

**IT**

**Istruzioni per l'uso**

**EN**

**Instructions for use**

**FR**

**Mode d'emploi**

**ES**

**Guía de usuario**

**DE**

**Gebrauchsanweisung**

**RU**

**Руководство по эксплуатации**

**KZ**

**Пайдаланушы нұсқаулығы**

**NL**

**Gebruiksaanwijzing**

**NL**

**Guia do utilizador**





# ISTRUZIONI PER L'USO

<b>IT</b>	Italiano,	4	<b>RU</b>	Русский,	68
<b>EN</b>	English,	17	<b>KZ</b>	Қазақша,	81
<b>FR</b>	Français,	29	<b>NL</b>	Nederlands,	94
<b>ES</b>	Español,	42	<b>PT</b>	Português,	107
<b>DE</b>	Deutsch,	55			

## Sommario

### **Caratteristiche, 2**

Avvertenze  
Scheda tecnica

### **Installazione, 10**

Posizione e collegamento elettrico  
Dati tecnici

### **Descrizione del prodotto, 11**

Parti interne  
Pannello comandi

### **Uso della cantinetta, 12-13**

Comparto di invecchiamento  
Regolazione manuale della temperatura  
Estrazione dei ripiani in legno  
Tabella delle temperature ideali dei vini

### **Disposizione delle bottiglie di vino, 14**

Come introdurre le bottiglie

### **Manutenzione e guida alla ricerca guasti, 15**

Pulizia e manutenzione  
Guida alla ricerca guasti

### **Assistenza, 16**

# NORME DI SICUREZZA

## IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive. Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

Ai bambini di età compresa tra i 3 e gli 8 anni è consentito caricare e scaricare apparecchi refrigeranti.

### USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo esterno o un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ La lampadina utilizzata nell'apparecchio è progettata specificatamente per gli elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione domestica (CE N. 244/2009).

⚠ L'apparecchio è predisposto per operare in ambienti in cui la temperatura sia compresa nei seguenti intervalli, a seconda della classe climatica riportata sulla targhetta. L'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente se lasciato per un lungo periodo ad una temperatura superiore o inferiore all'intervallo previsto.

### Temperature ambiente delle classi climatiche:

SN:	da 10 a 32 °C
ST:	da 16 a 38 °C;
N:	da 16 a 32 °C
T:	da 16 a 43 °C

⚠ Questo apparecchio non contiene CFC. Il circuito refrigerante contiene R600a (HC). Apparecchi con isobutano (R600a): l'isobutano è un gas naturale senza effetti nocivi sull'ambiente, tuttavia è infiammabile. È perciò indispensabile assicurarsi che i tubi del circuito refrigerante non siano danneggiati, in particolare durante lo svuotamento del circuito refrigerante.

⚠ **AVVERTENZA:** Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante dell'apparecchio.

⚠ **AVVERTENZA:** Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nello spazio circostante l'apparecchio o nella nicchia di incasso.

⚠ **AVVERTENZA:** Non usare dispositivi meccanici, elettrici o chimici diversi da quelli raccomandati dal produttore per accelerare il processo di sbrinamento.

⚠ **AVVERTENZA:** Non usare o introdurre apparecchiature elettriche all'interno degli scomparti dell'apparecchio se queste non sono del tipo espressamente autorizzato dal produttore.

⚠ **AVVERTENZA:** i produttori di ghiaccio e/o i distributori d'acqua non direttamente collegati all'alimentazione idrica devono essere riempiti unicamente con acqua potabile.

⚠ Non riporre sostanze esplosive, ad esempio bombolette spray, e non conservare o utilizzare benzina o altri materiali infiammabili all'interno o in prossimità dell'apparecchio.

⚠ Non ingerire il liquido (atossico) contenuto negli accumulatori di freddo (presenti in alcuni modelli). Non mangiare cubetti di ghiaccio o ghiaccioli subito dopo averli tolti dal congelatore poiché potrebbero causare bruciature da freddo.

⚠ Per i prodotti che prevedono l'uso di un filtro aria all'interno di un coperchio ventola accessibile, il filtro deve essere sempre in posizione quando il frigorifero è in funzione.

⚠ Non conservare nel comparto congelatore alimenti liquidi in contenitori di vetro, perché questi potrebbero rompersi. Non ostruire la ventola (se presente) con gli alimenti. Dopo avere introdotto gli alimenti, assicurarsi che le porte dei compartimenti si chiudano bene, in particolare la porta del comparto congelatore.

⚠ Sostituire non appena possibile le guarnizioni danneggiate.

⚠ Questo apparecchio è destinato ad essere usato esclusivamente per la conservazione del vino nell'apposito comparto, la conservazione di alimenti freschi nel cassetto in modalità frigorifero e la conservazione di alimenti surgelati, il congelamento di alimenti freschi e la preparazione di cubetti di ghiaccio in modalità congelatore. Conservare sempre le bottiglie senza imballaggio e non in casse o cartoni.

La capacità del comparto per il vino è indicata nella sezione che descrive la conservazione delle bottiglie di vino.

⚠ Non conservare alimenti senza confezione a contatto diretto con le superfici del frigorifero o del congelatore. Gli apparecchi possono essere dotati di compartimenti speciali (comparto cibi freschi, comparto zero gradi, ecc.). Se non indicato diversamente nel libretto del prodotto, questi compartimenti possono essere rimossi mantenendo prestazioni equivalenti.

⚠ Il c-pentano è utilizzato come agente dilatante nella schiuma isolante ed è un gas infiammabile.

Di seguito sono descritte le parti del cassetto più adatte per la conservazione di specifici tipi di alimenti tenendo conto della diversa distribuzione delle temperature:

- Modalità frigorifero:

- 1) Area superiore del comparto frigorifero - zona temperata:  
Conservazione di frutta tropicale, lattine, bevande, uova, salse, sottaceti, burro, conserve
- 2) Area centrale del comparto frigorifero - zona fredda:  
Conservazione di formaggi, latte, latticini, piatti pronti, yogurt
- 3) Area inferiore del comparto frigorifero - zona più fredda:  
Conservazione di affettati, dessert, carne, pesce, semifreddi, pasta fresca, panna acida, pesto/sughi, piatti cucinati, creme dolci, budini e formaggi a pasta molle
- 4) Parte inferiore del comparto frigorifero:  
Conservazione di frutta e verdura (esclusi i frutti tropicali)

- Modalità congelatore:

I surgelati acquistati hanno la data di scadenza stampata sulla confezione. Questa data tiene conto del tipo di alimento e deve essere perciò rispettata. Le durate di conservazione consigliate per gli alimenti freschi sono

le seguenti: 1-3 mesi per formaggi, crostacei, gelati, salumi, latte, liquidi freschi; 4 mesi per bistecche o tagli di carne (manzo, agnello, suino); 6 mesi per burro o margarina, pollame (pollo, tacchino); 8-12 mesi per frutta (esclusi gli agrumi), arrostiti di carne (manzo, suino, agnello), verdure. È necessario rispettare le date di scadenza riportate sulle confezioni degli alimenti.

Per evitare la contaminazione degli alimenti, osservare le seguenti indicazioni:

- L'apertura prolungata della porta può causare un considerevole aumento della temperatura nei compartimenti dell'apparecchio.
- Pulire periodicamente le superfici che possono entrare a contatto con gli alimenti e i sistemi di scarico accessibili.
- Pulire i serbatoi dell'acqua se non vengono usati per 48 ore; se l'acqua non viene prelevata per 5 giorni, sciacquare completamente il sistema collegato alla rete idrica.
- Conservare in frigorifero la carne e il pesce crudi in recipienti adatti, in modo che non entrino a contatto con gli altri alimenti e non perdano liquidi.
- Non congelare gli alimenti freschi nei compartimenti a una, due o tre stelle.
- Se l'apparecchio refrigerante deve essere lasciato vuoto a lungo, si raccomanda di spegnere, sbrinare, pulire e asciugare l'apparecchio e di lasciare la porta aperta per impedire la formazione di muffe.

## **INSTALLAZIONE**

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti

elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Nello spostare l'apparecchio, fare attenzione per evitare di danneggiare i pavimenti (es. parquet). Installare l'apparecchio su un pavimento in grado di sostenerne il peso e in un ambiente adatto alle sue dimensioni e al suo utilizzo. Controllare che l'apparecchio non sia vicino a una fonte di calore e che i quattro piedini siano stabili e bene in appoggio sul pavimento, regolandoli se necessario; controllare inoltre che l'apparecchio sia perfettamente in piano usando una livella a bolla d'aria. Attendere almeno due ore prima di attivare l'apparecchio, per dare modo al circuito refrigerante di essere perfettamente efficiente.

⚠ **AVVERTENZA:** Quando si posiziona l'apparecchio, fare attenzione a non incastrare o danneggiare il cavo di alimentazione.

⚠ **AVVERTENZA:** per evitare pericoli dovuti all'instabilità dell'apparecchio, posizionarlo o fissarlo attenendosi alle istruzioni del produttore.

È vietato posizionare il frigorifero in modo che la sua parete posteriore (bobina del condensatore) entri a contatto con il tubo metallico di un piano di cottura a gas, con le tubazioni metalliche del gas o dell'acqua o con cavi elettrici.

⚠ Per garantire un'adeguata ventilazione, lasciare i lati e la parte superiore dell'apparecchio sufficientemente distanziati dalla parete. Per impedire l'accesso alle superfici surriscaldate, la distanza fra il lato posteriore dell'apparecchio e la parete deve essere di 50 mm. Uno spazio inferiore determinerà un maggiore consumo energetico dell'apparecchio.

### **ELECTRICAL WARNINGS**

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.


⚠ **AVVERTENZA:** Non disporre prese multiple o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.

### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.


⚠ Non usare detergenti abrasivi o aggressivi quali ad esempio spray per i vetri, creme abrasive, liquidi infiammabili, cere per pulizia, detergenti concentrati, sbiancanti o detergenti contenenti prodotti derivati dal petrolio sulle parti in plastica, gli interni, i rivestimenti delle porte o le guarnizioni. Non utilizzare carta da cucina, spugnette abrasive o altri strumenti di pulizia aggressivi.

### **SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

### **SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI**

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla

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



## **CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

Per garantire un'adeguata ventilazione, seguire le istruzioni di installazione. Una ventilazione insufficiente sul retro dell'apparecchio provoca un aumento del consumo energetico e una riduzione dell'efficienza del raffreddamento.

L'apertura frequente delle porte può causare un aumento del consumo di energia.

La temperatura interna dell'apparecchio e il consumo energetico possono variare anche in funzione della temperatura ambiente e del luogo di installazione. Questi fattori devono essere presi in considerazione quando si imposta il termostato. Ridurre l'apertura delle porte allo stretto necessario.

Per scongelare prodotti surgelati, collocarli nel comparto frigorifero.

La bassa temperatura dei prodotti surgelati raffredda gli alimenti nel comparto frigorifero.

Fare raffreddare alimenti e bevande calde prima di introdurli nell'apparecchio.

Il posizionamento dei ripiani nel frigorifero non ha effetto sull'utilizzo efficiente dell'energia.

Collocare gli alimenti sui ripiani in maniera da assicurare un'adeguata circolazione dell'aria (gli alimenti non devono essere a contatto tra di loro e non devono essere a contatto con la parete posteriore).

Si può aumentare la capacità dell'area di conservazione di alimenti surgelati togliendo i cestelli e, se presente, il ripiano Stop Frost.

I rumori provenienti dal compressore sono da considerarsi come normali rumori di funzionamento.

# Installazione

## Posizionamento e collegamento

### Disimballaggio e

1. Rimuovere con cautela le protezioni e gli adesivi, aprire lo sportello e verificare che tutti i componenti siano presenti.
2. Estrarre il cavo di alimentazione.

### Posizionamento

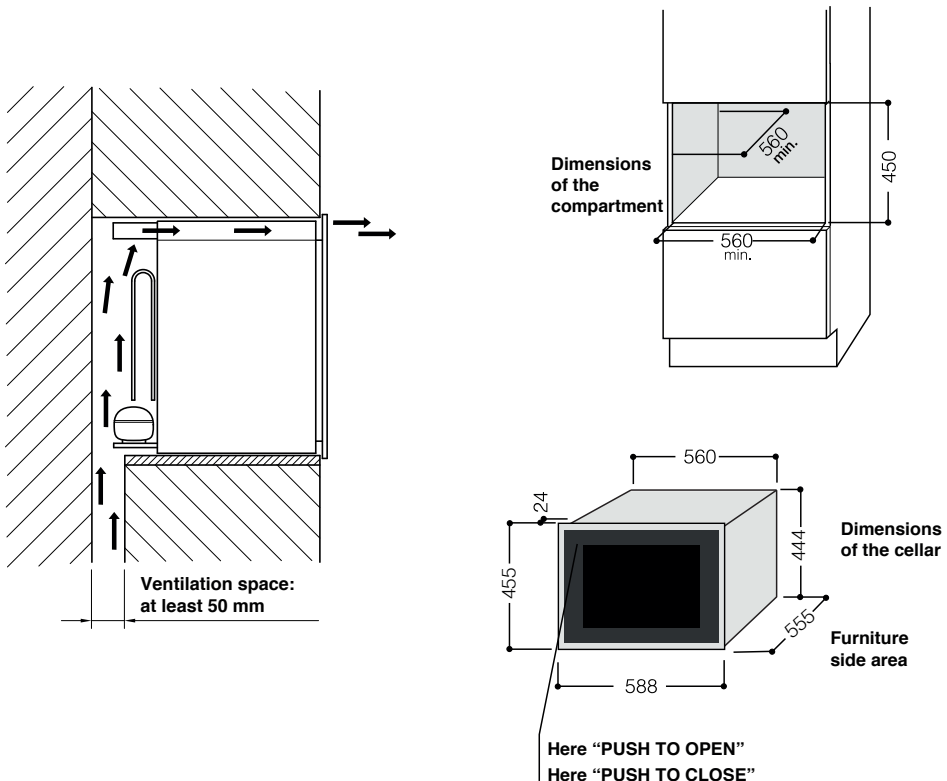
1. Posizionare il dispositivo in un'area ben ventilata, non umida e aperta (evitare gli armadi con pareti chiuse).
2. Tenere il dispositivo lontano da fonti di calore.
3. Verificare che siano rispettate le distanze minime tra il dispositivo e le pareti del locale in cui è posizionato, per garantire una ventilazione ideale dell'apparecchio.

Vedere la figura.

### Collegamenti elettrici

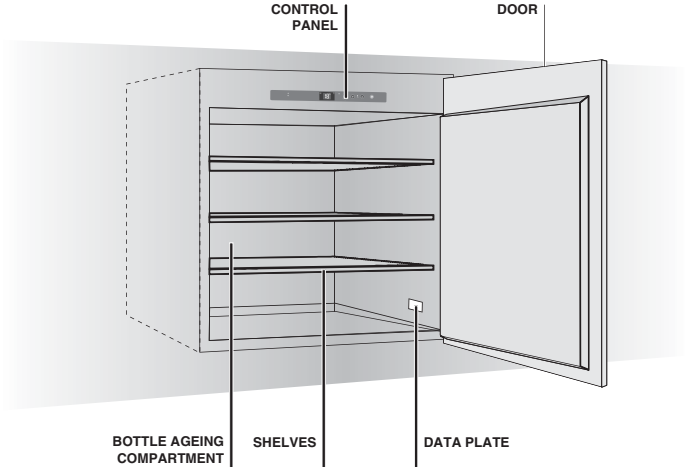
Dopo il trasporto, disporre il dispositivo verticalmente e attendere almeno 3 ore prima di collegarlo alla rete elettrica. Prima di inserire la spina nella presa elettrica, verificare che:

- la presa sia messa a terra e sia a norma secondo le disposizioni di legge;
- la presa possa sostenere il carico elettrico massimo dell'apparecchio, indicato nella tabella della scheda tecnica o sulla targhetta di identificazione applicata in basso a destra (vedere la Descrizione del dispositivo);
- la tensione di alimentazione rientri nell'intervallo indicato nella tabella della scheda tecnica o sulla targhetta di identificazione applicata in basso a destra (vedere la Descrizione del dispositivo);
- la presa elettrica sia compatibile con la spina del dispositivo. In caso contrario, sostituire la presa o la spina; non usare prolunghes e multiple.

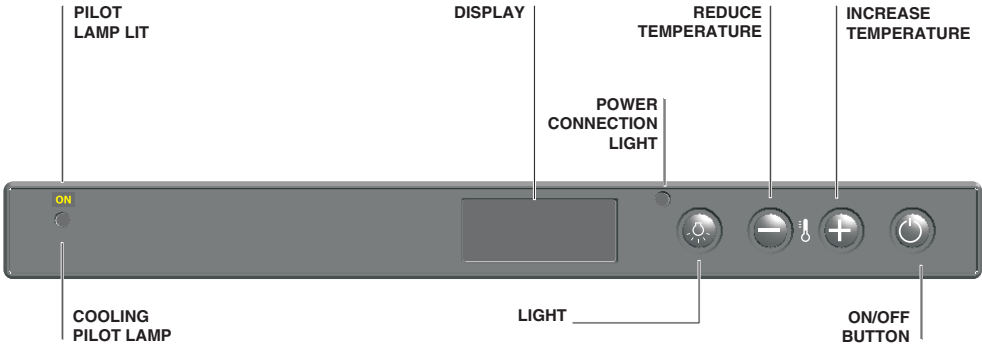


# Descrizione del prodotto

## Parti interne



## Pannello comandi



# Uso della cantinetta

## Comparto di invecchiamento

La funzione principale di questo comparto è garantire che i vini si conservino in condizioni ottimali.

La temperatura viene preimpostata in fabbrica a un valore considerato ideale nella maggior parte dei casi, ed è pari a 15°C nella zona superiore.

Il vino è un prodotto complesso, frutto di un processo lungo e lento, e per esprimere al meglio i suoi attributi ha bisogno di condizioni molto particolari.

Tutti i vini vengono conservati alla stessa temperatura ma, a seconda delle loro caratteristiche, vanno serviti e gustati a temperature molto differenti (vedere la tabella delle temperature ideali).

Per questa ragione, come nelle cantine delle aziende vinicole, non è tanto la temperatura assoluta dell'apparecchio il fattore importante per la conservazione dei vini, quanto piuttosto il mantenimento di quella temperatura a un valore costante nel tempo. Qualsiasi temperatura può essere ideale per la conservazione del vino, purché non subisca variazioni.

## Regolazione manuale della temperatura

Quando si collega la cantinetta alla rete elettrica, il display mostra la temperatura interna: è stata impostata per raggiungere il valore di 15 ° C e mantenerlo costante. Se fosse necessario regolarla, seguire le istruzioni sotto riportate:

1. Quando si collega la cantinetta alla rete elettrica, il display mostra la temperatura impostata
2. Premere il tasto **+** per un secondo (vedere il Pannello comandi). Le cifre della temperatura lampeggeranno.
3. Premere i tasti **+** o **-** fino a raggiungere la temperatura desiderata
4. Attendere 5 secondi finché la temperatura non smette di lampeggiare.
5. Attendere che la cantinetta raggiunga la temperatura desiderata prima di introdurre le bottiglie.

La luce interna non si accende (o si spegne temporaneamente) quando la temperatura interna supera i 24° C. Questo permette di raggiungere più velocemente la temperatura impostata.

## Estrazione dei ripiani in legno

**ATTENZIONE:** I ripiani di legno non sono scorrevoli. Non estrarli quando vi sono appoggiate delle bottiglie, perché si rischierebbe di romperle. Prima di estrarre i ripiani per la pulizia si raccomanda di togliere prima le bottiglie.

### Tabella delle temperature ideali dei vini

Questa tabella indica le temperature approssimative a cui il vino dovrebbe essere servito. Se un vino deve essere servito a una temperatura più alta di quella presente all'interno della cantinetta, si raccomanda di estrarre la bottiglia con un anticipo sufficiente.

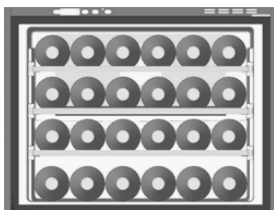
<b>Amarone</b>	<b>17°C</b>
<b>Barbaresco</b>	<b>17°C</b>
<b>Barolo</b>	<b>17°C</b>
<b>Beaujolais</b>	<b>13°C</b>
<b>Bordeaux bianco liquoroso</b>	<b>6°C</b>
<b>Bordeaux bianco secco</b>	<b>8°C</b>
<b>Bordeaux rosso</b>	<b>17°C</b>
<b>Vini bianchi di Borgogna</b>	<b>11°C</b>
<b>Vini rossi di Borgogna</b>	<b>18°C</b>
<b>Brunello</b>	<b>17°C</b>
<b>Champagne</b>	<b>6°C</b>
<b>Chianti Classico</b>	<b>16°C</b>
<b>Languedoc-Roussillon</b>	<b>13°C</b>
<b>Passito di Pantelleria</b>	<b>6°C</b>
<b>Vini rosé di Provenza</b>	<b>12°C</b>

<b>Vini frizzanti, secchi e dolci</b>	<b>6°C</b>
<b>Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi</b>	<b>8°C</b>
<b>Vini bianchi del Trentino Alto Adige</b>	<b>11°C</b>
<b>Vini bianchi Franciacorta</b>	<b>11°C</b>
<b>Vini bianchi secchi aromatici</b>	<b>10°C</b>
<b>Vini bianchi secchi, giovani e fruttati</b>	<b>8°C</b>
<b>Vini bianchi del Friuli Venezia Giulia</b>	<b>11°C</b>
<b>Vini della Valle del Rodano</b>	<b>15°C</b>
<b>Vini bianchi secchi della Valle della Loira</b>	<b>10°C</b>
<b>Vini liquorosi della Loira</b>	<b>7°C</b>
<b>Vini rossi della Valle della Loira</b>	<b>14°C</b>
<b>Vini passiti liquorosi</b>	<b>8-18°C</b>
<b>Vini rosé, vini novelli</b>	<b>12°C</b>
<b>Vini rossi leggeri e poco tannici</b>	<b>14°C</b>
<b>Vini rossi molto tannici con struttura media</b>	<b>16°C</b>

# Disposizione delle bottiglie di vino

## Disposizione standard a 24 bottiglie

La disposizione a 24 bottiglie (per bottiglie standard, miste e renane) è consigliata per i vini che devono essere visibili e facili da estrarre.



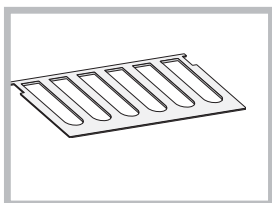
### STANDARD

24 bottiglie (tutte distese)  
3 ripiani

Posizionare le bottiglie disponendone una in ogni incavo sui tre ripiani di legno. Sulla base della cantinetta è possibile disporre sei bottiglie.

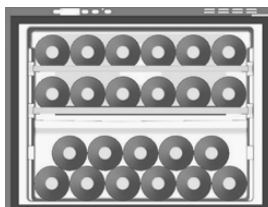
Si raccomanda di disporre le bottiglie renane sul ripiano inferiore e sulla base della cantinetta, perché questi sono gli spazi più adatti per le bottiglie relativamente grandi.

! Il ripiano di legno può sostenere con sicurezza fino a 22 bottiglie



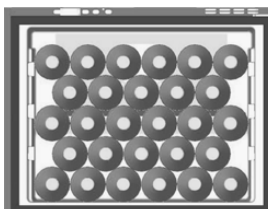
## Disposizione per bottiglie di champagne

Le bottiglie di champagne sono più grandi di quelle standard. Devono perciò essere disposte sulla base della cantinetta, che può contenere fino a cinque bottiglie.



Se si desidera conservare nella cantinetta più di cinque bottiglie di champagne, rimuovere il terzo ripiano e disporre le bottiglie su due file (collocando le bottiglie della seconda fila alternate a quelle in appoggio sulla base). Questa disposizione permette di introdurre fino a nove bottiglie.

## Alcuni esempi di disposizione



### CONSERVAZIONE

28 bottiglie (tutte distese)

# Manutenzione e guida alla ricerca guasti

## Pulizia e manutenzione

### Disconnessione della cantinetta

Durante le operazioni di pulizia e manutenzione, è assolutamente necessario staccare la cantinetta dalla rete elettrica.

## Guida alla ricerca guasti

Se la cantinetta non funziona correttamente, consultare l'elenco seguente prima di contattare il servizio di assistenza.

Problema	Possibili cause/rimedi
Il compressore non funziona	<ul style="list-style-type: none"><li>• La spina non è inserita nella presa elettrica, oppure non è inserita a sufficienza per fare contatto. Oppure, si è verificata un'interruzione di corrente nell'impianto domestico.</li><li>• La presa elettrica è guasta o difettosa. Collegare la cantinetta a un'altra presa per verificarne il funzionamento.</li></ul>
Il compressore non si arresta mai	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contattare il servizio di assistenza</li></ul>

! Qualsiasi intervento sulla cantinetta deve essere eseguito da un tecnico autorizzato del servizio assistenza di zona.

! I guasti di breve durata, come le interruzioni temporanee di corrente, non compromettono la conservazione dei vini. Questi possono subire alterazioni solo se i difetti di funzionamento vengono lasciati irrisolti per un periodo prolungato.

! L'apparecchio è stato progettato e fabbricato in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per scopi di sicurezza e devono essere lette attentamente. Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti direttive europee:



- Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE
- Direttiva Compatibilità Elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE
- Direttiva RAEE 2012/30/UE

## Smaltimento



- Attenersi alle norme vigenti per lo smaltimento del materiale di imballaggio riciclabile.
- La direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) vieta lo smaltimento degli elettrodomestici insieme ai normali rifiuti indifferenziati. Gli apparecchi dismessi devono essere smaltiti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono e impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del "bidone barrato" riportato sul prodotto ricorda l'obbligo di raccolta differenziata. Per ulteriori informazioni sul corretto smaltimento degli elettrodomestici, rivolgersi all'ufficio pubblico preposto o al rivenditore.

# Assistenza

## Prima di contattare l'Assistenza:

- Verificare se si riesce a risolvere da soli il problema (vedere la sezione Anomalie e Rimedi).
- In caso negativo, contattare il Numero Unico Nazionale 199.199.199

## Comunicare:

- il tipo di anomalia
- il modello dell'apparecchio (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

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

model				serial number			
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	Gross Bruto	Net Util	Gross Bruto	Poder de Cong	Classe	N	
Brut	Brut	Utilite	Brut	kg/24 h	4,0	Classe	
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure					
Kompr.	kg 0.090	P.S.-1	LOW 140				
Made in Italy	13918						

ESEMPIO DI ETICHETTA

**Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.**



# USER GUIDE

<b>IT</b>	Italiano,	4	<b>RU</b>	Русский,	68
<b>EN</b>	English,	17	<b>KZ</b>	Қазақша,	81
<b>FR</b>	Français,	29	<b>NL</b>	Nederlands,	94
<b>ES</b>	Español,	42	<b>PT</b>	Português,	107
<b>DE</b>	Deutsch,	55			

## Contents

### Features, 18

Notices  
Data Sheet

### Installation, 22

Location and power connection  
Technical information

### Product Description, 23

Interior Parts  
Control Panel

### Using the Wine Cellar, 24-25

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

### Stocking the wine bottles, 26

How to stock the bottles

### Maintenance and troubleshooting, 27

Care and Maintenance  
Troubleshooting

### Assistance, 28

# SAFETY INSTRUCTIONS

## IMPORTANT to be read and observed

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings, to be observed at all times. The manufacturer declines any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or incorrect setting of controls.

⚠ Very young children (0-3 years) should be kept away from the appliance. Young children (3-8 years) should be kept away from the appliance unless continuously supervised.

Children from 8 years old and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge can use this appliance only if they are supervised or have been given instructions on safe use and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision. Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.

## PERMITTED USE

⚠ CAUTION: The appliance is not intended to be operated by means of an external switching device, such as a timer, or separate remote controlled system.

⚠ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ The bulb used inside the appliance is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general

room lighting within the home (EC Regulation 244/2009).

⚠ The appliance is designed for operation in places where the ambient temperature comes within the following ranges, according to the climatic class given on the rating plate. The appliance may not work properly if it is left for a long time at a temperature outside the specified range.

### Climatic Class Amb. T. (°C)

SN: From 10 to 32 °C

ST: From 16 to 38 °C;

N: From 16 to 32 °C

T: From 16 to 43 °C

⚠ This appliance does not contain CFCs. The refrigerant circuit contains R600a (HC). Appliances with Isobutane (R600a): isobutane is a natural gas without environmental impact, but is flammable. Therefore, make sure the refrigerant circuit pipes are not damaged, especially when emptying the refrigerant circuit.

⚠ WARNING: Do not damage the appliance refrigerant circuit pipes.

⚠ WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

⚠ WARNING: Do not use mechanical, electric or chemical means other than those recommended by the Manufacturer to speed up the defrost process.

⚠ WARNING: Do not use or place electrical devices inside the appliance compartments if they are not of the type expressly authorised by the Manufacturer.

⚠ WARNING: Ice makers and/or water dispensers not directly connected to the water supply must be filled with potable water only.

⚠ Do not store explosive substances such as aerosol cans and do not place

or use gasoline or other flammable materials in or near the appliance.

⚠ Do not swallow the contents (non-toxic) of the ice packs (provided with some models). Do not eat ice cubes or ice lollies immediately after taking them out of the freezer since they may cause cold burns.

⚠ Do not store glass containers with liquids in the freezer compartment since they may break. Do not obstruct the fan (if included) with food items. After placing the food check that the door of compartments closes properly, especially the freezer door.

⚠ Damaged gaskets must be replaced as soon as possible.

⚠ This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine in the wine storage compartment, for storing fresh food in the drawer in refrigerator mode and for storing frozen food, freezing fresh food and making ice cubes in the drawer in freezer mode. Always store bottles without their packaging and not inside crates or boxes. The capacity of the wine storage compartment is indicated in the chapter describing the stocking of wine bottles.

⚠ Avoid storing unwrapped food in direct contact with internal surfaces of the refrigerator or freezer compartments. Appliances could have special compartments (Fresh Food Compartment, Zero Degree Box,...). Unless differently specified in the specific booklet of product, they can be removed, maintaining equivalent performances.

⚠ C-Pentane is used as blowing agent in the insulation foam and it is a flammable gas.

The most appropriate part of the drawer where specific types of food are to be stored, taking into account different temperature distribution in different compartments in the appliance, are as follows:

- Refrigerator mode:

1) Upper area of the refrigerator compartment - temperature zone: Store tropical fruit, cans, drinks, eggs, sauces, pickles, butter, jam

2) Middle area of the refrigerator compartment - cool zone: Store cheese, milk, dairy food, deli food, yoghurt

3) Lower area of the refrigerator compartment

- coldest zone: Store cold cuts, desserts, meat and fish, cheesecake, fresh pasta, sour cream, pesto/salsa, home-cooked food, pastry cream, pudding and cream cheese

4) The bottom of the refrigerator compartment:

Store vegetables and fruits (excluding tropical fruits)

- Freezer mode:

Purchased frozen food has the storage expiration date stated on the packaging. This date takes into account the type of food being stored and therefore this date should be respected. Fresh food should be stored for the following time periods: 1-3 months for cheese, shellfish, ice cream, ham/sausage, milk, fresh liquids; 4 months for steak or chops (beef, lamb, pork); 6 months for butter or margarine, poultry (chicken, turkey);

8-12 months for fruits (except citrus), roast meat (beef, pork, lamb), vegetables. Expiration dates on the packaging of foods must be respected. To avoid food contamination, please observe the following:

a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.

- Regularly clean surfaces that may come into contact with food and accessible drainage systems.
- Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.

- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it does not come into contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and ice cubes.
- Do not freeze fresh food in one, two or three-star compartments.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing inside the appliance.

## INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by two or more persons - risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, styrofoam parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. The appliance must be disconnected from the power supply before any installation operation - risk of electric shock. During installation, make sure the appliance does not damage the power cable - risk of fire or electric shock. Only activate the appliance when the installation has been completed.

⚠ Be careful not to damage the floors (e.g. parquet) when moving the appliance. Install the appliance on a floor or support strong enough to take its weight and in a place suitable for its size and use. Make sure the appliance is not near a heat source and that the four

feet are stable and resting on the floor, adjusting them as required, and check that the appliance is perfectly level using a spirit level. Wait at least two hours before switching the appliance on, to ensure that the refrigerant circuit is fully efficient.

⚠ **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

⚠ **WARNING:** To avoid a hazard due to instability, positioning or fixing of the appliance must be done in accordance with the manufacturer instructions. It's forbidden to place the refrigerator in such way that the metal hose of gas stove, metal gas or water pipes, or electrical wires are in contact with the refrigerator back wall (condenser coil).


⚠ To guarantee adequate ventilation, leave a space on both sides and above the appliance. The distance between the rear of the appliance and the wall behind the appliance should be 50mm, to avoid access to hot surfaces. A reduction of this space will increase the Energy consumption of product.

## ELECTRICAL WARNINGS


⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the power supply by unplugging it if plug is accessible, or by a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules and the appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.


⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. The electrical components must not be accessible to the user after installation. Do not use the appliance when you are wet or barefoot. Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.


 **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

 **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off and disconnected from the power supply before performing any maintenance operation; never use steam cleaning equipment - risk of electric shock.


 Do not use abrasive or harsh cleaners such as window sprays, scouring cleansers, flammable fluids, cleaning waxes, concentrated detergents, bleaches or cleansers containing petroleum products on plastic parts, interior and door liners or gaskets. Do not use paper towels, scouring pads, or other harsh cleaning tools.

## **DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS**

The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## **DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES**

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance. This appliance is marked in compliance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and

human health. The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

## **ENERGY SAVING TIPS**

To guarantee adequate ventilation follow installation instructions. Insufficient ventilation at the back of the product increases energy consumption and decreases cooling efficiency. Frequent door opening might cause an increase in Energy consumption. The internal temperature of the appliance and the Energy Consumption may be affected also by the ambient temperature, as well as location of the appliance. Temperature setting should take into consideration these factors. Reduce door opening to minimum. When thawing frozen food, place it in the refrigerator. The low temperature of the frozen products cools the food in the refrigerator. Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.

Positioning of the shelves in the refrigerator has no impact on the efficient usage of energy. Food should be placed on the shelves in such way to ensure proper air circulation (food should not touch each other and distance between food and rear wall should be kept).

You can increase storage capacity of frozen food by removing baskets and, if present, Stop Frost shelf. Do not worry about noises coming from the compressor which are normal operation noises.

# Installation

## Positioning and connection

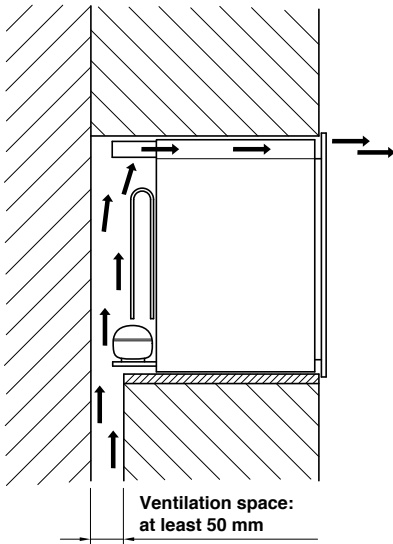
### Unpacking

1. Carefully remove the protections and the adhesives, open the door and make sure all the components are present.
2. 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.

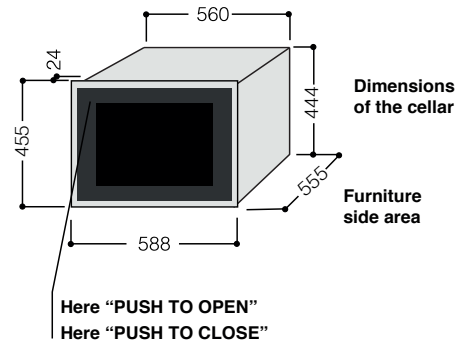
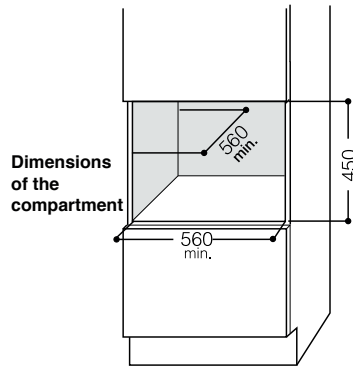
See figure.



### Wiring connection

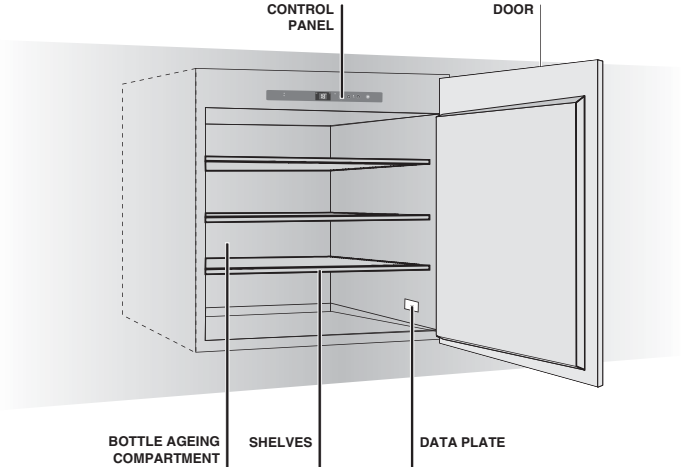
After transport, stand the device vertically, and wait for at least 3 hours before connecting it to the wiring system. Before putting the plug into the power socket, make sure that:

- 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.

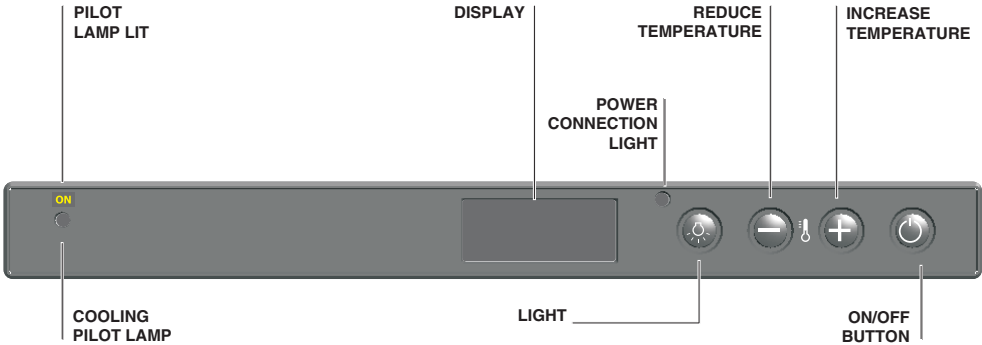


# Product Description

## 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

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.

## Taking out the wooden shelves

**WARNING:** The wooden shelves are not sliding. Do not take them out when loaded with bottles, to prevent the risk of the bottles breaking. You can take the shelves out for cleaning only when they are not loaded with any bottles.



### 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.

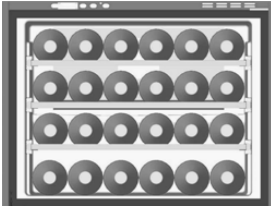
<b>Amarone</b>	<b>17°C</b>
<b>Barbaresco</b>	<b>17°C</b>
<b>Barolo</b>	<b>17°C</b>
<b>Beaujolais</b>	<b>13°C</b>
<b>White liquered Bordeaux</b>	<b>6°C</b>
<b>Dry White Bordeaux</b>	<b>8°C</b>
<b>Red Bordeaux</b>	<b>17°C</b>
<b>White Bourgogne</b>	<b>11°C</b>
<b>Red Bourgogne</b>	<b>18°C</b>
<b>Brunello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

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

# Stocking the wine bottles

## Standard 24-bottle stock

The 24-bottle stock (for standard, mixed, and renana bottles) is recommended for wines that need to be visible and easily removed.



### STANDARD

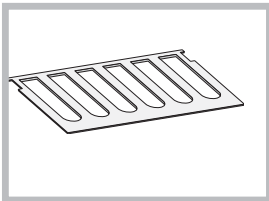
24 Bottles (100% lying down)

3 shelves

Position each bottle into the slots on the 3 wooden shelves. 6 bottles can be placed on the bottom of the wine cellar.

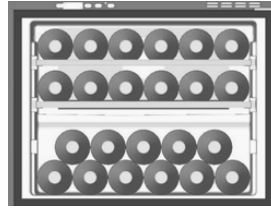
We suggest you place the Renana bottles onto the lower shelf and the bottom of the wine cellar because they have been specially designed to hold larger bottles.

! The wooden shelf can safely hold up to 22 bottles



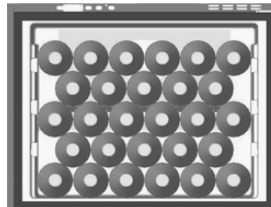
## Champagne bottle stock

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 3th 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

28 Bottles (100% lying down)

# 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>The wall-outlet is not in working order. Plug the wine cellar into another wall-outlet to check.</li> </ul>
The compressor never stops	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contact the Service Centre</li> </ul>

! 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:



- Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU
- The Electromagnetic compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU
- RAEE Directive 2012/30/EU

### Disposal



- Observe local environmental standards when disposing packaging material for recycling purposes.
- Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE 2 Directive), 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.

# Assistance

## 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	Max 15
240 V.	Hz	150 W	W	Fuse	A		
Total	340	CC3	75		Freez.	Capac	Class
Gross Bruto		Gross Bruto		Net Util		Poder de Cong	Classe
				Bruto		kg/24 h	4,0
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure	HIGH-225				
Kompr.	kg 0.090	P.S.-1	LOW 140				
Made in Italy	13918						

EXAMPLE OF LABEL

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

# GUIDE D'UTILISATION

<b>IT</b>	Italiano,	4	<b>RU</b>	Русский,	68
<b>EN</b>	English,	17	<b>KZ</b>	Қазақша,	81
<b>FR</b>	Français,	29	<b>NL</b>	Nederlands,	94
<b>ES</b>	Español,	42	<b>PT</b>	Português,	107
<b>DE</b>	Deutsch,	55			

## **Table des matières**

### **Caractéristiques, 30**

Communications  
Fiche de données

### **Installation, 35**

Emplacement et branchement électrique  
Informations techniques

### **Description du produit, 36**

Pièces intérieures  
Panneau de commande

### **Utilisation de la cave à vin, 37-38**

Compartment de vieillissement des  
bouteilles  
Contrôle de température manuel  
Sortie des tablettes en bois  
Tableau des températures de vin idéales

### **Stockage des bouteilles de vin, 39**

Comment stocker les bouteilles

### **Entretien et dépannage, 40**

Nettoyage et entretien  
Dépannage

### **Assistance, 41**

# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## IMPORTANT - À LIRE ET À RESPECTER

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le Fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil sauf s'ils se trouvent sous surveillance constante. Les enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent pas nettoyer, ni procéder à l'entretien de l'appareil sans surveillance. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération.

### UTILISATION AUTORISÉE

⚠ MISE EN GARDE : Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie ou un système de télécommande.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour

le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour des appareils ménagers et ne convient pas à l'éclairage général d'une pièce au domicile (réglementation CE 244/2009).

⚠ L'appareil est conçu pour fonctionner à des endroits où la température ambiante se trouve dans les plages suivantes, en fonction de la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique. L'appareil risque de ne pas fonctionner correctement s'il reste pendant une longue période à une température supérieure ou inférieure à la plage prévue.

### Températures ambiantes classe climatique :

SN: De 10 à 32 °C

ST: De 16 à 38 °C;

N: De 16 à 32 °C

T: De 16 à 43 °C

⚠ Cet appareil ne contient pas de CFC. Le circuit de réfrigérant contient du R600a (HC). Appareils avec isobutane (R600a) : l'isobutane est un gaz naturel qui n'est pas nuisible à l'environnement, mais il est inflammable. Par conséquent, assurez-vous que les tuyaux du circuit réfrigérant ne sont pas endommagés, surtout lorsque vous videz le circuit réfrigérant.

⚠ AVERTISSEMENT : N'endommagez pas les tuyaux du circuit de refroidissement de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : Veillez à ce que les ouvertures de ventilation,

dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, soient dénuées d'obstructions.

⚠️ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas des moyens mécaniques, électriques ou chimiques différents de ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de décongélation.

⚠️ **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas ou ne placez pas les dispositifs électriques à l'intérieur des compartiments de l'appareil s'ils ne sont pas du type expressément autorisé par le fabricant.

⚠️ **AVERTISSEMENT** : Les machines à glaçons et/ou les distributeurs d'eau non directement raccordés à l'arrivée d'eau doivent être remplis uniquement avec de l'eau potable.

⚠️ N'entreposez pas de substances explosives comme les aérosols et ne placez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres matériaux inflammables dans ou près de l'appareil.

⚠️ N'ouvrez pas le contenu (non toxique) des sacs de glace (dans certains modèles). Ne mangez pas de glaçons ou de bâtonnets glacés immédiatement après les avoir sortis du congélateur ; ils pourraient provoquer des brûlures par le gel.

⚠️ Pour les produits conçus pour utiliser un filtre à air à l'intérieur d'un couvercle de ventilateur accessible, le filtre doit toujours être en place lorsque le réfrigérateur est en marche.

⚠️ Ne stockez pas de récipients en verre avec des liquides dans le compartiment congélateur; ils pourraient se briser. N'obstruez pas le ventilateur (si disponible) avec des aliments. Après avoir placé les aliments, vérifiez que la porte des compartiments ferme correctement, en particulier la porte du congélateur.

⚠️ Les joints endommagés doivent être remplacés dès que possible.

⚠️ Cet appareil est destiné à être utilisé exclusivement pour le stockage du vin dans le compartiment de stockage du vin, pour le stockage des aliments frais dans le tiroir en mode réfrigérateur et pour le stockage des aliments congelés, la congélation des aliments frais et la fabrication de glaçons dans le tiroir en mode congélation. Stockez toujours les bouteilles sans leur emballage et non à l'intérieur de caisses ou de boîtes. La capacité du compartiment de stockage du vin est indiquée dans le chapitre décrivant le stockage des bouteilles de vin.

⚠️ Évitez de mettre des aliments non emballés directement en contact avec les surfaces intérieures du compartiment réfrigérateur ou du compartiment congélateur. Les appareils peuvent être équipés de compartiments spéciaux (compartiment fraîcheur, compartiment « Zéro degré »,...). Sauf spécification différente dans la brochure du produit, ils peuvent être retirés tout en maintenant des performances équivalentes.

⚠️ Le c-pentane est utilisé en tant qu'agent gonflant dans la mousse d'isolation et est un gaz inflammable. La pièce du tiroir la plus appropriée dans laquelle des types spécifiques d'aliments doivent être conservés, en tenant compte de la répartition différente de la température dans les différents compartiments de l'appareil, sont les suivants:

- Mode réfrigérateur:

- 1) Zone supérieure du compartiment du réfrigérateur - zone de température: Conservez fruits tropicaux, canettes, boissons, oeufs, sauces, cornichons, beurre, confiture
- 2) Zone centrale du compartiment du réfrigérateur - zone froide : Conservez fromage, lait, produits laitiers, charcuterie, yaourt

3) Zone inférieure du compartiment du réfrigérateur - zone plus froide: Conservez charcuterie, desserts, viande et poisson, cheesecake, pâtes fraîches, crème fraîche, pesto/salsa, plats faits maison, crème pâtissière, pudding et fromage à la crème

4) Le fond du compartiment réfrigérateur: Conservez fruits et légumes (fruits tropicaux exceptés)

- Mode congélateur:

Les produits surgelés achetés ont la date d'échéance indiquée sur l'emballage. Cette date prend en compte le type de nourriture conservé et doit donc être respectée. Les aliments frais doivent être conservés pendant les périodes suivantes : 1-3 mois pour fromage, fruits de mer, glace, jambon/saucisse, lait, liquides frais; 4 mois pour steak ou côtelettes (boeuf, agneau porc); 6 mois pour beurre ou margarine, volaille (poulet, dinde); 8-12 mois pour fruits (agrumes exceptés), rôti (boeuf, porc, agneau), légumes. Les dates d'échéance figurant sur l'emballage des aliments doivent être respectées.

Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les points suivants :

- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec les aliments et les systèmes de drainage accessibles.
- Nettoyez les réservoirs d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48 h; rincez le système d'alimentation en eau raccordé à une source d'eau si l'eau n'a pas été aspirée pendant 5 jours.
- Conservez viande et poisson crus dans des récipients appropriés au

réfrigérateur, de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact ou coulent sur d'autres aliments.

- Les compartiments deux étoiles pour aliments congelés conviennent à la conservation d'aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de glace et de glaçons.
- Ne congélez pas les aliments frais dans des compartiments à une, deux ou trois étoiles.
- Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez, décongelez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter la formation de moisissure à l'intérieur de l'appareil.

## INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, incluant l'alimentation en eau (selon le modèle), et les connexions électriques, ainsi que les réparations, doivent être exécutées par un technicien qualifié. Ne procédez à aucune réparation ni à aucun remplacement de pièce sur l'appareil autre que ceux spécifiquement indiqués dans le guide d'utilisation. Gardez les enfants à l'écart du site d'installation. Après avoir débarrassé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-Vente le plus proche. Une fois installé, gardez le matériel d'emballage (sacs en plastique, parties en polystyrène, etc.) hors de la portée des enfants - ils pourraient s'étouffer. L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation électrique lors de l'installation - vous pourriez vous électrocuter. Au moment de



l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas endommagé par l'appareil - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

⚠ Prenez garde à ne pas endommager les sols (p. ex., les parquets) lorsque vous déplacez l'appareil. Installez l'appareil sur un sol ou des supports suffisamment résistants pour supporter son poids et dans un endroit adapté à sa taille et à son utilisation. Lors de l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas placé près d'une source de chaleur et que les quatre pieds sont stables et reposent sur le sol, en les réglant au besoin. Assurez-vous aussi que l'appareil est parfaitement de niveau en utilisant un niveau à bulle. Attendez au moins deux heures avant de brancher l'appareil pour s'assurer que le circuit de réfrigération atteint son efficacité maximum.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Lors de la mise en place de l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : pour éviter tout danger dû à l'instabilité, le positionnement ou le montage de l'appareil doit être effectué conformément aux instructions du fabricant. Il est interdit de placer le réfrigérateur de sorte que le tuyau métallique d'une cuisinière à gaz, les tuyaux métalliques de gaz ou d'eau, ou les câbles électriques soient en contact avec la paroi arrière du réfrigérateur (bobine de condenseur).

⚠ Afin de garantir une aération adéquate, laissez un espace des deux côtés et au-dessus de l'appareil. La distance entre l'arrière de l'appareil et le mur derrière l'appareil doit être de 50 mm pour empêcher l'accès à des surfaces chaudes. Une réduction

de l'espace recommandé entraîne une augmentation de la consommation d'énergie.

## **AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES**

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux règles de câblage et l'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composantes électriques. N'utilisez pas l'appareil si vous êtes mouillé ou si vous êtes pieds nus. N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise de courant est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé ou est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Ne placez pas les prises portables multiples ou les alimentations électriques portables à l'arrière de l'appareil.


## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

⚠ **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranchez de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien ; n'utilisez jamais un appareil de nettoyage à vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou rugueux comme les vaporisateurs pour fenêtre, nettoyeurs, liquides

inflammables, nettoyant pour cire, détergents concentrés, désinfectants et nettoyants contenant des produits pétroliers ou des particules de plastique à l'intérieur et sur le contour et les joints de la porte. N'utilisez pas d'essuie-tout, de tampons à récurer, ou autres outils de nettoyage rugueux.


### **ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE**

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec la réglementation des autorités locales régissant la mise au rebut de déchets.

### **MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS**

Cet appareil est fabriqué avec des matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant à la réglementation locale en matière d'élimination des déchets.

Pour toute information supplémentaire sur le traitement et le recyclage des appareils électroménagers, contactez le service local compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En s'assurant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et

la santé. Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

### **CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE**

Pour garantir une ventilation adéquate, suivez les instructions d'installation. Une aération insuffisante à l'arrière du produit augmente la consommation d'énergie et réduit l'efficacité du refroidissement. L'ouverture fréquente de la porte peut augmenter la consommation d'énergie.

La température interne de l'appareil et la consommation d'énergie peuvent être affectées par la température ambiante et l'endroit où l'appareil est installé. Le réglage de la température doit toujours prendre ces facteurs en compte. Évitez le plus possible d'ouvrir les portes. Lors de la décongélation des produits surgelés, placez-les dans le réfrigérateur. La basse température des produits surgelés refroidit les aliments dans le réfrigérateur. Laissez refroidir les aliments et boissons chaudes avant de les placer dans l'appareil.

Le positionnement des tablettes dans le réfrigérateur n'affecte pas l'utilisation efficace de l'énergie. Les aliments doivent être placés sur les tablettes de sorte à assurer une bonne circulation de l'air (les aliments ne doivent pas être en contact les uns avec les autres et une certaine distance entre les aliments et la paroi arrière doit être maintenue).

Vous pouvez augmenter la capacité de stockage des aliments congelés en enlevant des paniers et si elle est présente, l'étagère Antigivre.

Ne vous inquiétez pas des bruits provenant du compresseur qui sont des bruits de fonctionnement normaux.

# Installation

## Positionnement et raccordement

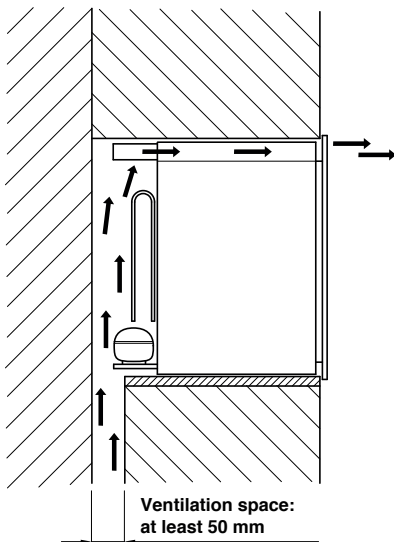
### Déballage

1. Enlevez avec précautions les protections et les adhésifs, ouvrez la porte et assurez-vous que tous les composants sont présents.
2. Sortez le câble d'alimentation électrique.

### Positionnement

1. Positionnez le dispositif dans une zone bien aérée, non humide et libre (évités des armoires avec des parois fermées).
2. Conservez le dispositif à l'abri des sources de chaleur.
3. Assurez-vous que les distances minimum entre le dispositif et les parois de la pièce où il est placé sont maintenues, afin d'assurer une parfaite ventilation du dispositif.

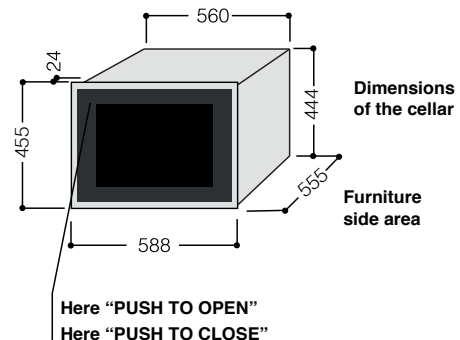
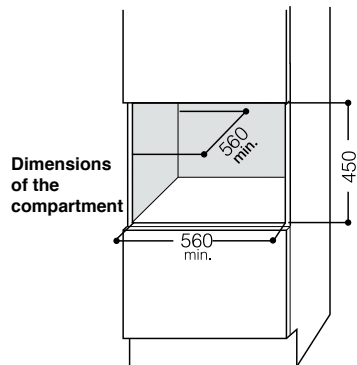
Voir figure.



### Branchement du câblage

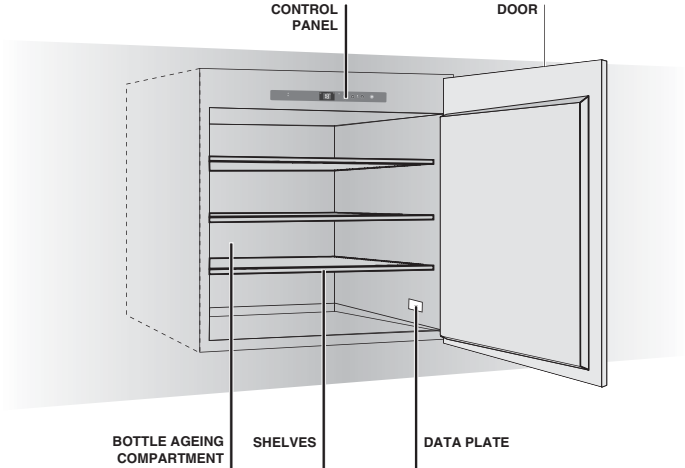
Après le transport, disposez le système verticalement, attendez au moins 3 heures avant de le brancher au système de câblage. Avant de brancher la fiche dans la prise de courant, assurez-vous que :

- la prise est mise à la terre et conforme aux réglementations
- légales ;
- la prise est en mesure de supporter une charge électrique maximale de la machine, indiquée sur le tableau de la fiche de données ou sur la plaque de caractéristique dans le bas à droite (voir Description du dispositif) ;
- la tension d'alimentation chute dans la plage indiquée dans le tableau de la Fiche de données ou sur la plaque de caractéristiques dans le bas à droite (voir Description du dispositif) ;
- la prise électrique est compatible avec la fiche du dispositif. Autrement, remplacez la prise ou la fiche ; n'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples.

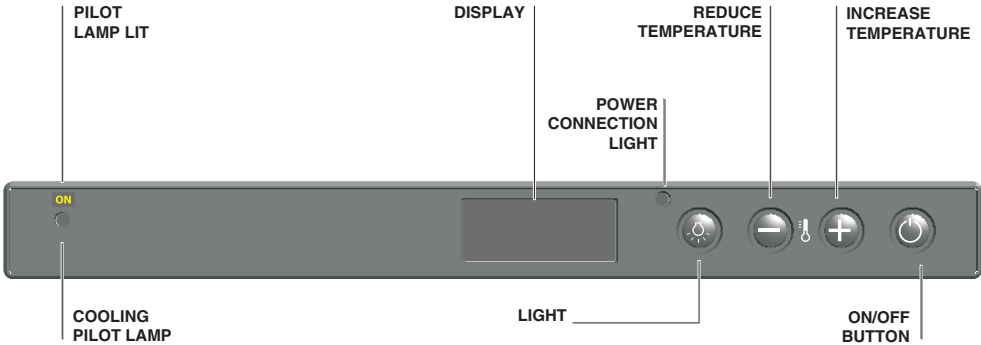


# Description du produit

## Pièces intérieures



## Panneau de commande



# Utilisation de la cave à vin

## Compartment de vieillissement des bouteilles

La fonction principale du compartiment de vieillissement consiste à garantir que vos vins sont préservés dans des conditions optimales. La température a été réglée à l'usine à une température jugée optimale dans la plupart des cas et elle est de 15°C dans le compartiment supérieur. Le vin est de nature complexe et il résulte d'un processus de production long et lent. Afin de mieux exprimer ses attributs, des conditions très spécifiques sont nécessaires. Tous les vins sont préservés à la même température, mais en fonction de leurs caractéristiques différentes, les vins sont servis et goûtés à des températures très différentes (voir le Tableau des températures de vin idéales). Donc, tout comme les caves à vin des fabricants, pour votre nouvel appareil, la valeur de température absolue n'est pas importante pour préserver votre vin. Par contre, une température constante au fil du temps est importante. La conservation du vin est idéale à n'importe quelle température, tant que la température ne varie pas.

## Contrôle de température manuel

Lorsque vous branchez votre cave à vin, l'écran affiche la température à l'intérieur de la cave : elle doit atteindre 15 ° C et doit rester constante. Si vous devez la régler, suivez les instructions ci-dessous :

1. Lorsque vous branchez votre cave à vin, l'écran affiche la température qui a été réglée
2. Appuyez sur le bouton **+** pendant une seconde (voir le panneau de commande). La température commencera à clignoter.
3. Appuyez sur les boutons **+** or **-** jusqu'à atteindre la température souhaitée
4. Attendez 5 secondes pour que la température arrête de clignoter.
5. Attendez que la cave à vin atteigne la température souhaitée avant de placer les bouteilles de vin à l'intérieur.

L'éclairage interne ne s'allume pas (ou s'éteint temporairement) quand la température intérieure dépasse 24° C. Cela vous permet d'atteindre la température préétablie plus rapidement.

## Sortie des tablettes en bois

**AVERTISSEMENT** : Les tablettes en bois ne coulissent pas. Ne les sortez pas lorsqu'elles sont chargées de bouteilles, pour éviter le risque de casser des bouteilles.

Vous pouvez sortir les tablettes pour les nettoyer uniquement lorsqu'aucune bouteille n'est disposée dessus.

## Tableau des températures de vin idéales

Ce tableau indique les températures approximatives auxquelles le vin doit être servi. Si l'un de vos vins doit être servi à une température supérieure à la température à l'intérieur de votre cave à vin, nous vous suggérons de le laisser à l'extérieur de la cave à vin pendant le temps nécessaire avant de servir.

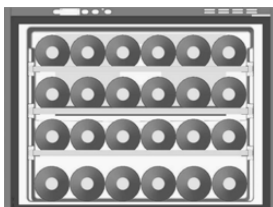
<b>Amarone</b>	<b>17 °C</b>
<b>Barbaresco</b>	<b>17 °C</b>
<b>Barolo</b>	<b>17 °C</b>
<b>Beaujolais</b>	<b>13 °C</b>
<b>Bordeaux liquoreux blanc</b>	<b>6 °C</b>
<b>Bordeaux blanc sec</b>	<b>8 °C</b>
<b>Bordeaux rouge</b>	<b>17 °C</b>
<b>Bourgogne blanc</b>	<b>11 °C</b>
<b>Bourgogne rouge</b>	<b>18 °C</b>
<b>Brunello</b>	<b>17 °C</b>
<b>Champagne</b>	<b>6 °C</b>
<b>Chianti Classico</b>	<b>16 °C</b>
<b>Languedoc-Roussillon</b>	<b>13 °C</b>
<b>Passito di Pantelleria</b>	<b>6 °C</b>
<b>Rosé Provence</b>	<b>12 °C</b>

<b>Vins pétillants, secs et doux</b>	<b>6 °C</b>
<b>Verdicchio di Matelica et dei Castelli di Jesi</b>	<b>8 °C</b>
<b>Vins blancs secs du Trentin Haut Adige</b>	<b>11 °C</b>
<b>Vins blancs de Franciacorta</b>	<b>11 °C</b>
<b>Vins blancs secs aromatiques</b>	<b>10 °C</b>
<b>Vins blancs secs, jeunes, et fruités</b>	<b>8 °C</b>
<b>Vins blancs du Frioul Vénétie Julienne</b>	<b>11 °C</b>
<b>Vins du Rhône</b>	<b>15 °C</b>
<b>Vins blancs secs de la Loire</b>	<b>10 °C</b>
<b>Vins liquoreux de la Loire</b>	<b>7 °C</b>
<b>Vins rouges de la Loire</b>	<b>14 °C</b>
<b>Vins liquoreux Passito</b>	<b>8-18 °C</b>
<b>Vins rosés, vins nouveaux</b>	<b>12 °C</b>
<b>Vins rouges légers, avec trame tannique légère</b>	<b>14 °C</b>
<b>Vins rouges, plutôt tanniques avec une structure moyenne</b>	<b>16 °C</b>

# Stockage des bouteilles de vin

## Stock de 24 bouteilles standards

Le stock de 24 bouteilles (pour des bouteilles standards, mixtes et Renana) est recommandé pour les vins qui doivent être visibles et faciles à enlever.



### STANDARD

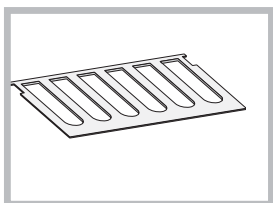
24 bouteilles (toutes allongées)

3 tablettes

Positionnez chaque bouteille dans les fentes sur les trois tablettes en bois. 6 bouteilles peuvent être placées dans le bas de la cave à vin.

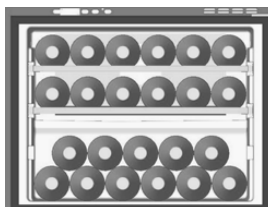
Nous vous suggérons de placer les bouteilles Renana sur la tablette inférieure et dans le fond de la cave à vin car il est spécialement conçu pour contenir des bouteilles plus grandes.

! La tablette en bois peut supporter en toute sécurité jusqu'à 22 bouteilles



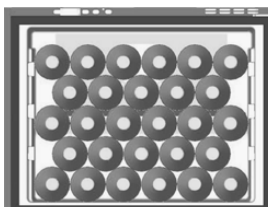
## Stock de bouteilles de Champagne

Les bouteilles de Champagne sont plus grandes que les bouteilles standards. Elles doivent être placées dans le fond de la cave à vin, qui peut contenir jusqu'à cinq bouteilles.



Si vous voulez stocker plus de cinq bouteilles de Champagne dans votre cave à vin, enlevez la troisième tablette et empilez les bouteilles en deux rangées (en plaçant les bouteilles de la seconde rangée entre celles sur la rangée supérieure). Cela permettra de contenir jusqu'à neuf bouteilles.

## Quelques configurations de stockage



### CONSERVATION

28 bouteilles (toutes allongées)

# Entretien et dépannage

## Nettoyage et entretien

### Débranchement de la cave à vin

Pendant le nettoyage et l'entretien, il est impératif de débrancher votre cave à vin.

## Dépannage

Si vous constatez que votre cave à vin ne fonctionne pas correctement, vérifiez avec la liste suivante avant d'appeler le Service après-vente.

Problème	Causes possibles/solutions
Le compresseur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• La prise n'est pas branchée ou pas suffisamment pour faire contact. Ou il peut y avoir une panne de courant dans votre maison.</li><li>• La prise murale ne fonctionne pas. Branchez la cave à vin dans une autre prise murale pour vérifier.</li></ul>
Le compresseur ne s'arrête jamais	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contactez le Service</li></ul>

! Tous les travaux à effectuer sur la cave à vin doivent être réalisés par votre centre de maintenance local agréé.

! Des pannes de courte durée, comme une panne de courant, ne compromettent pas les vins. Le vin peut souffrir uniquement lorsque les pannes restent sans solution pendant un long moment.

! Cet appareil est conçu et fabriqué en conformité avec les normes de sécurité internationales.

Les avertissements suivants sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Cet appareil est conforme aux Directives communautaires suivantes :



- Directive basse tension (LVD) 2014/35/EU
- Directive sur la compatibilité électromagnétique (EMC) 2014/30/EU
- Directive RAEE 2012/30/EU

## Mise au rebut



- Conformez-vous aux normes environnementales locales pour le recyclage lors de la mise au rebut du matériel d'emballage.
- La directive européenne 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les vieux appareils électroménagers ne soient pas mis au rebut avec le flux normal des déchets municipaux. Les vieux appareils doivent être collectés séparément pour optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qu'ils contiennent et ainsi réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la « poubelle sur roue » barrée d'une croix sur l'appareil a pour but de vous rappeler que lors de la mise au rebut de l'appareil, il doit être collecté séparément. Les consommateurs devraient contacter leur service municipal ou leur détaillant pour obtenir de l'information sur la façon appropriée de disposer de leur vieil appareil.



# Assistance

## Avant de contacter le centre d'Assistance :

- Vérifiez si vous pouvez résoudre l'anomalie vous-même ( voir Anomalie 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 d'appareil (Mod.)
- le numéro de série (S/N)

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique située sur le côté inférieur gauche du compartiment réfrigérateur..

model serial number

Mod. RG 2330	TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801
240 V.	Hz	150 W	Fuse A mm Max 15
Total 340	75	Freez. Capac	Classe
Gross Bruto	Gross Bruto	Net Util	Gross Bruto
Brut	Brut	Utile	Brut
			Poder de Cong
			kg/24 h 4,0
			Classe
			Classe <b>N</b>
Compr. R 134 a	Test	Pressure	
Syst. kg 0.090	Mich-225	P.S-I. LOW 140	
Kompr. 13918			
Made in Italy			



## EXEMPLE D'ÉTIQUETTE

**Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et exigez toujours l'installation de pièces détachées originales.**

# GUÍA DE USUARIO

<b>IT</b>	Italiano,	4	<b>RU</b>	Русский,	68
<b>EN</b>	English,	17	<b>KZ</b>	Қазақша,	81
<b>FR</b>	Français,	29	<b>NL</b>	Nederlands,	94
<b>ES</b>	Español,	42	<b>PT</b>	Português,	107
<b>DE</b>	Deutsch,	55			

## Contenido

### Funciones, 43

Avisos

Ficha técnica

### Instalación, 48

Ubicación y conexión de la alimentación

Información técnica

### Descripción del producto, 49

Piezas interiores

Panel de control

### Uso de la bodega de vino, 50-51

Compartimento de envejecimiento de botellas

Control de temperatura manual

Extracción de los estantes de madera

Tabla de temperaturas de vino ideales

### Almacenamiento de las botellas de vino, 52

Cómo almacenar las botellas

### Mantenimiento y resolución de problemas, 53

Cuidados y mantenimiento

Solución de problemas

### Asistencia, 54

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## ES IMPORTANTE QUE LEA Y SIGA LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

Antes de usar el aparato, lea atentamente estas instrucciones de seguridad. Téngalas a mano para consultarlas más adelante. Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad que se deben leer y seguir en todo momento. El fabricante declina cualquier responsabilidad derivada del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad, del uso indebido del aparato o del ajuste incorrecto de los mandos.

⚠ Mantenga a los niños menores de 3 años alejados del aparato. Los menores de 8 años deben permanecer alejados del aparato a menos que estén supervisados en todo momento. Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias para utilizarlo de forma segura y comprenden los riesgos a los que se exponen. Los niños no deben jugar con el aparato. Los niños no deben realizar tareas de limpieza o de mantenimiento sin supervisión. Se permite a los niños de entre 3 y 8 años cargar y descargar los aparatos de refrigeración.

### USO PERMITIDO

⚠ PRECAUCIÓN: El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un dispositivo de encendido externo, como un temporizador, o de un sistema de control remoto independiente.

⚠ Este aparato está destinado a un uso en ambientes domésticos o en ambientes similares como: áreas de

cocina en oficinas, tiendas y otros; granjas; por los clientes de hoteles, moteles, hostales y otros entornos residenciales.

⚠ Este aparato no es para uso profesional. No utilice este aparato al aire libre.

⚠ La bombilla que se usa dentro del aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de habitaciones en una vivienda (Normativa CE 244/2009).

⚠ El aparato puede funcionar en sitios en los que la temperatura esté dentro de los límites siguientes, según la clase climática indicada en la placa de características.

El aparato podría no funcionar correctamente si se deja durante bastante tiempo a una temperatura distinta de los límites especificados.

### Temperaturas ambiente de clase climática:

SN: 10 a 32 °C

ST: 16 a 38 °C;

N: 16 a 32 °C

T: 16 a 43 °C

⚠ Este aparato no contiene CFC.

El circuito de refrigeración contiene R600a (HC). Aparatos con isobutano (R600a): el isobutano es un gas natural sin impacto medioambiental, pero que resulta inflamable.

Por este motivo, compruebe que las tuberías del circuito de refrigeración no estén dañadas, especialmente cuando vacíe el circuito de refrigeración.

⚠ ADVERTENCIA: No dañe las tuberías del circuito de refrigeración del aparato.

⚠ ADVERTENCIA: Mantenga despejadas las orificios de ventilación del aparato o la estructura.

⚠ **ADVERTENCIA:** No use medios mecánicos, eléctricos o químicos, excepto los indicados por el fabricante, para acelerar el proceso de descongelación.

⚠ **ADVERTENCIA:** No use ni coloque dispositivos eléctricos dentro de los compartimentos del aparato, salvo que se trate de aquellos autorizados expresamente por el fabricante.

⚠ **ADVERTENCIA:** Las máquinas de hielo o los dispensadores de agua que no estén conectados directamente a la toma de agua deben llenarse solamente con agua potable.

⚠ No almacene sustancias explosivas, como aerosoles, ni coloque ni utilice gasolina u otros materiales inflamables encima o cerca del aparato.

⚠ No ingiera el contenido (no es tóxico) de los acumuladores de frío (suministrado con algunos modelos). No coma cubitos de hielo ni polos inmediatamente después de sacarlos del congelador, ya que pueden provocar quemaduras por frío.

⚠ Para los productos diseñados para funcionar con un filtro de aire integrados en una cubierta del ventilador accesible, el filtro debe estar siempre bien colocado si el frigorífico está en funcionamiento.

⚠ No guarde recipientes de cristal con líquidos en el compartimento congelador ya que podrían romperse. No obstruya el ventilador (si se incluye) con los alimentos. Después de colocar los alimentos compruebe que las puertas de los compartimentos cierran correctamente, especialmente la puerta del congelador.

⚠ Las juntas dañadas deben sustituirse lo antes posible.

⚠ Este aparato está pensado para utilizarse exclusivamente para el almacenamiento de vino en el compartimento de almacenamiento

de vino, para almacenar alimentos frescos en el cajón en modo frigorífico y para almacenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos y hacer cubitos de hielo en el cajón en modo congelador.

Guarde siempre las botellas sin el embalaje y no dentro de contenedores o cajas. La capacidad del compartimento de almacenamiento de vino se indica en el capítulo dedicado al almacenamiento de botellas de vino.

⚠ Envuelva los alimentos para guardarlos; de este modo se evita que entren en contacto directo con las superficies interiores del frigorífico o del congelador. Los aparatos podrían incluir compartimentos especiales (compartimento de alimentos frescos, compartimento de cero grados,...). Si no se especifica lo contrario en el folleto específico del producto pueden retirarse, manteniendo rendimientos equivalentes.

⚠ El pentano C se utiliza como agente expansor en la espuma aislante y es un gas inflamable.

La parte más apropiada del cajón en la que se deben conservar tipos de alimentos específicos, teniendo en cuenta la distinta distribución de temperatura en cada compartimento del aparato, es la siguiente:

- Modo frigorífico:

- 1) Zona superior del compartimento del frigorífico - zona de temperatura: Para conservar frutas tropicales, latas, bebidas, huevos, salsas, encurtidos, mantequilla y mermelada
- 2) Zona media del compartimento del frigorífico: zona fría: Para conservar queso, leche, productos lácteos, delicatessen y yogures
- 3) Zona inferior del compartimento del frigorífico: zona más fría: Para almacenar fiambres, postres, carne y pescado, tartas de queso, pasta

- fresca, natas agrias, pesto/salsas, comidas caseras cocinadas, pastas, pudines y quesos cremosos
- 4) La parte inferior del compartimento del frigorífico: Para conservar frutas y verduras (excepto frutas tropicales)

- Modo congelador:

Los alimentos que se compran congelados tienen la fecha de caducidad indicada en el envase. Esta fecha tiene en cuenta el tipo de alimento que se conserva y, por tanto, se debe respetar. Los alimentos frescos deben conservarse durante los siguientes periodos de tiempo: 1-3 meses para los quesos, moluscos, helados, jamón/ embutidos, leche y líquidos frescos; 4 meses para los filetes o costillas (ternera, cordero, cerdo); 6 meses para la mantequilla o margarina y las aves (pollo, pavo); 8-12 meses para las frutas (excepto los cítricos), la carne asada (ternera, cerdo, cordero) y las verduras. Deben respetarse las fechas de caducidad de los envases.

Para evitar la contaminación de los alimentos, cumpla siempre lo siguiente:

- Abrir la puerta durante largos periodos puede aumentar considerablemente la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Limpie regularmente las superficies que pueden entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de drenaje accesibles
- Limpie los depósitos de agua si estos no se han utilizado durante 48 h; descargue el sistema de agua conectado a un suministro de agua si no se descarga agua durante 5 días.
- Conserve la carne y el pescado crudos en recipientes aptos en el frigorífico de modo que no entren en contacto con otros alimentos ni goteen sobre ellos.

- Los compartimentos de alimentos congelados de dos estrellas son aptos para conservar alimentos precongelados y para almacenar o hacer helado y cubitos de hielo.
- No congele alimentos frescos en los compartimentos de una, dos o tres estrellas.
- Si el aparato de refrigeración se deja vacío durante largos periodos, apáguelo, descongélelo, límpielo, séquelo y deje abierta la puerta para evitar que se forme moho dentro del aparato.

## INSTALACIÓN

⚠ La manipulación e instalación del aparato la deben realizar dos o más personas, ya que hay riesgo de lesiones. Utilice guantes de protección para el desembalaje y la instalación, ya que hay riesgo de cortes.

⚠ La instalación, incluido el suministro de agua (si lo hay) y las conexiones eléctricas y las reparaciones, deben ser realizadas por un técnico cualificado. No realice reparaciones ni sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario. Mantenga a los niños alejados del lugar de instalación. Tras desembalar el aparato, compruebe que no se ha dañado durante el transporte. Si observa algún problema, póngase en contacto con el distribuidor o el Servicio Postventa más cercano. Una vez instalado el aparato, mantenga los restos de embalaje (plásticos, piezas de poliestireno extruido, etc.) fuera del alcance de los niños, ya que hay riesgo de asfixia. El aparato debe desconectarse del suministro eléctrico antes de efectuar cualquier operación de instalación; hay riesgo de descarga eléctrica. Durante la instalación, compruebe que el aparato no dañe el cable de alimentación; hay riesgo de descarga eléctrica. No active el aparato

hasta haberlo instalado por completo.

⚠ Tenga cuidado de no dañar el piso (por ejemplo, parquet) al mover el aparato. Instale el aparato sobre una superficie o soporte capaz de soportar su peso y en un lugar adecuado a su tamaño y uso. Asegúrese de que el aparato no esté cerca de una fuente de calor y de que las cuatro patas sean estables y descansen sobre el suelo, ajústelas si es necesario y, a continuación, compruebe si el aparato está perfectamente nivelado usando un nivel de burbuja. Espere al menos dos horas antes de encender el aparato para garantizar que el circuito de refrigerante funciona correctamente.

⚠ **ADVERTENCIA:** Cuando coloque el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no esté atrapado o dañado.

⚠ **ADVERTENCIA:** Para evitar accidentes debido a la inestabilidad, el posicionamiento o la fijación del aparato deben realizarse según las instrucciones del fabricante. Está prohibido colocar el frigorífico de tal modo que el conducto metálico de la cocina de gas, o los conductos del gas o el agua o de los cables eléctricos estén en contacto con la parte trasera del frigorífico (serpentin del condensador).

⚠ Para garantizar una ventilación adecuada, deje espacio a ambos lados y por encima del aparato. La distancia entre la parte trasera del aparato y la pared de detrás del aparato debe ser de al menos 50 mm, para impedir el acceso a las superficies calientes. Una reducción de este espacio significaría un incremento del consumo de energía del producto.

## **ADVERTENCIAS SOBRE ELECTRICIDAD**

⚠ Debe ser posible desconectar el aparato de la alimentación eléctrica desenchufándolo si el enchufe es

accesible o mediante un interruptor omnipolar instalado antes del enchufe, de conformidad con las normativas de cableado y el aparato debe conectarse a una toma de tierra de acuerdo con las normativas de seguridad vigentes en materia de electricidad.

⚠ No utilice alargadores, regletas ni adaptadores. Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario. No utilice el aparato si está mojado o va descalzo. No use este aparato si tiene un cable o un enchufe de red dañado, si no funciona bien, o si se ha dañado o se ha caído.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, sólo debe sustituirlo por otro idéntico por el fabricante, personal cualificado del servicio de asistencia técnica del fabricante o similar para evitar daños, hay riesgo de descarga eléctrica.

⚠ **ADVERTENCIA:** No coloque varias tomas de corriente portátiles o suministros eléctricos en la parte trasera del aparato.


## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

⚠ **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado del suministro eléctrico antes de realizar cualquier operación de mantenimiento; no utilice aparatos de limpieza con vapor, hay riesgo de descarga eléctrica.


⚠ No use limpiadores abrasivos o agresivos como limpiacristales, polvos limpiadores, fluidos inflamables, ceras limpiadoras, detergentes concentrados, lejías o limpiadores con derivados del petróleo para las partes de plástico, los revestimientos interiores y de la puerta o las juntas. No use papel de cocina, estropajos metálicos u otras herramientas de limpieza agresivas.

## **ELIMINACIÓN DEL MATERIAL DE**

## EMBALAJE

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje . Por lo tanto, deberá desechar las diferentes piezas del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre eliminación de residuos.

## ELIMINACIÓN DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS

Este aparato ha sido fabricado con materiales reciclables o reutilizables. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de electrodomésticos, póngase en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos domésticos, o con la tienda en la que adquirió el aparato. Este aparato lleva la marca CE de conformidad con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud. El símbolo  que se incluye en el aparato o en la documentación que lo acompaña indica que no puede tratarse como un residuo doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

## CONSEJOS PARA AHORRAR ENERGÍA

Para garantizar una ventilación adecuada, siga las instrucciones de instalación. Una ventilación insuficiente en la parte trasera del electrodoméstico incrementa el consumo de energía y reduce la eficiencia de la refrigeración. La abertura frecuente de la puerta puede provocar un aumento del consumo de energía. La temperatura interior del aparato y el consumo de energía también pueden depender de la temperatura ambiente y de la ubicación del aparato. Cuando ajuste la temperatura, tenga en cuenta todos estos factores. Reduzca al mínimo el tiempo que la puerta permanece abierta. Para descongelar alimentos, colóquelos en el frigorífico. La baja temperatura de los productos congelados enfría los alimentos del frigorífico. Deje enfriar los alimentos y las bebidas antes de introducirlos en el aparato. La posición de los estantes en el frigorífico no tiene efecto en la eficiencia energética. Los alimentos deben colocarse en los estantes de forma que se asegure una adecuada circulación de aire (los alimentos no deben tocarse entre sí y deben estar separados de la pared posterior). Puede aumentar la capacidad de almacenamiento de comida congelada retirando cestas o el estante Stop Frost, si lo hay. No se preocupe por los sonidos procedentes del compresor, que son sonidos de funcionamiento normales.

# Instalación

## Colocación y conexión

### Desembalaje

1. Retire con cuidado las protecciones y los adhesivos, abra la puerta y asegúrese de que no falte ningún componente.
2. Saque el cable de alimentación.

### Colocación

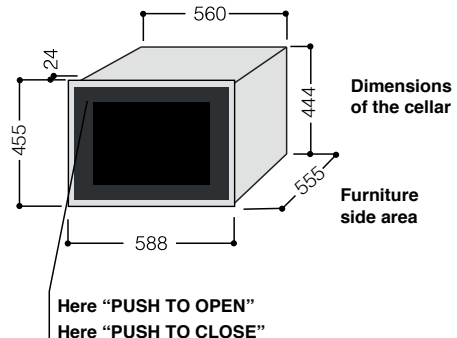
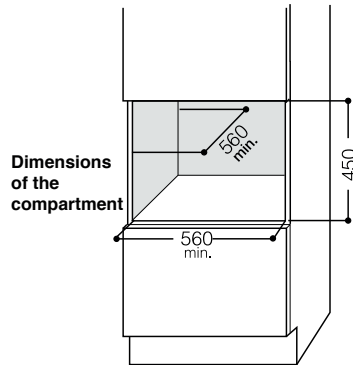
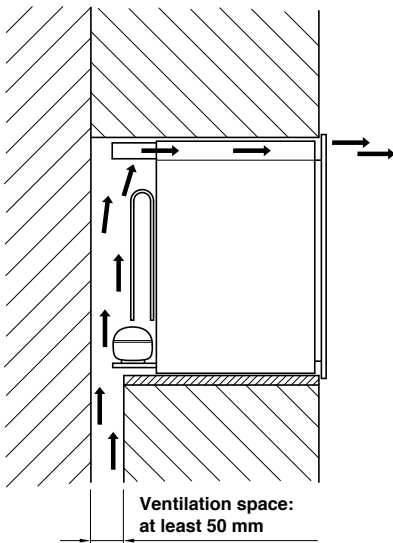
1. Coloque el dispositivo en un área bien ventilada, sin humedad y libre (evite armarios con paredes cerradas).
2. Mantenga el dispositivo alejado de fuentes de calor.
3. Asegúrese de mantener las distancias mínimas entre el dispositivo y las paredes de la sala en la que se encuentre para garantizar una ventilación perfecta del dispositivo.

Consulte la figura.

### Conexión de cableado

Después de su transporte, coloque el dispositivo verticalmente y espere 3 horas como mínimo antes de conectarlo al cableado. Antes de enchufarlo a la toma de corriente, asegúrese de que:

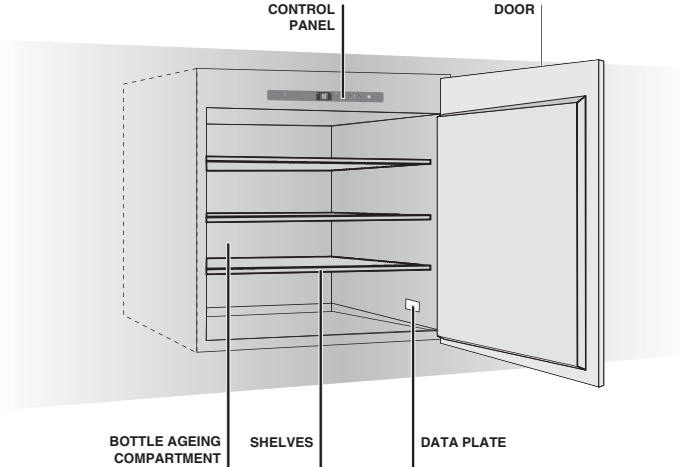
- la toma esté conectada a tierra de conformidad con las normativas
- legales;
- la toma sea capaz de soportar hasta la carga eléctrica máxima del aparato, indicada en la tabla de la ficha técnica o en la placa de características en la parte inferior derecha (consulte Descripción del dispositivo);
- la tensión del suministro eléctrico se encuentre dentro del rango indicado en la tabla de la Ficha técnica o en la placa de características en la parte inferior derecha (consulte Descripción del dispositivo);
- la toma de corriente sea compatible con el enchufe del dispositivo. De lo contrario, sustituya la toma o el enchufe; no utilice tomas múltiples ni alargaderas.



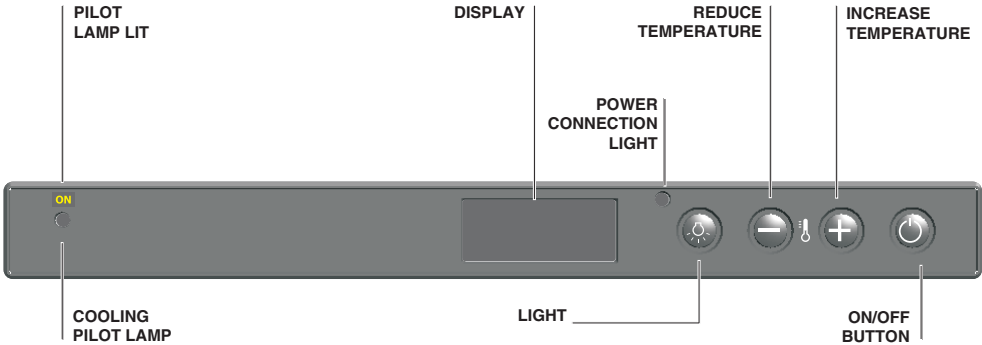


# Descripción del producto

## Piezas interiores



## Panel de control



# Uso de la bodega

## Compartimento de envejecimiento de botellas

La función principal del compartimento de envejecimiento es garantizar que sus vinos se conserven en unas condiciones óptimas. La temperatura ajustada de fábrica es excelente en la mayoría de los casos y es de 15 °C en el compartimento superior.

El vino tiene una naturaleza compleja y necesita un proceso largo y lento. Para expresar mejor sus atributos, es necesario garantizar unas condiciones muy específicas.

Todos los vinos se conservan a la misma temperatura pero, en función de sus distintas características, los vinos se sirven y se toman a temperaturas muy diferentes (consulte la Tabla de temperaturas de vino ideales).

Por tanto, como en el caso de las bodegas de los productores, en su nuevo aparato el valor de temperatura absoluto no es importante para conservar su vino. Lo importante es mantener una temperatura constante a lo largo del tiempo. La conservación del vino es ideal a cualquier temperatura, mientras la temperatura no varíe.

## Control de temperatura manual

Al conectar su bodega, la pantalla muestra la temperatura en el interior de esta: está ajustada para alcanzar los 15 °C y mantenerse constante. Si necesita ajustarla, siga las instrucciones a continuación:

1. Al conectar su bodega, la pantalla muestra la temperatura ajustada
2. Pulse el botón **+** durante un segundo (consulte el Panel de control). La temperatura comenzará a parpadear.
3. Pulse los botones **+** o **-** hasta alcanzar la temperatura deseada
4. Espere 5 segundos para que la temperatura deje de parpadear.
5. Espere hasta que la bodega alcance su temperatura antes de colocar botellas de vino en su interior.

La luz interior no se enciende (o se apaga temporalmente) cuando la temperatura interior supera los 24 °C. Esto le permite alcanzar la temperatura preajustada más rápidamente.

## Extracción de los estantes de madera

**ADVERTENCIA:** Los estantes de madera no son deslizantes. No los extraiga si están cargados de botellas para evitar el riesgo de que estas se rompan.

Puede extraer los estantes para limpiarlos únicamente si no tienen botellas.

### Tabla de temperaturas de vino ideales

Esta tabla indica las temperaturas aproximadas a las que debe servirse cada vino. Si uno de sus vinos debe servirse a una temperatura más alta de la del interior de su bodega, le sugerimos que deje el vino fuera el tiempo necesario antes de servirlo.

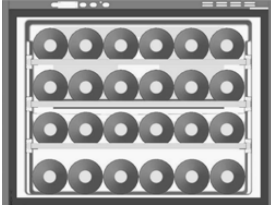
<b>Amarone</b>	<b>17 °C</b>
<b>Barbaresco</b>	<b>17 °C</b>
<b>Barolo</b>	<b>17 °C</b>
<b>Beaujolais</b>	<b>13 °C</b>
<b>Burdeos con licor blanco</b>	<b>6 °C</b>
<b>Burdeos blanco seco</b>	<b>8 °C</b>
<b>Burdeos tinto</b>	<b>17 °C</b>
<b>Borgoña blanco</b>	<b>11 °C</b>
<b>Borgoña tinto</b>	<b>18 °C</b>
<b>Brunello</b>	<b>17 °C</b>
<b>Champán</b>	<b>6 °C</b>
<b>Chianti Classico</b>	<b>16 °C</b>
<b>Languedoc-Roussillon</b>	<b>13 °C</b>
<b>Passito di Pantelleria</b>	<b>6 °C</b>
<b>Provence rosado</b>	<b>12 °C</b>

<b>Vinos espumosos secos y dulces</b>	<b>6 °C</b>
<b>Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi</b>	<b>8 °C</b>
<b>Vinos blancos de Trentino Alto Adige</b>	<b>11 °C</b>
<b>Vinos blancos Franciacorta</b>	<b>11 °C</b>
<b>Vinos blancos secos aromáticos</b>	<b>10 °C</b>
<b>Vinos blancos secos, jóvenes y afrutados</b>	<b>8 °C</b>
<b>Vinos blancos de Friuli Venezia Giulia</b>	<b>11 °C</b>
<b>Vinos del Ródano</b>	<b>15 °C</b>
<b>Vinos blancos secos del Loira</b>	<b>10 °C</b>
<b>Vinos con licor del Loira</b>	<b>7 °C</b>
<b>Vinos tintos del Loira</b>	<b>14 °C</b>
<b>Vinos Passito con licor</b>	<b>8-18 °C</b>
<b>Vinos rosados, nuevos vinos</b>	<b>12 °C</b>
<b>Vinos tintos ligeros con tanino suave</b>	<b>14 °C</b>
<b>Vinos tintos con más taninos y estructura media</b>	<b>16 °C</b>

# Almacenamiento de las botellas de vino

## Almacenamiento de 24 botellas estándar

El almacenamiento de 24 botellas (para botellas estándar, mixtas y renana) se recomienda para los vinos que deben permanecer visibles y que puedan sacarse fácilmente.



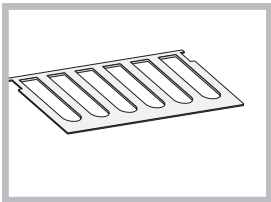
### ESTÁNDAR

24 botellas (100 % boca abajo)  
3 estantes

Coloque cada botella en las ranuras sobre los 3 estantes de madera. Pueden colocarse 6 botellas en la parte inferior de la bodega.

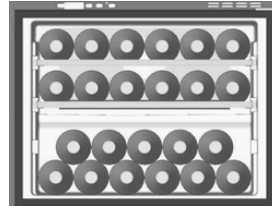
Le sugerimos que coloque las botellas Renana en el estante inferior y en la parte inferior de la bodega, ya que están diseñadas especialmente para soportar botellas más grandes.

! El estante de madera puede soportar de forma segura un máximo de 22 botellas



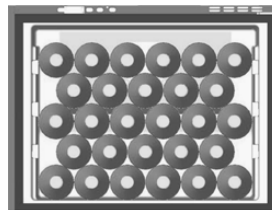
## Almacenamiento de botellas de champán

Las botellas de champán tienen un mayor tamaño que las botellas estándar. Deben colocarse sobre la base de la bodega, que puede albergar hasta 5.



Si desea almacenar más de 5 botellas de champán en su bodega, retire el tercer estante y almacénelas en dos filas (colocando las botellas en la segunda fila entre las que se encuentran en la fila inferior). Así pueden conservarse hasta 9 botellas.

## Algunas configuraciones de almacenamiento



### CONSERVACIÓN

28 botellas (100 % boca abajo)

# Mantenimiento y resolución de problemas

## Cuidados y mantenimiento

### Desconexión de la bodega

Durante la limpieza y el mantenimiento, es imperativo desconectar la bodega.

## Solución de problemas

Si ve que la bodega no funciona correctamente, consulte esta lista antes de llamar al Servicio Técnico.

Problema	Posibles causas/soluciones
El compresor no funciona	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El enchufe no está conectado a la toma de corriente o no se ha insertado lo suficiente como para hacer contacto. También podría haber un fallo de corriente en su hogar.</li> <li>• La toma de corriente no funciona. Conecte la bodega a otra toma de corriente para comprobarlo.</li> </ul>
El compresor no se detiene nunca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Póngase en contacto con el Servicio Técnico</li> </ul>

! Cualquier reparación en la bodega deberá llevarla a cabo su centro de Servicio Técnico local autorizado.

! Los fallos a corto plazo, como un fallo de corriente, no pondrán en peligro los vinos. Los vinos solo pueden verse afectados si los fallos de funcionamiento no se resuelven durante un largo periodo.

! 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 aparato es conforme con las siguientes Directivas Comunitarias:



- Directiva de baja tensión (LVD) 2014/35/UE
- La Directiva de compatibilidad electromagnética (EMC) 2014/30/UE
- La Directiva de RAEE 2012/30/UE

## Eliminación



- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Directiva 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (Directiva RAEE 2), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales. Los aparatos antiguos 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 medio ambiente. 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 aparato viejo.

# Asistencia

## Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:


- Verifique si usted mismo puede resolver el problema de mal funcionamiento (consulte Resolución de problemas).
- Si, no obstante los controles, el aparato no funciona y el problema continúa, llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano

## Comunique:

- el tipo de problema de mal funcionamiento
- el modelo del aparato (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de datos situada en la parte inferior izquierda del compartimento frigorífico.

model				serial number			
Mod.	RG 2330	TI	Cod.	93139180000	S/N	704211801	Max 15
240 V.	Hz	150 W	n° W	Fuse	A		
Total	340	75			Freez.	Capac	Classe
Gross Bruto Brut	Gross Bruto Brut	Net Utili Utili	Gross Bruto Brut	Poder de Cong	Classe	<b>N</b>	
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure HIGH-235		kg/24 h	4.0	Classe	
Kompr.	kg 0.090	P.S4. LOW 140					
Made in Italy	13918						



EJEMPLO DE ETIQUETA

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

# GEBRAUCHSANLEITUNG

<b>IT</b>	Italiano,	4	<b>RU</b>	Русский,	68
<b>EN</b>	English,	17	<b>KZ</b>	Қазақша,	81
<b>FR</b>	Français,	29	<b>NL</b>	Nederlands,	94
<b>ES</b>	Español,	42	<b>PT</b>	Português,	107
<b>DE</b>	Deutsch,	55			

## **Inhaltsverzeichnis**

### **Eigenschaften, 56**

Hinweise  
Datenblatt

### **Installation, 61**

Standort und Stromanschluss  
Technische Information

### **Produktbeschreibung, 62**

Innenteile  
Bedientafel

### **Benutzung des Weinschranks, 63-64**

Flaschenlagerraum  
Manuelle Temperatureinstellung  
Entnehmen der Holzablageflächen  
Tabelle für die idealen Weintemperaturen

### **Lagerung der Weinflaschen, 65**

Lagern der Flaschen

### **Pflege und Anleitung zur**

#### **Fehlersuche, 66**

Pflege und Wartung  
Anleitung zur Fehlersuche

### **Kundendienst, 67**

# SICHERHEITSHINWEISE

## DIESE MÜSSEN DURCHGELESEN UND BEACHTET WERDEN

Diese Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch durchlesen. Diese Anweisungen zum Nachschlagen leicht zugänglich aufbewahren. In diesen Anweisungen sowie auf dem Gerät selbst werden wichtige Sicherheitshinweise angegeben, die durchgelesen und stets beachtet werden müssen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Nichtbeachtung dieser Sicherheitshinweise, für unsachgemäße Verwendung des Geräts oder falsche Bedienungseinstellung.

⚠️ Babys und Kleinkinder (0-3 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden. Jüngere Kinder (3-8 Jahre) müssen vom Gerät fern gehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie Personen mit herabgesetzten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten und Mangel an Erfahrung und Kenntnissen nur unter Aufsicht oder nach ausreichender Einweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Pflege des Geräts darf von Kindern nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden. Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Kühlgeräte beladen und entladen.

### ZULÄSSIGE NUTZUNG

⚠️ **VORSICHT:** Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Schaltvorrichtung, z. B. einem Timer oder einer separaten Fernbedienung, ausgelegt.

⚠️ Dieses Gerät ist für Haushaltsanwendungen und ähnliche Anwendungen konzipiert, zum

Beispiel: Mitarbeiterküchen im Einzelhandel, in Büros oder in anderen Arbeitsbereichen; Gutshäuser; von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und anderen Wohneinrichtungen.

⚠️ Dieses Gerät ist nicht für den professionellen Gebrauch ausgelegt. Das Gerät ist nicht für die Benutzung im Freien geeignet.

⚠️ Die im Gerät verwendete Lampe ist speziell für Elektrogeräte konzipiert und ist nicht für die Beleuchtung von Räumen geeignet (EU-Verordnung 244/2009).

⚠️ Das Gerät ist für den Einsatz in Räumen mit nachstehenden Umgebungstemperaturbereichen ausgelegt, die ihrerseits von der Klimaklasse auf dem Typenschild abhängig sind.

Wird der vorgegebene Temperaturbereich für das Gerät für einen längeren Zeitraum unter- oder überschritten, kann es zu Funktionsstörungen kommen.

### Klimaklasse

#### Umgebungstemperaturen:

SN: Von 10 bis 32 °C

ST: Von 16 bis 38 °C;

N: Von 16 bis 32 °C

T: Von 16 bis 43 °C

⚠️ Dieses Gerät ist FCKW-frei. Der Kältemittelkreislauf enthält R600a (HC). Hinweis zu Geräten mit Isobutan (R600a):

Isobutan ist ein umweltverträgliches, natürliches Gas, es ist jedoch leicht entflammbar. Aus diesem Grund sicherstellen, dass die Leitungen des Kühlmittelkreislaufs nicht beschädigt sind, insbesondere beim Entleeren des Kühlmittelkreislaufs.



⚠️ **WARNUNG:** Beschädigen Sie auf keinen Fall die Leitungen des Kältemittelkreises.

⚠️ **WARNUNG:** Lüftungsöffnungen in der Geräteverkleidung oder im Einbaumöbel sind von Behinderungen frei zu halten.

⚠️ **WARNUNG:** Zum Beschleunigen des Abtauvorganges niemals zu anderen mechanischen, elektrischen oder chemischen Hilfsmitteln greifen als zu den vom Hersteller empfohlenen.

⚠️ **WARNUNG:** Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Fächern des Gerätes, wenn deren Einsatz nicht explizit vom Hersteller zugelassen worden ist.

⚠️ **WARNUNG:** Eisbereiter und/oder Wasserspender, die nicht direkt mit der Wasserleitung verbunden sind, dürfen nur mit Trinkwasser befüllt werden.

⚠️ Bewahren Sie keine explosionsgefährdeten Stoffe wie Spraydosen im oder in der Nähe des Gerätes auf. Das gleiche gilt für Benzin und sonstige entflammbare Stoffe und deren Verwendung.

⚠️ Die in den Kühlakkus (bei manchen Modellen vorhanden) enthaltene (ungiftige) Flüssigkeit darf nicht verschluckt werden.

Verzehren Sie Eiswürfel oder Wassereis nicht unmittelbar nach der Entnahme aus dem Gefrierfach, da sie Kälteverbrennungen hervorrufen können.

⚠️ Bei Produkten, die für den Gebrauch eines Luftfilters hinter einer zugänglichen Lüfterabdeckung ausgelegt sind, muss der Filter bei laufendem Kühlschrank stets eingesetzt sein.

⚠️ Bewahren Sie keine Glasbehälter mit Flüssigkeiten im Gefrierfach, sie könnten zerbrechen. Blockieren Sie das Gebläse (falls inbegriffen) nicht mit Lebensmitteln. Prüfen Sie nach dem Ablegen von Lebensmitteln, ob die Tür der Fächer korrekt schließt, besonders

die Tür des Gefrierfachs.

⚠️ Beschädigte Dichtungen müssen so schnell wie möglich ausgetauscht werden.

⚠️ Dieses Gerät ist ausschließlich zum Lagern von Wein im Weinlagerfach, zum Aufbewahren von frischen Lebensmitteln im Fach im Kühlmodus und zum Aufbewahren von tiefgekühlten Lebensmitteln, zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln und zur Herstellung von Eiswürfeln im Fach im Gefriermodus konzipiert. Flaschen immer aus der Verpackung nehmen und nicht in Kisten oder Schachteln einlagern. Das Fassungsvermögen des Weinlagerfachs ist im Kapitel angegeben, in dem die Lagerung von Weinflaschen beschrieben wird.

⚠️ Unverpackte Lebensmittel so lagern, dass sie nicht mit den Innenwänden des Kühl- bzw. Gefrierfachs in Berührung kommen. Möglicherweise verfügt das Gerät über Sonderfächer (Frischfach, Null-Grad-Box, ...).

Falls nicht anderweitig in der Anleitung des Gerätes anders angegeben, können diese für eine gleichmäßige Funktion im gesamten Gerät herausgenommen werden.

⚠️ Das brennbare Gas C-Pentan wird als Treibmittel im Isolierschaum eingesetzt.

Folgender Teil des Fachs eignet sich am besten zur Aufbewahrung verschiedener Arten von Lebensmitteln, unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Temperaturverteilung in verschiedenen Fächern des Geräts:

- Kühlmodus:

- 1) Oberer Bereich des Kühlschrankfachs -  
Temperaturbereich: Zur Aufbewahrung von tropischen Früchten, Dosen, Getränken, Eiern, Soßen, Gewürzgurken, Butter, Marmelade

- 2) Mittlerer Bereich des Kühlschranks - kühler Bereich:  
Zur Aufbewahrung von Käse, Milch, Milchprodukten, Feinkost, Joghurt
- 3) Unterer Bereich des Kühlschranks - kältester Bereich:  
Zur Aufbewahrung von Aufschnitt, Desserts, Fleisch und Fisch, Käsekuchen, frischen Nudeln, saurer Sahne, Pesto/Salsa, selbstgemachtem Essen, Sahne, Pudding und Frischkäse
- 4) Boden des Kühlschranks:  
Zur Aufbewahrung von Obst und Gemüse (außer tropische Früchte)

- Gefriermodus:

Bei gekaufter Tiefkühlkost ist das Haltbarkeitsdatum auf der Verpackung angegeben. Bei diesem Datum wird die Art des gelagerten Lebensmittels berücksichtigt und daher sollte dieses Datum eingehalten werden. Frische Lebensmittel sollten für folgender Zeiträume gelagert werden: 1-3 Monate für Käse, Krustentiere, Eiscreme, Schinken/Würste, Milch, frische Flüssigkeiten; 4 Monate für Steaks oder Koteletts (Rind, Lamm, Schwein); 6 Monate für Butter oder Margarine, Geflügel (Hähnchen, Pute); 8-12 Monate bei Obst (ausgenommen Zitrusfrüchte), Braten (Rind, Schwein, Lamm), Gemüse. Haltbarkeitszeiten auf der Verpackung von Lebensmitteln müssen eingehalten werden.

Beachten Sie zur Vermeidung von Lebensmittelverunreinigungen folgende Regeln:

- Das Öffnen der Tür für längere Zeit kann zu einer deutlichen Temperaturerhöhung in den Fächern des Kühlgeräts führen.
- Reinigen Sie Oberflächen, die mit Lebensmitteln und Abwassersystemen in Kontakt kommen können, regelmäßig.
- Reinigen Sie Wasserbehälter, wenn sie 48 Stunden lang nicht benutzt

wurden; spülen Sie das mit der Wasserversorgung verbundene Wassersystem, wenn seit 5 Tagen kein Wasser entnommen wurde.

- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit es nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommt oder auf sie tropft.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln, zur Aufbewahrung oder Herstellung von Speiseeis und Eiswürfeln.
- Frieren Sie frische Lebensmittel nicht in Ein-, Zwei- oder Drei-Sterne-Gefrierfächern ein.
- Wenn das Kühlgerät lange leer steht, schalten Sie es aus, tauen Sie es ab, reinigen und trocknen Sie es und lassen Sie die Tür offen, um zu verhindern, dass sich im Inneren des Geräts Schimmel bildet.

## INSTALLATION

⚠ Das Gerät muss von zwei oder mehr Personen gehandhabt und aufgestellt werden – Verletzungsgefahr. Schutzhandschuhe zum Auspacken und zur Installation des Geräts verwenden – Schnittgefahr.

⚠ Die Installation, einschließlich der Wasserversorgung (falls vorhanden) und elektrische Anschlüsse und Reparaturen müssen von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist. Kinder vom Installationsort fern halten. Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf Transportschäden. Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den Kundenservice. Nach der Installation müssen Verpackungsabfälle (Kunststoff, Styroporreste usw.) außerhalb der

Reichweite von Kindern aufbewahrt werden - Erstickungsgefahr. Das Gerät vor Installationsarbeiten von der Stromversorgung trennen - Stromschlaggefahr. Während der Installation sicherstellen, das Netzkabel nicht mit dem Gerät selbst zu beschädigen - Brand- oder Stromschlaggefahr. Das Gerät erst starten, wenn die Installationsarbeiten abgeschlossen sind.

⚠ Achten Sie beim Bewegen des Gerätes darauf, den Boden (z. B. Parkett) nicht zu beschädigen. Stellen Sie das Gerät auf dem Boden oder einer für sein Gewicht ausreichend starken Halterung auf. Der Ort sollte der Größe und der Nutzung des Geräts entsprechen. Sicherstellen, dass sich das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle befindet und dass die vier Füße fest auf dem Boden aufliegen. Die Füße entsprechend einstellen und mit einer Wasserwaage kontrollieren, dass das Gerät vollkommen eben und standfest ist. Warten Sie mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät einschalten, um sicherzustellen, dass der Kältemittelkreislauf einwandfrei funktioniert.

⚠ **WARNUNG:** Stellen Sie beim Aufstellen des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

⚠ **WARNUNG:** Um Gefahren aufgrund von Instabilität zu verhindern, muss das Gerät gemäß Herstelleranweisungen platziert oder befestigt werden. Der Kühlschrank darf nicht so aufgestellt werden, dass das Metallrohr eines Gasherdes, Metall- bzw. Wasserrohre oder elektrische Verkabelungen mit der Rückwand des Gerätes in Berührung kommen (oder mit der Kondensatorschlange).

⚠ Um eine ausreichende Belüftung sicherzustellen, muss an beiden Seiten und über dem Gerät etwas

Platz gelassen werden. Der Abstand zwischen der Rückwand des Geräts und der Wand hinter dem Gerät muss 50 mm betragen, um Zugang zu heißen Oberflächen zu vermeiden. Eine Verringerung dieses Abstands erhöht den Energieverbrauch des Gerätes.

## **HINWEISE ZUR ELEKTRIK**


⚠ Es muss gemäß den Verdrahtungsregeln möglich sein, den Netzstecker des Gerätes zu ziehen, oder es mit einem Trennschalter, welcher der Steckdose vorgeschaltet ist, auszuschalten. Das Gerät muss im Einklang mit den nationalen elektrischen Sicherheitsbestimmungen geerdet sein.


⚠ Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, Mehrfachstecker oder Adapter. Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein. Das Gerät nicht bedienen, wenn Sie nasse Hände haben oder barfuß sind. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert, herunter gefallen ist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde.

⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, von seinem Kundendienstvertreter oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft mit einem identischen Kabel ersetzt werden - Stromschlaggefahr.


⚠ **WARNUNG:** Bringen Sie keine Mehrfachstecker oder tragbare Stromversorgungsgeräte an der Geräterückseite an.

## REINIGUNG UND PFLEGE

 **WARNUNG:** Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten, sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist. Verwenden Sie niemals Dampfreiniger - Stromschlaggefahr.


 Verwenden Sie keine Scheuermittel wie Fensterspray, Entfetter, entzündbare Flüssigkeiten, Reinigungspaste, konzentrierte Reinigungsmittel, Bleichmittel oder benzinhaltige Reinigungsmittel auf Kunststoffteilen, Innen- oder Türablagen oder Dichtungen. Benutzen Sie keine Papiertücher, Topfreiniger oder scharfen Gegenstände.

## ENTSORGUNG VON VERPACKUNGSMATERIALIEN

Das Verpackungsmaterial ist zu 100 % wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol . Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach weg, sondern entsorgen Sie es gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften.

## ENTSORGUNG VON HAUSHALTSGERÄTEN

Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten sind bei der örtlichen Behörde, der Müllabfuhr oder dem Händler erhältlich, bei dem das Gerät gekauft wurde. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch Ihren Beitrag zur korrekten Entsorgung dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer

Mitmenschen. Das  Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

## ENERGIESPARTIPPS

Befolgen Sie die Aufstellanweisungen, um angemessene Belüftung sicherzustellen. Eine unzureichende Belüftung hinten am Gerät erhöht den Energieverbrauch und verringert die Kühlkapazität. Häufiges Öffnen der Tür kann zu einem erhöhten Energieverbrauch führen. Die Innentemperatur des Gerätes und der Energieverbrauch können sowohl von der Umgebungstemperatur als auch vom Standort des Gerätes beeinflusst werden. Bei der Temperatureinstellung sind diese Faktoren zu berücksichtigen. Öffnen Sie die Tür so wenig wie notwendig.

Platzieren Sie Lebensmittel zum Auftauen im Kühlschrank. Die niedrige Temperatur der gefrorenen Lebensmittel kühlt das Essen im Kühlschrank.

Lassen Sie warme Speisen und Getränke abkühlen, bevor Sie diese im Gerät platzieren. Die Position der Ablageflächen im Kühlschrank hat keinen Einfluss auf den effizienten Energieverbrauch. Lebensmittel müssen so auf den Ablageflächen platziert werden, dass eine korrekte Luftzirkulation sichergestellt wird (Lebensmittel dürfen sich nicht berühren und zwischen Lebensmitteln und Rückwand muss Abstand gehalten werden).

Sie können die Lagerkapazität der gefrorenen Lebensmittel durch Entnahme der Körbe und, wenn vorhanden, der Stop-Frost-Ablage, erhöhen.

Es gibt keinen Grund zur Beunruhigung im Falle von Geräuschen durch den Kompressor, diese sind normale Betriebsgeräusche.

# Installation

## Aufstellung und Anschluss

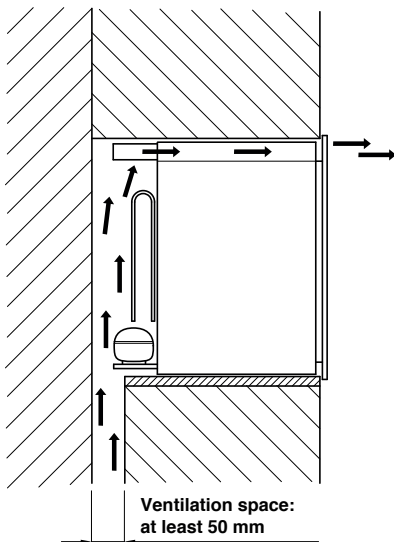
### Auspacken

1. Entfernen Sie vorsichtig den Schutz und die Aufkleber, öffnen Sie die Tür und stellen Sie sicher, dass alle Bestandteile vorhanden sind.
2. Entnehmen Sie das Netzkabel.

### Aufstellung

1. Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten, nicht feuchten und freien Bereich auf (Schränke mit geschlossenen Wänden vermeiden).
2. Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern.
3. Stellen Sie sicher, dass die Mindestabstände zwischen dem Gerät und den Wänden des Raums, in dem es aufgestellt wird, eingehalten werden, um eine einwandfreie Belüftung des Geräts zu gewährleisten.

Siehe Abbildung.

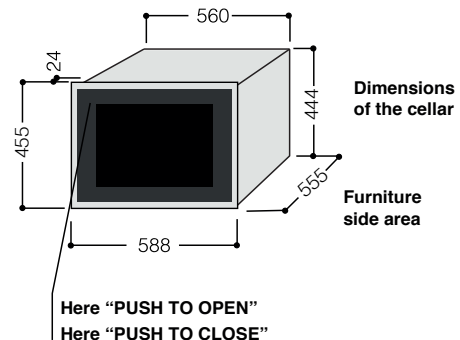
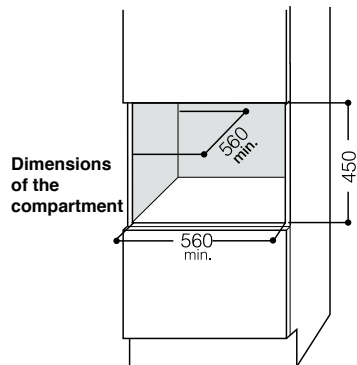


### Stromanschluss

Stellen Sie das Gerät nach dem Transport senkrecht auf und warten Sie wenigstens 3 Stunden, bevor Sie es an das elektrische Leitungssystem anschließen.

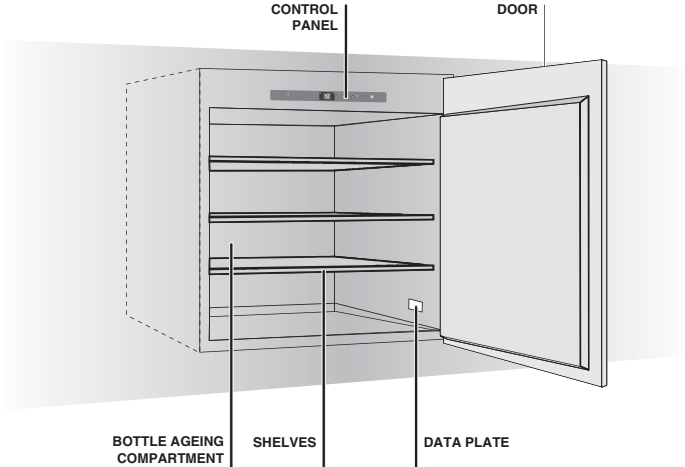
Vor dem Einsetzen des Netzsteckers in die Steckdose ist sicherzustellen, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Steckdose der maximalen Stromlast des Geräts standhalten kann, die in der Tabelle der technischen Daten oder am Kennschild unten rechts (siehe Gerätebeschreibung) angegeben ist;
- die Versorgungsspannung innerhalb des Bereichs liegt, der in der Tabelle der technischen Daten oder am Kennschild unten rechts (siehe Gerätebeschreibung) angegeben ist;
- die Steckdose mit dem Netzstecker des Geräts kompatibel ist. Ersetzen Sie anderenfalls die Steckdose oder den Netzstecker; verwenden Sie keine Verlängerungen oder Mehrfachstecker.

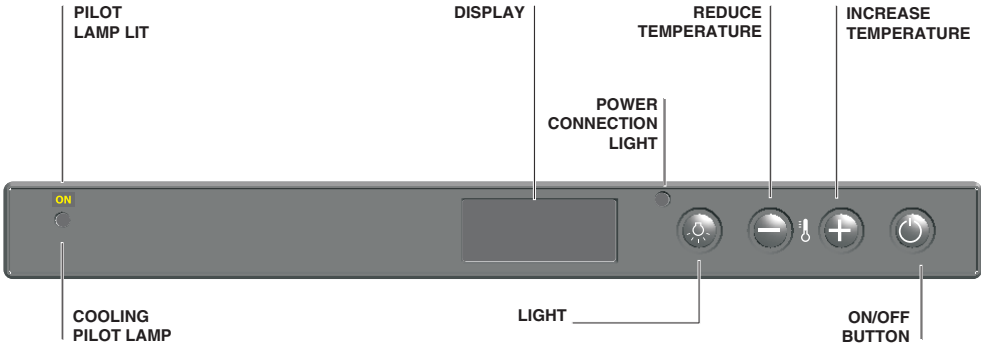


# Produktbeschreibung

## Innenteile



## Bedientafel



# Benutzung des Weinschranks

## Flaschenlagerraum

Die Hauptfunktion des Lagerraums besteht darin, zu gewährleisten, dass Ihre Weine unter optimalen Bedingungen aufbewahrt werden.

Die Temperatur wurde ab Werk auf eine Temperatur voreingestellt, die sich in den meisten Fällen als ausgezeichnet herausgestellt hat. Sie beträgt 15 °C im oberen Fach.

Die Natur des Weins ist komplex und er ist das Produkt eines langen und langsamen Prozesses. Um seine Eigenschaften bestmöglich zum Ausdruck zu bringen, sind ganz spezielle Bedingungen erforderlich.

Alle Weine werden bei der gleichen Temperatur aufbewahrt, je nach ihren Eigenschaften werden Weine jedoch bei sehr unterschiedlichen Temperaturen serviert und verkostet (siehe Tabelle für die idealen Weintemperaturen).

Deshalb ist für Ihr neues Gerät, wie auch für die Weinkeller der Produzenten, der absolute Temperaturwert für die Lagerung ihres Weins nicht wichtig. Vielmehr ist eine konstante Temperatur im Laufe der Zeit wichtig. Die Weinlagerung ist bei jeder Temperatur ideal, so lange diese Temperatur nicht schwankt.

## Manuelle Temperatureinstellung

Wenn der Weinklimaschrank mit dem Stromnetz verbunden ist, zeigt die Anzeige die Innentemperatur des Klimaschranks: Sie wurde auf 15 °C eingestellt und hält diese konstant. Sollten Sie diese einstellen müssen, folgen Sie den nachstehenden Anweisungen:

1. Wenn der Weinklimaschrank mit dem Stromnetz verbunden ist, zeigt das Display, die eingestellte Temperatur
2. Drücken Sie eine Sekunde lang die Taste **+** (siehe Bedientafel). Die Temperatur beginnt zu blinken.
3. Drücken Sie die Tasten **+** oder **-**, bis Sie die gewünschte Temperatur erreichen
4. Warten Sie 5 Sekunden, bis die Temperatur zu blinken aufhört.
5. Warten Sie, bis der Weinklimaschrank seine Temperatur erreicht, bevor Sie die Weinflaschen hineinlegen.

Das Innenlicht schaltet sich nicht ein (oder schaltet sich vorübergehende aus), wenn die Innentemperatur 24 °C überschreitet. Dies gestattet Ihnen, die voreingestellte Temperatur schneller zu erreichen.

## Entnehmen der Holzablageflächen

**WARNUNG:** Die Holzablageflächen gleiten nicht. Entnehmen Sie diese nicht, wenn Flaschen darauf liegen, um die Gefahr des Brechens der Flaschen zu vermeiden.

Sie können die Ablageflächen nur zum Reinigen entnehmen, wenn sie nicht mit Flaschen beladen sind.

## Tabelle für die idealen Weintemperaturen

Diese Tabelle gibt die ungefähren Serviertemperaturen für verschiedene Weine an. Sollte einer Ihrer Weine bei höheren Temperaturen serviert werden müssen, als die Temperatur in Ihrem Weinklimaschrank beträgt, empfehlen wir, diesen vor dem Servieren die erforderliche Zeit heraußen zu lassen.

<b>Amarone</b>	<b>17°C</b>
<b>Barbaresco</b>	<b>17°C</b>
<b>Barolo</b>	<b>17°C</b>
<b>Beaujolais</b>	<b>13 °C</b>
<b>Weißer Likörweine - Bordeaux</b>	<b>6 °C</b>
<b>Weißwein, trocken - Bordeaux</b>	<b>8 °C</b>
<b>Roter Bordeaux</b>	<b>17°C</b>
<b>Weißer Burgunder</b>	<b>11 °C</b>
<b>Roter Burgunder</b>	<b>18 °C</b>
<b>Brunello</b>	<b>17°C</b>
<b>Champagner</b>	<b>6 °C</b>
<b>Chianti Classico</b>	<b>16 °C</b>
<b>Languedoc-Roussillon</b>	<b>13 °C</b>
<b>Passito di Pantelleria</b>	<b>6 °C</b>
<b>Rosé - Provence</b>	<b>12 °C</b>

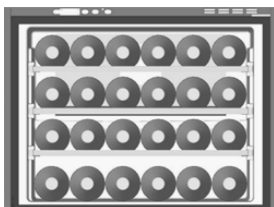
<b>Trockene und süße Schaumweine</b>	<b>6 °C</b>
<b>Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi</b>	<b>8 °C</b>
<b>Weißweine Trentino-Südtirol</b>	<b>11 °C</b>
<b>Weißwein - Franciacorta</b>	<b>11 °C</b>
<b>Trockener, würziger Weißwein</b>	<b>10 °C</b>
<b>Trockener, junger und fruchtiger Weißwein</b>	<b>8 °C</b>
<b>Weißwein - Friaul-Julisch Venetien</b>	<b>11 °C</b>
<b>Rodano Weine</b>	<b>15°C</b>
<b>Weißwein, trocken - Loire</b>	<b>10 °C</b>
<b>Likörweine - Loire</b>	<b>7 °C</b>
<b>Rotwein - Loire</b>	<b>14 °C</b>
<b>Trockenbeerenauslesen</b>	<b>8-18 °C</b>
<b>Roséwein, junger Wein</b>	<b>12 °C</b>
<b>Leichter Rotwein mit milden Tanninen</b>	<b>14 °C</b>
<b>Tanninhaltiger Rotwein mit mittlerer Struktur</b>	<b>16 °C</b>



# Lagerung der Weinflaschen

## Standardlagerung für 24 Flaschen

Die Lagerung von 24 Flaschen (für Standard-, gemischte und Renana-Flaschen) wird für Weine empfohlen, die sichtbar und leicht zu entnehmen sein müssen.



### STANDARD

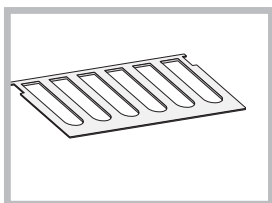
24 Flaschen (100% liegend)

3 Ablageflächen

Legen Sie jede Flasche in die Schlitzlöcher auf den 3 Holzablageflächen. 6 Flaschen können am Boden des Weinschranks platziert werden.

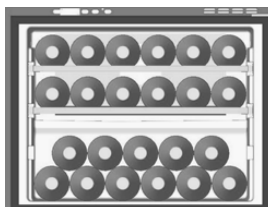
Wir empfehlen Ihnen, die Renana-Flaschen auf die untere Ablagefläche und auf den Boden des Weinschranks zu legen, da diese speziell für die Aufnahme breiterer Flaschen gestaltet wurden.

! Die Holzablagefläche kann bis zu 22 Flaschen sicher tragen



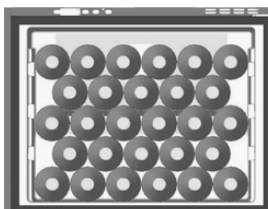
## Lagerung von Champagnerflaschen

Champagnerflaschen sind breiter als normale Flaschen. Sie müssen am Boden des Weinklimaschranks platziert werden, der bis zu 5 aufnehmen kann.



Möchten Sie mehr als 5 Champagnerflaschen in Ihrem Weinschrank lagern, entfernen Sie die 3. Ablagefläche und lagern Sie die Flaschen in zwei Reihen (die Flaschen der zweiten Reihe sind zwischen denen der unteren Reihe zu platzieren). So können bis zu 9 Flaschen aufgenommen werden.

## Einige Konfigurationen für die Lagerung



### KONSERVIERUNG

28 Flaschen (100% liegend)

# Pflege und Anleitung zur Fehlersuche

## Pflege und Wartung

### Unterbrechen des Weinschranks

Während Reinigung und Pflege muss der Weinschrank unbedingt ausgesteckt werden.

## Anleitung zur Fehlersuche

Wenn Sie feststellen, dass Ihr Weinschrank nicht ordnungsgemäß arbeitet, überprüfen Sie diesen entsprechend der folgenden Liste, bevor Sie Ihren Kundendienst rufen.

Fehler	Mögliche Ursachen/Abstellmaßnahmen
Der Kompressor funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Stecker ist nicht in die Wandsteckdose eingesteckt, oder nicht ausreichend, um einen Kontakt herzustellen. Oder es könnte einen Stromausfall in Ihrem Haus geben.</li> <li>• Die Steckdose ist nicht funktionstüchtig. Stecken Sie den Weinklimaschrank zur Kontrolle an einer anderen Steckdose an.</li> </ul>
Der Kompressor läuft ständig	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst</li> </ul>

! Alle Arbeiten, die am Weinschrank ausgeführt werden, sollten von Ihrem autorisierten örtlichen Kundendienst durchgeführt werden.

! Kurzzeitige Störungen wie Stromausfall beeinträchtigen die Weine nicht. Nur wenn Betriebsstörungen längere Zeit nicht behoben werden, kann dies dem Wein schaden.

! Das Gerät wurde entwickelt und hergestellt in Übereinstimmung mit internationalen Sicherheitsstandards. Die folgenden Warnungen werden aus Sicherheitsgründen gegeben und müssen sorgfältig gelesen werden. Dieses Gerät ist konform mit den folgenden Gemeinschaftsrichtlinien:



- Niederspannungsrichtlinie (engl. LVD) 2014/35/EU
- Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
- WEEE-Richtlinie 2012/30/EU

## Entsorgung



- Beachten Sie die örtlichen Umweltstandards, wenn Sie Verpackungsmaterialien für den Recyclingprozess entsorgen.
- Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2 Richtlinie), fordert, dass alte elektrische Haushaltsgeräte nicht in der kommunalen Abfallentsorgung entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Rückgewinnung und das Recycling der darin enthaltenen Materialien zu verbessern und um die Auswirkung auf die Gesundheit von Personen und die Umgebung zu reduzieren. Das Symbol der durchgestrichenen "Mülltonne" auf dem Produkt weist darauf hin, dass es bei der Entsorgung des Gerätes separat gesammelt werden muss. Verbraucher sollten ihre Lokalbehörde oder Händler kontaktieren für Informationen über die korrekte Entsorgung von Altgeräten.

# Kundendienst


## Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

- Prüfen Sie, ob die Störung selbst behoben werden kann (siehe Anleitung zur Fehlersuche).
- Sollte trotz aller Kontrollen das Gerät nicht funktionieren und der von Ihnen festgestellte Fehler weiter bestehen bleiben, dann fordern Sie bitte den nächstgelegenen technischen Kundendienst an und teilen Sie dort zusammen mit Ihrer Fehlerbeschreibung folgende Daten mit

## Geben Sie bitte Folgendes an:

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

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild auf der unteren linken Seite des Kühlschranks.

model				serial number			
Mod.	RG 2330	TI	Cod. 93139180000	S/N	704211801		
240 V.	Hz	150 W	W	Fuse	A	mm	Max 15
Total	340	75		Freez.	Capac	Class	
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Util	Gross Bruto Brut	Poder de Cong	Classe <b>N</b>	
					kg/24 h 4,0		
Compr. Syst.	R 134 a	Test	Pressure	MICR-235			
Kompr.	kg 0.090	P.S-I.	LOW 140	P.S-I.			
Made in Italy	13918						

**BEISPIEL FÜR DAS TYPENSCHILD**

**Beauftragen Sie auf keinen Fall einen nicht befugten Kundendienst und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.**

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

<b>IT</b>	Italiano,	4	<b>RU</b>	Русский,	68
<b>EN</b>	English,	17	<b>KZ</b>	Қазақша,	81
<b>FR</b>	Français,	29	<b>NL</b>	Nederlands,	94
<b>ES</b>	Español,	42	<b>PT</b>	Português,	107
<b>DE</b>	Deutsch,	55			

## **Указатель**

### **Характеристики, 69**

Обзор  
Спецификация

### **Установка, 74**

Размещение и подключение к сети электропитания  
Техническая информация

### **Описание изделия, 75**

Внутреннее наполнение  
Панель управления

### **Эксплуатация винного шкафа, 76-77**

Отделение для выдержки  
Ручная регулировка температуры  
Извлечение деревянных полок  
Таблица идеальной температуры вин

### **Размещение бутылок, 78**

Как размещать бутылки

### **Обслуживание и устранение неисправностей, 79**

Уход и обслуживание  
Поиск и устранение неисправностей

### **Сервис, 80**

# ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

## ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОБЛЮДАЙТЕ

Прежде чем пользоваться прибором, прочтите данную инструкцию по безопасности.

Сохраните ее для возможности обращения в будущем.

В настоящей инструкции и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия несоблюдения настоящих указаний по безопасности, ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

⚠ Очень маленьких детей (до 3 лет) не следует подпускать к прибору. Дети в возрасте от 3 до 8 лет могут находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром. Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и уход за прибором только под присмотром взрослых. Детям в возрасте от 3 до 8 лет разрешается загружать и выгружать холодильное оборудование.

## РАЗРЕШЕННОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ **ОСТОРОЖНО:** Данный прибор не предназначен для работы с управлением от внешнего переключающего устройства, такого как таймер, или пульта дистанционного управления.

⚠ Данный прибор предназначен для использования в быту, а также в следующих случаях: в бытовых комнатах персонала в различных предприятиях, офисах и др. трудовых коллективах; на фермах; в номерах отелей, мотелей и прочих жилых помещениях.

⚠ Данный прибор не предназначен для профессионального использования. Запрещается использовать печь вне помещений.

⚠ Лампа, используемая в приборе, специально предназначена для электробытовых приборов и непригодна для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС № 244/2009).

⚠ Прибор предназначен для использования в помещениях, температура воздуха в которых соответствует указанным ниже диапазонам (в соответствии с климатическим классом, указанным на табличке с паспортными данными). Прибор может не работать надлежащим образом, если он длительное время находился при температуре, выходящей за пределы допустимого интервала.

## Климатический класс температуры окружающей среды:

SN: Вид 10 до 32 °C

ST: Вид 16 до 38 °C;

N: Вид 16 до 32 °C

T: Вид 16 до 43 °C

⚠ Прибор не содержит хлорфторуглероды (CFC). В холодильном контуре используется хладагент R600a (HC). Для приборов с изобутаном (R600a): изобутан представляет собой природный газ, не оказывающий вредного воздействия на окружающую среду, но являющийся горючим.

В связи с этим необходимо избегать повреждения трубок холодильного контура, особенно во время опустошения холодильного контура.

⚠ ВНИМАНИЕ: Избегайте повреждения трубок холодильного контура прибора.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не закрывайте вентиляционные отверстия на корпусе прибора и на мебели для встраивания. Поддерживайте их в чистоте.

⚠ ВНИМАНИЕ: Не используйте и не помещайте электрические устройства внутри отделений прибора, за исключением устройств, рекомендованных изготовителем.

⚠ ВНИМАНИЕ: устройства для приготовления льда и/или устройства подачи воды, не подключенные непосредственно к системе водоснабжения, необходимо наполнять только питьевой водой.

⚠ Не храните взрывоопасные предметы (такие как аэрозольные баллончики), не размещайте и не используйте внутри прибора или вблизи от него бензин и другие легковоспламеняющиеся вещества.

⚠ Не проглатывайте содержимое (нетоксичное) аккумуляторов холода (присутствуют в некоторых моделях). Не ешьте кубики льда или фруктовый лед непосредственно из морозилки, так как это может вызвать холодовые травмы.

⚠ Если конструкция крышки вентилятора предусматривает установку воздушного фильтра, он должен находиться на своем месте во время работы холодильника.

⚠ Не ставьте в морозильное отделение стеклянные емкости с жидкостью: они могут лопнуть. Не загромождайте вентилятор (при наличии) продуктами.

После помещения продуктов в холодильник убедитесь, что дверцы закрываются правильным образом (в

особенности, дверца морозильного отделения).

⚠ Поврежденные прокладки необходимо как можно быстрее заменить.

⚠ Данный прибор предназначен исключительно для хранения вина в винной камере, хранения свежих продуктов в ящике в режиме охлаждения и хранения замороженных продуктов, замораживания свежих продуктов и изготовления кубиков льда в ящике в режиме замораживания. Всегда храните бутылки без упаковки, а не внутри корзин или ящиков. Вместимость камеры для хранения вина указана в разделе, посвященном хранению винных бутылок.

⚠ Не допускайте, чтобы продукты без упаковки касались внутренних стенок холодильного и морозильного отделения. В приборе могут быть специальные отделения (отделение для свежих продуктов, отделение с нулевой температурой и т. п.). Если иного не указано в специальной инструкции к изделию, эти отсеки можно вынуть без нарушения исходных показателей прибора.

⚠ В качестве порообразующего вещества в пеноизоляции используется С-пентан, являющийся горючим газом. Наиболее подходящая часть ящика, в которой должны храниться определенные типы продуктов с учетом различного распределения температуры в разных отсеках:

- Режим охлаждения:

- 1) Верхняя часть холодильного отделения - температурная зона:  
Хранение тропических фруктов, консервов, напитков, яиц, соусов, солений, сливочного масла, варенья
- 2) Средняя часть холодильного отделения - холодная зона:  
Хранение сыра, молока, молочных продуктов, деликатесных закусок, йогурта

- 3) Нижняя часть холодильного отделения - самая холодная зона:  
Хранение мясной нарезки, десертов, мяса и рыбы, чизкейков, свежей пасты, сметаны, соуса песто/сальсы, домашней пищи, заварного крема, пудинга и сливочного сыра
- 4) Дно холодильного отделения:  
Хранение овощей и фруктов (за исключением тропических фруктов)

- Режим замораживания:

Купленные замороженные продукты имеют срок годности, указанный на упаковке. Эта дата учитывает тип пищи, и ее следует соблюдать.

Свежие продукты должны храниться в течение следующего периода: сыр, ракообразные, мороженое, ветчина/сосиски, молоко, свежие жидкости — 1-3 месяца; стейк или котлеты (говядина, баранина, свинина) — 4 месяца;

сливочное масло или маргарин, птица (кура, индейка) — 6 месяцев; фрукты (кроме цитрусовых), жаркое (говядина, свинина, баранина), овощи — 8-12 месяцев. Необходимо соблюдать срок годности, указанный на упаковке продукта.

Чтобы избежать загрязнения пищи, соблюдайте следующие инструкции:

- Если дверца будет оставаться открытой в течение длительного времени, это может привести к значительному повышению температуры в отсеках прибора.
- Регулярно очищайте поверхности, которые могут соприкасаться с продуктами и открытыми дренажными системами.
- Если резервуары для воды не использовались в течение 48 часов, их необходимо очистить; слейте воду из системы водоснабжения, подключенной к водопроводу, если вы не пользовались водой в течение 5 дней.

- Храните сырое мясо и рыбу в холодильнике в подходящих контейнерах, чтобы они не соприкасались с другими продуктами и жидкость с них не капала вниз.
- Отсеки для замороженных продуктов, обозначенные двумя звездочками, подходят для хранения предварительно замороженных продуктов, хранения или приготовления мороженого и кубиков льда.
- Не замораживайте свежие продукты в отсеках с одной, двумя или тремя звездочками.
- Если вы не планируете использовать холодильное устройство в течение длительного времени, выключите его, разморозьте, очистите, высушите и оставьте дверцу открытой, чтобы предотвратить образование плесени внутри устройства.

## УСТАНОВКА

⚠ Перемещать и устанавливать прибор должны двое или более человек во избежание травм. При распаковке и установке следует использовать защитные перчатки во избежание порезов.

⚠ Установку, в том числе подключение к системе водоснабжения (при наличии) и выполнение электрических соединений, а также ремонтные работы должен выполнять квалифицированный персонал. Запрещается ремонтировать или заменять любые детали прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.

Не разрешайте детям подходить близко к месту установки. После распаковки прибора убедитесь, что он не поврежден во время транспортировки. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. После

установки отходы упаковочных материалов (пластик, пенопластовые детали и т.д.) должны храниться в недоступном для детей месте во избежание опасности удушья.

Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети: существует опасность поражения электрическим током. При установке соблюдайте осторожность, чтобы не повредить сетевой шнур корпусом прибора - опасность пожара и поражения электрическим током. Не включайте прибор до завершения установки.

⚠ Будьте осторожны при перемещении прибора, чтобы не повредить полы (например, паркет). Устанавливайте прибор на полу, способном выдерживать вес прибора. Выбранное для установки место должно соответствовать размерам прибора и его назначению. Убедитесь, что прибор не находится поблизости источника тепла и все четыре ножки прибора твердо стоят на полу. Отрегулируйте ножки при необходимости. Проверьте горизонтальность прибора при помощи уровня. Подождите не менее двух часов перед тем как включать прибор: это время необходимо для восстановления полной эффективности холодильного контура.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** При размещении прибора убедитесь, что шнур питания не поврежден и не зажат.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Во избежание опрокидывания прибора выполняйте операции по установке и закреплению в соответствии с инструкциями изготовителя. Запрещается размещать холодильник таким образом, чтобы металлический шланг газовой плиты, металлические газовые или водопроводные трубы или электрические кабели касались задней стенки холодильника (змеевика конденсатора).

⚠ Для обеспечения надлежащей вентиляции оставьте свободное место с обеих боковых сторон и над прибором. Для предотвращения доступа к горячим поверхностям расстояние между стеной и задней стенкой прибора должно составлять 50 мм. Уменьшение этого расстояния ведет к росту энергопотребления прибора.

## **УКАЗАНИЯ ПО ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ**

⚠ Для прибора должна иметься возможность отключения от электросети посредством отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки. Прибор должен быть заземлен в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.


⚠ Не используйте удлинители, разветвители и переходники. После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя. Не используйте прибор, если Вы мокрые или босиком. Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он не работает должным образом или был поврежден вследствие удара или падения.


⚠ В случае повреждения сетевого шнура во избежание возникновения опасных ситуаций он должен быть заменен производителем, сотрудником сервисного центра или квалифицированным специалистом - опасность поражения электрическим током.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Не располагайте несколько портативных розеток или портативных источников питания на задней панели прибора.




## ЧИСТКА И УХОД

 **ВНИМАНИЕ!** Перед проведением технического обслуживания прибора убедитесь в том, что он выключен и отсоединен от электросети; никогда не используйте парочистители: существует опасность поражения электрическим током.


 Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, такие как спреи для стекол, полировальные пасты, легковоспламеняющиеся жидкости, чистящие воски, концентрированные моющие средства, отбеливатели или моющие средства на основе производных нефти для чистки пластмассовых частей, внутренних и внешних уплотнителей дверцы. Не используйте бумажные полотенца, абразивные мочалки и другие грубые средства очистки.

### УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковочный материал допускает полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ . Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными правилами по утилизации отходов.

### УДАЛЕНИЕ В ОТХОДЫ СТАРОЙ ЭЛЕКТРОБЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

Данный прибор изготовлен из материалов, допускающих переработку или повторное использование. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в местных государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор. Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы сможете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

### СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ

Для обеспечения надлежащей вентиляции следуйте указаниям по установке. Недостаточная вентиляция с задней стороны прибора ведет к повышению энергопотребления и снижению эффективности охлаждения. Частое открывание дверцы может вести к повышенному потреблению электроэнергии. На внутреннюю температуру прибора и энергопотребление может повлиять температура окружающей среды и местоположение прибора. Учитывайте эти факторы при настройке температуры. Избегайте ненужного открывания дверцы. Для оттаивания замороженных продуктов помещайте их в холодильное отделение. Низкая температура замороженных продуктов будет способствовать охлаждению продуктов, находящихся в холодильном отделении. Прежде чем помещать в прибор теплую еду и напитки, дайте им остыть. Расположение полок в холодильнике не влияет на эффективность использования электроэнергии. Располагайте продукты на полках так, чтобы обеспечить правильную циркуляцию воздуха (продукты не должны соприкасаться друг с другом и с задней стенкой отделения). Пространство для хранения замороженных продуктов можно расширить, вынув корзины и, при наличии, лоток Stop Frost. Не беспокойтесь по поводу звуков, которые слышны из компрессора, которые являются нормой при функционировании устройства.

# Установка

## Размещение и подключение

### Распаковка

1. Аккуратно удалите все фиксирующие и защитные элементы, откройте дверцу и убедитесь в наличии всех комплектующих.
2. Достаньте кабель питания.

### Размещение

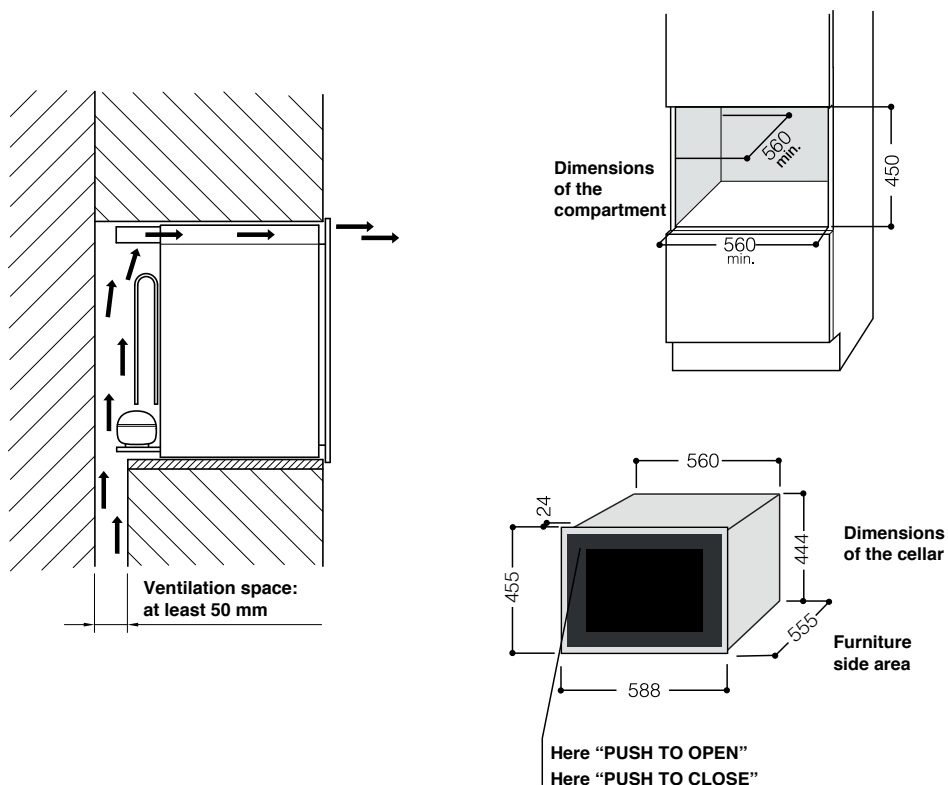
1. Устанавливайте прибор в хорошо проветриваемом помещении: сухом и просторном (не располагайте в закрытых шкафах).
2. Устанавливайте прибор на достаточном расстоянии от источников тепла.
3. Соблюдайте минимальное расстояние между прибором и стеной для обеспечения необходимой вентиляции.

См. рисунок.

### Подключение к электропитанию

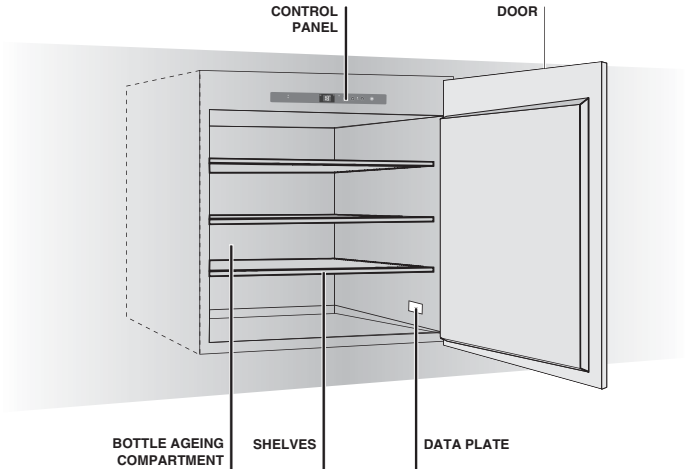
После транспортировки установите прибор вертикально и дайте ему отстояться минимум 3 часа, прежде чем подключать к сети электропитания. Перед тем, как вставлять вилку в розетку убедитесь, что:

- розетка заземлена и установлена в соответствии с правовыми нормами;
- розетка способна выдержать максимальную мощность прибора, указанную в Спецификации или на шильдике справа снизу на приборе (см. Описание изделия);
- напряжение электросети находится в пределах диапазона, указанного в Спецификации или на шильдике справа снизу на приборе (см. Описание изделия);
- розетка совместима со штепсельной вилкой прибора. В противном случае замените розетку или штепсельную вилку; не используйте удлинители и разветвители.

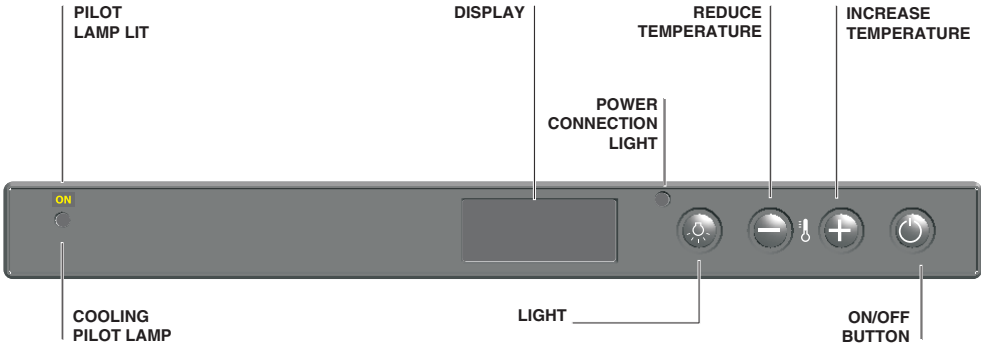


# Описание прибора

## Внутреннее наполнение



## Панель управления



# Эксплуатация винного шкафа

## Отделение для выдержки

Основная функция отделения для выдержки — обеспечить хранение ваших вин в оптимальных условиях.

Заводская настройка температуры является оптимальной в большинстве случаев и составляет 15 °С в верхнем отделении.

Вино по своей природе является сложным продуктом и результатом длительного и медленного производственного процесса.

Чтобы лучше раскрыть винный купаж, требуются особые условия.

Все вина хранятся при одной и той же температуре, однако подаются и дегустируются при самых разных температурах в зависимости от их характеристик (см. Таблицу идеальной температуры вин).

Поэтому, как и в винных погребах у виноделов, для хранения вашего вина важно не абсолютное значение температуры в вашем новом приборе, а скорее поддержание постоянной температуры в течение долгого времени. Вино идеально хранится при любой температуре, если эта температура не меняется.

## Ручная регулировка температуры

При подключении винного шкафа к электросети дисплей показывает температуру внутри шкафа: он настроен на достижение и поддержание температуры 15 °С. Если вам нужно отрегулировать температуру, следуйте инструкциям:

1. При подключении винного шкафа к электросети дисплей показывает заданную температуру
2. Нажмите и удерживайте кнопку **+** в течение секунды (см. «Панель управления»). Значение температуры начнет мигать.
3. Нажимайте кнопку **+** или **-** до достижения нужного значения
4. Подождите 5 секунд, пока мигание значения температуры не прекратится.
5. Прежде чем помещать в него бутылки вина, подождите, пока в нем не будет установлена соответствующая температура.

Внутренняя подсветка не включается (или временно отключается), если внутренняя температура превышает 24 °С. Это позволит быстрее достичь заданной температуры.

## Извлечение деревянных полок

**ВНИМАНИЕ:** Деревянные полки не имеют выдвижного механизма. Не выдвигайте полки, занятые бутылками, чтобы не разбить их. Можно извлечь полки для очистки только в том случае, если на них не лежат бутылки.

### Таблица идеальной температуры вин

В этой таблице указаны приблизительные значения температуры, при которой вино нужно подавать к столу. Если какое-либо из ваших вин нужно подавать при температуре выше, чем температура внутри вашего винного шкафа, рекомендуем заблаговременно вынуть его из шкафа.

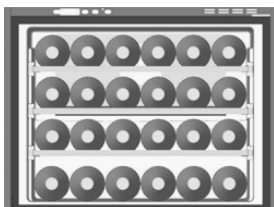
<b>Амароне</b>	<b>17 °С</b>
<b>Барбареско</b>	<b>17 °С</b>
<b>Бароло</b>	<b>17 °С</b>
<b>Божоле</b>	<b>13 °С</b>
<b>Белые ликерные вина Бордо</b>	<b>6 °С</b>
<b>Сухие белые вина Бордо</b>	<b>8 °С</b>
<b>Красные вина Бордо</b>	<b>17 °С</b>
<b>Белое Бургундское</b>	<b>11 °С</b>
<b>Красное Бургундское</b>	<b>18 °С</b>
<b>Брунелло</b>	<b>17 °С</b>
<b>Шампанское</b>	<b>6 °С</b>
<b>Кьянти Классико</b>	<b>16 °С</b>
<b>Лангедок-Русильон</b>	<b>13 °С</b>
<b>Пассито ди Пантеллерия</b>	<b>6 °С</b>
<b>Прованское розовое вино</b>	<b>12 °С</b>

<b>Сухие и сладкие игристые вина</b>	<b>6 °С</b>
<b>Вердикьо ди Мателика э дей Каstellи ди Йезе</b>	<b>8 °С</b>
<b>Белые вина из Трентино-Альто Адидже</b>	<b>11 °С</b>
<b>Белые вина Франчакорта</b>	<b>11 °С</b>
<b>Сухие, ароматные белые вина</b>	<b>10 °С</b>
<b>Сухие, молодые и фруктовые белые вина</b>	<b>8 °С</b>
<b>Белые вина из Фриули – Венеция-Джулия</b>	<b>11 °С</b>
<b>Вина из Родано</b>	<b>15 °С</b>
<b>Сухие белые вина из долины Луары</b>	<b>10 °С</b>
<b>Ликерные вина из долины Луары</b>	<b>7 °С</b>
<b>Красные вина из долины Луары</b>	<b>14 °С</b>
<b>Ликерные вина Пассито</b>	<b>8–18 °С</b>
<b>Розовые вина, ранние вина</b>	<b>12 °С</b>
<b>Легкие, красные вина с мягким танином</b>	<b>14 °С</b>
<b>Красные, довольно танинные вина средней структуры</b>	<b>16 °С</b>

# Размещение бутылок

## Стандартная схема на 24 бутылки

Схема размещения на 24 бутылки (для обычных, смешанных и рейнских бутылок) рекомендуется для вин, которые должны быть видны и легко выниматься.



### СТАНДАРТНАЯ СХЕМА

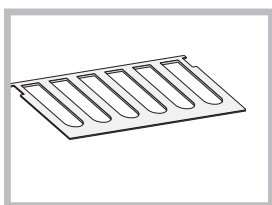
24 бутылки (все горизонтально)

3 полки

Уложите все бутылки в щели на 3 деревянных полках. 6 бутылок можно положить на дно винного шкафа.

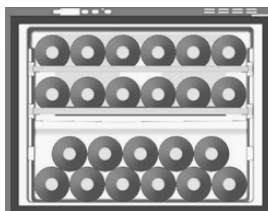
Рейнские бутылки рекомендуем укладывать на нижнюю полку и на дно винного шкафа, потому что эти места специально рассчитаны на размещение больших бутылок.

! Деревянная полка надежно выдерживает до 22 бутылок



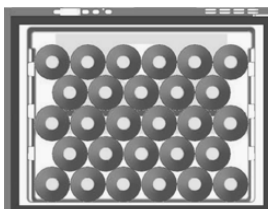
## Схема для шампанского

Бутылки шампанского крупнее обычных бутылок. Их следует укладывать на дно винного шкафа, где поместится до 5 бутылок.



Если вы хотите поместить в свой винный шкаф больше 5 бутылок шампанского, выньте третью полку и уложите бутылки в два слоя (верхние между нижними). В этом случае поместится до 9 бутылок.

## Некоторые схемы размещения



### КОНСЕРВИРОВАНИЕ

28 бутылок (все горизонтально)

# Обслуживание и устранение неисправностей

## Уход и обслуживание

### Отключение винного шкафа от сети электропитания

Во время очистки и обслуживания прибора обязательно отключайте его от розетки.

## Поиск и устранение неисправностей

Если вы заметили неисправности в работе винного шкафа, ознакомьтесь со следующим списком перед обращением в сервисный центр.

Проблема	Возможные причины/способы устранения
Компрессор не работает	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вилка не вставлена в розетку или вставлена недостаточно плотно. Возможно, в доме нарушено электропитание.</li><li>• Розетка неисправна. Подсоедините винный шкаф к другой розетке для проверки.</li></ul>
Компрессор работает постоянно	<ul style="list-style-type: none"><li>• Обратитесь в сервисный центр</li></ul>

! Любые манипуляции с винным шкафом может выполнять только специалист регионального авторизованного сервисного центра.

! От кратковременных неполадок, таких как перебои в энергоснабжении, вино не испортится. Вино может испортиться только в том случае, если прибор находился в неисправном состоянии в течении длительного периода времени.

! Прибор разработан и изготовлен в соответствии с международными стандартами безопасности. Внимательно прочтите и соблюдайте изложенные ниже предостережения, которые приводятся в целях вашей безопасности. Прибор соответствует следующим директивам ЕЕС:



- Директива «Низковольтное оборудование» (LVD) 2014/35/EC
- Директива об электромагнитной совместимости (EMC) 2014/30/EC
- Директива об отходах электрического и электронного оборудования (RAEE) 2012/30/EC

## Утилизация



- Сдавайте упаковочные материалы на переработку с соблюдением местного экологического законодательства.
- Согласно требованиям директивы 2012/19/EC об утилизации отходов электрического и электронного оборудования (Директива WEEE 2), отслужившие бытовые электроприборы нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Отслужившие приборы следует сдавать в специализированные пункты сбора, чтобы оптимизировать процесс вторичного использования содержащихся в них материалов и уменьшить вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека. Находящийся на приборе символ перечеркнутого мусорного бака напоминает о том, что прибор подлежит утилизации отдельно от обычных бытовых отходов. Для получения информации по правильной утилизации отслужившего прибора обращайтесь в местные органы управления или торговую организацию.

# Сервис

## Прежде чем обращаться в сервисный центр:

- Попробуйте устранить неисправность самостоятельно (см. "Поиск и устранение неисправностей").
- Если после всех проверок прибор по-прежнему не работает или проблема сохраняется, обратитесь в ближайший сервисный центр

## Укажите:

- тип неисправности;
- модель прибора (Mod.);
- серийный номер (S/N)

Эта информация содержится на табличке технических данных, находящейся внизу с левой стороны холодильного отделения.

model				serial number			
Mod. RG 2330	TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801				
240 V.	Hz	150 W	W	Fuse	A	mm	Max 15
Total	340	75		Freez.	Capac	Class	
Gross Bruto Bruto	Gross Bruto Bruto	Net Util Util	Gross Bruto Bruto	Poder de Cong	kg/24 h	4,0	Classe N
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure	HCFC-225				
Kompr.	kg 0,090	P.S-I.	LOW 140				
Made in Italy	13918						

ПРИМЕР МАРКИРОВКИ

**Не обращайтесь в неавторизованные мастерские, не допускайте использования неоригинальных запасных частей.**



# ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

<b>IT</b>	Italiano,	4	<b>RU</b>	Русский,	68
<b>EN</b>	English,	17	<b>KZ</b>	Қазақша,	81
<b>FR</b>	Français,	29	<b>NL</b>	Nederlands,	94
<b>ES</b>	Español,	42	<b>PT</b>	Português,	107
<b>DE</b>	Deutsch,	55			

## **Мазмұны**

### **Сипаттамасы, 82**

Ескертулер  
Техникалық сипаттізім

### **Орнату, 87**

Орналасуы және желіге қосылуы  
Техникалық ақпарат

### **Өнім сипаттамасы, 88**

Ішкі бөліктер  
Басқару панелі

### **Шарап қоймасын пайдалану, 89-90**

Бөтелкелерді сақтау орны  
Температураны қолдан реттеу  
Ағаш сәрелерді шығару  
Шараптың мінсіз температуралар кестесі

### **Шарап бөтелкелерін сақтау, 91**

Бөтелкелерді сақтау тәсілі

### **Техникалық қызмет көрсету және ақауларды шешу, 92**

Күтім және техникалық қызмет көрсету  
Ақауларды шешу

### **Көмек, 93**

# ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

## ОҚЫП ШЫҒУ ЖӘНЕ ОРЫНДАУ МАҢЫЗДЫ

Құрылғыны пайдаланбас бұрын осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Оларды болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.

Бұл нұсқаулар мен құрал барлық уақытта ұстану қажет маңызды қауіпсіздік ескертулерін қамтамасыз етеді. Өндіруші осы қауіпсіздік нұсқауларын ұстанбау, құралды дұрыс пайдаланбау немесе басқару параметрлерін дұрыс орнатпау нәтижесінде туындаған ақаулық үшін жауапты емес.

⚠ Кішкентай сәбилерді (0-3 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек. Үнемі бақылау болмаса, жас балаларды (3- 8 жастағы) құрылғыға жақындатпау керек.

8 жас және одан үлкен жастағы балалар және физикалық, сезімдік немесе рухани мүмкіншіліктері жеткіліксіз немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар құрылғыны тек басқару бойынша арнайы қауіпсіз пайдалану нұсқаулары берілгеннен кейін пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс.

Егер қасында жетекшілік ететін ересек адам болмаса, балалардың тазалау және жөндеу жұмыстарын орындауына болмайды. 3 пен 8 жас аралығындағы балаларға тоңазытқыш құрылғысына азық-түліктерді салып, алуға рұқсат етіледі.

### РҰҚСАТ ЕТІЛГЕН ПАЙДАЛАНУ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ: Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару құралы сияқты алмастыру қондырғысымен пайдаланылуға арналмаған.

⚠ Бұл құрылғы тұрмыстық және сол сияқты қолданыстарда

пайдаланылуға арналған, мысалы: дүкендердегі, кеңселер мен жұмыс орталарындағы қызметкерлерге арналған асхана аумақтары; шаруашылық ғимараттары; қонақ үйлердің, мотельдердің, шағын мейманханалардың және басқа тұрғын жайлардың клиенттерінің пайдалануы.

⚠ Бұл құрылғы кәсіптік мақсатта пайдалануға арналмаған. Бұл құрылғыны сыртта пайдаланбаңыз.

⚠ Құрылғы ішінде пайдаланылған шам тұрмыстық техника үшін арнайы жасақталған және үй ішіндегі жалпы бөлме жарықтандыру үшін жарамсыз болып табылады (244/2009 ЕО ережесі).

⚠ Құрылғы, техникалық төлқұжатта берілген климат класына сәйкес, сыртқы температура келесі ауқымдарда болатын жерлерде жұмыс істеу үшін құрастырып шығарылған.

Құрылғы көрсетілген ауқымнан тыс температурада ұзақ уақытқа қалдырылған кезде, дұрыс жұмыс істемеуі мүмкін.

### Қоршаған орта температуралардың климаттық тобы:

SN: 10 °C және 32 °C аралығы;  
ST: 16 °C және 38 °C аралығы;;  
N: 16 °C және 32 °C аралығы;  
T: 16 °C және 43 °C аралығы;

⚠ Бұл құрылғы құрамында фреон жоқ. Салқындатқыш құрамында R600a (HC) бар. Құрамында изобутан (R600a) бар құрылғылар: изобутан - қоршаған орта үшін қауіпсіз болып табылатын, бірақ жанғыш табиғи газ.

Сондықтан, хладагент тізбегінің құбырларын зақымдалудан

қорғаңыз, әсіресе хладагент тізбегін ағызу барысында.

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғыдағы хладагент тізбегінің құбырларын зақымдап алмаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ: Құрылғы корпусындағы немесе кірістірілген құрылымдағы желдету саңылауларын кедергісіз ашық қалдырыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ: Еріту процесін жылдамдату үшін өндіруші ұсынғаннан басқа механикалық, электрлік не химиялық құралдарды пайдаланбаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ: Электрлік құрылғылар Өндіруші арнайы рұқсат бермеген түрге жатса, оларды пайдаланбаңыз немесе құрылғы бөлімдерінің ішіне орналастырмаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ: Су көздеріне тікелей қосылмаған мұздатқыштар және/ немесе су диспенсерлері тек ауыз сумен толтырылуы керек.

⚠ Құрылғының ішінде немесе жанында аэрозоль қауашақтары сияқты жарылғыш заттарды сақтамаңыз және бензинді немесе басқа да жанғыш заттарды қоймаңыз немесе пайдаланбаңыз.

⚠ Мұз пакеттерінің (кейбір үлгілерде кездеседі) ішіндегісін (уытты емес) жұтпаңыз. Мұз текшелері немесе жеміс мұзы суық күйіктерін тудыра алатындықтан, оларды мұздатқыштан алған соң бірден аузыңызға салмаңыз.

⚠ Қолжетімді желдеткіш қақпағының ішінде ауа сүзгісін пайдалану үшін жасақталған өнімдер үшін, тоңазытқыш жұмыс істеген кезде сүзгі әрқашан орнында болуы керек.

⚠ Шыны контейнерлерді мұздатқыш бөлімде сақтамаңыз, себебі олар сынып кетуі мүмкін. Тамақты желдеткішке (бар болса) кедергі келтірмейтіндей етіп қойыңыз.

Азық- түліктерді орналастырған соң, бөлімдердің есіктері, әсіресе мұздатқыш бөлімнің есігі дұрыс жабылып тұрғанына көз жеткізіңіз.

⚠ Зақымдалған аралық тығыздағыш мүмкіндігінше дереу ауыстырылуы керек.

⚠ Бұл құрылғы шарап сақтау бөлімінде шарап сақтауға, тоңазыту режимін қолданып тартпада балғын өнімдерді сақтауға, мұздатылған өнімдерді сақтауға, балғын өнімдерді мұздатуға және мұздату режимін қолданып тартпада мұз текшелерін жасауға арналған. Бөтелкелерді қаптамасыз, ыдысысыз мен тоғанағысыз сақтаңыз. Шарап сақтайтын бөлімнің сыйымдылығы шарап бөтелкелерін сақтау туралы сипатталған тарауда көрсетілген.

⚠ Қапталмаған тағамды тоңазытқыш не мұздатқыш бөлімдерінің ішкі беттеріне тікелей тигізіп сақтамаңыз. Құрылғылардың арнайы бөлімдері болуы мүмкін (Жаңа піскен тағам бөлімі, нөл градустық жәшік,...).

Өнімге арналған кітапшада басқаша көрсетілмесе, баламалы функцияларын сақтай отырып, оларды алып тастауға болады.

⚠ С-пентан оқшаулағыш көбікпен көбіктендіретін агент ретінде пайдаланылады және жанғыш газ болып табылады.

Тартпаның әртүрлі бөліктерінде әртүрлі температураларды қамтамасыз ете отырып, белгілі бір типтегі азық-түліктерді сақтауға жарамды ең жақсы бөлім төмендегідей:

- Тоңазыту режимі:

- 1) Тоңазытқыш бөлімінің үстіңгі жағы - температуралық аймақ: Мұнда тропикалық жемістерді, қалбырларды, сусындарды, жұмыртқаларды, тұздықтарды, тұздалған азық-түліктерді, майлар мен тосаптарды сақтаңыз

- 2) Тоңазытқыш бөлімінің ортаңғы аймағы - салқындату аймағы: Мұнда ірімшік, сүт, сүт өнімдерін, дүкен өнімдерін, йогурттарды сақтаңыз
- 3) Тоңазытқыш бөлімінің астыңғы бөлімі - ең суық аймақ: Мұнда ет тілімдерін, десерттер, ет пен балық, чизкейктер, жаңа пісірілген паста, қаймақ, песто/сальса тұздықтары, үйде өзірленген тағамдар, кондитерлік кілегейлер, пудинг пен кілегейлі ірімшіктерді сақтаңыз
- 4) Тоңазытқыш бөлімнің түбі: Мұнда жемістер мен көкөністерді сақтаңыз (тропикалық жемістерден басқа)
- Мұздату режимі:  
Дүкеннен сатып алынған мұздатылған өнімдердің орамасында жарамдылық мерзімі көрсетіліп тұрады. Мұндай жарамдылық мерзімі сақталатын өнімнің түрін ескеретіндіктен, ол өнімді сол мерзімге сай сақтау аса маңызды. Балғын өнімдерді төмендегідей уақыт ішінде сақтаған жөн: Ірімшік, ұлулар, балмұздақ, ветчина/шұжық, сүт, балғын сұйықтықтарды - 1-3 ай; Стейк немесе жаншылған еттер (сиыр еті, қой еті, шошқа еті) - 4 ай; Май немесе маргарин, құс еті (тауық еті, күркетауық еті) - 6 ай; Жемістер (цитрустардан өзге), қуырылған ет (сиыр еті, шошқа еті, қой еті) - 8-12 ай. Азық-түліктердің орамаларында көрсетілген жарамдылық мерзімдері сақталуы керек.
- Азық-түліктер бұзылып кетпес үшін, төмендегі нұсқауларды орындаңыз:
- Есікті ұзақ уақытқа ашып қоятын болса, құрылғы бөліктеріндегі температура айтарлықтай көтерілуі мүмкін.

- Азық-түлікпен және қолжетімді жерде орналасқан су ағызу жүйелерімен жанасуы мүмкін беттерді жиі тазалап тұрыңыз.
- Су толтыратын сыйымдылықтар 48 сағат ішінде пайдаланылмаған болса, оларды тазалаңыз; егер соңғы 5 күн ішінде су пайдаланылмаған болса, су құбырына жалғанған сумен қамту жүйесін жуып жіберіңіз.
- Шикі ет пен балық өзге азық-түліктерге тиіп және тамып кетпеуі үшін, оларды қолайлы контейнерлерге салып сақтаңыз.
- Мұздатылған өнімдер сақтайтын екі жұлдызды бөліктерде алдын ала мұздатылған өнімдерді сақтауға, балмұздақ пен мұз текшелерін жасап, сақтауға болады.
- Балғын өнімдерді бір, екі немесе үш жұлдызды бөліктерге салып мұздатпаңыз.
- Егер тоңазытқыш құрылғы ұзақ уақытқа бос қалдырылған болса, оны өшіріңіз де, ерітіп, тазалап, құрғатыңыз, құрылғы іші көгеріп кетпес үшін есігін ашық қалдырыңыз.

## ОРНАТУ

- ⚠ Құрылғыны екі не одан көп адам тасуы және орнатуы керек - жарақат алу қатері. Қорабынан шығарып, орнату үшін қолғап киіңіз - қолыңызды кесіп алу қатері.
- ⚠ Орнатуды, соның ішінде сумен жабдықтауды (егер болса) және электр сымдарын жалғауды білікті техник маман жүзеге асыруы керек. Құрылғыны ешбір бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды, егер пайдаланушы нұсқаулығында солай деп жазылмаса.
- Құрылғы орнатылатын жерге балаларды жақындатпаңыз.
- Құрылғыны орамнан шығарған

соң, оның тасымалдау барысында зақымдалмағанына көз жеткізіңіз. Ақаулық орын алса, дилерге немесе маңайдағы тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Орнатылғаннан кейін орауыштың қалдықтарын (пластик, көбікті полистирол т.с.с.) балалардың қолы жетпейтін жерде сақтау керек - тұншығып қалу қатері. Кез келген орнату жұмысының алдында құрылғыны қуат көзінен ажырату қажет - электр тоғы соғу қатері. Орнату барысында құрылғының қуат сымына нұқсан келтірмейтіндігіне көз жеткізіңіз - өрт шығуы немесе электр тоғы соғу қатері. Құрылғыны тек орнату жұмысы аяқталған соң ғана іске қосыңыз.

⚠️ Құрылғыны жылжитқан кезде, есіктерін (мысалы, паркет) зақымдап алудан сақ болыңыз. Құрылғының салмағын ұстау үшін еденге немесе жеткілікті қолдау көрсететін орынға және өлшемі мен қолданысы үшін жарамды жерге орнатыңыз және деңгейлетіңіз. Құрылғының жылу көзінің жанына орнатылмағандығына және орнату барысында төрт аяғының мықты және еденге тиіп тұрғанына көз жеткізіңіз, қажет болса оларды реттеп, деңгейді өлшеу құралымен құрылғының түзу тұрғанына көз жеткізіңіз. Хладагент тізбегі толығымен жұмыс істеуге қабілетті екендігіне көз жеткізу үшін құрылғыны қоспас бұрын кемінде екі сағат күтіңіз.

⚠️ ЕСКЕРТУ: Құрылғыны орнатқан кезде, қуат сымының тұйықталмағанына немесе бүлінбегеніне көз жеткізіңіз.

⚠️ ЕСКЕРТУ: Өнімнің тұрақсыздығынан орын алатын қауіпті болдырмау үшін, құрылғыны орналастыру не бекіту жұмыстары өндіруші нұсқауларына сәйкес

орындалуы керек. Тоңазытқышты газ жанарғысының металл шлангі, газ немесе су металл құбыр желісі, электр сымдар жүйесі тоңазытқыштың артқы жағымен (жылан түтікпен) қақтығысып қалатын жолымен орнатуға тыйым салынады.

⚠️ Құрылғының жеткілікті желдетілуін қамтамасыз ету үшін, оның екі жағынан және үстінен орын қалдырыңыз. Ыстық беткейлерге қол жеткізбеу үшін құрылғының артқы жағы мен құрылғы артындағы қабырғаның арасындағы қашықтық 50 мм болуы тиіс. Көрсетілген аралықты азайту өнімнің қуат тұтыну көлемін арттырады.

## ЭЛЕКТРИКАЛЫҚ ЕСКЕРТУЛЕР


⚠️ Құрылғының ашасына қол жеткізу мүмкін болған жағдайда, розеткадан суыру арқылы немесе электр сымдар жүйесі ережесімен бойынша ол розеткадан қажет.


⚠️ Ұзартқыштарды, бірнеше розетканы немесе адаптерлерді пайдаланбаңыз. ч. Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет. Аяғыңыз су болса немесе жалаң аяқ болсаңыз, құрылғыны пайдалануға болмайды. Құрылғының қуат сымы немесе ашасы бүлінген болса, дұрыс жұмыс істемесе немесе бұзылған немесе құлаған болса, оны пайдаланбаңыз.

⚠️ Егер ұзартқыш зақымдалса, қауіпке жол бермеу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету делдалы немесе сол сияқты білімді тұлғалары соған ұқсас ұзартқышпен алмастыруы тиіс - электр тоғының соғу қаупі.


⚠️ ЕСКЕРТУ: Құрылғының артқы жағына тасымалы розеткаларды немесе тасымалы ықшам қуат блоктарын қоймаңыз.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ КҮТІМ ЖАСАУ

 **ЕСКЕРТУ:** Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізерден бұрын құрылғының өшіріліп, қуат көзінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар; бұмен тазалау жабдығын ешқашан пайдаланбаңыз - электр тоғымен зақымдану қаупі бар.

 Әйнек спрейлері, таратқыш құрамдар, жанатын сұйықтықтар, тазалағыш балауыздар, қоюлатылған тазартқыштар, афартқыштар немесе мұнай өнімдерін қамтитын тазартқыштар сияқты қырғыш немесе қатты тазартқыштарды пластикалық бөліктеріне, ішкі бөлігіне және есік төсемелеріне немесе тығыздауыштарына қолданбаңыз. Қағаз сүлгілерді, тазалағыш губкаларды немесе басқа қырғыш тазалау құралдарын қолданбаңыз.


### ОРАМ МАТЕРИАЛДАРЫН ТАСТАУ

Орам материалы 100% қайта өңделеді және ол қайта өңдеу таңбасымен белгіленген . Орамның әр түрлі бөліктері қоқысты тастауға рұқсат беретін жергілікті орган ережелеріне толығымен сәйкес және жауапкершілікпен өткізілуі қажет.

### ПАЙДАЛАНЫЛЫП БОЛҒАН ТҰРМЫСТЫҚ ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ

Бұл құрылғы қайта өңделмелі немесе қайта қолданбалы материалдардан жасалған. Оны жергілікті қалдықты тастау ережелеріне сәйкес қоқысқа тастаңыз. Тұрмыстық электр құрылғыларын қолдану, қалпына келтіру және қайта пайдалануға тапсыру бойынша қосымша ақпарат алу үшін құзыретті жергілікті билік органына, тұрмыстық қалдықтарды жинау қызметіне немесе құрылғы сатып алынған дүкенге хабарласыңыз. Бұл құрал электрлік және электрондық жабдықты қоқысқа тастау (WEEE) бойынша 2012/19/EU Еуропалық директивасына сай белгіленген.

Бұл өнімнен дұрыс арылу арқылы қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына теріс әсердің салдарының алдын алуға көмектесесіз. Құрылғыдағы немесе онымен берілген

құжаттамадағы  белгісі бұл құрылғының үй қоқыстарымен бірге тасталмай, электрондық және электрлік құрылғыларды қоқысқа тастау ережесіне сай арнайы жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді.

### ҚУАТ ҮНЕМДЕУ ТУРАЛЫ КЕҢЕСТЕР

Жеткілікті желдетуді қамтамасыз ету үшін, орнату нұсқауларын орындаңыз. Өнімнің артындағы жеткіліксіз желдету қуат тұтынылуын арттырады және салқындату тиімділігін азайтады. Есіктің жиі ашылуы қуат тұтыну көлемінің артуына себеп болуы мүмкін. Құрылғының ішкі температураларына және қуат тұтыну көлеміне қоршаған орта температурасы, құрылғының орналасқан жері әсер етуі мүмкін. Температураны орнатқанда осы факторларды ескеру қажет. Есіктің ашылу жиілігін барынша азайтыңыз. Мұздатылған тағамды жібіткен кезде тоңазытқыштың ішіне қойыңыз. Мұздатылған өнімдердің төмен температурасы тоңазытқыш ішіндегі тағамды салқындатады. Жылы тағам мен сусындарды құрылғы ішіне салмас бұрын, оларға салқындауға мүмкіндік беріңіз.

Тоңазытқыштағы сөрелердің орналасуы қуаттың тиімді қолданылуына әсер етпейді. Тағам тиісті ауа айналымын қамтамасыз ету үшін сөрелерге қойылуы керек (тағамдар бір біріне тимеуі керек және тағам мен артқы қабырға арасындағы қашықтық сақталуы керек). Мұздатқан тамақтың сақтау аумағын арттыру үшін себеттің және, егер бар болса, Аяз Тоқтату сөресін суырып алып тастаңыз.

Компрессордан шыққан шу қалыпты жұмыс істеу барысындағы шулар болып табылады.

# Орнату

## Орналастыру және тоққа жалғау

### Орамасынан шығару

1. Қорғаныш және жабыстырғыш құралдарды абайлап алып, есікті ашып, барлық компоненттердің орнында тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Қуат кабелін шығарыңыз.

### Орналастыру

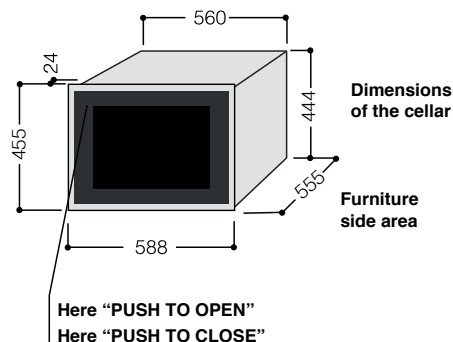
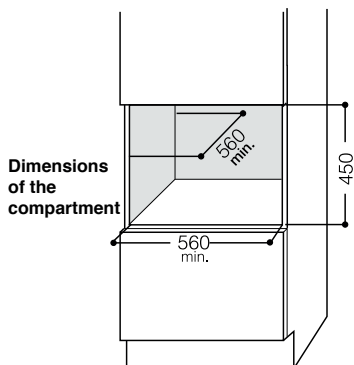
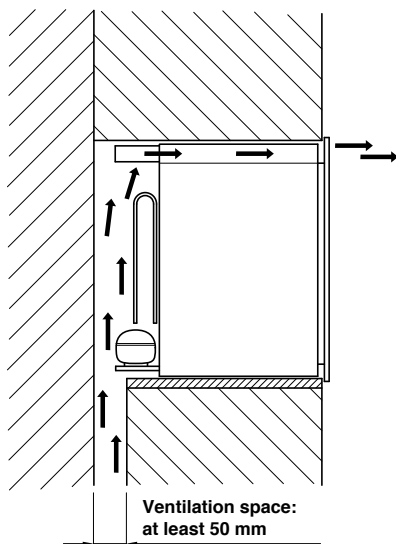
1. Құрылғыны жақсы желдетілетін, құрғақ және бос бөлмеге орнатыңыз (қабырғасы жабық шкафтарды қолданбаңыз).
2. Құрылғыны жылу көздерінен алыс ұстаңыз.
3. Құрылғының мінсіз желдетілуін қамтамасыз ету үшін, құрылғы және құрылғы орналасқан бөлме қабырғалары арасындағы минималды қашықтықтың сақталғандығына көз жеткізіңіз.

Суретті қараңыз.

### Сымдарды қосу

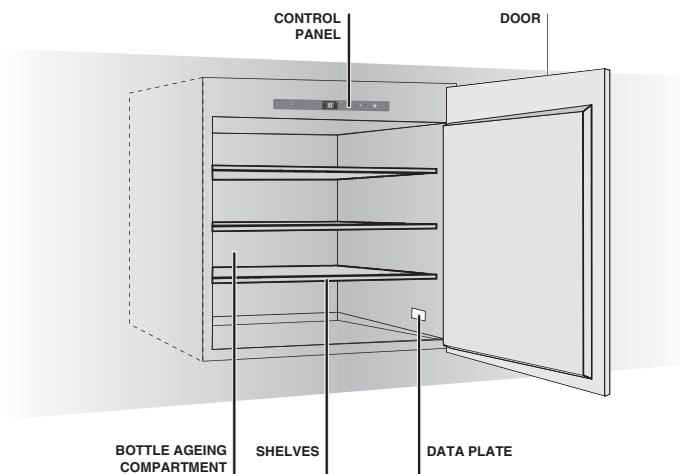
Тасымалдан кейін құрылғыны көлденеңінен қойып, оны сымдар жүйесіне қоспас бұрын, 3 сағаттай күтіңіз. Ашаны розеткаға салмас бұрын, мыналарды тексеріп алыңыз:

- розетка тұйықталған әрі ол ережелерге
- сәйкес орындалған;
- розетка техникалық деректер тізімінде немесе сол жақ төменгі тұстағы техникалық деректер тақтайшасында көрсетілген машинаға түсетін максималды жүктемені көтере алады (құрылғы сипаттамасын қараңыз);
- қуат көзінің кернеуі техникалық деректер тізімінде немесе сол жақ төменгі тұстағы техникалық деректер тақтайшасында көрсетілген диапазон аясында болады (құрылғы сипаттамасын қараңыз);
- розетка құрылғының ашасымен үйлесімді. Олай болмаған жағдайда, розетканы немесе ашаны алмастырыңыз; ұзартқыштарды немесе бірнеше розетканы пайдаланбаңыз.

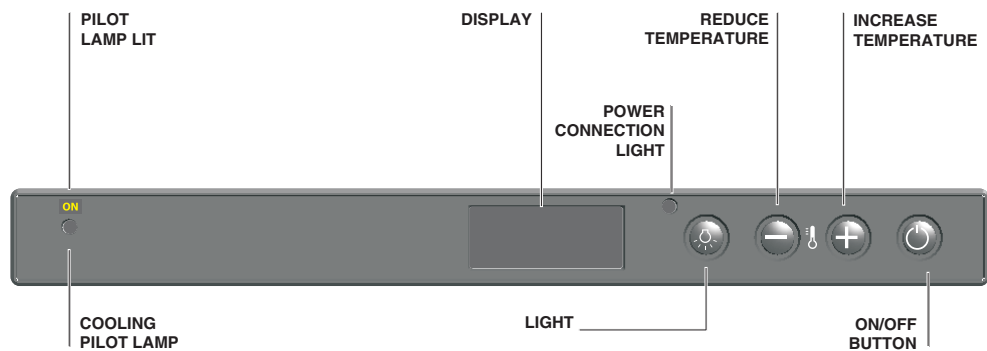


# Өнім сипаттамасы

## Ішкі бөліктер



## Басқару панелі





# Шарап қоймасын пайдалану

## Бөтелкелерді сақтау орны

Сақтау бөлігінің негізгі функциясы сіз жинаған шараптардың оңтайлы ортада сақталатынына кепілдік беруге негізделген. Құрылғы температурасы зауытта көп жағдайда жоғары етіп орнатылған әрі үстіңгі бөлікте ол 15 ° С-ты құрайды.

Шараптың табиғаты күрделі және ол ұзақ әрі жай жүретін процестен тұрады. Оның сипаттарын жақсырақ ашу үшін, ерекше жағдайда сақтауды қажет етеді.

Барлық шараптар бірдей температурада сақталады, бірақ олардың сипаттамалары әртүрлі болғандықтан, олар әртүрлі температураларда беріледі әрі дәмі татылады (Шараптың мінсіз температурасы тізімін қараңыз).

Сондықтан, өндірушілер шарап сақтайтын қоймалар секілді, сіздің жаңа құрылғыңызда да шарапты сақтаудың абсолютті температура мәні орнатылмаған. Оған қарағанда, уақыт өтсе де тұрақты болып тұратын температура маңыздырақ. Шарапты сақтау мінсіз температурасы кез келген температура, бірақ бұл температура өзгермейді деген шартта.

## Температураны қолдан реттеу

Егер сіз шарап қоймасын ашалы розеткаға қоссаңыз, дисплей оның ішінде температураны көрсетеді: ол 15 ° С етіп орнатылған әрі құрылғыда тұрақты етіп қабылданған. Оны реттегіңіз келсе, төмендегі нұсқауларды орындаңыз:

1. Егер сіз шарап қоймасын ашалы розеткаға қоссаңыз, дисплей орнатылған температураны көрсетеді
1. **+** батырмасын бір секунд басыңыз (Басқару панелін қараңыз). Температура жыпылықтай бастайды.
2. Қажетті температураға жеткенше, **+** немесе **-** батырмаларын баса беріңіз
3. Температура мәні жыпылықтауын тоқтату үшін, 5 секундтай күте тұрыңыз.
4. Шарап қоймасына бөтелкелерді салмас бұрын, оның қажетті температураға жеткенін күтіңіз.

Ішкі температура 24 ° С-тан асып кеткенде, іштегі жарық қосылмайды (немес уақытша өшеді). Бұл белгіленген температураға жылдам жетуге мүмкіндік береді.

## Ағаш сөрелерді шығару

**ЕСКЕРТУ:** Ағаш сөрелер сырғымайды. Бөтелкелер жарылып кетпес үшін, қойма толып тұрғанда, оларды шығармаңыз. Қоймада бөтелкелер толып тұрмағанда ғана, оны тазалау үшін бөтелкелерді шығаруыңызға болады.

## Шараптың мінсіз температуралар кестесі

Бұл кестеде шарапты даярлап беруге болатын шамамен температуралар көрсетілген. Егер қандай да бір шарапты қойма ішіндегі температурадан жоғары температурада ұсыну керек болса, оны ұсынбас бұрын сыртқа шығарып, сәл қоя тұрыңыз.

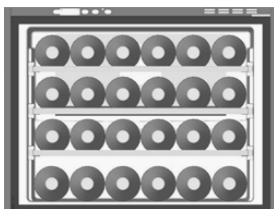
Амароне	17°C
Барбареско	17°C
Бароло	17°C
Божоле	13°C
Сұйылтылған ақ Бордо	6°C
Жеңіл Ақ Бордо	8°C
Қызыл Бордо	17°C
Ақ Бургундия	11°C
Қызыл Бургундия	18°C
Брунелло	17°C
Шампань	6°C
Кьянти Классико	16°C
Лангедок-Руссийон	13°C
Пассито ди Пантеллерия	6°C
Қызғылт Прованс	12°C

Құрғақ және тәтті шымырлағыш шараптар	6°C
Вердичио ди Мателика и дей Кастелли ди Йеси	8°C
Трентино Альто Адиджеден әкелінген ақ шараптар	11°C
Франчакорта ақ шараптары	11°C
Құрғақ, хош иістендірілген ақ шараптар	10°C
Құрғақ, жас және жемісті ақ шараптар	8°C
Фриули Венеция Джулия жерінің ақ шараптары	11°C
Родано шараптары	15°C
Луара жерінің жеңіл ақ шараптары	10°C
Луара жерінің сұйылтылған шараптары	7°C
Луара жерінің қызыл шараптары	14°C
Сұйылтылған Пассито шараптары	8-18°C
Қызғылт шараптар, жаңа шараптар	12°C
Аздап танин қосылған жеңіл қызыл шараптар	14°C
Орта құрылымы бар біршама уылдыратын дәмімен қызыл шараптары	16°C

# Шарап бөтелкелердің қоры

## Стандартты 24-бөтелке қоры

24-бөтелке қоры (стандартты, аралас және "пенана" бөтелкелері) көрінетін және оңай алынатын шараптарға арналған.



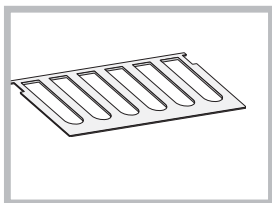
### СТАНДАРТТЫ

24 бөтелке (барлығы жатқан қалпында)  
3 текшелері

Әр бөтелкені 3 ағаш текшелерінің саңылауына орналастырыңыз. Шарап қоймасының түбіне 6 бөтелке қоюға болады.

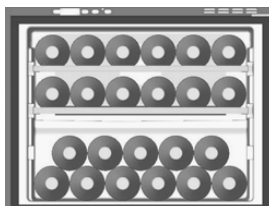
Біз Penapa бөтелкелерін төменгі сөреге және шарап қоймасының түбіне қоюды ұсынамыз, себебі ол арнайы үлкен бөтелкелерді сақтауға арналған орын.

! Ағаш сөресі 22 бөтелкені қауіпсіз сақтай алады



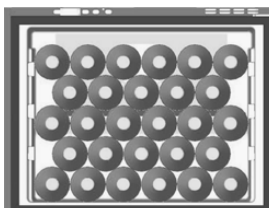
## Шампань бөтелкелердің қоры

Шампань бөтелкелері стандартты бөтелкелерден үлкенірек. Олар бес бөтелкеге дейін ұстай алатын шарап қоймасының түбіне орналастырылуы керек.



Егер сіз өз шарап қоймаңызға бестен көп Шампань бөтелкелерін сақтауды қаласаңыз, үшінші сөрені алып тастап, бөтелкелерді екі қатарға қойыңыз (төменгі қатардың арасына екінші қатардың бөтелкелерді салыңыз). Бұл жер тоғыз бөтелкеге дейін көтере алады.

## Қордың кейбір конфигурациясы



### КОНСЕРВ ЖАСАУ

28 бөтелке (барлығы жатқан қалпында)

# Техникалық қызмет көрсету және ақауларды шешу

## Күтім және техникалық қызмет көрсету

### Шарап қоймасын ажырату

Шарап қоймасын тазалағанда және оған техникалық қызмет көрсеткенде, оны өшіріп қойыңыз.

## Ақауларды шешу

Шарап қоймасының тиісті түрде жұмыс істемей тұрғанын аңғарсаңыз, қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын, төмендегі тізіммен танысып шығыңыз.

Мәселе	Ықтимал себептері / шешімдер
Компрессор жұмыс істемейді	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аша желі розеткасына қосылмаған немесе байланыс орнатылмаған. Немесе үйіңізде қуат ажыраған.</li> <li>• Розетка жұмыс істемей тұр. Шарап қоймасын басқа желелік розеткаға қосып сынап көріңіз.</li> </ul>
Компрессор ешқашан тоқтамайды	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз</li> </ul>

! Шарап қоймасында орындалатын кез келген жұмыс қызмет көрсету орталығының білікті маманымен жүргізілуі керек.

! Электр энергиясының дұрыс берілмеуі секілді қысқа уақыттық ақаулар шарапқа еш зиян келтірмейді. Ақау ұзақ уақыт сақталғанда ғана шарапқа зақым келуі мүмкін.

!Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сәйкес жобаланған және жасалған. Қауіпсіздік себептері үшін төмендегі ескертулер беріледі және оларды мұқият оқып шығу қажет.

Бұл құрылғы төмендегі Еуропалық Одақ директиваларына сай келеді:



- Төмен вольтты жабдықтар жөніндегі директива (LVD) 2014/35 / EU
- Электромагниттік сәйкестік (EMC) директивасы 2014/30/EU
- RAEE Директивасы 2012/30/EU

## Қоқысқа тастау



- Қаптама материалдарынан қайта өңдеу мақсаттарында арылған кезде жергілікті қоршаған ортаны қорғау ережелерін ұстаныңыз.
- Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдығы жөніндегі 2012/19 / EU директивасы (WEEE 2 директивасы) ескі тұрмыстық электр құралдарының сұрыпталмаған жай тұрмыстық қалдықтармен бірге тасталмауы қажет екендігін талап етеді. Ескі құрылғылардың құрамындағы материалдардың қалпына келтірілуі мен қайта өңделуін оңтайландырып, адам денсаулығы мен қоршаған ортаға келтіретін ықпалын азайту үшін оларды бөлек жинау қажет. Құрылғыдағы үстінен сызылған “дөңгелек қақпақты себет” таңбасы осы құрылғыдан арылған кезде оны бөлек жинау бойынша сіздің міндетіңізді есіңізге салады.

Тұтынушылар ескі құрылғыдан дұрыс арылуға қатысты ақпарат алу үшін жергілікті уәкілетті органға немесе сатушыға хабарласуға тиіс.

# Көмек

## Көмек алу үшін қоңырау шалу алдында:

- Ақауды өзіңіздің түзете алатыныңызды тексеріңіз (Ақауларды анықтау тарауын қараңыз).
- Егер барлығын тексергеннен кейін құрылғы жұмыс істемесе немесе мәселе шешілмесе, жақын жердегі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

## Байланыс:

- ақау түрі
- құрылғы үлгісі (үлгі)
- сериялық нөмірі (S/N)

Бұл ақпаратты тоңазытқыш бөлімнің сол жақ түбінде орналасқан деректер тақтайшасынан табуға болады.

model				serial number			
Mod. RG 2330	TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801				
240 V.	Hz	150 W	W	Fuse	A	mm	Max 15
Total	340	CC3	75		Freez.	Capac	Class
Gross Bruto Brut.		Gross Bruto Brut.	Net Utili Utile	Gross Bruto Brut.	Poder de Cong	kg/24 h 4,0	Classe N
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure	Pressure				
	kg 0.090	P.S-4	HIGH-225				
Made in Italy	13918	LOW 140					

## ЗАТБЕЛГІ ҮЛГІСІ

Ешқашан рұқсаты жоқ техникалық мамандарға қоңырау шалмаңыз және түпнұсқалық емес қосалқы бөлшектерді тастаңыз.

# GEBRUIKERSHANDLEIDING

<b>IT</b>	Italiano,	4	<b>RU</b>	Русский,	68
<b>EN</b>	English,	17	<b>KZ</b>	Қазақша,	81
<b>FR</b>	Français,	29	<b>NL</b>	Nederlands,	94
<b>ES</b>	Español,	42	<b>PT</b>	Português,	107
<b>DE</b>	Deutsch,	55			

## **Inhoud**

### **Funcies, 95**

Opmerkingen  
Gegevensoverzicht

### **Installatie, 100**

Plaatsing en stroomaansluiting  
Technische informatie

### **Productbeschrijving, 101**

Interne delen  
Bedieningspaneel

### **Gebruik van de wijnbewaarkast, 102-103**

Ruimte voor rijping  
Handmatige temperatuurregeling  
De houten schappen verwijderen  
Tabel met ideale wijntemperaturen

### **Opslag van de wijnflessen, 104**

Hoe de flessen op te slaan

### **Onderhoud en probleemoplossing, 105**

Reiniging en onderhoud  
Storingen verhelpen

### **Service, 106**

# VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

## BELANGRIJK MOET WORDEN GELEZEN EN IN ACHT GENOMEN

Lees voordat u het apparaat gaat gebruiken deze veiligheidsinstructies. Houd ze binnen handbereik voor toekomstige raadpleging. Deze instructies en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden opgevolgd. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van het niet opvolgen van deze veiligheidsinstructies, oneigenlijk gebruik van het apparaat of een foute instelling van de regelknoppen.

⚠ Kleine kinderen (0-3 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden. Jonge kinderen (3-8 jaar) moeten uit de buurt van het apparaat gehouden worden, tenzij ze constant onder toezicht staan. Kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat gebruiken indien ze onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over veilig gebruik en de mogelijke gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet spelen met het apparaat. De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht. Kinderen van 3 tot 8 jaar mogen etenswaren uit de koelapparatuur halen en er in leggen.

### TOEGESTAAN GEBRUIK

⚠ **VOORZICHTIG:** Het apparaat is niet geschikt voor inwerkingstelling met een externe schakelaar zoals een timer, of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

⚠ Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en gelijkaardige toepassingen zoals : personeelskeukens in winkels, kantoren en overige werkomgevingen; landbouwbedrijven; klanten in hotels, motels, bed & breakfasts en andere residentiële

omgevingen.

⚠ Dit apparaat is niet voor professioneel gebruik bedoeld. Gebruik het apparaat niet buiten.

⚠ De lamp die in het apparaat wordt gebruikt is specifiek ontworpen voor huishoudapparaten en is niet geschikt voor ruimteverlichting (EC Richtlijn Nr. 244/2009).

⚠ Het apparaat is bedoeld voor gebruik op plaatsen waar de temperatuur binnen het volgende bereik komt, conform de klimaatklasse op het typeplaatje. Mogelijk werkt het apparaat niet correct indien het lange tijd op een temperatuur buiten het aangegeven bereik wordt gebruikt.

### Omgevingstemperaturen van klimaatklasse:

SN: van 10 tot 32 °C

ST: van 16 tot 38 °C;

N: van 16 tot 32 °C

T: van 16 tot 43 °C

⚠ Dit apparaat bevat geen CFK. Het koelcircuit bevat R600a (HC). Apparaten met Isobutaan (R600a): isobutaan is een natuurlijk gas dat geen schadelijke invloed heeft op het milieu, maar wel ontvlambaar is. Zorg er daarom voor dat de koelcircuitleidingen niet beschadigd raken, vooral wanneer het koelcircuit geleidigd wordt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Beschadig de koelcircuitleidingen van het apparaat niet.

⚠ **WAARSCHUWING:** Houd de ventilatieopeningen in de behuizing van het apparaat of in de ingebouwde structuur vrij van obstakels.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen mechanische, elektrische of chemische middelen behalve de middelen aanbevolen door de fabrikant om het ontdooiproces te versnellen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik of plaats geen elektrische apparaten binnenin de apparaatcompartimenten indien deze niet het type zijn dat uitdrukkelijk is goedgekeurd door de Fabrikant.

⚠ **WAARSCHUWING:** Ijsmakers en/ of waterdispensers die niet rechtstreeks op het waterleidingnet zijn aangesloten, mogen uitsluitend met drinkwater worden gevuld.

⚠ **Geen ontplofbare stoffen zoals spuitbussen opslaan en geen benzine of andere brandbare materialen gebruiken in of in de buurt van het apparaat.**

⚠ **Slik de (niet-giftige) vloeistof uit de vrieselementen niet in (bij enkele modellen). Eet geen ijsblokjes of waterijsjes die net uit de vriezer komen, aangezien deze vriesbrandwonden kunnen veroorzaken.**

⚠ **Bij producten ontworpen voor gebruik met een luchtfilter in een toegankelijke ventilatorafdekking, moet het filter altijd zijn aangebracht wanneer de koelkast in bedrijf is.**

⚠ **Bewaar geen glazen containers met vloeistoffen in het diepvriezercompartiment omdat ze kunnen breken. Blokkeer de ventilator (indien aanwezig) niet met levensmiddelen. Controleer nadat u levensmiddelen in het apparaat heeft geplaatst of de deuren van de vakken goed zijn gesloten, met name de deur van het vriesvak.**

⚠ **Een beschadigde afdichting dient zo snel mogelijk vervangen te worden.**

⚠ **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het bewaren van wijn in het wijnbewaarsvak, voor het bewaren van vers voedsel in de lade in de koelkastmodus en voor het bewaren van bevroren voedsel, het invriezen van vers voedsel en het maken van ijsblokjes in de lade in de diepvriesmodus. Bewaar flessen altijd zonder de verpakking, en niet in kratten of dozen. De capaciteit van het wijnbewaarscompartiment wordt aangegeven in het hoofdstuk dat**

de opslag van wijnflessen beschrijft.

⚠ **Vermijd het bewaren van onverpakt voedsel in direct contact met interne oppervlakken van de koelkast- of diepvriescompartimenten. Apparaten kunnen over speciale compartimenten beschikken (vak voor verse etenswaar, nul graden-vak,...). Indien niet anders gespecificeerd in de productbeschrijving, kunnen deze compartimenten verwijderd worden zonder dat hierdoor de prestaties veranderen.**

⚠ **C-pentaaan wordt gebruikt als blaasmiddel in het isolatieschuim en is een licht ontvlambaar gas.**

Het meest geschikte deel van de lade waar specifieke soorten voedsel moeten worden opgeslagen, rekening houdend met verschillende temperatuurverdeling in verschillende compartimenten in het apparaat, is als volgt:

- Koelkastmodus:

- 1) Bovenste gedeelte van het koelkastcompartiment - temperatuurzone: Bewaar tropisch fruit, blikjes, drankjes, eieren, sauzen, augurken, boter, jam
  - 2) Middengedeelte van het koelkastcompartiment - koude zone: Bewaar kaas, melk, zuivelproducten, delicatessen, yoghurt
  - 3) Onderste gedeelte van het koelkastcompartiment - koelste zone: Bewaar vleeswaren, desserts, vlees en vis, cheesecake, verse pasta, zure room, pesto/salsa, zelfgemaakte gerechten, banketbakkersroom, pudding en roomkaas
  - 4) De bodem van het koelkastcompartiment: Bewaar groenten en fruit (geen tropisch fruit)
- Diepvriesmodus:

De houdbaarheidsdatum van gekochte diepvriesproducten staat op de verpakking vermeld. Deze datum houdt rekening met het type



voedsel dat wordt bewaard, en moet daarom worden aangehouden. Verse etenswaren kunnen worden bewaard voor de onderstaande periodes: 1-3 maanden voor kaas, schaaldieren, ijs, ham/worst, melk, verse vloeistoffen; 4 maanden voor biefstuk of koteletten (rund, lam, varken); 6 maanden voor boter of margarine en gevogelte (kip, kalkoen); 8-12 maanden voor fruit (behalve citrusvruchten), gebraden vlees (rund, varken, lam), groenten. De vervaldatum op de verpakking van levensmiddelen moeten worden gerespecteerd.

Houd rekening met de volgende punten om voedselbesmetting te voorkomen:

- Het langdurig openen van de deur kan de temperatuur in de compartimenten van het apparaat aanzienlijk verhogen.
- Reinig regelmatig oppervlakken die in contact kunnen komen met etenswaren, evenals toegankelijke afvoersystemen.
- Reinig watertanks als ze 48 uur niet zijn gebruikt; spoel het watersysteem dat is aangesloten op een watertoevoer als er gedurende 5 dagen geen water is gebruikt.
- Bewaar rauw vlees en rauwe vis in geschikte bewaarbakken in de koelkast, om contact met (of druppelen op) andere etenswaren te voorkomen.
- Vriescompartimenten met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van reeds ingevroren voedsel en voor het bewaren of maken van ijs en ijsblokjes.
- Vries geen verse etenswaren in compartimenten met één, twee of drie sterren.
- Als het koelapparaat gedurende lange perioden leeg blijft, schakel het dan uit, ontdooi het, maak het schoon, laat het drogen en laat de deur open om te voorkomen dat zich schimmel in het apparaat vormt.

## INSTALLATIE

⚠ Het apparaat moet verplaatst en geïnstalleerd worden door twee of meer personen - gevaar voor letsel. Gebruik handschoenen tijdens het uitpakken en installeren - gevaar voor snijwonden.

⚠ Laat de installatie, m.i.v. de aansluiting op het waternet (indien van toepassing) en de elektrische aansluitingen en reparaties door een gekwalificeerd technicus verrichten. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in de gebruikershandleiding. Houd kinderen uit de buurt van de installatieplaats. Controleer na het uitpakken van het apparaat of het tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de dichtstbijzijnde Consumentenservice. Na de installatie moet het verpakkingsmateriaal (plastic, piepschuim enz.) buiten het bereik van kinderen bewaard worden - risico voor verstikking. Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert - risico voor elektrocutie. Tijdens de installatie dient u ervoor te zorgen dat het apparaat de voedingskabel niet beschadigt - risico voor brand of elektrocutie. Activeer het apparaat alleen als de installatie is voltooid.

⚠ Zorg dat u de vloer (bijv. parket) niet beschadigt tijdens het verplaatsen van het apparaat. Installeer het apparaat op een vloer of steun die sterk genoeg is om het gewicht te kunnen hebben, en op een plaats die geschikt is voor grootte en gebruik. Controleer of het apparaat niet vlak naast een warmtebron staat en of de vier pootjes stevig op de vloer rusten, stel ze naar wens af en controleer of het apparaat exact horizontaal staat en gebruik hiervoor een waterpas. Wacht minstens twee uur alvorens het apparaat in te

schakelen, om zeker te stellen dat het koelcircuit volledig efficiënt is.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat de voedingsnoer niet geklemd zit of beschadigd is.

⚠ **WAARSCHUWING:** Om gevaar als gevolg van instabiliteit te voorkomen, moet de positionering of bevestiging van het apparaat worden uitgevoerd volgens de instructies van de fabrikant. Het is verboden de koelkast dusdanig te plaatsen dat de metalen slang van de gaskachel, de metalen gas- of waterleidingen of de elektrische draden in contact komen met de achterwand van de koelkast (condensatorspoel).

⚠ Om voor voldoende ventilatie te zorgen dient er aan beide zijken en aan de bovenkant van het apparaat ruimte vrijgelaten te worden. De afstand tussen de achterzijde van het apparaat en de muur achter het apparaat dient minimaal 50 mm te bedragen, om contact met hete oppervlakken te voorkomen. Bij minder ruimte aan de achterzijde neemt het energieverbruik van het product toe.

## **ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN**

⚠ Het moet mogelijk zijn het apparaat van het elektriciteitsnet af te koppelen door de stekker uit het stopcontact te halen of via een meerpolige netschakelaar die bovenstrooms van het stopcontact is geplaatst conform de bedradingsvoorschriften en het apparaat dient geaard te zijn conform de nationale veiligheidsnormen voor elektriciteit.

⚠ Gebruik geen verlengsnoeren, meervoudige stopcontacten of adapters. Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.

Raak het apparaat niet aan wanneer u nat bent of op blote voeten staat. Gebruik dit apparaat niet als de stroomkabel of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is.

⚠ Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een servicevertegenwoordiger of gekwalificeerd personeel om risico's te voorkomen - risico voor elektrocutie.


⚠ **WAARSCHUWING:** Meerdere draagbare stopcontacten of draagbare voedingen mogen niet aan de achterkant van het apparaat worden geplaatst.

## **REINIGEN EN ONDERHOUD**

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert; gebruik geen stoomreinigers - risico van elektrocutie.


⚠ Gebruik op kunststof onderdelen, binnen en deurranden of afdichtingen geen schurende of agressieve schoonmaakmiddelen zoals ruitensprays, schurende reinigingsmiddelen, brandbare vloeistoffen, schoonmaakwassen, geconcentreerde schoonmaakmiddelen, bleekmiddelen en reinigingsmiddelen die aardolieproducten bevatten. Gebruik geen papieren handdoeken, schuursponsjes of ander hard schoonmaakmateriaal.

## **VERWERKING VAN DE VERPAKKING**

De verpakking kan volledig gerecycled worden, zoals door het recyclingssymbool wordt aangegeven . De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet bij het gewone huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden afgevoerd volgens de plaatselijke voorschriften voor afvalverwerking.

## **AFDANKEN VAN HUISHOUDELIJKE APPARATUUR**

Dit apparaat is vervaardigd van recyclebaar of herbruikbaar materiaal. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van huishoudelijke apparaten kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit apparaat hebt gekocht. Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt afgedankt, helpt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.

Het symbool  op het product of op de begeleidende documentatie geeft aan dat dit apparaat niet als huishoudelijk afval behandeld mag worden, maar dat het ingeleverd moet worden bij een speciaal inzamelingscentrum voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

## **TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN**

Volg de installatie-instructies om voldoende ventilatie te garanderen. Door onvoldoende ventilatie aan de achterzijde van het product neemt het energieverbruik toe en neemt de koefficiëntie af. Wanneer de deur vaak wordt geopend kan dit leiden tot een verhoogd Energieverbruik.

De interne temperatuur van het apparaat en het Energieverbruik worden beïnvloed door de omgevingstemperatuur en de plaats waar het apparaat opgesteld is. Bij het instellen van de temperatuur moet rekening gehouden worden met deze factoren. Beperk het openen van deuren tot een minimum.

Plaats diepgevroren etenswaren die u wilt ontdooien in de koelkast. De lage temperatuur van de diepgevroren etenswaar koelt de etenswaar in de koelkast. Laat warme gerechten en dranken eerst afkoelen voordat ze in het apparaat geplaatst worden.

De positionering van de platen in de koelkast heeft geen invloed op het efficiënte energiegebruik. De etenswaar dient zodanig op de platen geplaatst te worden om voor voldoende luchtcirculatie te zorgen (de verschillende etenswaar dient elkaar niet te raken en de afstand tussen de etenswaar en de achterwand moet behouden blijven).

U kunt de opslagcapaciteit voor ingevroren etenswaar vergroten door opslagmanden en, indien aanwezig, de Stop Frost-plaat te verwijderen.

Wees niet verontrust over geluiden die van de compressor komen want dat zijn de normale geluiden van werking.

# Installatie

## Positionering en aansluiting

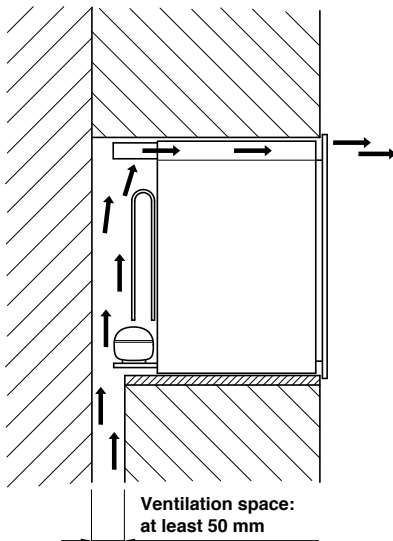
### Uitpakken

1. Verwijder voorzichtig de beschermingen, open de deur en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
2. Haal het netsnoer naar buiten.

### Positionering

1. Plaats het apparaat vrij (niet in een gesloten kast) in een goed geventileerde, droge ruimte.
2. Plaats het apparaat uit de buurt van warmtebronnen.
3. Houd u aan de minimumafstand tussen het apparaat en de wanden van de ruimte waar het wordt geplaatst, om een perfecte ventilatie van het apparaat te garanderen.

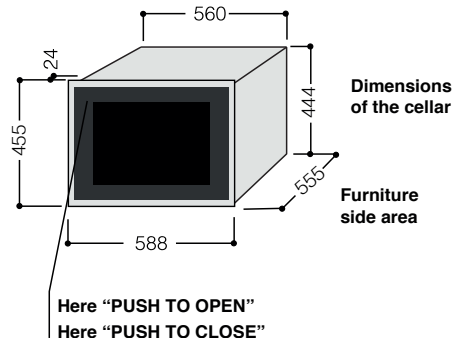
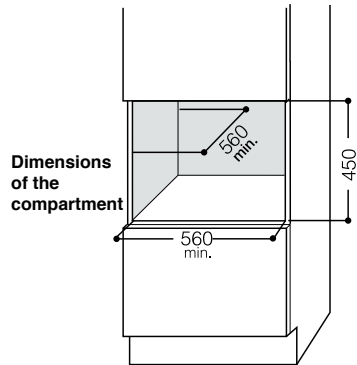
Zie afbeelding.



### Aansluiting

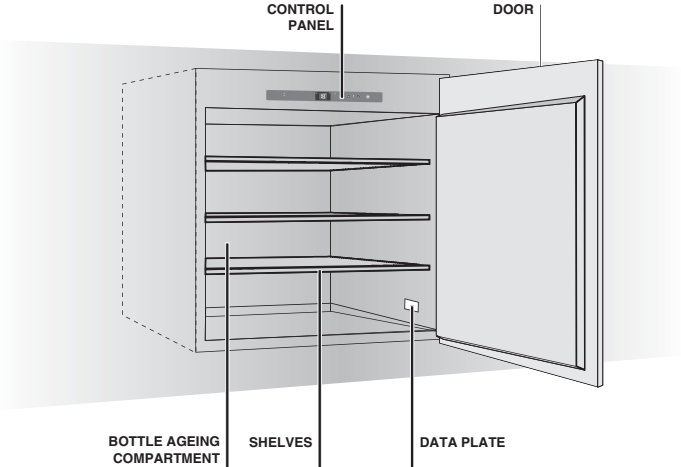
Zet het apparaat na transport rechtop en wacht minstens 3 uur voordat u het aansluit op het net. Controleer voordat de stekker in het stopcontact wordt gestoken:

- of het stopcontact geaard is en aan de wettelijke voorschriften
- voldoet;
- of het stopcontact geschikt is voor de maximale stroombelasting van het apparaat, die is aangegeven in de gegevenstabel of op het typeplaatje rechtsonder (zie Beschrijving van het apparaat);
- of de voedingsspanning binnen het bereik valt dat is aangegeven op de gegevenstabel of op het typeplaatje rechtsonder (zie Beschrijving van het apparaat);
- of het stopcontact compatibel is met de stekker van het apparaat. Zo niet, vervang het stopcontact of de stekker; gebruik geen verlengkabels of meervoudige stopcontacten.

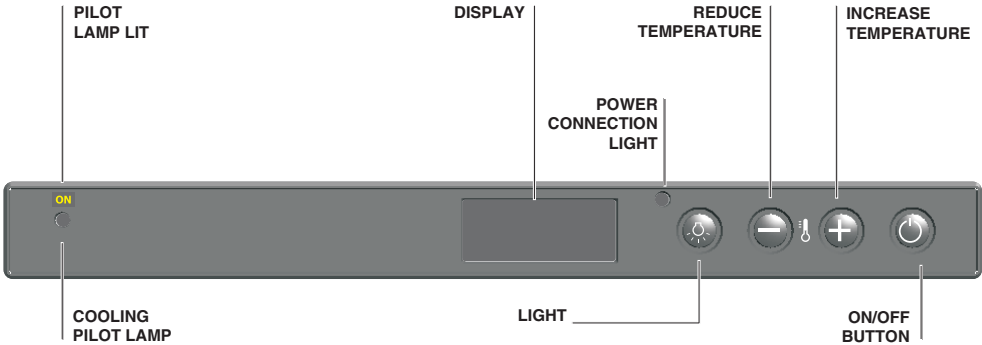


# Productbeschrijving

## Interne delen



## Bedieningspaneel



# Gebruik van de wijnbewaarkast

## Ruimte voor rijping

De belangrijkste functie van de ruimte voor rijping is om uw wijnen in optimale omstandigheden te bewaren.

De in de fabriek ingestelde temperatuur van 15°C in het bovencompartiment is in de meeste gevallen uitstekend.

Wijn is een complex product en is het resultaat van een lang en geleidelijk proces. Om de wijn optimaal tot zijn recht te laten komen, zijn specifieke omstandigheden nodig.

Alle wijnen worden op dezelfde temperatuur bewaard. Ze worden echter geserveerd en geproefd op verschillende temperaturen, afhankelijk van de eigenschappen van de wijn (zie de tabel met ideale wijntemperaturen).

Daarom is de absolute temperatuur voor uw nieuwe apparaat niet belangrijk bij het bewaren van uw wijn, net als in de wijnkelders van de producent. Het is echter van belang om de temperatuur constant te houden. Wijn kan bij elke temperatuur worden bewaard, zolang de temperatuur maar constant is.

## Handmatige temperatuurregeling

Als u uw wijnbewaarkast aansluit, toont het display de temperatuur in de kast. De temperatuur is ingesteld op 15 °C en zal stabiel blijven op die temperatuur. Volg de onderstaande instructies als u de temperatuur wilt aanpassen:

1. Als u uw wijnbewaarkast aansluit, toont het display de ingestelde temperatuur
2. Druk gedurende één seconde op de knop **+** (zie het bedieningspaneel). De temperatuur begint te knipperen.
3. Druk op **+** of **=** om de gewenste temperatuur in te stellen
4. Na 5 seconden houdt de temperatuur op met knipperen.
5. Wacht tot de wijnbewaarkast de ingestelde temperatuur bereikt voordat u de wijnflessen erin legt.

Het binnenlicht gaat niet aan (of gaat tijdelijk uit) wanneer de binnentemperatuur hoger wordt dan 24 °C. Hierdoor wordt de ingestelde temperatuur sneller bereikt.

## De houten schappen verwijderen

**WAARSCHUWING:** De houten schappen schuiven niet. Haal ze niet naar buiten als er flessen op liggen: de flessen kunnen breken. U kunt de schappen alleen verwijderen om ze te reinigen als er geen flessen op liggen.

### Tabel met ideale wijntemperaturen

Deze tabel toont de temperatuur waarop verschillende wijnen behoren te worden geserveerd. Als een wijn moet worden geserveerd op een temperatuur die hoger is dan de temperatuur in uw wijnbewaarkast, kunt u de wijn het beste buiten de kast laten voor een bepaalde periode, voordat u de wijn serveert.

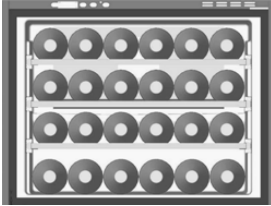
<b>Amarone</b>	<b>17 °C</b>
<b>Barbaresco</b>	<b>17 °C</b>
<b>Barolo</b>	<b>17 °C</b>
<b>Beaujolais</b>	<b>13 °C</b>
<b>Witte likeurwijn Bordeaux</b>	<b>6 °C</b>
<b>Droge witte Bordeaux</b>	<b>8 °C</b>
<b>Rode Bordeaux</b>	<b>17 °C</b>
<b>Witte Bourgogne</b>	<b>11 °C</b>
<b>Rode Bourgogne</b>	<b>18 °C</b>
<b>Brunello</b>	<b>17 °C</b>
<b>Champagne</b>	<b>6 °C</b>
<b>Chianti Classico</b>	<b>16 °C</b>
<b>Languedoc-Roussillon</b>	<b>13 °C</b>
<b>Passito di Pantelleria</b>	<b>6 °C</b>
<b>Rosé Provence</b>	<b>12 °C</b>

<b>Droge, zoete, mousserende wijnen</b>	<b>6 °C</b>
<b>Verdicchio van Matelica en de kastelen van Jesi</b>	<b>8 °C</b>
<b>Witte wijnen uit Trentino-Zuid-Tirol</b>	<b>11 °C</b>
<b>Witte Franciacortawijnen</b>	<b>11 °C</b>
<b>Droge aromatische witte wijnen</b>	<b>10 °C</b>
<b>Droge, jonge en fruitige witte wijnen</b>	<b>8 °C</b>
<b>Witte wijnen van Friuli Venezia Giulia</b>	<b>11 °C</b>
<b>Rodanowijnen</b>	<b>15 °C</b>
<b>Droge witte Loirewijnen</b>	<b>10 °C</b>
<b>Likeurwijnen van de Loire</b>	<b>7 °C</b>
<b>Rode Loirewijnen</b>	<b>14 °C</b>
<b>Passito-likeurwijnen</b>	<b>8-18 °C</b>
<b>Roséwijnen, jonge wijnen</b>	<b>12 °C</b>
<b>Lichte rode wijnen, weinig tanninehoudend</b>	<b>14 °C</b>
<b>Rode wijnen met gemiddelde structuur, redelijk tanninehoudend</b>	<b>16 °C</b>

# Opslag van de wijnflessen

## Standaardopslag van 24 flessen

Wij adviseren de standaardopslag van 24 flessen (voor normale en Rijnwijnflessen of een combinatie daarvan) voor wijnen die goed zichtbaar en gemakkelijk te pakken moeten zijn.



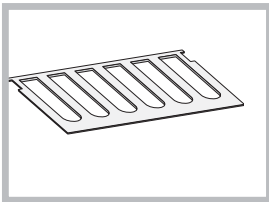
### STANDAARD

24 flessen (100% liggend bewaard)  
3 schappen

Plaats elke fles in de uitsparingen op de drie houten schappen. Er kunnen zes flessen onderin de wijnbewaarkast worden geplaatst.

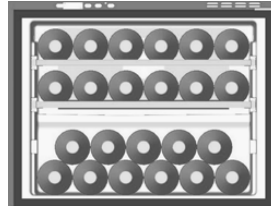
We suggereren om de Rijnwijn op het onderste schap te leggen en onderin de bewaarkast, omdat deze plekken speciaal voor grotere flessen zijn ontworpen.

! Het houten schap kan zonder problemen tot 22 flessen dragen



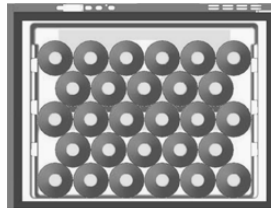
## Opslag van champagneflessen

Champagneflessen zijn groter dan standaardflessen. Ze moeten onderin de bewaarkast worden geplaatst, waar plaats is voor maximaal vijf flessen.



Als u meer dan vijf champagneflessen in de bewaarkast wilt opslaan, kunt u het derde schap verwijderen en de flessen in twee lagen stapelen, waarbij u de tweede rij in de uitsparingen van de onderste rij plaatst. Op die manier kunt u maximaal negen flessen opslaan.

## Voorbeelden van indelingen



### CONSERVERING

28 flessen (100% liggend bewaard)



# Onderhoud en probleemoplossing

## Reiniging en onderhoud

### Trek de stekker van de wijnbewaarkast uit het stopcontact

Tijdens reiniging en onderhoud is het belangrijk om de stekker van de wijnbewaarkast uit het

stopcontact te halen.

### Storingen verhelpen

Bekijk de volgende tabel als u merkt dat uw wijnbewaarkast niet goed werkt, voordat u de klantenservice belt.

Probleem	Mogelijke oorzaken/oplossingen
De compressor werkt niet	<ul style="list-style-type: none"><li>• De stekker zit niet of niet goed in het stopcontact. Er kan een stroomstoring in uw huis zijn.</li><li>• Het stopcontact staat niet onder spanning. Sluit de bewaarkast ter controle aan op een ander stopcontact.</li></ul>
De compressor stopt nooit	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neem contact op met de klantenservice</li></ul>

! Alle werkzaamheden aan de wijnbewaarkast moeten worden uitgevoerd door uw erkende lokale servicecentrum.

! Kortstondige storingen, zoals een stroomstoring, hebben geen invloed op de opgeslagen wijn. De wijn kan alleen negatief worden beïnvloed als problemen langdurig blijven bestaan.

! Het apparaat is ontworpen en geproduceerd in overeenstemming met de internationale veiligheidsnormen. De onderstaande waarschuwingen worden om veiligheidsredenen vermeld en dienen zorgvuldig te worden gelezen. Dit apparaat is conform de volgende Europese Richtlijnen:



- Laagspanningsrichtlijn (LVD) 2014/35/EU
- Richtlijn m.b.t. elektromagnetische compatibiliteit (EMC) 2014/30/EU
- RAEE-richtlijn 2012/30/EU

## Afdanken



- Neem de plaatselijke milieunormen in acht wanneer u het verpakkingsmateriaal afvoert voor recycling.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EU inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (Richtlijn WEEE 2) schrijft voor dat oude elektrische huishoudelijke apparaten niet mogen worden afgevoerd met het normale niet-gesorteerde gemeentelijk afval. Oude apparaten dienen afzonderlijk te worden ingezameld om de terugwinning en recycling van de materialen die ze bevatten te optimaliseren en de impact op de volksgezondheid en het milieu te beperken. Het symbool met de doorgestreepte "vuilnisbak op wielen" op het product herinnert u eraan dat het afgedankte apparaat afzonderlijk moet worden ingezameld. Consumenten dienen contact op te nemen met de plaatselijke instantie of de verkoper voor informatie inzake de correcte wijze van afdanken van hun oude apparaat.

# Service

## Voordat u de Servicedienst belt:

- Controleer of u de storing niet zelf kunt oplossen (zie Probleemoplossing).
- Indien, ondanks alle controles, het apparaat niet goed werkt of de storing blijft bestaan, kunt u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst wenden

## U moet doorgeven:

- het type storing
- het model apparaat (Mod.)
- serienummer (S/N)

Deze informatie vindt u op het gegevensplaatje links onder in het koelkastcompartiment.

model				serial number			
Mod. RG 2330	TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801				
240 V.	Hz	150 W	Fuse A				Max 15
Total	340	75		Freez.	Capac	Class	
Gross Bruto	Gross Bruto	Net Util	Gross Bruto	Poder de Cong	Classe	N	
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure					
Kompr.	kg 0.090	P.S-1	LOW 140				
Made in Italy	13918						

## VOORBEELD VAN GEGEVENSPLAATJE

Wendt u zich nooit tot onbevoegde installateurs en weiger altijd de installatie van niet-originele onderdelen.

# GUIA DO UTILIZADOR

<b>IT</b>	Italiano,	4	<b>RU</b>	Русский,	68
<b>EN</b>	English,	17	<b>KZ</b>	Қазақша,	81
<b>FR</b>	Français,	29	<b>NL</b>	Nederlands,	94
<b>ES</b>	Español,	42	<b>PT</b>	Português,	107
<b>DE</b>	Deutsch,	55			

## Índice

### **Características, 108**

Avisos  
Ficha informativa

### **Instalação, 113**

Localização e fonte de alimentação  
Informações técnicas

### **Descrição do produto, 114**

Peças interiores  
Painel de controlo

### **Utilizar a cave de vinho, 115-116**

Compartimento para envelhecimento de garrafas  
Controlo manual da temperatura  
Retirar as prateleiras de madeira  
Tabela das temperaturas ideais para vinhos

### **Armazenar as garrafas de vinho, 117**

Como armazenar as garrafas

### **Manutenção e resolução de problemas, 118**

Limpeza e Manutenção  
Resolução de problemas

### **Assistência, 119**

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## É IMPORTANTE QUE LEIA E RESPEITE ESTAS INSTRUÇÕES

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controlos.

⚠ As crianças até aos 3 anos deverão manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão. As crianças entre os 3 e os 8 anos estão habilitadas a introduzir e a remover produtos nos aparelhos de refrigeração.

### UTILIZAÇÃO AUTORIZADA

⚠ **ATENÇÃO:** o aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes, tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração

agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ A lâmpada usada no interior do aparelho foi especificamente desenhada para eletrodomésticos e não é adequada para iluminação de habitações (Regulamento CE 244/2009).

⚠ O aparelho foi concebido para funcionar em locais onde a temperatura se enquadra nos seguintes intervalos, de acordo com a classe climática referida na placa de características. O aparelho poderá não funcionar devidamente se ficar durante muito tempo a uma temperatura que se encontre fora do intervalo especificado.

### Classe climática das temperaturas ambiente:

SN: De 10 a 32 °C

ST: De 16 a 38 °C;

N: De 16 a 32 °C

T: De 16 a 43 °C

⚠ Este aparelho não contém CFCs. O circuito de refrigeração contém R600a (HC). Aparelhos com Isobutano (R600a): o isobutano é um gás natural sem impacto no ambiente, mas que é inflamável. Sendo assim, certifique-se de que os tubos do circuito de refrigeração não estão danificados, especialmente ao esvaziar o circuito de refrigeração.

⚠ **AVISO:** Não danifique os tubos do circuito de refrigeração do aparelho.

⚠ **AVISO:** Mantenha as aberturas de ventilação existentes no corpo do aparelho ou na estrutura encastrada, livres de obstruções.

⚠ **AVISO:** Não utilize meios mecânicos, elétricos ou químicos, para além dos recomendados pelo fabricante para acelerar o processo de descongelação.

⚠ AVISO: Não utilize nem coloque dispositivos elétricos dentro dos compartimentos do aparelho, se estes não forem do tipo expressamente autorizado pelo fabricante.

⚠ AVISO: os dispensadores de água ou gelo não ligados diretamente ao abastecimento de água, devem apenas ser enchidos com água potável.

⚠ Não armazene substâncias explosivas, tais como embalagens de aerossóis, nem coloque ou utilize gasolina ou outros materiais inflamáveis perto do aparelho.

⚠ Não ingerir o conteúdo (atóxico) das bolsas de gelo (fornecido com alguns modelos). Não coma cubos de gelo ou gelados imediatamente após os retirar do aparelho, dado que podem causar “queimaduras” de frio.

⚠ Nos produtos desenhados para usar um filtro de ar no interior de uma tampa de ventoinha acessível, o filtro deve estar sempre colocado quando o frigorífico estiver a funcionar.

⚠ Não guarde recipientes de vidro com líquido no compartimento do congelador, pois estes podem quebrar-se. Não obstrua a ventoinha (se disponível) com alimentos. Após inserir os alimentos, verifique se a porta dos compartimentos fecha devidamente, especialmente a porta do congelador.

⚠ Qualquer junta que esteja danificada deverá ser substituída logo que possível.

⚠ Este aparelho destina-se a ser utilizado exclusivamente para o armazenamento de vinho no compartimento de armazenamento de vinho, para armazenar alimentos frescos na gaveta no modo de refrigeração, e para armazenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos e para fazer cubos de gelo na gaveta no modo de congelação. Armazene sempre as garrafas sem as embalagens nem dentro de caixotes nem caixas. A capacidade do compartimento de armazenamento de vinho está indicada no capítulo sobre o armazenamento de garrafas de vinho.

⚠ Evite guardar alimentos não embrulhados em contacto direto com as superfícies internas dos compartimentos do frigorífico ou do congelador. Os aparelhos podem ter compartimentos especiais (Compartimento para Alimentos Frescos, Caixa Zero Graus, etc.). Salvo especificação em contrário no manual do produto, estes podem ser retirados, mantendo os desempenhos equivalentes.

⚠ O C-Pentano é utilizado como agente de expansão na espuma de isolamento e é um gás inflamável.

A parte mais adequada da gaveta, na qual são armazenados tipos específicos de alimentos, considerando a diferente distribuição da temperatura pelos vários compartimentos do aparelho, é a seguinte:

- Modo de refrigeração:

- 1) Área superior do compartimento do frigorífico - zona de temperatura:  
Armazenamento de frutas tropicais, latas, bebidas, ovos, molhos, pickles, manteiga, compotas
- 2) Área intermédia do compartimento do frigorífico - zona fria:  
Armazenamento de queijo, leite, laticínios, iogurtes
- 3) Área inferior do compartimento do frigorífico - zona mais fria:  
Armazenamento de charcutaria, sobremesas, carne e peixe, cheesecake, massa fresca, natas azedas, pesto/salsa, comida caseira, creme de pasteleiro, pudim e creme de queijo
- 4) O fundo do compartimento do frigorífico:  
Armazenamento de frutas e vegetais (exceto frutas tropicais)

- Modo de congelação:

Os alimentos congelados comprados contêm a data de validade na respetiva embalagem. Esta data tem em conta o tipo de alimento armazenado e, como tal, deve ser respeitada. Os alimentos

frescos devem ser armazenados durante os seguintes períodos de tempo: 1-3 meses para queijo, marisco, gelado, fiambre/chouriço, leite, líquidos frescos; 4 meses para bifés ou costeletas (vaca, borrego, porco); 6 meses para manteiga ou margarina, carne de aves (frango, peru); 8-12 meses para frutas (exceto citrinos), carne assada (vaca, porco, borrego), vegetais. As datas de validade nas embalagens dos alimentos deverão ser respeitadas.

Para evitar a contaminação dos alimentos, siga as seguintes instruções:

- Deixar a porta do aparelho aberta durante longos períodos de tempo pode provocar um aumento significativo da temperatura nos compartimentos do aparelho.
- Limpe regularmente os sistemas de drenagem acessíveis e as superfícies do aparelho que possam entrar em contacto com os alimentos.
- Lave os reservatórios de água, caso os mesmos não sejam utilizados durante 48 horas; drene o sistema de água ligado ao abastecimento de água, caso a água não tenha sido drenada nos últimos 5 dias.
- Armazene a carne e o peixe frescos no interior do frigorífico em recipientes adequados, para que estes não entrem em contacto, nem pinguem para cima dos restantes alimentos.
- Os compartimentos para alimentos congelados com duas estrelas são adequados para o armazenamento de alimentos pré-congelados, para fazer gelados e cubos de gelo.
- Não congele alimentos frescos nos compartimentos com uma, duas ou três estrelas.
- Caso o aparelho de refrigeração fique vazio durante longos períodos de tempo, desligue-o, descongele-o, limpe-o e deixe a porta do mesmo aberta para evitar a formação de bolor no seu interior.

## INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho - risco de cortes.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.

⚠ Tenha cuidado para não danificar o chão (exemplo parquet) quando deslocar o aparelho. Instale o aparelho sobre um pavimento ou suporte suficientemente forte para suportar o peso do aparelho e num local adequado à sua dimensão e utilização. Ao instalar o aparelho, certifique-se de que o aparelho não está perto de uma fonte de calor e que os quatro pés ficam estáveis e corretamente assentes no pavimento e de que fica bem nivelado (utilize um nível de bolha de ar).

Espere pelo menos duas horas antes de ligar o aparelho, assegurando assim que o circuito refrigerador está totalmente operacional.

⚠ **AVISO:** Ao posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não fica preso ou danificado.

⚠ **AVISO:** para evitar riscos devido a instabilidade, o posicionamento ou fixação do aparelho devem ser feitos de acordo com as instruções do fabricante. É proibido a colocação do frigorífico de forma que a parede traseira do frigorífico (bobina do condensador) esteja em contacto com mangueiras metálicas do fogão a gás, tubagens metálicas de gás ou de água ou fios elétricos.

⚠ Para garantir uma ventilação adequada, deixe espaço de ambos os lados e por cima do aparelho. A distância entre a parte de trás do aparelho e a parede deve ser de 50 mm, de forma a evitar o contacto com superfícies quentes. Se este espaço for menor irá aumentar o consumo de Energia do produto.

## **AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE**

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize adaptadores, fichas múltiplas ou extensões. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico do mesmo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.


⚠ **AVISO:** Não coloque várias tomadas múltiplas ou outras fontes de alimentação portáteis junto da parte traseira do aparelho.

## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

⚠ **AVISO:** Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, tais como pulverizadores limpa-vidros, produtos de limpeza erosivos, fluidos inflamáveis, ceras de limpeza, detergentes concentrados, lixívia ou produtos de limpeza que contenham produtos derivados de petróleo em peças de plástico, no interior e nos revestimentos das portas ou das juntas. Não utilize toalhetes de papel, esfregões de metal abrasivos, ou outros acessórios de limpeza agressivos.


## **ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM**

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem .

As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

## ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

## SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Para garantir uma ventilação adequada, siga as instruções de instalação.

Uma ventilação insuficiente na parte de trás do produto aumenta o consumo de energia e diminui a eficiência de arrefecimento.

A abertura frequente da porta poderá resultar num consumo de energia acrescido.

A temperatura interna do aparelho bem como o consumo de energia podem ser afetados pela temperatura ambiente, assim como pelo local onde se encontra o aparelho. Ao regular a temperatura deve ter em consideração estes fatores. Reduza ao mínimo a abertura da porta.

Os alimentos congelados devem ser descongelados no compartimento frigorífico.

A baixa temperatura dos produtos congelados arrefece os alimentos no compartimento frigorífico. Deixe arrefecer os alimentos e as bebidas quentes antes de os colocar no aparelho.

O posicionamento das prateleiras no compartimento frigorífico não tem impacto na utilização eficiente da energia. Os alimentos devem ser colocados nas prateleiras de forma a garantir uma circulação de ar adequada (os alimentos não se devem tocar e deve ser mantida uma distância entre estes e a parede posterior).

Pode aumentar a capacidade de armazenamento de alimentos congelados, retirando as gavetas e, se existir, a prateleira Stop Frost.

Os sons produzidos pelo compressor são perfeitamente normais, pelo que não deve preocupar-se.



# Instalação

## Posicionamento e ligação

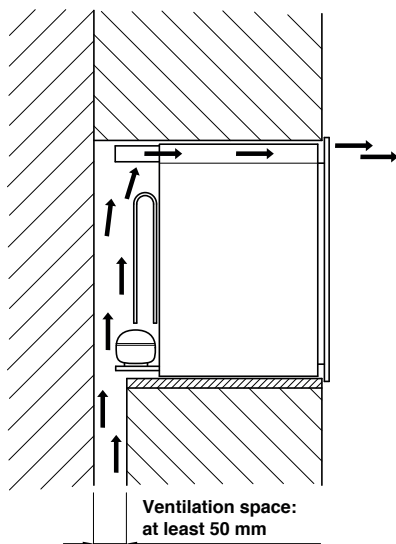
### Desembalar

1. Remova cuidadosamente as proteções e os adesivos, abra a porta e certifique-se de que todos os componentes estão presentes.
2. Retire o cabo da fonte de alimentação.

### Posicionamento

1. Posicione o aparelho numa área com boa ventilação, sem humidade e espaçosa (evitar armários com paredes fechadas).
2. Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor.
3. Certifique-se de que mantém as distâncias mínimas entre o aparelho e a parede da divisão onde este é instalado, de forma a assegurar a perfeita ventilação do aparelho.

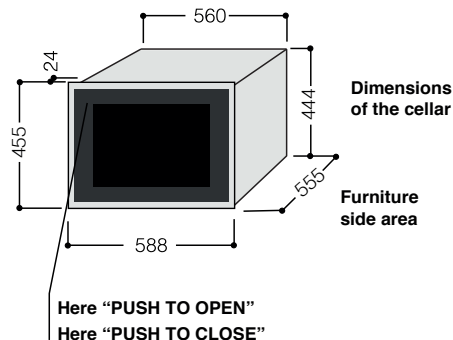
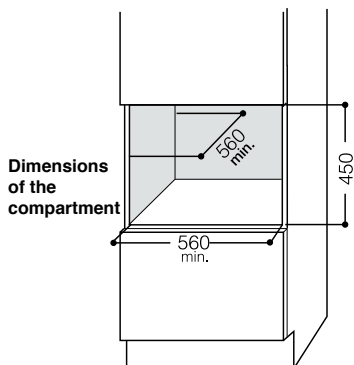
Ver figura.



### Ligação da cablagem

Após o transporte, coloque o aparelho na vertical e aguarde, pelo menos, 3 horas antes de o ligar ao sistema da cablagem. Antes de ligar a ficha à tomada, certifique-se de que:

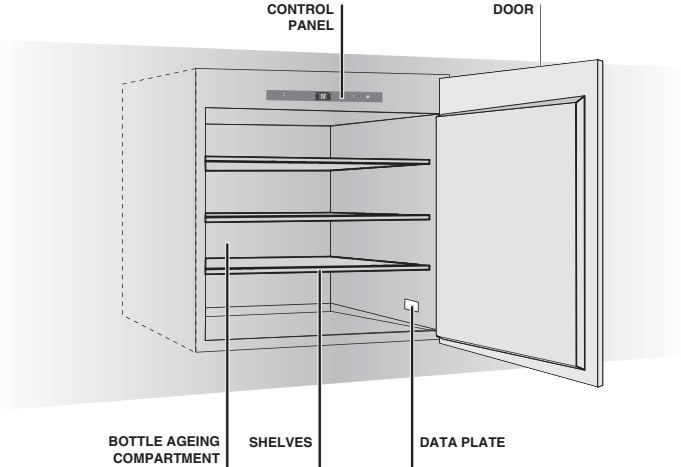
- a tomada tem ligação à terra e está de acordo com os regulamentos
- legais;
- a tomada consegue suportar a carga de energia máxima da máquina, indicada na tabela da ficha informativa ou na placa de características no canto inferior direito (consulte a descrição do aparelho);
- a tensão de alimentação está dentro do intervalo indicado na tabela da ficha informativa ou na placa de características no canto inferior direito (consulte a descrição do aparelho);
- a tomada é compatível com a ficha do aparelho. Caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não utilize extensões ou tomadas múltiplas.



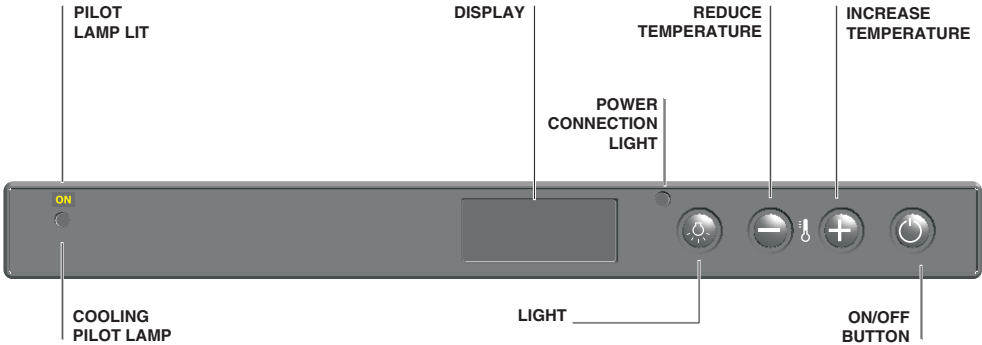
Here "PUSH TO OPEN"  
Here "PUSH TO CLOSE"

# Descrição do aparelho

## Peças interiores



## Painel de controlo



# Utilizar a cave de vinho

## Compartimento para envelhecimento de garrafas

A principal função do compartimento de envelhecimento é garantir que os seus vinhos sejam conservados nas condições ideais. A temperatura vem definida de fábrica para uma temperatura considerada excelente na maioria dos casos, correspondendo a 15°C no compartimento superior.

O vinho tem uma natureza complexa e deriva de um processo longo e moroso. São necessárias condições muito específicas, de forma a melhor expressar os seus atributos.

Todos os vinhos são conservados à mesma temperatura mas, dependendo das suas diferentes características, os vinhos são servidos e saboreados a temperaturas muito diferentes (consulte a tabela de temperaturas ideais para vinhos).

Assim, e tal como acontece nas caves dos produtores, para o seu novo aparelho, o valor de temperatura absoluto não é importante para a conservação do seu vinho. Muito pelo contrário, a manutenção de uma temperatura constante ao longo do tempo é o mais importante. A conservação do vinho é ideal a qualquer temperatura, desde que a temperatura não varie.

## Controlo manual da temperatura

Quando liga a sua cave de vinho, o visor apresenta a temperatura no interior da cave: a mesma foi definida para atingir os 15 °C e manter-se estável. Caso necessita de regular a temperatura, siga as instruções abaixo:

1. Quando liga a sua cave de vinho, o visor apresenta a temperatura que tiver sido definida
2. Prima o botão **+** durante um segundo (consulte o painel de controlo). A temperatura começará a piscar.
3. Prima os botões **+** ou **-** até atingir a temperatura pretendida
4. Aguarde 5 segundos para a temperatura parar de piscar.
5. aguarde até que a cave de vinho atinja a sua temperatura antes de colocar as garrafas de vinho no seu interior.

A luz interna não se acende (ou apaga-se temporariamente) quando a temperatura interior ultrapassar os 24 °C. Tal permite que o aparelho atinja a temperatura predefinida mais rapidamente.

## Retirar as prateleiras de madeira

**AVISO:** As prateleiras de madeira não deslizam. Não retire as prateleiras quando as mesmas estiverem carregadas com garrafas, para evitar o risco de partir as garrafas. Pode retirar as prateleiras para limpeza apenas quando não estiverem carregadas com garrafas.

## Tabela das temperaturas ideais para vinhos

Esta tabela indica as temperaturas aproximadas em que o vinho deve ser servido. Caso um dos seus vinhos necessite de ser servido a uma temperatura superior à existente no interior da cave de vinho, sugerimos que deixe o vinho no exterior durante o tempo que for necessário antes de o servir.

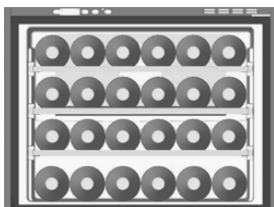
<b>Amarone</b>	<b>17°C</b>
<b>Barbaresco</b>	<b>17°C</b>
<b>Barolo</b>	<b>17°C</b>
<b>Beaujolais</b>	<b>13°C</b>
<b>Vinho branco licoroso de Bordéus</b>	<b>6°C</b>
<b>Vinho branco seco de Bordéus</b>	<b>8°C</b>
<b>Vinho tinto de Bordéus</b>	<b>17°C</b>
<b>Vinho branco de Bourgogne</b>	<b>11°C</b>
<b>Vinho tinto de Bourgogne</b>	<b>18°C</b>
<b>Brunello</b>	<b>17°C</b>
<b>Champanhe</b>	<b>6°C</b>
<b>Chianti Classico</b>	<b>16°C</b>
<b>Languedoc-Roussillon</b>	<b>13°C</b>
<b>Passito di Pantelleria</b>	<b>6°C</b>
<b>Rosé de Provence</b>	<b>12°C</b>

<b>Vinhos espumantes secos e doces</b>	<b>6°C</b>
<b>Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi</b>	<b>8°C</b>
<b>Vinhos brancos de Trentino Alto Adige</b>	<b>11°C</b>
<b>Vinhos brancos Franciacorta</b>	<b>11°C</b>
<b>Vinhos brancos aromáticos secos</b>	<b>10°C</b>
<b>Vinhos brancos secos, jovens e frutados</b>	<b>8°C</b>
<b>Vinhos brancos de Friuli Venezia Giulia</b>	<b>11°C</b>
<b>Vinhos Ródano</b>	<b>15°C</b>
<b>Vinhos brancos secos de Loire</b>	<b>10°C</b>
<b>Vinhos licorosos de Loire</b>	<b>7°C</b>
<b>Vinhos tintos de Loire</b>	<b>14°C</b>
<b>Vinhos Passito licorosos</b>	<b>8-18°C</b>
<b>Vinhos rosé, Vinhos novos</b>	<b>12°C</b>
<b>Vinhos tintos ligeiros com notas tânicas suaves</b>	<b>14°C</b>
<b>Vinhos tintos, com bastantes notas tânicas e uma estrutura média</b>	<b>16°C</b>

# Armazenar as garrafas de vinho

## Stock de 24 garrafas standard

Recomenda-se um stock de 24 garrafas (para as garrafas padrão, mixas e renana) para os vinhos que necessitem de estar visíveis e de ser removidos facilmente.



### STANDARD

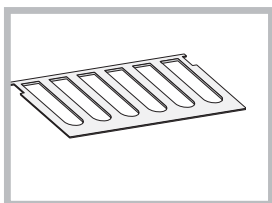
24 garrafas (deitadas a 100%)

3 prateleiras

Posicione cada garrafa nas ranhuras das 3 prateleiras de madeira. Podem ser colocadas 6 garrafas na parte inferior da cave de vinho.

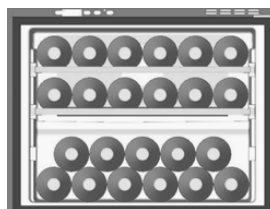
Sugerimos que coloque as garrafas Renana na prateleira inferior e no fundo da cave de vinho porque estas foram concebidas especialmente para suportar garrafas mais largas.

! A prateleira de madeira pode suportar até 22 garrafas em segurança



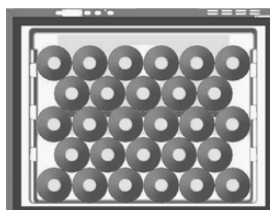
## Stock de garrafa de Champanhe

As garrafas de champanhe são mais largas do que as garrafas padrão. Devem ser colocadas na base da cave de vinho, que pode suportar até 5 garrafas.



Se pretender armazenar mais do que 5 garrafas de Champanhe na sua cave de vinho, remova a 3.ª prateleira e armazene as garrafas em duas filas (colocando-as na segunda fila entre as que estão na fila inferior). Tal irá comportar até 9 garrafas.

## Algumas configurações de armazenamento



### PRESERVAÇÃO

28 garrafas (deitadas a 100%)

# Manutenção e resolução de problemas

## Limpeza e manutenção

### Desligar a cave de vinho

Durante as operações de limpeza e de manutenção, é imperativo que desligue a cave de vinho.

## Resolução de problemas

Se notar que a sua cave de vinho não está a funcionar corretamente, verifique a seguinte lista antes de contactar o Centro de Assistência.

Problema	Causas possíveis/soluções
O compressor não funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>• A ficha não está inserida na tomada de parede ou não está inserida o suficiente para fazer contacto. Ou, poderá haver uma falha de energia na sua casa.</li><li>• A tomada de parede não está a funcionar corretamente. Ligue a cave de vinho a outra tomada de parede para verificar.</li></ul>
O compressor nunca para	<ul style="list-style-type: none"><li>• Contacte o Centro de Assistência</li></ul>

! Qualquer tipo de trabalho realizado na cave de vinho deve ser efetuado pelo seu Centro de Assistência local autorizado.

! As avarias num curto espaço de tempo, tais como falhas de energia, não comprometerão os vinhos. Os vinhos poderão sofrer alterações apenas quando se tratam de avarias operacionais deixadas por resolver durante um longo período de tempo.

! O aparelho foi concebido e fabricado em conformidade com as normas de segurança internacionais. Os seguintes avisos são fornecidos por razões de segurança e devem ser lidos atentamente.

Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas comunitárias:



- Diretiva de Baixa Tensão (LVD) 2014/35/UE
- Diretiva 2014/30/UE sobre Compatibilidade Eletromagnética (EMC)
- Diretiva REEE 2012/30/UE

## Eliminação



- Respeite as normas ambientais locais ao eliminar o material da embalagem para fins de reciclagem.
- A diretiva 2012/19/UE referente à gestão de resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (Diretiva 2 REEE), prevê que os eletrodomésticos não podem ser eliminados em conjunto com os resíduos urbanos normais. Os aparelhos usados devem ser recolhidos separadamente, de forma a otimizar a recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e reduzir o impacto na saúde humana e no meio ambiente. O símbolo de um contentor de lixo barrado com uma cruz no produto recorda a obrigatoriedade da recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais para mais informações relativas à eliminação correta do seu aparelho usado.

# Assistência

## Antes de contactar a Assistência Técnica:

- Verifique se pode resolver sozinho a anomalia (veja as Anomalias e Soluções).
- Se, após todas as verificações, o aparelho não funcionar e o problema persistir, contacte o Centro de Assistência mais próximo

## Comunique:

- O tipo de problema
- O modelo do aparelho (Mod.)
- O número de série (S/N)

Estas informações encontram-se na placa de identificação situada no lado inferior esquerdo do compartimento do frigorífico.

model | serial number

Mod. RG 2330	TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801		
240 V.	Hz	150 W	Fuse A		
Total	340	75	Freez. Capac	Class	
Gross Bruto	Gross Bruto	Net Util	Gross Bruto	Poder de Cong	Classe
Brut	Brut	Brut	Brut	kg/24 h 4,0	Classe N
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure	Pressure		
Kompr.	kg 0.090	P.S.-1	HIGH-225		
Made in Italy	13918	LOW 140			

EXEMPLO DE ETIQUETA

**Nunca recorra a técnicos não autorizados e recuse sempre a instalação de peças sobresselentes não originais.**

400011434529

