

MANUALE INSTALLAZIONE E UTILIZZO

CANTINA VINI MULTI-TEMPERATURA A DUE ZONE

W602 FINITURA ACCIAIO E PORTA VETRO

**Uffici
Deposito**

Via A. Avati, 23
Via Guizzardi, 7
40054 Budrio (BO) Italy
+39 051 800736
+39 051 6920180
commerciale@solisa.it
www.solisa.it

**Tel
Fax
E-mail
Web**

Posizionamento e fissaggio cantina vini

Attenzionene non spostare la cantina vini quando piena di bottiglie.

Rimuovere l'imballo esterno e i fissaggi del trasporto all'interno della cantina vini.

La cantina vini ha quattro piedini regolabili in altezza. Allineare la cantina agendo sui piedini all'altezza desiderata. Fissare prima i piedini posteriori e utilizzare quelli anteriori per la regolazione definitiva.

Il luogo dove si intende installare la cantina dovrebbe essere livellato e non eccessivamente umido. Evitare il posizionamento vicino a fonti di calore come termoelementi, camini, forni etc.

L'apparecchio è ventilato attraverso lo zoccolo inferiore frontale. Non impedire la corretta circolazione dell'aria bloccando la griglia inferiore frontale.

Avvisi di sicurezza:

Il collegamento alla fonte di corrente elettrica deve essere effettuato unicamente con una presa dotata di collegamento a terra, e comunque secondo le norme in vigore. Evitare l'utilizzo di prolunghe e/o prese multiple.

L'apparecchio deve essere accessibile per eventuali riparazioni.

In nessun caso utilizzare viti per fissare la cantina vini in quanto potrebbero venire danneggiati cablaggi elettrici e/o tubi circuito gas.

Utilizzo della cantina vini

Si prega di seguire i seguenti consigli:

- Non estrarre i ripiani per più di un terzo della profondità totale al di fuori della cella per evitare che cadano bottiglie
- Non estrarre più di un ripiano per volta per impedire il ribaltamento della cantina vini
- Non inserire fogli di alluminio o altri materiali simili nella cella: potrebbe causare problemi di circolazione d'aria
- Si raccomanda di distribuire il carico della cella uniformemente e non concentrare il carico né in basso né in alto
- La cantina vini in vostro possesso è dotata di una moderna tecnologia per la circolazione d'aria interna. I piccoli ventilatori provvedono a distribuire il freddo in modo uniforme, le differenze di temperatura sono minime. Non vi sono fluttuazioni di temperatura come nei refrigeratori/cantine vini tradizionali con tecnologia a freddo statico. Persino l'innalzamento di temperatura dovuta all'apertura della porta è minimo in quanto subito dopo la chiusura la ventola di circolazione aria ripristina il flusso di aria fredda. I piccoli ventilatori, non installati nei refrigeratori/cantine tradizionali, permettono questi vantaggi e sono poco rumorosi. La rumorosità, seppur minima, è quindi normale.

Settaggio temperature

- Storaggio a lungo termine per tutti i vini: 12°C-14°C
- Temperatura di consumo per vini rossi: 16°C-20°C
- Temperatura di consumo vini bianchi: 6°C-10°C

Cantina vini a 2 zone climatiche UW602Z-101

La cantina vini UW602Z-101 permette di avere due zone climatiche a temperatura differenziata: nella parte superiore è possibile regolare la temperatura nell'intervallo tra 5° e 10°C, mentre nella parte inferiore è possibile regolarla nell'intervallo tra 10°C e 18°C.

Se utilizzate la cantina vini per lo stoccaggio a medio/lungo termine delle bottiglie Vi suggeriamo di non variare spesso le impostazioni della temperatura in quanto ciò potrebbe deteriorare la qualità del vino. L'ideale è settare una temperatura compresa tra 12°C e 16°C fintanto che si impediscono fluttuazioni di temperatura.

La cantina vini in Vostro possesso è dotata di un regolatore elettronico di temperatura che permette fluttuazioni di temperatura minime. Il pannello di controllo divide la zona climatica superiore da quella inferiore.

Pannello di controllo

MANCA DISEGNO

- (1) Display temperature per il vano superiore – l'intervallo di regolazione è compreso tra 5° e 10°C. Il display mostra la temperatura attuale. È possibile regolare la temperatura agendo sul pulsante (2).
- (2) Tasto impostazione temperatura vano superiore – premere il pulsante sino a quando appare la temperatura desiderata. Il display ritorna dopo pochi istanti alla temperatura attuale.
- (3) Display temperature per il vano inferiore – l'intervallo di regolazione è compreso tra 10° e 18°C. Il display mostra la temperatura attuale. È possibile regolare la temperatura agendo sul pulsante (4).
- (4) Tasto impostazione temperatura vano inferiore – premere il pulsante sino a quando appare la temperatura desiderata. Il display ritorna dopo pochi istanti alla temperatura attuale.
- (5) Interruttore luce ON/OFF – l'interruttore luce non è connesso all'apertura porte. La cella dei vini può essere illuminata anche a porta chiusa in modo che sia più semplice scegliere il vino. L'illuminazione è data da lampadine a basso consumo energetico che cedono pochissimo calore.

Elemento riscaldante supplementare per cella inferiore

Se la temperatura dell'ambiente dovesse abbassarsi al di sotto della temperatura impostata nel vano inferiore un elemento riscaldante fa in modo di mantenere la temperatura impostata.

Modificare il display temperature da Celsius a Fahrenheit

Il display della cantina può essere modificato da Celsius a Fahrenheit: mantenere premuti entrambi i bottoni modifica temperatura (2) e (4) per cinque secondi per effettuare il cambio.

Umidità nella cella vino

Il corretto grado di umidità è molto importante per la conservazione dei tappi di sughero. La cantina vini in Vostro possesso utilizza la condensa che si crea durante il processo di raffreddamento per mantenere il corretto grado di umidità. L'umidità sviluppata durante il ciclo di raffreddamento è distribuita attraverso la circolazione d'aria. Se l'umidità all'interno della Vostra cantina dovesse essere costantemente al di sotto del 50% Vi suggeriamo di utilizzare i due umidificatori in dotazione. Le due vaschette di plastica trasparente vanno riempite di acqua e poste nelle due celle.

Sbrinamento automatico

La cantina vini in Vostro possesso avvia dei cicli di sbrinamento ad intervalli regolari. Non è quindi necessario procedere a sbrinamenti manuali. L'acqua risultante dallo sbrinamento è convogliata in un'apposita vaschetta vicino al compressore e viene quindi evaporata.

Manutenzione cantina vini

La cantina vini in Vostro possesso è un prodotto di alta qualità. Una corretta manutenzione ne mantiene intatte le caratteristiche e ne estende la durata. Non utilizzare mai prodotti abrasivi. Se la cantina vini non viene utilizzata per un periodo lungo, pulire bene la cella interna e lasciare la porta aperta in modo che non si formino umidità e/o odori all'interno.

Utilizzare un prodotto per vetro per pulire il vetro della porta sia internamente che esternamente.

Utilizzare un prodotto specifico per acciaio per pulire le parti in acciaio.

Pulire completamente le celle interne almeno una volta all'anno: scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, con un panno morbido e acqua con sapone neutro, sciacquare bene e asciugare bene.

Sostituzione lampadine

Scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, vuotare la parte alta della cella. Rimuovere la copertura della luce con un cacciavite. Sostituire la lampadina solo con una lampadina a basso consumo E14 massimo 3 watt.