

IT

Italiano, 1

GB

English, 9

FR

Français, 17

ES

Espanol, 25

DE

Deutsch, 33

WZ 24/HA

Sommario

Caratteristiche, 2

Avvertenze
Dati tecnici

Installazione, 3

Posizionamento e collegamento

Descrizione dell'apparecchio, 4

Vista d'insieme
Pannello di controllo

Avvio e utilizzo, 5

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

Stoccare le bottiglie, 7

Modalità stoccaggio

Manutenzione e anomalie, 8

Manutenzione e cura
Anomalie e rimedi

Caratteristiche

IT

Avvertenze

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

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

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

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

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

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

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

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

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

! Non danneggiare il circuito del refrigerante.

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

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

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

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

DATI TECNICI	
Modello	WZ 24/HA
Temperature	1 Zona
Dimensioni	larghezza cm 60 altezza cm 44,8 profondità cm 55
Peso** Peso	30,5 Kg 35,5 Kg
Potenza elettrica	120 W
Corrente	0,54 A
Lampade	1 x 6 W
Consumo	0,9 kWh / 24h
Tensione in Volt*	115 - 220 V
Frequenza Hz*	50 - 60
* A seconda dei paesi, questi valori sono soggetti a variazioni. Per conoscere le caratteristiche specifiche del vostro apparecchio, consultare la targhetta caratteristiche del prodotto. ** Apparecchio vuoto.	

Posizionamento e collegamento

Disimballo

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

Posizionamento

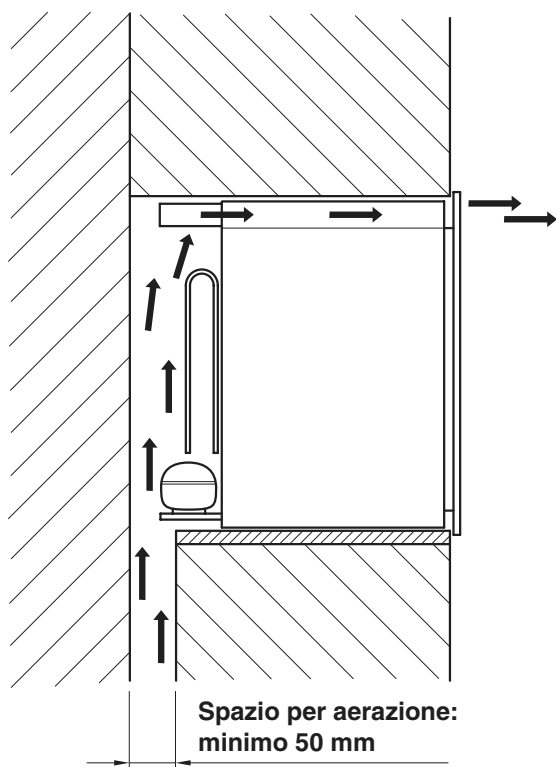
- 1 Posizionare l'apparecchio in un ambiente ben aerato, non umido e libero (evitare armadi a muro chiusi).
- 2 Lasciare l'apparecchio lontano da fonti di calore.
- 3 Rispettare le distanze minime tra l'apparecchio ed il vano in cui verrà posizionato, per garantire all'apparecchio stesso una perfetta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

Vedi figura.

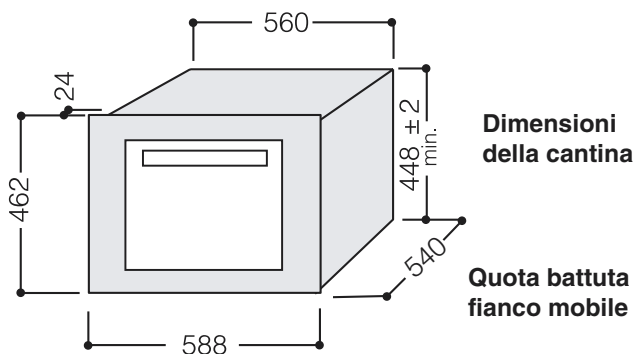
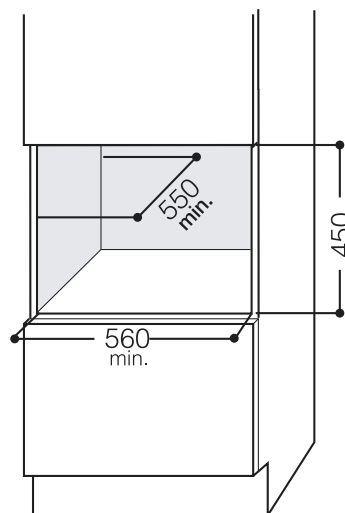
Collegamento elettrico

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

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



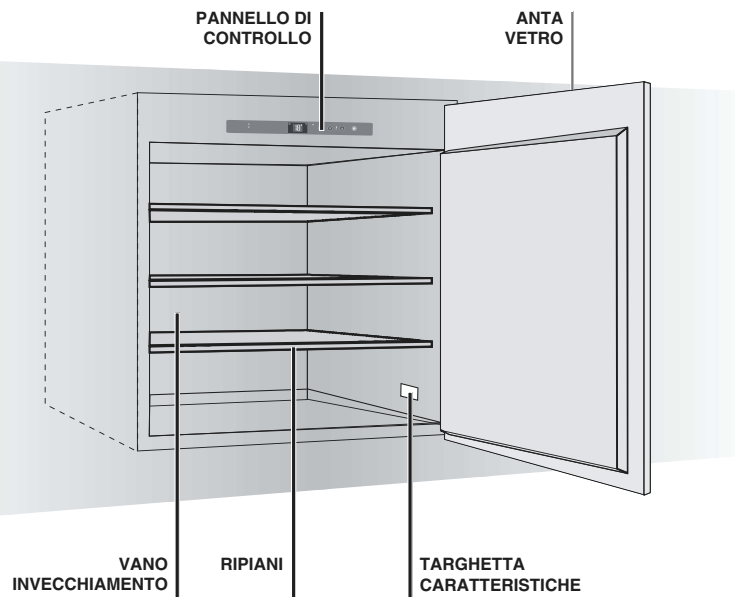
Dimensioni del vano



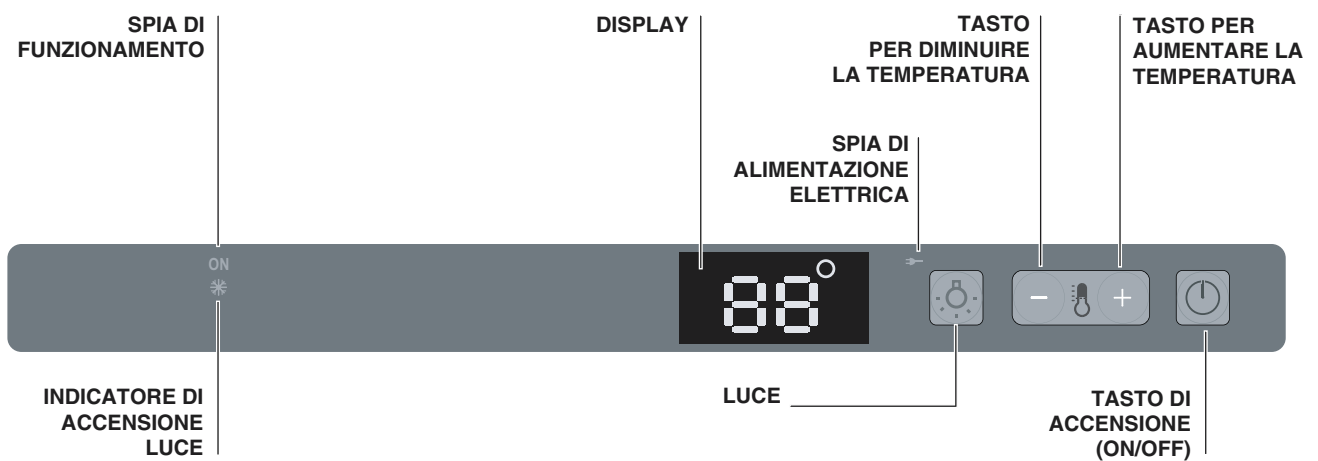
Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme



Pannello di controllo



Vano invecchiamento

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

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

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




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

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

Regolazione manuale della temperatura

La temperatura visualizzata sul display è la temperatura relativa all'interno del vano cantina. Alla prima accensione, la cantinetta è impostata per raggiungere i 15° e stabilizzarsi.

Qualora dovesse rendersi necessario, è possibile modificare la temperatura secondo quanto segue:

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

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

Estrazione dei ripiani in legno

ATTENZIONE:

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

I ripiani si possono estrarre per pulizia solo senza bottiglie.

Tabella delle temperature a cui servire i vini

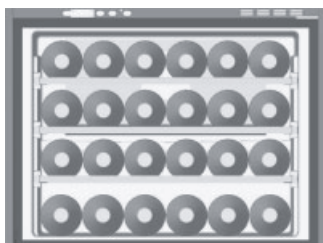
Nella tabella si riportano le temperature indicative a cui dovrebbe essere servito il vino a tavola. Nel caso in cui il vino debba essere servito ad una temperatura superiore a quella impostata all'interno della cantina, si consiglia di lasciarlo fuori per il tempo necessario.

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

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

Stoccaggio classico con 24 bottiglie

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

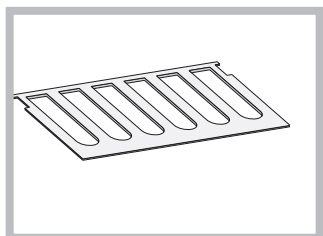


STANDARD
24 Bottiglie (100% coricate)
3 griglie utilizzate

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

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

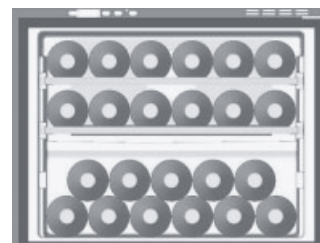
Si suggerisce di collocare le bottiglie più lunghe (Tipo Renane) sul ripiano base della cantina, predisposto per ospitare bottiglie di dimensioni maggiori.



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

Stoccaggio con bottiglie Champagnotta

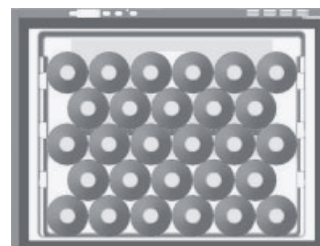
Le bottiglie di tipo Champagnotta, per la loro dimensione maggiore rispetto alle bottiglie classiche, devono essere collocate nel ripiano base della cantina in un numero massimo di 5.



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

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

Altre configurazioni per lo stoccaggio delle bottiglie



CONSERVAZIONE:

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

Manutenzione e anomalie

IT

Manutenzione e cura

Escludere la corrente elettrica

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

Anomalie e rimedi

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

Anomalie

Il compressore non funziona

Possibili cause/soluzioni

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

Il compressore non si ferma mai

- Contattare il centro assistenza Scholtes

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

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