



GEBRUIKSAANWIJZING

NL-BE

MANUAL DE USO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

PT

BRUKSANVISNING

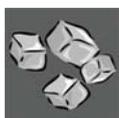
SV

**WIJNKOELKAST
ARMARIO BODEGA
ADEGA CLIMATIZADA
VINLAGRINGSSKÅP**

1. O AMBIENTE - ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO DO APARELHO	100
2. ADVERTÊNCIAS PARA O USO	101
3. ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA	102
4. INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO	103
4.1 Colocação e nivelamento do aparelho	104
4.2 Ligação eléctrica	104
4.3 Dimensões do aparelho	104
5. CONHEÇA O SEU APARELHO	105
6. ANTES DA INSTALAÇÃO	105
7. FUNCIONAMENTO	106
7.1 Comandos electrónicos	106
7.2 Display da temperatura	106
7.3 Regulação da temperatura	106
7.4 Dispositivo de alarme de temperatura baixa	107
7.5 Temperaturas de conservação	107
7.6 Disposição das garrafas	109
7.7 Conselhos práticos para a conservação e degustação	109
8. ACESSÓRIOS	110
9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA	110
9.1 Descongelação do compartimento da adega climatizada	110
9.2 Limpeza da adega climatizada	110
9.3 Como desligar a adega climatizada	110
9.4 Ruídos durante o funcionamento	111
9.5 Localização e eliminação de possíveis defeitos de funcionamento.	112
10. ALGUNS CONSELHOS PARA POUPAR ENERGIA	114



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR: são instruções destinadas ao **técnico qualificado** que deve fazer a instalação, a activação e os testes funcionais do aparelho



INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR: fornecem os conselhos necessários para usar o aparelho, descrevem os respectivos comandos e indicam o modo correcto de actuar durante as operações de limpeza e manutenção



1. O AMBIENTE - ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO DO APARELHO

PARA A EMBALAGEM DAS NOSSAS ADEGAS CLIMATIZADAS SÃO UTILIZADOS MATERIAIS NÃO POLUENTES E, PORTANTO, COMPATÍVEIS COM O MEIO AMBIENTE E RECICLÁVEIS. PEDIMOS QUE COLABORE CONNOSCO, PROCEDENDO A UMA ELIMINAÇÃO CORRECTA DA EMBALAGEM. SOLICITE INFORMAÇÕES DO CASO AO SEU REVENDEDOR OU ÀS ORGANIZAÇÕES LOCAIS COMPETENTES, NOS ENDEREÇOS DOS CENTROS DE RECOLHA, RECICLAGEM E ELIMINAÇÃO DO LIXO.

NÃO ABANDONE A EMBALAGEM OU PARTES DELA: PODEM REPRESENTAR UM PERIGO DE SUFOCAMENTO PARA AS CRIANÇAS, NOMEADAMENTE OS SACOS DE PLÁSTICO.

IMPORTANTE: O SEU APARELHO VELHO TAMBÉM DEVE SER ELIMINADO CORRECTAMENTE. ENTREGUE O APARELHO À COMPANHIA LOCAL AUTORIZADA PARA A RECOLHA DE ELECTRODOMÉSTICOS NÃO MAIS UTILIZADOS. UMA ELIMINAÇÃO CORRECTA PERMITE UMA RECUPERAÇÃO INTELIGENTE DE MATERIAIS VALIOSOS. OS APARELHOS REFRIGERADORES CONTÊM GASES QUE PODEM SER NOCIVOS AO AMBIENTE. POR ESTE MOTIVO, É PRECISO CERTIFICAR-SE DE QUE OS TUBOS DO CIRCUITO DE REFRIGERAÇÃO NÃO SEJAM DANIFICADOS ANTES QUE O SERVIÇO COMPETENTE TENHA RETIRADO O ELECTRODOMÉSTICO.

ANTES DE DEITAR FORA O SEU APARELHO, É IMPORTANTE TIRAR AS PORTAS E DEIXAR AS PRATELEIRAS NAS POSIÇÕES ORIGINAIS DE UTILIZAÇÃO, PARA EVITAR QUE AS CRIANÇAS, AO BRINCAREM, POSSAM FICAR PRESAS NO INTERIOR DOS COMPARTIMENTOS. ALÉM DISSO, É PRECISO CORTAR O CABO DE LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA E REMOVÊ-LO JUNTAMENTE COM A FICHA.

A LEGISLAÇÃO PROÍBE A ELIMINAÇÃO DO APARELHO EM ZONAS NÃO PREDISPOSTAS PARA TAL.

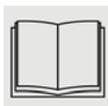
2. ADVERTÊNCIAS PARA O USO



LIGAÇÃO ELÉCTRICA: CONSULTE AS INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO PARA CONHECER AS NORMAS DE SEGURANÇA REFERENTES AOS APARELHOS ELÉCTRICOS OU A GÁS E ÀS FUNÇÕES DE VENTILAÇÃO.

NO SEU INTERESSE E PARA A SUA SEGURANÇA, ESTABELECE-SE POR LEI QUE A INSTALAÇÃO E A ASSISTÊNCIA DE TODOS OS APARELHOS ELÉCTRICOS DEVAM SER FEITAS POR PESSOAL QUALIFICADO E RESPEITANDO AS NORMAS EM VIGOR.

OS APARELHOS A GÁS OU ELÉCTRICOS DEVEM SER SEMPRE DESLIGADOS POR PESSOAS COMPETENTES.



ESTE MANUAL CONSTITUI PARTE INTEGRANTE DO APARELHO. DEVE SER CONSERVADO ÍNTEGRO E AO ALCANCE DAS MÃOS DURANTE TODO O CICLO DE VIDA DO APARELHO.

ACONSELHAMOS UMA LEITURA ATENTA DESTE MANUAL E DE TODAS AS INDICAÇÕES NELE CONTIDAS ANTES DE UTILIZAR O APARELHO. A INSTALAÇÃO DEVERÁ SER FEITA POR TÉCNICOS QUALIFICADOS DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES. ESTE APARELHO DESTINA-SE A UM USO DOMÉSTICO E RESPEITA AS **DIRECTIVAS CEE** ACTUALMENTE EM VIGOR. O APARELHO FOI CONCEBIDO PARA EXERCER AS SEGUINTE FUNÇÕES: **REFRIGERAR BEBIDAS**; QUAISQUER OUTRAS UTILIZAÇÕES SÃO CONSIDERADAS IMPRÓPRIAS.

O FABRICANTE DECLINA TODA E QUALQUER RESPONSABILIDADE POR UTILIZAÇÕES DIFERENTES DAS INDICADAS.



NUNCA UTILIZE ESTE APARELHO PARA ARREFECER OS AMBIENTES.



ESTE APARELHO DISPÕE DA MARCA DE CONFORMIDADE NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/CE RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE).

ESTA DIRECTIVA DEFINE AS NORMAS PARA A RECOLHA E RECICLAGEM DOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS VÁLIDAS EM TODO O TERRITÓRIO DA UNIÃO EUROPEIA.



NÃO OBSTRUA AS ABERTURAS E FENDAS DE VENTILAÇÃO E DE ELIMINAÇÃO DO CALOR.



A PROGRAMAÇÃO DE VALORES DEMASIADO BAIXOS NOS TERMÓSTATOS DURANTE O VERÃO PROVÓCA UM AUMENTO CONSIDERÁVEL DA FORMAÇÃO DE GELO NA PARTE TRASEIRA DO APARELHO, REDUZINDO EM MUITO O SEU RENDIMENTO. DURANTE O VERÃO OU, DE QUALQUER MANEIRA, DURANTE PERÍODOS QUENTES E/OU MUITO HÚMIDOS, ACONSELHAMOS A MANTER UMA REGULAÇÃO DA ADEGA CLIMATIZADA RELATIVAMENTE ALTA PARA EVITAR QUE HAJA UMA ACUMULAÇÃO EXCESSIVA DE GELO NA PARTE TRASEIRA DO COMPARTIMENTO, O QUE IRIA REDUZIR AS PERFORMANCES DO APARELHO.



DURANTE O FUNCIONAMENTO, A SUPERFÍCIE SITUADA NA TRASEIRA DO APARELHO PODE AQUECER-SE CONSIDERAVELMENTE. ESTE FACTO É ABSOLUTAMENTE NORMAL E NÃO SIGNIFICA UM DEFEITO.



A CHAPA DE IDENTIFICAÇÃO QUE CONTÉM OS DADOS TÉCNICOS, O NÚMERO DE SÉRIE E A MARCAÇÃO, SITUA-SE NO INTERIOR DO COMPARTIMENTO DA ADEGA CLIMATIZADA, EM BAIXO À ESQUERDA.

ESTA CHAPA NUNCA DEVERÁ SER REMOVIDA.



ACONSELHAMOS A ABRIR A PORTA DO APARELHO O MENOR NÚMERO DE VEZES POSSÍVEL, PRINCIPALMENTE NO VERÃO. ABERTURAS FREQUENTES E PROLONGADAS PROVOCAM FORTES VARIAÇÕES DE TEMPERATURA NO INTERIOR DOS COMPARTIMENTOS, O QUE PODE PREJUDICAR A QUALIDADE E A CONSERVAÇÃO CORRECTA DOS VINHOS.



O APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE À CONSERVAÇÃO DO VINHO.



O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais ferimentos em pessoas ou danos em objectos provocados pelo não cumprimento das normas supracitadas ou pela modificação de qualquer peça do aparelho e utilização de peças sobresselentes não originais.

3. ADVERTÊNCIAS PARA A SEGURANÇA



INSTRUÇÕES PARA O INSTALADOR: SÃO INSTRUÇÕES DESTINADAS AO TÉCNICO QUALIFICADO QUE DEVE FAZER A INSTALAÇÃO, A ACTIVAÇÃO E OS TESTES FUNCIONAIS DO APARELHO.



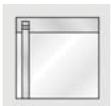
O APARELHO DEVE SER TRANSPORTADO NA SUA EMBALAGEM POR PELO MENOS DUAS PESSOAS E INSTALADO POR PESSOAL QUALIFICADO PARA EVITAR DANOS EM OBJECTOS OU FERIMENTOS EM PESSOAS.



O LÍQUIDO REFRIGERANTE CONTIDO NO CIRCUITO DO APARELHO É DO TIPO R134a.



O LÍQUIDO REFRIGERANTE TAMBÉM É NOCIVO PARA A VISTA: PRESTE ATENÇÃO A EVENTUAIS FUGAS DO CIRCUITO DE REFRIGERAÇÃO.



NÃO TENHA TENTADO MOVIMENTAR O APARELHO PUXANDO-O PELA PORTA NEM PELO PUXADOR. CUIDADO PARA NÃO DEIXAR A PORTA ESMAGAR SEUS DEDOS QUANDO A FECHAR.



NO MOMENTO DA INSTALAÇÃO, SE PERCEBER DEFEITOS DE FABRICO OU PROVOCADOS PELO TRANSPORTE, CONTACTE IMEDIATAMENTE O CENTRO DE ASSISTÊNCIA MAIS PRÓXIMO.



PARA A INSTALAÇÃO E A LIGAÇÃO DO APARELHO, SIGA UNICAMENTE AS INDICAÇÕES FORNECIDAS NESTE MANUAL.



EM CASO DE AVARIAS, DESLIGUE O APARELHO DA CORRENTE ELÉCTRICA EXTRAINDO A FICHA DA TOMADA, SEM PUXAR O CABO DE ALIMENTAÇÃO.



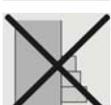
TODOS OS TIPOS DE REPARAÇÃO OU DE SERVIÇO NÃO PREVISTOS NESTE MANUAL DEVEM SER FEITOS POR UM TÉCNICO QUALIFICADO, QUE PODE SER ENCONTRADO NUM CENTRO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO. **NUNCA TENHA TENTADO CONSERTAR O APARELHO.**



NUNCA CONSERVE NO INTERIOR DO APARELHO GARRAFAS SPRAY CONTENDO GASES INFLAMÁVEIS. AS EVENTUAIS FUGAS DESTES GASES PODEM REPRESENTAR UM GRAVE PERIGO PARA A SEGURANÇA DOS UTILIZADORES.



É PROIBIDO UTILIZAR APARELHOS ELÉCTRICOS (POR EXEMPLO, MÁQUINAS PARA FAZER GELADOS OU BATEDEIRAS ELÉCTRICAS) NO INTERIOR DO APARELHO.



NÃO UTILIZE AS PRATELEIRAS E AS GAVETAS DO APARELHO COMO APOIOS NEM DEGRAUS.



O APARELHO É DESTINADO AO USO POR PESSOAS ADULTAS. NÃO PERMITA QUE AS CRIANÇAS SE APROXIMEM DELE OU QUE O UTILIZEM PARA AS SUAS BRINCADEIRAS.



4. INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO

Coloque a adega climatizada sempre num ambiente seco e com suficiente troca de ar. Não a exponha à irradiação solar directa nem a coloque em exteriores. Dependendo da classe climática à qual pertence (indicada na chapa de características aplicada no interior da adega climatizada), o aparelho pode ser utilizado em diferentes condições de temperatura:

Classe	Temperatura ambiente
SN (Subnormal)	de + 10 °C a + 32 °C
N (Normal)	de + 16 °C a + 32 °C
ST (Subtropical)	de + 18 °C a + 38 °C
T (Tropical)	de + 18 °C a + 43 °C

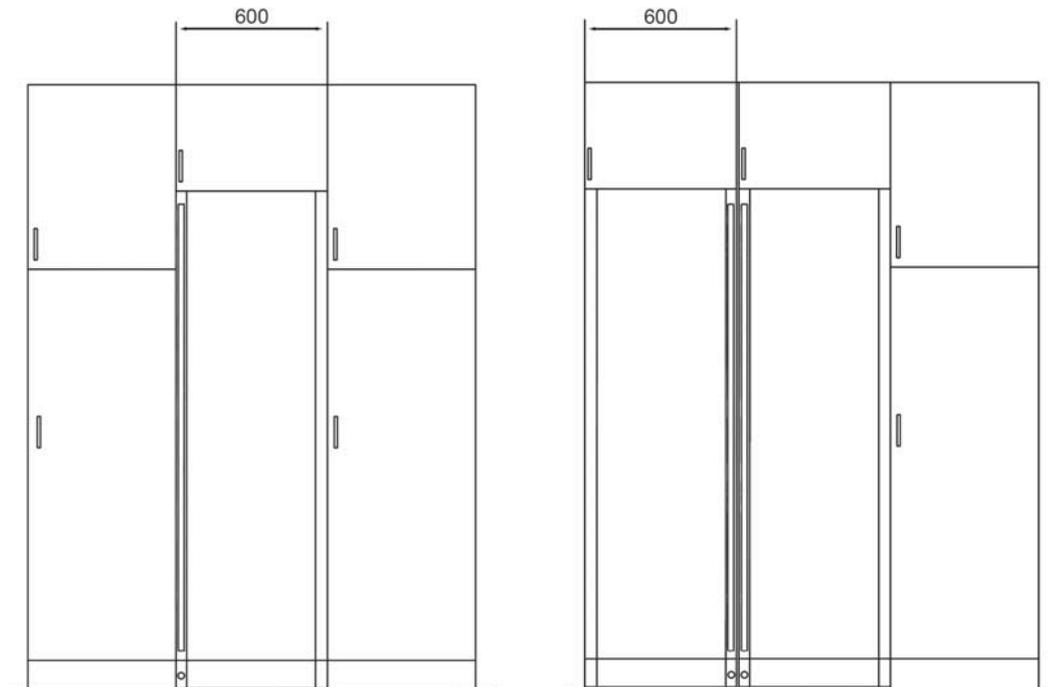
Não coloque a adega climatizada perto de fontes de calor, a não ser que isso seja estritamente necessário. Nestas condições, para não prejudicar o funcionamento correcto do aparelho, será necessário utilizar um painel de isolamento adequado. De outra maneira, coloque o aparelho a pelo menos 3 cm de fogões eléctricos ou a gás, e a pelo menos 30 cm de sistemas de aquecimento por combustão ou de radiadores.

Para garantir um arrefecimento correcto do condensador, a adega climatizada não deve ser colocada muito perto da parede. Mantenha uma distância de pelo menos 5 cm entre a parte traseira do aparelho e a parede. Atrás da adega climatizada deve ser prevista uma abertura de pelo menos 200 cm². Se a adega climatizada for instalada em baixo de um móvel suspenso, a distância em relação a este móvel deve ser de pelo menos 5 cm.

Cuidado quando instalar o aparelho sobre parquet ou linóleo para não arranhar nem danificar o pavimento.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana. Não utilize armações ou dispositivos similares.

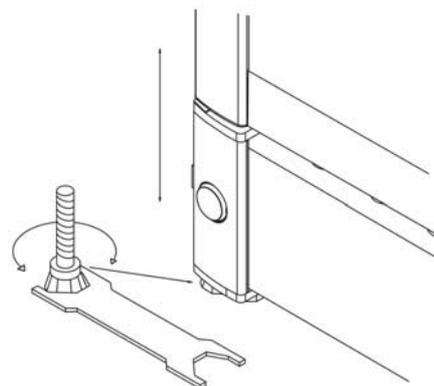
A instalação do aparelho pode ser livre contra uma parede, encastrada ou ele pode ser colocado ao lado de outros aparelhos (conforme indicado nas figuras seguintes).





4.1 Colocação e nivelamento do aparelho

Coloque a adega climatizada sobre chão firme e nivelado. Para compensar as irregularidades do pavimento, o aparelho está equipado com 2 pés de apoio reguláveis. Para regular os pés, rode o parafuso conforme mostrado na figura 1 para nivelar o aparelho.

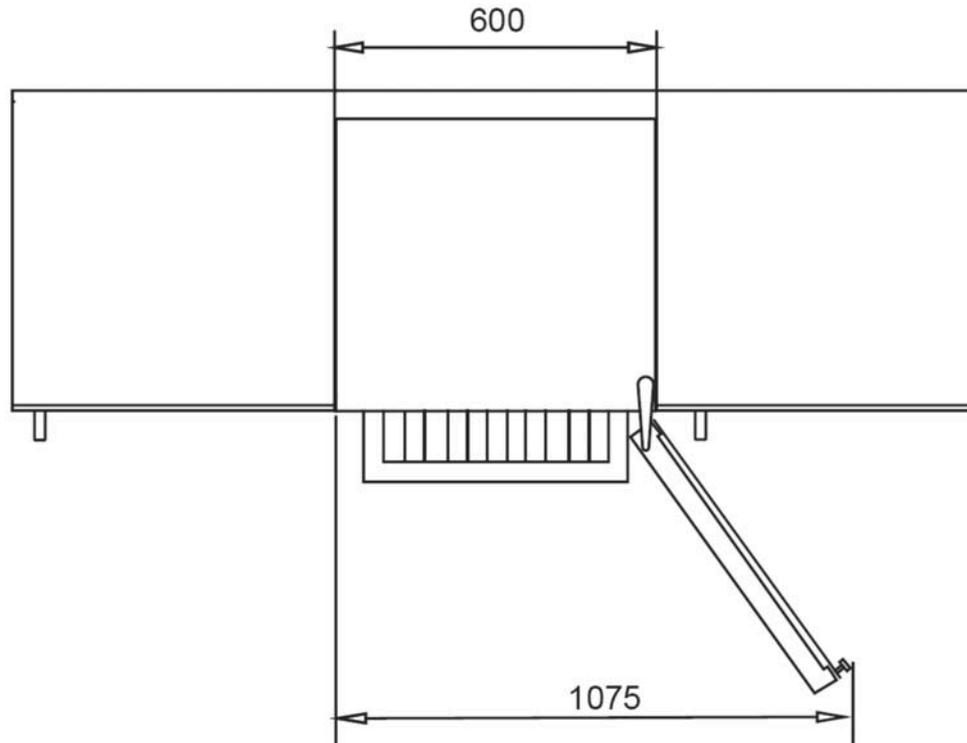


4.2 Ligação eléctrica

Antes de ligar a adega climatizada pela primeira vez, deixe-a durante cerca de duas horas na posição vertical. Em seguida, ligue o cabo de alimentação do aparelho a uma tomada de corrente com contacto de terra, instalada de acordo com as normas de segurança eléctrica. A tensão nominal e a frequência estão indicadas na etiqueta de características aplicada no compartimento. A ligação à rede eléctrica e a ligação à terra devem ser feitas em conformidade com as normas e prescrições em vigor. O aparelho pode suportar breves oscilações de tensão não inferiores em 15% e não superiores em 10% do valor de tensão nominal indicado na chapa de identificação. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deverá ser feita exclusivamente por um técnico qualificado do nosso serviço de assistência aos clientes.

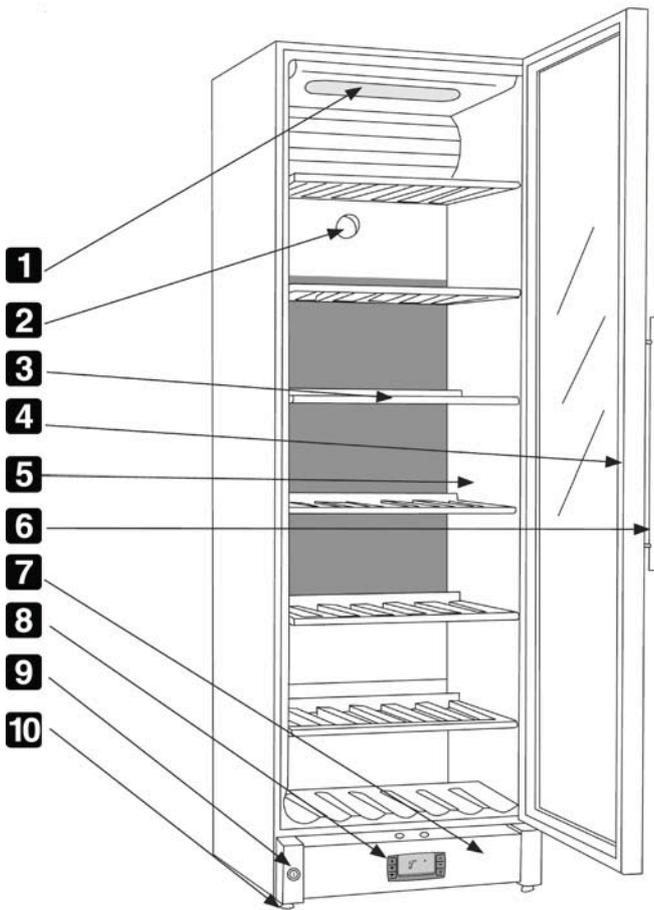
4.3 Dimensões do aparelho

No desenho estão indicadas as dimensões máximas do aparelho com a porta aberta.





5. CONHEÇA O SEU APARELHO



- 1** LUZ INTERNA
- 2** FILTRO DE CARVÃO
- 3** PRATELEIRAS DE MADEIRA
- 4** BORRACHA DE VEDAÇÃO
- 5** CHAPA DE CARACTERÍSTICAS
- 6** PUXADOR DA PORTA
- 7** RODAPÉ
- 8** PAINEL DE CONTROLO
- 9** FECHADURA
- 10** PÉS DE APOIO REGULÁVEIS

6. ANTES DA INSTALAÇÃO



Não deixe material de embalagem abandonado sem vigilância no ambiente doméstico. Separe os vários materiais não utilizáveis da embalagem e entregue-os ao centro de recolha selectiva de lixo mais próximo.



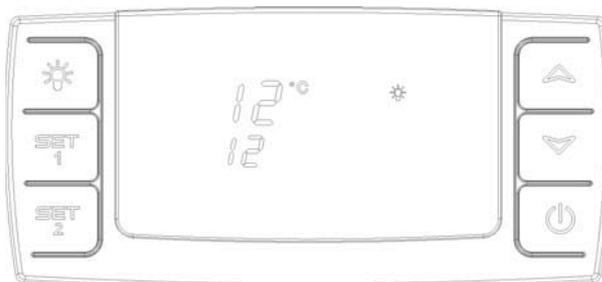
Aconselhamos a limpar o interior do aparelho para remover todos os resíduos de fabrico. Para mais informações sobre a limpeza, consulte o capítulo “9. Manutenção e limpeza”.



Para a primeira utilização ou depois de uma ausência prolongada de corrente, aconselhamos a deixar o aparelho a funcionar vazio durante cerca de 2 horas antes de introduzir as garrafas nele.



7. FUNCIONAMENTO



7.1 Controlo electrónico

O controlo electrónico garante a manutenção das temperaturas definidas na parte superior e inferior do aparelho. A manutenção ocorre através de um controlo avançado do sistema de arrefecimento, da resistência e da ventoinha. A temperatura definida é memorizada no caso de interrupção da corrente eléctrica.

O controlo electrónico tem as seguintes funções:

- Interruptor On/off
- Interruptor da luz*
- Definição da temperatura
- Indicação da temperatura
- Alarme em caso de temperaturas muito altas ou baixas

* A luz pode estar sempre acesa ou apenas quando se abre a porta.

7.2 Indicação da temperatura

O display mostra a temperatura efectiva. Os números na parte de cima do display indicam as temperaturas na parte superior do aparelho, enquanto os números na parte de baixo do display indicam as temperaturas na parte inferior do aparelho.

O indicador da temperatura está munido de um filtro integrado que simula a temperatura efectiva presente nas garrafas. Por conseguinte, o indicador não reage em caso de breves alterações na temperatura do ar.

7.3 Definição da temperatura

O termóstato está munido de um dispositivo de bloqueio para crianças. O dispositivo activa-se premindo simultaneamente os botões “seta para cima e para baixo”. Após cerca de 3 segundos pisca no display a informação “Pof”. As temperaturas actuais são mostradas como de costume.

Além disso, as temperaturas definidas podem ser visualizadas premindo respectivamente SET1 e SET2.

O dispositivo de bloqueio para crianças desactiva-se premindo simultaneamente os botões “seta para cima e para baixo”.

Após cerca de 3 segundos a informação “Pon” pisca no display e a temperatura pode ser definida.

7.4 Definição da temperatura na parte superior do aparelho

Premir SET1. Neste ponto pode diminuir-se ou aumentar-se a temperatura na parte superior do aparelho através dos botões “seta para cima e seta para baixo”.

A temperatura pode ser regulada entre 8 e 22°C, de forma a não definir uma temperatura abaixo do valor de referência do sensor de temperatura da parte inferior.

7.5 Definição da temperatura na parte inferior do aparelho

Premir SET2. Neste ponto pode-se diminuir ou aumentar a temperatura na parte inferior do aparelho através dos botões “seta para cima e seta para baixo”. A temperatura pode ser regulada entre 5 e 22°C, de forma a não definir uma temperatura acima do valor de referência do sensor da temperatura da parte superior do aparelho.

7.6 Door Alarm

Se a porta está aberta mais de dois minutos ativado alarme de porta



7.6 Alarmes

Existe um sub-alarme para o sensor de baixa temperatura e um alarme de superação da soleira para o sensor da alta temperatura.

O alarme é constituído por um beep e por um sinal de aviso que aparece no display.

- Alarme de alta temperatura: beep + alternância no display de “HtA” e a temperatura efectiva
- Alarme de baixa temperatura: beep + alternância no display de “LtA” e a temperatura efectiva

Os alarmes de temperatura dependem dos valores de referência.

O beep pode ser desactivado premindo um botão qualquer do termóstato. Premir o botão on/off para cancelar o alarme visualizado no display, premir novamente o botão para voltar a activar o compressor.

7.7 Temperaturas de conservação

Como certamente sabe, para melhor apreciar as qualidades organolépticas de cada vinho, é necessário que o produto seja conservado e consumido a determinadas temperaturas. Fornecemos de seguida uma tabela que ilustra estas temperaturas em função do tipo de vinho.

VINHO	TEMPERATURA
Branços jovens	10 °C - 12 °C
Branços maduros	12 °C - 14 °C
Rosados jovens e leves	10 °C - 12 °C
Rosados maduros e encorpados	12 °C - 14 °C
Tintos novos	10 °C - 14 °C
Tintos jovens, pouco tânicos e leves	14 °C - 16 °C
Tintos maduros, tânicos e encorpados	16 °C - 18 °C
Tintos muito maduros e envelhecidos	16 °C - 18 °C
Espumantes doces e aromáticos	8 °C
Espumantes tintos doces e aromáticos	10 °C - 12 °C
Espumantes “método Charmat”	8 °C - 10 °C
Espumantes “método Charmat longo”	10 °C - 12 °C
Espumantes “método clássico sem ano”	8 °C - 10 °C
Espumantes “método clássico reserva”	10 °C - 12 °C
De uvas passas e vinhos doces	10 °C - 18 °C
Fortificados ou licorosos	10 °C - 18 °C



7.7.1 Vinhos brancos

Os vinhos brancos, se comparados com os tintos, são em geral mais ácidos e contêm menos tanino. Uma bebida ácida, para que as suas características sejam melhor apreciadas, em geral deve ser conservada a uma temperatura ligeiramente inferior relativamente a outras, e é por isso que estes vinhos devem ser conservados a temperaturas entre 10 °C e 14 °C.

Os vinhos brancos jovens, frescos e aromáticos podem ser servidos a uma temperatura de 10 °C, enquanto que, para os menos aromáticos, a temperatura ideal para os servir é de 12 °C. Vinhos brancos macios e maduros, envelhecidos durante alguns anos em garrafa, aguentam temperaturas mais altas e podem ser servidos entre 12 °C e 14 °C.

Servir um vinho branco a temperaturas superiores significa exaltar as suas qualidades “doces” em detrimento da acidez e do sabor, que são consideradas características agradáveis e desejadas neste tipo de vinho.

7.7.2 Vinhos rosados

Para servir os vinhos rosados segue-se, em geral, as mesmas regras dos vinhos brancos. Todavia, é preciso ter em conta o eventual teor de tanino destes vinhos e servi-los a uma temperatura mais alta para que não se tornem demasiado adstringentes. Vinhos rosados jovens e frescos, desde que o seu teor de tanino o permita, são servidos entre 10 °C e 12 °C, enquanto que os mais robustos e encorpados, incluindo os mais maduros, podem ser servidos entre 12 °C e 14 °C.

7.7.3 Vinhos tintos

A temperatura ideal para servir os vinhos tintos depende de muitos factores, mas vista a sua natureza “tânica” e menos ácida relativamente aos brancos, são geralmente servidos a temperaturas mais elevadas. Vinhos tintos jovens e pouco tânicos são servidos, geralmente, entre 14 °C e 16 °C, enquanto que para os mais encorpados pode-se chegar a até 16 °C, excepcionalmente também a 18 °C.

Os vinhos tintos jovens tânicos e pouco estruturados podem ser servidos a temperaturas entre 12 °C e 14 °C sem ficarem adstringentes e permanecendo, sem dúvida, agradáveis. Esta regra é certamente válida para os vinhos “novos” que, graças à sua técnica especial de vinificação, contêm pouco tanino e podem ser servidos mais frescos relativamente aos outros vinhos tintos, permanecendo sempre agradáveis.

7.7.4 Vinhos espumantes

Vista a grande quantidade de tipos de espumantes existentes, estabelecer uma regra válida para todos eles teria pouco sentido. Os espumantes brancos doces e aromáticos devem ser servidos a uma temperatura de 8 °C; de facto, graças à sua aromaticidade, podem aguentar baixas temperaturas.

Os espumantes doces tintos, como o Brachetto, podem ser servidos a temperaturas entre 10 °C e 12 °C; também neste caso, os espumantes mais aromáticos aguentam temperaturas mais baixas, até 8 °C, enquanto que para os espumantes um pouco tânicos será necessário aumentar a temperatura a até 14 °C. Os espumantes secos vinificados com o “método Charmat” ou com o “método Martinotti”, com por exemplo alguns Proseccos, podem ser servidos a temperaturas entre 8 °C e 10 °C.

Uma consideração especial deve ser feita para os espumantes “método clássico” e “método champenoise”. Em geral, estes espumantes são servidos a temperaturas entre 8 °C e 10 °C. Todavia, quando se trata dos espumantes de reserva muito importantes ou, de qualquer maneira, de espumantes envelhecidos por muito tempo, pode-se chegar até mesmo a 12 °C para favorecer a libertação dos aromas complexos que, lenta e laboriosamente, desenvolveram-se ao longo do tempo.

7.7.5 Vinhos de uvas passas e licorosos

A característica comum destes dois tipos de vinhos é, em geral, a elevada percentagem de álcool e, muitas vezes, ambos são doces. Todavia, existem vinhos licorosos secos, como por exemplo o Marsala, que contêm uma quantidade pequena de açúcar que o paladar não consegue perceber. A melhor temperatura para servir estes vinhos deve ser estabelecida em função do que se pretende valorizar. Quando se pretende acentuar as características doces do vinho, a complexidade do seu perfume e a sua austeridade, é recomendável servi-lo a uma temperatura elevada, entre 14 °C e 18 °C, lembrando-se de que, neste caso, o álcool também será exaltado.

Quando se pretende favorecer o seu frescor ou, no caso de vinhos muito doces, prefere-se mitigar este aspecto, será necessário servi-los a uma temperatura mais baixa, entre 10 °C e 14 °C.

Os vinhos licorosos secos, frescos e jovens, podem ser servidos também a temperaturas mais baixas e inferiores a 10 °C; desta maneira, reduz-se significativamente a percepção do álcool. Todavia, é preciso lembrar-se de que quanto mais baixa for a temperatura, menor será a libertação dos aromas. O prazer e a complexidade dos perfumes, típica destes vinhos, são características apreciadas e interessantes: servi-los muito frios também significa sacrificar este aspecto importante.



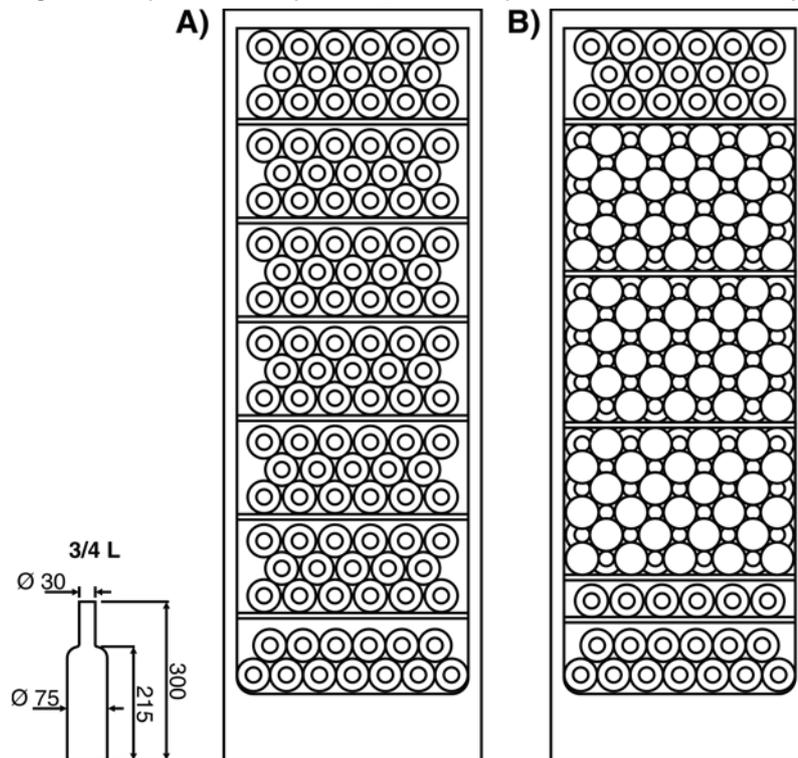
7.8 Disposição das garrafas

Nas prateleiras da adega climatizada podem ser colocadas, dependendo do método de armazenagem, até **198** garrafas de Bordeaux de **750 ml**. Nas figuras abaixo são ilustrados os dois métodos tradicionais para armazenar garrafas de 3/4 de litro. O esquema A permite introduzir 115 garrafas enquanto que, com o esquema B, é possível armazenar 198 garrafas.

Se as garrafas forem de forma e tamanho diferentes, esta quantidade pode ser menor.

Para não obstruir a circulação do ar no interior da adega climatizada, é necessário colocar as garrafas de maneira que o fundo delas não fique em contacto com a parede traseira do aparelho.

Se quiser introduzir garrafas quentes no aparelho, deixe-as primeiro arrefecer à temperatura ambiente.



7.9 Conselhos práticos para a conservação e degustação

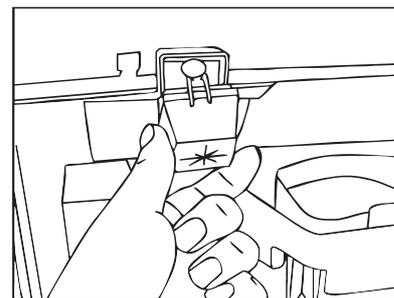
- Os vinhos em garrafa devem ser sempre conservados fora da embalagem original (cartões ou caixas);
- As garrafas abertas devem ser dispostas de maneira que o vinho cubra inteiramente a rolha de cortiça. Não deve existir ar entre a rolha e o líquido;
- Antes de ser servido, o vinho deve ser conduzido lentamente à sua temperatura de degustação; por exemplo, o vinho rosado deve ser colocado na mesa cerca de 2-3 horas antes de ser servido, enquanto que o tinto 3-4 horas antes. Por outro lado, o vinho branco deve ser servido directamente do frigorífico à mesa. Espumantes e Champagne devem ser arrefecidos em frigorífico um pouco antes da degustação.



8. ACESSÓRIOS

Espaçadores

Os espaçador na parte traseira do aparelho garante uma suficiente circulação do ar. Feche a tampa sobre si própria e fixe-a na parte superior.



9. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Antes de efectuar qualquer operação, é preciso desligar a alimentação eléctrica do aparelho.



9.1 Descongelação do compartimento da adega climatizada

A adega climatizada está equipada com função de descongelação automática. Durante o funcionamento normal do aparelho, na parede traseira forma-se uma certa quantidade de gelo simultaneamente ao funcionamento do compressor. O gelo derrete-se quando o compressor não funciona. Enquanto o compressor não funciona, o gelo acumulado na parede traseira derrete-se e a água desce pela abertura especial existente no fundo do compartimento. Em seguida, a água é enviada para a pequena cuba situada no compressor, de onde evapora.

Atenção: a formação de gelo na parede traseira pode variar com a modificação das condições climáticas (temperatura e humidade), a frequência de abertura da porta, as temperaturas de funcionamento do aparelho e a quantidade de garrafas nele contidas.

A formação de condensação nas paredes interiores da adega climatizada em condições de utilização regular é absolutamente normal e não significa um defeito.



9.2 Limpeza da adega climatizada

Antes de começar a limpeza, tire a ficha da tomada de alimentação eléctrica. Para limpar o exterior do aparelho, utilize exclusivamente água e um detergente líquido delicado ou um detergente comum para superfícies laváveis (por exemplo, detergente para vidros). Não utilize produtos que contenham substâncias abrasivas ou agressivas para as partes laqueadas ou pintadas, ácidos ou solventes químicos. Utilize uma esponja ou um pano macio.

Para limpar o interior do aparelho, não utilize máquinas de lavar a vapor e adopte os mesmos cuidados e produtos aconselhados para a limpeza do exterior do aparelho.

Não lave as partes extraíveis de madeira em máquina de lavar louça. Utilize simplesmente água morna e detergente para pratos ou água e vinagre. Evite que a água ou detergentes entrem em contacto com as partes eléctricas da iluminação.

Para limpar as borrachas de vedação, utilize água morna e seque-as em seguida.

Cuidado para não obstruir o furo de descarga da água de descongelação com resíduos de limpeza (espuma ou sabão). Mantenha-o desobstruído e limpe-o periodicamente utilizando um palito de dentes. Para que o aparelho funcione correctamente, faça a limpeza periódica também da parte traseira externa utilizando um pano para evitar a acumulação excessiva de pó e de sujidade, que impediriam o funcionamento normal.

9.3 Como desligar a adega climatizada

Se a adega climatizada tiver de permanecer inactiva durante muito tempo, prima o botão  situado no painel de comandos. Em seguida, esvazie o compartimento, desligue o aparelho da rede eléctrica e, depois de descongelar o aparelho, seque a humidade residual acumulada. Deixe a porta entreaberta para evitar que a humidade e o ar parado possam criar odores desagradáveis.

Aconselhamos a não deixar o aparelho sem vigilância durante mais de 3-4 dias. Em caso de ausência prolongada, é melhor desligar a adega climatizada.





9.4 Ruídos durante o funcionamento

A refrigeração do compartimento da adega climatizada realiza-se através de um sistema de compressão. O compressor entra em função para manter a temperatura seleccionada no interior do compartimento e, se necessário, dependendo da refrigeração solicitada, pode funcionar continuamente. Quando o compressor começa a funcionar, o aparelho emite um zumbido cuja intensidade tende a diminuir depois de alguns minutos. Outros ruídos relacionados com o funcionamento normal do frigorífico são um borbulhão e um estalido provocados pela passagem do líquido refrigerante dentro dos tubos do circuito. Estes ruídos são normais e não significam um problema de funcionamento da máquina. Todavia, se forem muito fortes, é possível que a origem seja provocada também por outras causas. Nestes casos, é preciso verificar se:

- A adega climatizada está correctamente nivelada no chão e se não vibra quando o compressor funciona: **proceda a uma regulação correcta dos pés de apoio fornecidos com o aparelho;**
- as prateleiras estão colocadas de maneira correcta e nas sedes correspondentes: **coloque estes acessórios de maneira correcta;**
- **as garrafas sobre as várias prateleiras estão colocadas de maneira estável e se não estão em contacto entre si:** a vibração consequente do funcionamento do compressor pode criar um certo barulho;
- não ponha **a adega climatizada em contacto com móveis ou com outros electrodomésticos**



9.5 Localização e eliminação de possíveis defeitos de funcionamento.

O seu novo aparelho foi projectado e construído respeitando padrões de qualidade extremamente rigorosos. O objectivo desta secção é o de permitir ao utilizador localizar a origem do problema, se aparecerem anomalias técnicas no funcionamento do aparelho, antes de se dirigir ao serviço de Assistência técnica autorizado da zona.

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO PROVÁVEL
Muito ruído durante o funcionamento		- consulte o parágrafo “9.4 Ruídos durante o funcionamento”
O compressor entra em função com muita frequência ou funciona continuamente:	- arrefecimento insuficiente do compressor e do condensador: - aumento da temperatura exterior; - aberturas da porta frequentes ou prolongadas.	- verifique se a parte traseira está correctamente arejada, conforme indicado no parágrafo “4. instalação e ligação”, e se o condensador não está excessivamente sujo; - limite as aberturas da porta.
O compressor não entra em função:	- Interruptor desligado; - o cabo de alimentação não está ligado à rede eléctrica; - a tomada de corrente não fornece electricidade; - Temperatura ambiente demasiado elevada.	- Prima o botão  - ligue o cabo à rede de alimentação; - contacte a companhia fornecedora de energia eléctrica.
Refrigeração insuficiente do compartimento da adega climatizada:	- Temperatura interna regulada a um valor demasiado alto (correspondente a uma menor temperatura de refrigeração); - abertura da porta frequente ou prolongada.	- Regule a temperatura utilizando os botões  ou  conforme descrito no parágrafo “7.3 Definição da temperatura”; - abra a porta com menor frequência e durante o menor tempo possível.
Formação de condensação excessiva no compartimento da adega climatizada:	- verifique se as borrachas de vedação fecham a adega climatizada hermeticamente; - abertura da porta frequente ou prolongada.	- Se estiver rachada, tente amolecer a borracha de vedação puxando-a com uma mão e deslizando os dedos fechados na parte interna; - reduza a frequência e o tempo de abertura da porta, principalmente em condições de funcionamento com clima quente e húmido.
Presença de água no fundo da adega climatizada:	- Abertura de “descarga da condensação” obstruída.	- Desobstrua a abertura de descarga.
Dificuldade de abertura das portas assim que são fechadas:		- é preciso exercer muito mais força para abrir novamente a porta que acabou de ser fechada. Isto acontece por causa da depressão que se cria pelo arrefecimento do ar quente que entra no compartimento.



Instruções para o utilizador

PT

SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AOS CLIENTES – LEITURA DA CHAPA DE IDENTIFICAÇÃO.

SE OS PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO NO APARELHO QUE ADQUIRIU NÃO ESTIVEREM COMPREENDIDOS ENTRE OS ACIMA INDICADOS E SE PRECISAR DE MAIS ESCLARECIMENTOS A RESPEITO, CONTACTE O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADO DA SUA ZONA. O ENDEREÇO E O NÚMERO TELEFÓNICO ESTÃO INDICADOS NA LISTA TELEFÓNICA DA SUA CIDADE.

QUANDO CONTACTAR O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA, FORNEÇA POR FAVOR O MODELO ESPECÍFICO DO PRODUTO E O RESPECTIVO NÚMERO DE SÉRIE INDICADOS NA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS APLICADA NO INTERIOR DO COMPARTIMENTO FRIGORÍFICO.

		Nº DE SÉRIE
MODELO		
Type... SCV115		Serial No....20061602735
GROSS VOLUME REFRIG. 414 l NET VOLUME REFRIG. 368 l		
220-240 V ~ 50 Hz 1.5 A 350 W Temperature Class. SN-ST		
<u>REFRIG. R600A 0.065 KG</u>		
Polyurethane foam with Cyclopentane Refrigerating circuit with R 600a		
VKG 861	104384	
o-X861.005-A1030466		



10. ALGUNS CONSELHOS PARA POUPAR ENERGIA

Fornecemos de seguida alguns conselhos simples e práticos que lhe permitirão uma melhor utilização da adega climatizada, garantindo um melhor funcionamento dela e um menor consumo de energia:

- 1 **Coloque** a adega climatizada no sítio mais fresco e arejado da cozinha, numa posição afastada do fogão, dos radiadores e da janela, para não a submeter a grandes oscilações de temperatura.
- 2 **A distância correcta da parede** deve ser de pelo menos 5 centímetros. Desta maneira, à volta do aparelho existirá espaço suficiente para uma boa ventilação, condição esta necessária para evitar o aquecimento excessivo e um consumo elevado de energia.
- 3 **Não ponha as garrafas** em contacto com a parede da adega climatizada.
- 4 **Evite introduzir na adega climatizada** garrafas ainda quentes. Esta condição facilita a formação de gelo nas paredes.
- 5 **A zona mais fria** é a inferior. Disponha os vinhos em função da temperatura desejada.
- 6 Reduza o tempo de abertura da porta ao mínimo necessário para pegar e colocar as garrafas, sobretudo nos períodos quentes. Aberturas frequentes e prolongadas provocam um aumento da temperatura dentro do compartimento, que poderia prejudicar a qualidade e conservação correcta dos vinhos, além de um maior consumo de energia do aparelho para restabelecer a temperatura programada.
- 7 **Desligando primeiro a alimentação eléctrica**, certifique-se de que o condensador e a serpentina na traseira do aparelho estejam limpos. De facto, a camada de pó que se forma dissipa o frio, o que provoca um grande aumento do consumo.
- 8 Se não utilizar a adega climatizada durante muito tempo, convém esvaziar o aparelho e desligá-lo.