

Istruzioni per l'uso

FRIGO CANTINA PER VINI

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

PT

Português, 51

RU

Русский, 61

KZ

Қазақша, 73

WL 36 A/HA

Sommario

Caratteristiche, 2

Avvertenze

Dati tecnici

Installazione, 3

Posizionamento e collegamento

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme

Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 5

Vani invecchiamento

Regolazione manuale delle temperature

Estrazione dei ripiani in legno

Tabella delle temperature a cui servire i vini

Stoccare le bottiglie, 7-8

Modalità stoccaggio

Manutenzione e anomalie, 9

Manutenzione e cura

Anomalie e rimedi

Assistenza, 10

Assistenza attiva 7 giorni su 7

IT

Caratteristiche

IT

Avvertenze

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio.

! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

! Per evitare pericoli dovuti all'instabilità dell'apparecchio, questo deve essere fissato attenendosi scrupolosamente alle istruzioni di montaggio.

! In caso di trasloco o spostamento tenere l'apparecchio in posizione verticale.

! Il frigo cantina non può essere utilizzato da bambini o persone portatrici di handicap, senza la supervisione di un adulto o di un tutore, onde evitare usi non consentiti della cantina stessa.

! I bambini non devono utilizzare il frigo cantina senza la supervisione di un adulto, onde evitare che giochino con la cantina stessa.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio.

! Non utilizzare, per accelerare il processo di sbrinamento, dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli raccomandati dal costruttore.

! Non danneggiare il circuito del refrigerante.

! Per effettuare la sostituzione del neon rivolgersi al centro assistenza.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati.

! Il cavo di alimentazione è di tipo Y, in caso di sostituzione rivolgersi al centro assistenza.

DATI TECNICI	
Modello	WL 36 A/HA
Temperature	1 Zona
Dimensioni	larghezza cm 56 altezza cm 68 profondità cm 55
Peso** Peso	76 Kg 97 Kg
Potenza elettrica	65 W
Corrente	0,3 A
Lampade	3 W
Consumo	0,39 kWh / 24h
Tensione in Volt*	220-240 V
Frequenza Hz*	50
* A seconda dei paesi, questi valori sono soggetti a variazioni. Per conoscere le caratteristiche specifiche del vostro apparecchio, consultare la targhetta caratteristiche del prodotto. ** Apparecchio vuoto.	

Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente per la conservazione del vino.

Installazione

Posizionamento e collegamento

Disimballo

- 1 Disimballare subito l'apparecchio e controllare che non abbia subito danni nel trasporto. Se fosse danneggiato non collegarlo e contattare il Rivenditore.
- 2 Togliere con cautela le protezioni e gli adesivi, aprire l'anta e verificare l'integrità dei vari componenti.
- 3 Estrarre il cavo dell'alimentazione elettrica.

Posizionamento

- 1 Posizionare l'apparecchio in un ambiente ben aerato, non umido e libero (evitare armadi a muro chiusi).
- 2 Lasciare l'apparecchio lontano da fonti di calore.
- 3 Rispettare le distanze minime tra l'apparecchio ed il vano in cui verrà posizionato, per garantire all'apparecchio stesso una perfetta ventilazione.

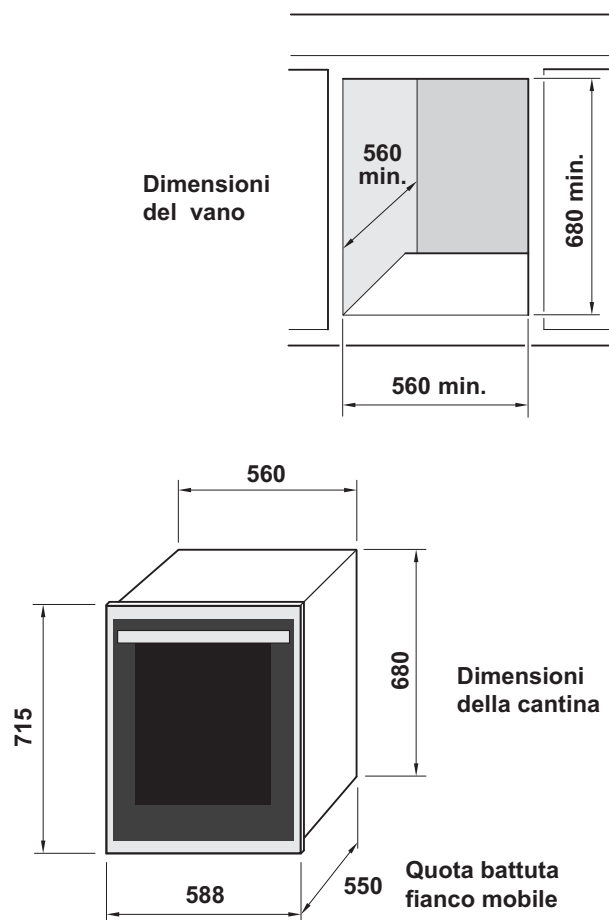
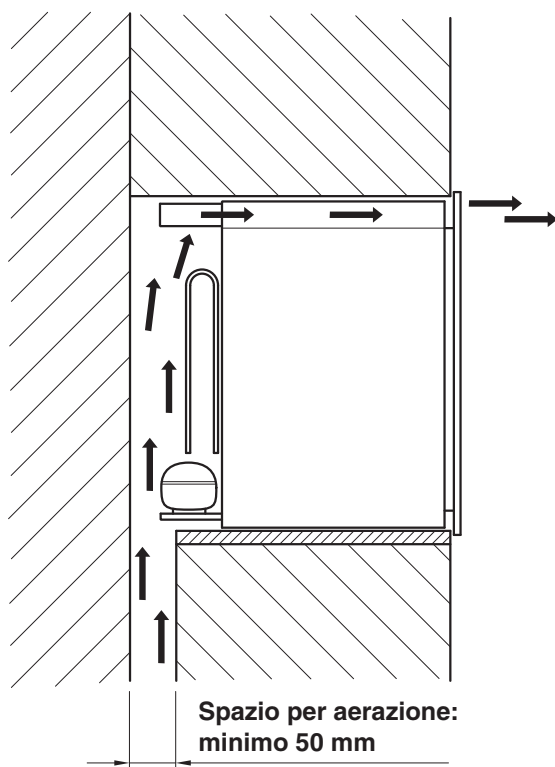
Vedi figura.

Collegamento elettrico

Dopo il trasporto, posizionare l'apparecchio verticalmente e attendere almeno 3 ore prima di collegarlo all'impianto elettrico. Prima di inserire la spina nella presa della corrente, accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella tabella Dati tecnici o nella targhetta caratteristiche in basso a destra (vedi Descrizione dell'apparecchio);
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori indicati nella tabella Dati tecnici o nella targhetta caratteristiche in basso a destra (vedi Descrizione dell'apparecchio);
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghes e prese multiple.

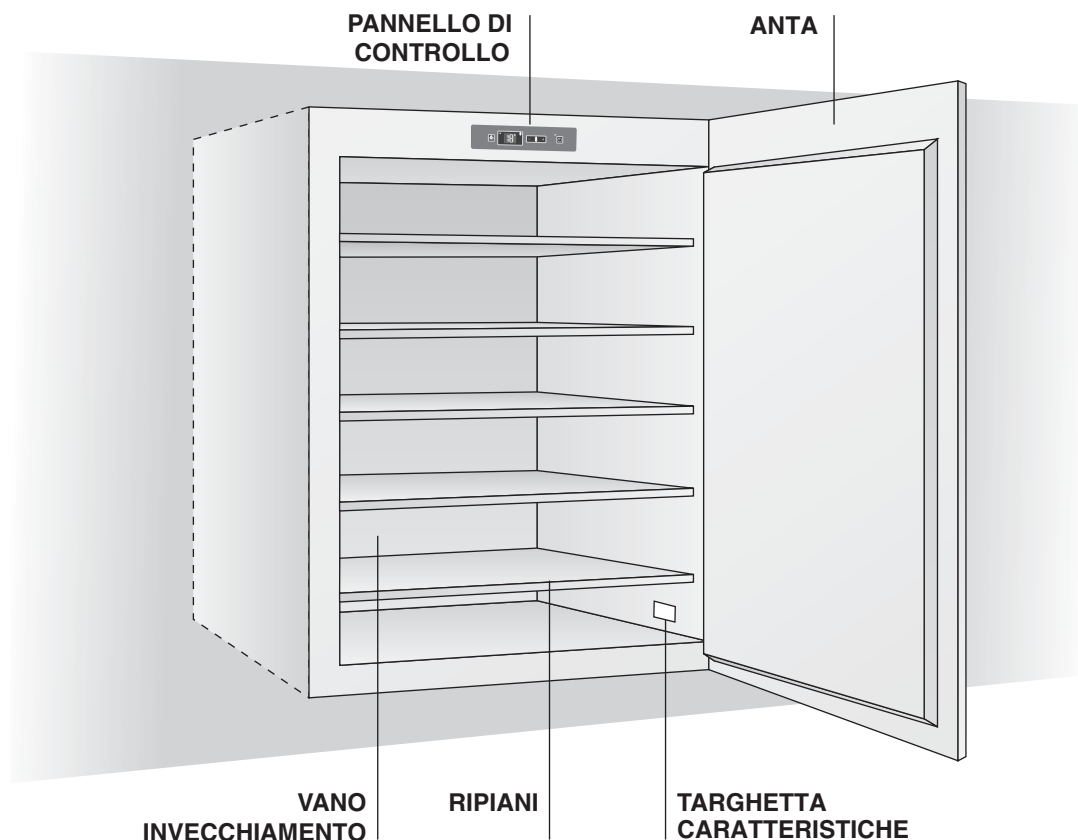
IT



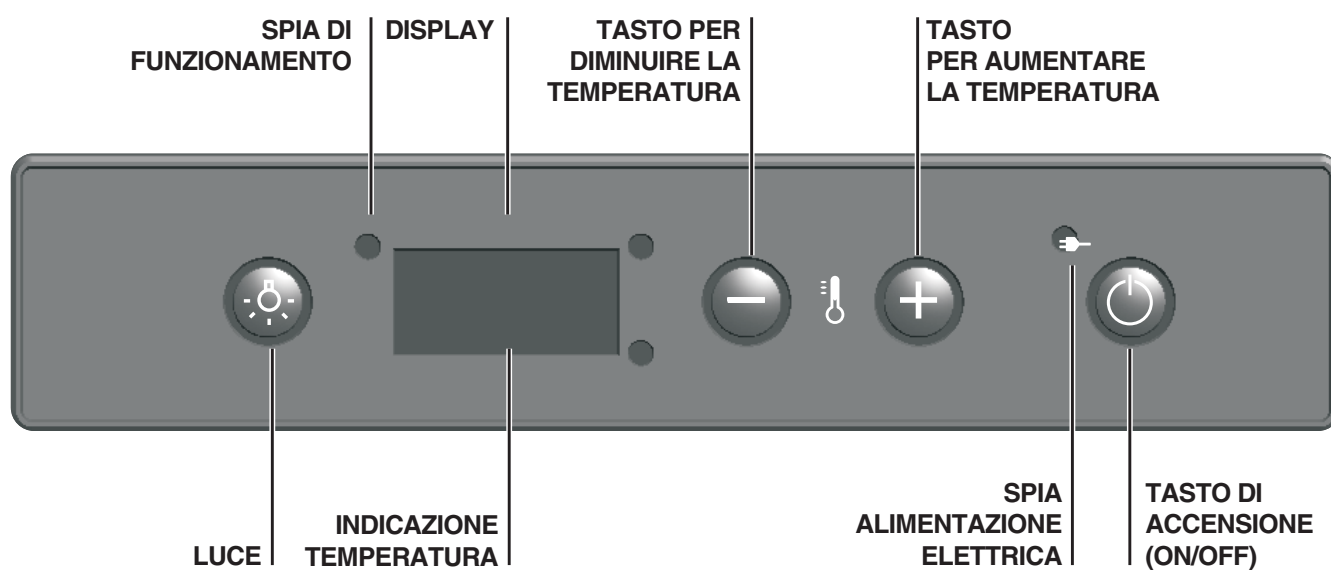
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo



Vano invecchiamento

Il frigo cantina è composto da un vano invecchiamento la cui principale funzione è garantire ai vini condizioni ottimali di conservazione.

La sua temperatura è stata regolata in fabbrica su una temperatura considerata ottimale per la maggior parte dei casi e corrisponde a 15°.

Il vino è un prodotto complesso che deriva da una evoluzione lenta e lunga, e necessita di condizioni specifiche per esprimersi al meglio.

Tutti i vini si conservano alla stessa temperatura, mentre le temperature di servizio e di degustazione cambiano in base al vino.

Perciò, così come per le cantine naturali dei produttori, anche per il frigo cantina non è importante il valore assoluto della temperatura di conservazione, quanto la sua costanza nel tempo: la conservazione del vino è ideale qualunque sia la temperatura, a condizione che la temperatura non subisca variazioni.

Regolazione manuale della temperatura

IT

La temperatura visualizzata sul display è la temperatura relativa all'interno del vano cantina. Alla prima accensione, la cantinetta è impostata per raggiungere i 15° e stabilizzarsi.

Qualora dovesse rendersi necessario, è possibile modificare la temperatura 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 **+** (vedi Pannello di controllo) 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.

Per consentire un raggiungimento più veloce della temperatura impostata, la luce interna non si accende (oppure si spegne temporaneamente) se la temperatura interna supera i 24°C.

Tabella delle temperature a cui servire i vini

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

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

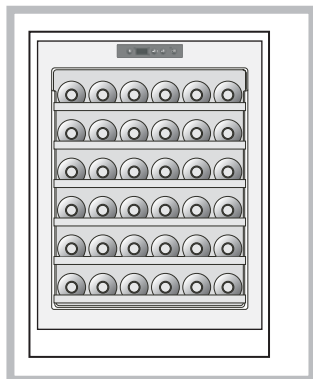
Amarone	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Bianco Liquoroso	6°C
Bordeaux Bianco Secco	8°C
Bordeaux Rosso	17°C
Bourgogne Bianco	11°C
Bourgogne Rosso	18°C
Brunello	17°C
Champagne	6°C
Chianti Classico	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Passito di Pantelleria	6°C
Provenza Rosé	12°C

Spumanti Secchi e Dolci	6°C
Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi	8°C
Vini Bianchi del Trentino Alto Adige	11°C
Vini Bianchi Franciacorta	11°C
Vini Bianchi Secchi Aromatici	10°C
Vini Bianchi Secchi, Giovani e Fruttati	8°C
Vini del Friuli Venezia Giulia	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 Rosati, Vini Novelli	12°C
Vini Rossi Leggeri, poco tannici	14°C
Vini Rossi mediamente strutturati, abbastanza tannici	16°C

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 (bordeaux o misto bordeaux e renane).

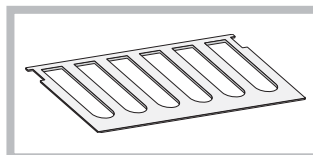


STANDARD
36 Bottiglie (100% coricate)
5 griglie utilizzate

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.

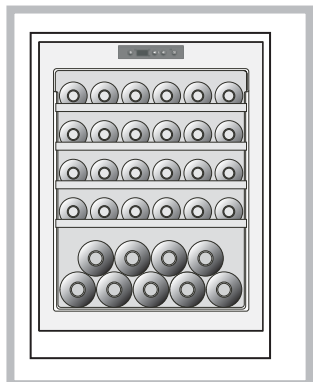
Si suggerisce di collocare le bottiglie più grandi (Renana) sui ripiani inferiori (5 e 6); questi ultimi sono infatti predisposti per ospitare bottiglie di dimensioni maggiori.



! Un ripiano in legno, può sorreggere in sicurezza un massimo di 22 bottiglie.

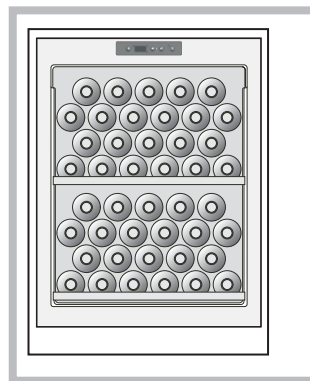
Stoccaggio con bottiglie Champagnotta

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.

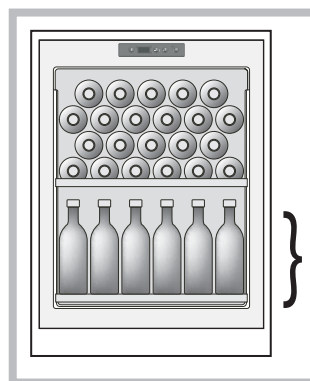
Altre configurazioni per lo stoccaggio delle bottiglie



CONSERVAZIONE
44 Bottiglie (100% coricate)
1 griglia utilizzata



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



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

4 file (6x4)

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 sé per 1/3 della corsa totale.
3. Prelevare o riporre le bottiglie e spingere nuovamente il ripiano all'interno, fino all'arresto sul fondo.
4. Verificare che il ripiano sia bloccato tentando lentamente l'estrazione; se si muove spingere nuovamente verso l'interno.

Nel caso invece si voglia asportare la griglia, dopo aver completato le fasi 1 e 2 e tolte eventuali bottiglie, si deve tirare il ripiano lentamente verso se stessi fino all'uscita completa dalle guide.

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

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.

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

Durante i lavori di pulizia e manutenzione è necessario isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione: staccare la spina dalla presa.

Anomalie e rimedi

Può accadere che l'apparecchio non funzioni. Prima di telefonare al Rivenditore, controllare che non si tratti di un problema facilmente risolvibile aiutandosi con il seguente elenco.

Anomalie

Il compressore non funziona

Possibili cause/soluzioni

- La spina non è inserita nella presa della corrente o non abbastanza da fare contatto, oppure in casa non c'è corrente.
- La presa della corrente non funziona (verificare collegando un altro apparecchio elettrico).

Il compressore non si ferma mai

- Contattare il centro assistenza tecnica.

! Qualsiasi intervento sull'apparecchio deve essere realizzato dal Servizio Tecnico Autorizzato, pena la nullità della garanzia. Dopo ogni intervento sul gruppo freddo, il tecnico deve controllare la tenuta del circuito.

! Anomalie di breve durata, quali ad esempio la mancanza di corrente, non compromettono i vini. Solo quando le anomalie di funzionamento vengono lasciate irrisolte per un lungo periodo possono diventare dannose per i vini.

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:



- 73/23/CEE del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni.
- 2002/96/CE.

Smaltimento



- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata. Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

IT

Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se l'anomalia può essere risolta autonomamente (*vedi Anomalie e Rimedi*).
- In caso negativo, contattare il Numero Unico Nazionale 199.199.199.

Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta nel vano frigorifero in basso a sinistra.

modello				numero di serie			
Mod. RG 2330	TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801				
240 V~	Hz	150 W	W	Fuse A	Max 15		
Total 340	75			Freez.	Capac	Class	
Gross Bruto Brut	Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong	kg/24 h 4,0	Classe N	
Compr. Syst. R 134 a	Test Pressure HIGH-235						
Kompr. kg 0,090	P.S.-L LOW 140						
Made in Italy 13918							

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* . Un operatore sarà a tua completa disposizione per fissare un appuntamento con un tecnico del Centro Assistenza Autorizzato più vicino a casa tua. È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

*Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama da telefono fisso.

Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.

Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

PT

Português, 51

RU

Русский, 61

KZ

Қазақша, 73

WL 36 A/HA

Contents

Features, 12

Notices
Data Sheet

Installation, 13

Location and power connection
Technical information

Product Description, 14

Interior Parts
Control Panel

Using the Wine Cellar 15-16

Bottle ageing compartment
Manual temperature control
Taking out the wooden shelves
Table of ideal wine temperatures

Stocking the wine bottles, 17-18

How to stock the bottles

Maintenance and troubleshooting, 19

Care and Maintenance
Troubleshooting

Assistance, 20

Features

EN

Notices

! Remember to keep this booklet so you can refer to it at any time. In case of sale, transfer or should you move, remember to keep it together with the device.

! Read the instructions carefully: there is important information about installation, use and safety.

! To prevent danger stemming from instability of the device, you must fasten it in place, following the assembly instructions strictly.

! Whenever moving or transporting the device, keep it in a vertical position.

! The beverage centre must not be used by children or invalids, without supervision by an adult or a tutor, in order to prevent the cellar from being used improperly.

! Children may use the beverage centre only if supervised by an adult, in order to prevent them from playing with the cellar.

! After installing the device, the power cable and socket must be easy to reach.

! Keep the ventilation openings on the casing of the device free.

! Do not use mechanical devices, or any means not suggested by the manufacturer, to speed up defrosting.

! Do not damage the coolant circuit.

! Contact the after sales service to replace the neon.

! The cable must not be bent or crushed.

! The cable must be checked on a routine basis and replaced only by authorised technicians.

! The power supply cable is of a Y type. Contact the after sales service to replace it.

! Do not use electrical equipment inside the food compartments, unless they are of a kind suggested by the manufacturer.

! The Manufacturer shall not be liable if any of the above rules are not complied with.

DATA SHEET

Model	WL 36 A/HA
Temperatures	1 Zone
Dimensions	width cm 56 length cm 68 depth cm 55
Weight** Weight	76 Kg 97 Kg
Power	65 W
Current	0,3 A
Lamp	3 W
Consumption	0,39 kWh / 24h
Voltage*	220-240 V
Frequency Hz*	50
* These values may change in different countries. In order to find the specific features of your device, check the product features plate. ** When the device is empty.	

This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.

Installation

Positioning and connection

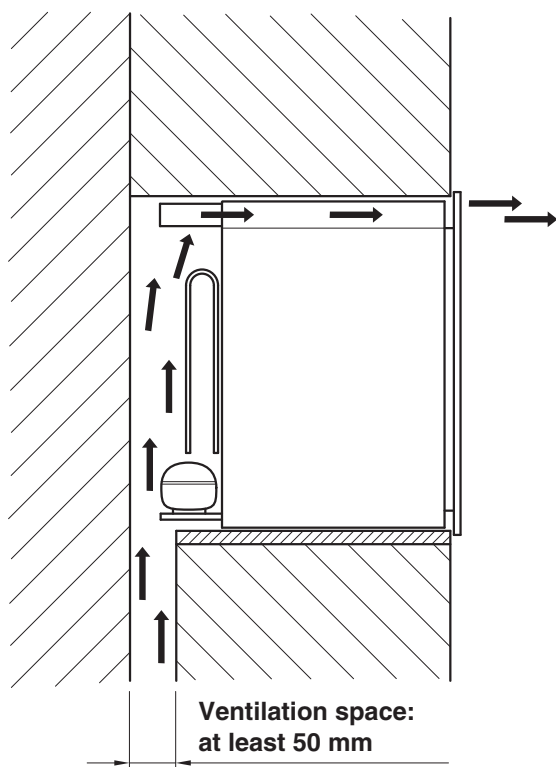
Unpacking

- 1 Unpack the device immediately and make sure it has not been damaged during transport. Should it be damaged, do not connect, and get in touch with the Dealer.
- 2 Carefully remove the protections and the adhesives, open the door and make sure all the components are present.
- 3 Take out the power supply cable.

Positioning

- 1 Position the device in a well ventilated area, not damp and free (avoid cabinets with closed walls).
- 2 Keep the device away from heat sources.
- 3 Make sure the minimum distances between the device and the walls of the room where it is placed are kept, in order to ensure perfect ventilation of the device.

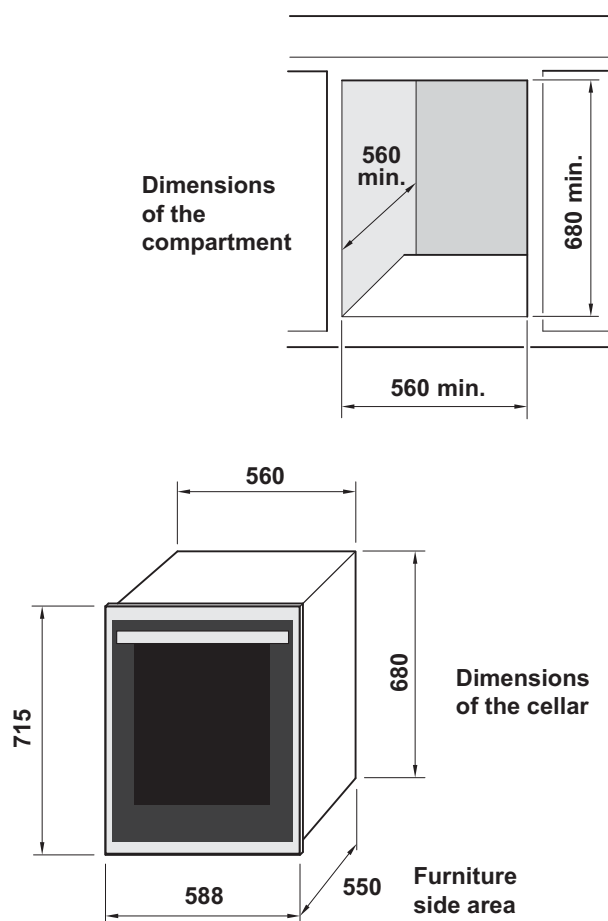
See figure.



Wiring connection

After transport, stand the device vertically, and wait for at least 3 hours before connecting it to the wiring system. Before putting the plug into the power socket, make sure that:

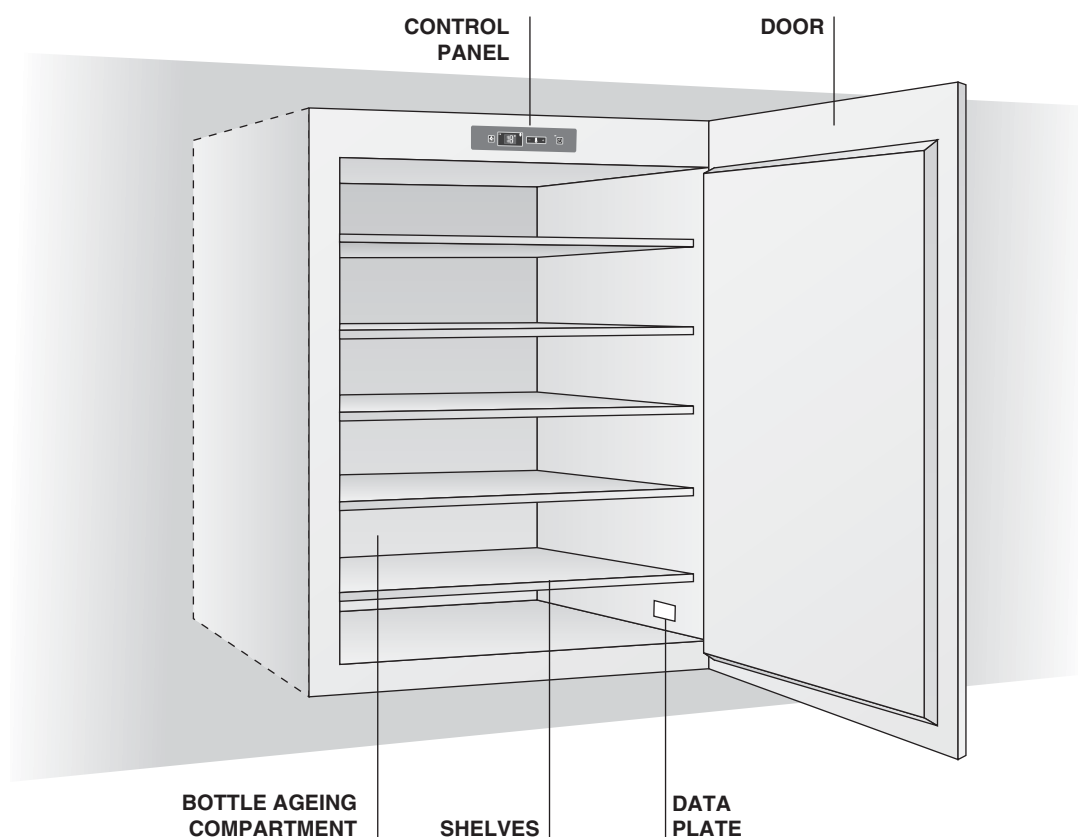
- the socket is earthed and according to legal regulations;
- the socket is able to hold up to the maximum power load of the machine, indicated on the Data Sheet table or on the feature plate to the bottom right (see Description of the device);
- the power supply voltage falls within the range indicated on the Data Sheet table or on the feature plate to the bottom right (see Description of the device);
- the power socket is compatible with the plug of the device. Otherwise, replace the socket or the plug; do not use extensions or multiple sockets.



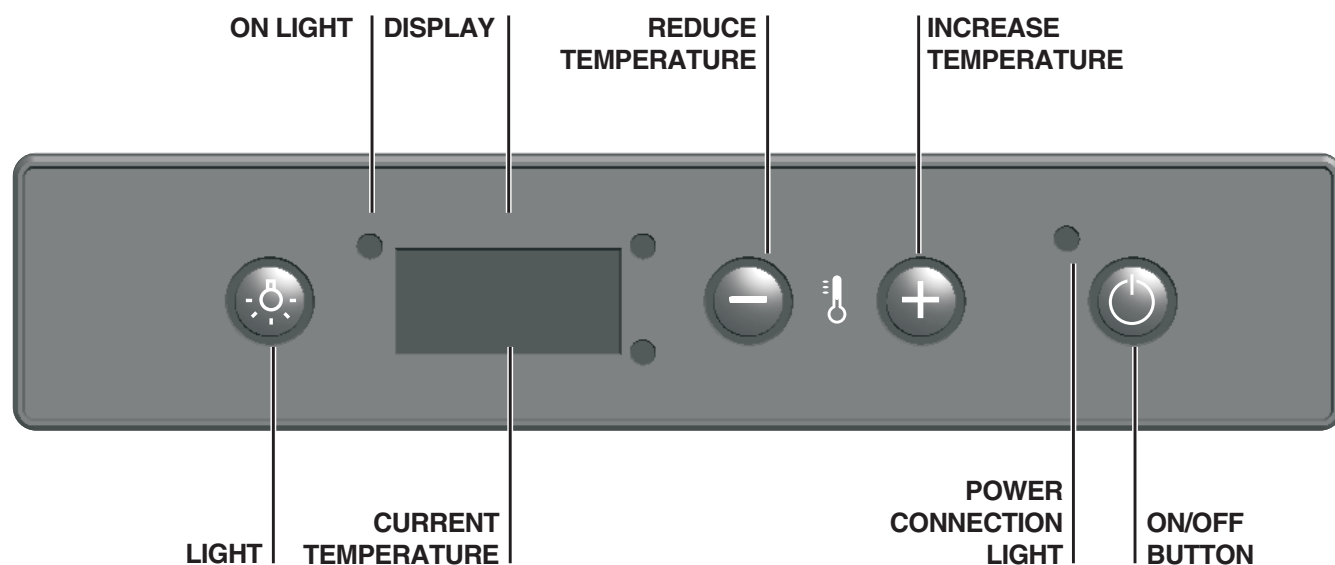
Product Description

EN

Interior Parts



Control Panel



Using the wine cellar

Bottle ageing compartment

The ageing compartment's main function is that of guaranteeing that your wines are preserved in optimal conditions.

The temperature has been set in the factory at a temperature held to be excellent in most cases and is 15°C in the upper compartment.

Wine has a complex nature and it derives from a long and slow process. In order to best express its attributes, very specific conditions are necessary. All wines are preserved at the same temperature, but, depending on their different characteristics, wines are served and tasted at very different temperatures (see the Table of ideal wine temperatures). Therefore, just as for manufacturers' wine cellars, for your new appliance, the absolute temperature value is not important for preserving your wine. Rather, the constant temperature through time is important. Wine preservation is ideal at any temperature, as long as that temperature does not vary.

Manual temperature control

EN

When you plug in your wine cellar, the display shows the temperature inside the cellar: it has been set to reach 15 ° C and become steady on it. Should you need to adjust it, follow the instructions below:

1. When you plug in your wine cellar, the display shows the temperature that has been set
2. Press the **+** button for one second (see the Control Panel). The temperature will begin to blink.
3. Press the **+** or **-** buttons until you reach the desired temperature.
4. Wait 5 seconds for the temperature to stop blinking.
5. Wait until the wine cellar reaches its temperature before you place the wine bottles inside.

The inside light does not go on (or it goes off temporarily) when the inside temperature goes over 24° C. This allows you to reach the pre-set temperature more quickly.

Table of ideal wine temperatures

This table indicates the approximate temperatures at which wine should be served. Should one of your wines need to be served at a temperature that is greater than the temperature inside your wine cellar, we suggest that you leave it wine out for the time that is necessary before you serve it.

Amarone	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Beaujolais	13°C
White liquered Bordeaux	6°C
Dry White Bordeaux	8°C
Red Bordeaux	17°C
White Bourgogne	11°C
Red Bourgogne	18°C
Brunello	17°C
Champagne	6°C
Chianti Classico	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Passito di Pantelleria	6°C
Rosé Provence	12°C

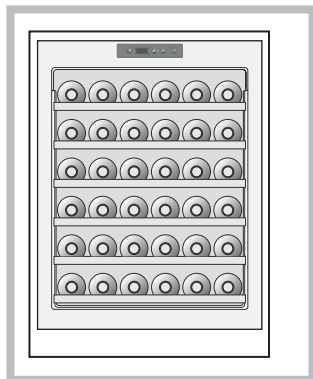
Dry and Sweet Sparkling Wines	6°C
Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi	8°C
White wines from Trentino Alto Adige	11°C
Franciacorta White Wines	11°C
Dry aromatic white wines	10°C
Dry, young, and fruity white wines	8°C
White wines from Friuli Venezia Giulia	11°C
Rodano wines	15°C
Dry white wines from the Loire	10°C
Liquered wines from the Loire	7°C
Red wines from the Loire	14°C
Liquered Passito wines	8-18°C
Rosé Wines, New Wines	12°C
Light red wines with mild tannic	14°C
Red, rather tannic wines with medium structure	16°C

Stocking the wine bottles

EN

Standard 36-bottle stock

The 36-bottle stock (for standard, mixed, and renana bottles) is recommended for wines that need to be visible and easily removed.

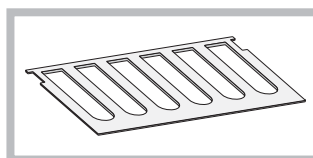


STANDARD
36 Bottles
(100% lying down)
5 shelves

Position each bottle into the slots on the 5 wooden shelves. 6 bottles can be placed on the bottom of the wine cellar.

! The wooden shelves have a special blocking system so that your bottles do not accidentally fall and break.

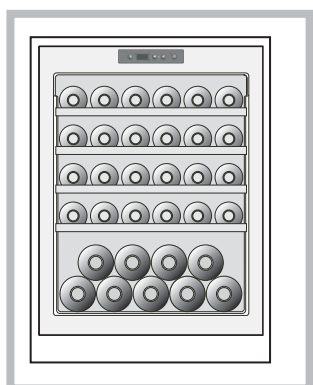
We suggest you place the Renana bottles onto the lower shelf and the bottom of the wine cellar because they have been specially designed to hold larger bottles.



! The wooden shelf can safely hold up to 22 bottles.

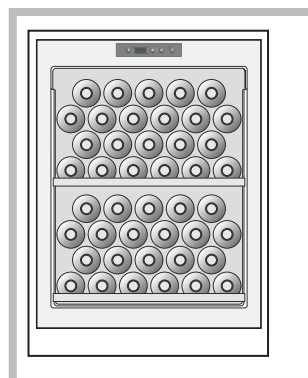
Champagne bottle stock

Champagne bottles are larger than standard bottles. They must be placed onto the base of the wine cellar, which can hold up to 5.

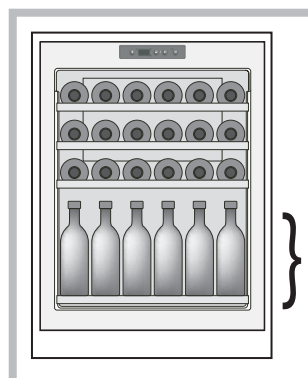


If you want to stock more than 5 Champagne bottles in your wine cellar, remove the 5th shelf and stock the bottles in two rows (placing the bottles in the second row between those on the bottom row). This will hold up to 9 bottles.

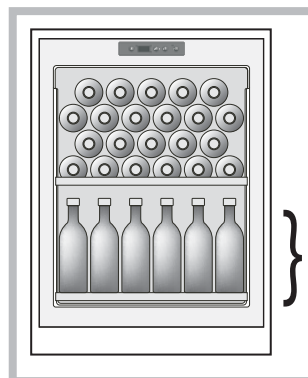
Some stocking configurations



PRESERVATION
44 Bottles
(100% lying down)
1 shelf



SERVICE
42 Bottles (50% lying down, 50% standing)
3 shelves



MAXIMUM STOCK
46 Bottles (48% lying down, 52% standing)
1 shelf

4 rows

Removing the wooden shelves

Follow the instructions below to remove the wooden shelves:

1. Hold the front part of the shelf with one hand.
2. Slowly remove the shelf by pulling it toward you.
Pull out the shelf by 1/3 of the way if you need to remove or replace bottles.
3. Remove or replace the bottles you need and push the shelf back, making sure it locks into place.
4. Make sure the shelf is in place by trying to pull it out once again. If it moves, push it back in again until it is securely in place.

To completely remove the shelf, follow step 1 and 2 and remove all bottles that on the shelf. Slowly pull the shelf toward you until you remove it from its slots.

! Do not, under any circumstances, remove more than one shelf at a time.

For a small number of bottles

If you do not need to store enough bottles to fill the entire wine cellar, we suggest that you divide them up between the available shelves and that you do not place them all on top or on the bottom. Place the bottles in the centre of the shelves to see them better from the outside.

Maintenance and troubleshooting

Care and maintenance

Disconnecting the wine cellar

During cleaning and maintenance, it is imperative that you unplug the wine cellar

Troubleshooting

If you notice that your wine cellar is not working properly, check with the following list before you call your Service Centre.

Problem

Possible causes/solutions

The compressor does not work

- The plug is not plugged into the wall-outlet or not enough to make contact. Or, there could be a power failure in your home.
- The wall-outlet is not in working order. Plug the wine cellar into another wall-outlet to check.

The compressor never stops

- Contact the Service Centre

! Any work that is done to the wine cellar should be performed by your authorized local Service Centre.

! Short term faults, such as power failure, will not compromise the wines. It is only when working faults are left unsettled for a long time that the wine may suffer.

! The appliance was designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

This appliance complies with the following Community Directives:



- 73/23/EEC of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 89/336/EEC of 03.05.89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 2002/96/CE.

Disposal



- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

EN

Before calling for Assistance:

- Check if the malfunction can be solved on your own (*see Troubleshooting*).
- If after all the checks, the appliance still does not operate or the problem persists, call the nearest Service Centre

Communicating:

- type of malfunction
- appliance model (Mod.)
- serial number (S/N)

This information can be found on the data plate located on the bottom left side of the refrigerator compartment.

model				serial number				
Mod. RG 2330				TI	Cod. 93139180000		S/N 704211801	
230 - 240 V-		Hz	150 W	W	Fuse	A	Max 15	
Total	340	X 75				Freez.	Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile		Gross Bruto Brut	Poder de Cong	Classe	N
						kg/24 h	4,0	Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure HIGH-235					
Compr.	kg 0,090	P.S-4	LOW 140					
Made in Italy 13918								

Never call on unauthorized technicians and always refuse spare parts which are not originals.

IT	EN	FR
Italiano, 1	English, 11	Français, 21
ES	DE	PT
Espanol, 31	Deutsch, 41	Português, 51
RU	KZ	
Русский, 61	Қазақша, 73	

WL 36 A/HA

Sommaire

FR

Caractéristiques, 22

Recommandations
Caractéristiques techniques

Installation, 23

Mise en place et raccordement
Données techniques

Description de l'appareil, 24

Vue d'ensemble
Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 25-26

Compartiments vieillissement
Réglage manuel des températures
Extraction des étagères en bois
Tableau des températures de service des vins

Stocker les bouteilles, 27-28

Mode de stockage

Entretien et anomalies, 29

Entretien et soin
Anomalies et remèdes

Assistance, 30

Caractéristiques

FR

Recommandations

! Il est important de conserver la présente notice de façon à pouvoir la consulter à tout moment. En cas de vente ou d'installation à un autre endroit, s'assurer que la notice est conservée avec l'appareil.

! Veiller à lire attentivement la notice: elle contient des informations importantes concernant l'installation, l'utilisation et la sécurité.

! Pour prévenir les risques inhérents à l'instabilité de l'appareil, il est important de veiller à ce qu'il soit fixé dans le plus scrupuleux respect des instructions de montage.

! En cas d'installation à un autre endroit voire de simple déplacement de l'appareil, veiller à le maintenir en position verticale.

! Le beverage centre ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants ou des porteurs de handicap, sans la supervision d'un adulte responsable, afin de prévenir toute utilisation non prévue de l'appareil.

! Les enfants ne doivent en aucun cas utiliser le beverage centre sans la supervision d'un adulte pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

! Une fois l'appareil installé, le câble électrique et la prise de courant doivent être faciles d'accès.

! Veiller à ce que les ouvertures de ventilation de l'habillage externe de l'appareil ne soient pas obstruées.

! En aucun cas ne doivent être utilisés, pour accélérer le dégivrage, des moyens mécaniques ni quelque moyen que ce soit autre que ceux recommandés par le constructeur.

! Veiller à ne pas endommager le circuit de réfrigérant.

! Pour le remplacement du néon, s'adresser à un centre d'assistance.

! Le câble ne doit subir ni pliures ni écrasements.

! Le câble doit être contrôlé régulièrement et son remplacement doit être exclusivement confié à un technicien agréé.

! Le câble d'alimentation est de type Y, pour son éventuel remplacement s'adresser à un centre d'assistance.

! Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments, s'ils ne sont pas du type ceux recommandés par le constructeur.

! Le constructeur décline toute responsabilité dans le cas où les normes et recommandations ci-dessus ne seraient pas respectées.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	WL 36 A/HA
Températures	1 Zone
Dimensions	largeur cm 56 hauteur cm 68 profondeur cm 55
Poids** Poids	76 Kg 97 Kg
Puissance électrique	65 W
Courant	0,3 A
Ampoules	3 W
Consommation	0,39 kWh / 24h
Tension en Volt*	220-240 V
Fréquence Hz*	50

* Ces valeurs peuvent varier selon les pays. Pour connaître les caractéristiques spécifiques de l'appareil, consulter la plaque des données techniques du produit.

** Appareil vide.

Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.

Installation

Positionnement et branchement

Déballage

- 1 Déballer aussitôt l'appareil et s'assurer qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport. En présence de dommages, ne pas brancher l'appareil et prendre contact avec le revendeur.
- 2 Retirer avec précaution les protections et les adhésifs, ouvrir la porte et s'assurer du bon état des divers éléments.
- 3 Extraire le câble d'alimentation électrique.

Positionnement

- 1 Positionner l'appareil à un endroit bien aéré, non exposé à l'humidité et dégagé (éviter les armoires murales fermées).
- 2 Maintenir l'appareil loin de sources de chaleur.
- 3 Respecter les distances minimum entre l'appareil et le logement à l'intérieur duquel il doit être positionné pour en assurer la parfaite ventilation.

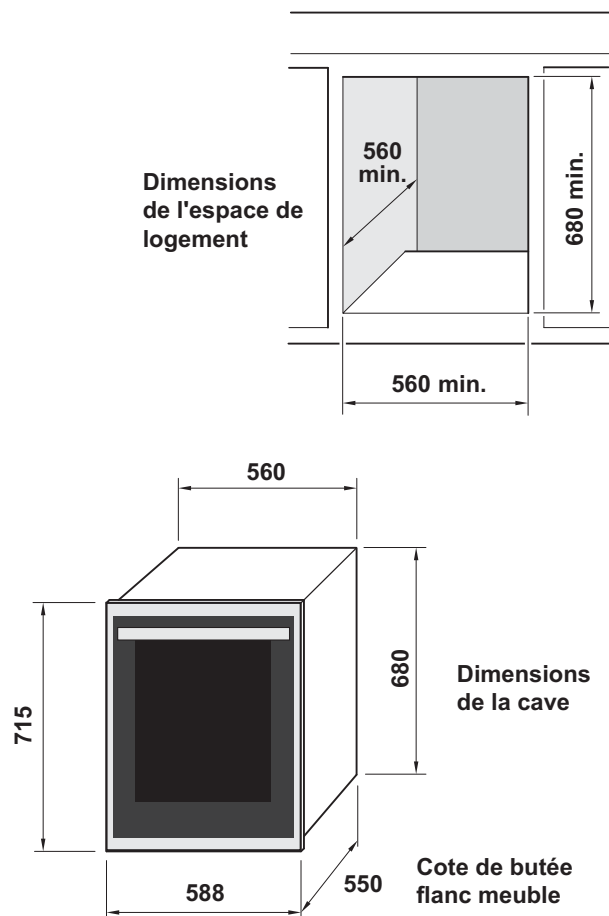
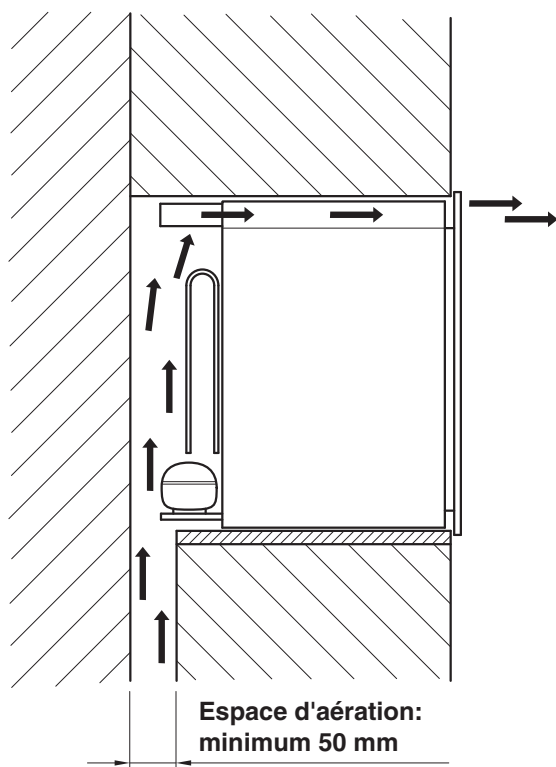
Voir figure.

Branchement électrique

Après son transport, placer l'appareil en position verticale et laisser s'écouler au moins 3 heures avant de le brancher à l'alimentation électrique. Avant de brancher la fiche à la prise de courant, s'assurer que:

- la prise est reliée à une ligne de terre conforme aux normes en vigueur;
- la prise est en mesure de supporter la puissance maximum de l'appareil indiquée dans le tableau des Caractéristiques techniques ou sur la plaque des caractéristiques apposée en bas à droite de l'appareil (voir Description de l'appareil);
- la tension d'alimentation est comprise dans les limites indiquées dans le tableau des Caractéristiques techniques ou sur la plaque des caractéristiques apposée en bas à droite de l'appareil (voir Description de l'appareil);
- la prise est compatible avec la fiche de l'appareil. Si tel n'est pas le cas, changer la prise ou la fiche; ne pas utiliser de rallonges ni de prises multiples.

FR



Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

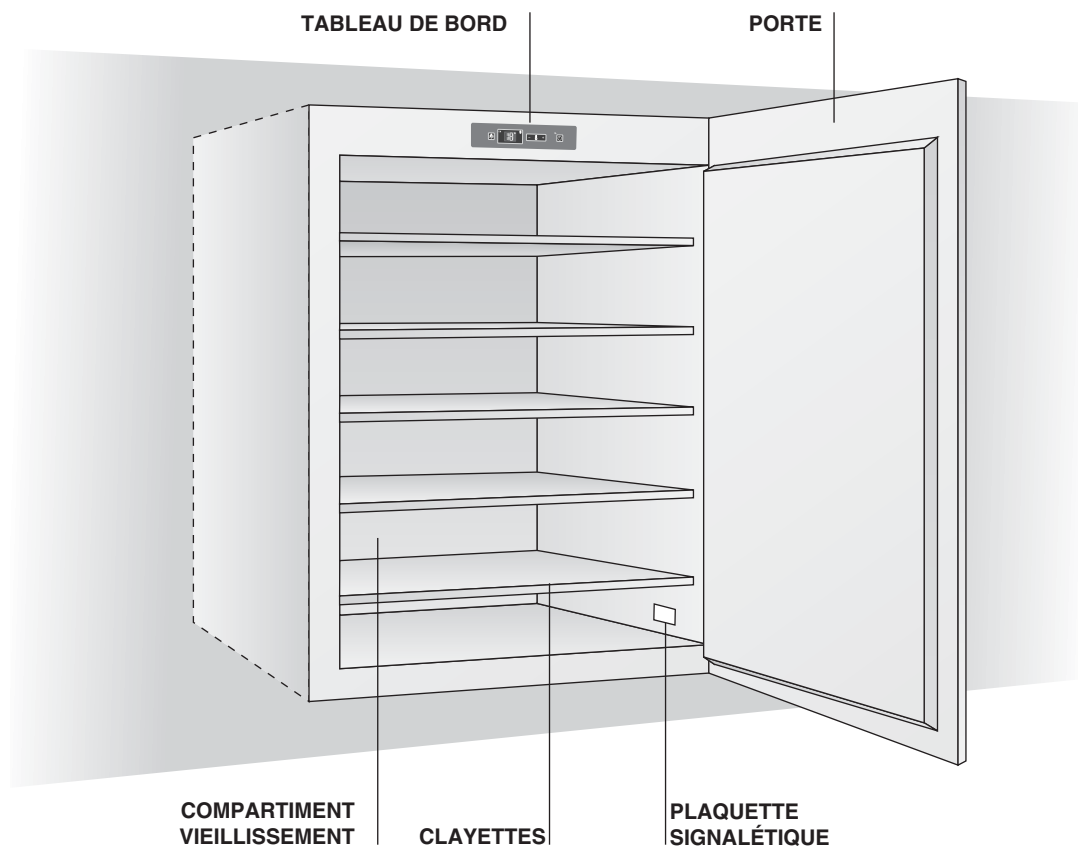
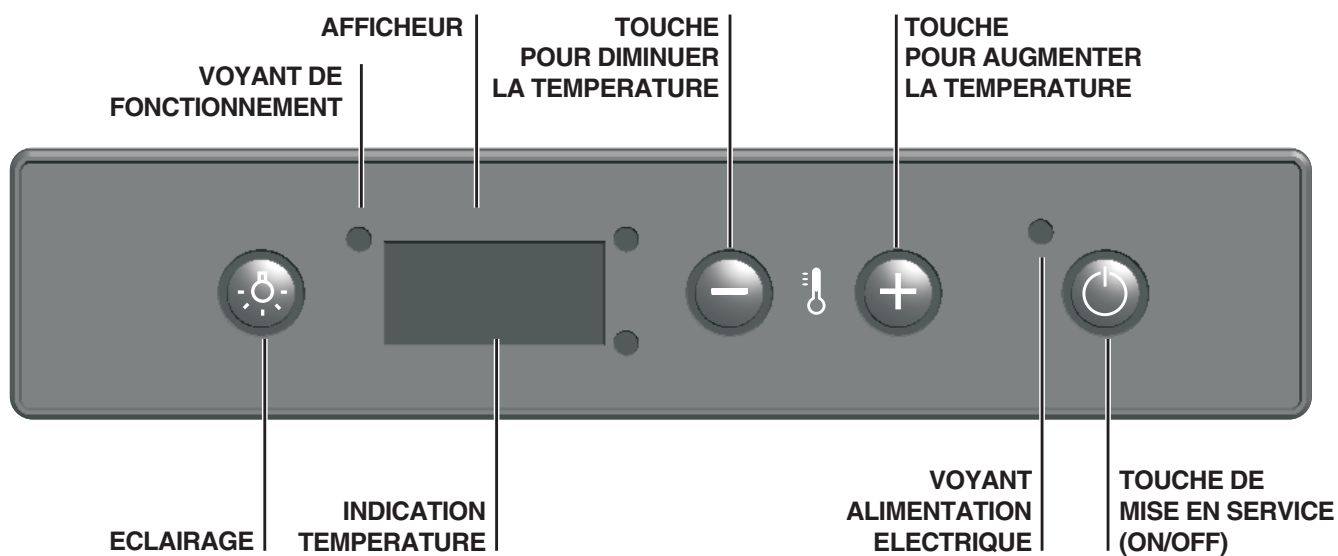


Tableau de bord



Mise en marche et utilisation

Compartiment vieillissement

La cave à vin comprend un compartiment vieillissement qui a pour rôle principal d'assurer des conditions optimales de conservation des vins.

Sa température est préréglée en usine sur une valeur jugée optimale dans la plupart des cas: valeur qui correspond à 15°C dans l'espace supérieur.

Le vin est un produit complexe qui s'épanouit après une évolution lente et prolongée et qui exige des conditions spéciales pour s'exprimer au mieux. Les vins ont tous la même température de conservation tandis que leur température de service et de dégustation varie d'un vin à l'autre (voir Tableau des températures de service des vins). Ainsi, tout comme dans les caves naturelles des producteurs, ce qui compte dans la cave à vin ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation mais plutôt sa constance dans le temps : la conservation du vin est idéale quelle que soit la température, à condition que cette dernière ne subisse pas de variations.

Réglage manuel de la température

Si nécessaire, la température peut être modifiée comme suit :

1. Lors du raccordement au secteur, l'écran affiche la température sélectionnée à l'intérieur du compartiment
2. Appuyez une seconde environ sur la touche UP **+** l'indicateur de température commencera à clignoter.
3. Appuyez sur les touches **+** ou **-** jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.
4. Attendez 5 secondes jusqu'à ce que l'indicateur se remette au fixe; la température est à présent réglée.
5. Attendez que la température se stabilise avant de ranger les bouteilles de vin.

L'éclairage interne ne s'allume pas (ou bien s'éteint temporairement) quand la température interne dépasse 24°C, de telle sorte que la température programmée puisse être atteinte plus rapidement.

FR

Tableau des températures de service des vins

Le tableau reporte les températures de service préconisées. Si par contre le vin doit être servi à une température supérieure à la température sélectionnée à l'intérieur de la cave à vin, il est conseillé de sortir la bouteille et de la laisser chambrer le temps nécessaire.

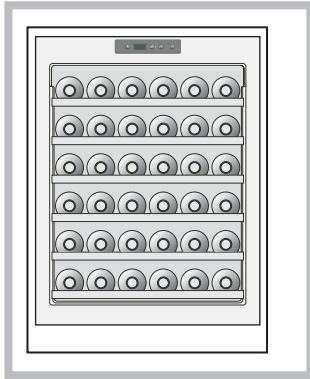
Amarone de la Valpolicella	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C
Bordeaux Rouge	17°C
Bourgogne Blanc	11°C
Bourgogne Rouge	18°C
Brunello	17°C
Champagne	6°C
Chianti Classico	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Passito de Pantelleria	6°C
Provence Rosé	12°C

Mousseux Secs et Doux	6°C
Verdicchio de Matelica et des Castelli di Jesi	8°C
Vins blancs du Trentino Alto Adige	11°C
Vins blancs Franciacorta	11°C
Vins Blancs Secs Aromatiques	10°C
Vins Blancs Secs, Jeunes et Fruités	8°C
Vins du Friuli Venezia Giulia	11°C
Vins du Rhône	15°C
Vins de la Loire Blancs Secs	10°C
Vins de la Loire Liquoreux	7°C
Vins de la Loire Rouges	14°C
Vins de paille Liquoreux	8-18°C
Vins Rosés, Vins Nouveaux	12°C
Vins Rouges Légers, peu tanniques	14°C
Vins Rouges moyennement structurés, assez tanniques	16°C

Stocker les bouteilles

Stockage classique 36 bouteilles

Si vous désirez stocker les bouteilles de vin de manière à ce qu'elles soient visibles et facilement accessibles, nous conseillons le stockage en configuration 36 bouteilles (du type Bordeaux ou mixtes Bordeaux et Alsace).

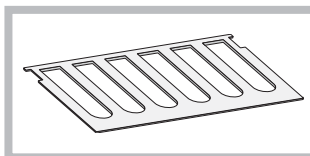


STANDARD
36 Bouteilles (100% couchées)
5 clayettes utilisées

Rangez sur chacune des 5 clayettes en bois 6 bouteilles maximum, 6 autres bouteilles peuvent être rangées dans les emplacements aménagés sur le plancher de la cave à vin, soit 36 bouteilles au total.

! Les clayettes en bois sont munies d'un système de blocage pour éviter tout déplacement accidentel qui pourrait entraîner la chute des bouteilles.

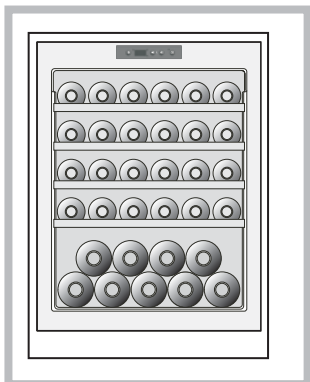
Il est conseillé de ranger les bouteilles de plus grandes dimensions (type Alsace) sur les clayettes du bas (5 et 6); ces dernières sont en effet prévues pour recevoir des bouteilles plus grandes.



! Une clayette en bois peut supporter en toute sécurité jusqu'à 22 bouteilles maximum.

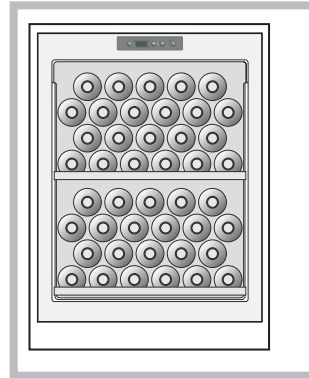
Stockage de bouteilles du type Champagne

A cause de leur dimension, dépassant celle des bouteilles classiques, il faut en stocker 5 au maximum sur le plancher de la cave à vin.



Pour stocker d'autres bouteilles du type Champagne, il faut enlever la 5ème clayette et les ranger au-dessus des bouteilles stockées sur le plancher de la cave à vin en les mettant en sens inverse. Vous pouvez ainsi stocker jusqu'à 9 bouteilles du type Champagne.

Autres configurations de stockage des bouteilles

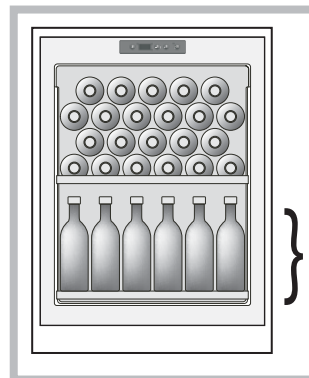


CONSERVATION
44 Bouteilles (100% couchées)
1 clayette utilisée



SERVICE
42 Bouteilles (50% couchées et 50% debout) 3 clayettes utilisées

4 rangées (6x4)



STOCKAGE MAXIMUM
46 Bouteilles (48% couchées et 52% debout) 1 clayette utilisée

4 rangées (6x4)

Sortir les clayettes en bois

Pour sortir les clayettes en bois, procédez comme suit:

1. Saisissez d'une main la partie avant de la clayette.
2. Sortez lentement la clayette en la tirant vers vous sur 1/3 de sa course totale.
3. Prélevez ou rangez les bouteilles et poussez à nouveau la clayette à l'intérieur jusqu'au blocage dans le fond.
4. Pour vous assurer que la clayette est bien bloquée à son emplacement, essayez de la dégager lentement, si elle bouge poussez à nouveau vers le fond.

Par contre, si vous voulez enlever la clayette, après avoir exécuté les phases 1 et 2 et avoir enlevé les bouteilles éventuellement présentes, tirez lentement la clayette vers vous jusqu'à ce qu'elle sorte complètement de ses glissières.

! Ne sortez jamais plus d'une clayette coulissante à la fois.

Si les bouteilles sont peu nombreuses

Si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre cave à vin, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes disponibles, évitez de les charger toutes en haut ou toutes en bas. Vous les verrez mieux de l'extérieur si vous les rangez dans la partie centrale des clayettes.

Entretien et soin

Mise hors tension

Pendant les opérations de nettoyage et d'entretien, débranchez l'appareil du secteur : débranchez la fiche de la prise de courant.

Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas. Avant de téléphoner à votre revendeur, contrôlez s'il ne s'agit pas d'un problème facile à résoudre à l'aide de la liste suivante.

Anomalies

Causes / Solutions possibles :

Le compresseur ne fonctionne pas

- La fiche n'est pas branchée dans la prise de courant ou pas assez enfoncée pour qu'il y ait contact ou bien il y a une coupure de courant.
- La prise de courant ne fonctionne pas (assurez-vous de son alimentation en y connectant un autre appareil électrique).

Le compresseur ne s'arrête jamais

- Veuillez contacter le Service Assistance

! Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un Service Technique Agréé, sous peine d'annulation de la garantie. Après toute intervention sur le groupe froid, le technicien devra réaliser un contrôle d'étanchéité du circuit.

! Des anomalies de courte durée, par exemple une coupure de courant, ne sauraient compromettre la bonne conservation des vins. Seules les anomalies de fonctionnement non résolues peuvent à la longue être dommageables pour les vins.

! L'appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:



- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tensione) et modifications suivantes;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications suivantes;
- 2002/96/CE.

Mise au rebut



- Mise au rebut du matériel d'emballage: conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la "poubelle barrée" est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

FR

Avant de contacter le centre d'Assistance :

- Vérifiez si vous pouvez résoudre l'anomalie vous-même (*voir Anomalies et Remèdes*).
- Si, malgré tous ces contrôles, l'appareil ne fonctionne toujours pas et si l'inconvénient persiste, appelez le service après-vente le plus proche.

Signalez-lui :

- le type d'anomalie
- le modèle de l'appareil (Mod.)
- le numéro de série (S/N)

Vous trouverez tous ces renseignements sur l'étiquette signalétique placée dans le compartiment réfrigérateur en bas à gauche.

modèle				numéro de série			
Mod. RG 2330				S/N 704211801			
230 - 240 V - 50 Hz				150 W			
Total 340				75			
Gross Bruto Brut				Net Util Utile			
Compr. Syst. R 134 a				Test Pressure HIGH-235			
Kompr. kg 0,090				P.S.I. LOW 140			
Made in Italy 13918							

Ne vous adressez jamais à des techniciens non agréés et exigez toujours l'installation de pièces détachées originales

Manual de instrucciones

FRIGORÍFICO CANTINA PARA VINOS

ES



Italiano, 1



English, 11



Français, 21



Espanol, 31



Deutsch, 41



Português, 51



Русский, 61



Қазақша, 73

WL 36 A/HA

Índice

Características, 32

Advertencias
Datos técnicos

Instalación, 33

Colocación y conexión

Descripción del aparato, 34

Vista del conjunto
Panel de control

Puesta en marcha y uso, 35-36

Compartimento de maduración
Regulación manual de la temperatura
Extracción de las repisas de madera
Tabla de temperaturas a las cuales servir los vinos

Almacenaje de las botellas, 37-38

Modalidad de almacenaje

Mantenimiento y anomalías, 39

Mantenimiento y cuidados
Anomalías y soluciones

Asistencia, 40

Características

ES

Avisos

! Es importante que conserve este manual para poderlo consultar en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que permanece junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! Para evitar peligros debidos a la inestabilidad del aparato, éste debe fijarse respetando estrictamente las instrucciones de montaje.

! En caso de traslado o desplazamiento mantenga el aparato en posición vertical.

! El beverage centre no puede ser utilizado por niños ni personas con minusvalías sin la supervisión de un adulto o de un tutor, para evitar que se utilice de modo indebido.

! Los niños no deben utilizar el beverage centre sin la supervisión de un adulto, para evitar que puedan jugar con el aparato.

! Cuando el aparato esté instalado, el cable eléctrico y la toma de la corriente deben poder alcanzarse con facilidad.

! Mantenga libres de obstáculos las aperturas de ventilación de la tapa del aparato.

! No utilice, para acelerar el proceso de descongelación, dispositivos mecánicos ni otros medios distintos a los recomendados por el fabricante.

! No dañe el circuito del refrigerante.

! Para sustituir el neón diríjase al centro de asistencia.

! El cable no debe estar doblado ni comprimido.

! El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! El cable de alimentación es de tipo Y, en caso de sustitución diríjase al centro de asistencia.

! No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos para la conservación de los alimentos que no sean del tipo recomendado por el fabricante.

! El fabricante declina toda responsabilidad caso que no se respeten dichas normas.

DATOS TÉCNICOS

Modelo	WL 36 A/HA
Temperaturas	1 Zona
Dimensiones	anchura cm 56 altura cm 68 profundidad cm 55
Peso** Peso	76 Kg 97 Kg
Potencia eléctrica	65 W
Corriente	0,3 A
Lámparas	3 W
Consumo	0,39 kWh / 24h
Tensión en Voltios*	220-240 V
Frecuencia Hz*	50
* Estos valores están sujetos a variaciones en función del país. Para conocer las características específicas de su aparato, consulte la tarjeta de las características del producto. ** Aparato vacío.	

Aparato destinado a utilizarse exclusivamente para la conservación de vinos.

Colocación y conexión

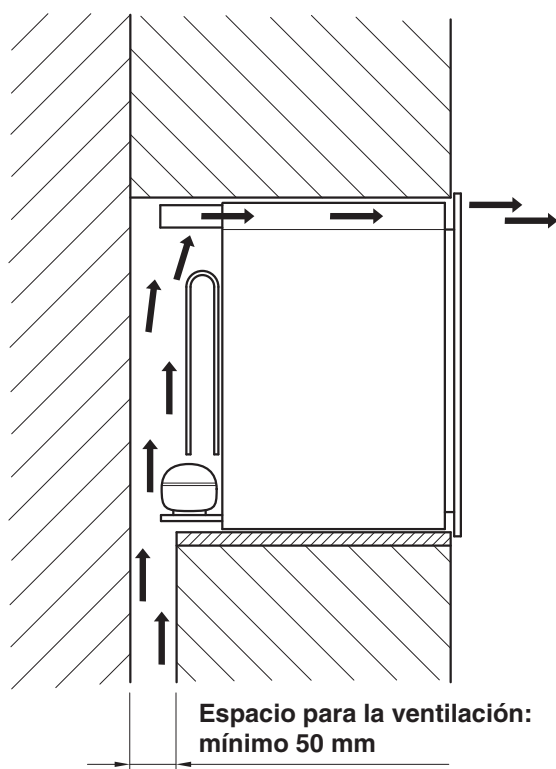
Desembalaje

- 1 Desembale inmediatamente el aparato y controle que no haya sufrido daños durante el transporte. Si está dañado no lo conecte y póngase en contacto con el Revendedor.
- 2 Quite con atención las protecciones y los adhesivos, abra la puerta y compruebe la integridad de los varios componentes.
- 3 Extraiga el cable de la alimentación eléctrica.

Colocación

- 1 Coloque el aparato en un lugar bien ventilado, sin humedad y libre (evite armarios empotrados cerrados).
- 2 Coloque el aparato lejos de fuentes de calor.
- 3 Respete las distancias mínimas entre el aparato y el alojamiento en el que se colocará, con el fin de garantizar una perfecta ventilación del aparato.

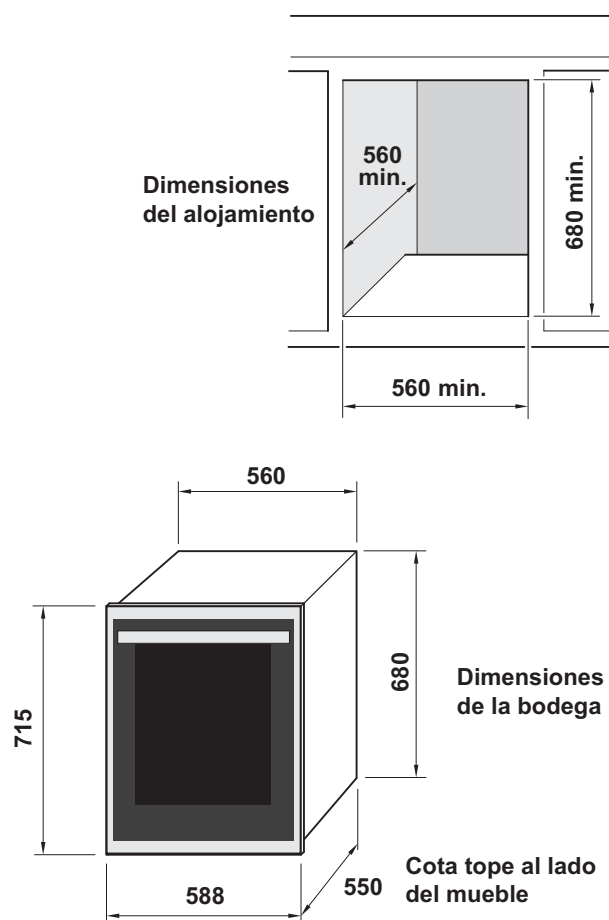
Véase figura.



Conexión eléctrica

Después del transporte, coloque el aparato verticalmente y espere por lo menos 3 horas antes de conectarlo a la instalación eléctrica. Antes de introducir el enchufe en la toma de la corriente, asegúrese de que:

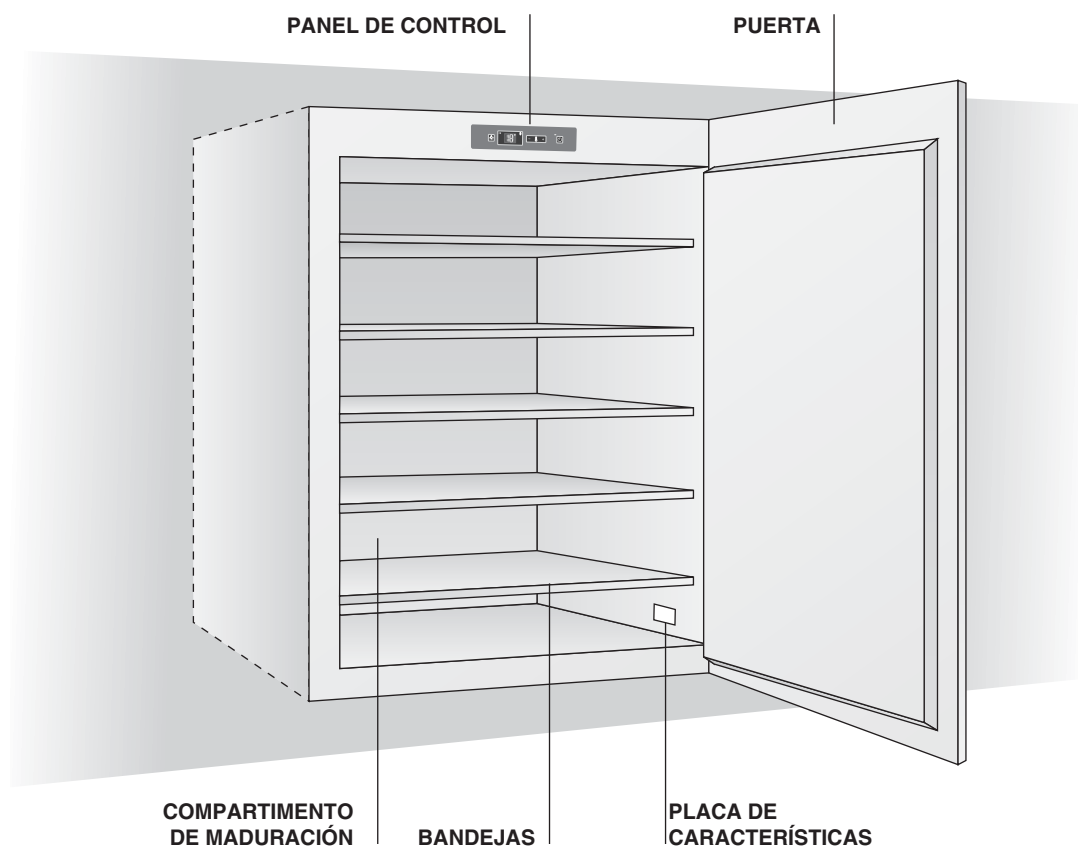
- la toma tenga puesta a tierra y sea a norma de ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina, indicada en la tabla Datos técnicos o en la tarjeta características, abajo a la derecha (véase Descripción del aparato);
- la tensión de alimentación esté comprendida entre los valores indicados en la tabla Datos técnicos o en la tarjeta características, abajo a la derecha (véase Descripción del aparato);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. De lo contrario sustituya la toma o el enchufe; no use alargaderas ni tomas múltiples.



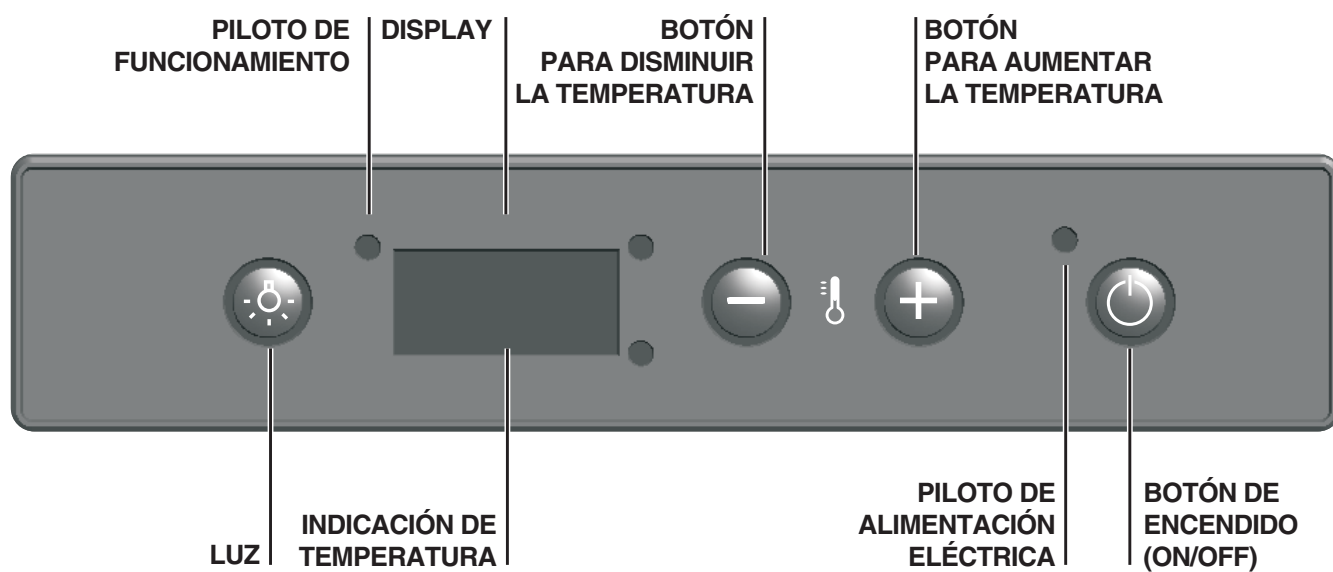
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso

Compartimento de maduración

El frigorífico cantina está compuesto por un compartimento de maduración cuya función principal es garantizar condiciones óptimas de conservación de los vinos.

Su temperatura ha sido regulada en fábrica, en 15°C, que es un valor considerado óptimo para la mayor parte de los casos.

El vino es un producto complejo que proviene de una evolución lenta y larga y, por lo tanto, necesita condiciones específicas para que esta evolución sea óptima. Todos los vinos se conservan a la misma temperatura, pero las temperaturas de funcionamiento y de degustación son diferentes de acuerdo al vino.

Por lo tanto, al igual que para las cantinas naturales de los productores, para el frigorífico cantina no es tan importante el valor absoluto de la temperatura de conservación, sino más bien, su constancia a través del tiempo: la conservación del vino es ideal a cualquier temperatura, siempre que la misma no sufra variaciones.

Regulación manual de la temperatura

Si fuera necesario, es posible modificar la temperatura de acuerdo a lo siguiente:

1. En el momento de la conexión a la red eléctrica, el display muestra la temperatura seleccionada para el interior del compartimento.
2. Presione el botón **+** (ver Panel de control) durante aproximadamente un segundo; el indicador de la temperatura comenzará a centellear.
3. Presione los botones **+** o **-** hasta alcanzar la temperatura deseada.
4. Espere 5 segundos para que el indicador se vuelva fijo; la temperatura ha sido fijada.
5. Espere que la temperatura alcance el valor deseado e introduzca las botellas de vino en la cantina.

La luz interior no se enciende (o bien se apaga temporalmente) en cuanto la temperatura interna excede los 24°C. Esta operación permite acelerar el alcance de la temperatura programada.

ES

Tabla de temperaturas a las cuales servir los vinos

En la tabla se encuentran las temperaturas indicativas a las cuales se debería llevar el vino a la mesa. Cuando el vino se debe servir a una temperatura superior a la fijada en el interior de la cantina, se aconseja retirarlo y dejarlo afuera hasta que alcance dicha temperatura.

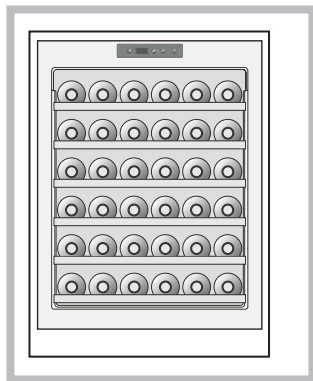
Amarone de la Valpolicella	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanco Licoroso	6°C
Bordeaux Blanco Seco	8°C
Bordeaux Tinto	17°C
Bourgogne Blanco	11°C
Bourgogne Tinto	18°C
Brunello	17°C
Champagne	6°C
Chianti Clásico	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Passito de Pantelleria	6°C
Provenza Rosé	12°C

Vinos espumantes secos y dulces	6°C
Verdicchio de Matelica y de los Castillos de Jesi	8°C
Vinos blancos del Trentino Alto Adige	11°C
Vinos blancos Franciacorta	11°C
Vinos Blancos Secos Aromáticos	10°C
Vinos Blancos Secos, Jóvenes y Frutados	8°C
Vinos del Friuli Venecia Juliana	11°C
Vinos del Ródano	15°C
Vinos del Loira Blancos Secos	10°C
Vinos del Loira Licorosos	7°C
Vinos del Loira Tintos	14°C
Vinos Passiti Licorosos	8-18°C
Vinos Rosados, Vinos Novelli	12°C
Vinos Tintos Ligeros, poco tánicos	14°C
Vinos Tintos medianamente estructurados, bastante tánicos	16°C

Almacenar las botellas

Almacenamiento clásico con 36 botellas

Si se desea colocar las botellas para la conservación del vino de modo tal, que sean visibles y fácilmente extraíbles, se aconseja la configuración de 36 botellas (bordolese o mixto bordolese y renano).

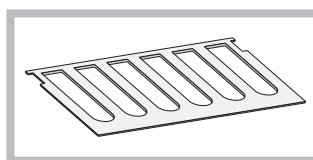


ESTÁNDAR
36 Botellas (100% acostadas)
5 rejillas utilizadas

Coloque en los huecos de cada uno de los 5 estantes de madera, una cantidad máxima de 6 botellas; otras 6 botellas se pueden colocar en las ranuras ubicadas en la base de la cantina, haciendo un total de 36 botellas.

! Los estantes de madera tienen un sistema de bloqueo para evitar la caída de las botellas.

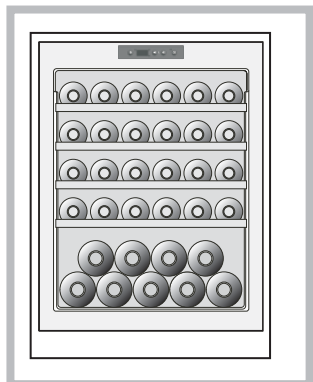
Se sugiere colocar las botellas más grandes (Renana) en los estantes inferiores (5 y 6); dichos estantes están preparados para alojar botellas de dimensiones mayores.



! Un estante de madera puede soportar, en condiciones de seguridad, un máximo de 22 botellas.

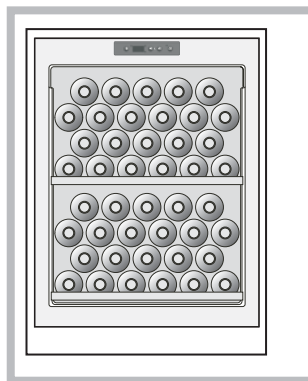
Almacenamiento con botellas Champagnotta

Debido a su mayor tamaño con respecto a las botellas clásicas, las de Champagnotta se deben colocar en la base de la cantina y no más de 5.



Si se desean almacenar más botellas de tipo Champagnotta, se debe quitar el 5º estante y se deben colocar las botellas sobre las que ya están ubicadas en la base de la cantina, en sentido opuesto a las mismas. De este modo, es posible almacenar hasta 9 botellas de tipo Champagnotta.

Otras disposiciones para el almacenamiento de las botellas

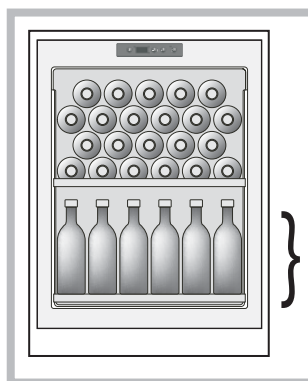


CONSERVACIÓN
44 Botellas (100% acostadas)
1 rejilla utilizada



FUNCIONAMIENTO 42 Botellas (50% acostadas y 50% paradas)
3 rejillas utilizadas

4 filas (6x4)



MÁXIMO ALMACENAMIENTO
46 Botellas (48% acostadas y 52% paradas)
1 rejilla utilizada

4 filas (6x4)

Extracción de los estantes de madera

Para extraer los estantes de madera, proceda del siguiente modo:

1. Con una mano sujete la parte delantera del estante.
2. Extráigalo lentamente 1/3 del recorrido total, tirando hacia sí mismo.
3. Extraiga o coloque las botellas y empuje nuevamente el estante hacia el interior hasta que se detenga en el fondo.
4. Verifique que el estante esté bloqueado intentando lentamente su extracción, si se mueve, empújelo nuevamente hacia el interior.

Si en cambio desea extraer la rejilla, después de haber completado las fases 1 y 2 y haber extraído las botellas, debe tirar el estante lentamente hacia sí mismo hasta que salgan completamente las guías.

! Nunca extraiga más de un estante deslizable por vez.

Si las botellas son pocas

Si la cantidad de botellas a disposición no es suficiente para llenar el frigorífico cantina, se aconseja dividir las en todos los estantes disponibles, evitando cargarlas a todas en la parte superior o en la parte inferior. Para una mejor visualización desde afuera, se aconseja colocarlas en el centro de los estantes.

Mantenimiento y cuidados

Cortar el suministro eléctrico

Durante los trabajos de limpieza y mantenimiento, es necesario aislar el aparato de la red de alimentación eléctrica: desenchufe el aparato.

Anomalías y soluciones

Puede suceder que el aparato no funcione. Antes de llamar al Revendedor, controle que no se trate de un problema fácilmente solucionable con la ayuda de la siguiente lista.

Anomalías

El compresor no funciona

Posibles causas / soluciones

- El enchufe no está introducido en la toma de corriente, no está lo suficiente como para hacer contacto o bien en la casa no hay corriente.
- La toma de corriente no funciona (contrólaela conectando otro aparato eléctrico).

El compresor no de detiene nunca

- Llame al centro de Asistencia Técnica

! Cualquier intervención sobre el aparato debe ser realizada por el Servicio Técnico Autorizado, si no es así, se puede declarar la nulidad de la garantía. Después de cada intervención sobre el grupo de refrigeración, el técnico debe controlar la estanqueidad del circuito.

! Las anomalías de breve duración, como por ejemplo la falta de corriente, no comprometen los vinos. Sin embargo, si dichas anomalías de funcionamiento se dejan sin resolver durante largo tiempo, pueden volverse peligrosas para los vinos.

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Este equipamiento es conforme con las siguientes Directivas Comunitarias:



- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 2002/96/CE.

Eliminación



- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

ES

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

- Verifique si la anomalía puede ser resuelta por Ud. mismo (*ver Anomalías y Soluciones*).
- Si, no obstante todos los controles, el aparato no funciona y el inconveniente por Ud detectado continúa, llame al Centro de Asistencia Técnico más cercano.

Comunique:

- el tipo de anomalía
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el compartimento frigorífico abajo a la izquierda.

modelo				número de serie			
Mod. RG 2330				S/N 704211801			
230 - 240 V-	50 Hz	150 W	24 W	Fuse	A	Max 15	
Total	340	75		Freez.	Capac	Class	
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong	Clase N	
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure HIGH-235		kg/24 h	4,0	Classe
Kompr.	kg 0,090	P.S-L	LOW 140				
Made in Italy 13918							

No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de repuestos que no sean originales.

La siguiente información es válida solo para España
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

Ampliación de garantía

Llame al **902.363.539** y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO

Gebrauchsanleitungen

WEINKELLERKÜHLSCHRANK

DE

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

PT

Português, 51

RU

Русский, 61

KZ

Қазақша, 73

WL 36 A/HA

Inhalt

Merkmale, 42

Hinweise

Technische Daten

Installation, 43

Aufstellung und Anschluss

Beschreibung des Geräts, 44

Gesamtansicht

Schalttafel

Start und Benutzung, 45-46

Alterungsfach

Manuelle Temperatureinstellung

Ausziehen der Fachböden aus Holz

Tabelle der optimalen Serviertemperaturen

Einlagern der Flaschen, 47-48

Lagerweise

Wartung und Störungen, 49

Wartung und Pflege

Störungen und Abhilfe

Kundendienst, 50

Eigenschaften

DE

Warnhinweise

! Es ist wichtig, diese Anleitung aufzubewahren, damit man sie jederzeit konsultieren kann. Bei Verkauf, Abtretung oder Umzug sicherstellen, dass sie beim Gerät verbleibt.

! Die Anleitungen aufmerksam durchlesen: Sie enthalten wichtige Informationen zur Installation, zur Benutzung und zur Sicherheit.

! Um Gefahren durch Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss dieses unter genauester Einhaltung der Montageanleitung befestigt werden.

! Bei Umzug oder Umstellung das Gerät in senkrechter Lage halten.

! Der Weinkühlschrank darf von Kindern oder behinderten Personen nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bzw. einer Begleitperson benutzt werden, um eine unzulässige Benutzungsweise zu verhindern.

! Kinder dürfen den Weinkühlschrank nur unter Aufsicht eines Erwachsenen benutzen, um zu verhindern, dass sie damit spielen.

! Nach Installation des Geräts müssen das Stromkabel und die Steckdose leicht zugänglich sein.

! Die Lüftungsöffnungen im Gehäuse des Geräts nicht zustellen.

! Zur Beschleunigung des Abtauens keine mechanischen Vorrichtungen oder andere als die vom Hersteller empfohlenen Mittel verwenden.

! Die Kältemittelleitungen nicht beschädigen.

! Zum Auswechseln der Neonlampe den Kundendienst hinzuziehen.

! Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur von autorisierten Technikern ausgetauscht werden.

TECHNISCHE DATEN	
Modell	WL 36 A/HA
Temperaturen	1 Temperaturzone
Abmessungen	Breite cm 56 Höhe cm 68 Tiefe cm 55
Gewicht** Gewicht	76 Kg 97 Kg
Elektrische Leistung	65 W
Stromstärke	0,3 A
Lampen	3 W
Verbrauch	0,39 kWh / 24h
Spannung in Volt*	220-240 V
Frequenz Hz*	50
* Diese Werte können sich je nach Land ändern. Die spezifischen Eigenschaften Ihres Geräts können Sie dem Kenndatenschild des Produkts entnehmen. ** Leeres Gerät.	

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Lagerung von Wein bestimmt.

Installation

Aufstellung und Anschluss

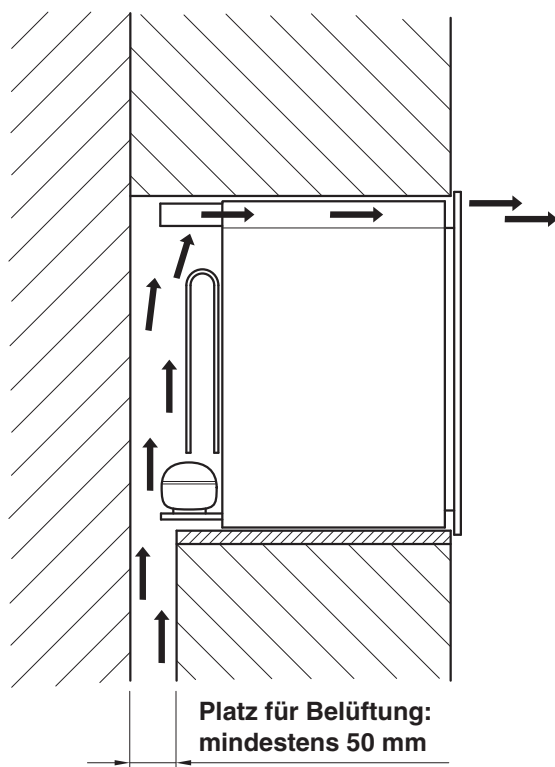
Auspacken

- 1 Das Gerät sofort auspacken und auf Transportschäden kontrollieren. Wenn es Schäden aufweist, nicht anschließen und sich an den Händler wenden.
- 2 Die Schutzabdeckungen und die Aufkleber vorsichtig abnehmen, die Tür öffnen und die Vollständigkeit und den einwandfreien Zustand der diversen Komponenten kontrollieren.
- 3 Das Netzkabel abziehen.

Aufstellung

- 1 Das Gerät in einem gut belüfteten, trockenen und offenen Raum aufstellen (nicht in geschlossenen Wandschränken).
- 2 Das Gerät fern von Wärmequellen aufstellen.
- 3 Den Mindestabstand zwischen dem Gerät und dem Raum, in dem es aufgestellt wird, einhalten, um eine einwandfreie Belüftung des Geräts zu gewährleisten.

Siehe Abbildung.

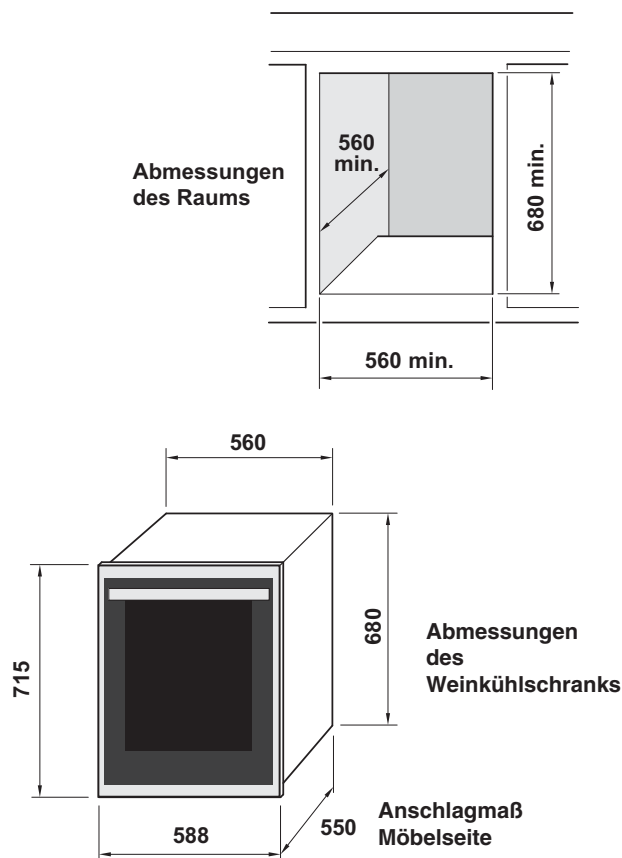


Elektroanschluss

DE

Nach dem Transport das Gerät senkrecht aufstellen und mindestens 3 Stunden warten, bevor man es an die Elektroanlage anschließt. Vor dem Einstecken des Steckers sich vergewissern, dass:

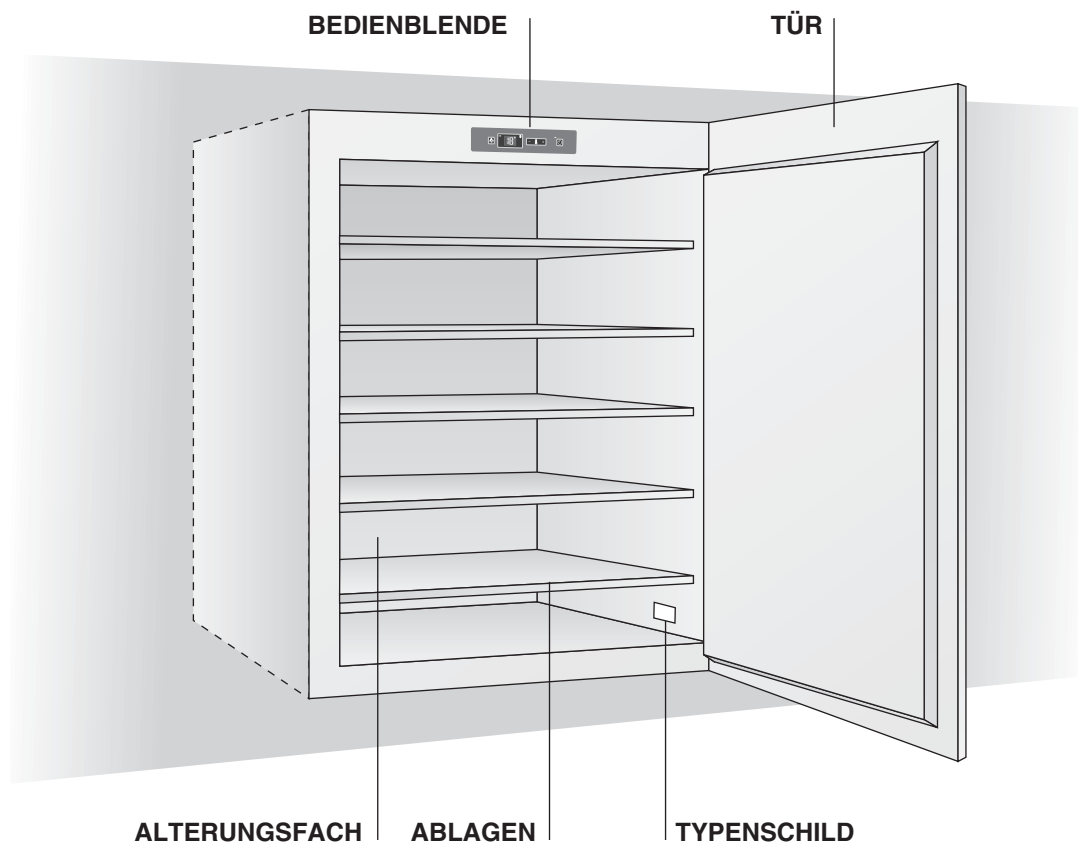
- die Steckdose geerdet und vorschriftsmäßig ausgeführt ist;
- die Steckdose die maximale Leistungsbelastung der Maschine aushält, die in der Tabelle Technische Daten oder auf dem Kenndatenschild rechts unten angegeben ist (siehe Beschreibung des Geräts);
- die Versorgungsspannung innerhalb der Werte liegt, die in der Tabelle Technische Daten oder auf dem Kenndatenschild rechts unten angegeben sind (siehe Beschreibung des Geräts);
- die Steckdose mit dem Gerätestecker kompatibel ist. Wenn das nicht der Fall ist, die Steckdose oder den Stecker austauschen; keine Verlängerungen oder Mehrfachsteckdosen benutzen.



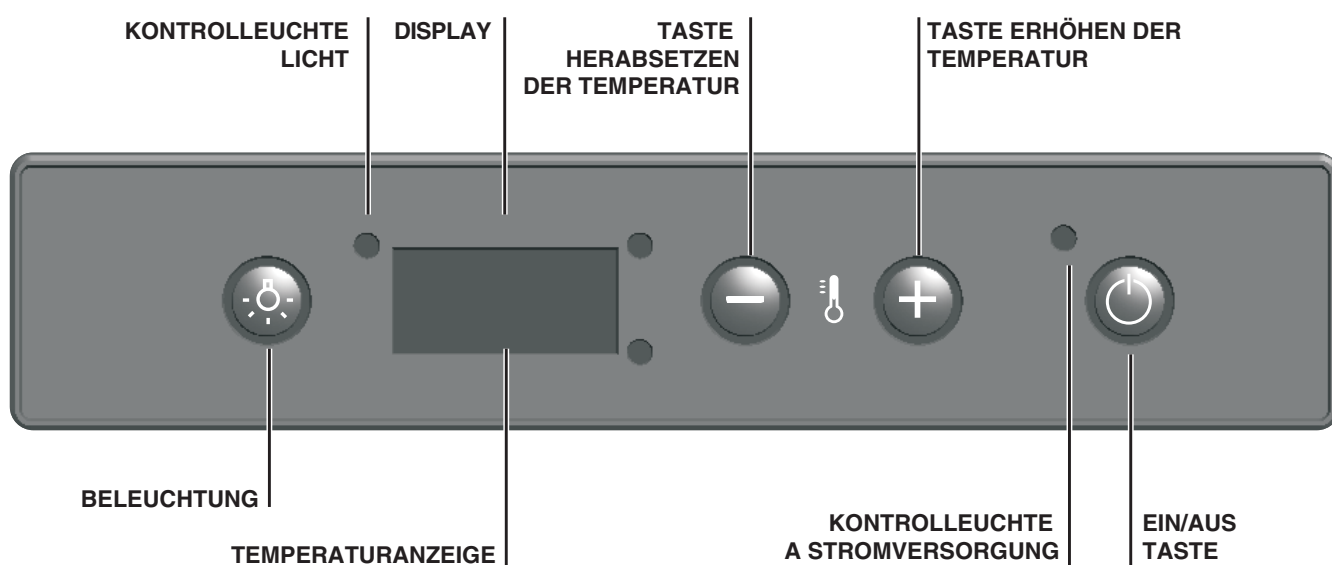
Beschreibung Ihres Gerätes

DE

Geräteansicht



Bedienblende



Inbetriebsetzung und Gebrauch

Alterungsfach

Der Weinkellerkühlschrank besteht aus einem Alterungsfach, dessen Hauptaufgabe es ist, optimale Aufbewahrungsbedingungen zu gewährleisten.

Seine Temperatur ist werkseitig auf einen Wert eingestellt, der sich in den meisten Fällen als optimal bezeichnen lässt, und zwar auf 15°C.

Wein ist ein komplexes Produkt, mit einer langen und langsamen Entwicklungszeit, das spezifische Bedingungen erfordert, um sich voll zu entfalten. Alle Weine werden bei derselben Temperatur gelagert, nur die Servier- und Probiertemperaturen ändern sich je nach Weinart. Daher ist, so wie für die Naturkeller der Produzenten, auch für den Weinkellerkühlschrank nicht so sehr die absolute Lagerungs-Temperaturwert wichtig, sondern seine Konstanz im Laufe der Zeit.

Die Lagerung, bei welcher Temperatur es auch sei, ist dann ideal, wenn die Temperatur keinen Schwankungen unterliegt.

Manuelle Temperatureinstellung

Die Temperatur kann, sollte es sich als erforderlich erweisen, wie folgt geändert werden:

1. Bei Anschluss des Gerätes an das Stromnetz zeigt das Display die im Fachinnern eingestellte Temperatur ein.
2. Drücken Sie die Taste UP **+** für ca. 1 Sekunde, die Temperaturanzeige schaltet auf Blinklicht.
3. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-** bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.
4. Warten Sie 5 Sekunden, bis die Temperaturanzeige wieder auf Festlicht umschaltet; die Temperatur wurde übernommen.
5. Warten Sie bitte, bis die eingestellte Temperatur im Fachinnern erreicht wurde, und legen Sie dann die Weinflaschen in den Keller.

Wenn die Innentemperatur 24°C überschreitet, geht die Innenbeleuchtung nicht an (oder erlischt vorübergehend), um ein schnelleres Erreichen der eingestellten Temperatur zu ermöglichen.

DE

Tabelle der optimalen Serviervemperaturen

Die in der Tabelle angegebenen Temperaturen verstehen sich als Richtwerte, zu denen der Wein serviert werden sollte. Sollte der Wein zu einer höheren Temperatur als die im Innern des Weinkellers eingestellte serviert werden müssen, empfiehlt es sich, den Wein für die erforderliche Zeit außerhalb des Weinkellers aufzubewahren.

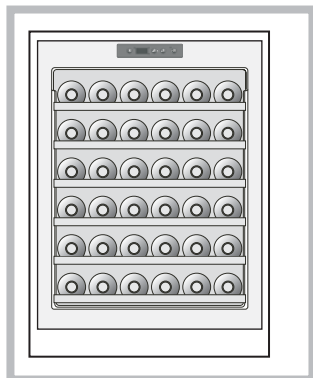
Amarone della Valpolicella	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Bianco Liquoroso	6°C
Bordeaux Bianco Secco	8°C
Bordeaux Rosso	17°C
Bourgogne Bianco	11°C
Bourgogne Rosso	18°C
Brunello	17°C
Champagne	6°C
Chianti Classico	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Passito di Pantelleria	6°C
Provenza Rosé	12°C

Trockene und liebliche, süße Sekte	6°C
Verdicchio di Matelica und Verdicchio dei Castelli di Jesi	8°C
Südtiroler Weißweinee	11°C
Weißweine Franciacorta	11°C
Trockene aromatische Weißweine	10°C
Junge, fruchtige, trockene Weißweine	8°C
Weine aus dem Friaul	11°C
Weine der Rhone	15°C
Trockene Weißweine der Loire	10°C
Likörweine der Loirei	7°C
Rotweine der Loire	14°C
Likörweine	8-18°C
Roséweine, Vino Novello	12°C
Leichte Rotweine, mit niedrigem Tanningehalt	14°C
Rotweine von mittlerer Struktur und höherem Tanningehalt	16°C

Flaschenlagerung

Klassische Lagerung von 36 Flaschen

Sollen die Flaschen zur Lagerung des Weines so angeordnet werden, dass sie sichtbar sind und leicht herausgenommen werden können, empfiehlt sich die Lagerungs-Konfiguration von 36 Flaschen (Bordeauxflaschen oder Bordeaux- und Rheinflaschen gemischt).

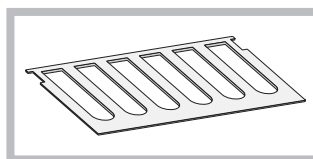


STANDARD
36 Flaschen (100%
liegend)
5 Gitter eingesetzt

Stellen Sie in die entsprechenden Nischen eines jeden der 5 Ablagen aus Holz maximal 6 Flaschen; weitere 6 Flaschen können in die entsprechenden, auf dem Boden des Kellers befindlichen Ausschnitte gestellt werden, um so insgesamt 36 Flaschen unterzubringen.

! Die Ablagen aus Holz sind mit einem Blockiersystem ausgerüstet, um ein ungewolltes Herausziehen und demnach das Herausfallen der Flaschen zu verhindern.

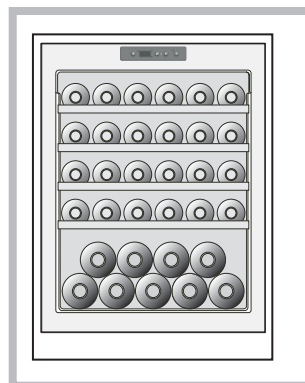
Es empfiehlt sich, die größeren Flaschen (Rheinflaschen) auf die unteren Ablagen (5 und 6) zu stellen, letztere sind dazu geschaffen, größere Flaschen aufzunehmen.



! Eine Ablage aus Holz
kann maximal 22
Flaschen sicher tragen.

Lagerung von Champagnerflaschen

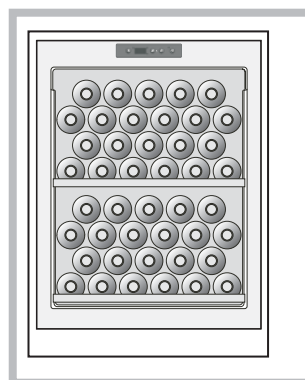
Aufgrund der größeren Form im Vergleich zu klassischen Flaschen, sind Flaschen des Typs Champagner in einer Anzahl von maximal 5 Flaschen auf den Boden des Kellers zu legen.



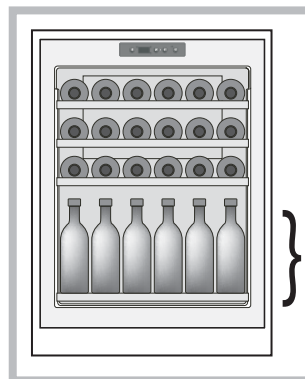
Auf diese Weisen können bis zu 9 Flaschen des Typs Champagner gelagert werden.

Sollen weitere Champagnerflaschen untergebracht werden, ist die 5. Ablage herauszunehmen und die Flaschen auf die des Kellerbodens zu legen, und zwar in entgegen gesetzter Richtung im Vergleich zu den bereits untergebrachten Flaschen.

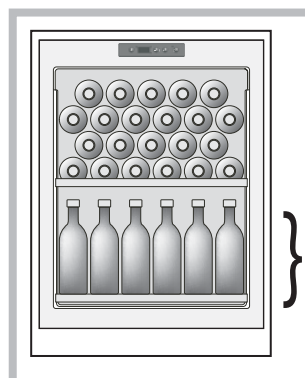
Weitere Flaschenlagerungs-Konfigurationen



LAGERN
44 Flaschen (100%
liegend)
1 Gitter eingesetzt



SERVIERBEREIT 42
Flaschen (50% liegend
und 50% stehend) 3
Gitter eingesetzt



MAXIMALE
LAGERUNG
46 Flaschen (48%
liegend und 52%
stehend)
1 Gitter eingesetzt

4 Reihen (6x4)

Herausnehmen der Holzablagen

Die Holzablagen können wie folgt herausgezogen werden:

1. Fassen Sie mit einer Hand den vorderen Teil der Ablage.
2. Ziehen Sie die Ablage langsam zu einem Drittel des gesamten Laufs nach vorne hin heraus.
3. Nehmen Sie die Flaschen heraus oder legen Sie neue ein und schieben Sie die Ablage daraufhin erneut bis zum Anschlag nach hinten.
4. Stellen Sie sicher, dass die Ablage auch gesperrt wurde. Ziehen Sie diese hierzu wieder leicht nach vorne. Sollte sie nachgeben, schieben Sie sie erneut nach innen.

Möchten Sie dagegen ein Gitter ganz entfernen, dann ziehen Sie die Ablage nach den Schritten 1 und 2 und nach Herausnehmen der eventuell darauf befindlichen Flaschen nach vorne hin gänzlich aus den Gleitführungen heraus.

! Ziehen Sie auf keinen Fall mehr als eine Gleit-Ablage gleichzeitig heraus, sondern jedes Mal nur eine.

Im Falle einer nur geringen Anzahl von Flaschen

Wenn die Anzahl der Ihnen zur Verfügung stehenden Flaschen nicht ausreicht, um den Weinkühlschrank zu füllen, ist es vorzuziehen die Flaschen unter allen verfügbaren Ablagen aufzuteilen und zu vermeiden, alle oben oder alle unten einzuladen. Zu einem schöneren Anblick von Außen empfiehlt es sich, die Flaschen zentral auf alle Ablagen zu verteilen.

Wartung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Bei Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden: Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Störungen und Abhilfe

Gerätestörung: Bevor Sie Ihren Fachhändler anrufen, vergewissern Sie sich bitte, ob es sich nicht um eine Kleinigkeit handelt, die Sie selbst beheben können. Ziehen Sie hierzu nachstehendes Verzeichnis zu Rate.

Störungen

Mögliche Ursachen / Abhilfen

Der Kompressor funktioniert nicht

- Der Netzstecker steckt nicht in der Steckdose, oder er sitzt nicht fest, so dass kein Kontakt hergestellt wird; oder es besteht ein Stromausfall.
- Die Steckdose funktioniert nicht (kontrollieren Sie die Stromversorgung der Steckdose, indem Sie eine anderes elektrisches Gerät anschließen).

Der Kompressor schaltet sich nie aus

- Wenden Sie sich bitte an den Scholtès Kundendienst

! Jeglicher durch einen nicht von Autorisierten Kundendienst ausgeführter Eingriff hat die Nichtigkeit der Garantie zur Folge. Nach jedem Eingriff in das Kälteaggregat muss der Techniker die Dichtheit des Kältekreislaufes sicherstellen.

! Kurzfristige Störungen, wie zum Beispiel Stromausfall, schaden den Weinen nicht. Nur wenn die Betriebsstörungen längere Zeit nicht behoben werden, können sie sich nachteilig auf die Weine auswirken.

! Das Gerät wurde nach den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:



- 73/23/EWG vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen.
- 89/336/EWG vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen.
- 2002/96/CE.

- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.

Endverbraucher können ihr Elektrohaushaltsgerät zu öffentlichen Recyclinghöfen, anderen kommunalen Müllsammelanlagen oder, falls durch nationales Recht erlaubt, bei einem Neukauf eines vergleichbaren Gerätes dem Händler in Obhut geben.

Alle führenden Hausgerätehersteller arbeiten aktiv an der Erstellung eines Systems zur Sammlung und Entsorgung von Elektrohaushalts-Altgeräten.

Entsorgung



- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften, Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.

DE

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

- Prüfen Sie bitte, ob die Störung nicht selbst behoben werden kann (*siehe Störungen und Abhilfe*).
- Sollte trotz aller Kontrollen das Gerät nicht funktionieren, bzw. die Störung weiter bestehen bleiben, kontaktieren Sie bitte die nächstgelegene technische Kundendienststelle.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die Art der Störung
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Entnehmen Sie diese Daten bitte dem Typenschild (befindlich in der Kühlzone unten links).

Modell										Modellnummer									
Mod. RG 2330										S/N 704211801									
230 - 240 V - 50 Hz										Max 15									
150 W										Fuse A									
Total 340										Freez. Capac									
Gross Bruto Brut										Poder de Cong									
Net Util Utile										kg/24 h 4,0									
Compr. Syst. R 134 a										Test Pressure HIGH-235									
Kompr. kg 0,090										P.S-4 LOW 140									
Made in Italy 13918																			

Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

Instruções para a utilização

FRIGORÍFICO CAVE PARA VINHOS

PT

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

DE

Deutsch, 31

ES

Espanol, 41

PT

Português, 51

RS

Русский, 61

KZ

Қазақша, 73

WL 36 A/HA

Índice

Caratteristiche, 52

Advertências
Dados técnicos

Instalação, 53

Posicionamento e ligação

Descrição do aparelho, 54

Visão geral
Painel de comandos

Início e utilização, 55-56

Compartimentos para envelhecimento
Temperatura dos vinhos
Regulação manual das temperaturas
Tabela das temperaturas para servir os vinhos

Guardar as garrafas, 57-58

Modos de armazenamento

Manutenção e anomalias, 59

Manutenção e cuidados
Anomalias e soluções

Assistência, 60

Características

PT

Advertências

! É importante conservar este documento para poder consultá-lo a qualquer momento. Em caso de venda, de cessão ou mudança, assegurar-se de que permaneça unido ao aparelho.

! Leia atentamente as instruções: contém informações importantes sobre a instalação, o uso e a segurança.

! Para evitar perigos devidos à instabilidade do aparelho, este deve ser fixado seguindo escrupulosamente as instruções de montagem.

! Em caso de mudança ou deslocamento do aparelho, mantenha-o na posição vertical.

! O frigorífico cantina não pode ser utilizado por crianças. O frigorífico cantina não pode ser utilizado por crianças ou pessoas portadoras de deficiências físicas, sem a supervisão de um adulto ou de um responsável, para evitar utilizações não autorizadas da própria cantina.

! As crianças não devem utilizar o frigorífico cantina sem a supervisão de um adulto, para evitar que brinquem com a cantina.

! Com o aparelho instalado, o cabo elétrico e a tomada de corrente devem ser facilmente atingíveis.

! Mantenha livres de obstáculos as aberturas de ventilação do invólucro do aparelho.

! Não utilize, para acelerar o processo de degelo, dispositivos mecânicos ou outros meios diferentes daqueles recomendados pelo fabricante.

! Não danifique o circuito do refrigerante.

! Para efetuar a substituição do neon dirija-se ao centro de assistência.

! O cabo não deve ser dobrado ou esmagado.

! O cabo deve ser controlado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados.

! O cabo de alimentação é de tipo Y, em caso de substituição dirija-se ao centro de assistência.

! Não utilize aparelhos elétricos dentro dos compartimentos para comida, se estes não forem do tipo recomendado pelo fabricante.

! O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade se estas normas não forem respeitadas.

DADOS TÉCNICOS	
Modelo	WL 36 A/HA
Temperaturas	1 Zona
Dimensões	largura cm 56 altura cm 68 profundidade cm 55
Peso** Peso	76 Kg 97 Kg
Potência elétrica	65 W
Corrente	0,3 A
Lâmpadas	3 W
Consumo	0,39 kWh / 24h
Tensão em Volt*	220-240 V
Frequência Hz*	50
* Estes valores estão sujeitos a variações. Para conhecer as características específicas do seu aparelho, consulte a etiqueta com as características do produto. ** Aparelho vazio.	

Este aparelho destina-se exclusivamente à armazenagem de vinho.

Instalação

Posicionamento e ligação

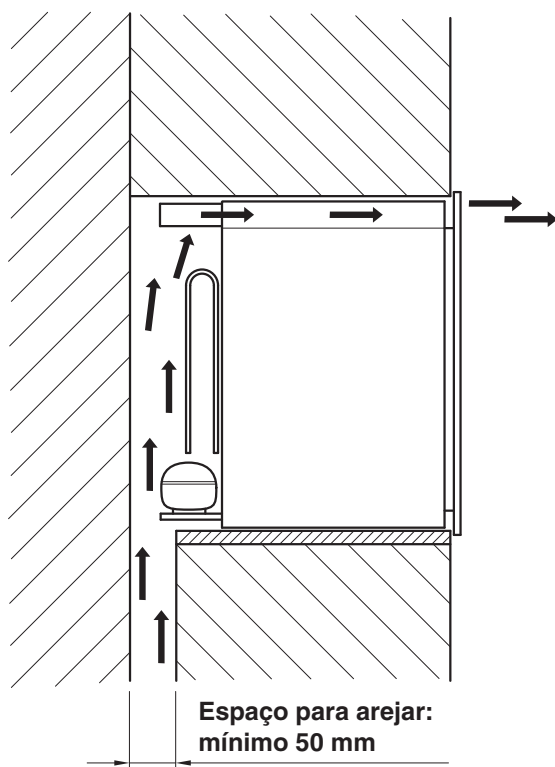
Remoção da embalagem

- 1 Remova imediatamente o aparelho da embalagem e verifique se, durante o transporte, o aparelho não sofreu danos. Se estiver danificado, não ligue-o e contate o revendedor.
- 2 Remova com cautela as proteções e os adesivos, abra a anta e verifique a integridade dos diversos componentes.
- 3 Extraia o cabo de alimentação elétrica.

Posicionamento

- 1 Posicione o aparelho num ambiente bem arejado, não úmido e livre (evite armários de parede fechados).
- 2 Deixe o aparelho distante de fontes de calor.
- 3 Respeite as distâncias mínimas entre o aparelho e o compartimento no qual será posicionado, para garantir ao aparelho uma perfeita ventilação.

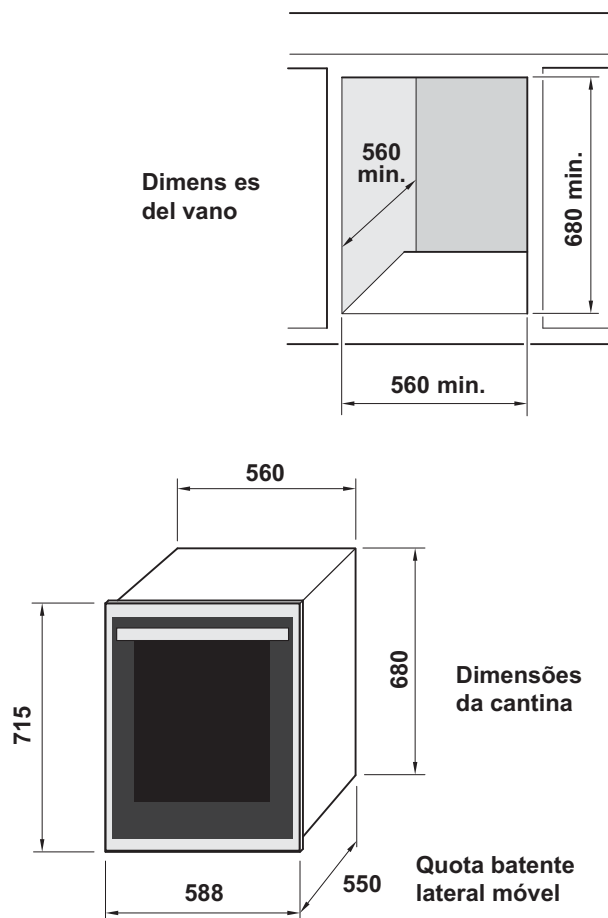
Veja a figura.



Ligação elétrica

Depois do transporte posicione o aparelho verticalmente e aguarde pelo menos 3 horas antes de ligá-lo à instalação elétrica. Antes de introduzir o plugue na tomada da corrente, assegure-se de que:

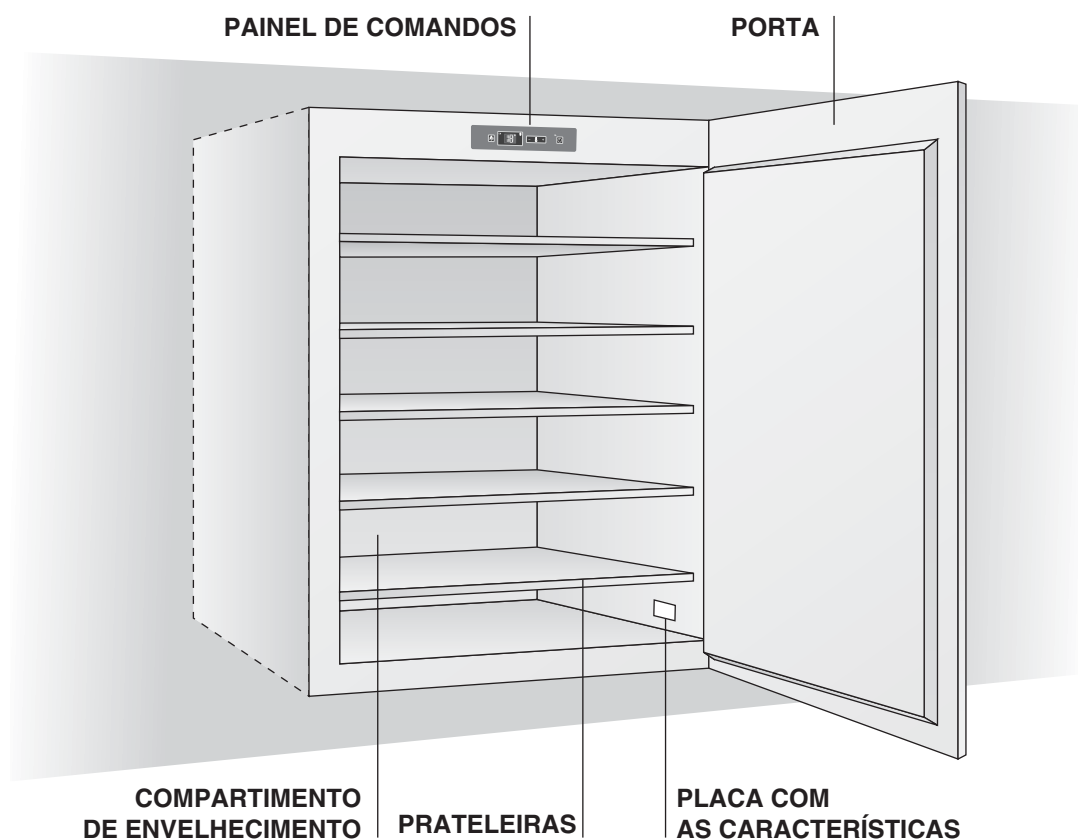
- a tomada tenha a instalação terra e corresponda às normas de lei;
- a tomada seja capaz de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na tabela Dados técnicos ou numa etiqueta das características em baixo na direita (veja Descrição do aparelho);
- a tensão de alimentação esteja compreendida entre os valores indicados na tabela Dados técnicos ou na etiqueta das características embaixo na direita (veja Descrição do aparelho);
- a tomada seja compatível com a tomada do aparelho. Caso contrário, substitua a tomada ou o plugue, não use extensões e tomadas múltiplas.



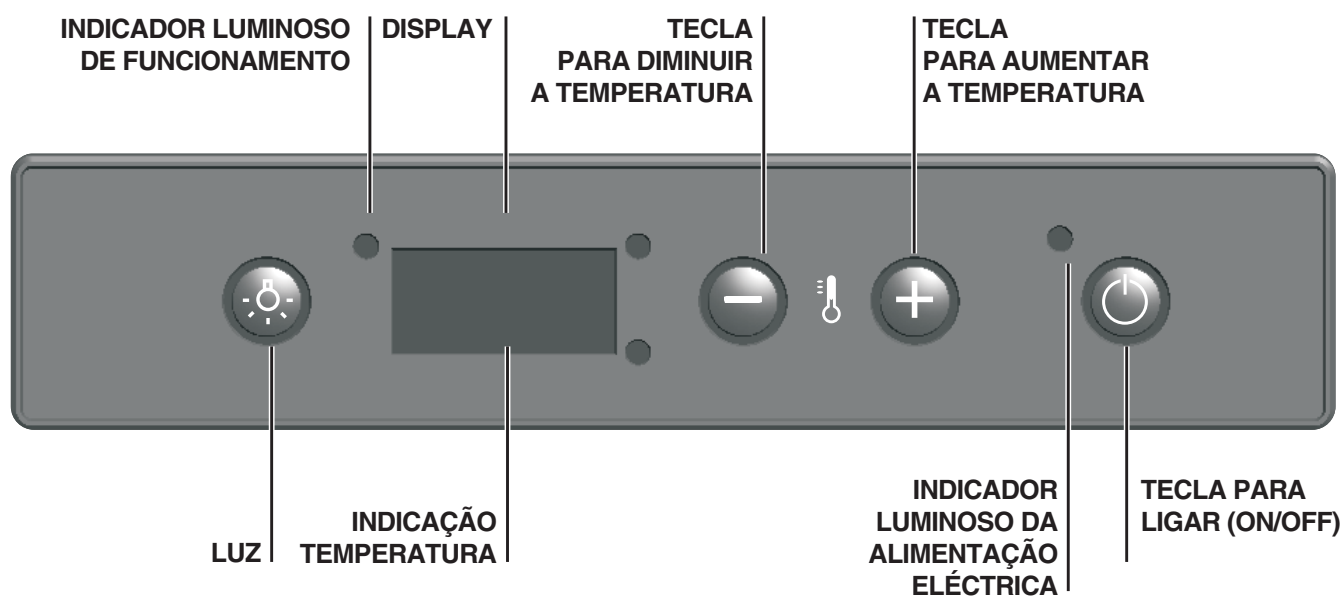
Descrição do aparelho

PT

Visão geral



Painel de comandos



Início e utilização

Compartimento de envelhecimento

O frigorífico cave é constituído por um compartimento de envelhecimento cuja principal função é assegurar que os vinhos sejam guardados em condições ideais.

A sua temperatura foi regulada na fábrica com uma temperatura considerada ideal para a maior parte dos casos e corresponde a 15°C no vão superior.

O vinho é um produto complexo que deriva de uma evolução lenta e longa, e necessita de condições específicas para saber da melhor maneira. Guardam-se todos os vinhos na mesma temperatura; por outro lado, as temperaturas para servir e degustar variam dependendo do vinho (veja a tabela das temperaturas para servir os vinhos). Portanto, da mesma maneira que para as caves naturais dos produtores, também para o frigorífico cave não é importante a temperatura absoluta com que se guardam os vinhos, mas a sua constância com o passar do tempo: o vinho conservase de maneira ideal a qualquer temperatura, desde que a mesma não sofra variações.

Regulação manual da temperatura

Se for necessário, será possível mudar a temperatura da seguinte maneira:

1. No momento em que ligar à rede eléctrica, no display será mostrada a temperatura definida para o interior do compartimento.
2. Carregue na tecla **+** aproximadamente um segundo; o indicador da temperatura começará a piscar.
3. Carregue nas teclas **+** ou **-** até chegar à temperatura que desejar.
4. Aguarde 5 segundos para o indicador aceso parar de piscar; a temperatura estará definida.
5. Aguarde que a adaptação da temperatura realize-se e então guarde na cave as garrafas de vinho.

A luz interna não acende-se (ou apaga-se temporariamente) quando a temperatura, interna, ultrapassa os 24°C, isto para permitir que a temperatura programada seja atingida mais rapidamente.

PT

Tabela das temperaturas para servir os vinhos

Na tabela são apresentadas as temperaturas indicativas nas quais seria melhor servir o vinho à mesa. Se for servir um vinho a uma temperatura superior à definida para o interior da cave, é aconselhável deixá-lo fora o tempo necessário.

Amarone della Valpolicella	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Branco Licoroso	6°C
Bordeaux Branco Seco	8°C
Bordeaux Tinto	17°C
Bourgogne Branco	11°C
Bourgogne Tinto	18°C
Brunello	17°C
Champanhe	6°C
Chianti Classico	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Vinho de uva passa de Pantelleria	6°C
Provence Rosé	12°C

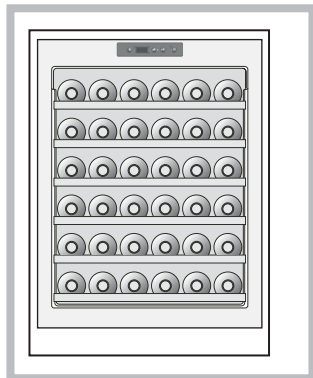
Vinhos espumantes secos ou doces	6°C
Verdicchio de Matelica e dos Castelli di Jesi	8°C
Vinhos brancos do Trentino Alto Adige	11°C
Vinhos brancos Franciacorta	11°C
Vinhos Brancos Secos Aromáticos	10°C
Vinhos Brancos Secos, Verdes e Frutificados	8°C
Vinhos de Friuli Venezia Giulia	11°C
Vinhos do Rhône	15°C
Vinhos de Loire Brancos Secos	10°C
Vinhos de Loire Licorosos	7°C
Vinhos de Loire Tintos	14°C
Vinhos de uva passa Licorosos	8-18°C
Vinhos Rosé, Vinhos Verdes	12°C
Vinhos Tintos Leves, com pouco tanino	14°C
Vinhos Tintos mediantemente generosos, com bastante tanino	16°C

Guardar as garrafas

PT

Armazenamento clássico de 36 garrafas

Se desejar guardar as garrafas para a conservação do vinho de maneira que estejam visíveis e fáceis de apanhar, é aconselhável a disposição de 36 garrafas (de formato como os de Bordeaux ou mistos Bordeaux e Renana).

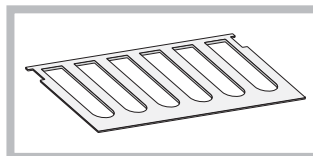


PADRÃO
36 Garrafas (todas deitadas)
5 grades utilizadas

Nos respectivos encaixes de cada uma das 5 prateleiras de madeira, coloque 6 garrafas no máximo; mais 6 garrafas podem ser colocadas nas fendas para este fim que há na base da cave, no total serão 36 garrafas.

! As prateleiras de madeira têm um sistema de prender para evitar que se retirem garrafas involuntariamente e causar que caiam.

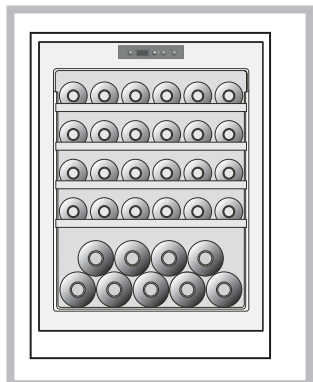
Sugerimos guardar as garrafas maiores (Renanas) nas prateleiras de baixo (5 e 6), que, de facto, são preparadas para guardar garrafas de tamanho maior.



! Em cada prateleira de madeira pode caber, com segurança, 22 garrafas no máximo.

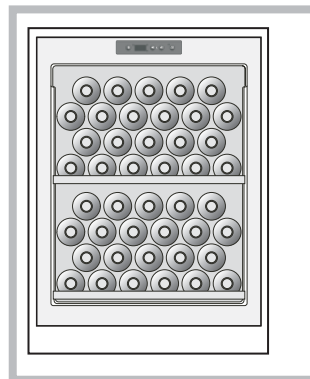
Armazenamento de garrafas tipo de champanhe

Como são maiores do que as garrafas clássicas, as do tipo de champanhe devem ser colocadas na base da cave e no máximo 5.

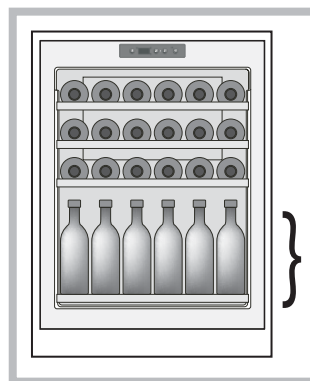


Se desejar guardar mais garrafas de tipo de champanhe, deve-se retirar a 5ª prateleira e deve-se colocar as garrafas sobre as que estiverem na base da cave, com o gargalo virado para o lado oposto ao das de baixo. Desta maneira será possível guardar até 9 garrafas de tipo de champanhe.

Outras disposições para guardar garrafas

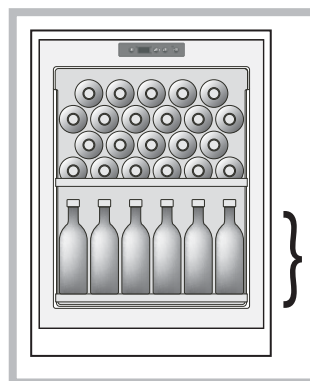


CONSERVAÇÃO
44 Garrafas (todas deitadas)
1 grade utilizada



SERVIÇO
42 Garrafas (metade deitadas e metade em pé)
3 grades utilizadas.

4 filas (6 por 4)



ARMAZENAMENTO MÁXIMO
46 Garrafas (22 deitadas e 24 em pé)
1 grade utilizada.

4 filas (6 por 4)

Retirada das prateleiras de madeira.

Para retirar as prateleiras de madeira realize as seguintes operações:

1. Com uma mão segure a parte de baixo da prateleira.
2. Retire lentamente a prateleira a puxá-la para a frente 1/3 do percurso total.
3. Pegue ou guarde as garrafas e empurre novamente a prateleira para dentro, até parar no fundo.
4. Para assegurar-se que a prateleira esteja presa, tente retirá-la lentamente; se mover-se empurre-a novamente para dentro.

Por outro lado, se desejar retirar uma grade, depois de terminar as fases 1 e 2 e retirar as garrafas que houver, deve-se puxar a prateleira lentamente para a frente até sair completamente dos carris.

! Em nenhum caso retire mais de uma prateleira corrediça de cada vez.

Se as garrafas forem poucas

Se o número das garrafas para guardar não for suficiente para encher o frigorífico cave, é aconselhável dividi-las em todas as prateleiras disponíveis, evite guardá-las todas em cima ou embaixo. Para uma melhor aparência vista de fora, é aconselhável guardá-las no centro de todas as prateleiras.

Manutenção e anomalias

Manutenção e cuidados

Interromper a alimentação eléctrica

Durante as operações de limpeza e manutenção é necessário desligar o aparelho da rede de alimentação eléctrica: desligue a ficha da tomada eléctrica.

Anomalias e soluções

Pode acontecer que este aparelho não funcione. Antes de telefonar ao revendedor, verifique se não se trata de um problema fácil de resolver com a ajuda da seguinte lista.

Anomalias:

O compressor não funciona

O compressor nunca pára

Possíveis causas/soluções:

- A ficha não está ligada na tomada eléctrica ou não está bem ligada e portanto não há contacto, ou então não há corrente em casa.
- A tomada da corrente não funciona (para verificar ligue na mesma outro aparelho eléctrico).
- Contacte o centro assistência técnica

! Qualquer intervenção no aparelho deve ser realizada pelo serviço técnico autorizado, para não anular a garantia. Depois de cada intervenção no grupo de refrigeração, o técnico deve verificar se o circuito é hermético.

! Anomalias de curta duração, como a falta de corrente eléctrica, não comprometem os vinhos. Só quando as anomalias de funcionamento forem ignoradas por muito tempo podem acarretar danos aos vinhos.

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as regras internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas para razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Esta aparelhagem é em conformidade com a seguintes Directivas da Comunidade Europeia:



- 73/23/CEE do 19/02/73 (Baixa Tensão) e sucessivas modificações;
- 89/336/CEE do 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e sucessivas modificações.

Eliminação



- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, ou reutilize as embalagens.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

PT

Antes de contactar a Assistência técnica:

- Verifique se pode resolver sozinho a anomalia (*veja as Anomalias e Soluções*).
- Se, apesar de todos os controlos, o aparelho não funcionar e o inconveniente detectado continuar, contactar o Centro de Assistência mais próximo.

Comunique:

- o tipo de anomalia
- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas informações encontram-se na placa de identificação situada no compartimento frigorífico embaixo à esquerda.

modelo						número de série		
Mod. RG 2330						S/N 704211801		
230 - 240 V-	Hz	150 W	W	Fuse	A	Max	15	
Total	340	75				Freez.	Capac	Class
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut		Poder de Cong	Clase	N
						kg/24 h	4,0	Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure HIGH-235					
Kompr.	kg 0,090	P.S.I.	LOW 140					
Made in Italy 13918								

Nunca recorrer a técnicos não autorizados e negar sempre a instalação de peças sobresselentes não originais para reposição.

Руководство по эксплуатации

«ВИННЫЙ ПОГРЕБ» (холодильник для хранения бутылок с вином)

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

PT

Português, 51

RU

Русский, 61

KZ

Қазақша, 73

WL 36 A/HA

Содержание

RU

Особенности, 62

Предупреждения

Технические характеристики

Установка, 63

Размещение и подключение

Описание оборудования, 64

Внутренние элементы

Панель управления

Использование оборудования, 65-66

Отделение для выдерживания бутылок с вином

Ручная регулировка температуры

Извлечение деревянных полок

Таблица температур, идеальных для вина

Размещение бутылок с вином, 67-69

Как разместить бутылки

Обслуживание и устранение неисправностей, 70-71

Обслуживание и уход Устранение неисправностей

Техническое обслуживание, 72



АЮ 77

Особенности

RU

Предупреждения

! Сохраните руководство как источник справочной информации по оборудованию. Оно должно быть в комплекте с холодильником в случае его продажи / передачи или переезда.

! Внимательно прочитайте данное руководство: в нем содержатся важные сведения по установке, безопасной эксплуатации и обслуживанию оборудования.

! Во избежание неустойчивости оборудования закрепите его на месте, в точности следуя инструкциям по установке.

! При перемещении или транспортировке оборудования держите его вертикально.

! Чтобы исключить ненадлежащее использование, дети или люди с ограниченными физическими возможностями не должны пользоваться оборудованием без контроля взрослых или наставников.

! Недопускайте, чтобы дети играли с оборудованием.

! После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

! Неперегораживайте вентиляционные отверстия на корпусе оборудования.

! Не используйте для ускорения размораживания механические или любые другие приспособления, не рекомендованные изготовителем.

! Не повреждайте охлаждающий контур.

! Для замены неона обратитесь в авторизованный сервисный центр.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только авторизованным персоналом.

! Питающий кабель имеет тип Y. Для его замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.

! Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	WL 36 A/HA
Температура	1 зона
Размеры	ширина – 56 см; длина – 68 см; глубина – 55 см
Вес** Вес	76 кг 97 кг
Мощность	65 Вт
Ток	0,3 А
Лампа	3 Вт
Энергопотребление	0,39 кВт·ч / 24 ч
Класс энергопотребления	D
Напряжение*	220-240 В
Частота тока*	50 Гц
* Эти значения будут различны для каждой страны. Конкретные характеристики изделия см. на табличке технических данных оборудования. ** Вес пустого оборудования.	

Это устройство предназначено только для хранения вина.

Размещение и подключение

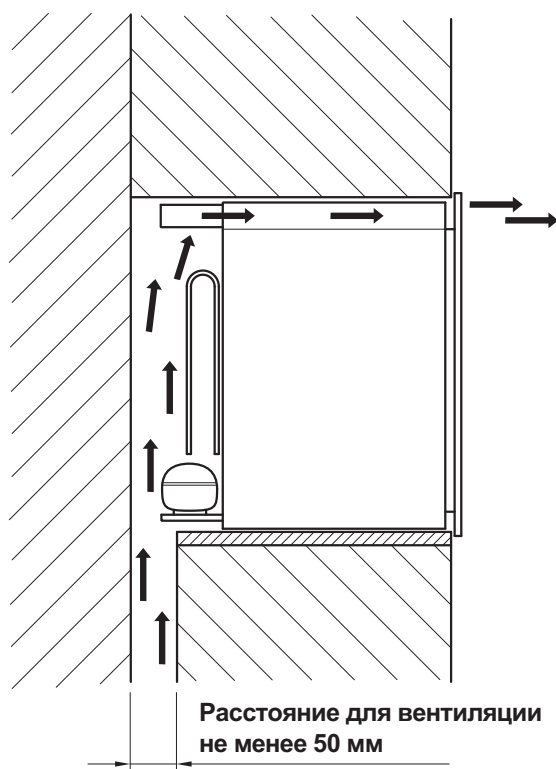
Удаление упаковки

- 1 Снимите упаковку и удостоверьтесь, что оборудование не было повреждено во время транспортировки. Если оборудование повреждено, немедленно обратитесь к поставщику.
- 2 Осторожно удалите упаковку и самоклеящийся материал, предохраняющий оборудование. Откройте дверцу и проверьте, что компоненты оборудования не повреждены.
- 3 Извлеките питающий кабель.

Размещение

- 1 Оборудование должно быть установлено в сухом, хорошо вентилируемом помещении (не размещайте оборудование в чуланах, кладовках).
- 2 Разместите оборудование вдали от любых источников тепла.
- 3 Удостоверьтесь, что для надлежащей вентиляции холодильника сохранены минимальные расстояния между оборудованием и стенами помещения, где оно установлено.

См. рис.



Подключение к электросети

После транспортировки поставьте оборудование вертикально и подождите не менее трех часов, прежде чем подключить его к электросети. Перед подключением вилки оборудования в розетку проверьте:

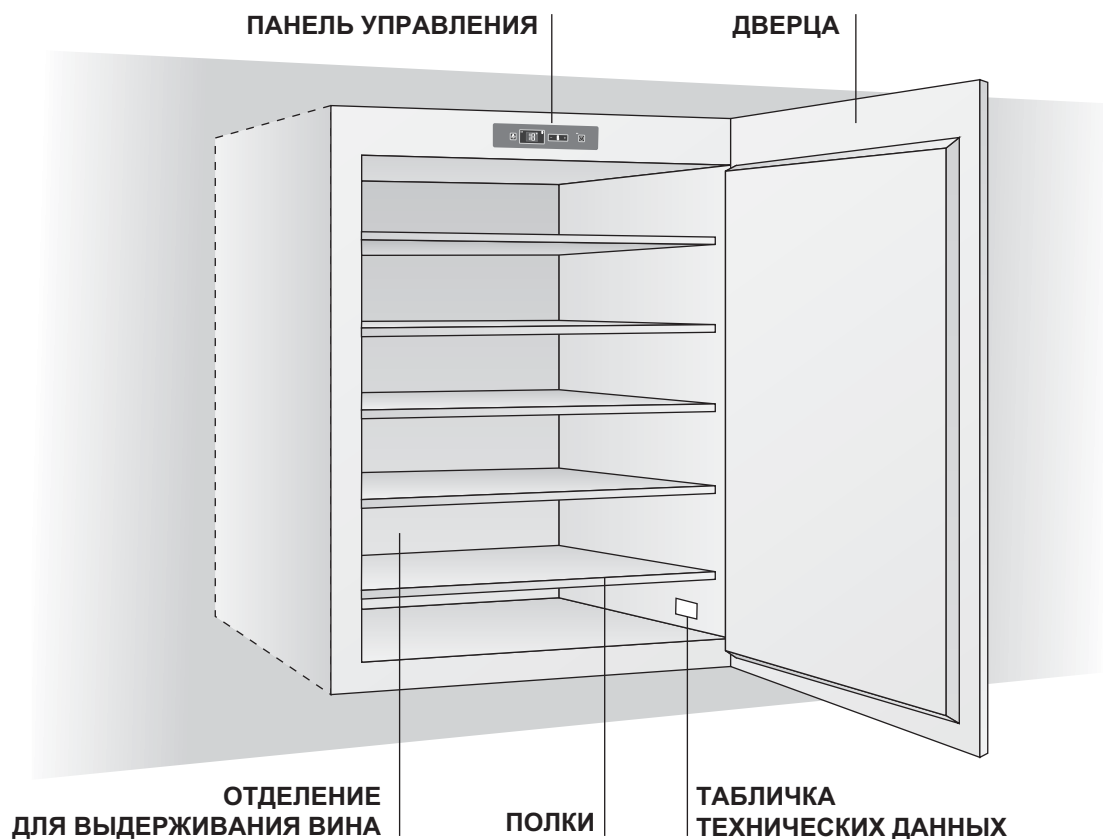
- настенная розетка заземлена и соответствует стандартам;
- розетка может выдерживать максимальную потребляемую мощность оборудования, указанную в табличке его технических данных, расположенной справа на нижней части оборудования (см. *Описание оборудования*);
- напряжение сети соответствует значениям, указанным в табличке технических характеристик (см. с. 2) или в табличке технических данных оборудования (см. *Описание оборудования*);
- розетка подходит к вилке оборудования. В противном случае следует заменить вилку или розетку. Не используйте удлинители или многогнездовые розетки.



Описание оборудования

RU

Внутренние элементы



Панель управления



Использование оборудования

Отделение для выдерживания бутылок с вином

Основная функция отделения —

обеспечение сохранения вина в оптимальных условиях.

Заводская установка температуры в холодильнике 15 °C. Эта температура считается оптимальной для хранения большинства вин.

Вино имеет сложную природу, его получают в результате длительного и медленного процесса. Для наилучшего выражения качеств вина необходимы определенные условия. Все вина сохраняются при одинаковой температуре, но в зависимости от их свойств подаются и пробуются при весьма разных температурах (см. Таблицу температур, идеальных для вина). Поэтому также, как для промышленного оборудования, значение абсолютной температуры в вашем новом «Винном погребе» не важно для сохранения вина. Скорее важна постоянная температура все время. Вино может идеально храниться при любой температуре, пока она не меняется.

Ручная регулировка температуры

После включения оборудования дисплей будет показывать температуру внутри холодильника: она должна достигнуть и остановиться на 15 °C. Если Вы должны отрегулировать температуру, выполните следующее:

1. После включения оборудования дисплей покажет установленную в нем температуру.
2. Нажимайте кнопку **+** (см. *Панель управления*) в течение одной секунды. Значение температуры на дисплее начнет мигать.
3. Нажимайте кнопки **+** или **—**, пока не достигнете желаемой температуры.
4. Подождите 5 секунд, чтобы значение температуры на дисплее перестало мигать.
5. Подождите, пока не будет достигнута заданная температура, прежде чем поместить в холодильник бутылки с вином.

Внутреннее освещение не включено (или временно выключено), когда температура внутри оборудования превышает 24 °C. Это позволяет быстрее достичь предварительно заданной температуры.

RU

Таблица температур, идеальных для вина

Эта таблица показывает примерные температуры, при которых должно храниться вино. Если некоторые из ваших вин должны подаваться при температуре более высокой, чем внутри холодильника, перед подачей к столу оставьте вино вне холодильника на необходимое время.

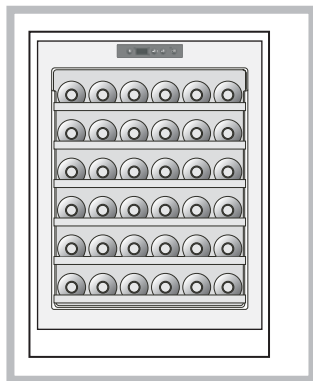
Amarone della Valpolicella	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Божоле	13°C
Бордо ликерное белое	6°C
Бордо сухое белое	8°C
Бордо красное	17°C
Бургундское белое	11°C
Бургундское красное	18°C
Brunello	17°C
Шампанское	6°C
Кьянти классическое	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Passito di Pantelleria	6°C
Розовое прованское	12°C

Сухие и сладкие игристые вина	6°C
Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi	8°C
Белые вина Trentino Alto Adige	11°C
Белые вина Franciacorta	11°C
Сухие ароматизированные белые вина	10°C
Сухие, молодые и фруктовые белые вина	8°C
Белые вина Friuli Venezia Giulia	11°C
Вина Rodano	15°C
Сухие белые вина Луары	10°C
Ликерные вина Луары	7°C
Красные вина Луары	14°C
Ликерные вина Passito	8-18°C
Розовые вина, Новые вина	12°C
Светло-красные вина с умеренной выдержкой	14°C
Красные, достаточно выдержанные вина средней крепости	16°C

Размещение бутылок с вином

Стандартное размещение – 36 бутылок

Размещение 36 бутылок (стандартные, разного типа и «рейнские» [большие]) рекомендуется для бутылок вина, которые должно быть видно и можно легко извлечь.

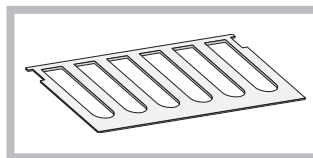


СТАНДАРТ
36 бутылок (100 %
бутылок размещено
лежа)
5 полки

Поместите каждую бутылку в выемки на 3-х деревянных полках, 6 бутылок может быть помещено на дне «Винного погреба».

! Деревянные полки имеют специальную конструкцию, которая предохраняет бутылки от случайного падения и разбивания.

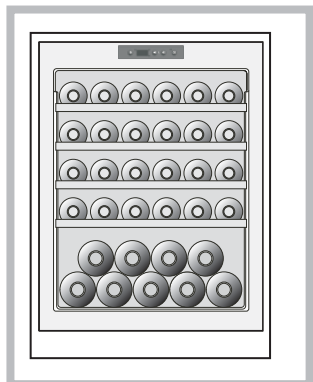
Мы предлагаем помещать «рейнские» бутылки на нижнюю полку и дно «Винного погреба», так как они специально сконструированы под большие бутылки.



! На деревянной полке можно безопасно держать до 22 бутылок.

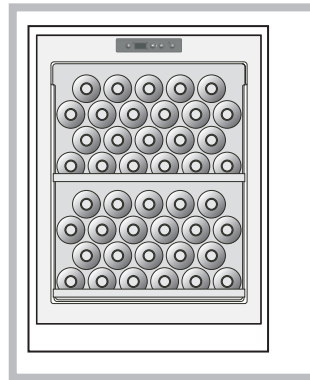
Размещение бутылок шампанского

Бутылки для шампанского больше стандартных. Их следует располагать на дне «Винного погреба», куда можно поместить до 5 бутылок.



Если Вы хотите хранить больше 5 бутылок шампанского в «Винном погребе», снимите 3-ю полку и расположите бутылки в два ряда (размещая бутылки во втором ряду между бутылками нижнего ряда). Таким образом можно расположить до 9 бутылок.

Несколько примеров размещения бутылок

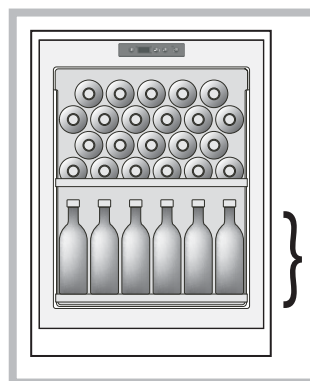


ХРАНИЕНИЕ
44 бутылки
(100 % бутылок
размещено лежа)
1 полка



ДЛЯ ПОДАЧИ
42 бутылки
(50 % бутылок разме-
щено лежа, 50 % -
стоя)
3 полки

4 ряда



**МАКСИМАЛЬНЫЙ
ЗАПАС**
46 бутылок
(48 % бутылок
размещено лежа, 52 %
- стоя)
1 полка

4 ряда

Как снять деревянные полки

Чтобы снять деревянные полки, выполните следующее:

1. Держите переднюю часть полки одной рукой.
2. Другой рукой подтолкните вверх заднюю часть полки.
3. Медленно извлеките полку, потянув ее на себя. Выдвиньте полку на 1/3, если необходимо удалить или заменить бутылки.
4. Удалите или замените нужные бутылки и подтолкните полку назад, удостоверившись, что она зафиксирована на месте.
5. Убедитесь, что полка прочно стоит на месте, попытавшись ее выдвинуть еще раз. Если полка двигается, подтолкните ее снова назад до упора.

Чтобы полностью снять полку, выполните шаги 1 и 2, предварительно сняв с полки все бутылки. Медленно тяните полку на себя, пока не извлечете ее из пазов.

! Ни в коем случае не снимайте одновременно более одной полки.

Размещение небольшого количества бутылок

Если количество бутылок недостаточно для полного заполнения "Винного погреба", мы рекомендуем равномерно разместить бутылки на имеющихся полках, а не помещать все бутылки наверху или внизу.

Чтобы бутылки было лучше видно с внешней стороны, разместите их в центре полок.

**ДАННЫЙ ВКЛАДЫШ ДОЛЖЕН БЫТЬ ВЛОЖЕН В РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ И ЯВЛЯЕТСЯ ЕГО ЧАСТЬЮ**

RU

Изделие:	Холодильник для хранения вина
Торговая марка:	
Торговый знак изготовителя:	
Страна-изготовитель:	Италия
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон	220-240 В ~
Условное обозначение рода электрического тока или	50 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
No Frost / Статическая система	Статическая система разморозки
Климатический класс	N, ST
Тип хладагента	R 134 A
Корректированный уровень	33 дБА
Количество компрессоров	1
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете	   АЮ 77
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.	
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортёр:	ООО "Индезит РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1; бизнес-центр "Двинцев" (здание "В")
Модель:	WL 36/HA, WZ 36/HA
Общий полезный объем (холодильное отделение)	99 л
Общий полезный объем (морозильное отделение)	0 л
Класс энергопотребления	D
Потребление электроэнергии	328,5 кВтч/год

Обслуживание и устранение неисправностей

RU

Обслуживание и уход

Отключение оборудования

Перед чисткой и обслуживанием обязательно отключите оборудование от электросети.

Устранение неисправностей

В случае неисправной работы холодильника перед звонком в сервисный центр прочитайте данный раздел, возможно здесь Вы найдете решение проблемы.

Неисправность

Возможные причины / Решение

Компрессор не работает

- Оборудование не подключено к электросети или вилка плохо вставлена в розетку, не обеспечивая контакта, или сбой электропитания в доме.
- Розетка неисправна, для проверки подключите оборудование в другую розетку.

Компрессор работает непрерывно

- Обратитесь в авторизованный сервисный центр
При звонке сообщите:
 - дату покупки; номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
 - тип неисправности;
 - модель (Mod.) и серийный номер (S/N) оборудования, указанные в табличке технических данных оборудования (см. *Описание*), или в гарантийном документе.

! Любой ремонт и техническое обслуживание оборудования должны выполняться только специалистами авторизованного сервисного центра.

! Кратковременные сбои в подаче электропитания не влияют на сохранность вина. Порча вина может произойти только, когда проблемы в работе оборудования остаются не решенными в течение длительного времени.

Срок службы 10 лет



Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин.

Производитель:
Indesit Company S.p.A.
Юридический адрес:
Виале А. Мерлони, 47
60044 Фабриано (АН), Италия
Тел. (0732) 6611

Импортер:
ООО «Индезит РУС»
Юридический адрес:
Россия 127018, г. Москва, ул. Двинцев,
Д.12, корп. 1, Бизнес-центр «Двинцев»
(здание «В»)

Адрес и телефоны для контактов:
Россия 127018, г. Москва, ул. Двинцев,
Д.12, корп. 1, Бизнес-центр «Двинцев»
(здание «В»)
Тел.: (495) 961-29-00
Факс (495) 961-29-19

<http://www.Hotpoint-Ariston.ru>

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:



-73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениям;
- 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями;
- 2002/96/CE.

Утилизация



- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Европейская директива 2002/96/EC об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) устанавливает правила утилизации вышедших из строя бытовых электроприборов. В целях минимизации отрицательного воздействия утилизированных приборов на окружающую среду, снижения рисков для здоровья населения, а также оптимизации процесса переработки и повторного использования материалов, сбор изношенного оборудования должен осуществляться вне рамок общегородских систем сбора и утилизации мусора. Символ «перечеркнутого мусорного ведра», нанесенный на продукцию, напоминает об обязанности соблюдения специальной процедуры утилизации бытовой техники. Потребитель может сдать изношенное оборудование в специальных пунктах приема или, если это разрешено национальными законодательствами, вернуть компании при покупке нового, аналогичного продукта. На сегодняшний день все ведущие производители бытовой техники активно работают над созданием систем сбора и утилизации изношенной бытовой техники.

RU

Перед тем как обратиться в Центр Технического обслуживания:

- проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно (см. *Неисправности и методы их устранения*).
- Если после проверки холодильник не работает, или проблемы остаются, свяжитесь с сервисным центром.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- тип неисправности
- модель изделия (Мод.)
- номер тех. паспорта (серийный №)

Все эти данные вы найдете на табличке с техническими характеристиками, расположенной в левом нижнем углу холодильной камеры.

модель				серийный номер			
Mod. RG 2330				S/N 704211801			
TI				Cod. 93139180000			
240 V~				Max 15			
Hz				W			
150 W				Fuse			
Total 340				Freez. Capac			
Gross Bruto Brut				Class			
Gross Bruto Brut				Poder de Cong			
Net Util Utile				kg/24 h 4,0			
Gross Bruto Brut				Classe			
Compr. Syst.				Test Pressure			
R 134 a				HIGH-235			
kg 0,090				P.S.I. LOW 140			
Made in Italy 13918							

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных производителем.
При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

«Шарап қоймасы» (Шарап бөтелкелерін
сақтауға арналған тоңазытқыш)

KZ

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

PT

Português, 51

RU

Русский, 61

KZ

Қазақша, 73

Мазмұны

Ерекшеліктері, 74

Алдын алу

Техникалық сипаттамасы

Орнату, 75

Жайғастыру және қосу

Жабдықтың сипаттамасы, 76

Ішкі элементтер

Басқару панелі

Жабдықты пайдалану, 77-78

Шарап бөтелкелерін сақтауға арналған бөлім

Температураны қолмен реттеу

Ағаш сөрелерін алу

Шарап үшін үйлесетін температура кестесі

Шарап бөтелкелерін орналастыру, 79-80

Бөтелкелерді қалай орналастыруға болады

Қызмет көрсету және ақауларын жою, 81

Қызмет көрсету және күтіп ұстау

Ақауларын жою

WL 36 A/HA



KZ.O.02.0361

Ерекшеліктері

Алдын алу

! Бұл нұсқаулықты сақтаңыз. Ол тоңазытқышты сатып алған, берген немесе жаңа пәтерге көшкен жағдайларда жабдықып бірге болуы қажет, яғни жаңа иесі оның жұмыс істеу және оған қызмет көрсету ережелерімен таныса алатын болуы керек.

! Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз: онда тоңазытқышты орнату мен пайдалану қауіпсіздігі туралы маңызды мәліметтер берілген.

! Жабдықтың шайқалуын болдырмас үшін оны орнына орнату бойынша нұсқаулықты сақтай отырып бекітіп орнатыңыз.

! Жабдықтың орнын ауыстырған немесе тасымалдаған жағдайда оны тік күйінде ұстаңыз.

! Құралды физикалық, сезімталдық немесе ақыл-есі төмен немесе олардың бұл құралды пайдалануға өмірлік тәжірибесі мен ыңғайы жоқ тұлғаларға, егер олар бақыланбаса немесе олардың қауіпсіздігі үшін жауапты тұлғадан нұсқау алмаған жағдайда пайдалануға болмайды.

! Балалар құралмен ойнамауы үшін бақыланып отыруы керек.

! Жабдықты орнатқаннан кейін қорек кабеліне және розеткаға еркін қолжетімдік қамтамасыз етілуі керек.

! Жабдықтың корпусындағы желдеткіш тесігінің алдын жауып қалмаңыз.

! Мұздатылуын жылдамдату үшін дайындаушы ұсынғаннан басқа, механикалық және басқа да көптеген құралдарды пайдалануға болмайды.

! Салқындататын жиектерді зақымдап алмаңыздар.

! Неонды ауыстыру үшін авторланған сервис орталығына хабарласыңыз.

! Кабель оралып немесе қысылып қалмауы керек.

! Қорек: Кабельдің типі Y. Оны ауыстыру үшін авторланған сервис орталығына хабарласыңыз.

! Өндіруші көрсетілген қауіпсіздік шараларын сақтамаған жағдайда, жауапкершілік көтермейді.

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ

Моделі	WL 36 A/HA
Температурасы	1 аймақ
өлшемі	Ені -56 см; Биіктігі – 68 см; Тереңдігі – 55 см.
Салмағы** Салмағы	76 кг 97 кг
Қуаты	65 Ат
Тоқ	0,3 А
Лампа	3 Вт
Энергияны тұтынуы	0,39 кВт*с/24 с
Кернеу*	220-240 В
Тоқ жиілігі*	50 Гц
* Бұл мағыналар әр ел үшін әртүрлі болуы мүмкін. Бұйымдардың нақты сипаттамасын жабдықтың техникалық сипаттамасының кестесінен көре аласыздар. **Бос жабдықтың салмағы.	

Бұл жабдық тек шарап сақтау үшін ғана арналған

Жайғастыру және қосу

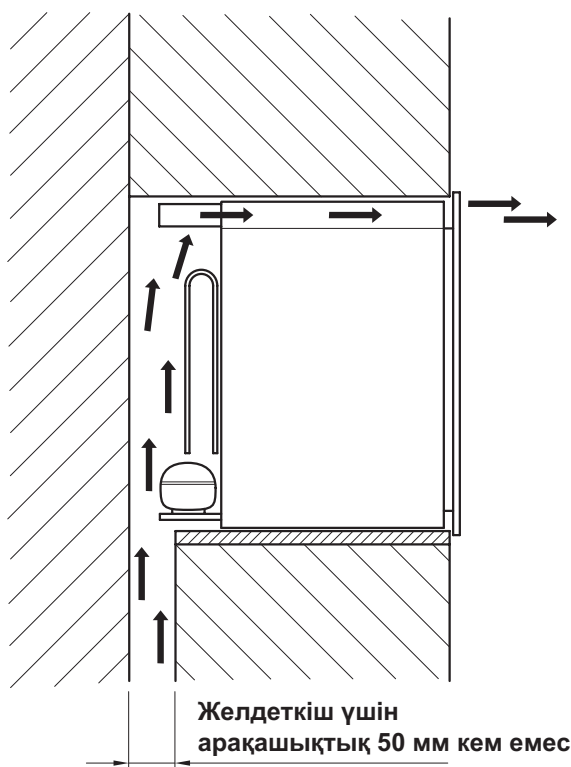
Орамын алу

1. Орамын шешіп, жабдық тасымалдау барысында зақымдалмағанына көз жеткізіп алыңыз. Егер жабдық зақымдалған болса бірден жеткізушіге бірден хабарласыңыз.
2. Орамын және өздігінен жапсырылатын жабдықты қорғап тұратын материалдарын мұқият шешіп алыңыз. Есігін ашыңыз және жабдықтың компоненттері зақымдалмағанына көз жеткізіп алыңыз.
3. Қорек кабелін алыңыз.

Жайғастыру

1. Жабдық құрғақ және жақсы желдетілетін жайда орнатылуы керек (жабдықты чуланға және, жер төлелерге орналастырмаңыз).
2. Жабдықты жылу шығаратын кез келген құрал көздерінен алысырақ орналастырыңыз.
3. Тоңазытқыштың желдеткіші дұрыс жұмыс істеуі үшін жабдық орналасқан жер және үй-жайдың қабырғасы арасында минималды арақашықтық сақталғандығына көз жеткізіп алыңыз.

Суретті қара

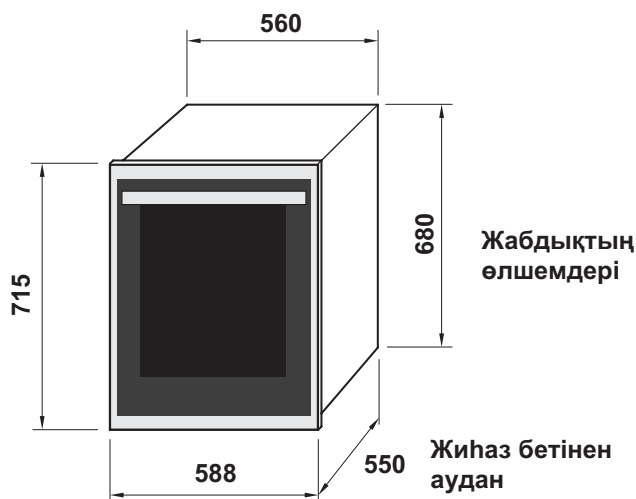
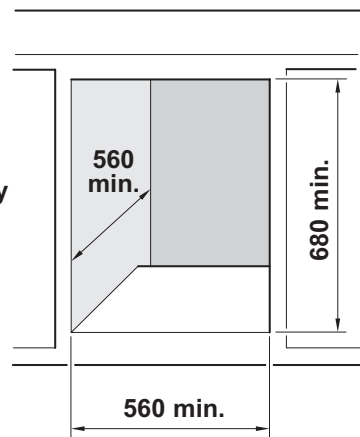


Электр желісіне қосу

Жабдықты тасымалдап алып келгеннен кейін жабдықты тігінен қойып қойыңыз және оны электр желісіне қоспас бұрын кем дегенде үш сағат уақыт күтіңіз. Жабдық вилкасын розеткаға қоспас бұрын тексеріп алыңыз:

1. қабырғадағы розетка жерге тұйықталған және стандарттарға сәйкес келетіндігін;
2. розетка жабдықтың оң жағының төменгі бөлігінде орналасқан оның техникалық мәліметтері туралы кестеде көрсетілген жабдықтың максималдық тұтынатын қуатына шыдайтындығын (Жабдықтың сипаттамасы қара);
3. желі кернеуі техникалық сипаттамалар кестесінде (2 с.қара) немесе жабдықтың техникалық мәліметтерін туралы кестеде көрсетілген мағыналарға сәйкес келеді (Жабдықтың сипаттамасы қара);
4. розетка жабдықтың вилкасына сәйкес келетіндігін. Кері жағдайда, вилканы немесе розетканы ауыстыру керек. Ұзартқыштарды немесе көп көзді розеткаларды пайдаланбаңыздар.

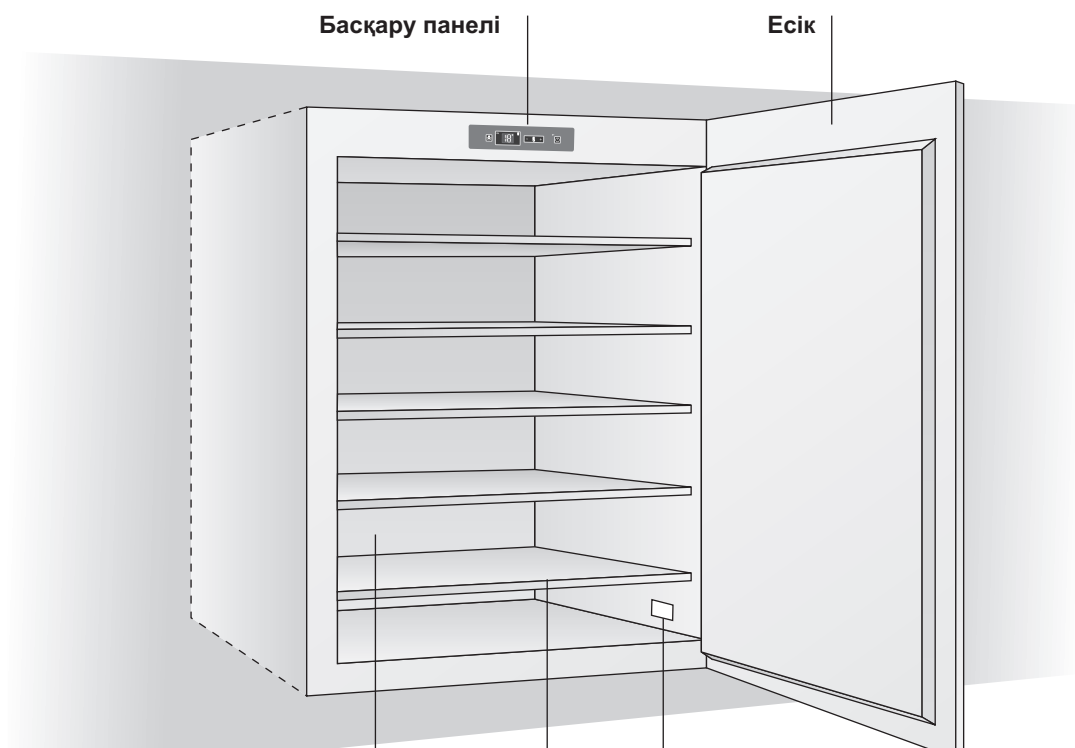
Қоса орнату
өлшемдері



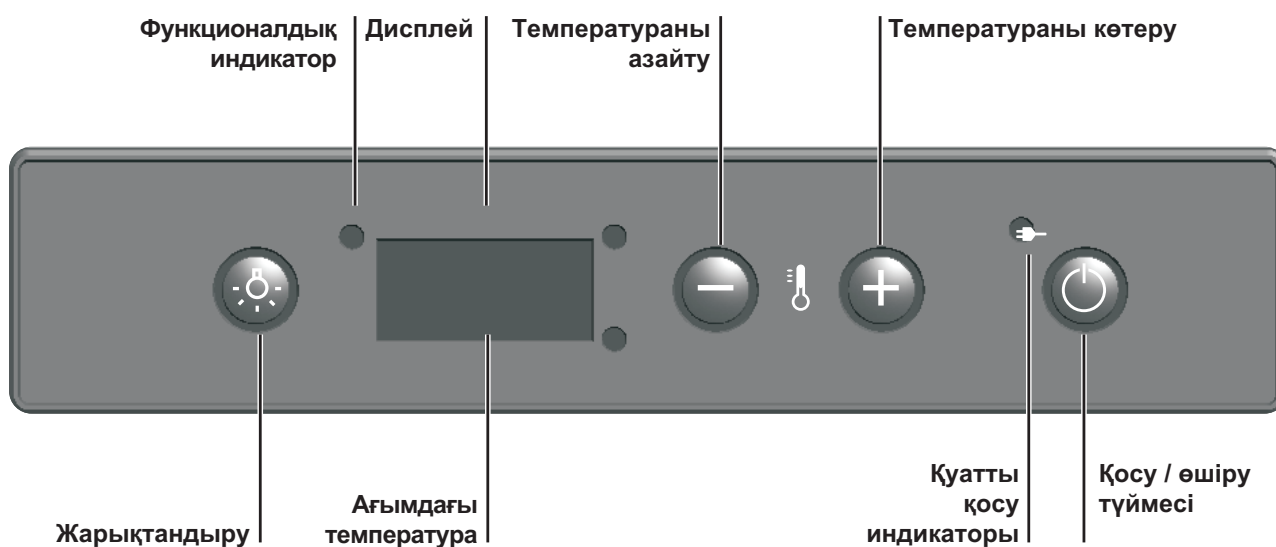
ЖАБДЫҚТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Ішкі элементтері

KZ



Басқару панелі



ЖАБДЫҚТЫ ПАЙДАЛАНУ

KZ

Шарап бөтелкелерін сақтауға арналған бөлім

Бөлімнің негізгі қызметі – шараптың сақталуын оңтайлы шарттарда қамтамасыз ету. Тоңазытқыштағы зауыт орнатқан температура 150С. Бұл температура көптеген шараптарды сақтау үшін оңтайлы болып саналады. Шараптың жалпы табиғаты күрделі, оны ұзақ әрі баяу процесс нәтижесінде алады. Шараптың сапасын ерекшелеу үшін арнайы шарттардың сақталуы міндетті. Барлық шараптар бір температурада сақталады, алайда олардың әрқайсысының ерекшеліктеріне қарай олар әртүрлі температура бойынша байқалады (Шарапқа лайық температура кестесін қара). Сондықтан да, өндірістік жабдыққа секілді сіздің жаңа «Шарап қоймаңыздағы» абсолютті температура мағынасы шарапты сақтау үшін маңызды болып табылмайды. Ең маңыздысы барлық уақыттағы тұрақты температура болып табылады. Шарапты кез келген температурада ол өзгергенше қалыпты жағдайда сақтауға болады.

Температураны қолмен реттеу

Жабдықты қосқаннан кейін дисплейде тоңазытқыштың ішіндегі температура көрінеді: ол 150С жетуі керек және сол қалыпты сақтауға тиіс. Егер сіз температураны реттегіңіз келсе, мына әрекеттерді жасаңыз:

1. Жабдықты қосқаннан кейін дисплейде орнатылған температура көрініс табады.
2. Бір секундтай **+** түймесін басыңыз (Басқару панелін қара). Дисплейдегі температура мағынасы өзгере бастайды.
3. Қажетті температураға жеткенге дейін **+** немесе **—** температураларын басыңыз.
4. Тоңазытқышқа шарап бөтелкелерін орналастырмас бұрын Дисплейдегі температура мағынасы жыпылықтауын тоқтатқанға дейін 5 секунд күте тұрыңыз.

Жабдықтың ішіндегі температура 240С асса, ішкі жарықтандырулары қосылмайды (немесе уақытша өшіріледі). Бұл алдын ала тапсырылған температураға тезірек жетуге мүмкіндік береді.

Ағаш сөрелерін алу

САҚТАНДЫРУ:

Ағаш сөрелер сырғанақ болмайды. Сөрелерді егер оларда бөтелкелер тұрса, оларды сындырып алмас үшін суырып алмаңыздар. Сіз сөрелерді оларда бөтелкелер тұрмаған уақытта ғана жуу үшін ала аласыз.

Шарап үшін үйлесетін температура кестесі

Бұл кестеде шарап сақталуға тиісті мысал температураларды шашамен көрсетілген. Егер сіздің кейбір шараптарыңыз тоңазытқыш температурасынан жоғары температурада берілуі керек болса, столға беру алдында тоңазытқыштан шығарып қажетті уақытқа қойыңыз.

Amarone della Valpolicella	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Божоле	13°C
Бордо ликер ақ	6°C
Бордо құрғақ ақ	8°C
Бордо қызыл	17°C
Бургундтық ақ	11°C
Бургундтық қызыл	18°C
Brunello	17°C
Шампанское	6°C
Кьянти классикалық	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Passito di Pantelleria	6°C
Провандық қызғылт	12°C

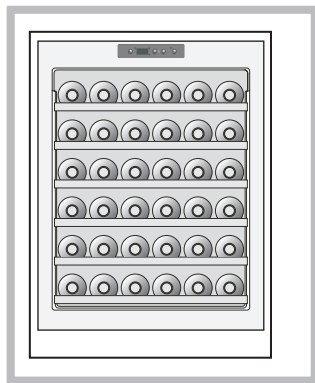
Құрғақ және тәтті көбікті шарап	6°C
Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi	8°C
Trentino Alto Adige ақ шарабы	11°C
Franciaorta ақ шарабы	11°C
Құрғақ хош иісті ақ шараптар	10°C
Құрғақ, балғын және жемісті ақ шараптар	8°C
Friuli Venezia Giulia ақ шарабы	11°C
Rodano шарабы	15°C
Луара құрғақ ақ шарабы	10°C
Луара ликер шарабы	7°C
Луара қызыл шарабы	14°C
Passito ликер шарабы	8-18°C
Қызғылт шараптар, Жаңа шараптар	12°C
Орташа сақталған ақшыл-қызыл шараптар	14°C
Қызыл, жеткілікті түрде сақталған орташа мықты шарап	16°C

ШАРАП БӨТЕЛКЕЛЕРІН ОРНАЛАСТЫРУ

KZ

Стандартты орналастыру – 36 бөтелке

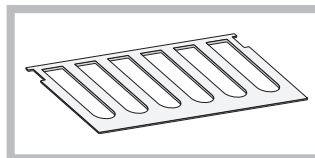
36 бөтелкені орналастыру (стандартты, әртүрлі типтегі және «рейн» [үлкен]) көрініп тұруға тиісті және оңай алуға болатын шарап бөтелкелеріне арналған.



СТАНДАРТ
36 бөтелке (100% бөтелке жатқызылып орналасқан)
5 сөре

Әр бөтелкені 3 ағаш сөрелерге, өзіне арналған орнына орналастырыңыз, 6 бөтелке «Шарап қоймасының» түбіне орналасуы мүмкін.
! Ағаш сөрелер арнайы конструкцияға ие, ол бөтелкелердің кездейсоқ құлауынан және сынуынан қорғайды.

Біз «рейн» бөтелкелерін төменгі сөреге және «Шарап қоймасының» түбіне салуларыңызды ұсынамыз, өйткені ол орын арнайы көлемді бөтелкелерге арналып жасалған.

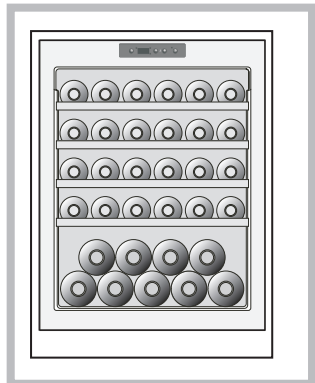


! Ағаш сөреге 22 бөтелкеге дейін қауіпсіз түрде сақтауға болады.

Шампан бөтелкелері орналастыру

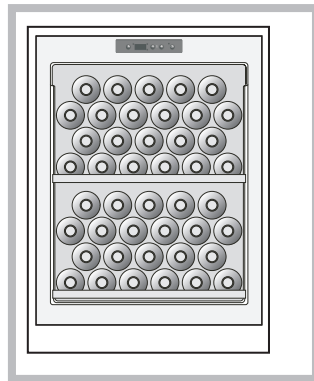
Шампан бөтелкелері стандарт бөтелкелерге қарағанда үлкенірек. Оларды 5 бөтелкелерге дейін орналастыруға болатын «Шарап қоймасының» түбіне орналастыру керек.

Егер сіз «Шарап қоймасына» шампанның 5 бөтелкесінен артық сақтағыңыз келсе, 3 сөресін



алыңыз және бөтелкелерді екі қатарға орналастырыңыз (бөтелкелерді екінші қатарға төмендегі қатардың бөтелкелерінің арасына орналастыра отырып). Осылай 9 бөтелкеге дейін орналастыруға болады.

Бөтелкелерді орналастырудың бірнеше мысалы



САҚТАУ
44 БӨТЕЛКЕ (100% бөтелке жатқызылып орналасқан)
1 сөре



СТОЛҒА ҰСЫНУ ҮШІН
42 бөтелке (50% бөтелке жатқызылып, 50% тұрғызылып орналасқан)

3 сөре 4қатар



МАКСИМАЛДЫҚ АРТЫҚ САҚТАУ
46 бөтелке (48% бөтелке жатқызылып, 52% тұрғызылып орналасқан)

1 сөре 4 қатар

АҒАШ СӨРЕЛЕРДІ АЛУ МҮМКІНДІГІ

Ағаш сөрелерді алу үшін мыналарды орындаңыз:

1. сөрелің алдыңғы бөлігін бір қолмен ұстаңыз.
2. Екінші қолмен сөрелің артқы бөлігін жоғары қарай итеріңіз.
3. Жай ғана сөрелі өзіңізге тартып алыңыз. Егер бөтелкені алу немесе ауыстыру керек болған жағдайда сөрелі $1/3$ жылжытыңыз.
4. Керек бөтелкелерді алып тастаңыз немесе ауыстырыңыз және сөрелі артқа итеріп орнына орналастырыңыз.
5. Оны қайтадан артқа итеріп орнында нық тұрғанына көз жеткізіп алыңыз. Егер сөре қимылдар тұрса, оны артқа тигенше қайта итеріңіз.

Сөрелі толығымен алып тастау үшін алдын ала бөтелкелердің барлығын сөреден алып, 1 және 2 қадамды орындаңыз. Сөрелі жай ғана пазаларынан алғанша өзіңізге тартыңыз.

! Ешқашан бір уақытта бір сөреден артық алмаңыз.

АЗ МӨЛШЕРДЕГІ БӨТЕЛКЕЛЕРДІ ОРНАЛАСТЫРУ

Егер бөтелкелер саны «Шарап қоймасын» толық толтыру үшін жеткіліксіз болған жағдайда, біз бөтелкелерді бар сөрелерге біркелкі етіп орналастыруды ұсынамыз, бөтелкелерді түгелдей астына немесе тек үстіне орналастыруға болмайды. Бөтелкелер сыртынан жақсы көріну үшін, оларды сөрелің ортасына орналастырыңыз.

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ АҚАУЛАРЫН ЖОЮ

KZ

Қызмет көрсету және күтіп ұстау

Жабдықты өшіру

Жабдықты тазалау және қызмет көрсетер алдында электр желісінен ажыратып алыңыз.

Ақауларын жою

Тоңазытқыш жұмысында ақау болған жағдайда сервис орталығына хабарласпас бұрын осы бөліммен танысыңыздар, мүмкін сіз осында проблемаларыңыздың шешімін табасыз:

Ақаулар

Мүмкіндіктегі себептер /Шешімдері

Компрессор жұмыс істемейді

- Жабдық электр желісіне қосылмаған немесе вилка байланысқа түспей розеткаға дұрыс қосылмаған немесе үйдегі электр желісінде істен шығу бар.
- Розетка дұрыс жұмыс істемейді, тексеру үшін жабдықты басқа розеткаға қосыңыз.

Компрессор үздіксіз жұмыс істейді

- Авторланған сервис орталығына хабарласыңыз Қоңырау шалғанда хабарлаңыз:
 - сатып алу күнін; кепілдік құжат нөмірін (сервистік кітапша, сервистік сертификат және т.б.);
 - ақау типтері;
 - жабдықтың техникалық мәліметтер кестесінде немесе кепілдік құжатта (Сипаттамасы қара) көрсетілген жабдықтың моделі (Mod.) және сериялық нөмірі (S/N).

! Жабдықтың кез келген жөндеу жұмыстары және техникалық қызмет көрсету авторланған сервис орталығының мамандары арқылы ғана жүргізілуі керек.

! Электр желісіндегі қысқа уақыттық істен шығу шараптың сақталуына әсер етпейді. Шараптың бұзылуы жабдықтың жұмысындағы проблемалар ұзақ уақытқа дейін шешімін таппаған жағдайда ғана мүмкін болмақ.

Қызмет көрсету мерзімі 10 жыл



Өндіруші конструкцияға алдын ала ескертпей, оның жұмысының тиімділігіне залал келтірмейтін өзгерістер енгізуге құқылы.
Осы нұсқаулықта келтірілген кейбір параметрлер жуықты болып келеді.
Өндіруші көрсетілген көлемнен аз ғана ауытқулар үшін жауапкершілік көтермейді.

Өндіруші:
Indesit Company S.p.A
Заңды мекенжайы:
Виале А.Мерлони, 47
60044 Фабриано (АН), Италия
Тел.: (0732) 6611

Сатушы:
IndesitCompanyInternational
BusinessS.A
Заңды мекенжайы:
Галлерия орталығы, 2, Виа Кантонале,
6928, Манно, Швейцария

Байланысу үшін мекенжайы мен телефоны:
Ресей 129233 Мәскеу
Мир даңғылы, ВВЦ (бұр.ВДНХ)
Павильон, 46

Тел.: (495) 974-6280
Факс (495) 961-2919
974-6279

