smeg

MANUALE D'USO — IT

INSTRUCTION MANUAL — GB-IE

MANUEL D'UTILISATION — FR-BE

GEBRAUCHSANWEISUNG — DE-BE

CANTINA
WINE CELLAR
CAVE À VIN
WEINKÜHLSCHRANK

IT

VI RINGRAZIAMO PER LA FIDUCIA DIMOSTRATACI AVENDO SCELTO UNO DEI NOSTRI PRODOTTI. VI CONSIGLIAMO DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE NEL QUALE SONO RIPORTATE TUTTE LE INDICAZIONI NECESSARIE PER MANTENERE INALTERATE LE CARATTERISTICHE ESTETICHE E FUNZIONALI DEL VOSTRO APPARECCHIO. **3 - 18**

GB-IE

THANK YOU FOR CHOOSING ONE OF OUR PRODUCTS. YOU ARE ADVISED TO READ THIS MANUAL CAREFULLY; IT CONTAINS ALL THE INFORMATION YOU NEED TO KEEP YOUR APPLIANCE LOOKING GOOD AND PROVIDING PEAK PERFORMANCE. **19 - 34**

FR-BE

NOUS VOUS REMERCIONS DE LA CONFIANCE QUE VOUS NOUS AVEZ ACCORDÉE EN CHOISISSANT L'UN DE NOS PRODUITS. NOUS VOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL DANS LEQUEL SONT REPORTÉES TOUTES LES INDICATIONS NÉCESSAIRES POUR MAINTENIR INALTÉRÉES LES CARACTÉRISTIQUES ESTHÉTIQUES ET FONCTIONNELLES DE VOTRE APPAREIL. **35 - 50**

DE-BE

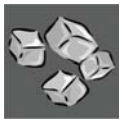
WIR DANKEN IHNEN FÜR DAS ENTGEGENGEBRACHTE VERTRAUEN BEI DER WAHL EINES UNSERER PRODUKTE. WIR EMPFEHLEN IHNEN, DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG AUFMERKSAM DURCHZULESEN. SIE ENTHÄLT ALLE INFORMATIONEN, DIE NOTWENDIG SIND, UM DIE ÄSTHETISCHEN UND FUNKTIONELLEN CHARAKTERISTIKEN IHRES GERÄTS AUF DAUER ZU BEWAHREN. **51 - 66**

Sommario

IT

1. L'AMBIENTE - AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO 4
2. AVVERTENZE PER L'USO 5
3. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA 6
4. INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO 7
4.1 Posizionamento e livellamento dell'apparecchio 8
4.2 Collegamento elettrico 8
4.3 Dimensioni d'ingombro 8
5. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO 9
6. PRIMA DELL'INSTALLAZIONE 9
7. FUNZIONAMENTO 10
7.1 Comandi elettronici 10
7.2 Display temperatura 10
7.3 Regolazione della temperatura 10
7.4 Dispositivo di allarme temperatura bassa 11
7.5 Temperature di conservazione 11
7.6 Sistemazione delle bottiglie 13
7.7 Consigli pratici per la conservazione e la degustazione 13
8. ACCESSORI 14
9. MANUTENZIONE E PULIZIA 14
9.1 Sbrinamento del vano cantina 14
9.2 Pulizia della cantina 14
9.3 Spegnimento della cantina 14
9.4 Rumori di funzionamento 15
9.5 Eliminazione e individuazione di possibili difetti di funzionamento. 16
10. QUALCHE CONSIGLIO PER RISPARMIARE 18

***ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE**: sono destinate al **tecnico qualificato** che deve eseguire l'installazione, la messa in servizio ed il collaudo dell'apparecchio*



***ISTRUZIONI PER L'UTENTE**: indicano i consigli d'uso, la descrizione dei comandi e le corrette operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio*

1. L’AMBIENTE - AVVERTENZE PER LO SMALTIMENTO

PER L’IMBALLO DELLE NOSTRE CANTINE VENGONO UTILIZZATI MATERIALI NON INQUINANTI, PERTANTO COMPATIBILI CON L’AMBIENTE E RICICLABILI. VI PREGHIAMO DI COLLABORARE PROVVEDENDO AD UN CORRETTO SMALTIMENTO DELL’IMBALLAGGIO. INFORMATEVI PRESSO IL VOSTRO RIVENDITORE O PRESSO LE ORGANIZZAZIONI COMPETENTI DI ZONA IN MERITO AGLI INDIRIZZI DEI CENTRI DI RACCOLTA, RICICLAGGIO, SMALTIMENTO.

NON ABBANDONATE L’IMBALLAGGIO O PARTI DI ESSO: POSSONO RAPPRESENTARE UN PERICOLO DI SOFFOCAMENTO PER I BAMBINI, IN PARTICOLAR MODO I SACCHETTI DI PLASTICA.

IMPORTANTE: **ANCHE PER IL VOSTRO VECCHIO APPARECCHIO È NECESSARIO PROCEDERE ATTRAVERSO UN CORRETTO SMALTIMENTO.**
CONSEGNARE L’APPARECCHIO ALL’AZIENDA DI ZONA, AUTORIZZATA PER LA RACCOLTA DEGLI ELETTRODOMESTICI IN DISUSO. UNO SMALTIMENTO CORRETTO PERMETTE UN INTELLIGENTE RECUPERO DI MATERIALI PREGIATI. GLI APPARECCHI REFRIGERANTI CONTENGONO GAS CHE POSSONO RISULTARE DANNOSI PER L’AMBIENTE, PERTANTO È NECESSARIO ASSICURARSI CHE LE TUBATURE DEL CIRCUITO DI RAFFREDDAMENTO NON VENGANO DANNEGGIATE PRIMA CHE IL SERVIZIO COMPETENTE ABBIA RITIRATO L’ELETTRODOMESTICO.

PRIMA DI GETTARE IL VOSTRO APPARECCHIO È IMPORTANTE TOGLIERE LE PORTE E LASCIARE I RIPIANI COME NELLE POSIZIONI DI UTILIZZO, IN MODO DA EVITARE CHE I BAMBINI, PER GIOCO, POSSANO IMPRIGIONARSI ALL’INTERNO DELLE CELLE. NECESSARIO INOLTRE TAGLIARE IL CAVO DI COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA E RIMUOVERLO INSIEME ALLA SPINA.

LA LEGGE VIETA LO SMALTIMENTO DELL’APPARECCHIO IN ZONE NON ATTREZZATE.

2. AVVERTENZE PER L’USO

COLLEGAMENTO ELETTRICO: CONSULTARE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE PER LE NORME DI SICUREZZA PER APPARECCHI ELETTRICI O A GAS E PER LE FUNZIONI DI VENTILAZIONE.
NEL VOSTRO INTERESSE E PER LA VOSTRA SICUREZZA, È STABILITO PER LEGGE CHE L’INSTALLAZIONE E L’ASSISTENZA DI TUTTI GLI APPARECCHI ELETTRICI VENGANO EFFETTUATE DA PERSONALE QUALIFICATO NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.
GLI APPARECCHI A GAS O ELETTRICI DEVONO SEMPRE ESSERE DISINSERITI DA PERSONE COMPETENTI.

QUESTO MANUALE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DELL’APPARECCHIO. OCCORRE CONSERVARLO INTEGRO E A PORTATA DI MANO PER TUTTO IL CICLO DI VITA DELL’APPARECCHIO. **CONSIGLIAMO UNA ATTENTA LETTURA DI QUESTO MANUALE E DI TUTTE LE INDICAZIONI IN ESSO CONTENUTE PRIMA DI UTILIZZARE L’APPARECCHIO. L'INSTALLAZIONE DOVRÀ ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE QUALIFICATO E NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI.** QUESTO APPARECCHIO È PREVISTO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO ED È CONFORME ALLE **DIRETTIVE CEE** ATTUALMENTE IN VIGORE. L'APPARECCHIO È COSTRUITO PER SVOLGERE LA SEGUENTE FUNZIONE: **RAFFREDDAMENTO DI BEVANDE**; OGNI ALTRO USO VA CONSIDERATO IMPROPRIO.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER UTILIZZI DIVERSI DA QUELLI INDICATI.

MAI USARE QUESTO APPARECCHIO PER IL RAFFREDDAMENTO DI AMBIENTI.

QUESTO APPARECCHIO DISPONE DI CONTRASSEGNO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/CE IN MATERIA DI APPARECCHI ELETTRICI ED ELETTRONICI (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).
QUESTA DIRETTIVA DEFINISCE LE NORME PER LA RACCOLTA E IL RICICLAGGIO DEGLI APPARECCHI DISMESSI VALIDE SU TUTTO IL TERRITORIO DELL’UNIONE EUROPEA.

NON OSTRUIRE LE APERTURE, LE FESSURE DI VENTILAZIONE E DI SMALTIMENTO DEL CALORE.

UNA IMPOSTAZIONE TROPPO BASSA DEI TERMOSTATI DURANTE I PERIODI ESTIVI PROVOCHEREBBE UN AUMENTO CONSIDEREVOLE DELLA FORMAZIONE DI GHIACCIO SULLO SCHIENALE DELL’APPARECCHIO RIDUCENDONE NOTEVOLMENTE IL RENDIMENTO. DURANTE IL PERIODO ESTIVO O COMUNQUE DURANTE PERIODI CALDI E/O MOLTO UMIDI, È CONSIGLIABILE MANTENERE UNA REGOLAZIONE DELLA CANTINA RELATIVAMENTE ALTA AL FINE DI EVITARE ECCESSIVI ACCUMULI DI GHIACCIO NELLA PARTE POSTERIORE DELLA CELLA CON CONSEGUENTE DECADIMENTO DELLE PRESTAZIONI.

DURANTE IL FUNZIONAMENTO SI PUÒ SCALDARE NOTEVOLMENTE LA SUPERFICIE POSTA SUL RETRO DELL’APPARECCHIO. CIÒ È DEL TUTTO NORMALE E NON COSTITUISCE UNA DIFETTOSITÀ.

LA TARGA DI IDENTIFICAZIONE, CON I DATI TECNICI, IL NUMERO DI MATRICOLA E LA MARCATURA SI TROVA ALL’INTERNO DEL VANO CANTINA IN BASSO A SINISTRA.
LA TARGHETTA NON DEVE MAI ESSERE RIMOSSA.

È CONSIGLIABILE RIDURRE AL MINIMO LE APERTURE DELLA PORTA SOPRATTUTTO NEI PERIODI CALDI. APERTURE FREQUENTI E PROLUNGATE INFATTI CAUSEREBBERO SBALZI DI TEMPERATURA ALL’INTERNO DELLE CELLE CHE POTREBBERO PREGIUDICARE LA QUALITÀ E LA CORRETTA CONSERVAZIONE DEI VINI.

MAI USARE QUESTO APPARECCHIO PER IL RAFFREDDAMENTO DI AMBIENTI.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose, causati dall’inosservanza delle suddette prescrizioni o derivanti dalla manomissione anche di una singola parte dell’apparecchio e dall'utilizzo di ricambi non originali.

3. AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE: SONO DESTINATE AL TECNICO QUALIFICATO CHE DEVE ESEGUIRE L'INSTALLAZIONE, LA MESSA IN SERVIZIO ED IL COLLAUDO DELL'APPARECCHIO.

L'APPARECCHIO DEVE ESSERE TRASPORTATO NEL SUO IMBALLO DA ALMENO DUE PERSONE E INSTALLATO DA PERSONALE QUALFICATO PER EVITARE DANNI A COSE O ALLE PERSONE STESSE.

IL LIQUIDO REFRIGERANTE CONTENUTO NEL CIRCUITO DELL'APPARECCHIO È DEL TIPO R134a.

IL LIQUIDO REFRIGERANTE È ANCHE DANNOSO PER LA VISTA: PRESTARE ATTENZIONE AD EVENTUALI PERDITE DEL CIRCUITO DI RAFFREDDAMENTO.

NON TENTARE DI SPOSTARE L'APPARECCHIO TIRANDO LA PORTA O LA MANIGLIA.
FARE ATTENZIONE CHE LA PORTA NON SI RICHIUDA SULLE VOSTRE DITA.

ALL'ATTO DELLA INSTALLAZIONE, SE SI RILEVANO DEI DIFETTI DOVUTI AL TRASPORTO O ALLA FABBRICAZIONE, CHIAMARE SUBITO IL CENTRO DI ASSISTENZA PIÙ VICINO.

PER L'INSTALLAZIONE E L'ALLACCIAMENTO ATTENERSI SOLTANTO ALLE INDICAZIONI FORNITE COL PRESENTE MANUALE.

IN CASO DI GUASTI STACCARE L'APPARECCHIO DALL'ALIMENTAZIONE ESTRAENDO LA SPINA SENZA TIRARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE.

OGNI TIPO DI RIPARAZIONE O INTERVENTO NON PREVISTO DA QUESTO MANUALE DEVE ESSERE ESEGUITO DA UN TECNICO QUALIFICATO REPERIBILE PRESSO UN CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO. **NON TENTARE MAI DI RIPARARE L'APPARECCHIO.**

NON CONSERVARE MAI ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO BOMBOLETTE SPRAY CONTENENTI GAS INFIAMMABILI. EVENTUALI PERDITE POSSONO RAPPRESENTARE UN SERIO PERICOLO PER L'INCOLUMITÀ DEGLI UTENTI.

È VIETATO USARE APPARECCHI ELETTRICI (AD ESEMPIO GELATIERE O FRULLATORI) ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO.

NON UTILIZZARE GLI SCAFFALI E I CASSETTI DELL'APPARECCHIO COME APPOGGIO O SCALINI.

L'APPARECCHIO È DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE ADULTE. NON PERMETTERE A BAMBINI DI AVVICINARVISI O DI FARNE OGGETTO DI GIOCO.

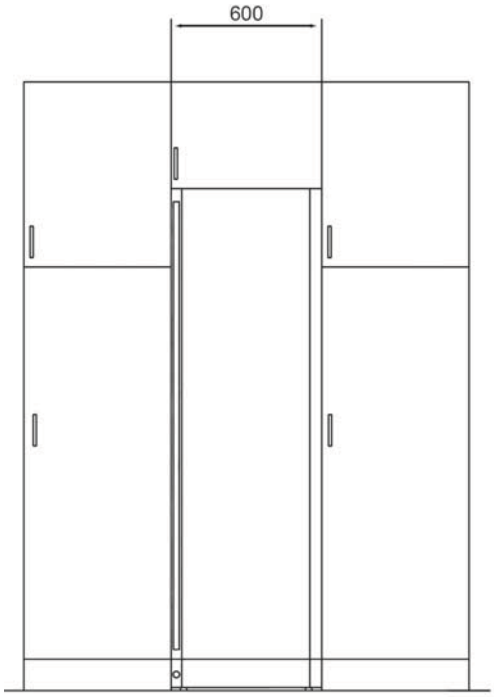
CLASS 1 LED PRODUCT

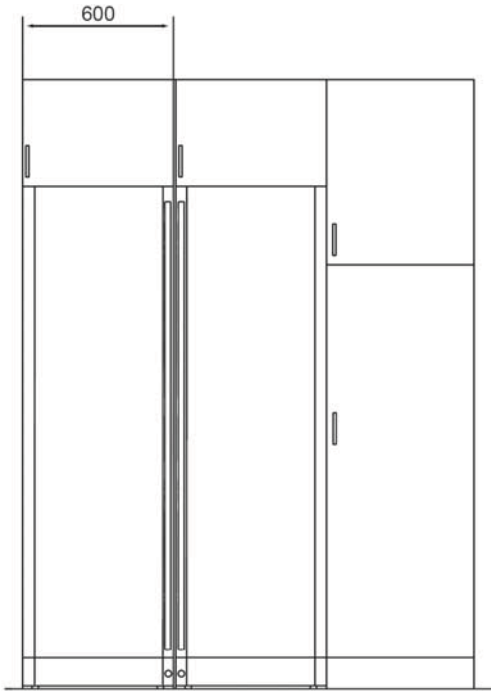
4. INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO

Posizionare sempre la cantina in ambiente asciutto e con un sufficiente ricambio d'aria. Non esporlo direttamente all'irraggiamento solare e in ambienti esterni. A seconda della classe climatica di appartenenza (indicata sulla targhetta caratteristica applicata all'interno del vano cantina) l'apparecchio può essere utilizzato in differenti condizioni di temperatura:

Classe	Temperatura ambiente
SN (Subnormale)	da + 10° C a + 32° C
N (Normale)	da + 16° C a + 32° C
ST (Subtropicale)	da + 18° C a + 38° C
T (Tropicale)	da + 18° C a + 43° C

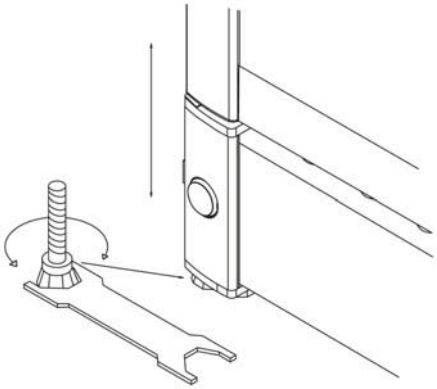
Non posizionare la cantina vicino a fonti di calore tranne nei casi in cui risulti necessario. In tali condizioni per non compromettere il corretto funzionamento del prodotto è necessario utilizzare un adeguato pannello isolante. Diversamente posizionare l'apparecchio almeno 3 cm da cucine elettriche o a gas, e almeno 30 cm da sistemi di riscaldamento a combustione o radiatori.
Per assicurare un corretto raffreddamento del condensatore la cantina non deve essere posizionata troppo vicino al muro. Mantenere una distanza di almeno 5 cm tra il retro dell'apparecchio e il muro. Dietro la cantina deve essere prevista un'apertura di almeno 200 cm^2. Nel caso in cui la cantina venga installata sotto un pensile, la distanza da questo deve essere almeno di 5 cm.
Fare attenzione quando si installa l'apparecchio su parquet o linoleum, per evitare di graffiare o danneggiare il pavimento.
Posizionare l'apparecchio su una superficie piana. Non utilizzare telai o simili.
L'apparecchio può essere a libera installazione contro il muro, a incasso, oppure posizionato accanto ad altri apparecchi (come indicato nelle figure seguenti).





4.1 Posizionamento e livellamento dell'apparecchio

Posizionare la cantina su un fondo stabile e livellato. Per compensare le disuguaglianze del pavimento l'apparecchio è dotato di 2 piedini regolabili. Per regolarli ruotare la vite come mostrato in figura 1 per livellare l'apparecchio.

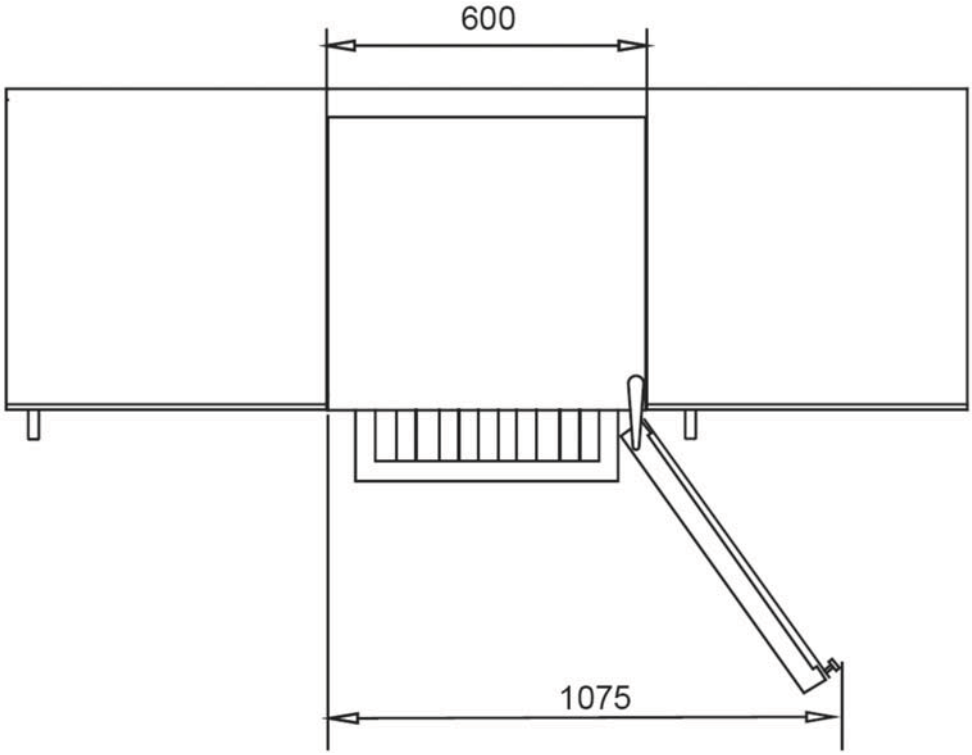


4.2 Collegamento elettrico

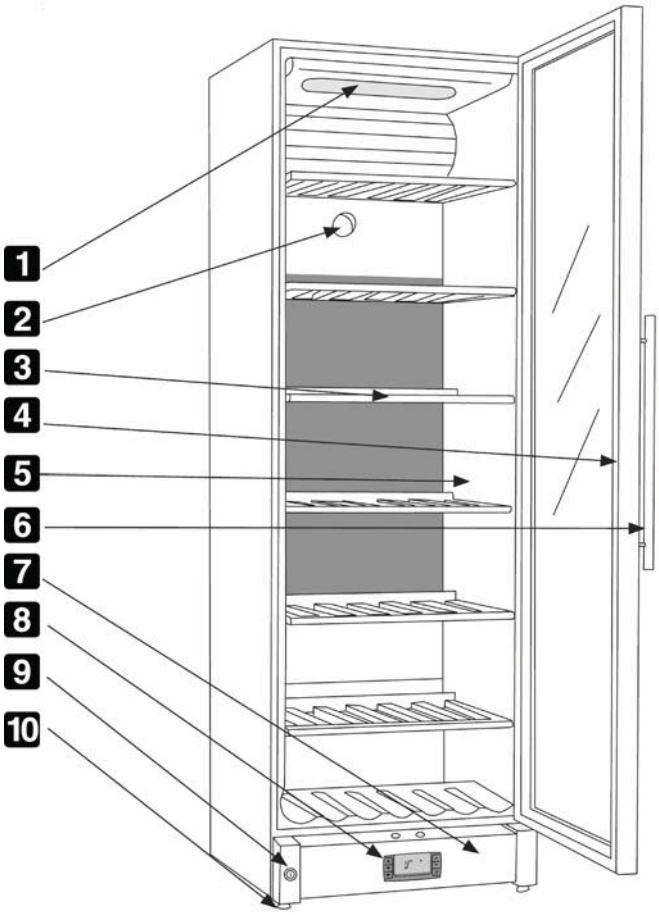
Prima di accendere la cantina per la prima volta lasciarlo per circa due ore in posizione verticale. Collegare successivamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio ad una presa di rete con contatto di terra, installata secondo norme sulla sicurezza elettrica. La tensione nominale e la frequenza sono indicate sulla etichetta caratteristiche posizionata nella cella. Il collegamento alla rete elettrica e la messa a terra devono essere eseguiti in conformità alle norme e prescrizioni vigenti. L'apparecchio può sopportare brevi sbalzi di tensione non inferiori del 15% e superiori del 10%. Se risultasse necessario sostituire il cavo di alimentazione questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico qualificato del nostro servizio assistenza clienti.

4.3 Dimensioni d'ingombro

Nel disegno che segue sono indicati gli ingombri massimi del prodotto con la porta aperta.



5. CONOSCETE IL VOSTRO APPARECCHIO



1. LUCE INTERNA
2. FILTRO A CARBONI
3. RIPIANI IN LEGNO
4. GUARNIZIONE DI TENUTA
5. TARGA CARATTERISTICA
6. MANIGLIA PORTA
7. ZOCCOLO
8. PANNELLO DI CONTROLLO
9. SERRATURA
10. PIEDINI REGOLABILI

6. PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

Non lasciare i residui dell'imballo incustoditi nell'ambiente domestico. Separare i vari materiali di scarto dell'imballo e depositarli presso il centro di raccolta differenziata più vicino.

Al fine di rimuovere tutti i residui di fabbricazione è consigliabile pulire l'interno dell'apparecchio. Per maggiori informazioni sulla pulizia vedere il capitolo "9. Manutenzione e pulizia".

Al primo utilizzo o dopo una prolungata assenza di corrente è consigliabile far funzionare l'apparecchio per circa 2 ore prima di introdurvi le bottiglie.

7. FUNZIONAMENTO

7.1 Controllo elettronico

Il controllo elettronico garantisce il mantenimento delle temperature impostate nella parte superiore ed inferiore dell'apparecchio. Il mantenimento avviene attraverso un controllo avanzato del sistema di raffreddamento, della resistenza e della ventola. La temperatura impostata viene memorizzata in caso d'interruzione della corrente elettrica.

Il controllo elettronico ha le seguenti funzioni:
- Interruttore On/off
- Interruttore luce*
- Impostazione della temperatura
- Indicazione della temperatura
- Allarme in caso di temperature troppo alte o basse

* La luce può rimanere sempre accesa o solo quando si apre la porta.

7.2 Indicazione della temperatura

Il display mostra la temperatura effettiva. Le cifre in alto presenti sul display indicano le temperature nella parte superiore dell'apparecchio, mentre le cifre in basso presenti sul display indicano le temperature nella parte inferiore dell'apparecchio.
L'indicatore della temperatura è dotato di un filtro integrato che simula la temperatura effettiva presente nelle bottiglie. Di conseguenza, l'indicatore non reagisce in caso di brevi cambiamenti nella temperatura dell'aria.

7.3 Impostazione della temperatura

Il termostato è dotato di un dispositivo blocco bambini. Il dispositivo si attiva premendo contemporaneamente i bottoni "freccia su e freccia giù". Dopo circa 3 secondi la dicitura "Pof" lampeggia sul display. Le temperature effettive sono mostrate come al solito. Inoltre, le temperature impostate possono essere visualizzate premendo rispettivamente SET1 e SET2.
Il dispositivo blocco bambini si disattiva premendo contemporaneamente i bottoni "freccia su e freccia giù".
Dopo circa 3 secondi lampeggia la dicitura "Pon" sul display e si può impostare la temperatura.

7.4 Impostazione della temperatura nella parte superiore dell'apparecchio

Premere SET1. A questo punto si può abbassare o aumentare la temperatura nella parte superiore dell'apparecchio tramite i bottoni "freccia su e freccia giù".
La temperatura può essere regolata tra 8 e 22°C, in modo da non impostare una temperatura al di sotto del valore di riferimento del sensore di temperatura della parte inferiore.

7.5 Impostazione della temperatura nella parte inferiore dell'apparecchio

Premere SET2. A questo punto si può abbassare o aumentare la temperatura nella parte inferiore dell'apparecchio tramite i bottoni "freccia su e freccia giù". La temperatura può essere regolata tra 5 e 22°C, in modo da non impostare una temperatura al di sopra del valore di riferimento del sensore della temperatura della parte superiore dell'apparecchio.

7.6 Porta di allarme

Se la porta è aperta più di due minuti attivato allarme porta

7.6 Allarmi

Sono presenti un sotto-allarme per il sensore di bassa temperatura e un allarme di superamento soglia per il sensore dell'alta temperatura.
L'allarme è costituito da un bip e da un segnale d'avviso che appare sul display.

- Allarme di alta temperatura: bip + alternanza sul diplay di "HtA" e la temperatura effettiva
- Allarme di bassa temperatura: bip + alternanza sul diplay di "LtA" e la temperatura effettiva

Gli allarmi di temperatura dipendono dai valori di riferimento.

Il bip può essere disattivato premendo un qualsiasi bottone del termostato. Premere il bottone on/off per cancellare l'allarme visualizzato sul display, premere nuovamente il bottone per ripristinare il compressore.

7.7 Temperature di conservazione

Come certamente saprete, per apprezzare le qualità organolettiche di ogni vino in modo appropriato, è necessario che la conservazione e il consumo vengano effettuatati a determinate temperature. Di seguito forniamo una tabella che illustra tali temperature a seconda del tipo di vino.

VINO	TEMPERATURA
Bianchi giovani	10° - 12° C
Bianchi maturi	12° - 14° C
Rosati giovani e leggeri	10° - 12° C
Rosati maturi e corposi	12° - 14° C
Rossi novelli	10° - 14° C
Rossi giovani, poco tannici e leggeri	14° - 16° C
Rossi maturi, tannici e corposi	16° - 18° C
Rossi molto maturi e affinati	16° - 18° C
Spumanti dolci e aromatici	8° C
Spumanti rossi dolci e aromatici	10° - 12° C
Spumanti "metodo Charmat"	8° - 10° C
Spumanti "metodo Charmat lungo"	10° - 12° C
Spumanti "metodo classico senza anno"	8° - 10° C
Spumanti "metodo classico millesimati"	10° - 12° C
Passiti e vini dolci	10° - 18° C
Fortificati o liquorosi	10° - 18° C

7.7.1 Vini bianchi

I vini bianchi, rispetto ai vini rossi, sono in genere più acidi e più poveri di tannini.
Una bevanda acida va in genere conservata, per apprezzarne meglio le caratteristiche, ad un temperatura leggermente inferiore rispetto ad altre, ed è per tale motivo che questi vini vanno conservati a temperature comprese tra 10°C e 14°C.
I vini bianchi giovani, freschi e aromatici posso essere serviti anche ad una temperature di 10°C mentre quelli meno aromatici a 12°C. vini bianchi morbidi e maturi, affinati per qualche anno in bottiglia, sopportano temperature più alte e potranno essere serviti tra i 12°C e i 14°C.
Servire un vino bianco a temperature maggiori significa esaltare i suoi caratteri "dolci" a scapito dell'acidità e della sapidità che invece sono considerate caratteristiche gradevoli e desiderate in questo tipo di vino.

7.7.2 Vini rosati

Il servizio dei vini rosati segue, in genere, le stesse regole dei vini bianchi. tuttavia è necessario considerare l'eventuale tannicità di questi vini e servirli quindi ad una temperatura più alta in modo da non renderli troppo astringenti. Vini rosati giovani e freschi, tannicità permettendo, si servono fra i 10° C e i 12° C, mentre quelli più robusti e di corpo, compresi quelli più maturi, si possono servire fra i 12°C e i 14°C.

7.7.3 Vini rossi

La temperatura di servizio dei vini rossi dipende da molti fattori, ma vista la loro natura "tannica" e meno acida dei bianchi, solitamente vengono serviti a temperature più alte. Vini rossi giovani poco tannici si servono solitamente fra i 14°C e i 16°C, mentre per quelli più corposi si può arrivare anche a 16° C, eccezionalmente anche a 18°C.
I vini rossi giovani tannici e poco strutturati, possono anche essere serviti fra i 12°C e i 14°C senza risultare astringenti e rimanere senz' altro piacevoli. Questa regola è senz' altro vera per i vini "novelli" che, grazie alla loro particolare tecnica di vinificazione sono poveri in tannini e si possono servire più freddi rispetto agli altri vini rossi, risultando comunque gradevoli.

7.7.4 Vini spumanti

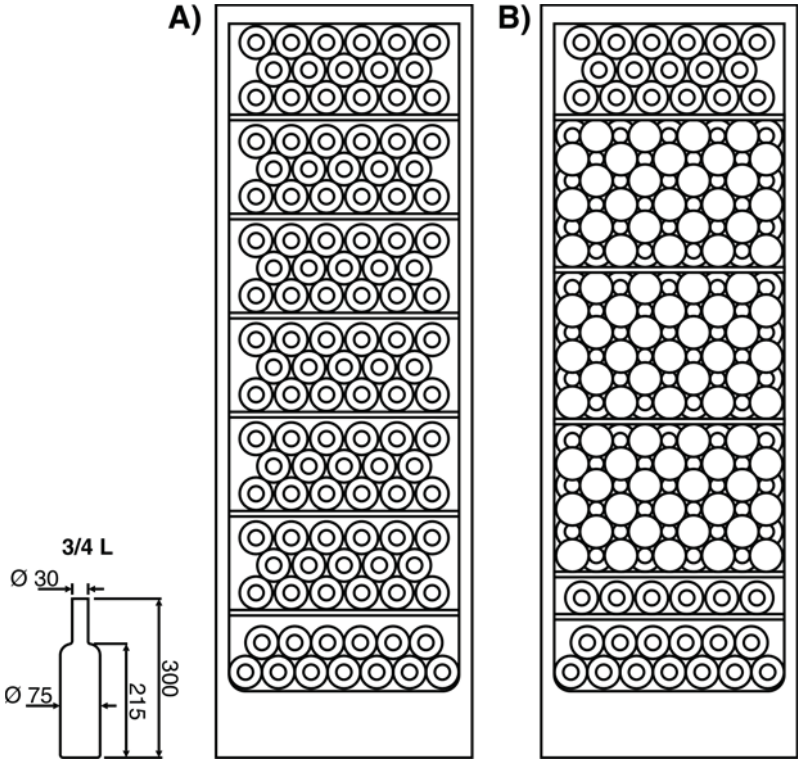
Vista la notevole quantità di tipologie di spumanti esistenti, stabilire una regola valida per tutte avrebbe poco senso. Gli spumanti bianchi dolci e aromatici vanno serviti ad una temperatura di 8°C; grazie alla loro aromaticità possono infatti sopportare basse temperature.
Gli spumanti dolci rossi come il Brachetto, possono essere serviti a temperature comprese fra i 10°C e i 12° C; anche in questo caso gli spumanti più aromatici sopportano temperature più basse fino a 8°C mente per quelli un po' più tannici sarà necessario aumentare la temperatura anche fino a 14° C.
Gli spumanti secchi cosiddetti "metodo Charmat" o "metodo Martinotti", come per esempio alcuni Prosecchi, possono essere serviti a temperature comprese fra gli 8°C e i 10°C.
Una considerazione particolare va fatta per gli spumanti "metodo classico" e i "méthode Champenoise" come lo Champagne. In genere questi spumanti vengono serviti a temperature comprese tra gli 8°C e i 10°C, tuttavia quando si tratta di millesimati importanti o comunque di spumanti affinati per lungo tempo, si può arrivare anche a 12°C in modo da favorire lo sviluppo degli aromi complessi che lentamente e faticosamente si sono sviluppati nel corso del tempo.

7.7.5 Vini passiti e liquorosi

La caratteristica comune a queste due tipologie di vini è, in genere, l'alta percentuale di alcool e, spesso, sono entrambi dolci. Tuttavia esistono dei vini liquorosi secchi, ad esempio il Marsala, che contengono una quantità di zuccheri tale da non essere percepita al gusto. Per questi vini la temperatura di servizio va stabilita in funzione di cosa si intende valorizzare. Se si preferisce accentuare le caratteristiche dolci del vino, la complessità del suo profumo e la sua austerità, sarà bene servirlo ad un temperatura alta, fra i 14°C e i 18°C, ricordandosi in questo caso che sarà anche l'alcool essere esaltato.
Se si intende favorire la loro freschezza, o nel caso di vini molto dolci in cui si preferisce mitigare questo aspetto, sarà necessario servirli ad una temperatura più bassa compresa tra i 10°C e i 14°C.
I vini liquorosi secchi, freschi e giovani, possono essere serviti anche a temperature più fredde e inferiori ai 10°C; in questo modo la percezione dell'alcool sarà notevolmente ridotta. Tuttavia è necessario ricordare che più è bassa la temperatura e minore risulterà lo sviluppo degli aromi. La piacevolezza e la complessità dei profumi tipica di questi vini è una caratteristica gradita e interessante: servirli troppo freddi significa anche sacrificare questo importante aspetto.

7.8 Sistemazione delle bottiglie

Sui ripiani della cantina possono trovare posto, a seconda del metodo di stoccaggio, fino a **198** bottiglie di Bordeaux da **750 ml**. Nelle figure sottostanti sono illustrati i due metodi tradizionali per lo stoccaggio di bottiglie da 3/4 di litro. Lo schema A permette di inserire 115 bottiglie mentre lo schema B permette di arrivare a 198 bottiglie stoccate.
Se le bottiglie sono di diversa forma e dimensione, questa quantità potrebbe anche diminuire.
Per non ostruire la circolazione dell'aria all'interno del vano cantina, è necessario disporre le bottiglie in modo che il fondo non vada a contatto con la parete posteriore.
Se si volessero inserire nel prodotto bottiglie calde, farle raffreddare a temperatura ambiente prima di inserirle.



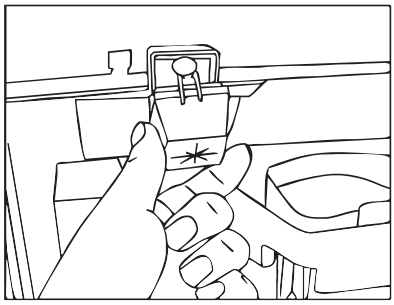
7.9 Consigli pratici per la conservazione e la degustazione

- I vini in bottiglia vanno sempre conservati al di fuori della confezione originale (cartoni o casse);
- Le bottiglie aperte devono essere disposte in modo che il vino copra interamente il tappo di sughero. Tra questo e il liquido non vi deve essere aria;
- Prima di essere servito, il vino dovrebbe essere portato lentamente alla propria temperatura di degustazione: per esempio il rosato andrebbe messo in tavola circa 2-3 ore prima di essere servito mentre il rosso 3-4 ore prima. Il vino bianco invece va servito direttamente dal frigorifero alla tavola. Spumanti e Champagne invece dovrebbero essere raffreddati in frigorifero poco prima della degustazione.

8. ACCESSORI

Distanziali

Il distanziale sul retro dell'apparecchio garantisce una circolazione dell'aria sufficiente. Chiudere il tappo su se stesso e agganciarlo alla parte superiore.



9. MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di ogni intervento occorre disinserire l'alimentazione elettrica all'apparecchio.

9.1 Sbrinamento del vano cantina

La cantina è provvista di sbrinamento automatico. Durante il normale funzionamento dell'apparecchio sulla parete posteriore si forma della brina in contemporanea con il funzionamento del compressore e si scioglie quando questo non funziona. Nel periodo di non funzionamento del compressore la brina accumulata sulla parete posteriore si scioglie e l'acqua scivola nell'apposita apertura prevista sul fondo della cella. Successivamente viene convogliata nella vaschetta posizionata sul compressore, da cui evapora.

Attenzione: la formazione di ghiaccio sulla parete posteriore può variare con il cambiamento delle condizioni climatiche (temperatura e umidità), la frequenza d'apertura della porta, le temperature di funzionamento della macchina, la quantità di bottiglie contenute.

La formazione di condensa sulle pareti interne della cantina in condizioni di normale utilizzo è un fatto del tutto normale e non costituisce difettosità.

9.2 Pulizia della cantina

Prima di procedere alla pulizia staccare la spina dalla rete di alimentazione. Per la pulizia della parte esterna utilizzare esclusivamente acqua e un detergente liquido delicato o un comune detergente per superfici lavabili (ad esempio detergente per vetri). Non utilizzare prodotti che contengano sostanze abrasive o aggressive per le parti laccate o verniciate, acidi o solventi chimici. Utilizzare una spugna o uno straccio morbido.

Per la pulizia interna non usare pulitrici a vapore, ma utilizzare gli stessi accorgimenti e prodotti consigliati per la pulizia della parte esterna.

Non lavare le parti legnose estraibili in lavastoviglie, ma semplicemente con acqua tiepida e detergente per piatti o acqua e aceto. Evitare di far venire a contatto acqua o detergenti con le parti elettriche dell'illuminazione.

Per la pulizia delle guarnizioni usare acqua tiepida e asciugare successivamente.

Fare attenzione a non intasare con residui di pulizia (schiuma o sapone) il foro di scarico dell'acqua di sbrinamento. Mantenerlo libero e pulirlo periodicamente mediante l'utilizzo di uno stuzzicadenti.

Per un corretto funzionamento dell'apparecchio procedere periodicamente anche alla pulizia della parte posteriore esterna con un panno per evitare un accumulo eccessivo di polvere e sporcizia che impedirebbero un normale funzionamento.

9.3 Spegnimento della cantina

Qualora la cantina dovesse rimanere fuori uso per lungo tempo premure il pulsante ⓪ sul pannello comandi. Procedere successivamente allo svuotamento della cella, disinserirla dalla rete elettrica, e dopo lo sbrinamento asciugare l'umidità residua accumulata. Lasciare la porta socchiusa per evitare che umidità e aria stagnante possano generare cattivi odori.

È consigliabile non lasciare l'apparecchio incustodito per un periodo superiore e 3-4 giorni. In caso di assenze prolungate è meglio spegnere la cantina.

9.4 Rumori di funzionamento

Il raffreddamento del vano cantina avviene tramite un sistema a compressione. Per mantenere la temperatura selezionata all'interno della cella, il compressore entra in funzione e a seconda del raffreddamento richiesto, se necessario, può funzionare in continuo. Quando il compressore entra in funzione si genera un ronzio che tende a diminuire di intensità dopo qualche minuto. Altri rumori legati al normale funzionamento del frigorifero sono un gorgoglio e uno scroscio dovuti al passaggio del refrigerante all'interno dei tubi del circuito. Tali rumori sono normali e non sono segnale di cattivo funzionamento della macchina. Qualora risultassero troppo forti è possibile che l'origine sia dovuta anche ad altre cause. Occorre quindi verificare che:

- La cantina sia livellata correttamente sul pavimento e, durante il funzionamento del compressore, non vibri: **procedere ad una corretta regolazione dei piedini in dotazione**;
- i ripiani siano sistemati in modo corretto e nelle apposite sedi: **provvedere al corretto inserimento**;
- **le bottiglie sui vari ripiani siano sistemate in modo stabile e non siano a contatto tra loro:** la vibrazione dovuta al funzionamento del compressore potrebbe generare una certa rumorosità;
- non mettere **a contatto la cantina con mobili o altri elettrodomestici**

9.5 Eliminazione e individuazione di possibili difetti di funzionamento.

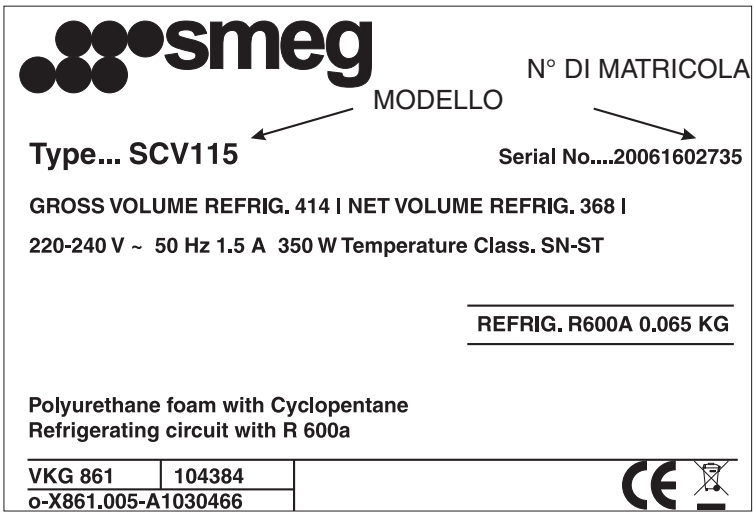
Il vostro nuovo frigorifero è stato progettato e costruito in base a standard qualitativi rigorosi. Lo scopo di questa sezione è quella di permetterVi, qualora si verificassero anomalie tecniche nel funzionamento, di individuare l'origine del problema, prima di rivolgersi al servizio di Assistenza autorizzato di zona.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	PROBABILE SOLUZIONE
Funzionamento rumoroso		- vedere paragrafo "9.4 Rumori di funzionamento"
Il compressore entra in funzione con troppa frequenza o funziona in continuo:	- raffreddamento del compressore e del condensatore non sufficiente: - aumento della temperatura esterna; - aperture della porta frequenti o prolungate;	- verificare che la parte posteriore sia correttamente arieggiata come indicato nel paragrafo "4. installazione e collegamento" e che il condensatore non sia eccessivamente sporco; - limitare le aperture della porta.
Il compressore non entra in funzione:	- Interruttore spento; - cavo di alimentazione non collegato alla rete elettrica; - presa di corrente non eroga elettricità; - Temperatura ambiente troppo elevata.	- Premere il pulsante ⏻; - collegare il cavo all'alimentazione; - contattare l'ente fornitore di energia elettrica
Raffreddamento insufficiente del vano cantina:	- Temperatura interna impostata su un valore troppo alto (corrispondente ad una minore temperatura. di raffreddamento). - apertura della porta frequente o prolungata.	- Regolare la temperatura tramite i tasti ▲ o ▼ come descritto nel paragrafo "7.3 Impostazione della temperatura"; - aprire meno frequentemente la porta e per il minor tempo possibile
Eccessiva formazione di condensa nel vano cantina	- verificare che le guarnizioni porta chiudano ermeticamente sulla cantina; - apertura della porta frequente o prolungata;	- Qualora risultassero fessurate cercare di ammorbidire la guarnizione tirandola con una mano, facendo scorrere le dita chiuse nella parte interna**;** - ridurre la frequenza e il tempo di apertura della porta specialmente in condizioni di funzionamento di clima caldo e umido;
Presenza di acqua sul fondo del vano cantina:	- Fessura di "scarico condensa" otturata	- Liberare la fessura di scarico
Difficoltà di apertura delle porte subito dopo la chiusura:		- se si cerca di riaprire una porta subito dopo la chiusura della stessa occorre esercitare molta forza. Tale fenomeno è dovuto alla depressione creata dal raffreddamento dell'aria calda entrata nella cella.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI – LETTURA TARGHETTA D'IDENTIFICAZIONE.

NEL CASO IN CUI I PROBLEMI RILEVATI SUL PRODOTTO CHE AVETE ACQUISTATO NON RIENTRANO FRA QUELLI SOPRA INDICATI E QUALORA AVESTE BISOGNO DI MAGGIORI CHIARIMENTI IN MERITO, POTETE RIVOLGERVI AL SERVIZIO ASS. CLIENTI DI ZONA AUTORIZZATO. L'INDIRIZZO E IL N° TELEFONICO SONO RIPORTATI NELL'ELENCO TELEFONICO DELLA VOSTRA PROVINCIA.

RIVOLGENDOVI AL SERV. ASS. SIETE PREGATI DI INDICARE CHIARAMENTE IL MODELLO DEL PRODOTTO ACQUISTATO E IL RELATIVO N° DI MATRICOLA RIPORTATI SULL'ETICHETTA CARATTERISTICHE POSIZIONATA ALL'INTERNO DELLA CELLA FRIGORIFERA.



10. QUALCHE CONSIGLIO PER RISPARMIARE

Di seguito forniremo alcuni semplici e pratici consigli che permettaranno una migliore gestione della cantina garantendone un miglior funzionamento ed un consumo energetico minore:

1 **Collocate** la cantina nel punto più fresco e arieggiato della cucina, lontano dai fornelli, dai termosifoni e dalla finestra, per non sottoporlo a sbalzi di temperatura.
2 **La distanza giusta dal muro** deve essere di almeno 5 centimetri. In questo modo intorno al prodotto rimane spazio sufficiente per una buona ventilazione, condizione necessaria per evitare il surriscaldamento e un consumo elevato.
3 **Non ponete le bottiglie** a contatto con le pareti della cantina.
4 **Evitate di introdurre nella cantina** bottiglie ancora calde. Si faciliterebbe la formazione di ghiaccio sulle pareti.
5 **La zona più fredda** è quella in basso, sistemate quindi i vini secondo la temperatura richiesta.
6 Ridurre il tempo di apertura della porta al minimo di tempo necessario nella fase di prelievo e sistemazione delle bottiglie, soprattutto nei periodi caldi. Aperture frequenti e prolungate provocano un'innalzamento della temperatura all'interno della cella, che potrebbe pregiudicare qualità e corretta conservazione dei vini oltrechè un maggior consumo energetico della macchina, per il ripristino della temperatura impostata.
7 **Dopo aver interrotto la corrente**, accertatevi che il condensatore e la serpentina sul retro dell'apparecchio siano puliti. Lo strato di polvere che si forma disperdendo il freddo, infatti, fa aumentare notevolmente i consumi
8 In caso di inutilizzo dalla cantina per lungo tempo conviene svuotare l'apparecchio e spegnerlo.