

Fhiaba

Cantina vini
Manuale utente

Wine Cellars
User manual

1. INDICAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA E PER L'AMBIENTE	4
1.1. Rispetto per l'ambiente	6
1.2. Pulizia, sanificazione e manutenzione.....	6
1.3. Informazioni per gli enti di controllo	6
1.4. Per risparmiare energia.....	6
1.5. Etichettatura ambientale	7
2. INSTALLAZIONE	8
2.1. Installazione.....	8
2.2. Collegamento alla rete elettrica	8
2.3. Refrigerante.....	8
3. PRIMA DI INIZIARE	9
3.1. Per conoscere bene la vostra cantina vini.....	9
3.2. Responsabilità del produttore.....	9
3.3. Servizio assistenza.....	9
3.4. Dati tecnici.....	9
3.5. Targhetta di identificazione	9
3.6. Componenti principali	11
3.7. Controllo elettronico.....	13
3.8. Pannello di controllo principale.....	13
4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA	14
4.1. Accensione e spegnimento	14
5. IMPOSTAZIONE TEMPERATURA VANI	16
5.1. Come regolare la temperatura dei vani	16
5.2. Segnali informativi e di anomalia sul display	17
5.3. Temperature conservazione vini	17
6. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI	18
6.1. Funzioni.....	18
6.2. Impostazioni	20
7. ALLESTIMENTO	25
7.1. Allestimento interno (posizionamento, regolazione, rimozione)	25
8. ILLUMINAZIONE	25
8.1. Illuminazione	25
9. CONSERVAZIONE DEI VINI	26
9.1. Indicazioni generali.....	26
9.2. Temperature di conservazione.....	26
9.3. Tempo di conservazione	27
9.4. Temperature di degustazione.....	28
9.5. Posizionamento delle bottiglie.....	29
10. CURA E PULIZIA	29
10.1. Cura e pulizia.....	29
10.2. Pulizia interna	30
10.3. Pulizia griglia di ventilazione, filtro e condensatore.....	30
10.4. Condensatore sopra	31
10.5. Condensatore sotto	31
11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	32
11.1. Guida alla risoluzione dei problemi.....	32
11.2. Indicazioni di anomalia che possono apparire sul display.....	33

1. INDICAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA E PER L'AMBIENTE

1.1. Avvertenze di sicurezza e potenziale pericolo

- Se questa apparecchiatura sostituisce un'altra già esistente che deve essere messa da parte o smaltita, assicurarsi che essa non diventi una pericolosa trappola per i bambini.
- Questa apparecchiatura è progettata per raffreddare bevande e cibi ed è destinata all'utilizzo domestico.
- Questo apparecchio è destinato alla refrigerazione e conservazione di alimenti freschi e surgelati in ambiente domestico. Ogni altro uso è improprio.
- L'apparecchio non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza.
- L'apparecchiatura deve essere installata seguendo le istruzioni riportate nella Guida all'installazione in particolare vanno mantenute **libere da ostruzioni le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura o nella struttura ad incasso.**
- L'apparecchiatura è dotata di un sistema di illuminazione a luce concentrata con lampade Led. Non guardare all'interno delle lampade quando sono accese per evitare possibili danni alla vista.
- Questa avvertenza è riportata anche sull'etichetta incollata all'interno della porta del frigorifero.
- Quando il freezer è in funzione non toccare le superfici interne in acciaio con le mani umide o bagnate, in quanto la pelle potrebbe attaccarsi alle superfici particolarmente fredde.
- Non usare apparecchi elettrici di alcun tipo all'interno degli scomparti per la conservazione dei cibi.
- Durante il riposizionamento dei ripiani non avvicinare le dita alla guida di scorrimento del ripiano.
- Non posizionare contenitori di liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- Non tentare mai di spegnere una fiamma/incendio con acqua: spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con una coperta ignifuga.
- Non toccare gli elementi riscaldanti all'esterno dell'apparecchio.
- Spegnere completamente l'apparecchiatura staccandola dalla presa della corrente durante operazioni di pulizia. Se la spina non è facilmente raggiungibile è opportuno scollegare l'interruttore omnipolare relativo alla presa cui l'apparecchiatura è collegata.
- I componenti dell'imballaggio possono essere pericolosi per i bambini: non permettere loro di giocare con sacchetti, films plastici e polistirolo.
- Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.
- Questo apparecchio non è da intendersi adatto

all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante dell'apparecchio.
- Non introdurre nell'apparecchio bombolette spray o recipienti che contengano propellenti o sostanze infiammabili.
- La quantità di gas refrigerante contenuta nel vostro apparecchio è indicata nella targhetta d'identificazione posta all'interno dell'apparecchio. Nel caso in cui il cavo di collegamento elettrico dovesse subire danni, è necessario sostituirlo, coinvolgere il servizio assistenza clienti autorizzato o un elettricista qualificato ad eseguire questa operazione.
- Installazioni o riparazioni eseguite da personale non autorizzato, possono potenzialmente creare pericolo per l'utente e danni all'apparecchio.
- Le riparazioni vanno eseguite dal servizio assistenza clienti autorizzato.
- È consentito usare solo parti di ricambio originali del costruttore. Solo con l'impiego di detti componenti il costruttore garantisce che i requisiti di sicurezza del prodotto siano rispettati.
- Le riparazioni devono essere eseguite solo dal produttore, servizio assistenza autorizzato o altra persona qualificata.
- Collegare l'apparecchio a una presa a 3 poli collegato alla terra
- Non rimuovere il polo di messa a terra.
- Non utilizzare un adattatore.
- Non utilizzare una prolunga.
- Scollegare la fonte di alimentazione da tutti i dispositivi prima dell'intervento.
- Se il CAVO DI ALIMENTAZIONE è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, un servizio di assistenza autorizzato o altra persona qualificata in modo da evitare pericoli.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non modificare l'apparecchio.
- Non inserire oggetti metallici appuntiti (posate o utensili) nelle feritoie.
- Non toccare (specialmente con le mani bagnate) o mettere direttamente in bocca i cibi congelati.
- Non conservare sostanze infiammabili, esplosive o che evaporano.
- Non conservare sostanze esplosive, come bombolette spray con propellente infiammabile all'interno dell'apparecchio.

- > Le bottiglie con alta percentuale di alcol devono essere ben chiuse e in posizione verticale.
- > Le sostanze organiche, acide e gli oli eterei possono corrodere le superfici in plastica e le guarnizioni se a contatto per lungo tempo.
- > Non tirare mai il cavo per staccare la spina.

1.2. Nell'impiego quotidiano

- > Le operazioni di pulizia e manutenzione, destinate ad essere effettuate dall'utilizzatore, non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- > Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito. Pericolo di scarica elettrica!
- > Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere gli strati di brina o ghiaccio. E' possibile danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, che rende inservibile l'apparecchio.
- > Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.
- > Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassettei estraibili, le porte ecc. quale punto di appoggio o come sostegno.
- > Controllare che non rimangano incastrati oggetti nelle porte.
- > Per la pulizia estrarre la spina d'alimentazione o disinserire l'interruttore di sicurezza. Evitare di esercitare trazioni sul cordone elettrico, ma impugnare correttamente la spina.
- > Conservare alcool ad alta gradazione in un contenitore ermeticamente chiuso, e posto in posizione verticale.
- > Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. I grassi aggredivano il materiale plastico e la guarnizione della porta diventano fragili e porose.
- > Non ostruire le aperture di passaggio dell'aria di aerazione dell'apparecchio.
- > Permettere l'uso dell'apparecchio solo a bambini in età di 8 anni o superiore. Sorvegliare i bambini durante la pulizia e la manutenzione.
- > In accordo alle attuali normative, i bambini tra i 3 e gli 8 anni possono prelevare o caricare gli alimenti dall'apparecchio, ma si sconsiglia altamente di permettere ai bambini sotto agli 8 anni di effettuare queste operazioni e in generale di utilizzare l'apparecchio.
- > Tenere lontani i bambini inferiori agli 8 anni, se non continuamente sorvegliati, e assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- > Non utilizzare dispositivi meccanici, elettrici, chimici diversi da quelli raccomandati dal produttore per accelerare il processo di sbrinamento.
- > Non danneggiare il circuito di refrigerazione, (nel caso possa essere accessibile).
- > Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno degli scomparti per la conservazione dei cibi, se questi non sono del tipo raccomandato dal costruttore.
- > In caso di danneggiamento del circuito di refrigerazione evitare l'utilizzo di fiamme libere ed aerare opportunamente il locale.
- > Non utilizzare l'apparecchio o parti di esso diversamente da quanto indicato nel presente manuale.
- > L'apertura della porta per lunghi periodi può causare un notevole aumento della temperatura negli scomparti dell'apparecchio.
- > Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con cibo e sistemi di drenaggio accessibili.
- > Conservare la carne cruda e il pesce in contenitori adatti in frigorifero, in modo che non venga in contatto con altri alimenti o ci goccioli sopra.
- > Se l'apparecchio viene lasciato vuoto per lunghi periodi, spegnerlo, scongelarlo, pulirlo, asciugarlo e lasciare la porta aperta per evitare lo sviluppo di muffa al suo interno.
- > Durante l'uso non appoggiare sull'apparecchio oggetti metallici appuntiti come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi.
- > Sulle parti in vetro non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi (es. prodotti in polvere, smacchiatori e spugnette metalliche).
- > Non sedersi sull'apparecchio.
- > Non appoggiarsi o sedersi sulla porta o su eventuali cassettei aperti.
- > Non fare leva sulla porta o sulla maniglia per spostare l'apparecchio.
- > Non utilizzare apparecchi elettrici (ad es. phon per i capelli...) o spray per lo sbrinamento che potrebbero deformare le parti in plastica.
- > Non usare in nessun caso l'apparecchio per rinfrescare l'ambiente.
- > Staccare sempre dalla rete elettrica l'apparecchio in caso di guasto, manutenzione o durante la pulizia.
- > Non conservare nel congelatore liquidi in lattine o contenitori di vetro.
- > Non appoggiare oggetti pesanti sulla sommità dell'apparecchio.

1. INDICAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA E PER L'AMBIENTE

Simbologia utilizzata nel manuale:



Nota

suggerimenti per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura



Importante

Indicazioni per evitare danni all'apparecchiatura



Attenzione

indicazioni per evitare lesioni alla persona

1.1. Rispetto per l'ambiente



- > Questo apparecchio, conforme alla direttiva europea WEEE (2012/19/UE), deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti al termine del suo ciclo di vita.
- > Questo apparecchio non contiene sostanze in quantità tali da essere ritenute pericolose per la salute e l'ambiente, in conformità alle attuali direttive europee.
- > Prestare particolare attenzione alle corrette modalità di smaltimento di tutti i componenti dell'imballo.



Tensione elettrica | Pericolo di folgorazione

Disattivare l'alimentazione elettrica generale. Staccare il cavo di alimentazione elettrica dall'impianto elettrico.

- > L'apparecchiatura non deve essere smaltita con i rifiuti urbani. Informarsi presso i centri di raccolta locali per lo smaltimento dei materiali riciclabili.
- > In caso di smaltimento tagliare il cavo di alimentazione e togliere la porta e/o cassette di chiusura.
- > Durante lo smaltimento, evitare danni al circuito refrigerante.
- > L'apparecchiatura non contiene, nel circuito refrigerante e nell'isolamento, sostanze nocive per lo strato di ozono atmosferico.
- > Si precisa che per l'imballaggio dell'apparecchio vengono utilizzati materiali non inquinanti e riciclabili.
- > Conferire i materiali dell'imballaggio agli idonei centri di raccolta differenziata.



Imballi di plastica | Pericolo di soffocamento

Non lasciare incustodito l'imballaggio o parti di esso.

Non permettere che bambini giochino con i sacchetti di plastica dell'imballaggio.

1.2. Pulizia, sanificazione e manutenzione

- > Gli interventi tecnici devono essere effettuati solo da personale qualificato o dal Servizio Assistenza Tecnica.



Attenzione

Per evitare la contaminazione del cibo, per favore si rispetti le seguenti istruzioni:

- > Aprire la porta per un lungo periodo può causare un elevarsi della temperatura nei compartimenti dell'apparecchiatura.
- > Pulire regolarmente le superfici che possono entrare in contatto con cibo e accessibili ai sistemi di drenaggio.
- > Conserva carne cruda e pesce in contenitori adatti nel frigo così che non sia in contatto, e che non coli su altro cibo
- > Compartimenti freezer a due stelle per cibo congelato sono adatti per conservare cibi pre-congelati o per conservare o fare gelato e per fare cubetti di ghiaccio.
- > I compartimenti freezer a una, due e tre stelle non sono adatti per congelare cibo fresco.
- > Se il freezer rimane vuoto per lunghi periodi, spegnere, scongelare, pulire, asciugare e lasciare il cassetto aperta per prevenire la formazione di muffa all'interno della macchina.

1.3. Informazioni per gli enti di controllo

- > Per le verifiche EcoDesign, l'installazione e la preparazione dell'apparecchio devono essere conformi alla normativa EN 62552.
- > I requisiti di ventilazione, dimensioni e spazio minimo dalla parete posteriore sono indicati nel capitolo "Installazione" del presente manuale.
- > Contattare il costruttore per ulteriori informazioni.

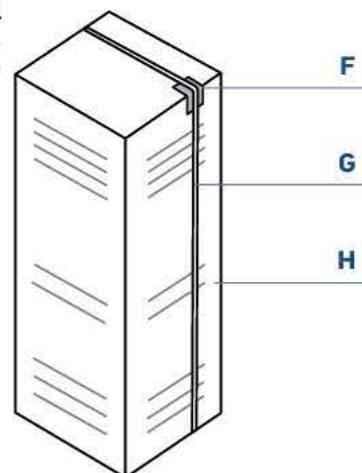
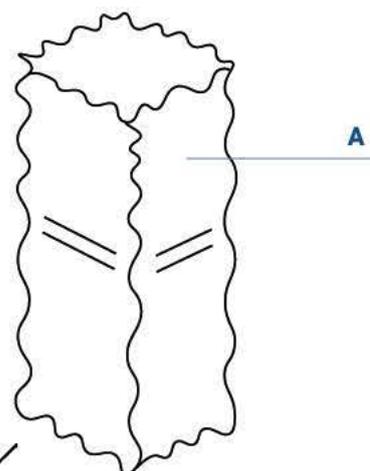
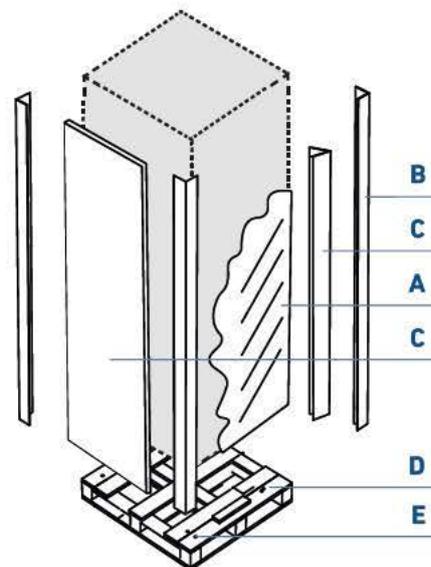
1.4. Per risparmiare energia

- > L'uso adeguato dell'apparecchio, l'imballo corretto degli alimenti, la temperatura costante e l'igiene degli alimenti influisce sulla qualità di conservazione.
- > Ridurre il tempo e il numero di aperture delle porte per evitare un eccessivo riscaldamento delle celle.
- > Pulire periodicamente il condensatore per evitare perdite di efficienza della macchina (vedi pag. 31).
- > Scongelare i surgelati nella cella frigorifera per recuperare in essa il freddo accumulato dagli alimenti congelati.

1.5. Etichettatura ambientale

LEGENDA MATERIALI DELL'IMBALLO

	Materiale	Abbreviazione	Numerazione
A	Polietilene bassa densità	LLDPE	4
B	Cartone non ondulato	PAP	21
C	Polistirolo	PS	6
D	Legno	FOR	50
E	Ferro	FE	40
F	Polivinile di cloruro	PVC	3
G	Polipropilene tereftalato	PET	1
H	Cartone ondulato	PAP	20



2. INSTALLAZIONE

2.1. Installazione

L'installazione deve essere effettuata correttamente, rispettando tutte le indicazioni riportate nella specifica guida di installazione fornita con l'apparecchiatura.

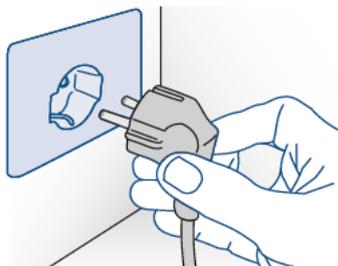


Attenzione

Se qualche modello prevede degli allacciamenti idrici, eseguirli prima di collegare la macchina all'impianto elettrico.

- > È obbligatorio il collegamento di terra secondo le modalità previste dalle norme di sicurezza dell'impianto elettrico.
- > Posizionare la cantina vini con l'aiuto di una seconda persona.
- > Non usare la porta aperta come leva per posizionare la cantina vini.
- > Non esercitare pressioni eccessive sulla porta aperta.
- > La cantina vini non deve essere posizionata vicino a fonti di calore. Se questo non è possibile, è necessario utilizzare un adeguato pannello isolante.
- > L'apparecchio non deve essere esposto all'irraggiamento solare.
- > Non collocare l'apparecchio in ambienti esterni.
- > Far eseguire l'installazione e gli interventi di assistenza da personale qualificato nel rispetto delle norme vigenti.
- > Far eseguire il collegamento elettrico a personale tecnico abilitato.
- > Per evitare qualsiasi pericolo, se il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato, contattare subito il servizio di assistenza tecnica che provvederà a sostituire il cavo, in modo da prevenire ogni rischio.
- > Prima di ogni intervento sull'apparecchio (installazione, manutenzione, posizionamento o spostamento), munirsi sempre di dispositivi di protezione individuale.
- > Prima di ogni intervento sull'apparecchio, disattivare l'alimentazione elettrica generale.
- > Se installato vicino ad un altro frigorifero fare riferimento alla guida di installazione.
- > Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato.
- > Non installare/utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- > ATTENZIONE: Durante il posizionamento della cantina vini, accertarsi che il cavo di alimentazione non sia impigliato o danneggiato.
- > Per evitare instabilità della cantina vini, installarla e fissarla correttamente come da istruzioni contenute nel manuale di installazione.
- > Questa cantina vini può essere utilizzata fino ad un'altezza massima di 2000 metri sopra il livello del mare.

2.2. Collegamento alla rete elettrica



L'apparecchiatura è dotata di una spina del tipo Schuko Unel da 16A e deve essere collegata alla rete elettrica attraverso una corrispondente presa Schuko Unel. Non utilizzare prolunghe e/o adattatori multipli per il collegamento.



Importante

Non utilizzare prolunghe e/o adattatori multipli per il collegamento.



Attenzione

In presenza di reti elettriche gestite con energie alternative, è obbligatorio installare il Kit Energie Alternative per integrare l'apparecchiatura nella rete elettrica.

2.3. Refrigerante

Fare attenzione a non danneggiare il circuito refrigerante.

Esso contiene isobutano (R600a), un gas naturale con un alto livello di compatibilità ambientale, tuttavia il gas è infiammabile.

- > Nel caso di danno al circuito refrigerante, assicurarsi che non si sviluppino fiamme libere e scintille nel locale. Aerare bene l'ambiente.



ISO 7010 W021

Attenzione

Rischio di incendio / materiali infiammabili. Prestare attenzione durante il trasporto, montaggio o pulizia di non danneggiare il circuito di refrigerazione.



Importante

Prestare attenzione durante il trasporto, montaggio o pulizia di non danneggiare il circuito di refrigerazione.



Attenzione

Rischio di incendio / materiali infiammabili.

3.1. Per conoscere bene la vostra cantina vini

Congratulazioni per aver acquistato la vostra nuova cantina vini: da oggi potrete utilizzare il nostro innovativo sistema di conservazione, che vi permetterà di preservare nel migliore dei modi gli alimenti che desiderate.

Questo Manuale Utente risponderà alla maggior parte delle vostre domande circa le caratteristiche del prodotto e del suo funzionamento.

3.2. Responsabilità del produttore

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

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

3.3. Servizio assistenza

- > In caso di guasto dell'apparecchio contattare il servizio di assistenza tecnica e far eseguire la riparazione solamente a personale qualificato.
- > Assicurarsi di disporre del modello e del numero di serie disponibili sulla targhetta di identificazione.
- > Utilizzare solamente ricambi originali.
- > Non tentare mai di riparare l'apparecchio da soli o senza l'intervento di un tecnico qualificato: oltre a conseguenze sulla sicurezza, potrebbe annullare la garanzia.
- > I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.
- > Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese

sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet.

> Qualora abbiate bisogno di ulteriori informazioni non esitate a contattare il Centro di Assistenza Tecnica al nostro numero verde:

800-344222 (800-FHIABA)

> **+39 0434 420160**

> **care@fhiaba.com**

> **<https://www.fhiaba.com>**



Importante

Prima di chiamare prendete nota del numero di serie dell'apparecchiatura, riportato sul certificato di garanzia e sulla targa matricola che si trova all'interno del vano frigo sul lato opposto all'apertura della porta.

3.4. Dati tecnici

Il refrigerante, il contenuto utile ed altri dati tecnici sono indicati sulla targhetta identificativa.

Ulteriori informazioni sul modello scelto sono disponibili sul sito Internet:

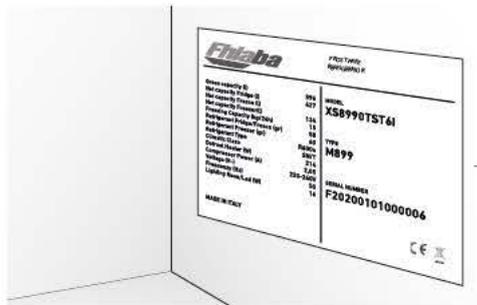
<https://www.fhiaba.com>

(solo per i Paesi dello Spazio economico europeo). Seguire le indicazioni relative alla ricerca del modello. Si riconosce il modello dal segno prima della barra del codice prodotto (E-Nr.) sulla targhetta identificativa. In alternativa, l'indicazione del modello si trova anche nella prima riga dell'etichetta energetica UE.

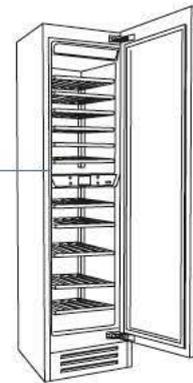
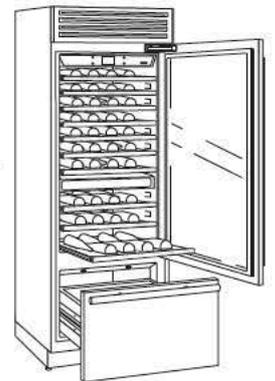
3.5. Targhetta di identificazione

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

3. PRIMA DI INIZIARE



La targhetta di identificazione è posizionata sul lato opposto all'apertura della porta.



Fhiaba			
Gross capacity (l)	582	MODEL	
Net capacity Fridge (l)	425		XS8991TWT6
Net capacity Fresco (l)			
Net capacity Freezer(l)			
Freezing Capacity (kg/12h)	90	TYPE	
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)			M899
Refrigerant Freezer (gr)			
Refrigerant Type	R600a		
Climatic Class	SN/T		
Defrost Heater (W)			
Total Absorbed Current (A)	1.5		
Voltage (V~)	220-240 V	SERIAL NUMBER	
Frequenzy (Hz)	50-60 Hz		F20210601000006
Lighting Neon/Led (W)	0		
Temperature Rise Time			
MADE IN ITALY			
			CE

Modello .

Type .

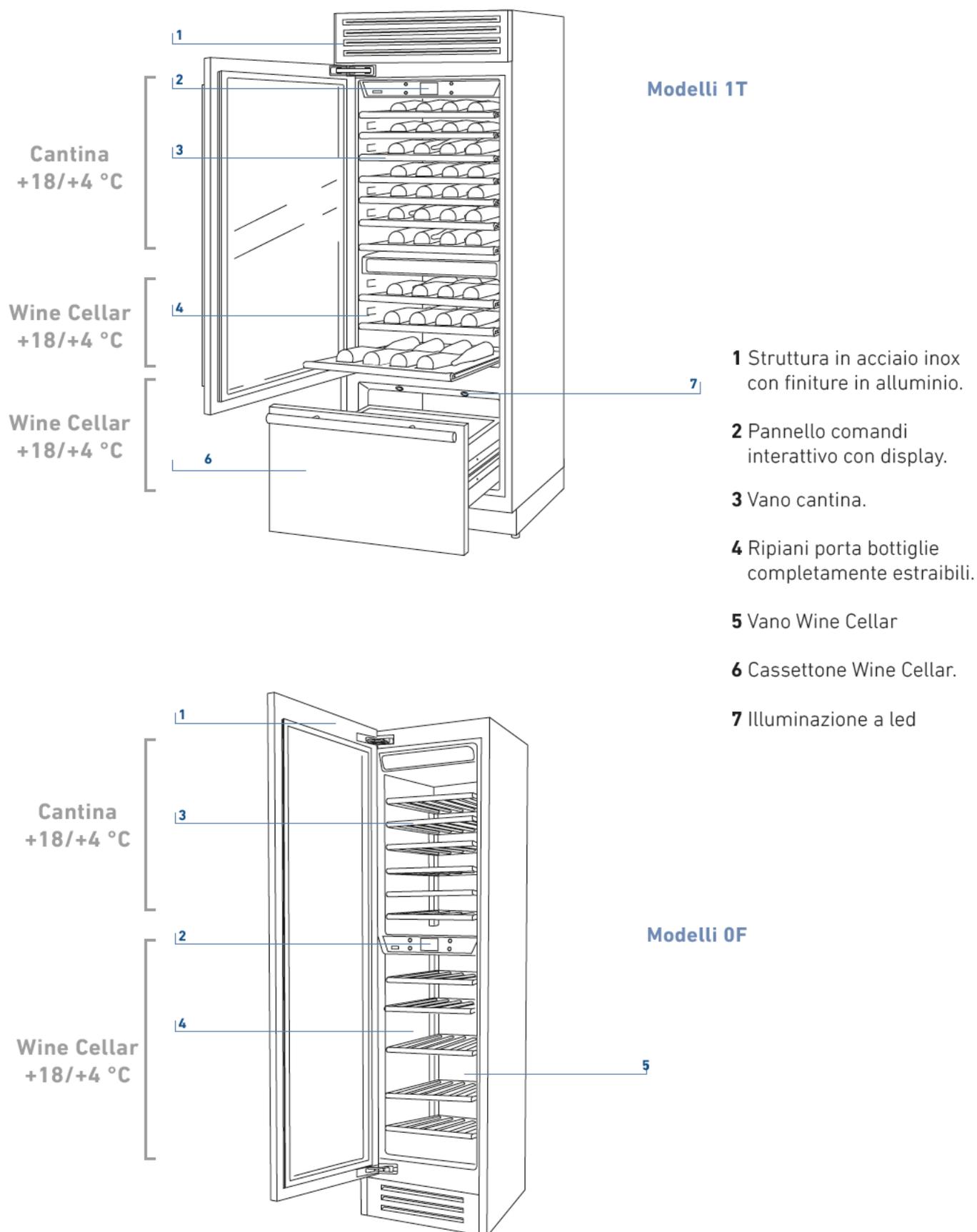
Numero di serie .

Caratteristiche .

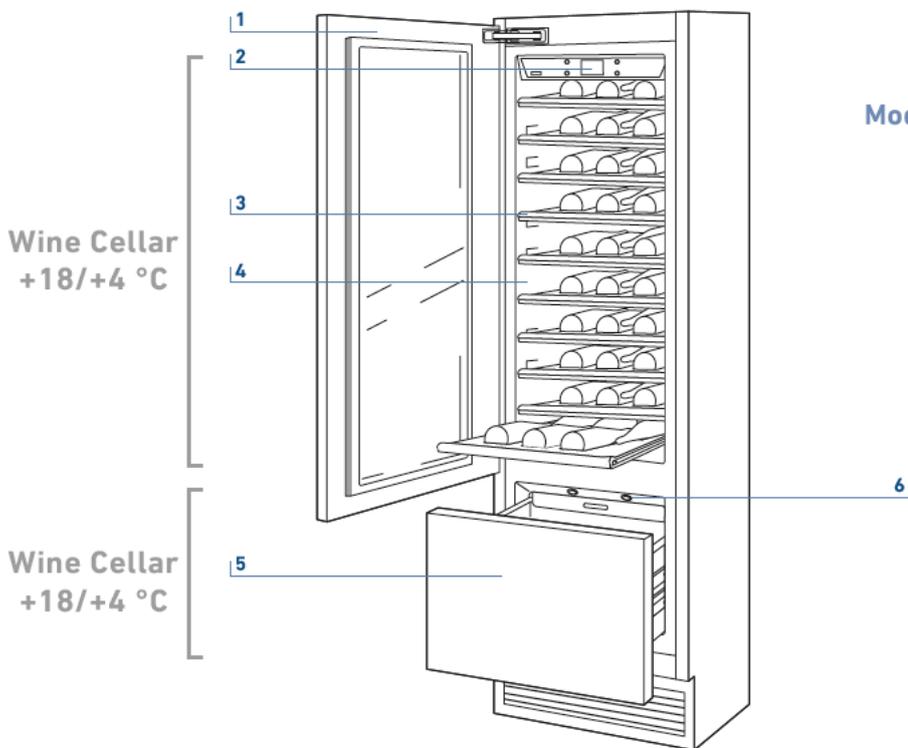
Classe climatica di funzionamento

- > SN (Subnormale) da + 10 °C a + 32 °C
- > N (Normale) da + 16 °C a + 32 °C
- > ST (Subtropicale) da + 18 °C a + 38 °C
- > T (Tropicale) da + 18 °C a + 43 °C

3.6. Componenti principali

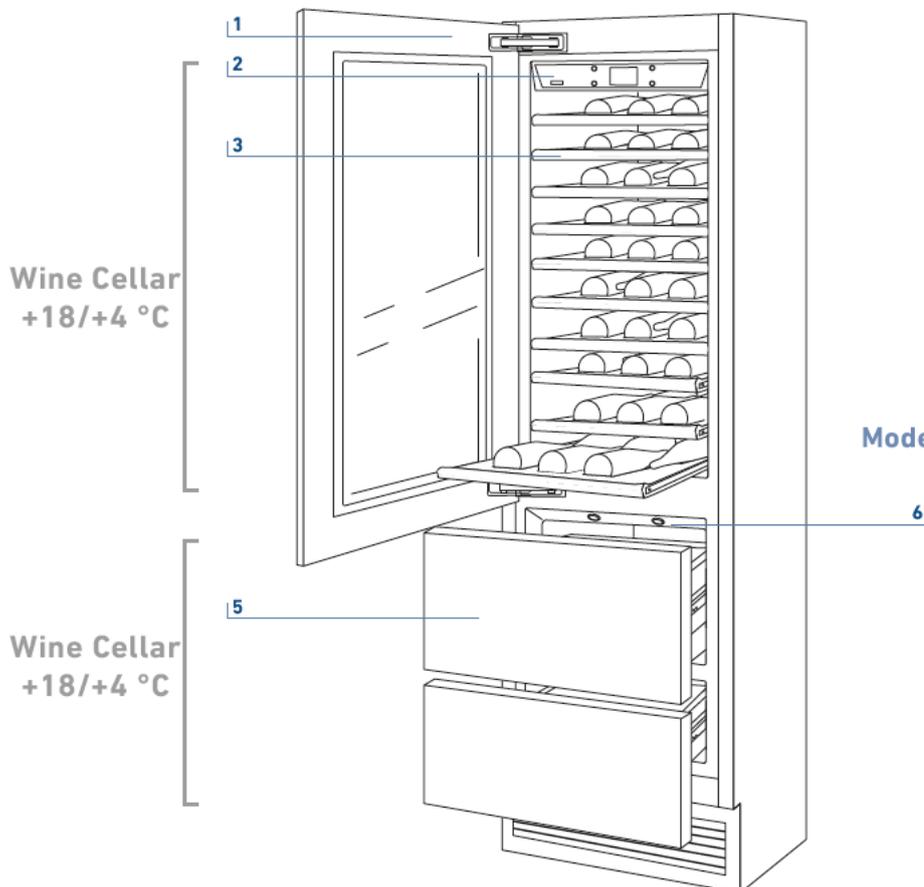


3. PRIMA DI INIZIARE



Modelli OT / Brilliance

- 1 Struttura in acciaio inox con finiture in alluminio.
- 2 Pannello comandi interattivo con display.
- 3 Vano Wine Cellar Vini.
- 4 Ripiani porta bottiglie completamente estraibili.
- 5 Cassettone Wine Cellar
- 6 Illuminazione a led.



Modelli OH

3.7. Controllo elettronico

L'innovativo sistema di controllo elettronico messo a punto da Fhiaba mantiene costante la temperatura dei vani e la visualizza sul display del pannello di controllo. Consente inoltre l'interazione dell'utente con il sistema di controllo, tramite l'impostazione personalizzata delle diverse funzioni e l'invio di messaggi sonori e/o visivi qualora si verificassero anomalie nel funzionamento dell'apparecchiatura.

3.8. Pannello di controllo principale

**Accensione / Spegnimento: On/Off**

Toccare l'icona per l'accensione o lo spegnimento dell'apparecchio.

**Home**

Toccare l'icona home per andare alla schermata principale del display.

**Allarme**

Toccare l'icona per visualizzare le funzioni di segnale acustico di allarme e per disattivarle.

**Indietro/ Back**

Toccare l'icona della freccia per ritornare alla schermata precedente del display.

4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

4.1. Accensione e spegnimento

Prima accensione

Toccare il **ON/OFF** . Il display visualizza le seguenti schermate di avvio:



1) Logo Fabbricante



2) Test iniziale (dura 3 minuti).

3) Il display visualizza la schermata principale con le temperature ambiente rilevate dalla cantina all'interno dei vani. Automaticamente l'apparecchio inizia a raffreddare fino a raggiungere le seguenti temperature preimpostate.



4) Schermata home (*).

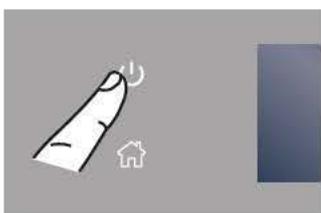
 vano cantina
+8 °C

 vano Wine Cellar
+5 °C

(*) La schermata home varia a seconda del modello; (vedi par. 5.1. Come regolare la temperatura dei vani pag 16).

Dopo la prima accensione si raccomanda di attendere almeno 12 ore prima di introdurre alimenti. Durante tale periodo disattivare eventuali messaggi sonori sfiorando il tasto **ALARM** .

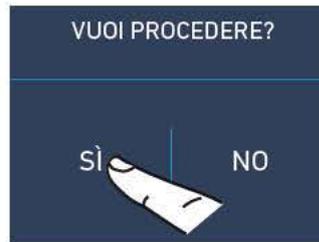
Spegnimento apparecchio



1) Toccare il tasto **ON/OFF**  di spegnimento.



3) Confermare lo spegnimento toccando l'icona **SI**.



3) Confermare nuovamente lo spegnimento toccando l'icona **SI**.



Nota

Con il frigo spento non vi sono spie che ne attestino che è collegato a una presa elettrica.

Spegnimento vano Cantina e vano Wine Cellar (Modello 1T, OT e OH)

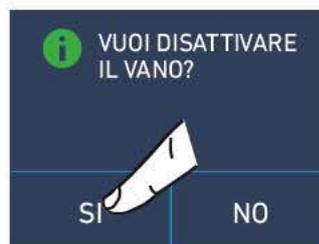
Il vano cantina e il vano Wine Cellar possono essere spenti singolarmente mentre il cassetto non può essere spento se non attraverso lo spegnimento completo dell'apparecchiatura.



1) Schermata **HOME**. Per spegnere il vano cantina o il Wine Cellar, toccare l'icona corrispondente.



2) Toccare l'icona **OFF**.



3) Confermare lo spegnimento toccando l'icona **SI**.



3) Confermare nuovamente lo spegnimento toccando l'icona **SÌ**.



5) Nella schermata home appare l'icona **OFF**, ad indicare che il vano cantina è spento.



4) Confermare nuovamente l'accensione toccando l'icona **SÌ**.



5) Si riaccende il vano e si apre la schermata **HOME**.

Per lo spegnimento del vano Wine Cellar  seguire la stessa procedura.

Per riaccendere il vano Wine Cellar  seguire la stessa procedura.

Riaccensione apparecchio

Per riaccendere l'apparecchio premere il tasto **ON/OFF** , il display si accenderà e compariranno di nuovo le schermate di avvio e la schermata home con la temperatura rilevata dal frigo all'interno dei vani. Il frigo inizierà a raffreddare raggiungendo le temperature preimpostate.

Riaccensione vani

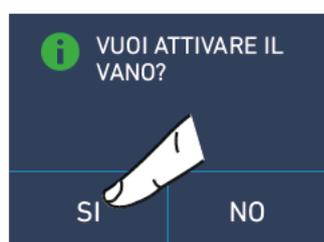
Nel caso si desideri riaccendere i vani cantina e il vano Wine Cellar, seguire questa procedura:



1) Schermata home. Per riaccendere un vano spento, toccare l'icona **OFF** al suo fianco.



2) Toccare l'icona **ON**.



3) Confermare l'accensione toccando l'icona **SÌ**.

Spegnimento per lunghi periodi

Durante periodi di assenza molto lunghi è consigliabile spegnere l'apparecchio toccando l'icona del **ON/OFF**  e staccare la spina, o agire sull'interruttore omnipolare che lo alimenta.

Svuotare l'apparecchio di tutto il suo contenuto, pulirlo, asciugarlo e lasciare le porte ed i cassetti parzialmente aperti affinché non si formino cattivi odori.



Nota

Se alla prima accensione non appare la scritta Fhiaba, ma appaiono altre scritte, significa che l'apparecchiatura ha già iniziato la procedura di raffreddamento.

Durante la prima accensione non sarà possibile utilizzare la schermata home per un'eventuale modifica delle preimpostazioni di fabbrica, fino al raggiungimento della temperatura preimpostata. È possibile tuttavia regolare da subito l'ora e la data, parametri comunque necessari per attivare alcune funzioni speciali. Ad ogni accensione l'apparecchiatura esegue una procedura di autodiagnosi della durata di 3 minuti prima di avviarsi completamente. Se si spegne solo il vano cantina o il vano Wine Cellar, il relativo ventilatore continua a funzionare autonomamente per prevenire la possibile formazione di cattivi odori e muffe.

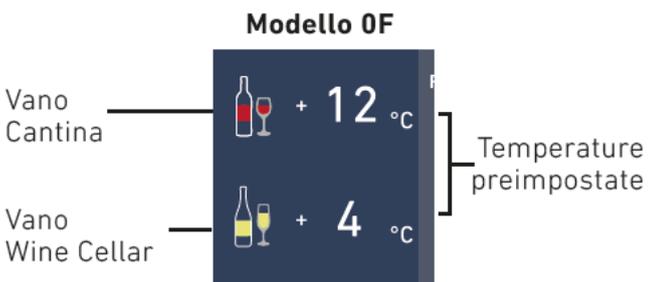
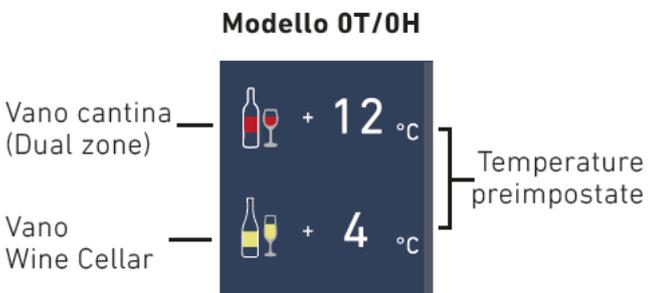
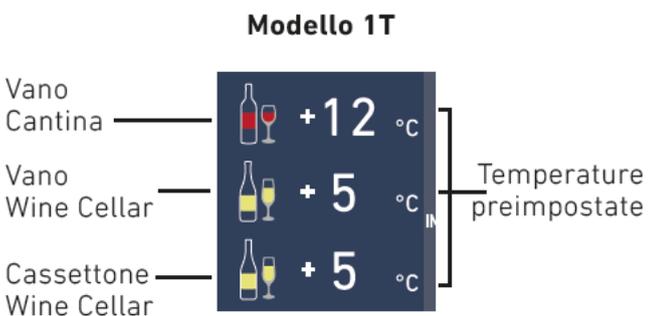
5. IMPOSTAZIONE TEMPERATURA VANI

5.1. Come regolare la temperatura dei vani

Ogni modello è attentamente testato prima di lasciare la fabbrica e regolato in modo tale da assicurare alte prestazioni e consumi ottimali.

Di norma non è quindi necessario modificare le impostazioni di fabbrica.

Come si presenta la schermata home nei vari modelli:



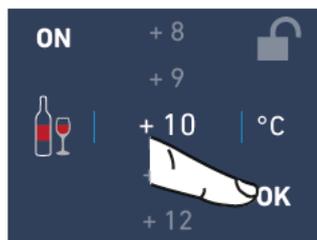
Modificare la temperatura dei vani



1) Schermata home. Toccare ad esempio l'icona del vano Cantina .



2) Scorrere i valori verso l'alto o il basso per selezionare la temperatura desiderata (nel caso del vano Cantina la temperatura si può impostare da +4 °C a +18 °C)



3) Toccare l'icona **OK** per confermare la temperatura selezionata.

La stessa procedura è richiesta per impostare la temperatura:

- > nel vano Cantina  da +4 °C a +18 °C
- > nel cassettone Wine Cellar  da +4 °C a +18 °C.



Nota

La temperatura visualizzata può variare leggermente rispetto a quella impostata in seguito alla continua apertura delle porte o all'inserimento di grandi quantità di alimenti a temperatura ambiente.

Possono essere necessarie dalle 6 alle 12 ore per raggiungere la temperatura selezionata.

Icona del lucchetto

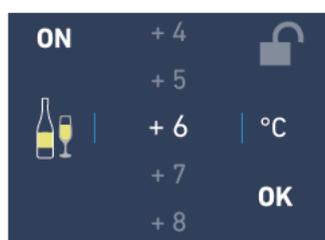
L'icona del lucchetto viene visualizzata quando si impostano le temperature.

Il lucchetto:

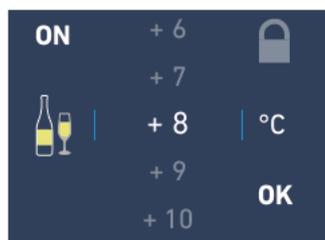
 **aperto** indica che è possibile modificare le temperature dei vani.

 **chiuso** indica che NON è possibile modificare le temperature dei vani.

Normalmente il lucchetto è aperto; in tal caso si può scorrere col dito sul display verso l'alto o il basso, selezionare la temperatura desiderata e premere **OK** per confermare.



Il lucchetto sarà invece chiuso se l'utente ha attivato alcune funzioni (descritte nel par. "6. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI" a pag. 18); in questa situazione l'utente non potrà più modificare le temperature dei vani finché la funzione non sarà completata oppure se viene disattivata manualmente.



5.2. Segnali informativi e di anomalia sul display



Un sistema di controllo integrato fornisce informazioni attraverso segnali luminosi o messaggi testuali visualizzati sul display.

Il segnale sonoro che accompagna alcuni dei segnali di anomalia può essere disattivato toccando il tasto **ALARM**  sul pannello di controllo principale.

L'elenco dei segnali di anomalia è riportato alla fine di questo manuale (vedi par. "11.2. Indicazioni di anomalia che possono apparire sul display" pag 33).

5.3. Temperature conservazione vini

Per una migliore conservazione i vini necessitano una temperatura differente, più calda per i vini rossi, e più fredda per i vini bianchi.



Vini rossi
da +10 °C a +18 °C



Vini bianchi
da +4 °C a +9 °C

Ad esempio, impostando per i vini bianchi una temperatura più elevata di +9 °C, il display cambierà l'icona da vino bianco a vino rosso.



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



6. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

6.1. Funzioni

È possibile personalizzare il funzionamento del vostro apparecchio per adattarlo alle diverse esigenze di utilizzo.

Dopo aver toccato l'icona funzioni  nella schermata home verranno visualizzate le icone delle seguenti funzioni disponibili.



1) Doppia zona / dual zone.
(modelli OT-0H)



5) Umidità.



6) Illuminazione interna 12h.



7) Prosciutteria.
(optional modelli OT-0H-0F)

1) Doppia Zona - Dual Zone (Modelli OT e 0H)

Questa funzione consente di mantenere una temperatura più calda nella parte superiore (vini rossi) e una più fredda nella parte inferiore della cella vini (vini bianchi)

Il sistema di refrigerazione permette di trattenere il freddo nella parte inferiore del vano.



A) Schermata **HOME**.
Toccare l'icona **FUNZIONI**.



B) Toccare l'icona **DOPPIA ZONA**.



C) Toccare il tasto **ON** per attivare la funzione.



D) La schermata **HOME** cambierà e comparirà l'icona della doppia zona.

5) Umidità

La funzione consente di impostare l'umidità dei vani cantina e Wine Cellar per migliorare la conservazione del vino e degli alimenti.



A) Schermata **HOME**.
Toccare l'icona **FUNZIONI**.



B) Scorrere verso destra due volte e toccare l'icona **UMIDITÀ**.



C) Scorrere i valori verso l'alto o il basso fino a impostare l'umidità desiderata.



D) Premere **OK**.

6) Illuminazione interna 12 h

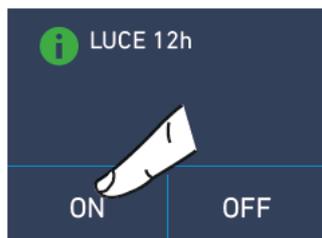
La funzione consente di impostare l'orario di l'illuminazione interna, e di rimanere accesa 12 ore quando la porta della cantina vini è chiusa, affinché si possa vedere l'interno illuminato, attraverso il vetro.



A) Schermata **HOME**.
Toccare l'icona **FUNZIONI**.



B) Scorrere verso destra due volte e toccare l'icona **LUCE 12H**.



C) Toccare il tasto **ON** per attivare la funzione.

6. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

7) Prosciutteria (optional per 0T-0H-0F)

La funzione consente di impostare il vano Wine Cellar (con temperature e umidità) in modo da renderlo idoneo alla conservazione di prosciutti, salumi e formaggi.



A) Schermata **HOME**. Toccare l'icona **FUNZIONI**.



B) Scorrere verso destra due volte e toccare l'icona **PROSCIUTTERIA**.



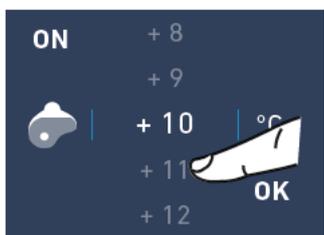
C) Toccare il tasto **ON** per attivare la funzione.



D) Sulla schermata home, appare l'icona **PROSCIUTTERIA** al posto di quella dei vini. Automaticamente il vano manterrà la temperatura a +10 °C e sarà impostata un'umidità media.



E) Per impostare la funzione, toccare l'icona **PROSCIUTTERIA**.



F) Scorrere i valori verso l'alto o il basso per selezionare la temperatura desiderata (da +8 °C a +17 °C) e premere **OK**.

6.2. Impostazioni

È possibile personalizzare le impostazioni della vostra cantina vini per adattarla alle diverse esigenze di utilizzo.



1) Data



2) Ora



3) Gradi Celsius e Fahrenheit



4) Lingua



5) Sabbath



6) Reset



7) Demo Mode



8) Manutenzione



9) Service



10) InfoSystem

1) Data

Il display visualizzerà la data come (giorno:mese:anno).

Toccano il display si può modificare l'impostazione.



A) Schermata home. Toccare l'icona **IMPOSTAZIONI**.



B) Toccare l'icona **DATA**.



C) Scorrere verso alto/basso fino a selezionare il giorno desiderato e toccare **OK**.



D) Scorrere verso alto/basso fino a selezionare il mese desiderato e toccare **OK**.



E) Scorrere verso alto/basso fino a inserire l'anno e al termine toccare **OK**.

2) Ora

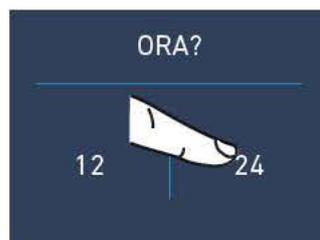
Il display visualizzerà l'ora e i minuti come hh:mm. L'ora può essere impostata e visualizzata in 12 o 24 ore.



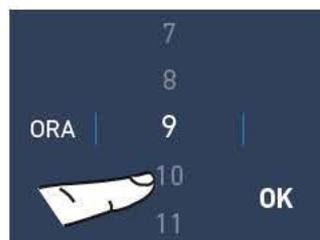
A) Schermata home. Toccare l'icona **IMPOSTAZIONI**.



B) Toccare l'icona **ORA**.



C) Scegliere in quale modalità si vuole visualizzare l'ora: 12 o 24 ore.



D) Scorrere verso alto/basso fino a selezionare l'ora e al termine toccare **OK**.



E) Scorrere fino a selezionare i minuti e al termine toccare **OK**.

6. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

3) °C/°F

Questa funzione permette la visualizzazione della temperatura in gradi Centigradi (default) o Fahrenheit.



A) Schermata home. Toccare l'icona **IMPOSTAZIONI**.



B) Toccare l'icona **°C/°F**.



C) Scorrere verso alto/basso fino a selezionare i gradi in Centigradi o in Fahrenheit e premere **OK**.

4) Lingua

Per impostare la lingua della cantina, basta seguire a procedura.



A) Schermata home. Toccare l'icona **IMPOSTAZIONI**.



B) Toccare l'icona **LINGUA**.



C) Scorrere verso alto/basso fino a selezionare la lingua desiderata e premere **OK**.

5) Modalità Sabbath (Optional)

La funzione consente di rispettare alcune osservanze religiose prescriventi che il funzionamento dell'apparecchiatura non venga influenzato dall'apertura delle porte (il funzionamento termostatico, l'illuminazione interna e la fabbricazione del ghiaccio sono disattivati).



A) Schermata home. Toccare l'icona **IMPOSTAZIONI**.



B) Scorrere verso destra due volte e toccare l'icona **SABBATH**.



C) Toccare il tasto **ON** per attivare la funzione.



D) Toccare il tasto **Sì** per attivare la funzione.



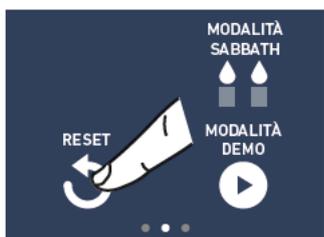
E) L'apparecchio funzionerà seguendo tale configurazione.

6) Reset

Offre la possibilità di ripristinare le regolazioni di base impostate in fabbrica annullando ogni modifica effettuata successivamente.



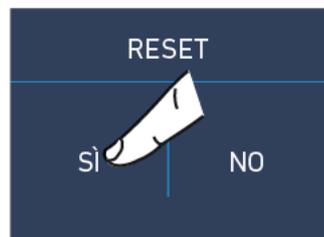
A) Schermata home. Toccare l'icona **IMPOSTAZIONI**.



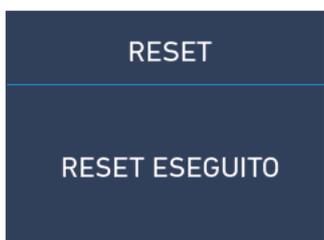
B) Scorrere verso destra due volte e selezionare l'icona **RESET**.



C) Toccare il tasto **Sì** per resettare.



D) Toccare il tasto **Sì**.



E) Il reset è stato eseguito. Sono state ripristinate le impostazioni di fabbrica della cantina vini.



Importante

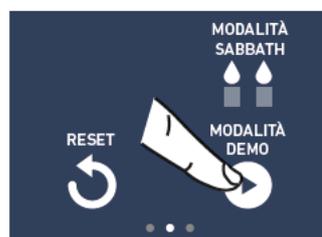
Se si ripristinano le impostazioni di base ("reset"), è necessario riattivare la scelta di funzionamento del cassettone.

7) Demo Mode

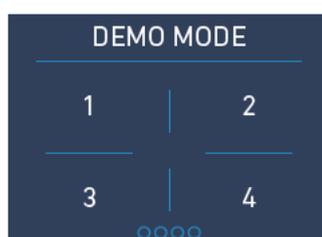
Questa funzione si può attivare per simulare il funzionamento del frigo, in occasioni di fiere o di esposizioni in showroom.



A) Schermata home. Toccare l'icona **IMPOSTAZIONI**.



B) Scorrere verso destra due volte e selezionare l'icona **DEMO**.



C) Inserire la **PASSWORD** necessaria per l'attivazione da richiedere al Fabbricante. Default password: 1-2-3-4



D) Toccare il tasto **ON** oppure **OFF**.

6. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

8) Manutenzione periodica

L'apparecchio richiede, per un corretto funzionamento, la pulizia della griglia di ventilazione, del filtro e del condensatore.

La pulizia periodica ogni (6 mesi) viene ricordata attraverso un segnale acustico e visivo sul display.



A) Schermata home. Toccare l'icona **IMPOSTAZIONI**.



B) Scorrere verso destra tre volte per arrivare a questa schermata e toccare l'icona **MANUTENZIONI**.



C) Per abilitarlo toccare il tasto **Sì**.



D) Viene visualizzato il tempo residuo per la prossima pulizia.



E) Invece, se si vuole resettare l'avviso precedentemente impostato, toccare l'icona **RESET**.



F) E' possibile disattivare il segnale di avviso e visualizzare il tempo residuo per la prossima pulizia toccando il tasto **Sì**.

9) Service

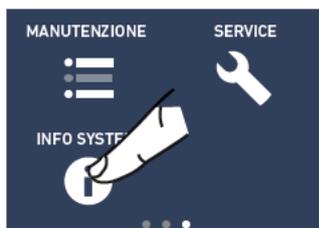
La funzione Service  è riservata all'assistenza del Fabbricante.

10) Info System

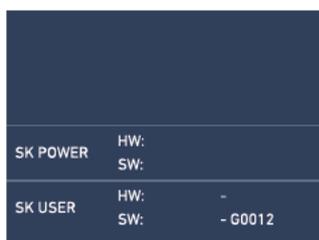
La funzione Info System serve per visualizzare i dati del prodotto come il codice del software, il numero di matricola e i codici di fabbrica della cantina vini.



A) Schermata home. Toccare l'icona **IMPOSTAZIONI**.



B) Toccare l'icona **INFO SYSTEM**.



C) Vengono visualizzati i dati dell'apparecchiatura.

7.1. Allestimento interno (posizionamento, regolazione, rimozione)

Ripiani Vini

I ripiani possono essere facilmente rimossi per la pulizia.

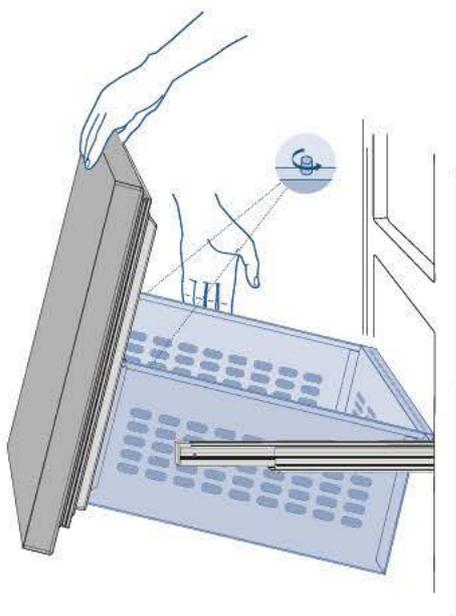
Togliere le bottiglie, estrarre completamente il ripiano, inclinarlo verso l'alto fino a liberare le ruote di scorrimento dalla loro sede quindi rimuoverlo.



Cassettone (modelli 1T, 0T, 0H)

È semplicemente posizionato sulle guide di scorrimento.

- > per rimuovere il cassetto svitare i due pomelli di fissaggio laterali, sollevarlo ed estrarlo.
- > per togliere il cassetto interno operare come per il cassetto.



8.1. Illuminazione

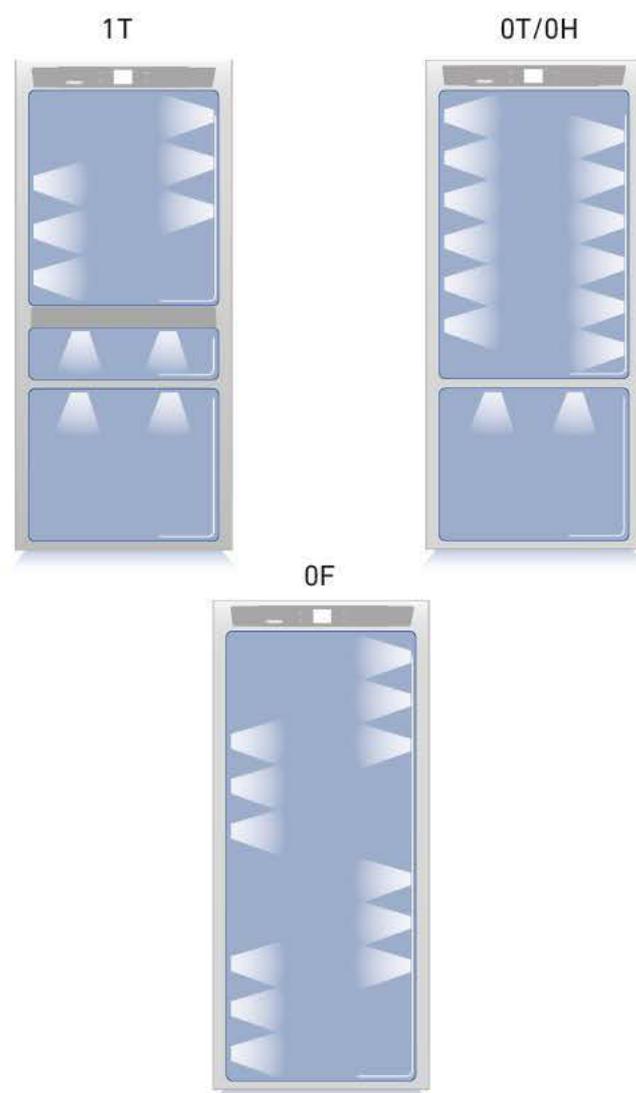
Per consentire una visione interna ottimale è previsto un sistema a LED che illumina direttamente diverse zone del vano cantina.

In caso di anomalie e/o guasti del sistema di illuminazione è necessario rivolgersi esclusivamente al servizio di Assistenza Tecnica del Fabbricante.



Nota

Una volta attivata, la luce interna si spegnerà automaticamente dopo 6 ore.



In caso di anomalie e/o guasti del sistema di illuminazione è necessario rivolgersi esclusivamente al servizio di assistenza Fhiaba.

9. CONSERVAZIONE DEI VINI

9.1. Indicazioni generali

Come è noto i vini possono essere conservati nel tempo se mantenuti in un ambiente che rispetti le seguenti condizioni:

- > Temperatura adeguata e senza apprezzabili variazioni nel tempo.
- > Livello di umidità controllato.
- > Protezione dalla luce.
- > Assenza di rumori e vibrazioni.
- > Assenza di odori.
- > Posizionamento orizzontale della bottiglia.

Queste condizioni sono garantite dalla vostra cantina vini.

9.2. Temperature di conservazione

Lo spazio offerto dai vani Wine Cellar e Cantina, ampliabile se necessario attivando come Wine Cellar anche il cassetto, consente la conservazione dei vostri migliori vini.

I vani sono inizialmente regolati alle seguenti temperature:

> Vano Cantina

+12 °C (53.6 °F)
regolabile da +4 °C a +18 °C (da 39.2 °F a 64,4 °F)

> Vano Wine Cellar

+10 °C (50 °F)
regolabile da +4 °C a +18 °C (da 39.2 °F a 64,4 °F)

Tutte le temperature possono essere modificate a seconda delle caratteristiche dei vini e delle esigenze personali, tenendo in ogni caso presente che è importante mantenere la temperatura il più costante possibile nel tempo.

Delle rapide ed ampie escursioni termiche possono infatti determinare una dilatazione del liquido ed una anticipata maturazione del vino.

Occorre inoltre evitare una temperatura molto bassa (al di sotto di 4 °C - 39.2 °F) che può determinare una formazione di depositi e danneggiare le qualità estetiche del vino.

Tutti i vani offrono condizioni ottimali e tengono conto di tutte queste esigenze.

Va notato che il vano cantina, in particolare, è controllato termostaticamente in modo estremamente raffinato e garantisce la massima cura ed attenzione nel tempo alle vostre bottiglie di particolare pregio.

Modelli con Cantina e Wine Cellar (1T)



> Vano Cantina
+12 °C (53.6 °F)
-regolabile da +4 °C a +18 °C
(da 39.2 °F a 64,4 °F)

> Vano Wine Cellar
+10 °C (50 °F)
-regolabile da +4 °C a +18 °C
(da 39.2 °F a 64,4 °F)

> Vano Wine Cellar
+10 °C (50 °F)
-regolabile da +4 °C a +18 °C
(da 39.2 °F a 64,4 °F)

Modelli con Wine Cellar (0T, 0H)



> Vano Wine Cellar
+10 °C (50 °F)
-regolabile da +4 °C a +18 °C
(da 39.2 °F a 64,4 °F)

> Vano Wine Cellar
+10 °C (50 °F)
-regolabile da +4 °C a +18 °C
(da 39.2 °F a 64,4 °F)

Modelli con Cantina e Wine Cellar (0F)



> Vano Cantina
+12 °C (53.6 °F)
-regolabile da +4 °C a +18 °C
(da 39.2 °F a 64,4 °F)

> Vano Wine Cellar
+10 °C (50 °F)
-regolabile da +4 °C a +18 °C
(da 39.2 °F a 64,4 °F)

9.3. Tempo di conservazione

Il miglioramento nel tempo del vino e la sua durata in generale dipende dalle caratteristiche della varietà e tipologia di appartenenza.

Viene di seguito indicato il periodo ottimale di conservazione e di invecchiamento per le diverse tipologie nelle condizioni ideali di conservazione offerte dalla vostra apparecchiatura.

In ogni caso seguite i suggerimenti offerti dal produttore della bottiglia, in particolare per i vini più pregiati.

TIPOLOGIA DEL VINO	TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	TEMPO DI CONSERVAZIONE
Vini Novelli	da 12 a 14 °C	6 mesi
Spumanti dolci	da 8 a 10 °C	1 anno
Vini Rosati	da 10 a 14 °C	1 anno
Vini Frizzanti	da 10 a 12 °C	1-2 anni
Vini Bianchi normali	da 10 a 14 °C	1-2 anni
Vini Rossi leggeri	da 12 a 14 °C	2 anni
Spumanti Secchi	da 8 a 10 °C	2 anni
Spumanti Classici	da 8 a 10 °C	3-4 anni
Vini Bianchi Vigorosi o Barricati	da 8 a 12 °C	3-5 anni
Vini Rossi normali	da 14 a 16 °C	3-5 anni
Vini Rossi Vigorosi o Barricati	da 14 a 18 °C	7-10 anni
Vini Passiti o Liquorosi	da 16 a 18 °C	10-15 anni

9. CONSERVAZIONE DEI VINI

9.4. Temperature di degustazione

Come regola generale si considera per i bianchi una temperatura di servizio ottimale tra i 10 °C e i 12 °C (50 °F e 53,6 °F) e per i rossi tra i 12 e 14 °C (53,6 e 57,2 °F). Alcuni vini, tuttavia, possono offrire il meglio di loro stessi a temperature più elevate o più basse. Va anche tenuto presente che, durante l'estate, si preferisce generalmente degustare i vini un pò più freddi che in inverno. Più in particolare va considerato che:

Vini Bianchi

I vini bianchi non vanno di norma serviti a temperature alte, essendo essi generalmente più acidi dei vini rossi e poco tannici, e risultando quindi più gradevoli a basse temperature.

Si preferisce servire questi vini tra i 10 °C (50 °F) e i 14 °C (57,2 °F). I vini bianchi giovani, freschi e aromatici possono essere serviti anche a 10 °C (50 °F) mentre quelli meno aromatici a 12 °C (53,6 °F). Le temperature tra i 12 °C (53,6 °F) e i 14 °C (57,2 °F) vengono invece riservate ai vini bianchi morbidi e maturi che sono stati affinati per qualche anno in bottiglia. Temperature di degustazione più elevate favorirebbero l'esaltazione del carattere dolce del vino a discapito dell'acidità e sapidità che sono considerate caratteristiche gradevoli e desiderate di questo tipo di vino.

Vini Rosati

Il vino rosato viene servito alle stesse temperature dei vini bianchi. Va notato tuttavia che questi vini possono presentare un certo contenuto di tannino e quindi risultare più gradevoli a temperature più elevate. Si servono quindi tra i 10 °C (50 °F) e i 12 °C (53,6 °F), se giovani e freschi, e tra 12 °C (53,6 °F) e i 14 °C (57,2 °F) se più robusti e maturi.

Vini Novelli

Per la loro particolare tecnica di vinificazione i vini novelli hanno una bassa tannicità e sono quindi più gradevoli se serviti tra i 12 °C (53,6 °F) e i 14 °C (57,2 °F).

Vini Rossi

Possedendo per natura una più elevata tannicità e una più bassa acidità i vini rossi vengono di norma serviti a temperature più alte.

Quelli giovani più poveri in tannino si servono solitamente fra i 14 °C e i 16 °C (57,2 e 60,8 °F), mentre quelli più corposi e ricchi di tannicità vengono serviti anche a 18 °C (64,4 °F). Alcuni vini affinati per anni in bottiglia, ancora corposi e tannici, possono essere serviti a 18 °C (64,4 °F) o addirittura a 20 °C (68 °F). I vini rossi giovani poco tannici e poco strutturati risultano invece gradevoli alle temperature più basse, fra i 12 °C e i 14 °C (53,6 e 57,2 °F).

Vini Spumanti

È difficile fornire indicazioni valide per la grande varietà di spumanti esistenti. Come regola generale gli spumanti più dolci e aromatici vanno serviti a temperature più basse, fino a 8 °C (46,4 °F), mentre gli spumanti più tannici possono essere serviti a temperature più alte, fino a 14 °C (57,2 °F).

Gli spumanti secchi vengono di norma serviti fra gli 8 °C e i 10 °C (46,4 e 50 °F). Anche gli spumanti "classici" vengono di norma serviti a queste temperature, che tuttavia possono arrivare anche a 12 °C (53,6 °F) nel caso di spumanti affinati per lungo tempo.

E' bene comunque sempre seguire, particolarmente per i vini più pregiati, i suggerimenti e le raccomandazioni del produttore della bottiglia.

Vini Liquorosi e Passiti

Questo tipo di vini può essere servito a temperature tra 16 °C e 18 °C (60,8 e 64,4 °F), tuttavia, secondo i gusti personali, per attenuare il sapore dolce dei passiti, questo può essere servito anche a temperatura di 10 °C (50 °F).

Gestione temperature di servizio per vini spumantizzati e Champagne

Per garantire un utilizzo efficiente della cantina vini dal punto di vista energetico, è importante considerare la posizione e la temperatura di conservazione dei diversi tipi di vino. Nel caso di vini spumantizzati e champagne, che richiedono una temperatura di servizio più bassa rispetto alla temperature di conservazione sopra descritte, è consigliabile adottare specifiche strategie di posizionamento all'interno della cantina.

In una cantina a due vani, i vini spumantizzati e champagne destinati al servizio dovrebbero essere collocati nel vano inferiore. Questo consente di sfruttare al meglio le caratteristiche costruttive della cantina, poiché il freddo tende a depositarsi verso il basso, permettendo così di mantenere più facilmente una temperatura più bassa in questo vano. La temperatura ideale di servizio per questi vini si aggira intorno ai 4° centigradi. Tuttavia, è importante notare che se il vano inferiore è impostato per mantenere una temperatura di 4° centigradi per il servizio immediato, nonostante la cantina sia equipaggiata con resistenze di bilanciamento sarà difficile, se non impossibile, mantenere una temperatura di conservazione adeguata nel vano superiore sopra i 14° centigradi. Questo accade perché la bassa temperatura nel vano inferiore influisce sull'ambiente del vano superiore, riducendo la sua capacità di raggiungere o mantenere temperature più elevate, necessarie per la conservazione ottimale di altri tipi di vini.

9.5. Posizionamento delle bottiglie

I ripiani scorrevoli sono realizzati in legno e sagomati in modo tale da accogliere le bottiglie nei formati più classici della tradizione o del design più moderno. Sia che la vostra collezione ospiti delle pregiate bouteilles o petit bouteilles esse potranno quindi trovare tutte accoglienza nel Fhiaba Wine Cellar. Un accessorio particolare, fornito su richiesta, vi consentirà disporle in posizione inclinata, per mettere in evidenza l'etichetta dei pezzi più pregiati. Anche delle bouteilles Magnum vi potranno essere accomodate, avendo cura di togliere il ripiano immediatamente superiore a quello che le dovrà ospitare.

Sistemazione delle bottiglie

Per conservare il numero massimo di bottiglie di vino:

- riporre la bottiglia come da disegno;
- assicurarsi che la bottiglie non superino le dimensioni indicate.

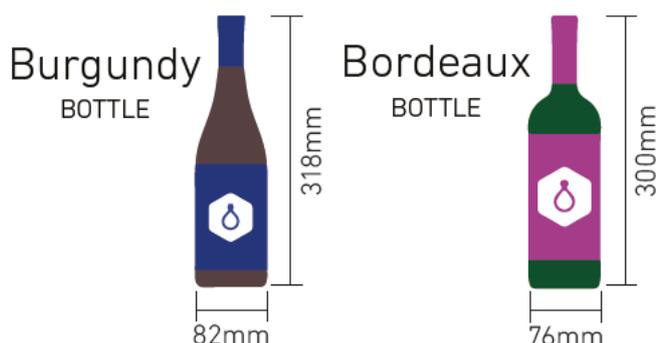


Attenzione

Dopo un'interruzione prolungata di energia, al ripristino della corrente elettrica, un segnale sonoro indica che la temperatura del frigorifero ha superato la soglia di corretta temperatura di conservazione, mentre i display visualizzano per un minuto le temperature più alte rilevate all'interno dei vani, ciò per permettere all'utente di decidere come meglio utilizzare gli alimenti conservati. Dopo un minuto i display riprenderanno a funzionare normalmente, mentre il tasto **ALARM**  continuerà a lampeggiare; sfiorando il tasto **ALARM**  sarà possibile visualizzare nuovamente le temperature più alte registrate.

Esempio di conservazione bottiglie dimensioni standard

Di seguito sono riportate le dimensioni delle bottiglie maggiormente utilizzate dai produttori di vino per i vini bianchi, rossi e spumantizzati. Con queste dimensioni si ottiene la migliore capacità ed il corretto posizionamento del prodotto sui ripiani vino.



10.1. Cura e pulizia

Per la pulizia delle parti in acciaio usare il panno in microfibra e l'apposita spugnetta che si trovano nel kit fornito in dotazione con l'apparecchiatura. Nel passare il panno e la spugnetta seguire sempre il verso della satinatura dell'acciaio.

Di tanto in tanto, per ripristinare la lucentezza dell'acciaio, passare il panno in microfibra leggermente inumidito.

Non usare la spugnetta sui particolari in alluminio, quali, ad esempio, le maniglie ed i profili dei ripiani in vetro.

In particolare vanno mantenute libere da ostruzioni le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura interne ed esterne.



Nota

Seguite scrupolosamente le istruzioni dettagliate che si trovano nel kit in dotazione e in nessun caso utilizzare prodotti abrasivi o metallici perché potrebbero rigare e danneggiare in modo permanente la finitura satinata dell'apparecchiatura.

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

Porre attenzione a non danneggiare in qualsiasi modo il circuito refrigerante.



Attenzione!

Va evitato l'uso di detersivi a base di cloro o detersivi che lo contengano (candeggina, ipoclorito, che dir si voglia).



10. CURA E PULIZIA

10.2. Pulizia interna

Pulire le parti interne e le parti asportabili lavandole con una soluzione di acqua tiepida, pochissimo detersivo per piatti.

Risciacquate ed asciugate subito.

Si raccomanda di non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento.



Attenzione!

Va evitato l'uso di detersivi a base di cloro o simili che lo contenga (candeggina, ipoclorito, che dir si voglia).



Attenzione!

Non usare acqua sulle parti elettriche, sulle luci e sui pannelli di controllo.



Non mettete a contatto con l'acqua bollente le parti fredde in vetro.

Non lavate nessun particolare del frigorifero in lavastoviglie in quanto potrebbe danneggiarsi o deformarsi irreparabilmente.

10.3. Pulizia griglia di ventilazione, filtro e condensatore

L'apparecchio richiede, per un corretto funzionamento, la pulizia della griglia di ventilazione, del filtro e del condensatore.

La pulizia periodica (ogni 6 mesi) viene ricordata attraverso un segnale acustico e visivo sul display. Per attivare o disattivare questo segnale di avviso e visualizzare il tempo residuo per la prossima pulizia, vedere cap. "6.1. Funzioni" a pag. 18).

Il condensatore si trova dietro la griglia di ventilazione frontale inferiore o superiore, a seconda del modello (vedere pag. 31).

Per la pulizia usare un aspirapolvere con spazzola morbida al massimo della potenza aspirante, passando sulle feritoie della griglia.

Nel caso di un significativo accumulo di polvere, la griglia di ventilazione può essere rimossa per consentire una pulizia più approfondita del condensatore.

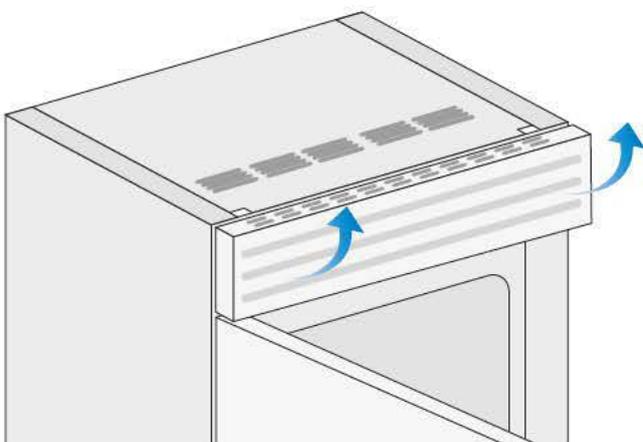
Dopo aver pulito il condensatore, toccare l'icona **RESET** per riabilitare l'avviso tra 6 mesi.

Nel caso non si voglia più avere l'avviso di allarme di pulizia del condensatore toccare l'icona **OFF** (vedere cap. "8) Manutenzione periodica" a pag. 24).

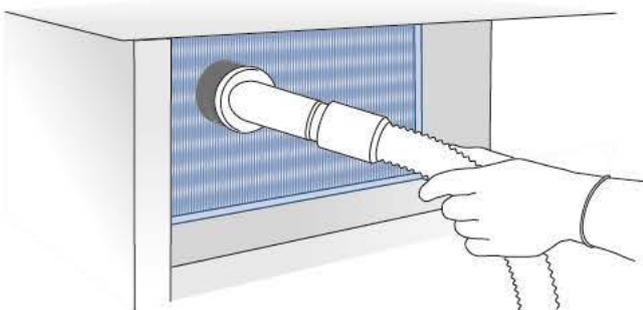
10.4. Condensatore sopra

Per pulire il condensatore nei modelli X-Pro, StandPlus e Country operare nel modo seguente:

- > Spegnerne l'apparecchiatura premendo il tasto **ON/OFF**  del pannello comandi principale per 3 secondi circa.
- > Attendere circa 30 minuti affinché il condensatore raggiunga la temperatura ambiente.
- > Alzare verso l'alto la griglia removibile.



- > Pulire il condensatore in modo approfondito da ogni deposito di polvere come illustrato in figura avendo cura di non danneggiarlo.



- > Riavviare l'apparecchiatura agendo nuovamente per 3 secondi circa sul tasto **ON/OFF** .



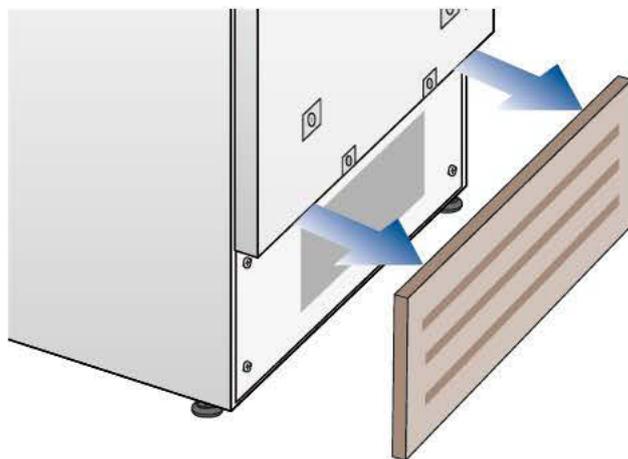
Attenzione!

Le alette del condensatore sono taglienti, utilizzate adeguate protezioni per le mani e le braccia per pulire il condensatore in sicurezza.

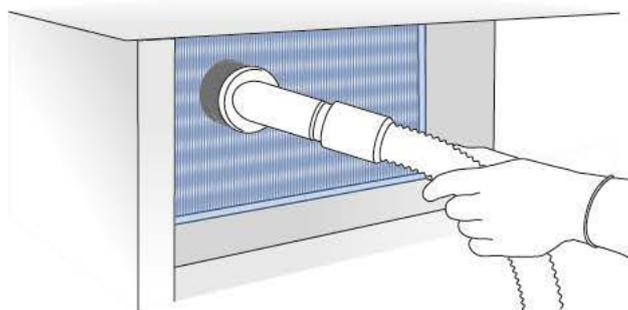
10.5. Condensatore sotto

Per pulire il condensatore nei modelli Classic, Integrated o Brilliance operare nel modo seguente:

- > Spegnerne l'apparecchiatura agendo sul tasto **ON/OFF**  del pannello comandi principale per 3 secondi circa.
- > Attendere circa 30 minuti affinché il condensatore raggiunga la temperatura ambiente.
- > Rimuovere la griglia removibile sotto la porta.



- > Pulire il condensatore in modo approfondito da ogni deposito di polvere come illustrato in figura avendo cura di non danneggiarlo.



- > Riavviare l'apparecchiatura agendo nuovamente per 3 secondi circa sul tasto **ON/OFF** .



Attenzione!

Le alette del condensatore sono taglienti, utilizzate adeguate protezioni per le mani e le braccia per pulire il condensatore in sicurezza.

11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

11.1. Guida alla risoluzione dei problemi

Se notate anomalie nel funzionamento della vostra apparecchiatura, utilizzate questa guida prima di chiamare il servizio assistenza: vi potrà aiutare a risolvere personalmente il problema o fornirà importanti informazioni da trasferire al servizio assistenza per assicurare un servizio più rapido ed efficace.

Messaggio "Call Service"

Un problema di funzionamento viene di norma indicato dal display.

I problemi che non possono essere risolti dall'utente, vengono segnalati attraverso un codice di guasto e il messaggio "Call Service" (chiamare Assistenza Tecnica).

L'apparecchiatura non funziona

L'apparecchiatura è collegata alla rete di alimentazione elettrica?

Arriva corrente alla presa di alimentazione?

Il tasto **ON/OFF**  è attivato?

Il condensatore è pulito? Vedere pag. 31

Le temperature interne sono più alte del normale

Il display vi segnala qualche codice di guasto? Vedere pag. 33.

La temperatura è regolata in modo corretto?

Il condensatore è pulito? Vedere pag. 31

Le porte o i cassettei sono rimasti aperti per lungo tempo?

Sono state recentemente inserite grosse quantità di alimenti?

L'apparecchiatura rimane in funzione per un lungo periodo di tempo

Tener presente che nelle giornate molto calde e con temperature elevate nel locale è normale che il compressore rimanga in funzione per periodi prolungati. Le porte o i cassettei sono rimaste aperte per lungo tempo?

Sono state recentemente inserite grosse quantità di alimenti?

Il condensatore è pulito? Vedere pag. 31.

Verificate che le porte siano ben chiuse e che gli alimenti o i contenitori non impediscano la loro perfetta chiusura.

Si sentono rumori strani

È normale sentire rumori legati al funzionamento dei ventilatori o dei compressori o durante la fase di sbrinamento.

La rumorosità può essere più accentuata anche in funzione del posizionamento dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante.

Si forma condensa all'interno e dall'esterno

Se il clima è molto umido, la comparsa di un po' di condensa è normale. L'apertura della porta o dei cassettei per periodi prolungati può contribuire alla formazione di condensa.

Assicuratevi in ogni caso che le porte siano sempre chiuse perfettamente.

Il vano presenta brina o ghiaccio

Avete lasciato aperte le porte per un lungo periodo?

Le porte non chiudono perfettamente?

Se le porte non chiudono perfettamente contattate il vostro installatore. Nel caso di formazione di brina o di ghiaccio, dovuta ad aperture frequenti e prolungate delle porte, disattivare per un certo tempo le funzioni agendo sul relativo pulsante del pannello di controllo. Attendere che la brina o il ghiaccio si sciogano, quindi estrarre il cassetto ed asciugare le pareti ed il fondo del vano.

Notate odori sgradevoli all'interno

Pulite l'apparecchiatura completamente seguendo le istruzioni.

Coprite ermeticamente tutti gli alimenti. Non conservate cibo per periodi prolungati.

La porta si apre con difficoltà

L'apparecchiatura è stata progettata per permettere la chiusura ermetica. Quando la porta è chiusa si può verificare una situazione di vuoto: in questo caso è necessario attendere qualche secondo perché la pressione si riequilibri, prima di aprire la porta.

11.2. Indicazioni di anomalia che possono apparire sul display

- > In caso di anomalia toccare il tasto **ALARM**  e il display visualizzerà il messaggio di anomalia con il proprio codice numerico di errore (vedi tabella seguente).
- > Il messaggio rimane visualizzato per 3 secondi, successivamente ricomparirà la schermata **HOME**.
- > Per bloccare il messaggio sulla schermata, premere sul display il tasto **INFO** . Il messaggio rimarrà sulla schermata per 30 secondi, poi ritornerà la schermata **HOME**.
- > Nel caso compaiano più messaggi di errore, il display visualizzerà in sequenza di tempo i vari messaggi di anomalia.

Messaggio sul display	Descrizione Anomalia
Interr.Corrente!	Interruzione prolungata dell'energia elettrica l'apparecchiatura si riavvia automaticamente segnalando le temperature più calde registrate. Premere il pulsante ALARM  per disattivare l'allarme sonoro
Porta Fr. Aperta	Porta aperta il messaggio appare dopo un minuto dall'apertura della porta
TriMode Aperto	Cassettone aperto il messaggio appare dopo un minuto dall'apertura del cassettone
Cant.TroppoCalda	Vano Wine Cellar troppo caldo vedi cap. "11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI" a pag. 32
CantTroppoFredda	Vano Wine Cellar troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi all'Assistenza Tecnica
Ris.Troppo Calda	Vano Cantina troppo caldo vedi cap. "11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI" a pag. 32
Ris.TroppoFredda	Vano Cantina troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi all'Assistenza Tecnica
Fr troppo caldo	Vano TriMode (modalità Frigorifero) troppo caldo vedi cap. "11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI" a pag. 32
Fr troppo freddo	Vano TriMode (modalità Frigorifero) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi all'Assistenza Tecnica
FrescoTroppoCald	Vano TriMode (modalità Crisper-Fresco) troppo caldo vedi cap. "11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI" a pag. 32
FrescoTroppoFred	Vano TriMode (modalità Crisper-Fresco) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi all'Assistenza Tecnica
TModeTroppoCaldo	Vano TriMode (modalità Freezer) troppo caldo vedi cap. "11. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI" a pag. 32
TMdeTroppoFreddo	Vano TriMode (modalità Freezer) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi all'Assistenza Tecnica
Codice guasto...	Codice di guasto rivolgersi all'Assistenza Tecnica
Check condenser	Check Condenser Ogni 6 mesi compare sul display il messaggio " CHECK COND. ", pulire il condensatore e premere per 5 secondi il tasto ENTER  per il reset.

1. IMPORTANT SAFETY AND ENVIRONMENTAL INFORMATION	4
1.1. Caring for the environment.....	6
1.2. Cleaning, sanitization and maintenance	6
1.3. Information for regulatory authorities.....	6
1.4. To save energy	6
1.5. Environmental labelling	7
2. INSTALLATION	8
2.1. Installation.....	8
2.2. Connection to the electrical power supply	8
2.3. Refrigerant	8
3. BEFORE STARTING	9
3.1. To know your wine cellar well.....	9
3.2. Manufacturer's liability.....	9
3.3. Technical support.....	9
3.4. Technical specifications	9
3.5. Product plate	9
3.6. Main components	11
3.7. Electronic Control.....	13
3.8. Main control panel.....	13
4. TURNING THE APPLIANCE ON AND OFF	14
4.1. Turning on and off.....	14
5. COMPARTMENT TEMPERATURE SETTING	16
5.1. How to adjust the compartment temperature	16
5.2. Information and malfunction messages on the display.....	17
5.3. Wine storage temperatures	17
6. FUNCTIONS AND SETTINGS	18
6.1. Functions	18
6.2. Settings	20
7. LAYOUT	25
7.1. Internal layout (positioning, adjustment, removal)	25
8. LIGHTING	25
8.1. Lighting	25
9. CONSERVATION OF WINES	26
9.1. General directions.....	26
9.2. Storage temperatures	26
9.3. Time of conservation.....	27
9.4. Consumption temperature.....	28
9.5. Positioning the bottles.....	29
10. CARE AND CLEANING	29
10.1. Care and Cleaning.....	29
10.2. Internal cleaning	30
10.3. Cleaning of the ventilation grill, filter and condenser.....	30
10.4. Upper condenser.....	31
10.5. Lower condenser	31
11. TROUBLESHOOTING	32
11.1. Troubleshooting Guide.....	32
11.2. Malfunction messages appearing on the display.....	33

1. IMPORTANT SAFETY AND ENVIRONMENTAL INFORMATION

1.1. For your safety

- If this appliance is replacing an existing appliance which must be removed or disposed of, make sure that it does not become a dangerous trap for children by cutting its power supply cable and rendering it impossible to close the door.
- This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.
- This appliance is for refrigeration and conservation of fresh and frozen foods in the home. Any other use is considered inappropriate.
- This appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.
- The appliance must be installed by following the instructions in the Installation Guide, particular care should be taken not to **obstruct the vent openings of the appliance and of the built-in units.**
- The appliance features a concentrated lighting system with LED lamps. Do not stare at these lamps when they are on, as this could damage your vision.
- This warning is also included on the label attached to the inside of the refrigerator door.
- When the freezer is operating, do not touch the interior stainless steel surfaces with wet or damp hands, as skin may stick to the very cold surfaces.
- Do not use any type of electrical equipment inside the food storage compartments.
- When positioning the shelves, do not place fingers in the shelf slide guides.
- Do not position containers of flammable liquids near the appliance.
- Never attempt to extinguish a flame/fire with water: turn off the appliance and cover the flame with a fireproof blanket.
- Do not position containers of flammable liquids near the appliance.
- Completely switch off the appliance and unplug the power supply cable during cleaning operations. If the plug is not easily reached, it is a good idea to disconnect the omnipolar switch that controls the socket that the appliance is connected to.
- Packaging materials can be dangerous for children: do not allow children to play with plastic bags, plastic film or polystyrene.
- Any repairs must be performed by a qualified service technician.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not damage the appliance's refrigerant circuit pipes.
- Do not store explosive substances, such as aerosol cans with a flammable propellant, inside this appliance.
- The amount of refrigerant gas contained in your appliance is indicated on the identification plate located inside the appliance. If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person.
- Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.
- Repairs must be carried out by the authorized customer service.
- Only original spare parts from the manufacturer can be used. Only with the use of these components does the manufacturer guarantee that the safety requirements of the product are complied with.
- Repairs may be performed by the manufacturer, authorized customer service or a similarly qualified person only.
- Plug the appliance into a grounded 3-poles outlet.
- Do not remove the ground pole.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Disconnect power to all units before servicing.
- If the POWER CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service centre or a similar qualified person in order to avoid any hazards.
- Children must be supervised to make sure they do not play with the appliance.
- Do not modify this appliance.
- Do not insert pointed metal objects (kitchen utensils or tools) into the slots in the appliance.
- Do not touch (especially with wet hands) frozen products or put them in your mouth directly.
- Do not store flammable, explosive or volatile substances inside the appliance.
- Do not store explosive substances, such as spray bottles with flammable propellants, in the appliance.
- Bottles containing beverages with a high alcohol content must be tightly closed and stored vertically.
- Organic compounds, acids and essential oils can corrode the seals and plastic surfaces if left in contact with them for extended periods.
- Do not pull on the cable to unplug the appliance.

1.2. Important information when using the appliance

- > Cleaning and maintenance meant to be performed by the user must not be carried out by unsupervised children.
 - > Never defrost or clean the appliance with a steam cleaner! The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit. Risk of electric shock!
 - > Do not use pointed or sharp-edged implements to remove frost or layers of ice. You could damage the refrigerant tubes.
 - > Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.
 - > Do not misuse the plinth, pull-out drawers, doors, etc. as a point of support or as a support.
 - > Take care that no objects get stuck in the doors.
 - > Before cleaning the appliance, pull out the power cord plug or turn off the safety switch. Do not pull out the power cord plug by tugging on the power cord.
 - > Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.
 - > Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
 - > Never cover or block the appliance's ventilation openings.
 - > Allow the use of the appliance only to children aged 8 years or older. Supervise children during cleaning and maintenance.
 - > According to current regulations, children between 3 and 8 years of age may remove food from or load it into the appliance, but we highly discourage allowing children under 8 years of age to perform these operations or to use the appliance in general.
 - > Keep children under the age of 8 at a safe distance unless they are constantly supervised and make sure that they do not play with the appliance.
 - > Do not use mechanical, electrical or chemical devices other than those recommended by the manufacturer to speed up the defrosting process.
 - > Do not damage the cooling circuit (if it can be accessed).
 - > Do not use electrical appliances inside the food storage compartments, if these are not those recommended by the manufacturer.
 - > In the event of damage to the cooling circuit, avoid the use of open flames and ventilate the area properly.
 - > Do not use the appliance or parts of it in any way other than those specified in this manual.
 - > Keeping the door open for long periods can cause the temperature in the appliance compartments to rise considerably.
 - > Perform cleaning of surfaces that may come into contact with food and accessible drainage systems regularly.
- > Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it does not come into contact with other food or drip onto it.
 - > If the appliance is left empty for long periods of time, switch it off, defrost it, clean it, dry it and leave the door open to prevent the development of mould inside.
 - > Never rest sharp metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the appliance during use.
 - > Do not use abrasive or corrosive cleaning agents (e.g. scouring powders, stain removers or metallic scouring pads and sponges) on glass parts.
 - > Do not sit on the appliance.
 - > Do not sit or lean on the door or on any open drawers.
 - > Do not put pressure on the door or handle to move the appliance.
 - > Do not use electrical appliances (e.g. hair dryers) or sprays for defrosting which may ruin the plastic parts.
 - > Do not use the appliance to cool rooms for any reason.
 - > Always unplug the appliance in the event of a malfunction or when performing cleaning or maintenance.
 - > Do not keep liquids in tins or glass containers in the freezer.
 - > Do not place heavy objects on top of the appliance.

1. IMPORTANT SAFETY AND ENVIRONMENTAL INFORMATION

Symbols used in the Guide:



Note

Tips for the correct use of the appliance



Important

Directions to avoid appliance damage



Warning

Directions to prevent injury

1.1. Caring for the environment



- > This appliance complies with the European WEEE Directive (2012/19/EU) and must be disposed of separately from other waste at the end of its service life.
- > This appliance does not contain substances in quantities sufficient to be considered hazardous to health and the environment, in accordance with current European directives.
- > Make sure you dispose properly of all packing materials.



Electric voltage | Electrocuting hazard

Disconnect the mains power supply. Unplug the appliance.

- > The appliance must not be disposed of with urban waste. Contact local waste disposal centres about how to dispose of recyclable waste.
- > Prior to disposal, cut the power supply cord and remove the door and/or drawers.
- > During disposal, avoid damage to the refrigeration circuit.
- > Neither the refrigeration circuit nor the insulation contain substances that are damaging to the ozone layer
- > Our appliances are packaged in non-polluting and recyclable materials.
- > Deliver the packing materials to the appropriate recycling centre.



Plastic packaging | Choking hazard

Do not leave the packaging or any part of it unattended.

Do not let children play with plastic bags.

1.2. Cleaning, sanitization and maintenance

- > Any work on the appliance must be carried out by a qualified technician or the After-sales Service.



Warning

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- > Opening the door for long periods can cause a significant increase in temperature inside the appliance compartments.
- > Perform regular cleaning of surfaces that may come in contact with food and of accessible drainage systems.
- > Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it does not come into contact with other food or drip onto it.
- > Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- > One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- > If the refrigerator is left empty for a long period, switch it off, defrost, clean and dry it, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

1.3. Information for regulatory authorities

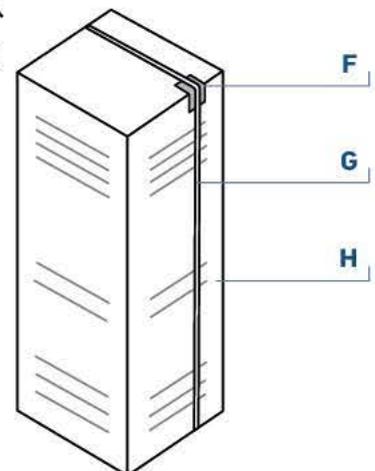
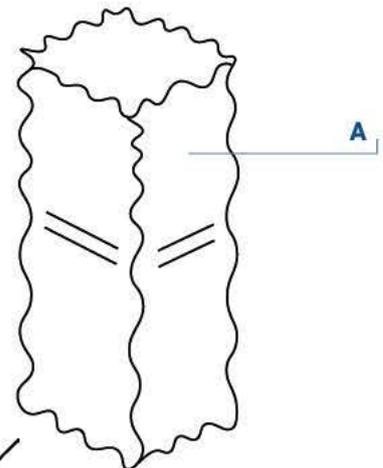
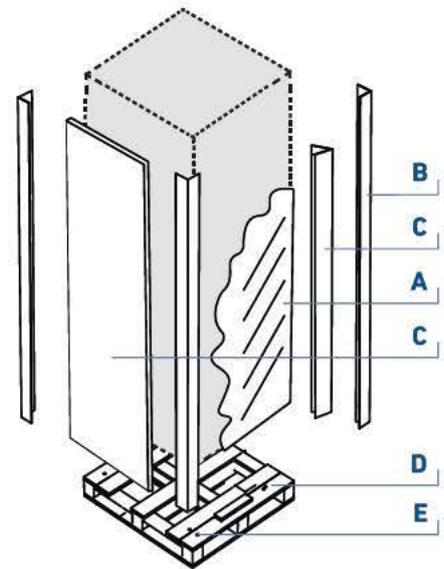
- > For Ecodesign tests, the installation and set-up of the appliance must comply with standard EN 62552.
- > Ventilation requirements, dimensions and minimum space from the rear wall are provided in the "Installation" chapter of this manual.
- > Contact the manufacturer for additional information.

1.4. To save energy

- > Correct use of the appliance, correct packaging of foodstuffs, a constant temperature and food hygiene all have effects on the quality of storage.
- > Keep the number of times that the doors are opened and the length of time they remain open to a minimum to avoid excessive warming.
- > Clean the condenser periodically to prevent the appliance from losing efficiency (see page 31).
- > Defrost frozen food in the refrigerator compartment in order to make use of the cold stored in the frozen foods.

1.5. Environmental labelling

PACKAGING MATERIAL KEY			
	Material	Abbreviation	Numbering
A	Low-density polyethylene	LLDPE	4
B	Uncorrugated cardboard	PAP	21
C	Polystyrene	PS	6
D	Wood	FOR	50
E	Iron	FE	40
F	Polyvinyl chloride	PVC	3
G	Polypropylene terephthalate	PET	1
H	Corrugated cardboard	PAP	20



2. INSTALLATION

2.1. Installation

Make sure that installation is performed correctly, adhering to all of the instructions in the specific installation guide provided with the appliance.

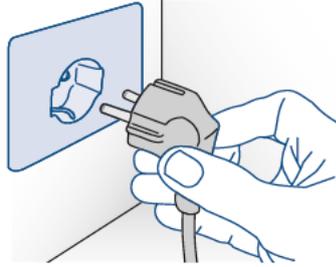


Warning

If any model has water connections, make them before connecting the machine to the electrical system.

- > The appliance must be connected to ground in compliance with electrical system safety standards.
- > Position the wine cellar with the aid of a second person.
- > Never use the open door to lever the wine cellar into place.
- > Avoid exerting too much pressure on the door when open.
- > The wine cellar must not be installed near heat sources. If this is not possible, suitable insulation must be used.
- > The appliance must not be exposed to direct sunlight.
- > Do not use the appliance outdoors.
- > Installation and servicing should be carried out by qualified personnel in compliance with current standards.
- > Ensure that an authorised technician performs the electrical connection.
- > If the power supply cable is damaged, to avoid any danger, contact technical support immediately and they will replace it, so as to prevent any risk.
- > Always put on the necessary Personal Protective Equipment (PPE) before performing any work on the appliance (installation, maintenance, positioning or handling).
- > Before performing any operation involving the appliance, switch off the power supply.
- > If installed near another refrigerator, refer to the installation guide.
- > Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- > Do not install/use the appliance outdoors.
- > WARNING: Make sure that the power supply cable does not become caught or damaged when positioning the wine cellar.
- > To prevent instability of wine cellar, install and secure it correctly as indicated in the instructions provided in this manual.
- > This wine cellar can be used up to a maximum height of 2000 meters above sea level

2.2. Connection to the electrical power supply



The appliance is equipped with a Schuko Unel type 16A plug. It must be connected to the electrical mains by means of a corresponding Schuko Unel socket. Do not use extension cords and/or multiple adapters for connection.



Important

Do not use extension cords and/or multiple adapters for connection.



Warning

If energy is supplied through an alternative energy power source (solar, geothermal, etc...) or if home automation systems are installed, it is necessary to install the Alternative Energy Kit to integrate the unit into the power grid.

2.3. Refrigerant

The refrigerant isobutane (R600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable.

The refrigerant isobutane (R600a) is a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable.



ISO 7010 W021

Warning

Fire hazard / Flammable materials.
Use special care during transportation, installation and/or cleaning so as to avoid damaging the refrigeration circuit.

**Important**

Take care during transport, assembly or cleaning so that the refrigerant circuit is not damaged.

**Warning**

Fire / Flammable materials hazard.

3.1. To know your wine cellar well

Congratulations on having purchased your new wine cellar: from now on you can use our innovative storage system, which will allow you to store all of your food in the best possible way.

This manual will answer most of your questions about the product's features.

3.2. Manufacturer's liability

The manufacturer declines all liability for injury or property damage caused by:

- > uses of the appliance other than those specified;
- > failure to comply with the instructions in the user manual;
- > tampering with any part of the appliance;
- > use of non-original spare parts.

3.3. Technical support

- > In the event of appliance failure, contact technical support and have the repair carried out by qualified personnel only.
- > Make sure you have the model and serial number on hand (located on the identification plate).
- > Use only original spare parts.
- > Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician; this has safety repercussions and may void the warranty.
- > Original spare parts relevant for operation in accordance with the corresponding Ecodesign regulations can be obtained from our customer service department for a period of at least 10 years after the appliance is put into circulation within the European Economic Area.
- > Detailed information on the duration of the warranty and the warranty conditions in each country can be found from our customer service, your dealer or on our website.

- > If you need further information, do not hesitate to contact the Technical Assistance Centre on our free-phone number:

800-344222 (800-FHIABA)

- > **+39 0434 420160**

- > care@fhiaba.com

- > <https://www.fhiaba.com>

**Important**

Before calling, make a note of the appliance's serial number, found on the warranty certificate and on the serial number plate located inside the refrigerator compartment on the side opposite the door opening.

3.4. Technical specifications

Refrigerant type, storage volume and other technical data can be found on the product plate.

Further information on the chosen model is available on the website:

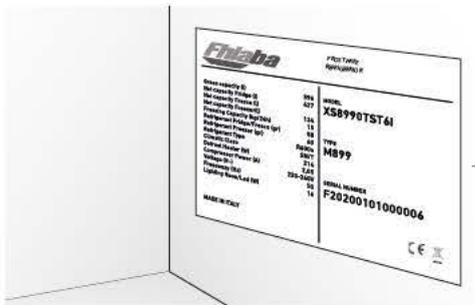
<https://www.fhiaba.com>

(only for countries of the European Economic Area). Follow the guidelines to find the relevant model. Models can be identified according to the sign placed before the product code bar (E-Nr.) on the product plate. The model can also be found in the first line of the Energy Label.

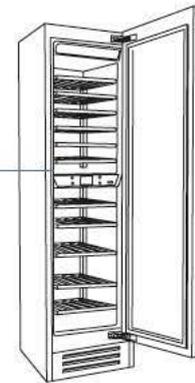
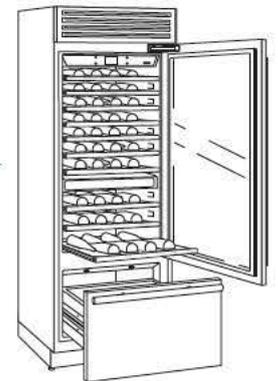
3.5. Product plate

The identification plate shows the technical data, serial number and model. The product plate must never be removed.

3. BEFORE STARTING



The identification plate is located on the opposite side when the door is opened.



Fhiaba		F103 TWT6 REFRIGERAZIONE	
Gross capacity (l)	582	MODEL	XS8991TWT6
Net capacity Fridge (l)	425	TYPE	M899
Net capacity Fresco (l)		SERIAL NUMBER	F20210601000006
Net capacity Freezer(l)			
Freezing Capacity (kg/12h)	90		
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)			
Refrigerant Freezer (gr)			
Refrigerant Type	R600a		
Climatic Class	SN/T		
Defrost Heater (W)			
Total Absorbed Current (A)	1.5		
Voltage (V~)	220-240 V		
Frequency (Hz)	50-60 Hz		
Lighting Neon/Led (W)	0		
Temperature Rise Time			
MADE IN ITALY			
		CE 	

Model .

Type .

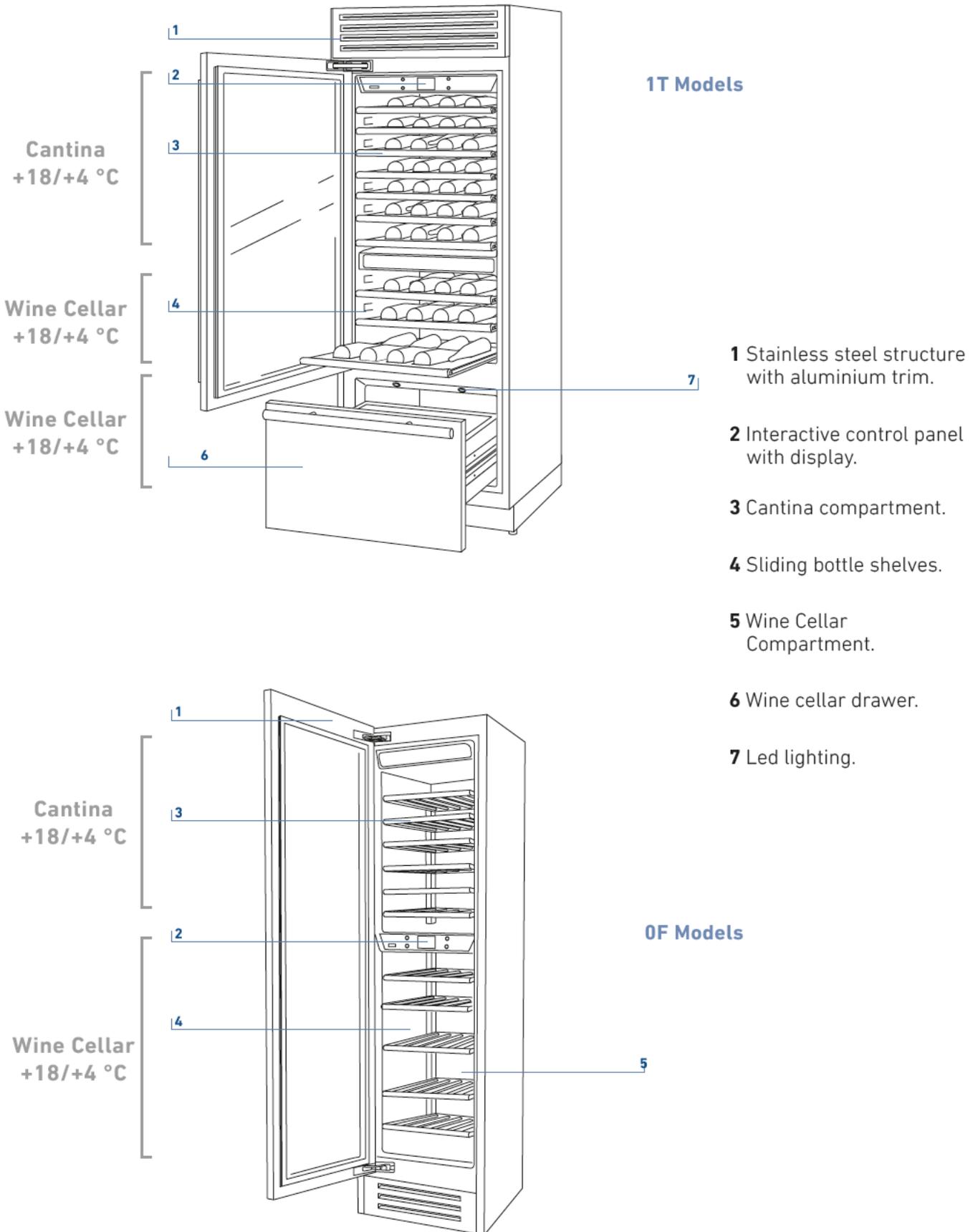
Serial number .

Features .

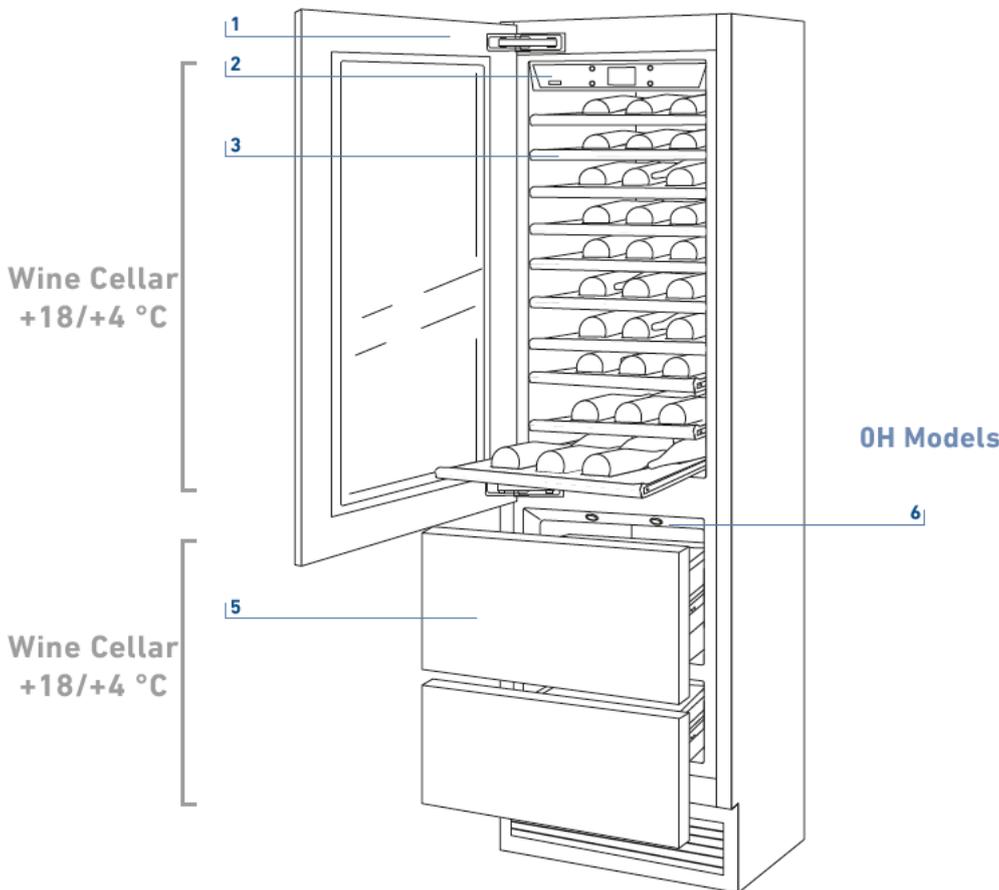
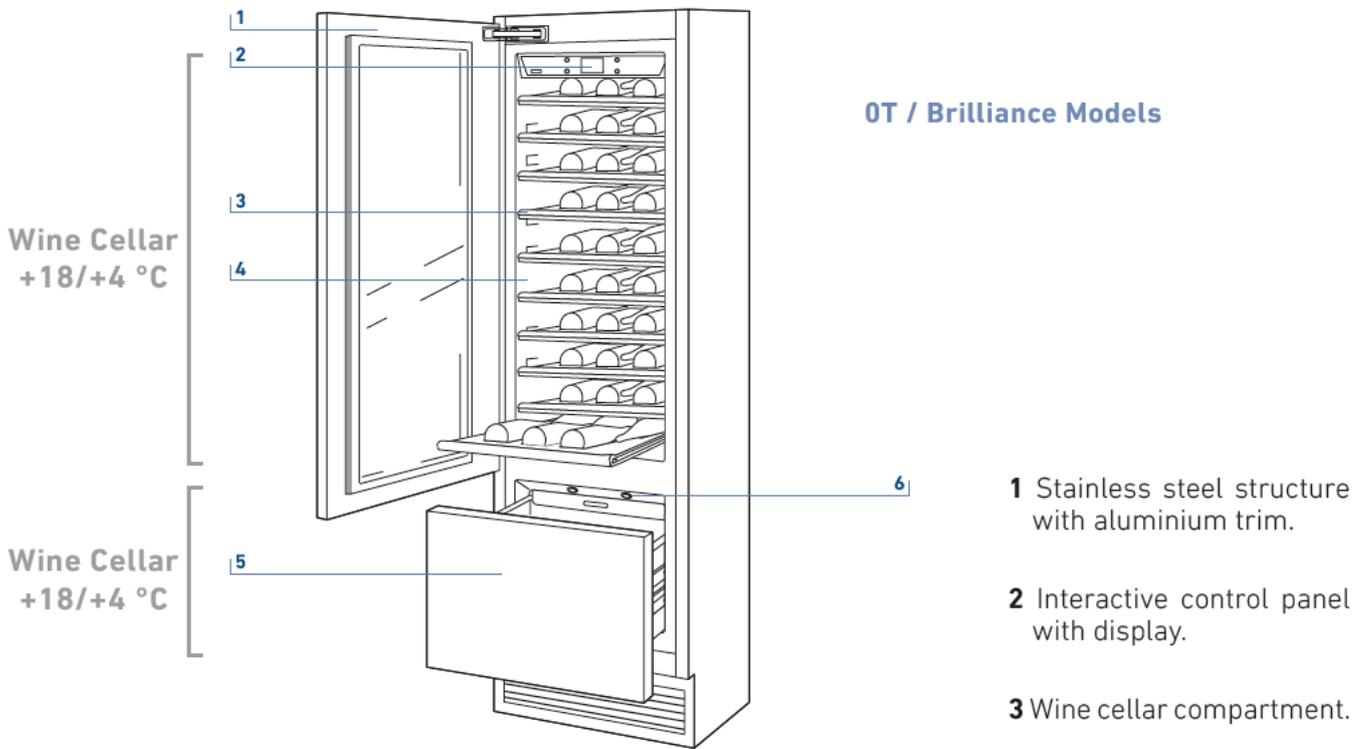
Climatic classes

- > SN (Sub Normal) from + 10 °C to + 32 °C
- > N (Normal) from +16 °C to +32 °C
- > ST (Sub Tropical) from + 18 °C to + 38 °C
- > T (Tropical) from + 18 °C to + 43 °C

3.6. Main components



3. BEFORE STARTING



3.7. Electronic Control

The innovative electronic control system designed by Fhiaba maintains constant temperature in the compartments and displays it on the control panel. It also allows user interaction making it possible to personalize settings of the various functions and to receive sound and/or visual messages should any malfunction occur in the appliance.

3.8. Main control panel



Turning On/Off

Touch the icon to turn the unit on or off.



Home

Touch the Home icon to go back to the home screen.



Alarm

Touch the icon to view the alarm tone functions and to deactivate them.



Back

Touch the arrow icon to go back to the previous screen.

4. TURNING THE APPLIANCE ON AND OFF

4.1. Turning on and off

First startup

Touch the **ON/OFF** . The display shows the following launch screens:



1) Manufacturer's logo



2) Initial test (lasts 3 minutes).

3) The display shows the main screen with the ambient temperature measured from the cellar inside the compartments. Automatically the unit start to cool down until reaching the set temperatures.



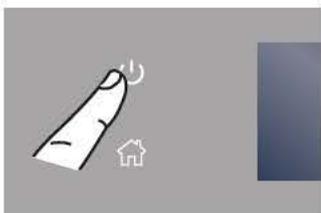
4) Home screen (*).

 Cantina compartment +8 °C
 Wine Cellar compartment +5 °C

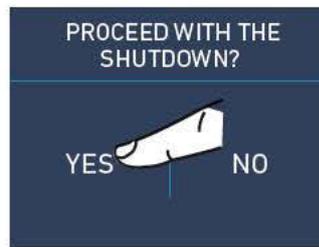
(* The home screen varies depending on the models; (see par. 5.1. How to adjust the compartment temperature page 16).

When the appliance is first switched on, it is recommended to wait at least 12 hours before placing any food inside the unit. During this time, deactivate any error messages by touching the **ALARM**  button.

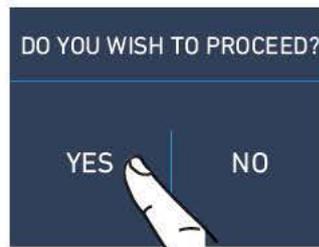
Switching off the appliance



1) Touch the **ON/OFF** key  to switch off.



3) Confirm the shutdown touching the **YES** icon.



3) Confirm shutdown again touching the **YES** icon.



Note

When the unit is off there are no warning lights to show that the appliance is plugged into a socket.

Cantina compartment and Wine Cellar compartment shutdown (Model 1T, OT and OH)

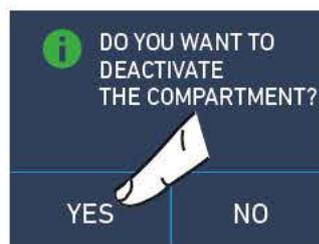
The Cantina compartment and the Wine Cellar compartment can be shutdown individually whereas the drawer can be turned off only if the whole unit is turned off.



1) HOME screen. To turn off the Cantina compartment or the Wine Cellar, touch the corresponding icon.



2) Touch the **OFF** icon.



3) Confirm the shutdown touching the **YES** icon.



3) Confirm shutdown again touching the **YES** icon.



5) The home screen displays the **OFF** icon , to show the Cantina compartment is off

To switch off the Wine Cellar compartment  follow the same procedure.

Turning the appliance back on

To turn the unit back on, press the **ON/OFF**  button. The display will turn on and the start screen and the home screen will be shown, once again displaying the temperature measured inside the fridge compartments. The fridge will start cooling until it reaches the set temperatures.

Switching the compartments back on

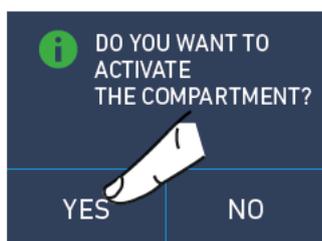
If the Cantina compartment and the Wine Cellar compartment must be switched back on, follow this procedure:



1) Home screen. To turn back on an off compartment, touch the **OFF** compartment next to it.



2) Touch the **ON** icon.



3) Confirm the turning on touching the **YES** icon.



4) Confirm the turning on again touching the **YES** icon.



5) The compartment switches back on and the **HOME** screen is displayed.

To on the Wine Cellar compartment  again, follow the same procedure.

Switching off for long periods

During long periods of absence it is recommended that you switch off the appliance by pressing the **ON/OFF**  button and disconnecting the electrical plug or the breaker controlling the socket.

Empty the refrigerator completely, clean and dry it and leave the doors and drawers partially open to prevent unpleasant odours.



Note

If the word Fhiaba does not appear at the first start, but other words appear, it means that the equipment has already started the cooling procedure.

During the first startup, it will not be possible to use the Menu to modify the factory settings until the preset temperature has been reached. It is however possible to set the time and date immediately; these parameters are required to activate some of the special functions. Each time the appliance is switched on, it goes through a self-diagnosis procedure lasting three minutes before starting up completely.

If only the Cantina or Wine Cellar compartment is turned off, the corresponding fan will continue to run independently to prevent the formation of unpleasant odours and mould.

5. COMPARTMENT TEMPERATURE SETTING

5.1. How to adjust the compartment temperature

Each model has been carefully tested before leaving the factory and is adjusted in such a way to ensure high performance and low consumption. Usually, it is not necessary to modify the settings.

How it looks to the home screen in the various models:

Model 1T

Cantina compartment — +12 °C
 Wine Cellar compartment — +5 °C
 Wine Cellar drawer — +5 °C

Preset temperatures

Model 0T/0H

Cantina compartment (Dual zone) — +12 °C
 Wine Cellar compartment — +4 °C

Preset temperatures

Model 0F

Cantina compartment — +12 °C
 Wine Cellar compartment — +4 °C

Preset temperatures

Modifying the compartment temperatures



1) Home screen. Touch the cantina compartment icon for example.



2) Scroll the values up or down to select the desired temperature (in the case of the cantina compartment the temperature can be set from +4 °C to +18 °C)



3) Touch the **OK** icon to confirm the selected temperature.

The same procedure is required to set the temperature:

- > in the Cantina compartment from +4 °C to +18 °C.
- > in the Wine Cellar drawer from +4 °C to +18 °C.

Note The displayed temperature may vary slightly with respect to the set temperature if the doors are continuously opened or if large quantities at ambient temperature are inserted. It takes 6 to 12 hours to reach the selected temperature.

Padlock icon

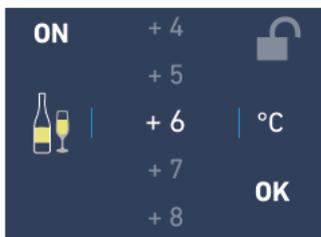
The padlock icon shows up when the temperatures are set up.

The padlock:

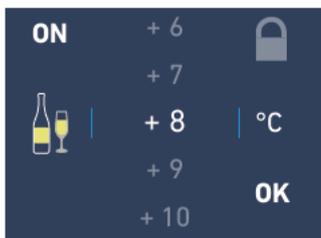
 **open** means that you can modify the compartment temperatures.

 **closed** means that you cannot modify the compartment temperatures.

Usually an open yellow padlock is displayed; in this case you can scroll up or down with a finger on the display, select the desired temperature and press **OK** to confirm.



The padlock will instead be closed if the user has activated some functions (described in par. "6. FUNCTIONS AND SETTINGS" on page 18); in this situation, the user will no longer be able to change the temperatures of the compartments until the function is completed or if it is disabled manually.



5.2. Information and malfunction messages on the display



An integrated control system provides information through lighted signals or text messages visualized on the display. The sound that accompanies some of the

anomaly warnings can be turned off by touching the **ALARM**  button on the main control panel.

You can find the list of the anomalies at the end of this manual (see paragraph "11.2. Malfunction messages appearing on the display" page 33).

5.3. Wine storage temperatures

For better storage, wines need a different temperature, warmer for red wines, and colder for white wines.



Red Wine
from +10 °C to +18 °C



White Wine
from +4 °C to +9 °C

For example if a temperature higher than +9 °C is set for white wine, the display will change icon from white wine to red wine.



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



6. FUNCTIONS AND SETTINGS

6.1. Functions

You can tailor the operation of your unit to suit the different ways in which you might want to use it.

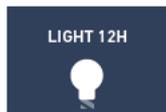
After touching the functions  icon on the home screen the icons with the following available functions will be shown.



1) Dual zone.
(0T-0H models)



5) Humidity.



6) Internal light12h.

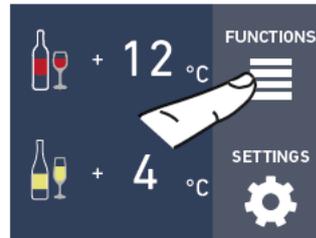


7) Prosciutteria.
(optional models 0T-0H-0F)

1) Dual Zone (0T and 0H models)

This function enables to keep a warmer temperature in the upper part of the fridge (for red wines) and a colder one in the lower part of the fridge (for white wines).

The refrigeration system enables to maintain the cold on the lower part of the fridge.



A) HOME screen. Touch the **FUNCTIONS** icon.



B) Touch the **DUAL ZONE** icon.



C) Touch the **ON** button to activate the function.



D) The **HOME** screen will change and the dual zone icon will be displayed.

5) Humidity

This function enables to set the humidity of the Cantina and Wine Cellar compartments.



A) HOME screen. Touch the **FUNCTIONS** icon.



B) Scroll right twice and touch the **HUMIDITY** icon.



C) Scroll the values up or down to set the desired humidity.



D) Press **OK**.

6) Internal lighting 12 h

This function enables to set the timing of the inner lighting and it stays on 12 hours when the wine cellar door is closed, in order to see the inner part lighted up, through the glass.



A) HOME screen. Touch the **FUNCTIONS** icon.



B) Scroll right twice and touch the **LIGHT 12H** icon.

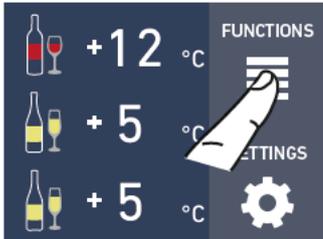


C) Touch the **ON** button to activate the function.

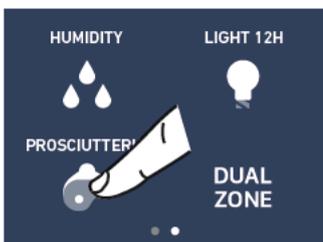
6. FUNCTIONS AND SETTINGS

7) Prosciutteria (option for OT-0H-0F)

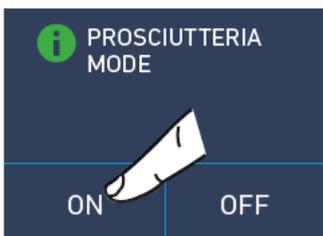
This function enables to set the Wine Cellar compartment (with temperature and humidity) in order to make it suitable for the conservation of hams, salamis and cheeses.



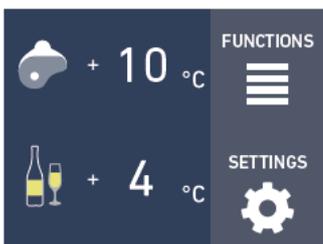
A) HOME screen. Touch the **FUNCTIONS** icon.



B) Scroll right twice and touch the **PROSCIUTTERIA** icon.



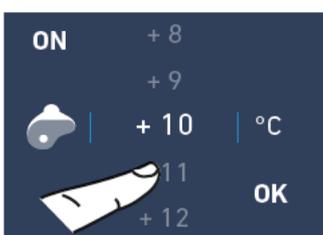
C) Touch the **ON** button to activate the function.



D) The home screen displays the **PROSCIUTTERIA** icon instead of the wine icon. Automatically the compartment will keep a +10 °C temperature and a medium humidity will be set.



E) To set the function, touch the **PROSCIUTTERIA** icon.



F) Scroll the values up or down to select the desired temperature (from +8 °C to +17 °C) and press **OK**.

6.2. Settings

It is possible to customize the settings of your wine cellar to adapt it to your different requirements.



1) Date



2) Time



3) Celsius and Fahrenheit



4) Language



5) Sabbath



6) Reset



7) Demo Mode



8) Maintenance



9) Service



10) InfoSystem

1) Date

The display will show the date in the format (day:month:year).

You can modify the settings by touching the display.



A) Home screen.
Touch the **SETTINGS** icon.



B) Touch the **DATE** icon.



C) Scroll up and down to select the desired day and touch **OK**.



D) Scroll up or down to select the desired month, then touch **OK**.



E) Scroll up or down to select the desired year, then touch **OK**.

2) Time

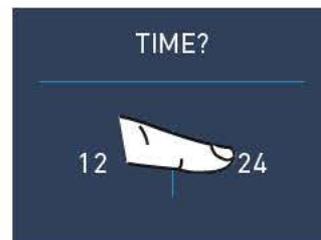
The display shows the hours and minutes in the format hh:mm. This function allows you to select a 12 or 24 hr. clock mode.



A) Home screen.
Touch the **SETTINGS** icon.



B) Touch the **TIME** icon.



C) Select the mode in which you want to see the time: 12 or 24 hr.



D) Scroll up or down to select the time and then touch **OK**.



E) Scroll and select the minutes and then touch **OK**.

6. FUNCTIONS AND SETTINGS

3) °C/°F

This function allows visualizing the temperature in degrees Centigrade (default) or Fahrenheit.



A) Home screen. Touch the **SETTINGS** icon.



B) Touch the **°C/°F** icon.



C) Scroll up or down to select the degrees in Centigrades or Fahrenheit and press **OK**.

4) Language

To set the language of the cantina, simply follow the procedure.



A) Home screen. Touch the **SETTINGS** icon.



B) Touch the **LANGUAGE** icon.



C) Scroll up or down to select the desired language and press **OK**.

5) Sabbath Mode (Option)

The function makes it possible to comply with certain religious observances requiring that the operation of the appliance not be affected by the opening or closing of the doors (the thermostatic control, interior lighting and ice maker are all deactivated).



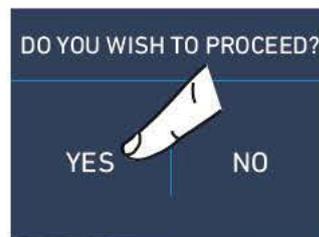
A) Home screen. Touch the **SETTINGS** icon.



B) Scroll right twice and touch the **SABBATH** icon.



C) Touch the **ON** button to activate the function.



D) Touch the **YES** button to activate the function.



E) The appliance will work according to this configuration.

6) Reset

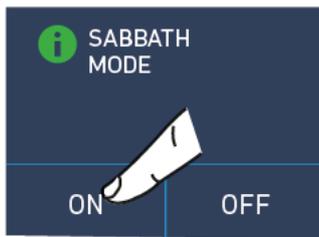
This offers the possibility to reset default factory settings and cancels any previous changes.



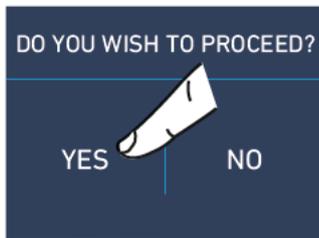
A) Home screen. Touch the **SETTINGS** icon.



B) Scroll right twice and select the **RESET** icon.



C) Touch the **YES** button to reset.



D) Touch the **YES** button.



E) The reset has been performed. The wine cellar factory settings have been restored.



Important

If you restore the base settings ("reset"), it is necessary to set again the choice of the functioning of the drawer that has been made, in case they were set before as fridge or fresco.

7) Demo Mode

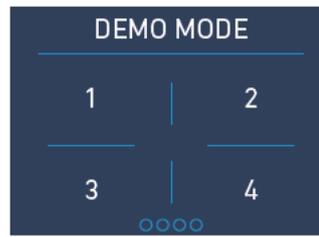
It is possible to simulate the functioning of the fridge, for showroom display or for fairs.



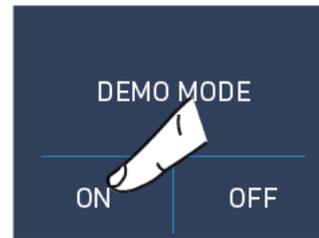
A) Home screen. Touch the **SETTINGS** icon.



B) Scroll right twice and select the **DEMO** icon.



C) Enter the **PASSWORD** necessary to activate, that must be requested from the Manufacturer. Default password: 1-2-3-4



D) Touch the **ON** or the **OFF** button.

6. FUNCTIONS AND SETTINGS

8) Scheduled maintenance

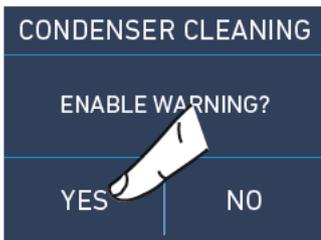
In order for the unit to operate correctly, the ventilation grill, filter and condenser must be cleaned periodically. The recurring cleaning every 12 months is reminded by an acoustic and optical signal on the display.



A) Home screen. Touch the **SETTINGS** icon.



B) Scroll right three times to reach this screen and touch the **MAINTENANCE** icon.



C) To enable it, touch the **YES** icon.



D) The display shows the time left until the next cleaning.



E) However, if you want to reset the previously set warning, touch the **RESET** icon.



F) The alert can be disabled and the time left before the next cleaning viewed touching the **YES** button.

9) Service

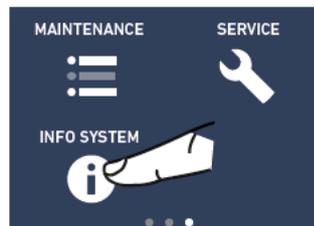
The Service  function is reserved for the Manufacturer's Customer Service.

10) Info System

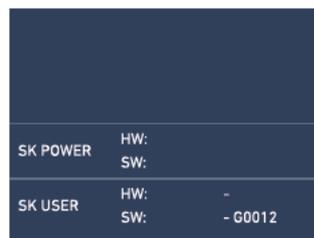
The Info System function displays the product data, such as the software code, the serial number and the wine cellar factory codes.



A) Home screen. Touch the **SETTINGS** icon.



B) Touch the **INFO SYSTEM** icon.



C) Information about the appliance is displayed.

7.1. Internal layout (positioning, adjustment, removal)

Wine shelf

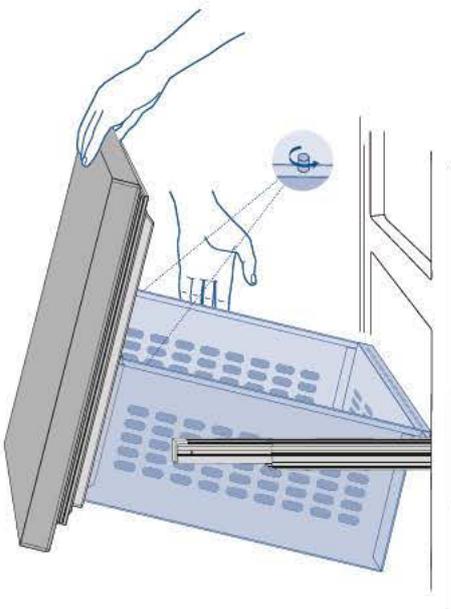
The shelves can be easily removed for cleaning. Remove the bottles, completely extract the shelf, tilt it upward until the wheels are free of their seat and extract it.



Drawer (1T, 0T, 0H models)

Simply fixed to the slide guides

- > to remove the drawer, unscrew the two lateral fixing knobs, lift it and remove it.
- > to remove the inner drawer, operate as for the drawer.

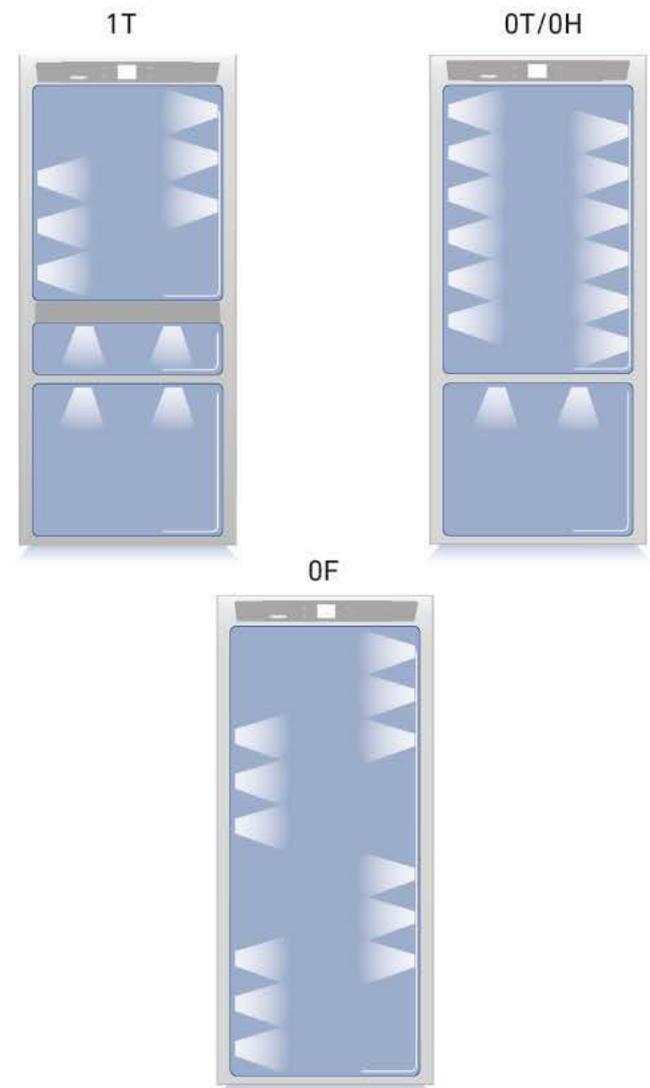


8.1. Lighting

To provide optimum interior lighting, LED strips illuminate the different areas of the cantina compartment.

In case of malfunction and/or failures of the lighting system, the repair should be carried out by a Manufacturer's Customer Service technician.

Note
Once activated, the light of the top compartment will automatically shut off after 6 hours.



In case of malfunction and/or wearing out of the lighting system, the repair should be carried out by a qualified Fhiaba Service technician.

9. CONSERVATION OF WINES

9.1. General directions

As is known, wine can be stored for long periods of time if this is done under the following conditions:

- > Suitable temperature without appreciable variations over time.
- > Controlled level of humidity.
- > Protection from light.
- > Absence of noise and vibrations.
- > Absence of odours.
- > Bottle kept horizontal.

All of these conditions are fully met in your wine cellar.

9.2. Storage temperatures

The space offered by the Wine Cellar and Cantina compartments, which can be expanded as necessary by using the TriMode compartment as a wine cellar, allows conservation of your best wines at three different temperatures.

The compartments are initially set to the following temperatures:

> **Cantina compartment.**
+12 °C (53.6 °F)
adjustable from +4 °C to +18 °C (from 39.2 °F to 64.4 °F)

> **Wine Cellar compartment**
+10 °C (50 °F)
adjustable from +4 °C to +18 °C (from 39.2 °F to 64.4 °F)

All the temperatures can be modified according to the characteristics of the wines and personal preferences. However, you should attempt to keep the temperature as constant as possible over time.

Rapid and large-scale temperature variations can in fact cause dilation of the liquid and early aging of the wine.

You should also avoid very low temperatures (below 4 °C - 39.2 °F) which may lead to the formation of deposits and damage the aesthetic qualities of the wine.

All the compartments offer optimal conditions and take into account all these needs.

It should however be noted that the cantina compartment, in particular, is thermostatically controlled in a very precise manner and ensures the utmost care and attention over time of your most prized bottles.

Models with Cantina and Wine Cellar (1T)



> Cantina compartment
+12 °C (53.6 °F)
-adjustable from +4 °C to +18 °C
(from 39.2 °F to 64.4 °F)

> Wine Cellar compartment
+10 °C (50 °F)
-adjustable from +4 °C to +18 °C
(from 39.2 °F to 64.4 °F)

> Wine Cellar compartment
+10 °C (50 °F)
-adjustable from +4 °C to +18 °C
(from 39.2 °F to 64.4 °F)

Models with Wine Cellar (0T, 0H)



> Wine Cellar compartment
+10 °C (50 °F)
-adjustable from +4 °C to +18 °C
(from 39.2 °F to 64.4 °F)

> Wine Cellar compartment
+10 °C (50 °F)
-adjustable from +4 °C to +18 °C
(from 39.2 °F to 64.4 °F)

Models with Cantina and Wine Cellar (0F)



> Cantina compartment
+12 °C (53.6 °F)
-adjustable from +4 °C to +18 °C
(from 39.2 °F to 64.4 °F)

> Wine Cellar compartment
+10 °C (50 °F)
-adjustable from +4 °C to +18 °C
(from 39.2 °F to 64.4 °F)

9.3. Time of conservation

Improvement of wine over time and its duration usually depends on the character of the variety and its type. The following chart shows the best period of conservation and aging for various types in ideal conservation conditions offered by your appliance.

In any case, follow the suggestions offered by the bottle producer, in particular for the finest wines.

TYPE OF WINE	CONSERVATION TEMPERATURE	TIME OF CONSERVATION
New wines (Vin Nouveau)	from 12 to 14 °C	6 months
Sweet sparkling wines	from 8 to 10 °C	1 year
Rosé	from 10 to 14 °C	1 year
Semi-sparkling wines	from 10 to 12 °C	1-2 years
Normal white wines	from 10 to 14 °C	1-2 years
Light red wines	from 12 to 14 °C	2 years
Dry sparkling wines	from 8 to 10 °C	2 years
Classic sparkling wines	from 8 to 10 °C	3-4 years
Barrique and Vigorous white wines	from 8 to 12 °C	3-5 years
Normal red wines	from 14 to 16 °C	3-5 years
Barrique and Vigorous red wines	from 14 to 18 °C	7-10 years
Straw wines or Liqueurous wines	from 16 to 18 °C	10-15 years

9. CONSERVATION OF WINES

9.4. Consumption temperature

As a general rule, white wines should be served at a temperature between 10 and 12 °C (50 and 53.6 °F) and red wines between 12 and 14 °C (53.6 and 57 °F). Some wines may however be best enjoyed at higher or lower temperatures.

You should also keep in mind that, during the summer, wine is generally enjoyed at lower temperatures than during the winter.

You should also consider the following:

White wines

White wines are normally not served at high temperatures, since they are generally more acidic than red wines and not very tannic. Therefore they are more enjoyable at low temperatures. It is preferable to serve these wines between 10 and 14 °C (50 and 57.2 °F). Young, fresh and aromatic wines can also be served at 10 °C (50 °F), while less aromatic ones are served at 12 °C (53.6 °F). Temperatures between 12 and 14 °C (53.6 and 57.2 °F) are for soft, mature white wines that have been aged for some years in the bottle. Higher temperatures would favour the exaltation of the sweet character of the wine, at the expense of the acidity and flavour, which are considered pleasant and desirable characteristics of this type of wine.

Rosé

Rosé wine is served at the same temperature as white wines. It should be noted that these wines may include a certain amount of tannin and may therefore be preferable at higher temperatures.

Therefore, they are served between 10 and 12 °C (50 and 53.6 °F), if young and fresh, and between 12 and 14 °C (53.6 and 57.2 °F) if robust and mature.

New wines (Vin Nouveau)

Due to the special processing they undergo, new vintage wines contain a low tannin content and are therefore more enjoyable if served between 12 and 14 °C (53.6 and 57.2 °F).

Red wines

Since they contain more tannin and are less acidic, red wines are normally served at higher temperatures. Younger wines with less tannin are normally served between 14 and 16 °C (57.2 and 60.8 °F), while more full-bodied ones that are more tannic may be served at up to 18 °C (64.4 °F). Some wines that have aged for years in the bottle, still full-bodied and tannic, may be served at 18 °C (64.4 °F) or even 20 °C (68 °F). Young red wines with little tannin and slightly structured may be enjoyable at lower temperatures, between 12 and 14 °C (53.6 and 57.2 °F).

Sparkling wines

It is difficult to provide instructions to cover the wide variety of sparkling wines in available. As a general rule, sweeter and more aromatic sparkling wines should be served at lower temperatures, down to 8 °C (46.4 °F), whereas more tannic sparkling wines may be served at higher temperatures, up to 14 °C (57.2 °F).

Dry sparkling wines are usually served between 8 and 10 °C (46.4 and 50 °F). "Classic" sparkling wines are normally served at these temperatures, which may be as high as 12 °C (53.6 °F) for sparkling wines that have been aged for some time.

It is however advisable, especially for finer wines, to follow the suggestions and recommendations of the winemaker on the bottle.

Liqueur and straw wines

These types of wines can be served at temperatures between 16 °C and 18 °C (60.8 and 64.4 °F), depending on personal tastes, to attenuate the sweet taste of straw wines, it can also be served at 10 °C (50 °F).

Service temperature management for sparkling wines and Champagne

To ensure energy-efficient use of the wine cellar, it is important to consider the location and storage temperature of the different types of wine. In the case of sparkling wines and champagne, which require a lower serving temperature than the storage temperatures described above, it is advisable to adopt specific positioning strategies within the wine cellar.

In a two-compartment wine cellar, sparkling wines and champagnes intended for service should be placed in the lower compartment. This makes the best use of the cellar's design features, as the cold tends to settle downwards, making it easier to maintain a lower temperature in this compartment. The ideal serving temperature for these wines is around 4° centigrade.

However, it is important to note that if the lower compartment is set to maintain a temperature of 4° centigrade for immediate service, despite the fact that the cellar is equipped with balancing resistors, it will be difficult, if not impossible, to maintain an adequate storage temperature in the upper compartment above 14° centigrade.

This happens because the low temperature in the lower compartment affects the environment of the upper compartment, reducing its ability to reach or maintain higher temperatures necessary for the optimal storage of other types of wine.

9.5. Positioning the bottles

The sliding shelves are made of fine wood and contoured so as to hold bottles of the most classical traditional shape or of the most modern design.

Whether your collection holds fine bouteilles or petit bouteilles, they will be right at home in the Fhiaba Wine Cellar. A special accessory, available on request, will let you place them in an inclined position, in order to display the labels of your most prized items.

Also Magnum bouteilles can be stored, provided you remove the shelf just above the one that will hold them.

Bottle Storage Guidelines

To maximize the storage capacity of wine bottles, follow these guidelines:

- store the bottle as shown in the drawing;
- ensure that the bottles do not exceed the indicated dimensions.

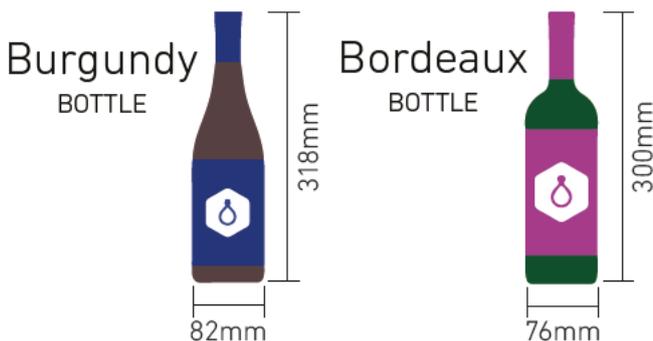


Warning

After a prolonged interruption of electrical power, once the electrical power is reactivated, an audible signal will indicate if the temperature has raised above normal levels. In addition to this the display will show for one minute the highest temperature detected inside the compartments, to allow the user to decide how to better use the food items. After one minute the display will resume normal operation, while the **ALARM**  button will continue to blink; touching the **ALARM**  button it will be possible to display the highest recorded temperatures.

Example of storing standard-sized bottles

Below are the bottle sizes most commonly used by wine producers for white, red and sparkling wines. These dimensions provide the best capacity and correct positioning of the product on the wine shelves.



10.1. Care and Cleaning

To clean parts and surfaces made of steel, use a microfibre cloth and the sponge provided in the kit supplied with the appliance.

Always use the cloth and sponge in the direction of the steel's satin finish.

Every now and then, to polish the steel, wipe with a slightly damp microfibre cloth.

Do not use the sponge on aluminium parts, such as the handles and the edging on the glass shelves. Take special care to keep the ventilation openings in the appliance or in the cabinet that houses it free of obstructions.



Note

Scrupulously follow the detailed instructions that can be found in the kit provided and never use abrasive or metallic products which could scratch and permanently damage the satin finishing on the appliance. Before performing any sort of cleaning, disconnect the appliance from the electrical power supply.

Make sure you do not damage the refrigerant circuit in any way.



Warning!

The use of chlorine-based cleaning products or other products that contain chlorine should be avoided (bleach, hypochlorite, etc.).



10. CARE AND CLEANING

10.2. Internal cleaning

Clean the interior of the appliance and its removable parts by cleaning them with a solution of lukewarm water mixed with a small amount of dishwashing detergent.

Rinse and dry right away.

Do not use mechanical devices or other methods to speed up defrosting.



Warning!

The use of chlorine-based cleaning products or other products that contain chlorine should be avoided (bleach, hypochlorite, etc.).



Warning!

Do not use water on the electrical parts, lights or control panel.



Do not bring cold glass parts into contact with hot water.

Do not wash any parts of the refrigerator in a dishwashing machine since this could damage or irreparably deform the parts.

10.3. Cleaning of the ventilation grill, filter and condenser

In order for the unit to operate correctly, the ventilation grill, filter and condenser must be cleaned periodically.

A reminder for this periodic cleaning, to be performed every 6 months, is provided through sound alerts and a notification shown on the display. To activate or deactivate this warning signal and display the time left to the next cleaning, see chap. "6.1. Functions" on page 18).

The condenser is located behind the lower or upper front ventilation grille, depending on the model (see page 31).

To clean it use a vacuum cleaner with a soft brush attachment at maximum power, sweeping it along the vent slits.

In the event of significant dust build up, the ventilation grill can be removed to allow a more thorough cleaning of the filter.

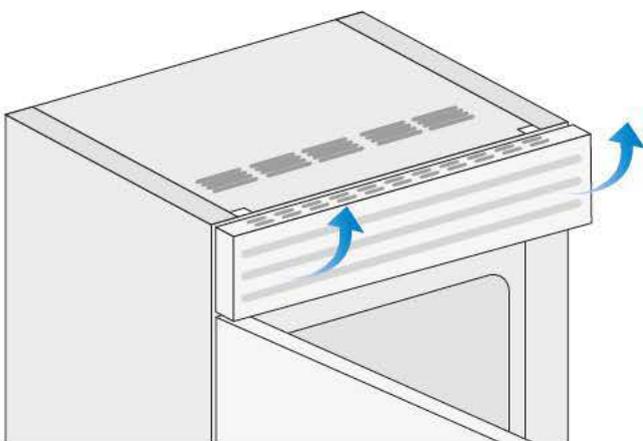
After cleaning the condenser, touch the **RESET** icon in order to reactivate the warning signal in 6 months.

If you do not want the warning cleaning signal of the condenser any more, touch the **OFF** icon (see chap. "8) Scheduled maintenance" on page 24).

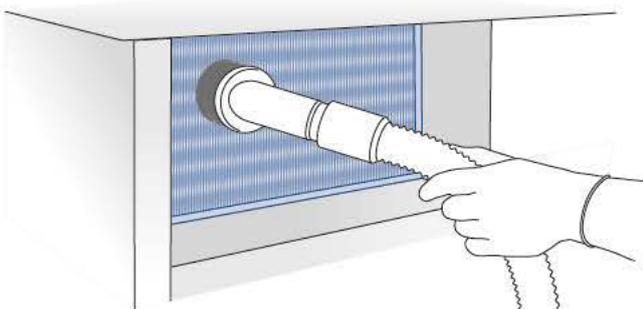
10.4. Upper condenser

To clean the condenser in the models X-Pro, StandPlus and Country, follow the instructions:

- > Switch off the appliance by pressing the **ON/OFF** Ⓞ button on the main control panel for approx 3 seconds.
- > Wait approx. 30 minutes, until the condenser cools down to ambient temperature.
- > Lift up the removable grille.



- > Clean the condenser thoroughly from all dust deposits as shown in the figure, taking care not to damage it.



- > Restart the appliance acting on the **ON/OFF** Ⓞ button again for about 3 seconds.



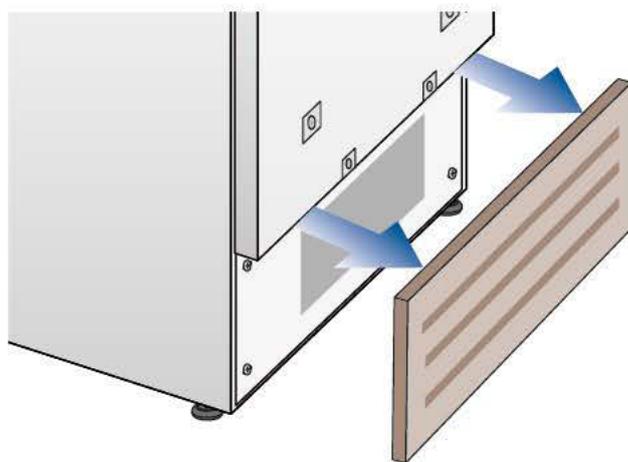
Warning!

The edges of the condenser are sharp, therefore use suitable protection for your hands and arms when cleaning the condenser.

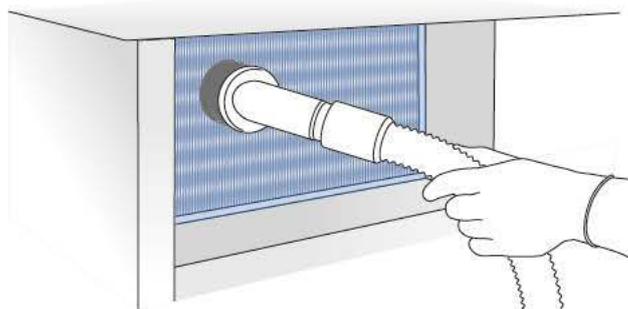
10.5. Lower condenser

To clean the condenser in the models Classic, Integrated or Brilliance follow the instructions:

- > Switch off the appliance by pressing the **ON/OFF** button Ⓞ on the main control panel for approx 3 seconds.
- > Wait approx. 30 minutes, until the condenser cools down to ambient temperature.
- > Remove the removable grille under the door.



- > Clean the condenser thoroughly from all dust deposits as shown in the figure, taking care not to damage it.



- > Restart the appliance acting on the **ON/OFF** Ⓞ button again for about 3 seconds.



Warning!

The edges of the condenser are sharp, therefore use suitable protection for your hands and arms when cleaning the condenser.

11. TROUBLESHOOTING

11.1. Troubleshooting Guide

If you notice any malfunctioning of your appliance, use this guide before calling for service. This guide can help you to solve the problem on your own or could provide important information that you can convey to the Service technician in order to ensure rapid and effective repair.

“Call Service” message

A malfunction is usually indicated by a message on the display.

Problems that cannot be resolved by the user are signalled through a malfunction code and the “Call Service” message.

The appliance does not work

Is the appliance connected to the electrical power supply?

Is electrical power being supplied from the electrical socket?

Is the **ON/OFF**  key activated?

Is the condenser clean? See page 31

The internal temperatures are higher than normal

Does the display show a malfunction code? See page 33.

Is the temperature adjusted correctly?

Is the condenser clean? See page 31

Were the doors or drawers open for a long period of time?

Were large quantities of food recently placed inside?

The appliance keeps running for a long time

Bear in mind that during very hot weather and with very high temperatures in the room it is normal for the compressor to remain on for extended periods of time.

Were the doors or drawers open for a long period of time?

Were large quantities of food recently placed inside?

Is the condenser clean? See page 31

Check that the doors are closed and that food or containers are not keeping the door from fully closing.

If you hear unusual noises

It is normal to hear noise from the fans or compressors during the defrost phase. Noise could be more marked depending on the position of the appliance and the surrounding environment.

Condensation forms both inside and out

If the atmospheric conditions are very humid or damp, the formation of condensation is normal. Opening the door or drawers for extended periods of time can contribute to the formation of condensation. In any case, make sure that the doors are always fully closed.

The compartment has frost or ice

Did you leave the doors open for a long period of time?

Are the doors closing completely?

If the doors do not fully close, contact your installer. In the event of frost or ice build-up due to frequent and extended opening of the doors, deactivate for some time the functions acting on the relative button on the control panel. Wait until the frost or ice melt, then remove the drawer and dry the sides and bottom of the compartment.

Unpleasant odours inside the refrigerator

Clean the appliance thoroughly according to the instructions.

Hermetically cover all of the food. Do not store food for extended periods of time.

The doors are difficult to open

The appliance was designed to permit hermetic closure. When the door is closed, a vacuum condition can be created: in such an event, it is necessary to wait a few seconds until the pressure balances before opening the door.

11.2. Malfunction messages appearing on the display

- > In the event of a malfunction, touch the **ALARM**  button and the display will show the fault message with its error code (see following table).
- > The message will be shown for 3 seconds, then it will go back to the **HOME** screen.
- > To block the message on the screen, press the **INFO** button  on the display. The message will remain on the screen for 30 seconds, then it will go back to the **HOME** screen.
- > In the event that there is more than one error message, the display will show the different fault messages in chronological order.

Display message	Malfunction description
Power Failure	Extended interruption of electrical power The appliance starts up again automatically and indicates the highest recorded temperatures. Press the ALARM  button to deactivate the sound alarm
Door open	Door open This message appears when the door has been open for a few minutes.
TriMode OPEN	Drawer open This message appears few minutes from the drawer opening.
Cellar too warm	Cellar (Wine Cellar) compartment too warm See chap. "11. TROUBLESHOOTING" on page 32
Cellar too cold	Cellar (Wine Cellar) compartment too cold wait for 12 hours: if the malfunction persists, call Customer Service for advice.
Cantina too warm	Cantina compartment too warm See chap. "11. TROUBLESHOOTING" on page 32
Cantina too cold	Cantina compartment too warm wait for 12 hours: if the malfunction persists, call Customer Service for advice.
Fridge too warm	TriMode compartment (refrigerator mode) too warm See chap. "11. TROUBLESHOOTING" on page 32
Fridge too cold	TriMode compartment (refrigerator mode) too cold wait for 12 hours: if the malfunction persists, call Customer Service for advice.
Refrigerator too warm	TriMode compartment (cooler mode) too warm See chap. "11. TROUBLESHOOTING" on page 32
Refrigerator too cold	TriMode compartment (cooler mode) too cold wait for 12 hours: if the malfunction persists, call Customer Service for advice.
TriMode too warm	TriMode compartment (freezer mode) too warm See chap. "11. TROUBLESHOOTING" on page 32
TriMode too cold	TriMode compartment (freezer mode) too cold wait for 12 hours: if the malfunction persists, call Customer Service for advice.
Error Code...	Functional problems Contact Technical Service.
Check condenser	Check Condenser Every 6 months the display shows the message "CHECK COND.", clean the condenser and press and hold the ENTER button  for 5 seconds to reset.

www.fhiaba.com
sales@fhiaba.com
Tel. +39 0434 420160
Info Line 800-344222