

# Sommario

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>1 Avvertenze</b>                  | <b>4</b>  |
| 1.1 Avvertenze generali di sicurezza | 4         |
| 1.2 Responsabilità del produttore    | 5         |
| 1.3 Scopo dell'apparecchio           | 5         |
| 1.4 Smaltimento                      | 6         |
| 1.5 Targhetta di identificazione     | 7         |
| 1.6 Questo manuale d'uso             | 7         |
| 1.7 Come leggere il manuale d'uso    | 7         |
| <b>2 Descrizione</b>                 | <b>8</b>  |
| 2.1 Descrizione generale             | 8         |
| 2.2 Definizione delle parti          | 9         |
| 2.3 Pannello comandi                 | 10        |
| <b>3 Uso</b>                         | <b>11</b> |
| 3.1 Avvertenze                       | 11        |
| 3.2 Operazioni preliminari           | 11        |
| 3.3 Primo utilizzo                   | 11        |
| 3.4 Uso del pannello comandi         | 12        |
| 3.5 Uso dei vani cantina             | 14        |
| 3.6 Consigli per la conservazione    | 17        |
| <b>4 Pulizia e manutenzione</b>      | <b>20</b> |
| 4.1 Avvertenze                       | 20        |
| 4.2 Pulizia dell'apparecchio         | 20        |
| 4.3 Cosa fare se...                  | 22        |
| <b>5 Installazione</b>               | <b>23</b> |
| 5.1 Collegamento elettrico           | 23        |
| 5.2 Posizionamento                   | 23        |

Consigliamo di leggere attentamente questo manuale, che riporta tutte le indicazioni per mantenere inalterate le qualità estetiche e funzionali dell'apparecchio acquistato.

Per ulteriori informazioni sul prodotto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Avvertenze

## 1 Avvertenze

### 1.1 Avvertenze generali di sicurezza

#### Danni alle persone

- Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni se non continuamente sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o con una coperta ignifuga.
- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.

- Se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo.

#### Danni all'apparecchio

- Durante l'uso non appoggiare sull'apparecchio oggetti metallici appuntiti come coltelli, forchette, cucchiari e coperchi.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non sedersi sull'apparecchio.
- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta aperta.
- Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- Non conservare sostanze infiammabili, esplosive o che evaporano.
- Le sostanze organiche, acide e gli oli eteri possono corrodere le superfici in plastica e le guarnizioni se a contatto per lungo tempo.
- Le bottiglie con alta percentuale di alcol devono essere ben chiuse.



- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Non ostruire le aperture, le fessure di ventilazione e di smaltimento del calore.
- Non usare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione dei cibi, se questi non sono del tipo raccomandato dal costruttore.
- Non usare in nessun caso l'apparecchio per rinfrescare l'ambiente.
- Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento diversi da quelli raccomandati dal produttore.
- Staccare sempre dalla rete elettrica l'apparecchio in caso di guasto, manutenzione, o durante la pulizia.
- **ATTENZIONE:** Durante il posizionamento dell'elettrodomestico, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia impigliato o danneggiato.
- **ATTENZIONE:** Non posizionare prese portatili multiple o alimentazioni di potenza portatili nella parte posteriore dell'elettrodomestico.

## 1.2 Responsabilità del produttore

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni subiti da persone e cose causati da:

- uso dell'apparecchio diverso da quello previsto;
- inosservanza delle prescrizioni del manuale d'uso;
- manomissione anche di una singola parte dell'apparecchio;
- utilizzo di ricambi non originali.

## 1.3 Scopo dell'apparecchio

- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato esclusivamente per la conservazione di vino in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'uso di questo apparecchio è consentito ai bambini a partire dagli 8 anni di età e alle persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure con mancata esperienza e conoscenza, supervisionati o istruiti da persone adulte e responsabili per la loro sicurezza.
- Questo apparecchio non è da intendersi adatto all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.



## Avvertenze

- I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.

L'apparecchio è concepito per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili quali:

- la zona cucina destinata al personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- le fattorie e dai clienti negli alberghi, nei motel e in altri ambienti di tipo residenziale;
- i bed and breakfast;
- i servizi catering e applicazioni simili non per la vendita al dettaglio.

### 1.4 Smaltimento



Questo apparecchio deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti (direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.

Per smaltire l'apparecchio:

- Tagliare il cavo di alimentazione elettrica e rimuovere il cavo assieme alla spina.



#### **Tensione elettrica Pericolo di folgorazione**

- Disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.
- Conferire l'apparecchio agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettrici ed elettronici, oppure riconsegnare l'apparecchio al rivenditore al momento dell'acquisto di una apparecchiatura equivalente, in ragione di uno ad uno.



Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.

- Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



## **Imballi di plastica Pericolo di soffocamento**

- Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.
- Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

## **1.5 Targhetta di identificazione**

La targhetta di identificazione riporta i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura. La targhetta di identificazione non deve mai essere rimossa.

## **1.6 Questo manuale d'uso**

Questo manuale d'uso costituisce parte integrante dell'apparecchio e deve essere conservato integro e a portata di mano dell'utente per tutto il ciclo di vita dell'apparecchio.

Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente questo manuale d'uso.

## **1.7 Come leggere il manuale d'uso**

Questo manuale d'uso utilizza le seguenti convenzioni di lettura:

### **Avvertenze**



Informazioni generali su questo manuale d'uso, di sicurezza e per lo smaltimento finale.

### **Descrizione**



Descrizione dell'apparecchio e degli accessori.

### **Uso**



Informazioni sull'uso dell'apparecchio e degli accessori.

### **Pulizia e manutenzione**



Informazioni per la corretta pulizia e manutenzione dell'apparecchio.

### **Installazione**



Informazioni per il tecnico qualificato: installazione, messa in servizio e collaudo.



Avvertenza di sicurezza



Informazione



Suggerimento

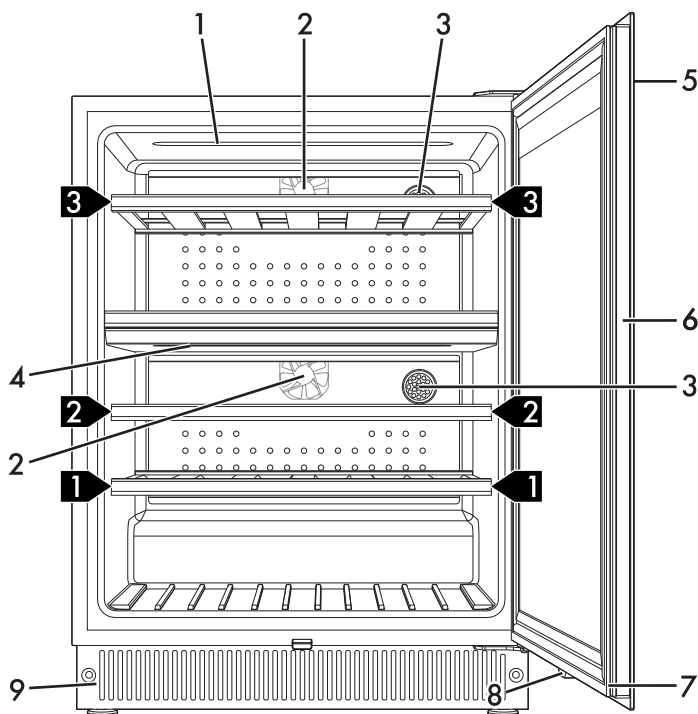
1. Sequenza di istruzioni d'uso.

- Istruzione d'uso singola.



## 2 Descrizione

### 2.1 Descrizione generale



1 Illuminazione interna del vano superiore

2 Ventola (non visibile)

3 Filtro al carbone attivo

4 Illuminazione interna del vano inferiore

5 Pannello comandi

6 Porta

7 Guarnizione della porta

8 Magnete

9 Griglia di aerazione

**1,2,3** Ripiano estraibile



## 2.2 Definizione delle parti

### Illuminazione interna

L'illuminazione interna dell'apparecchio entra in funzione con l'apertura della porta (luminosità massima) oppure quando viene premuto il tasto luce  sul pannello comandi (luminosità media).

### Filtri al carbone attivo

Permettono la conservazione dei vini garantendo una qualità dell'aria ottimale.

### Ventole (non visibili)

Utili per la distribuzione della temperatura e per diminuire la condensa sulle superfici di appoggio.



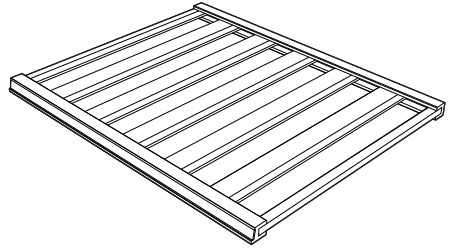
Durante il funzionamento delle ventole, il consumo di energia elettrica aumenta.

### Porta

Dotata di guarnizione e magnete, permette un perfetto isolamento del vano cantina dall'ambiente circostante.

### Ripiani estraibili

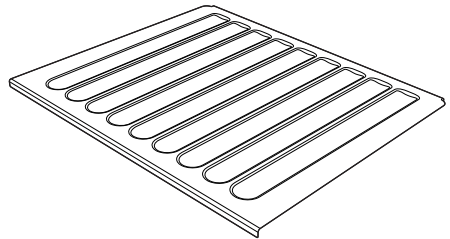
I ripiani estraibili consentono di prelevare comodamente le bottiglie di vino.



### Ripiano fisso

Il ripiano fisso è stato studiato per contenere bottiglie di tipo champagnotta o per quella tipologia di bottiglie che hanno un diametro maggiore rispetto alle bottiglie di vino tradizionali.

Sotto al ripiano fisso è collocata l'illuminazione a led del vano inferiore.





## Descrizione

### 2.3 Pannello comandi



Tramite il pannello comandi è possibile interagire con l'apparecchio. Toccare i tasti con i simboli per accedere alle funzionalità disponibili.



#### Vano superiore

I tasti ed il display adiacenti a questo simbolo fanno riferimento al vano superiore dell'apparecchio.



#### Vano inferiore

I tasti ed il display adiacenti a questo simbolo fanno riferimento al vano inferiore dell'apparecchio.



#### Tasto decremento

Tramite questo tasto è possibile abbassare la temperatura all'interno del vano cantina superiore o inferiore.



#### Tasto Incremento

Tramite questo tasto è possibile aumentare la temperatura all'interno del vano cantina superiore o inferiore.



#### Display

Il display visualizza la temperatura all'interno del vano cantina superiore o inferiore.



#### Tasto ON/OFF

Permette di accendere o spegnere l'apparecchio.



#### Tasto luce

Tramite questo tasto è possibile accendere o spegnere l'illuminazione all'interno del vano cantina. L'illuminazione si spegne dopo un tempo massimo di 15 minuti.



#### Tasto ventola



La ventola si attiva e disattiva automaticamente in base alle impostazioni del software.

Tramite questo tasto è possibile attivare, o disattivare, la modalità di **ventilazione manuale** per aumentare il livello di umidità all'interno del vano cantina.



#### Tasto allarme

Tramite questo tasto è possibile spegnere il segnale acustico quando interviene un allarme.



#### Tasto blocco comandi

Tramite questo tasto è possibile disabilitare i tasti del pannello comandi.



## 3 Uso

### 3.1 Avvertenze



**Uso non corretto**  
**Pericolo di danni**  
**all'apparecchio**

- Non appoggiarsi o sedersi sulla porta.
- Non conservare sostanze infiammabili, esplosive o che evaporano.
- Le sostanze organiche, acide e gli oli eteri possono corrodere le superfici in plastica e le guarnizioni se a contatto per lungo tempo.
- Non ostruire in alcun modo le fessure della griglia di aerazione.
- Le bottiglie con alta percentuale di alcol devono essere ben chiuse.

### 3.2 Operazioni preliminari

1. Rimuovere eventuali pellicole protettive all'esterno o all'interno dell'apparecchio e dagli accessori.
2. Rimuovere eventuali etichette (ad eccezione della targhetta con i dati tecnici) da accessori e dai ripiani.
3. Rimuovere e lavare tutti gli accessori dall'apparecchio (vedi 4 Pulizia e manutenzione).

### 3.3 Primo utilizzo

Per accendere l'apparecchio:

1. inserire la spina nella presa elettrica;
2. sul pannello comandi, premere il tasto ON/OFF ;
3. selezionare la temperatura desiderata all'interno della cella tramite la pressione dei tasti incremento  o decremento  (da 5°C a 20°C).



La variazione è di 1°C ad ogni pressione dei tasti incremento  o decremento .



La temperatura impostata lampeggia sul display per circa 5 secondi, per poi rimanere fissa.

Per spegnere l'apparecchio:

- sul pannello comandi, mantenere premuto per qualche secondo il tasto ON/OFF .



## 3.4 Uso del pannello comandi

### Illuminazione interna



L'illuminazione interna avviene tramite una barra luminosa a LED posta nella parte superiore del vano cantina.

Per attivare e disattivare l'illuminazione interna:

1. premere il tasto luce . Il simbolo sul tasto luce lampeggia ed il vano superiore si accende.
2. Premere il tasto luce . Il vano superiore si spegne ed il vano inferiore si accende.
3. Premere il tasto luce . Il vano inferiore rimane acceso e il vano superiore si accende.
4. Premere il tasto luce . Il simbolo sul tasto luce rimane fisso ed entrambe i vani si spengono.



L'illuminazione interna manuale ha una durata massima di 15 minuti.

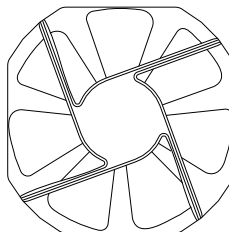
- L'illuminazione interna entra in funzione anche quando la porta viene aperta.



L'illuminazione interna attivata dall'apertura della porta ha una luminosità maggiore rispetto all'attivazione tramite il tasto luce



### Ventilazione manuale



La ventola si attiva e disattiva automaticamente per garantire una temperatura costante e una climatizzazione ottimale per la conservazione del vino.

Per aumentare il livello di umidità all'interno del vano cantina è possibile attivare e disattivare la modalità ventilazione manuale. Quando è attiva, la modalità ventilazione manuale forza il funzionamento in continua della ventola. Se la modalità ventilazione manuale è disattivata, la ventola ritorna al normale funzionamento gestito dall'elettronica. È consigliabile selezionare questa opzione di tanto in tanto per impedire ai tappi delle bottiglie di asciugarsi quando conservate per lunghi periodi.

- Per attivare la modalità ventilazione manuale premere il tasto ventola . Il simbolo sul tasto ventola lampeggia.
- Per disattivare la modalità ventilazione manuale premere nuovamente il tasto ventola .



In caso di apertura della porta, la ventola si disattiva. La ventola si riattiva quando la porta viene chiusa.



## Allarmi



Gli allarmi intervengono per aiutare a proteggere il vino da temperature che potrebbero comprometterne la qualità.

Ogni allarme è caratterizzato da una dicitura lampeggiante sul display, e dall'accensione del tasto allarme  e da un segnale acustico.

Il display continua a lampeggiare fino al termine dello stato di allarme.

- Per disattivare l'allarme premere il tasto allarme .

### Allarme temperatura

Può accadere che la temperatura sul display cominci a lampeggiare. Ciò significa che la temperatura all'interno del vano cantina è troppo alta o troppo bassa rispetto a quella impostata.

Questo può verificarsi:

- alla prima accensione dell'apparecchio;
- se viene impostata una temperatura molto più alta o più bassa rispetto a quella precedente;
- se la cantina viene caricata con molte bottiglie a temperatura ambiente;
- in caso di interruzione prolungata della tensione di rete.

Queste condizioni possono verificarsi nel normale funzionamento dell'apparecchio e non sono causate da problemi/guasti.

In tal caso, disattivare l'allarme con il tasto

allarme  e attendere che la

temperatura torni entro i normali valori di conservazione. Può essere necessario ripetere questa operazione per 1-2 volte.



In caso l'allarme continui a presentarsi, chiamare il servizio di assistenza tecnica.

### Altri tipi di allarme

Sul display a sinistra compare la dicitura

**EE**: la porta è rimasta aperta per più di 60 secondi.

- Chiudere la porta.



Trascorsi 60 secondi dopo aver spento il segnale acustico, se la porta risulta ancora aperta, l'allarme si riattiva nelle stesse modalità.

Sul display a sinistra compare la dicitura da

**EE** a **EE** (esclusa la dicitura **EE**)

oppure **EA** o **EC**: guasto dell'apparecchio.

- Spegner l'apparecchio e chiamare il servizio di assistenza tecnica.

### Blocco comandi



Questa funzione impedisce eventuali disattivazioni involontarie dell'apparecchio. Quando è attiva, il pannello comandi non risponde alla pressione di alcun tasto.

Per attivare il blocco comandi:

- mantenere premuto il tasto blocco comandi  per circa 3 secondi.

Per disattivare il blocco comandi:

- mantenere premuto il tasto blocco comandi  per circa 3 secondi.



## Modalità demo (solo per espositori)



Permette all'apparecchio di disattivare la ventola ed il compressore, ma allo stesso tempo di mantenere attivo il pannello comandi.

Per attivare la modalità demo:

1. mantenere premuti contemporaneamente il tasto ventola  ed il tasto blocco comandi  per circa 5 secondi. Sul display appare la dicitura **di**;
2. premere il tasto ventola . Sul display appare la dicitura **do**.

Per disattivare la modalità demo:

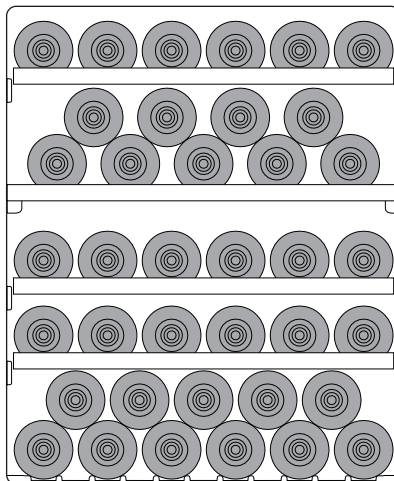
1. mantenere premuti contemporaneamente il tasto ventola  ed il tasto blocco comandi  per circa 5 secondi. Sul display appare la dicitura **do**;
2. premere il tasto ventola . Sul display appare la dicitura **di**.



Quando la modalità demo è attiva, il display visualizza la dicitura **SH** per 2 secondi ogni 2 minuti.

## 3.5 Uso dei vani cantina

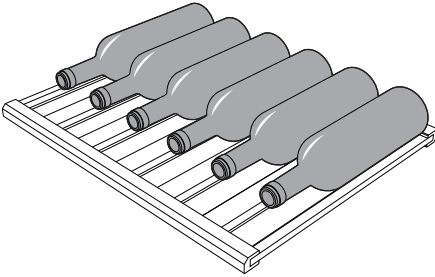
### Disposizione delle bottiglie



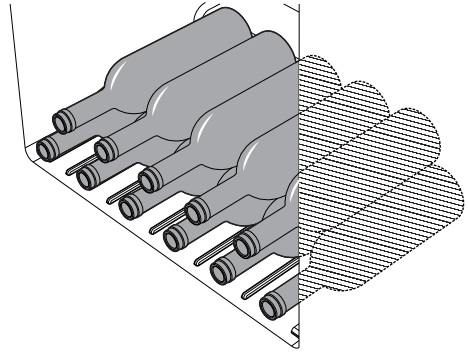
(max 38 bottiglie)



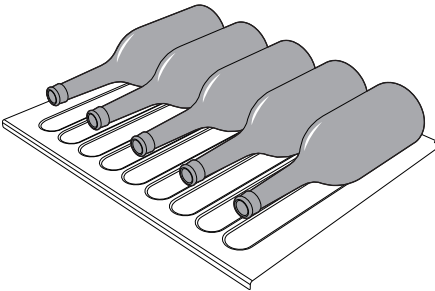
Su ogni ripiano estraibile possono essere riposte fino a 6 bottiglie di tipo bordeaux da 0,75 l.



Anche sul fondo del vano cantina possono essere riposte fino a 11 bottiglie da 0,75 l.



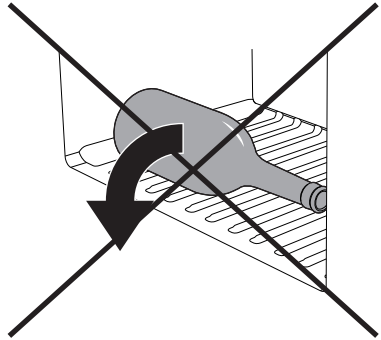
Sul ripiano fisso possono essere riposte fino a 9 bottiglie di tipo bordeaux da 0,75 l., ma possono anche trovar posto fino a 5 bottiglie di tipo champagnotta (o comunque di diametro maggiore rispetto alle bottiglie di vino tradizionali).



**Uso non corretto**

**Pericolo di danni a persone o cose**

- Non appoggiare le bottiglie di traverso sul fondo del vano cantina. All'apertura della porta potrebbero cadere.





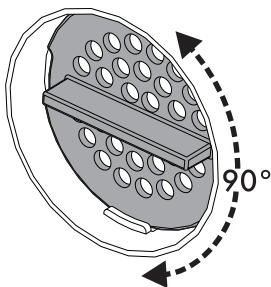
## Filtro al carbone attivo



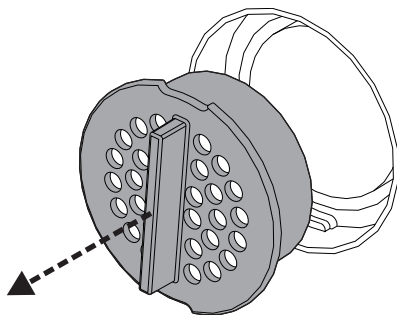
Per una qualità dell'aria ottimale all'interno del vano cantina, il filtro al carbone attivo deve essere sostituito almeno una volta l'anno.

Per sostituire il filtro al carbone attivo:

1. ruotare il tappo del filtro di 90° a destra o a sinistra;



2. estrarre il tappo dalla propria sede;



3. sostituire il filtro al carbone attivo con uno nuovo;
4. Rimontare il tappo del filtro seguendo le indicazioni ai punti 1 e 2.



Il filtro sostitutivo può essere richiesto presso i centri assistenza autorizzati.

## Rumori di funzionamento

Il raffreddamento del vano cantina avviene tramite un sistema a compressione. Per mantenere la temperatura selezionata all'interno della cella, il compressore entra in funzione e a seconda del raffreddamento richiesto, se necessario, può funzionare in continuo. Quando il compressore entra in funzione si genera un ronzio che tende a diminuire di intensità dopo qualche minuto.

Un altro rumore legato al normale funzionamento dell'apparecchio è un gorgoglio dovuto al passaggio del refrigerante all'interno dei tubi del circuito. Tale rumore è normale e non è segnale di cattivo funzionamento della macchina.

## Spegnimento

Qualora dovesse rimanere inutilizzato per lungo tempo si consiglia di spegnere l'apparecchio.

1. Sul pannello comandi, mantenere premuto per qualche secondo il tasto ON/OFF  fino a spegnere l'apparecchio.
2. Staccare la spina dalla presa elettrica.
3. Procedere allo svuotamento del vano cantina.
4. Asciugare con un panno morbido l'eventuale umidità residua accumulata.
5. Lasciare la porta socchiusa per evitare che umidità e aria stagnante generino cattivi odori.



## 3.6 Consigli per la conservazione

### Temperature di conservazione

Per apprezzare le qualità organolettiche di ogni vino in modo appropriato, è necessario che la conservazione e il consumo vengano effettuati a determinate temperature. Si consigliano le seguenti temperature ideali per i diversi tipi di vino.

| Tipi di vino                           | Temperatura |
|----------------------------------------|-------------|
| Bianchi giovani                        | 10°C - 12°C |
| Bianchi maturi                         | 12°C - 14°C |
| Rosati giovani e leggeri               | 10°C - 12°C |
| Rosati maturi e corposi                | 12°C - 14°C |
| Rossi novelli                          | 10°C - 14°C |
| Rossi giovani, poco tannici e leggeri  | 14°C - 16°C |
| Rossi maturi, tannici e corposi        | 16°C - 18°C |
| Rossi molto maturi e affinati          | 16°C - 18°C |
| Spumanti dolci e aromatici             | 8°C         |
| Spumanti rossi dolci e aromatici       | 10°C - 12°C |
| Spumanti "metodo Charmat"              | 8°C - 10°C  |
| Spumanti "metodo Charmat lungo"        | 10°C - 12°C |
| Spumanti "metodo classico senza anno"  | 8°C - 10°C  |
| Spumanti "metodo classico millesimati" | 10°C - 12°C |
| Passiti e vini dolci                   | 10°C - 18°C |
| Fortificati o liquorosi                | 10°C - 18°C |

### Vini bianchi

I vini bianchi, rispetto ai vini rossi, sono in genere più acidi e più poveri di tannini. Una bevanda acida va in genere conservata, per apprezzarne meglio le caratteristiche, ad una temperatura leggermente inferiore rispetto ad altre, ed è per tale motivo che questi vini vanno conservati a temperature comprese tra 10°C e 14°C.

I vini bianchi giovani, freschi e aromatici possono essere serviti anche ad una temperatura di 10°C mentre quelli meno aromatici a 12°C. Vini bianchi morbidi e maturi, affinati per qualche anno in bottiglia, sopportano temperature più alte e possono essere serviti tra i 12°C e i 14°C. Servire un vino bianco a temperature maggiori significa esaltare i suoi caratteri "dolci" a scapito dell'acidità e della sapidità che invece sono considerate caratteristiche gradevoli e desiderate in questo tipo di vino.

### Vini rosati

Il servizio dei vini rosati segue, in genere, le stesse regole dei vini bianchi. Tuttavia è necessario considerare l'eventuale tannicità di questi vini e servirli quindi ad una temperatura più alta in modo da non renderli troppo astringenti. Vini rosati giovani e freschi, tannicità permettendo, si servono fra i 10°C e i 12°C, mentre quelli più robusti e di corpo, compresi quelli più maturi, si possono servire fra i 12°C e i 14°C.



## Vini rossi

La temperatura di servizio dei vini rossi dipende da molti fattori, ma vista la loro natura "tannica" e meno acida dei bianchi, solitamente vengono serviti a temperature più alte. Vini rossi giovani poco tannici si servono solitamente fra i 14°C e i 16°C, mentre per quelli più corposi si può arrivare anche a 16°C, eccezionalmente anche a 18°C.

I vini rossi giovani tannici e poco strutturati, possono anche essere serviti fra i 12°C e i 14°C senza risultare astringenti e rimanere piacevoli. Questa regola vale per i vini "novelli" che, grazie alla loro particolare tecnica di vinificazione sono poveri in tannini e si possono servire più freddi rispetto agli altri vini rossi, risultando comunque gradevoli.

## Vini spumanti

Vista la notevole quantità di tipologie di spumanti esistenti, stabilire una regola valida per tutte avrebbe poco senso. Gli spumanti bianchi dolci e aromatici vanno serviti ad una temperatura di 8°C. Grazie alla loro aromaticità possono infatti sopportare basse temperature.

Gli spumanti dolci rossi come il Brachetto, possono essere serviti a temperature comprese fra i 10°C e i 12°C. Anche in questo caso gli spumanti più aromatici sopportano temperature più basse fino a 8°C mentre per quelli un po' più tannici sarà necessario aumentare la temperatura anche fino a 14°C.

Gli spumanti secchi cosiddetti "metodo Charmat" o "metodo Martinotti", come per esempio alcuni Proseccchi, possono essere serviti a temperature comprese fra gli 8°C e i 10°C.

Una considerazione particolare va fatta per gli spumanti "metodo classico" e i "méthode Champenoise" come lo Champagne: in genere questi spumanti vengono serviti a temperature comprese tra gli 8°C e i 10°C, tuttavia quando si tratta di millesimati importanti o comunque di spumanti affinati per lungo tempo, si può arrivare anche a 12°C in modo da favorire lo sviluppo degli aromi complessi che lentamente e faticosamente si sono sviluppati nel corso del tempo.



## Vini passiti e liquorosi

La caratteristica comune a queste due tipologie di vini è, in genere, l'alta percentuale di alcool e spesso sono entrambi dolci. Tuttavia esistono dei vini liquorosi secchi, ad esempio il Marsala, che contengono una quantità di zuccheri tale da non essere percepita al gusto. Per questi vini la temperatura di servizio va stabilita in funzione di cosa si intende valorizzare. Se si preferisce accentuare le caratteristiche dolci del vino, la complessità del suo profumo e la sua austerità, sarà bene servirlo ad una temperatura alta, fra i 14°C e i 18°C, ricordandosi in questo caso che sarà anche l'alcool essere esaltato.

Se si intende favorire la loro freschezza, o nel caso di vini molto dolci in cui si preferisce mitigare questo aspetto, sarà necessario servirli ad una temperatura più bassa compresa tra i 10°C e i 14°C.

I vini liquorosi secchi, freschi e giovani, possono essere serviti anche a temperature più fredde e inferiori ai 10°C. In questo modo la percezione dell'alcool sarà notevolmente ridotta. Tuttavia è necessario ricordare che più bassa è la temperatura e minore risulterà lo sviluppo degli aromi. La piacevolezza e la complessità dei profumi tipica di questi vini è una caratteristica gradita e interessante: servirli troppo freddi significa anche sacrificare questo importante aspetto.



### 4 Pulizia e manutenzione

#### 4.1 Avvertenze



**Uso non corretto**

**Rischio di danni alle superfici**

- Non utilizzare getti di vapore per pulire l'apparecchio.
- Sulle parti in acciaio o trattate superficialmente con finiture metalliche (ad es. anodizzazioni, nichelature, cromature) non utilizzare prodotti per la pulizia contenenti cloro, ammoniaca o candeggina.
- Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati.



**Tensione elettrica**

**Pericolo di folgorazione**

- Prima di effettuare la pulizia, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.

#### 4.2 Pulizia dell'apparecchio

Una particolare protezione antibatterica nello strato superiore delle pareti dell'apparecchio impedisce la riproduzione di batteri e ne conserva la pulizia. Tuttavia, per una buona conservazione delle superfici occorre pulirle regolarmente.

##### **Pulizia della parte esterna**

- L'apparecchio deve essere pulito con acqua o con detersivo liquido a base di alcol (ad es. detersivo per i vetri...).
- Evitare detersivi e spugne aggressive per non danneggiare le superfici.

##### **Pulizia della parte interna**

- Pulire l'interno dell'apparecchio con detersivo liquido diluito e con acqua tiepida con l'aggiunta di un po' di aceto.

##### **Pulizia dei ripiani estraibili**

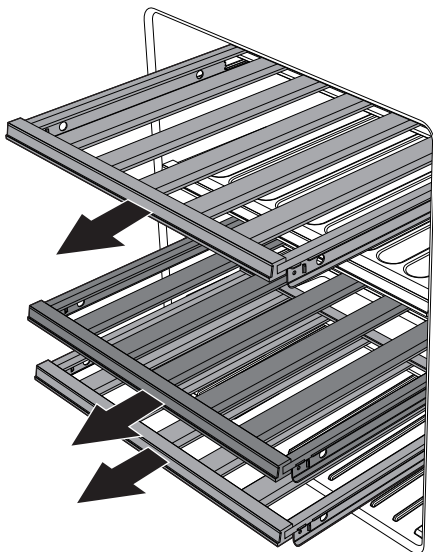
- Per la pulizia dei ripiani estraibili, utilizzare un panno morbido umido. Evitare l'utilizzo di saponi e detersivi e/o spugne che possano rovinare sia le superfici in legno sia quelle in acciaio.

## Smontaggio dei ripiani estraibili

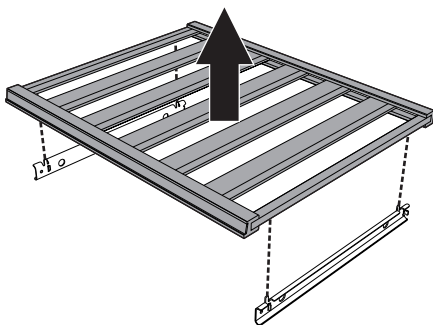
Per facilitare le operazioni di pulizia è possibile rimuovere i ripiani estraibili dall'interno del vano cantina.

### Per rimuovere i ripiani estraibili

1. aprire la porta;
2. estrarre uno dei ripiani;



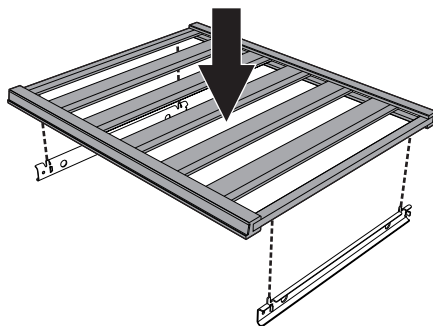
3. sollevare il ripiano estratto verso l'alto;



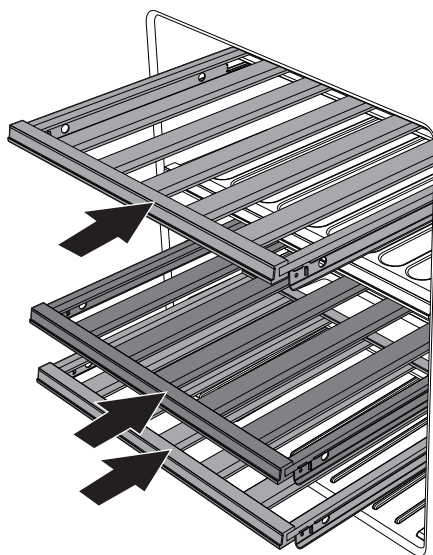
4. ripetere l'operazione per gli altri ripiani.

## Per rimontare i ripiani estraibili

1. Far combaciare il ripiano con i 4 perni della guida estratta e appoggiarlo su di essa;



2. spingere il ripiano all'interno del vano cantina;



3. ripetere l'operazione per gli altri ripiani;
4. chiudere la porta.



### 4.3 Cosa fare se...

L'apparecchio non funziona:

- Controllare che l'apparecchio sia collegato e che l'interruttore generale sia inserito.

Il compressore entra in funzione con troppa frequenza o ininterrottamente:

- La temperatura dell'ambiente esterno è troppo alta.
- L'apertura della porta è troppo frequente o troppo prolungata.
- La porta non chiude ermeticamente.
- È presente una quantità eccessiva di bottiglie calde.
- Verificare che la parte posteriore del frigorifero sia sufficientemente arieggiata e che il condensatore non sia eccessivamente sporco.

All'interno del vano cantina è presente una eccessiva formazione di condensa:

- L'apertura della porta è troppo frequente o troppo prolungata.
- Sono state introdotte bottiglie calde all'interno del vano cantina.
- La guarnizione della porta è sporca o danneggiata. Procedere alla sua pulizia o alla sua sostituzione.

Si forma acqua all'interno del vano cantina:

- L'apertura o il canale di scolo sono ostruiti.

Il raffreddamento del vano cantina è insufficiente:

- La temperatura impostata sul display è troppo alta.
- L'apertura della porta è troppo frequente o troppo prolungata.
- La porta non chiude ermeticamente.
- La temperatura dell'ambiente esterno è troppo alta.



## 5 Installazione

### 5.1 Collegamento elettrico



**Tensione elettrica  
Pericolo di folgorazione**

- È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- Non tirare mai il cavo per staccare la spina.

### Informazioni generali

- Controllare che le caratteristiche della rete elettrica siano adatte ai dati riportati sulla targhetta. La targhetta di identificazione, con i dati tecnici, il numero di matricola e la marcatura è visibilmente posizionata nell'apparecchio. La targhetta non deve mai essere rimossa.
- Controllare che spina e presa siano dello stesso tipo.
- Evitare l'utilizzo di riduzioni, adattatori o derivatori in quanto potrebbero provocare riscaldamento o bruciature.
- La spina deve essere sempre accessibile ad apparecchio installato.
- Prima di accendere l'apparecchio per la prima volta, lasciarlo in posizione verticale per almeno 2 ore.
- In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione, **l'operazione deve essere eseguita solamente da un tecnico autorizzato del Servizio Assistenza Tecnica.**

### 5.2 Posizionamento



**Apparecchio pesante  
Pericolo di ferite da  
schiacciamento**

- Posizionare l'apparecchio con l'aiuto di una seconda persona.



**Pressione sulla porta aperta  
Rischio di danni all'apparecchio**

- Non usare la porta aperta come leva per posizionare l'apparecchio.
- Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- L'apparecchio non deve essere esposto all'irraggiamento solare.
- L'apparecchio non deve essere posizionato vicino a fonti di calore. Se questo non è possibile, è necessario utilizzare un adeguato pannello isolante.
- Non collocare l'apparecchio in ambienti esterni.

### Scelta del luogo

L'apparecchio deve essere collocato in ambiente asciutto e con un sufficiente ricambio d'aria. A seconda della classe climatica di appartenenza (indicata nella targhetta caratteristica applicata all'interno della cella) l'apparecchio può essere utilizzato in diverse condizioni di temperatura.



## Installazione

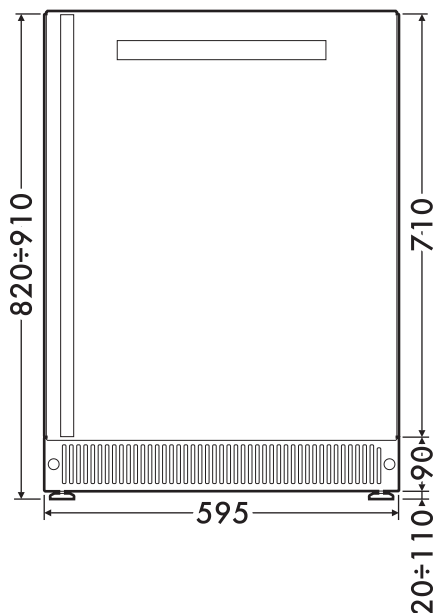
| Classe | Temperatura ambiente |
|--------|----------------------|
| SN     | da + 10°C a + 32°C   |
| N      | da + 16°C a + 32°C   |
| ST     | da + 16°C a + 38°C   |
| T      | da + 16°C a + 43°C   |
| SN-ST  | da + 10°C a + 38°C   |
| SN-T   | da + 10°C a + 43°C   |

SN = Subnormale - N = Normale

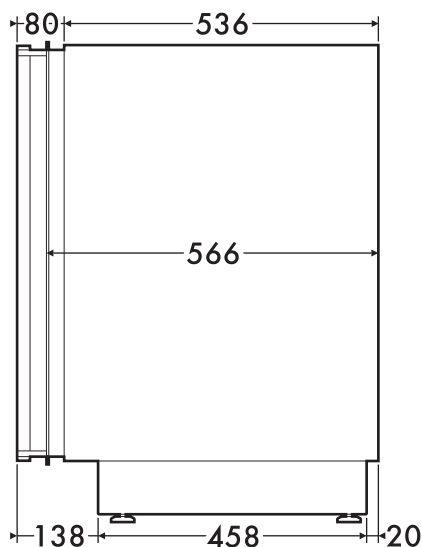
ST = Subtropicale - T = Tropicale

- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di 3 cm da cucine elettriche o a gas e almeno 30 cm da sistemi di riscaldamento a combustione o radiatori.
- L'apparecchio non deve essere posizionato vicino a fonti di calore. Se questo non è possibile, è necessario utilizzare un adeguato pannello isolante.
- Assicurarsi di collocare l'apparecchio dove ci sia spazio sufficiente per l'apertura della porta e per l'eventuale rimozione dei ripiani e cassette interni.
- Per assicurare un corretto raffreddamento del condensatore rispettare le istruzioni di incasso.

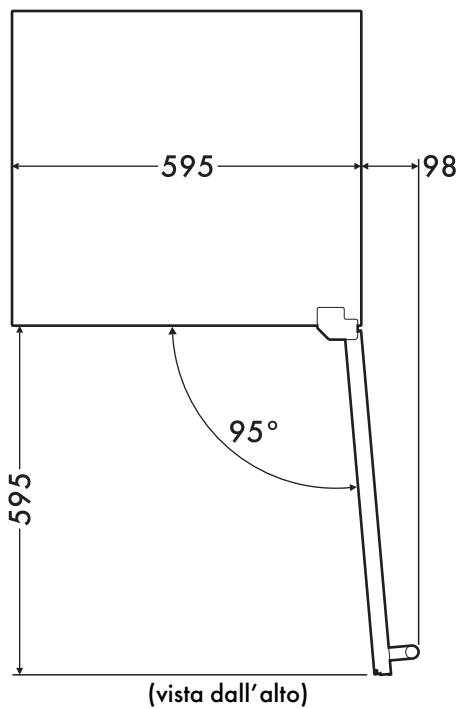
### Ingombri dell'apparecchio (mm)



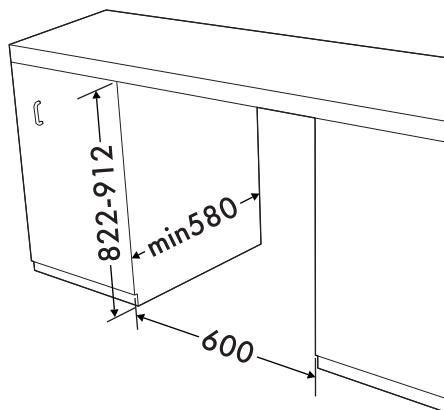
(vista frontale)



(vista laterale)



Incasso (mm)



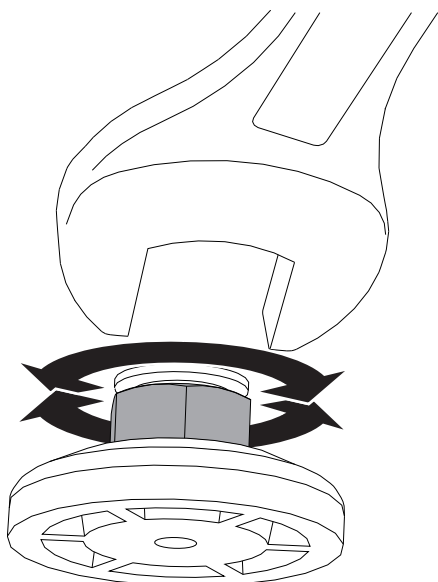
Non coprire i fori di aerazione.



# Installazione

## Collocamento

Posizionare l'apparecchio su un fondo stabile e livellato. Per compensare le irregolarità della pavimentazione, l'apparecchio è dotato di quattro piedini regolabili (utilizzare una chiave inglese CH17.)



Si consiglia di fare molta attenzione durante lo spostamento, affinché lo scorrimento non danneggi il pavimento (ad esempio se l'apparecchio risulta posizionato su parquet).

## Listello di fissaggio

L'apparecchio è dotato di un listello di fissaggio (asportabile) utile per fissarlo sotto il piano top della cucina in cui viene installato.

Per fissare l'apparecchio al piano top della cucina:

1. aprire la porta;
2. utilizzare le 4 viti in dotazione per fissare l'apparecchio.

