



ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DI USARE IL VOSTRO WINE CELLAR

**CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA
DELL'AMBIENTE**

PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

INTRODUZIONE SUL VINO

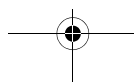
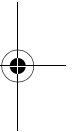
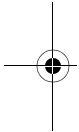
COME FAR FUNZIONARE IL PRODOTTO

PULIZIA E MANUTENZIONE

GUIDA RICERCA GUASTI

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

INSTALLAZIONE



PRIMA DI USARE IL VOSTRO WINE CELLAR

Il prodotto che avete acquistato è un wine cellar (o frigo cantinetta), prodotto professionale adibito esclusivamente alla conservazione dei vini.

Per utilizzare al meglio il vostro apparecchio, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso in cui troverete la descrizione del prodotto e consigli utili per la conservazione dei vini.

Conservare questo libretto per future consultazioni.

1. Dopo aver sballato l'apparecchio, accertarsi che la porta chiuda perfettamente. Eventuali danni devono essere comunicati al rivenditore entro 24 ore.
2. **Attendere almeno due ore prima di mettere in funzione l'apparecchio, per dar modo al circuito refrigerante di essere perfettamente efficiente.**
3. Accertarsi che l'installazione ed il collegamento elettrico siano effettuati da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni del fabbricante e le norme locali in vigore.

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. Prodotto

L'apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile. Rottamarlo seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione. Non disperderlo nell'ambiente, bensì consegnarlo presso gli appositi centri di raccolta per il recupero dei gas refrigeranti.

Informazione:

Questo apparecchio è senza CFC (il circuito refrigerante contiene R134a) o senza HFC (il circuito refrigerante contiene R600a - Isobutano). Per maggiori dettagli, riferirsi alla targhetta matricola posta sull'apparecchio.



PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

- Usare il **wine cellar** solo e esclusivamente per la conservazione di vini e non introdurre al suo interno nessun tipo di cibo.
- Fare attenzione a non coprire od ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
- Per evitare il rischio di soffocamento e di intrappolamento, non permettere ai bambini di giocare o di nascondersi all'interno dell'apparecchio.
- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disinserire la spina dalla presa di corrente o togliere l'alimentazione elettrica.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito soltanto da una persona autorizzata.

Informazione

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.

Importante:

- In caso d'introduzione di grandi quantità di vino, possono passare più giorni prima di raggiungere una temperatura costante.
- Attenzione! La temperatura di conservazione non deve mai scendere oltre +6 °C
- Durante il funzionamento del prodotto, sulla parete della cella si formano gocce di rugiada o di brina. Ciò dipende dal funzionamento. Non è necessario raschiare la brina o asciugare la rugiada. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento viene convogliata automaticamente in un foro di scarico, quindi raccolta in un contenitore ove evapora.

Tenere presente nella sistemazione

- Deporre le bottiglie in posizione centrale sulla griglia.
- Nel chiudere la porta fare attenzione che le bottiglie non tocchino la porta a vetro.
- Attenzione: conservare l'alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- Non conservare nell'apparecchio sostanze esplosive.
- A causa della circolazione dell'aria nel frigorifero, si formano zone con temperature differenti: Le zone più fredde sono quelle vicino alla parete posteriore, quelle più calde vicino al vetro della porta.
- Conservare i vini imbottigliati sempre fuori dall'imballaggio e non in casse o cartoni.
- La capacità massima di bottiglie da 0,75 l, di tipo bordolese, è la seguente: h 1400 mm. il numero di bottiglie è 111, h 1600 mm il numero di bottiglie è 131.

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 è 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 del vino 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 altro elemento molto importante nella conservazione dei vini è l'ordine nel posizionamento delle bottiglie: i vini vanno sistemati a piacere ma con ordine secondo il luogo di provenienza, per tipologia di vino, zona di produzione, produttore, annata utilizzando anche le etichette di catalogazione date in dotazione. 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 calore o freddo.

È 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. Per evitare questo l'apparecchio che avete acquistato dispone di un filtro assorbitore al carbone attivo che elimina eventuali impurità presenti nell'aria.

La temperatura e l'umidità

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. È 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. Anche l'umidità è cruciale ai fini della buona conservazione: un ambiente troppo secco favorisce il restringimento del sughero, mentre un ambiente troppo umido favorirà lo svilupparsi di muffe e microrganismi nocivi. Il livello necessario di umidità relativa è compreso tra il 50% - 70%.

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.

COME FAR FUNZIONARE IL PRODOTTO

Messa in funzione dell'apparecchio

Avviamento dell'apparecchio

Il prodotto è dotato unicamente di comandi esterni.

Inserire la spina per mettere in funzione l'apparecchio e regolare il termostato (figura A1) sulla posizione desiderata, una spia verde si illumina (Figura A2) e il prodotto è acceso.

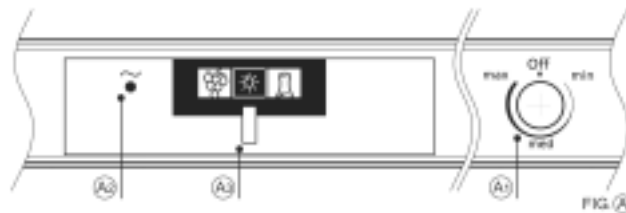
È presente all'interno del prodotto una lampada (figura B1) che si attiva automaticamente all'apertura della porta o che può essere accesa all'occorrenza dal pannello comandi (figura A3).

Questa in caso di rottura o mal funzionamento dovrà essere sostituita dal nostro personale autorizzato (Servizi di Assistenza Tecnica)

Termometro (figura B2):

Il prodotto è corredato da un termometro digitale che si trova all'interno del sacchetto materiale pubblicitario.

Il termometro dovrà essere inserito su una delle griglie in legno interne al prodotto e indicherà la temperatura interna al wine cellar. Il termometro al suo interno contiene una pila tipo pastiglia che dovrà essere sostituita quando esaurita.



Regolazione della temperatura

1. Per un corretto funzionamento dell'apparecchio consigliamo di regolare il termostato secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "Introduzione sul vino" (pag. 56).
2. Qualora si desideri variare la temperatura nel comparto, ruotare la manopola di regolazione del termostato:
 - sulla posizione **MIN** se volete che la temperatura all'interno del comparto sia **MENO FREDDA**;
 - sulla posizione **MED** per ottenere una temperatura **MEDIA**;
 - sulla posizione **MAX** per avere una temperatura **PIU' FREDDA**.

Termostato su ●: le funzioni dell'apparecchio e l'illuminazione sono interrotte ma l'apparecchio è comunque alimentato dalla rete elettrica.

Nota:

La temperatura ambiente, la frequenza di apertura della porta e la posizione dell'apparecchio possono influenzare le temperature interne. Le posizioni del termostato devono variare in funzione di questi fattori.



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.
- Pulire regolarmente l'interno del foro di drenaggio dell'acqua di sbrinamento, usando l'utensile in dotazione, per garantire il deflusso costante e corretto dell'acqua di sbrinamento.
- Pulire periodicamente il condensatore situato nella parte posteriore del prodotto con un aspirapolvere o una spazzola.

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 mm 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.

Carboni attivi

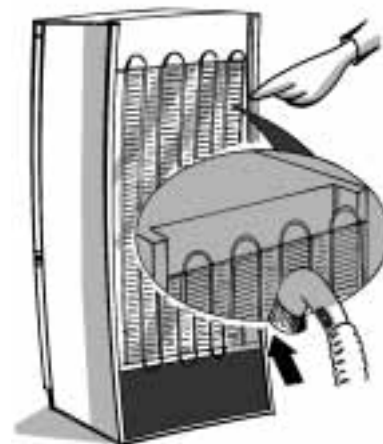
Oltre alla temperatura anche la qualità dell'aria é determinante per la conservabilità del vino. Elemento fondamentale per garantire il filtraggio dell'aria esterna é il filtro a carbone attivo che garantisce un corretto ricambio d'aria, rendendola priva di polveri e odori (Fig. C1).

Il filtro può essere sostituito, il ricambio è disponibile presso i Servizi di Assistenza Tecnica.

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.



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?
 - Il fusibile è bruciato?
 - Il cavo di alimentazione è rotto?
 - Il termostato è sulla posizione ● (Stop)?
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?
 - Il termostato è sulla posizione corretta?
 - La circolazione dell'aria attraverso le aperture di ventilazione è ostruita?
3. **La temperatura all'interno del wine cellar è troppo fredda.**
 - Il termostato è sulla posizione 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?

Note:

Rumori di gorgoglio e soffi di espansioni, derivanti dal circuito refrigerante, sono da considerarsi normali.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare se non è possibile eliminare da soli i guasti (vedere "Guida ricerca guasti").
2. 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.
3. Se il risultato è ancora negativo, contattare il Servizio Assistenza.

Comunicare:

- 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

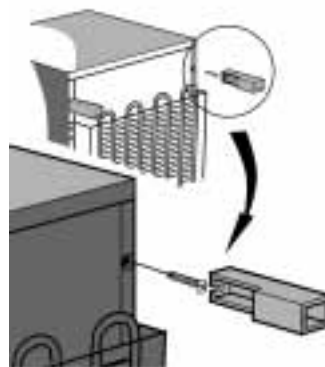


Nota:

La reversibilità della porta dell'apparecchio, se effettuata dal Servizio Assistenza Tecnica non è considerato intervento di garanzia.

INSTALLAZIONE

- 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.
- Montare i distanziali in dotazione sulla parte posteriore del condensatore posto dietro l'apparecchio (vedi figura).
- Per il funzionamento ottimale, prevedere uno spazio minimo di 5 cm sopra l'apparecchio e disporre gli altri mobili accostati ad una distanza sufficiente da permettere una minima circolazione dell'aria.
- Posizionarlo in luogo asciutto e ben aerato, in piano, regolando se necessario i piedini anteriori.
- Pulire l'interno.
- Inserire gli accessori a corredo.



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 prolunghes 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.