

# **ISTRUZIONI PER L'USO**

**PRIMA DI USARE IL VOSTRO WINE CELLAR**

**CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA  
DELL'AMBIENTE**

**PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI**

**INTRODUZIONE SUL VINO**

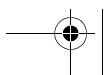
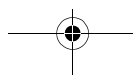
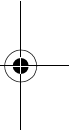
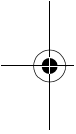
**COME FAR FUNZIONARE IL PRODOTTO**

**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. Rottamazione

Il prodotto 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 prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo 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 e i ripiani in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno del prodotto.

Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi centri di smaltimento, 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 prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

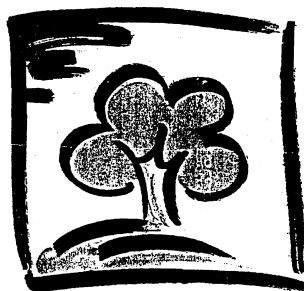
### 3. Dichiarazione di conformità

**CE**

• Questo apparecchio è stato concepito, costruito e commercializzato in conformità a:

- gli obiettivi di sicurezza della Direttiva Bassa Tensione 73/23/CEE;
- i requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 89/336/CEE, modificate dalla Direttiva 93/68/CEE.

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



## 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.
- Non conservare nell'apparecchio sostanze infiammabili.
- Fare attenzione durante gli spostamenti in modo da non danneggiare i pavimenti (es. parquet).
- Non usare prolunghe o adattatori nè singoli nè multipli.
- L'apparecchio non è inteso ad uso dei bambini in giovane età o delle persone inferme senza controllo.
- Non danneggiare il circuito del fluido frigorifero.
- Non usare o introdurre apparecchiature elettriche all'interno del prodotto se non sono del tipo espressamente autorizzato dal costruttore.
- Collocare il prodotto in un ambiente secco e ben ventilato. L'apparecchio è predisposto per il funzionamento in ambienti in cui la temperatura sia compresa nei seguenti intervalli, a loro volta funzione della classe climatica riportata sulla targhetta dati: il prodotto potrebbe non funzionare correttamente se lasciato per un lungo periodo a una temperatura superiore o inferiore all'intervallo previsto.

Classe Climatica	T. Amb. (°C)	T. Amb. (°F)
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

### 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

- Deposare 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.
- 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 quantità consigliata di bottiglie da 0.75 l di tipo Bordolese, è la seguente:  
il numero di bottiglie è 33.

## 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 °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 A) sulla posizione desiderata.

È presente all'interno del prodotto una lampada (figura B) che si attiva automaticamente all'apertura della porta.

#### Termometro:

Il prodotto è corredato da uno o più termometri a bracciale che si trovano all'interno del sacchetto materiale accessori. Il termometro applicato alla bottiglia ne misura la sua temperatura.



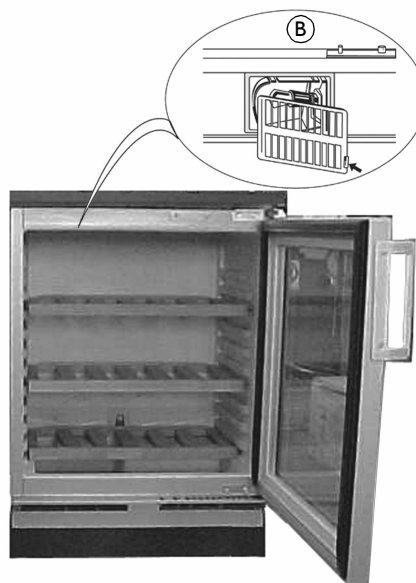
### Regolazione della temperatura

1. Per un corretto funzionamento dell'apparecchio consigliamo di regolare il termostato secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "Introduzione sul vino" (pag. 50).
2. Qualora si desideri variare le temperature nei compartimenti ruotare la manopola di regolazione del termostato:
  - sui numeri **più bassi 1-2** se volete che la temperatura all'interno dei compartimenti sia **MENO FREDDA**.
  - sui numeri **più alti 3-4** per avere una temperatura **PIÙ 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

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

- Pulire periodicamente le griglie di ventilazione con un aspirapolvere o una spazzola.
- 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.

**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.

**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.
- 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 prolunghie 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.