

ÎNAINTE DE A FOLOSI FRIGIDERUL PENTRU VINURI

Produsul pe care l-ați achiziționat este un wine cellar (sau frigider pivniță) aparat profesional destinat exclusiv conservării vinurilor.


Pentru a folosi cât mai bine aparatul dv. Vă invităm să citiți cu atenție instrucțiunile de folosire în care veți găsi descrierea aparatului și sfaturi pentru conservarea vinurilor.

Păstrați această broșură pentru consultarea ulterioară.

1. După ce ați scos aparatul din ambalaj, asigurați-vă că ușa se închide perfect. Eventualele defecțiuni trebuie comunicate vânzătorului în termen de 24 de ore.
2. Recomandăm să așteptați cel puțin două ore înainte de a pune în funcțiune aparatul pentru a permite circuitului refrigerant să fie perfect eficient.
3. Asigurați-vă ca instalarea și conectarea la rețeaua de curent electric să fie executate de un tehnician calificat cu respectarea instrucțiunilor producătorului și în conformitate cu normele locale de securitate.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR


1. Ambalajul

Materialul din care este făcut ambalajul este refolosibil 100% și are simbolul de reciclare . Pentru aruncarea lui trebuie respectate normele locale în vigoare. Materialele folosite la ambalaj (pungi de plastic, părți de polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor pentru că sunt o sursă potențială de pericol.

2. Aruncarea la gunoi

Aparatul a fost realizat din materiale refolosibile.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Asigurându-vă că acest aparat este scos din circulație (aruncat) în mod corect, contribuiți la prevenirea eventualelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și sănătatea oamenilor.

Simbolul  de pe aparat sau documentația însoțitoare indică faptul că acest aparat nu trebuie aruncat ca un simplu gunoi de tip casnic și că trebuie predat la un punct de recoltare special pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

În momentul când aparatul trebuie aruncat acestuia i se va tăia cablul de alimentare pentru a nu putea fi folosit, iar ușile și rafturile de la interior vor fi scoase în așa fel încât copiii să nu aibă acces cu ușurință în interiorul aparatului.

Scoateți-l din circulație conform normelor locale de aruncare a gunoaielor și predați-l la punctele speciale de recoltare și nu-l lăsați nesupravegheat nici măcar pentru puține zile pentru că este o sursă de pericole pentru un copil.

Pentru ulterioare informații cu privire la modul de comportare pentru recuperarea și reciclarea acestui aparat contactați biroul local specializat, serviciul de salubritate sau magazinul unde a fost cumpărat aparatul.

Informație:

Acest aparat este lipsit de CFC. Circuitul refrigerant conține R134a (HFC) sau R600a (HC) (vezi plăcuța matricolă situată la interiorul aparatului).

Pentru aparatele cu Izobutan (R600a): izobutanul este un gaz natural fără efecte asupra mediului înconjurător, dar inflamabil. Este deci indispensabil să vă convingeți că tuburile circuitului refrigerant să nu fie vătămate.

Declarație de conformitate



- Acest aparat a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu:
 - obiectivele de siguranță din Directiva "Joasă Tensiune" 2006/95/CE (care înlocuiește directiva 73/23/CEE și amendamentele succesive);
 - cerințele de protecție din Directiva "EMC" 2004/108/CEE, modificate de Directiva 93/68/CEE.

Securitatea electrică a aparatului este asigurată numai când aparatul este branșat la o instalație eficientă de legare la pământ conformă cu legea..



MĂSURI DE PRECAUȚIE ȘI RECOMANDĂRI GENERALE

- Folosiți wine cellar numai și exclusiv pentru conservarea vinurilor și nu introduceți în interiorul său nici un fel de alimente.
- Fiți atenți să nu acoperiți sau blocați orificiile de ventilare ale aparatului.
- Pentru a evita riscul de închidere și de sufocare a copiilor în interiorul aparatului, nu le dați voie să se joace sau să se ascundă în interiorul aparatului.
- Înainte de orice fel de operațiuni de întreținere sau de curățare, scoateți aparatul din priză sau debransați alimentarea cu curent electric.
- Cablul de alimentare poate fi înlocuit numai de o persoană autorizată.
- Nu conservați în aparat substanțe explozive.
- Fiți atenți în timpul deplasării aparatului să nu strice suprafața de sprijin (de ex. parchetul).
- Nu folosiți prelungitoare sau adaptoare multiple.
- Aparatul nu trebuie folosit de copii de vârstă fragedă sau de persoane infirme fără ca acestea să fie supravegheate.
- Nu produceți vătămări tuburilor circuitului fluidului refrigerant.
- Nu folosiți sau introduceți aparate electrice în interiorul compartimentelor aparatului dacă acestea nu sunt de tipul autorizat în mod expres de producător.
- Amplasați produsul într-un ambient uscat și bine aerisit. Aparatul este destinat să funcționeze în ambiente în care temperatura să fie cuprinsă în următoarele intervale, care la rândul lor depind de clasa climatică menționată pe plăcuța cu datele tehnice: aparatul ar putea să nu mai funcționeze în mod corect dacă este lăsat pentru o perioadă lungă la o temperatură superioară sau inferioară față de intervalul prevăzut.

Clasa climatică	T. amb. (°C)	T. amb. (°F)
SN	de la 10 la 32	de la 50 la 90
N	de la 16 la 32	de la 61 la 90
ST	de la 16 la 38	de la 61 la 100
T	de la 16 la 43	de la 61 la 110

Important:

- În cazul introducerii de mari cantități de vin, pot trece mai multe zile până când se ajunge la o temperatură constantă.
- Atenție! Temperatura de conservare nu trebuie să scadă niciodată sub +6 °C.
- În timpul funcționării aparatului, pe perețele compartimentului se formează picături de apă sau cristale de gheață. Acest lucru depinde de funcționarea aparatului. Nu este nevoie să răzuți gheața sau să ștergeți picăturile de apă. Peretele posterior se dezgheață automat. Apa rezultată din dezghețare este îndreptată automat spre un orificiu de evacuare, iar de aici se acumulează într-un recipient de unde se evaporă.
- Grătarele de lemn permit o conservare ordonată a sticlelor. Greutatea maximă pe care o poate susține fiecare raft este de 40 kg.

De avut în vedere când așezați sticlele

- Așezați sticlele în poziție centrală pe grătar (raft).
- Când închideți ușa, aveți grijă ca sticlele să nu atingă ușa de sticlă.
- Atenție: conservați alcoolul cu gradajie înaltă numai în recipiente închise ermetic și în poziție verticală.
- Din cauza circulației aerului în frigider, se formează zone cu temperaturi diferite: zonele cele mai reci sunt cele de lângă peretele posterior, iar cele mai calde sunt cele de lângă sticla ușii.
- Conservați vinurile îmbuteliate fără ambalaj, nu în lăzi sau cutii.

INTRODUCERE DESPRE VIN

Conservarea vinurilor

După cum se știe vinul poate fi conservat în timp: dacă sunt păstrate într-un loc potrivit vinurile albe se pot conserva aproximativ doi ani de la culesul viei, oricum este de preferat ca ele să fie consumate în cel mult un an. Vinul roșu ușor, tip de masă, pot fi conservate până la doi ani, în timp ce unele vinuri roșii mai tari, tip "Puterea ursului" pot rezista până la zece ani, iar cele tari dulci tip "Porto" chiar și douăzeci de ani. Când cumpărați o sticlă de vin puneți-o imediat în pivniță sau într-un loc potrivit. În procesul care începe cu cultivarea viței de vie până la coacere și la cules și continuă cu vinificarea sunt determinanți trei factori: lumina, umiditatea aerului și temperatura ambientului. Pentru ca gustul vinului să ajungă la deplina maturitate și pentru a păstra aroma plăcută a vinului este necesar să i se asigure o conservare perfectă prin interacțiunea acestor trei factori.



Locul de conservare

Nu toți dispun de un loc în subsol pe care să-l folosească drept pivniță. Numai în ultima vreme tehnologia a reușit să ofere un înlocuitor adevărat clasicei pivnițe. Frigiderul-pivniță (Wine Cellar) pe care l-ați cumpărat este un aparat special studiat pentru a conține și a conserva în mod corect vinul. În interiorul său nu se păstrează fructe, legume și conserve, ci numai sticlele de vin preferate. Astfel, chiar dacă nu aveți o pivniță puteți învechea, conserva în mod adecvat și degusta orice tip de vin.



Modalitatea de conservare

O regulă esențială pentru a conserva sticlele preferate este de a le culca pe o parte sau de a le ține înclinate în așa fel încât dopul să fie în vin. Mulți cred că aceasta duce la clasicul miros „de dop”. În realitate contactul dintre vin și dop favorizează elasticitatea dopului, garantându-i funcționalitatea. Faptul că puteți lua cu ușurință una din sticle evită scuturări accidentale care, ca și vibrațiile, pot repune în suspensie sedimentele, alternând, pentru mai mult sau mai puțin timp, aspectul estetic al vinului. Deci trebuie să mișcați cât mai puțin sticlele și să lăsați vinul să se odihnească. În afară de aceasta evitați ca sticlele să intre în contact cu peretele din spate pentru că acest lucru nu numai că poate compromite o dezghețare eficientă, dar poate să strice etichetele de pe sticle din cauza picăturilor de apă strânse în timpul dezghețării. Rafturile pe care se pun sticlele trebuie să fie de lemn, material ce absoarbe în mod eficient eventualele vibrații și menține sticla departe de peretele ce transmite frigul. În afară de aceasta este fundamental sticlele de vin să fie ținute departe de substanțe și locuri caracterizate de mirosuri puternice pentru că acestea ar putea fi transmise vinului.

Temperatura

Temperatura reprezintă un factor critic și important pentru tot ciclul de viață al vinului și determină buna sa dezvoltare când rămâne în să se cizeleze. Pentru o conservare optimă temperatura trebuie menținută constantă într-un interval între 8 și 12°C. Este foarte important să se evite diferențe de temperatură mari și rapide: o temperatură prea ridicată dilatăză lichidele și determină o accelerare a maturării vinului, în timp ce o temperatură prea scăzută (sub 4 - 5°C) poate duce la precipitarea tartraților, defect ce aduce prejudicii la aspectul estetic al vinului. În cazul extrem de scădere a temperaturii sub 0°C, vinul, congelându-se poate provoca explozia dopului.

Dopul

Dopul reprezintă o componentă fundamentală a sticlei: calitatea sa, aleasă de producătorul de vin, este foarte importantă pentru maturarea corectă a vinului însuși. Condițiile perfecte ale dopului, inclusiv pe sticla pe care o achiziționăm, depind exclusiv de standardele de folosire și de stocare folosite de producător sau de imbuteliator.

STOCAREA STICLELOR

Stocaj clasic cu 36 de sticle

Dacă se dorește aranjarea sticlelor pentru conservarea vinului în așa fel încât să fie vizibile și ușor de scos, se recomandă configurația cu 36 de sticle (bordoleze sau mixt bordoleze și renane).

Poziționați în nișele speciale ale fiecăruia din cele 5 rafturi de lemn un număr maxim de 6 sticle, alte 6 sticle pot fi așezate în orificiile speciale făcute la baza pivniței, în total 36 de sticle.

Rafturile de lemn au un sistem de blocaj pentru a evita scoaterea lor involuntară care ar putea provoca căderea sticlelor. Vă sugerăm să așezați sticlele mai mari (Renana).

Stocaj cu sticle Champagnotta

Datorită dimensiunilor lor mari față de sticlele clasice, sticlele Champagnotta trebuie așezate pe baza pivniței într-un număr maxim de 5. Dacă vreți să stocați alte sticle de tipul Champagnotta trebuie scos al cincilea raft și trebuie puse sticlele pe cele puse pe baza pivniței în sens opus celor precedente.

Astfel este posibil să stocați până la 9 sticle de tipul Champagnotta.

Scoaterea rafturilor de lemn

Pentru scoaterea rafturilor de lemn procedați după cum urmează:

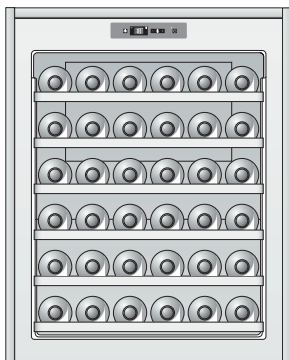
1. Cu o mână apucați de partea anterioară a raftului.
2. Scoateți încet raftul trăgându-l către sine cam 1/3 din cursa totală.

Dacă sunt puține sticle

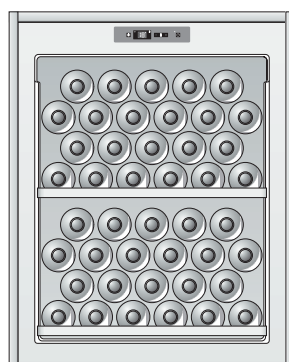
Dacă numărul de sticle la dispoziție nu este suficient pentru a umple frigiderul pivniță, se recomandă subîmpărțirea sticlelor pe toate rafturile disponibile, evitând încărcarea tuturor în partea de sus sau în cea de jos. Pentru o mai bună vizualizare de la exterior se recomandă să le așezați central pe toate rafturile.

STOCAREA STICLELOR

Posibile configurații pentru stocajul sticlelor



STANDARD
36 de sticle (100% culcate)
5 grătare utilizate

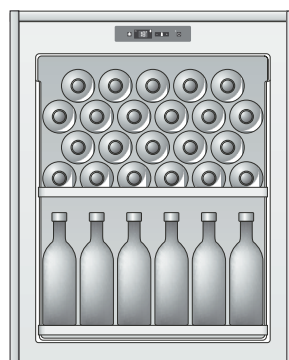


CONSERVARE
44 de sticle (100% culcate)
1 grătar utilizat



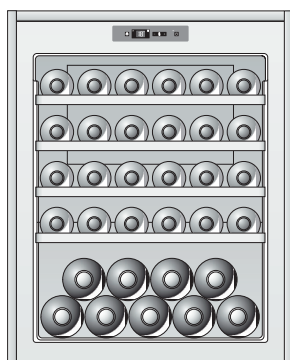
SERVICIU
42 de sticle (50% culcate și 50% în picioare)
3 grătare utilizate

} 4 rânduri (6x4)



STOCAJ MAXIM
46 de sticle (48% culcate și 52% în picioare)
1 grătar utilizat

} 4 rânduri (6x4)



**STOCAJ CU STICLE
CHAMPAGNOTTA**

În nici un caz nu trebuie scos mai mult de un raft glisant o dată.

TABEL CU TEMPERATURILE OPTIME PENTRU SERVIREA VINULUI

În tabel sunt indicate temperaturile la care ar trebui să fie servit vinul la masă.

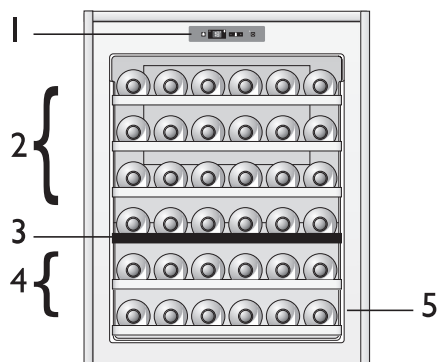
În cazul în care vinul trebuie servit la o temperatură mai ridicată decât cea setată în interiorul frigiderului pentru vinuri, se recomandă să fie lăsat afară pe perioada de timp necesară.

Barolo	17° C
Barbaresco	17° C
Beaujolais	13° C
Alb de Bordeaux, sec	8° C
Roșu de Bordeaux	17° C
Bourgogne alb	11° C
Bourgogne roșu	18° C
Brunello	17° C
Șampanie	6° C
Chianti clasic	16° C
Passito di Pantelleria	6° C
Rosé de Provence	12° C
Vin spumant sec și dulce	6° C

Verdicchio	8° C
Vinuri albe din Trentino	11° C
Vinuri albe Franciacorta	11° C
Vinuri albe seci	8° C
Vinuri din Friuli	11° C
Vinuri de pe Valea Ronului	15° C
Vinuri de pe Valea Loarei albe seci	10° C
Vinuri de pe Valea Loarei licoroase	7° C
Vinuri de pe Valea Loarei roșii	14° C
Vinuri "passito" licoroase	8-18° C
Vinuri noi	12° C
Vinuri roșii ușoare, cu puțin tanin	14° C
Vinuri roșii, cu corp mediu structurat, cu o cantitate medie de tanin	16° C

DESCRIEREA APARATULUI

1. Panoul de comandă electronic
2. Compartimentul superior cu grătare
3. Element despărțitor detașabil (negru)
4. Compartimentul inferior
5. Plăcuța cu datele tehnice



PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A APARATULUI

Punerea în funcțiune a aparatului

Pornirea aparatului

Introduceți ștecherul în priză pentru a pune în funcțiune aparatul și reglați temperatura de pe panoul frontal al aparatului, un led-martor verde se va aprinde, iar aparatul va porni.

În interiorul produsului se află un bec care nu se activează automat când se deschide ușa, ci poate fi aprins la nevoie de la panoul de comandă, apăsând pe butonul respectiv.

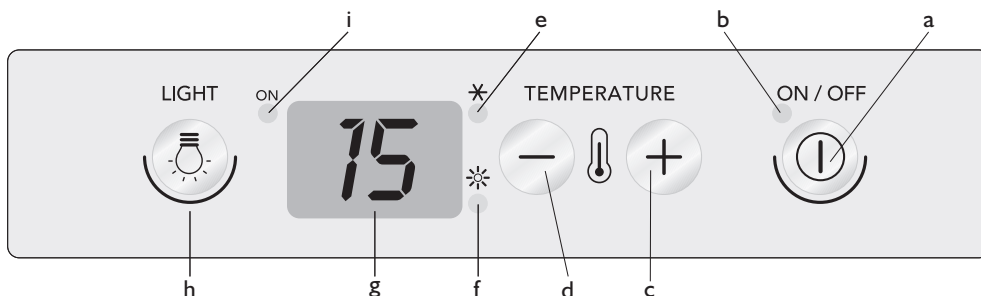
Reglarea temperaturii

Pentru o corectă funcționare a aparatului vă recomandăm să reglați temperatura conform indicațiilor din paragraful "Introducere despre vin".

Notă:

Temperatura ambiantă, frecvența cu care se deschid ușile și poziția aparatului pot influența temperaturile interne.

Descrierea panoului de comandă



- a) Tastă on / off : pornire / oprire produs
- b) led-martor care indică funcționarea produsului
- c) Tastă (+) pentru mărirea temperaturii (max. + 18 °C)
- d) Tastă (-) pentru reducerea temperaturii (min. + 6 °C)
- e) Led-martor pentru activarea răcirii
- f) Led-martor pentru activarea încălzirii
- g) Afișaj temperatură în compartiment
- h) Tastă bec intern
- i) Led-martor bec intern

Funcționarea frigiderului pentru vinuri cu două zone de temperatură sau cu o singură zonă

Frigiderul pentru vinuri este proiectat pentru a funcționa cu două zone de temperatură sau, alternativ, în funcție de exigențele clientului, cu o singură zonă de temperatură. Pentru funcționarea cu două zone de temperatură trebuie să se poziționeze grătarul pentru sticle de culoare neagră pe ghidajele celui de-al patrulea nivel (pornind de la primul de sus), apoi trebuie setată temperatura dorită în zona superioară, ținând cont de faptul că temperatura din compartimentul inferior, după ce a fost atinsă temperatura dorită, va fi mai mare decât cea setată cu aproximativ 6 grade Celsius (temperatura din zona inferioară nu poate fi setată separat).

Notă:

Pentru o conservare corectă a a vinului, vă recomandăm să setați temperatura termostatului la 10° C (compartimentul superior), astfel încât să obțineți o temperatură de 15-16°C. Pentru funcționarea cu o singură zonă de temperatură, trebuie scos grătarul de culoare neagră și înlocuit cu grătarul-accesoriu (de același tip cu celelalte deja instalate, de culoarea lemnului). Se recomandă să se păstreze grătarul neutilizat într-un loc uscat și răcoros, pentru a evita deteriorarea sa din cauza umidității sau a altor agenți atmosferici, ceea ce nu ar mai permite să fie utilizat pe viitor.

Reglarea temperaturii

Temperatura produsului a fost reglată din fabrică și corespunde cu 15° C (compartimentul superior).

Dacă este necesar, se poate modifica temperatura din compartimentul superior procedând astfel:

1. În momentul conectării la rețeaua electrică, pe afișaj se vede temperatura setată în interiorul compartimentului.
2. Apăsăți pe tasta (+) timp de circa o secundă; indicatorul de temperatură va începe să clipească intermitent.
3. Apăsăți pe tastele (+) sau (-) până la atingerea temperaturii dorite.
4. Așteptați 5 secunde până când indicatorul rămâne aprins permanent; temperatura a fost setată.
5. Așteptați ca setarea temperaturii să își facă efectul și introduceți sticlele de vin în frigiderul pentru vinuri. Becul din interior nu se aprinde (sau se stinge temporar) când temperatura din interior depășește 24°C, pentru a permite o atingere mai rapidă a temperaturii setate.

Controlul temperaturii

Zona superioară: în orice moment poate fi văzută temperatura din zona superioară pe afișajul de control.

Zona inferioară: temperatura din compartimentul inferior nu poate fi reglată separat, ci este cu circa 5°-6° C mai ridicată decât în compartimentul superior. Pentru a afișa temperatura din zona inferioară va fi suficient să apăsați pe butonul (-) timp de o secundă și va fi afișată temperatura din zona inferioară timp de trei secunde. Această operație trebuie să fie repetată de mai multe ori, pentru a controla temperatura din compartimentul inferior.

Dacă se face o singură zonă, prin scoaterea elementului despărțitor, va fi suficient să se vadă temperatura indicată pe afișajul de control, fără a apăsa pe nicio tastă.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Înainte de a efectua orice operațiune de întreținere sau de curățare, scoateți ștecărul din priză sau oricum debranșați aparatul de la rețeaua de curent electric.

Dezghețarea frigiderului pentru vinuri este complet automată.

- Prezența periodică a picăturilor de apă pe peretele posterior intern al aparatului indică faza de dezghețare automată. Apa rezultată din dezghețare este îndreptată automat spre un orificiu de evacuare, apoi se acumulează într-un recipient de unde se evaporă.

În caz de nevoie...

1. Goliți complet frigiderul pentru vinuri.
 2. Debranșați aparatul de la rețeaua electrică.
 3. Pentru a împiedica formarea de mucegai, de mirosuri neplăcute și de oxidări, ușa aparatului trebuie să rămână întredeschisă (3-4 cm circa).
 4. Curățați aparatul.
- Curățați periodic interiorul cu un burete umezit în apă caldă și/sau detergent neutru. Clătiți și ștergeți cu o cârpă moale. Nu folosiți produse abrazive.
 - Curățați exteriorul cu o cârpă moale umezită în apă. Nu utilizați paste sau bureți abrazivi, nici substanțe de scos petele (de ex. acetona, terebentină) și nici oțet.
 - Efectuați curățarea geamului exterior cu orice fel de detergent specific, iar partea interioară numai cu o cârpă umezită, evitând utilizarea diferiților detergenți pentru a respecta conservarea corectă a vinurilor.

Curățirea grătarului

Pentru o curățare corectă a grătarelor din lemn de gorun, folosiți o cârpă umedă. Fiți atenți să nu stricați garnitura când scoateți grătarul din frigider. Pentru aceasta vă recomandăm să deschideți ușa și maximum.

Înlocuirea lămpii cu leduri

Pentru a efectua înlocuirea ledurilor, adresați-vă centrului de asistență.

Nu priviți direct becul în timp ce funcționează, poate fi periculos pentru ochi.

GHID DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

Înainte de a chema Serviciul de asistență....

Problemele de funcționare sunt adesea datorate unor cauze banale care pot fi identificate și rezolvate fără a folosi nici un fel de scule.

Zgomotele produse de aparat sunt normale pentru că ventilatoarele și compresoarele de care este dotat pentru reglarea funcționării pornesc și se opresc în mod automat.

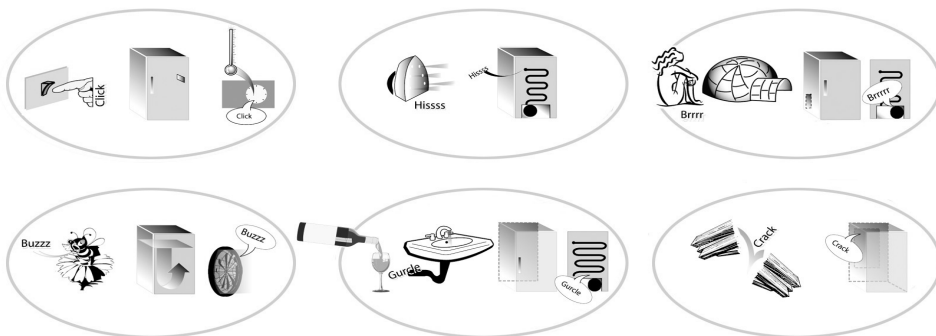
Unele zgomote din timpul funcționării pot fi reduse:

- poziționând perfect orizontal aparatul și amplasându-l pe o suprafață plană;
- separând și evitând contactul dintre aparat și mobile;
- controlând dacă diferitele componente de la interior sunt puse corect;
- controlând ca sticlele și recipientele să nu fie în contact între ele.

Câteva posibile zgomote din timpul funcționării:

- un fluierat la pornirea aparatului prima dată sau după o perioadă de timp prelungită;
- un gălgâit când fluidul refrigerant intră în tuburi;
- un zumzăit când ventilatorul se pune în funcțiune.
- un păcănit când pornește compresorul.
- un zgomot neașteptat de declanșare când compresorul pornește și se oprește.

Când auziți aceste zgomote...



...aparatul tău e viu!!!

GHID DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

1. Aparatul nu funcționează.

- Este vreo întrerupere de curent?
- Ștecărul este bine băgat în priză?
- Întrerupătorul bipolar de rețea este în funcțiune?
- Protecțiile instalației electrice ale locuinței funcționează corect?
- S-a rupt cablul de alimentare?

2. Temperatura din interiorul frigiderului pentru vinuri nu este suficient de rece.

- Ușa a fost închisă în mod corect?
- Sticlele împiedică închiderea ușii?
- Aparatul este instalat lângă o sursă de căldură?
- Temperatura selecționată este corectă?

- Circulația aerului prin orificiile de ventilare este împiedicată?

3. Temperatura din interiorul frigiderului pentru vinuri este prea rece.

- Temperatura selecționată este corectă?

4. Aparatul face prea mult zgomot.

- Instalarea aparatului a fost efectuată în mod corect ?
- Tuburile din partea posterioară se atind sau vibrează?

5. Există apă pe fundul aparatului.

- Orificiul de scurgere a apei din dezghețare este astupat?

INSTRUCȚIUNI REPARAȚII

Pentru a modifica valorile setărilor de temperatură, efectuați următoarea procedură:

- Apăsăți pe butoanele de selectare a temperaturii "+" și "-" până când pe afișaj apare mesajul "bOF".
- Accesați meniul de setări apăsând pe butonul "+", va apărea mesajul "Cnf"; țineți apăsat în continuare butonul "+" până când apare mesajul "hy1" care clipește intermitent (primul parametru).
- Derulați meniul de parametri cu ajutorul butonului "-", până când pe afișaj apare

elementul "OF1".

- Apăsăți pe butonul "+" pentru a accesa modificarea parametrilor.
- Cu ajutorul butoanelor "+" și "-" setarea valorilor de temperatură poate fi modificată.
- Așteptați până când afișajul nu mai clipește și revine la temperatura de funcționare.
- Acum apăsați pe butoanele "+" și "-" până când mesajul "bON" dispăre de pe afișaj, în acest mod se blochează accesul la meniu și se salvează setările parametrilor aleși.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Înainte de a apela la Serviciul de asistență tehnică:

Porniți din nou aparatul pentru a vedea dacă nu cumva defecțiunea a dispărut. Dacă rezultatul este negativ, debransați din nou aparatul și repetați operațiunea după o oră.

Dacă, după ce ați făcut controalele enumerate în ghidul de defecțiuni și ați repornit aparatul, aparatul continuă să nu funcționeze în mod corect apălați la Serviciul de asistență tehnică, descriind clar problema și comunicând:

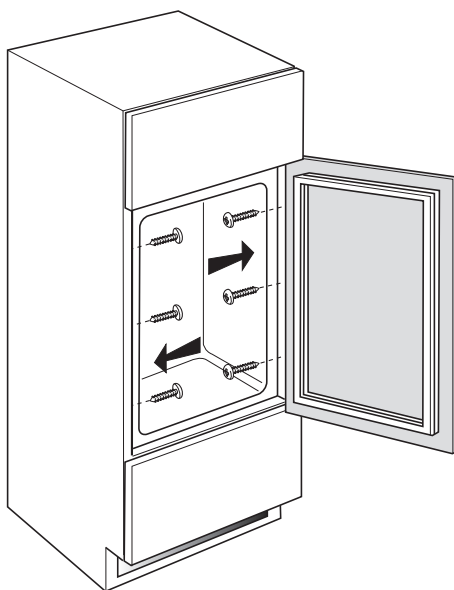
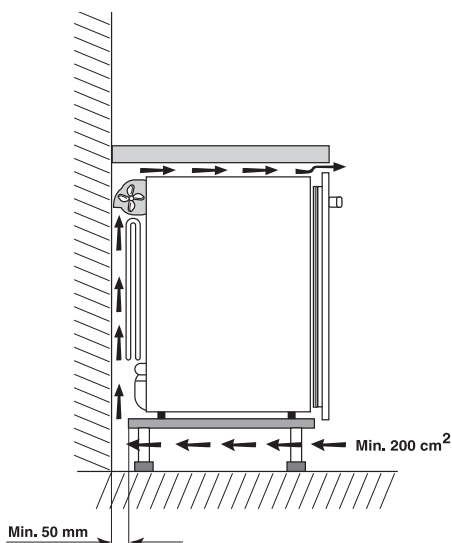
- tipul și numărul de serie ale aparatului (menționate pe plăcuța matricolă).
- tipul de defecțiune.
- modelul.
- numărul de Service (la cifra care se găsește după cuvântul SERVICE, pe plăcuța matricolă situată la interiorul aparatului).
- adresa dv. completă.
- numărul dv. de telefon cu prefix.

SERVICE 0000 000 00000

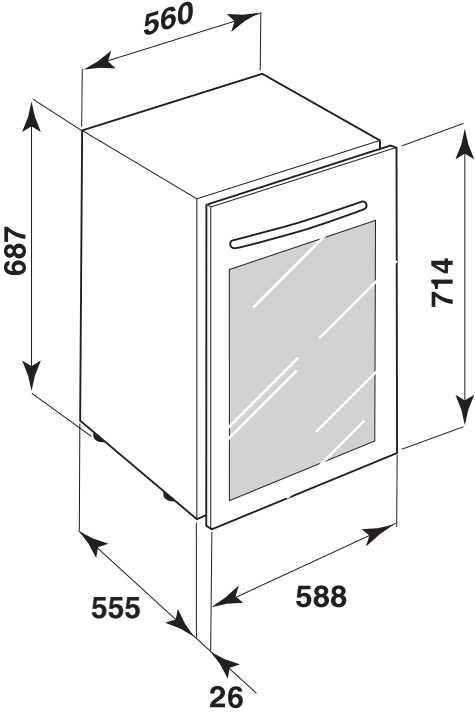
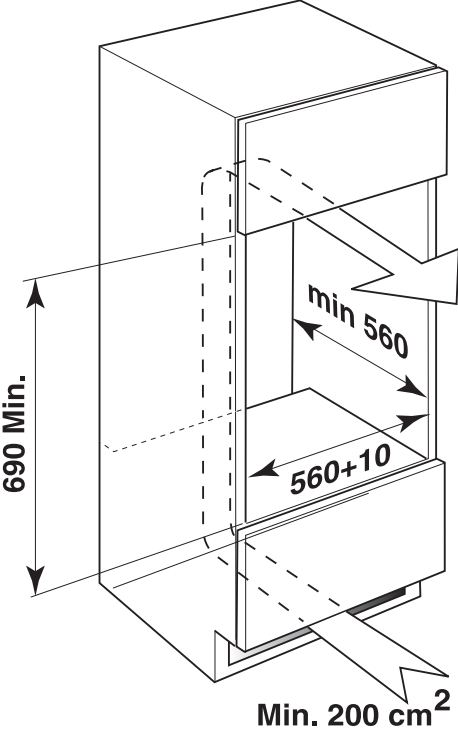


INSTALAREA

- Realizați montajul aparatului cu ventilarea corectă așa cum se arată în figurile prezentate.
- Pentru acest frigider pentru vinuri nu se poate realiza reversibilitatea ușilor.
- Instalați aparatul departe de surse de căldură.
- Instalarea într-un ambient cald, expunerea directă la razele solare sau amplasarea aparatului în apropiere de surse de căldură (calorifer, plite) măresc consumul de curent și ar trebui evitate.
- Dacă acest lucru nu este posibil este necesar să se respecte următoarele distanțe minime:
 - 30 cm de la plite cu cărbuni sau petrol;
 - 3 cm de la aragazuri electrice și/sau cu gaze.
- Amplasați-l într-un loc uscat și bine aerisit.
- Curățați interiorul (vezi capitolul "Curățarea și întreținerea").
- Introduceți accesoriile din dotare.



INSTALAREA



INSTALAREA

A) Instalarea lângă mobile

Pentru a garanta deschiderea completă a ușii la 90°, produsul trebuie să fie instalat ținând cont că de la flanșele laterale și până la ușile mobile sau ale aparatelor electrocasnice alăturate trebuie să se lase o distanță de cel puțin 3,5 mm (așa cum se arată în figura 1).

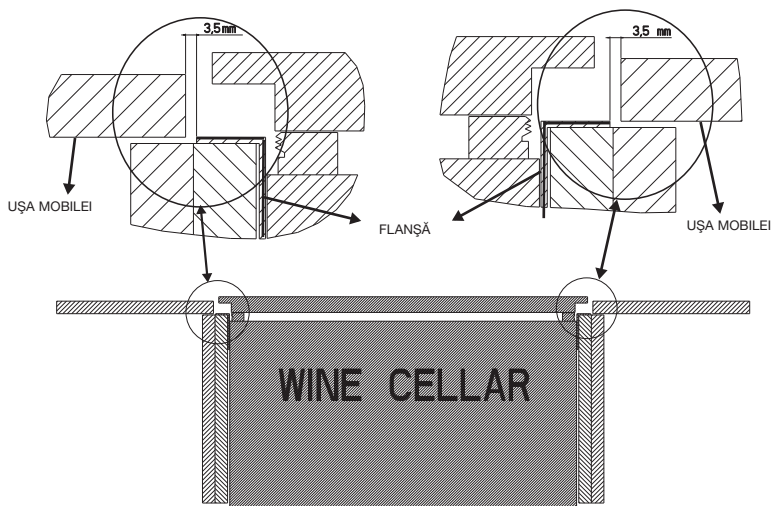


Fig. 1

B) Instalarea lângă pereți

În cazul în care mânerul este proeminent, pentru a garanta deschiderea completă a ușii la 90°, produsul trebuie să fie instalat ținând cont că de la flanșa laterală și până la peretele de lângă deschidere trebuie să se lase o distanță minimă de 60 mm (așa cum se arată în figura 2).

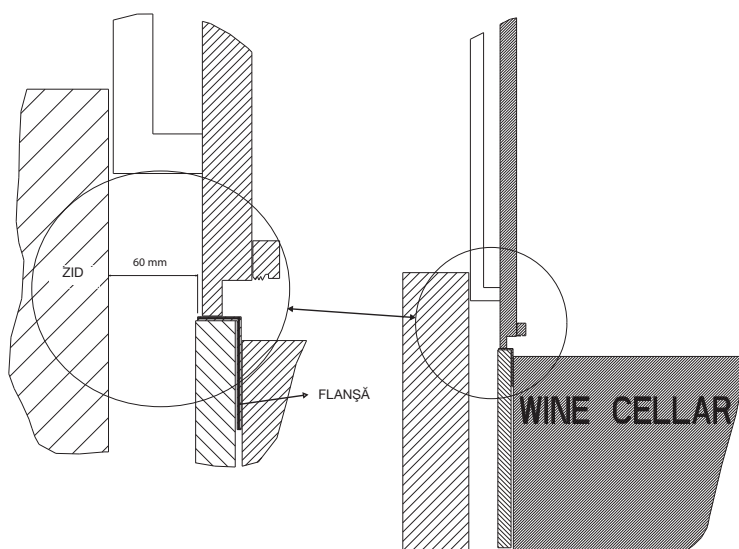


Fig. 2

Branșarea ța rețeaua electrică

- Conexiunile electrice trebuie să respecte normele locale în vigoare.
- Datele cu privire la tensiune și la puterea absorbită sunt indicate pe plăcuța matricolă situată în interiorul aparatului.
- Împăământarea aparatului este obligatorie prin lege.
- Producătorul nu își asumă nici o răspundere pentru eventualele vătămări ale persoanelor, animalelor sau bunurilor, rezultate din nerespectarea normelor mai sus menționate.
- Dacă ștecărul și priza nu sunt de același tip, cereți unui tehnician calificat să vă schimbe priza.
- Nu folosiți prelungitoare sau adaptoare multiple.

Debranșarea de la rețeaua electrică

Debranșarea de la rețeaua electrică trebuie să fie posibilă fie prin scoaterea ștecărului din priză, fie cu ajutorul unui întrerupător bipolar de rețea situat înaintea prizei.