



Built-in Columns Wine Cabinets

User manual

Cave à Vins

Mode d'emploi

REF18WCPIXL

REF18WCPIXR

REF18WCPRL

REF18WCPRR

REF24WCPIXL

REF24WCPIXR

REF24WCPRL

REF24WCPRR

1 IMPORTANT DIRECTIONS OF SAFETY AND THE ENVIRONMENT	4
1.1 For your safety.....	4
1.2 Important information when using the appliance.....	4
1.3 Caring for the environment.....	5
2 INSTALLATION	6
2.1 Installation.....	6
2.2 Connection to electrical power.....	6
3 BEFORE STARTING	7
3.1 Know your appliance.....	7
3.2 Main components.....	8
3.3 Electronic control.....	9
3.4 Main control panel.....	9
4 APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF	10
4.1 Switching on and off.....	10
4.2 How to adjust the temperature for different requirements.....	12
4.3 Information signals of warning messages on the display.....	13
4.4 Wine Cellar temperatures.....	14
5 FUNCTIONS AND SETTINGS	15
5.1 Functions.....	15
5.2 Settings.....	16
6 INTERNAL LAYOUT	22
6.1 Internal layout (positioning, adjustment, removal).....	22
7 LIGHTING	22
7.1 Interior lighting.....	22
8 WINE STORAGE	23
8.1 General directions.....	23
8.2 Conservation temperature.....	23
8.3 Time of conservation.....	24
8.4 Consumption temperature.....	25
8.5 Position of bottles.....	26
9 CARE AND CLEANING	26
9.1 Care and cleaning.....	26
9.2 Cleaning of the toe kick cover and condenser.....	27
9.3 Internal cleaning.....	28
10 TROUBLESHOOTING GUIDE	28
10.1 Troubleshooting guide.....	28
10.2 Malfunction indications appearing of the display.....	30
11 WARRANTY	31
11.1 Warranty.....	31

1. IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT

1.1 For your safety

- > If this appliance is replacing an existing appliance which must be removed or disposed of, make sure that it does not become a dangerous trap for children by cutting its power supply cable and rendering it impossible to close the door. Use the same caution at the end of the lifespan of the new appliance.
- > This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.
- > The appliance must be installed by following the instructions in the Installation Guide, **particular care should be taken not to obstruct the vent openings of the appliance and of the built-in units.**
- > The appliance features a concentrated lighting system with LED lamps. Do not stare into these lamps when they are on to avoid possible eyesight damage.
This warning is also contained on the label attached to the inside of the refrigerator door.
- > Do not use any type of electrical equipment inside of the food conservation compartments.
- > When positioning the shelves, do not place fingers in the shelf slide guides.
- > Do not position containers of flammable liquids near the appliance.
- > Completely switch off the appliance and unplug the power supply cable during cleaning operations. If the plug is not easily reached, it is a good idea to turn off the breaker or remove the fuse that controls the socket that the appliance is connected to.
- > The packaging parts can be dangerous for children: do not allow children to play with the plastic bags, plastic film or Styrofoam.
- > Any repairs must be performed by a qualified Bertazzoni Service technician.
- > This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- > Do not damage the appliance refrigerant circuit pipes.
- > Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- > If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person. Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.
- > Repairs may be performed by the manufacturer,

customer service or a similarly qualified person only.

- > Plug into a grounded 3 prong outlet.
- > Do not remove ground prong.
- > Do not use an adapter.
- > Do not use an extension cord.
- > Disconnect power to all units before servicing.
- > If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid a hazard.
- > Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

1.2 Important information when using the appliance

- > Never use electrical appliances inside the appliance (e.g. heater, electric ice maker, etc.). Explosion hazard!
- > Never defrost or clean the appliance with a steam cleaner! The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit. Risk of electric shock!
- > Do not use pointed and sharp-edged implements to remove frost or layers of ice. You could damage the refrigerant tubes. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.
- > Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance. Explosion hazard!
- > Do not stand on or lean heavily against base of appliance, drawers or doors, etc.
- > Before cleaning the appliance, pull out the power cord plug or switch off the fuse. Do not pull out the power cord plug by tugging on the power cord.
- > Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.
- > Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
- > Never cover or block the ventilation openings for the appliance.



Warning

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

- > Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- > Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- > Store raw meat and fish in suitable containers, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- > If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

Symbols used in the Guide:



Note

Recommendations for correct use of the appliance



Important

Directions for avoiding appliance damage



Warning

Indications for avoiding injury to people

1.3 Caring for the environment



- > Pay special attention to correct disposal procedure for all the packaging materials.
- > The appliance must not be disposed of with urban waste. Contact local waste disposal centres for on how to dispose of recyclable waste.
- > Prior to disposal, cut the power supply cord and make it impossible to close the door.
- > During disposal, avoid damage to the refrigeration circuit.
- > The appliance does not contain hazardous substances for the atmospheric ozone layer, neither in the refrigeration circuit nor in the insulation.

2. INSTALLATION

2.1 Installation

Make sure that installation is performed correctly, adhering to all of the instructions in the specific installation guide provided with the appliance.

2.2 Connection to electrical power supply



The appliance operates at 115 V AC, 60 Hz and is equipped with a power supply cord with a 3-prong grounded plug, which must be connected to a corresponding 3-prong (15 Amp) grounding-type wall receptacle.

! **Important**
Do not use extension cords and/or multiple adapters for connection.

3. BEFORE STARTING

3.1 Know your appliance

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

This manual will answer most of your questions about the product's features. Should you require further information, please

> our website

in the US <http://us.bertazzoni.com/care-service>

in Canada <https://ca.bertazzoni.com/more/support>

> or write us an e-mail at

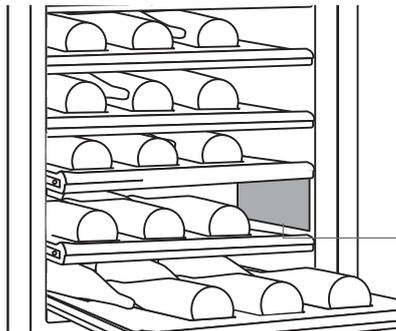
aftersaleservice@bertazzoni.com



Important

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

Built-in wine cellars come with 2 years parts and labor warranty and 5 year parts and labor for sealed system only.

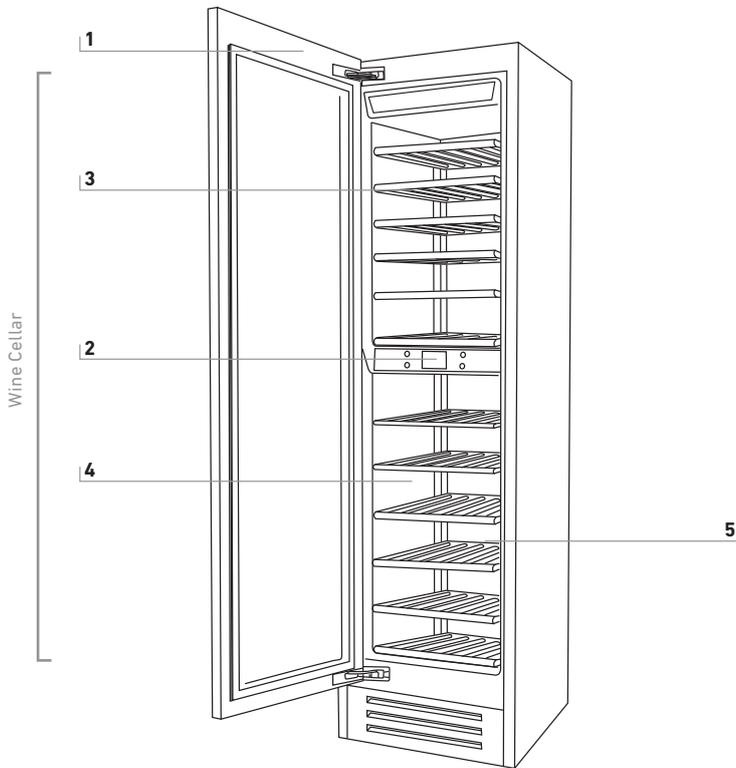


Position of the serial number inside the compartment.

			
Fridge Gas Fill Charge <i>Quantité de Gaz Réfrigérateur</i>	6.0 oz	MODEL	
Freezer Gas Fill Charge <i>Quantité de Gaz Congélateur</i>	oz	ZKS5990FW3U	Model .
Total Absorbed Current <i>Courant Absorbée Totale</i>	1.4 A	CODE	
Voltage <i>Tension</i>	115 V	REF24WCPIXL	Code .
Frequency <i>Frequence</i>	60 Hz	SER.NO./N° SERIE	
Refrigerant Gas Type <i>Type de Gaz Réfrigérant</i>	R134a	F20200101000006	Serial Number .
Defrost Heater <i>Chauffage de Dégivrage</i>	W		
Chemical name of blowing gas <i>Nom chimique du gaz soufflant</i>	HFO		
IP number <i>Adresse IP</i>			
Made in Italy		 ETL LISTED Conforms to UL 60335-1 and UL 60335-2-24 Certified to CSA C22.2#60335-1 CSA C22.2#60335-2-24  3186660	Features .

3. BEFORE STARTING

3.2 main components



1 Structure in stainless steel with aluminium trim.

2 Interactive control panel.

3 Upper Compartment.

4 Sliding bottle shelves, mounted on wheels for easy extraction.

5 Lower compartment.

3.3 Electronic Control

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

3.4 Main control panel

**On / Off:**

Touch the icon to turn the unit on or off.

**Home**

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

**Alarm**

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

**Back**

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

4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF

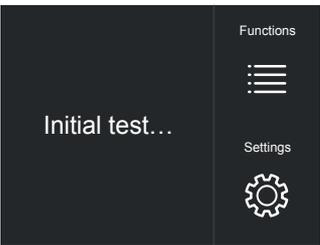
4.1 Switching on and off

First time starting the unit

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

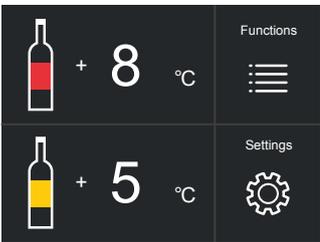


1) Bertazzoni Logo.



2) Initial test (last 3 minuts).

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



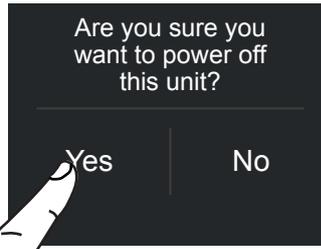
4) Home screen.
 - upper compartment +8°C (+46°F)
 - lower compartment +5°C (+41°F)

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

Shutdown.



1) Touch the button  off.



2) Touch the icon Yes to switch on.



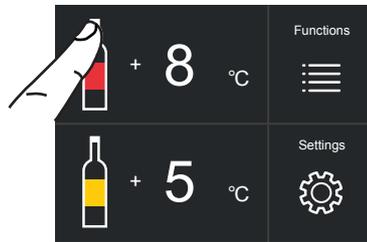
3) Confirm shutdown by touching the yes icon.



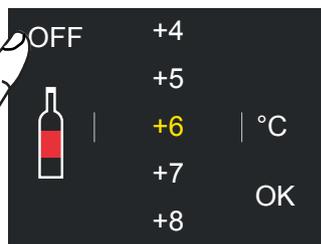
When the wine cellar is off there are no warning signs that prove that the wine cellar is plugged to a socket.

Switching off upper and lower compartments.

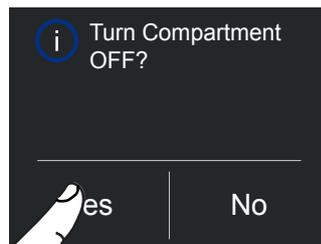
The upper compartment and the lower compartment, can be shutdown individually.



1) Home screen.



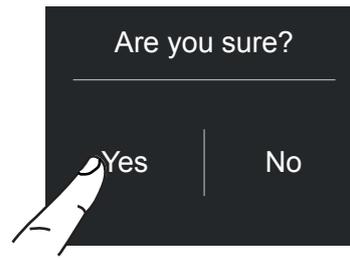
2) Touch the icon off.



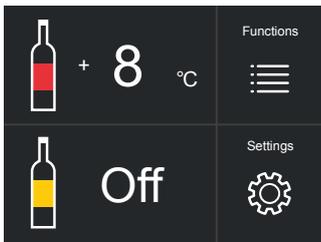
3) Touch the icon Yes to turn compartment off.



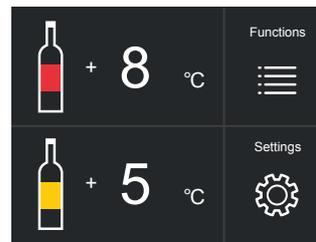
4) Touch the icon Yes for confirming the deactivation.



4) Touch the yes icon for confirming.



5) On the home screen appears the icon  off, which indicates that the lower compartment is off.



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

For turning off the upper compartment follow the same directions .

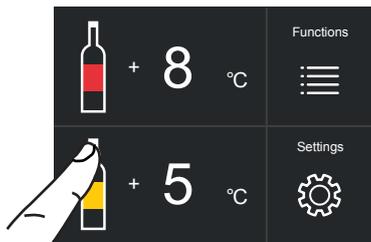
The same procedure is required if you want to restart the upper cellar compartment .

Turning the upper and lower compartments on again

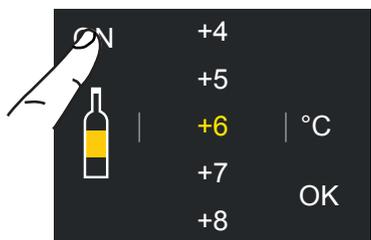
To turn the unit on again press the button, the display will turn on and the launch screen will appear again with the temperatures measured inside the wine cellar compartments. The wine cellar will start to cool down until reaching the set temperatures.

Restart the compartments.

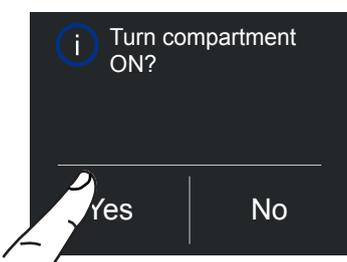
In case you wish to turn the upper and lower compartments on again.



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



2) Touch the icon on.



3) Touch the icon yes.

Switching off for long periods

During long absence periods it is recommended to switch off the wine cellar by pressing the Unit button  for three seconds and disconnecting the electrical plug or the breaker controlling the socket.

Completely empty the wine cellar, clean and dry it and leave the doors and drawers partially open to prevent unpleasant odors.



If at the first startup the Standby message does not appear, but another message appears, it means that the appliance has already started the cooling process.

During the first startup, it will not be possible to use the Menu to modify the factory settings until the preset temperature has been reached. During the first startup, it will not be possible to use the Menu to modify the factory settings until the preset temperature has been reached.

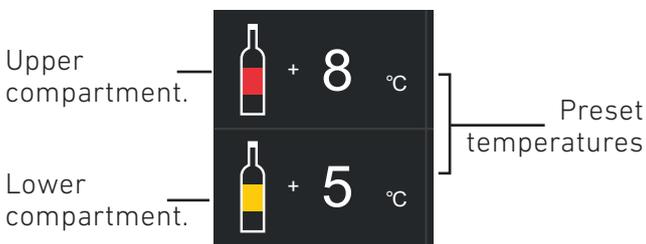
Each time the appliance is switched on it goes through a self-diagnosis procedure lasting three minutes before completely starting up.

4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF

4.2 How to adjust the temperature for different requirements.

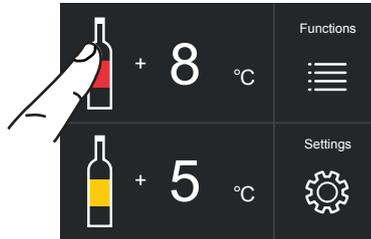
Each model has been carefully tested before leaving the factory and is adjusted in such a way to ensure high performance and low consumption. Usually, it is not necessary to modify the settings.

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

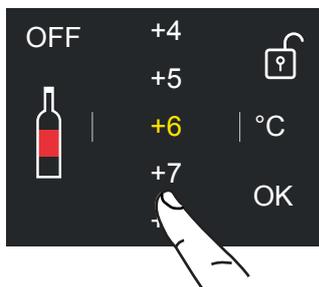


Modify the temperatures compartment

Example: How to modify the upper compartment temperature.

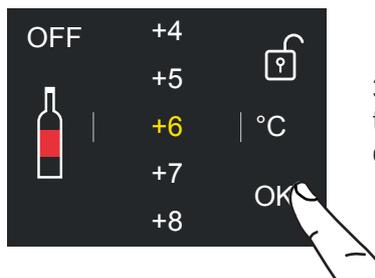


1) Home screen. Touch icon of upper compartment.



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

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



3) Touch the icon ok to confirm the desired temperature.



The temperature shown can vary slightly in respect to the set temperature following frequent openings of the doors or insertion of room temperature foods or large quantities of foods.

It might take between 6 to 12 hours to reach the selected temperature.

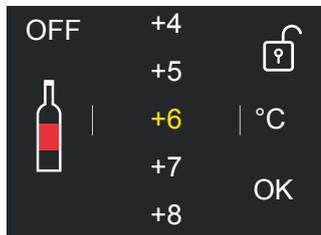
Padlock icon.

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

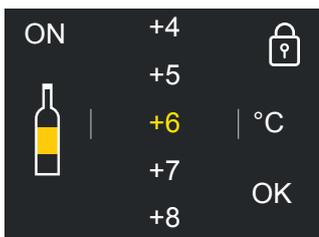
The padlock open/close shows that it is or isn't possible to modify the compartment's temperatures anymore.



Usually an open yellow padlock can be seen open; in that case you can scroll up or down with a finger on the display, selecting the desired temperature and press OK for confirming.



Whereas a closed padlock can be seen if the user has activated some functions that modify the settings, therefore the user in that situation will not be able anymore to change the temperature of the compartments.



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

4.3 Information signals of warning messages on the display.

An integrated control system will give information through bright textual signals messages you can see on the display.

The voiced signal that goes along with some of the malfunctions signals and can be turned off by touching the button alarm  on the main control panel. You can find the list of the malfunctions signals at the end of this manual.



4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF

4.4 Wine Cellar temperatures.

Most red wines are best stored a slightly warmer temperatures.



Red Wine.

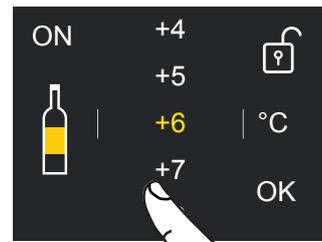
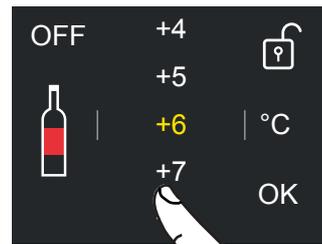
from +10°C to +18°C
(from 50° F to 64° F).



White Wine.

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

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



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



INFORMATION FOR USING THE DISPLAY.

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

5.1 Functions.

After touching the functions icon  on the home screen, the following icons with specific functions will be shown on the display.



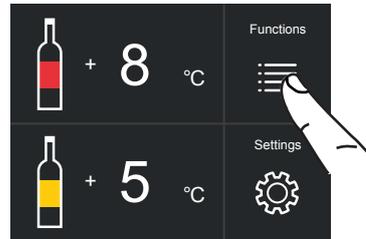
1) Humidity Control.



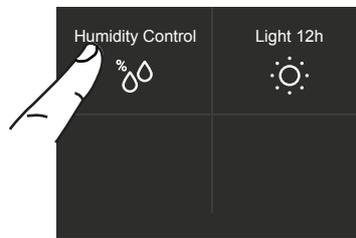
2) Light 12h.

1) Humidity Control.

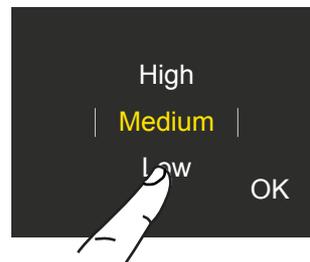
This function enables to set the humidity of the upper and lower compartments. The default setting is set to "Medium".



A) Home screen. Touch the icon function.



B) Touch the icon humidity.

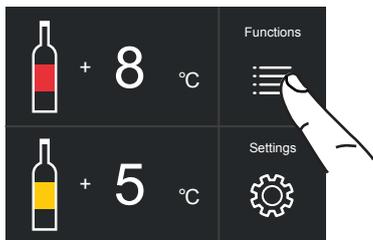


C) Scroll until setting the desired humidity and press ok.

5. FUNCTIONS AND SETTINGS

2) Interior light for 12 h.

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



A) Home screen. Touch the icon function.



B) Touch the 12h light icon.



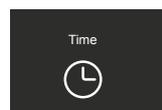
C) Push Yes if you want to activate 12h light Mode.

5.2 Settings.

It is possible to personalize the settings of your wine cellar or adapting it to the different ways you might want to use it.



1) Date.



2) Time.



3) Celsius and Fahrenheit degrees.



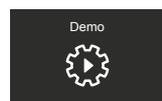
4) Language.



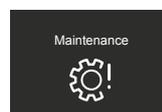
5) Sabbath.



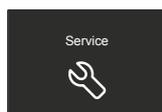
6) Reset.



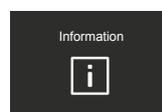
7) Demo Mode.



8) Maintenance.



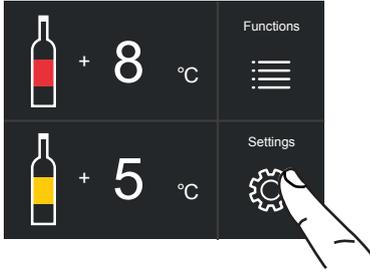
9) Service.



10) Information.

1) Date

The display will show the date in the format (day:month:year).
By touching the display you can modify the settings.



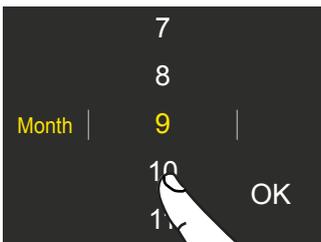
A) Home screen. Touch the icon settings.



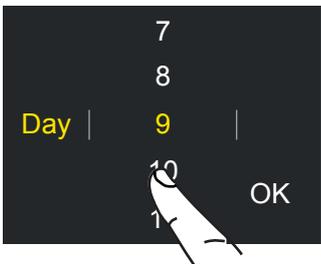
B) Touch the icon date.



C) Scroll up or down until selecting the desired year and them press ok.



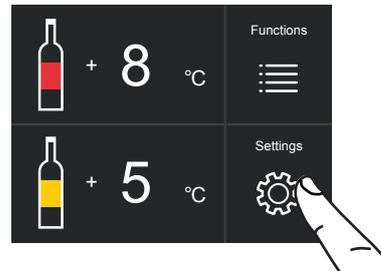
D) Scroll up or down until selecting the desired month and press ok.



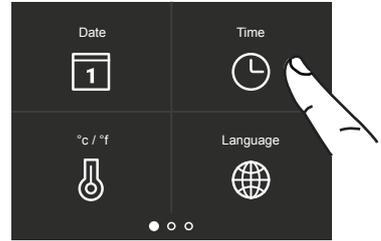
E) Scroll up or down until selecting the desire day and press ok.

2) Time

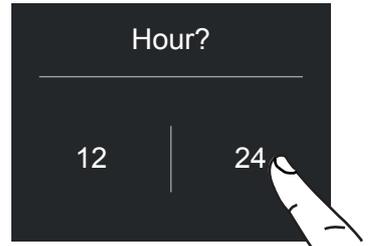
The display shows the hours and minutes in the format hh:mm.
This function selects the display at 12 or 24 h.



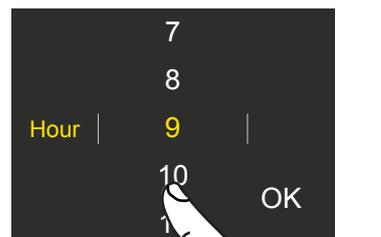
A) Home screen. Touch the icon settings.



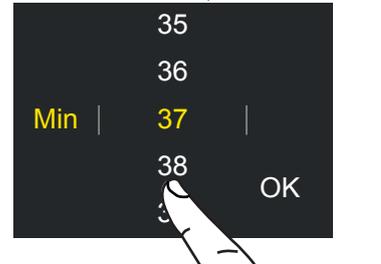
B) Touch the icon time.



C) Select in which way you want to see the time: 12 or 24 hours.



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

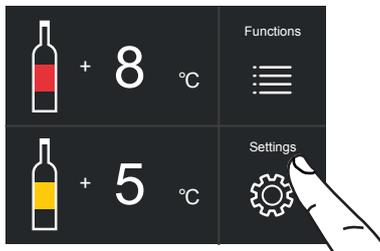


E) Scroll up / down to set the minutes and then press ok.

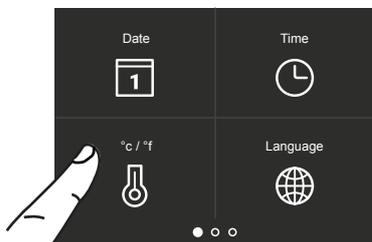
5. FUNCTIONS AND SETTINGS

3) SET °C/°F

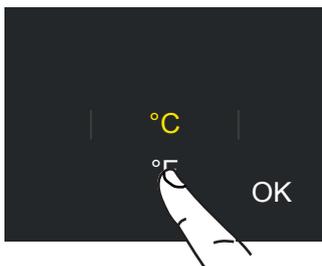
This function permits visualizing the temperature in Centigrade or Fahrenheit degrees. Normally, the appliance is set for visualization in centigrade degrees.



A) Home screen. Touch the icon settings.



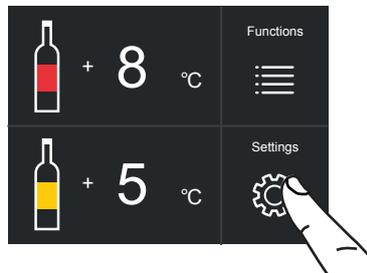
B) Touch the icon °C/°F.



C) Scroll up / down to select either centigrade or fahrenheit degrees and press ok.

4) Language

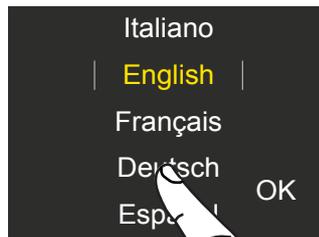
To set the language of the fridge, simply touch the settings button on the display.



A) Home screen. Touch the icon settings.



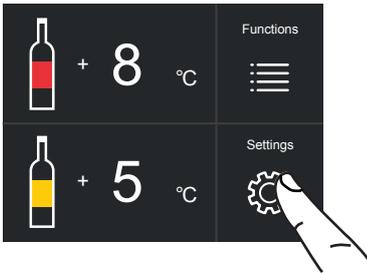
B) Touch the icon language.



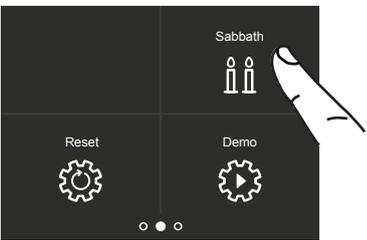
C) Scroll up / down to select the desired language and press ok.

6) Sabbath Mode

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



A) Home screen. Touch the icon settings.



B) Scroll right once and touch the icon sabbath.



C) Touch the Yes button to activate the function.



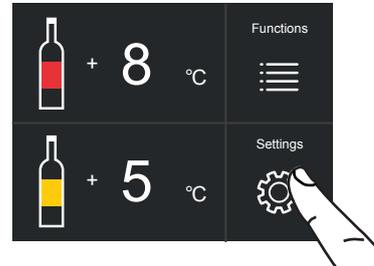
D) Touch the yes button to activate the function.



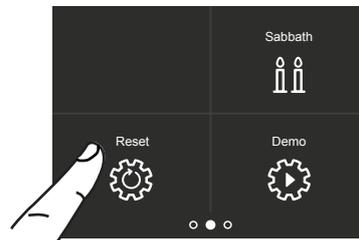
E) The wine cellar will work according to this configuration.

7) Reset

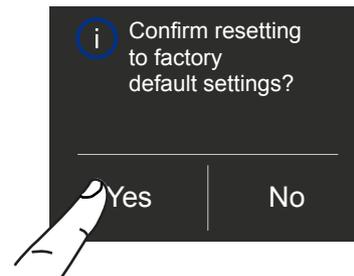
It gives the possibility to restore the base settings that were set in the factory, cancelling all the changes that has been made from there onward.



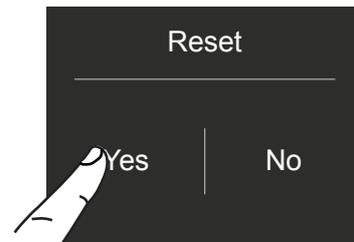
A) Home screen. Touch the icon settings.



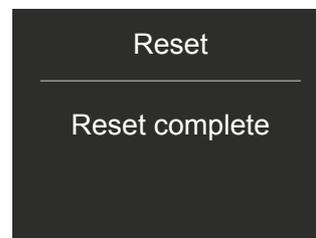
B) Scroll right once and touch icon Reset.



C) Touch the Yes button to activate the function.



D) Touch the Yes button.

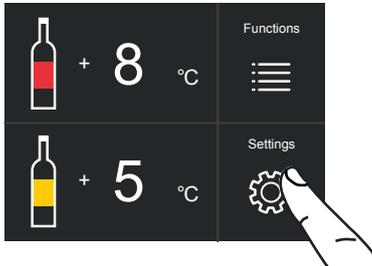


E) The reset has been performed. The wine cellar's factory settings have been restored.

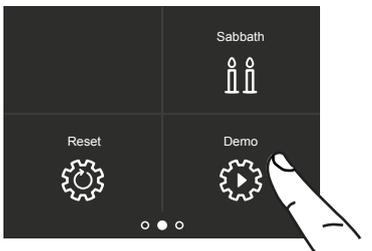
5. CUSTOMIZE FUNCTIONS AND SETTINGS.

8) Demo Mode

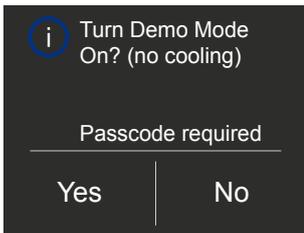
It is possible to simulate the functioning of the fridge, for showroom display or for trade shows.



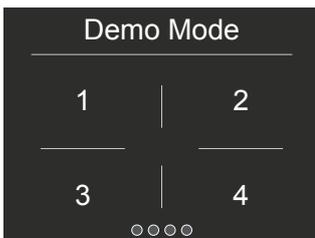
A) Home screen. Touch the icon settings.



B) Scroll right once and touch demo mode.

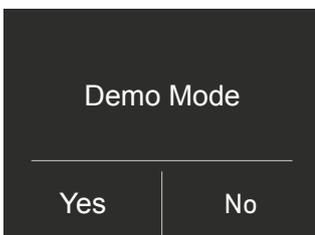


C) Touch Yes.



D) Insert the password for the activation.

Default password
1-2-3-4

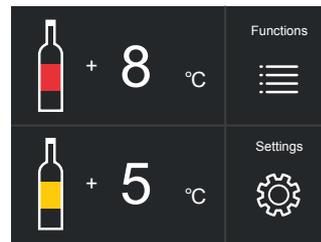


E) Push Yes or No button.

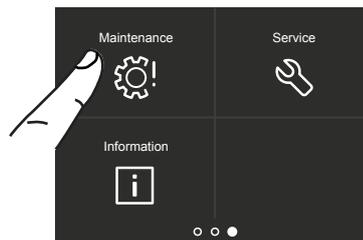
9) Maintenance (through alarm sign).

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

For details see following pages.



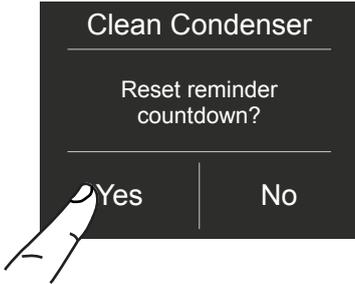
A) Home screen. Touch the icon Settings.



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



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



D) To enable it, touch the Yes icon.

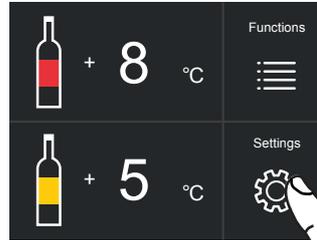
If you want to disable the reminder, at point C touch Off, then touch Yes.

10) Service

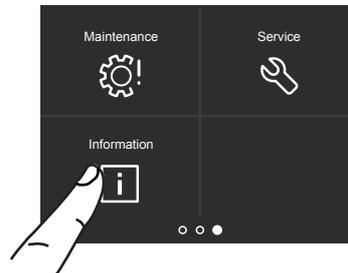
The service function  is reserved for the Bertazzoni assistance.

11) Info System

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



A) Home screen. Touch the icon settings.



B) Touch the icon Information.

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

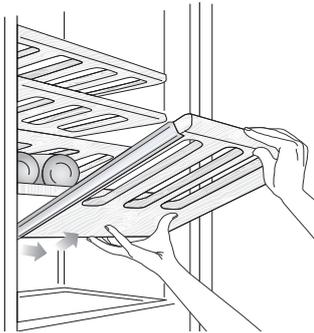
C) Data profile of your unit.

6. INTERNAL LAYOUT

6.1 Internal Layout (positioning, adjustment, removal)

Wine shelf

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



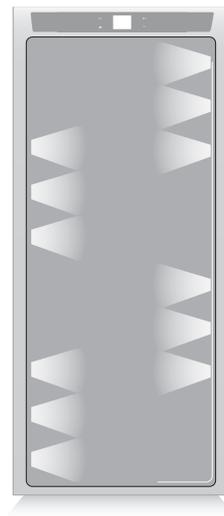
7. LIGHTING

7.1 Interior lighting

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

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

 Once activated, the light of the top compartment will automatically shut off after 6 hours.



8.1 General directions

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

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

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

8.2 Conservation temperature

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

The two compartments are initially set to the following temperatures:

- > Upper compartment
+12° C (54° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64° F)
- > Lower compartment
+10° C (50° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64° F)

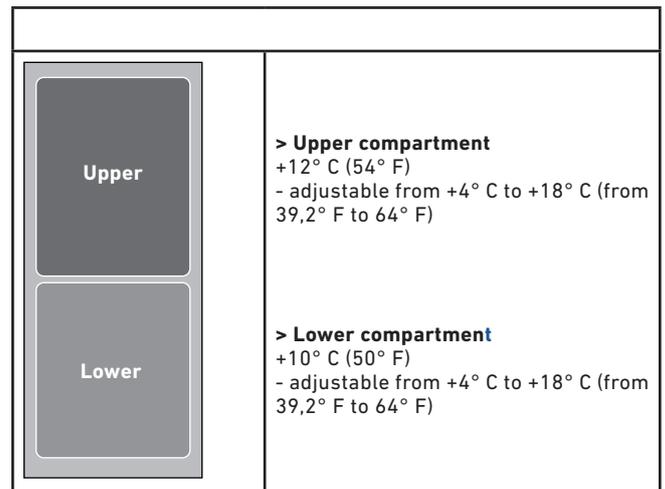
All the temperatures can be modified according to the characteristics of the wines and personal preferences. However, you should attempt to keep the temperature as constant as possible over time.

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

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

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

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



8. WINE STORAGE

8.3 Time of conservation

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

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

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

8.4 Consumption temperature

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

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

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

You should also consider the following:

White wines

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

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

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

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

Rosé

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

New wines (Vin Nouveau)

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

Red wines

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

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

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

Sparkling wines

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

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

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

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

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

Liqueur and straw wines

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

8. WINE STORAGE

8.5 Position of bottles

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

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

Also Magnum bouteilles can be stored, provided you remove the shelf just above the one that will hold them.



Warning

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

After one minute the display will resume normal operation, while the Alarm button  will continue to blink.

Press the Alarm button  to display the highest recorded temperatures.

Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



9. CARE AND CLEANING

9.1 Care and Cleaning

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

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

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

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



Note

Carefully follow the detailed directions that can be found in the provided kit and never use abrasive or metallic products which could scratch and damage the satin finishing on the appliance permanently. Before performing any sort of cleaning, disconnect the appliance from the electrical power supply.

Make sure you do not damage the refrigerant circuit in any way.



Warning

Do not use chlorine-based detergents or cleaning agents.

9.2 Cleaning of the toe kick cover, filter and condenser.

The unit requires, for a correct operation, the cleaning of the ventilation grille, filter and condenser.

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

Behind the frontal ventilation grille.

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



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

In the case the warning sign will be enable, there will be an acoustic signal every 6 months, that tells that is time to clean the condenser.

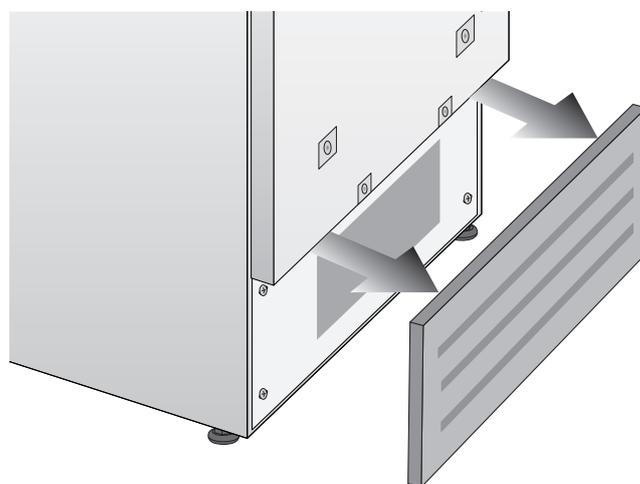
After cleaning it, touch the reset icon in order to reactivate the warning signal in 6 months.

In the case you do not want the warning cleaning signal of the condenser anymore, touch the off icon.

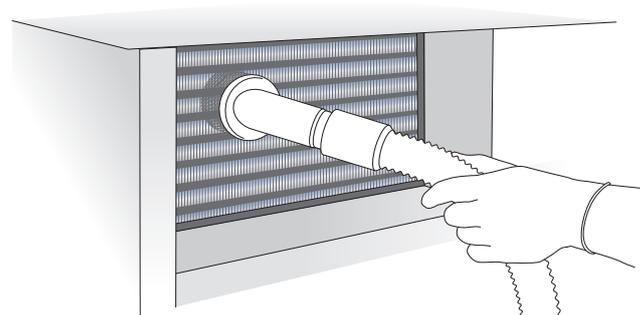
Lower condenser.

For cleaning the condenser follow the instructions:

- > Switch off the appliance by pressing the Unit button  on the main control panel for approx 3 seconds.
- > Wait approx 30 minutes, until the finned condenser cools down to room temperature.
- > Remove the removable grille under the door.



- > Clean it thoroughly from any dust build up as shown in the picture, be careful to not damage any parts.



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



Warning

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

9. CARE AND CLEANING

9.3 Internal cleaning

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

Rinse and dry right away.

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



Warning

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



Warning

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



Note

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

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

10. TROUBLESHOOTING GUIDE

10.1 Troubleshooting guide

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

Malfunction message

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

The appliance does not work

Is the appliance connected to the electrical power supply?

Does electrical power arrive at the electrical socket?

Is the Unit key  activated?

Is the condenser clean?

The internal temperatures are higher than normal

Does the display show a malfunction code?

Is the temperature adjusted correctly?

Is the condenser clean?

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

Were large quantities of food recently inserted?

The appliance remains in function for a long time period

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

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

Were large quantities of food recently inserted?

Is the condenser clean?

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

If you hear strange noises

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

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

Condensation forms both inside and out

If the climate is very humid, the formation of condensation is normal. Opening the door or drawers for prolonged periods of time can contribute to the formation of condensation.

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

The doors are difficult to open

The appliance was designed to permit hermetic closure.

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

10. TROUBLESHOOTING GUIDE

10.2 Malfunction indications appearing on the display

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

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

11.1 Warranty

Please kindly register on our web site www.bertazzoni.com to validate your new product warranty and help us to assist you better in case of any inconvenience.

TWO YEAR LIMITED WARRANTY

The warranties provided by Bertazzoni Spa in this statement apply exclusively to Bertazzoni appliances and accessories sold as new products to the original owner by a Bertazzoni authorized distributor, retailer, dealer or service center and installed in the United States and Canada. The warranties provided in this statement are not transferable and have validity from the date of installation.

COVERAGE INFORMATION

Bertazzoni SpA will repair or replace any component part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years from the date of installation and under conditions of normal residential use. Repair or replacement will be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Repair service must be performed by a Bertazzoni Authorized Service Center during normal working hours.

FIVE YEAR PARTS AND LABOR WARRANTY FOR SEALED SYSTEM

After year 2 through year 5, Bertazzoni provides parts & labor coverage for sealed system interventions only.

COSMETIC WARRANTY

Bertazzoni will cover parts showing cosmetic defects in material and workmanship for a period of thirty (30) days from date of installation of the unit. This coverage will include scratches, stains, surface imperfections on stainless steel, paint and porcelain, with the exclusion of slight differences in color due to materials and painting/enamelling technologies.

Exclusions are labor costs, B stock items, out-of-box appliances and display units.

HOW TO OBTAIN SERVICE

To obtain warranty service please contact Bertazzoni Customer Service at the contact information below and make sure to provide model number, serial number and date of purchase. Failure to provide complete product data and homeowner contact information may result in delayed service.

in the US <http://us.bertazzoni.com/care-service>
in Canada <https://ca.bertazzoni.com/more/support>
Phone:
ENGLISH 866 905 0010 - FRANCAIS 800 561 7265

Save proof of original purchase or of original installation to establish warranty period. Copy of the product serial tag is affixed to the back cover of the instruction manual.

WHAT IS NOT COVERED

1. The product used in any commercial/business application.
 2. Repair service provided by other than a Bertazzoni authorized service agent.
 3. Damage or repair service to correct service provided by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
 4. Installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes.
 5. Defects or damage due to improper storage of the product.
 6. Defects or damage or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
 7. Service calls or repairs to correct the installation of the product and/or related accessories.
 8. Service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring / gas line / water line to properly use the product.
 9. Service calls to provide instructions on the use of a Bertazzoni product.
 10. Repair service due to product usage in manner other than what is normal and customary for home use.
 11. Replacement of wear and tear parts
 12. Replacement of glasses and light bulbs if they are claimed to have failed later than 30 days after installation and in no case later than 4 months after date of purchase.
 13. Defects and damages arising from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation.
 14. Defects and damages arising from transportation of the product to the home of the owner.
 15. Defects and damage arising from external forces beyond the control of Bertazzoni SpA such as fire, flood, earthquakes and other acts of God.
- In case the product will be installed in a remote area, where certified trained technicians are not reasonably available, the customer will be responsible for the transportation costs for the**

11. WARRANTY

delivery of the product to the nearest authorized service center or for the displacement costs of a certified trained technician.

Bertazzoni does not assume any responsibility for incidental or consequential damages.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

1 INDICATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ	2
1.1 Consignes de sécurité et risque potentiel.....	2
1.2 Dans l'utilisation quotidienne.....	2
1.3 Respect de l'environnement.....	3
2 INSTALLATION	4
2.1 Installation.....	4
2.2 Branchement au réseau électrique.....	4
3 AVANT L'UTILISATION	5
3.1 Pour bien connaître l'appareil.....	5
3.2 Composants principaux.....	6
3.3 Contrôle électronique.....	7
3.4 Panneau de commande principal.....	7
4 MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	8
4.1 Mise en marche et arrêt.....	8
4.2 Comment régler la température pour différentes exigences.....	10
4.3 Signaux d'information d'anomalies à l'écran.....	11
4.4 Températures de la cave à vins.....	12
5 PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS	13
5.1 Fonctions.....	13
5.2 Réglages.....	14
6 ÉQUIPEMENT INTERNE	20
6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait).....	20
7 ÉCLAIRAGE	20
7.1 Éclairage.....	20
8 CONSERVATION DES VINS	21
8.1 Indications générales.....	21
8.2 Température de conservation.....	21
8.3 Temps de conservation.....	22
8.4 Température de dégustation.....	23
8.5 Positionnement des bouteilles.....	24
9 ENTRETIEN ET NETTOYAGE	24
9.1 Entretien et Nettoyage.....	24
9.2 Nettoyage interne.....	25
9.3 Nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur.....	26
10 GUIDE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES	26
10.1 Guide des solutions aux problèmes.....	26
10.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran.....	28
11 GARANTIE	29
11.1 Garantie.....	29

1. INDICATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

1.1 Pour votre sécurité

- > Si cet appareil remplace un autre appareil déjà existant qui doit être mis de côté ou éliminé, veiller à ce que celui-ci ne devienne pas un dangereux piège pour les enfants, en coupant le câble d'alimentation et en rendant impossible la fermeture de la porte. Prêter la même attention à la fin du cycle de vie du nouvel appareil.
- > Cet appareil est conçu pour refroidir les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.
- > L'appareil doit être installé en suivant les instructions reportées dans la Notice d'installation. **Les ouvertures prévues pour la ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement doivent rester libres.**
- > L'appareil est doté d'un système d'éclairage à lumière concentrée moyennant des lampes à Led. Ne pas regarder à l'intérieur des lampes lorsque celles-ci sont allumées afin d'éviter tout dommage à la vue. Cette recommandation est également reportée sur l'étiquette collée à l'intérieur de la porte du réfrigérateur.
- > Lorsque le réfrigérateur fonctionne, ne pas toucher les surfaces internes en acier avec les mains humides ou mouillées, la peau pourrait rester attachée aux surfaces particulièrement froides.
- > N'utiliser aucun appareil électrique à l'intérieur des compartiments prévu pour la conservation des aliments.
- > Lors du repositionnement des clayettes ne pas approcher les doigts des coulisses de la clayette.
- > Ne pas positionner de récipients contenant des liquides inflammables près de l'appareil.
- > Durant les opérations d'entretien, arrêter complètement l'appareil en le débranchant de la prise de courant. Si la fiche est difficile à atteindre, débrancher l'interrupteur omnipolaire correspondant à la prise à laquelle l'appareil est branché.
- > Les composants de l'emballage peuvent être dangereux pour les enfants; ne pas les laisser jouer avec les sachets, les films plastiques et le polystyrène.
- > Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié de Bertazzoni.
- > Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissance, sauf si celles-ci sont contrôlées ou si elles ont été auparavant formées pour utiliser l'appareil par une personne

responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être contrôlés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

- > N'endommagez pas les tubes du circuit réfrigérant du réfrigérateur.
- > Ne pas placer de vaporisateurs ou de récipients contenant des agents propulseurs ou des substances inflammables dans l'appareil.
- > La quantité de gaz réfrigérant contenue dans votre appareil est indiquée sur la plaque d'identification placée à l'intérieur de l'appareil. Au cas où le câble de branchement électrique devait subir des dommages, il est nécessaire de le remplacer, contacter le SAV agréé ou un électricien qualifié pour effectuer cette opération.
- > Toute installation ou réparation effectuée par un personnel non autorisé, peut potentiellement créer un danger pour l'utilisateur et endommager l'appareil. Les réparations doivent être effectuées par le SAV agréé.
- > Il est autorisé d'utiliser uniquement des pièces détachées d'origine du constructeur. Ce n'est qu'en cas d'utilisation de ces composants que le constructeur garantit que les conditions requises de sécurité du produit sont respectées.
- > Brancher dans une prise avec mise à terre, à 3 broches.
- > Ne pas éliminer la mise à terre.
- > Ne pas utiliser un adaptateur.
- > Ne pas utiliser de rallonges électriques.
- > Couper l'alimentation de toutes les appareils avant toute intervention d'entretien.
- > Si le CÂBLE D'ALIMENTATION est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- > Il est recommandé de surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

1.2 Dans l'utilisation quotidienne

- > Ne jamais utiliser un nettoyeur vapeur pour dégivrer ou nettoyer votre appareil. La vapeur pourrait atteindre des composants électriques et provoquer un court-circuit. Danger de décharge électrique!
- > Ne pas utiliser d'objets pointus ou tranchants pour éliminer les couches de givre ou de glace. Il est possible d'endommager les raccords du circuit réfrigérant, ce qui rend l'appareil inutilisable. La sortie du gaz, par effet de la pression, peut cau-

ser des irritations aux yeux.

- > Ne pas utiliser de manière inappropriée le socle, les tiroirs extractibles, les portes etc. en tant que point d'appui ou comme support.
- > Pour le nettoyage retirer la fiche d'alimentation ou bien déconnecter l'interrupteur de sécurité. Éviter de tirer sur le câble électrique, mais saisir correctement la fiche électrique.
- > Conserver l'alcool de haute graduation dans un conteneur hermétiquement fermé et placé en position verticale.
- > Éviter que des huiles ou des graisses puissent souiller des éléments plastiques ou les joints des portes. Les graisses attaquent la matière plastique et les joints des portes deviennent fragiles et poreux.
- > Ne pas obstruer les passages de l'air de ventilation de l'appareil.
- > Il est recommandé d'autoriser l'utilisation de l'appareil uniquement à des enfants d'au moins 8 ans. Surveiller les enfants pendant le nettoyage et l'entretien.



Attention

Afin d'éviter toute contamination des aliments, veuillez suivre les instructions suivantes:

- > L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.
- > Nettoyez régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec les aliments et les systèmes de drainage accessibles.
- > Nettoyez les réservoirs d'eau si ils n'ont pas été utilisés depuis 48 h ; rincez le système d'alimentation en eau raccordé à une source d'eau, si l'eau n'a pas été aspirée depuis 5 jours.
- > Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur afin qu'ils n'entrent pas en contact avec ou s'égouttent sur les autres aliments.
- > Les compartiments deux étoiles pour aliments surgelés sont indiqués pour la conservation d'aliments pré-congelés, pour la conservation et la fabrication de glace et de glaçons.

> Les compartiments une, deux et trois étoiles ne sont pas indiqués pour la congélation d'aliments frais.

> Si le réfrigérateur reste vide pendant de longues périodes, veuillez l'éteindre, le dégivrer, le nettoyer, le sécher et laisser la porte ouverte pour éviter toute formation de moisissure à l'intérieur de l'appareil.

Symboles utilisés, dans le Guide:



Note

conseils pour une correcte utilisation de l'appareil



Important

indications afin d'éviter tout endommagement de l'appareil



Attention

indications afin d'éviter toute lésion aux personnes

1.3 Respect de l'environnement



- > Faire très attention aux correctes modalités d'élimination de tous les composants de l'emballage.
- > L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. S'informer auprès des centres de collecte pour l'élimination des matériaux recyclables.
- > En cas d'élimination, couper le câble d'alimentation et rendre impossible la fermeture de la porte.
- > Durant l'élimination, éviter d'endommager le circuit réfrigérant.
- > L'appareil ne contient pas, dans le circuit réfrigérant et dans l'isolation, de substances nocives pour la couche d'ozone atmosphérique.

2. INSTALLATION

2.1 Installation

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

2.2 Branchement au réseau électrique



L'appareil est doté d'une fiche de type Schuko de 16A et doit être branché au réseau électrique moyennant une prise Schuko correspondante. N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.

! **Important**
N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.

3.1 Know your appliance

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

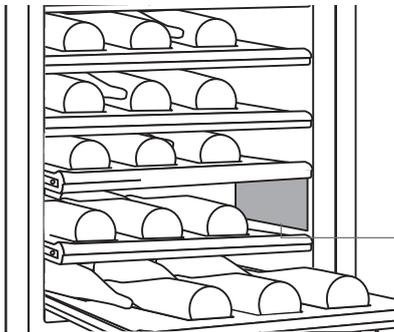
Ce manuel d'utilisation répondra à la plupart de vos questions pour ce qui concerne les caractéristiques du produit. Pour toute autre information, n'hésitez pas à nous contacter:

- > visitez notre site
 in USA <http://us.bertazzoni.com/care-service>
 in Canada <https://ca.bertazzoni.com/more/support>
- > écrivez nous un mail
aftersaleservice@bertazzoni.com



Important

Avant d'appeler prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur le certificat de garantie et sur la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment Réfrigérateur et des éventuels messages qui apparaissent sur l'écran. Les caves à vins encastrables bénéficient d'une garantie de deux ans pour pièces et main-d'oeuvre et de cinq ans pour pièces et main-d'oeuvre du système scellé uniquement.

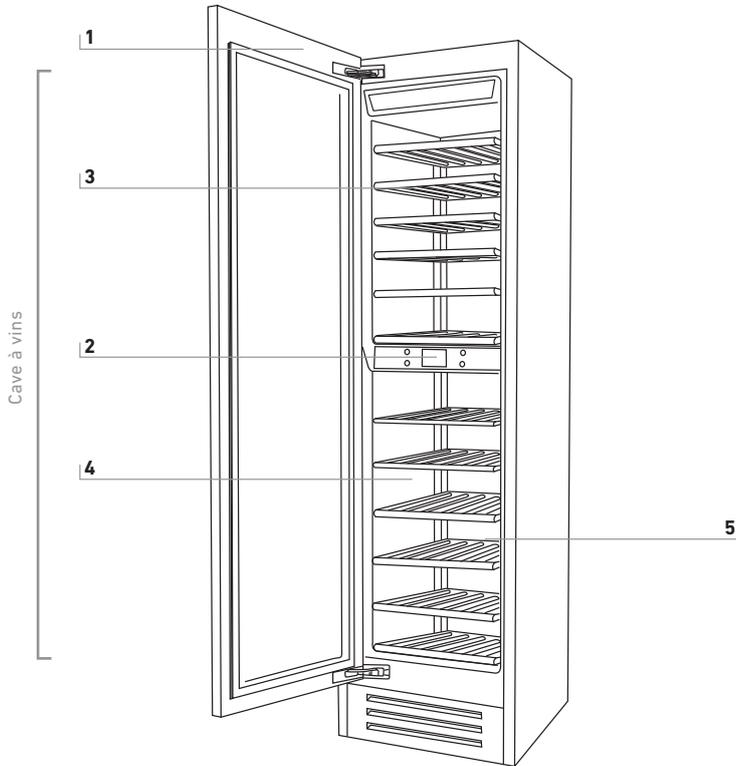


Position du numéro de série à l'intérieur du compartiment.

			
Fridge Gas Fill Charge <i>Quantité de Gaz Réfrigérateur</i>	6.0 oz	MODEL	
Freezer Gas Fill Charge <i>Quantité de Gaz Congélateur</i>	oz	ZKS5990FW3U	Modèle .
Total Absorbed Current <i>Courant Absorbée Totale</i>	1.4 A	CODE	
Voltage <i>Tension</i>	115 V	REF24WCPIXL	Code .
Frequency <i>Frequence</i>	60 Hz	SER.NO./N° SERIE	
Refrigerant Gas Type <i>Type de Gaz Réfrigérateur</i>	R134a	F20200101000006	Numéro de série .
Defrost Heater <i>Chauffage de Dégivrage</i>	W		
Chemical name of blowing gas <i>Nom chimique du gaz soufflant</i>	HF0		
IP number <i>Adresse IP</i>			
Made in Italy		 ETL LISTED Conforms to UL 60335-1 and UL 60335-2-24 Certified to CSA C22.2#60335-1 CSA C22.2#60335-2-24	Caractéristiques .

3. AVANT L'UTILISATION

3.2 Composants principaux



1) Structure en acier inox avec finitions en aluminium.

2) Panneau de commandes.

3) Compartiment supérieur.

4) Étagères porte bouteilles coulissantes sur roulettes et facilement amovibles.

5) Compartiment inférieur.

3.3 Contrôle électronique

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

3.4 Panneau de commande principal



Marche/Arrêt

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



Page d'accueil

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



Alarme

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



Flèche arrière

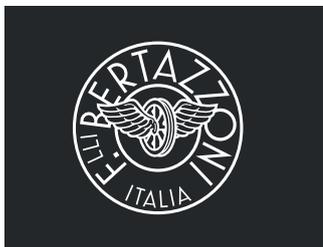
Touchez l'icône en flèche pour retourner à la page-écran précédente.

4. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

4.1 Mise en marche et arrêt

First time starting the unit

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



1) Logo Bertazzoni.



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



2) Touchez l'icône Oui pour procéder.



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

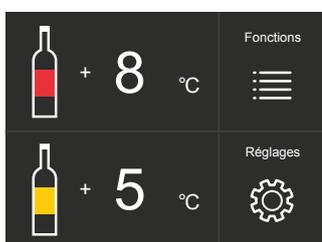


Quand la cave à vins est éteint, il n'y a aucun signal indiquant que l'appareil est branché dans une prise.

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

Désactiver les compartiments supérieur et inférieur.

Les compartiments supérieur et inférieur peuvent être désactivés individuellement.

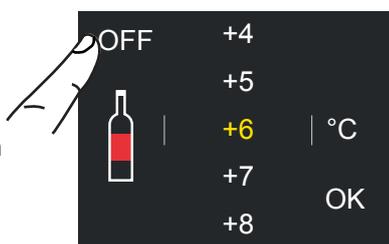


4) Page d'accueil - compartiment supérieur +8°C (+46°F) - compartiment inférieur +5°C (+41°F)



1) Page d'accueil.

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



2) Touchez l'icône Off (arrêt).

Mise hors tension.



1) Touchez l'icône  Off (arrêt).



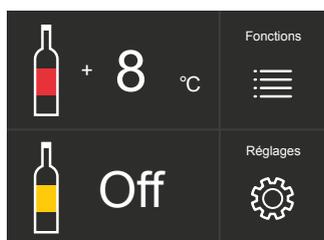
3) Touchez l'icône Oui pour désactiver le compartiment.



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



4) Touchez l'icône Oui pour confirmer.



5) Sur la page d'accueil s'affiche l'icône d'arrêt, indiquant que le compartiment inférieur est désactivé.



5) Le compartiment inférieur est à présent activé de nouveau. La page d'accueil s'affiche de nouveau.

Suivez la même procédure pour activer de nouveau le compartiment supérieur .

Suivez la même procédure pour activer de nouveau le compartiment supérieur .

Remettre en fonction les compartiments supérieur et inférieur.

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

Activer de nouveau les compartiments.

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

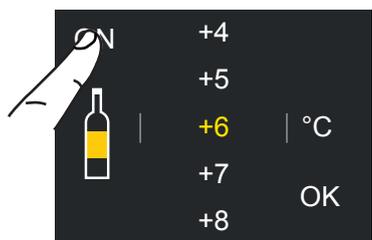
Mise hors tension en cas d'arrêt prolongé

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

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



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



2) Touchez l'icône On (marche).



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



3) Touchez l'icône Oui.

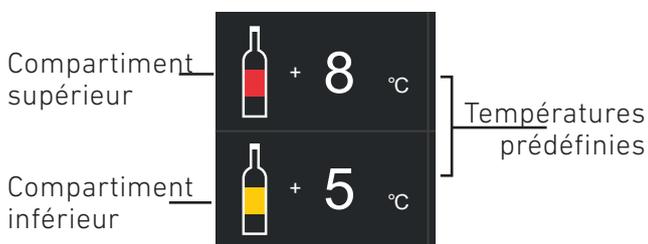
Chaque fois que l'appareil est actionné le système effectue une procédure d'autodiagnostic qui dure environ trois minutes avant sa mise en marche complète.

4. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

4.2 Comment régler la température pour différentes exigences.

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

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



Modifier la température des compartiments

Exemple: Comment modifier la température du compartiment supérieur.

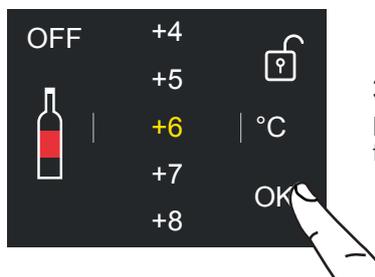


1) Page d'accueil. Touchez l'icône  du compartiment supérieur.



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

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



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

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

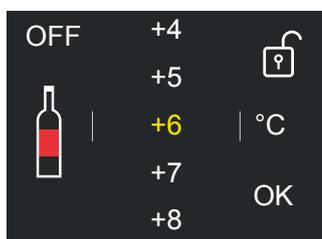
Icône Cadenas.

L'icône cadenas apparaît quand les températures sont définies.

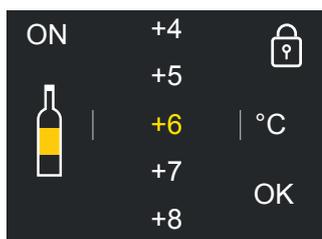
L'icône cadenas ouvert/fermé indique qu'il est possible ou impossible de modifier ultérieurement les températures des compartiments.



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



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



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

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

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

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



4. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

4.4 Températures Cave à vin.

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



Vins Rouges.

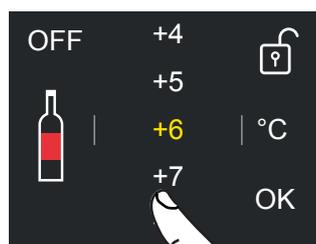
de +10° C à +18° C
(de 50° F à 64° F)



Vins Blancs.

de +4° C à +9° C
(de 39° F à 48° F)

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



BOUTEILLE
Bourgogne



BOUTEILLE
Bordeaux



INFORMATIONS POUR L'UTILISATION DE L'ÉCRAN.

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

5.1 Fonctions.

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



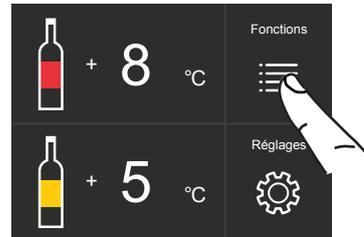
1) Contr. humidité.



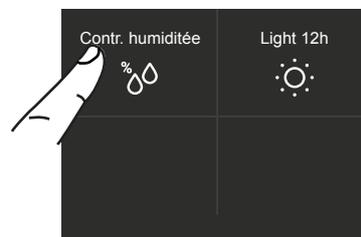
2) Lumière 12h.

1) Humidity Control.

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



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



B) Touchez l'icône Contr. humidité.

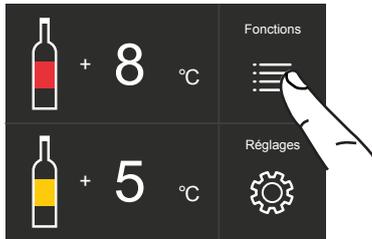


C) Défilez pour sélectionner l'humidité désirée et pressez ok.

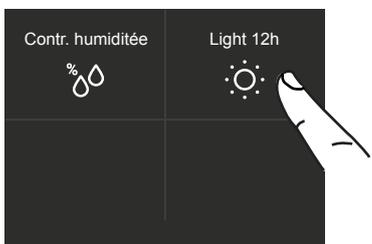
5. PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS

2) Lumière 12 h

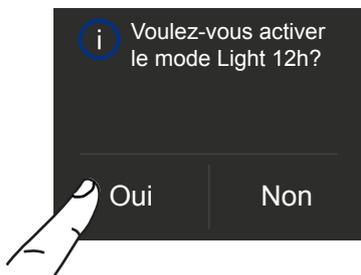
Cette fonction vous permet de configurer la durée de l'éclairage interne, qui peut rester allumé pour 1 à 12 h après la fermeture de la porte de la cave à vin, afin de voir l'intérieur éclairé, à travers la porte vitrée.



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



B) Touchez l'icône Lumière 12h.



C) Poussez Oui si vous voulez activer le Mode d'éclairage de 12 h.

5.2 Réglages.

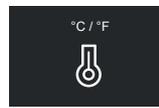
Vous pouvez personnaliser les configurations de votre cave à vins pour l'adapter aux différentes façons dans lesquelles vous désirez l'utiliser.



1) Date.



2) Heure.



3) Degrés Celsius ou Fahrenheit.



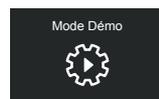
4) Langue.



5) Sabbath.



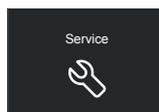
6) Réinitialiser.



7) Mode Démo.



8) Entretien.



9) Service.

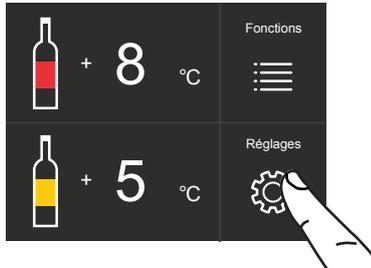


10) Système Info.

1) Date

Sur l'écran s'affiche la date dans le format (jour:mois:année).

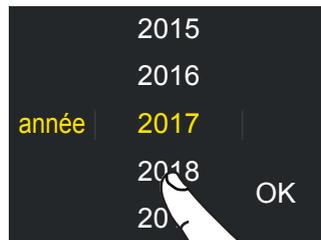
Vous pouvez modifier les configuration simplement en touchant l'écran.



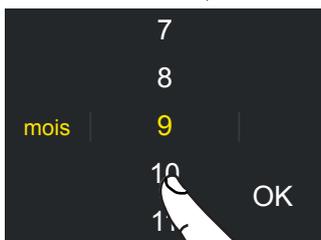
A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



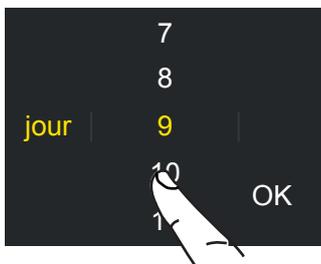
B) Touchez l'icône Date.



C) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le jour désiré et ensuite pressez ok.



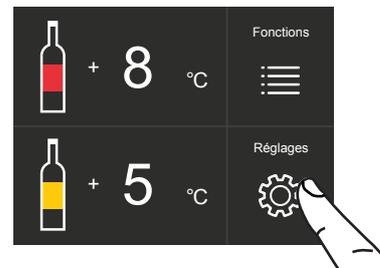
D) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le mois désiré et ensuite pressez ok.



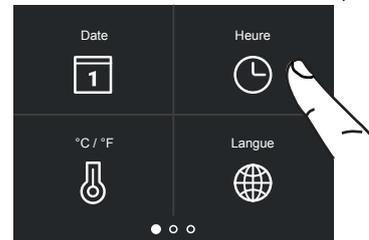
E) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner l'année désirée et ensuite pressez ok.

2) Heure

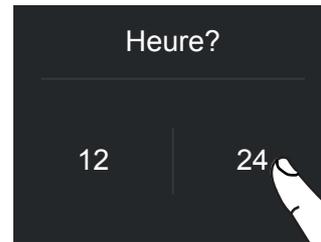
Sur l'écran s'affiche l'heure dans le format hh:mm. Cette fonction permet de sélectionner l'affichage suer 12 ou 24 h.



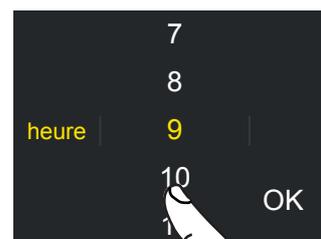
A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



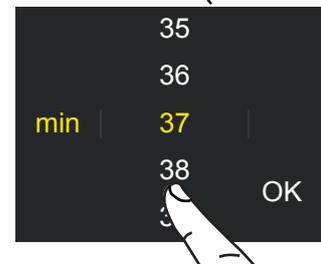
B) Touchez l'icône Heure.



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



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



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

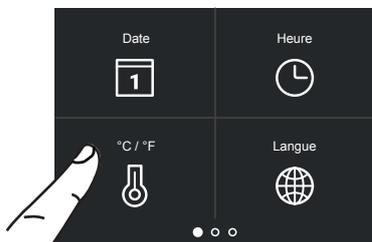
5. PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS

3) Configurer °C/°F

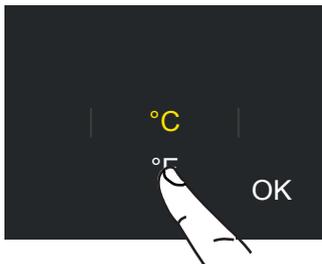
Cette fonction permet de choisir l'affichage de la température en degrés Centigrades ou Fahrenheit. Normalement, l'appareil est configuré pour l'affichage en degrés centigrades.



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



B) Touchez l'icône °C/°F.



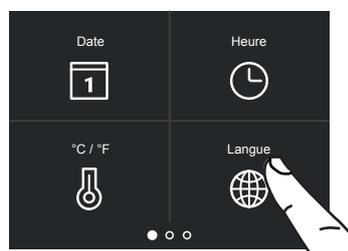
C) Défilez vers le haut / bas pour sélectionner soit degrés Centigrades soit Fahrenheit et pressez ok.

4) Langue

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



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



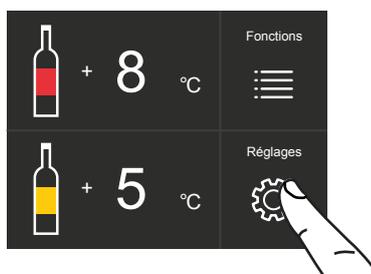
B) Touchez l'icône Langue.



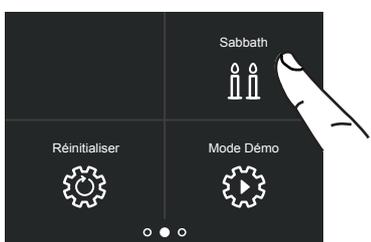
C) Défilez vers le haut / bas pour sélectionner la langue désirée et pressez ok.

6) Mode Sabbath

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



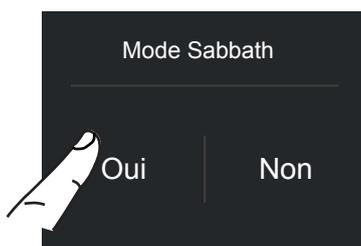
A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



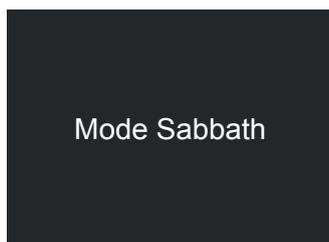
B) Défilez une fois à droite et touchez l'icône Sabbath.



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



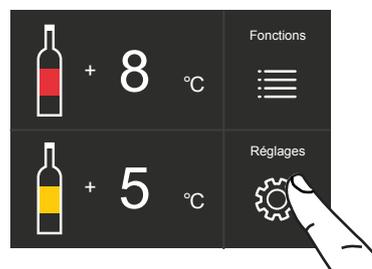
D) Touchez l'icône Oui pour activer la fonction.



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

7) Rétablissement

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



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



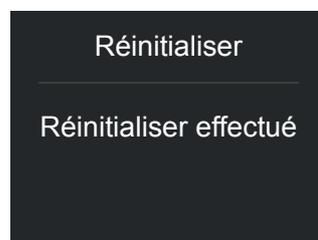
B) Défilez une fois à droite et touchez l'icône Réinitialiser.



C) Touchez l'icône Oui.



D) Touchez l'icône Oui.



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

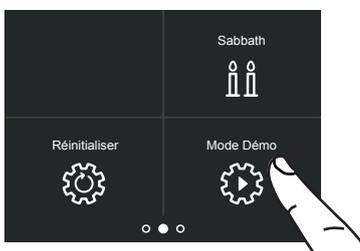
5. CUSTOMIZE FUNCTIONS AND SETTINGS.

8) Mode Démo

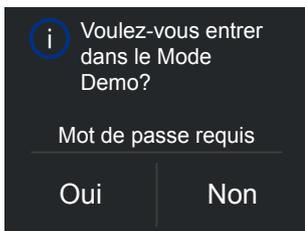
Vous pouvez simuler le fonctionnement du réfrigérateur, en cas d'exposition de l'appareil, dans des salons professionnels ou point de vente/magasins.



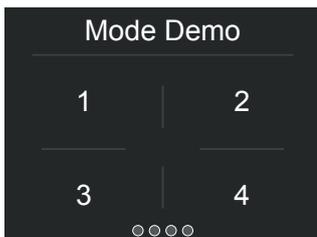
A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



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

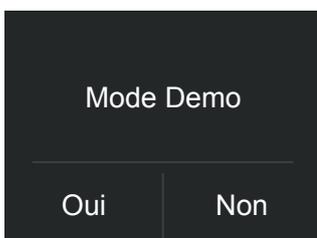


C) Touchez Oui.



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

Mot de passe par défaut 1-2-3-4



E) Pressez l'icône Oui ou Non.

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

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

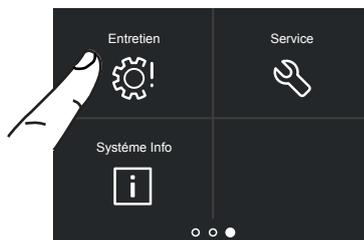
La configuration par défaut de l'appareil est « Avertissement désactivé ».

Le nettoyage périodique vous est rappelé tous les 6 mois par un signal sonore et visuel sur l'écran.

Il est possible de désactiver le signal d'avertissement et visualiser le temps restant avant le prochain nettoyage à effectuer. **Pour plus de détails voir les pages suivantes.**



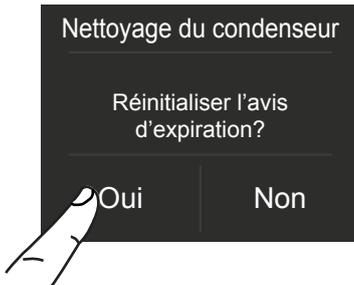
A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



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



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



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

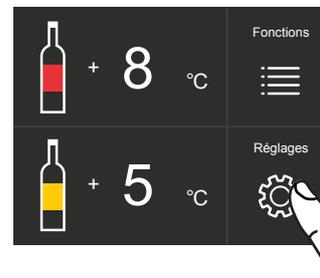
Si vous voulez désactiver l'avertissement, au point C touchez Off et après Oui.

10) Service

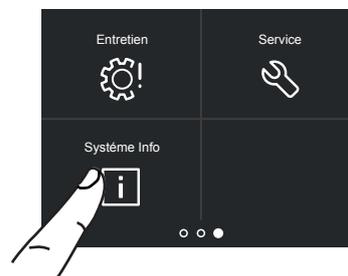
La fonction Service  est réservée au service SAV Bertazzoni.

11) Système Info

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



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



B) Touchez l'icône Système Info.

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

C) Voici les données de l'appareil.

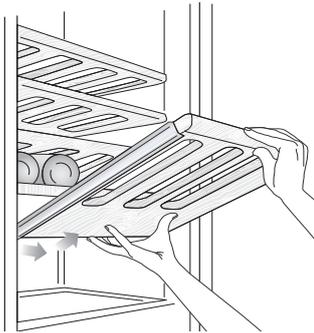
6. ÉQUIPEMENT INTERNE

6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait)

Étagères pour Vins

Les étagères peuvent être facilement retirées pour le nettoyage.

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



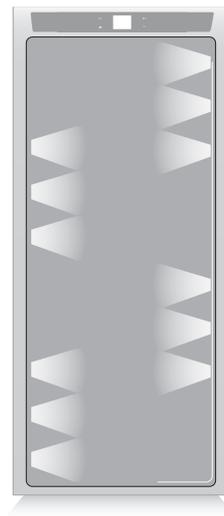
7. ÉCLAIRAGE

7.1 Éclairage

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

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

 Une fois activé, la lumière du compartiment supérieur s'éteindra automatiquement au bout de 6 heures.



8.1 Indications générales

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

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

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

8.2 Température de conservation

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

Les deux compartiments sont initialement réglés selon les températures suivantes:

- > Compartiment supérieur
+12° C (54° F) - réglable de +4° C à +18° C (de 39° F à 64° F)
- > Compartiment inférieur
+10° C (50° F) - réglable de +4° C à +18° C (de 39° F à 64° F)

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

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

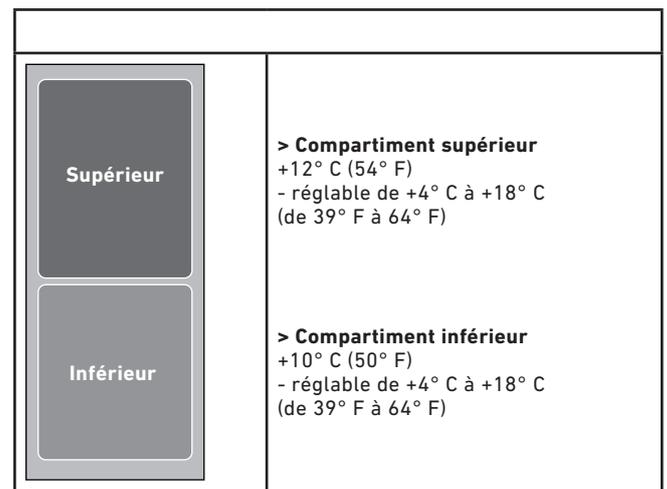
Il faut en outre éviter une température trop basse (en dessous de 1° C - 34° F) qui pourrait déterminer la formation de dépôts et endommager les qualités esthétiques du vin

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

Le compartiment supérieur, en particulier,

est contrôlé thermostatiquement et de manière extrêmement raffiné et garantit un soin et une attention maximum dans le temps des bouteilles de haute qualité.

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



8.CONSERVATION DES VINS

8.3 Temps de conservation

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

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

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

8.4 Température de dégustation

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

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

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

Vins Blancs

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

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

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

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

Vins Rosés

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

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

Vins Nouveaux

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

Vins Rouges

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

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

Vins Mousseux

Il est difficile de fournir des indications valables pour la grande variété de mousseux existants.

En général, les mousseux plus doux et aromatiques sont servis à des températures plus basses, jusqu'à 8° C (46° F), tandis que les mousseux plus tanniques peuvent être servis à des températures plus hautes, jusqu'à 14° C (57° F). Les mousseux secs sont en général servis entre 8° C et 10° C (46 et 50° F).

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

Vins Liquoreux et de Paille

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

8. CONSERVATION DES VINS

8.5 Positionnement des bouteilles

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

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

Les bouteilles Magnum pourront également y être disposées, en prenant soin de retirer l'étagère supérieure à celle qui les accueillera.



Attention

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

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

Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

9.1 Entretien et Nettoyage

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

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

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



Note

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

Faire très attention à ne pas endommager le circuit réfrigérant.



Attention

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

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

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

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

Le condenseur se trouve derrière la grille de ventilation frontale.

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

Vous pouvez activer l'avertissement lié au nettoyage du condenseur, lors des réglages d'entretien  **après l'installation de l'appareil et après sa mise sous tension.**

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

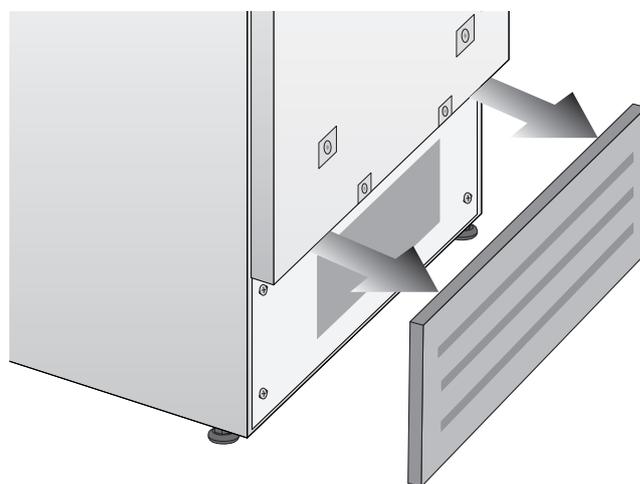
Après l'avoir nettoyé, touchez l'icône de rétablissement afin de réactiver le signal d'avertissement 6 mois après.

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

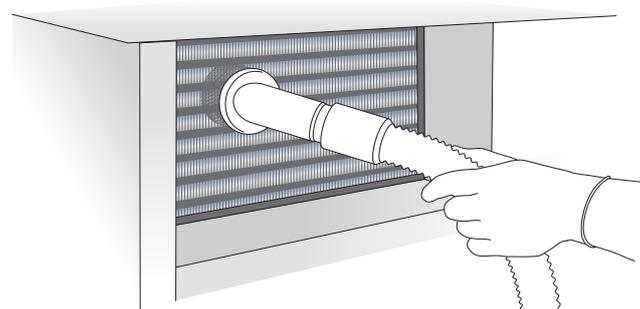
Condenseur inférieur.

Pour le nettoyage du condenseur suivez les instructions suivantes:

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



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



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



Avertissement

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

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

9.3 Nettoyage interne

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

Rincer et essuyer tout de suite.

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



Attention

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



Attention

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



Note

Ne pas mettre d'eau bouillante sur les parties froides en verre.
Ne laver aucune partie du réfrigérateur dans le lave-vaisselle car celle-ci pourrait s'endommager ou se déformer de manière irréparable.

10.1 Guide des solutions aux problèmes

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

Message de panne

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

L'appareil ne fonctionne pas

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

Le courant arrive à la prise d'alimentation?

la touche Unit  est activée?

le condenseur est propre?

Les températures internes sont plus hautes que la normale

L'écran signale un code de panne?

La température est réglée correctement?

Le condenseur est propre?

Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps?

Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments?

L'appareil fonctionne pendant une longue période de temps

Durant les chaudes journées et avec des températures

élevées dans la pièce, il est normal que le compresseur fonctionne de manière prolongée.

Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps?

Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments?

Le condenseur est propre?

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

Perception de bruits étranges

Il est normal que soient perçus des bruits liés au fonctionnement des ventilateurs ou des com-

presseurs ou durant la phase de dégivrage. Le bruit peut également être plus accentué en fonction du positionnement de l'appareil et de l'espace environnant.

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

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

La porte s'ouvre avec difficulté

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

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

10. GUIDE DES SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

10.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran

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

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

11.1 Garantie

Nous Vous prions de bien vouloir vous enregistrer sur notre site web www.bertazzoni.com pour valider votre garantie du nouveau produit et nous aider à Vous aider dans le cas de dommages.

GARANTIE LIMITEE DE DEUX ANS

Les garanties offertes par Bertazzoni SpA dans cette déclaration s'appliquent exclusivement aux appareils et composants Bertazzoni vendus comme neufs au propriétaire original par un distributeur, détaillant, concessionnaire ou centre de service autorisé et installés aux Etats-Unis et Canada. Les garanties fournies dans cette déclaration ne peuvent pas être transférées et sont valables à partir de la date d'installation.

INFORMATIONS SUR LA COUVERTURE

Bertazzoni SpA procédera à la réparation ou remplacera tout composant défectueux à cause des matériaux et/ou fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'installation et dans les conditions normales d'utilisation dans le cadre familial. La réparation ou remplacement seront effectués à titre gratuit et incluront les frais de main d'œuvre au tarif normal et les frais d'expédition. Les réparations doivent être effectuées par un Centre de Service Bertazzoni Autorisé pendant les heures de travail normales. Les défauts doivent être signalés dans les 30 jours qui suivent l'installation. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation du produit dans le cadre commercial.

GARANTIE LIMITEE DE 5 ANS SEULEMENT POUR PIÈCES ET MAIN-D'OEUVRE DU SYSTÈME SCÉLÉ UNIQUEMENT.

Après 2 ans jusqu'à la 5^{ème} année, Bertazzoni offre la couverture de pièces et main-d'œuvre du système scellé uniquement.

GARANTIE ESTHETIQUE

Bertazzoni SpA couvre les pièces présentant des défauts cosmétiques de matériaux et de fabrication pour une période de trente (30) jours à compter de la date d'installation de l'unité. Cette couverture inclut les rayures, les taches, les imperfections de surface sur l'acier inoxydable, de la peinture et de la porcelaine, à l'exclusion de légères différences de couleur dues à des matériaux et des technologies de peinture / émaillage.

Les coûts de main-d'œuvre, B stock, appareils out-of-box et les unités d'affichage sont exclus

Pour obtenir le service de garantie, veuillez contacter Bertazzoni Customer Service aux numéros indiqués ci-dessous et fournir le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'achat.

in USA <http://us.bertazzoni.com/care-service>
in Canada <https://ca.bertazzoni.com/more/support>
Téléphone:
ANGLAIS 866 905 0010 FRANCAIS 800 561 7265

Il faut conserver la preuve d'achat ou l'origine de l'installation afin d'établir la période de garantie. Une copie du numéro de série sera collée derrière le manuel d'emploi.

CE QUI NE SERA PAS PRIS EN CHARGE

1. Le produit utilisé dans toute application commerciale/commerciale.
 2. Service de réparation fourni par un agent de service autorisé autre que Bertazzoni.
 3. N'importe quel dommage ou service de réparation nécessaire pour corriger un service effectué par un agence non autorisé et/ou par suite d'utilisation de pièces non autorisés.
 4. Installation non conforme aux codes électriques locaux ou aux codes de plomberie.
 5. Les défauts ou dommages dus à une mauvaise conservation du produit.
 6. Les défauts ou dommages et les pièces oubliées sur les produits vendus au dehors de l'emballage d'origine ou d'affichage.
 7. Les appels de service ou des réparations pour corriger l'installation du produit et / ou accessoires.
 8. Les appels de service pour se connecter, ou réparer le câblage électrique et / ou de gaz afin d'utiliser le produit d'une façon correcte.
 9. Les appels de service pour fournir des instructions sur l'utilisation d'un produit Bertazzoni.
 10. Service de réparation dû à une utilisation différente que celle standard et habituel à la maison.
 11. Remplacement des pièces d'usure
 12. Remplacement des verres et des ampoules si elles sont échouées au plus tard 30 jours après l'installation et en aucun cas plus tard 4 mois après la date d'achat
 13. Défauts et dommages résultant d'un accident, modification, mésusage, abus, mauvaise installation.
 14. Défauts et dommages résultant du transport du produit à la maison du propriétaire.
 15. Les défauts et les dommages résultant de forces externes qui échappent au contrôle de Bertazzoni SpA tels que les incendies, les inondations, les tremblements de terre et autres catastrophes naturelles.
- Au cas où le produit sera installé dans une zone, là où techniciens qualifiés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles, le client sera responsable des coûts de transport pour la livraison du**

11. GARANTIE

technicien qualifié certifié Bertazzoni exclut toute responsabilité pour les dommages accidentels ou indirects.

Certains pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou indirects, la limitation indiquée plus haute peut donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous offre des droits spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui peuvent varier d'un Etat à l'autre et d'une province à l'autre.

