

Istruzioni per l'uso

FRIGO CANTINA PER VINI

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

RU

Русский, 51

KZ

Қазақша, 63

WL 24 A/HA

Sommario

Caratteristiche, 2

Avvertenze
Dati tecnici

Installazione, 3

Posizionamento e collegamento

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 5-6

Vani invecchiamento
Regolazione manuale delle temperature
Estrazione dei ripiani in legno
Tabella delle temperature a cui servire i vini

Stoccare le bottiglie, 7

Modalità stoccaggio

Manutenzione e anomalie, 8

Manutenzione e cura
Anomalie e rimedi

Assistenza, 9

IT

Caratteristiche

IT

Avvertenze

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

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

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

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

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

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

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

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

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

! Non danneggiare il circuito del refrigerante.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

DATI TECNICI	
Modello	WL 24 A/HA
Temperature	1 Zona
Dimensioni	larghezza cm 60 altezza cm 44,8 profondità cm 55
Peso** Peso	30,5 Kg 35,5 Kg
Potenza elettrica	62 W
Corrente	0,3 A
Lampade	3 W
Consumo	0,38 kWh / 24h
Tensione in Volt*	220 - 240 V
Frequenza Hz*	50
* A seconda dei paesi, questi valori sono soggetti a variazioni. Per conoscere le caratteristiche specifiche del vostro apparecchio, consultare la targhetta caratteristiche del prodotto. ** Apparecchio vuoto.	

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

Installazione

Posizionamento e collegamento

Disimballo

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

Posizionamento

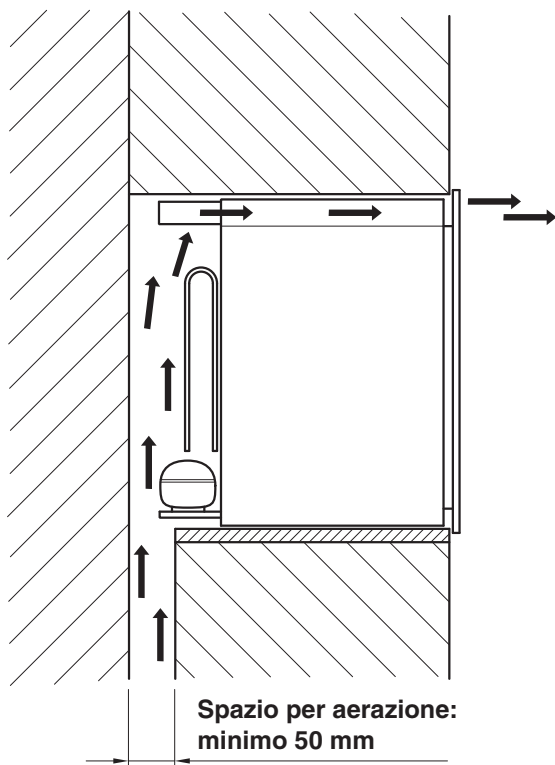
- 1 Posizionare l'apparecchio in un ambiente ben aerato, non umido e libero (evitare armadi a muro chiusi).
- 2 Lasciare l'apparecchio lontano da fonti di calore.
- 3 Rispettare le distanze minime tra l'apparecchio ed il vano in cui verrà posizionato, per garantire all'apparecchio stesso una perfetta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

Vedi figura.

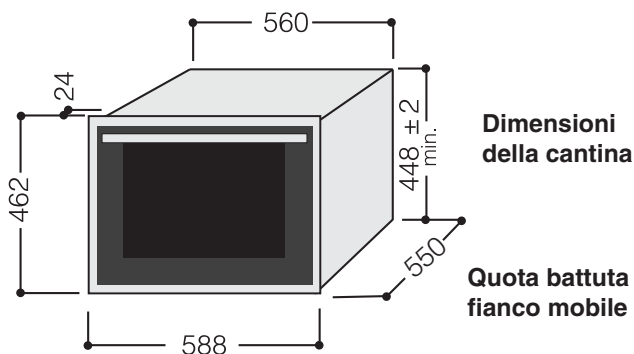
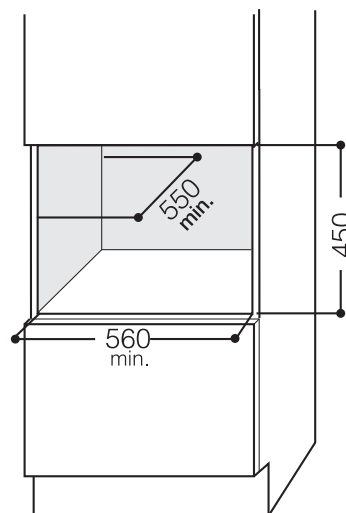
Collegamento elettrico

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

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



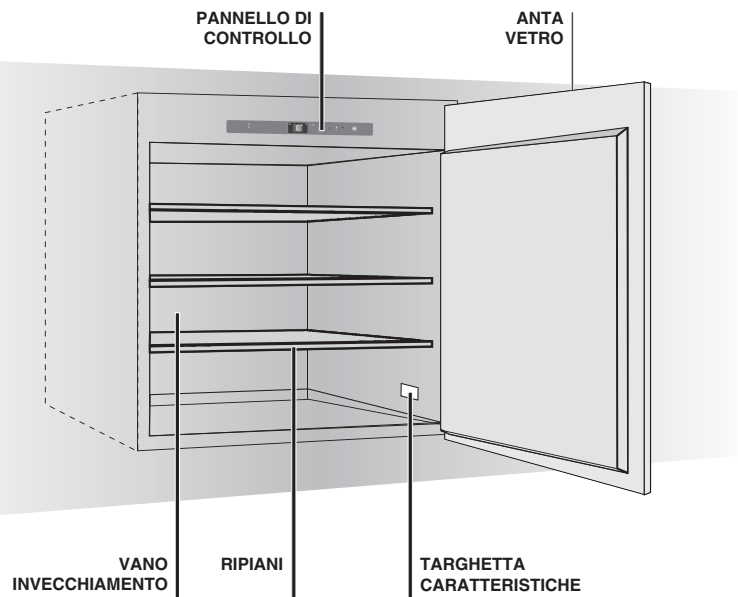
Dimensioni del vano



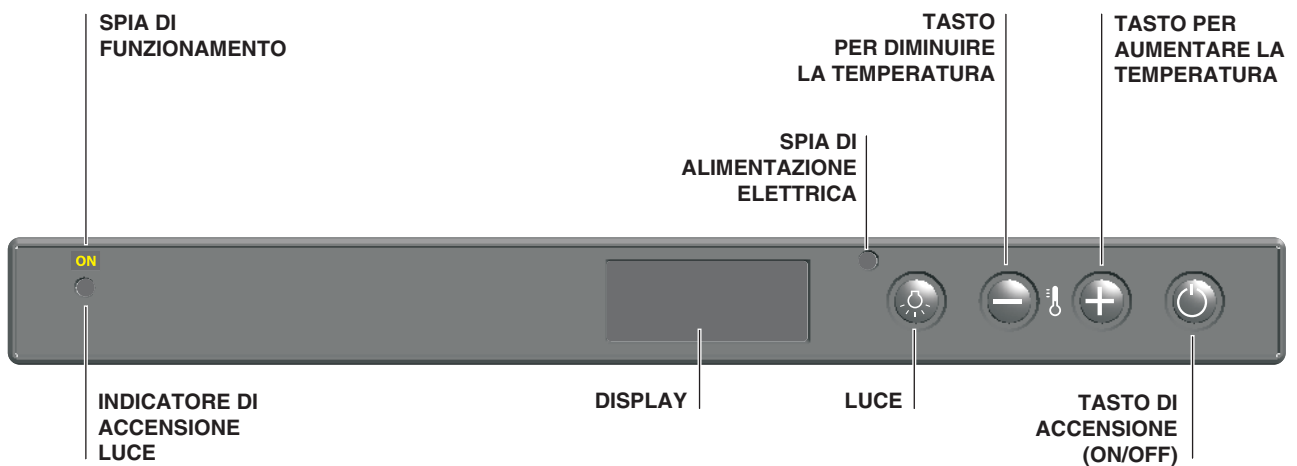
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo



Vano invecchiamento

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

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

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

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

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

Regolazione manuale della temperatura

La temperatura visualizzata sul display è la temperatura relativa all'interno del vano cantina. Alla prima accensione, la cantinetta è impostata per raggiungere i 15° e stabilizzarsi. Qualora dovesse rendersi necessario, è possibile modificare la temperatura secondo quanto segue:

1. Al momento della connessione alla rete elettrica, il display visualizza la temperatura impostata all'interno del vano.
2. Premere il tasto **+** (vedi Pannello di controllo) per circa un secondo: l'indicatore della temperatura comincerà a lampeggiare.
3. Premere i tasti **+** o **-** fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
4. Attendere 5 secondi perché l'indicatore torni fisso: la temperatura è stata impostata.
5. Attendere che l'adeguamento della temperatura abbia effetto ed introdurre le bottiglie di vino nella cantina.

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

Estrazione dei ripiani in legno

ATTENZIONE:

I ripiani in legno non sono scorrevoli, non estrarli con il carico di bottiglie per evitare il rischio di rottura delle stesse.

I ripiani si possono estrarre per pulizia solo senza bottiglie.

Tabella delle temperature a cui servire i vini

Nella tabella si riportano le temperature indicative a cui dovrebbe essere servito il vino a tavola. Nel caso in cui il vino debba essere servito ad una temperatura superiore a quella impostata all'interno della cantina, si consiglia di lasciarlo fuori per il tempo necessario.

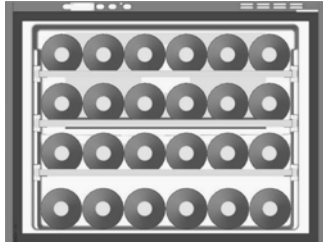
Amarone	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Bianco Liquoroso	6°C
Bordeaux Bianco Secco	8°C
Bordeaux Rosso	17°C
Bourgogne Bianco	11°C
Bourgogne Rosso	18°C
Brunello	17°C
Champagne	6°C
Chianti Classico	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Passito di Pantelleria	6°C
Provenza Rosé	12°C

Spumanti Secchi e Dolci	6°C
Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi	8°C
Vini Bianchi del Trentino Alto Adige	11°C
Vini Bianchi Franciacorta	11°C
Vini Bianchi Secchi Aromatici	10°C
Vini Bianchi Secchi, Giovani e Fruttati	8°C
Vini del Friuli Venezia Giulia	11°C
Vini del Rodano	15°C
Vini della Loira Bianchi Secchi	10°C
Vini della Loira Liquorosi	7°C
Vini della Loira Rossi	14°C
Vini passiti Liquorosi	8-18°C
Vini Rosati, Vini Novelli	12°C
Vini Rossi Leggeri, poco tannici	14°C
Vini Rossi mediamente strutturati, abbastanza tannici	16°C

Stoccare le bottiglie

Stoccaggio classico con 24 bottiglie

Se si desidera sistemare le bottiglie in modo tale da renderle visibili e facilmente estraibili, si consiglia la configurazione a 24 bottiglie (bordolesi o misto bordolesi e renane).

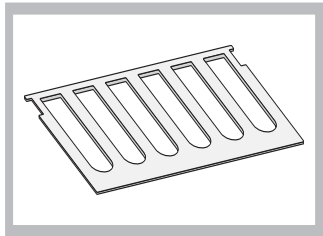


STANDARD
24 Bottiglie (100% coricate)
3 griglie utilizzate

I 3 ripiani in legno della cantina vino sono predisposti per la conservazione di un numero massimo di 6 bottiglie.

Le feritoie poste sulla base della cantina possono ospitare altre sei bottiglie per un totale di 24.

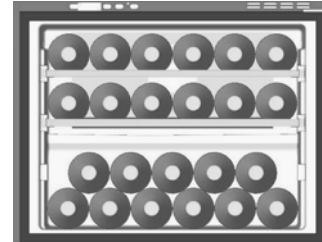
Si suggerisce di collocare le bottiglie più lunghe (Tipo Renane) sul ripiano base della cantina, predisposto per ospitare bottiglie di dimensioni maggiori.



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

Stoccaggio con bottiglie Champagnotta

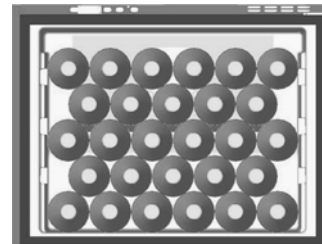
Le bottiglie di tipo Champagnotta, per la loro dimensione maggiore rispetto alle bottiglie classiche, devono essere collocate nel ripiano base della cantina in un numero massimo di 5.



Per stoccare altre bottiglie di tipo Champagnotta sarà necessario rimuovere il 3° ripiano della cantina vino, collocando le nuove bottiglie sopra quelle precedentemente posizionate sul ripiano di base, ma in senso opposto.

E' possibile stoccare fino a 9 bottiglie di tipo Champagnotta.

Altre configurazioni per lo stoccaggio delle bottiglie



CONSERVAZIONE:

Qualora si volesse, è possibile conservare fino ad un massimo di 28 Bottiglie, rimuovendo tutti e tre i ripiani e riponendo le bottiglie così come mostrato nell'immagine precedente.

Manutenzione e anomalie

IT

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

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

Anomalie e rimedi

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

Anomalie

Il compressore non funziona

Possibili cause/soluzioni

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

Il compressore non si ferma mai

- Contattare il centro assistenza tecnica.

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

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

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

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:



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

Smaltimento



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

Assistenza

IT

Prima di contattare l'Assistenza:

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

Comunicare:

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

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

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

Assistenza Attiva 7 giorni su 7



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

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

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

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

IT

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

RU

Русский, 51

KZ

Қазақша, 63

WL 24 A/HA

Contents

Features, 12

Notices
Data Sheet

Installation, 13

Location and power connection
Technical information

Product Description, 14

Interior Parts
Control Panel

Using the Wine Cellar 15-16

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

Stocking the wine bottles, 17

How to stock the bottles

Maintenance and troubleshooting, 18

Care and Maintenance
Troubleshooting

Assistance, 19

Features

EN

Notices

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

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

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

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

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

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

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

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

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

! Do not damage the coolant circuit.

! Contact the after sales service to replace the neon.

! The cable must not be bent or crushed.

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

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

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

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

DATA SHEET	
Model	WL 24 A/HA
Temperatures	1 Zone
Dimensions	width cm 60 length cm 44,8 depth cm 55
Weight** Weight	30,5 Kg 35,5 Kg
Power	62 W
Current	0,3 A
Lamp	3 W
Consumption	0,38 kWh / 24h
Voltage*	220 - 240 V
Frequency Hz*	50
* These values may change in different countries. In order to find the specific features of your device, check the product features plate. ** When the device is empty.	

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

Installation

Positioning and connection

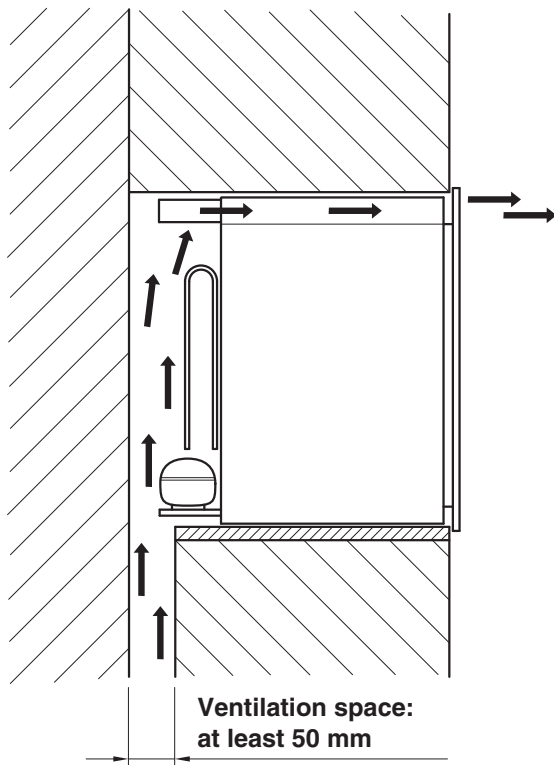
Unpacking

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

Positioning

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

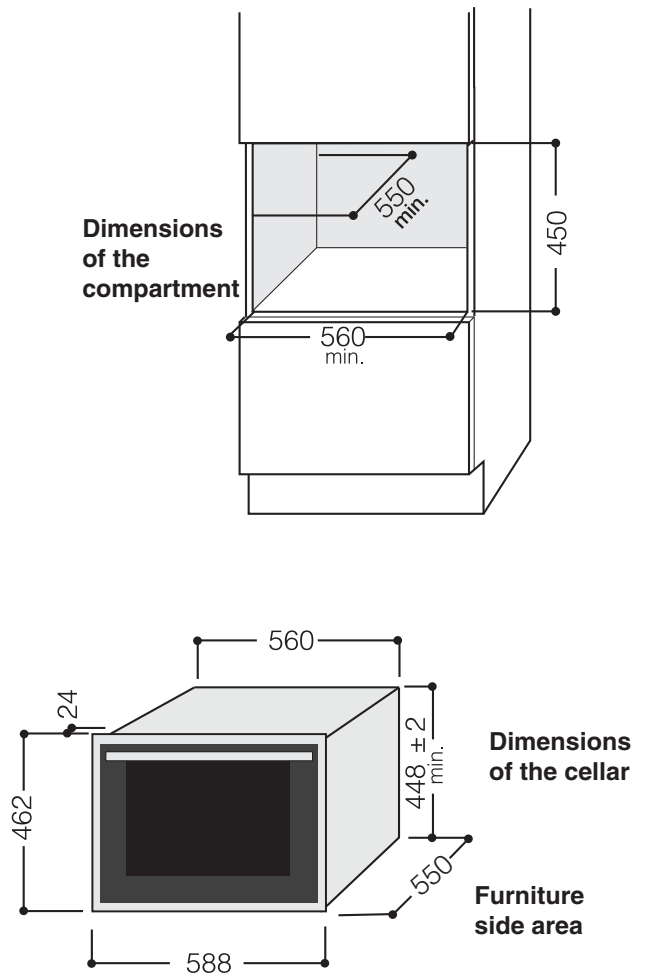
See figure.



Wiring connection

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

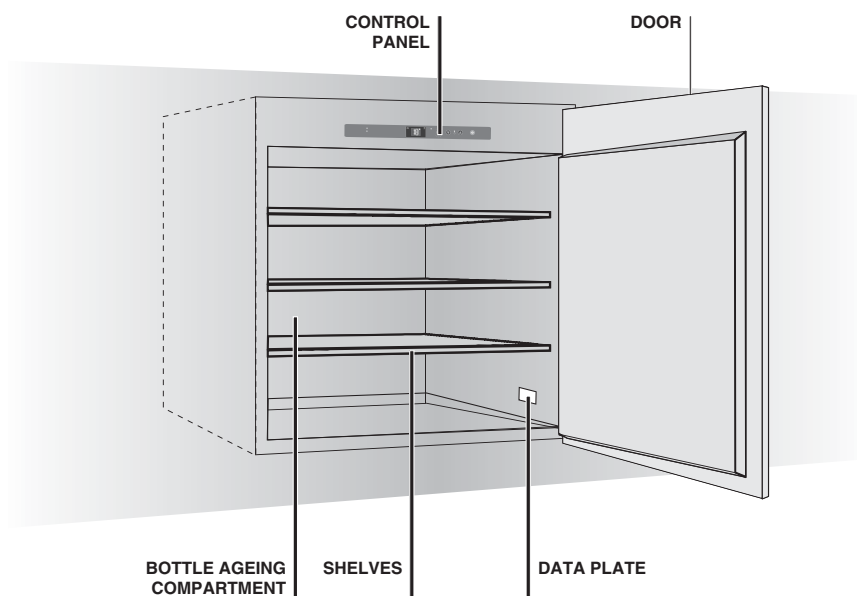
- the socket is earthed and according to legal regulations;
- the socket is able to hold up to the maximum power load of the machine, indicated on the Data Sheet table or on the feature plate to the bottom right (see Description of the device);
- the power supply voltage falls within the range indicated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



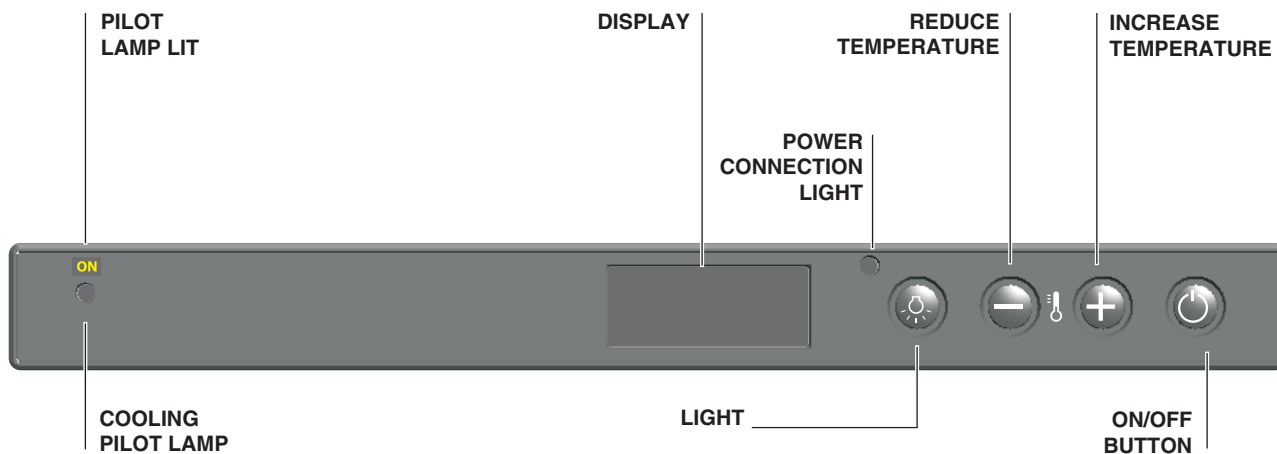
Product Description

EN

Interior Parts



Control Panel



Using the wine cellar

Bottle ageing compartment

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

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

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

Manual temperature control

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.

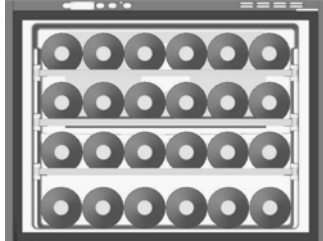
Amarone	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Beaujolais	13°C
White liquered Bordeaux	6°C
Dry White Bordeaux	8°C
Red Bordeaux	17°C
White Bourgogne	11°C
Red Bourgogne	18°C
Brunello	17°C
Champagne	6°C
Chianti Classico	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Passito di Pantelleria	6°C
Rosé Provence	12°C

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

Stocking the wine bottles

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.

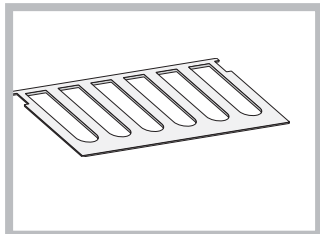


STANDARD
24 Bottles (100% lying down)
3 shelves

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

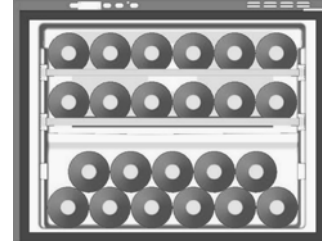
We suggest you place the Renana bottles onto the lower shelf and the bottom of the wine cellar because they have been specially designed to hold larger bottles.

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



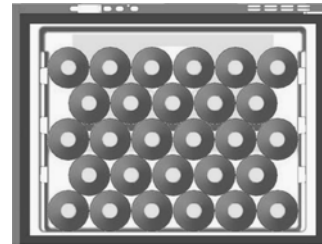
Champagne bottle stock

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

EN

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

The compressor does not work

Possible causes/solutions

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

The compressor never stops

- Contact the Service Centre

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

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

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

This appliance complies with the following Community Directives:



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

Disposal



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

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

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

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

RU

Русский, 51

KZ

Қазақша, 63

WL 24 A/HA

Sommaire

FR

Caractéristiques, 22

Recommandations

Caractéristiques techniques

Installation, 23

Mise en place et raccordement

Données techniques

Description de l'appareil, 24

Vue d'ensemble

Tableau de bord

Mise en marche et utilisation, 25-26

Compartiments vieillissement

Réglage manuel des températures

Extraction des étagères en bois

Tableau des températures de service des vins

Stocker les bouteilles, 27

Mode de stockage

Entretien et anomalies, 28

Entretien et soin

Anomalies et remèdes

Assistance, 29

Caractéristiques

FR

Recommandations

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

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

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

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

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

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

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

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

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

! Veiller à ne pas endommager le circuit de réfrigérant.

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

! Le câble ne doit subir ni pliures ni écrasements.

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

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

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

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Modèle	WL 24 A/HA
Températures	1 Zone
Dimensions	largeur cm 60 hauteur cm 44,8 profondeur cm 55
Poids** Poids	30,5 Kg 35,5 Kg
Puissance électrique	62 W
Courant	0,3 A
Ampoules	3 W
Consommation	0,38 kWh / 24h
Tension en Volt*	220 - 240 V
Fréquence Hz*	50
* Ces valeurs peuvent varier selon les pays. Pour connaître les caractéristiques spécifiques de l'appareil, consulter la plaque des données techniques du produit. ** Appareil vide.	

Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.

Installation

Positionnement et branchement

Déballage

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

Positionnement

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

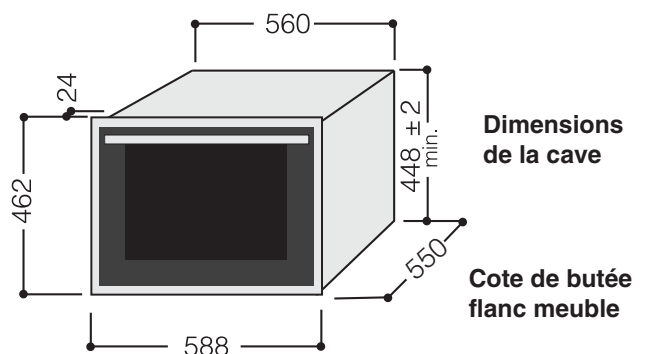
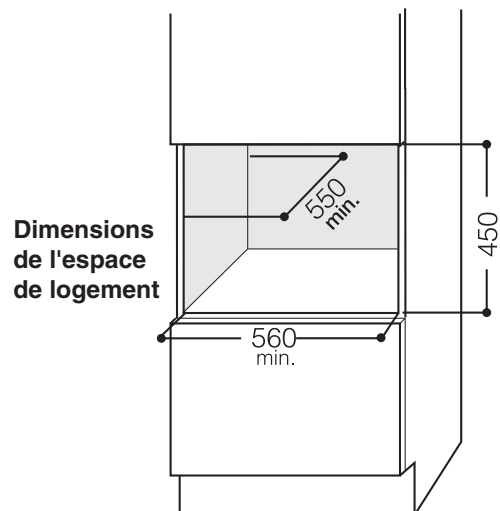
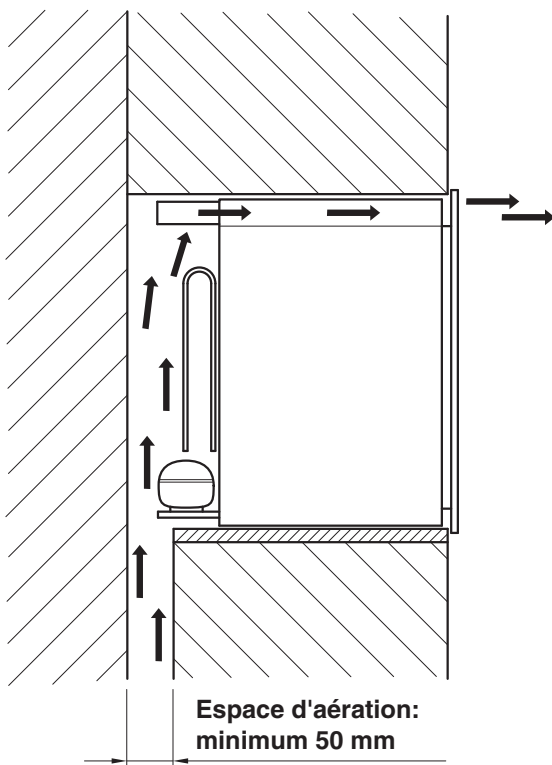
Voir figure.

Branchement électrique

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

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

FR



Description de l'appareil

FR

Vue d'ensemble

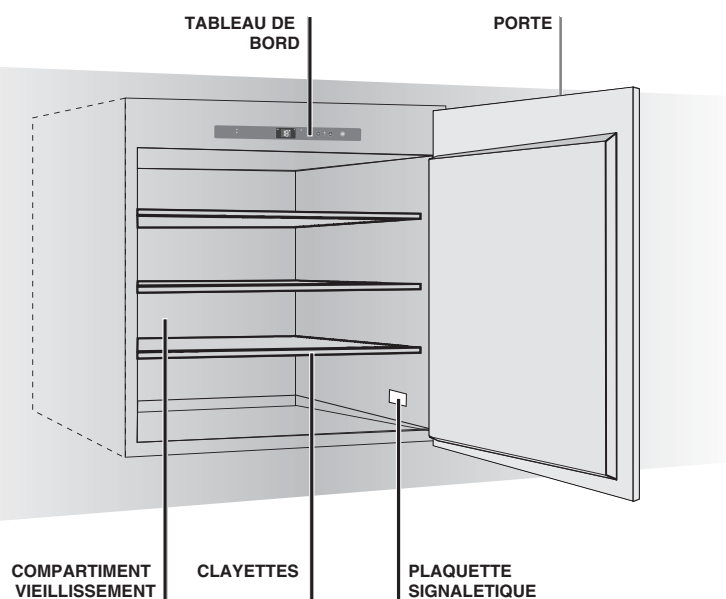
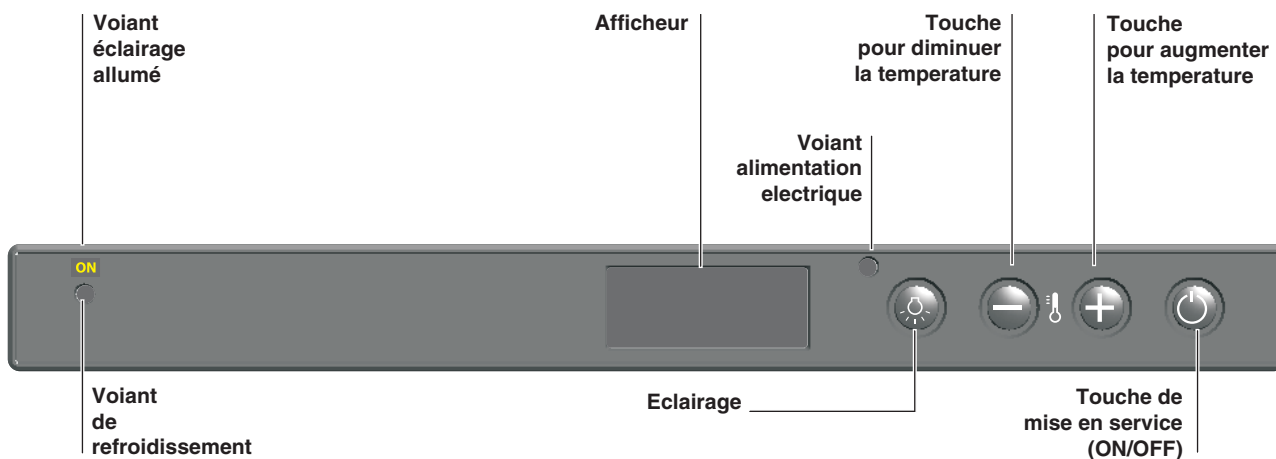


Tableau de bord



Mise en marche et utilisation

Compartiment vieillissement

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

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

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

Réglage manuel de la température

Si nécessaire, la température peut être modifiée comme suit :

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

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

Extraction des étagères en bois

ATTENTION:

Les étagères en bois ne sont pas coulissantes: ne pas les extraire chargées de bouteilles pour prévenir le risque de rupture de ces dernières.
Les étagères peuvent être extraites pour les nettoyer uniquement en l'absence de bouteilles.

Tableau des températures de service des vins

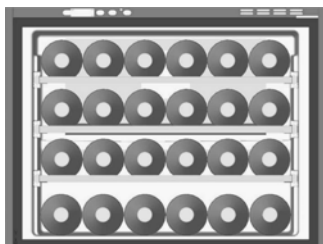
Le tableau reporte les températures de service préconisées. Si par contre le vin doit être servi à une température supérieure à la température sélectionnée à l'intérieur de la cave à vin, il est conseillé de sortir la bouteille et de la laisser chambrer le temps nécessaire.

Amarone de la Valpolicella	17°C	Mousseux Secs et Doux	6°C
Barbaresco	17°C	Verdicchio de Matelica et des Castelli di Jesi	8°C
Barolo	17°C	Vins blancs du Trentino Alto Adige	11°C
Beaujolais	13°C	Vins blancs Franciacorta	11°C
Bordeaux Blanc Liqueureux	6°C	Vins Blancs Secs Aromatiques	10°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C	Vins Blancs Secs, Jeunes et Fruités	8°C
Bordeaux Rouge	17°C	Vins du Friuli Venezia Giulia	11°C
Bourgogne Blanc	11°C	Vins du Rhône	15°C
Bourgogne Rouge	18°C	Vins de la Loire Blancs Secs	10°C
Brunello	17°C	Vins de la Loire Liqueureux	7°C
Champagne	6°C	Vins de la Loire Rouges	14°C
Chianti Classico	16°C	Vins de paille Liqueureux	8-18°C
Languedoc-Roussillon	13°C	Vins Rosés, Vins Nouveaux	12°C
Passito de Pantelleria	6°C	Vins Rouges Légers, peu tanniques	14°C
Provence Rosé	12°C	Vins Rouges moyennement structurés, assez tanniques	16°C

Stocker les bouteilles

Stockage classique 24 bouteilles

Si vous désirez stocker les bouteilles de vin de manière à ce qu'elles soient visibles et facilement accessibles, nous conseillons le stockage en configuration 24 bouteilles (du type Bordeaux ou mixtes Bordeaux et Alsace)



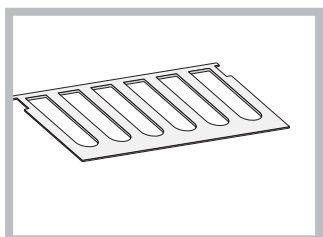
STANDARD

24 Bouteilles (100% couchées)
3 clayettes utilisées

Rangez sur chacune des 3 clayettes en bois 6 bouteilles maximum, 6 autres bouteilles peuvent être rangées dans les emplacements aménagés sur le plancher de la cave à vin, soit 24 bouteilles au total.

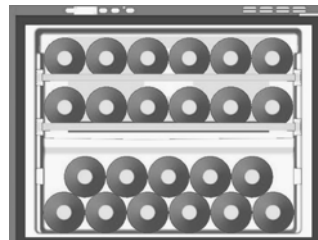
Il est conseillé de ranger les bouteilles de plus grandes dimensions (type Alsace) sur les clayettes du bas (5 et 6); ces dernières sont en effet prévues pour recevoir des bouteilles plus grandes.

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



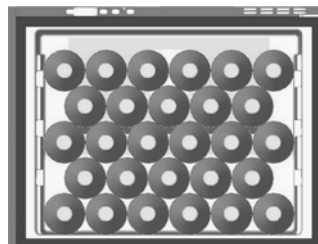
Stockage de bouteilles du type Champagne

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



Pour stocker d'autres bouteilles du type Champagne, il faut enlever la 3ème clayette et les ranger au-dessus des bouteilles stockées sur le plancher de la cave à vin en les mettant en sens inverse. Vous pouvez ainsi stocker jusqu'à 9 bouteilles du type Champagne.

Autres configurations de stockage des bouteilles



CONSERVATION

28 Bouteilles (100% couchées)
1 clayette utilisée

Entretien et anomalies

FR

Entretien et soin

Mise hors tension

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

Anomalies et remèdes

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

Anomalies

Le compresseur ne fonctionne pas

Causes / Solutions possibles :

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

Le compresseur ne s'arrête jamais

- Veuillez contacter le Service Assistance

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

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

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

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:



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

Mise au rebut



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

Assistance

FR

Avant de contacter le centre d'Assistance :

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

Signalez-lui :

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

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

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

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

Manual de instrucciones

FRIGORÍFICO CANTINA PARA VINOS

ES

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

RU

Русский, 51

KZ

Қазақша, 63

WL 24 A/HA

Índice

Características, 32

Advertencias
Datos técnicos

Instalación, 33

Colocación y conexión

Descripción del aparato, 34

Vista del conjunto
Panel de control

Puesta en marcha y uso, 35-36

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

Almacenaje de las botellas, 37

Modalidad de almacenaje

Mantenimiento y anomalías, 38

Mantenimiento y cuidados
Anomalías y soluciones

Asistencia, 39

Características

ES

Avisos

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

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

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

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

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

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

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

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

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

! No dañe el circuito del refrigerante.

! Para sustituir el neón diríjase al centro de asistencia.

! El cable no debe estar doblado ni comprimido.

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

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

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

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

DATOS TÉCNICOS	
Modelo	WL 24 A/HA
Temperaturas	1 Zona
Dimensiones	anchura cm 60 altura cm 44,8 profundidad cm 55
Peso** Peso	30,5 Kg 35,5 Kg
Potencia eléctrica	62 W
Corriente	0,3 A
Lámparas	3 W
Consumo	0,38 kWh / 24h
Tensión en Voltios*	220 - 240 V
Frecuencia Hz*	50
* Estos valores están sujetos a variaciones en función del país. Para conocer las características específicas de su aparato, consulte la tarjeta de las características del producto. ** Aparato vacío.	

Aparato destinado a utilizarse exclusivamente para la conservación de vinos.

Instalación

Colocación y conexión

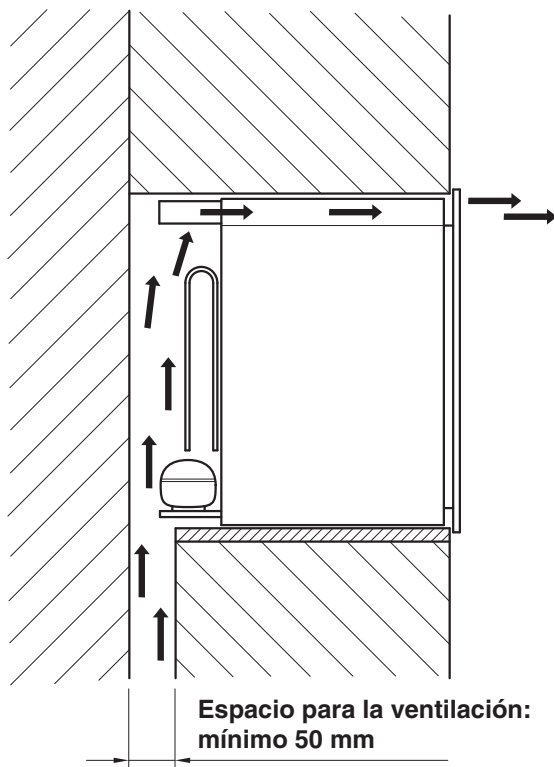
Desembalaje

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

Colocación

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

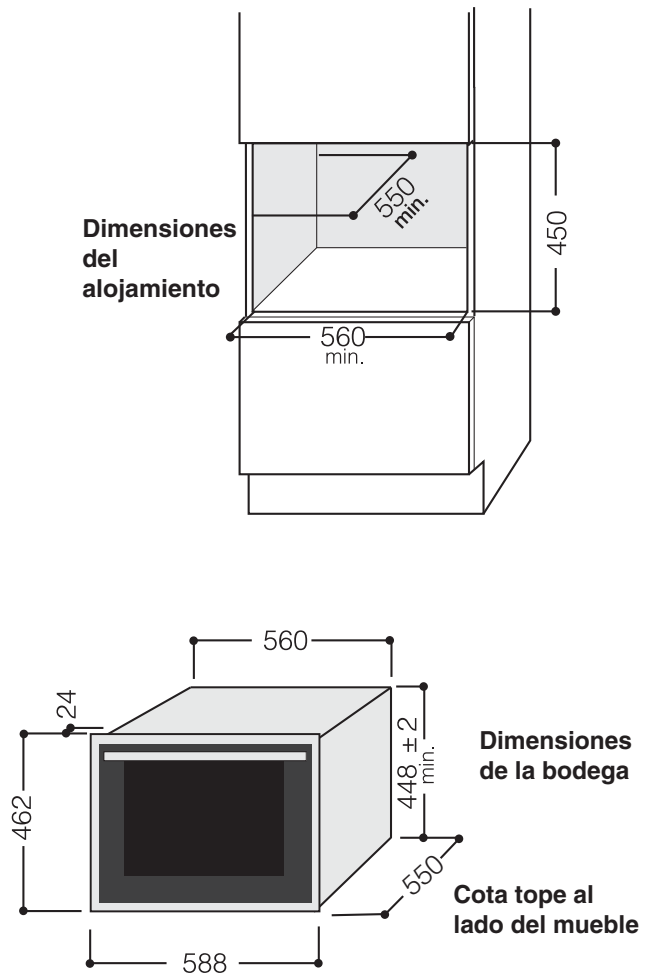
Véase figura.



Conexión eléctrica

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

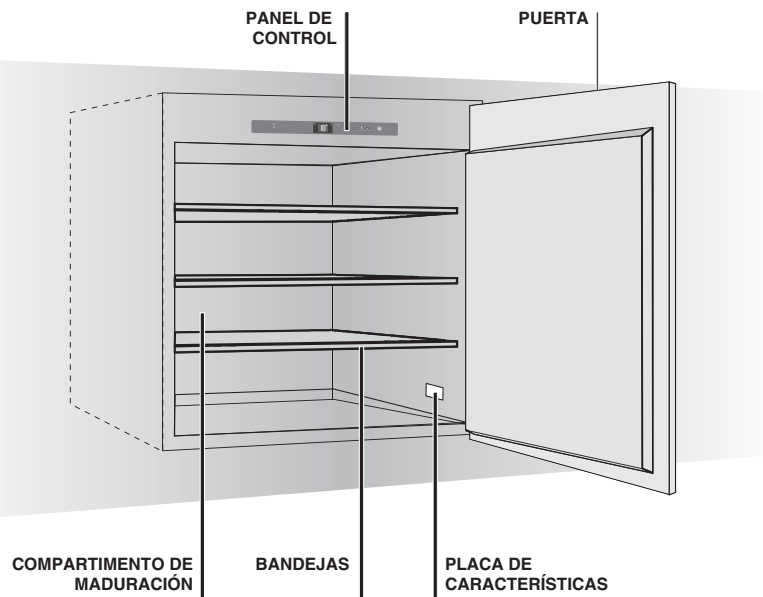
- la toma tenga puesta a tierra y sea a norma de ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina, indicada en la tabla Datos técnicos o en la tarjeta características, abajo a la derecha (véase Descripción del aparato);
- la tensión de alimentación esté comprendida entre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



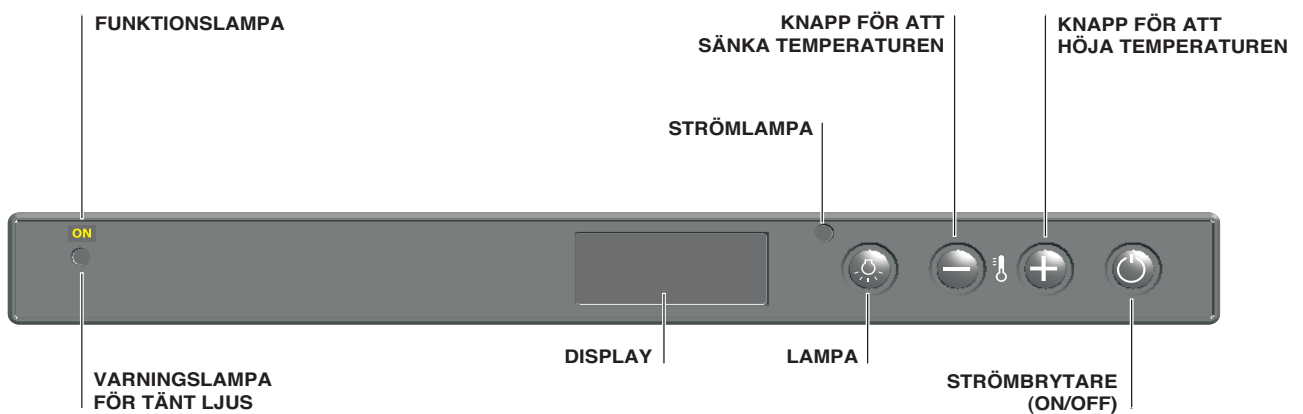
Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso

Compartimento de maduración

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

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

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

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

Regulación manual de la temperatura

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

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

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

Extracción de las repisas de madera

ATENCIÓN:

Los estantes de madera no son corredizos, no los extraiga cuando estén llenos de botellas para evitar el riesgo de romper las mismas.

Los estantes se pueden extraer para su limpieza sólo sin botellas.

Tabla de temperaturas a las cuales servir los vinos

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

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

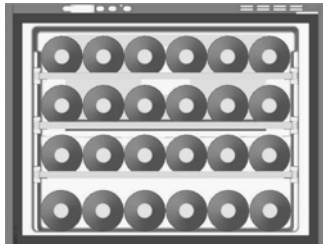
Vinos espumantes secos y dulces	6°C
Verdicchio de Matelica y de los Castillos de Jesi	8°C
Vinos blancos del Trentino Alto Adige	11°C
Vinos blancos Franciacorta	11°C
Vinos Blancos Secos Aromáticos	10°C
Vinos Blancos Secos, Jóvenes y Frutados	8°C
Vinos del Friuli Venecia Juliana	11°C
Vinos del Ródano	15°C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

Almacenar las botellas

ES

Almacenamiento clásico con 24 botellas

Si se desea colocar las botellas para la conservación del vino de modo tal, que sean visibles y fácilmente extraíbles, se aconseja la configuración de 24 botellas (bordolese o mixto bordolese y renanos).



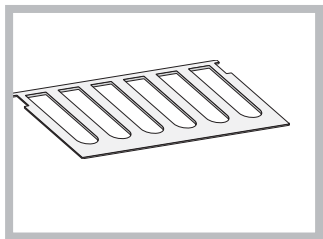
ESTÁNDAR

24 Botellas (100% acostadas)

3 rejillas utilizadas

Coloque en los huecos de cada uno de los 3 estantes de madera, una cantidad máxima de 6 botellas; otras 6 botellas se pueden colocar en las ranuras ubicadas en la base de la cantina, haciendo un total de 24 botellas.

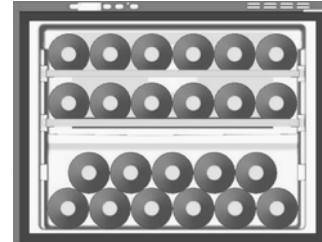
Se recomienda colocar las botellas más anchas (Tipo Renano) en la base de la bodega. Ésta última está predispuesta para alojar botellas de dimensiones mayores.



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

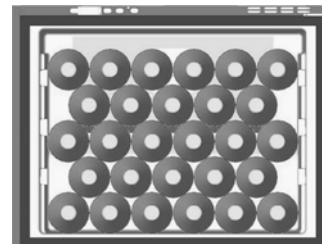
Almacenamiento con botellas Champagnotta

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



Si se desean almacenar más botellas de tipo Champagnotta, se debe quitar el 3º estante y se deben colocar las botellas sobre las que ya están ubicadas en la base de la cantina, en sentido opuesto a las mismas. De este modo, es posible almacenar hasta 9 botellas de tipo Champagnotta.

Otras disposiciones para el almacenamiento de las botellas



CONSERVACIÓN

28 Botellas

(100% acostadas) 1 rejilla utilizada

Mantenimiento y anomalías

ES

Mantenimiento y cuidados

Cortar el suministro eléctrico

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

Anomalías y soluciones

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

Anomalías

El compresor no funciona

Posibles causas / soluciones

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

El compresor no de detiene nunca

- Llame al centro de Asistencia Técnica

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

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

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

Este equipamiento es conforme con las siguientes Directivas Comunitarias:



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

Eliminación



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

Asistencia

ES

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

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

Comuníquese:

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

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

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

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

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

Ampliación de garantía

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

Consiga una cobertura total adicional de

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

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

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

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

ESTAMOS A SU SERVICIO

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

RU

Русский, 51

KZ

Қазақша, 63

WL 24 A/HA

Inhalt

Merkmale, 42

Hinweise
Technische Daten

Installation, 43

Aufstellung und Anschluss

Beschreibung des Geräts, 44

Gesamtansicht
Schalttafel

Start und Benutzung, 45-46

Alterungsfach
Manuelle Temperatureinstellung
Ausziehen der Fachböden aus Holz
Tabelle der optimalen Serviertemperaturen

Einlagern der Flaschen, 47

Lagerweise

Wartung und Störungen, 48

Wartung und Pflege
Störungen und Abhilfe

Kundendienst, 49

Eigenschaften

DE

Warnhinweise

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

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

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

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

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

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

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

! Die Lüftungsöffnungen im Gehäuse des Geräts nicht zustellen.

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

! Die Kältemittelleitungen nicht beschädigen.

! Zum Auswechseln der Neonlampe den Kundendienst hinzuziehen.

! Das Kabel darf nicht geknickt oder gequetscht werden.

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

TECHNISCHE DATEN	
Modell	WL 24 A/HA
Temperaturen	1 Temperaturzone
Abmessungen	Breite cm 60 Höhe cm 44,8 Tiefe cm 55
Gewicht** Gewicht	30,5 Kg 35,5 Kg
Elektrische Leistung	62 W
Stromstärke	0,3 A
Lampen	3 W
Verbrauch	0,38 kWh / 24h
Spannung in Volt*	220 - 240 V
Frequenz Hz*	50
* Diese Werte können sich je nach Land ändern. Die spezifischen Eigenschaften Ihres Geräts können Sie dem Kenndatenschild des Produkts entnehmen. ** Leeres Gerät.	

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Lagerung von Wein bestimmt.

Installation

Aufstellung und Anschluss

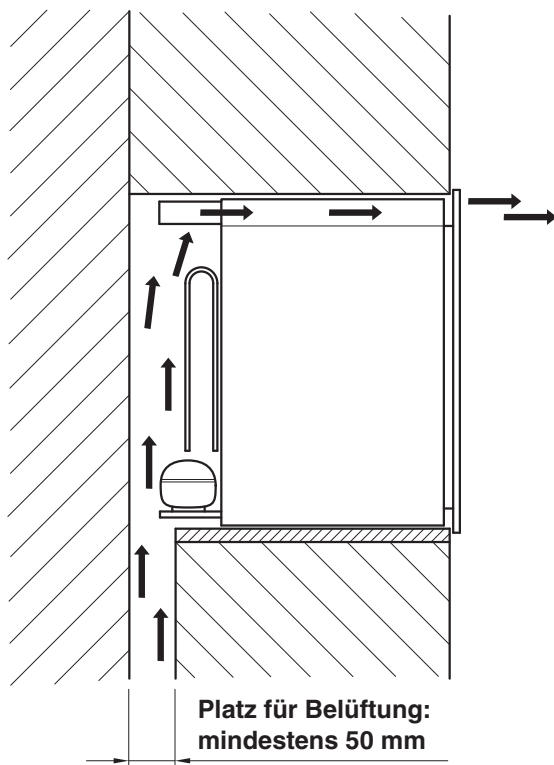
Auspacken

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

Aufstellung

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

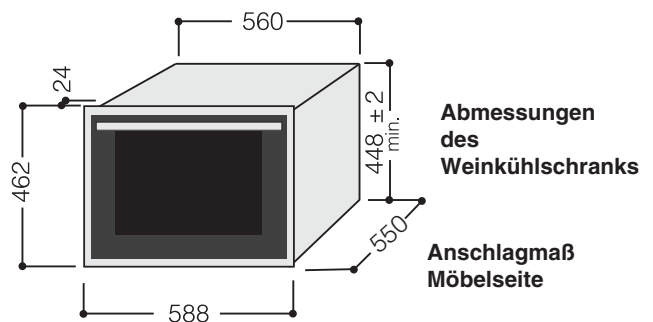
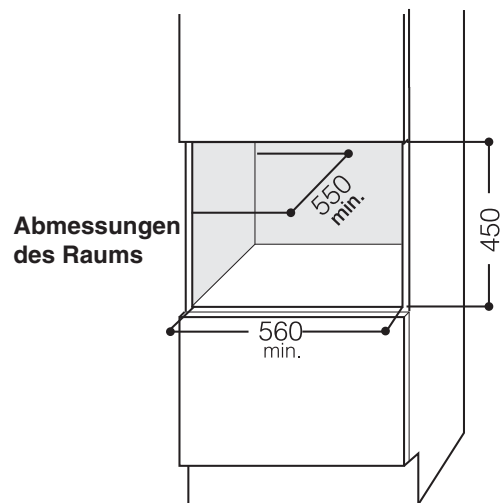
Siehe Abbildung.



Elektroanschluss

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

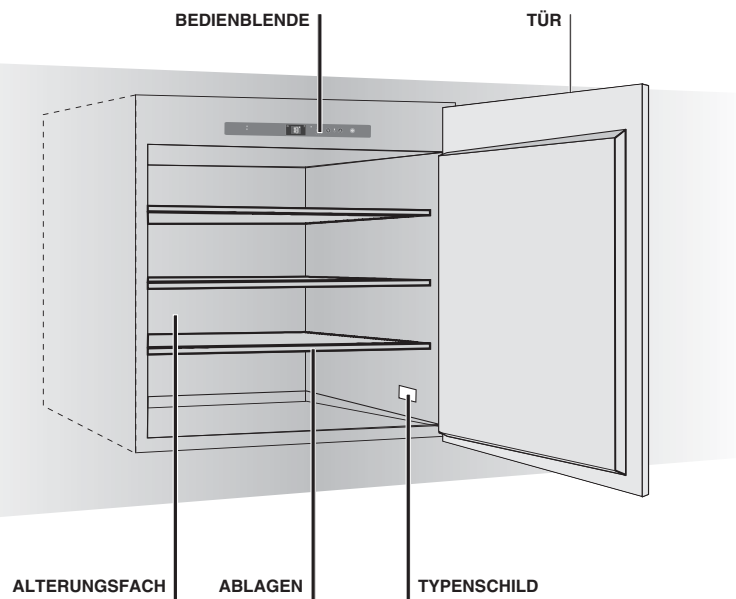
- die Steckdose geerdet und vorschriftsmäßig ausgeführt ist;
- die Steckdose die maximale Leistungsbelastung der Maschine aushält, die in der Tabelle Technische Daten oder auf dem Kenndatenschild rechts unten angegeben ist (siehe Beschreibung des Geräts);
- die Versorgungsspannung innerhalb der Werte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



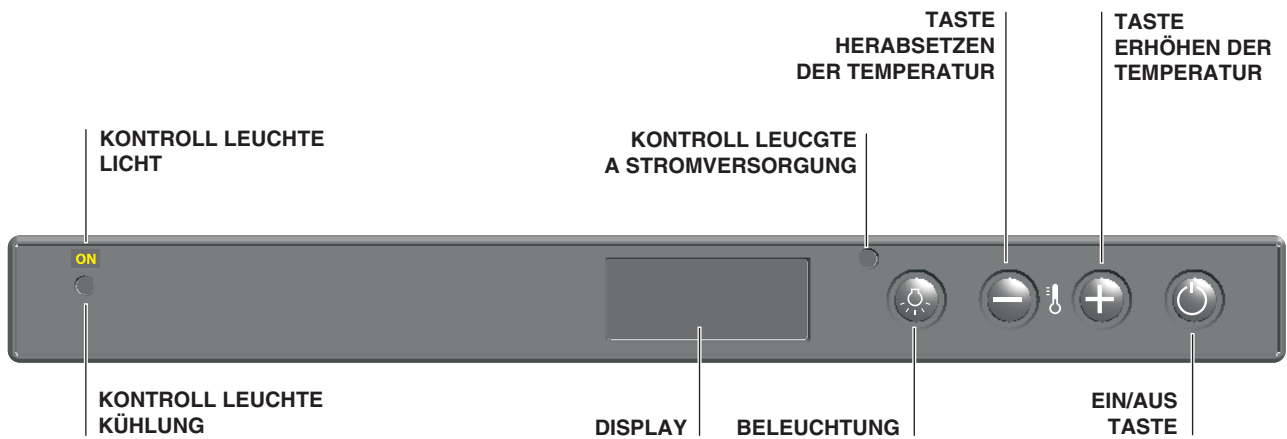
Beschreibung Ihres Gerätes

DE

Geräteansicht



Bedienblende



Inbetriebsetzung und Gebrauch

Alterungsfach

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

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

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

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

Manuelle Temperatureinstellung

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

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

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

Ausziehen der Fachböden aus Holz

ACHTUNG:

Die Holzablagen laufen nicht auf Schienen, ziehen Sie diese daher, um das Zerbrechen der Flaschen zu vermeiden nicht heraus, wenn diese mit Flaschen belegt sind.

Die Ablagen sollten nur dann herausgezogen werden, wenn sie nicht belegt sind.

Tabelle der optimalen Serviertemperaturen

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

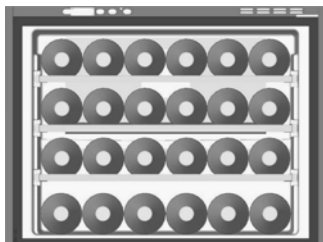
Amarone della Valpolicella	17°C	Trockene und liebliche, süße Sekte	6°C
Barbaresco	17°C	Verdicchio di Matelica und Verdicchio dei Castelli di Jesi	8°C
Barolo	17°C	Südtiroler Weißweine	11°C
Beaujolais	13°C	Weißweine Franciacorta	11°C
Bordeaux Bianco Liquoroso	6°C	Trockene aromatische Weißweine	10°C
Bordeaux Bianco Secco	8°C	Junge, fruchtige, trockene Weißweine	8°C
Bordeaux Rosso	17°C	Weine aus dem Friaul	11°C
Bourgogne Bianco	11°C	Weine der Rhone	15°C
Bourgogne Rosso	18°C	Trockene Weißweine der Loire	10°C
Brunello	17°C	Likörweine der Loirei	7°C
Champagne	6°C	Rotweine der Loire	14°C
Chianti Classico	16°C	Likörweine	8-18°C
Languedoc-Roussillon	13°C	Roséweine, Vino Novello	12°C
Passito di Pantelleria	6°C	Leichte Rotweine, mit niedrigem Tanningehalt	14°C
Provenza Rosé	12°C	Rotweine von mittlerer Struktur und höherem Tanningehalt	16°C

Flaschenlagerung

DE

Klassische Lagerung von 24 Flaschen

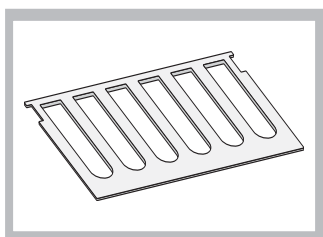
Sollen die Flaschen zur Lagerung des Weines so angeordnet werden, dass sie sichtbar sind und leicht herausgenommen werden können, empfiehlt sich die Lagerungs-Konfiguration von 24 Flaschen (Bordeauxflaschen oder Bordeaux- und Rheinflaschen gemischt).



STANDARD
24 Flaschen (100% liegend)
3 Gitter eingesetzt

Stellen Sie in die entsprechenden Nischen eines jeden der 3 Ablagen aus Holz maximal 6 Flaschen; weitere 6 Flaschen können in die entsprechenden, auf dem Boden des Kellers befindlichen Ausschnitte gestellt werden, um so insgesamt 24 Flaschen unterzubringen.

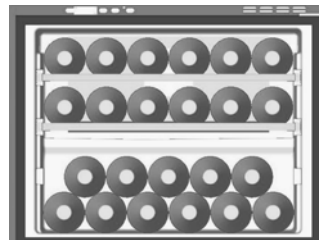
Wir raten die längeren Flaschen (Rhein-Typ) auf der untersten Ablage der Kühlbox anzuordnen. Diese Ablage ist dafür vorgesehen, grössere Flaschen aufnehmen zu können.



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

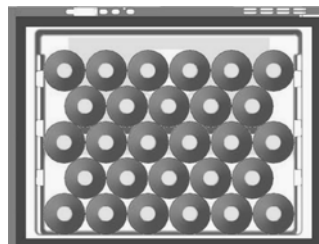
Lagerung von Champagnerflaschen

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



Sollen weitere Champagnerflaschen untergebracht werden, ist die 3. Ablage herauszunehmen und die Flaschen auf die des Kellerbodens zu legen, und zwar in entgegen gesetzter Richtung im Vergleich zu den bereits untergebrachten Flaschen. Auf diese Weisen können bis zu 9 Flaschen des Typs Champagner gelagert werden.

Weitere Flaschenlagerungs-Konfigurationen



LAGERN
28 Flaschen (100% liegend)
1 Gitter eingesetzt

Störungen und Wartung

DE

Wartung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

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

Störungen und Abhilfe

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

Störungen

Der Kompressor funktioniert nicht

Mögliche Ursachen / Abhilfen

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

Der Kompressor schaltet sich nie aus

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

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

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

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:



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

- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können ihr Elektrohaushaltsgerät zu öffentlichen Recyclinghöfen, anderen kommunalen Müllsammleinrichtungen oder, falls durch nationales Recht erlaubt, bei einem Neukauf eines vergleichbaren Gerätes dem Händler in Obhut geben. Alle führenden Hausgerätehersteller arbeiten aktiv an der Erstellung eines Systems zur Sammlung und Entsorgung von Elektrohaushalts-Altgeräten.

Entsorgung



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

Kundendienst

DE

Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden:

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

Geben Sie bitte Folgendes an:

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

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

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

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

Руководство по эксплуатации

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

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

RU

Русский, 51

KZ

Қазақша, 63

WL 24 A/HA

Содержание

RU

Особенности, 52

Предупреждения
Технические характеристики

Установка, 53

Размещение и подключение

Описание оборудования, 54

Внутренние элементы
Панель управления

Использование оборудования, 55-56

Отделение для выдерживания бутылок с вином
Ручная регулировка температуры
Извлечение деревянных полок
Таблица температур, идеальных для вина

Размещение бутылок с вином, 57-58

Как разместить бутылки

Обслуживание и устранение неисправностей, 59-60

Обслуживание и уход Устранение неисправностей

Техническое обслуживание, 61



АЮ 77

Особенности

RS

Предупреждения

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

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

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

! При перемещении или транспортировке оборудования держите его вертикально.

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

! Недопускайте, чтобы дети играли с оборудованием.

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

! Неперегораживайте вентиляционные отверстия на корпусе оборудования.

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

! Не повреждайте охлаждающий контур.

! Для замены неона обратитесь в авторизованный сервисный центр.

! Кабель не должен быть перекручен или пережат.

! Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только авторизованным пер-соналом.

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

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	
Модель	WL 24 A/HA
Температура	1 зона
Размеры	ширина – 60 см; длина – 44,8 см; глубина – 55 см
Вес**	30,5 кг
Вес	35,5 кг
Мощность	62 Вт
Ток	0,3 А
Лампа	3 Вт
Энергопотребление	0,38 кВт·ч / 24 ч
Класс энергопотребления	E
Напряжение*	220–240 В
Частота тока*	50 Гц
* Эти значения будут различны для каждой страны. Конкретные характеристики изделия см. на табличке технических данных оборудования. ** Вес пустого оборудования.	

Это устройство предназначено только для хранения вина.

Установка

Размещение и подключение

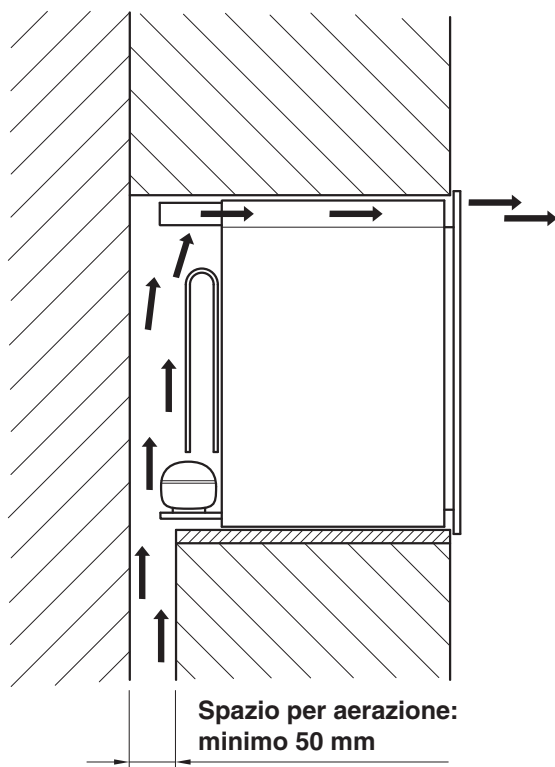
Удаление упаковки

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

Размещение

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

См. рис.

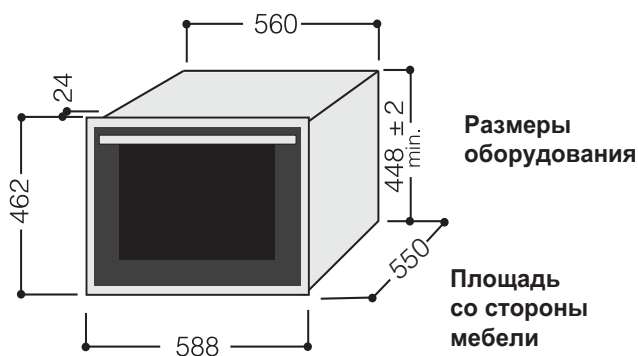
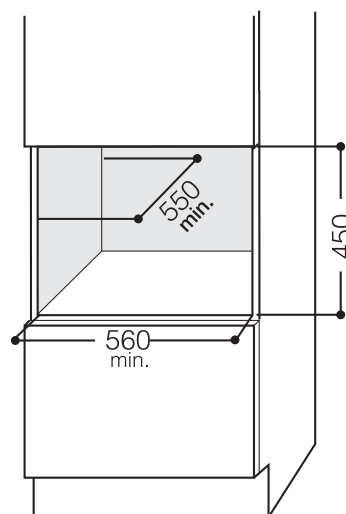


Подключение к электросети

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

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

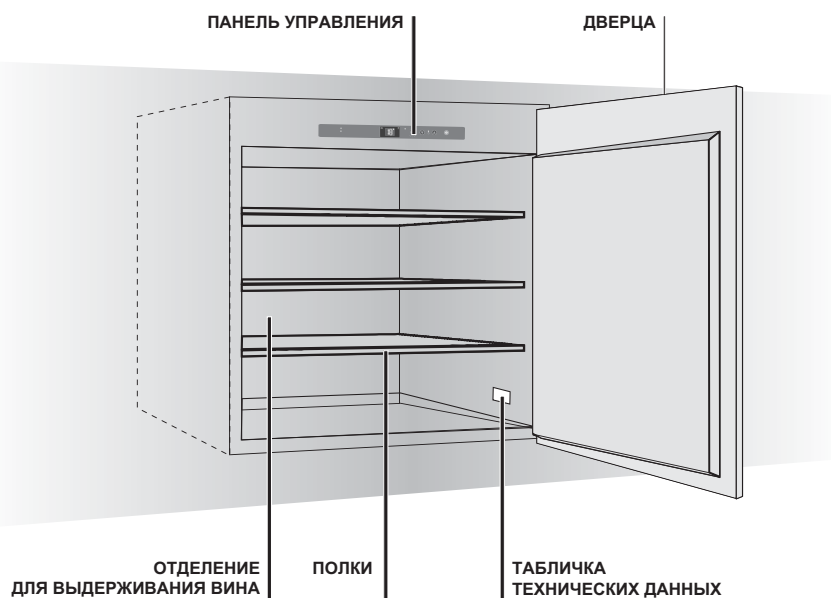
Dimensioni del vano



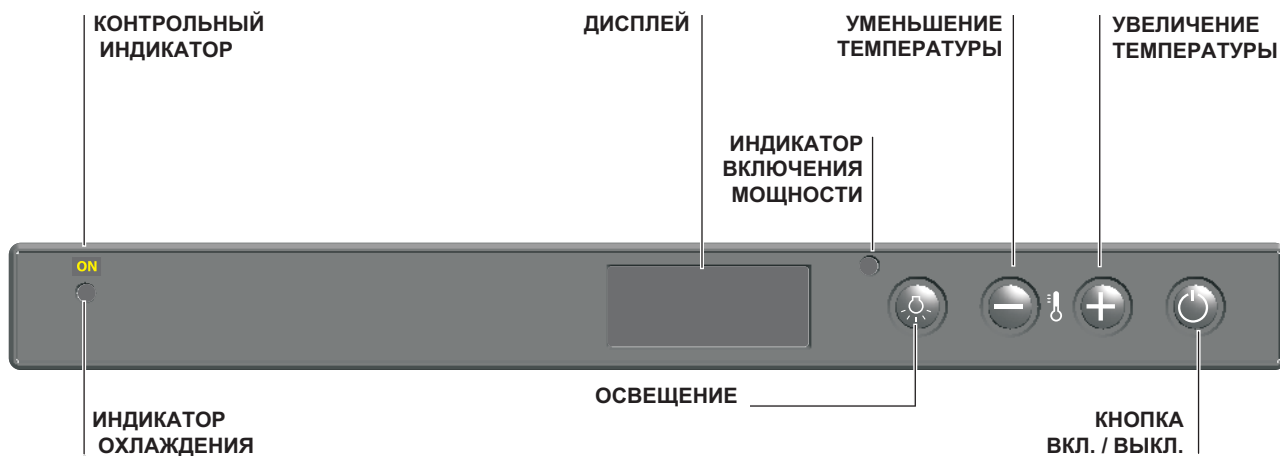
Описание оборудования

RS

Внутренние элементы



Панель управления



Использование оборудования

Отделение для выдерживания бутылок с вином

Основная функция отделения — обеспечение сохранения вина в оптимальных условиях.

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

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

Ручная регулировка температуры

RS

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

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

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

Извлечение деревянных полок

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Деревянные полки не скользят. Не вынимайте полки, когда они загружены бутылками, чтобы не разбить последние. Вы можете вынуть полки для чистки, только когда на них нет бутылок.

Таблица температур, идеальных для вина

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

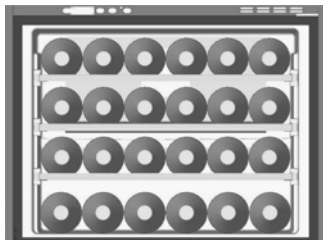
Amarone della Valpolicella	17°C
Barbaresco	17°C
Barolo	17°C
Божоле	13°C
Бордо ликерное белое	6°C
Бордо сухое белое	8°C
Бордо красное	17°C
Бургундское белое	11°C
Бургундское красное	18°C
Brunello	17°C
Шампанское	6°C
Кьянти классическое	16°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Passito di Pantelleria	6°C
Розовое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

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

Размещение бутылок С ВИНОМ

Стандартное размещение – 24 бутылки

Размещение 24 бутылок (стандартные, разного типа и «рейнские» [большие]) рекомендуется для бутылок вина, которые должно быть видно и можно легко извлечь.

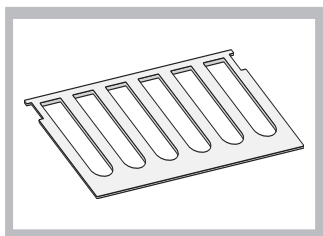


СТАНДАРТ

24 бутылки (100 % бутылок размещено лежа)
3 полки

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

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

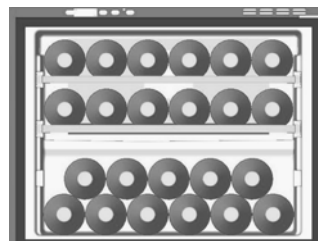


! На деревянной полке можно безопасно держать до 22 бутылок.

Размещение бутылок шампанского

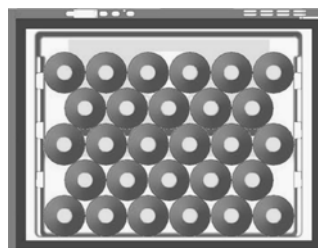
RS

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



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


Один из примеров размещения бутылок



ХРАНЕНИЕ

28 бутылок (100 % бутылок размещено лежа)

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

Изделие:	Холодильник для хранения вина
Торговая марка:	 Hotpoint
Торговый знак изготовителя:	ARISTON
Страна-изготовитель:	Италия
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон	220-240 В ~
Условное обозначение рода электрического тока или	50 Гц
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
No Frost / Статическая система	Статическая система разморозки
Климатический класс	N, ST
Тип хладагента	R 134 A
Корректированный уровень	33 дБА
Количество компрессоров	1
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете	   АЮ 77
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
<p>Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию и комплектацию, не ухудшающие эффективность работы оборудования. Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными. Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных величин. Изготовитель не несет ответственности за возможные неточности в этой брошюре из-за печати или копирования ошибок.</p>	
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	ООО "Индезит РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1; бизнес-центр "Двинцев" (здание "В")
Модель:	WL 24/НА, WZ 24/НА
Общий полезный объем (холодильное отделение)	64 л
Общий полезный объем (морозильное отделение)	0 л
Класс энергопотребления	E
Потребление электроэнергии	329 кВтч/год

Обслуживание и устранение неисправностей

RS

Обслуживание и уход

Отключение оборудования

Перед чисткой и обслуживанием обязательно отключите оборудование от электросети.

Устранение неисправностей

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

Неисправность

Возможные причины / Решение

Компрессор не работает

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

Компрессор работает непрерывно

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

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

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



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

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

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

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

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

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

Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:



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

Утилизация



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

Техническое обслуживание

RS

Перед тем как обратиться в Центр Технического обслуживания:

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

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

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

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

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

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

RS

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

«Шарап қоймасы» (Шарап бөтелкелерін
сақтауға арналған тоңазытқыш)

KZ

IT

Italiano, 1

EN

English, 11

FR

Français, 21

ES

Espanol, 31

DE

Deutsch, 41

RU

Русский, 51

KZ

Қазақша, 63

Мазмұны

Ерекшеліктері, 82

Алдын алу
Техникалық сипаттамасы

Орнату, 83

Жайғастыру және қосу

Жабдықтың сипаттамасы, 84

Ішкі элементтер
Басқару панелі

Жабдықты пайдалану, 85

Шарап бөтелкелерін сақтауға арналған бөлім
Температураны қолмен реттеу
Ағаш серелерін алу
Шарап үшін үйлесетін температура кестесі

Шарап бөтелкелерін орналастыру, 87

Бөтелкелерді қалай орналастыруға болады

Қызмет көрсету және ақауларын жою, 88

Қызмет көрсету және күтіп ұстау
Ақауларын жою

WL 24 A/HA



KZ.O.02.0361

Ерекшеліктері

Алдын алу

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

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

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

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

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

! Балалар құралмен ойнамауы үшін бақыланып отыруы керек.

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

! Жабдықтың корпусындағы желдеткіш тесігінің алдын жауып қалмаңыз.

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

! Салқындататын жиектерді зақымдап алмаңыздар.

! Неонды ауыстыру үшін авторланған сервис орталығына хабарласыңыз.

! Кабель оралып немесе қысылып қалмауы керек.

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

! Өндіруші көрсетілген қауіпсіздік шараларын сақтамаған жағдайда, жауапкершілік көтермейді.

KZ

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАСЫ	
Моделі	WL 24 A/HA
Температурасы	1 аймақ
өлшемі	Ені -60 см; Биіктігі – 44.8 см; Тереңдігі – 55 см.
Салмағы** Салмағы	30,5 кг 35,5 кг
Қуаты	62 Ат
Тоқ	0,3 А
Лампа	3 Вт
Энергияны тұтынуы	0,38 кВт*с/24 с
Кернеу*	220-240 В
Тоқ жиілігі*	50 Гц
* Бұл мағыналар әр ел үшін әртүрлі болуы мүмкін. Бұйымдардың нақты сипаттамасын жабдықтың техникалық сипаттамасының кестесінен көре аласыздар. **Бос жабдықтың салмағы.	

Бұл жабдық тек шарап сақтау үшін ғана арналған

Жайғастыру және қосу

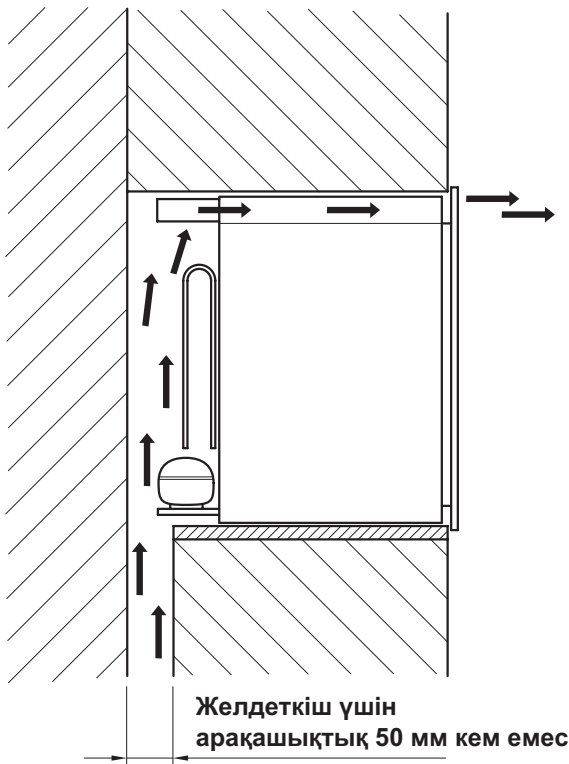
Орамын алу

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

Жайғастыру

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

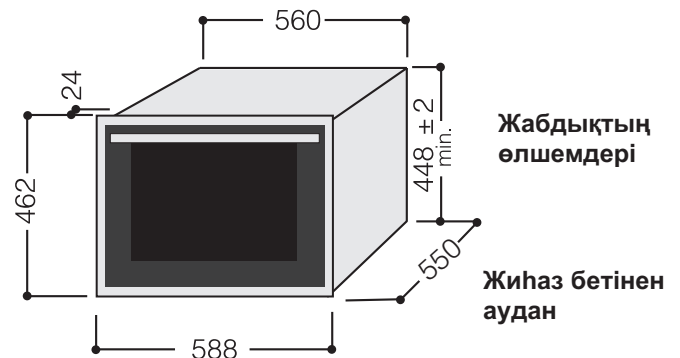
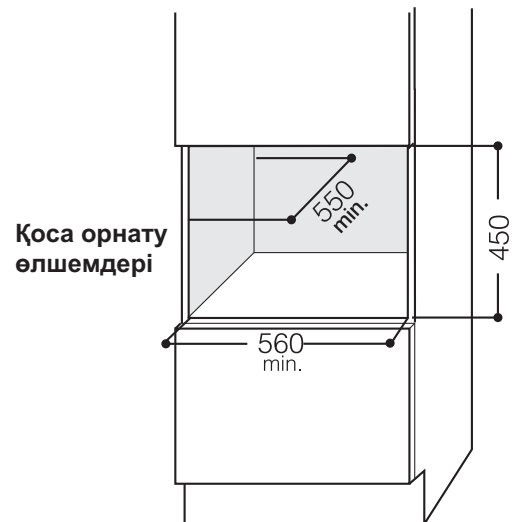
Суретті қара



Электр желісіне қосу

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

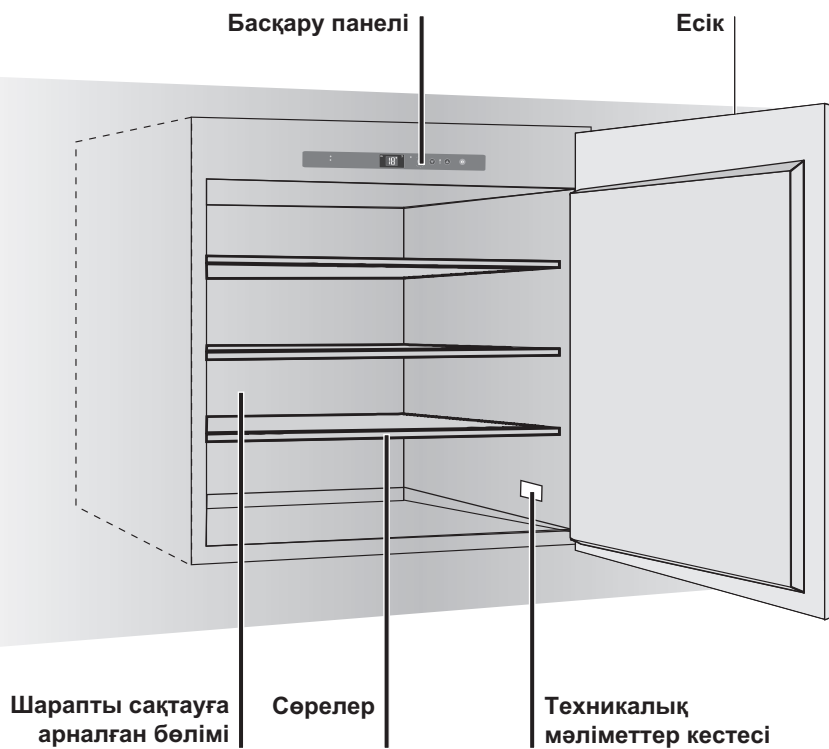
1. қабырғадағы розетка жерге тұйықталған және стандарттарға сәйкес келетіндігін;
2. розетка жабдықтың оң жағының төменгі бөлігінде орналасқан оның техникалық мәліметтері туралы кестеде көрсетілген жабдықтың максималдық тұтынатын қуатына шыдайтындығын (Жабдықтың сипаттамасы қара);
3. желі кернеуі техникалық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



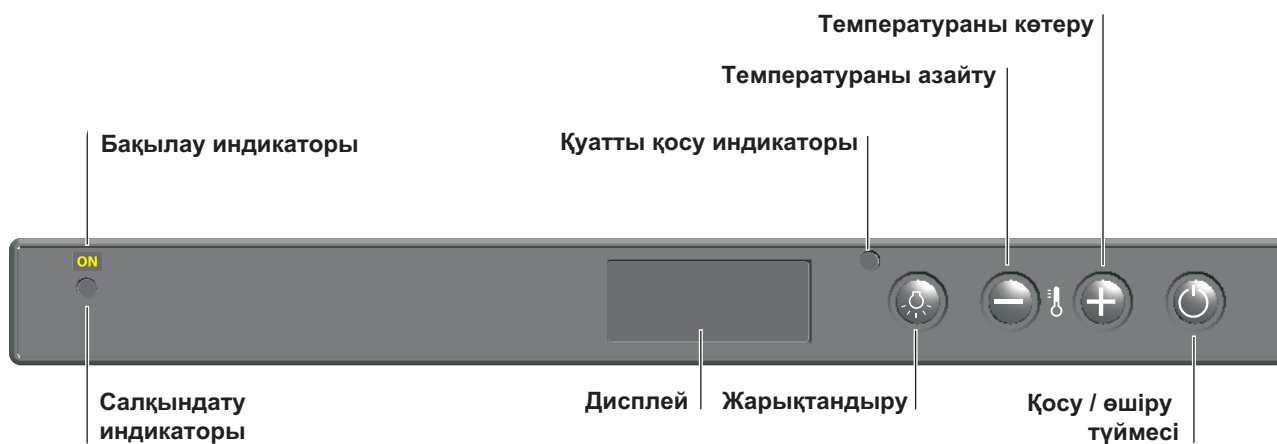
ЖАБДЫҚТЫҢ СИПАТТАМАСЫ

Ішкі элементтері

KZ



Басқару панелі



ЖАБДЫҚТЫ ПАЙДАЛАНУ

KZ

Шарап бөтелкелерін сақтауға арналған бөлім

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

Температураны қолмен реттеу

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

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

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

Ағаш сөрелерін алу

САҚТАНДЫРУ:

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

Шарап үшін үйлесетін температура кестесі

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

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

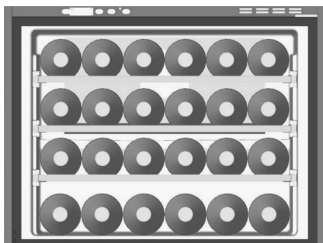
Құрғақ және тәтті көбікті шарап	6°C
Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi	8°C
Trentino Alto Adige ақ шарабы	11°C
Franciaorta ақ шарабы	11°C
Құрғақ хош иісті ақ шараптар	10°C
Құрғақ, балғын және жемісті ақ шараптар	8°C
Friuli Venezia Giulia ақ шарабы	11°C
Rodano шарабы	15°C
Луара құрғақ ақ шарабы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

ШАРАП БӨТЕЛКЕЛЕРІН ОРНАЛАСТЫРУ

KZ

Стандартты орналастыру – 24 бөтелке

Көрініп тұруға тиісті және оңай алуға болатын шарап бөтелкелеріне арналған 24 бөтелкені орналастыру (стандартты, әртүрлі типтегі және «рейн» [үлкен]).

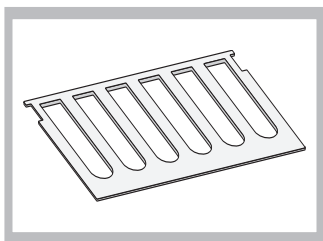


СТАНДАРТ

24 бөтелке (100% бөтелке жатқызылып орналасқан)
3 сөре

Әр бөтелкені ағаш сөрелерге, өзіне арналған орнына орналастырыңыз, 6 бөтелке «Шарап қоймасының» түбіне орналасуы мүмкін.

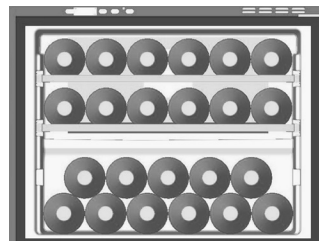
Біз «рейн» бөтелкелерін төменгі сөреге және «Шарап қоймасының» түбіне салуларыңызды ұсынамыз, өйткені ол орын арнайы көлемді бөтелкелерге арналып жасалған.



Ағаш сөреге 22 бөтелкеге дейін қауіпсіз түрде сақтауға болады.

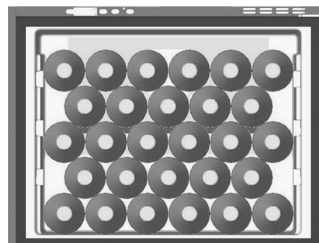
ШАМПАН БӨТЕЛКЕЛЕРІН ОРНАЛАСТЫРУ

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



Егер сіз «Шарап қоймасына» шампанның 5 бөтелкесінен артық сақтағыңыз келсе, 3 сөресін алыңыз және бөтелкелерді екі қатарға орналастырыңыз (бөтелкелерді екінші қатарға орналастыра отырып). Осылай 9 бөтелкеге дейін орналастыруға болады.

Бөтелкелерді орналастырудың бір мысалы



САҚТАУ

28 БӨТЕЛКЕ (100% бөтелке жатқызылып орналасқан)

ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ АҚАУЛАРЫН ЖОЮ

KZ

Қызмет көрсету және күтіп ұстау

Жабдықты өшіру

Жабдықты тазалау және қызмет көрсетер алдында электр желісінен ажыратып алыңыз.

Ақауларын жою

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

Ақаулар

Мүмкіндіктегі себептер /Шешімдері

Компрессор жұмыс істемейді

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

Компрессор үздіксіз жұмыс істейді

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

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

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

Қызмет көрсету мерзімі 10 жыл



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

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

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

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

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

