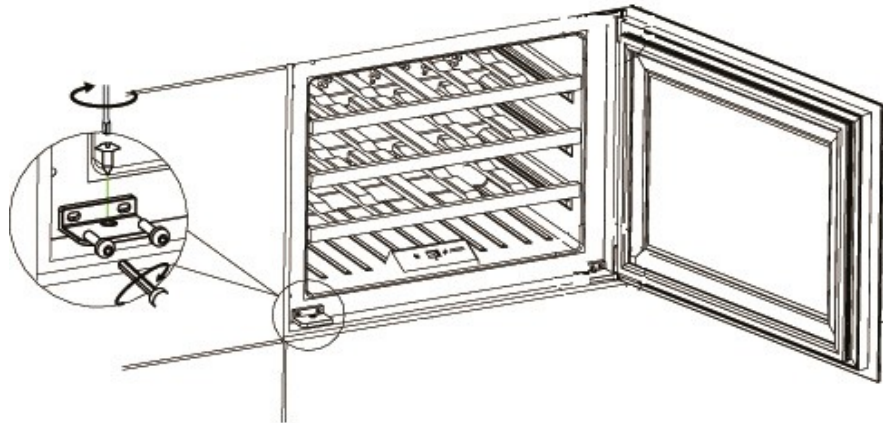
Instrucciones de instalación de la WINEMEX24:

Es un modelo integrable en un armario, que deberá contar con un buen espacio de ventilación y carecer de tapa posterior. De lo contrario, se vería afectado el funcionamiento normal de la cava para vinos. (Diagrama de instalación más abajo)



Distancia de ventilación de al menos

Fig. 1



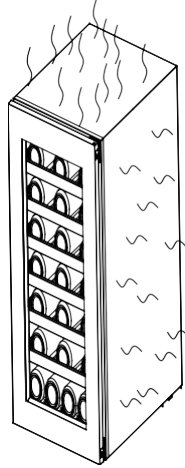
1. Coloque la cava para vinos en el armario, a continuación ajuste la cava para que quede firme. Abra la puerta, extraiga de la bolsa de accesorios la **placa de fijación (1 ud.)**, los **tornillos hexagonales (2 uds.)**, el **destornillador hexagonal (1 ud.)**, los **tornillos autorroscantes (1 ud.)**.

2. Utilice el destornillador hexagonal para fijar la placa de fijación al lado inferior izquierdo de la cava para vinos con 2 tornillos hexagonales (Fig.1).

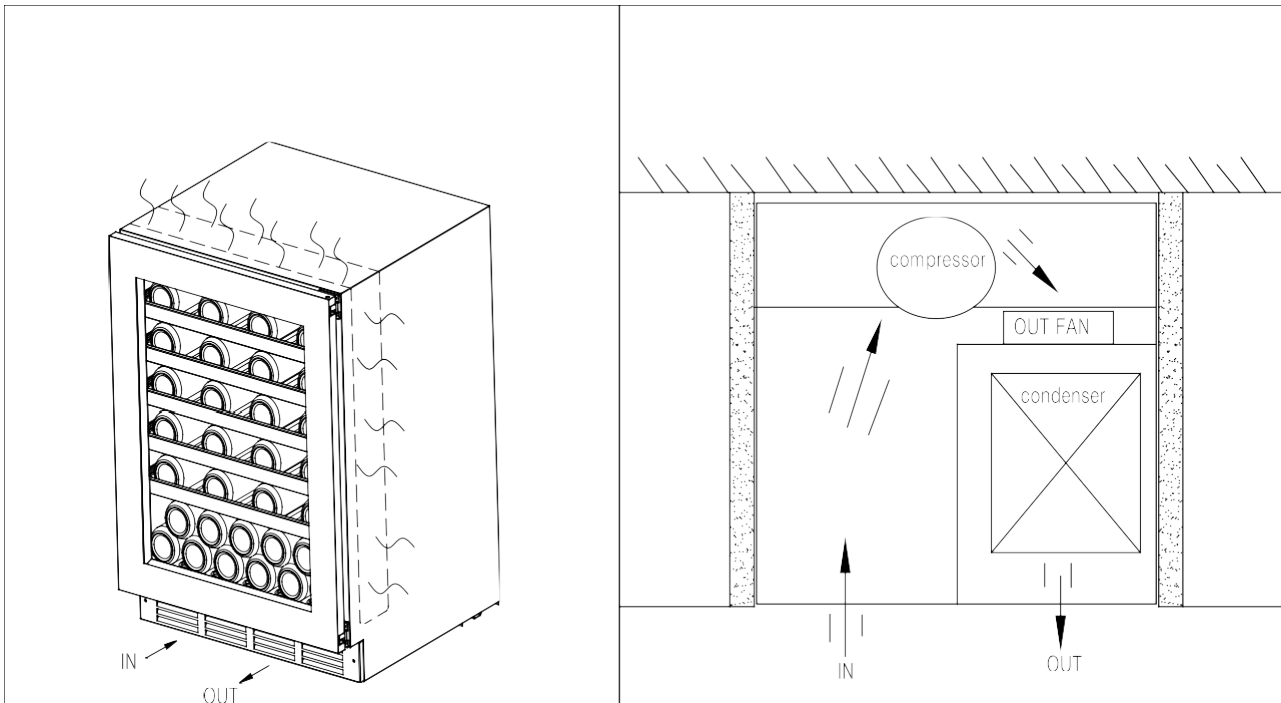
3. Fije la placa de fijación al armario con 1 tornillo autorroscante.

DESCRIPCION DEL SISTEMA RADIADOR

El modelo WINEMEX69 utiliza el modo de enfriamiento de condensación lateral



Los modelos WINEMEX20/WINEMEX40/WINEMEX145 utilizan un tubo lateral anticondensación y un sistema de enfriamiento independiente:



ENCENDIDO DE SU CAVA PARA VINOS

Conecte y encienda la cava presionando el botón de encendido **durante unos segundos**.

Cuando utilice por primera vez la cava para vinos (o la reinicie después de haberla mantenido apagada durante un largo intervalo de tiempo), habrá una diferencia de algunos grados entre la temperatura que ha seleccionado y la que indica la pantalla LED. Esto es normal y se debe a la duración del tiempo de activación. Después de algunas horas de funcionamiento, todo quedará estabilizado.

Importante: Si desenchufa la unidad, se corta la corriente o se apaga la unidad, espere de 3 a 5 minutos antes de volverla a poner en marcha. La cava para vinos no se pondrá en marcha si intenta hacerlo antes de pasado este intervalo.

Ruidos de funcionamiento

Para alcanzar los ajustes de temperatura deseados, nuestras cavas para vinos, como todas las que funcionan con compresores y ventiladores, podrían producir los siguientes tipos de ruidos. Estos ruidos son normales y pueden ser:

- Sonido sordo: causado por el refrigerante que fluye a través de las bobinas del aparato.
- Chasquidos: resultantes de la contracción y expansión del gas refrigerante para producir frío.
- Ruido de funcionamiento del ventilador: para hacer circular el aire por el interior de la cava para vinos.

La percepción subjetiva del ruido está directamente relacionada con el entorno en el que se encuentra la cava para vinos, así como con el modelo específico. Nuestras cavas para vinos están en línea con las normas internacionales para dichos aparatos. Siempre haremos todo lo posible para satisfacer a nuestros clientes, pero no admitiremos devoluciones debidas a quejas basadas en el ruido de funcionamiento normal.

TIPOS DE REGULACIÓN

Tenga en cuenta que, dependiendo de la carga y la configuración elegida, la cava para vinos tardará aproximadamente 24 horas en estabilizar su temperatura.

Durante este tiempo, el LED parece cambiar de manera particularmente errática. Esto es normal, y este proceso tiene lugar cada vez que se modifica la configuración y/o cuando se introduce una gran cantidad de botellas en la cava.

Cavas para vinos para maduración/almacenamiento, de una sola temperatura:

WINEMEX20: Modelo integrable y de instalación independiente, panel de control táctil y pantalla LED
WINEMEX24: Modelo integrable, panel de control táctil y pantalla LED

Cavas para vinos para maduración/almacenamiento, de dos temperaturas:

WINEMEX40: Modelo integrable y de instalación independiente, panel de control táctil y pantalla LED
WINEMEX69: Modelo de instalación independiente, panel de control táctil y pantalla LED

Triple temperatura:

WINEMEX145: Modelo integrable y de instalación independiente, panel de control táctil y pantalla LED

Diseñada para almacenar y madurar todos los vinos: tintos, blancos y espumosos. Estas cavas para vinos reproducen las condiciones ideales para el almacenamiento del vino, a una temperatura constante recomendada de 12 °C. También se pueden configurar para proporcionar la temperatura ideal para servir y disfrutar al máximo las cualidades del vino. A menos que así lo indique el fabricante del vino en la botella, recomendamos 7 °C para el champán, 12 °C para los blancos y 18 °C para los tintos. (Consulte la tabla de recomendaciones "Temperatura de servicio del vino")

AJUSTES DE TEMPERATURA

Importante: El LED muestra por defecto la temperatura interna real del aire.

Tras una interrupción de la corriente la temperatura se establecerá en la temperatura por defecto, ignorando los ajustes.

El cuadro eléctrico de todos los modelos viene con función de memoria.

Es importante comprender que existe una diferencia entre la temperatura del aire en el interior de la cava y la temperatura real del vino: Si llena completamente la cava para vinos, tendrá que esperar aproximadamente 12 horas antes de notar los efectos del ajuste de la temperatura.

Una vez que establecida la temperatura, se recomienda encarecidamente no experimentar con ella ni cambiarla con frecuencia. El termostato mantendrá la temperatura en el interior de la cava para vinos dentro de un rango de +/- 2,5 °C. Pero la inercia térmica del vino y el vidrio es tal que, dentro de este rango de temperatura, la temperatura real del vino solo fluctuará de 0,5 °C a 1 °C.

FUNCIÓN DE ILUMINACIÓN AUTOMÁTICA

Ajuste predeterminado: Iluminación automática:

- La luz se enciende al abrir la puerta.
- La luz se apaga al cerrar la puerta.

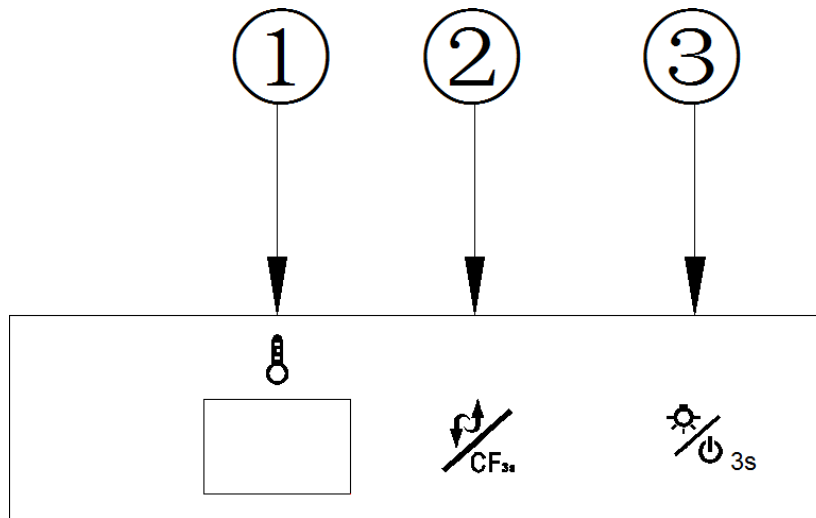
Para mantener la luz encendida incluso con la puerta cerrada:

- Abra la puerta (se enciende la luz)
- Apague manualmente la luz
- Encienda manualmente la luz
- Al cerrar la puerta, la luz se mantendrá encendida.

Para reanudar la configuración de iluminación automática:

- Abra la puerta (se enciende la luz)
- Apague manualmente la luz
- Encienda manualmente la luz
- La iluminación se apagará automáticamente al cerrar la puerta (se reanuda la iluminación automática).

Instrucciones de funcionamiento del panel de control de la WINEMEX20 y la WINEMEX40



De izquierda a derecha:

① Ventana de visualización:

Muestra la temperatura medida dentro de la cava para vinos;

② Botón cíclico :

Cada vez que se presione, la temperatura interior descenderá 1 °C hasta llegar al mínimo de 5 °C, y luego vuelve a la temperatura máxima de 20 °C.

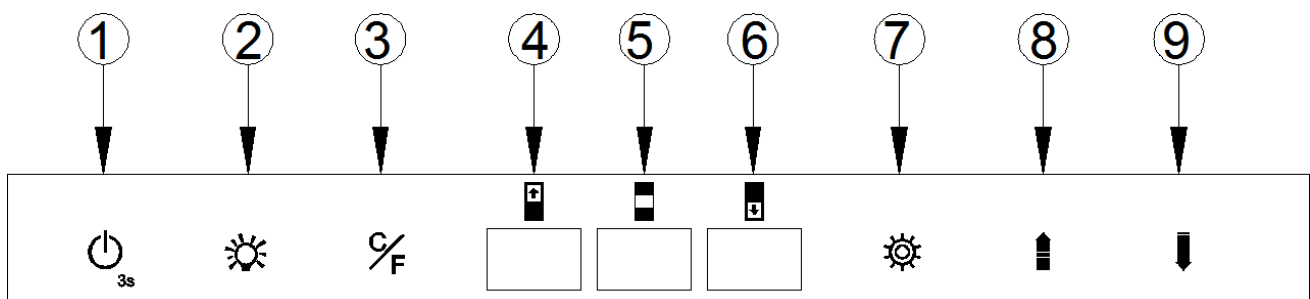
Presione durante 3 segundos para cambiar la pantalla entre Celsius / Fahrenheit

③ Botón de encendido e iluminación:

Con el cable de alimentación conectado: mantenga presionado durante 3 segundos, la máquina se encenderá y comenzará a funcionar. Con la máquina encendida: presione este botón y la luz LED se encenderá; si presiona de nuevo, la luz LED se apagará.

Con la máquina encendida: mantenga presionado durante 3 segundos, la máquina se apagará y dejará de funcionar.

Instrucciones de funcionamiento del panel de control de la WINEMEX145



① Botón de encendido/apagado "ON/OFF":

Para apagar, presione el botón durante 3 segundos (④ la cuenta regresiva digital muestra 3, 2, 1, presione el botón 0,9 segundos después de que los números de la cuenta regresiva aparezcan en la ventana).

② Botón de iluminación:

Presione el botón para encender la luz, vuelva a presionar para apagarla.

③ Botón de función de conversión de pantalla C/F:

Establece la escala de temperatura que mostrará la pantalla: Celsius/Fahrenheit, cada vez que presione este botón, cambiará la escala de la pantalla.

④ Ventana de visualización:

Muestra la temperatura de la zona superior

⑤ Ventana de visualización:

Muestra la temperatura de la zona intermedia

⑥ Ventana de visualización:

Muestra la temperatura de la zona inferior

⑦ Botón de configuración de función:

Para ajustar la temperatura, pulse este botón para seleccionar una zona, en la ventana de selección parpadeará la temperatura ajustada mediante los botones ⑧ y ⑨

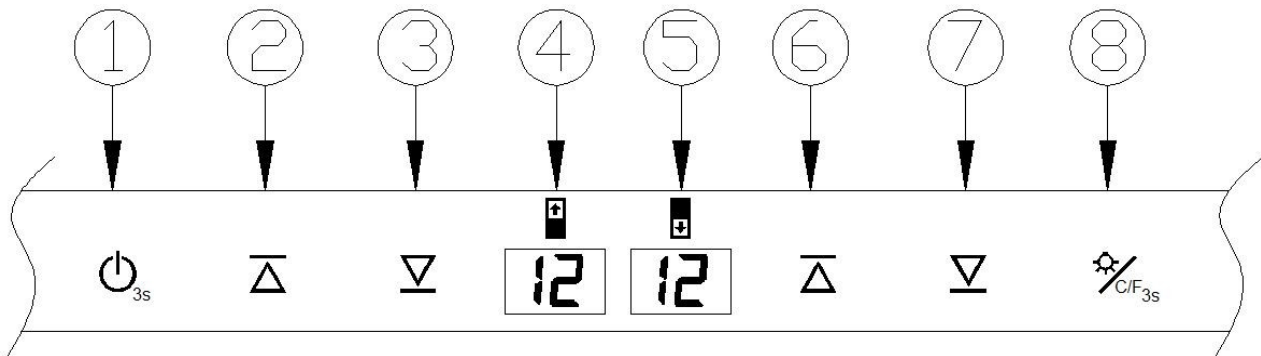
⑧ Botón de incremento de la temperatura

Presione el botón de configuración de función ⑦ para seleccionar una zona, presione el botón de incremento de la temperatura 1 vez para incrementar la temperatura en 1 °C.

⑨ Botón de reducción de la temperatura

Presione el botón de configuración de función ⑦ para seleccionar una zona, presione el botón de reducción de la temperatura 1 vez para reducir la temperatura en 1 °C.

Instrucciones de funcionamiento del panel de control de la WINEMEX69



① Botón de encendido/apagado "ON/OFF":

En el modo de espera: presione 3 segundos, se enciende la alimentación, se pone en marcha la máquina. Con la máquina encendida: presione el botón de encendido, la ventana ④ muestra la cuenta regresiva 3 2 1, el equipo se apaga, la máquina queda apagada (mientras se muestra el proceso 3 2 1, no soltar el botón)

② Botón de incremento de la temperatura de la zona superior:

Presione una vez, la temperatura de ajuste que se muestra en la ventana ④ se incrementará en 1 °C. La temperatura máxima de ajuste es de 20 °C.

③ Botón de reducción de la temperatura de la zona superior:

Presione una vez, la temperatura de ajuste que se muestra en la ventana ④ se reducirá en 1 °C. La temperatura mínima de ajuste es de 12 °C.

④ Ventana de visualización (zona superior):

Muestra la temperatura de la zona superior

⑤ Ventana de visualización (zona inferior):

Muestra la temperatura de la zona inferior

⑥ Botón de incremento de la temperatura de la zona inferior:

Presione una vez, la temperatura de ajuste que se muestra en la ventana ⑤ se incrementará en 1 °C. La temperatura máxima de ajuste es de 12 °C.

⑦ Botón de reducción de la temperatura de la zona inferior:

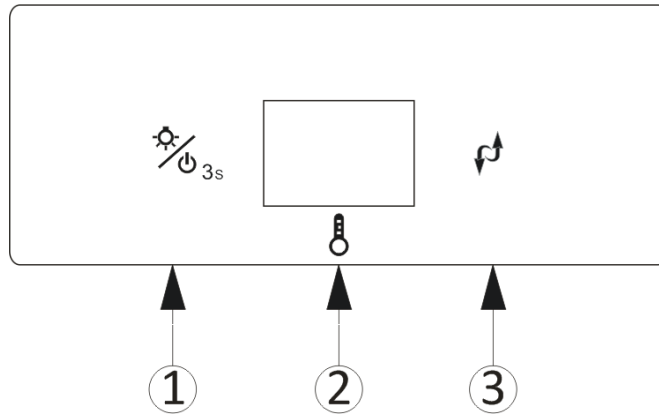
Presione una vez, la temperatura de ajuste que se muestra en la ventana ⑤ se reducirá en 1 °C. La temperatura mínima de ajuste es de 5 °C.

⑧ Botón de luz y función de cambio de pantalla entre C/F:

Presione el botón para encender la luz, vuelva a presionar para apagarla.

Ajuste la escala de la pantalla a grados Celsius / Fahrenheit. Mantenga presionado este botón durante 3 segundos, la ventana de visualización cambiará entre grados Celsius y Fahrenheit.

WINEMEX24 Instrucciones de funcionamiento de la pantalla de control



① Botón de iluminación y encendido

Con el cable de alimentación conectado: mantenga presionado durante 3 segundos, la máquina se encenderá y comenzará a funcionar. Con la máquina encendida: presione este botón y la luz LED se encenderá; si presiona de nuevo, la luz LED se apagará.

Con la máquina encendida: mantenga presionado durante 3 segundos, la máquina se apagará y dejará de funcionar.

② Ventana de visualización:

Muestra la temperatura medida dentro de la cava para vinos;

③ Botón cíclico:

Cada vez que se presione, la temperatura interior descenderá 1 °C hasta llegar al mínimo de 5 °C, y luego vuelve a la temperatura máxima de 20 °C.

CARGA DE SU CAVA PARA VINOS

Puede cargar sus botellas de vino en filas individuales o dobles siempre que tenga en cuenta que, si no tiene suficientes botellas para llenar su cava para vinos, es mejor distribuir la carga por toda la cava para evitar cargas de tipo "todo arriba" o "todo abajo".

- Retire o recolocque los estantes de madera ajustables para acomodar tipos de botellas más grandes, o aumente la capacidad de la cava apilando las botellas cuando sea necesario. (Ver el punto "Ajuste y retirada de los estantes")

- Mantenga un pequeño espacio entre las paredes y las botellas para permitir la circulación de aire. Igual que un refrigerador subterráneo, la circulación de aire es importante para prevenir el moho y para que la temperatura sea más homogénea dentro de la cava.



- Para facilitar la circulación de aire, no sobrecargue su cava para vinos.
- Para facilitar la circulación de aire, no apile más de 1,5 filas de botellas estándar de 0.75L por estante
- Evite obstruir los ventiladores internos (ubicados en el interior del panel posterior de la cava para vinos).
- Para evitar que las botellas se caigan, no deslice los estantes más allá de la posición fija.
- No extraiga más de un estante cargado a la vez, ya que esto podría hacer que la cava para vinos se incline hacia adelante.
- No cubra los estantes de madera con láminas de aleación u otros materiales, ya que obstruirían la circulación del aire.
- *No mueva su cava para vinos mientras esté cargada de vinos. Al hacerlo podría deformar el cuerpo de la cava para vinos y causar lesiones en la espalda.*

TABLA DE TEMPERATURA DE SERVICIO DE LOS VINOS

Todos los vinos maduran a la misma temperatura, que es una temperatura constante establecida entre 12 °C y 14 °C. El siguiente cuadro es un gráfico de temperatura indicativo de la mejor temperatura de servicio.

Champaña joven, Espumoso	6 °C
Semillón blanco seco, Sauvignon blanco	8 °C
Champaña reserva, 10 °C	
Chardonnay blanco seco	10 °C
Gewürztraminer blanco seco, Riesling, Pinot grigio	10 °C
Sauternes blanco dulce, Barsac, Montbazillac, vino de hielo, cosecha tardía	10 °C
Beaujolais	13 °C
Blanco dulce reserva: Sauternes...	14 °C
Chardonnay blanco reserva	14 °C
Pinot noir tinto	16 °C
Garnacha negra, Syrah	16 °C
Pinot noir tinto reserva	16 °C
Cabernet y Merlot: Francés, australiano, neozelandés,	
	20 °
C Chileno, italiano, español, californiano, argentino...	
Burdeos reserva...	temperatura ambiente no superior a 20 °C

INFORMACIÓN IMPORTANTE ACERCA DE LA TEMPERATURA

Su cava para vinos ha sido diseñada para garantizar condiciones óptimas de almacenamiento y/o servicio de vinos.

Los buenos vinos requieren desarrollos largos y suaves y condiciones específicas para alcanzar su máximo potencial.

Todos los vinos maduran a la misma temperatura, que es una temperatura constante establecida entre 12 °C y 14 °C. Solo la temperatura de degustación varía en función del tipo de vino (consulte más arriba la "Tabla de temperatura de servicio de los vinos"). Dicho esto y, tal y como ocurre con los enfriadores naturales utilizados por los productores de vino durante el largo período de almacenamiento, lo importante no es la temperatura exacta, sino su constancia. En otras palabras, mientras la temperatura de su cava para vinos sea constante (entre 12 °C y 14 °C), sus vinos se almacenarán en perfectas condiciones.

No todos los vinos mejorarán con los años. Algunos deben consumirse en una etapa temprana (2 a 3 años), mientras que otros poseen una tremenda capacidad de envejecimiento (50 y más). Todos los vinos tienen un pico de madurez. Consulte con su comerciante de vinos para obtener información relevante.

DESCONGELACIÓN/CONDENSACIÓN/HIGROMETRÍA/VENTILACIÓN

Su cava para vinos ha sido provista de un sistema de descongelación “de ciclo automático”. Fuera del ciclo, las superficies refrigeradas de la cava para vinos se descongelan automáticamente. El agua de descongelación del compartimiento de almacenamiento de la cava para vinos se drena automáticamente, y parte de ella se deriva a un recipiente de drenaje que se encuentra en la parte posterior, junto al compresor. Desde el compresor se transfiere calor que evapora condensación eventualmente acumulada en la bandeja. Parte del agua restante retorna a la cava para humidificarla. Este sistema permite crear dentro de su cava para vinos el nivel de humedad correcto que requiere el corcho natural para mantener durante largo tiempo su capacidad de sellado.

Notas: *El agua recogida por condensación, por lo tanto, se recicla. En condiciones ambientales extremadamente secas, es posible que tenga que agregar un poco de agua al recipiente de agua provisto en su cava para vinos.*

Todas las unidades vienen equipadas con una puerta de vidrio con doble acristalamiento, que cuenta con una tercera capa acrílica interna para minimizar la condensación en la puerta de vidrio.

La cava para vinos no está totalmente sellada; permite la entrada de aire fresco a través del tubo de desagüe. El aire circula a través de la cava gracias a un ventilador/ventiladores y a los huecos en los estantes.

Notas: *Durante el ciclo de refrigeración, se emite y dispersa calor a través de las superficies externas de la cava para vinos. Evite tocar las superficies durante esos ciclos.*

ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Asegúrese de que haya corriente en el enchufe de alimentación eléctrica conectando a él otro aparato eléctrico. Revise el fusible, si lo hay. Asegúrese de que la puerta esté correctamente cerrada.

Si su cava para vinos parece funcionar incorrectamente, desenchúfela y póngase en contacto con su servicio postventa. Cualquier intervención en el circuito de frío debe ser realizada por un técnico de refrigeración que debe llevar a cabo una inspección del sistema de sellado del circuito. De manera similar, cualquier intervención en el circuito eléctrico debe ser realizada por un electricista cualificado.

Notas: *Cualquier intervención realizada por un técnico no autorizado anulará la garantía y la dejará sin efecto.*

CORTES DEL SUMINISTRO ELÉCTRICO

En el caso de un corte del suministro eléctrico, todos los ajustes de temperatura anteriores se conservan automáticamente y se volverá al ajuste de temperatura preestablecido. (Ver cuadro de preajustes)

La mayoría de cortes del suministro eléctrico se corrigen en un corto período de tiempo. Los cortes de una o dos horas de duración no afectarán a las temperaturas de la cava para vinos. Para evitar un cambio repentino de temperatura, evite abrir la puerta mientras dure el corte. Para cortes más prolongados, tome medidas para proteger su vino.

Independientemente de la causa, si observa niveles anormales de temperatura o humedad dentro de su cava para vinos, tenga la seguridad de que solo la exposición prolongada y frecuente a estas condiciones anormales puede perjudicar a sus vinos.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los problemas comunes se pueden resolver fácilmente, lo que le ahorra el costo de una posible llamada al Servicio técnico. Lea atentamente el manual de instrucciones y vuelva a consultar la guía de solución de problemas.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
La cava para vinos no funciona.	No está enchufada. El aparato está apagado. Se ha disparado el diferencial o se ha fundido el fusible.
La cava para vinos no se enfría suficientemente.	Compruebe el ajuste del control de temperatura. El ambiente externo podría requerir un ajuste más alto. La puerta se abre con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. La junta de la puerta no está correctamente sellada.
Se enciende y apaga con frecuencia.	La temperatura ambiente es más alta de lo normal. Se ha agregado una gran cantidad de contenido a la cava para vinos. La puerta se abre con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. El control de temperatura no se ha configurado correctamente. La junta de la puerta no está correctamente sellada.
No funciona la luz.	No está enchufada. Se ha disparado el diferencial o se ha fundido el fusible. La bombilla está fuera de servicio. El botón de la luz está apagado ("OFF").
Vibraciones.	Asegúrese de que la cava para vinos esté nivelada.
La cava para vinos parece hacer demasiado ruido.	El ruido de traqueteo puede provenir del flujo del refrigerante, que es normal. A medida que termina cada ciclo, es posible que escuche en su cava para vinos sonidos de gorgoteo causados por el flujo de refrigerante. La contracción y expansión de las paredes internas puede ocasionar chasquidos. La cava para vinos no está nivelada.
La puerta no cierra correctamente.	La cava para vinos no está nivelada. Se ha invertido la orientación de la puerta pero no se instaló correctamente. La junta está defectuosa. (el imán o la goma están estropeados). Los estantes están fuera de posición.

Características estándar:

Compresor: R600a

- Disponible en voltaje/frecuencia nominal (según los requisitos del país):
100V/50/60Hz, 220V/50/60Hz, 115V/50Hz

- Descongelación automática

- Humedad: humedad relativa 65% +/- 10%

- Acabado exterior e interior en negro

- Iluminación interna

- Pies ajustables x 4

- Puerta de cristal de tres capas

- Opción de marco de puerta normal, en acero inoxidable sin costura, o puerta de vidrio completamente negro

THERMEX SCANDINAVIA A/S SERVICEAFD.:

Farøvej 30 • 9800 Hjørring • Danmark

Tlf.: 98 92 62 33

E-mail: service@thermex.dk

THERMEX SCANDINAVIA AS

Tel.: 22 21 90 20 • Fax: 22 21 90 21

E-mail: service@thermex.no • www.thermex.no

THERMEX SCANDINAVIA AB

Importgatan 12 A • S-422 46 Hisings Backa

Tel: 031 340 82 00

E-mail: info@thermex.se • www.thermex.se

THERMEX SCANDINAVIA S.L.U.

C/Noi del Sucre, 42 • 08840 Viladecans

Tel.: 93 637 30 03

E-mail: info@thermex.es • www.thermex.es

THERMEX SCANDINAVIA AS

+358 942454000

E-mail: info@thermex.fi • www.thermex.fi

