

<b>PREMESSA .....</b>	<b>36</b>	6.1 Introduzione.....	54
<b>LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI .....</b>	<b>37</b>	6.2 Installazione della cantinetta vini.....	54
<b>1. Avvertenze e informazioni di sicurezza .....</b>	<b>37</b>	6.3 Istruzioni di installazione per la cantinetta vini integrata .....	55
1.1 Informazioni generali.....	37	6.4 Disegni di installazione per cantinette vini integrate..	55
1.2 Dispositivi di protezione individuale.....	39	6.5 Operazioni preliminari al caricamento e all'alimentazione della cantinetta vini.....	55
1.3 Informazioni di sicurezza generali.....	39	6.6 Smaltimento imballi .....	56
1.4 Norme di sicurezza generali.....	40	<b>7. Avviamento dell'apparecchiatura.....</b>	<b>56</b>
1.5 Trasporto, movimentazione e immagazzinamento ..	41	7.1 Accensione della cantinetta vini.....	56
1.6 Installazione e montaggio.....	42	<b>8. Caratteristiche .....</b>	<b>57</b>
1.7 Posizionamento .....	44	8.1 Caricamento della cantinetta vini.....	57
1.8 Norme di sicurezza generali.....	44	8.2 Tipi di regolazione.....	57
1.9 Carico e scarico del prodotto .....	48	8.3 Impostazioni di temperatura.....	57
1.10 Pulizia e manutenzione della macchina .....	49	8.4 Schema della temperatura di servizio del vino.....	58
1.11 Assistenza.....	50	8.5 Informazioni importanti sulla temperatura .....	58
1.12 Smontaggio.....	50	8.6 Sbrinamento/condensa/igrometria/ventilazione .....	58
<b>2. Informazioni generali.....</b>	<b>51</b>	8.7 Ripiani di legno regolabili .....	58
2.1 Introduzione.....	51	<b>9. Cura.....</b>	<b>59</b>
2.2 Indicazioni aggiuntive.....	51	<b>10. Mancanza di tensione .....</b>	<b>59</b>
2.3 Destinazione d'uso e limitazioni.....	51	10.1 Mancanza di tensione .....	59
2.4 Collaudo .....	51	<b>11. Pulizia e manutenzione della macchina .....</b>	<b>59</b>
2.5 Caratteristiche meccaniche di sicurezza, rischi .....	51	11.1 Manutenzione ordinaria .....	59
2.6 Diritti d'autore .....	51	11.1.1 Precauzioni per la manutenzione .....	59
2.7 Conservazione del manuale.....	51	11.1.2 Pulizia del mobile e degli accessori.....	59
2.8 Destinatari del manuale.....	51	11.2 Manutenzione straordinaria .....	60
2.9 Definizioni.....	51	11.2.1 Intervalli di manutenzione.....	60
2.10 Dati di identificazione della macchina e del costruttore .....	52	<b>12. Smaltimento della macchina .....</b>	<b>61</b>
2.11 Responsabilità .....	52	12.1 Stoccaggio dei rifiuti .....	61
<b>3. Uso ordinario della macchina .....</b>	<b>52</b>	12.2 Procedura riguardante le macro-operazioni di smontaggio dell'apparecchiatura.....	61
3.1 Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina.....	52	<b>13. Documentazione allegata.....</b>	<b>61</b>
3.2 Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina .....	52	<b>14. Alcuni malfunzionamenti e loro cause .....</b>	<b>62</b>
3.3 Operatore addetto all'uso ordinario.....	52		
<b>4. Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento</b>	<b>53</b>		
4.1 Introduzione.....	53		
4.2 Movimentazione.....	53		
4.3 Procedure per le operazioni di movimentazione .....	53		
4.4 Spostamento .....	53		
4.5 Posa del carico .....	53		
4.6 Disimballo .....	53		
4.7 Stoccaggio.....	54		
<b>5. Dati tecnici .....</b>	<b>54</b>		
<b>6. Installazione e montaggio .....</b>	<b>54</b>		

## PREMESSA



Il Manuale delle istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione (di seguito chiamato Manuale) fornisce all'operatore informazioni utili per lavorare correttamente ed in sicurezza, facilitandolo nell'utilizzo e nell'installazione della macchina (di seguito indicata con il termine "macchina" o "apparecchiatura").

Quanto di seguito scritto non deve essere considerato come un lungo ed oneroso elenco di avvertenze, bensì come una serie di istruzioni atte a migliorare in tutti i sensi le prestazioni della macchina e ad evitare soprattutto danni alle persone, cose o animali derivanti da procedure d'uso e di funzionamento scorrette.

È molto importante che ogni persona addetta al trasporto, all'installazione, alla messa in servizio, all'uso, alla manutenzione, alla riparazione e allo smontaggio della macchina consulti, legga attentamente e comprenda completamente questo manuale prima di procedere alle varie operazioni, allo scopo di prevenire manovre errate ed inconvenienti che potrebbero pregiudicare l'integrità della macchina o risultare pericolosi per l'incolumità delle persone. Si raccomanda di informare periodicamente l'utente sulle normative in materia di sicurezza. È importante, inoltre, istruire ed aggiornare il personale autorizzato ad operare sulla macchina sull'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura stessa.

È altresì importante che il Manuale venga sempre tenuto a disposizione dell'operatore e venga conservato con cura nel luogo d'esercizio della macchina affinché sia facilmente ed immediatamente accessibile per poter essere consultato in caso di dubbi e comunque, ogni qualvolta le circostanze lo richiedano.

Se dopo aver letto questo manuale persistessero ancora dubbi o incertezze sull'uso della macchina, contattare senza esitazione il Costruttore o il centro di assistenza autorizzato, il quale sarà a disposizione per assicurare una pronta ed accurata assistenza al fine di garantire un miglior funzionamento e la massima efficienza della macchina.

Si ricorda infine che, durante tutte le fasi di utilizzo della macchina, dovranno sempre essere osservate le normative vigenti in materia di sicurezza, igiene sul lavoro e tutela dell'ambiente. È quindi compito dell'utilizzatore controllare che la macchina venga azionata ed utilizzata unicamente in condizioni ottimali di sicurezza sia per le persone, sia per gli animali e le cose.

### IMPORTANTE



- ▶ Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sull'apparecchiatura trascurando le istruzioni riportate sul manuale.
- ▶ Il produttore si riserva il diritto di modificare le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione senza preavviso.
- ▶ È VIETATA LA RIPRODUZIONE, anche parziale, del presente manuale.
- ▶ Il presente manuale è disponibile in formato digitale contattando il distributore o il servizio clienti di riferimento.
- ▶ Il manuale deve essere sempre conservato in vicinanza della macchina, in un luogo facilmente accessibile. Gli operatori e addetti all'uso e alla manutenzione della macchina devono poterlo reperire e consultare facilmente in qualsiasi momento.

Il costruttore non risponderà di eventuali danni causati alla o dalla cantinetta vini, nel caso in cui venga utilizzata per uno scopo diverso da quello per cui è stata originariamente progettata. Il costruttore non può essere considerato responsabile di alcun errore contenuto nel presente manuale. Il costruttore non è responsabile di alcun danno o versamento di vino o di altri liquidi che sia conseguenza, accidentale o meno, di possibili difetti della cantinetta vini. La garanzia si applica esclusivamente alla cantinetta vini, e non al suo contenuto.

Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) che abbiano capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o che non abbiano esperienza o conoscenze sufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione o seguano le istruzioni delle persone responsabili della loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

# LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

---

Come affermato in precedenza, queste istruzioni includono informazioni che intendono garantire una corretta installazione, funzionamento e assistenza all'operatore. Prima di eseguire l'installazione, le regolazioni tecniche o la manutenzione, accertarsi di:

- ▶ aver letto e compreso completamente le istruzioni;
- ▶ possedere tutti gli utensili necessari, nonché la formazione necessaria a utilizzarli;
- ▶ aver compreso tutte le limitazioni di installazione e d'uso e avere familiarità con le funzioni e operazioni dell'unità;
- ▶ seguire tutte le istruzioni in maniera esatta e completa.

Tutti gli accessori, le misure, i consigli e le procedure sono importanti. Devono essere evitate sostituzioni e approssimazioni. Una movimentazione, una manutenzione, un'installazione e regolazione non corretta, oppure un intervento di assistenza eseguito da una persona non qualificata, può annullare la garanzia e rendere nulle future richieste di risarcimento, oltre a danneggiare l'unità e/o causare danni all'operatore e alle persone circostanti.

## 1. Avvertenze e informazioni di sicurezza

---

### Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questa apparecchiatura

#### 1.1 Informazioni generali

Per garantire un utilizzo sicuro della macchina e una comprensione completa del manuale, è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione.

Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:

 **ATTENZIONE**  
Pericolo per la salute e la sicurezza degli operatori.

 **ATTENZIONE**  
Pericolo di elettrocuzione, tensione pericolosa.

 **ATTENZIONE**  
Pericolo di danni alla macchina o al prodotto.

 **IMPORTANTE**  
Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto.






 Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.

 **NOTA**  
Chiarimenti e spiegazioni.

- Solo il personale specializzato è autorizzato a operare sulla macchina.
  - Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
  - Mantenere lontano tutto il packaging e i detersivi dai bambini.
  - Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.
- Fare riferimento ai dati indicati dalla marcatura della targhetta caratteristiche della macchina per i rapporti con il costruttore (ad esempio per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione della macchina la marcatura dovrà essere distrutta.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento sulla macchina, consultare sempre il manuale che indica le procedure corrette e contiene informazioni importanti per la sicurezza.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

## 1.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei Dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita della macchina.

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto	—	●	○	—	○
Manipolazione	—	●	○	—	—
Rimozione imballo	—	●	○	—	—
Montaggio	—	●	○	—	—
Uso ordinario	○	○	●*	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	●*	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	●	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
<b>Legenda:</b>					
●	<b>DPI PREVISTO</b>				
○	<b>DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO</b>				
—	<b>DPI NON PREVISTO</b>				

(\*) I guanti, durante l'uso ordinario, proteggono le mani dal prodotto freddo nel momento in cui viene tolta dall'apparecchiatura.

**Nota:** i guanti da utilizzare durante la pulizia sono del tipo idoneo al contatto con le alette di raffreddamento (lamelle metalliche).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

## 1.3 Informazioni di sicurezza generali

- ▶ Le macchine sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e della macchina stessa. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da manomissioni o dal mancato utilizzo.
- ▶ È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.
- ▶ Alcune illustrazioni del manuale rappresentano la macchina, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare la macchina senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sulla macchina.

## **1.4 Norme di sicurezza generali**

### **AVVERTENZE R600A**

Questa apparecchiatura contiene refrigerante infiammabile R600A (isobutano) che è rispettoso dell'ambiente. Non danneggia, infatti, lo strato di ozono, e non aumenta l'effetto serra. La quantità di gas utilizzato è indicata sulla targhetta caratteristiche.

Per la vostra sicurezza, vi preghiamo di seguire i consigli riportati di seguito:

- Durante il trasporto e l'installazione, accertarsi che non venga danneggiata la tubazione del circuito del refrigerante.
- Evitare di utilizzare o maneggiare oggetti affilati e appuntiti accanto all'apparecchiatura.
- Le perdite di refrigerante possono prendere fuoco e danneggiare gli occhi.
- In caso di danneggiamenti, evitare l'esposizione a fiamme aperte e a qualsiasi dispositivo in grado di generare una scintilla. Scollegare l'apparecchiatura dall'impianto elettrico.
- Areare il locale in cui l'apparecchiatura è posta per alcuni minuti.
- Segnalare l'accaduto al servizio clienti, che prenderà le dovute misure e vi fornirà i suggerimenti adatti.
- Lo spazio di installazione dell'apparecchiatura dev'essere pari ad almeno 1 metro cubo per 8 grammi di refrigerante. La quantità di refrigerante contenuta in questa apparecchiatura è segnalata sulla targhetta dei dati nominali dell'apparecchiatura.

**Eeguire manutenzione o riparazioni alla presente apparecchiatura espone tutti coloro che non sono tecnici autorizzati a rischi.**

### **ATTENZIONE**



**Il gas R600A è potenzialmente esplosivo e infiammabile! Prendere qualsiasi precauzione possibile per prevenire rischi collegati alla natura del gas durante ogni operazione di routine o straordinaria che viene eseguita sull'apparecchiatura. Solo il personale specializzato è autorizzato a operare sulla macchina.**

### **ATTENZIONE**



- Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nell'involucro o nella struttura integrata dell'apparecchiatura.
- Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, se non quelli consigliati dal costruttore.
- Non danneggiare il circuito del refrigerante.
- Non usare apparecchiature elettriche all'interno dei vani.
- Nella regione australiana del Queensland, la persona autorizzata deve entrare in possesso di un'autorizzazione per gas refrigeranti idrocarburi Wok prima di eseguire assistenza o riparazioni che includono la rimozione di coperchi.

**Prima dell'accensione della cantinetta vini, lasciar passare 24 ore. Durante questo periodo di tempo, vi consigliamo di lasciare aperta la porta al fine di dissipare tutti gli odori residui.**

## **1.5 Trasporto, movimentazione e immagazzinamento**

- Durante le fasi di carico e scarico è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. Il personale non autorizzato non può accedere alla zona di lavoro.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per il sollevamento e l'ancoraggio della macchina è vietato utilizzare parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare la macchina per evitare che si rovesci. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare la macchina.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione e immagazzinamento della

macchina sono obbligatori un'adeguata formazione e addestramento all'uso dei sistemi di sollevamento e l'adozione dei dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita.

## **1.6 Installazione e montaggio**

### **Introduzione**

- Le operazioni di installazione e montaggio della macchina devono essere eseguite solamente dal personale specializzato dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale, attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei, con adeguata recinzione della zona del montaggio per evitare l'accesso a terze persone.
- Le operazioni descritte devono essere eseguite secondo le norme di sicurezza in vigore.
- Prima di eseguire qualsiasi procedura di installazione e montaggio, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.

### **Collegamento elettrico**

#### **Istruzioni per la messa a terra:**

La cantinetta vini dev'essere messa a terra nel caso in cui si verifichi un cortocircuito elettrico. La messa a terra riduce il rischio di scossa elettrica. La cantinetta vini è dotata di un cavo di alimentazione provvisto di cavo e spina di messa a terra. La spina della cantinetta vini dev'essere inserita in una presa messa adeguatamente a terra e correttamente fissata.

***Nota: laddove si verificano frequenti fenomeni elettrici a livello atmosferico, è consigliabile utilizzare scaricatori di sovratensione.***

Un uso improprio della spina di messa a terra può comportare il rischio di scossa elettrica. In caso di dubbi circa la comprensione delle istruzioni di messa a terra, consultare un elettricista o tecnico qualificato.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dev'essere sostituito da un operatore qualificato onde evitare rischio elettrico.

- I lavori sugli impianti elettrici vanno eseguiti esclusivamente da un elettricista qualificato.
- Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in base alle normative



e alle prescrizioni vigenti nel paese di utilizzo.

- Le informazioni relative alla tensione d'alimentazione dell'apparecchiatura sono indicate sulla targhetta caratteristiche.
- Le presenti linee guida devono essere seguite per assicurare che i meccanismi di sicurezza progettati all'interno di questa apparecchiatura funzionino correttamente.
- Evitare il rischio d'incendio o il rischio elettrico. Non usare prolunghe o adattatori. Non rimuovere le estremità del cavo di alimentazione.
- Se la tensione varia del 10% o più, le prestazioni dell'apparecchiatura potrebbero essere compromesse. Azionando l'apparecchiatura con un livello di energia insufficiente, il compressore può danneggiarsi. Tali danni non vengono coperti dalla garanzia. Nel caso in cui sospettiate che la tensione sia troppo alta o troppo bassa, consultare l'azienda elettrica di riferimento per eseguire le prove necessarie.
- Per impedire che l'apparecchiatura venga spenta accidentalmente, non inserire la spina dell'unità in una presa controllata da un interruttore a muro o a cordicella.
- Non perforare, legare o piegare il cavo di alimentazione.
- Non staccare **MAI** la spina dell'apparecchiatura tirando il cavo di alimentazione. Tenere sempre con forza la spina ed estrarla in linea retta dalla presa.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, rimuovere la spina dell'apparecchiatura prima di eseguire le operazioni di pulizia.



**NOTA**

Spostando l'apposito comando su OFF, il compressore si spegne ma non viene interrotta l'alimentazione agli altri componenti elettrici.

Per l'allacciamento è sufficiente inserire la spina del cavo di alimentazione nella corrispondente presa dell'impianto elettrico, **accertandosi prima che:**

- la presa sia munita di un efficace contatto di terra e che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle riportate sulla targhetta caratteristiche. In caso di dubbio sull'efficacia della messa a terra, richiedere un controllo dell'impianto da parte di personale qualificato;
- l'alimentazione elettrica dell'impianto sia predisposta e in grado di sostenere l'assorbimento effettivo di corrente, oltre ad essere eseguita a regola d'arte

- e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura;
- la spina deve essere accessibile anche dopo aver posizionato l'apparecchiatura nel punto d'installazione;
  - la spina deve essere in una posizione sempre visibile dall'operatore che sta effettuando l'intervento durante le operazioni di manutenzione.
  - Tra il cavo di alimentazione e la linea elettrica deve essere interposto un differenziale magnetotermico opportunamente dimensionato in funzione dell'assorbimento indicato nella targhetta caratteristiche, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa alle condizioni della categoria di sovratensione III e realizzato in conformità alle normative vigenti. Per il dimensionamento corretto dell'interruttore fare riferimento alla corrente assorbita indicata nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.
  - L'alimentazione elettrica dell'impianto è predisposta e in grado di sostenere la corrente assorbita effettiva, oltre a essere eseguita a regola d'arte e rispettando le norme in vigore nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura;
  - ad allacciamento eseguito controllare che la tensione di alimentazione, ad apparecchiatura funzionante, non si discosti dal valore della tensione nominale di  $\pm 10\%$ .
  - Il costruttore non accetta responsabilità per eventuali danni o infortuni derivanti dalla violazione delle regole sopra esposte o delle norme di sicurezza elettrica vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

## 1.7 Posizionamento

- Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.

### **ATTENZIONE**







Mantenere libere da ostruzioni le aperture di ventilazione nella struttura da incasso.

## 1.8 Norme di sicurezza generali

### **Dispositivi di protezione installati sulla macchina**

- Sulla macchina, le protezioni sono rappresentate da:

- protezioni fisse (per esempio, carter, coperchi, pannellature laterali ecc.), fissate alla macchina e/o al telaio con viti o attacchi rapidi sempre smontabili o apribili solo con utensili;
  - protezioni mobili interbloccate (porte) per l'accesso all'interno della macchina;
  - sportelli di accesso all'equipaggiamento elettrico della macchina realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con attrezzi. L'apertura dello sportello non è consentita a macchina connessa a rete elettrica.
- Segnaletica di sicurezza da esporre sulla macchina o attorno a essa:

<b>Divieto</b>	<b>Significato</b>
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	è vietato usare acqua per spegnere gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
<b>Pericolo</b>	<b>Significato</b>
	pericolo di ustioni
	pericolo di elettrocuzione (esposto sulle parti elettriche con indicazione della tensione)

### **Termine dell'utilizzo**

- Qualora si decida di non utilizzare più l'apparecchiatura, si raccomanda di renderla inoperante rimuovendo i cablaggi di alimentazione dalla rete elettrica.

### **Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione**

- Nella macchina sono presenti principalmente rischi di natura meccanica, termica ed elettrica. Ove possibile, i rischi sono stati neutralizzati:
  - direttamente, adottando soluzioni progettuali adeguate;
  - o indirettamente, adottando ripari, protezioni e dispositivi di sicurezza.
- Eventuali situazioni anomale vengono segnalate sul display, posto sul pannello comandi.
- Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non

è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.

- È vietato compiere qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione su organi in movimento. Di tale divieto devono essere informati i lavoratori mediante avvisi chiaramente visibili.
- Per garantire l'efficienza della macchina e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni date nel presente manuale.
- Si consiglia di controllare periodicamente il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici che dovranno essere sostituiti se danneggiati.
- Le operazioni di manutenzione straordinaria della macchina devono essere eseguite solamente da personale specializzato dotato di tutti i dispositivi di protezione individuale, attrezzature, utensili e mezzi ausiliari idonei.
- È sempre vietato rimuovere e/o far funzionare la macchina togliendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni e i dispositivi di sicurezza.

### **Utilizzo scorretto ragionevolmente prevedibile**

Si considera scorretto qualsiasi utilizzo diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio della macchina non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura. Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici della macchina;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;
- mancato utilizzo di accessori adatti (per es.: uso di attrezzature o scale non adatte);
- deposito, nelle vicinanze della macchina, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione della macchina;

- introduzione nella macchina di oggetti o cose non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare la macchina o le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sulla macchina;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto della macchina;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal costruttore.
- Incapacità di assicurare la chiusura completa della porta, per dimenticanza o trascuratezza.
- Posizionare il prodotto nei vani, così da bloccare efficacemente la corretta circolazione dell'aria o da ostacolare la perfetta chiusura della porta.
- Superare il peso del prodotto consentito per ogni ripiano:

**I comportamenti precedentemente descritti sono da considerarsi vietati!**

### **Rischi residui**

- La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguati dispositivi di protezione. Si è comunque provveduto ad informare l'operatore, tramite il presente manuale, di tali rischi, riportando con cura quali dispositivi di protezione individuale far utilizzare agli addetti. Durante le fasi di installazione della macchina vengono previsti spazi sufficienti per limitare questi rischi. Per preservare tali condizioni, le zone circostanti la macchina devono sempre:
  - essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
  - essere pulite e asciutte;
  - essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente, i rischi residui rimasti sulla macchina sono indicati di seguito; tali azioni sono non corrette e quindi severamente vietate.

<b>Rischio residuo</b>	<b>Descrizione della situazione pericolosa</b>
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporczia sul pavimento.
Ustioni/abrasioni (per esempio resistenze, pentole fredde, piastre e tubazioni di circuiti di raffreddamento)	L'operatore tocca intenzionalmente o non intenzionalmente alcuni componenti interni alla macchina senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Ribaltamento carichi	Durante la movimentazione della macchina o dell'imballo contenente la macchina, utilizzare accessori o sistemi di sollevamento non adatti o con carico sbilanciato.
Chimico (gas refrigerante)	Inalazione di gas refrigerante. Fare pertanto sempre riferimento alle etichette dell'apparecchiatura.

### **IMPORTANTE**



Nel caso in cui dovesse verificarsi qualche anomalia sostanziale (per esempio cortocircuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie al motore, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici ecc.) l'operatore addetto alla macchina deve immediatamente disattivarla.

## **1.9 Carico e scarico del prodotto**

### **ATTENZIONE**



- Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, se non quelli raccomandati dal costruttore.
- Non danneggiare il circuito.

## **1.10 Pulizia e manutenzione della macchina**

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica. Per ulteriori dettagli, fare riferimento al paragrafo Collegamenti elettrici riportato nel presente manuale.
- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi o i piedi scalzi.
- È vietato rimuovere le protezioni di sicurezza.
- Utilizzare dispositivi di protezione individuale adeguati.

### **Manutenzione ordinaria**

- Togliere l'alimentazione prima di procedere alla pulizia dell'apparecchiatura. Per ulteriori dettagli, fare riferimento al paragrafo Collegamenti elettrici riportato nel manuale.
- La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.

### **Precauzioni in caso di lunga inattività**

- Le operazioni di manutenzione e di verifica, così come la revisione della macchina, devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato o dall'assistenza tecnica, dotati di dispositivi adeguati di protezione individuale, utensili e mezzi ausiliari idonei.
- I lavori sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti esclusivamente da personale specializzato o dall'assistenza tecnica.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere la macchina in condizioni di sicurezza.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La mancata osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.

### **Manutenzione straordinaria**

- La manutenzione straordinaria deve essere effettuata da personale specializzato, il quale può richiedere una copia del manuale di servizio al costruttore o dall'assistenza tecnica.

## **1.11 Assistenza**

- Solamente i ricambi originali possono assicurare il rispetto degli standard di sicurezza dell'apparecchiatura.
- Solo le riparazioni eseguite da un tecnico di assistenza Electrolux autorizzato sono coperte dalla garanzia.

## **1.12 Smontaggio**

- Le operazioni di smontaggio devono essere eseguite da personale specializzato.
- Gli interventi sulle apparecchiature elettriche vanno eseguiti in assenza di tensione ed esclusivamente da personale specializzato.
- Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo d'alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.



## 2. Informazioni generali



### **ATTENZIONE** Fare riferimento ad "Avvertenze e informazioni di sicurezza"

#### 2.1 Introduzione

Di seguito vengono fornite alcune informazioni relative alla destinazione d'uso della macchina, al suo collaudo e vengono descritti i simboli utilizzati (che contrassegnano e permettono di riconoscere il tipo di avvertenza), le definizioni dei termini utilizzati nel manuale e una serie di informazioni utili all'utilizzatore dell'apparecchiatura.

#### 2.2 Indicazioni aggiuntive

Si segnala che i disegni e gli schemi riportati nel manuale non sono in scala. Essi servono ad integrare le informazioni scritte e fungono da compendio alle stesse, ma non sono mirate alla rappresentazione dettagliata della macchina fornita.

Negli schemi d'installazione della macchina i valori numerici riportati si riferiscono a misure espresse in millimetri e/o pollici.

#### 2.3 Destinazione d'uso e limitazioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per la refrigerazione e la conservazione di bottiglie di vino. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



### **ATTENZIONE** La macchina non è idonea per installazioni all'aperto e/o in ambienti sottoposti degli agenti atmosferici (pioggia, sole battente ecc.).

**Il costruttore declina ogni responsabilità derivante da usi non previsti del prodotto.**

#### 2.4 Collaudo

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, mediante test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Il prodotto è spedito pronto all'uso.

Il superamento dei test (collaudo visivo - collaudo elettrico - collaudo funzionale), è garantito e certificato tramite gli specifici allegati.

#### 2.5 Caratteristiche meccaniche di sicurezza, rischi

L'apparecchiatura non presenta superfici affilate o elementi sporgenti dagli ingombri.

Le protezioni per parti in movimento o sotto tensione sono fissate al mobile con viti per impedire un accesso accidentale.

#### 2.6 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato a terzi unicamente con l'autorizzazione di Electrolux Professional Inc.

#### 2.7 Conservazione del manuale

Il manuale deve essere mantenuto integro per l'intera vita della macchina, fino all'atto della demolizione della stessa. In caso di cessione, vendita, noleggio, concessione in uso o in locazione finanziaria della macchina, il presente manuale dovrà accompagnare la stessa.

#### 2.8 Destinatari del manuale

##### **Questo manuale si rivolge:**

- ▶ al trasportatore ed agli addetti alla movimentazione;
- ▶ al personale addetto alle installazioni e alla messa in servizio;
- ▶ al datore di lavoro degli utilizzatori della macchina e al responsabile del luogo di lavoro;
- ▶ agli operatori addetti all'uso ordinario della macchina;
- ▶ ai tecnici specializzati - assistenza tecnica (vedi manuale di servizio).

#### 2.9 Definizioni

Vengono elencate di seguito le definizioni dei principali termini utilizzati nel manuale. Leggerle con attenzione prima dell'utilizzo.

##### **Operatore**

Addetto all'installazione, alla regolazione, all'uso, alla manutenzione, alla pulizia, alla riparazione e al trasporto della macchina.

##### **Costruttore**

Electrolux Professional Inc.

##### **Addetto all'uso ordinario della macchina**

Operatore che è stato informato, formato e addestrato in merito ai compiti da svolgere e ai rischi connessi all'uso ordinario della macchina.

##### **Tecnico specializzato o assistenza tecnica**

Operatore addestrato/formato dal costruttore che, sulla base della sua formazione professionale, esperienza, addestramento specifico, conoscenza delle normative antinfortunistiche, è in grado di valutare gli interventi da effettuare sulla macchina e riconoscere ed evitare eventuali rischi. La sua professionalità copre i campi della meccanica, elettrotecnica ed elettronica.

##### **Pericolo**

Fonte di possibili lesioni o danni alla salute.

##### **Situazione pericolosa**

Qualsiasi situazione in cui un Operatore è esposto ad uno o più Pericoli.

##### **Rischio**

Combinazione di probabilità e di gravità di possibili lesioni o danni alla salute in una Situazione pericolosa.

##### **Dispositivi di protezione**

Misure di sicurezza che consistono nell'impiego di mezzi tecnici specifici (Ripari e Dispositivi di sicurezza) per proteggere gli Operatori dai Pericoli.

## Riparo

Elemento di una macchina usato in modo specifico per fornire protezione mediante una barriera fisica.

## Dispositivo di sicurezza

Dispositivo (diverso da un Riparo) che elimina o riduce il Rischio; esso può essere impiegato da solo o essere associato ad un Riparo.

## Cliente

Colui che ha acquistato la macchina e/o che la gestisce e la utilizza (es.: ditta, imprenditore, impresa).

## Elettrocuzione

Scarica accidentale di corrente elettrica sul corpo umano.

### 2.10 Dati di identificazione della macchina e del costruttore

Si riporta la riproduzione della marcatura o targhetta caratteristiche presente sulla macchina:

F.Mod. JG45A-R	Comm.Mod. V40SGEBK	TypeRef.	2017
PNC 9EXT720000	Ser.No. 74810001	Cyclopentane	
W.Ton. 0.1kW	Volt220V ~ 50Hz	TotalCurrent0.55A	
Refrigerante/Refrigerant R600a	0.035kg.	Classe/Class ST1	MADE IN CHINA
Illuminazione/Lighting 0.7w Cap	EAC CE		
NFnominal Charge			
GWP CO2-eq 0 t	Electrolux Professional SpA-Viale Treviso,15-33170 Pordenone (Italy)		

La targhetta caratteristiche contiene i dati identificativi e tecnici del prodotto.

Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.

### 2.11 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie di funzionamento causati da:

- ▶ inosservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale;
- ▶ riparazioni eseguite non a regola d'arte e uso di ricambi diversi da quelli specificati nel catalogo ricambi (il montaggio e l'impiego di ricambi e accessori non originali può influire negativamente sul funzionamento della macchina e fa decadere la garanzia);
- ▶ interventi da parte di tecnici non specializzati;
- ▶ modifiche o interventi non autorizzati;
- ▶ manutenzione inappropriata;
- ▶ uso improprio della macchina;
- ▶ eventi eccezionali non prevedibili;
- ▶ utilizzo della macchina da parte di personale non informato, formato e addestrato;
- ▶ mancata applicazione delle disposizioni vigenti nel paese di utilizzazione in materia di sicurezza, igiene e salute sul luogo di lavoro.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte dell'utilizzatore o dal Cliente.

La responsabilità dell'identificazione nonché della scelta di adeguati e idonei dispositivi di protezione individuale da far indossare agli operatori è a carico del datore di lavoro, del responsabile del luogo

di lavoro o del tecnico destinato all'assistenza tecnica, in base alle norme vigenti nel paese di utilizzazione.

Electrolux Professional Inc. declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel manuale, se imputabili ad errori di stampa o di traduzione.

Eventuali integrazioni al manuale di istruzioni per l'installazione, l'uso e la manutenzione che il costruttore riterrà opportuno inviare al Cliente dovranno essere conservate assieme al manuale, di cui faranno parte integrante.

## 3. Uso ordinario della macchina

### ATTENZIONE Fare riferimento ad "Avvertenze e informazioni di sicurezza"

#### 3.1 Caratteristiche del personale addestrato all'uso ordinario della macchina

Il Cliente deve accertarsi che gli addetti all'uso ordinario della macchina siano adeguatamente addestrati e che dimostrino competenza nell'adempiere le proprie mansioni, prendendosi cura della propria sicurezza e di quella di terze persone.

Il Cliente dovrà verificare che il proprio personale abbia compreso le istruzioni impartite, in particolare per quel che riguarda gli aspetti relativi alla sicurezza e l'igiene sul lavoro nell'uso della macchina.

#### 3.2 Caratteristiche del personale abilitato ad intervenire sulla macchina

È responsabilità del Cliente verificare che le persone addette ai vari compiti abbiano i requisiti di seguito elencati:

- ▶ leggano e comprendano il manuale;
- ▶ ricevano formazione e addestramento adeguati ai loro compiti, per eseguirli in sicurezza;
- ▶ ricevano formazione specifica per l'uso corretto della macchina.

#### 3.3 Operatore addetto all'uso ordinario

Deve avere almeno:

- ▶ conoscenza della tecnologia ed esperienza specifica di conduzione della macchina;
- ▶ cultura generale di base e cultura tecnica di base a livello sufficiente per leggere e capire il contenuto del manuale;
- ▶ compresa la corretta interpretazione dei disegni, della segnaletica e dei pittogrammi;
- ▶ conoscenze sufficienti per effettuare in sicurezza gli interventi di sua competenza specificati nel manuale;
- ▶ conoscenza delle norme di igiene e sicurezza sul lavoro.

Nel caso in cui dovesse verificarsi qualche anomalia sostanziale (per esempio cortocircuiti, rinvenimenti di cavi fuori dalla morsettiera, avarie al motore, deterioramenti delle guaine di protezione dei cavi elettrici ecc.) l'operatore addetto all'uso ordinario della macchina deve:

- ▶ disattivare immediatamente la macchina.

## 4. Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento



### ATTENZIONE Fare riferimento ad "Avvertenze e informazioni di sicurezza"

#### 4.1 Introduzione

Il trasporto (ossia il trasferimento della macchina da una località all'altra) e la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di trasporto.

#### ATTENZIONE

La macchina dovrà essere trasportata, movimentata, e immagazzinata esclusivamente da personale specializzato, il quale dovrà possedere:

- ▶ specifica formazione tecnica ed esperienza relativa all'uso dei sistemi di sollevamento;
- ▶ conoscenza delle norme di sicurezza e delle leggi applicabili nel settore di pertinenza;
- ▶ conoscenza delle prescrizioni generali di sicurezza;
- ▶ cura nell'adottare i dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita;
- ▶ capacità di riconoscere ed evitare ogni possibile pericolo.



#### 4.2 Movimentazione

Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento della macchina predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.

#### 4.3 Procedure per le operazioni di movimentazione

##### Prima di procedere al sollevamento:

- ▶ far raggiungere a tutti gli addetti la posizione di sicurezza e impedire l'accesso di persone nella zona di movimentazione;
- ▶ accertarsi della stabilità del carico;
- ▶ controllare che non vi sia materiale che potrebbe cadere durante il sollevamento;
- ▶ movimentare la macchina mantenendola alla minima altezza da terra.

##### Per il corretto e sicuro svolgimento delle operazioni di sollevamento:

- ▶ utilizzare il tipo di attrezzatura più idoneo per caratteristiche e portata (es.: carrelli elevatori o transpallet elettrico);
- ▶ coprire gli spigoli vivi;
- ▶ controllare le forche e le modalità di sollevamento come da istruzioni esposte sull'imballo.



### ATTENZIONE

Per il sollevamento e l'ancoraggio della macchina è vietato utilizzare parti mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche ecc.

#### 4.4 Spostamento

##### L'incaricato all'operazione deve:

- ▶ avere una visione generale del percorso da seguire;
- ▶ interrompere la manovra in caso di situazioni pericolose.



### ATTENZIONE

Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare che si rovesci.

#### 4.5 Posa del carico

Prima di effettuare la posa del carico accertarsi che il passaggio sia libero e che la pavimentazione sia pianeggiante ed abbia portata sufficiente a sostenere il carico.

#### 4.6 Disimballo



### IMPORTANTE

Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto. Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.

Rimuovere il materiale di imballaggio. Fare attenzione durante il disimballo e la movimentazione dell'apparecchiatura, al fine di non causare urti.

Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

#### NOTA

- ▶ Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- ▶ Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni evidenti od occulti.
- ▶ Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- ▶ L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- ▶ In caso di danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo, richiedere allo spedizioniere, entro e non oltre 15 giorni dalla consegna, l'ispezione della merce.



#### 4.7 Stoccaggio

La macchina e/o le sue parti devono essere immagazzinate e difese dall'umidità, in ambiente non aggressivo, privo di vibrazioni e con temperature ambientali comprese fra -10 °C e 50 °C.

Il luogo in cui verrà immagazzinata la macchina dovrà avere un piano d'appoggio orizzontale in modo da evitare ribaltamenti della macchina o danneggiamento dei piedini di supporto.

### ATTENZIONE



Non apportare modifiche ai ricambi forniti con l'apparecchiatura. I ricambi eventualmente smarriti o guasti vanno sostituiti con ricambi originali.

## 5. Dati tecnici

### ATTENZIONE



**Fare riferimento ad "Avvertenze e informazioni di sicurezza"**

## 6. Installazione e montaggio

### ATTENZIONE



**Fare riferimento ad "Avvertenze e informazioni di sicurezza"**

#### 6.1 Introduzione

Per assicurare un corretto funzionamento dell'apparecchiatura e il mantenimento delle condizioni di sicurezza durante l'utilizzo, seguire scrupolosamente le istruzioni riportate di seguito.

### ATTENZIONE



Dotarsi di guanti di protezione e rimuovere l'imballo dalla macchina, seguendo le operazioni di seguito riportate.

### ATTENZIONE



Prima di movimentare l'apparecchiatura accertarsi che la capacità di sollevamento del mezzo usato sia adeguata al peso dell'apparecchiatura.

#### 6.2 Installazione della cantinetta vini

Disimballare e rimuovere le protezioni e le fascette adesive dal packaging intorno e all'interno della cantinetta vini.

La cantinetta vini dev'essere posizionata in modo tale che sia possibile accedere alla spina. Slegare il cavo di alimentazione. Spostare la cantinetta vini nel luogo di installazione. La cantinetta vini dev'essere installata in un luogo adatto, in cui il compressore non sarà soggetto a contatto fisico.

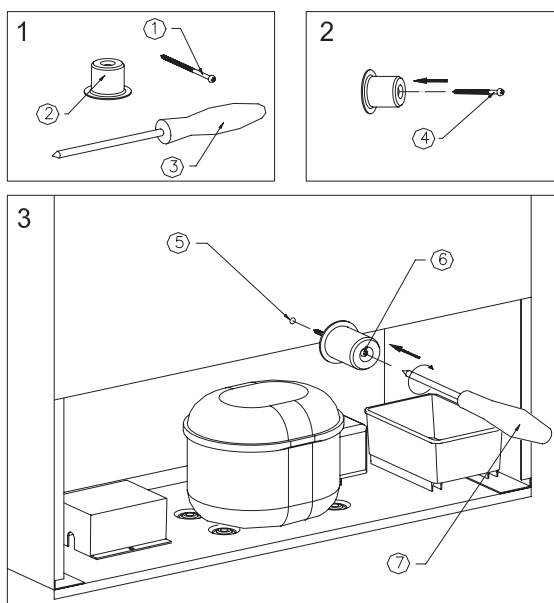
#### Livellamento della cantinetta vini:

La cantinetta vini dev'essere livellata PRIMA di inserire i vini. La cantinetta vini è dotata di 4 piedini regolabili per eseguire in tutta semplicità il livellamento. Il costruttore consiglia di serrare quanto più possibile i piedini posteriori e di regolare quelli anteriori per livellare la cantinetta vini.

#### Fissaggio del distanziale posteriore:

Le apparecchiature dotate di compressore necessitano di una ventilazione adeguata per garantire un utilizzo e una vita utile appropriati. La cantinetta vini è dotata di un distanziale posteriore. Fissare il distanziale posteriore sul retro della cantinetta per garantire la quantità di circolazione di aria e di evacuazione del calore corretta.

#### MONTAGGIO DEL DISTANZIALE POSTERIORE



### IMPORTANTE



IL DISTANZIALE DEV'ESSERE FISSATO ALL'UNITÀ PRIMA DELL'INSTALLAZIONE, A SCOPO DI VENTILAZIONE. IN CASO CONTRARIO, LA GARANZIA È DA CONSIDERARSI ANNULLATA.

### 6.3 Istruzioni di installazione per la cantinetta vini integrata

- ▶ Le cantinette vini di tipo integrato sono quelle a ventilazione anteriore, ma non sono progettate per essere completamente integrate dietro a una porta a scomparsa.
- ▶ Le cantinette vini integrate necessitano comunque di 10 mm di spazio libero su entrambi i lati e nella parte superiore e di 30 mm sul retro (viene fornito a tale scopo un distanziale posteriore) per facilitarne l'installazione, la rimozione, l'assistenza e la ventilazione.
- ▶ Le cantinette vini integrate aspirano aria dal retro e la espellono dalla griglia frontale posta sotto la porta anteriore. Se dev'essere posizionata una tavola davanti alla griglia della cantinetta vini, dev'essere posizionata un'altra griglia nella tavola, avente una portata d'aria minima pari a 150cm<sup>2</sup>.
- ▶ Le cantinette vini integrate hanno un interruttore posto sul cruscotto in modo che non sia difficile individuare il punto di alimentazione.
- ▶ La cantinetta vini necessita di una presa di corrente standard da 240 V/10 A (o comunque conforme alle normative localmente vigenti).
- ▶ Il cavo di alimentazione è di 1,9 m di lunghezza ed è fissato al fianco destro posteriore (guardando l'armadio da davanti).
- ▶ Al pari della maggior parte delle apparecchiature odierne, la cantinetta vini è dotata di componenti elettronici sensibili che sono suscettibili ai danni dovuti a scariche elettriche, fulmini e sbalzi di corrente. È, perciò, consigliabile utilizzare uno scaricatore di sovratensione per evitare problemi di questo tipo.
- ▶ Dev'essere fornita ventilazione all'interno della porta a scomparsa per le cantinette vini integrate con ventilazione anteriore.

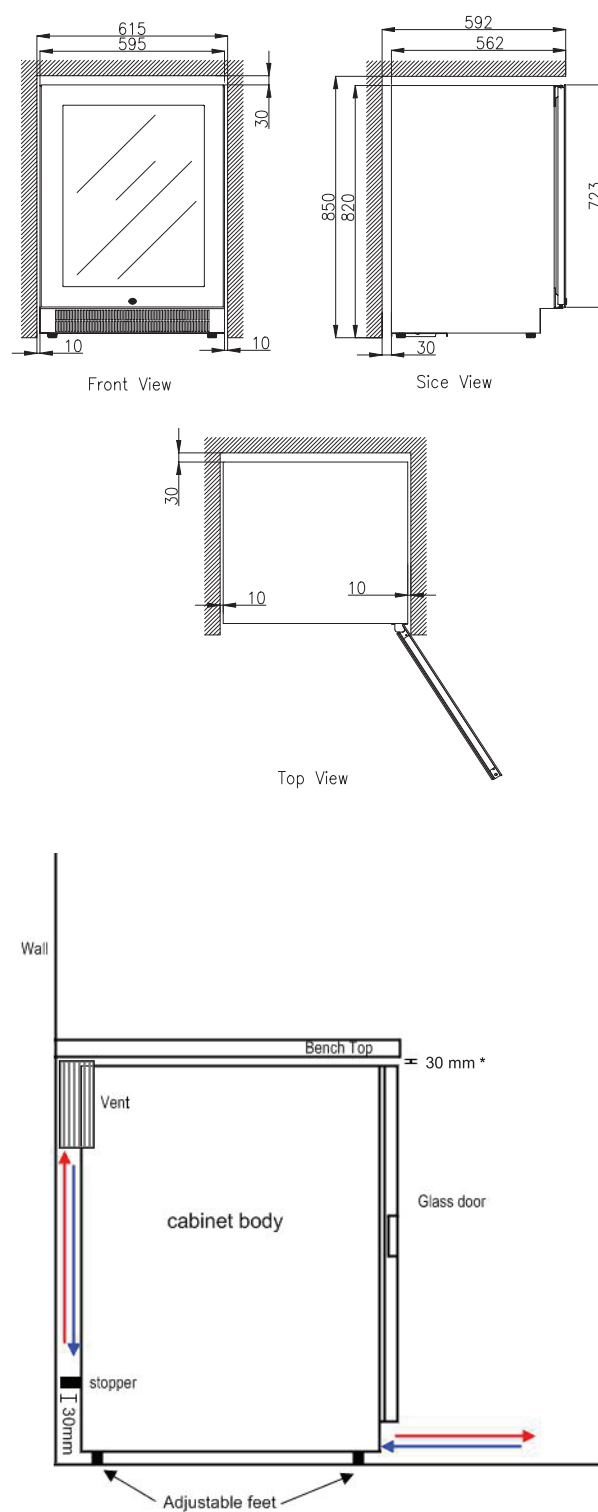
Nella zona Hot climate DEVE essere aperta una griglia o una bocchetta di ventilazione con un lato ventilante minimo di 200 mm x 40 mm. Questo elemento deve trovarsi sulla parte superiore della partizione posteriore o sulla parte posteriore di uno qualsiasi dei lati della partizione, e deve consentire all'aria fresca di accedere liberamente allo spazio libero di 30 mm posto sul retro dell'armadio.

Tale griglia o bocchetta di ventilazione non dev'essere aperta sullo stesso lato di altre apparecchiature quali forni, oppure su un'area che è chiusa e non ha accesso ad aria fresca. In caso di mancata osservanza delle istruzioni sopra riportate, la garanzia potrebbe decadere.

### 6.4 Disegni di installazione per cantinette vini integrate

Limiti di spazio della macchina

Assicurarsi di posizionare l'apparecchiatura seguendo le indicazioni fornite nel disegno sottostante, prendendo altresì in considerazione lo spazio necessario all'apertura della porta.



### 6.5 Operazioni preliminari al caricamento e all'alimentazione della cantinetta vini

**Installare l'apparecchiatura avendo cura di adottare tutte le misure di sicurezza previste per questo tipo di operazioni, comprese le indicazioni relative alle misure antincendio.**

## Consigli:

La posizione selezionata per la cantinetta vini deve:

- ▶ essere libera e ben ventilata;
- ▶ essere lontana da fonti di calore e dall'esposizione alla luce diretta;
- ▶ non essere troppo umida (lavanderia, dispensa, bagno ecc.);
- ▶ avere un pavimento piano;
- ▶ avere una fonte di alimentazione elettrica standard e affidabile (presa standard conforme alle norme vigenti, messa a terra). NON è consigliabile utilizzare una presa multipla o una prolunga;
- ▶ montare uno scaricatore di sovratensione alla presa elettrica;
- ▶ essere lontana dal forno a microonde. Alcuni forni a microonde non hanno scudi di interferenza dalle onde. Se posizionati entro 1 metro dall'armadio vini, potrebbero influenzarne il funzionamento.

La cantinetta vini dev'essere posizionato in un luogo con temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 35 °C. Se la temperatura ambiente è superiore o inferiore a tale intervallo, le prestazioni dell'unità possono essere alterate. Posizionare l'unità in condizioni di caldo o freddo estremo può determinare una fluttuazione delle temperature interne. L'intervallo ideale di temperatura può non essere raggiunto (fare riferimento a "Classe di temperatura").



Durante il posizionamento, prendere in considerazione le seguenti distanze:

- ▶ almeno a 30 mm dalla parte superiore e inferiore;
- ▶ a 10 mm dai lati.

Tale misura deve essere maggiorata in caso di utilizzo e/o passaggio di altre attrezzature e/o mezzi oppure in caso di necessità di vie d'esodo all'interno del luogo di lavoro. Sopra l'apparecchiatura, in corrispondenza del gruppo refrigerante, deve esservi libera circolazione d'aria. Non devono esservi ostruzioni causate da vassoi, scatole in cartone, vasi o altri materiali.

Non coprire mai il condensatore, neanche temporaneamente, per evitare di compromettere il buon funzionamento del condensatore stesso e quindi dell'apparecchiatura.

La macchina deve essere portata nel luogo d'installazione staccata dalla base dell'imballaggio soltanto quando sta per essere installata.

Sistemazione della macchina:

- ▶ posizionare la macchina nel luogo prescelto;
- ▶ assicurarsi che l'apparecchiatura sia livellata verificando altresì la chiusura corretta della porta.

È fondamentale che l'apparecchiatura sia livellata; se così non fosse il suo funzionamento potrebbe risultare compromesso.

## ATTENZIONE



Attendere almeno 2 ore prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, così da permettere all'olio di refluire nel compressore.

## 6.6 Smaltimento imballi

Lo smaltimento degli imballi deve essere eseguito in conformità alle norme vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo, possono essere riciclati o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. Le parti in materiale plastico soggette ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnate nei seguenti modi:

	<b>polietilene:</b>	pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni
	<b>polipropilene:</b>	fascette
	<b>polistirolo espanso:</b>	protezioni angolari

I componenti in legno e cartone possono essere smaltiti rispettando le norme vigenti nel paese di utilizzo della macchina.

## 7. Avviamento dell'apparecchiatura



### ATTENZIONE

**Fare riferimento ad "Avvertenze e informazioni di sicurezza"**

### 7.1 Accensione della cantinetta vini

Inserire la spina e avviare la cantinetta premendo il tasto di accensione **per alcuni secondi**.

Quando si utilizza la cantinetta vini per la prima volta (o si riavvia la cantinetta vini dopo un lungo periodo di inattività), potrebbe verificarsi una variazione di qualche grado tra la temperatura selezionata e quella indicata sul display a LED. Si tratta di un avvenimento normale, limitato al tempo di attivazione. Una volta che la cantinetta vini è in funzione da qualche ora, la temperatura si stabilizzerà.

### IMPORTANTE



*Se viene staccata la spina dell'unità, in caso di calo di tensione o di spegnimento, attendere da 3 a 5 minuti prima di riavviare l'unità. La cantinetta vini non si avvierà se proverete a riavviarla prima di tale lasso di tempo.*



### Rumorosità di funzionamento:


Per raggiungere le impostazioni di temperatura auspiccate, le cantinette vini (come tutte le cantinette vini dotate di compressori e ventole) possono produrre i tipi seguenti di rumorosità. Tali rumori sono normali e possono verificarsi secondo quanto segue: Gorgoglio - causato dal refrigerante che fluisce attraverso le bobine dell'apparecchiatura.

Scoppi - determinati dalla contrazione e dall'espansione del gas refrigerante atta a produrre il freddo.

Rumore di funzionamento della ventola - per far circolare l'aria all'interno della cantinetta vini.

*La percezione individuale del rumore è collegata direttamente all'ambiente in cui è posta la cantinetta vini, nonché al modello specifico. Queste cantinette vini sono conformi agli standard internazionali di questo tipo di apparecchiature. Il costruttore si impegnerà sempre al massimo per soddisfare i propri clienti, ma non rientrerà in possesso delle merci a causa di reclami basati su normali rumorosità di funzionamento.*

## 8. Caratteristiche

**ATTENZIONE**  
 **Fare riferimento ad "Avvertenze e informazioni di sicurezza"**

### 8.1 Caricamento della cantinetta vini

È possibile caricare le bottiglie di vino su una o due file, facendo attenzione a quanto segue: se non si dispone di un numero di bottiglie sufficiente a riempire la cantinetta vini, è meglio distribuire il carico in tutta la cantinetta vini in modo da evitare carichi sbilanciati nella parte superiore o inferiore della stessa.

- ▶ Rimuovere o riposizionare i ripiani di legno regolabili al fine di fare spazio a bottiglie più grandi o di aumentare la capacità della cantinetta impilando le bottiglie, se necessario (fare riferimento ai ripiani regolabili).
- ▶ Mantenere un piccolo spazio tra le pareti e le bottiglie onde consentire la circolazione d'aria. Al pari di ogni cantina sotterranea, la circolazione dell'aria è importante al fine di impedire la formazione di muffa e di mantenere una temperatura migliore e più omogenea all'interno della cantinetta.
- ▶ Non sovraccaricare la cantinetta vini per facilitare la circolazione dell'aria.
- ▶ Non impilare più di 1,5 file di bottiglie standard da 0,75 litri al fine di facilitare la circolazione dell'aria.
- ▶ Evitare di ostruire le ventole interne (poste all'interno dello schienale della cantinetta vini). Non far scorrere i ripiani verso l'esterno, al di là della loro posizione fissa, onde impedire alle bottiglie di cadere.
- ▶ Non estrarre più di un ripiano carico alla volta, perché altrimenti la cantinetta vini potrebbe inclinarsi in avanti.
- ▶ Non coprire i ripiani di legno con pellicole di alluminio o di altro materiale, al fine di non impedire la circolazione dell'aria.
- ▶ Non spostare la cantinetta vini da carica. Altrimenti, il corpo della cantinetta vini potrebbe deformarsi e causare problemi alla schiena.

### 8.2 Tipi di regolazione


A seconda del caricamento e delle impostazioni selezionate, saranno necessarie circa 24 ore per stabilizzare la temperatura della cantinetta vini.

In questo lasso di tempo, i LED potrebbero visualizzare rilevamenti intermittenti (in particolare per i modelli 2e). Si tratta di un processo normale che si verifica ogniqualvolta le impostazioni vengono modificate e/o vengono aggiunte molte bottiglie alla cantinetta.

Regolazione elettronica, display digitale.

Progettata per stoccare e fare invecchiare tutti i vini: rossi, bianchi e spumanti. Queste cantinette vini riproducono le condizioni ideali per lo stoccaggio di vini, a una temperatura costante consigliata di 12 °C. Possono, inoltre, essere impostate per fornire la temperatura di servizio ideale per godere al massimo delle qualità del vino. Salvo diverse indicazioni dei produttori di vino, riportate sulle bottiglie, il costruttore consiglia 7 °C per i vini spumanti, 12 °C per i bianchi e 18 °C per i rossi. (Fare riferimento allo schema di indicazione "Temperatura di servizio del vino").

### 8.3 Impostazioni di temperatura

**IMPORTANTE**  
 **Il display LCD mostra per impostazione predefinita la temperatura interna effettiva dell'aria.**

Le impostazioni di temperatura vengono preimpostate in fabbrica secondo quanto segue. Nel caso di un calo o interruzione di corrente, tutte le impostazioni di temperatura precedenti vengono automaticamente cancellate e torneranno alle impostazioni di temperatura preimpostate.

#### Tabella dei valori preimpostati di fabbrica:

Modello	Impostazione	Temperatura
WC50BK1Z	12	12 °C (+/- 2,5 °C)

È importante comprendere che vi è una differenza tra la temperatura dell'aria all'interno della cantinetta vini e la temperatura effettiva del vino: è necessario attendere all'incirca 12 ore prima di notare gli effetti della regolazione della temperatura, a causa della massa critica contenuta all'interno di una cantinetta vini piena.

Una volta impostata la temperatura, si consiglia caldamente di non regolarla di frequente e di non giocare con essa.

Il termostato manterrà la temperatura interna della cantinetta vini all'interno di un intervallo di +/- 2,5 °C. Tuttavia, l'inerzia termica del vino e del vetro è tale per cui, all'interno di tale intervallo di temperatura, la temperatura effettiva del vino fluttuerà solamente di 0,5 °C / 1 °C.

#### 8.4 Schema della temperatura di servizio del vino

Tutti i vini invecchiano alla stessa temperatura, che è una temperatura costante compresa tra 12°C e 14°C. Lo schema sottostante è uno schema di temperatura indicativo che serve a consigliare la miglior temperatura di servizio.

Champagne NV, Sparkling, Spumante	6-8 °C
Bianco secco Semillon, Sauvignon Blanc	8-10 °C
Champagne d'annata	10-12 °C
Bianco secco Chardonnay	10-12 °C
Bianco secco Gewürztraminer, Riesling, Pinot grigio	10-12 °C
Biancodolce Sauternes, Barsac, Montbazillac, Ice Wine, vino da vendemmia tardiva	10-12 °C
Beaujolais	13 °C
Bianco dolce d'annata: Sauternes...	14 °C
Bianco d'annata Chardonnay	14 °C
Rosso Pinot Noir	16 °C
Rosso Grenache, Syrah	16 °C
Rosso d'annata Pinot Noir	18 °C
Cabernet & Merlot: francese, australiano, neozelandese	20 °C
Cileno, italiano, spagnolo, californiano, argentino, Bordeaux d'annata...	La temperatura della stanza non deve superare i 20 °C

#### 8.5 Informazioni importanti sulla temperatura

La cantinetta vini è stata progettata per garantire le condizioni ottimali di immagazzinamento e/o servizio dei vini.

I vini di qualità superiore richiedono un invecchiamento lungo e delicato, nonché condizioni specifiche tramite le quali raggiungere il loro massimo potenziale.

Tutti i vini invecchiano alla stessa temperatura, che è una temperatura costante compresa tra 12 °C e 14 °C. Solamente la temperatura di degustazione, o analisi sensoriale, del vino cambia a seconda del tipo di vino (fare riferimento allo "Schema della temperatura di servizio dei vini" riportato in precedenza). Detto ciò, com'è evidente per le cantine naturali utilizzate dai produttori di vino per lo stoccaggio a lungo termine, non è la temperatura esatta quella che conta, quanto più la sua costanza. In altre parole, purché la temperatura di conservazione dei vini sia costante e compresa tra 12 °C e 14 °C, i vini saranno sempre in condizioni perfette.

Non tutti i vini migliorano con l'età. Quelli di pronta beva devono preferibilmente essere consumati tra 2 e 3 anni dall'imbottigliamento, mentre altri hanno una notevole capacità di invecchiamento (che in alcuni casi raggiunge e supera i 50 anni). Tutti i vini hanno un momento in cui raggiungono la perfetta maturità. Verificalo insieme al tuo rivenditore di vini.

#### 8.6 Sbrinamento/condensa/igrometria/ventilazione

La cantinetta vini è dotata del sistema di sbrinamento "Auto-cycle". Durante l'"Off-cycle" le superfici refrigerate della cantinetta vini si sbrineranno automaticamente. L'acqua risultante dallo sbrinamento viene automaticamente scaricata dal vano di stoccaggio della cantinetta vini; parte di essa finisce in un contenitore di scarico posto sul retro della cantinetta vini, accanto al compressore. Il calore viene trasferito dal compressore e fa evaporare la condensa raccolta nel recipiente. Parte dell'acqua restante viene raccolta all'interno della cantinetta vini per mantenere un certo grado di umidità.

Questo sistema consente di creare e mantenere il livello di umidità corretto all'interno della cantinetta vini, di cui ha bisogno il sughero naturale per mantenere una tenuta duratura nel tempo.

**Note:** l'acqua raccolta tramite condensa viene riciclata. In caso di condizioni ambientali di estrema umidità, potrebbe rivelarsi necessario aggiungere un po' d'acqua nel contenitore per acqua fornito insieme alla cantinetta vini.

Tutte le unità sono dotate di porta a doppio vetro con un terzo strato interno in acrilico volto a ridurre al minimo la condensa sulla porta a vetro.

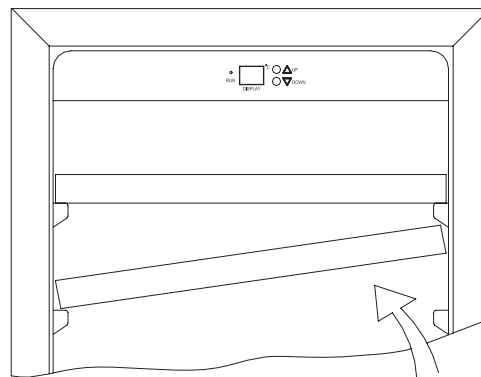
La cantinetta vini non è sigillata ermeticamente; dal tubo di scarico entra aria fresca. L'aria viene fatta circolare nella cantinetta tramite una ventola, o una serie di ventole, e i ripiani cavi.

**Note:** durante il ciclo di refrigerazione, il calore viene disperso dalle superfici esterne della cantinetta vini. Evitare di toccare tali superfici durante il ciclo.

#### 8.7 Ripiani di legno regolabili

##### Regolazione/rimozione dei ripiani:

Per garantire un facile accesso al contenuto stoccato, è necessario estrarre i ripiani dal vano dotato di guide di all'incirca 1/3 della loro profondità. Questi armadi per vino, tuttavia, sono progettati con una tacca su ciascun fianco delle guide dei ripiani per evitare che le bottiglie cadano.





## ATTENZIONE

L'apparecchiatura viene fornita insieme a una serratura completa di chiave. Si consiglia di conservare le chiavi in un luogo accessibile solo a personale autorizzato. Qualora si voglia evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura da parte di personale non autorizzato, si consiglia di chiudere sempre a chiave.



## 9. Cura

### ATTENZIONE

**Fare riferimento ad "Avvertenze e informazioni di sicurezza"**



## 10. Mancanza di tensione

### ATTENZIONE

**Fare riferimento ad "Avvertenze e informazioni di sicurezza"**



### 10.1 Mancanza di tensione

Nel caso di un calo o interruzione di corrente, tutte le impostazioni di temperatura precedenti vengono automaticamente cancellate e torneranno a una impostazione di temperatura preimpostata (fare riferimento allo schema preimpostato).

La maggior parte dei cali di tensione viene solitamente ripristinata entro un breve lasso di tempo. Una perdita di alimentazione di una o due ore non influenza la temperatura della cantinetta vini. Per evitare sbalzi improvvisi di temperatura, si consiglia di non aprire la porta della cantinetta nel caso in cui l'alimentazione sia scollegata. In caso di interruzioni di corrente più lunghe, è necessario prendere le misure appropriate per proteggere le bottiglie.

**Indipendentemente dalla causa, se si nota una temperatura o un livello di umidità anomalo all'interno della cantinetta vini, si tenga presente che solamente un'esposizione lunga e frequente a tali condizioni anomale può determinare effetti negativi sulle bottiglie.**

## 11. Pulizia e manutenzione della macchina

### ATTENZIONE

**Fare riferimento ad "Avvertenze e informazioni di sicurezza"**



### 11.1 Manutenzione ordinaria

#### 11.1.1 Precauzioni per la manutenzione

### ATTENZIONE

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi operazione effettuata sulla macchina trascurando tali norme.



#### 11.1.2 Pulizia del mobile e degli accessori

Prima dell'uso pulire tutte le parti interne e gli accessori con acqua tiepida e sapone neutro o con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90% (allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti), quindi sciacquare ed asciugare accuratamente. Non usare per la pulizia detergenti a base di solventi (tipo trielina) o polveri abrasive. Per eseguire un'accurata pulizia del vano, tutti i ripiani possono essere tolti prima di procedere alla pulizia.

Verificare frequentemente l'integrità del cavo di alimentazione ed eventualmente provvedere alla sua sostituzione qualora presentasse segni di usura.

Far controllare periodicamente (almeno una volta all'anno) l'apparecchiatura.

### ATTENZIONE

La macchina non deve essere pulita con getti d'acqua.



## ATTENZIONE

Non utilizzate paglietta o materiale simile per la pulizia. Non usare detergenti contenenti cloro, detersivi a base di solventi (tipo trielina, ecc.) oppure polveri o agenti abrasivi, pagliette o spugne che potrebbero danneggiare le superfici. Non utilizzare sostanze con solventi organici od olii essenziali. Tali sostanze potrebbero danneggiare le parti dell'apparecchiatura di materiale sintetico.

Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.



Terminate le operazioni di manutenzione, è necessario assicurarsi che la macchina sia in grado di funzionare in modo sicuro, e in particolare che i dispositivi di protezione e di sicurezza siano completamente funzionanti.

### 11.2 Manutenzione straordinaria



#### NOTA

La manutenzione straordinaria deve essere effettuata da personale specializzato, il quale può richiedere un manuale di servizio al produttore.

### 11.2.1 Intervalli di manutenzione

Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento della macchina e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo precisi. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione della macchina.

Si consiglia di eseguire le verifiche con la frequenza indicata nella tabella seguente.

Manutenzioni, verifiche, controlli e pulizia	Frequenza	Responsabilità
<b>Pulizia ordinaria</b> Pulizia generale della macchina e nella zona circostante	<b>Giornaliera</b>	<b>Operatore</b>
<b>Dispositivi di protezione meccanica</b> Controllarne lo stato e verificare che non vi siano deformazioni, allentamenti o asportazioni	<b>Mensile</b>	<b>Assistenza</b>
<b>Telaio e guarnizione porta</b> Verificare l'integrità del telaio porta e della guarnizione porta. Verificare la pulizia del telaio porta e della guarnizione porta. Sostituire in caso di rottura	<b>Mensile</b>	<b>Assistenza</b>
<b>Funzionalità</b> Verificare che la parte meccanica non riporti rotture o deformazioni e controllare il serraggio delle viti: verificare la leggibilità e lo stato delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli	<b>Annuale</b>	<b>Assistenza</b>
<b>Struttura della macchina</b> Serraggio dei bulloni principali (viti, sistemi di fissaggio, ecc.) della macchina	<b>Annuale</b>	<b>Assistenza</b>
<b>Segnaletica di sicurezza</b> Verificare la leggibilità e lo stato della segnaletica di sicurezza	<b>Annuale</b>	<b>Assistenza</b>
<b>Quadro elettrico di comando</b> Controllare le condizioni dei componenti elettrici installati all'interno del quadro elettrico di comando. Controllare i cablaggi tra il quadro elettrico e le parti della macchina	<b>Annuale</b>	<b>Assistenza</b>
<b>Cavo di collegamento elettrico e presa a spina</b> Verificare lo stato del cavo di collegamento (eventualmente sostituirlo) e della spina	<b>Annuale</b>	<b>Assistenza</b>
<b>Revisione generale della macchina</b> Verificare tutti i componenti, gli equipaggiamenti elettrici, le corrosioni, le tubazioni...	<b>Ogni 10 anni*</b>	<b>Assistenza</b>

(\*) Si dovrà eseguire una revisione generale della macchina. Alcuni esempi di controlli da eseguire sono riportati di seguito.

- ▶ Verificare la presenza di parti o componenti elettrici ossidati; eventualmente sostituirli e ripristinare le condizioni iniziali;
- ▶ Effettuare una verifica strutturale, in particolare dei giunti saldati;
- ▶ Effettuare una verifica e sostituzione della bulloneria e/o viteria, eseguendo anche un controllo di eventuali componenti allentati;
- ▶ Effettuare una verifica dell'impianto elettrico, elettronico;
- ▶ Effettuare verifiche e controlli della funzionalità dei dispositivi di sicurezza;
- ▶ Effettuare una verifica delle condizioni generali delle protezioni e dei dispositivi di protezione presenti.



#### NOTA

Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'assistenza tecnica.

## 12. Smaltimento della macchina



**ATTENZIONE**  
**Fare riferimento ad "Avvertenze e informazioni di sicurezza"**

### 12.1 Stoccaggio dei rifiuti

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente. Le porte dovranno essere smontate prima dello smaltimento dell'apparecchiatura.

È ammesso uno stoccaggio provvisorio di rifiuti SPECIALI in vista di uno smaltimento mediante trattamento e/o stoccaggio definitivo. Vanno comunque osservate le leggi vigenti nel paese dell'utilizzatore in materia di tutela dell'ambiente.

### 12.2 Procedura riguardante le macro-operazioni di smontaggio dell'apparecchiatura

Prima di effettuare la rottamazione della macchina, si raccomanda di verificare attentamente lo stato fisico della stessa, valutando che non ci siano parti della struttura eventualmente soggette a possibili cedimenti strutturali o rotture in fase di demolizione. Si dovrà provvedere allo smaltimento delle parti costituenti la macchina in modo differenziato, tenendo conto della diversa natura delle stesse (per esempio metalli, olii, grassi, plastica, gomma ecc.).

Nei vari Paesi sono in vigore legislazioni differenti, pertanto si devono osservare le prescrizioni imposte dalle leggi e dagli enti preposti dai Paesi in cui avviene la demolizione.

In generale, bisogna riconsegnare l'apparecchiatura ai centri specializzati per la raccolta/demolizione.

Smontare l'apparecchiatura raggruppando i componenti secondo la loro natura chimica, ricordando che nel compressore

vi è olio lubrificante e fluido refrigerante, che possono essere recuperati e riutilizzati, e che i componenti del frigorifero sono rifiuti speciali assimilabili a quelli urbani.



Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, bensì che deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'agenzia locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.



#### NOTA

All'atto della demolizione della macchina, la targhetta caratteristiche, il presente manuale e ogni altro documento inerente l'apparecchiatura dovranno essere distrutti.

## 13. Documentazione allegata

- ▶ Diagramma cablaggi (incluso nella targhetta caratteristiche)
- ▶ Schema d'installazione
- ▶ Dichiarazione di conformità

## 14. Alcuni malfunzionamenti e loro cause

### Anomalie di funzionamento

Verificare che la presa di corrente riceva l'alimentazione collegando a essa un'altra apparecchiatura. Verificare i fusibili (se presenti). Controllare che la porta sia adeguatamente chiusa.

Se la cantinetta vini non funziona correttamente, staccare la spina e contattare il servizio di assistenza. Qualsiasi intervento sul circuito del freddo dev'essere eseguito mediante un tecnico degli impianti di refrigerazione che verificherà il sistema di sigillatura del circuito. Analogamente, qualsiasi altro intervento sull'impianto elettrico dev'essere eseguito da un elettricista qualificato.

**Note:** qualsiasi intervento eseguito da un tecnico non autorizzato dal costruttore determinerà l'annullamento della garanzia.

I problemi più comuni possono essere risolti con facilità, risparmiandovi il costo di un possibile intervento di assistenza. Si prega di leggere con attenzione il presente manuale e di fare riferimento allo schema di risoluzione dei problemi riportato di seguito.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
La cantinetta vini non funziona.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ La spina non è inserita.</li><li>▶ L'apparecchiatura è spenta.</li><li>▶ L'interruttore è spento o il fusibile è rotto.</li></ul>
La cantinetta vini non è abbastanza fredda.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Verificare le impostazioni della temperatura.</li><li>▶ La temperatura esterna potrebbe richiedere di alzare l'impostazione della temperatura.</li><li>▶ La porta viene aperta troppo di frequente.</li><li>▶ La porta non è completamente chiusa.</li><li>▶ La guarnizione porta non ha una tenuta adeguata.</li></ul>
Viene accesa e spenta di frequente.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ La temperatura della stanza è più calda del normale.</li><li>▶ Una grande quantità di contenuti è stata aggiunta alla cantinetta vini.</li><li>▶ La porta viene aperta troppo di frequente.</li><li>▶ La porta non è completamente chiusa.</li><li>▶ Il comando della temperatura non è impostato correttamente.</li><li>▶ La guarnizione porta non ha una tenuta adeguata.</li></ul>
L'illuminazione non funziona.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ La spina non è inserita.</li><li>▶ L'interruttore è spento o un fusibile è bruciato.</li><li>▶ La lampadina è guasta.</li><li>▶ Il tasto dell'illuminazione è impostato su OFF:</li></ul>
Vibrazioni.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Verificare che la cantinetta vini sia livellata.</li></ul>
Pare che la cantinetta vini faccia troppo rumore.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ Il gorgoglio può provenire dal fluire del refrigerante, il che è del tutto normale.</li><li>▶ Al termine di ciascun ciclo, è possibile udire dei gorgoglii causati dal fluire del refrigerante nella cantinetta vini.</li><li>▶ La contrazione e l'espansione delle pareti interne potrebbe causare rumori simili a piccoli scoppi.</li><li>▶ La cantinetta vini non è livellata.</li></ul>
La porta non si chiude correttamente.	<ul style="list-style-type: none"><li>▶ La cantinetta vini non è livellata.</li><li>▶ La porta è stata invertita, non è stata installata correttamente.</li><li>▶ La guarnizione è difettosa (il magnete o la gomma sono rovinati).</li><li>▶ I ripiani non sono in posizione.</li></ul>

**Una volta eseguite le verifiche precedentemente descritte, se il difetto persiste, rivolgersi all'assistenza tecnica ricordandosi di segnalare:**

- 1. la natura del difetto;**
- 2. il PNC (codice del numero prodotto) dell'apparecchiatura;**
- 3. Il Ser.No. (numero di serie dell'apparecchiatura).**



**NOTA**

Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione. La targhetta indicante le caratteristiche tecniche e del prodotto è posta all'interno dell'apparecchiatura.

**Al momento dell'installazione dell'apparecchiatura verificare che quanto predisposto per il collegamento elettrico corrisponda a quanto riportato sulla targhetta stessa.**