

Fhiaba

Cave à Vins
Mode d'emploi

1. INFORMATIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ET POUR L'ENVIRONNEMENT	4
1.1. Respect de l'environnement	6
1.2. Nettoyage, assainissement et entretien.....	6
1.3. Informations pour les organismes de contrôle	6
1.4. Pour économiser l'énergie	6
1.5. Étiquetage environnemental.....	7
2. INSTALLATION	8
2.1. Installation.....	8
2.2. Branchement au courant électrique	8
2.3. Réfrigérant	8
3. AVANT DE COMMENCER	9
3.1. Pour bien connaître votre cave à vins.....	9
3.2. Responsabilité du fabricant.....	9
3.3. Service assistance.....	9
3.4. Données techniques.....	9
3.5. Plaque signalétique.....	9
3.6. Composants principaux	11
3.7. Contrôle électronique.....	13
3.8. Panneau de commandes principal.....	13
4. MARCHE ET ARRÊT DE L'APPAREIL	14
4.1. Marche et arrêt	14
5. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DES COMPARTIMENTS	16
5.1. Comment régler la température des compartiments ?	16
5.2. Signaux d'information d'anomalies à l'écran	17
5.3. Températures conservation des vins.....	17
6. FONCTIONS ET RÉGLAGES	18
6.1. Fonctions	18
6.2. Réglages	20
7. MISE EN PLACE	25
7.1. Mise en place intérieure (positionnement, réglage, retrait).....	25
8. ÉCLAIRAGE	25
8.1. Éclairage.....	25
9. CONSERVATION DES VINS	26
9.1. Indications générales.....	26
9.2. Températures de conservation	26
9.3. Temps de conservation	27
9.4. Températures de dégustation	28
9.5. Positionnement des bouteilles.....	29
10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	29
10.1. Entretien et Nettoyage.....	29
10.2. Nettoyage interne.....	30
10.3. Nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condensateur	30
10.4. Condensateur supérieur	31
10.5. Condensateur inférieur	31
11. RÉOLUTION DES PROBLÈMES	32
11.1. Guide des solutions aux problèmes	32
11.2. Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran	33

1.1. Consignes de sécurité et danger potentiel

- Si cet appareil remplace un autre appareil déjà existant qui doit être mis de côté ou éliminé, veiller à ce que celui-ci ne devienne pas un dangereux piège pour les enfants.
- Cet appareil est conçu pour refroidir les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.
- Cet appareil est conçu pour refroidir et conserver les aliments frais et surgelés en milieu domestique. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.
- L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec des minuteries externes ou avec des systèmes de commande à distance.
- L'appareil doit être installé en suivant les instructions reportées dans le Manuel d'installation, notamment **les ouvertures prévues pour la ventilation de l'appareil ou dans la structure prévue pour l'encastrement doivent rester libres.**
- L'appareil est doté d'un système d'éclairage à lumière concentrée moyennant des lampes à Led. Ne pas regarder à l'intérieur des lampes lorsque celles-ci sont allumées afin d'éviter tout dommage à la vue.
- Cet avertissement figure également sur l'étiquette appliquée à l'intérieur de la porte du réfrigérateur.
- Lorsque le freezer fonctionne, ne pas toucher les surfaces internes en acier avec les mains humides ou mouillées, la peau pourrait rester collée aux surfaces particulièrement froides.
- N'utiliser aucun appareil électrique à l'intérieur des compartiments prévus pour la conservation des aliments.
- Lors du repositionnement des clayettes, ne pas approcher les doigts des coulisses de la clayette.
- Ne pas positionner de récipients contenant des liquides inflammables près de l'appareil.
- Ne jamais tenter d'éteindre une flamme ou un feu avec de l'eau : éteindre l'appareil et recouvrir la flamme avec une couverture anti-feu.
- Ne pas toucher les éléments chauffants à l'extérieur de l'appareil.
- Durant les opérations d'entretien, éteindre complètement l'appareil en le débranchant de la prise de courant. Si la fiche est difficile à atteindre, il est conseillé de désactiver l'interrupteur omnipolaire relatif à la prise à laquelle l'appareil est branché.
- Les composants de l'emballage peuvent être dangereux pour les enfants : ne pas les laisser jouer avec les sachets, les films plastiques et le polystyrène.
- Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités

- physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissance, sauf si celles-ci sont contrôlées ou si elles ont été auparavant formées pour utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas endommager les tubes du circuit réfrigérant de l'appareil.
- Ne pas placer de vaporisateurs ou de récipients contenant des agents propulseurs ou des substances inflammables dans l'appareil.
- La quantité de gaz réfrigérant contenue dans votre appareil est indiquée sur la plaque d'identification placée à l'intérieur de l'appareil. Au cas où le câble de branchement électrique devait subir des dommages, il est nécessaire de le remplacer, contacter le SAV agréé ou un électricien qualifié pour effectuer cette opération.
- Toute installation ou réparation effectuée par un personnel non autorisé, peut potentiellement créer un danger pour l'utilisateur et endommager l'appareil.
- Les réparations doivent être effectuées par le SAV agréé.
- Il est autorisé d'utiliser exclusivement les pièces de rechange d'origine du constructeur. Ce n'est qu'en cas d'utilisation de ces composants que le constructeur garantit que les conditions requises de sécurité du produit sont respectées.
- Les réparations doivent être effectuées seulement par le fabricant, le service-assistance autorisé ou une autre personne qualifiée.
- Brancher l'appareil à une prise 3 pôles reliée à la terre
- Ne pas éliminer le pôle de mise à la terre.
- Ne pas utiliser d'adaptateur.
- Ne pas utiliser de rallonges électriques.
- Couper l'alimentation de tous les appareils avant toute intervention d'entretien.
- Si le CÂBLE D'ALIMENTATION est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service-assistance agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Il est recommandé de surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Ne pas modifier cet appareil.
- Ne pas introduire d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes.
- Ne pas toucher (en particulier avec les mains mouillées) ou mettre directement dans sa bouche de produits surgelés.
- Ne pas entreposer de substances inflammables, explosives ou qui s'évaporent.
- Ne pas conserver de substances explosives,

comme les bouteilles de spray, avec des substances inflammables dans l'appareil.

- Les bouteilles contenant des boissons fortement alcoolisées doivent être bien fermées et entreposées à la verticale.
- Les composés organiques, acides et les huiles essentielles peuvent ronger les joints et les surfaces en plastique en cas de contact prolongé.
- Ne pas tirer sur le câble pour débrancher l'appareil.

1.2. Lors de l'utilisation quotidienne

- Les opérations de nettoyage et d'entretien qui doivent être effectuées par l'utilisateur ne doivent pas être réalisées par des enfants sans surveillance.
- Ne jamais utiliser de nettoyeur à vapeur pour dégivrer ou nettoyer l'appareil. La vapeur risquerait de pénétrer dans les composants électriques et provoquer un court-circuit. Risque de décharge électrique !
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou tranchants pour éliminer les couches de givre ou de glace. Il est possible d'endommager les raccords du circuit réfrigérant, rendant l'appareil inutilisable.
- La sortie du gaz, par effet de la pression, peut provoquer des irritations aux yeux.
- Ne pas utiliser de manière inappropriée la plinthe, les tiroirs extractibles, les portes etc. comme point d'appui ou comme support.
- Contrôler que des objets ne soient pas encastrés dans les portes.
- Pour le nettoyage, retirer la fiche d'alimentation ou bien déconnecter l'interrupteur de sécurité. Éviter de tirer sur le câble électrique, mais saisir correctement la fiche électrique.
- Conserver l'alcool de haute graduation dans un conteneur hermétiquement fermé et placé en position verticale.
- Éviter que des huiles ou des graisses puissent souiller des éléments plastiques ou les joints des portes. Les graisses attaquent la matière plastique et les joints des portes deviennent fragiles et poreux.
- Ne pas obstruer les passages de l'air de ventilation de l'appareil.
- Il est recommandé d'autoriser l'utilisation de l'appareil uniquement à des enfants d'au moins 8 ans. Surveiller les enfants pendant le nettoyage et l'entretien.
- Conformément à la réglementation en vigueur, les enfants de 3 à 8 ans peuvent prendre ou déposer de la nourriture dans l'appareil, mais il est fortement déconseillé de permettre aux enfants de moins de 8 ans de réaliser ces opérations et, de manière générale, d'utiliser cet appareil.
- Garder les enfants de moins de 8 ans à une

distance de sécurité, à moins qu'ils ne soient constamment surveillés, et veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Ne pas utiliser d'équipements mécaniques ou électriques ni de produits chimiques autres que ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de décongélation.
- Ne pas endommager le circuit de refroidissement (s'il est possible d'y accéder).
- Ne pas utiliser d'appareils électriques au sein des compartiments de conservation des aliments à moins qu'ils ne soient recommandés par le fabricant.
- Si le circuit de refroidissement est endommagé, éviter toute flamme nue et aérer correctement la zone.
- Ne pas utiliser l'appareil ou des parties de celui-ci autrement que ce qui est indiqué dans le présent manuel.
- Garder la porte ouverte pendant un long moment peut faire monter la température de façon conséquente dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces en contact avec la nourriture et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Conserver la viande crue et le poisson dans des récipients appropriés au réfrigérateur afin qu'ils n'entrent pas en contact avec ou s'égouttent sur les autres aliments.
- Si l'appareil reste vide pendant de longues périodes, l'éteindre, le laisser décongeler, le nettoyer, le sécher et laisser la porte ouverte pour éviter que de la moisissure ne se forme à l'intérieur.
- Ne jamais laisser d'objets métalliques coupants comme des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur l'appareil pendant son utilisation.
- Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs (par ex, poudres à récurer, détachants, éponges métalliques) sur les parties en verre.
- Ne pas s'asseoir sur l'appareil.
- Ne pas s'asseoir ou s'appuyer sur la porte ou sur d'éventuels bacs ouverts.
- Ne pas exercer de pression sur la porte ou sur la poignée pour déplacer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques (par ex, un sèche-cheveux) ou de sprays dégivrants ; les parties en plastique pourraient être endommagées.
- Ne pas utiliser l'appareil pour refroidir la pièce.
- Toujours débrancher l'appareil en cas de problème ou avant de réaliser les opérations de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas conserver de liquides dans des boîtes de conserve ou des récipients en verre dans le congélateur.
- Ne pas placer d'objets lourds sur le dessus de l'appareil.

1. INFORMATIONS IMPORTANTES EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ET POUR L'ENVIRONNEMENT

Symboles utilisés dans le manuel :



Remarque

conseils pour une bonne utilisation de l'appareil



Important

Indications visant à éviter tout dommage de l'appareil



Attention

Indications visant à éviter toute blessure aux personnes

1.1. Respect de l'environnement



- > Cet appareil, conforme à la directive européenne DEEE (2012/19/UE), doit être éliminé séparément des autres déchets au terme de son cycle de vie.
- > Cet appareil ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes en vigueur.
- > Veiller au bon respect des procédures d'élimination de tous les matériaux d'emballage.



Tension électrique | Danger d'électrocution

Désactiver l'alimentation électrique générale. Débrancher le câble d'alimentation électrique du courant électrique.

- > L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers. S'informer auprès d'un centre de collecte pour en savoir plus concernant l'élimination des matériaux recyclables.
- > Avant l'élimination, couper le câble d'alimentation et retirer la porte et/ou les bacs de fermeture.
- > Pendant l'élimination, veiller à ne pas endommager le circuit réfrigérant.
- > Ni le circuit réfrigérant, ni l'isolation de l'appareil ne contiennent de substances nocives pour la couche d'ozone.
- > Nos appareils sont emballés dans des matériaux non polluants et recyclables.
- > Déposer les matériaux d'emballage dans un centre de collecte agréé.



Emballages en plastique | Danger d'étouffement

Ne pas laisser l'emballage, ni aucune partie de celui-ci, sans surveillance.

Ne pas laisser les enfants jouer avec les sachets d'emballage en plastique.

1.2. Nettoyage, assainissement et entretien

- > Les interventions techniques doivent être réalisées uniquement par des professionnels qualifiés ou par le Service Assistance Technique



Attention

Afin d'éviter toute contamination des aliments, veuillez suivre les instructions suivantes :

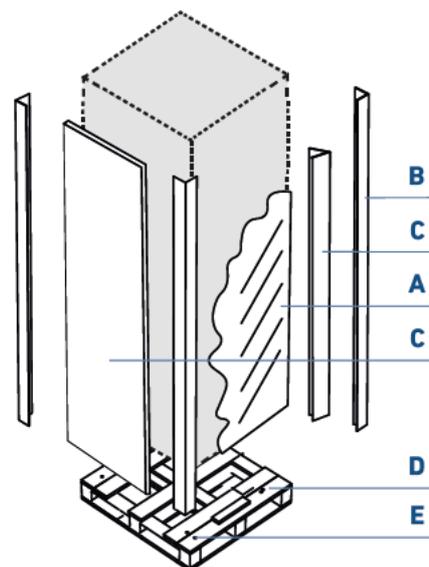
- > L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.
- > Nettoyer régulièrement les surfaces en contact avec la nourriture et accessibles aux systèmes d'évacuation.
- > Conserver la viande crue et le poisson dans des récipients appropriés au réfrigérateur afin qu'ils n'entrent pas en contact avec ou s'égouttent sur les autres aliments.
- > Les compartiments freezer à deux étoiles pour aliments surgelés sont indiqués pour la conservation d'aliments pré-congelés, pour la conservation et la fabrication de glace et de glaçons.
- > Les compartiments freezer à une, deux et trois étoiles ne sont pas indiqués pour la congélation d'aliments frais.
- > Si le freezer reste vide pendant de longues périodes, il faut l'éteindre, le dégivrer, le nettoyer, le sécher et laisser la porte ouverte pour éviter toute formation de moisissure à l'intérieur de l'appareil.

1.3. Informations pour les organismes de contrôle

- > Pour les contrôles EcoDesign, l'installation et la préparation de l'appareil doivent être conformes à la réglementation EN 62552.
- > Les exigences de ventilation, les dimensions et l'espace minimum par rapport au mur arrière sont indiqués dans le chapitre « Installation » de ce manuel.
- > Contacter le fabricant pour plus d'informations.

1.4. Pour économiser l'énergie

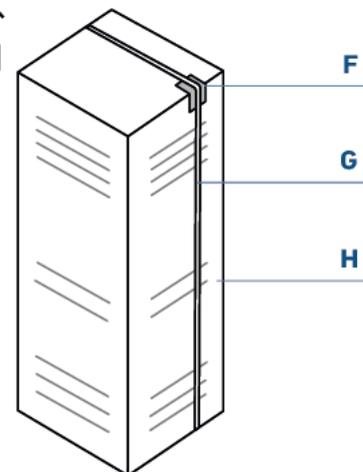
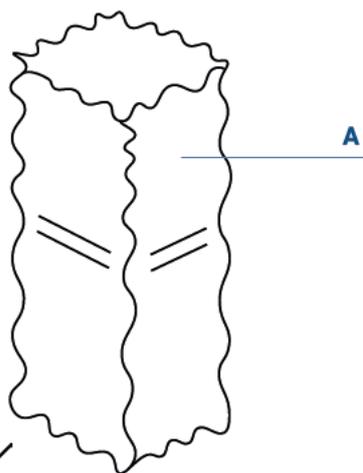
- > Une utilisation correcte de l'appareil, un emballage correct des aliments, une température constante et l'hygiène alimentaire favorisent la qualité de la conservation.
- > Réduire le temps et le nombre d'ouvertures des portes pour éviter une surchauffe excessive des cellules.
- > Nettoyer périodiquement le condensateur pour éviter une perte d'efficacité de la machine (voir la page 31).
- > Décongeler les aliments surgelés dans la chambre froide pour récupérer le froid accumulé par les aliments surgelés.



1.5. Étiquetage en vironnemental

LÉGENDE DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

	Matériau	Abréviation	Numérotation
A	Polyéthylène basse densité	LLDPE	4
B	Carton non ondulé	PAP	21
C	Polystyrène	PS	6
D	Bois	FOR	50
E	Fer	FE	40
F	Chlorure de polyvinyle	PVC	3
G	Polyéthylène téréphtalate	PET	1
H	Carton ondulé	PAP	20



2. INSTALLATION

2.1. Installation

Veiller à ce que l'installation soit correctement effectuée, en respectant toutes les indications reportées dans la notice d'installation fournie avec l'appareil.

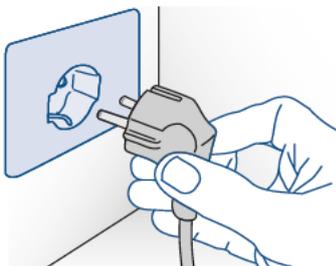


Attention

Si l'un des modèles prévoit des raccordements hydriques, il faut les faire avant de brancher la machine au courant électrique.

- La mise à la terre est obligatoire selon les modalités prévues par les normes de sécurité du système électrique.
- Positionner la cave à vin à l'aide d'une deuxième personne.
- Ne pas utiliser la porte ouverte comme levier pour positionner la cave à vins.
- Ne pas exercer de pression excessive sur la porte ouverte.
- La cave à vins ne doit pas être placée à proximité de sources de chaleur. Si cela n'est pas possible, un panneau isolant approprié doit être utilisé.
- L'appareil ne doit pas être exposé au rayonnement solaire.
- Ne pas placer l'appareil à l'extérieur.
- Confier l'installation et les interventions d'assistance à du personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur.
- Faire effectuer le branchement électrique par un personnel technique qualifié.
- Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation électrique est endommagé, contacter immédiatement le service d'assistance technique qui remplacera le câble, afin de prévenir tout risque.
- Avant toute intervention sur l'appareil (installation, entretien, positionnement ou déplacement), toujours s'équiper d'équipements de protection individuelle.
- Avant toute intervention sur l'appareil, couper l'alimentation électrique générale.
- En cas d'installation à proximité d'un autre réfrigérateur, se référer au guide d'installation.
- Ne jamais essayer de réparer l'appareil tout seul ou sans l'intervention d'un technicien qualifié.
- Ne pas installer/utiliser l'appareil en plein air.
- ATTENTION : Lors du positionnement de la cave à vins, s'assurer que le câble d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
- Pour éviter l'instabilité de la cave à vins, il faut l'installer et la fixer correctement selon les instructions du manuel d'installation.
- Cette cave à vins peut être utilisée jusqu'à une hauteur maximale de 2 000 mètres au-dessus du niveau de la mer.

2.2. Branchement au courant électrique



L'appareil est doté d'une fiche de type Schuko Unel de 16A et doit être branché au réseau électrique moyennant une prise Schuko Unel correspondante. Ne pas utiliser de rallonges et/ou d'adaptateurs multiples pour le branchement.



Important

Ne pas utiliser de rallonges et/ou d'adaptateurs multiples pour le branchement.



Attention

Si l'énergie électrique est fournie par des sources d'énergie renouvelables, il faut installer le kit d'Énergies Alternatives pour intégrer l'appareil dans le réseau électrique.

2.3. Réfrigérant

Faire attention à ne pas endommager le circuit réfrigérant.

Il contient de l'isobutane (R600a), un gaz naturel très respectueux de l'environnement, néanmoins le gaz est inflammable.

- En cas de dommage du circuit réfrigérant, s'assurer que des flammes nues ni étincelles ne se développent dans la pièce. Bien aérer la pièce.



ISO 7010 W021

Attention

Risque d'incendie / matériaux inflammables
Procéder au transport, à l'installation et au nettoyage en veillant à ne pas endommager le circuit réfrigérant.



Important

Faire attention durant le transport, le montage ou le nettoyage de ne pas endommager le circuit de réfrigération.



Attention

Risque d'incendie / matériaux inflammables.

3.1. Pour bien connaître votre cave à vins

Nous vous félicitons d'avoir acheté votre nouvelle cave à vins ! Vous pouvez dès à présent utiliser notre système de conservation innovant qui vous permettra de préserver au mieux tous vos aliments.

Ce manuel d'utilisation répondra à la plupart de vos questions pour ce qui concerne les caractéristiques du produit.

3.2. Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et aux biens causés par :

- > utilisation de l'appareil autre que celle prévue ;
- > non-respect des prescriptions du manuel d'utilisation ;
- > altération d'une seule partie de l'appareil ;
- > utilisation de pièces de rechange non originales

3.3. Service assistance

- > En cas de panne de l'appareil, contacter le service d'assistance technique et faire effectuer la réparation uniquement par du personnel qualifié.
- > S'assurer que le modèle et le numéro de série soient disponibles sur la plaque signalétique.
- > Utiliser uniquement des pièces de rechange originales.
- > Ne jamais essayer de réparer l'appareil tout seul ou sans l'intervention d'un technicien qualifié : outre les conséquences sur la sécurité, cela pourrait annuler la garantie.
- > Les pièces de rechange originales prévues pour le fonctionnement conformément aux réglementations Ecodesign peuvent être obtenues auprès de notre service après-vente pendant une période d'au moins 10 ans après la mise en circulation de l'appareil dans l'Espace économique européen.
- > Des informations détaillées sur la durée de la garantie et les conditions de garantie dans chaque pays sont disponibles auprès de notre service assistance clientèle, de votre revendeur ou sur notre site Internet.

> Pour toute autre information, ne pas hésiter à contacter le Centre d'Assistance Technique en appelant le numéro vert :

800-344222 (800-FHIABA)

> **+39 0434 420160**

> care@fhiaba.com

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



Important

Avant d'appeler, noter le numéro de série de l'appareil, indiqué sur le certificat de garantie et sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur du compartiment réfrigérateur sur le côté opposé de l'ouverture de la porte.

3.4. Données techniques

Le réfrigérant, le contenu utile et d'autres données techniques sont indiqués sur la plaque signalétique. De plus amples informations sur le modèle choisi sont disponibles sur le site Internet :

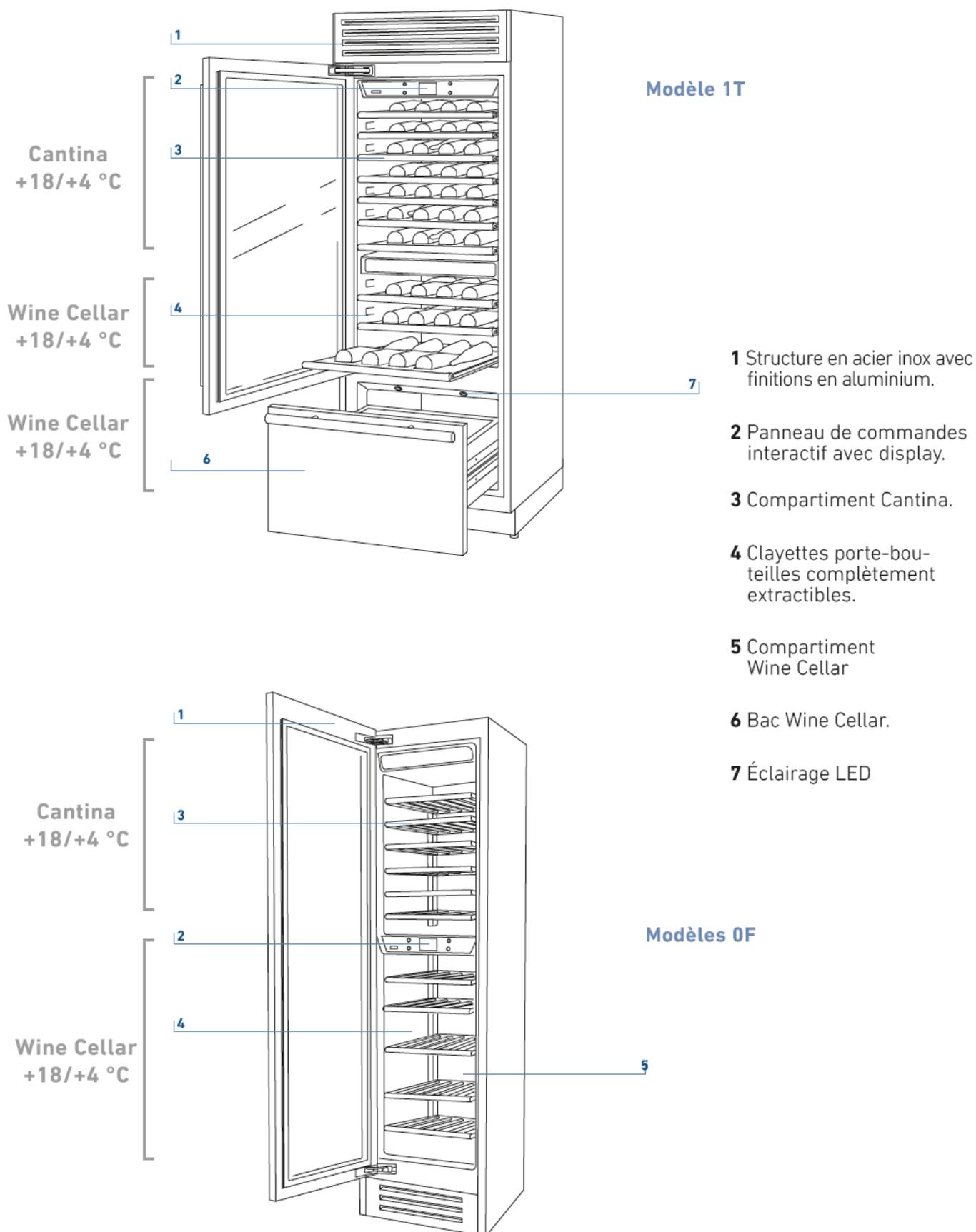
<https://www.fhiaba.com>

(uniquement pour les pays de l'Espace Économique Européen). Suivre les instructions pour trouver le modèle. Le modèle est identifié par le signe présent devant la barre du code produit (E-Nr.) sur la plaque d'identification. Alternativement, la désignation du modèle se trouve également sur la première ligne de l'étiquette énergétique UE.

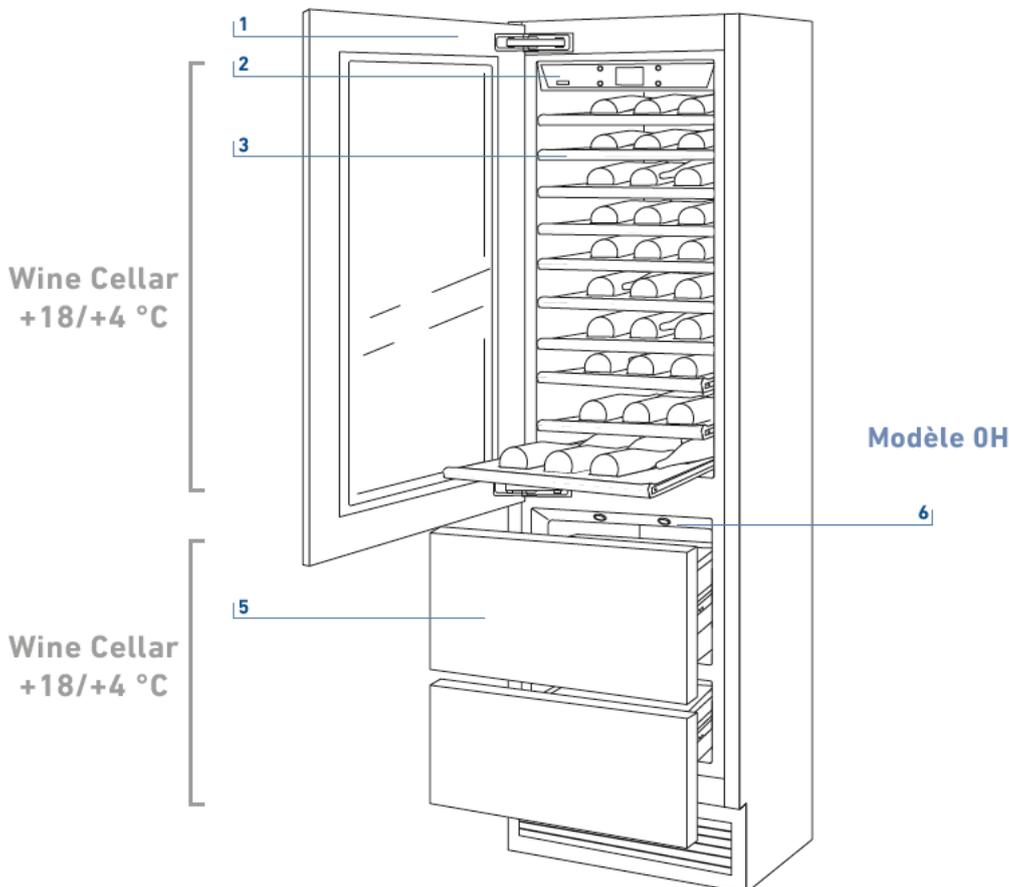
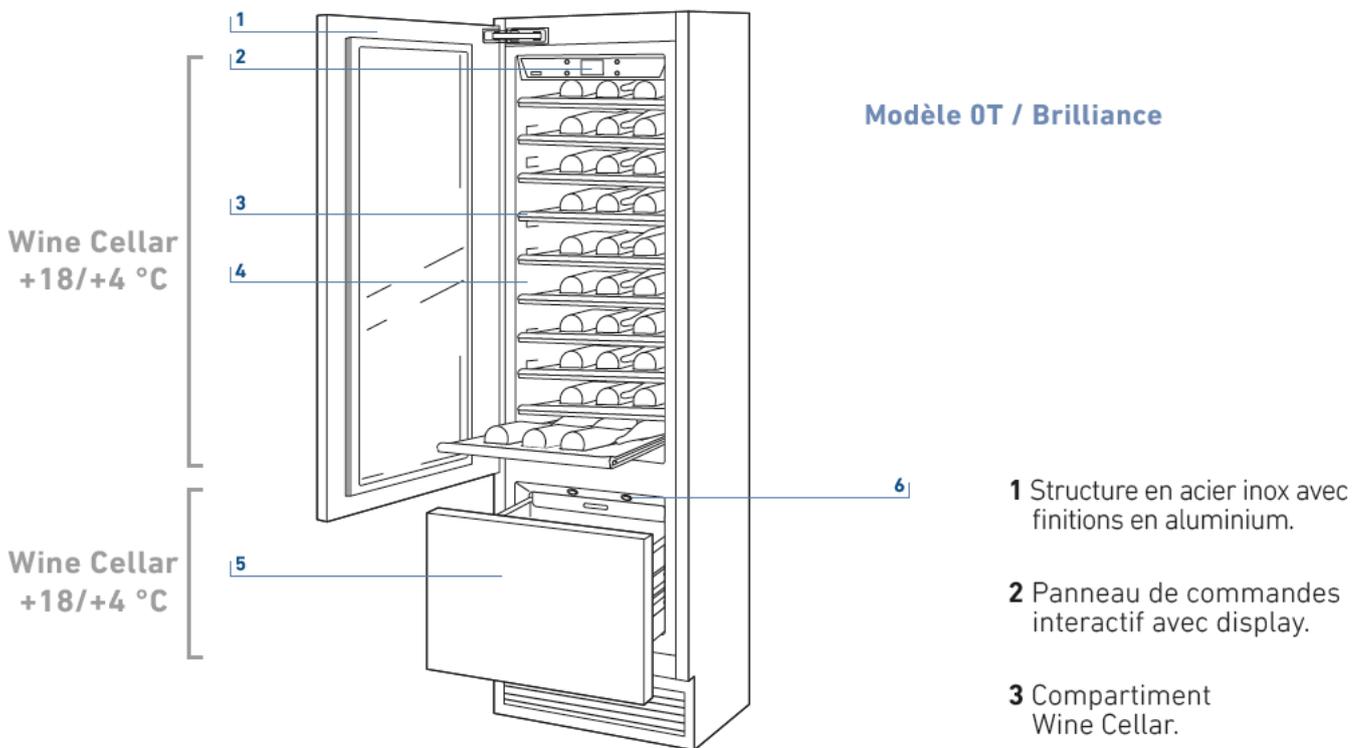
3.5. Plaque signalétique

La plaque signalétique indique les données techniques, le numéro de série et le modèle. La plaque signalétique ne doit jamais être retirée.

3.6. Composants principaux



3. AVANT DE COMMENCER



3.7. Contrôle électronique

L'innovant système de contrôle électronique conçu par Fhiaba maintient une température constante dans les compartiments et l'affiche sur le panneau de commandes. Il permet par ailleurs l'interaction de l'utilisateur avec le système de contrôle, moyennant la configuration personnalisée des différentes fonctions et l'envoi de messages sonores et/ou visuels, au cas où se vérifieraient des anomalies de fonctionnement de l'appareil.

3.8. Panneau de commandes principal

**Marche / Arrêt : On/Off**

Presser l'icône pour allumer ou arrêter l'appareil.

**Accueil**

Presser l'icône pour revenir à l'écran d'accueil.

**Alarme**

Presser l'icône pour afficher les fonctions de signal sonore d'alarme et pour les désactiver.

**Retour**

Presser l'icône de la flèche pour revenir à la page-écran précédente.

4. MARCHE ET ARRÊT DE L'APPAREIL

4.1. Marche et arrêt

Première mise en marche

Presser la touche **ON/OFF** . Les pages-écrans suivantes apparaissent sur l'afficheur :



1) Logo du Fabricant



2) Test initial (il dure 3 minutes).

3) La page-écran principale s'affiche et indique les températures mesurées au sein des compartiments de la cave. L'appareil commence à refroidir automatiquement, jusqu'à ce qu'il atteigne les températures définies.



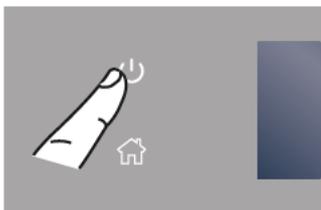
4) Page-écran accueil (*).



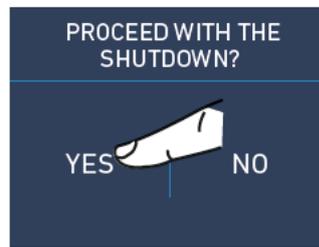
(* La page-écran accueil varie selon le modèle ; (voir le par. 5.1. Comment régler la température des compartiments ? page 16).

Lors du premier allumage de l'appareil, il est recommandé d'attendre au moins 12 heures avant d'introduire les aliments. Pendant cette période, désactiver les éventuels messages sonores en effleurant la touche **ALARM** .

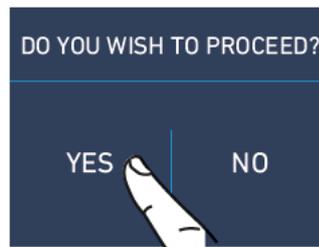
Extinction de l'appareil



1) Presser la touche d'arrêt **ON/OFF** .



3) Confirmer l'arrêt en pressant l'icône **OUI**.



3) Confirmer à nouveau l'arrêt en pressant l'icône **OUI**.



Remarque

Lorsque l'appareil est arrêté, aucun voyant n'indique qu'il est branché à l'alimentation électrique.

Extinction du compartiment Cantina et du compartiment Wine Cellar (Modèle 1T, OT et OH)

Le compartiment Cantina et le compartiment Wine Cellar peuvent être éteints séparément, tandis que le grand bac ne peut être éteint qu'en arrêtant l'intégralité de l'appareil.

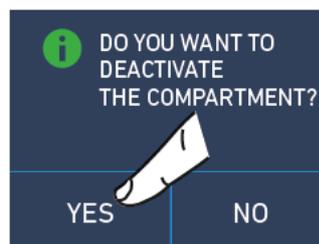


1) Page-écran **ACCUEIL**.

Pour éteindre le compartiment Cantina ou Wine Cellar, presser l'icône correspondante.



2) Presser l'icône **OFF**.



3) Confirmer l'extinction en pressant l'icône **OUI**.



3) Confirmer à nouveau l'arrêt en pressant l'icône **OUI**.



4) Confirmer à nouveau l'allumage en pressant l'icône **OUI**.



5) Sur la page d'accueil s'affiche l'icône **OFF** indiquant que le compartiment Cantina est éteint.



5) Le compartiment se rallume et la page-écran **ACCUEIL** apparaît.

Pour l'extinction du compartiment Wine Cellar  suivre la même procédure.

Rallumage de l'appareil

Pour remettre l'appareil en marche, presser l'icône **ON/OFF** , et l'écran s'allume ; les pages écrans de démarrage et la page d'accueil, avec la température mesurée à l'intérieur des compartiments du réfrigérateur, s'affichent à nouveau. Le réfrigérateur commence à refroidir jusqu'à atteindre les températures prédéfinies.

Rallumage des compartiments

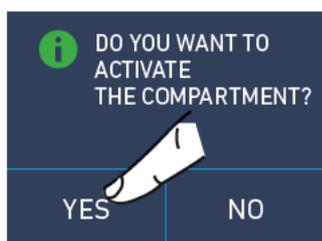
Si l'on souhaite rallumer les compartiments cuve et le compartiment Wine Cellar, suivre cette procédure :



1) Page-écran accueil. Pour rallumer un compartiment éteint, presser l'icône **OFF** située à côté.



2) Presser l'icône **ON**.



3) Confirmer l'allumage en pressant l'icône **OUI**.

Pour rallumer le compartiment Wine Cellar  suivre la même procédure.

Extinction pendant une durée prolongée

En cas de périodes d'absence prolongées il est recommandé d'éteindre l'appareil en pressant l'icône **ON/OFF**  et de débrancher la fiche électrique ou d'agir sur l'interrupteur omnipolaire qui l'alimente.

Vider complètement l'appareil, le nettoyer, l'essuyer et laisser les portes et les bacs partiellement ouverts afin d'éviter toute formation de mauvaises odeurs.

Remarque

Si lors de la première mise en marche l'inscription Fhiaba ne s'affiche pas, mais d'autres messages apparaissent, cela signifie que l'appareil a déjà commencé le processus de refroidissement.

Lors de la première mise en marche, il ne sera pas possible d'utiliser la page d'accueil pour modifier les configurations d'usine avant que la température prédéfinie soit atteinte. Il est toutefois possible de régler l'heure et la date, des paramètres nécessaires pour activer quelques fonctions spéciales. Lors de chaque allumage, l'appareil effectue une procédure d'auto-diagnostic d'une durée de 3 minutes avant de s'activer complètement. Si le compartiment Cantina ou le compartiment Wine Cellar s'éteint, le ventilateur relatif continue à fonctionner de manière autonome afin de prévenir la possible formation d'odeurs et de moisissures.

5. RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DES COMPARTIMENTS

5.1. Comment régler la température des compartiments ?

Chaque modèle est attentivement testé avant de quitter l'usine et réglé de manière à garantir de hautes performances et des consommations contenues. En règle générale, il n'est pas nécessaire de modifier les configurations d'usine.

Comment se présente la page-écran accueil sur les différents modèles ?

Modèle 1T

Compartiment Cantina +12 °C

Compartiment Wine Cellar +5 °C

Grand bac Wine Cellar +5 °C

Températures prédéfinies

Modèle 0T/0H

Compartiment Cantina (Dual zone) +12 °C

Compartiment Wine Cellar +4 °C

Températures prédéfinies

Modèle 0F

Compartiment Cantina +12 °C

Compartiment Wine Cellar +4 °C

Températures prédéfinies

Modifier la température des compartiments



1) Page-écran accueil. Presser par exemple l'icône du compartiment Cantina



2) Faire défiler les valeurs vers le haut ou vers le bas pour sélectionner la température souhaitée (dans le cas du compartiment Cantina, la température peut être réglée de +4 °C à +18 °C)



3) Presser l'icône **OK** pour confirmer la température sélectionnée.

Cette même procédure est requise pour régler la température :

- > dans le compartiment Cantina de +4 °C à +18 °C
- > dans le grand bac Wine Cellar de +4 °C à +18 °C.

Remarque

La température affichée peut légèrement varier par rapport à celle configurée suite à une ouverture continue des portes ou à l'introduction de grandes quantités d'aliments à température ambiante. 6 à 12 heures peuvent être nécessaires pour atteindre la température sélectionnée.

Icône du cadenas

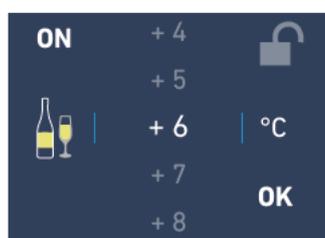
L'icône du cadenas apparaît lorsque les températures sont définies.

Le cadenas :

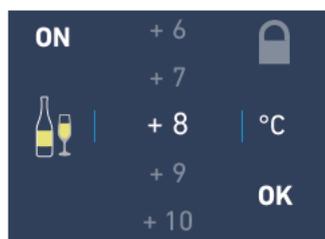
 **ouvert** indique qu'il est possible de modifier les températures des compartiments.

 **fermé** indique qu'il n'est PAS possible de modifier les températures des compartiments.

Généralement, le cadenas est ouvert ; dans ce cas, il est possible de faire défiler la page-écran vers le haut ou le bas, sélectionner la température souhaitée et appuyer sur **OK** pour confirmer.



Le cadenas sera en revanche fermé si l'utilisateur a activé certaines fonctions (décrites au par. « 6. FONCTIONS ET RÉGLAGES » à la page 18) ; dans cette situation, l'utilisateur ne pourra plus modifier les températures des compartiments tant que la fonction ne sera pas terminée ou désactivée manuellement.



5.2. Signaux d'information d'anomalies à l'écran



Un système de contrôle intégré fournit des informations à travers des signaux lumineux ou des messages textuels affichés à l'écran.

Le signal sonore qui accompagne certains avertissements d'anomalie peut être désactivé en appuyant sur la touche **ALARM**  du panneau de commandes principal.

La liste des avertissements d'anomalie figure à la fin du présent manuel (voir le par. « 11.2. Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran » page 33).

5.3. Températures conservation des vins

Pour une meilleure conservation, les vins ont besoin d'une température différente, plus chaude pour les vins rouges, et plus froide pour les vins blancs.



Vins Rouges

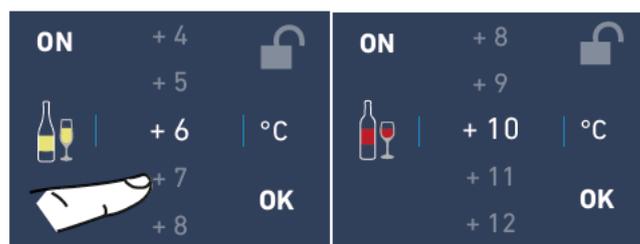
de +10 °C à +18 °C



Vins Blancs

de +4 °C à +9 °C

Par exemple, en réglant une température supérieure à +9 °C pour les vins blancs, l'afficheur changera l'icône de vin blanc à vin rouge.



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



6. FONCTIONS ET RÉGLAGES

6.1. Fonctions

Il est possible de personnaliser le fonctionnement de l'appareil pour l'adapter aux différentes exigences d'utilisation.

Après avoir pressé l'icône Fonctions  sur la page accueil, les icônes des fonctions disponibles suivantes s'afficheront.

-  **1)** Double zone / dual zone. (modèles 0T-0H)
-  **5)** Humidité.
-  **6)** Éclairage interne 12h.
-  **7)** Jambonnerie. (en option, modèles 0T-0H-0F)

1) Double Zone - Dual Zone (Modèles 0T et 0H)

Cette fonction peut être activée sur des modèles avec cave à vin sans séparateur et permet de différencier la température dans la partie supérieure du compartiment (plus chaude, donc plus convenable aux vins rouges) de la température dans la partie inférieure (plus froide, donc plus convenable aux vins blancs). Le système de réfrigération permet de maintenir le froid dans la partie inférieure du compartiment.



A) Page-écran **ACCUEIL**. Presser l'icône **FONCTIONS**.



B) Presser l'icône **DOUBLE ZONE**.



C) Presser la touche **ON** pour activer la fonction.



D) La page d'**ACCUEIL** changera et l'icône de la double zone apparaîtra.

5) Humidité

La fonction permet de régler l'humidité des compartiments Cantina et Wine Cellar pour améliorer la conservation du vin et des aliments.



A) Page-écran **ACCUEIL**. Presser l'icône **FONCTIONS**.



B) Faire défiler deux fois à droite puis presser l'icône **HUMIDITÉ**.



C) Faire défiler les valeurs vers le haut ou vers le bas jusqu'à régler l'humidité souhaitée.



D) Presser sur **OK**.

6) Éclairage interne 12 h

Cette fonction permet de configurer l'heure de l'éclairage interne, pouvant rester allumé 12 h après la fermeture de la porte de la cave à vins, afin de voir l'intérieur éclairé, à travers la porte vitrée.



A) Page-écran **ACCUEIL**. Presser l'icône **FONCTIONS**.



B) Faire défiler deux fois à droite puis presser l'icône **LUMIÈRE 12H**.



C) Presser la touche **ON** pour activer la fonction.

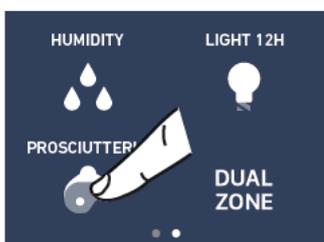
6. FONCTIONS ET RÉGLAGES

7) Jambonnerie (en option pour 0T-0H-0F)

La fonction permet de régler le compartiment Wine Cellar (avec température et humidité) afin de l'adapter à la conservation des jambons, charcuteries et fromages.



A) Page-écran **ACCUEIL**. Presser l'icône **FONCTIONS**.



B) Faire défiler deux fois à droite puis presser l'icône **JAMBONNERIE**.



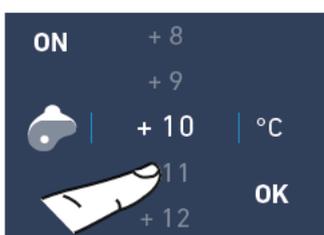
C) Presser la touche **ON** pour activer la fonction.



D) Sur la page-écran apparaît l'icône **JAMBONNERIE** à la place de celle des vins. Le compartiment maintiendra automatiquement la température à +10 °C et l'humidité moyenne sera réglée.



E) Pour activer la fonction, presser l'icône **JAMBONNERIE**.



F) Faire défiler les valeurs vers le haut ou le bas pour sélectionner la température souhaitée (de +8 °C à +17 °C) puis presser sur **OK**.

6.2. Réglages

Il est possible de personnaliser les réglages de votre cave à vins pour l'adapter aux différents besoins d'utilisation.



1) Date



2) Heure



3) Degrés Celsius et Fahrenheit



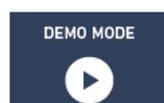
4) Langue



5) Sabbath



6) Reset



7) Démo Mode



8) Entretien



9) Service



10) InfoSystem

1) Date

La date s'affiche dans le format (jour:mois:année).
Il est possible de modifier les réglages en touchant l'écran.



A) Page-écran accueil. Presser l'icône **RÉGLAGES**.



B) Presser l'icône **DATE**.



C) Faire défiler vers le haut ou le bas pour sélectionner le jour souhaité puis presser sur **OK**.



D) Faire défiler vers le haut ou le bas pour sélectionner le mois souhaité puis presser sur **OK**.



E) Faire défiler vers le haut ou le bas pour saisir l'année puis presser sur **OK**.

2) Heure

Sur l'écran s'affiche l'heure et les minutes au format hh:mm.

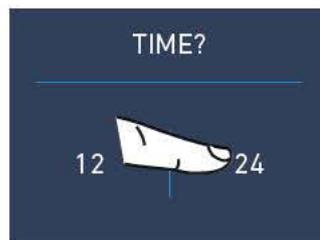
L'heure peut être réglée et affichée en 12 ou 24 heures.



A) Page-écran accueil. Presser l'icône **RÉGLAGES**.



B) Presser l'icône **HEURE**.



C) Choisir la modalité d'affichage de l'heure : 12 ou 24 heures.



D) Faire défiler vers le haut / bas jusqu'à sélectionner l'heure puis presser **OK**.

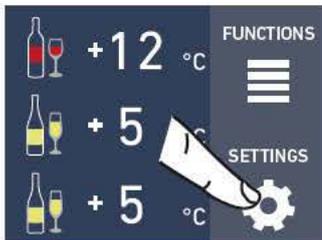


E) Faire défiler jusqu'à sélectionner les minutes puis presser **OK**.

6. FONCTIONS ET RÉGLAGES

3) °C/°F

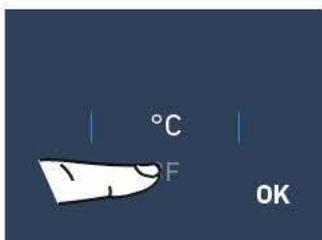
Cette fonction permet l'affichage de la température en degrés Celsius (par défaut) ou Fahrenheit.



A) Page-écran accueil. Presser l'icône **RÉGLAGES**.



B) Presser l'icône **°C/°F**.



C) Faire défiler vers le haut / bas jusqu'à sélectionner les degrés en Celsius ou en Fahrenheit puis presser sur **OK**.

4) Langue

Pour régler la langue de la cave, il suffit de suivre la procédure.



A) Page-écran accueil. Presser l'icône **RÉGLAGES**.



B) Presser l'icône **LANGUE**.



C) Faire défiler vers le haut ou le bas jusqu'à sélectionner la langue souhaitée et presser sur **OK**.

5) Mode Sabbath (Option)

Cette fonction permet de respecter certaines règles religieuses qui demandent que l'appareil ne soit pas affecté par l'ouverture ou la fermeture des portes (le fonctionnement thermostatique, l'éclairage interne et la fabrication des glaçons sont désactivés).



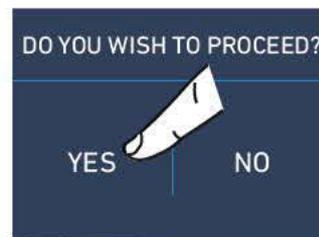
A) Page-écran accueil. Presser l'icône **RÉGLAGES**.



B) Faire défiler deux fois à droite puis presser l'icône **SABBATH**.



C) Presser la touche **ON** pour activer la fonction.



D) Presser la touche **OUI** pour activer la fonction.



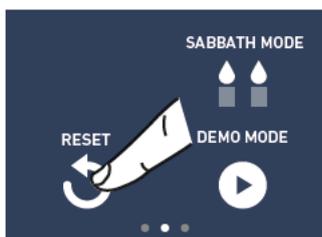
E) L'appareil fonctionnera en suivant cette configuration.

6) Reset

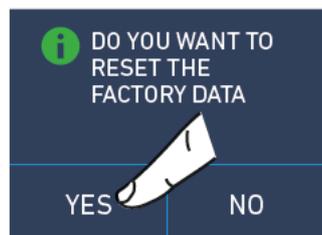
Cette fonction offre la possibilité de rétablir les réglages de base configurés en usine en annulant toute modification effectuée par la suite.



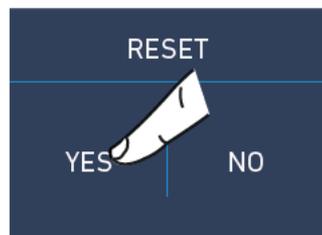
A) Page-écran accueil. Presser l'icône **RÉGLAGES**.



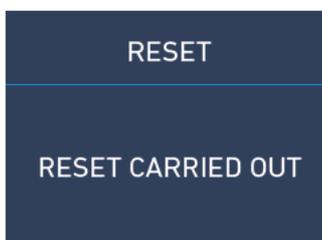
B) Faire défiler deux fois à droite puis sélectionner l'icône **RESET**.



C) Presser la touche **OUI** pour réinitialiser.



D) Presser la touche **OUI**.



E) La réinitialisation a été effectuée. Les configurations d'usine de la cave à vins ont été restaurées.



Important

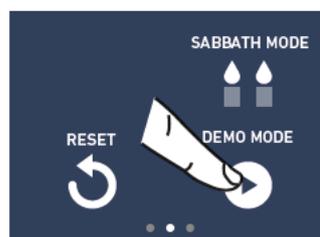
Si les paramètres de base (« reset ») sont réinitialisés, il est nécessaire de réactiver le choix de fonctionnement du grand bac.

7) Démo Mode

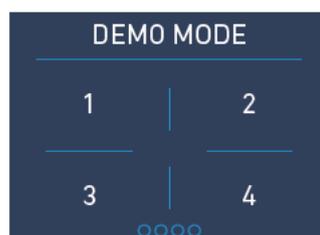
Cette fonction peut être activée pour simuler le fonctionnement du réfrigérateur, lors de salons ou d'expositions dans le showroom.



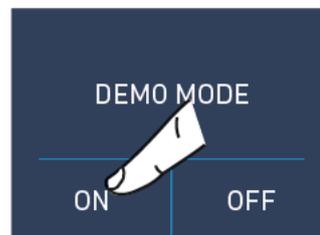
A) Page-écran accueil. Presser l'icône **RÉGLAGES**.



B) Faire défiler deux fois à droite puis sélectionner l'icône **DEMO**.



C) Saisir le **MOT DE PASSE** nécessaire pour l'activation à demander au Fabricant. Mot de passe par défaut : 1-2-3-4



D) Presser la touche **ON** ou bien **OFF**.

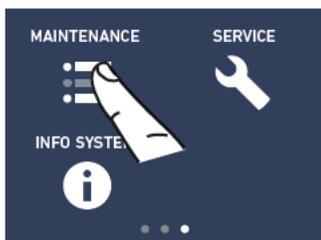
6. FONCTIONS ET RÉGLAGES

8) Entretien périodique

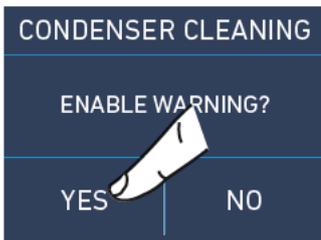
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condensateur. Le nettoyage périodique est rappelé tous les 6 mois par un signal sonore et visuel sur l'écran.



A) Page-écran accueil. Presser l'icône **RÉGLAGES**.



B) Faire défiler à droite trois fois pour arriver à cette page-écran puis presser l'icône **ENTRETIENS**.



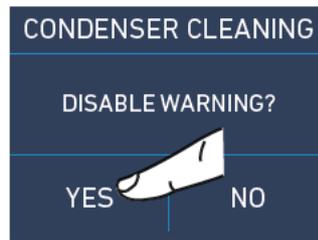
C) Pour l'activer, presser la touche **OUI**.



D) Le temps restant avant le prochain nettoyage s'affiche à l'écran.



E) Si l'on souhaite en revanche désactiver l'avertissement précédemment configuré, toucher l'icône **RESET**.



F) Il est possible de désactiver le signal d'avertissement et de visualiser le temps restant avant le prochain nettoyage en pressant la touche **OUI**.

9) Service

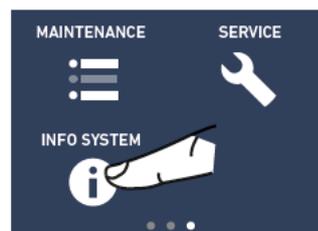
La fonction Service  est réservée à l'assistance du Fabricant.

10) Info System

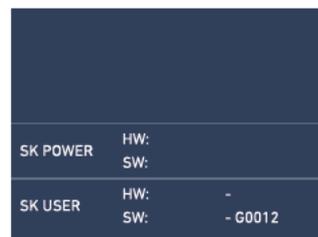
La fonction Info Système permet d'afficher les données du produit, comme par exemple le code du logiciel, le numéro de série et les codes configurés en usine de la cave à vins.



A) Page-écran accueil. Presser l'icône **RÉGLAGES**.



B) Presser l'icône **INFO SYSTEM**.



C) Les données de l'appareil s'affichent.

7.1. Mise en place intérieure (positionnement, réglage, retrait)

Clayettes pour Vins

Les clayettes peuvent être facilement retirées pour le nettoyage.

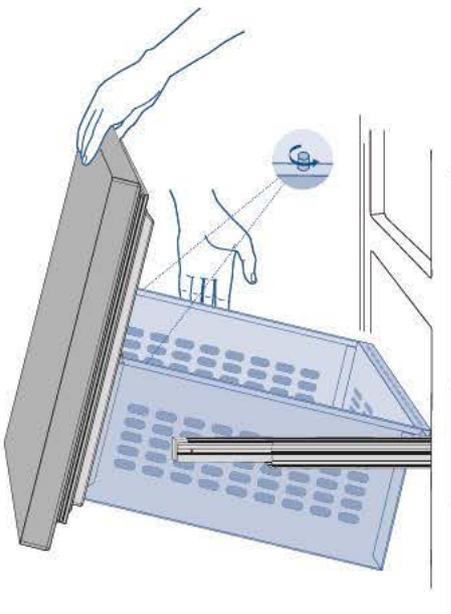
Retirer les bouteilles, extraire complètement la clayette, l'incliner vers le haut jusqu'à libérer les roulettes de coulissement de leur logement et l'enlever.



Grand bac (modèles 1T, 0T, 0H)

Il est simplement posé sur les coulisses de guidage.

- > pour retirer le bac, dévisser les deux pommeaux de fixation latéraux, le soulever et l'extraire.
- > pour retirer le bac intérieur, opérer de la même façon que pour le grand bac.



8.1. Éclairage

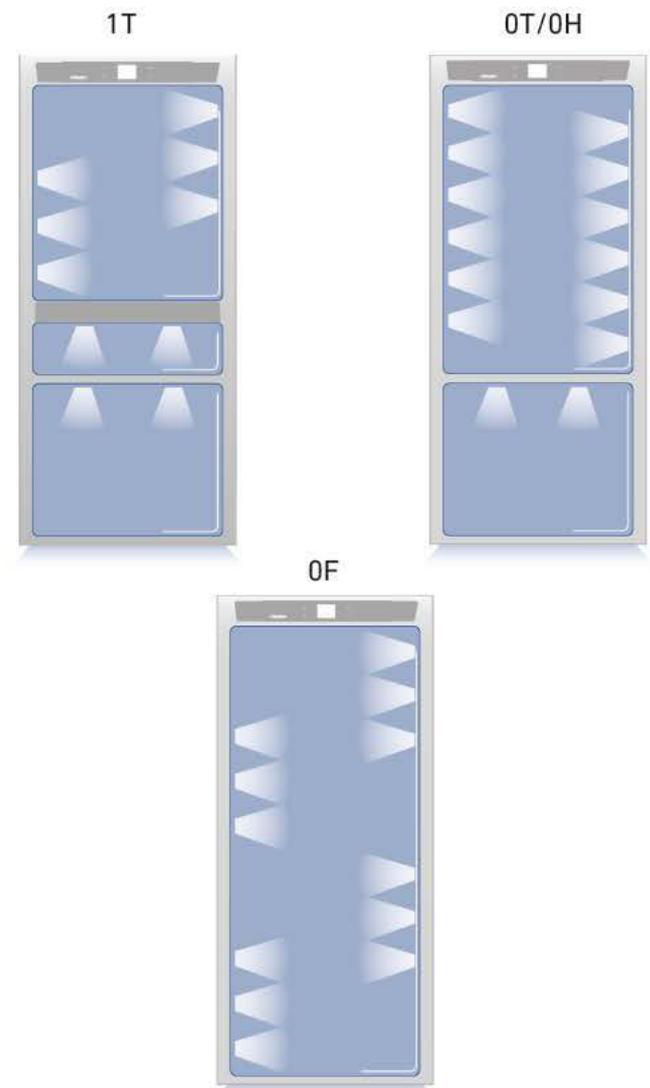
Pour garantir une vision interne optimale, un système à LED est prévu pour éclairer directement les différentes zones du compartiment Cantina.

En cas d'anomalies et/ou de pannes du système d'éclairage, il est nécessaire de s'adresser exclusivement au Service d'Assistance Technique du Fabricant.



Remarque

Une fois activée, la lumière interne s'éteindra automatiquement après 6 heures.



En cas d'anomalies et/ou de pannes du système d'éclairage, il est nécessaire de s'adresser exclusivement au service d'assistance technique Fhiaba.

9. CONSERVATION DES VINS

9.1. Indications générales

Comme nous le savons, les vins peuvent être conservés dans le temps, s'ils sont entreposés dans un lieu adéquat qui respecte les conditions suivantes :

- > Température adéquate et sans grandes variations dans le temps.
- > Niveau d'humidité contrôlé.
- > Protection de la lumière.
- > Absence de bruits et de vibrations.
- > Absence d'odeurs.
- > Positionnement horizontal de la bouteille.

Ces conditions sont garanties par votre cave à vins.

9.2. Températures de conservation

L'espace offert par les compartiments Wine Cellar et Cantina, qui peuvent être agrandis si nécessaire en activant également comme Wine Cellar le grand bac, permet de conserver vos meilleurs vins.

Les compartiments sont initialement réglés aux températures suivantes :

> Compartiment Cantina

+12 °C (53,6 °F)

Réglable de +4 °C à +18 °C (de 39,2 °F à 64,4 °F)

> Compartiment Wine Cellar

+10 °C (50 °F)

Réglable de +4 °C à +18 °C (de 39,2 °F à 64,4 °F)

Toutes les températures peuvent être modifiées selon les caractéristiques des vins et des exigences personnelles, il est toutefois important de maintenir la température la plus constante possible dans le temps.

De rapides et grandes excursions thermiques peuvent en effet déterminer une dilatation du liquide et une maturation anticipée du vin.

Il faut en outre éviter une température trop basse (en dessous de 4 °C - 39,2 °F) qui pourrait déterminer la formation de dépôts et endommager les qualités esthétiques du vin.

Tous les compartiments offrent des conditions optimales et tiennent compte de toutes ces exigences. Le compartiment Cantina, en particulier, est contrôlé thermostatiquement et de manière extrêmement raffinée et garantit un soin et une attention maximum dans le temps des bouteilles de haute qualité.

Modèle avec Cantina et Wine Cellar (1T)



> Compartiment Cantina
+12 °C (53,6 °F)
- réglable de +4 °C à +18 °C
(de 39,2 °F à 64,4 °F)

> Compartiment Wine Cellar
+10 °C (50 °F)
- réglable de +4 °C à +18 °C
(de 39,2 °F à 64,4 °F)

> Compartiment Wine Cellar
+10 °C (50 °F)
- réglable de +4 °C à +18 °C
(de 39,2 °F à 64,4 °F)

Modèle avec Wine Cellar (0T, 0H)



> Compartiment Wine Cellar
+10 °C (50 °F)
- réglable de +4 °C à +18 °C
(de 39,2 °F à 64,4 °F)

> Compartiment Wine Cellar
+10 °C (50 °F)
- réglable de +4 °C à +18 °C
(de 39,2 °F à 64,4 °F)

Modèle avec Cantina et Wine Cellar (0F)



> Compartiment Cantina
+12 °C (53,6 °F)
- réglable de +4 °C à +18 °C
(de 39,2 °F à 64,4 °F)

> Compartiment Wine Cellar
+10 °C (50 °F)
- réglable de +4 °C à +18 °C
(de 39,2 °F à 64,4 °F)

9.3. Temps de conservation

L'amélioration du vin dans le temps et sa durée en général dépendent des caractéristiques de la variété et de la typologie d'appartenance.

Ci-dessous est indiqué la période optimale de conservation et de vieillissement pour les différentes typologies dans les conditions idéales de conservation offertes par votre appareil.

Dans tous les cas, suivre les suggestions proposées par le producteur de la bouteille, en particulier pour les meilleurs vins.

TYOLOGIE DU VIN	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	TEMPS DE CONSERVATION
Vins Nouveaux	de 12 à 14 °C	6 mois
Vins Mousseux doux	de 8 à 10 °C	1 an
Vins Rosés	de 10 à 14 °C	1 an
Vins Pétillants	de 10 à 12 °C	1 - 2 ans
Vins Blancs normaux	de 10 à 14 °C	1 - 2 ans
Vins Rouges légers	de 12 à 14 °C	2 ans
Vins Mousseux Secs	de 8 à 10 °C	2 ans
Vins Mousseux Classiques	de 8 à 10 °C	3 - 4 ans
Vins Blancs Vigoureux ou en Barrique	de 8 à 12 °C	3 - 5 ans
Vins Rouges normaux	de 14 à 16 °C	3 - 5 ans
Vins Rouges Vigoureux ou en Barrique	de 14 à 18 °C	7 - 10 ans
Vins de Paille ou Liqueux	de 16 à 18 °C	10 - 15 ans

9. CONSERVATION DES VINS

9.4. Températures de dégustation

En général, on considère pour les blancs une température de service optimale comprise entre 10 et 12 °C (50 et 53,6 °F) et pour les rouges entre 12 et 14 °C (53,6 et 57,2 °F). Certains vins, toutefois, peuvent être meilleurs à des températures plus élevées ou plus basses.

Durant l'été, il est en général préférable de déguster les vins un peu plus froids qu'en hiver. Et en particulier, considérer que :

Vins Blancs

Les vins blancs ne doivent pas être servis à des températures élevées, étant en général plus acides que les vins rouges et peu tanniques et par conséquent plus agréables à de basses températures.

Il est préférable de servir ces vins entre 10 °C (50 °F) et 14 °C (57,2 °F). Les vins blancs jeunes, frais et aromatiques peuvent également être servis à 10 °C (50 °F) tandis que ceux moins aromatiques à 12 °C. Les températures comprises entre 12 °C (53,6 °F) et 14 °C (57,2 °F) sont par contre réservées aux vins blancs doux et mûrs qui ont été raffinés en bouteilles pendant quelques années. Des températures de dégustation plus élevées favoriseraient l'exaltation du caractère doux du vin au détriment de l'acidité et de la sapidité qui sont considérées des caractéristiques agréables et souhaitées de ce type de vin.

Vins Rosés

Le vin rosé est servi aux mêmes températures que les vins blancs. Ces vins peuvent toutefois présenter un certain contenu de tannin et dont être agréables à des températures plus élevées. Ils sont servis à des températures comprises entre 10 °C et 12 °C (50 °F et 53,6 °F), si jeunes et frais, et entre 12 °C et 14 °C (53,6 °F et 57,2 °F), si plus robustes et mûrs.

Vins Nouveaux

Pour leur particulière technique de vinification, les vins nouveaux ont une basse tannicité et sont plus agréables si servis entre 12 °C et 14 °C (53,6 et 57,2 °F).

Vins Rouges

Ayant par nature une tannicité plus élevée et une acidité plus basse, les vins rouges sont en général servis à des températures plus hautes. Les jeunes plus pauvres en tannin se servent en général entre 14 °C et 16 °C (57,2 et 60,8 °F), tandis que ceux avec du corps et riche en tannin peuvent être servis à 18 °C (64,4 °F). Certains vins affinés pendant des années en bouteille, avec encore du corps et tanniques, peuvent être servis à 18 °C (64,4 °F) voire même à 20 °C (68 °F).

Les vins rouges jeunes peu tanniques et peu struc-

turés sont par contre agréables à des températures plus basses, entre 12 °C et 14 °C (53,6 et 57,2 °F).

Vins Mousseux

Il est difficile de fournir des indications valables pour la grande variété de mousseux existants. En général, les mousseux plus doux et aromatiques sont servis à des températures plus basses, jusqu'à 8 °C (46,4 °F), tandis que les mousseux plus tanniques peuvent être servis à des températures plus hautes, jusqu'à 14 °C (57,2 °F). Les mousseux secs sont en général servis entre 8 °C et 10 °C (46,4 et 50 °F). Même les mousseux classiques sont en général servis à ces températures, qui toutefois peuvent également arriver à 12 °C (53,6 °F) en cas de mousseux affinés pendant de longues périodes. Il est dans tous les cas conseillé de suivre, en particulier pour les vins les plus importants, les conseils et les recommandations du producteur de la bouteille.

Vins Liquoreux et de Paille

Ce type de vins peut être servi à des températures comprises entre 16 °C et 18 °C (60,8 et 64,4 °F), toutefois, selon les goûts personnels, pour atténuer la saveur douce des vins de paille, ceci peut être également servi à une température de 10 °C (50 °F).

Gestion de la température de service pour les vins mousseux et le champagne

Pour garantir une utilisation efficace de la cave à vin sur le plan énergétique, il est important de tenir compte de l'emplacement et de la température de stockage des différents types de vin. Dans le cas des vins mousseux et du champagne, qui nécessitent une température de service plus basse que les températures de stockage décrites ci-dessus, il est conseillé d'adopter des stratégies de positionnement spécifiques dans la cave à vin. Dans une cave à vin à deux compartiments, les vins mousseux et les champagnes destinés au service doivent être placés dans le compartiment inférieur. Cela permet d'utiliser au mieux les caractéristiques de conception de la cave, car le froid a tendance à se déposer vers le bas, ce qui facilite le maintien d'une température plus basse dans ce compartiment. La température de service idéale pour ces vins est d'environ 4° centigrades. Cependant, il est important de noter que si le compartiment inférieur est réglé pour maintenir une température de 4° centigrades pour le service immédiat, malgré le fait que la cave à vin soit équipée de résistances d'équilibrage, il sera difficile, voire impossible, de maintenir une température de stockage adéquate dans le compartiment supérieur au-dessus de 14° centigrades. En effet, la basse température du compartiment inférieur affecte l'environnement du compartiment supérieur, réduisant sa capacité à atteindre ou à maintenir les températures plus élevées nécessaires à la conservation optimale d'autres types de vin.

9.5. Positionnement des bouteilles

Les clayettes coulissantes sont réalisées en bois et galbées de manière à accueillir les bouteilles dans les formats les plus classiques de la tradition ou du design plus moderne.

Que votre collection comprenne des bouteilles de haute qualité ou de petites bouteilles, celles-ci pourront trouver tout l'accueil nécessaire dans le Fhiaba Wine Cellar. Un accessoire particulier, fourni sur demande, vous permettra de les disposer en position inclinée, afin de mettre en évidence l'étiquette des bouteilles les plus importantes.

Les bouteilles Magnum pourront également y être disposées, en prenant soin de retirer l'étagère supérieure à celle qui les accueillera.

Stockage des bouteilles

Pour stocker le nombre maximum de bouteilles de vin - ranger la bouteille comme indiqué sur le dessin ;
- veiller à ce que les bouteilles ne dépassent pas les dimensions indiquées.

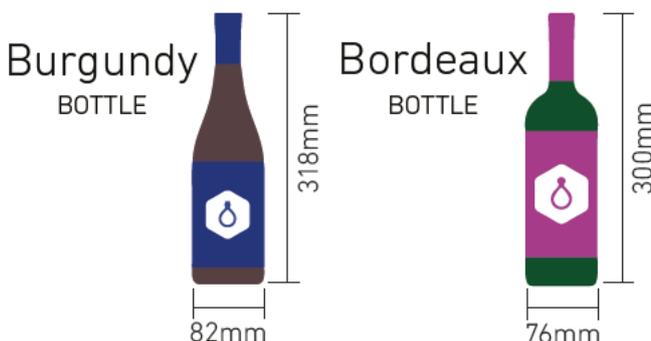


Attention

En cas de rétablissement du courant électrique après une coupure prolongée du courant, un signal sonore indique que la température du réfrigérateur a dépassé les valeurs normales. En outre, l'écran affiche pendant une minute les températures les plus hautes relevées à l'intérieur des compartiments, afin de permettre à l'utilisateur de décider comment utiliser au mieux les différents aliments. Une minute après, les écrans reprendront à fonctionner normalement, tandis que la touche **ALARM** (🔊) continuera à clignoter ; en pressant la touche **ALARM** (🔊) il sera possible de visualiser de nouveau les températures enregistrées les plus hautes.

Exemple de dimensions standard pour le stockage des bouteilles

Vous trouverez ci-dessous les dimensions de bouteilles les plus couramment utilisées par les producteurs de vin pour les vins blancs, rouges et mousseux. Ces dimensions permettent d'obtenir la meilleure capacité et un positionnement correct du produit sur les étagères à vin.



10.1. Entretien et Nettoyage

Pour le nettoyage des parties en acier, utiliser un chiffon en microfibre et l'éponge présents dans le kit fourni avec l'appareil.

Le chiffon et l'éponge doivent toujours être passés dans le sens de la finition satinée de l'acier.

De temps à autre, pour rétablir le brillant de l'acier, passer un chiffon en microfibre légèrement humidifié.

Ne pas utiliser l'éponge sur les parties en aluminium, par exemple les poignées et les profils des clayettes en verre.

Veiller tout particulièrement à ce que les orifices de ventilation de l'appareil, internes et externes, ne soient pas obstrués.



Remarque

Suivre scrupuleusement les instructions détaillées qui se trouvent dans le kit fourni et n'utiliser en aucun cas des produits abrasifs ou métalliques car ceux-ci pourraient rayer et endommager de manière permanente la finition satinée de l'appareil.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Faire très attention à ne pas endommager le circuit réfrigérant.



Attention !

Éviter d'utiliser des détergents à base de chlore ou d'autres détergents en contenant (eau de Javel, hypochlorite, etc.).



10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

10.2. Nettoyage interne

Laver les parties internes et les parties amovibles avec une solution d'eau tiède, et très peu de détergent à vaisselle.

Rincer et essuyer immédiatement.

Il est recommandé de ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage.



Attention !

Éviter d'utiliser des détergents à base de chlore ou d'autres détergents en contenant (eau de Javel, hypochlorite, etc.).



Attention !

Ne pas utiliser d'eau sur les composants électriques, sur les lumières ou sur le panneau de commandes.



Éviter tout contact entre les parties froides en verre et l'eau bouillante.

Ne laver aucune partie du réfrigérateur dans le lave-vaisselle car celle-ci pourrait s'endommager ou se déformer de manière irréparable.

10.3. Nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condensateur

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condensateur.

Le nettoyage périodique (tous les 6 mois) est rappelé par un signal sonore et visuel sur l'écran. Pour activer ou désactiver le signal d'avertissement et visualiser le temps restant avant le prochain nettoyage, voir le chap « 6.1. Fonctions » à la page 18).

Le condensateur se trouve derrière la grille de ventilation frontale inférieure ou supérieure, selon le modèle) voir la page 31).

Pour le nettoyer, utilisez un aspirateur muni d'une brosse souple, à la puissance maximale, en le passant le long des fentes de la grille.

En cas d'accumulation importante de poussière, la grille de ventilation peut être retirée afin de nettoyer à fond le condensateur.

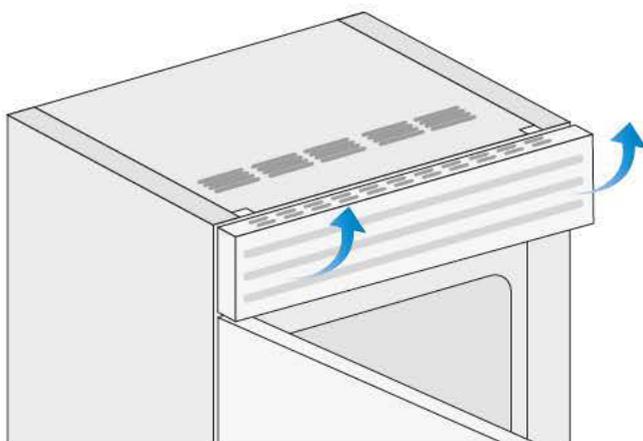
Après avoir nettoyé le condensateur, presser l'icône **RESET** pour réactiver l'avertissement dans 6 mois.

Si vous ne désirez plus pas avoir le signal d'avertissement pour le nettoyage du condensateur, presser l'icône **OFF** (voir le chap. « 8) Entretien périodique » à la page 24).

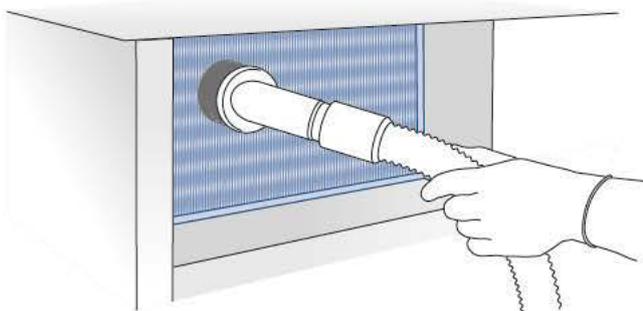
10.4. Condensateur supérieur

Pour le nettoyage du condensateur des modèles X-Pro, StandPlus et Country, suivre les instructions suivantes :

- > Éteindre l'appareil en pressant la touche **ON/OFF**  du panneau de commandes principal pendant environ 3 secondes.
- > Attendre environ 30 minutes, afin que le condensateur atteigne la température ambiante.
- > Soulever la grille amovible.



- > Nettoyer le condensateur soigneusement de tout dépôt de poussière, comme illustré dans l'image, en prenant soin de ne pas l'endommager.



- > Redémarrer l'appareil en agissant à nouveau pendant 3 secondes environ sur la touche **ON/OFF** .



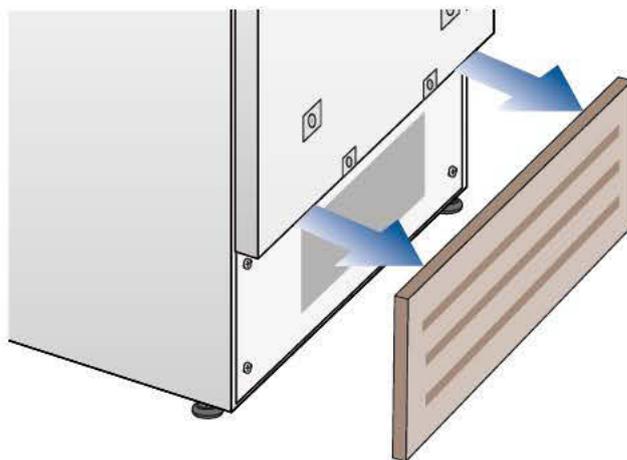
Attention !

Les ailettes du condensateur sont tranchantes, il est donc recommandé d'utiliser des protections adéquates pour les mains et les bras afin de nettoyer le condensateur en toute sécurité.

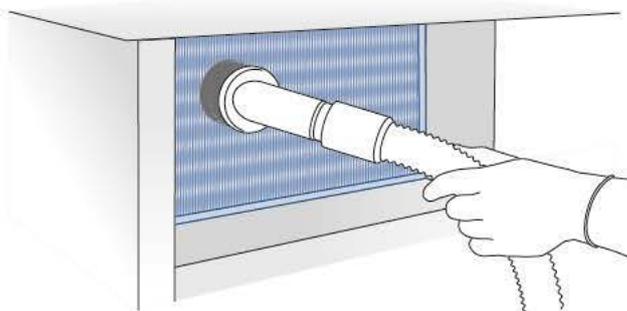
10.5. Condensateur inférieur

Pour le nettoyage du condensateur des modèles Classic, Integrated ou Brilliance, suivre les instructions suivantes :

- > Éteindre l'appareil en agissant sur la touche **ON/OFF**  du panneau de commandes principale pendant environ 3 secondes.
- > Attendre environ 30 minutes, afin que le condensateur atteigne la température ambiante.
- > Retirer la grille amovible en-dessous de la porte.



- > Nettoyer le condensateur soigneusement de tout dépôt de poussière, comme illustré dans l'image, en prenant soin de ne pas l'endommager.



- > Redémarrer l'appareil en agissant à nouveau pendant 3 secondes environ sur la touche **ON/OFF** .



Attention !

Les ailettes du condensateur sont tranchantes, il est donc recommandé d'utiliser des protections adéquates pour les mains et les bras afin de nettoyer le condensateur en toute sécurité.

11. RÉOLUTION DES PROBLÈMES

11.1. Guide des solutions aux problèmes

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, utiliser le guide qui suit avant d'appeler le service d'assistance : il peut aider à résoudre certaines anomalies par soi-même et fournit d'importantes informations à communiquer au technicien de maintenance pour garantir une réparation rapide et efficace.

Message « Call Service »

Un problème de fonctionnement est généralement indiqué à l'écran.

Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'utilisateur sont signalés moyennant un code de panne et le message « Call Service » (appeler l'Assistance Technique).

L'appareil ne fonctionne pas

L'appareil est-il branché à l'alimentation électrique ?
La prise d'alimentation est-elle alimentée ?
La touche **ON/OFF**  est-elle activée ?
Le condensateur est-il propre ? Voir la page 31

Les températures internes sont plus hautes que la normale

L'écran affiche-t-il un code d'erreur ? Voir la page 33
La température est-elle bien réglée ?
Le condensateur est-il propre ? Voir la page 31
Les portes ou les bacs sont-ils restés longtemps ouverts ?
De grandes quantités d'aliments ont-elles été récemment introduites ?

L'appareil reste en marche pendant un long moment

Pendant les journées chaudes et quand la température ambiante de la pièce est élevée, il est normal que le compresseur reste en marche pendant un long moment.
Les portes ou les bacs sont-ils restés longtemps ouverts ?
De grandes quantités d'aliments ont-elles été récemment introduites ?
Le condensateur est-il propre ? Voir la page 31
Contrôler que les portes soient bien fermées et que les aliments ou les récipients n'empêchent pas leur parfaite fermeture.

Perception de bruits étranges

Pendant le fonctionnement ou la phase de dégivrage, les bruits produits par les ventilateurs ou les compresseurs sont normaux.
Les bruits peuvent être plus intenses en raison du positionnement de l'appareil et de l'environnement.

De la condensation se forme à l'intérieur et à l'extérieur

Si le climat est très humide, la formation de condensation est normale. L'ouverture prolongée de la porte ou des bacs peut contribuer à la formation de condensation.
Toujours s'assurer que les portes soient parfaitement fermées.

Le compartiment présente du givre ou de la glace

Les portes sont-elles restées longtemps ouvertes ?
Les portes se referment-elles complètement ?
Si les portes ne se ferment pas parfaitement, contacter l'installateur. En cas de formation de givre ou de glace, due à des ouvertures fréquentes et prolongées des portes, désactiver pendant un certain temps les fonctions en appuyant sur le bouton correspondant du panneau de commandes. Attendre que le givre et la glace fondent puis extraire le bac et essuyer les parois et le fond du compartiment.

L'intérieur du réfrigérateur dégage de mauvaises odeurs

Nettoyer complètement l'appareil en suivant les instructions correspondantes.
Couvrir hermétiquement tous les aliments. Ne pas conserver d'aliments pendant de longues périodes.

La porte est difficile à ouvrir

L'appareil a été conçu pour en permettre la fermeture hermétique. La fermeture de la porte peut créer un effet de vide : il est dans ce cas nécessaire d'attendre quelques secondes, le temps que la pression se rééquilibre, avant d'ouvrir la porte.

11.2. Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran

- > En cas d'anomalie, presser la touche **ALARM**  et le message d'anomalie s'affichera avec son code d'erreur numérique (voir le tableau suivant).
- > Le message s'affiche pendant 3 secondes, puis la page-écran revient à la page d'**ACCUEIL**.
- > Pour bloquer le message sur la page-écran, presser la touche **INFO** . Le message reste affiché pendant 30 secondes, puis la page-écran **ACCUEIL** réapparaît.
- > En cas de plusieurs messages d'erreur, ils seront affichés successivement dans l'ordre temporel.

Message affiché	Description du problème
Panne Electrique !	Coupure prolongée de l'énergie électrique l'appareil se remet en marche automatiquement en signalant les températures enregistrées les plus chaudes. Presser la touche ALARM  pour désactiver l'alarme sonore
Porte du Réfr. Ouverte	Porte ouverte Le message apparaît une minute après l'ouverture de la porte
TriMode Ouvert	Grand bac ouvert le message apparaît après une minute d'ouverture du grand bac
Cave trop Chaud	Compartment Wine Cellar trop chaud voir le chap. « 11. RÉOLUTION DES PROBLÈMES » à la page 32
Cave trop Froide	Compartment Wine Cellar trop froid attendre 12 heures : si l'anomalie persiste, s'adresser au Service d'Assistance Technique
Riser. trop Chaud	Compartment Cantina trop chaud voir le chap. « 11. RÉOLUTION DES PROBLÈMES » à la page 32
Riser. trop Froid	Compartment Cantina trop froid attendre 12 heures : si l'anomalie persiste, s'adresser au Service d'Assistance Technique
Réfr. trop chaud	Compartment TriMode (modalité Réfrigérateur) trop chaud voir le chap. « 11. RÉOLUTION DES PROBLÈMES » à la page 32
Réfr. trop froid	Compartment TriMode (modalité Réfrigérateur) trop froid attendre 12 heures : si l'anomalie persiste, s'adresser au Service d'Assistance Technique
Réfrigérateur trop chaud	Compartment TriMode (modalité Crisper-Fresco) trop chaud voir le chap. « 11. RÉOLUTION DES PROBLÈMES » à la page 32
Réfrigérateur trop froid	Compartment TriMode (modalité Crisper-Fresco) trop froid attendre 12 heures : si l'anomalie persiste, s'adresser au Service d'Assistance Technique
TriModeTropChaud	Compartment TriMode (modalité Freezer) trop chaud voir le chap. « 11. RÉOLUTION DES PROBLÈMES » à la page 32
TriModeTropFroid	Compartment TriMode (modalité Freezer) trop froid attendre 12 heures : si l'anomalie persiste, s'adresser au Service d'Assistance Technique
Code de panne...	Code de panne S'adresser au Service d'Assistance Technique
Check condenser	Check Condenser Tous les 6 mois, l'écran affiche le message « CHECK COND. », nettoyer le condensateur et appuyer pendant 5 secondes la touche ENTER  pour le reset.

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