

# Istruzioni per l'uso

FRIGO CANTINA PER VINI



Italiano, 1



English,



Français,



Deutsch,



Espanol,



Portuges,

WZ36/HA

## Sommario

### Installazione, 2

Posizionamento e collegamento  
Dati tecnici

### Descrizione dell'apparecchio, 3

Vista d'insieme

### Avvio e utilizzo, 4

Vani invecchiamento  
Temperatura dei vini  
Regolazione manuale delle temperature  
Tabella delle temperature a cui servire i vini

### Stoccare le bottiglie, 6

Modalità stoccaggio

### Manutenzione e anomalie, 8

Manutenzione e cura  
Anomalie e rimedi

 **Hotpoint**  

---

**ARISTON**

## Avvertenze di

! 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.

! Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione dei cibi, se questi non sono del tipo raccomandato dal costruttore.

! Il Costruttore declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

DATI TECNICI	
Modello	WZ36/HA
Temperature	1 Zona
Dimensioni	larghezza cm 60 altezza cm 68 profondità cm 57
Peso** Peso	76 Kg 97 kg
Potenza elettrica	100 W
Corrente	0,54 A
Lampade	1 x 6 W
Consumo	0,9 kWh / 24h
Tensione in Volt*	220 V
Frequenza Hz*	50
* 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.

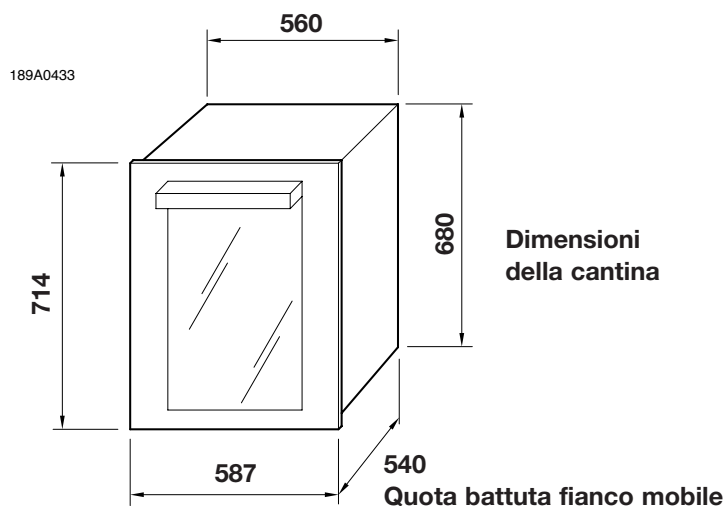
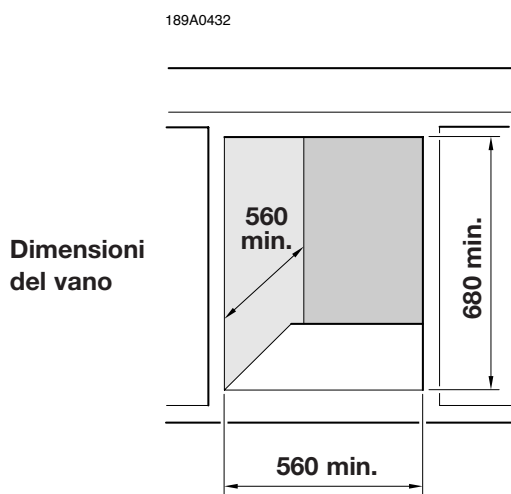
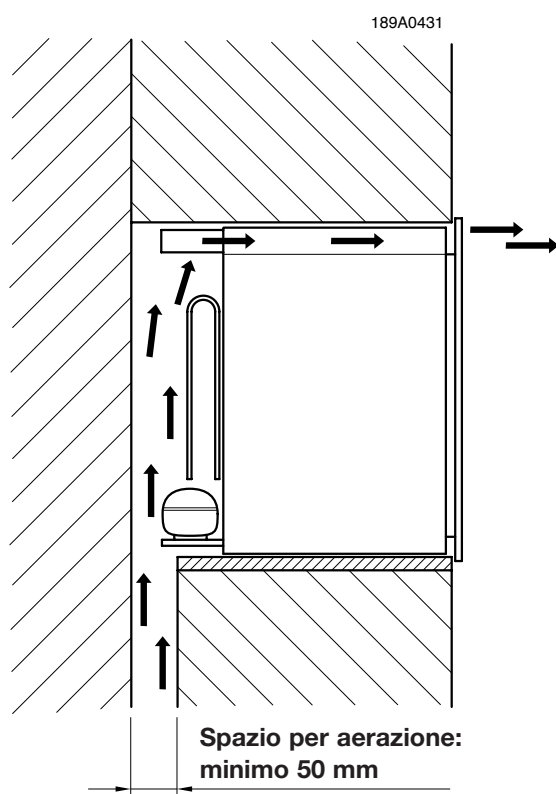
### Posizionamento

- 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

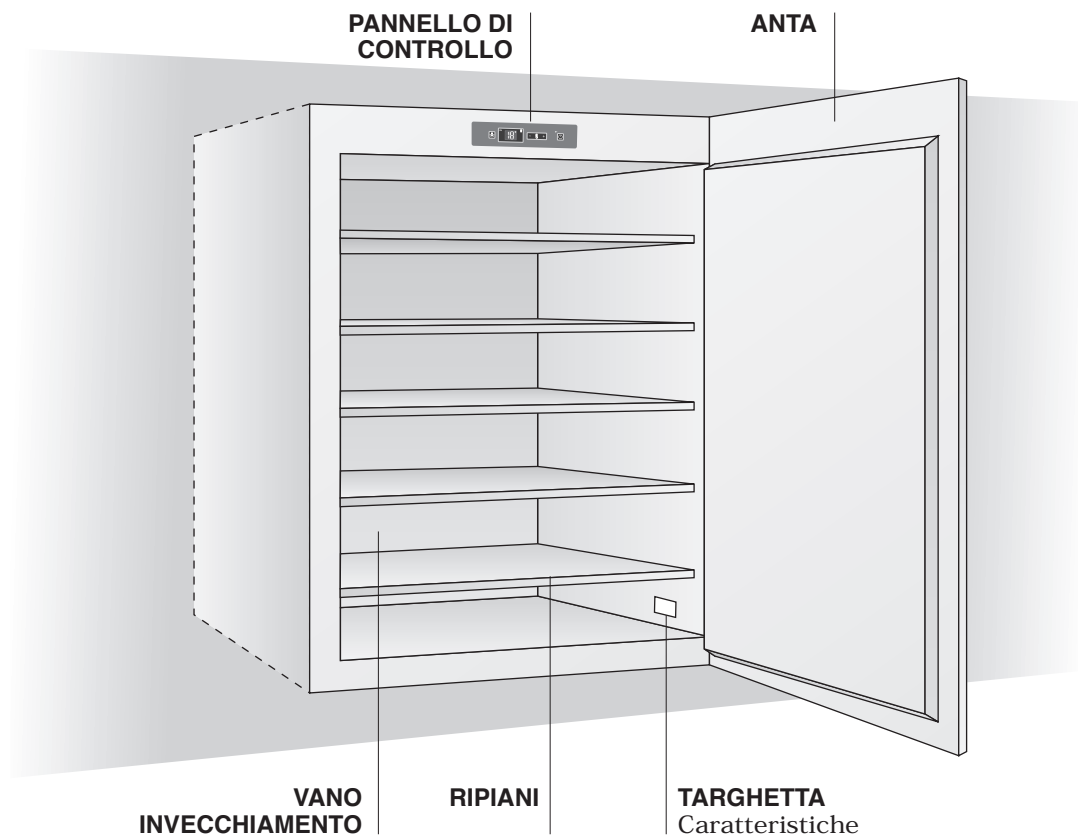
Dopo il trasporto, posizionare l'apparecchio verticalmente e attendere almeno 3 ore prima di collegarlo all'impianto elettrico. Prima di inserire la spina nella presa della corrente, accertarsi che:

- 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 prolunghe e prese multiple.

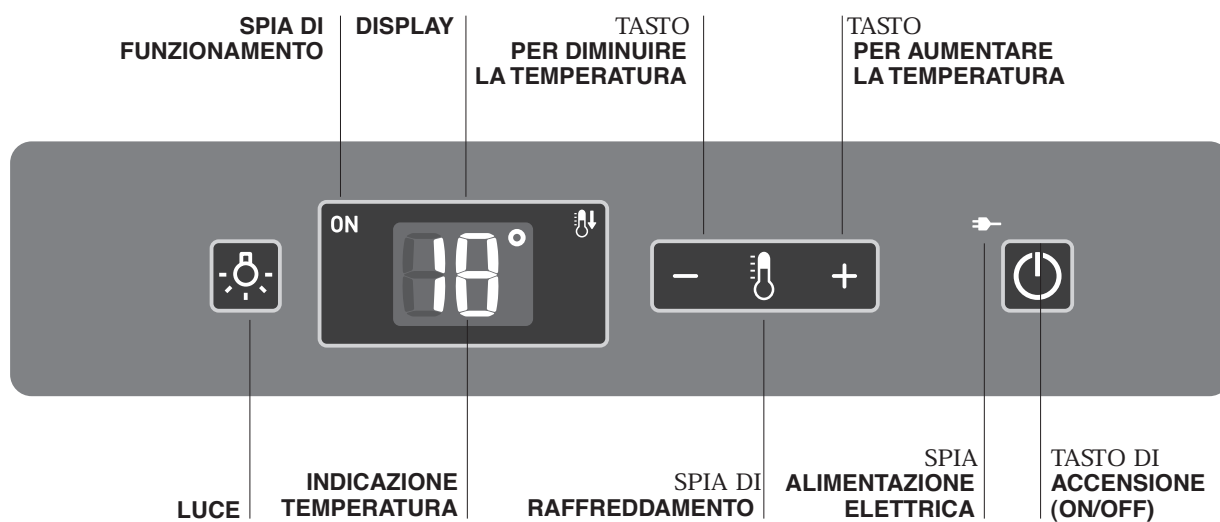


# Descrizione dell'apparecchio

## 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 (*vedi Tabella delle temperature a cui servire i vini*).

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

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 UP (*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.

La luce interna non si accende (oppure si spegne temporaneamente) quando la temperatura, all'interno, supera i 24°C, ciò per consentire un raggiungimento più veloce della temperatura impostata.

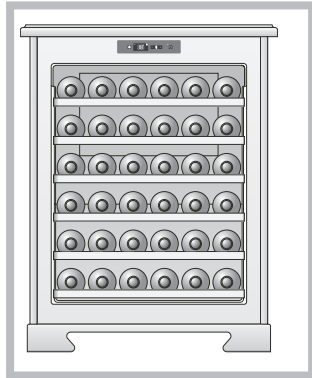
## Tabella delle temperature a cui servire i vini

Nella tabella si riportano le temperature indicative a cui dovrebbe essere servito il vino in 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.

<b>Amarone della Valpolicella</b>	17°C	<b>Verdicchio di Matelica e dei Castelli di Jesi</b>	8°C
<b>Barbaresco</b>	17°C	<b>Vini bianchi del Trentino Alto Adige</b>	11°C
<b>Barolo</b>	17°C	<b>Vini bianchi Franciacorta</b>	11°C
<b>Beaujolais</b>	13°C	<b>Vini Bianchi Secchi Aromatici</b>	10°C
<b>Bordeaux Bianco Liquoroso</b>	6°C	<b>Vini Bianchi Secchi, Giovani e Fruttati</b>	8°C
<b>Bordeaux Bianco Secco</b>	8°C	<b>Vini del Friuli Venezia Giulia</b>	11°C
<b>Bordeaux Rosso</b>	17°C	<b>Vini del Rodano</b>	15°C
<b>Bourgogne Bianco</b>	11°C	<b>Vini della Loira Bianchi Secchi</b>	10°C
<b>Bourgogne Rosso</b>	18°C	<b>Vini della Loira Liquorosi</b>	7°C
<b>Brunello</b>	17°C	<b>Vini della Loira Rossi</b>	14°C
<b>Champagne</b>	6°C	<b>Vini Passiti Liquorosi</b>	8-18°C
<b>Chianti Classico</b>	16°C	<b>Vini Rosati, Vini Novelli</b>	12°C
<b>Languedoc-Roussillon</b>	13°C	<b>Vini Rossi Leggeri, poco tannici</b>	14°C
<b>Passito di Pantelleria</b>	6°C	<b>Vini Rossi mediamente strutturati, abbastanza tannici</b>	16°C
<b>Provenza Rosé</b>	12°C		
<b>Spumanti Secchi e Dolci</b>	6°C		

## Stoccaggio classico con 36 bottiglie

Se si desidera sistemare le bottiglie per la conservazione del vino in modo tale da renderle visibili e facilmente estraibili, si consiglia la configurazione a 36 bottiglie (bordolessi o misto bordolessi e renane).

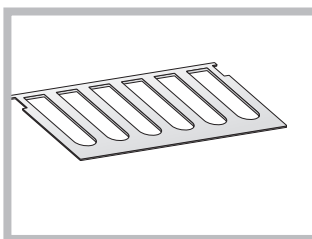


**STANDARD**  
36 Bottiglie (100% coricate)  
5 griglie utilizzate

Posizionare nelle apposite nicchie di ciascuno dei 5 ripiani in legno un numero massimo di 6 bottiglie; altre 6 bottiglie possono essere collocate nelle apposite feritoie poste sulla base della cantina per un totale di 36 bottiglie.

! I ripiani in legno hanno un sistema di bloccaggio per evitare involontarie estrazioni che potrebbero causare la caduta delle bottiglie.

Si suggerisce di collocare le bottiglie più grandi (Renana) sui ripiani inferiori (5 e 6); questi ultimi sono infatti predisposti per ospitare bottiglie di dimensioni maggiori.



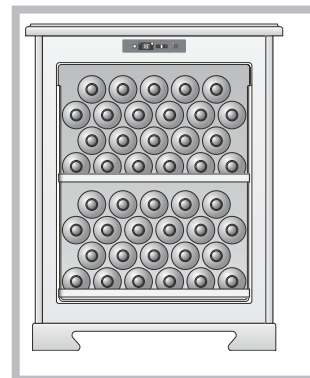
! Un ripiano in legno, può sorreggere in sicurezza un massimo di 22 bottiglie.

## Stoccaggio con bottiglie Champagnotta

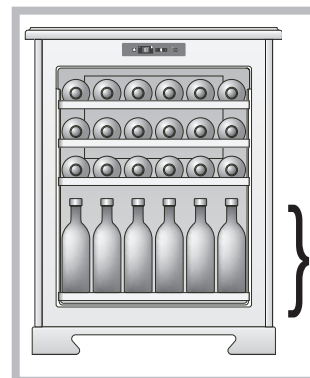
Per la loro dimensione maggiore rispetto alle bottiglie classiche, quelle Champagnotta si devono collocare sulla base della cantina in un numero massimo di 5.

Se si volessero stoccare altre bottiglie di tipo Champagnotta si deve rimuovere il 5° ripiano e si devono collocare le bottiglie su quelle poste sulla base della cantina in senso opposto rispetto alle precedenti. E' possibile così stoccare fino a 9 bottiglie di tipo Champagnotta.

## Altre configurazioni per lo stoccaggio delle bottiglie



**CONSERVAZIONE**  
44 Bottiglie (100% coricate)  
1 griglia utilizzata



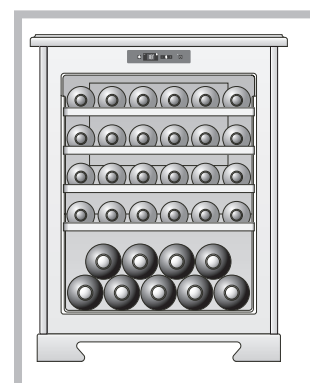
**SERVIZIO**  
42 Bottiglie (50% coricate e 50% in piedi)  
3 griglie utilizzate

4 file (6x4)



**MASSIMO STOCCAGGIO**  
46 Bottiglie (48% coricate e 52% in piedi)  
1 griglia utilizzata

4 file (6x4)



## **Estrazione dei ripiani in legno**

Per l'estrazione dei ripiani in legno procedere come segue:

1. Con una mano afferrare la parte anteriore del ripiano.
2. Con l'altra mano spingete leggermente verso l'alto la parte posteriore del ripiano.
3. Estrarre lentamente il ripiano tirandolo verso di sé per 1/3 della corsa totale.
4. Prelevare o riporre le bottiglie e spingere nuovamente il ripiano all'interno, fino all'arresto sul fondo.
5. Verificare che il ripiano sia bloccato tentando lentamente l'estrazione; se si muove spingere nuovamente verso l'interno.

Nel caso invece si voglia asportare la griglia, dopo aver completato le fasi 1 e 2 e tolte eventuali bottiglie, si deve tirare il ripiano lentamente verso se stessi fino all'uscita completa dalle guide.

! In nessun caso estrarre più di un ripiano scorrevole alla volta.

## **Se le bottiglie sono poche**

Se il numero delle bottiglie a disposizione non è sufficiente a riempire il frigo cantina, si consiglia di suddividerle fra tutti i ripiani disponibili, evitando di caricarle tutte in alto o in basso.

Per una visualizzazione migliore dall'esterno, si consiglia di disporle centralmente su tutti i ripiani.

## 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

### Possibili cause/soluzioni

#### Il compressore non funziona

- 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 Ariston

! Monitorare regolarmente il frigo cantina e segnalare tempestivamente le eventuali anomalie garantisce una lunga vita all'apparecchio.

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

! Anomalie di breve durata non compromettono i vini. Solo quando le anomalie di funzionamento o di igrometria vengono lasciate irrisolte per un lungo periodo possono diventare dannose per i vini.