

# Istruzioni per l'uso



FOR THE WAY IT'S MADE.®



<b>Prima di usare il vostro wine cellar</b>	<b>4</b>
<b>Consigli per la salvaguardia dell'ambiente</b>	<b>4</b>
<b>Precauzioni e suggerimenti generali</b>	<b>5</b>
<b>Introduzione sul vino</b>	<b>6</b>
<b>Stoccare le bottiglie</b>	<b>6</b>
<b>Tabella delle temperature ottimali a cui servire i vini</b>	<b>9</b>
<b>Descrizione dell'apparecchio</b>	<b>9</b>
<b>Come far funzionare l'apparecchio</b>	<b>10</b>
<b>Pulizia e manutenzione</b>	<b>12</b>
<b>Guida ricerca guasti</b>	<b>13</b>
<b>Servizio Assistenza Tecnica</b>	<b>14</b>
<b>Installazione</b>	<b>15</b>

# Prima di usare il vostro wine cellar

1. Questo apparecchio è inteso per l'impiego in ambiente domestico e applicazioni simili, quali
  - aree cucina di negozi, uffici ed altri ambienti di lavoro;
  - fattorie e ad uso del singolo cliente in hotel, motel ed altri ambienti residenziali;
  - bed and breakfast.


**Per utilizzare al meglio il vostro nuovo apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso, che forniscono una descrizione del prodotto, oltre a suggerimenti utili per la conservazione dei vini.**

**Conservare questo libretto per successive consultazioni.**

1. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che la porta chiuda bene. Eventuali danni devono essere comunicati al rivenditore entro 24 ore.
2. **Per consentire la perfetta efficienza del circuito refrigerante, attendere almeno due ore prima di mettere in funzione l'apparecchio.**
3. Accertarsi che l'installazione ed il collegamento elettrico siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del fabbricante ed in conformità alle norme locali sulla sicurezza.

## Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

### 1. Imballo


Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc...) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

### 2. Rottamazione/Smaltimento

L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo apparecchio sia rottamato in modo corretto, contribuite a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'ideoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo le porte ed i ripiani in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.

Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo apparecchio, contattare l'ideoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

### Informazione:

Questo apparecchio è privo di CFC. Il circuito refrigerante contiene R134a (HFC) o R600a (HC), vedere la targhetta matricola posta all'interno dell'apparecchio.

Per gli apparecchi con Isobutano (R600a): l'isobutano è un gas naturale senza effetti sull'ambiente ma infiammabile. È quindi indispensabile accertarsi che i tubi del circuito refrigerante non siano danneggiati.

### Dichiarazione di conformità

- Questo apparecchio è destinato alla conservazione di prodotti alimentari ed è fabbricato in conformità al regolamento (CE) No. 1935/2004.
- Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità a:
  - obiettivi di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
  - i requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE, modificate dalla Direttiva 2004/108/CEE.



La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata soltanto quando è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra a norma di legge.

## Precauzioni e suggerimenti generali

- Il **wine cellar** deve essere utilizzato esclusivamente per la conservazione di bottiglie di vino, non disporvi alcun alimento.
- Non coprire o ostruire le griglie di ventilazione dell'apparecchio.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio, per evitare il rischio di intrappolamento e soffocamento all'interno dell'apparecchio.
- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disinserire la spina dalla presa di corrente o scollegare l'alimentazione elettrica.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito soltanto da una persona autorizzata.
- Fare attenzione durante gli spostamenti in modo da non danneggiare i pavimenti (es. parquet).
- Non usare adattatori né singoli né multipli o prolunghie.
- Non danneggiare il circuito del fluido frigorifero.
- Non usare o introdurre apparecchiature elettriche all'interno degli scomparti dell'apparecchio se questi non sono del tipo espressamente autorizzato dal costruttore.
- Collocare l'apparecchio in un ambiente asciutto e ben ventilato. L'apparecchio è predisposto per il funzionamento in ambienti in cui la temperatura sia compresa nei seguenti intervalli, a seconda della classe climatica riportata sulla targhetta matricola: L'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente se lasciato per un lungo periodo ad una temperatura superiore o inferiore all'intervallo previsto.
- Non conservare o usare benzina, gas o liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchio o di altri elettrodomestici. I vapori possono causare incendi o esplosioni.
- L'utilizzo di questo apparecchio non è previsto da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non previa supervisione o istruzione sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.

### Importante:

- Qualora all'interno del wine cellar venga collocata una quantità ingente di bottiglie, il raggiungimento di una temperatura costante potrebbe richiedere alcuni giorni.
- Importante! La temperatura di conservazione non deve mai scendere oltre +6 °C.
- Durante il funzionamento, la formazione di goccioline di acqua e brina sulle pareti del wine cellar è del tutto normale. Non è necessario rimuovere la brina o asciugare le goccioline di acqua. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento scorre automaticamente in un foro di scarico e da lì in un contenitore dove evapora.

### Disposizione delle bottiglie

- Deposare le bottiglie in posizione centrale sulla griglia.
- Nel chiudere la porta fare attenzione che le bottiglie non tocchino la porta a vetro.
- Importante: le bottiglie contenenti alcool ad alta gradazione devono essere chiuse ermeticamente e disposte in posizione verticale.
- Zone con temperature diverse all'interno dell'apparecchio, dovute alla circolazione dell'aria: le zone più fredde sono quelle vicino alla parete posteriore, quelle più calde vicino al vetro della porta.
- Conservare sempre i vini imbottigliati senza imballaggio e non in casse o cartoni. La quantità raccomandata di bottiglie da 0,75 l, di tipo bordolese, è la seguente: 33 bottiglie.

**Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso in cui i suggerimenti e le precauzioni sopra elencate non siano state rispettate.**

<b>Classe Climatica</b>	<b>T. Amb. (°C)</b>	<b>T. Amb. (°F)</b>
SN	da 10 a 32	da 50 a 90
N	da 16 a 32	da 61 a 90
ST	da 16 a 38	da 61 a 100
T	da 16 a 43	da 61 a 110

- La movimentazione e l'installazione del prodotto deve essere effettuata da due o più persone.
- Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.
- Installare e livellare l'apparecchio su un pavimento in grado di sostenere il peso e in un ambiente adatto alle sue dimensioni e al suo utilizzo.
- All'interno dell'apparecchio, non conservare sostanze esplosive quali bombole aerosol con propellente infiammabile.

# Introduzione sul vino

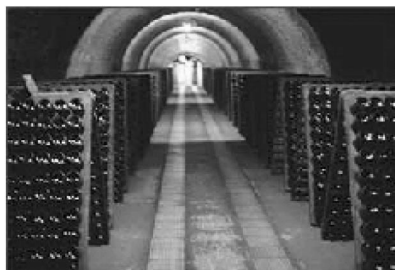
## La conservazione dei vini

Come è noto, il vino può essere conservato nel tempo: se mantenuti in un luogo adatto i vini bianchi possono essere conservati per circa due anni dalla data di vendemmia, ma e' comunque preferibile consumarli entro un anno. I vini rossi leggeri possono essere invece conservati fino a due anni, mentre alcuni dei vini rossi corposi possono resistere per dieci anni e i passiti addirittura anche venti anni. Quando acquistate una bottiglia di vino mettetela immediatamente in cantina o in altro luogo adatto. Nel processo che va dalla coltivazione dell'uva fino alla maturazione e al momento della vendemmia e della vinificazione sono determinanti tre fattori: la luce, l'umidità dell'aria e la temperatura ambiente. Per fare in modo che il gusto del vino giunga a piena maturazione e per mantenere il buon aroma del vino, è necessario una sua perfetta conservazione tramite l'interazione di questi tre fattori.



## Luogo di conservazione

Non tutti dispongono di un locale sotterraneo da adibire a cantina. Solo recentemente la tecnologia è riuscita a fornire un valido sostituto alla classica cantina. Il frigo-cantina (Wine Cellar) che avete acquistato è un speciale apparecchio studiato per contenere e conservare in modo corretto i vini. Al suo interno, infatti, non vengono conservate frutta, verdura e lattine ma soltanto le vostre bottiglie di vino preferite. Così, anche senza disporre di uno spazio cantina, è possibile far maturare, conservare adeguatamente e degustare ogni tipo di vino.



## Modalità di conservazione

Regola imprescindibile per conservare le vostre bottiglie preferite è quella di coricarle su un lato o di tenerle inclinate in modo che il vino bagni il tappo. Molti pensano che questo provochi il classico odore di "tappo". In realtà il contatto del vino con il tappo favorisce l'elasticità del tappo garantendone la funzionalità. Un facile prelievo delle bottiglie per la loro utilizzazione evita infatti accidentali scuotimenti che, come le vibrazioni, possono rimettere in sospensione i sedimenti alterando, più o meno a lungo, l'aspetto estetico del vino. Muovete quindi le vostre bottiglie il meno possibile e lasciate riposare il vino. Evitate inoltre di mandare a contatto le bottiglie con la parete di fondo in quanto ciò non solo comprometterebbe un efficiente sbrinamento ma portebbe rovinare le etichette delle bottiglie a causa delle goccioline d'acqua raccolte durante lo sbrinamento. Gli scaffali su cui si posano le bottiglie devono essere di legno, materiale che assorbe efficacemente eventuali vibrazioni e mantiene la bottiglia lontano dalla parete che trasmette il freddo. E' inoltre fondamentale, mantenere le bottiglie di vino lontano da sostanze o luoghi caratterizzati da forti odori in quanto questi possono essere facilmente trasmessi al vino.

## La temperatura

La temperatura rappresenta un fattore critico e importante per tutto il ciclo di vita del vino e determina il suo buono sviluppo quando rimane in bottiglia ad affinarsi. Per un ottimale conservazione, la temperatura deve essere mantenuta costante in un intervallo fra gli 8 e 12°C. E' fondamentale evitare rapide ed ampie escursioni termiche: una temperatura troppo elevata dilata i liquidi e provoca un'accelerazione della maturazione del vino, mentre una temperatura eccessivamente bassa (al di sotto dei 4 - 5°C) può provocare delle precipitazioni di tartrati difetto che pregiudica la gradevolezza estetica del vino. Nel caso estremo in cui la temperatura scenda sotto i 0°C, il vino congelando può provocare l'esplosione del tappo.

## Il tappo

Il tappo rappresenta una componente fondamentale della bottiglia: la sua qualità, scelta dal produttore del vino, è molto importante per una corretta maturazione del vino stesso. Le perfette condizioni del tappo, anche sulla bottiglia che acquistiamo, dipendono esclusivamente dagli standard di uso e stoccaggio utilizzati dal produttore o imbottigliatore.

# Stoccare le bottiglie

## Stoccaggio classico con 36 bottiglie

Se si desidera sistemare le bottiglie per la conservazione del vino in modo tale da renderle visibili e facilmente estraibili, si consiglia la configurazione a 36 bottiglie (bordolesi o misto bordolesi e renane). Posizionare nelle apposite nicchie di ciascuno dei 5 ripiani in legno un numero massimo di 6 bottiglie; altre 6 bottiglie possono essere collocate nelle apposite feritoie poste sulla base della cantina per un totale di 36 bottiglie.

I ripiani in legno hanno un sistema di bloccaggio per evitare involontarie estrazioni che potrebbero causare la caduta delle bottiglie. Si suggerisce di collocare le bottiglie più grandi (Renana).

## Stoccaggio con bottiglie Champagnotta

Per la loro dimensione maggiore rispetto alle bottiglie classiche, quelle Champagnotta si devono collocare sulla base della cantina in un numero massimo di 5.

Se si volessero stoccare altre bottiglie di tipo Champagnotta si deve rimuovere il 5° ripiano e si devono collocare le bottiglie su quelle poste sulla base della cantina in senso opposto rispetto alle precedenti. E' possibile così stoccare fino a 9 bottiglie di tipo Champagnotta.

## Estrazione dei ripiani in legno

Per l'estrazione dei ripiani in legno procedere come segue:

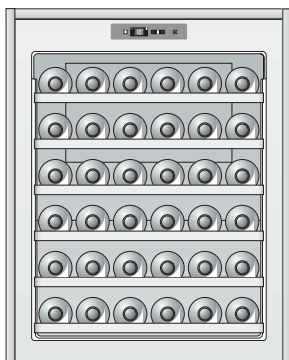
1. Con una mano afferrare la parte anteriore del ripiano.
2. Estrarre lentamente il ripiano tirandolo verso di sè per 1/3 della corsa totale.

## Se le bottiglie sono poche

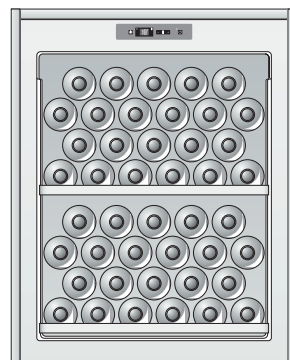
Se il numero delle bottiglie a disposizione non è sufficiente a riempire il frigo cantina, si consiglia di suddividerle fra tutti i ripiani disponibili, evitando di caricarle tutte in alto o in basso. Per una visualizzazione migliore dall'esterno, si consiglia di disporle centralmente su tutti i ripiani.

# Stoccare le bottiglie

## Altre configurazioni per lo stoccaggio delle bottiglie



**STANDARD**  
36 Bottiglie  
(100% coricate)  
5 griglie utilizzate



**CONSERVAZIONE**  
44 Bottiglie (100% coricate)  
1 griglia utilizzata



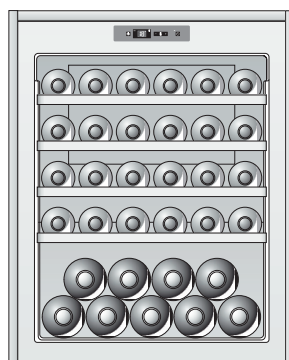
**SERVIZIO**  
42 Bottiglie  
(50% coricate e 50% in piedi)  
3 griglie utilizzate

} 4 file (6x4)



**MASSIMO STOCCAGGIO**  
46 Bottiglie (48%  
coricate e 52% in piedi)  
1 griglia utilizzata

4 file (6x4) }



**STOCCAGGIO  
CON BOTTIGLIE  
CHAMPAGNOTTA**

In nessun caso estrarre più di un ripiano scorrevole alla volta.



## Tabella delle temperature ottimali a cui servire i vini

Nella tabella si riportano le temperature indicative a cui dovrebbe essere servito il vino in tavola.

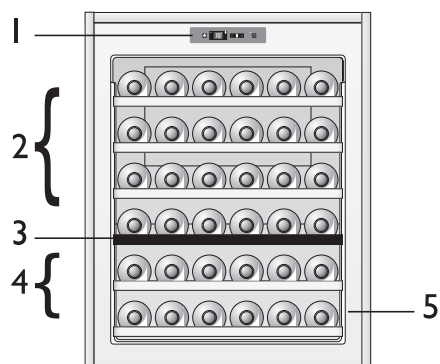
Nel caso in cui il vino debba essere servito ad una temperatura superiore a quella impostata all'interno della cantina, si consiglia di lasciar fuori per il tempo necessario.

Barolo	17° C
Barbaresco	17° C
Beaujolais	13° C
Bordeaux Bianco Secco	8° C
Bordeaux Rosso	17° C
Bourgogne Bianco	11° C
Bourgogne Rosso	18° C
Brunello	17° C
Champagne	6° C
Chianti Classico	16° C
Passito di Pantelleria	6° C
Provenza Rosé	12° C
Spumanti Secchi e Dolci	6° C

Verdicchio	8° C
Vini bianchi del Trentino	11° C
Vini bianchi Franciacorta	11° C
Vini bianchi Secchi	8° C
Vini del Friuli	11° C
Vini del Rodano	15° C
Vini della Loira Bianchi Secchi	10° C
Vini della Loira Liquorosi	7° C
Vini della Loira Rossi	14° C
Vini passiti liquorosi	8-18° C
Vini Novelli	12° C
Vini Rossi Leggeri, poco tannici	14° C
Vini Rossi mediamente strutturati, abbastanza tannici	16° C

## Descrizione dell'apparecchio

1. Pannello Comandi Elettronico
2. Vano superiore con griglie
3. Separatore estraibile (nero)
4. Vano inferiore
5. Targhetta matricola



# Come far funzionare l'apparecchio

## Messa in funzione dell'apparecchio

### Avviamento dell'apparecchio

Inserire la spina per mettere in funzione l'apparecchio e regolare la temperatura sul pannello frontale dell'apparecchio, una spia verde si illumina e il prodotto è acceso.

E' presente all'interno del prodotto una lampada che non si attiva automaticamente all'apertura della porta, ma può essere accesa all'occorrenza dal pannello comandi premendo l'apposito pulsante.

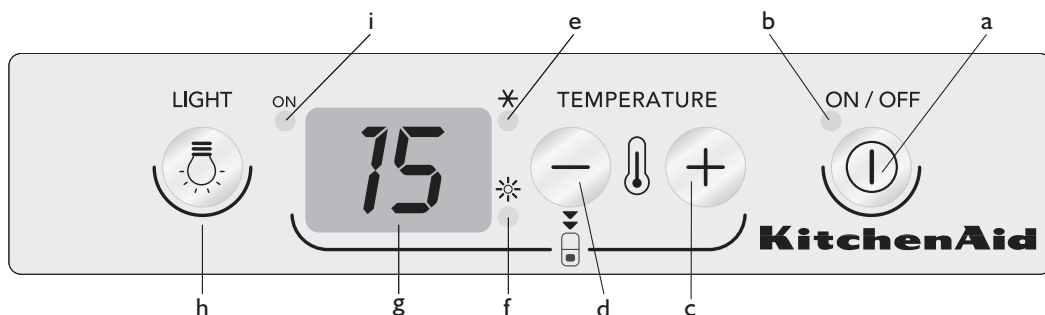
### Regolazione della temperatura

Per un corretto funzionamento dell'apparecchio consigliamo di regolare la temperatura secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "Introduzione sul vino".

### Nota:

La temperatura ambiente, la frequenza di apertura della porta e la posizione dell'apparecchio possono influenzare le temperature interne.

## Descrizione del pannello comandi



- a) Tasto on / off : accensione / spegnimento prodotto
- b) spia funzionamento prodotto
- c) Tasto ( + ) per aumentare la temperatura ( max + 18 °C )
- d) Tasto ( - ) per diminuire la temperatura ( min + 6 °C )
- e) spia raffreddamento attivato
- f) spia riscaldamento attivato
- g) Display temperatura in cella
- h) Tasto Luce interna
- i) spia luce interna

### Funzionamento cantina a doppia zona di temperatura o a zona singola

La cantina è predisposta per il funzionamento con due zone di temperature o, in alternativa a seconda delle esigenze del cliente, ad un'unica zona di temperatura. Per il funzionamento a doppia temperatura si deve posizionare la griglia portabottiglie di colore nero sulle guide del quarto ripiano (partendo dal primo in alto), poi va impostata la temperatura desiderata nella zona superiore, tenendo ben presente che la temperatura del vano inferiore, una volta raggiunta la temperatura desiderata, sarà più alta di quella impostata di circa 6 gradi centigradi (la temperatura della zona inferiore non è impostabile separatamente).

# Come far funzionare l'apparecchio

## Nota:

Per una corretta conservazione del vino, consigliamo di impostare la temperatura del termostato a 10° C (vano superiore), così da ottenere una temperatura di 15-16°C. Per il funzionamento ad un'unica zona di temperatura, va rimossa la griglia porta bottiglie di colore nero e sostituita con la griglia in accessoriamiento (dello stesso tipo delle altre color legno già installate). Si consiglia di mantenere la griglia non utilizzata in luogo asciutto e fresco per evitare che sia danneggiata dall'umidità o da altri agenti atmosferici e sia quindi inutilizzabile all'occorrenza futura.

## Regolazione della temperatura

La temperatura del prodotto è stata regolata in fabbrica e corrisponde a 15° C (vano superiore).

Qualora dovesse rendersi necessario, è possibile modificare la temperatura del vano superiore secondo quanto segue:

1. Al momento della connessione alla rete elettrica, il display visualizza la temperatura impostata all'interno del vano.
2. Premere il tasto (+) per circa un secondo; l'indicatore della temperatura comincerà a lampeggiare.
3. Premere i tasti (+) o (-) fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
4. Attendere 5 secondi perché l'indicatore torni fisso; la temperatura è stata impostata.
5. Attendere che l'adeguamento della temperatura abbia effetto ed introdurre le bottiglie di vino nella cantina. La luce interna non si accende (oppure si spegne temporaneamente) quando la temperatura, all'interno, supera i 24°C, ciò per consentire un raggiungimento più veloce della temperatura impostata.

## Controllo della temperatura

**Zona superiore:** in ogni momento è visualizzabile la temperatura della zona superiore sul display di controllo.

**Zona inferiore:** la temperatura del vano inferiore non è regolabile separatamente, ma è circa 5°-6° C più alta del vano superiore. Per visualizzare la temperatura della zona inferiore sarà sufficiente premere il pulsante (-) per un secondo e verrà visualizzata la temperatura della zona inferiore per tre secondi. Questa operazione può essere ripetuta più volte per controllare la temperatura del vano inferiore. Qualora la zona venga resa unica rimuovendo il separatore, sarà sufficiente vedere la temperatura indicata sul display di controllo, senza premere alcun tasto.

## **Pulizia e manutenzione**

**Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, togliere la spina dalla presa di corrente o comunque disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.**

**Lo sbrinamento del wine cellar è completamente automatico.**

- La presenza periodica di goccioline d'acqua sulla parete posteriore interna dell'apparecchio evidenzia la fase di sbrinamento automatico. L'acqua di sbrinamento viene convogliata automaticamente in un foro di scarico, quindi raccolta in un contenitore ove evapora.

### **In caso di necessità...**

1. Svuotare completamente il wine cellar.
  2. Disinserire il prodotto dalla rete elettrica.
  3. Per impedire la formazione di muffe, di cattivi odori e di ossidazioni, la porta dell'apparecchio deve rimanere socchiusa (3-4 cm circa).
  4. Pulire l'apparecchio.
- Pulire periodicamente l'interno con una spugna inumidita in acqua tiepida e/o detergente neutro. Risciacquare ed asciugare con un panno morbido. Non usare abrasivi.
  - Pulire l'esterno con un panno morbido inumidito in acqua. Non utilizzare paste o pagliette abrasive, nè smacchiatori (es. acetone, trielina) nè aceto.
  - Effettuare la pulizia del vetro esterno con qualsiasi detergente specifico e la parte interna esclusivamente con un panno inumidito, evitando di utilizzare detergenti vari al fine di preservare la corretta conservazione dei vini.

### **Pulizia griglia**

Per una corretta pulizia delle griglie in legno di rovere utilizzare un panno umido. Attenzione a non rovinare la guarnizione quando la griglia viene estratta dal prodotto. Per questo si consiglia di sfruttare la massima apertura della porta.

### **Sostituzione dell'illuminazione a Led**

Per effettuare la sostituzione del LED, rivolgersi al centro assistenza.

**Non fissare la lampadina in funzione, può essere dannoso per gli occhi.**

# Guida ricerca guasti

## Prima di contattare l'Assistenza....

I problemi di funzionamento sono spesso dovuti a cause banali, che possono essere individuate e risolte senza l'uso di attrezzi di alcun tipo.

I rumori dell'apparecchio sono normali poiché le ventole e i compressori di cui è dotato per la regolazione del funzionamento si accendono e spengono automaticamente.

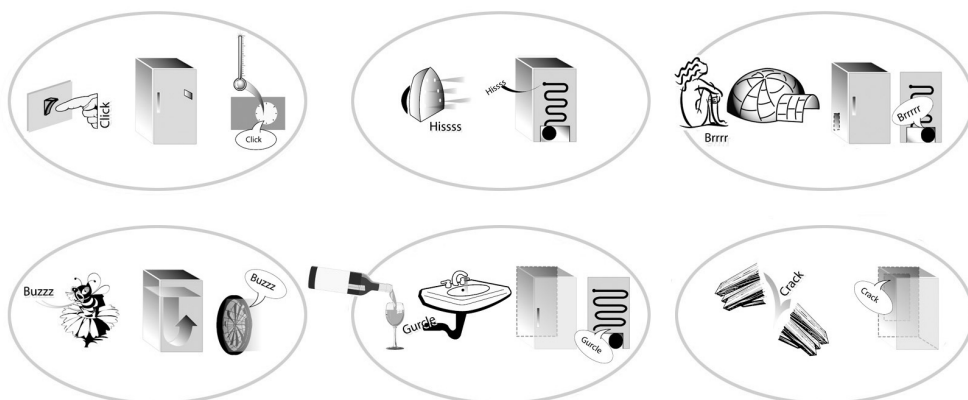
## Alcuni rumori di funzionamento possono essere ridotti:

- livellando l'apparecchio e installandolo su una superficie piana
- separando ed evitando il contatto fra l'apparecchio e i mobili
- controllando se i componenti interni sono collocati correttamente
- controllando che le bottiglie e i contenitori non siano a contatto fra loro

## Alcuni possibili rumori di funzionamento:

- un sibilo all'accensione dell'apparecchio per la prima volta o dopo un periodo di tempo prolungato.
- un gorgoglio quando il fluido refrigerante entra nei tubi.
- un ronzio quando la ventola si mette in funzione.
- **un crepitio quando il compressore si avvia.**
- uno scatto improvviso quando il compressore si accende e spegne.

## Quando senti questi rumori...



**..il tuo prodotto è vivo!!!**

## Guida ricerca guasti

### 1. L'apparecchio non funziona.

- C'è un'interruzione di corrente?
- La spina è ben inserita nella presa di corrente?
- L'interruttore bipolare di rete è inserito?
- Le protezioni dell'impianto elettrico dell'abitazione sono correttamente funzionanti?
- Il cavo di alimentazione è rotto?

### 2. La temperatura all'interno del wine cellar non è sufficientemente fredda.

- La porta è stata chiusa correttamente?
- Le bottiglie impediscono la chiusura della porta?
- L'apparecchio è installato vicino ad una sorgente di calore?
- La temperatura selezionata è corretta?
- La circolazione dell'aria attraverso le aperture di ventilazione è ostruita?

### 3. La temperatura all'interno del wine cellar è troppo fredda.

- La temperatura selezionata è corretta?

### 4. L'apparecchio è eccessivamente rumoroso.

- L'installazione dell'apparecchio è stata effettuata correttamente?
- I tubi nella parte posteriore si toccano o vibrano?

### 5. C'è acqua sul fondo del prodotto.

- Lo scarico dell'acqua di sbrinamento è ostruito?

## Servizio Assistenza Tecnica

### Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica:

Riavviare l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato. Se il risultato è negativo, disinserire nuovamente l'apparecchio e ripetere l'operazione dopo un'ora.

Se, dopo aver eseguito i controlli elencati nella guida ricerca guasti e aver riavviato l'apparecchio, il vostro apparecchio continua a non funzionare correttamente, contattate il Servizio Assistenza Tecnica, illustrando chiaramente il problema e comunicando:

- il tipo e il numero di serie dell'apparecchio (riportati sulla targhetta matricola).
- il tipo di guasto.
- il modello.

- il numero Service (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE, sulla targhetta matricola posta all'interno dell'apparecchio).
- il vostro indirizzo completo.
- il vostro numero e prefisso telefonico.

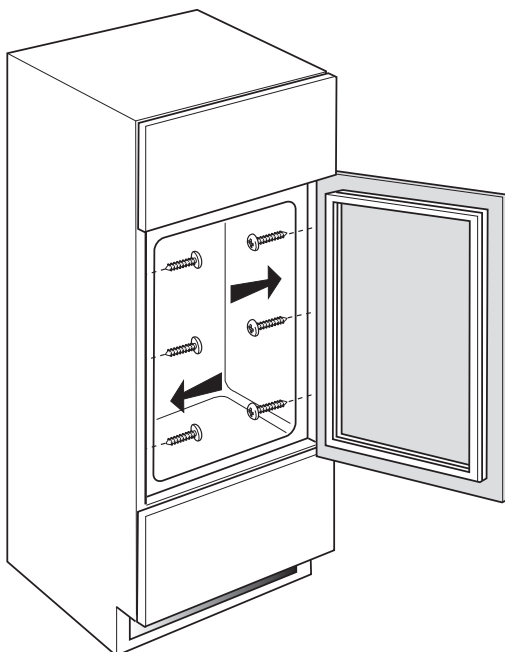
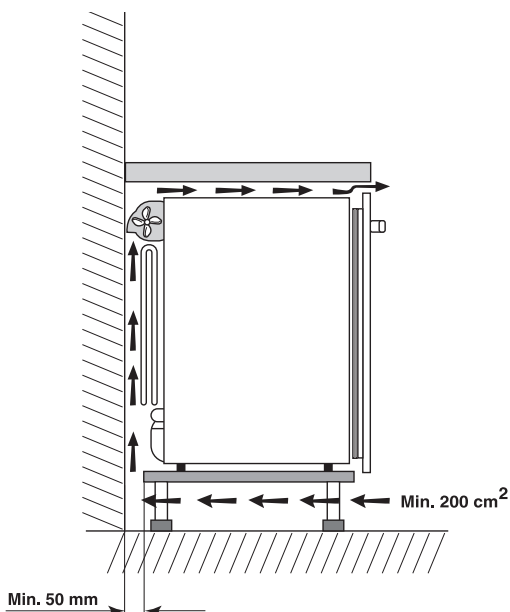
**SERVICE** 0000 000 00000



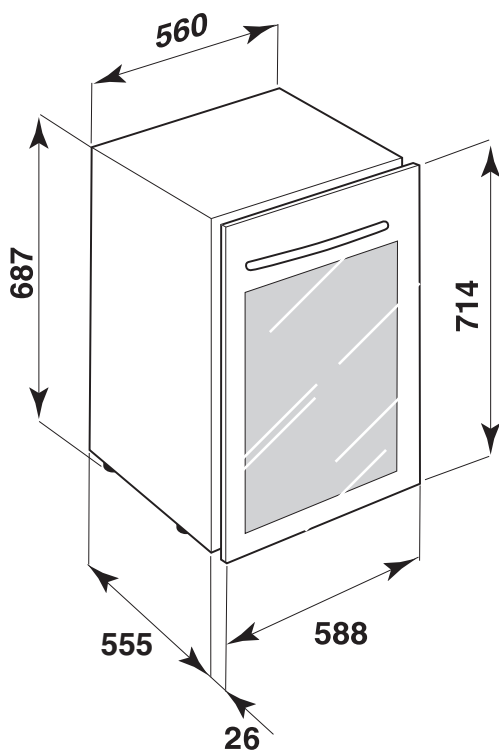
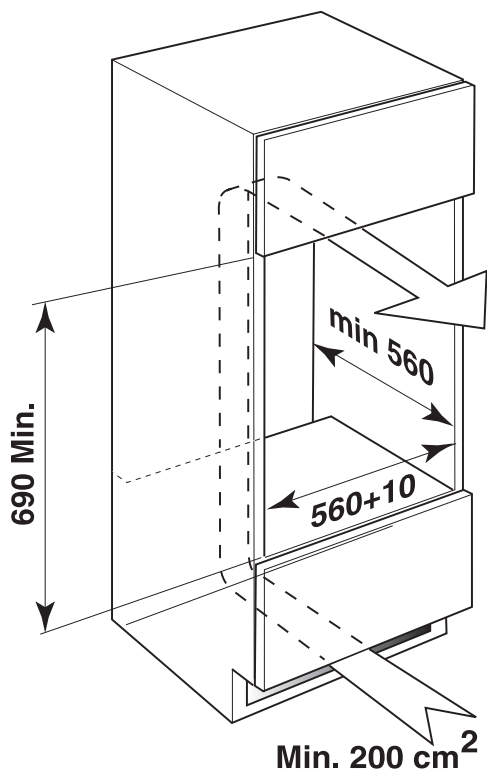
**Per una lista dei Centri Assistenza autorizzati, si può chiamare gratuitamente il nostro call centre al numero: 00800-3810-4026.**

## Installazione

- Realizzare il montaggio del prodotto con la corretta ventilazione come mostrano le figure riportate.
- Per questo wine cellar non è possibile effettuare la reversibilità della porta.
- Installare l'apparecchio lontano da fonti di calore.
- L'installazione in un ambiente caldo, l'esposizione diretta ai raggi solari o la collocazione dell'apparecchio nelle vicinanze di una fonte di calore (caloriferi, fornelli), aumentano il consumo di corrente e dovrebbero essere evitate.
- Qualora ciò non fosse possibile, è necessario rispettare le seguenti distanze minime:
  - 30 cm da cucine a carbone o petrolio;
  - 3 cm da cucine elettriche e/ o a gas.
- Posizionarlo in luogo asciutto e ben aerato.
- Pulire l'interno (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Inserire gli accessori a corredo.



## Installazione





# Installazione

## A) Installazione adiacente a mobili

Al fine di garantire la completa apertura della porta a 90°, il prodotto deve essere installato tenendo presente che dalle flange laterali, alle ante dei mobili o elettrodomestici adiacenti, devono essere mantenuti almeno 3.5 mm di distanza (come riportato nella figura 1).

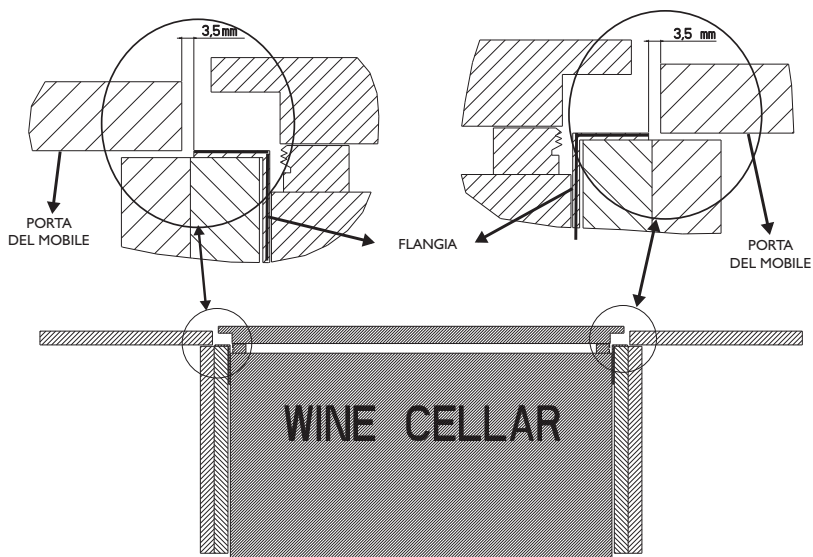


Fig. 1

## B) Installazione adiacente a pareti

Al fine di garantire la completa apertura della porta a 90°, il prodotto deve essere installato tenendo presente che, dalla flangia laterale alla parete adiacente l'apertura, deve essere mantenuta una distanza minima di 60 mm (come riportato nella figura 2).

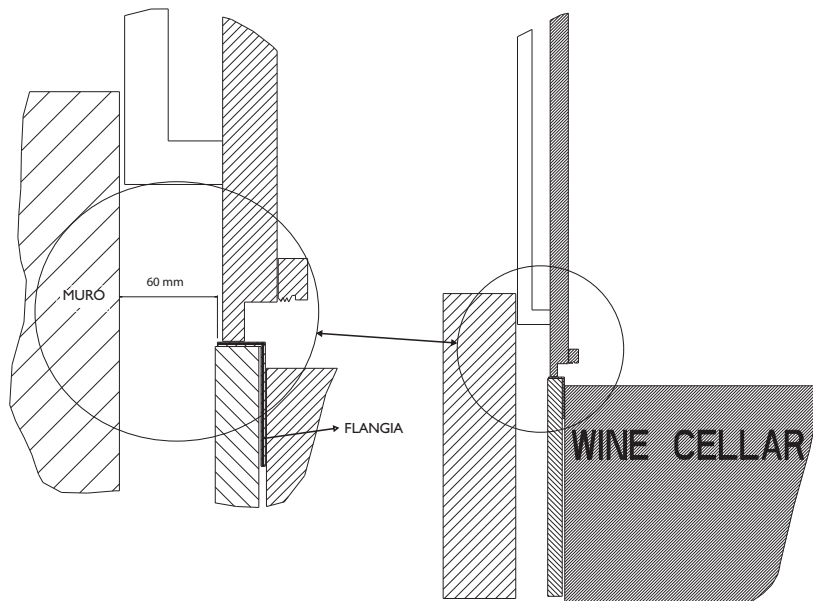


Fig. 2

**Collegamento elettrico**

- I collegamenti elettrici devono essere conformi alle normative locali.
- I dati relativi alla tensione e alla potenza assorbita sono riportati sulla targhetta matricola, posta all'interno dell'apparecchio.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.
- Se la spina e la presa non sono dello stesso tipo, far sostituire la presa da un tecnico qualificato.
- Non usare prolunghe o adattatori multipli.

**Scollegamento elettrico**

Lo scollegamento elettrico deve essere possibile o disinserendo la spina o tramite un interruttore bipolare di rete posto a monte della presa.



Printed in Italy  
10/12

**5019 600 00141**

