

MANUALE UTENTE
Cantina Vini

Fhiaba



Pag.	
2	1 Indicazioni importanti per la sicurezza e per l'ambiente
	1.1 Per la vostra sicurezza
	1.2 Rispetto per l'ambiente
3	2 Installazione
	2.1 Installazione
	2.2 Collegamento alla rete elettrica
4	3 Prima di iniziare
	3.1 Per conoscere bene l'apparecchiatura
	3.2 Caratteristiche principali
	3.3 Componenti principali
	3.4 Controllo elettronico
	3.5 Pannello di controllo principale e vano Riserva
8	4 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura
	4.1 Accensione e spegnimento
	4.2 Come regolare la temperatura secondo le diverse esigenze
	4.3 Segnali informativi e di anomalia sul display
10	5 Impostazioni e Funzioni Speciali
	5.1 Personalizzazione e impostazione lingua
	5.2 Funzioni speciali attivabili attraverso il Menu Fhiaba Access
	5.3 Impostazioni di base del Menu Fhiaba Access
15	6 Allestimento interno
	6.1 Allestimento interno (posizionamento, regolazione, rimozione)
16	7 Illuminazione
	7.1 Illuminazione
17	8 Utilizzo del vano TriMode
	8.1 Utilizzo del vano TriMode
18	9 Conservazione dei Vini
	9.1 Indicazioni generali
	9.2 Temperature di conservazione del vino
	9.3 Tempo di conservazione
	9.4 Temperature di degustazione
	9.5 Posizionamento delle bottiglie
21	10 Conservazione dei Cibi
	10.1 Suggesti per una buona conservazione del cibo fresco
	10.2 Suggesti per una buona conservazione del cibo surgelato
22	11 Tempi raccomandati per la conservazione dei Cibi
23	12 Cura e Pulizia
	12.1 Cura e pulizia
	12.2 Pulizia condensatore
	12.3 Pulizia interna
24	13 Guida alla risoluzione dei problemi
	13.1 Guida alla risoluzione dei problemi
	13.2 Indicazioni di anomalia che possono apparire sul display
26	14 Prima di chiamare il servizio di assistenza tecnica
	14.1 Prima di chiamare il servizio di assistenza tecnica
27	15 Mappa del Menu Fhiaba Access
	15.1 Functions
	15.2 Settings

1 Indicazioni importanti per la sicurezza e per l'ambiente

1.1 Per la vostra sicurezza



Nota

suggerimenti per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura



Importante

Indicazioni per evitare danni all'apparecchiatura



Attenzione

indicazioni per evitare lesioni alla persona

■ 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, tagliando da questa il cavo di alimentazione e rendendo impossibile la chiusura della porta. Usare la stessa cautela alla fine del ciclo di vita della nuova apparecchiatura.

■ Questa apparecchiatura è progettata per raffreddare bevande e cibi ed è destinata all'utilizzo domestico.

■ 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.

■ Spegnerne completamente l'apparecchiatura staccandola dalla presa della corrente durante operazioni di pulizia. Se la spina non è facilmente raggiungibile è opportuno scollegare l'interruttore omipolare 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.

1.2 Rispetto per l'ambiente



■ Prestare particolare attenzione alle corrette modalità di smaltimento di tutti i componenti dell'imballo.

■ 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 rendere impossibile la chiusura della porta.

■ Durante lo smaltimento, evitare danni al circuito refrigerante.

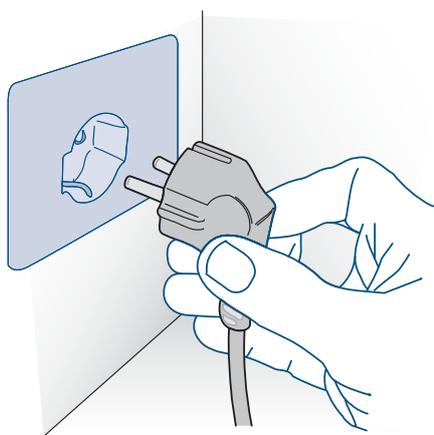
■ L'apparecchiatura non contiene, nel circuito refrigerante e nell'isolamento, sostanze nocive per lo strato di ozono atmosferico.

Assicuratevi che l'installazione sia effettuata correttamente, rispettando tutte le indicazioni riportate nella specifica guida di installazione fornita con l'apparecchiatura.

Collegamento alla rete elettrica 2.2

L'apparecchiatura è dotata di una spina del tipo Schuko da 16A e deve essere collegata alla rete elettrica attraverso una corrispondente presa Schuko.

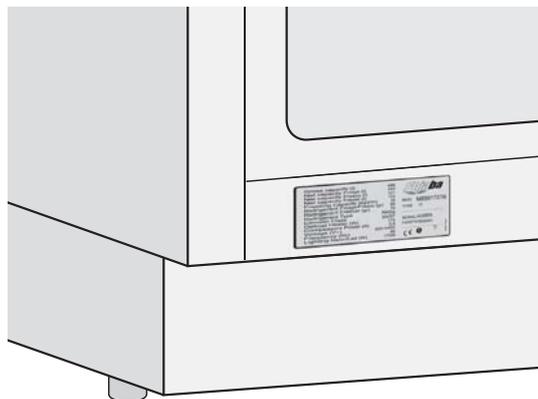
Non utilizzare prolunghe e/o adattatori multipli per il collegamento.



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

3 Prima di iniziare

3.1 Per conoscere bene l'apparecchiatura



Congratulazioni per aver acquistato il vostro nuovo Fhiaba: da oggi potrete utilizzare il nostro innovativo sistema di conservazione, che vi permetterà di preservare nel migliore dei modi tutti gli alimenti che desiderate.

Questo Manuale Utente risponderà alla maggior parte delle vostre domande circa le caratteristiche del prodotto. Qualora abbiate bisogno di ulteriori informazioni non esitate a contattarci al nostro numero verde

800-344222 (800-FHIABA)

o con un'email a

customercare@fhiaba.com

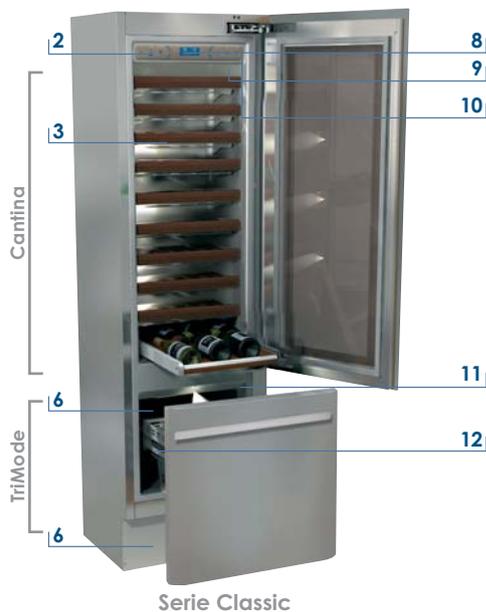
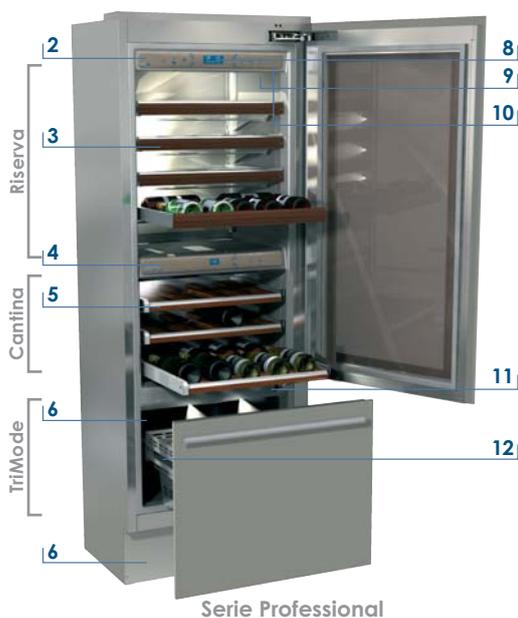
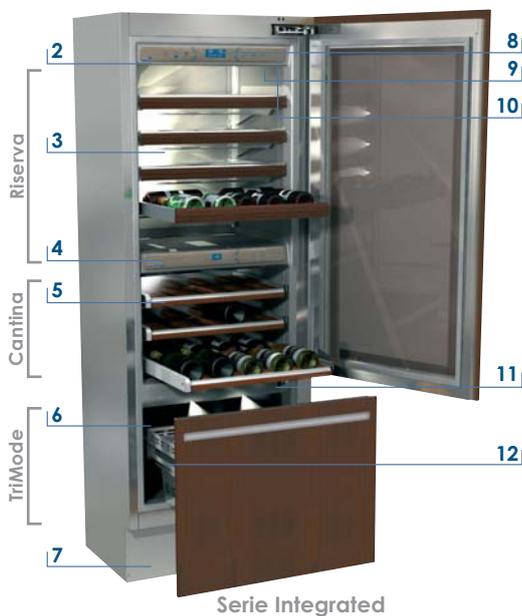
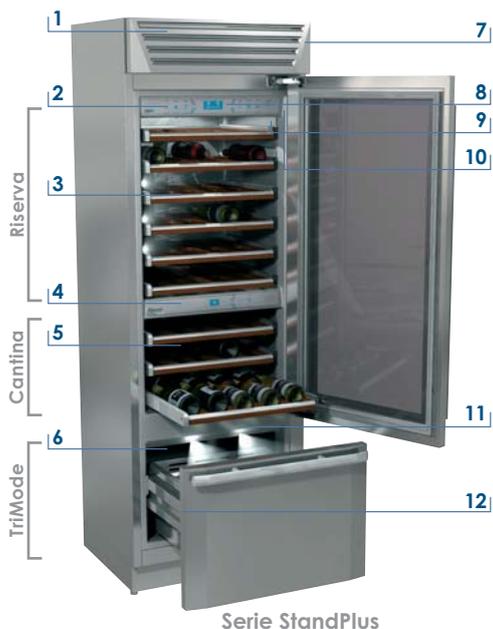
Prima di chiamare prendete nota del numero di serie dell'apparecchiatura, riportato sul certificato di garanzia e sulla targa matricola che si trova sotto al cassettono Tri-Mode nell'apparecchiatura e di eventuali messaggi che appaiono sul display.

Per maggiori informazioni su questo prodotto ed altri della serie Fhiaba, visitate il nostro sito

www.fhiaba.com.

3.2 Caratteristiche principali

- Design esclusivo studiato da Giugiaro
- Il triplo sistema di refrigerazione Fhiaba e l'efficiente separazione dei vani interni assicurano condizioni ottimali di conservazione in tutti i diversi vani
- Il controllo elettronico garantisce il mantenimento costante delle temperature e del livello di umidità impostati dall'utente
- Il doppio compressore permette la gestione separata delle temperature ed umidità impostate per il vano Ri-serva e per il vano Cantina e per il vano TriMode
- Quest'ultimo può funzionare in tre diverse modalità: come freezer, come frigorifero e come vano Fresco
- Installazione free-standing o a incasso
- Un menù interattivo (Fhiaba Access) permette la gestione personalizzata delle funzioni dell'apparecchiatura e la visualizzazione di messaggi relativi al funzionamento
- Ottimizzazione dei consumi durante periodi di vacanza
- Superfici in acciaio inox sia esternamente che internamente, con finiture di pregio in alluminio
- Sistema brevettato di cerniere che permette la chiusura automatica delle porte
- Cassettono TriMode con sistema di autochiusura Soft
- Illuminazione localizzata con sistema LED
- Sistema anti-ribaltamento con staffa per il fissaggio a muro.

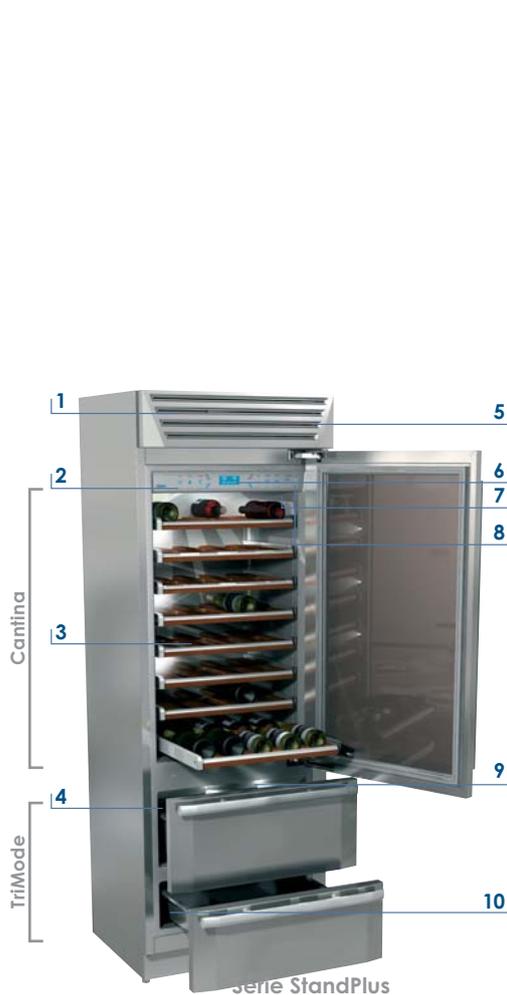


Modello ad un cassetto

- 1** Struttura in acciaio inox con finiture in alluminio
- 2** Pannello comandi con Fhiaba Access
- 3** Ripiani porta bottiglie scorrevoli su ruote e facilmente estraibili
- 4** Pannello comandi zona Riserva
- 5** Vano Cantina Vini
- 6** Cassetto TriMode, può operare come vano Freezer, Frigorifero o Fresco
- 7** Doppio sistema di refrigerazione
- 8** Display temperatura
- 9** Avvisi acustici
- 10** Funzione Vacation (all'interno del Menu FhiabaAccess)
- 11** Illuminazione innovativa
- 12** Auto chiusura porte e cassette

3 Prima di iniziare

3.3 Componenti principali



Modello a due cassettoni

- 1 Struttura in acciaio inox con finiture in alluminio
- 2 Pannello comandi con Fhiaba Access
- 3 Ripiani porta bottiglie scorrevoli su ruote e facilmente estraibili
- 4 Cassettoni TriMode, può operare come vano Freezer, Frigorifero o Fresco
- 5 Doppio sistema di refrigerazione
- 6 Display temperatura
- 7 Avvisi acustici
- 8 Funzione Vacation (all'interno del Menu FhiabaAccess)
- 9 Illuminazione innovativa
- 10 Auto chiusura porte e cassetti



L'innovativo sistema di controllo elettronico messo a punto da Fhiaba mantiene costante la temperatura dei tre 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.

Pannello di controllo principale e di controllo Riserva **3.5**



- | | | | |
|---|--|--------------------------|---|
| 1 | | Unit | Permette lo spegnimento completo e l'accensione dell'apparecchiatura (agire su di esso per 3 secondi). |
| 2 | | Cantina | Permette lo spegnimento e l'accensione del solo vano Cantina (agire su di esso per 3 secondi). |
| 3 | | Fhiaba Access | Permette l'accesso al menù delle funzioni dell'apparecchiatura |
| 4 | | Up/down Cantina | Tramite lo sfioramento dei tasti Up (su) e Down (giù) è possibile variare la temperatura già impostata per il vano Cantina e muoversi all'interno del menù interattivo. |
| 5 | | Display | Visualizza le temperature dei vani Cantina e TriMode, la data e l'ora, le funzioni Fhiaba Access ed i messaggi visivi. |
| 6 | | Up/Down (TriMode) | Tramite lo sfioramento dei tasti Up/Down è possibile variare la temperatura preimpostata a seconda delle scelte di utilizzo del vano TriMode (freezer, frigorifero o Fresco). |
| 7 | | Enter | Consente di confermare le scelte operate attraverso Fhiaba Access. |
| 8 | | Alarm | Lampeggia per segnalare eventuali anomalie di funzionamento, evidenziate anche attraverso un avviso sonoro, disattivabile attraverso lo sfioramento del tasto. |
| 9 | | Light | Permette di illuminare i vani Cantina e Riserva anche a porta chiusa |



- | | | | |
|----|--|------------------------|--|
| 10 | | Display | Visualizza la temperatura del vano Riserva |
| 11 | | Up/Down Riserva | Tramite lo sfioramento dei tasti Up/Down è possibile variare la temperatura preimpostata per il vano Riserva |
| 12 | | Riserva | Permette lo spegnimento e l'accensione del solo vano Riserva (agire su di esso per tre secondi) |
| 13 | | Humidity | Permette la regolazione dell'umidità all'interno dei vani Cantina e Riserva entro tre livelli: Alta (HI), Media (A), Bassa (LO). |

4 Accensione e spegnimento dell'apparecchiatura

4.1 Accensione e spegnimento

Prima accensione Quando l'apparecchiatura è collegata alla rete elettrica ma non è stata ancora accesa viene visualizzato sul display il messaggio

Stand by

(messaggio di sicurezza per avvisare che l'apparecchiatura è sotto tensione), mentre tutti i tasti del pannello sono spenti.

Per accendere tutti i vani dell'apparecchiatura agire per 3 secondi sul tasto Unit .

Tener presente che ad ogni accensione l'apparecchiatura esegue una procedura di autodiagnosi della durata di 3 minuti prima di avviarsi completamente.

Spegnimento del vano Vini Una volta che tutti i vani dell'apparecchiatura sono stati accesi, è possibile spegnere solo il vano Vini, agendo per 3 secondi sul relativo tasto.

Il vano TriMode rimane sempre acceso e non può essere spento se non attraverso lo spegnimento completo dell'apparecchiatura.

Riaccensione del vano Vini Agire nuovamente per 3 secondi sul relativo tasto.

Spegnimento completo Per spegnere completamente l'apparecchiatura durante le operazioni di pulizia o di manutenzione agire per 3 secondi sul tasto Unit . Staccare anche la spina dalla presa di alimentazione e agire sull'interruttore omnipolare che la alimenta.

Spegnimento per lunghi periodi Dopo aver spento completamente l'apparecchiatura e staccata dalla presa di alimentazione, svuotarla di tutto il suo contenuto, pulirla ed asciugarla e lasciare le porte ed i cassettoni parzialmente aperti per evitare la formazione di cattivi odori.



Per evitare la modifica accidentale delle impostazioni, la tastiera si blocca automaticamente dopo un certo periodo di tempo e sul display appare il messaggio "keypad locked". Per riattivarla premere contemporaneamente i tasti Fhiaba Access e Up/Down (Down) per 3 secondi.

Se alla prima accensione non appare la scritta Stand by, significa che l'apparecchiatura ha già iniziato la procedura di raffreddamento.

In questo caso disattivare eventuali messaggi sonori sfiorando il tasto Alarm , richiudere la porta e attendere che le temperature programmate vengano raggiunte.

Durante la prima accensione non sarà possibile utilizzare il menù Fhiaba Access 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.

Se si spegne solo il vano Riserva o il vano Cantina, il relativo ventilatore continua a funzionare autonomamente per prevenire la possibile formazione di odori e muffe.

Come regolare la temperatura secondo le diverse esigenze 4.2

Per regolare la temperatura nei diversi vani agire sul tasto Up/Down  relativo al vano stesso (vedi capitolo 3.5).

Se la tastiera risultasse bloccata (messaggio "keypad locked") premere contemporaneamente i tasti Fhiaba Access  e Up/Down (Down)  per 3 secondi.

Vano Vini

Ogni modello è attentamente testato prima di lasciare la fabbrica e regolato in modo tale da assicurare alte prestazioni e consumi contenuti. La temperatura ideale per la conservazione dei vini, tuttavia, dipende dalle varietà dei vini che si vogliono conservare, dalla modalità di conservazione (Cantina per la conservazione e degustazione o Riserva per la conservazione e l'invecchiamento di bottiglie pregiate), ma anche dai gusti personali.

Vi invitiamo in ogni caso a consultare la guida la guida sulla conservazione dei vini riportata più avanti in questo manuale.

A seconda delle necessità si possono reimpostare le temperature come segue:

- Vano Riserva:
da +8° C a +18° C (da 46.4° F a 53.6° F),
la temperatura preimpostata è di +12° C (53.6° F).
- Vano Cantina:
da +4° C a +18° C (da 39.2° F a 53.6° F),
la temperatura preimpostata è di +10° C (50° F).

Vano TriMode

Il vano TriMode esce dalla fabbrica impostato come Freezer ma può essere fatto funzionare anche come vano frigorifero o Fresco.

Le istruzioni per la conversione sono fornite al paragrafo "Impostazioni e funzioni speciali".

A seconda delle necessità si possono reimpostare le temperature come segue:

- Vano Freezer: da -15° C a -22° C (da 5° F a -7.6° F),
la temperatura consigliata e preimpostata è di -18° (0° F)
- Vano Frigorifero: da +2° C a +8° C (da 35.6° F a 46.4° F),
la temperatura consigliata e preimpostata è di +5° C (41° F).
- Vano Fresco: da -2° C a +2° C (da 28.4° F a 35.6° F),
a temperatura consigliata e preimpostata è di 0° C (32° F).



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

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

Segnali informativi e di anomalia sul display 4.4

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

Il segnale informativo viene visualizzato sempre con un testo fisso mentre il segnale di anomalia viene visualizzato con testo lampeggiante.

Il segnale sonoro che accompagna alcuni dei segnali di anomalia può essere disattivato sfiorando il tasto Alarm  sul pannello di controllo principale. L'elenco dei segnali di anomalia è riportato alla fine di questo manuale.

5 Impostazioni e Funzioni Speciali

5.1 Personalizzazione e impostazione lingua



Per evitare la modifica accidentale delle impostazioni, la tastiera si blocca automaticamente dopo un certo periodo di tempo e sul display appare il messaggio "keypad locked".

Per riattivarla premere contemporaneamente i tasti FhiabaAccess  e Up/Down  per almeno 3 secondi.

È possibile personalizzare il funzionamento del Vostro Fhiaba per adattarlo alle diverse esigenze di utilizzo, reimpostando i parametri principali (Setting) o attivando funzioni speciali (Functions).

Le funzioni vengono visualizzate sul display principale sfiorando il tasto FhiabaAccess .

I tasti Up/Down  permettono lo scorrimento delle funzioni disponibili, che vengono selezionate sfiorando il tasto Enter ; il display visualizzerà lo stato attuale della funzione.

Sempre attraverso i tasti Up/Down  ci si può muovere all'interno della funzione selezionata, attivandola o disattivandola sfiorando il tasto Enter .

Una volta confermata la funzione, il display visualizzerà automaticamente il menù principale per scegliere altre funzioni.

In qualsiasi momento è possibile ritornare alla scelta precedente attraverso il tasto FhiabaAccess .

La lingua dei messaggi che appaiono sul display può essere reimpostata operando come segue:

Accedere al menù sfiorando il tasto FhiabaAccess , attraverso i tasti Up/Down  selezionare Settings (Impostazioni), quindi confermare attraverso il tasto Enter . Selezionare quindi la funzione Language (Lingua) e la lingua desiderata.

5.2 Funzioni speciali attivabili attraverso il Menu Fhiaba Access

Per utilizzare le funzioni speciali, selezionare il tasto Fhiaba Access  e attraverso il tasto Up/Down  accedere al menu confermando la scelta Functions.

Doppia Zona (Modelli 0H)

Funzione attivabile solo sui modelli dotati di una cella vini senza separatore interno. Consente di differenziare la temperatura della parte superiore della cella vini (meno fredda e quindi più adatta alla conservazione dei vini rossi) da quella della parte inferiore (più fredda e quindi più adatta alla conservazione dei vini bianchi).

Come attivare  →  Doppia Zona →  On → 

Per disattivare  →  Doppia Zona →  OFF → 

Shopping TriMode

La funzione deve essere attivata almeno 24 ore prima dell'inserimento nel TriMode di alimenti a temperatura ambiente o qualche ora prima dell'inserimento di alimenti già congelati che hanno subito un moderato innalzamento della temperatura. La funzione si disattiva automaticamente allo scadere del periodo di funzionamento programmato.

È possibile programmare in anticipo l'attivazione della funzione. Dopo un'interruzione prolungata di corrente è necessario riattivare la funzione. È possibile programmare con un anticipo tra 1 e 12 ore

Come attivare  →  Shopping TriMode →  Shopping TriMode ON/OFF →  Shopping TriMode On → 

Per disattivare  →  Shopping TriMode →  Shopping TriMode ON/OFF →  Shopping TriMode Off → 

Per programmare in anticipo l'attivazione  →  Shopping TriMode →  Durata Shopping →  Imposta ora: | → 

Vacanza TriMode La funzione (raccomandata in caso di assenze prolungate in quanto consente un sensibile risparmio di energia) porta la temperatura del vano TriMode a - 18°C (46.4°F) se il vano è impostato come Freezer e a +14°C (57.2°F) se il vano è impostato come frigorifero. La funzione non è attivabile se il vano è impostato come Fresco. La funzione resta attiva anche se si presenta un lungo periodo di interruzione della corrente. È possibile programmare un periodo da 1 a 90 giorni.

- Come attivare**
 - Funzioni → → Vacanza TriMode → →
 - Vacanza TriMode ON/OFF → → Shopping TriMode On →
- Per disattivare al rientro della vacanza**
 - Funzioni → → Vacanza TriMode → →
 - Vacanza TriMode ON/OFF → → Shopping TriMode OFF →
- Per programmare la durata**
 - Funzioni → → Vacanza TriMode → →
 - Durata vacanza → → Imposta giorni: 1 →

Cooler Bottiglie La funzione può essere attivata quando si ha la necessità di raffreddare bevande in tempo breve, ponendole all'interno del vano Freezer. È possibile selezionare una durata del tempo di raffreddamento tra 1e 45 minuti. Un segnale sonoro segnalerà il raggiungimento della temperatura ottimale. Dopo il prelievo delle bevande disattivare il segnale sonoro sfiorando il tasto Alarm (🔊).

- Come attivare**
 - Funzioni → → Cooler bottiglie → →
 - Cooler bottiglie ON/OFF → → Cooler bottiglie On →
- Per disattivare**
 - Funzioni → → Cooler bottiglie → →
 - Cooler bottiglie ON/OFF → → Cooler bottiglie OFF →
- Per programmare la durata**
 - Funzioni → → Cooler bottiglie → →
 - Tempo raffredd. → Imposta ora: 20 min → →

Modo 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).

- Come attivare**
 - Funzioni → → Modo Sabbath → →
 - Modo Sabbath ON/OFF → → Modo Sabbath On →
- Per disattivare**
 - Funzioni → → Modo Sabbath → →
 - Modo Sabbath ON/OFF → → Modo Sabbath OFF →

5 Impostazioni e Funzioni Speciali

Luce Notturna (Optional) La funzione Luce Notturna attiva una luce esterna sullo zoccolo dell'apparecchiatura.

Come attivare la luce esterna Funzioni → →  Luce notturna → → 
Luce notturna ON/OFF → →  Luce notturna On →

Come disattivare la luce esterna Funzioni → →  Luce notturna → → 
Luce notturna ON/OFF → →  Luce notturna OFF →

Filtro Aria (Optional) La funzione Visualizza Stato permette di visualizzare esattamente la quantità di aria filtrata, in litri, e il tempo che resta prima dell'esaurimento del filtro. La funzione Reset Filter azzerare il conteggio della quantità di aria filtrata e del tempo trascorso dall'ultima sostituzione. È necessario azzerare il conteggio ad ogni sostituzione della cartuccia.

Come controllare lo stato del filtro Funzioni → →  Filtro Aria → → 
Visualizza Stato → Enter > Conferma →

Come azzerare il conteggio dell'aria filtrata Funzioni → →  Filtro Aria → → 
Reset Filtro Aria → Enter > Conferma →

Selezionare il tasto Fhiaba Access  e attraverso il tasto Up/Down  scegliere Settings.

Opzioni TriMode

Il vano freezer può, all'occorrenza, esser fatto funzionare come vano frigo o come vano Fresco, e quindi operare con le temperature più adatte per tali vani.

Come scegliere la funzionalità Frigo

Impostazioni → →  Opzioni TriMode → → 
Frigo → Enter > Conferma →

Come scegliere la funzionalità Fresco

Impostazioni → →  Opzioni TriMode → → 
Fresco → Enter > Conferma →

Come ripristinare la funzionalità Freezer

Impostazioni → →  Opzioni TriMode → → 
Freezer → Enter > Conferma →

Impostazioni Base

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

Per ripristinare le regolazioni base

Impostazioni → →  Impost. di base →
Enter > Conferma →

Data

Imposta Data

Il display visualizzerà la data come dd:mm:yy(giorno:mese:anno), il gg sarà lampeggiante. Con i tasti Up/Down  modificare l'impostazione, confermare con Enter per passare all'impostazione successiva; alla conferma dell'anno la data sarà impostata.

Come impostare la data

Impostazioni → →  Data → →  Imposta Data
→ DATA: 01-01-2009 →

Mostra Data

Con questa funzione è possibile disattivare/attivare la visualizzazione della data dal display.

Come attivare la data

Impostazioni → →  Data → →  Mostra Data
→ →  DATA: 01-01-2009 On →

Come disattivare la data

Impostazioni → →  Data → →  Mostra Data
→ →  DATA: 01-01-2009 OFF →

Ora

Imposta Ora

Il display visualizza l'ora e i minuti come hh:mm e con hh: lampeggiante. Con i tasti Up/Down  può essere modificata l'impostazione che va quindi confermata attraverso il tasto Enter per passare all'impostazione successiva; alla conferma dei mm: l'ora sarà impostata.

Come impostare l'ora

Impostazioni → →  Ora → →  Imposta Ora
→ ORA: 01:01 →

5 Impostazioni e Funzioni Speciali

Set 12/24 Con questa funzione si sceglie la visualizzazione a 12 o 24 ore.

Come impostare la visualizzazione a 12 h Impostazioni → → Ora → → Visualizza 12/24
→ → Set:12 →

Come impostare la visualizzazione a 24 h Impostazioni → → Ora → → Visualizza 12/24
→ → Set:24 →

Mostra Ora Con questa funzione è possibile attivare/disattivare la visualizzazione permanente dell'ora.

Come attivare l'ora permanente Impostazioni → → Ora → → Mostra ora
→ → ORA: 01:01 On →

Come disattivare l'ora permanente Impostazioni → → Ora → → Mostra ora
→ → ORA: 01:01 OFF →

Lingua Permette di scegliere la lingua nella quale visualizzare i messaggi del display.

italiano Impostazioni → → Lingua → → italiano →

inglese Impostazioni → → Lingua → → english →

francese Impostazioni → → Lingua → → français →

tedesco Impostazioni → → Lingua → → deutsch →

spagnolo Impostazioni → → Lingua → → español →

Imposta °C/°F Questa funzione permette la visualizzazione della temperatura in gradi Centigradi o gradi Fahrenheit. Normalmente l'apparecchiatura è impostata per la visualizzazione in gradi centigradi.

Come impostare in gradi Centigradi Impostazioni → → Imposta 'C/'F → → Imposta 'C' →

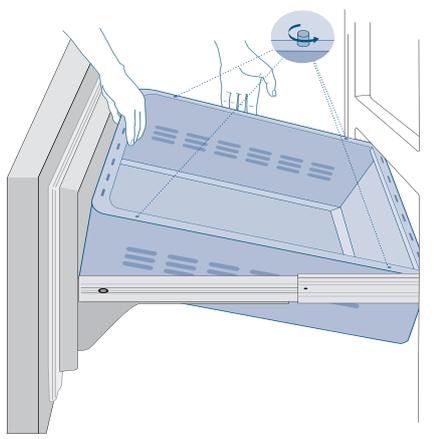
Come impostare in gradi Fahrenheit Impostazioni → → Imposta 'C/'F → → Imposta 'F' →

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.

**Cassetto TriMode**

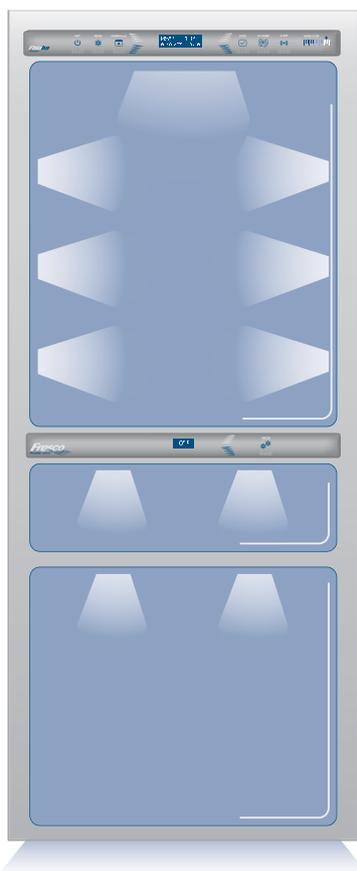
Il cassetto TriMode si rimuove con le stesse modalità del cassetto Fre-sco dopo aver svitato le 2 viti di fissaggio.



- per togliere il cassetto inferiore svitare i quattro pomelli di fissaggio.

7 Illuminazione

7.1 Illuminazione



Per consentire una visione interna ottimale è previsto un sistema a LED che illumina direttamente diverse zone del vano frigo, dei cassetti Fresco e del cassetto Freezer.

Su alcuni modelli è inoltre previsto un sistema di illuminazione esterna notturno posto alla base dell'apparecchiatura.

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

Il vano TriMode, abbinato al vano Cantina e Riserva, consente una grande flessibilità di utilizzo dell'apparecchiatura.

Alcuni dei possibili utilizzi:

- Modalità Freezer**
 - Liquori quali vodka, gin, tequila, schnaps, limoncello e i bicchieri per servirli
 - Refrigerazione rapida di bevande, attivando la funzione Bottle Cooler
 - Conservazione di elevate quantità di ghiaccio.

- Modalità frigorifero**
 - Come ampliamento della Cantina o della Riserva
 - Per la refrigerazione di birra e soft drinks
 - Per la conservazione di piatti freddi e snacks.

- Modalità Fresco**
 - Per la conservazione di prosciutto, salmone
 - preparazioni gourmet.

È ovviamente possibile usare il vano in modo del tutto tradizionale e a tale scopo si forniscono indicazioni e suggerimenti per consentirvi di conservare al meglio nel tempo e in massima sicurezza i vostri alimenti.

9 Conservazione dei Vini

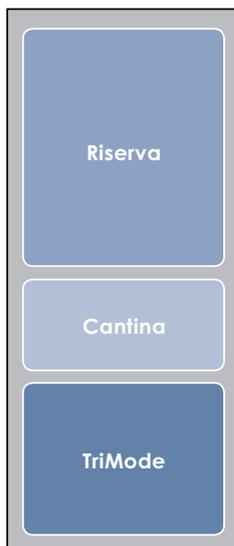
9.1 Indicazioni generali

Come è noto, i vini possono essere conservati nel tempo, se mantenuti in un luogo adatto 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.

Tutte queste condizioni sono pienamente rispettate nel Wine Cellar Fhiaba.

9.2 Temperature di conservazione



Modelli con Riserva e Cantina



Modelli con Cantina

Lo spazio offerto dai vani Cantina e Riserva, ampliabile se necessario attivando come cantina anche il vano TriMode, consente la conservazione a tre diverse temperature dei vostri migliori vini.

I tre scomparti sono inizialmente regolati alle seguenti temperature:

- **Vano Riserva**
+12° C (53.6° F) -regolabile da +8° C a +18° C (da 46.4° F a 53.6° F)
- **Vano Cantina**
+10° C (50° F) -regolabile da +4° C a +18° C (da 39.2° F a 53.6° F)
- **Cassettone TriMode**
-18° (0° F) -regolabile da -15° C a -22° C (da 5° F a -7,6° F)
(modalità Freezer)

Per trasformare il vano TriMode in spazio cantina accedere al menù Fhiaba Access, impostarlo come vano frigorifero, e regolarlo per una temperatura tra +4° C e +8° C (da 39.2° F a 46.4° 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 Riserva, in particolare, è controllato termostaticamente in modo estremamente raffinato e garantisce la massima cura ed attenzione nel tempo alle vostre bottiglie di particolare pregio.

Tempo di conservazione 9.3

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. Seguite in ogni caso, particolarmente per i vini più pregiati, i suggerimenti offerti dal produttore della bottiglia.

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

Temperature di degustazione 9.4

Come regola generale si considera per i bianchi una temperatura di servizio ottimale tra i 10 e i 12° C e per i rossi tra i 12 e 14° C. 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 e i 14° C. I vini bianchi giovani, freschi e aromatici possono essere serviti anche a 10° C mentre quelli meno aromatici a 12° C. Le temperature tra i 12° C e i 14° C 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 e i 12° C, se giovani e freschi, e tra 12° C e i 14° C se più robusti e maturi.

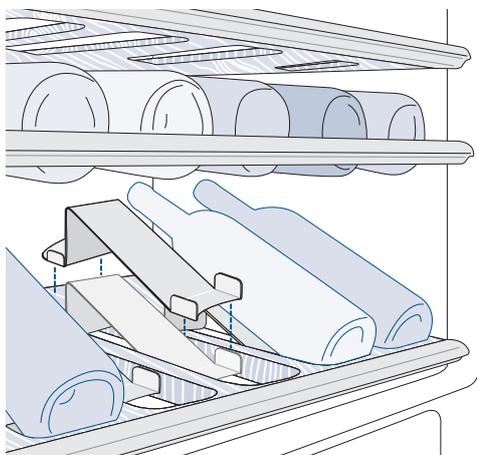
Vini Novelli Per la loro particolare tecnica di vinificazione i vini novelli hanno una bassa tannicità e sono quindi più gradevoli se serviti tra i 12° C e i 14° C.

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, mentre quelli più corposi e ricchi di tannicità vengono serviti anche a 18° C. Alcuni vini affinati per anni in bottiglia, ancora corposi e tannici, possono essere serviti a 18° C o addirittura a 20° C. I vini rossi giovani poco tannici e poco strutturati risultano invece gradevoli alle temperature più basse, fra i 12° C e i 14° C.

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, mentre gli spumanti più tannici possono essere serviti a temperature più alte, fino a 14° C. Gli spumanti secchi vengono di norma serviti fra gli 8° C e i 10° C. Anche gli spumanti "classici" vengono di norma serviti a queste temperature, che tuttavia possono arrivare anche a 12° C 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, tuttavia, secondo i gusti personali, per attenuare il sapore dolce dei passiti, questo può essere servito anche a temperatura di 10° C.

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.

Per evitare la possibile cessione di odori o sostanze non naturali al vino il legno non è stato trattato con nessuna vernice. Ciò consente al legno di "respirare" in armonia con il tappo delle bottiglie e di contribuire al bilanciamento del grado di umidità nel vano, assicurando inoltre un supporto "naturale" alla bottiglia che garantisce il perfetto bilanciamento della temperatura all'interno della bottiglia stessa.

Sia che la vostra collezione ospiti delle pregiate bouteilles o petit bouteilles esse potranno quindi trovare tutte accoglienza nel Fiaba Wine Cellar. Un accessorio particolare, fornito su richiesta, vi consentirà di esporle 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.

Nel caso lo scomparto TriMode venga usato anch'esso come cantina le bottiglie potranno esservi riposte in stabile posizione verticale, avendo cura che non si muovano e si tocchino tra loro. Un apposito accessorio, adatto a tale scopo, può essere fornito su richiesta.

Suggerimenti per una buona conservazione del cibo fresco 10.1



Verdura

Lavate la verdura in acqua fredda ed asciugatela bene. Disponetela in contenitori sottovuoto, in bacinelle di plastica o in sacchetti forati.



Frutta

Lavate ed asciugate la frutta fresca. Richiudete la frutta molto profumata in sacchetti di plastica. La frutta dovrà essere collocata nello scomparto Fresco a bassa umidità.



Carne confezionata

Disponetela in frigorifero nella confezione originale. Dopo l'apertura avvolgete ermeticamente il cibo rimanente in sacchetti di plastica o in fogli di alluminio.



Carne, pesce e pollame freschi

Rimuovete l'involucro originale, poi disponeteli in sacchetti di plastica o apposite scatole e riponeteli immediatamente in frigorifero.



Uova

Sistamate le uova, senza lavarle, nel loro cartone o nell'apposito contenitore. Controllatene la scadenza e comunque consumatele entro due settimane dall'acquisto.



Latte, creme e formaggi freschi

Vanno conservati nella loro confezione originale chiusa. Posizionateli sui ripiani del frigorifero e consumateli entro 5 giorni.



Formaggi

Disponeteli nella loro confezione originale. Una volta aperti chiudeteli ermeticamente in sacchetti di plastica o in fogli di alluminio.

Avanzi

Lasciateli raffreddare e copriteli ermeticamente con foglio di alluminio o poneteli in contenitori ermetici che ne evitino l'essiccamento e la fuoriuscita degli odori.

Suggerimenti per una buona conservazione del cibo surgelato 10.2



Alimenti surgelati

Ponete gli alimenti negli appositi sacchetti in plastica per surgelazione. Questi sacchetti devono essere ermetici sia all'aria che all'umidità.

Non ricongelate la carne già scongelata.



Dopo un'interruzione prolungata di energia, al ripristino della corrente elettrica, un segnale sonoro indica che, le temperature hanno superato i valori più adatti per la conservazione. Tali temperature vengono visualizzate per un minuto sul display, 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.

11 Tempi raccomandati per la conservazione dei cibi

Alimenti freschi	Zona di conservazione	Tempi
Carni crude		
Grosso taglio	Vano Fresco	4 giorni
Bistecche, pollame e selvaggina	Vano Fresco	3 giorni
Carne Macinata	Vano Fresco	1-2 giorni
Carpaccio	Vano Fresco	subito
Carni cotte		
Bolliti e arrosti	Vano Frigorifero	2 giorni
Ragù di carne	Vano Frigorifero	6 giorni
Pesce crudo e cotto	Vano Fresco	2 giorni
Minestre, minestrone e brodo	Vano Frigorifero	2 giorni
Paste	Vano Frigorifero	2 giorni
Affettati aperti	Vano Frigorifero	3 giorni
Formaggi freschi	Vano Frigorifero	2-3 giorni
Formaggi stagionati ben protetti	Vano Frigorifero	alcuni mesi
Uova (fresche e non lavate)	Vano Frigorifero	15 giorni
Scatolame aperto	Vano Frigorifero	2-3 giorni
Verdure crude (in sacchetti forati)	Vano Frigorifero	3-6 giorni
Alimenti congelati	Zona di conservazione	Tempi
Carni di manzo, vitello, agnello e capretto	Vano Freezer	(bistecche) 6-12 mesi
Carni di manzo, vitello, agnello e capretto	Vano Freezer	(carni con osso) 4-6 mesi
Carne di manzo macinata	Vano Freezer	1-2 mesi
Carni di maiale	Vano Freezer	(senza osso) 4-6 mesi
Carni di maiale	Vano Freezer	(con osso) 2-3 mesi
Carne di maiale macinata	Vano Freezer	1-2 mesi
Avanzi di carne	Vano Freezer	2-3 mesi
Pollo e tacchino intero	Vano Freezer	8-12 mesi
Oca, anatra e faraona	Vano Freezer	4-8 mesi
Pesce	Vano Freezer	1-2 mesi
Crostacei	Vano Freezer	2-3 mesi
Cibi cotti	Vano Freezer	1-2 mesi
Verdure	Vano Freezer	8-12 mesi
Frutta	Vano Freezer	6-12 mesi
Dolci e torte	Vano Freezer	2-3 mesi



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.

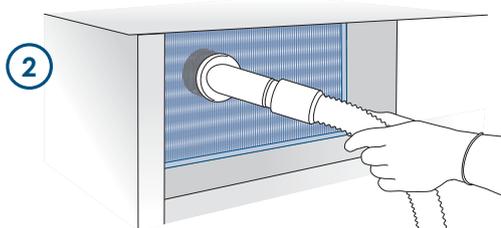
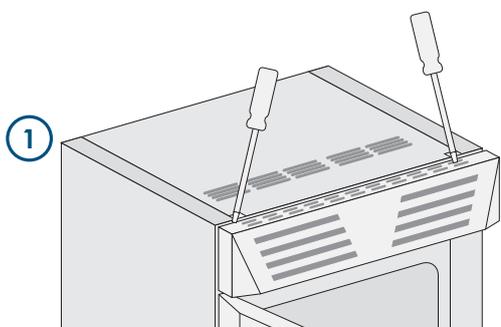
Per la pulizia delle parti in acciaio usare il panno in microfibra e l'apposita spugnetta che si trovano nel kit fornito in dotazione con l'apparecchiatura.

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.

Pulizia griglia di ventilazione, filtro e condensatore 11.2



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

Dietro la griglia di ventilazione frontale (posta nella parte alta dell'apparecchiatura per la serie StandPlus, nella parte bassa per la serie Integrated e Professional) si trova un filtro di materiale spugnoso che protegge dalla polvere il sistema di ventilazione. Per la pulizia usare un aspirapolvere con spazzola morbida al massimo della potenza aspirante, passandolo 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 filtro. In tale occasione controllare anche lo stato del condensatore alettato e pulirlo se necessario.

Operare nel modo seguente:

- Spegner l'apparecchiatura agendo sul tasto Unit  del pannello comandi principale per 3 secondi circa.
- Per i modelli della serie Integrated o Professional, svitare le viti della griglia posta sullo zoccolo e rimuoverla. Per i modelli della serie StandPlus, rimuovere la griglia di protezione superiore, fissata attraverso agganci a pressione tirandola verso l'esterno **1**.
- Pulire in modo approfondito, con l'aspirapolvere, griglia e filtro.
- Attendere circa 30 minuti perché il condensatore raggiunga la temperatura ambiente.
- Pulire il condensatore in modo approfondito da ogni deposito di polvere come illustrato in figura avendo cura di non danneggiarlo **2**.
- Riavviare l'apparecchiatura agendo nuovamente per 3 secondi circa sul tasto Unit .



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.

Pulire le parti interne e le parti asportabili lavandole con una soluzione di acqua tiepida, pochissimo detersivo per piatti ed un pizzico di bicarbonato di sodio.

Risciacquate ed asciugate subito.

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

Pulizia interna 12.3

13 Guida alla risoluzione dei problemi

13.1 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. Problemi che non possono essere risolti dall'utente, vengono segnalati attraverso un codice di guasto e il messaggio "Call Service"

L'apparecchiatura non funziona

L'apparecchiatura è collegata alla rete di alimentazione elettrica?
Arriva corrente alla presa di alimentazione?
il tasto Unit  è attivato?
il condensatore è pulito?

Le temperature interne sono più alte del normale

Il display vi segnala qualche codice di guasto?
La temperatura è regolata in modo corretto?
Il condensatore è pulito?
Le porte o i cassetti 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 cassetti sono rimaste aperte per lungo tempo?
Sono state recentemente inserite grosse quantità di alimenti?
Il condensatore è pulito?
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 ed all'esterno

Se il clima è molto umido, la comparsa di un po' di condensa è normale. L'apertura della porta o dei cassetti per periodi prolungati può contribuire alla formazione di condensa.
Assicuratevi in ogni caso che le porte siano sempre chiuse perfettamente.

Il Frigorifero o Freezer 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 la funzione Fresco agendo sul relativo pulsante del pannello di controllo. Attendere che la brina o il ghiaccio si sciolgano, 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 permetterne 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.

Indicazioni di anomalia che possono apparire sul display **13.2**

Messaggio sul display	Descrizione Anomalia
Power Failure	Interruzione prolungata dell'energia elettrica l'apparecchiatura si riavvia automaticamente segnalando le temperature più calde registrate
Door open	Porta aperta il messaggio appare dopo un minuto dall'apertura della porta
Drawer open	Cassettone aperto il messaggio appare dopo un minuto dall'apertura del cassettone
Cellar too warm	Vano Cantina troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Cellar too cold	Vano Cantina troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Riserva too warm	Vano Riserva troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Riserva too cold	Vano Riserva troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Fridge too warm	Vano TriMode (modalità Frigorifero) troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Fridge too cold	Vano TriMode (modalità Frigorifero) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Fresco too warm	Vano TriMode (modalità Fresco) troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Fresco too cold	Vano TriMode (modalità Fresco) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Freezer too warm	Vano TriMode (modalità Freezer) troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Freezer too cold	Vano TriMode (modalità Freezer) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Error Code... Call service	Codice di guasto rivolgersi al servizio di Customer Care

14 Prima di chiamare il servizio di assistenza tecnica

14.1 Prima di chiamare il servizio di assistenza tecnica

Se i suggerimenti sopraindicati non sono stati sufficienti a risolvere il problema vi chiediamo di contattare il nostro **Customer Care Center** attraverso il **Numero Verde**

800-344222 (800-FHIABA)

o inviare una e-mail a

customercare@fhiaba.com

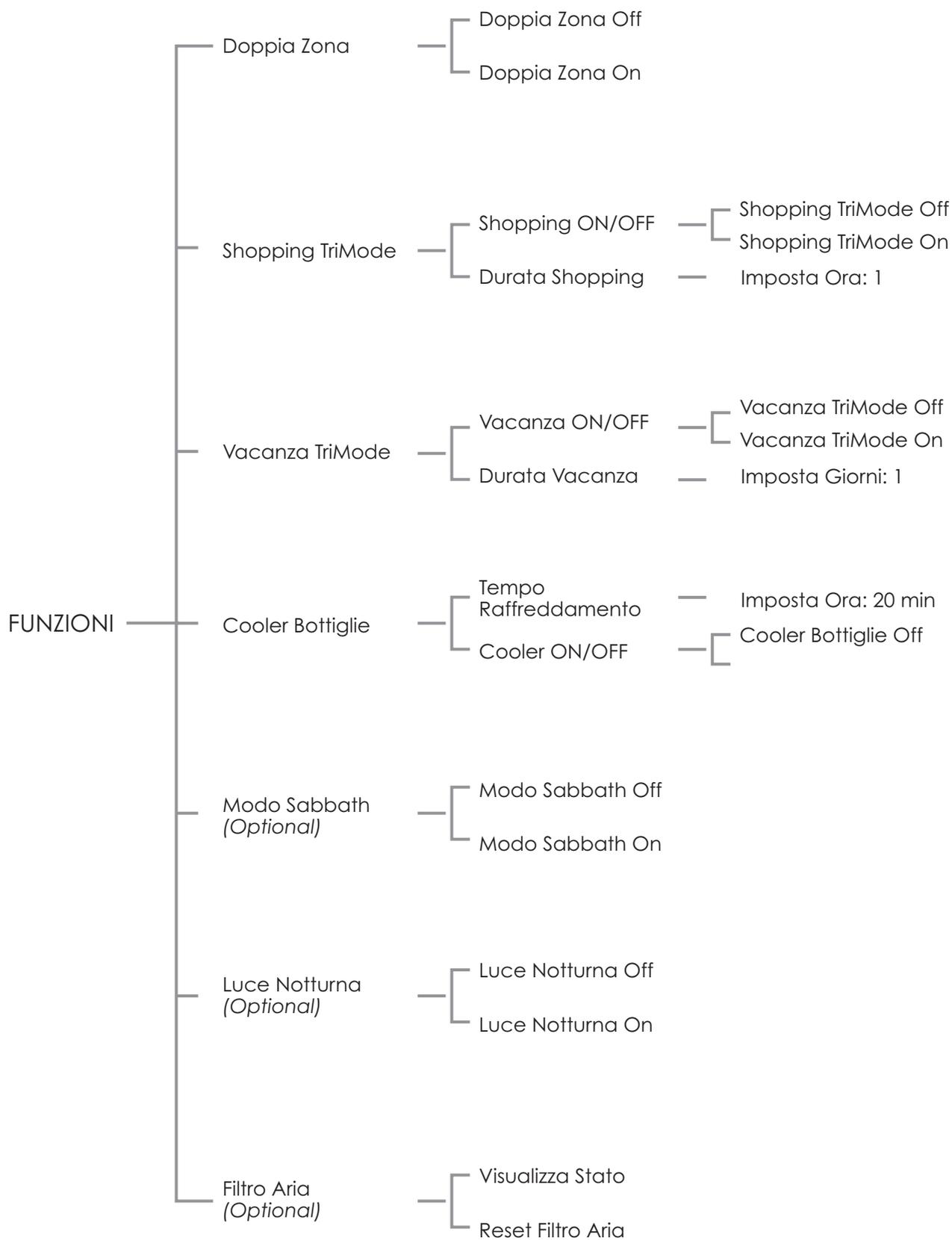
o attraverso il nostro sito

www.fhiaba.com

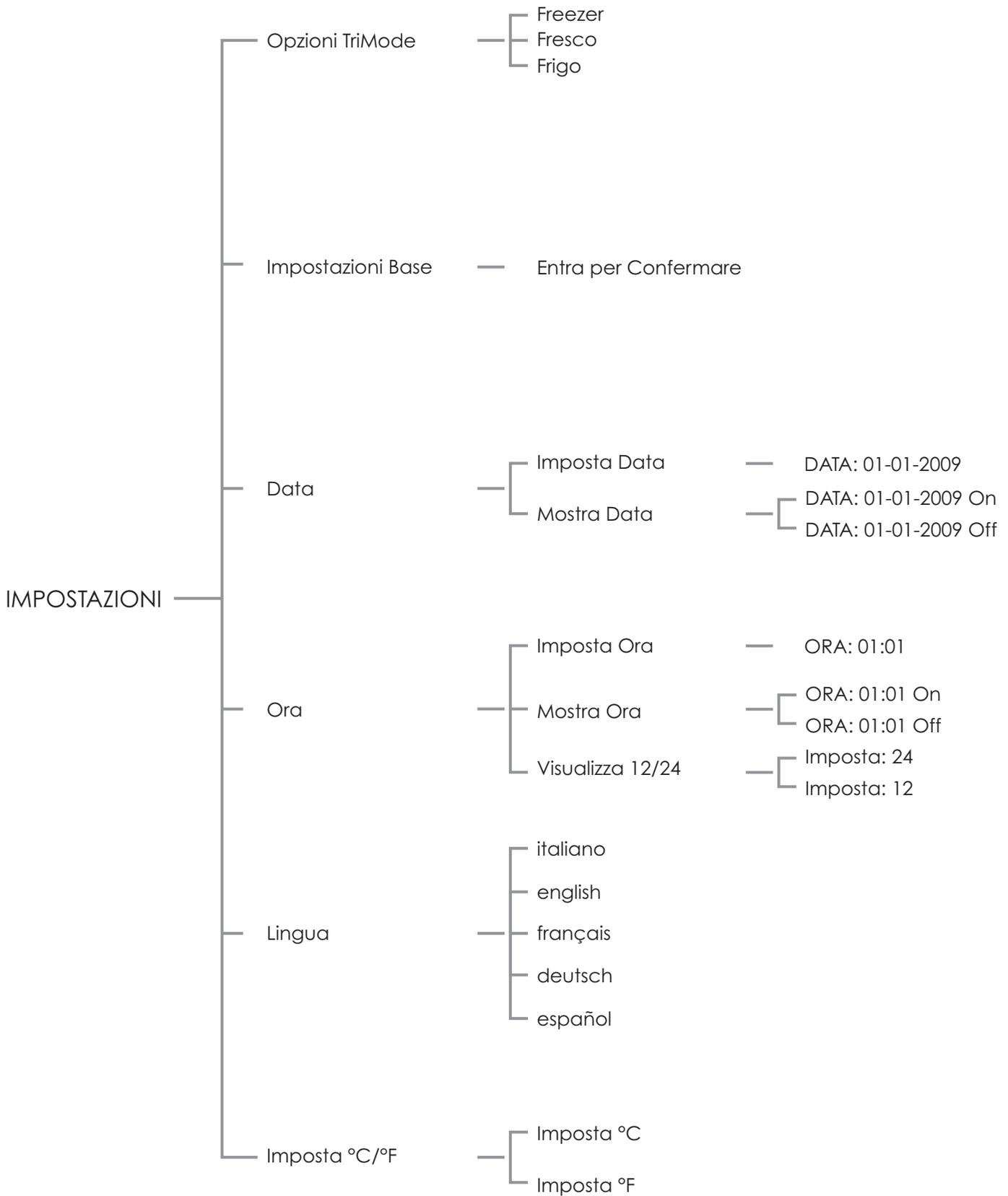
che potrà mettervi in contatto con il **Centro Assistenza Autorizzato Fhiaba** a voi più vicino.

Prima di chiamare prendete nota del numero di serie dell'apparecchiatura, riportato sul certificato di garanzia e sulla targa matricola che si trova nel vano frigo (nei modelli con Ice Maker essa è posta dietro lo sportellino del filtro acqua).

Indicate anche eventuali codici di guasto (Error Code ... Call Service) che appaiono nel display.



15.2 Settings





www.fhiaba.com
Info Line
800 - Fhiaba · (800-344222)