



---

**Combi wine cellar**

User manual

EN

---

**Cave à vins combinée**

Mode d'emploi

FR

---

**Combinado enfriador  
de botellas de vino**

Manual de usuario

ES



|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 IMPORTANT DIRECTIONS OF SAFETY AND THE ENVIRONMENT</b>        | <b>6</b>  |
| 1.1 For your safety.....   | 6         |
| 1.2 Important information when using the appliance.....            | 7         |
| 1.3 Caring for the environment.....                                | 8         |
| 1.4 Cleaning, sanitization and maintenance.....                    | 8         |
| 1.5 Informations for control bodies.....                           | 8         |
| 1.6 To save energy.....  | 8         |
| <b>2 INSTALLATION</b>  | <b>9</b>  |
| 2.1 Installation.....  | 9         |
| 2.2 Connection to the electrical power supply.....                 | 9         |
| 2.3 Refrigerant.....   | 9         |
| <b>3 BEFORE STARTING</b>   | <b>10</b> |
| 3.1 Know your Fhiaba.....  | 10        |
| 3.2 Manufacturer's liability.....                                  | 11        |
| 3.3 Technical support.....   | 11        |
| 3.4 Product plate.....   | 12        |
| 3.5 Main components.....   | 14        |
| 3.6 Electronic control.....  | 16        |
| 3.7 Main control panel (models 1T, 0T, 0H).....                    | 16        |
| <b>4 APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF</b>                            | <b>17</b> |
| 4.1 Switching on and off.....                                      | 17        |
| 4.2 How to adjust the temperature for different requirements.....  | 19        |
| 4.3 Information signals of anomaly on the display.....             | 20        |
| 4.4 Wine Cellar temperatures.....                                  | 21        |
| <b>5 FUNCTIONS AND SETTINGS</b>                                    | <b>21</b> |
| 5.1 Functions.....   | 21        |
| 5.2 Settings.....  | 26        |
| <b>6 INTERNAL LAYOUT</b>   | <b>32</b> |
| 6.1 Internal layout (positioning, adjustment, removal).....        | 32        |
| <b>7 ACTIVATION AND USE OF THE ICE MAKER</b>                       | <b>32</b> |
| 7.1 Use of the TriMode compartment.....                            | 32        |
| <b>8 LIGHTING</b>  | <b>33</b> |
| 8.1 Lighting.....  | 33        |
| <b>9 CONSERVATION OF WINES</b>                                     | <b>33</b> |
| 9.1 General directions.....  | 33        |
| 9.2 Conservation temperature.....                                  | 33        |
| 9.3 Time of conservation.....                                      | 35        |
| 9.4 Consumption temperature.....                                   | 36        |
| 9.5 Position of bottles.....                                       | 37        |
| <b>10 CARE AND CLEANIG</b>   | <b>37</b> |
| 10.1 Care and cleanig.....   | 37        |
| 10.2 Cleaning of the ventilation grille, filter and condenser..... | 38        |
| 10.3 Internal cleaning.....  | 39        |
| <b>11 TROUBLESHOTTING GUIDE</b>                                    | <b>40</b> |
| 11.1 Troubleshooting guide.....                                    | 40        |
| 11.2 Malfunction indications appearing of the display.....         | 41        |



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:



**WARNING**

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.



**DANGER**

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!



**WARNING**

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**This manual contains operational instructions for the users of the appliance.**

**Keep this manual in an easily accessible place for future reference.**

**Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury, or death.**

**Read the installation, operating, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.**

**To reduce risk of fire, electric shock, or injury to persons when using your appliance, follow basic precautions, including the following:**

- > Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- > This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- > This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.
- > This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices, and other working environments; farm houses and by clients in hotels, motels, and other residential-type environments; bed and breakfast-type environments; and catering and similar non-retail applications.
- > Do NOT use an extension cord or adapter.
- > Plug into a grounded 3 prong outlet.
- > Do not remove ground prong.
- > If available, ice make kit can be added to some models. See serial tag inside the food compartment of appliance for ice maker kit model information.
- > A qualified service technician must connect ice maker (if available) and the appliance to the water supply system (if the appliance has water load included).
- > If present, clean the ice bucket or drawer regularly but using only drinking water.
- > The appliance should be supplied only with drinkable water (if is --- a water connection).



**WARNING**

**In the event of a power failure, do not attempt to operate this appliance.**



**WARNING**

**Keep the appliance area free and clear from combustibles or flammable materials and vapors.**



**WARNING**

**Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction. Do not obstruct the air intake or exhaust openings of the appliance.**



**WARNING**

**Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.**



**WARNING**

**Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD REFRIGERATOR

## **WARNING**

### Suffocation Hazard

Remove doors or lid from your old appliance.  
Failure to do so can result in death or brain damage.

## **WARNING** Risk of child entrapment.

Before you throw away your old refrigerator or freezer:

- > Take off the doors.
- > Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.
- > **IMPORTANT:** Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned refrigerators are still dangerous, even if they will sit for "just a few days." If you are getting rid of your old refrigerator, please follow these instructions to help prevent accidents.

### Important information to know about disposal of refrigerants:

Dispose of refrigerator in accordance with federal and local regulations. Refrigerants must be evacuated by a licensed, EPA-certified refrigerant technician in accordance with established procedures.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE AND CARE

## **DANGER**

Risk of fire or explosion due to puncture of refrigerant tubing; follow handling instructions carefully. Flammable refrigerant used.

## **WARNING**

To be repaired only by trained service personnel.

Use only manufacturer-authorized service parts, Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g, parts made at home using a 3D printer). If power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. Any repair equipment used must be designed for flammable refrigerants. Follow all manufacturer repair instructions. Use nonflammable cleaner.

## **WARNING**

Do not puncture refrigerant tubing, do not damage the refrigerant circuit.

## **WARNING**

Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

# TIP OVER HAZARD

## **WARNING**

Refrigerator is top heavy and tips easily when not completely installed; to avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions (see instruction manual provided).  
Keep doors taped closed until refrigerator is completely installed.

Use two or more people to move and install refrigerator.  
Failure to do can result in death or serious injury.

# 1. IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT

## 1.1 For your safety

- > If this appliance is replacing an existing appliance which must be removed or disposed of, make sure that it does not become a dangerous trap for children by cutting its power supply cable and rendering it impossible to close the door. Use the same caution at the end of the lifespan of the new appliance.
- > The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.
- > This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.
- > This appliance is for refrigeration and conservation of fresh and frozen foods in the home. Every other use is considered inappropriate.
- > The appliance must be installed by following the instructions in the Installation Guide, **particular care should be taken not to obstruct the vent openings of the appliance and of the built-in units.**
- > The appliance features a concentrated lighting system with LED lamps. Do not stare into these lamps when they are on to avoid possible eyesight damage.  
This warning is also contained on the label attached to the inside of the refrigerator door.
- > When the freezer is functioning do not touch the inner surfaces in stainless steel with wet or damp hands, since skin may stick to the very cold surfaces.
- > Do not use any type of electrical equipment inside of the food conservation compartments.
- > When positioning the shelves, do not place fingers in the shelf slide guides.
- > Never attempt to extinguish a flame/fire with water: turn off the appliance and cover the flame with a fireproof blanket.
- > Do not position containers of flammable liquids near the appliance.
- > Completely switch off the appliance and unplug the power supply cable during cleaning operations. If the plug is not easily reached, it is a good idea to turn off the breaker or remove the fuse that controls the socket that the appliance is connected to.
- > The packaging parts can be dangerous for children: do not allow children to play with the plastic bags, plastic film or Styrofoam.
- > Any repairs must be performed by a qualified Fhiaba Service technician.
- > This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction

concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- > Do not damage the appliance refrigerant circuit pipes.
- > Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- > If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person. Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.
- > Repairs may be performed by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person only.
- > Plug into a grounded 3 prong outlet.
- > Do not remove ground prong.
- > Do not use an adapter.
- > Do not use an extension cord.
- > Disconnect power to all units before servicing.
- > If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid a hazard.
- > Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- > Do not modify this appliance.
- > Do not insert pointed metal objects (cutlery or utensils) into the slots in the appliance.
- > Do not touch (especially with wet hands) frozen products or 22 - PRECAUTIONS 914779600/A put them in your mouth directly.
- > Do not store inflammable, explosive or volatile substances.
- > Do not keep explosive substances, such as spray bottles with flammable propellants in the appliance.
- > Bottles containing strong alcoholic drinks must be tightly closed and stored vertically.
- > Organic compounds, acids and essential oils can corrode the seals and plastic surfaces if left in contact with them for extended periods.
- > Turn off the appliance and unplug it from the mains before cleaning or maintenance.
- > Do not pull the cable to unplug the appliance.

## 1.2 Important information when using the appliance

- > Cleaning and maintenance that should be performed by the user must not be carried out by unsupervised children.
  - > Never use electrical appliances inside the appliance (e.g. heater, electric ice maker, etc.). Explosion hazard!
  - > Never defrost or clean the appliance with a steam cleaner! The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit. Risk of electric shock!
  - > Do not use pointed and sharp-edged implements to remove frost or layers of ice. You could damage the refrigerant tubes. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.
  - > Take care that no objects are stuck in the doors.
  - > Do not stand on or lean heavily against base of appliance, drawers or doors, etc.
  - > Before cleaning the appliance, pull out the power cord plug or switch off the fuse. Do not pull out the power cord plug by tugging on the power cord.
  - > Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.
  - > Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
  - > Never cover or block the ventilation openings for the appliance.
  - > According to current regulations, children between 3 and 8 years of age can take or load food from the appliance, but it is highly discouraged to allow children under 8 years of age to perform these operations and in general to use the appliance.
  - > Keep children under the age of eight at a safe distance unless they are constantly supervised and make sure that they do not play with the appliance.
  - > Do not use mechanical, electrical, chemical devices other than those recommended by the manufacturer to speed up the defrosting process.
  - > Do not damage the cooling circuit (if it can be accessed).
  - > Do not use electrical appliances inside food storage compartments unless these are of the type recommended by the manufacturer.
- > In the event of damage to the cooling circuit, avoid the use of naked flames and ventilate the area properly.
- > Do not use the appliance or parts of it in ways other than those specified in this manual.

- > Opening the door for long periods can cause the temperature in the appliance compartments to rise considerably.
- > Clean surfaces that may come into contact with food and accessible drainage systems regularly.
- > Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it does not come into contact with other food or drip on it.
- > If the appliance is left empty for long periods of time, switch it off, thaw it, clean it, dry it and leave the door open to prevent the development of mould inside.
- > Never rest sharp metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the appliance during use.
- > Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
- > Do not sit on the appliance.
- > Do not sit or lean on the door or any open drawers.
- > Do not prize on the door or handle to move the appliance.
- > Do not use electrical appliances (e.g. hair dryers) or sprays for defrosting, the plastic parts could be damaged.
- > Do not use the appliance to cool rooms for any reason.
- > Always unplug the appliance in the event of a fault or when performing cleaning or maintenance.
- > Do not keep liquids in tins or glass containers in the freezer.
- > Do not place heavy objects on the top of the appliance.



### Warning

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

- > Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- > Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- > Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.
- > Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- > Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing

# 1. IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT

---



or making icecream and making ice cubes.  
> One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.  
> If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

Symbols used in the Guide:



**Note**  
Recommendations for correct use of the appliance



**Important**  
Directions for avoiding appliance damage



**Warning**  
Indications for avoiding injury to people

---

## 1.3 Caring for the environment



- > Pay special attention to correct disposal procedure for all the packaging materials.
- > The appliance must not be disposed of with urban waste. Contact local waste disposal centres for on how to dispose of recyclable waste.
- > Prior to disposal, cut the power supply cord and make it impossible to close the door.
- > During disposal, avoid damage to the refrigeration circuit.
- > The appliance does not contain hazardous substances for the atmospheric ozone layer, neither in the refrigeration circuit nor in the insulation.

---

## 1.4 Cleaning, sanitization and maintenance

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



### Warning

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

- > Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- > Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- > If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

---

## 1.5 Informations for control bodies

- > For EcoDesign checks, the installation and preparation of the appliance must comply with EN 62552 standard.
- > Ventilation requirements, dimensions and minimum space from the rear wall are indicated in the "Installation" chapter of this manual.
- > Contact the manufacturer for more information.

---

## 1.6 To save energy

- > Correct use of the appliance, correct packaging of foodstuffs, a constant temperature and food hygiene have effects on the quality of storage.
- > Reduce the number of times that the doors are opened and the length of time they remain open to prevent the compartments from heating up excessively.
- > Clean the condenser (if it can be accessed) at the rear of the appliance periodically to prevent the appliance from losing efficiency.



### 2.1 Installation

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

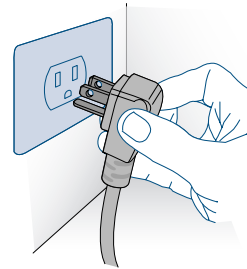
**Warning**

Always connect the water before the power.

The appliance must be connected to ground in compliance with electrical system safety standards.

- > Position the appliance with the aid of a second person.
- > Never use the open door to lever the appliance into place when fitting.
- > Avoid exerting too much pressure on the door when open.
- > The appliance must not be installed near heat sources. If this is not possible, suitable insulation must be used.
- > The appliance must not be exposed to direct sunlight.
- > Do not use the appliance outdoors.
- > Installation and servicing should be carried out by qualified personnel in accordance with current standards.
- > Have the electrical connection performed by authorised technical personnel.
- > For avoiding dangers, if the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will replace it, so as to prevent any risk.
- > Always use any necessary/ required personal protective equipment (PPE) before performing any work on the appliance (installation, maintenance, positioning or movement).
- > Before performing any operation on the appliance, switch off the power supply.
- > This appliance can be used up to a maximum altitude of 4,000 metres above sea level.
- > If installed near another refrigerator or freezer, keep it at a minimum distance of 2 cm.
- > Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
- > Do not install/use the appliance outdoors.
- > CAUTION: while positioning the appliance, make sure that the power supply cable is not caught or damaged.
- > To prevent instability of the appliance, install and secure it correctly as indicated in the instructions provided in this manual.

### 2.2 Connection to the electrical power supply



The appliance operates at 115 V AC, 60 Hz and is equipped with a power supply cord with a 3-prong grounded plug, which must be connected to a corresponding 3-prong (15 Amp) grounding-type wall receptacle.

**Important**

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

**Warning**

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

### 2.3 Refrigerant

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

- > During transportation and installation of the appliance, be certain that none of the components of the refrigerant circuit become damaged.
- > If the refrigerant circuit should become damaged:
  - avoid open flames and sources of ignition;
  - thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.



ISO 7010 W021

## 3. BEFORE STARTING



**Caution:**  
risk of fire / flammable materials.



**Important**  
Carry out transportation, installation and/or clearing with extra care so that no damage occurs to the refrigeration circuit.

### 3.1 Know your Fhiaba

Congratulations for having purchased your new Fhiaba: from now on you can use our innovative conservation system, which will allow you to keep all of your food in the best way possible.

This manual will answer most of your questions about the product's features. Should you require further information, please

> call us **1-855-4-FHIABA (1-855-434-4222)**

> write us an e-mail at **care@fhiaba.com**

> our website **www.fhiaba.com**



#### **Important**

Before calling, write down the model type and serial number which are available on the warranty certificate and on the rating plate located on the bottom left-hand corner of the appliance, behind the bottom drawer.

---

### 3.2 Manufacturer's liability

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

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

---

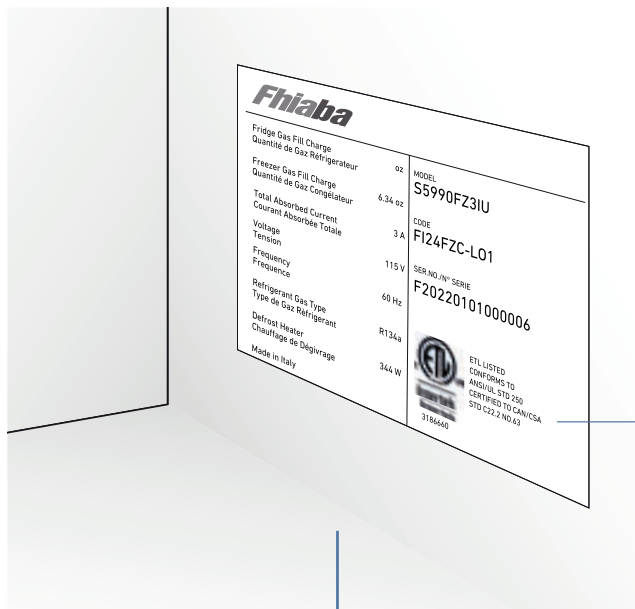
### 3.3 Technical support

- > In the event of failure of the appliance, contact the technical support and have the repair carried out by qualified personnel only.
- > make sure you have the model and serial number available on the identification plate.
- > Use original spare parts only.
- > Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician: this affects safety and may void the warranty.
- > Original spare parts remain available for 10 years after the last production of the model.
- > The following spare parts are available only for authorized repair technicians: electronic boards, thermostats, temperature sensors, hinges, lamps, door handles.

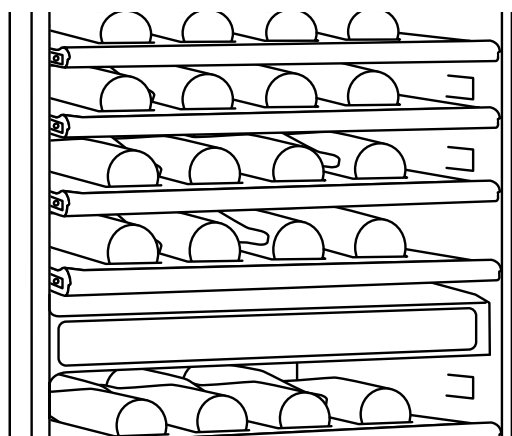
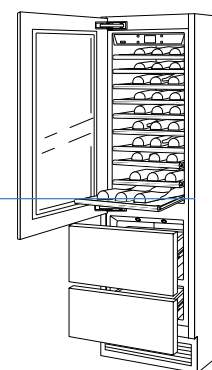
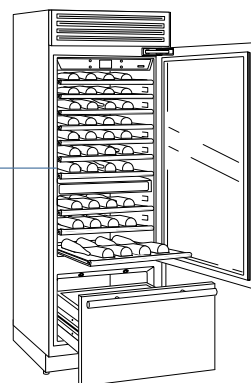
# 3. BEFORE STARTING


## 3.4 Product plate

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



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



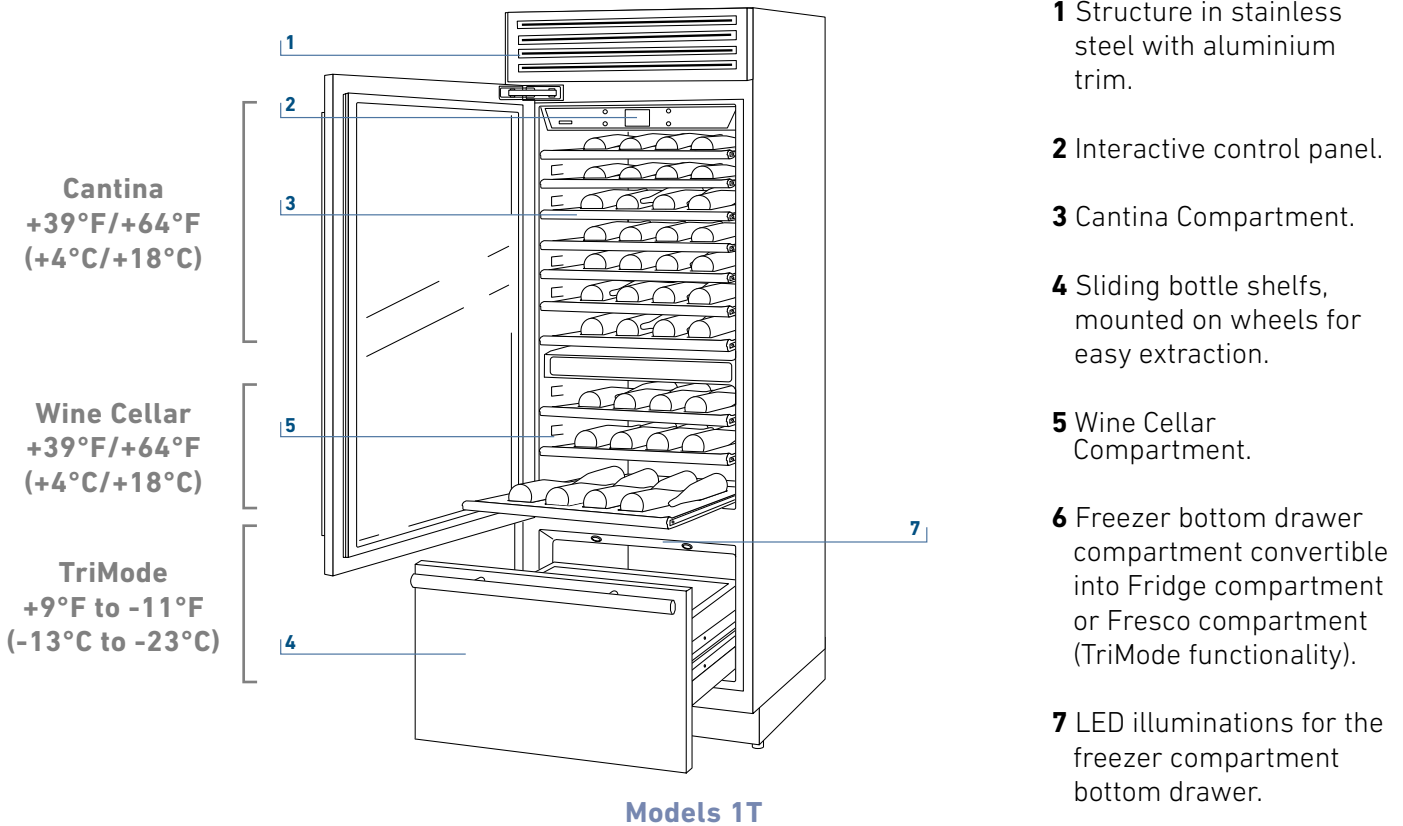
| <b>Fhiaba</b>   |         |   |                        |
|---|---------|---|------------------------|
| Fridge Gas Fill Charge<br>Quantité de Gaz Réfrigérateur | oz      | MODEL<br><b>S5990TW</b>   | <b>Model .</b>         |
| Freezer Gas Fill Charge<br>Quantité de Gaz Congélateur  | 6.34 oz | CODE<br><b>FI24WR-L01</b>   | <b>Code .</b>          |
| Total Absorbed Current<br>Courant Absorbée Totale       | 3 A     | SER.NO./N° SERIE<br><b>F20220101000006</b>  | <b>Serial Number .</b> |
| Voltage<br>Tension                                      | 115 V   |  ETL LISTED<br>CONFORMS TO<br>ANSI/UL STD 250<br>CERTIFIED TO CAN/CSA<br>STD C22.2 NO.63<br>3186660 |                        |
| Frequency<br>Frequence                                  | 60 Hz   |   |                        |
| Refrigerant Gas Type<br>Type de Gaz Réfrigérant         | R134a   |   |                        |
| Defrost Heater<br>Chauffage de Dégivrage                | 344 W   |   |                        |
| Made in Italy   |         |   | <b>Features .</b>      |

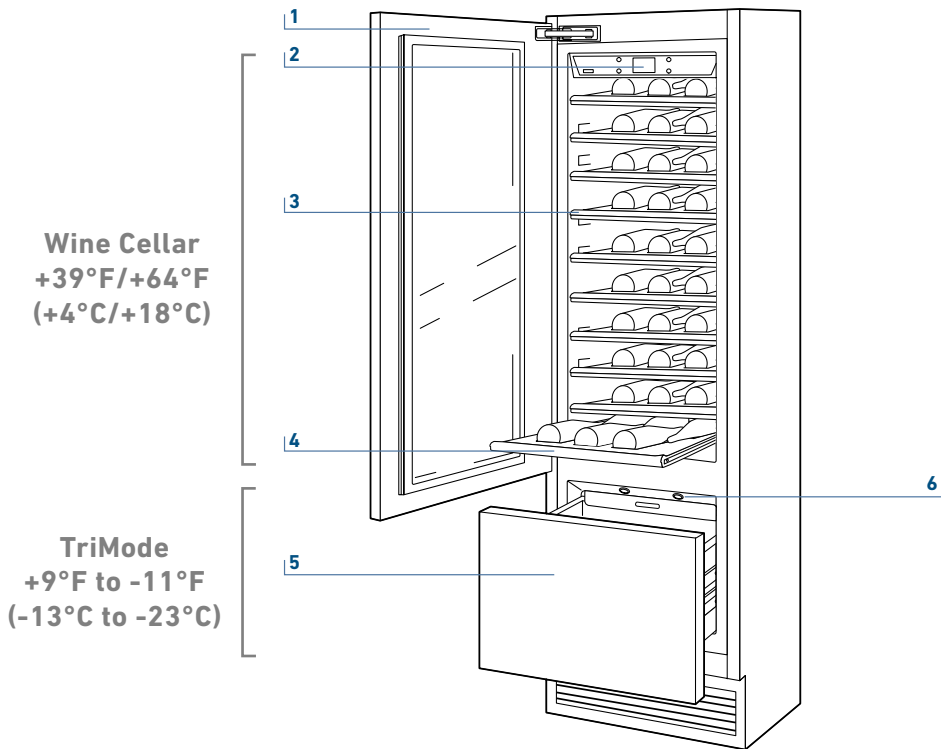
## Conservation Tips

- > SN (Subnormal) from +50°F to +90°F (from +10°C to +32°C)
- > N (Normal) from +61°F to +90°F (from +16°C to +32°C)
- > ST (Subtropical) from +64°F to +100°F (from +18°C to +38°C)
- > T (Tropical) from +64°F to +109°F (from +18°C to +43°C)

## 3. BEFORE STARTING

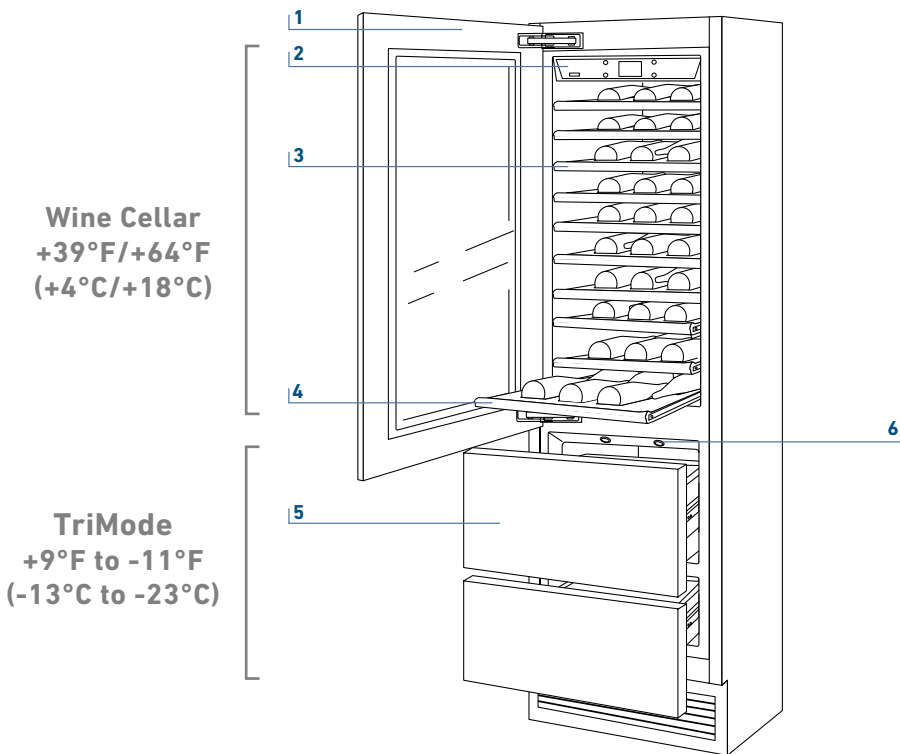
### 3.5 Main components





**Models 0T / Brilliance**

- 1** Structure in stainless steel with aluminium trim.
- 2** Interactive control panel.
- 3** Wine Cellar Compartment.
- 4** Sliding bottle shelves, mounted on wheels for easy extraction.
- 5** Freezer bottom drawer compartment convertible into Fridge compartment or Fresco compartment (TriMode functionality).
- 6** LED illuminations.



**Models 0H**

## 3. BEFORE STARTING

---

### 3.6 Electronic Control

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

### 3.7 Main control panel (models 1T, 0T, 0H).



#### **Turnign On / Turning Off:**

Touch the icon for turning on or off the unit.



#### **Home**

Touch the icon home for going back to the main display screen.



#### **Allarm**

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



#### **Back**

Touch the arrow icon for going back to the previous display screen.



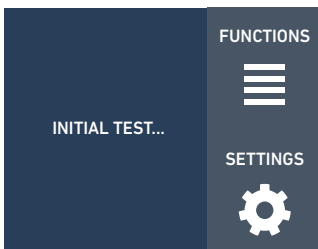
## 4.1 Switching on and off

### First time starting the unit

Touch the button . The display shows the following launch screens:

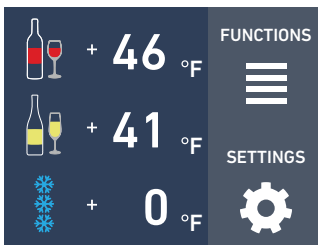


1) Fhiaba Logo.



2) Initial test (last 3 minuts).

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



4) Home screen (\*).  
 - cantina compartment +46°F (+8°C)  
 - wine cellar compartment +41°F (+5°C)  
 - TriMode compartment +0°F (-18°C)

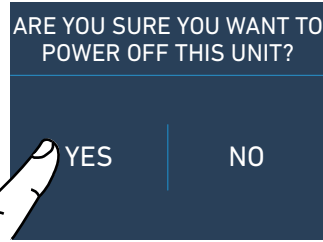
(\*): The home screen varies depending on the models; The TriMode compartment is set in the freezer mode +0°F (-18°C). For changing this setting look up the function 5.

When the appliance is first switched on is recommended to wait at least 12 hours without opening the doors and before placing any food inside the unit. During such period deactivated any error message by pressing the Alarm button.

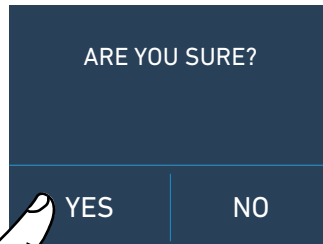
### Shutdown.



1) Touch the button off.



2) Touch the icon Yes to switch on.

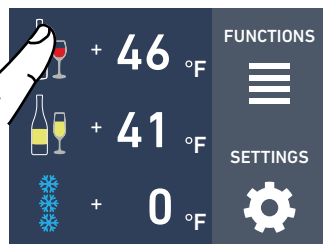


3) Confirm shutdown by touching the yes icon.

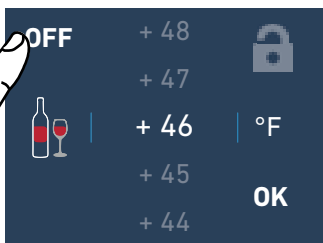
When the fridge is off there are no warning signs that prove that the fridge is plugged to a socket.

### Switching off Cantina and Wine Cellar compartment. (Models 1T, OT e OH)

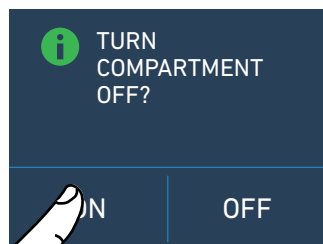
The cantina compartment and the wine cellar compartment, can be shutdown individually whereas the TriMode drawer can't be turned off unless through the complete shutdown of the unit.



1) Home screen.

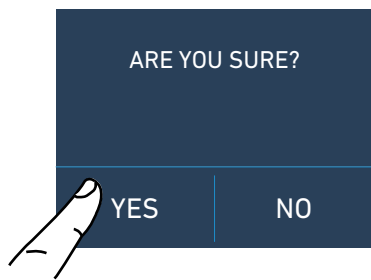


2) Touch the Off icon.



3) Touch the icon On to turn compartment off.

## 4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF




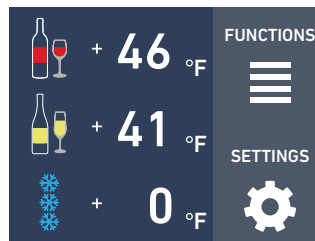
**4)** Touch the Yes icon for confirming the disactivation.




**4)** Touch the Yes icon for confirming the disactivation.




**5)** On the home screen appears the icon  off, which indicates that the cantina compartment is off.




**5)** Turn on again the cantina compartment. Home screen will open up.

For turning off the wine cellar compartment  follow the same directions.

The same procedure is required if you want to restart the wine cellar compartment .

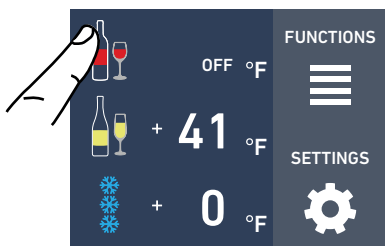
### Turning on again, the cantina and wine cellar compartment.

For turning on the unit again press the button, the display will turn on and the launch screen  will appear again with the temperatures measured inside the fridge compartments.

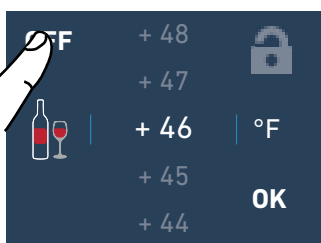
The fridge will start to cool down until reaching the set temperatures.

### Restart the compartments.

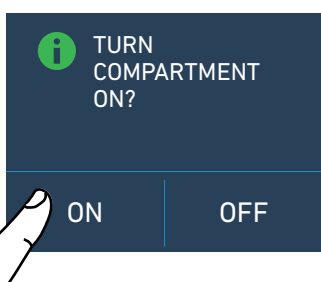
In the case you wish to turn on again the fridge and fresco compartments.



**1)** Home screen. For example for turning back on the cantina compartment, touch the icon off.




**2)** Touch the Off icon.



**3)** Touch the On icon.

### Switching off for long periods

During long absence periods it is recommended to switch off the refrigerator by pressing the Unit button  for three seconds and disconnecting the electrical plug or the breaker controlling the socket. Completely empty the refrigerator, clean and dry it and leave the doors and drawers partially open to prevent unpleasant odors.



If at the first startup the Standby message does not appear, but another message appears, it means that the appliance has already started the cooling process.

During the first startup, it will not be possible to use the Menu to modify the factory settings until the preset temperature has been reached.



Each time the appliance is switched on it goes through a self-diagnosis procedure lasting three minutes before completely starting up. If only the refrigerator compartment or the Fresco compartment is switched off, the specific fan will continue to operate to prevent the formation of unpleasant odours and mould.

## 4.2 How to adjust the temperature for different requirements

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

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

### Model 1T

Cantina Compartment + 46 °F

Wine Cellar Compartment + 41 °F

Freezer Compartment (TriMode) + 0 °F

Preset temperatures

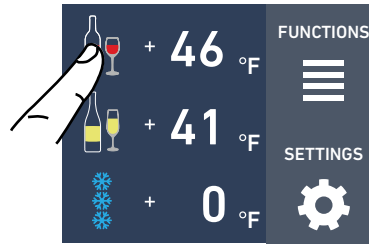
### Model 0T/0H

Wine Cellar Compartment (Dual zone) + 46 °F

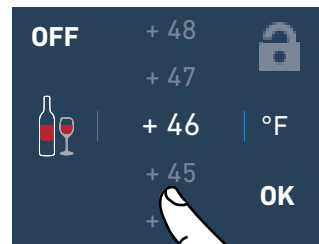
Freezer compartment (TriMode) + 0 °F

Preset temperatures

## Modify the temperatures compartment Example: how to modify the Cantina Compartment temperature.

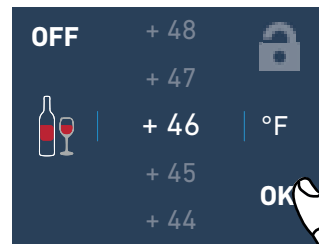


1) Home screen. Touch icon of cantina compartment.



2) Scroll up/down to select the desired temperature.

Cantina Compartment from +39°F to +64°F (from +4°C to +18°C).



3) Touch the icon ok to confirm the desired temperature.

The same procedure is required to set the temperature in the Cantina Compartment from +39°F to +64°F (from +4°C to +18°C) and in the TriMode bottom drawer from +9°F to +11°F (from -13°C to -23°C).

The temperature shown can vary slightly in respect to the set temperature following frequent openings of the doors or insertion of room temperature foods or large quantities of foods. 6 to 12 hours are necessary reach the selected temperature.

## 4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF

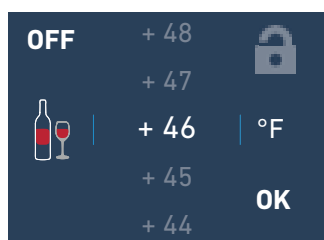
### Padlock icon.

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

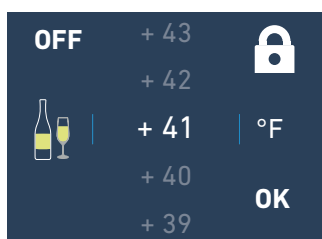
The padlock open/close shows that is or isn't possible to modify the compartment's temperatures anymore.



Usually an open gray padlock can be seen open; in that case you can scroll up or down with a finger on the display, select the desired temperature and press OK for confirming.



Whereas a white closed padlock can be seen if the user has activated some functions (described in the paragraph 5.1) that modify the settings of the Frigo Compartment, Fresco Compartment and Freezer Compartment therefore the user in that situation will not be able anymore to change the temperature of the compartments.



If the icon function is touched and a specific function is set (for example holiday, shopping trimode, ect...), the white padlock will be seen closed and it won't be possible to change the temperature of the compartments as long as the function won't be completed or if it is manually deactivated.

### 4.3 Information signals of anomaly on the display

An integrated control system will give information through bright textual signals messages you can see on the display.

The voiced signal that goes along with some of the anomalies signals and can be turned off by touching the button allarm (🔊) on the main control panel. You can find the list of the anomalies signals at the end of this manual.



## 4.4 Wine Cellar temperatures

For a better conservation the red wines need a warmer temperature.



### Red Wine.

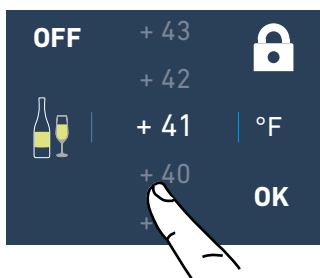
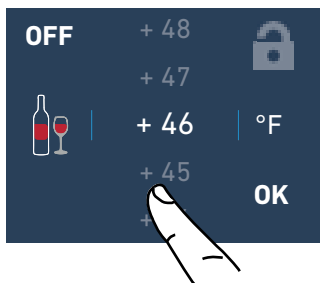
from +50°F to +64°F  
(from +10°C to +18°C).



### White Wine.

from +39°F to +48°F  
(from +4°C to +9°C).

For example if a temperature higher than +48°F (+9°C) is set for white wine, the display will change icon from white wine to red wine.



Burgundy  
BOTTLE




Bordeaux  
BOTTLE

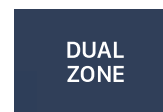


## INFORMATION FOR USING THE DISPLAY.

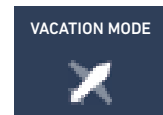
It is possible to personalize the operation of your Fhiaba unit in order to adapt it to the different ways you might want to use it.

## 5.1 Functions.

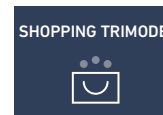
After touching the functions icon  on the home screen will be shown the following icons with the following available functions.



**1)** Dual Zone  
(models 0T-0H).



**2)** Vacation.



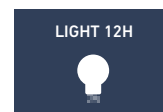
**3)** Shopping TriMode.



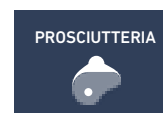
**4)** Rapid Bottle Cooler.



**5)** Humidity Control.



**6)** Light 12h.



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

# 5. FUNCTIONS AND SETTINGS

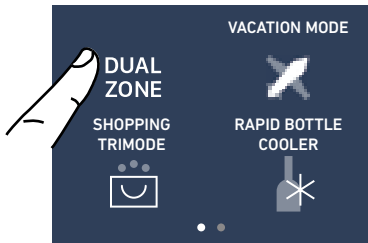
## 1) Dual Zone mode (Models 0T and 0H)

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

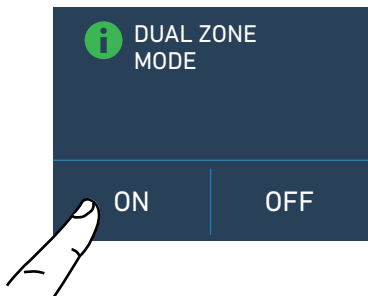
The refrigeration system Fhiaba enables to maintain the cold on the lower part of the fridge.



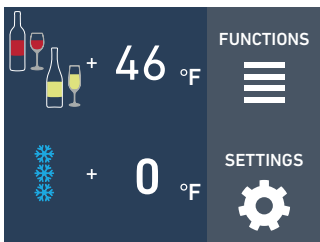
**A)** Home screen. Touch the Functions icon.



**B)** Touch the icon Dual Zone.



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



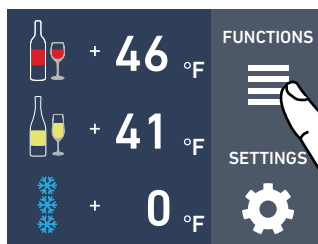
**D)** The home screen will change and the dual zone icon will appear.

## 2) Vacation Mode

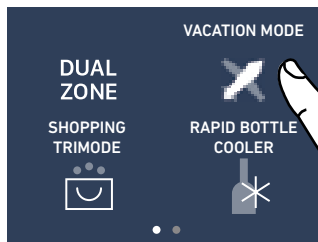
This function (recommended in case of prolonged absences since it allows considerable energy savings) brings the refrigerator compartment temperature to +57°F (+14°C)

It is possible to program the duration, or it can be manually deactivated upon re-entry after a period of absence. This function remains active even if during the period of absence there is a prolonged interruption of electrical power.

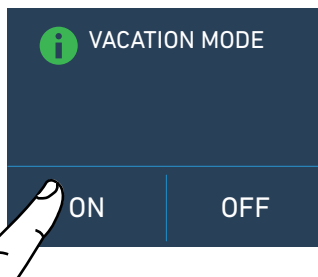
It is possible to program a period from 1 to 90 days.



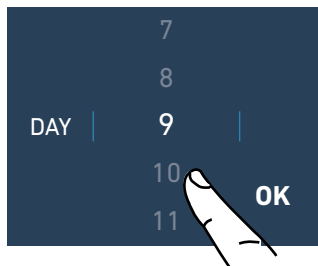
**A)** Home screen. Touch the icon function.



**B)** Touch the icon Vacation.



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



**D)** Scroll up / down to set the desired time (in days) and then pres ok.

It is possible to program a period from 1 to 90 days.

### 3) Shopping Mode: TriMode

This function must be activated at least 24 hours before inserting room temperature items into the freezer, or several hours before placing into the freezer previously frozen items which have been subject to a slight temperature rise.

This function is automatically deactivated when the programmed time period expires. It is possible to program timed activation of the function.

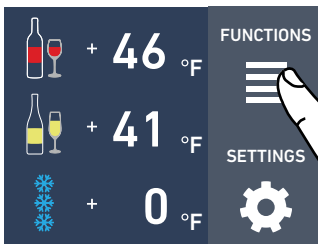
If interrupted by a prolonged interruption of the electrical power, it is necessary to reactivate the function.

### 4) Rapid Bottle Cooler

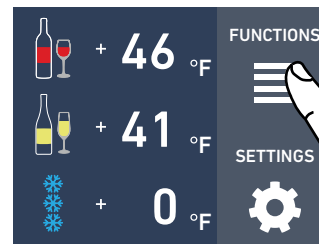
This function can be activated when it is necessary to cool off beverages quickly, by placing them inside the freezer compartment.

It is possible to select a duration of 1 to 45 minutes. A sound signal will be indicated when the optimal temperature has been reached.

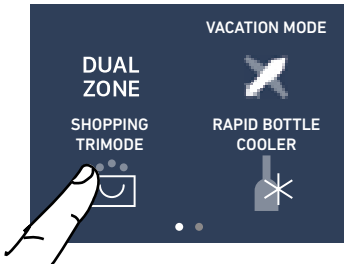
After removing the beverages, deactivate the sound signal by pressing the Alarm button (🔊).



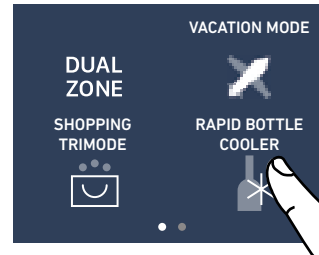
**A)** Home screen. Touch the icon function.



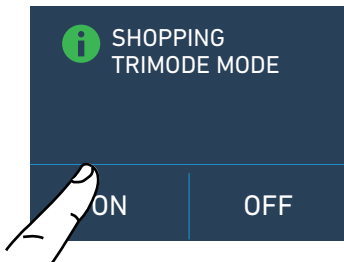
**A)** Home screen. Touch the icon function.



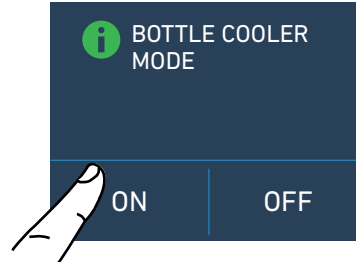
**B)** Touch the icon Shopping Trimode.



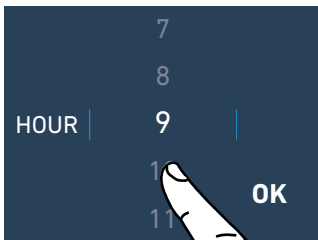
**B)** Touch the icon bottle cooler.



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

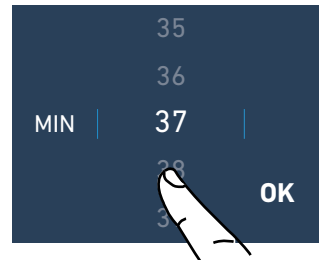


**C)** Touch the button On to activate the function.



**D)** Scroll up / down to set the desired time (in hours) and then press ok.

It is possible to program a period from 1 to 24 hours.

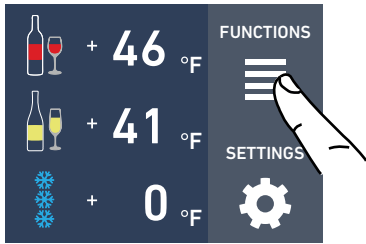


**D)** Scroll up or down, for setting the desired time range (in minutes) and press ok.

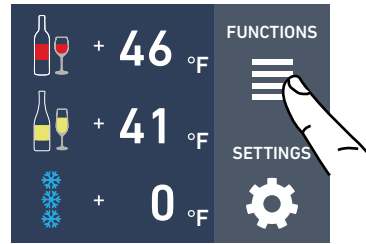
# 5. FUNCTIONS AND SETTINGS

## 5) Humidity Control.

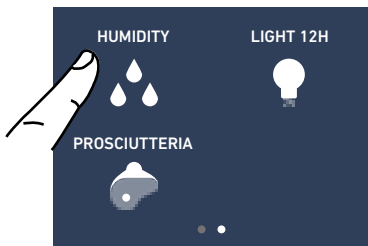
This function enables to set the humidity of the cantina and wine cellar compartments. The default setting is set to "Medium".



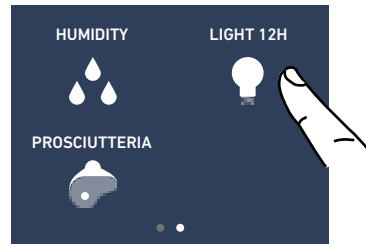
**A)** Home screen. Touch the icon function.



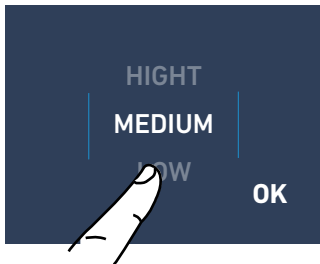
**A)** Home screen. Touch the Functions icon.



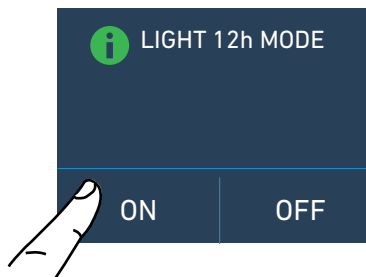
**B)** Scroll right twice and touch the icon humidity.



**B)** Touch the Light 12h icon.



**C)** Scroll until setting the desired humidity and press ok.

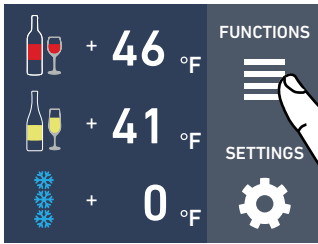


**C)** Push On if you want to activate Light 12h Mode.

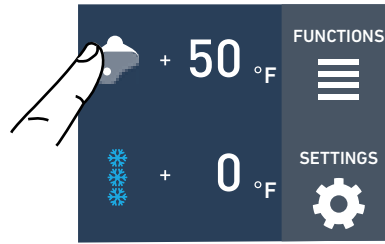


### 3) Prosciutteria (optional models 0T-0H).

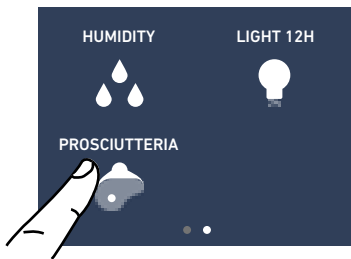
This function enables to set the Wine Cellar Compartment (with temperature and humidity) in order to make it suitable for the conservation of hams, salamis and cheeses.



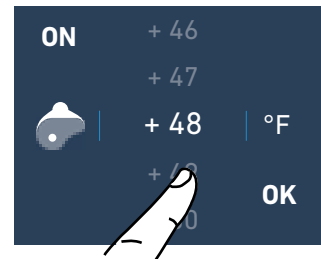
**A)** Home screen. Touch the icon for function.



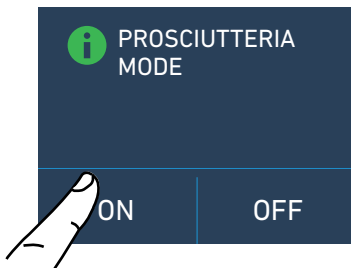
**E)** Touch the salumi icon for setting the functions.



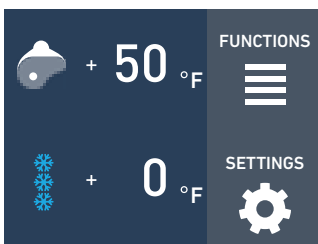
**B)** Scroll right twice and touch the Prosciutteria icon.



**F)** Scroll until setting the desired temperature and press from +46°F to +62°F (+8°C to +17°C) and then touch ok.



**C)** Touch the On icon to activate the functions.

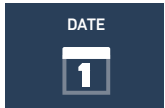


**D)** On the home screen, appears the salami icon instead of wine icon. Automatically the compartment will keep a +50°F (+10°C) temperature and it will be set the medium humidity.

# 5. FUNCTIONS AND SETTINGS

## 5.2 Settings

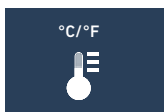
It is possible to personalize the settings of your Fhiaba fridge for adapting it to the different ways you might want to use it.



1) Date.



2) Time.



3) Fahrenheit and Celsius degrees.



4) Language.



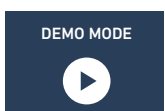
5) TriMode.



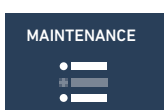
6) Sabbath Mode (optional).



7) Reset.



8) Demo Mode.



9) Maintenance.



10) Service.

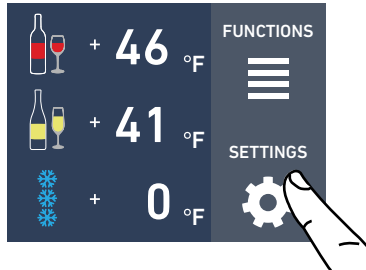


11) Info System.

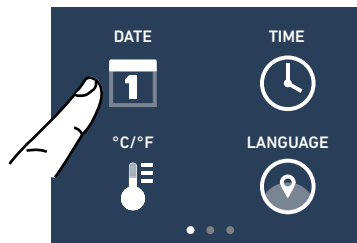
### 1) Date

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

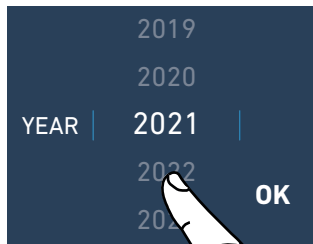
By touching the display you can modify the settings.



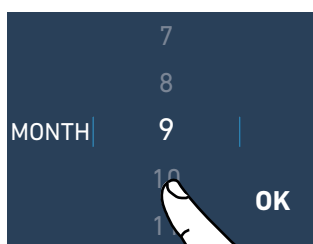
**A)** Home screen. Touch the icon settings.



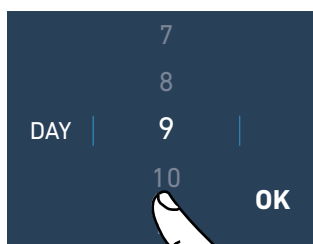
**B)** Touch the icon date.



**C)** Scroll up or down until selecting the desired year and them press ok.



**D)** Scroll up or down until selecting the desired month and press ok.

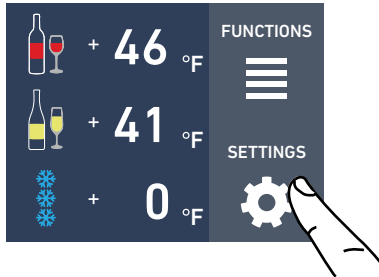


**E)** Scroll up or down until selecting the desire day and press ok.

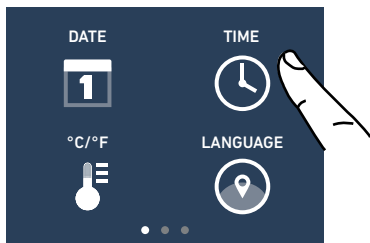
## 2) Time

The display shows the hours and minutes in the format hh:mm.

This function selects the display at 12 or 24 h.



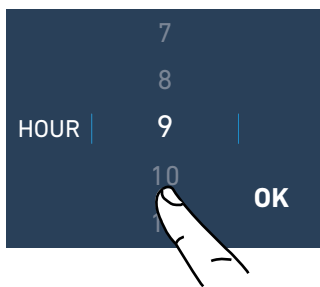
**A)** Home screen. Touch the icon settings.



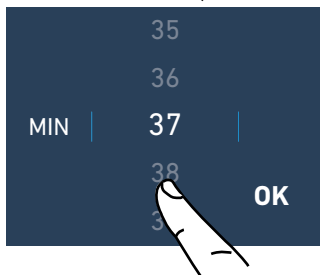
**B)** Touch the icon time.



**C)** Touch in which way you want to see the time: 12 or 24 hours.



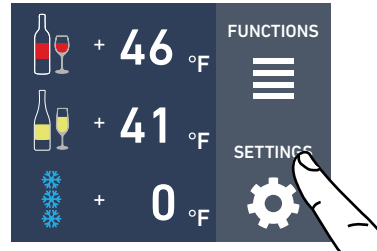
**D)** Scroll up / down to set the hours and then press ok.



**E)** Scroll up / down to set the minutes and then press ok.

## 3) Set F/°C

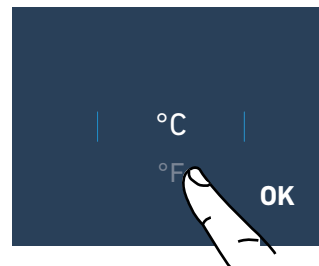
This function permits visualizing the temperature in Fahrenheit or Centigrade degrees. Normally, the appliance is set for visualization in Fahrenheit degrees.



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



**B)** Touch the icon F°/C°.

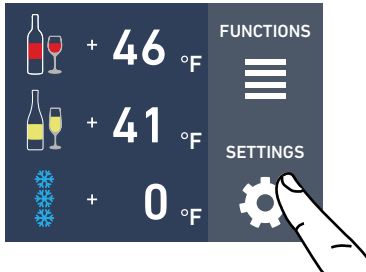


**C)** Scroll up / down to select either fahrenheit or centigrade degrees and press ok.

# 5. FUNCTIONS AND SETTINGS

## 4) Language

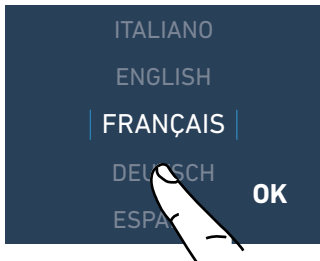
To set the language of the fridge, simply touch the settings button on the display.



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



**B)** Touch the icon language.



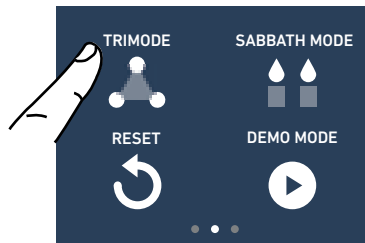
**C)** Scroll up / down to select the desired language and press ok.

## 5) TriMode

The freezer compartment can, if required, be converted to the refrigeration or Fresco operating mode.



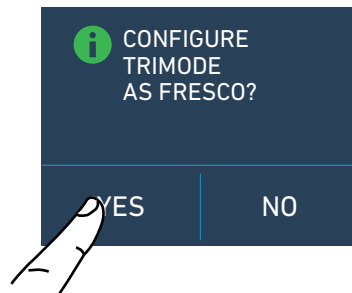
**A)** Home screen. Touch the icon settings.



**B)** Scroll twice right and touch the trimode button.



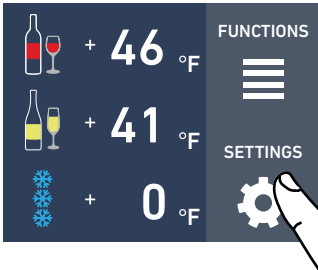
**C)** Scroll up / down and select one of the three functions.



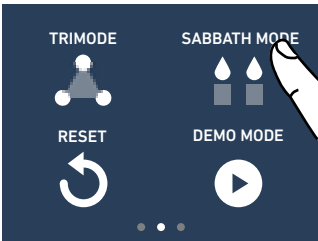
**D)** Touch yes to confirm the function.

### 6) Sabbath Mode (Optional)

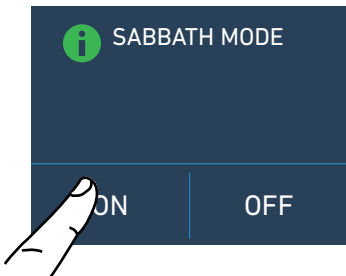
The function makes it possible to comply to certain religious observances requiring that the operation of the appliance is not affected by the opening or closing of the doors (the thermostatic control, the inner lighting and the ice maker are deactivated).



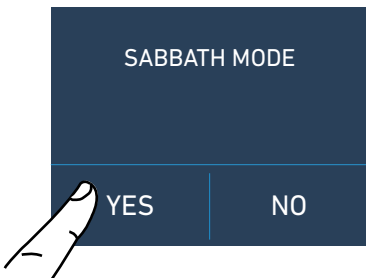
**A)** Home screen. Touch the icon settings.



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



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



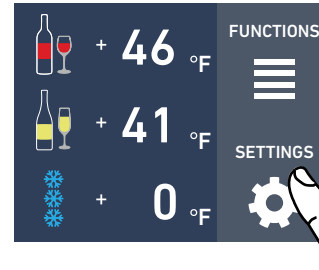
**D)** Touch the yes button to activate the function.



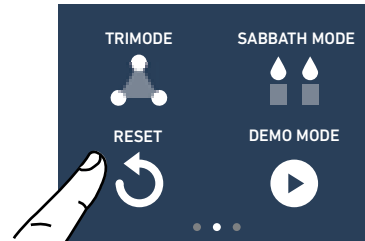
**E)** The fridge will work accordingly to this configuration.

### 7) Reset

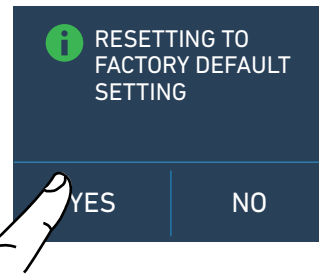
It gives the possibility to restore the base settings that were set in the factory, cancelling all the changes that has been made from there onward.



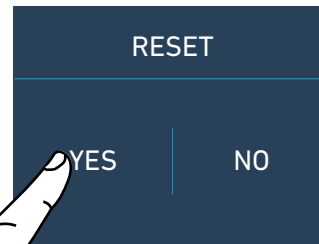
**A)** Home screen. Touch the icon settings.



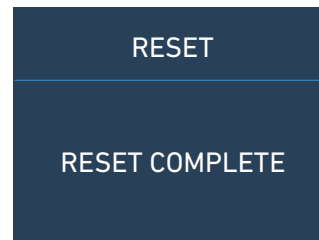
**B)** Scroll right twice and touch icon reset.



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



**D)** Touch the Yes button.



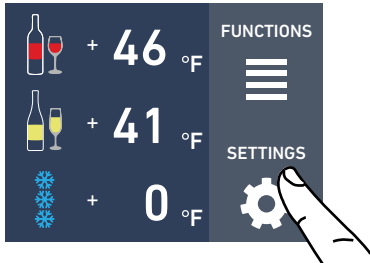
**E)** The reset has been performed. The fridge's factory settings have been restored.

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

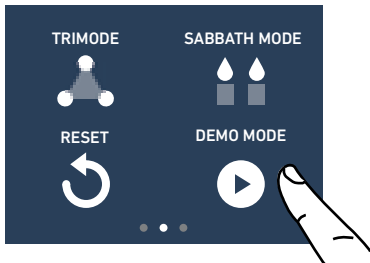
## 5. CUSTOMIZE FUNCTIONS AND SETTINGS

### 8) Demo Mode

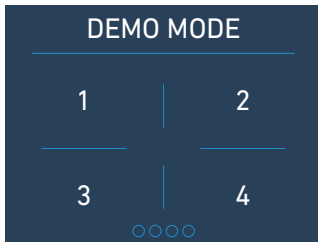
It is possible to simulate the functioning of the fridge, for showroom display or for fairs.



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

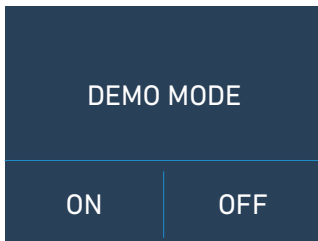


**B)** Scroll right twice and touch demo mode.



**C)** Insert the password for the activation.

Default password  
1-2-3-4

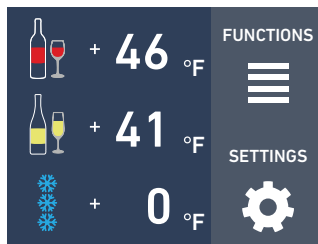


**D)** Push On or Off button

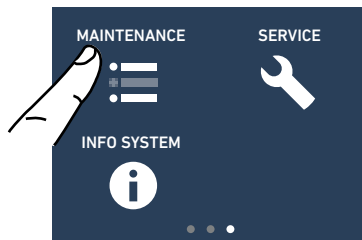
### 9) Maintenance (through alarm sign).

The units require, for a correct operation, the cleaning of the ventilation grille, of the filter and the condenser.

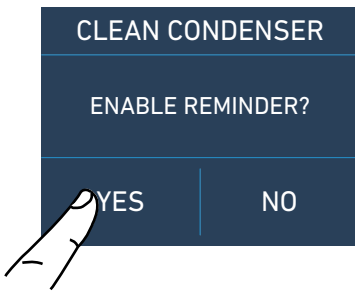
The default setting of the unit is "Warning disabled". The recurring cleaning every 6 months is reminded by an acoustic and optical signal on the display. It is possible to disable the warning signal and see the time left before the next cleaning that has to be done.



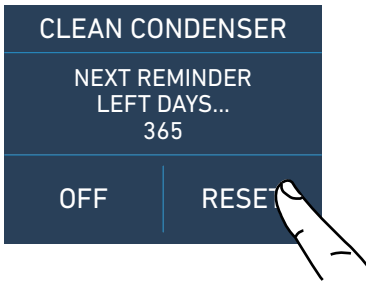
**A)** Home screen. Touch the icon settings.



**B)** Scroll to the right three times and touch the icon maintenance.

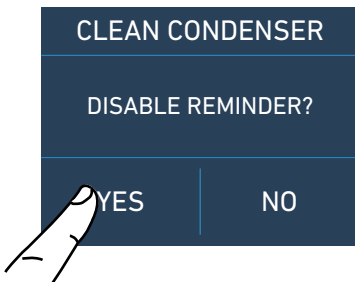


**C)** To enable it, touch the Yes icon.



**D)** Instead, if you want to disable the warning previously set, touch the icon Reset.

If you want to disable the reminder, at step D touch Off, then touch Yes as below.



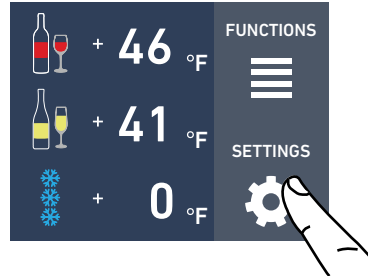
**E)** To disable the warning, touch the yes button.

**10) Service**

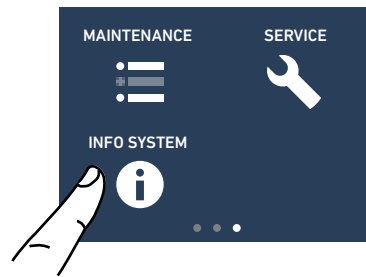
The service function  is reserved for the Fhiaba service technicians.

**11) Info System**

The function Info System shows the data of the products for example the software's code, serial number and the factory's codes of the fridge.



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



**B)** Touch the Info System icon.

|          |     |         |
|----------|-----|---------|
| SK POWER | HW: |         |
|          | SW: |         |
| SK USER  | HW: | -       |
|          | SW: | - G0012 |

**C)** Here are shown the data of the Fhiaba unit.

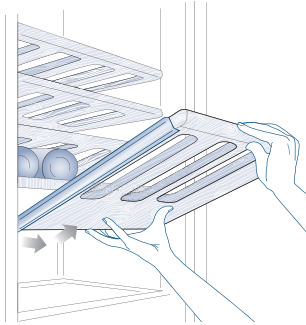
## 6. INTERNAL LAYOUT

---

### 6.1 Internal Layout (positioning, adjustment, removal)

#### Wine shelf

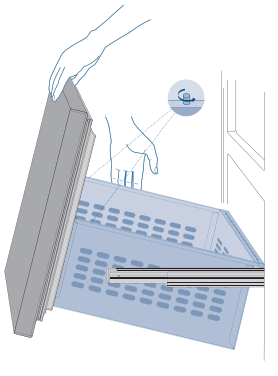
The shelves can be easily removed for cleaning. Remove the bottles, completely extract the shelf, tilt it upward until the wheels are free of their seat and extract it.



#### TriMode drawer (1T, 0T, 0H)

Fixed to the slide guides with two locking nuts

- > to remove the drawer, unscrew the locking nuts and remove the drawer.
- > to remove the inner TriMode drawer unscrew the locking nuts.



## 7. ACTIVATION AND USE OF THE ICE MAKER

---

### 7.1 Use of the TriMode compartment

The TriMode compartment, used in conjunction with the Wine Cellar and Cantina compartment, allows great flexibility in the use of the appliance.

Some possible uses:

#### Freezer mode

- > Liquors, such as vodka, gin, tequila, schnapps, limoncello and the glasses to serve them
- > Rapid cooling of beverages, by activating the bottle cooler function
- > Storage of large amounts of ice.

#### Refrigerator mode

- > As expansion of the Wine Cellar or of the Cantina
- > For refrigeration of beer and soft drinks
- > For storage of cold dishes and snacks.

#### Cooler mode


- > For conservation of ham, salmon
- > gourmet preparations.

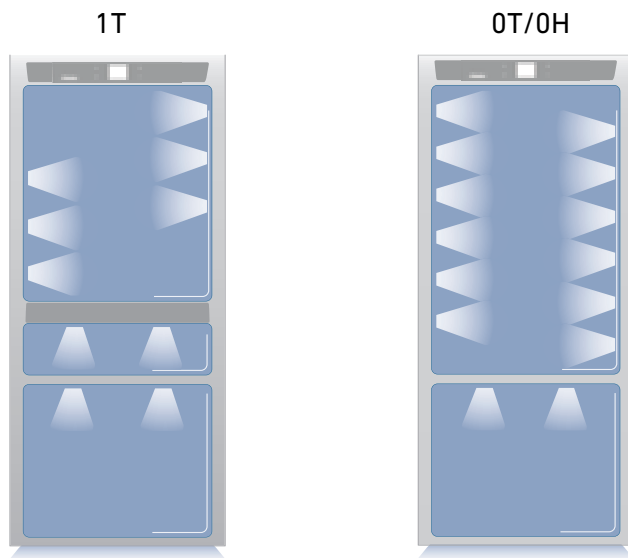


### 8.1 Lighting

To provide optimum interior lighting, LED strips illuminate the refrigerator compartment from the top and sets of LED lights directly illuminate different areas of the refrigerator compartment, of the Fresco drawers and the freezer drawer.

In case of malfunction and/or failure of the lighting system, you should contact an authorized Fhiaba Service Agent.

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



### 9.1 General directions

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

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

All of these conditions are fully met in the Fhiaba Wine Cellar.

### 9.2 Conservation temperature

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

The three compartments are initially set to the following temperatures:

- > Cantina Compartment  
+54°F (+12°C) - adjustable from +39°F to +64°F  
(from +4°C to +18°C)
- > Wine Cellar Compartment  
+50°F (+10°C) - adjustable from +39°F to +64°F  
(from +4°C to +18°C)
- > TriMode drawer  
+0°F (-18°C) - adjustable from +5°F to -8°F  
(from -15°C to -22°C)  
(freezer mode)

To transform the TriMode compartment into a wine cellar space, you must access the Menu, set it as a refrigerator compartment, and adjust it to a temperature between from +39°F to +46°F (From +4°C to +8°C).


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

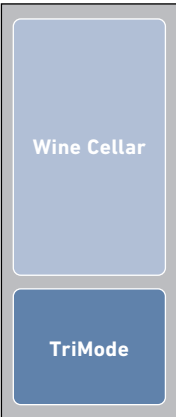
Rapid and large-scale temperature variations can in fact cause dilation of the liquid and early aging of the wine.

## 9. CONSERVATION OF WINES

You should also avoid very low temperatures which may lead to the formation of deposits and damage the aesthetic qualities of the wine.

All the compartments offer optimal conditions and take into account all these needs. It should however be noted that the Cantina Compartment, in particular, is thermostatically controlled in a very precise manner and ensures the utmost care and attention over time of your most prized bottles. When the Cantina Compartment is set below +50°F (+10°C) the Wine Cellar must not be set beyond +54°F (+12°C).

| <b>Models with Cantina and Wine Cellar (1T)</b>                                    |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; <b>Cantina compartment</b><br/>+54°F (+12°C)<br/>- adjustable from +39°F to +64°F<br/>(from +4°C to +18°C)</li><br/><li>&gt; <b>Wine Cellar compartment</b><br/>+50°F (+10°C)<br/>- adjustable from +39°F to +64°F<br/>(from +4°C to +18°C)</li><br/><li>&gt; <b>TriMode drawer</b><br/>+0°F (-18°C)<br/>- adjustable from +9°F to -11°F<br/>(from -13°C to -23°C) (freezer mode)</li></ul> |

| <b>Models with Wine Cellar (0T, 0H)</b>   |   |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; <b>Wine Cellar compartment</b><br/>+50°F (+10°C)<br/>- adjustable from +39°F to +64°F<br/>(from +4°C to +18°C)</li><br/><li>&gt; <b>TriMode drawer</b><br/>+0°F (-18°C)<br/>- adjustable from +9°F to -11°F<br/>(from -13°C to -23°C) (freezer mode)</li></ul> |

## 9.3 Time of conservation

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

**However, you should always follow the instructions of the winemaker, especially for fine wines.**

| TYPE OF WINE                    | CONSERVATION TEMPERATURE                  | TIME OF CONSERVATION |
|---------------------------------|---|----------------------|
| New wines (Vin Nouveau)         | from +54°F to +57°F (from +12°C to +14°C) | 6 months             |
| Sweet sparkling wines           | from +46°F to +50°F (from +8°C to +10°C)  | 1 year               |
| Rosé                            | from +50°F to +57°F (from +10°C to +14°C) | 1 year               |
| Semi-sparkling wines            | from +50°F to +54°F (from +10°C to +12°C) | 1-2 year             |
| Normal white wines              | from +50°F to +57°F (from +10°C to +14°C) | 1-2 year             |
| Light red wines                 | from +54°F to +57°F (from +12°C to +14°C) | 2 year               |
| Dry sparkling wines             | from +46°F to +50°F (from +8°C to +10°C)  | 2 year               |
| Classic sparkling wines         | from +46°F to +50°F (from +8°C to +10°C)  | 3-4 year             |
| Barrique and Vigorous white     | from +46°F to +54°F (from +8°C to +12°C)  | 3-5 year             |
| Normal red wines                | from +57°F to +61°F (from +14°C to +16°C) | 3-5 year             |
| Barrique and Vigorous red wines | from +57°F to +64°F (from +14°C to +18°C) | 7-10 year            |
| Straw wines or Liqueurous wines | from +61°F to +64°F (from +16°C to +18°C) | 10-15 year           |

## 9. CONSERVATION OF WINES

### 9.4 Consumption temperature

As a general rule, white wines should be served at a temperature between +50°F and +54°F (+10°C and +12°C) and red wines between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C).

Some wines may however be best enjoyed at higher or lower temperatures.

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

You should also consider the following:

#### White wines

White wines are normally not served at high temperatures, since they are generally more acidic than red wines and not very tannic. Therefore they are more enjoyable at low temperatures.

It is preferable to serve these wines between +50°F and +57°F (+10°C and +14°C). Young, fresh and aromatic wines can also be served at +50°F (+10°C), while less aromatic ones are served at +54°F (+12°C).

Temperatures between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C) are for soft, mature white wines that have been aged for some years in the bottle.

Higher temperatures would favour the exaltation of the sweet character of the wine, at the expense of the acidity and flavour, which are considered pleasant and desirable characteristics of this type of wine.

#### Rosé

Rosé wine is served at the same temperature as white wines. It should be noted that these wines may include a certain amount of tannin and may therefore be preferable at higher temperatures. Therefore, they are served between +50°F and +54°F (+10°C and +12°C), if young and fresh, and between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C) if robust and mature.

#### New wines (Vin Nouveau)

Due to the special processing they undergo, new vintage wines contain a low tannin content and are therefore more enjoyable if served between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C).

#### Red wines

Since they contain more tannin and are less acidic, red wines are normally served at higher temperatures.

Younger wines with less tannin are normally served between +57°F and +61°F (+14°C and +16°C), while more full-bodied ones that are more tannic may be served at up to +64°F (+18°C). Some wines that have aged for years in the bottle, still full-bodied and tannic, may be served at +64°F (+18°C) or even +68°F (+20°C).

Young red wines with little tannin and slightly structured may be enjoyable at lower temperatures, between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C).

#### Sparkling wines

It is difficult to provide instructions to cover the wide variety of sparkling wines available.

As a general rule, sweeter and more aromatic sparkling wines should be served at lower temperatures, down to +46°F (+8°C), whereas more tannic sparkling wines may be served at higher temperatures, up to +57°F (+14°C).

Dry sparkling wines are usually served between +46°F and +50°F (+8°C and +10°C).

"Classic" sparkling wines are normally served at these temperatures, which may be as high as +54°F (+12°C) for sparkling wines that have been aged for some time.

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

#### Liqueur and straw wines

These types of wines can be served at temperatures between +61°F and +64°F (+16°C and +18°C), depending on personal tastes, to attenuate the sweet taste of straw wines, it can also be served at +50°F (+10°C).

## 9.5 Position of bottles

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


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


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



### Warning

After a prolonged interruption of electrical power, once the electrical power is reactivated, an audible signal will indicate if the temperature has raised above normal levels. In addition to this the display will show for one minute the highest temperature detected inside the compartments, to allow the user to decide how to better use the food items.

After one minute the display will resume normal operation, while the Alarm button  will continue to blink.

Press the Alarm button  to display the highest recorded temperatures.

Burgundy  
BOTTLE



Bordeaux  
BOTTLE



## 10.1 Care and Cleaning

To clean the parts made of steel use a microfiber cloth and the sponge provided in the kit with the appliance. Always use the cloth and sponge in the direction of the steel's satin finish.

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

Do not use the sponge on aluminium parts, such as the handles and the profiles of the glass shelves.

You should use special care to keep the ventilation openings in the appliance or in the cabinet that houses it free of obstructions.



### Note

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

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



### Warning

The use of chlorine-based detergents or similar that contains it should be avoided (bleach, hypochlorite, etc).

# 10. CARE AND CLEANING


## 10.2 Cleaning of the ventilation grille, filter and condenser

The unit requires, for a correct operation, the cleaning of the ventilation grille, filter and condenser.

The recurring cleaning every 6 months is reminded by an acoustic and optical signal on the display. It is possible to disable the warning signal and see the time left before the next cleaning has to be done.

Behind the frontal ventilation grille (situated in the upper part of the units in the series Country e X-Pro, in the lower part of the units in the series Integrated, Brilliance e Classic) there is the condenser.

To clean it use a vacuum cleaner with a soft brush attachment at maximum power, sweeping it along the vent slits. In case of a significant dust build up, the ventilation grille can be removed to allow a more accurate cleaning of the filter.

**On the maintenance settings,  after the installation of the unit and after it has been turned on, you can set the condenser cleaning warning.**

In the case the warning sign will be enable, there will be an acoustic signal every 6 months, that tells that is time to clean the condenser.


After cleaning it, touch the reset icon in order to reactivate the warning signal in 6 months.

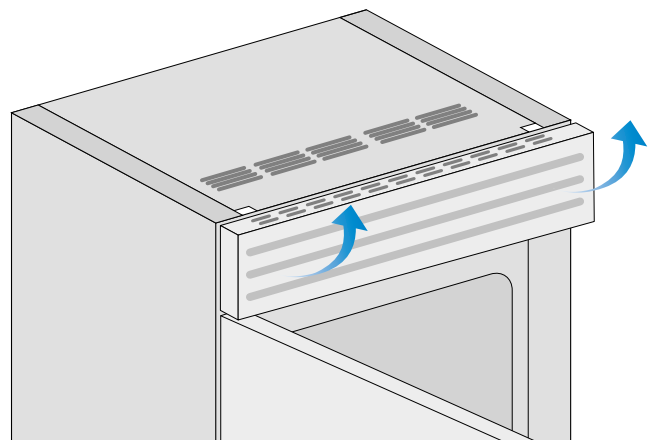
In the case you do not want the warning cleaning signal of the condenser anymore, touch the off icon.

For knowing how to use the maintenance display, see page 28.

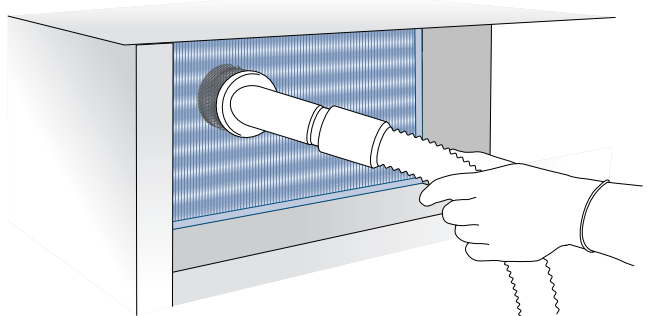
### Upper condenser.


**For cleaning the condenser follow the instructions:**

- > Switch off the appliance by pressing the Unit button  on the main control panel for approx 3 seconds.
- > Wait approx 30 minutes, until the finned condenser cools down to room temperature.
- > Lifting up the removable grille.



- > Clean it thoroughly from any dust build up as shown in the picture, taking care not to damage it.



Restart the unit pressing for 3 seconds on the on button .




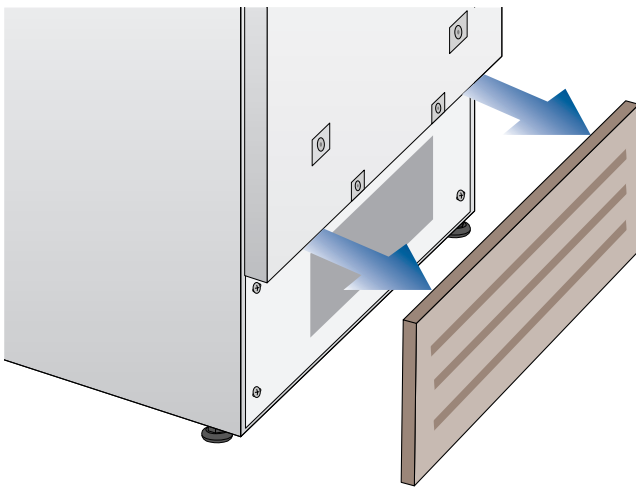
#### Warning

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

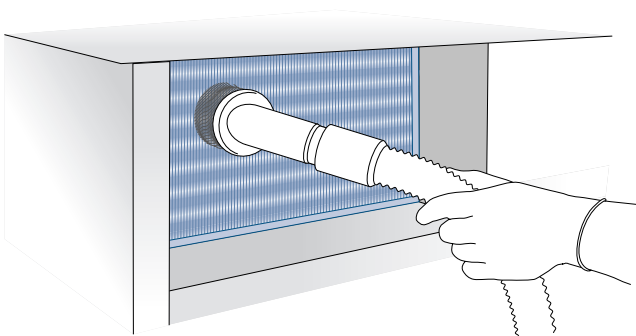
## Lower condenser.


**For cleaning the condenser follow the instructions:**

- > Switch off the appliance by pressing the Unit button  on the main control panel for approx 3 seconds.
- > Wait approx 30 minutes, until the finned condenser cools down to room temperature.
- > Remove the removable grille under the door.



- > Clean it thoroughly from any dust build up as shown in the picture, taking care not to damage it.



- > Restart the unit again, pressing on the unit bottom  for three second.



### Warning

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

## 10.3 Internal cleaning

Clean the internal and removable parts by washing them with a solution of lukewarm water and a small amount of dishwashing detergent.

Rinse and dry right away.

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



### Warning

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



### Warning

The use of chlorine-based detergents or similar that contains it should be avoided (bleach, hypochlorite, etc).



### Note

Do not bring cold glass parts into contact with boiling water.  
Do not wash any parts of the refrigerator in a dishwashing machine since this could damage or irreparably deform the parts.

# 11. TROUBLESHOOTING GUIDE


## 11.1 Troubleshooting guide

If you notice malfunctions in your appliance, use this guide before calling Service. This guide may help you resolve the problem yourself or could provide important information to ensure rapid and effective service.

### Malfunction message

A malfunction is usually indicated on the display. Problems that cannot be resolved by the user are signalled through a malfunction code.

### The appliance does not work

Is the appliance connected to the electrical power supply?  
Does electrical power arrive at the electrical socket?  
Is the Unit key  activated?  
Is the condenser clean?

### The internal temperatures are higher than normal

Does the display show a malfunction code?  
Is the temperature adjusted correctly?  
Is the condenser clean?  
Were the doors or drawers open for a long period of time?  
Were large quantities of food recently inserted?

### The appliance remains in function for a long time period

Bear in mind that during a very hot weather and with very high temperatures in the room it is normal that the compressor remains in operation for prolonged periods of time.  
Were the doors or drawers open for a long period of time?  
Were large quantities of food recently inserted?  
Is the condenser clean?  
Check that the doors are closed and that the food or containers do not obstruct the perfect closure of the door.

### If you hear strange noises

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

### Condensation forms both inside and out

If the climate is very humid, the formation of condensation is normal. Opening the door or drawers for prolonged periods of time can contribute to the formation of condensation.  
In any case, make sure that the doors are always perfectly closed.

### The Refrigerator or Freezer has frost or ice

Did you leave the doors open for a long period of time?  
Do the doors close perfectly?  
If the doors do not close perfectly, contact your installer.

### Unpleasant odours inside the refrigerator

Clean the appliance completely as indicated in this manual.  
Hermetically cover all the food. Do not conserve food for prolonged periods of time.



### The doors are difficult to open

The appliance was designed to permit hermetic closure.  
When the door is closed, a vacuum situation can occur: in this case it is necessary to wait a few seconds until the pressure balances before opening the door.



## 11.2 Malfunction indications appearing on the display

| Display message  | Malfunction description  |
|------------------|--|
| Power Failure    | Prolonged interruption of electrical power<br>The appliance starts up again automatically and indicates the highest recorded temperatures.   |
| Door open        | Door open<br>this message appears few minutes from the door opening  |
| Drawer open      | Drawer open<br>this message appears few minutes from the drawer opening  |
| Cellar too warm  | Cellar (Wine Cellar) compartment too warm<br>See the troubleshooting guide   |
| Cellar too cold  | Cellar (Wine Cellar) compartment too cold<br>Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care   |
| Cantina too warm | Cantina compartment too warm<br>See the troubleshooting guide  |
| Cantina too cold | Cantina compartment too warm<br>Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care  |
| Cooler too warm  | TriMode compartment (cooler mode) too warm<br>See the troubleshooting guide  |
| Cooler too cold  | riMode compartment (cooler mode) too cold<br>Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care   |
| Freezer too warm | TriMode compartment (freezer mode) too warm<br>See the troubleshooting guide   |
| Freezer too cold | TriMode compartment (freezer mode) too cold<br>Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care   |
| Error Code...    | Functional problems<br>call Customer Care who may help you to solve the problem or put you in contact with the nearest Service Agent   |
| Check condenser  | Check Condenser<br>Every 6 months the display shows the message "Check Cond", clean the condenser and press for 5 seconds the Enter  button to reset. |

- > In case of anomalies, touch the button Alarm  and the display will show the anomaly message with its error number code.
- > The message will be shown for 3 seconds, then it will go back to the home screen.
- > For blocking the message on the screen, press on the display, the button info (  ). The message will be on the screen for 30 seconds, then it will go back to the home screen.
- > In the case there is more than one error message, the display will show in time sequence the different anomalies messages.



|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 INDICATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ</b>                     | <b>4</b>  |
| 1.1 Pour votre sécurité.....  | 4         |
| 1.2 Dans l'utilisation quotidienne.....                                     | 5         |
| 1.3 Respect de l'environnement.....   | 6         |
| 1.4 Nettoyage, désinfection et entretien.....                               | 6         |
| 1.5 Informations pour les organismes de contrôle.....                       | 6         |
| 1.6 Pour économiser de l'énergie.....                                       | 7         |
| <b>2 INSTALLATION</b>   | <b>7</b>  |
| 2.1 Installation.....   | 7         |
| 2.2 Branchement au réseau électrique.....                                   | 8         |
| 2.3 Réfrigérant.....  | 8         |
| <b>3 AVANT L'UTILISATION</b>  | <b>9</b>  |
| 3.1 Pour bien connaître l'appareil.....                                     | 9         |
| 3.2 Responsabilité du fabricant.....  | 9         |
| 3.3 Soutien technique.....  | 9         |
| 3.4 Plaque produit.....   | 10        |
| 3.5 Composants principaux.....  | 12        |
| 3.6 Contrôle électronique.....  | 14        |
| 3.7 Panneau de commande principal (modèles 1T, 0T, 0H).....                 | 14        |
| <b>4 MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL</b>                                       | <b>15</b> |
| 4.1 Mise en marche et arrêt.....  | 15        |
| 4.2 Comment régler la température pour différentes exigences.....           | 17        |
| 4.3 Signaux d'information d'anomalies à l'écran.....                        | 18        |
| 4.4 Températures Cave à vin.....  | 19        |
| <b>5 PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS</b>               | <b>19</b> |
| 5.1 Fonctions.....  | 19        |
| 5.2 Configurations.....   | 24        |
| <b>6 ÉQUIPEMENT INTERNE</b>   | <b>30</b> |
| 6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait).....              | 30        |
| <b>7 UTILISATION DU COMPARTIMENT TRIMODE</b>                                | <b>30</b> |
| 7.1 Utilisation du compartiment TriMode.....                                | 30        |
| <b>8 ÉCLAIRAGE</b>  | <b>31</b> |
| 8.1 Éclairage.....  | 31        |
| <b>9 CONSERVATION DES VINS</b>  | <b>31</b> |
| 9.1 Indications générales.....  | 31        |
| 9.2 Température de conservation.....  | 31        |
| 9.3 Temps de conservation.....  | 33        |
| 9.4 Température de dégustation.....   | 34        |
| 9.5 Positionnement des bouteilles.....                                      | 35        |
| <b>10 ENTRETIEN ET NETTOYAGE</b>  | <b>35</b> |
| 10.1 Entretien et Nettoyage.....  | 35        |
| 10.2 Nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur..... | 36        |
| 10.3 Nettoyage interne.....   | 37        |
| <b>11 GUIDE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES</b>                                  | <b>38</b> |
| 11.1 Guide des solutions aux problèmes.....                                 | 38        |
| 11.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran.....             | 39        |



Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser vous-même et les autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ceux-ci :



### **ATTENTION**

Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne suivez pas les instructions.



### **DANGER**

Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

## **CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !**



### **ATTENTION**

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES**

**Le présent manuel contient des instructions d'utilisation pour les utilisateurs de l'appareil. Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour consultation future. L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien inapproprié(e) peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.**

**Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, notamment ceux-ci :**

- > Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- > Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques et sensorielles réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur ait donné une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- > Cet appareil est conçu pour réfrigérer les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.
- > Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques et dans des applications similaires telles que : les aires de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les maisons de ferme, et par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type « bed and breakfast » ; et les applications de restauration et autres.
- > Ne PAS utiliser de rallonge ou d'adaptateur.
- > Brancher sur une prise à 3 broches mise à la terre.
- > Ne pas retirer la broche de terre.
- > Si disponible, un kit de machine à glaçons peut être ajouté à certains modèles. Voir l'étiquette de série à l'intérieur du compartiment alimentaire de l'appareil pour obtenir des renseignements sur le modèle de kit de machine à glaçons.
- > Un technicien de service qualifié doit raccorder la machine à glaçons (si elle est disponible) et l'appareil au système d'alimentation en eau (si l'appareil comprend une charge d'eau).
- > Le cas échéant, nettoyer le seau ou le tiroir à glaçons régulièrement, mais en utilisant uniquement de l'eau potable.
- > Il ne faut fournir à l'appareil que de l'eau potable (s'il s'agit d'un raccord d'eau).



### **ATTENTION**

**En cas de panne de courant, ne pas essayer de faire fonctionner cet appareil.**



### **ATTENTION**

**Garder la zone de l'appareil à l'abri des matières combustibles ou inflammables et des vapeurs.**



### **ATTENTION**

**Garder les ouvertures de ventilation, dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, à l'abri de toute obstruction. Ne pas obstruer l'entrée d'air ou les orifices d'évacuation de l'appareil.**



### **ATTENTION**

**Ne pas entreposer de substances explosives telles que des bombes aérosols contenant un agent propulsif inflammable dans cet appareil.**



### **ATTENTION**

**Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de rangement des aliments de l'appareil, sauf s'ils sont du type recommandé par le fabricant.**

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'ÉLIMINATION APPROPRIÉE DE VOTRE ANCIEN RÉFRIGÉRATEUR

### **⚠ ATTENTION**

#### **Danger de suffocation**

**Retirer les portes ou le couvercle de votre ancien appareil.**

**Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des lésions cérébrales.**

### **⚠ ATTENTION** Risque de coincement pour les enfants.

#### **Avant de jeter votre vieux réfrigérateur ou congélateur :**

- > Enlever les portes.
- > Laisser les étagères en place afin que les enfants ne puissent pas facilement monter à l'intérieur.
- > **IMPORTANT** : le coincement et l'étouffement des enfants ne sont pas des problèmes du passé. Les réfrigérateurs vides ou abandonnés sont toujours dangereux, même s'ils reposent pendant « quelques jours seulement ». Si vous vous débarrassez de votre vieux réfrigérateur, veuillez suivre ces instructions pour aider à prévenir les accidents.

#### **Renseignements importants à connaître sur l'élimination des frigorigènes :**

Éliminer le réfrigérateur conformément aux réglementations fédérales et locales. Les frigorigènes doivent être évacués par un titulaire de permis. Technicien en réfrigération certifié par l'EPA conformément aux procédures établies.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN

### **⚠ DANGER**

**Risque d'incendie ou d'explosion dû à la perforation de la tubulure de frigorigène; suivre attentivement les instructions de manipulation. Frigorigène inflammable utilisé.**

### **⚠ ATTENTION**

**À faire réparer uniquement par un personnel de maintenance formé.**

**Utiliser uniquement des pièces de maintenance autorisées par le fabricant; ne pas utiliser des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (par exemple, des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D). Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou une personne possédant les mêmes qualifications afin d'éviter tout danger. Tout équipement de réparation utilisé doit être conçu pour les frigorigènes inflammables. Suivre toutes les instructions de réparation du fabricant. Utiliser un nettoyant non inflammable.**

### **⚠ ATTENTION**

**Ne pas percer la tubulure de frigorigène, et ne pas endommager le circuit de frigorigène.**

### **⚠ ATTENTION**

**Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.**

## DANGER DE BASCULEMENT

### **⚠ ATTENTION**

**Le réfrigérateur est lourd et se renverse facilement lorsqu'il n'est pas complètement installé ; pour éviter un danger dû à l'instabilité de l'appareil, il doit être fixé conformément aux instructions (voir le manuel d'instructions fourni). Garder les portes fermées avec du ruban adhésif jusqu'à ce que le réfrigérateur soit complètement installé. Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer le réfrigérateur. Le défaut de le faire peut entraîner la mort ou des blessures graves.**

# 1. INDICATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

## 1.1 Pour votre sécurité

> 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, en coupant le câble d'alimentation et en rendant impossible la fermeture de la porte. Prêter la même attention à la fin du cycle de vie du nouvel appareil.

> L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec minuteries externes ou avec des systèmes de télécommande.

> Cet appareil est conçu pour refroidir les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.

> Cet appareil est destiné à la réfrigération et à la conservation d'aliments frais et surgelés à la maison. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.

> L'appareil doit être installé en suivant les instructions reportées dans la Notice d'installation.

**Les ouvertures prévues pour la ventilation de l'appareil ou dans la structure à 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. Cette recommandation est également reportée sur l'étiquette collée à l'intérieur de la porte du réfrigérateur.

> Lorsque le réfrigérateur fonctionne, ne pas toucher les surfaces internes en acier avec les mains humides ou mouillées, la peau pourrait rester attachée 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.

> N'essayez jamais d'éteindre une flamme/un feu avec eau: éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture ignifuge.

> Durant les opérations d'entretien, arrêter complètement l'appareil en le débranchant de la prise de courant. Si la fiche est difficile à atteindre, débrancher l'interrupteur omnipolaire correspondant 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. Les enfants devraient être contrôlés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

> N'endommagez pas les tubes du circuit réfrigérant du réfrigérateur.

> Ne pas placer de vaporisateurs ou de récipients contenant des agents propulseurs ou des substances inflammables dans l'appareil.

> 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.

> Brancher dans une prise avec mise à terre, à 3 broches.

> Ne pas éliminer la mise à terre.

> Ne pas utiliser un adaptateur.

> Ne pas utiliser de rallonges électriques.

> Couper l'alimentation de toutes les appareils avant toute intervention d'entretien.

> Si le CÂBLE D'ALIMENTATION est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou 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 modifiez pas cet appareil.

> N'insérez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.

> Ne pas toucher (surtout avec les mains mouillées) gelé produits ou 22 - PRECAUTIONS 914779600/A mis directement dans votre bouche.

> Ne stockez pas de produits inflammables, explosifs ou volatils substances.

> Ne conservez pas de substances explosives, telles que bouteilles contenant des gaz propulseurs inflammables dans l'appareil.

> Les bouteilles contenant des boissons alcoolisées fortes doivent être bien fermées et stockées verticalement.

> Les composés organiques, les acides et les huiles essentielles peuvent corroder les joints et les surfaces en plastique si rester en contact avec eux pendant de longues périodes.

> Éteignez l'appareil et débranchez-le de la secteur avant le nettoyage ou l'entretien.

> Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil.

## 1.2 Dans l'utilisation quotidienne

- > Le nettoyage et l'entretien qui doivent être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- > N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par exemple, radiateur, machine à glaçons électrique, etc.). Risque d'explosion !
- > Ne jamais utiliser un nettoyeur vapeur pour dégivrer ou nettoyer votre appareil. La vapeur pourrait atteindre des composants électriques et provoquer un court-circuit. Danger 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, ce qui rend l'appareil inutilisable. La sortie du gaz, par effet de la pression, peut causer des irritations aux yeux.
- > Veillez à ce qu'aucun objet ne soit coincé dans les portes.
- > Ne stockez pas de produits contenant des propulseurs (par exemple des bombes aérosols) ou des substances explosives dans l'appareil. Risque d'explosion !
- > Ne pas utiliser de manière inappropriée le socle, les tiroirs extractibles, les portes etc. en tant que point d'appui ou comme support.
- > 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 gradation 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.
- > Ne pas utiliser d'appareils mécaniques, électriques, chimiques autres que ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de décongélation.
- > Ne pas endommager le circuit de refroidissement (s'il peut être accédé).
- > Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des aliments stockage compartiments à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

- > Encas de détérioration du circuit de refroidissement, évitez l'utilisation de flammes nues et ventiler la zone correctement.
- > N'utilisez pas l'appareil ou des parties de celui-ci d'une manière autres que ceux spécifiés dans ce manuel.
- > L'ouverture prolongée de la porte peut la température dans les compartiments de l'appareil augmente considérablement.
- > Nettoyer les surfaces pouvant entrer en contact avec aliments et des systèmes de drainage accessibles régulièrement.
- > Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients le réfrigérateur, afin qu'il n'entre pas en contact avec d'autres aliments ou s'égoutter dessus.
- > Si l'appareil est laissé vide pendant de longues périodes temps, éteignez-le, décongelez-le, nettoyez-le, séchez-le et laissez-le la porte ouverte pour éviter le développement de moisissures à l'intérieur.
- > Ne posez jamais d'objets métalliques tranchants tels que des couteaux, fourches, cuillères et couvercles sur l'appareil pendant l'utilisation.
- > N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (par ex. poudres à récurer, détachants et métaux éponges) sur les parties en verre.
- > Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
- > Ne vous asseyez pas et ne vous appuyez pas sur la porte ou sur les tiroirs ouverts.
- > Ne faites pas pression sur la porte ou la poignée pour déplacer appareil.
- > Ne pas utiliser d'appareils électriques (ex. sèche-cheveux) ou sprays pour le dégivrage, les pièces en plastique pourraient être endommagé.
- > N'utilisez pas l'appareil pour rafraîchir des pièces raison.
- > Toujours débrancher l'appareil en cas de panne ou lors du nettoyage ou de l'entretien.
- > Ne conservez pas de liquides dans des boîtes ou des récipients en verre le congélateur.
- > Ne placez pas d'objets lourds sur le dessus du appareil.



### Avertissement

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.

# 1. INDICATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

- > Nettoyez régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec les aliments et les systèmes de drainage accessibles.
- > Nettoyez les réservoirs d'eau si ils n'ont pas été utilisés depuis 48 h ; rincez le système d'alimentation en eau raccordé à une source d'eau, si l'eau n'a pas été aspirée depuis 5 jours.
- > Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur afin qu'ils n'entrent pas en contact avec ou s'égouttent sur les autres aliments.
- > Les compartiments 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 une, deux et trois étoiles ne sont pas indiqués pour la congélation d'aliments frais.
- > Si le réfrigérateur reste vide pendant de longues périodes, veuillez 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.

Symboles utilisés, dans le Guide:

 **Note**  
conseils pour une correcte utilisation de l'appareil.

 **Important**  
Indications afin d'éviter tout endommagement de l'appareil

 **Attention**  
indications afin d'éviter toute lésion aux personnes

## 1.3 Respect de l'environnement



- > Faire très attention aux correctes modalités d'élimination de tous les composants de l'emballage.
- > L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. S'informer auprès des centres de collecte pour l'élimination des matériaux recyclables.
- > En cas d'élimination, couper le câble d'alimentation et rendre impossible la fermeture de la porte.
- > Durant l'élimination, éviter d'endommager le circuit réfrigérant.
- > L'appareil ne contient pas, dans le circuit réfrigérant et dans l'isolation, de substances nocives pour la couche d'ozone atmosphérique.

## 1.4 Nettoyage, désinfection et entretien

- > Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou le Service Après-Vente.



### Avertissement

Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les consignes suivantes:

- > L'ouverture prolongée de la porte peut une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.
- > Nettoyer régulièrement les surfaces pouvant entrer contact alimentaire et drainage accessible systèmes.
- > Si l'appareil de réfrigération est laissé vide pendant de longues périodes, éteindre, dégivrer, nettoyer, sec et laissez la porte ouverte pour éviter moisissure se développant à l'intérieur de l'appareil.

## 1.5 Informations pour les organismes de contrôle

- > Pour les contrôles EcoDesign, la mise en place et la préparation de l'appareil doit être conforme à la norme EN Norme 62552.
- > Exigences de ventilation, dimensions et l'espace minimum du mur arrière sont indiqués dans le chapitre « Installation » de ce manuel.
- > Contactez le fabricant pour plus d'informations.



## 1.6 Pour économiser de l'énergie

- > Une utilisation correcte de l'appareil, un emballage correct des aliments, une température constante et l'hygiène alimentaire ont des effets sur la qualité du stockage.
- > Réduisez le nombre d'ouvertures des portes et leur durée d'ouverture pour éviter un échauffement excessif des compartiments.
- > Nettoyez périodiquement le condenseur (s'il est accessible) à l'arrière de l'appareil pour éviter que l'appareil ne perde de son efficacité.

## 2. INSTALLATION

### 2.1 Installation

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



#### **Avertissement**

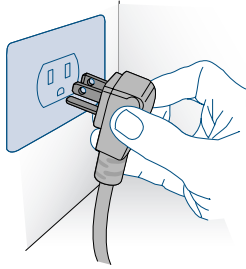
**Raccordez toujours l'eau avant le Puissance.**

L'appareil doit être relié à la terre conformément aux normes de sécurité de l'installation électrique.

- > Positionner l'appareil à l'aide d'une deuxième personne.
- > N'utilisez jamais la porte ouverte pour mettre l'appareil en place lors de l'installation.
- > Evitez d'exercer trop de pression sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
- > L'appareil ne doit pas être installé à proximité de sources de chaleur. Si cela n'est pas possible, une isolation appropriée doit être utilisée.
- > L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.
- > N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- > L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.
- > Faire effectuer le raccordement électrique par du personnel technique autorisé.
- > Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation est endommagé, contactez immédiatement l'assistance technique qui le remplacera afin d'éviter tout risque.
- > Utilisez toujours les équipements de protection individuelle (EPI) nécessaires/requis avant d'effectuer tout travail sur l'appareil (installation, maintenance, positionnement ou déplacement).
- > Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
- > Cet appareil peut être utilisé jusqu'à une altitude maximale de 2.000 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- > En cas d'installation à proximité d'un autre réfrigérateur ou congélateur, maintenez-le à une distance minimale de 2 cm.
- > N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même ou sans l'assistance d'un technicien qualifié.
- > Ne pas installer/utiliser l'appareil à l'extérieur.
- > ATTENTION: lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
- > Pour éviter l'instabilité de l'appareil, installez et fixez-le correctement comme indiqué dans les instructions fournies dans ce manuel.

## 2. INSTALLATION

### 2.2 Branchement au réseau électrique



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



**Prudence!**  
risque d'incendie / matières inflammables.



**Important**  
Effectuez le transport, l'installation et/ou le nettoyage avec un soin particulier afin de ne pas endommager le circuit de réfrigération.



**Important**  
N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.



**Avertissement**  
Si l'énergie est fournie par un source d'énergie alternative (solaire, géothermie, etc.) ou si domotique systèmes sont installés, il est nécessaire d'installer le Kit d'énergie alternative pour intégrer l'unité au réseau électrique.

### 2.3 Réfrigérant

Le réfrigérant isobutane (R600a) est contenu dans le circuit frigorifique de l'appareil, un gaz naturel à haut niveau environnemental compatibilité, qui est néanmoins inflammable.

- Pendant le transport et l'installation du appareil, assurez-vous qu'aucun des composants du circuit frigorifique sont endommagés.
- Si le circuit frigorifique devait être endommagé:
  - éviter les flammes nues et les sources d'inflammation;
  - bien aérer la pièce dans laquelle l'appareil est situé.



ISO 7010 W021

### 3.1 Pour bien connaître l'appareil

Congratulations pour avoir acheté votre nouveau Fhiaba : vous pourrez maintenant utiliser notre innovant système de conservation, qui vous permettra de préserver au mieux tous les aliments que vous souhaitez.

Ce manuel d'utilisation répondra à la plupart de vos questions pour ce qui concerne les caractéristiques du produit. Pour toute autre information, n'hésitez pas à nous contacter:

> ou par: **1-855-4-FHIABA (1-855-434-4222)**

> or par e-mail à **care@fhiaba.com**

> visitez notre site **www.fhiaba.com**



#### **Important**

Avant d'appeler prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur le certificat de garantie et sur la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment Réfrigérateur.

### 3.2 Responsabilité du fabricant

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

- > utilisation de l'appareil autre que celle spécifié;
- > non-respect des instructions du Manuel de l'Utilisateur;
- > altération de n'importe quelle partie de l'appareil;
- > utilisation de pièces de rechange non originales.

### 3.3 Assistance technique

- > En cas de panne de l'appareil, contactez le assistance technique et faire effectuer la réparation par personnel qualifié uniquement.
- > Assurez-vous d'avoir le modèle et le numéro de série disponible sur la plaque signalétique.
- > Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

> N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même ou sans l'assistance d'un technicien qualifié: cela affecte la sécurité et peut annuler la garantie.

> Les pièces de rechange d'origine restent disponibles pendant 10 ans après la dernière production du modèle.

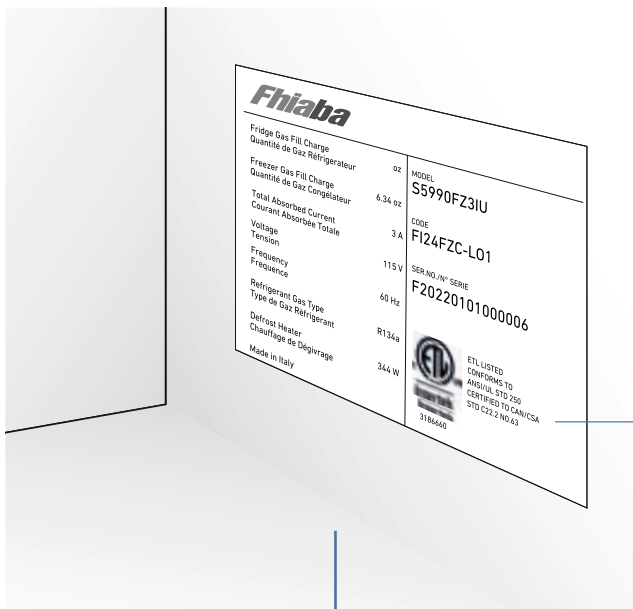
> Les pièces de rechange suivantes sont disponibles uniquement pour réparateurs agréés: cartes électroniques, thermostats, capteurs de température, charnières, lampes, poignées de porte.

## 3. AVANT L'UTILISATION

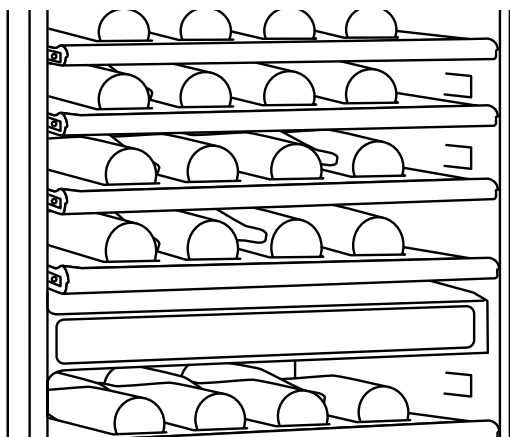
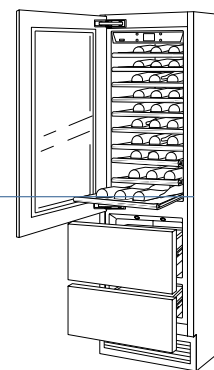
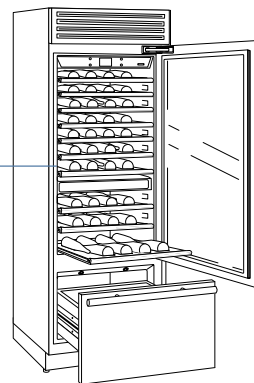
### 3.4 Plaque produit


La plaque signalétique indique les données techniques, le numéro de série et le modèle.

La plaque signalétique ne doit jamais être retirée.



La plaque produit est positionnée sur le côté opposé à l'ouverture de la porte.



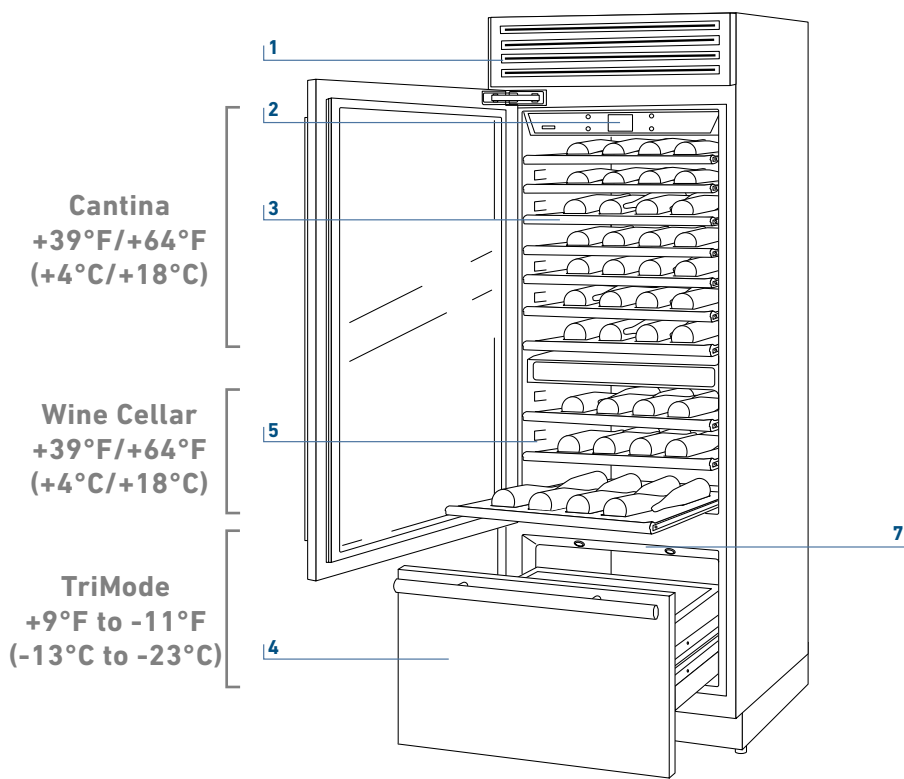
| <b>Fhiaba</b>   |         |   |                           |
|---|---------|---|---------------------------|
| Fridge Gas Fill Charge<br>Quantité de Gaz Réfrigérateur | oz      | MODEL<br><b>S5990TW</b>   | <b>Modèle .</b>           |
| Freezer Gas Fill Charge<br>Quantité de Gaz Congélateur  | 6.34 oz | CODE<br><b>FI24WR-L01</b>   | <b>Code .</b>             |
| Total Absorbed Current<br>Courant Absorbée Totale       | 3 A     | SER.NO./N° SERIE<br><b>F20220101000006</b>  | <b>Numéro de série .</b>  |
| Voltage<br>Tension                                      | 115 V   |  ETL LISTED<br>CONFORMS TO<br>ANSI/UL STD 250<br>CERTIFIED TO CAN/CSA<br>STD C22.2 NO.63<br>3186660 |                           |
| Frequency<br>Frequence                                  | 60 Hz   |   |                           |
| Refrigerant Gas Type<br>Type de Gaz Réfrigérant         | R134a   |   |                           |
| Defrost Heater<br>Chauffage de Dégivrage                | 344 W   |   |                           |
| Made in Italy   |         |   | <b>Caractéristiques .</b> |

## Conseils de conservation

- > SN (Subnormal) de +50°F à +90°F (de +10°C à +32°C)
- > N (Normal) de +61°F à +90°F (de +16°C à +32°C)
- > ST (Subtropical) de +64°F à +100°F (de +18°C à +38°C)
- > T (Tropical) de +64°F à +109°F (de +18°C à +43°C)

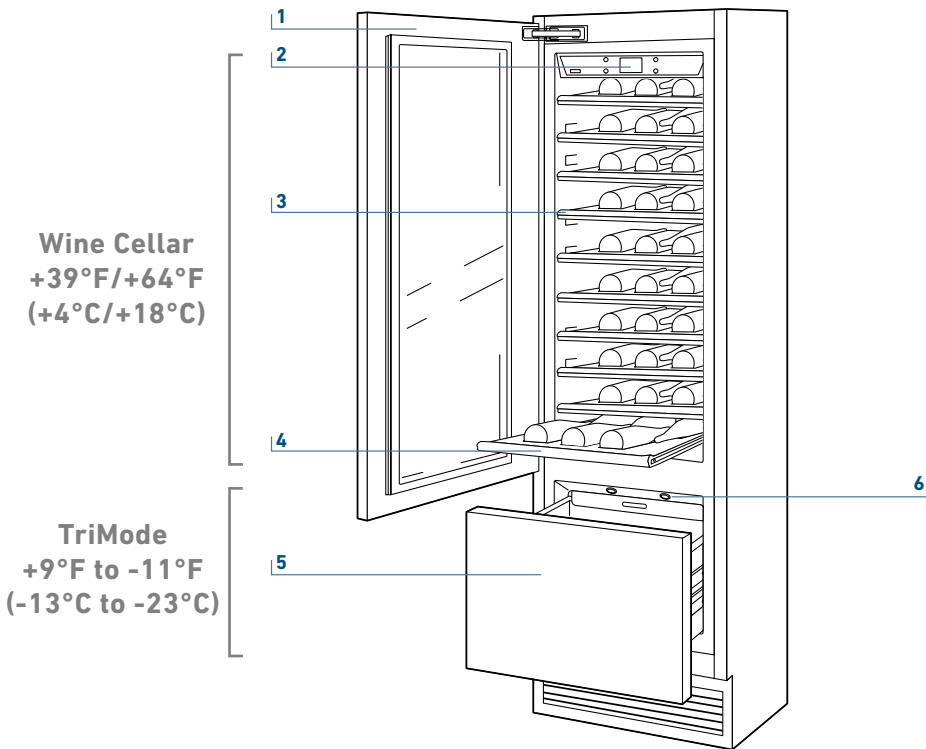
## 3. AVANT L'UTILISATION

### 3.5 Composants principaux



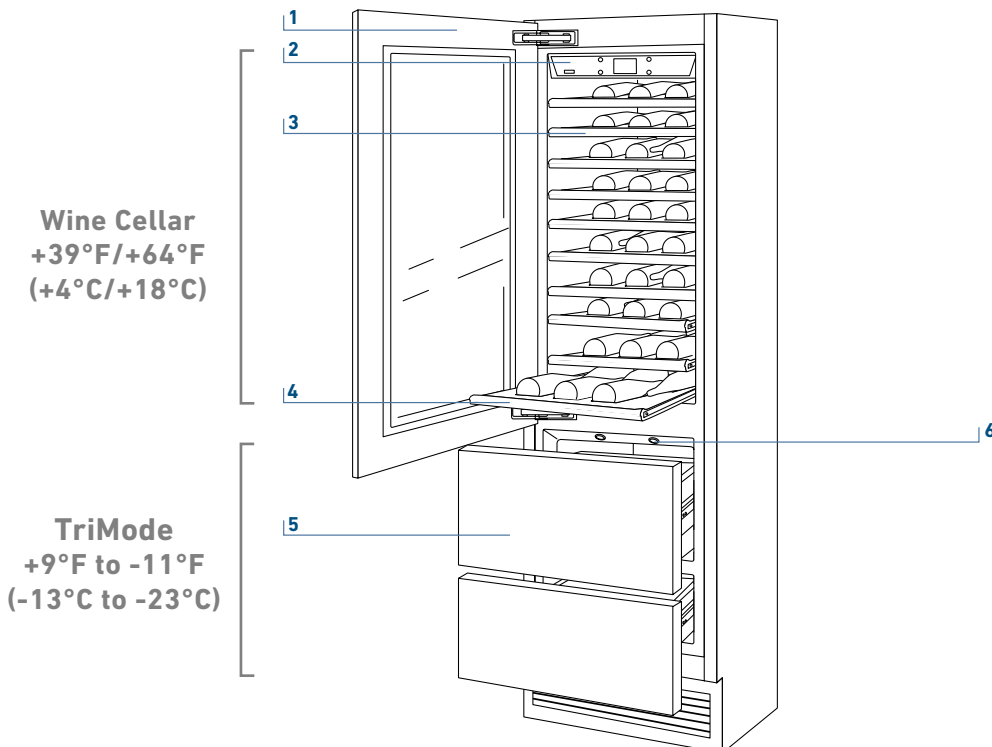
Modèle 1T

- 1) Structure en acier inox avec finitions en aluminium
- 2) Panneau de commandes
- 3) Compartiment Cantina
- 4) Étagères porte bouteilles coulissantes sur roulettes et facilement amovibles
- 5) Compartiment Wine Cellar.
- 6) Compartiment Congélateur transformable en compartiment Réfrigérateur ou compartiment Fresco (fonction TriMode)
- 7) LED d'éclairage pour le tiroir du bas du compartiment Congélateur.



Modèle 0T / Brilliance

- 1) Structure en acier inox avec finitions en aluminium
- 2) Panneau de commandes
- 3) Compartiment Wine Cellar.
- 4) Étagères porte bouteilles coulissantes sur roulettes et facilement amovibles
- 5) Compartiment Congélateur transformable en compartiment Réfrigérateur ou compartiment Fresco (fonction TriMode)
- 7) LED d'éclairage pour le tiroir du bas du compartiment Congélateur



Modèle 0H

## 3. AVANT L'UTILISATION

---

### 3.6 Contrôle électronique

L'innovant système de contrôle électronique conçu par Fhiaba maintient une température constante dans les trois compartiments et l'affiche sur l'écran du panneau de contrôle. Il assure également l'interaction de l'utilisateur permettant de personnaliser les configurations des différentes fonctions et de recevoir des messages sonores et/ou visuels en cas de dysfonctionnement de l'appareil.

### 3.7 Panneau de commande principal (modèles 1T, 0T, 0H).



#### **Marche/Arrêt**

Touchez l'icône pour allumer ou éteindre l'appareil.



#### **Page d'accueil**

Touchez l'icône « home » pour retourner à la page-écran principale.



#### **Alarme**

Touchez l'icône pour afficher les différentes fonctions des alarmes et pour les désactiver.



#### **Flèche arrière**

Touchez l'icône en flèche pour retourner à la page-écran précédente.



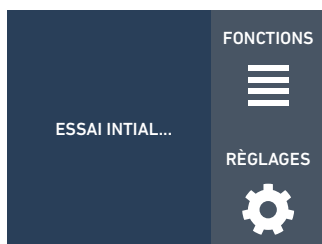
## 4.1 Mise en marche et arrêt

### Première mise en marche de l'appareil

Touchez l'icône . À l'écran s'affichent les pages-écrans de lancement suivantes:

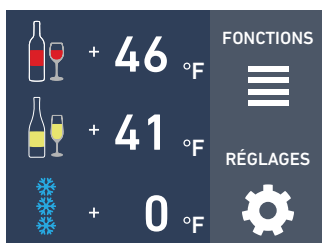


1) Logo Fhiaba.



2) Test initial (il dure environ 3 minutes).

3) À l'écran s'affiche la page-écran principale avec la température mesurée par le réfrigérateur à l'intérieur des différents compartiments. L'appareil commence automatiquement à refroidir jusqu'à atteindre les températures prédéfinies.



4) Page d'accueil (\*).  
 - compartiment cantina +46°F (+8°C)  
 - compartiment wine cellar +41°F (+5°C)  
 - compartiment TriMode +0°F (-18°C)

(\*) La page d'accueil peut varier suivant les modèles;

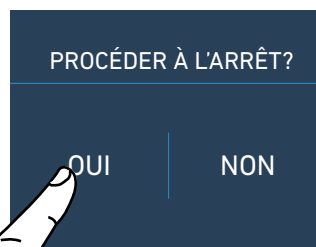
Le compartiment TriMode est configuré en mode congélateur +0°F (-18°C). Pour la modification de cette configuration, consulter la fonction 5.

Lors de la première mise en marche de l'appareil il est recommandé d'attendre au moins 12 heures sans ouvrir les portes et avant d'y introduire des aliments. Pendant cette période il est conseillé de désactiver tout message d'erreur en pressant l'icône Alarme.

### Mise hors tension.



1) Touchez l'icône Off (arrêt).



2) Touchez l'icône Oui pour activer.



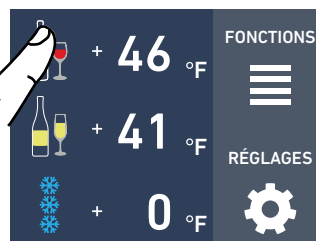
3) Confirmez la mise hors tension en touchant l'icône Oui.



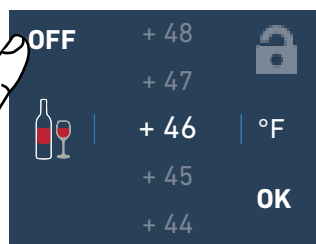
Quand le réfrigérateur est éteint, il n'y a aucun signal indiquant que l'appareil est branché dans une prise.

### Désactiver les compartiments Réfrigérateur et Fresco. (Modèles 1T, OT et OH)

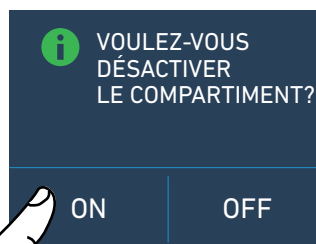
Les compartiments réfrigérateur et fresco peuvent être désactivés individuellement tandis que le tiroir TriMode ne peut pas être désactivé sauf sans mettre l'appareil hors tension.



1) Page d'accueil.

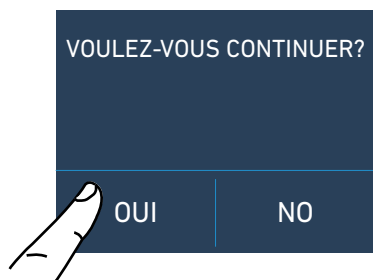


2) Touchez l'icône Off (arrêt).

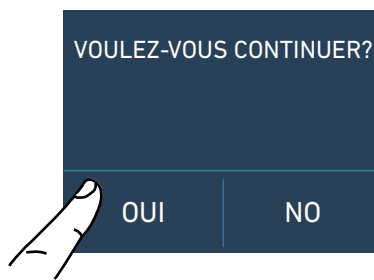


3) Touchez l'icône On pour désactiver le compartiment.

## 4. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL



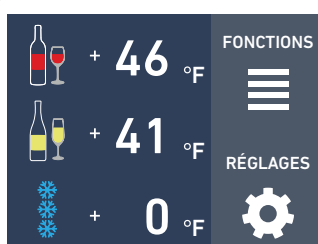
**4)** Touchez l'icône Oui pour confirmer la désactivation.




**4)** Touchez l'icône Oui pour confirmer la désactivation.



**5)** Sur la page d'accueil s'affiche l'icône d'arrêt, indiquant que le compartiment réfrigérateur est désactivé.




**5)** Le compartiment réfrigérateur est à présent activé de nouveau. La page d'accueil s'affiche de nouveau.

Suivez la même procédure pour activer de nouveau le compartiment Wine Cellar .

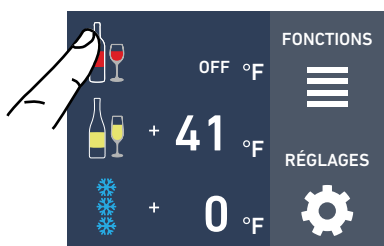
Suivez la même procédure pour activer de nouveau le compartiment Wine Cellar .

### Remettre en fonction les compartiments réfrigérateur et fresco.

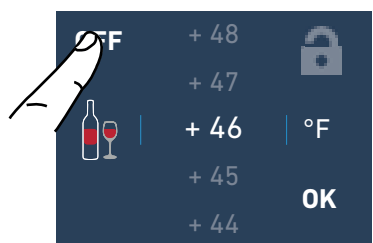
Pour remettre l'appareil en fonction, pressez l'icône  et l'écran s'allume ; l'écran de démarrage et la page d'accueil, avec la température mesurée à l'intérieur des compartiments du réfrigérateur, s'affichent de nouveau. Le réfrigérateur commence à refroidir jusqu'à atteindre les températures prédéfinies.

### Activer de nouveau les compartiments.

Si vous désirez activer de nouveau les compartiments réfrigérateur et fresco.



**1)** Page d'accueil. Par exemple, pour activer de nouveau le compartiment réfrigérateur, touchez l'icône Off (arrêt).





**2)** Touchez l'icône Off (marche).




**3)** Touchez l'icône On.

### Mise hors tension en cas d'arrêt prolongé

En cas de périodes d'absence prolongées il est recommandé de mettre hors tension le réfrigérateur en pressant l'icône  de l'appareil pendant trois secondes et de débrancher la fiche électrique ou le disjoncteur qui contrôle la prise de courant. Videz complètement le réfrigérateur, nettoyez-le et séchez-le et laissez les portes et les bacs partiellement ouverts afin d'éviter toute formation de mauvaises odeurs.

 Si lors de la première mise en marche le message de Veille (Standby) ne s'affiche pas, mais apparaît un autre message, cela signifie que l'appareil a déjà commencé le processus de refroidissement. Pendant la première mise en marche, il ne sera pas possible d'utiliser le Menu pour modifier les configurations d'usine avant que soient atteintes les températures prédéfinies.

 Chaque fois que l'appareil est actionné le système effectue une procédure d'auto-diagnostic qui dure environ trois minutes avant sa mise en marche complète. En cas de désactivation uniquement du compartiment Réfrigérateur ou Fresco, le ventilateur spécifique continue à fonctionner afin d'éviter toute formation de mauvaises odeurs et moisissure.

## 4.2 Comment régler la température pour différentes exigences.

Chaque modèle a été soigneusement testé avant de quitter l'usine et réglé de manière à assurer des performances élevées et de faibles consommations. Généralement, il n'est pas nécessaire de modifier les réglages d'origine.

L'aspect de la page d'accueil pour les différents modèles est le suivant:

**Modèle 1T**

Compartiment Cantina — + 46 °F

Compartiment Wine Cellar — + 41 °F

Tiroir Congélateur (TriMode) — + 0 °F

Températures prédéfinies

**Modèle 0T/0H**

Compartiment Wine Cellar (Dual zone) — + 46 °F


Tiroir Congélateur (TriMode) — + 0 °F

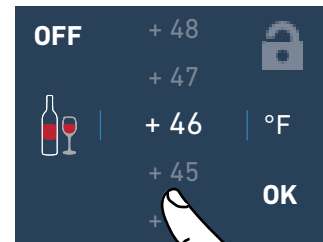
Températures prédéfinies

### Modifier la température des compartiments

**Exemple:** Comment modifier la température du compartiment Cantina.

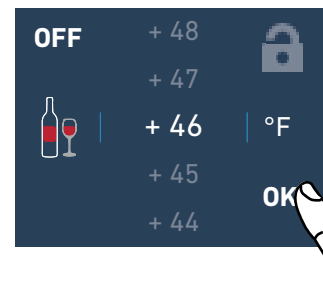


**1)** Page d'accueil. Touchez l'icône  du compartiment Cantina.






**2)** Défilez vers le haut/bas pour sélectionner la température désirée du compartiment Cantina.

de +39°F à +64°F (de +4°C à +18°C).



**3)** Touchez l'icône ok pour confirmer la température désirée.

Suivez la même procédure pour configurer la température dans le compartiment Fresco  de de +28°F a +36°F (de -2°C à +2°C) et dans le tiroir du bas TriMode  de +9°F à +11°F (de -15°C à -22°C).

 La température affichée peut varier légèrement par rapport à la température prédéfinie suite à des ouvertures fréquentes des portes ou à l'introduction d'aliments à la température ambiante ou de grandes quantités d'aliments. Pour atteindre la température sélectionnée, 6 à 12 heures sont nécessaires.

## 4. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

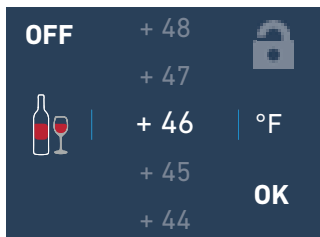
### Icône Cadenas.

L'icône cadenas apparaît quand les températures sont définies.

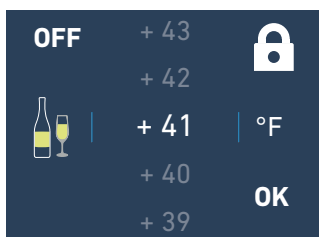
L'icône cadenas ouvert/fermé indique qu'il est possible ou impossible de modifier ultérieurement les températures des compartiments.



Généralement un cadenas gris ouvert peut être affiché ouvert; dans ce cas il est possible de faire défiler l'écran vers le haut ou vers le bas avec un doigt, de sélectionner la température désirée et presser OK pour confirmer.



Alors qu'un cadenas blanc fermé est affiché si l'utilisateur a activé quelques fonctions (décrites au paragraphe 5.1) qui modifient les configurations du Compartiment Réfrigérateur, du Compartiment Fresco et du Compartiment Congélateur, par conséquent l'utilisateur dans cette condition ne sera plus en mesure de modifier la température des compartiments.



En cas de pression de l'icône fonction et d'activation d'une fonction spécifique (par exemple, vacances, courses trimode, etc.), le cadenas blanc apparaît fermé et il ne sera pas possible de modifier la température des compartiments tant que la fonction activée n'est pas terminée ou si elle est désactivée manuellement.

### 4.3 Signaux d'information d'anomalies à l'écran.

Un système de contrôle intégré fournit des informations à travers des messages textuels lumineux que vous pouvez voir affichés sur l'écran. Le signal vocal accompagne certains des signaux d'anomalie et peut être désactivé en touchant l'icône d'alarme (🔊) sur le panneau de commande principal.

Vous pouvez trouver la liste des signaux correspondant aux anomalies à la fin de ce manuel.



## 4.4 Températures Cave à vin.

Pour une meilleure conservation les vins rouges ont besoin d'une température plus élevée.



### Vins Rouges

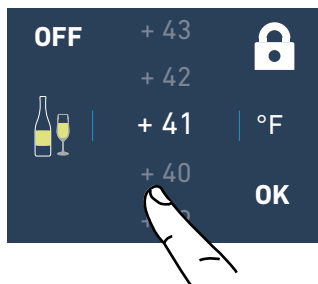
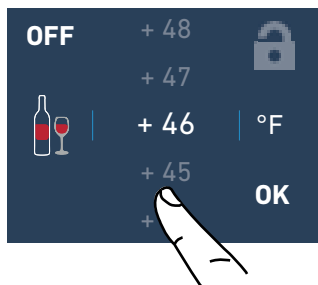
de +50°F à +64°F  
(de +10°C à +18°C).



### Vins Blancs

de +39°F à +48°F  
(de +4°C à +9°C).

Par exemple si vous réglez une température supérieure à +48°F (+9°C) pour des vins blancs, l'affichage change l'icône du vin blanc avec celle du vin rouge.



BOUTEILLE  
Bourgogne




BOUTEILLE  
Bordeaux



## INFORMATIONS POUR L'UTILISATION DE L'ÉCRAN.

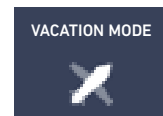
Vous pouvez personnaliser le fonctionnement de votre appareil Fhiaba afin de l'adapter aux différentes façons dans lesquelles vous désirez l'utiliser.

### 5.1 Fonctions.

Après avoir touché l'icône Fonction  sur la page d'accueil s'affichent les icônes des fonctions disponibles suivantes.



1) Dual Zone (models OT-0H).



2) Vacation Mode.



3) Shopping TriMode.



4) Rafraîchisseur de bouteilles.



5) Contr. humidité



6) Lumière 12h.

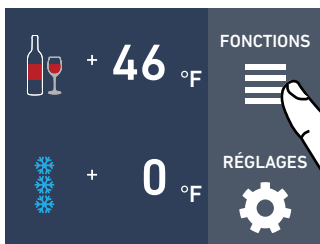


7) Prosciutteria.  
(optionel modèles OT-0H)

# 5. PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS

## 1) Dual-Zone (modèles OT et OH)

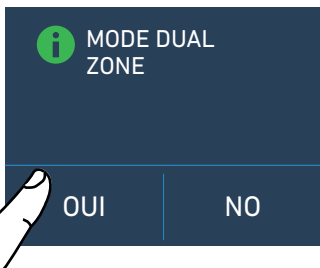
Cette fonction peut être activée sur des modèles avec cave à vin sans séparateur et permet de différencier la température dans la partie supérieure du compartiment (plus chaude, donc plus convenable aux vins rouges) de la température dans la partie inférieure (plus froide, donc plus convenable aux vins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



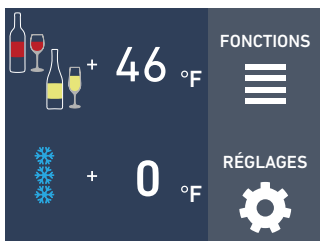
**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône des fonctions.



**B)** Touchez l'icône Dual Zone.



**C)** Touchez l'icône Oui pour activer la fonction.



**D)** La page d'accueil change et l'icône Double zone apparaît.

## 2) Vacances

Cette fonction (recommandée en cas d'absence prolongée car elle permet de réaliser de considérables économies d'énergie) porte la température du compartiment réfrigérateur à +57°F (+14°C).

Vous pouvez programmer la durée de cette fonction ou bien vous pouvez la désactiver manuellement à votre retour d'une période d'absence. Cette fonction reste active même en cas d'interruption prolongée du courant électrique pendant la période d'absence.

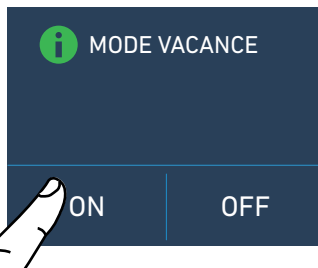
Vous pouvez programmer une période de temps allant de 1 à 90 jours.



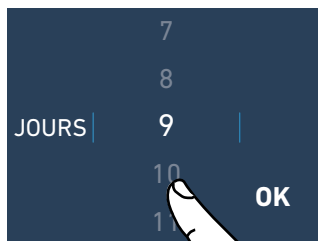
**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône des fonctions.



**B)** Touchez l'icône Mode Vacances.



**C)** Touchez l'icône On pour activer la fonction.



**D)** Défilez vers le haut / bas pour configurer le temps requis (en jours) et ensuite pressez ok.

Vous pouvez programmer une période de temps allant de 1 à 90 jours.

### 3) Shopping Mode: TriMode.

This function must be activated at least 24 hours before inserting room temperature items into the freezer, or several hours before placing into the freezer previously frozen items which have been subject to a slight temperature rise.

This function is automatically deactivated when the programmed time period expires. It is possible to program timed activation of the function.

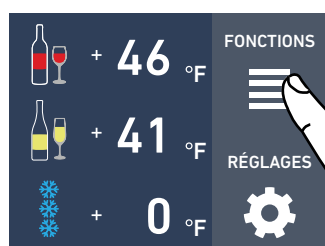
If interrupted by a prolonged interruption of the electrical power, it is necessary to reactivate the function.

### 4) Bottle Cooler (Rafraîchisseur de bouteilles)

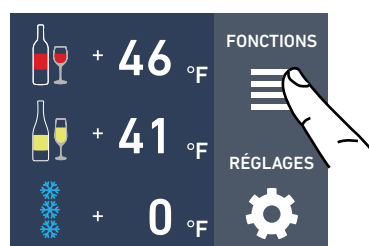
Vous pouvez activer cette fonction quand il est nécessaire de refroidir rapidement des boissons, en les plaçant à l'intérieur du compartiment congélateur.

Vous pouvez sélectionner une durée de 1 à 45 minutes. Un signal sonore indique que la température optimale a été atteinte.

Une fois les boissons retirées, désactivez le signal sonore en pressant l'icône Alarme (🔔).



**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône des fonctions.



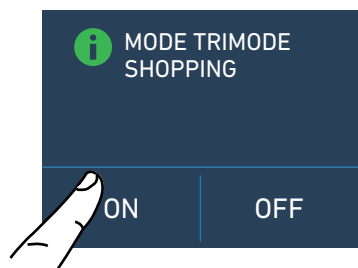
**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône des fonctions.



**B)** Touchez l'icône Shopping Trimode.



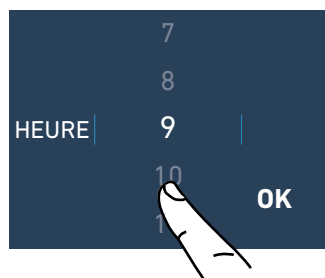
**B)** Touchez l'icône bottle cooler.



**C)** Touchez l'icône On pour activer la fonction.

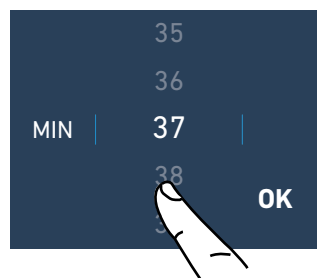


**C)** Touchez l'icône On pour activer la fonction.



**D)** Défilez vers le haut / bas pour configurer le temps requis (en heures) et ensuite pressez ok.

Vous pouvez programmer une période allant de 1 à 24 heures.

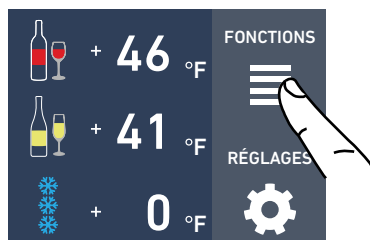


**D)** Défilez vers le haut / bas pour configurer le temps requis (en minutes) et ensuite pressez ok.

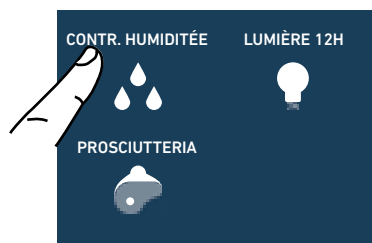
## 5. PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS

### 5) Contrôle de l'humidité.

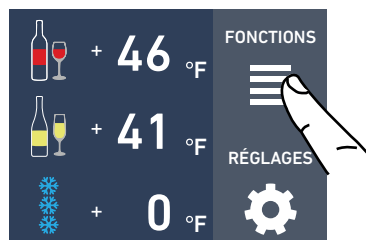
Cette fonction permet de régler l'humidité des compartiments Cave et Cave à vin. Le réglage par défaut est « Moyenne ».



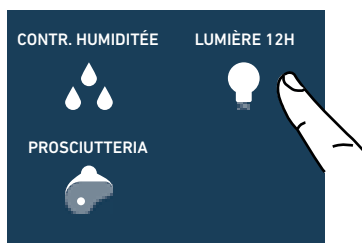
**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône des fonctions.



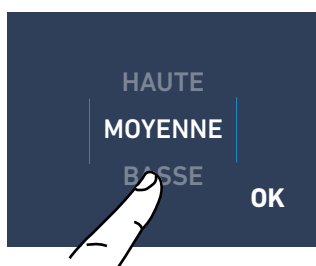
**B)** Défilez deux fois à droite et ensuite touchez l'icône contr. humidité



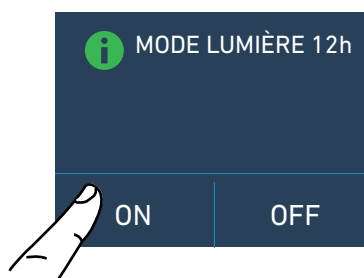
**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône des fonctions.



**B)** Défilez à droite jusqu'à afficher l'icône Lumière 12h.



**C)** Défilez pour sélectionner l'humidité désirée et pressez ok.

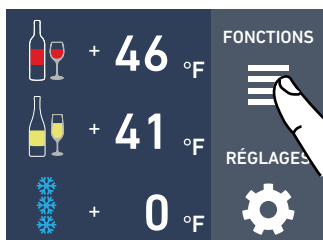


**C)** Poussez On si vous voulez activer le Mode d'éclairage de 12 h.

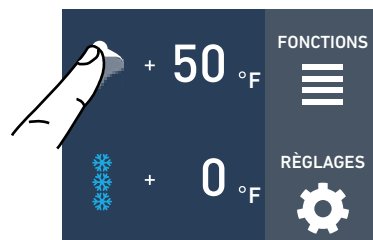


## 7) Prosciutteria (en option pour 0T-0H).

Cette fonction permet de configurer le compartiment Cave à vin (en réglant température et humidité) afin de l'adapter pour la conservation de jambons, charcuterie et fromages.



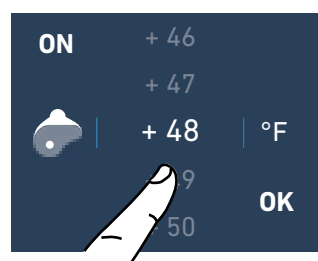
**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône des fonctions.



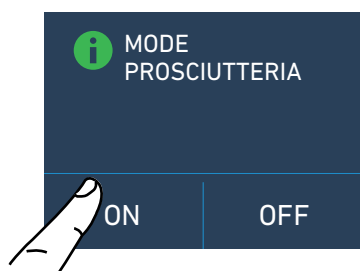
**E)** Touchez l'icône charcuterie pour régler les fonctions.



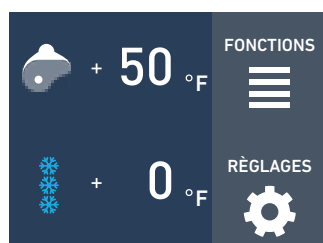
**B)** Défilez deux fois à droite et ensuite touchez l'icône prosciutteria



**F)** Défilez pour sélectionner la température désirée, pressez de +46°F à +62°F (de +8°C à +17°C) et ensuite pressez ok.



**C)** Touchez l'icône On pour activer la fonction.



**D)** Sur la page d'accueil apparaît l'icône charcuterie à la place de l'icône du vin. Le compartiment maintient automatiquement une température de +50°F (+10°C) et une humidité moyenne.

# 5. PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS

## 5.2 Configurations.

Vous pouvez personnaliser les configurations de votre réfrigérateur Fhiaba pour l'adapter aux différentes façons dans lesquelles vous désirez l'utiliser.



1) Date.



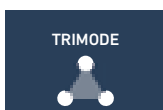
2) Heure.



3) Degrés Fahrenheit ou Celsius.



4) Langue.



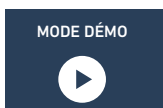
5) TriMode.



6) Mode Sabbath (En option).



7) Rétablissement.



8) Mode Démo.



9) Entretien.



10) Service.

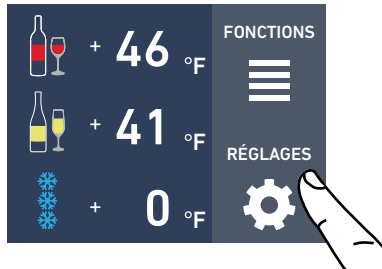


11) Info Système.

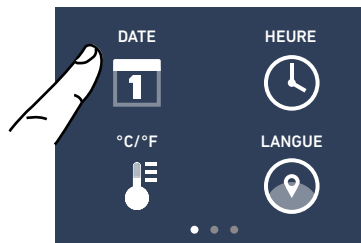
### 1) Date

Sur l'écran s'affiche la date dans le format (jour:mois:année).

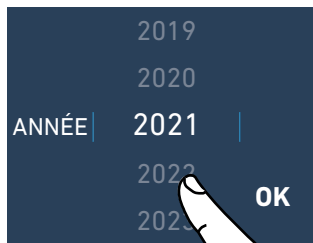
Vous pouvez modifier les configuration simplement en touchant l'écran.



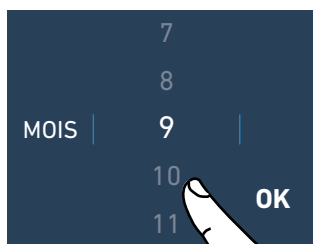
A) Page d'accueil. Touchez l'icône configurations.



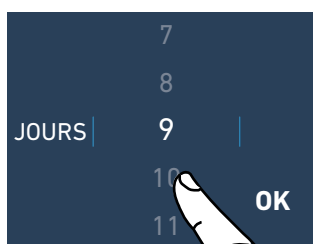
B) Touchez l'icône date.



C) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le jour désiré et ensuite pressez ok.



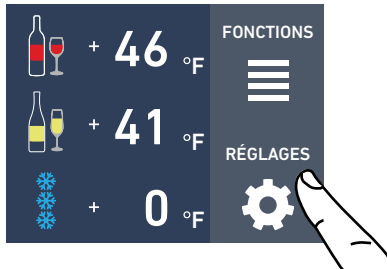
D) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le mois désiré et ensuite pressez ok.



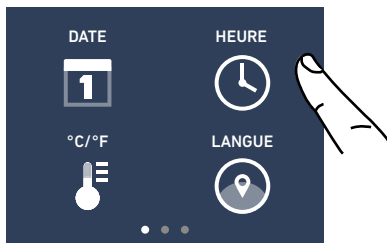
E) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner l'année désirée et ensuite pressez ok.

## 2) Heure

Sur l'écran s'affiche l'heure dans le format hh:mm. Cette fonction permet de sélectionner l'affichage sur 12 ou 24 h.



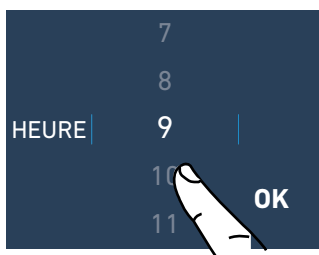
**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône configurations.



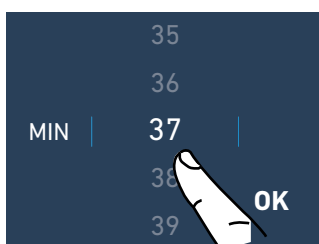
**B)** Touchez l'icône Heure.



**C)** Touchez l'écran comme vous le préférez pour choisir le format de l'heure : 12 ou 24 heures.



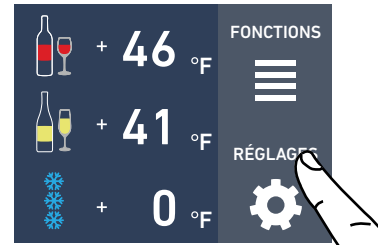
**D)** Défilez vers le haut / bas pour régler les heures et ensuite pressez ok.



**E)** Défilez vers le haut / bas pour régler les minutes et ensuite pressez ok.

## 3) Configurer °F/°C

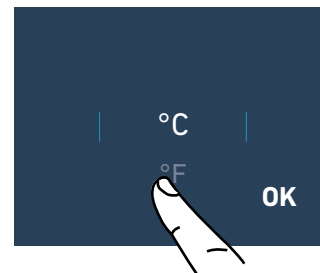
Cette fonction permet de choisir l'affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Centigrades. Normalement, l'appareil est configuré pour l'affichage en degrés Fahrenheit.



**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône configurations.



**B)** Touchez l'icône °F/°C.

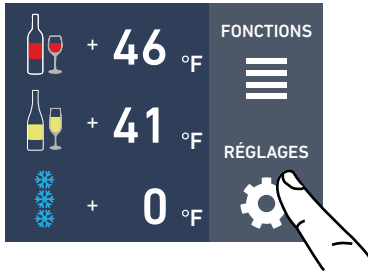


**C)** Défilez vers le haut / bas pour sélectionner soit degrés Centigrades soit Fahrenheit et pressez ok.

## 5. PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS

### 4) Langue

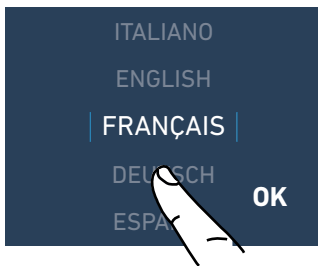
Pour choisir la langue des messages du réfrigérateur, touchez simplement la touche de configuration sur l'écran.



**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône configurations.



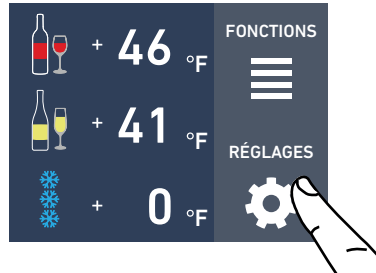
**B)** Touchez l'icône langue.



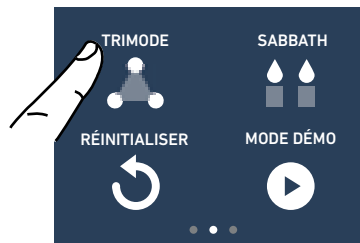
**C)** Défilez vers le haut / bas pour sélectionner la langue désirée et pressez ok.

### 5) TriMode

Si vous le désirez, vous pouvez passer le compartiment congélateur en mode de fonctionnement Réfrigérateur ou Fresco.



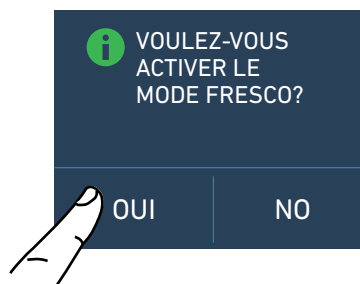
**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône configurations.



**B)** Défilez deux fois à droite et touchez l'icône TriMode.



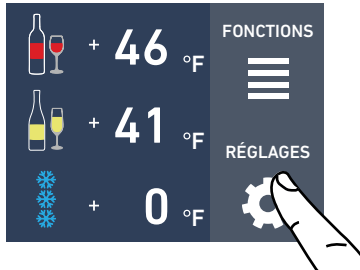
**C)** Défilez vers le haut / bas et sélectionnez une des trois fonctions possibles.



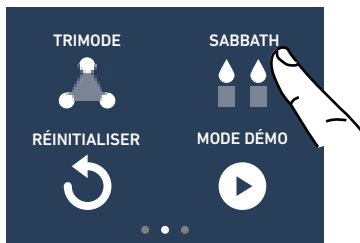
**D)** Touchez Oui pour confirmer la fonction.

## 6) Mode Sabbath (en option)

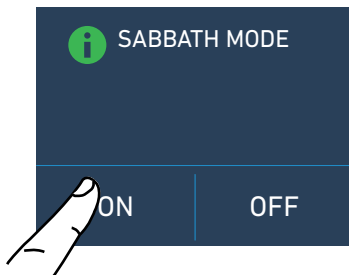
Cette fonction permet de respecter l'observance de certaines règles religieuses qui demandent que l'appareil ne soit pas affecté par l'ouverture ou la fermeture des portes (le contrôle thermostatique, l'éclairage intérieur et la machine à glaçons sont désactivés).



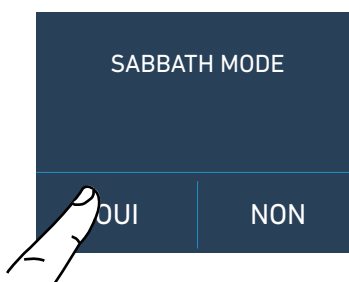
**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône configurations.



**B)** Défilez deux fois à droite et touchez l'icône Sabbath.



**C)** Touchez l'icône On pour activer la fonction.



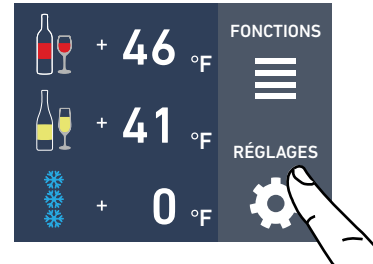
**D)** Touchez l'icône Oui pour activer la fonction.



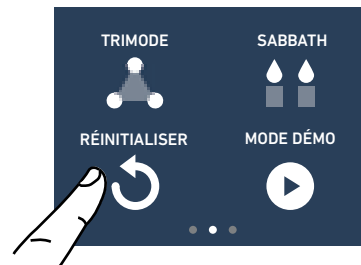
**E)** Le réfrigérateur fonctionne à présent sur la base de cette configuration.

## 7) Rétablissement

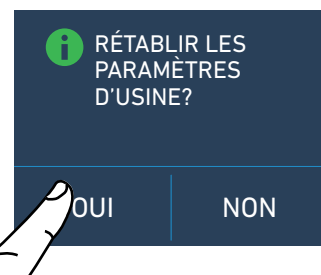
Cette fonction vous permet de rétablir les configurations de base définies en usine, en effaçant toutes les modifications apportées successivement.



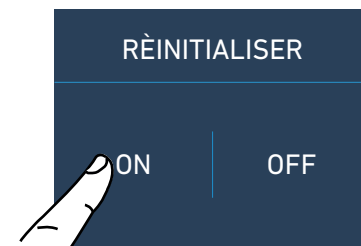
**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône configurations.



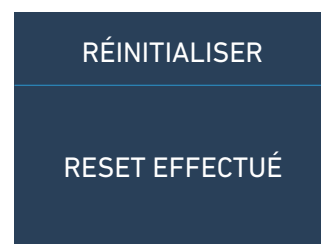
**B)** Défilez deux fois à droite et touchez l'icône Réinitialiser.



**C)** Touchez l'icône Oui.



**D)** Touchez l'icône On.



**E)** Le rétablissement a été effectué. Les configurations d'usine ont été restaurées.



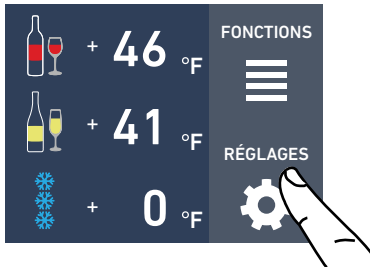
### Important

Si vous restaurez les configurations de base (« rétablissement »), il est nécessaire d'effectuer de nouveau le choix du mode de fonctionnement du tiroir TriMode, si il a été modifié en mode Réfrigérateur ou Fresco.

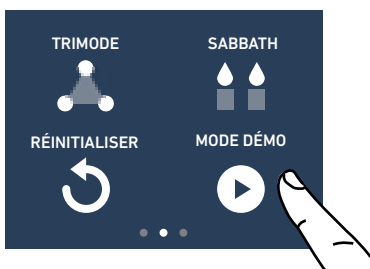
## 5. PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS

### 8) Mode Démo

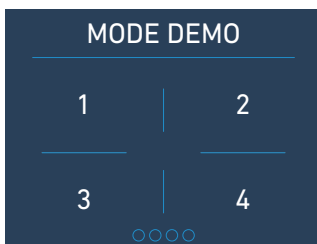
Vous pouvez simuler le fonctionnement du réfrigérateur, en cas d'exposition de l'appareil, dans des salons professionnels ou point de vente/magasins.



**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône configurations.

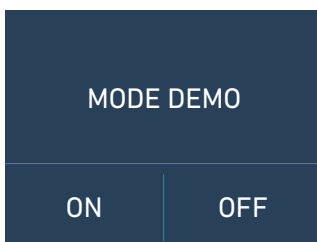


**B)** Défilez deux fois à droite et touchez l'icône Mode Démo.



**C)** Saisissez le mot de passe pour l'activation.

Mot de passe par défaut 1-2-3-4



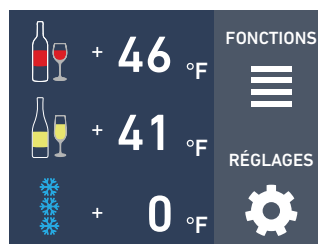
**D)** Pressez l'icône On ou Off.

### 9) Entretien (à travers un signal d'alarme).

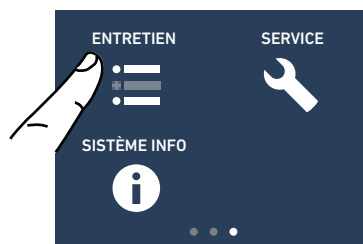
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur.

La configuration par défaut de l'appareil est « Avertissement désactivé ».

Le nettoyage périodique vous est rappelé tous les 6 mois par un signal sonore et visuel sur l'écran. Il est possible de désactiver le signal d'avertissement et visualiser le temps restant avant le prochain nettoyage à effectuer.



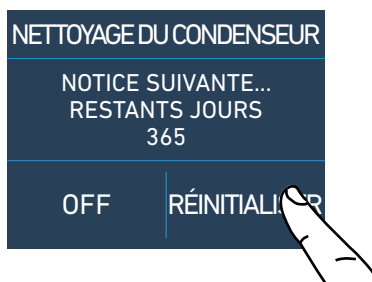
**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône configurations.



**B)** Défilez trois fois à droite et touchez l'icône Entretien.

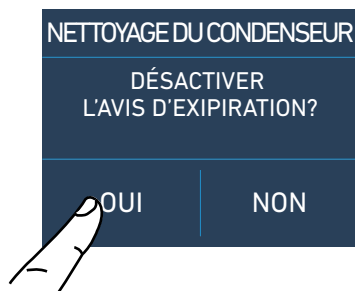


**C)** Touchez l'icône Oui pour l'activer.



**D)** Si vous voulez activer l'avertissement, touchez l'icône Rétablissement.

Si vous voulez désactiver l'avertissement, au point D touchez Off et après Oui comme indiqué par l'image en bas.



**E)** Touchez l'icône Oui pour l'activer.

## 11) Info Système

La fonction Info Système permet d'afficher les données des différents appareils, comme par exemple le code du logiciel, le numéro de série et les codes d'usine du réfrigérateur.



**A)** Page d'accueil. Touchez l'icône configurations



**B)** Touchez l'icône Info Système.

|          |     |         |
|----------|-----|---------|
| SK POWER | HW: |         |
|          | SW: |         |
| SK USER  | HW: | -       |
|          | SW: | - G0012 |

**C)** Voici les données de l'appareil Fhiaba.

## 10) Service

La fonction Service  est réservée au service SAV Fhiaba.

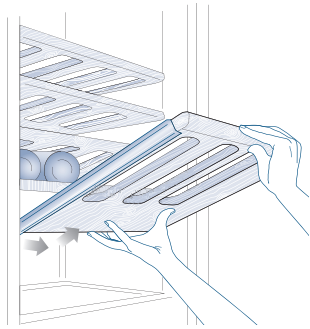
## 6. ÉQUIPEMENT INTERNE

### 6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait)

#### Étagères pour Vins

Les étagères peuvent être facilement retirées pour le nettoyage.

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

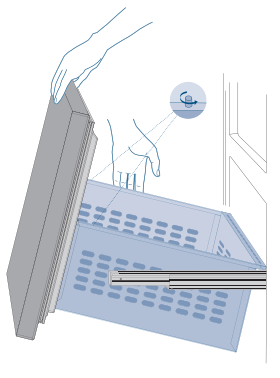


#### Grand bac TriMode (1T, 0T, 0H)

Il est simplement posé sur les coulisses de guidage.

> pour retirer le bac, le soulever et l'extraire.

> pour retirer le bac intérieur dévisser les tourillons de fixation.



## 7. UTILISATION DU COMPARTIMENT TRIMODE

### 7.1 Utilisation du compartiment TriMode

Le compartiment TriMode, associé au compartiment Wine Cellar et Cantina, permet une grande flexibilité d'utilisation de l'appareil. Certaines de ces possibilités sont:

#### Modalité Congélateur

- > Liqueurs tels que vodka, gin, tequila, schnaps, limoncello et les verres pour les servir.
- > Réfrigération rapide de boissons, en activant la fonction bottle cooler.
- > Conservation d'élevées quantités de glace.

#### Modalité Réfrigérateur

- > Comme élargissement de la Wine Cellar ou de la Cantina.
- > Pour la réfrigération de bière et soft drinks.
- > Pour la conservation de plats froids et de snacks.

#### Modalité Fresco

- > Pour la conservation de jambon, saumon
- > Préparations gourmet

Il est évidemment possible d'utiliser le compartiment de manière tout à fait traditionnelle. Pour cela sont fournies des indications et des conseils qui permettront de conserver au mieux dans le temps et en toute sécurité les aliments.



## 8.1 Éclairage

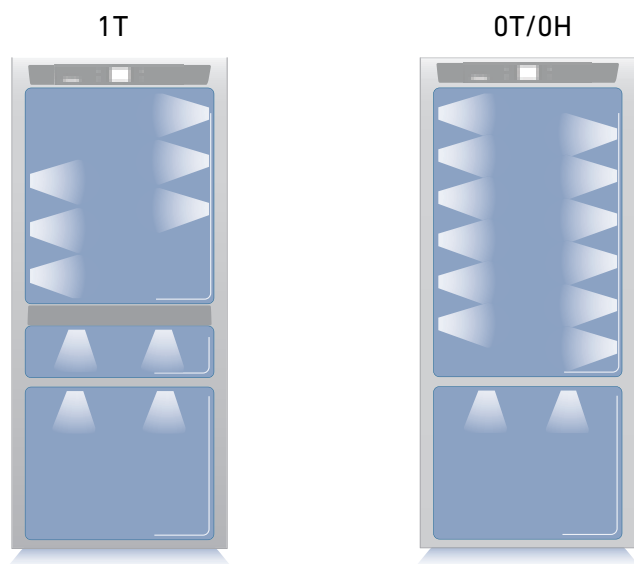
Afin de permettre une vision interne optimale est prévue un système à LED qui illumine directement différentes zones du compartiment Réfrigérateur, des bacs Fresco et du bac Congélateur.

Sur certains modèles, est également prévu un système d'éclairage externe situé à la base de l'appareil.

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.



**Une fois activé, la lumière du compartiment supérieur s'éteindra automatiquement au bout de 6 heures.**



## 9.1 Indications générales

Évidemment, les vins peuvent être conservés dans le temps, si maintenus 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

Toutes ces conditions sont pleinement respectées dans le Wine Cellar Fhiaba.

## 9.2 Température 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 compartiment TriMode, permet la conservation à trois différentes températures des meilleurs vins. Les trois compartiments sont initialement réglés selon les températures suivantes:

- > Compartiment Cantina  
+54°F (+12°C) - réglable de +39°F à +64°F  
(de +4°C à +18°C)
- > Compartiment Wine Cellar  
+50°F (+10°C) - réglable de +39°F à +64°F  
(de +4°C à +18°C)
- > Grand bac TriMode  
+0°F (-18°C) - réglable de +9°F à -11°F  
(de -13°C à -23°C) (modalité Congélateur)

Pour transformer le compartiment TriMode en espace cave, accéder au Menu, le configurer comme réfrigérateur et le régler avec une température comprise entre de +34°F à +46°F (de +1°C à +7°C).

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.


## 9. CONSERVATION DES VINS


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 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 raffiné et garantit un soin et une attention maximum dans le temps des bouteilles de haute qualité.

Lorsque le compartiment Cantina est réglé en dessous de +50°F (+10°C), le vain Wine Cellar ne doit pas être supérieure à +53°F (+12°C).

| <b>Modèle avec Cantina et Wine Cellar (1T)</b>  |  |
|---|--|
|  <p>The diagram shows a vertical stack of three compartments: Cantina (top), Wine Cellar (middle), and TriMode (bottom).</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Compartiment Cantina<br/>+53°F (+12°C)<br/>- réglable de +39°F à +64°F<br/>(de +4°C à +18°C)</li><li>&gt; Compartiment Wine Cellar<br/>+10°C (+50°F)<br/>- réglable de +39°F à +64°F<br/>(de +4°C à +18°C)</li><li>&gt; Grand bac TriMode<br/>+0°F (-18°C)<br/>- réglable de +9°F à -11°F<br/>(de -13°C à -23°C)<br/>(modalité Congélateur)</li></ul> |

| <b>Modèle avec Wine Cellar (0T, 0H)</b>   |  |
|---|--|
|  <p>The diagram shows a vertical stack of two compartments: Wine Cellar (top) and TriMode (bottom).</p> | <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Compartiment Wine Cellar<br/>+50°F (+10°C)<br/>- réglable de +39°F à +64°F<br/>(de +4°C à +18°C)</li><li>&gt; Grand bac TriMode<br/>+0°F (-18°C)<br/>- réglable de +9°F à -11°F<br/>(de -13°C à -23°C)<br/>(modalité Congélateur)</li></ul> |

### 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, et en particulier pour les vins de haute qualité, suivre les conseils offerts par le producteur de la bouteille.**

| TYOLOGIE DU VIN                      | TEMPÉRATURE DE CONSERVATION         | TEMPS DE CONSERVATION |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| Vins Nouveaux                        | de +54°F à +57°F (de +12°C à +14°C) | 6 mois                |
| Vins Mousseux doux                   | de +46°F à +50°F (de +8°C à +10°C)  | 1 an                  |
| Vins Rosés                           | de +50°F à +57°F (de +10°C à +14°C) | 1 an                  |
| Vins Pétillants                      | de +50°F à +54°F (de +10°C à +12°C) | 1 - 2 ans             |
| Vins Blancs normaux                  | de +50°F à +57°F (de +10°C à +14°C) | 1 - 2 ans             |
| Vins Rouges légers                   | de +54°F à +57°F (de +12°C à +14°C) | 2 ans                 |
| Vins Mousseux Secs                   | de +46°F à +50°F (de +8°C à +10°C)  | 2 ans                 |
| Vins Mousseux Classiques             | de +46°F à +50°F (de +8°C à +10°C)  | 3 - 4 ans             |
| Vins Blancs Vigoureux ou en Barrique | de +46°F à +54°F (de +8°C à +12°C)  | 3 - 5 ans             |
| Vins Rouges normaux                  | de +57°F à +61°F (de +14°C à +16°C) | 3 - 5 ans             |
| Vins Rouges Vigoureux ou en Barrique | de +57°F à +64°F (de +14°C à +18°C) | 7 - 10 ans            |
| Vins de Paille ou Liqueureux         | de +61°F à +64°F (de +16°C à +18°C) | 10 - 15 ans           |

## 9. CONSERVATION DES VINS

### 9.4 Température de dégustation

En général, on considère pour les blancs une température de service optimale comprise entre +50°F et +54°F (+10°C et +12°C) et pour les rouges entre +54°F et +57°F (+12°C et +14°C). 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 +50°F (+10°C) et +57°F (+14°C). Les vins blancs jeunes, frais et aromatiques peuvent également être servis à +50°F (+10°C) tandis que ceux moins aromatiques à +54°F (+12°C).

Les températures comprises entre +54°F (+12°C) et +57°F (+14°C) 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 +50°F et +54°F (+10°C et +12°C), si jeunes et frais, et entre +54°F et +57°F (+12°C et +14°C), 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 +54°F et +57°F (+12°C et +14°C).

#### 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 +57°F et +61°F (+14°C et +16°C), tandis que ceux avec du corps et riche en tannin peuvent être servis à +64°F (+18°C). Certains vins affinés pendant des années en bouteille, avec encore du corps et tanniques, peuvent être servis à +64°F (+18°C) voire même à +68°F (+20°C).

Les vins rouges jeunes peu tanniques et peu structurés sont par contre agréables à des températures plus basses, entre +54°F et +57°F (+12°C et +14°C).

#### 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 +46°F (+8°C), tandis que les mousseux plus tanniques peuvent être servis à des températures plus hautes, jusqu'à +57°F (+14°C). Les mousseux secs sont en général servis entre +46°F et +50°F (+8°C et +10°C).

Même les mousseux classiques sont en général servis à ces températures, qui toutefois peuvent également arriver à +54°F (+12°C) 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 Liqueureux et de Paille

Ce type de vins peut être servi à des températures comprises entre +61°F et +64°F (+16°C et +18°C), toutefois, selon les goûts personnels, pour atténuer la saveur douce des vins de paille, ceci peut être également servi à une température de +50°F (+10°C).

## 9.5 Positionnement des bouteilles

Les étagères 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.



### Attention:

Lors du rétablissement du courant électrique, après une interruption prolongée d'énergie, un signal sonore indique que la température du réfrigérateur a dépassé le seuil de correcte température de conservation, tandis que les écrans affichent pendant une minute les températures les plus hautes relevées à l'intérieur des compartiments, ceci afin de permettre à l'utilisateur de décider comment mieux utiliser les aliments conservés.

Une minute après, les écrans reprendront à fonctionner normalement, tandis que la touche Alarm  continuera à clignoter; en effleurant la touche Alarm  il sera possible de visualiser de nouveau les températures enregistrées les plus hautes.

BOUTEILLE  
Bourgogne



BOUTEILLE  
Bordeaux



## 10.1 Entretien et Nettoyage

Pour le nettoyage des parties en acier, utiliser le chiffon en microfibres et la petite éponge prévue à cet effet qui se trouvent dans le kit fourni avec l'appareil. Pour passer le chiffon et la petite éponge, suivre toujours le sens du satinage de l'acier.

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

Ne pas utiliser la petite éponge sur les parties en aluminium, telles que, par exemple, les poignées et les profils des clayettes en verre. Veiller à ce que ne soient pas bouchées les ouvertures de ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement.



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!** Il est recommandé d'éviter d'utiliser des détergents à base de chlore ou autres produits le contenant (eau de Javel, hypochlorite, etc.).

## 10. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 10.2 Nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur.

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

Le nettoyage périodique vous est rappelé tous les 6 mois par un signal sonore et visuel sur l'écran. Il est possible de désactiver le signal d'avertissement et visualiser le temps restant avant le prochain nettoyage à effectuer.

Le condenseur se trouve derrière la grille de ventilation frontale (située dans la partie supérieure des appareils des séries Country et X-Pro, dans la partie inférieure des appareils des séries Integrated, Brilliance et Classic).

Pour le nettoyer utilisez un aspirateur muni d'une brosse douce, à la puissance maximale, en le passant le long des fentes d'aération. En cas de dépôts de poussière importants, vous pouvez déposer la grille de ventilation pour effectuer un nettoyage plus soigné du filtre.

**Vous pouvez activer l'avertissement lié au nettoyage du condenseur, lors des réglages d'entretien, après l'installation de l'appareil et après sa mise sous tension.**



Si vous activez le signal d'avertissement, un signal sonore est émis tous les 6 mois, pour vous rappeler qu'il est temps de nettoyer le condenseur.

Après l'avoir nettoyé, touchez l'icône de rétablissement afin de réactiver le signal d'avertissement 6 mois après.

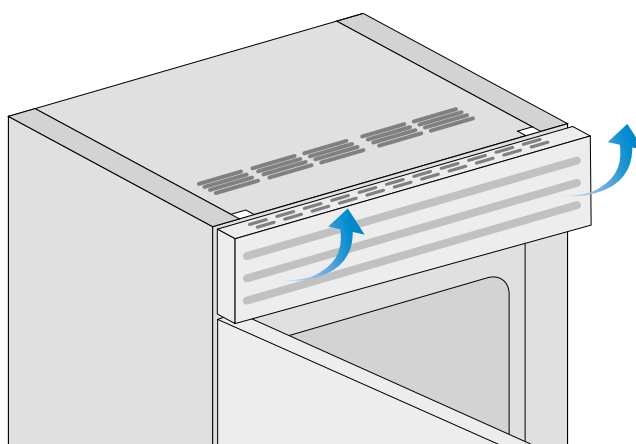
Si vous ne désirez plus pas avoir le signal d'avertissement pour le nettoyage du condenseur, touchez l'icône Off.

Pour plus de détails sur l'usage de l'affichage d'entretien, voir page 68.

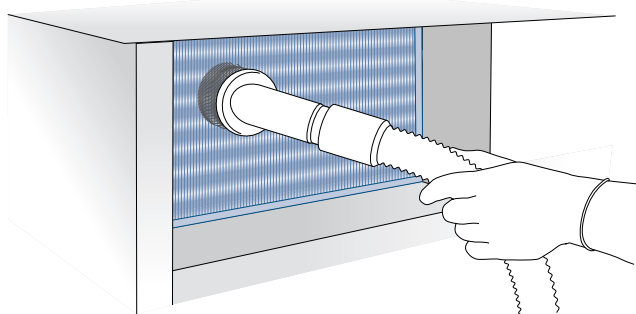
### Condenseur supérieur.

**Pour le nettoyage du condenseur suivez les instructions suivantes:**

- > Éteignez l'appareil en pressant l'icône ☹ de l'appareil sur le panneau de commande principal pendant environ 3 secondes.
- > Attendez environ 30 minutes, pour que le condenseur à ailettes puisse se refroidir et atteindre la température ambiante.
- > Soulevez la grille amovible.



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



- > Remettez en fonction l'appareil en pressant l'icône On ☺ pendant 3 secondes.



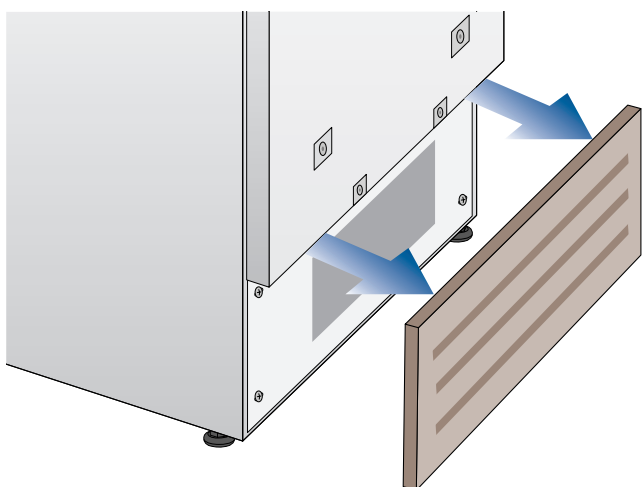
#### Avertissement

Les ailettes du condenseur sont tranchantes, il est donc recommandé d'utiliser une protection adéquate pour les mains et les bras afin de nettoyer le condenseur en toute sécurité.

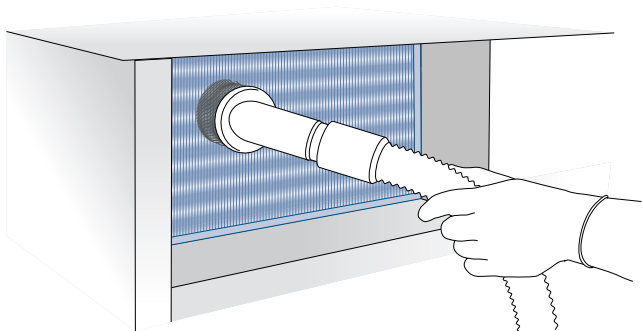
## Condenseur inférieur.

**Pour le nettoyage du condenseur suivez les instructions suivantes:**

- > Éteignez l'appareil en pressant l'icône ☹ de l'appareil sur le panneau de commande principal pendant environ 3 secondes.
- > Attendez environ 30 minutes, pour que le condenseur à ailettes puisse se refroidir et atteindre la température ambiante.
- > Déposez la grille amovible en dessous de la porte.



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



- > Remettez l'appareil en fonction, en pressant la icône ☹ de l'appareil pendant trois secondes.



### Avertissement

Les ailettes du condenseur sont tranchantes, il est donc recommandé d'utiliser une protection adéquate pour les mains et les bras afin de nettoyer le condenseur en toute sécurité.

## 10.3 Nettoyage interne

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

Rincer et essuyer tout de suite.

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



### Attention

Ne pas utiliser d'eau sur les parties électriques, sur les lumières et sur les panneaux de contrôle.



**Attention!** Il est recommandé d'éviter d'utiliser des détergents à base de chlore ou autres produits le contenant (eau de Javel, hypochlorite, etc.).



Ne pas mettre d'eau bouillante sur les parties froides en verre.

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

# 11. GUIDE DES SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

## 11.1 Guide des solutions aux problèmes

En cas d'anomalies de fonctionnement de l'appareil, utiliser ce guide avant d'appeler le service d'assistance: celui-ci aidera à résoudre personnellement le problème ou fournira d'importantes informations à transférer au service d'assistance afin d'assurer un service plus rapide et efficace.

### Message "Call Service"

Les problèmes de fonctionnement sont en général indiqués sur 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".

### L'appareil ne fonctionne pas

L'appareil est branché au réseau d'alimentation électrique?

Le courant arrive à la prise d'alimentation?

la touche Unit  est activée?

le condenseur est propre?

### Les températures internes sont plus hautes que la normale

L'écran signale un code de panne?

La température est réglée correctement?

Le condenseur est propre?

Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps?

Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments?

### L'appareil fonctionne pendant une longue période de temps

Durant les chaudes journées et avec des températures élevées dans la pièce, il est normal que le compresseur fonctionne de manière prolongée.

Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps?

Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments?

Le condenseur est propre?

Contrôler que les portes soient bien fermées et que les aliments ou les récipients n'empêchent pas leur parfaite fermeture.

### Perception de bruits étranges

Il est normal que soient perçus des bruits liés au fonctionnement des ventilateurs ou des compresseurs ou durant la phase de dégivrage. Le bruit peut également être plus accentué en fonction du positionnement de l'appareil et de l'espace environnant.

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

Si le climat est très humide, l'apparition d'un peu de condensation est normale. L'ouverture de la porte ou des bacs de manière prolongée peut contribuer à la formation de condensation. Veiller dans tous les cas à ce que les portes soient toujours parfaitement fermées.

### Le Réfrigérateur ou Congélateur présente du givre ou de la glace

Les portes sont restées ouvertes longtemps?

Les portes ne se ferment pas parfaitement?

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 la fonction Fresco en appuyant sur le bouton correspondant du panneau de commande. Attendre que le givre ou la glace fondent, extraire le bac et essuyer les parois et le fond du compartiment.

### Apparition de mauvaises odeurs à l'intérieur

Nettoyer entièrement l'appareil en suivant les instructions.

Couvrir hermétiquement tous les aliments. Ne pas conserver des manière prolongée les aliments.

### La porte s'ouvre avec difficulté

L'appareil a été conçu pour en permettre la fermeture hermétique. Lorsque la porte est fermée, il est possible que se vérifie une situation de vide: dans ce cas, il est nécessaire d'attendre quelques secondes pour que la pression se rééquilibre, avant d'ouvrir la porte.



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

| Message sur l'écran | Description de l'Anomalie  |
|---------------------|--|
| PanneElectrique!    | Interruption prolongée de l'énergie électrique<br>l'appareil se remet en marche automatiquement en signalant les températures enregistrées les plus chaudes                          |
| RéfrPorteOuverte    | Porte ouverte<br>le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte  |
| TriMode Ouverte     | Grand bac ouvert<br>le message apparaît après une minute d'ouverture du grand bac  |
| Cave trop Chaud     | Compartiment Wine Cellar trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes  |
| Cave trop Froid     | Compartiment Wine Cellar trop froid<br>attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente   |
| Riser. trop Chaud   | Compartiment Cantina trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes  |
| Riser. trop Froid   | Compartiment Cantina trop froid<br>attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente   |
| Fresco tropChaud    | Compartiment TriMode (modalité Fresco) trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes  |
| Fresco tropFroid    | Compartiment TriMode (modalité Fresco) trop froid<br>attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente   |
| TriModeTropChaud    | Compartiment TriMode (modalité Congélateur) trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes   |
| TriModeTropFroid    | Compartiment TriMode (modalité Congélateur) trop froid<br>attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente  |
| Code de panne...    | Code de panne<br>s'adresser au Service Après-Vente   |
| Check condenser     | Check Condenser<br>À tous les six mois, l'écran affiche le message «Vérifiez Cond», nettoyer le condenseur et appuyez sur la touche Enter (i) pendant 5 secondes pour réinitialiser. |

- > En cas d'anomalies, touchez l'icône Alarme (🔔) et l'écran affichera le message relatif à l'anomalie avec le code d'erreur correspondant.
- > Le message s'affiche pendant 3 secondes, ensuite l'écran retourne à la page d'accueil.
- > Pour bloquer le message sur l'écran, pressez l'icône Info sur l'écran (i). Le message reste affiché sur l'écran pendant 30 secondes, ensuite le système retourne à la page d'accueil.
- > En cas de plusieurs messages d'erreur, à l'écran s'affiche les différents messages d'anomalie dans l'ordre temporel.



|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE</b>       | <b>4</b>  |
| 1.1 Advertencias de seguridad y peligro potencial.....                      | 4         |
| 1.2 Durante el uso diario.....  | 5         |
| 1.3 Respeto del medio ambiente.....   | 6         |
| 1.4 Limpieza, higienización y mantenimiento.....                            | 6         |
| 1.5 Información para los organismos de control.....                         | 6         |
| 1.6 Para ahorrar energía.....   | 7         |
| <b>2 INSTALACIÓN</b>  | <b>7</b>  |
| 2.1 Instalación.....  | 7         |
| 2.2 Conexión a la red eléctrica.....  | 8         |
| 2.3 Refrigerante.....   | 8         |
| <b>3 ANTES DE EMPEZAR</b>   | <b>9</b>  |
| 3.1 Para conocer a fondo Fhiaba.....  | 9         |
| 3.2 Responsabilidad del fabricante.....                                     | 9         |
| 3.3 Apoyo técnico.....  | 9         |
| 3.4 Placa de producto.....  | 10        |
| 3.5 Componentes principales.....  | 12        |
| 3.6 Control electrónico.....  | 14        |
| 3.7 Panel de control principal (modelos 1T, 0T, 0H).....                    | 14        |
| <b>4 ENCENDIDO DEL EQUIPO</b>   | <b>15</b> |
| 4.1 Encendido y apagado.....  | 15        |
| 4.2 Cómo ajustar la temperatura de los compartimentos.....                  | 17        |
| 4.3 Señales de información y anomalía en la pantalla.....                   | 18        |
| 4.4 Temperaturas de conservación de los vinos.....                          | 19        |
| <b>5 PERSONALIZACIÓN DE FUNCIONES Y AJUSTES</b>                             | <b>19</b> |
| 5.1 Funciones.....  | 19        |
| 5.2 Ajustes.....  | 24        |
| <b>6 EQUIPAMIENTO INTERIOR</b>  | <b>30</b> |
| 6.1 Equipamiento interior (posición, ajuste y desmontaje).....              | 30        |
| <b>7 ACTIVACIÓN Y USO DEL ICE MAKER</b>                                     | <b>30</b> |
| 7.1 Uso del compartimento TriMode.....                                      | 30        |
| <b>8 ILUMINACIÓN</b>  | <b>31</b> |
| 8.1 Iluminación.....  | 31        |
| <b>9 CONSERVACIÓN DE LOS VINOS</b>  | <b>31</b> |
| 9.1 Información general.....  | 31        |
| 9.2 Temperatura de conservación.....  | 31        |
| 9.3 Tiempo de conservación.....   | 33        |
| 9.4 Temperaturas de degustación.....  | 34        |
| 9.5 Posición de las botellas.....   | 35        |
| <b>10 CUIDADO Y LIMPIEZA</b>  | <b>36</b> |
| 10.1 Cuidado y limpieza.....  | 36        |
| 10.2 Limpieza de la rejilla de ventilación, el filtro y el condensador..... | 36        |
| 10.3 Limpieza interior.....   | 38        |
| <b>11 GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS</b>                                      | <b>39</b> |
| 11.1 Guía para resolver problemas.....                                      | 39        |
| 11.2 Avisos de anomalía que pueden aparecer en la pantalla.....             | 40        |



Este es el símbolo de advertencia de seguridad. Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:



**ATENCIÓN**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.



**PELIGRO**

Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

## ¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!



**ATENCIÓN**

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Este manual contiene instrucciones de funcionamiento para los usuarios del aparato. Conserve este manual en un lugar de fácil acceso para futuras consultas. La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden ocasionar daños materiales, lesiones o incluso la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.**

**Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas al utilizar su aparato, siga las precauciones básicas, como las siguientes:**

- > Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- > Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- > Este aparato está diseñado para refrigerar bebidas y alimentos y destinado al uso doméstico.
- > Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y otros entornos similares como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo cama y desayuno; y restauración y aplicaciones similares no minoristas.
- > No utilice cables de extensión o adaptadores.
- > Enchúfelo en una toma de corriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- > No quite la clavija de conexión a tierra.
- > Si está disponible, se puede añadir el kit para hacer hielo a algunos modelos. Consulte la etiqueta de serie situada en el interior del compartimento para almacenar alimentos del aparato para obtener información sobre el modelo del kit para hacer hielo.
- > Un técnico cualificado debe conectar la máquina de hielo (si la hay) y el aparato al sistema de suministro de agua (si el aparato tiene carga de agua incluida).
- > Si está presente, limpie la cubitera o el cajón de hielo con regularidad, utilizando únicamente agua potable.
- > El aparato debe conectarse solamente al suministro de agua potable (en caso de --- una conexión de agua).



**ATENCIÓN**

**En caso de que se produzca un fallo en el suministro eléctrico, no intente hacer funcionar este aparato.**



**ATENCIÓN**

**Mantenga el área cerca del aparato despejada y libre de materiales combustibles y otros materiales y vapores inflamables.**



**ATENCIÓN**

**Mantenga las aberturas de ventilación, en el gabinete del aparato o en la estructura empotrada, libres de obstrucciones. No obstruya las aberturas de entrada o salida de aire del aparato.**



**ATENCIÓN**

**No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con propulsor inflamable en este aparato.**



**ATENCIÓN**

**No utilice otros aparatos eléctricos en el interior de los compartimientos de almacenamiento de alimentos del aparato, a menos que estén aprobados por el fabricante.**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA LA ELIMINACIÓN APROPIADA DE SU ANTIGUO REFRIGERADOR

### **ATENCIÓN**

#### **Peligro de asfixia**

**Retire las puertas o la tapa de su antiguo electrodoméstico.**

**El no hacerlo puede resultar en muerte o daño cerebral.**

### **ATENCIÓN**

**Riesgo de atrapamiento de niños.**

**Antes de desechar su antiguo refrigerador o congelador:**

- > Quite las puertas.
- > Deje los estantes en su lugar para que los niños no puedan trepar fácilmente al interior.
- > **IMPORTANTE:** El atrapamiento y la asfixia de niños no son problemas del pasado. Los refrigeradores desechados o abandonados siguen siendo peligrosos, incluso si van a permanecer en un lugar "solo unos días". Si se va a deshacer de su antiguo refrigerador, siga estas instrucciones para ayudar a prevenir accidentes.

#### **Información importante que debe conocer sobre la eliminación de refrigerantes:**

Deseche el refrigerador de acuerdo con las regulaciones federales y locales. Los refrigerantes deben ser desechados por un técnico de refrigerantes con licencia y certificado por la EPA de acuerdo con los procedimientos establecidos.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA EL MANTENIMIENTO Y EL CUIDADO

### **PELIGRO**

**Riesgo de incendio o explosión debido a la perforación del tubo de refrigerante; siga atentamente las instrucciones de manipulación. La unidad contiene refrigerante inflamable.**

### **ATENCIÓN**

**Esta debe ser reparada únicamente por personal de servicio capacitado.**

**Utilice únicamente piezas de repuesto autorizadas por el fabricante. No utilice piezas que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas por uno mismo con una impresora 3D). Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar cualquier peligro. Cualquier equipo de reparación utilizado debe estar diseñado para refrigerantes inflamables. Siga todas las instrucciones de reparación del fabricante. Utilice un limpiador no inflamable.**

### **ATENCIÓN**

**No perfore el tubo de refrigerante. No dañe el circuito de refrigerante.**

### **ATENCIÓN**

**No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, que no sean los recomendados por el fabricante.**

## PELIGRO DE VUELCO

### **ATENCIÓN**

**El refrigerador puede volcarse cuando está siendo instalado debido a que la parte superior es pesada. Para evitar un peligro debido a la inestabilidad del aparato, debe fijarse de acuerdo con las instrucciones (véase el manual de instrucciones suministrado). Mantenga las puertas cerradas con cinta adhesiva hasta que el refrigerador esté completamente instalado. Dos o más personas deben mover e instalar el refrigerador. No seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves o incluso la muerte.**

## 1.1 Advertencias de seguridad y peligro potencial

- > En caso de sustitución del equipo por otro ya existente que se ha de eliminar, comprobar que este último no represente un peligro para los niños. Cortar el cable de alimentación e impedir el cierre de la puerta para evitar el riesgo de atrapamiento. Tomar las mismas precauciones cuando el nuevo equipo llegue al final de su vida útil.
- > El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de control remoto.
- > Este equipo de uso doméstico se ha diseñado para enfriar bebidas y alimentos.
- > Este aparato es para refrigeración y conservación de alimentos frescos y congelados en el hogar. Cualquier otro uso se considera inapropiado.
- > El equipo se debe instalar siguiendo las instrucciones contenidas en la guía de instalación; **en especial, es necesario no obstruir las aberturas de ventilación del equipo ni de la estructura encastrable.**
- > El equipo incorpora un sistema de iluminación de luz concentrada con lámparas LED. Para evitar el riesgo de lesiones oculares, no mirar el interior de las lámparas cuando estén encendidas. Esta advertencia figura en la etiqueta aplicada en el interior de la puerta del frigorífico.
- > No tocar las superficies interiores de acero con las manos mojadas o húmedas cuando el congelador esté funcionando; la piel podría pegarse a las superficies muy frías.
- > No utilizar aparatos eléctricos de ningún tipo dentro de los compartimentos de conservación de los alimentos.
- > Durante la colocación de los anaqueles, no aproximar los dedos a la guía de deslizamiento del anaquel.
- > No colocar recipientes de líquidos inflamables cerca del equipo.
- > Nunca intente extinguir una llama/fuego con agua; apagar el aparato y tapar la llama con una manta ignífuga.
- > Apagar el equipo y desconectarlo de la toma de corriente durante las operaciones de limpieza. Si no es posible acceder a la clavija con facilidad, apagar el interruptor omnipolar asociado a la toma a la que el equipo está conectado.
- > Los componentes del embalaje pueden ser peligroso para los niños. No dejar que los niños jueguen con las bolsas, las películas de plástico y el poliestireno.
- > Todas las reparaciones deben ser efectuadas por técnicos cualificados.

- > Este equipo no es adecuado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas sin haber recibido la formación necesaria para utilizar el aparato y sin la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Impedir que los niños jueguen con el equipo.
- > No dañar los tubos del circuito de refrigeración del equipo.
- > No introducir en el equipo aerosoles o recipientes que contengan propelentes o sustancias inflamables.
- > Las instalaciones o las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden ser peligrosas para el usuario y provocar daños en el equipo. Las reparaciones deben ser realizadas por el servicio autorizado de atención al cliente.
- > Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por el fabricante, el servicio de asistencia autorizado o técnicos cualificados.
- > Conectar el equipo a una toma de 3 polos conectada a tierra
- > No eliminar el polo de puesta a tierra.
- > No utilizar un adaptador.
- > No utilizar un alargador.
- > Desconectar la fuente de alimentación de todos los dispositivos antes de empezar a trabajar.
- > Si el CABLE DE ALIMENTACIÓN está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de asistencia autorizado o un técnico cualificado para evitar peligros.
- > Vigilar a los niños para impedir que jueguen con el equipo.
- > No modifique este aparato.
- > No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras del aparato.
- > No tocar (especialmente con las manos mojadas) congelados productos o 22 - PRECAUCIONES 914779600/A poner en tu boca directamente.
- > No almacene productos inflamables, explosivos o volátiles sustancias.
- > No guarde sustancias explosivas, como aerosoles botellas con propulsores inflamables en el aparato.
- > Las botellas que contengan bebidas alcohólicas fuertes deben cerrarse herméticamente y almacenarse verticalmente.
- > Los compuestos orgánicos, ácidos y aceites esenciales pueden corroer los sellos y las superficies de plástico si dejado en contacto con ellos durante períodos prolongados.
- > Apague el aparato y desenchúfelo de la antes de la limpieza o el mantenimiento.
- > No tire del cable.

## 1.2 Durante el uso diario

- > Limpieza y mantenimiento que se debe realizado por el usuario no debe ser realizado por niños sin supervisión.
- > Nunca utilice aparatos eléctricos dentro del electrodoméstico (por ejemplo, calentador, máquina de hielo eléctrica, etc.). ¡Peligro de explosión!
- > No descongelar o limpiar nunca el equipo con máquinas de limpieza de vapor. El vapor puede alcanzar las partes eléctricas y provocar un cortocircuito. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- > No utilizar objetos puntiagudos ni afilados para eliminar la escarcha ni el hielo. Los racores del circuito de refrigeración podrían dañarse y dañar el equipo de manera irreparable. El escape de gas a presión puede provocar irritación en los ojos.
- > Tenga cuidado de que no queden objetos atascados en las puertas.
- > No almacene productos que contengan sustancias inflamables propelentes (por ejemplo, latas de aerosol) o sustancias explosivas en el aparato. ¡Peligro de explosión!
- > No utilizar el zócalo, los cajones extraíbles, las puertas, etc. de manera impropia como punto de apoyo o de sujeción.
- > Para la limpieza, desconectar la clavija de alimentación o apagar el interruptor de seguridad. No tirar del cable eléctrico. Agarrar la clavija de manera correcta.
- > Conservar el alcohol de alta graduación en un recipiente cerrado herméticamente y en posición vertical.
- > Evitar manchar las partes de plástico o las juntas de las puertas con aceite o grasa. Las grasas deterioran el material plástico y la junta de la puerta se vuelve frágil y porosa.
- > No obstruir las aberturas de ventilación del equipo.
- > No almacene productos que contengan sustancias inflamables propelentes (por ejemplo, latas de aerosol) o sustancias explosivas en el aparato. ¡Peligro de explosión!
- > Mantenga a los niños menores de ocho años en un lugar seguro distancia a menos que estén constantemente supervisados y asegúrese de que no jueguen con el aparato.
- > No utilice herramientas mecánicas, eléctricas, químicas dispositivos distintos a los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de descongelación.
- > No dañe el circuito de refrigeración (si se puede accedido).
- > No utilice aparatos eléctricos dentro de los

alimentos compartimentos de almacenamiento a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

- > En caso de daños en el circuito frigorífico, evitar el uso de llamas desnudas y ventilar el área adecuadamente.
- > No utilice el aparato o partes del mismo de forma distintos a los especificados en este manual.
- > Abrir la puerta durante períodos prolongados puede provocar que la temperatura en los compartimentos de los aparatos suba importantemente.
- > Limpie las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y sistemas de drenaje accesibles con regularidad.
- > Almacene la carne y el pescado crudos en recipientes adecuados en el refrigerador, para que no entre en contacto con otros alimentos o goteo sobre él.
- > Si el aparato se deja vacío durante largos períodos de tiempo, apáguelo, descongélelo, límpielo, séquelo y déjelo en el puerta abierta para evitar el desarrollo de moho en el interior.
- > No apoye nunca objetos metálicos afilados, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas del aparato durante su uso.
- > No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (p. polvos para fregar, quitamanchas y metalizados esponjas) sobre piezas de vidrio.
- > No se siente sobre el aparato.
- > No se siente ni se apoye en la puerta ni en ningún cajón abierto.
- > No haga palanca en la puerta o manija para mover la aparato.
- > No utilice aparatos eléctricos (por ejemplo, secadores de pelo) ni aerosoles para descongelar, las piezas de plástico podrían dañado.
- > No utilice el aparato para enfriar habitaciones por cualquier razón.
- > Desenchufar siempre el aparato en caso de avería o al realizar la limpieza o el mantenimiento.
- > No guarde líquidos en latas o recipientes de vidrio en El congelador.
- > No coloque objetos pesados encima de la aparato.



### Atención

Para evitar la contaminación de los alimentos, respetar las siguientes instrucciones:

- > Mantener la puerta abierta durante mucho tiempo puede aumentar la temperatura en los compartimentos del equipo.

# 1. INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE

- > Limpiar con regularidad las superficies que pueden entrar en contacto con alimentos y accesibles a los sistemas de drenaje.
- > Limpiar el recipiente del agua si no se utiliza durante 48 h. Vaciar el sistema conectado al agua. Cambiar el agua cuando no se haya utilizado durante 5 días.
- > Conservar la carne cruda y el pescado en contenedores adecuados para el frigorífico para que no entre en contacto con otros alimentos ni gotee sobre ellos.
- > Los compartimentos congeladores de dos estrellas para alimentos congelados son adecuados para conservar alimentos precongelados, para conservar y hacer helado y para hacer cubitos de hielo.
- > Los compartimentos congeladores de una, dos y tres estrellas son adecuados para congelar alimentos frescos.
- > Si el congelador permanece vacío durante mucho tiempo, apagar, descongelar, limpiar y dejar secar el cajón abierto para evitar la formación de moho dentro del equipo.

Símbolos utilizados en el manual:

 **Nota**  
consejos para el uso correcto del equipo

 **Importante**  
Información para no dañar el equipo

 **Atención**  
información para evitar lesiones personales

## 1.3 Respeto del medio ambiente



- > Prestar atención a las modalidades correctas de eliminación de los componentes del embalaje.
- > No eliminar el equipo con los residuos urbanos. Solicitar información en los puntos de recogida locales sobre la eliminación de los materiales reciclables.
- > En caso de eliminación, cortar el cable de alimentación e impedir el cierre de la puerta.
- > Durante la eliminación, evitar dañar el circuito de refrigeración.
- > El equipo no contiene en el circuito de refrigeración ni en el aislamiento sustancias nocivas para la capa de ozono.

## 1.4 Limpieza, desinfección y mantenimiento

- > Todos los trabajos en el aparato deben realizarse por un técnico cualificado o por el Servicio de Asistencia Técnica.



### Advertencia

Para evitar la contaminación de los alimentos, por favor respetar las siguientes instrucciones:

- > Abrir la puerta durante mucho tiempo puede causar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- > Limpiar periódicamente las superficies que puedan entrar en contacto con alimentos y drenaje accesible sistemas.
- > Si el aparato frigorífico se deja vacío durante largos periodos, apagar, descongelar, limpiar, seque y deje la puerta abierta para evitar desarrollo de moho dentro del aparato.

## 1.5 Información para los órganos de control

- > Para las comprobaciones EcoDesign, la instalación y la preparación del aparato debe cumplir con EN 62552 estándar.
- > Requisitos de ventilación, dimensiones y espacio mínimo desde la pared posterior se indican en el capítulo "Instalación" de este manual.
- > Póngase en contacto con el fabricante para obtener más información.



## 1.6 Para ahorrar energía

- > Uso correcto del aparato, embalaje correcto de los alimentos, una temperatura constante y los alimentos higiene tienen efectos sobre la calidad del almacenamiento.
- > Reducir el número de veces que se abren las puertas abiertas y el tiempo que permanecen abiertas para evitar que los compartimentos se calienten en exceso.
- > Limpiar el condensador (si es accesible) en la parte trasera del aparato periódicamente para evitar que electrodoméstico pierda eficiencia.

## 2.1 Instalación

Comprobar que la instalación haya sido realizada correctamente, respetando las instrucciones de la guía específica de instalación que se suministra con el equipo



### Advertencia

Conecte siempre el agua antes de la energía.

El aparato debe estar conectado a tierra en cumplimiento de las normas de seguridad del sistema eléctrico.

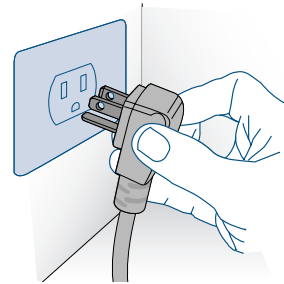
- > Coloque el aparato con la ayuda de un segundo persona.
- > Nunca utilice la puerta abierta para hacer palanca con el aparato lugar al colocarlo.
- > Evite ejercer demasiada presión sobre la puerta cuando está abierto.
- > El aparato no debe instalarse cerca del calor fuentes. Si esto no es posible, aislamiento adecuado debe ser usado.
- > El aparato no debe exponerse a la luz directa luz de sol.
- > No utilice el aparato al aire libre.
- > La instalación y el mantenimiento deben realizarse por personal cualificado de acuerdo con las normas vigentes estándares.
- > Haga que la conexión eléctrica la realice personal técnico autorizado.
- > Para evitar peligros, si el cable de alimentación está dañado, comuníquese con el soporte técnico de inmediato y lo repondrán, para evitar cualquier riesgo.
- > Utilice siempre cualquier personal necesario/re-

## 2. INSTALACIÓN

querido equipo de protección (EPP) antes de realizar cualquier trabajos en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o movimiento).

- > Antes de realizar cualquier operación en el aparato, apague la fuente de alimentación.
- > Este aparato se puede utilizar hasta un máximo altitud de 2.000 metros sobre el nivel del mar.
- > Si se instala cerca de otro refrigerador o congelador, manténgalo a una distancia mínima de 2 cm.
- > No intente reparar el aparato usted mismo o sin la ayuda de un técnico calificado.
- > No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- > PRECAUCIÓN: al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado o dañado.
- > Para evitar la inestabilidad del aparato, instale y asegúrelo correctamente como se indica en las instrucciones proporcionada en este manual.

## 2.2 Conexión a la red eléctrica



El aparato funciona a 115 V CA, 60 Hz y está equipado con un cable de alimentación con conexión a tierra de 3 clavijas, el cual debe conectarse a la toma de pared con conexión a tierra de 3 clavijas (15 amperios) correspondiente.



### Importante

No utilizar alargadores ni adaptadores múltiples de conexión.



### Advertencia

Si la energía se suministra a través de un fuente de energía alternativa (solar, geotérmica, etc.) o si es domótica los sistemas están instalados, es necesario para instalar el Kit de Energía Alternativa para integrar la unidad a la red eléctrica.

## 2. INSTALACIÓN

---

### 2.3 Refrigerante

El refrigerante isobutano (R600a) está contenido dentro del circuito de refrigerante del aparato, un gas natural con un alto nivel de impacto ambiental compatibilidad, que sin embargo es inflamable.

> Durante el transporte y la instalación del electrodoméstico, asegúrese de que ninguno de los componentes del circuito de refrigerante se dañe.

> Si se daña el circuito frigorífico:

- evitar llamas abiertas y fuentes de ignición;
- ventile bien la habitación en la que se encuentra el aparato.



ISO 7010 W021



#### Nota

riesgo de incendio / materiales inflamables.



#### Importante

Llevar a cabo el transporte, la instalación y/o limpieza con especial cuidado para que no se produce daño a la refrigeración circuito.

### 3.1 Para conocer a fondo Fhiaba

Gracias por haber comprado su nuevo Fhiaba. A partir de hoy podrá utilizar nuestro innovador sistema de conservación para mantener los alimentos en óptimas condiciones.

En este Manual de usuario encontrará respuesta a muchas de las preguntas sobre las características del producto y su funcionamiento. Si necesita mayor información, no dude en contactar con el Centro de Asistencia Técnica a través de:

- > llámanos: **1-855-4-FHIABA (1-855-434-4222)**
- > escribir an email a: **care@fhiaba.com**
- > nuestro sitio web **www.fhiaba.com**



#### **Important**

Antes de llamar, anote el número de serie del equipo que se indica en el certificado de garantía y en la placa del número de serie aplicada en la parte inferior izquierda del bastidor del equipo.

disponibles durante 10 años después de la última producción del modelo.

> Las siguientes piezas de repuesto están disponibles solo para técnicos de reparación autorizados: placas electrónicas, termostatos, sensores de temperatura, bisagras, lámparas, manijas de puerta.

### 3.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas causados por:

- > uso del aparato distinto de ese especificado;
- > incumplimiento de las instrucciones del manual de usuario;
- > manipular cualquier parte del aparato;
- > uso de repuestos no originales.

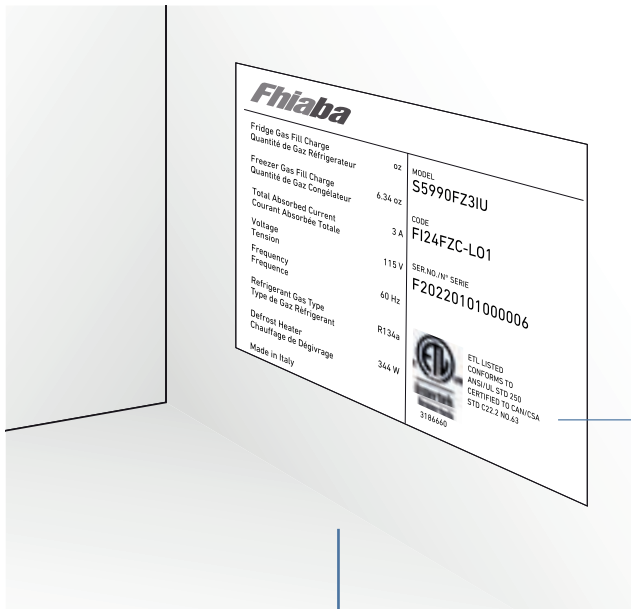
### 3.3 Soporte técnico

- > En caso de avería del aparato, contactar con el asistencia técnica y encargar la reparación a solo personal calificado.
- > asegúrese de tener el modelo y el número de serie disponible en la placa de identificación.
- > Utilice únicamente repuestos originales.
- > No intente reparar el aparato usted mismo o sin la asistencia de un técnico calificado: esto afecta la seguridad y puede anular la garantía.
- > Las piezas de repuesto originales permanecen

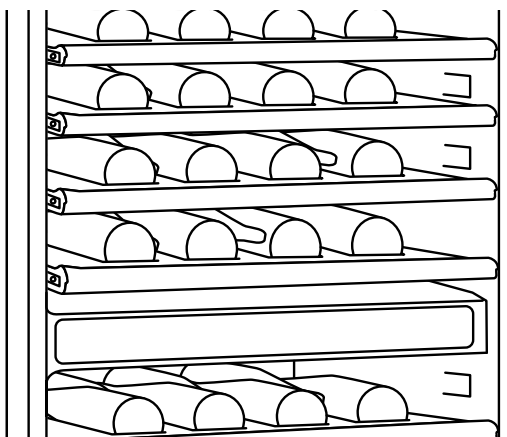
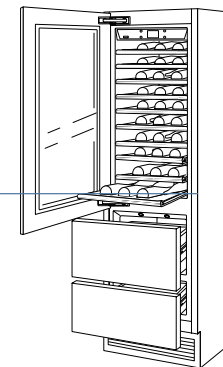
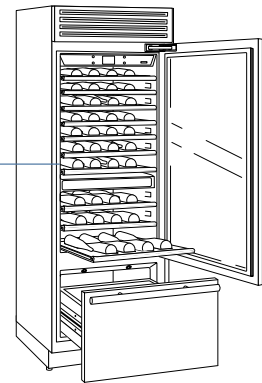
## 3. ANTES DE EMPEZAR


### 3.4 Placa de producto

La placa del producto muestra los datos técnicos, el número de serie y el modelo. La placa del producto nunca debe ser removida.



La placa del producto se coloca en el lado opuesto a la apertura de la puerta.



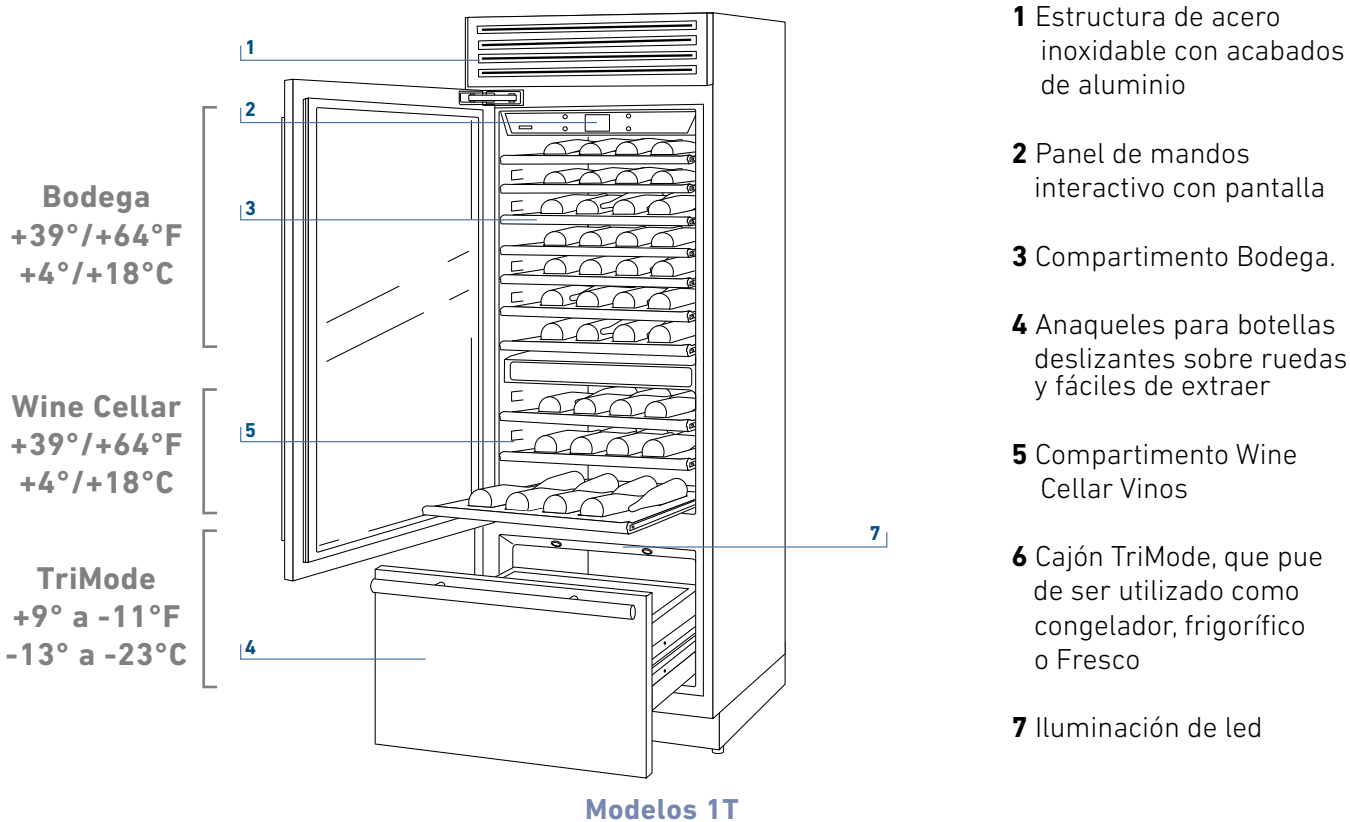
| <b>Fhiaba</b>   |         |   |                          |
|---|---------|---|--------------------------|
| Fridge Gas Fill Charge<br>Quantité de Gaz Réfrigérateur | oz      | MODEL<br><b>S5990TW</b>   | <b>Modelo .</b>          |
| Freezer Gas Fill Charge<br>Quantité de Gaz Congélateur  | 6.34 oz | CODE<br><b>FI24WR-L01</b>   | <b>Código .</b>          |
| Total Absorbed Current<br>Courant Absorbée Totale       | 3 A     | SER.NO./N° SERIE<br><b>F20220101000006</b>  | <b>Número de serie .</b> |
| Voltage<br>Tension                                      | 115 V   |  ETL LISTED<br>CONFORMS TO<br>ANSI/UL STD 250<br>CERTIFIED TO CAN/CSA<br>STD C22.2 NO.63<br>3186660 |                          |
| Frequency<br>Frequence                                  | 60 Hz   |   |                          |
| Refrigerant Gas Type<br>Type de Gaz Réfrigérant         | R134a   |   |                          |
| Defrost Heater<br>Chauffage de Dégivrage                | 344 W   |   |                          |
| Made in Italy   |         |   | <b>Características .</b> |

## Consejos para la conservación

- > SN (Subnormal) de +50°F a +90°F (de +10°C a +32°C)
- > N (Normal) de +61°F a +90°F (de +16°C a +32°C)
- > ST (Subtropical) de +64°F a +100°F (de +18°C a +38°C)
- > T (Tropical) de +64°F a +109°F (de +18°C a +43°C)

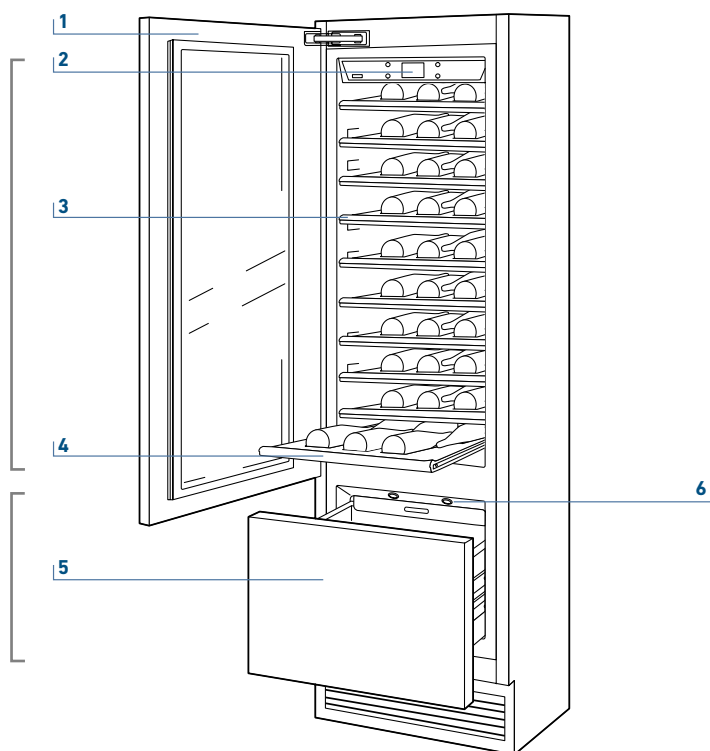
## 3. ANTES DE EMPEZAR

### 3.5 Componentes principales



**Wine Cellar**  
 +39°/+64°F  
 +4°/+18°C

**TriMode**  
 +9° a -11°F  
 -13° a -23°C

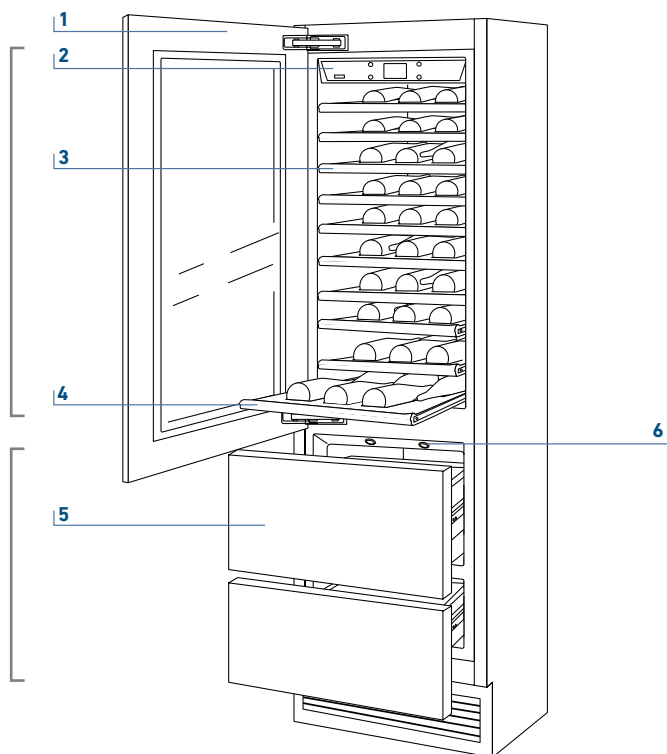


**Modelos OT / Brilliance**

- 1** Estructura de acero inoxidable con acabados de aluminio
- 2** Panel de mandos interactivo con pantalla
- 3** Compartimento Wine Cellar Vinos
- 4** Anaqueles para botellas deslizantes sobre ruedas y fáciles de extraer
- 5** Cajón TriMode, que puede ser utilizado como congelador, frigorífico o Fresco
- 6** Iluminación de led

**Wine Cellar**  
 +39°F/+64°F  
 (+4°C/+18°C)

**TriMode**  
 +9°F to -11°F  
 (-13°C to -23°C)



**Modelos OH**

## 3. ANTES DE EMPEZAR

---

### 3.6 Control electrónico

El innovador sistema de control electrónico diseñado por Fhiaba mantiene constante la temperatura en los tres compartimentos y la muestra en la pantalla del panel de control. Además, facilita la comunicación entre el usuario y el sistema de control mediante el ajuste personalizado de las distintas funciones y el envío de mensajes sonoros y/o visuales cuando se producen anomalías de funcionamiento en el equipo.

### 3.7 Panel de control principal (modelos 1T, 0T, 0H)



#### **Encendido y apagado: On/Off**

Tocar el icono para encender o pagar el equipo.



#### **Inicio**

Tocar el icono Inicio para ir a la vista principal de la pantalla.



#### **Alarma**

Tocar el icono para ver las opciones de la señal acústica de alarma y desactivarlas.



#### **Anterior/ Back**

Tocar el icono de la flecha para regresar a la vista anterior de la pantalla.



## 4.1 Encendido y apagado

### Primer encendido

Tocar el botón . La pantalla muestra las siguientes vistas de inicio:



1) Logo Fhiaba.



2) Test inicial (dura 3 minutos).

3) La pantalla muestra la vista principal con las temperaturas ambiente medias por el frigorífico dentro de los compartimentos. Automáticamente, el equipo empieza a enfriar hasta alcanzar las siguientes temperaturas ideales predefinidas.



4) Vista de inicio (\*).  
 - compartimento bodega +46°F (+8°C)  
 - compartimento wine cellar +41°F (+5°C)  
 - compartimento TriMode + 0°F (-18°C)

(\* La vista de inicio varía en función del modelo;

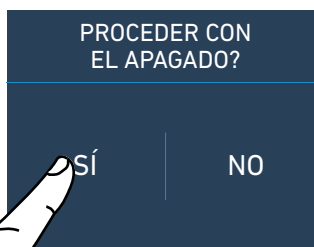
El compartimento TriMode está preajustado con la función congelador +0°F (-18 °C).

Para modificar dicho ajuste ver la función 5. Tras el primer encendido, se recomienda esperar al menos 12 h antes de introducir los alimentos. Durante dicho periodo, desactivar los mensajes acústicos tocando el botón Alarm .

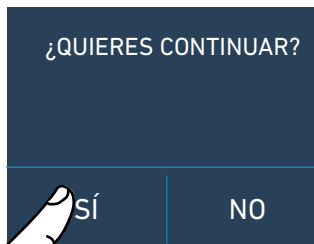
### Apagado



1) Tocar el botón de apagado.



2) Tocar el icono Sí para apagar.



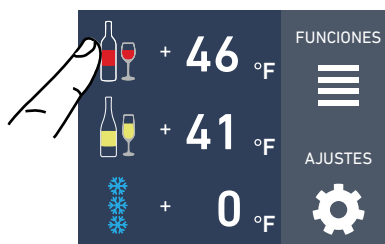
3) Confirmar el apagado tocando el icono Sí.



Con el frigorífico apagado, no se enciende ningún testigo que indique si está conectado a una toma eléctrica.

### Apagado de los compartimentos frigorífico y de alimentos frescos. (Modelo 1T, OT y OH)

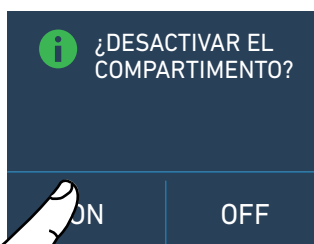
Los compartimentos frigorífico y de alimentos frescos se pueden apagar por separado, mientras que para apagar el cajón TriMode es necesario apagar todo el equipo.



1) Vista de inicio.

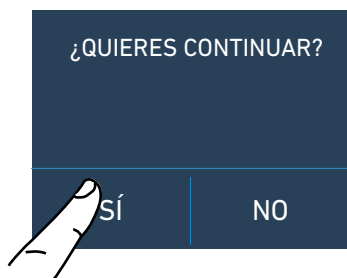


2) Tocar el icono Off.

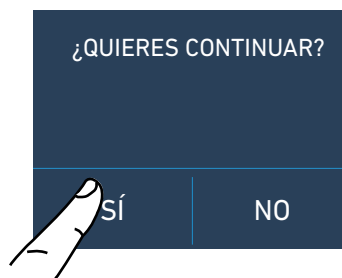


3) Tocar el icono On para desactivar el compartimento.

## 4. ENCENDIDO DEL EQUIPO



4) Tocar el icono Sí para confirmar la desactivación.



4) Tocar el icono Sí para confirmar la desactivación.




5) En la vista de inicio aparece el icono off para indicar que el compartimento frigorífico está apagado.



5) El compartimento frigorífico se enciende. Se abre la vista de inicio.

Para apagar el compartimento de alimentos frescos, repetir la misma secuencia.

### Reencendido de los compartimentos frigorífico y de alimentos frescos.

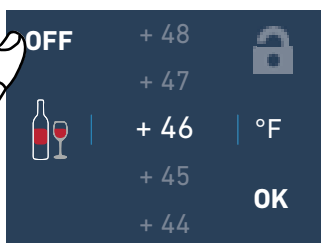
Para volver a encender el equipo, pulsar el botón , la pantalla se encenderá y volverán a aparecer las vistas de encendido y la vista de inicio con la temperatura medida por el frigorífico dentro de los compartimentos. El frigorífico empezará a enfriar hasta alcanzar las temperaturas predefinidas.

### Reactivar los compartimentos.

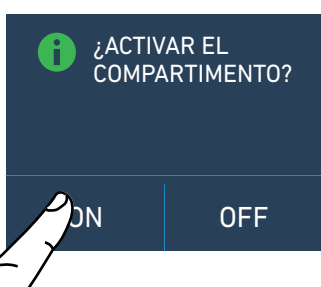
Si se desea volver a encender los compartimentos frigorífico y de alimentos frescos.



1) Vista de inicio. Por ejemplo, para volver a encender el compartimento frigorífico, hay que tocar el icono off.




2) Tocar el icono off.



3) Tocar el icono On.

Este procedimiento también sirve para volver a encender el compartimento de los vinos .

### Apagado durante largos periodos

Durante periodos de ausencia prolongados, se recomienda apagar el equipo tocando el icono de apagado  y desconectando la clavija o apagando el interruptor omnipolar de alimentación.

Vaciar el equipo por completo, limpiarlo, secarlo y dejar las puertas y los cajones parcialmente abiertos para evitar la formación de malos olores.



Si al encenderlo por primera vez aparece mensajes distintos del mensaje Fhiaba, significa que el equipo ha iniciado el procedimiento de enfriamiento.

Durante el primer encendido no se podrá utilizar la vista de inicio para modificar los ajustes de fábrica hasta que se alcance la temperatura de ajuste.



Tras cada encendido, el equipo realiza un proceso de diagnóstico que dura 3 min antes de encenderse por completo.




Si se apaga solo el compartimento frigorífico o el compartimento fresco, el ventilador seguirá funcionando de manera autónoma para prevenir la formación de malos olores y mohos.

## 4.2 Cómo ajustar la temperatura de los compartimentos.



Todos los modelos son probados en fábrica y configurados para garantizar altas prestaciones y óptimos consumos. Normalmente no es necesario modificar los ajustes de fábrica.

Cómo se visualiza la vista de inicio en cada modelo:

**Modelo 1T**

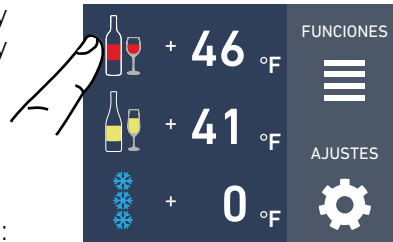
|                            |   |                           |
|----------------------------|---|---------------------------|
| Compartimento Bodega       |  + 46 °F | Temperaturas predefinidas |
| Compartimento Wine Cellar  |  + 41 °F |                           |
| Cajón congelador (TriMode) |  + 0 °F  |                           |


**Modelo 0T/0H**

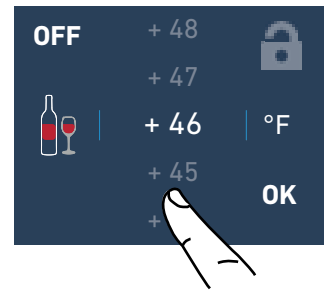
|                                 |   |                           |
|---------------------------------|---|---------------------------|
| Copartimento Bodega (Dual zone) |  + 46 °F | Temperaturas predefinidas |
| Cajón congelador (TriMode)      |  + 0 °F  |                           |

### Modificar la temperatura de los compartimentos.

**Ejemplo:** Cómo modificar la temperatura de compartimento bodega.

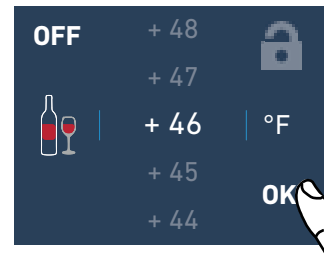


**1)** Vista de inicio. Tocar el icono  del compartimento Bodega.






**2)** Deslizar hacia arriba/abajo sobre la vista para seleccionar la temperatura deseada.

Compartimento Bodega de +39°F a +64°F (de +2°C a +8°C)



**3)** Tocar el icono Ok para confirmar la temperatura deseada.

Este procedimiento también permite ajustar la temperatura del compartimento Wine Cellar  de +39°F a +64°F (de +4 °C a +18 °C) y del cajón congelador TriMode  de +9°F a +11°F (de -13 °C a -23 °C).

 La temperatura mostrada puede variar ligeramente respecto a la temperatura de ajuste debido a la apertura frecuente de las puertas o a la introducción de alimentos a temperatura ambiente o en gran cantidad. Pueden llegar a ser necesarias de 6 a 12 horas para alcanzar la temperatura seleccionada.

## 4. ENCENDIDO DEL EQUIPO

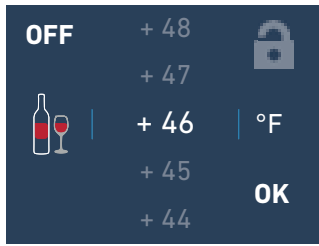
### Icono del candado.

El icono del candado aparece cuando se ajustan las temperaturas.

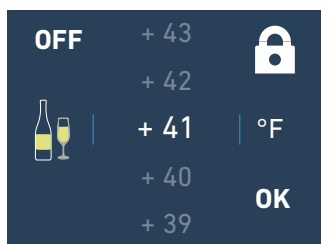
El candado abierto o cerrado indica si es posible o no modificar las temperaturas de los compartimentos.



Normalmente se visualiza un candado gris abierto. En este caso, es posible seleccionar la temperatura deseada deslizando el dedo sobre la pantalla hacia arriba o hacia abajo y pulsando Ok para confirmar.



El candado blanco cerrado aparece cuando el usuario activa las funciones descritas en el apartado 5.1, que modifican los ajustes de los compartimentos frigorífico, de alimentos frescos y congelador (TriMode). En estos casos, el usuario no puede volver a modificar las temperaturas de los compartimentos.



Es decir, al tocar el icono de funciones y seleccionar y activar una función específica (por ejemplo, vacaciones, shopping trimode, shopping congelador, etc.), el candado blanco se cierra y no se podrá modificar la temperatura de los compartimentos hasta que la función finalice o el usuario la desactive de manera manual.

### 4.3 Señales de información y anomalía en la pantalla

Un sistema de control integrado proporciona información mediante señales luminosas o mensajes de texto que aparecen en la pantalla.

La señal acústica asociada a algunas de las señales de anomalía se puede desactivar tocando el botón Alarm (🔊) del panel de control principal.

La lista de señales de anomalía se incluye al final de este manual.



## 4.4 Temperaturas de conservación de los vinos.

Para su óptima conservación, los vinos requieren temperaturas diferentes: más calientes para los vinos tintos y más frías para los vinos blancos.



### Vinos tintos

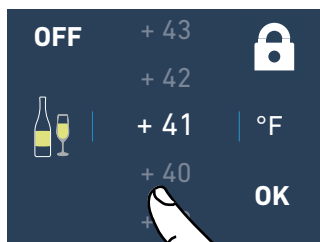
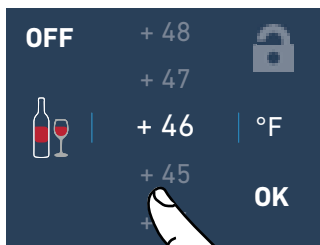
de +50°F a +64°F  
(de +10°C a +18°C).



### Vinos blancos

de +39°F a +48°F  
(de +4°C a +9°C).

Por ejemplo, si se ajusta una temperatura superior a +48°F (+9°C) para los vinos blancos, la pantalla mostrará el icono del vino tinto en lugar del icono del vino blanco.



Burgundy  
BOTELLA




Bordeaux  
BOTELLA

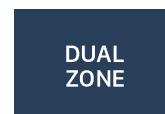


## INFORMACIÓN SOBRE EL USO DE LA PANTALLA.

El usuario puede personalizar el funcionamiento de su equipo Fhiaba para adaptarlo a sus exigencias de uso.

## 5.1 Funciones.

Al tocar el icono funciones  en la vista de inicio, aparecen los iconos de las funciones disponibles descritas a continuación.



**1)** Dual Zone - Doble Zona  
(Modelos 0T y 0H)



**2)** Vacaciones.



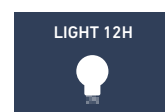
**3)** Compras TriMode.



**4)** Enfriador de botellas.



**5)** Control humedad.



**6)** Iluminación 12h.

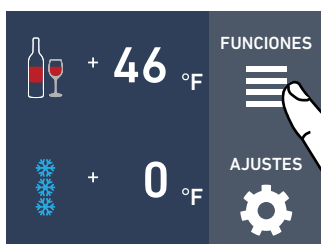


**7)** Prosciutteria.  
(opcional en Modelos 0T-0H)

## 5. PERSONALIZACIÓN DE FUNCIONES Y AJUSTES

### 1) Dual Zone - Doble Zona (Modelos OT y OH)

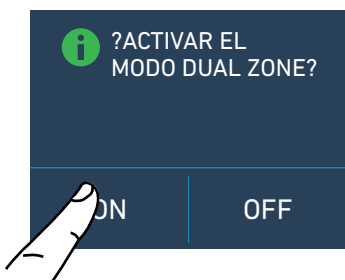
Esta función solo se puede activar en los modelos equipados con compartimento para botellas de vinos sin separador interior. Permite diferenciar la temperatura de la parte superior del compartimento para botellas de vino (menos frío y más adecuado para la conservación del vino tinto) de la de la parte inferior (más fría y más adecuada para la conservación del vino blanco).



**A)** Vista de inicio. Tocar el icono funciones.



**B)** Tocar el icono Dual Zone.



**C)** Tocar el botón On para activar la función.



**D)** La pantalla de inicio cambia y aparece el icono de doble zona.

### 2) Vacaciones

La función (recomendada en caso de ausencia prolongada porque permite ahorrar energía) ajusta una temperatura en el cajón TriMode de +46°F (de -18°C) si el compartimento está configurado como congelador y de +57°F (+14°C) si el compartimento está configurado como frigorífico.

La función no se puede activar si el compartimento está configurado como alimento fresco. La función permanece activada incluso en caso de corte de corriente prolongado.

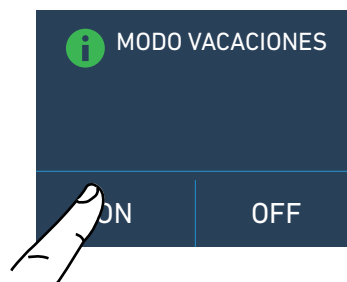
Se puede programar un periodo de 1 a 90 días.



**A)** Vista de inicio. Tocar el icono funciones.



**B)** Tocar el icono Vacaciones.



**C)** Tocar el botón On para activar la función.



**D)** Deslizar hasta seleccionar el tiempo deseado (en días) y pulsar ok.

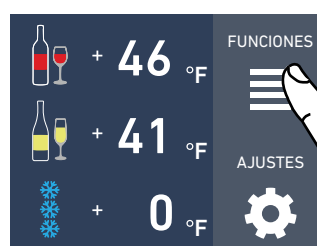
### 3) Shopping TriMode

Esta función se debe activar al menos 24 horas antes de introducir alimentos a temperatura ambiente en el cajón TriMode o unas horas antes de introducir alimentos ya congelados cuya temperatura ha aumentado ligeramente.

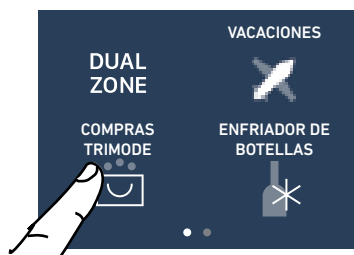
La función se desactiva en automático al finalizar el tiempo de funcionamiento programado. Es posible programar la activación diferida de esta función. Tras un corte prolongado de corriente es necesario activar nuevamente la función. Se puede programar una antelación de 1 a 12 horas.



**A)** Vista de inicio. Tocar el icono funciones.



**A)** Vista de inicio. Tocar el icono funciones.



**B)** Tocar el icono compras TriMode.



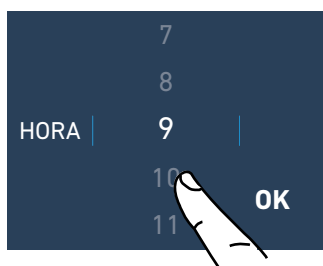
**B)** Tocar el icono enfriador de botellas.



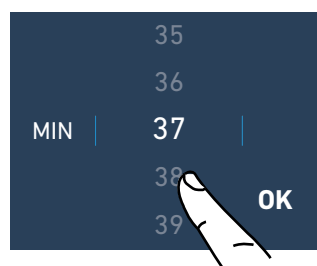
**C)** Tocar el botón On para activar la función.



**C)** Tocar el icono On para activar la función.



**D)** Deslizar hacia arriba o abajo para ajustar el tiempo deseado (en horas) y pulsar ok.



**D)** Deslizar hasta seleccionar el tiempo deseado (en minutos) y pulsar ok.

## 5. PERSONALIZACIÓN DE FUNCIONES Y AJUSTES

### 5) Control humedad

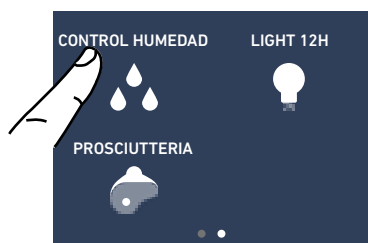
La función permite ajustar la humedad de los compartimentos bodega y wine cellar para mejorar la conservación del vino y los alimentos.



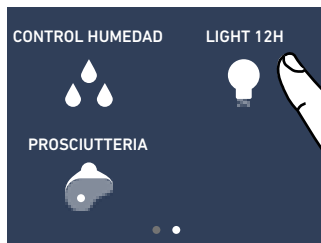
**A)** Vista de inicio. Tocar el icono funciones.



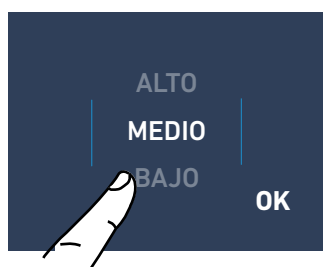
**A)** Vista de inicio. Tocar el icono funciones.



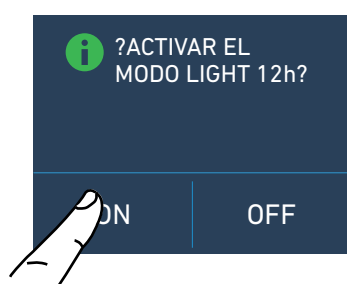
**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar el icono humedad.



**B)** Deslizar hasta tocar el icono Luz 12 h.



**D)** Deslizar hasta seleccionar la humedad deseada y pulsar ok.



**C)** Tocar el botón On para activar la función.

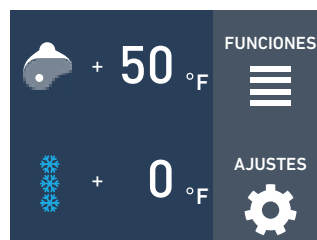


## 7) Prosciutteria (Opcional para 0T-0H).

La función permite ajustar la temperatura y la humedad del compartimento Wine Cellar para que pueda ser utilizado como compartimento de conservación de jamones, embutidos y quesos.

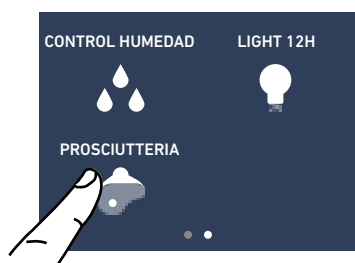


**A)** Vista de inicio. Tocar el icono funciones.

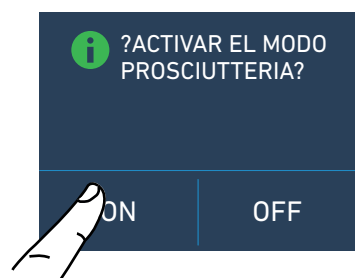
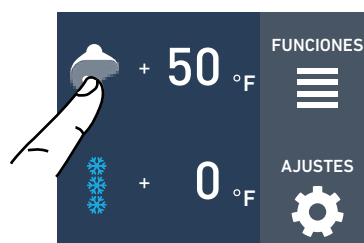


**D)** En la pantalla de inicio, aparece el icono de embustidos en lugar del de vinos. El compartimento mantendrá automáticamente una temperatura de +50°F (+10 °C) con un ajuste de humedad media.

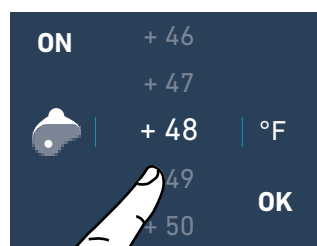
**C)** Tocar el icono de los embutidos para ajustar la función.



**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar el icono prosciutteria.



**E)** Tocar el botón On para activar la función.



**F)** Deslizar hasta ajustar la temperatura deseada, pulsar +46°F to +62°F (+8°C a +17°C) y pulsar ok.

# 5. PERSONALIZACIÓN DE FUNCIONES Y AJUSTES

## 5.2 Ajustes.

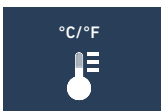
El usuario puede personalizar los ajustes de su equipo Fhiaba para adaptarlo a sus exigencias de uso.



1) Fecha.



2) Hora.



3) Grados Fahrenheit y centígrados.



4) Idioma.



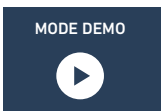
5) TriMode.



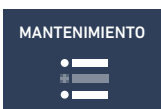
6) Sabbath (Opcional).



7) Reiniciar.



8) Mode demo.



9) Mantenimiento.



10) Asistencia.



11) Sistema de informacion.

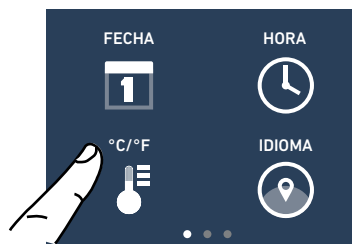
### 1) Fecha

La pantalla muestra la fecha con formato día:mes:año.

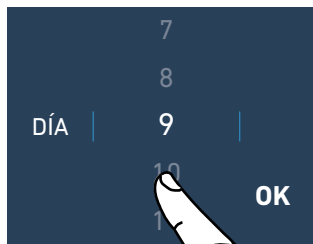
Tocando la pantalla se puede modificar el ajuste.



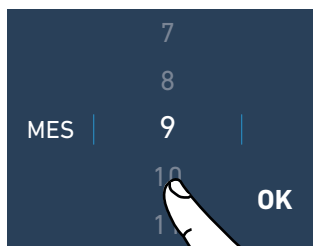
**A)** Vista de inicio. Tocar el icono de ajustes.



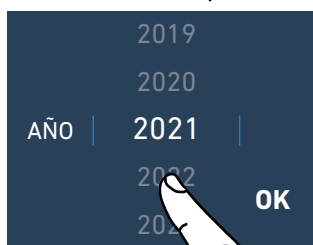
**B)** Tocar el icono de la fecha.



**C)** Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar el día deseado y tocar Ok.



**D)** Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar el mes deseado y tocar Ok.



**E)** Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar el año y pulsar Ok para terminar.

## 2) Hora

La pantalla muestra la hora y los minutos con formato hh:mm.

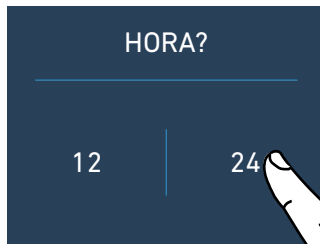
La hora se puede ajustar y mostrar en formato de 12 o 24 horas.



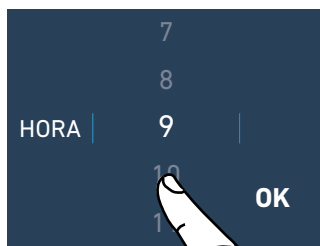
**A)** Vista de inicio. Tocar el icono de ajustes.



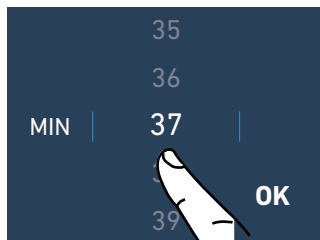
**B)** Tocar el icono de la hora.



**C)** Tocar el modo de visualización de la hora deseado: 12 o 24 horas.



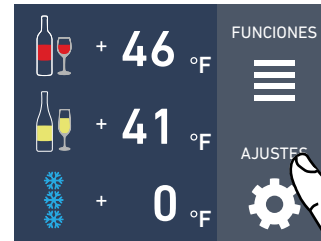
**D)** Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar la hora y pulsar Ok para terminar.



**E)** Deslizar hasta seleccionar los minutos y pulsar Ok para terminar.

## 3) °F / °C

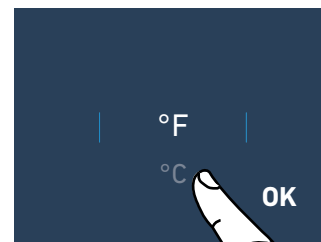
Esta función permite ver la temperatura en grados Fahrenheit grados o centígrados. Normalmente, el equipo se configura para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit.



**A)** Vista de inicio. Tocar el icono ajustes.



**B)** Tocar el icono de °F/°C.



**C)** Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar los grados Fahrenheit o centígrados y pulsar Ok.

## 5. PERSONALIZACIÓN DE FUNCIONES Y AJUSTES

### 4) Idioma

Para seleccionar el idioma del frigorífico, tocar el botón ajustes en la pantalla principal.



**A)** Vista de inicio. Tocar el icono de ajustes.



**B)** Tocar el icono del idioma.



**C)** Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar el idioma deseado y tocar Ok.

### 5) TriMode

El cajón congelador puede funcionar como compartimento frigorífico o como compartimento de alimentos frescos según las necesidades.



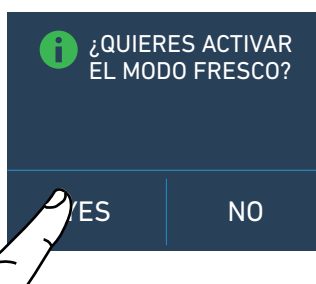
**A)** Vista de inicio. Tocar el icono de ajustes.



**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar el botón TriMode.



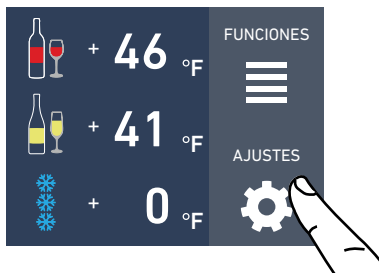
**C)** Deslizar hacia arriba o abajo y seleccionar una de las tres funciones.



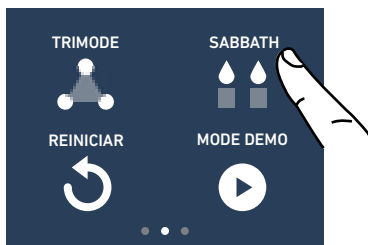
**D)** Tocar On para confirmar la función.

### 6) Modo Sabbath (Opcional)

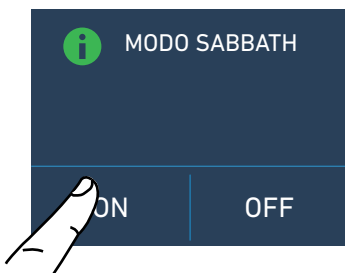
Esta función permite respetar algunas normas religiosas según las cuales el funcionamiento del equipo no se debe ver afectado por la apertura de las puertas (el funcionamiento termostático, la iluminación interior y la producción de hielo se desactivan).



**A)** Vista de inicio. Tocar el botón de ajustes.



**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar el botón Sabbath.



**C)** Tocar el botón Sí para activar la función.



**D)** Tocar el botón Sí.



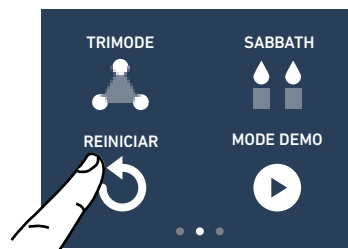
**E)** El frigorífico empezará a funcionar con la configuración seleccionada.

### 7) Reset

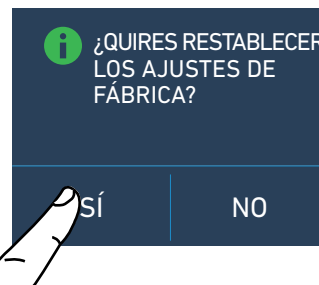
Permite restablecer los ajustes estándar de fábrica y anular todas las modificaciones que se hayan efectuado.



**A)** Vista de inicio. Tocar el botón de ajustes.



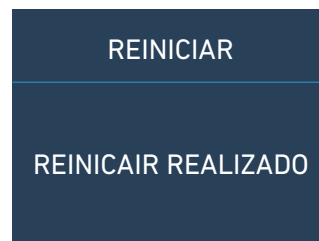
**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y seleccionar el icono de reset.



**D)** Tocar el botón Sí para resetear.



**D)** Tocar el botón Sí.



**E)** El frigorífico se resetea. Se restablecen los ajustes de fábrica del frigorífico.



#### Importante

Al restablecer los ajustes estándar ("reset") es necesario volver a activar la elección de funcionamiento del cajón TriMode si anteriormente había sido configurado como frigorífico o fresco.

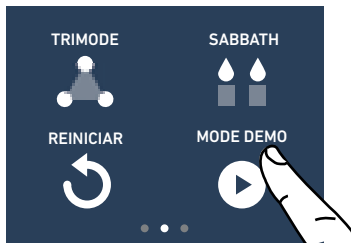
# 5. PERSONALIZACIÓN DE FUNCIONES Y AJUSTES

## 8) Modo Demo.

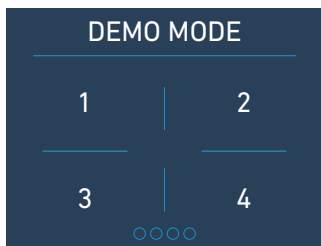
Es posible simular el funcionamiento del frigorífico, durante las ferias o en las salas de exposición.



**A)** Vista de inicio. Tocar el botón de ajustes.

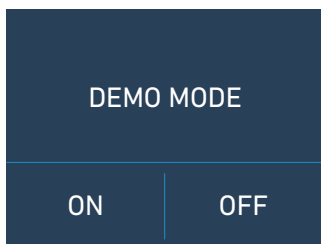


**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar el botón Modo Demo.



**C)** Introducir la contraseña necesaria para la activación, que se ha de solicitar a Fhiaba.

Contraseña predefinida 1-2-3-4



**D)** Tocar el botón On u Off.

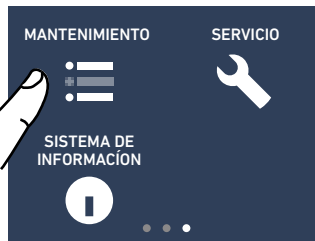
## 9) Mantenimiento (mediante la señal de alarma).

Para garantizar su correcto funcionamiento, el equipo solicita la limpieza de la rejilla de ventilación, del filtro y del condensador.

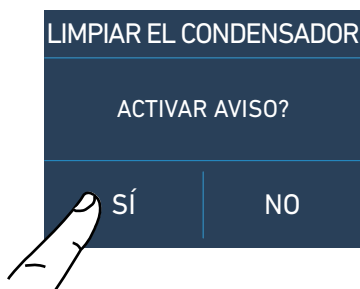
Una señal acústica y un mensaje en la pantalla avisan al usuario de que es necesario realizar la limpieza periódica (cada 6 meses). Esta señal de aviso se puede desactivar y visualizar el tiempo residual hasta la próxima limpieza.



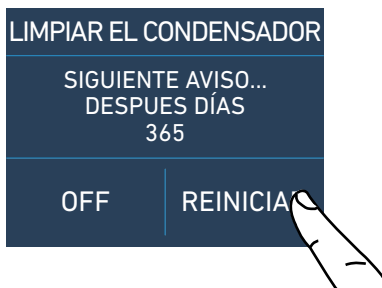
**A)** Vista de inicio. Tocar el botón de ajustes.



**B)** Deslizar hacia la derecha tres veces para entrar en la vista y tocar el icono de mantenimiento.

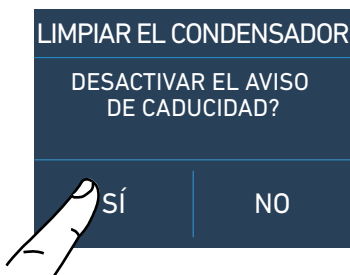


**C)** Para activarlo, pulse el icono Sí.



**D)** Si desea activar la advertencia, pulse el icono Reiniciar.

Si desea desactivar el recordatorio, en el paso D pulse Off, y luego pulse Sí como se indica a continuación.



**E)** Para desactivar la advertencia, pulse el icono Sí.

### 10) Asistencia

La función de asistencia  está reservada para el técnico del servicio postventa autorizado de Fhiaba.

### 11) Info sistema

La función Info sistema muestra los datos del producto como, por ejemplo el código del software, el número de serie y los códigos de fábrica del frigorífico.



**A)** Vista de inicio. Tocar el botón de ajustes.



**B)** Tocar el icono Info sistema.

|          |     |         |
|----------|-----|---------|
| SK POWER | HW: |         |
|          | SW: |         |
| SK USER  | HW: | -       |
|          | SW: | - G0012 |

**C)** Se visualizan los datos del equipo Fhiaba.

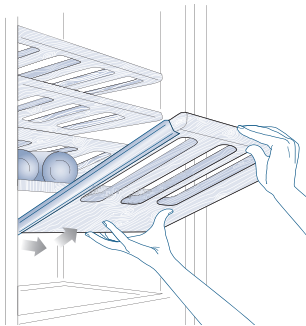
## 6. EQUIPAMIENTO INTERIOR

### 6.1 Equipamiento interior (posición, ajuste y desmontaje)

#### Anaqueles para vinos

Los anaqueles se pueden desmontar fácilmente para la limpieza.

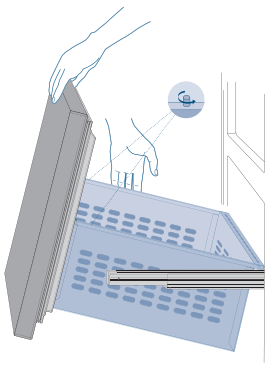
Sacar las botellas, extraer el anaquel hasta el final de su recorrido, inclinarlo hacia arriba para liberar las ruedas de deslizamiento de las guías y desmontarlo.



#### Cajón TriMode (1T, 0T, 0H)

Está colocado sobre las guías de deslizamiento.

- > Para desmontar el cajón, desenroscar los dos pomos de fijación laterales, levantarlo y extraerlo.
- > Para desmontar el cajón TriMode interior repetir las operaciones de desmontaje del cajón.



## 7. ACTIVACIÓN Y USO DEL ICE MAKER

### 7.1 Uso del compartimento TriMode

El compartimento TriMode, combinado con el compartimento Wine Cellar y Bodega, asegura una gran flexibilidad de uso del equipo.

A continuación se describen algunos modalidades de uso posibles:

#### Modalidad Congelador

- > Licores como el vodka, el gin, el tequila, el aguardiente, el licor de limón y los vasos donde se sirven
- > Enfriamiento rápido de bebidas, activando la función Bottle Cooler
- > Conservación de gran cantidad de hielo.

#### Modalidad frigorífico

- > Como ampliación del compartimento Wine Cellar o Bodega
- > Para el enfriamiento de cerveza y refrescos
- > Para la conservación de platos fríos y aperitivos.

#### Modalidad Fresco

- > Para la conservación de jamón y salmón
- > Preparaciones gastronómicas.

Naturalmente, también es posible utilizar el compartimento de manera tradicional. Por ello, se facilitan instrucciones y recomendaciones que permiten conservar del mejor modo posible a lo largo del tiempo y con la máxima seguridad los alimentos.



### 8.1 Iluminación

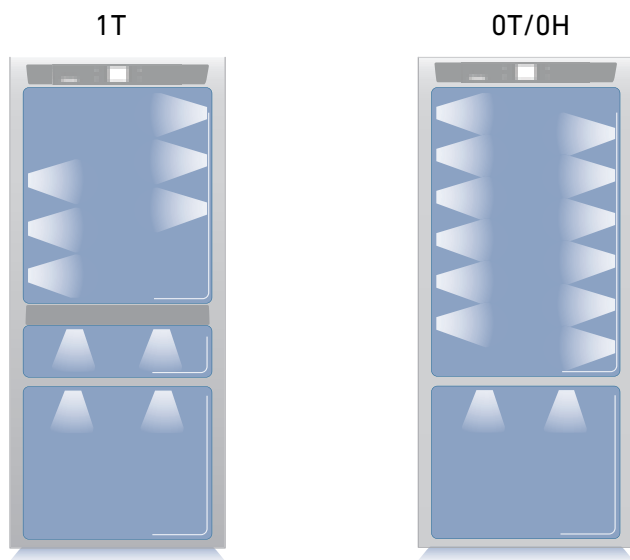
Para optimizar la visibilidad interior, el equipo incorpora un sistema de led que ilumina directamente varias zonas del compartimento frigorífico, de los cajones Fresco y del cajón Congelador.

Algunos modelos incorporan también un sistema de iluminación nocturna exterior que está instalado en la base del equipo.

En caso de anomalías y/o averías del sistema de iluminación, es necesario acudir exclusivamente al servicio de asistencia técnica de Fhiaba.



Tras su encendido, la luz del compartimento superior se apaga automáticamente a las 6 horas.



### 9.1 Información general

Como es sabido, los vinos se pueden conservar a lo largo del tiempo siempre y cuando se mantengan en un lugar adecuado que cumpla los siguientes requisitos:

- > Temperatura adecuada y sin variaciones apreciables a lo largo del tiempo
- > Nivel de humedad controlado
- > Protección contra la luz
- > Ausencia de ruidos y vibraciones
- > Ausencia de olores
- > Botella en posición horizontal.

Wine Cellar Fhiaba cumple todas estos requisitos.

### 9.2 Temperaturas de conservación

El espacio ofrecido por los compartimentos Wine Cellar y Bodega, ampliable si es necesario activando como Wine Cellar el compartimento TriMode, permite conservar los vinos a tres temperaturas distintas.

Las temperaturas de ajuste de fábrica de los tres compartimentos son las siguientes:

- > Compartimento Bodega  
+54°F (+12°C) -ajuste de de +39°F a +64°F (+4°C a +18°C)
- > Compartimento Wine Cellar  
+50°F (+10°C) -ajuste de +39°F a +64°F (de +4°C a +18°C)
- > Cajón TriMode  
-18 °C (0 °F) -ajuste de -15 °C a -22 °C (de 5 °F a -8 °F) (modalidad Congelador)

Para transformar el compartimento TriMode en un compartimento Wine Cellar, entrar en el menú Menu, configurarlo como compartimento frigorífico y ajustar una temperatura entre +4 °C y +8° C (de 39 °F a 46 °F).

## 9. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

Todas las temperaturas se pueden modificar en función de las características de los vinos y de las exigencias personales, teniendo siempre en cuenta que es muy importante mantener la temperatura constante a lo largo del tiempo.


Los cambios bruscos y amplios de temperatura pueden provocar la dilatación del líquido y el envejecimiento prematuro del vino.


Es necesario evitar las temperaturas muy bajas ya que pueden hacer que se formen depósitos y dañar las características estéticas del vino.

Todos los compartimentos garantizan óptimas condiciones y satisfacen todas estas exigencias.

Es importante señalar que el compartimento Bodega, está controlado termostáticamente de manera precisa y asegura el máximo cuidado a lo largo del tiempo de las botellas, en especial, de las de gran calidad.

Cuando en el compartimento Bodega se ajusta una temperatura inferior a +10°C (+50°F), el compartimento Wine Cellar no se debe ajustar a más de +12°C (+54°F).

| Modelos con Bodega y Wine Cellar (1T)   |   |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; <b>Compartimento Bodega</b><br/>+12°C (+54°F)<br/>-ajuste de +4°C a +18°C<br/>(de +39°F a +64°F)</li><li>&gt; <b>Compartimento Wine Cellar</b><br/>+10°C (+50°F)<br/>-ajuste de +4°C a +18°C<br/>(de +39°F a +64°F)</li><li>&gt; <b>Cajón TriMode</b><br/>-18°C (+0°F)<br/>-ajuste de -13°C a -23°C<br/>(de +9°F a -11°F)<br/>(modalidad Congelador)</li></ul> |

| Modelos con Wine Cellar (0T, 0H)   |   |
|--|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"><li>&gt; <b>Compartimento Wine Cellar</b><br/>+50°F (+10°C)<br/>-ajuste de +39°F a +64°F<br/>(de +4°C a +18°C)</li><li>&gt; <b>Cajón TriMode</b><br/>+0°F (-18°C)<br/>-ajuste de +9°F a -11°F<br/>(de -13°C a -23°C)<br/>(modalidad Congelador)</li></ul> |

### 9.3 Tiempo de conservación

El afinado de vino a lo largo del tiempo y su duración dependen normalmente de las características de la variedad y del tipo.

A continuación se indica el periodo de tiempo que se considera más adecuado para conservar y envejecer los distintos tipos en las mejores condiciones que ofrece nuestro equipo.

**En cualquier caso, se recomienda seguir, en especial para los vinos más preciados, los consejos y las recomendaciones ofrecidos por la bodega que lo produce.**

| TIPO DE VINO                                      | TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN         | TIEMPO DE CONSERVACIÓN |
|---|-------------------------------------|------------------------|
| Vinos jóvenes                                     | de +54°F a +57°F (de +12°C a +14°C) | 6 meses                |
| Espumosos dulces                                  | de +46°F a +50°F (de +8°C a +10°C)  | 1 año                  |
| Vino rosado                                       | de +50°F a +57°F (de +10°C a +14°C) | 1 año                  |
| Vinos espumosos                                   | de +50°F a +54°F (de +10°C a +12°C) | 1 - 2 años             |
| Vinos blancos normales                            | de +50°F a +57°F (de +10°C a +14°C) | 1 - 2 años             |
| Vinos tintos ligeros                              | de +54°F a +57°F (de +12°C a +14°C) | 2 años                 |
| Espumosos secos                                   | de +46°F a +50°F (de +8°C a +10°C)  | 2 años                 |
| Espumosos clásicos                                | de +46°F a +50°F (de +8°C a +10°C)  | 3 - 4 años             |
| Vinos blancos con cuerpo o envejecidos en barrica | de +46°F a +54°F (de +8°C a +12°C)  | 3 - 5 años             |
| Vinos tintos normales                             | de +57°F a +61°F (de +14°C a +16°C) | 3 - 5 años             |
| Vinos tintos con cuerpo o envejecidos en barrica  | de +57°F a +64°F (de +14°C a +18°C) | 7 - 10 años            |
| Vinos de pasas o licorosos                        | de +61°F a +64°F (de +16°C a +18°C) | 10 - 15 años           |

## 9. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

### 9.4 Temperaturas de degustación

En general, la temperatura óptima de conservación del vino blanco es de +50°F y +54°F (+10°C a +12°C) y del vino tinto de +54°F y +57°F (+12°C a +14°C). No obstante, algunos vinos pueden ofrecer su máximo bouquet a temperaturas más altas o más bajas.

También hay que tener en cuenta que, durante el verano, se suele preferir la degustación de un vino más fresco que en invierno.

También es necesario saber que:

#### Vinos blancos

El vino blanco no se suele servir a temperatura más alta por ser más ácido que los vinos tintos y tener menos taninos, por lo que es más agradable a bajas temperaturas.

Se prefiere servirlo a temperaturas entre +50°F (+10°C) y +57°F (+14°C). Los vinos blancos jóvenes, frescos y aromáticos también se pueden servir a +50°F (+10°C) y los menos aromáticos a +54°F (+12°C). Las temperaturas entre +54°F (+12°C) y +57°F (+14°C) se propias de los vinos blancos suaves y maduros que se han afinado durante algunos años en botella.

Las temperaturas de degustación más altas exaltarían el carácter dulce del vino en detrimento de la acidez y el carácter sávido que se consideran características agradables y deseadas en este tipo de vino.

#### Vino rosado

El vino rosado se sirve a la misma temperatura que el vino blanco. No obstante, estos vinos pueden presentar un cierto contenido de taninos y, por ello, es más agradable servirlo a temperaturas más altas.

Se sirven entre +50°F (+10°C) y +54°F (+12°C), cuando son jóvenes y frescos, y entre +54°F (+12°C) y +57°F (+14°C) cuando tienen más cuerpo y son más maduros.

#### Vinos jóvenes

Debido a su particular técnica de vinificación, los vinos jóvenes tienen un bajo contenido de taninos y es más agradable servirlos entre +54°F (+12°C) y +57°F (+14°C).

#### Vinos tintos

Tienen un contenido de taninos más alto y una acidez más baja y normalmente se suelen servir a temperaturas más altas.

El vino tinto joven más pobre en taninos se suele servir entre +57°F y +61°F (+14°C y +16°C), mientras que los vinos con más cuerpo y ricos en taninos se sirven incluso a +64°F (+18°C). Algunos vinos afinados durante años en botella, con cuerpo y taninos, se puede servir a +64°F (+18°C) o incluso a +68°F (+20°C).

Los vinos tintos bajos en taninos y poco estructurados son más agradables cuando se sirven a temperaturas más bajas, entre +54°F y +57°F (+12°C y +14°C).

#### Vinos espumosos

Debido a la gran variedad de vinos espumosos, es difícil indicar las temperaturas óptimas para este tipo de vino. Generalmente los espumosos son dulces y aromáticos y se sirven a temperaturas más bajas, hasta +46°F (+8°C), si bien, los espumosos con más alto contenido de tanino se pueden servir a temperaturas más altas, hasta +57°F (+14°C).

Los espumosos secos se suelen servir entre +46°F y +50°F (+8°C y +10°C). También los espumosos "clásicos" se sirven generalmente a estas temperaturas que, no obstante, pueden alcanzar los +54°F (+12°C) cuando se trata de espumosos afinados durante largo tiempo.

Se recomienda seguir, en especial para los vinos más preciados, los consejos y las recomendaciones de la bodega que lo produce.

#### Vinos licorosos y de pasas

Este tipo de vinos se puede servir a temperaturas entre +61°F y +64°F (+16°C y +18°C), si bien, según los gustos personales, para atenuar el sabor dulce de los vinos de pasas también se suele servir a una temperatura de +50°F (+10°C).

## 9.5 Posición de las botellas

Los anaqueles deslizantes son de madera y están perfilados para colocar las botellas de formato clásico tradicional o de diseño más moderno.



Fhiaba Wine Cellar es perfecto tanto para botellas de gran valor como pequeñas botellas. Un accesorio particular, bajo pedido, permitirá colocarlas en posición inclinada para destacar la etiqueta de las botellas de más valor.

También es posible conservar botellas Magnum si se desmonta el anaquel que se encuentra encima del anaquel que contiene la botella.



### Atención:

Al restablecerse la energía tras un corte prolongado de corriente, una señal indicará que la temperatura del frigorífico ha superado el límite correcto de temperatura de conservación y la pantalla mostrará durante un minuto las temperaturas más altas dentro de los compartimentos para que el usuario pueda decidir cómo utilizar lo mejor posible los alimentos conservados. Transcurrido un minuto, se restablecerá el

funcionamiento normal de la pantalla pero el botón Alarm  seguirá parpadeando. Tocar el botón Alarm  para volver a ver las temperaturas más altas que se han registrado.

Burgundy  
BOTTLE



Bordeaux  
BOTTLE



# 10. CUIDADO Y LIMPIEZA

## 10.1 Cuidado y limpieza

Para limpiar las partes de acero, utilizar un paño de microfibra y el estropajo incluido en el kit que se suministra con el equipo.

Pasar siempre el paño y el estropajo en el sentido de satinado del acero.

De vez en cuando, restablecer el brillo del acero pasando un paño de microfibra ligeramente húmedo.

No utilizar el estropajo sobre las partes de aluminio como, por ejemplo, las manillas y los perfiles de los anaqueles de cristal.

No dejar que se obstruyan las aberturas interiores y exteriores de ventilación del equipo.



Respetar escrupulosamente las instrucciones del kit que se incluye en la dotación ni utilizar productos abrasivos o metálicos que puedan rayar y dañar de manera irreparable el acabado satinado del equipo.

Antes de realizar cualquier tipo de operación de limpieza, desconectar el equipo de la red eléctrica.

Poner atención para no dañar el circuito de refrigeración.



**¡Atención!** Se prohíbe el uso de detergentes a base de cloro o productos similares que lo contengan (lejía o hipoclorito de sodio)

## 10.2 Limpieza de la rejilla de ventilación, el filtro y el condensador

Para garantizar su correcto funcionamiento, el equipo solicita la limpieza de la rejilla de ventilación, del filtro y del condensador.

Una señal acústica y un mensaje en la pantalla avisan al usuario de que es necesario realizar la limpieza periódica (cada 6 meses). Esta señal de aviso se puede desactivar y visualizar el tiempo residual hasta la próxima limpieza.

El condensador está situado detrás de la rejilla de ventilación frontal (situada en la parte alta del equipo en las series Country y X-Pro y en la parte baja en las series Integrated, Brilliance y Classic). Para limpiarlo, utilizar un aspirador con un cepillo suave al máximo de su potencia de aspiración y pasarlo por las ranuras de la rejilla. Si se ha acumulado gran cantidad de polvo, desmontar la rejilla para limpiar a fondo el condensador.

**En los ajustes de mantenimiento, tras la instalación del equipo y el encendido, se puede ajustar el aviso de limpieza del condensador.**

Si se decide habilitar el aviso, cada 6 meses se activará una señal acústica para avisar al usuario que es necesario limpiar el condensador.

Tras limpiar el condensador, tocar el icono de reset para que el aviso se active nuevamente a los 6 meses.

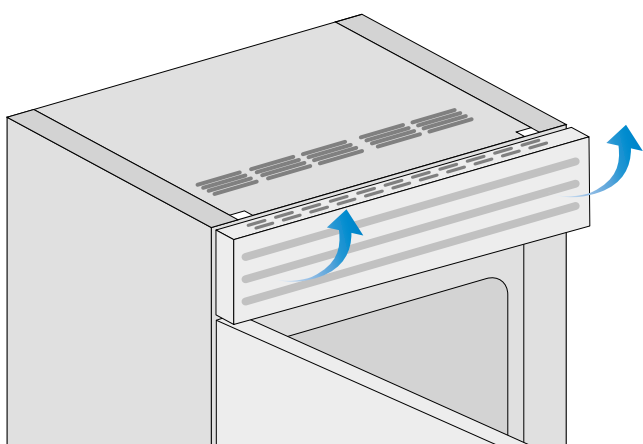
Si se desea desactivar el aviso de alarma de limpieza del condensador, tocar el icono Off.

Para más información sobre la pantalla de mantenimiento.

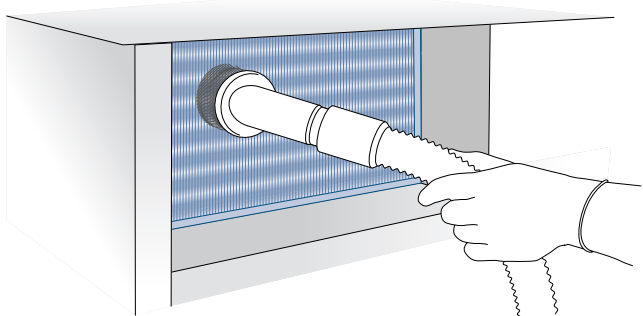
## Condensador arriba.

### Para limpiar el condensador:

- > Apagar el equipo pulsando el botón de apagado ☹ del panel de mandos principal durante unos 3 s.
- > Esperar unos 30 minutos hasta que el condensador alcance la temperatura ambiente.
- > Levantar la rejilla extraíble.



- > Limpiar el condensador a fondo, con cuidado para no dañarlo como muestra la figura, para eliminar el polvo por completo.



- > Encender el equipo pulsando durante unos 3 s el botón de encendido ☺.



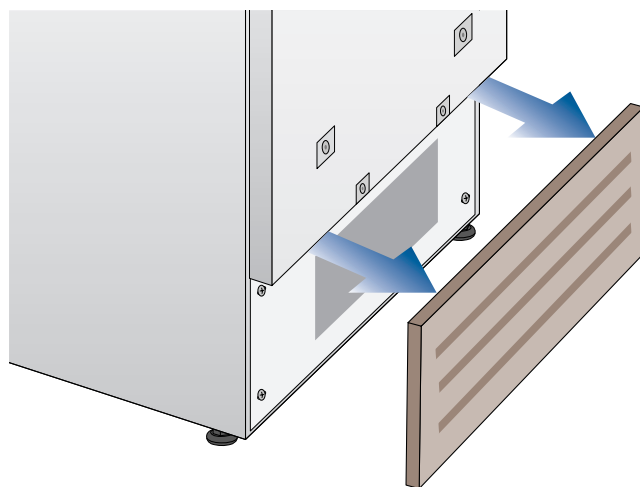
### Atención

Las aletas del condensador cortan. Utilizar equipos de protección adecuados para las manos y los brazos para limpiarlo de manera segura.

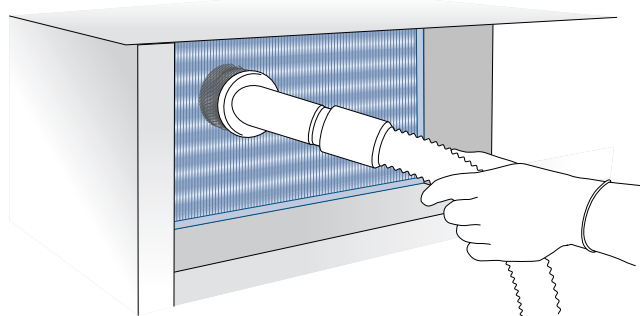
## Condensador abajo.

### Para limpiar el condensador:

- > Apagar el equipo pulsando el botón Unit ☹ del panel de mandos principal durante unos 3 s.
- > Esperar unos 30 minutos hasta que el condensador alcance la temperatura ambiente.
- > Desmontar la rejilla extraíble pro debajo de la puerta.



- > Limpiar el condensador a fondo, con cuidado para no dañarlo como muestra la figura, para eliminar el polvo por completo.



- > Encender el equipo pulsando durante unos 3 s el botón Unit ☺.



### Atención

Las aletas del condensador cortan. Utilizar equipos de protección adecuados para las manos y los brazos para limpiarlo de manera segura.

## 10. CUIDADO Y LIMPIEZA

---

### 10.3 Limpieza interior

Limpia las partes interiores y las partes removibles con una solución de agua templada y un poco de detergente para vajillas.

Aclarar y secar inmediatamente.

Se recomienda no utilizar dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación.



#### **Atención**

No utilizar agua sobre las partes eléctricas, las luces ni los paneles de control.



**¡Atención!** Se prohíbe el uso de detergentes a base de cloro o productos similares que lo contengan (lejía o hipoclorito de sodio)



No dejar que el agua hirviendo entre en contacto con las partes frías de cristal.  
No lavar ningún componente del frigorífico en el lavavajillas ya que podría dañarse o deformarse de modo irreparable.



## 11.1 Guía para solucionar problemas

Si se detectan anomalías en el funcionamiento del equipo, consultar esta guía antes de llamar al servicio de asistencia. Puede ayudar a resolver el problema o proporcionar información importante que se podrá facilitar al servicio de asistencia para obtener un servicio más rápido y eficaz.

### Mensaje "Call Service"

Normalmente, los problemas de funcionamiento se visualizan en la pantalla.

Los problemas que el usuario no puede resolver, se visualizan con un código de avería y el mensaje "Call Service" (ver el apartado 3.1).

### El equipo no funciona

Está conectado a la red de suministro de energía eléctrica?

Llega corriente a la toma de alimentación?

Está activado el botón Unit Ⓞ?

Está limpio el condensador?

### Las temperaturas interiores son más altas de lo normal

La pantalla muestra algún código de avería?

La temperatura está regulada de modo correcto?

Está limpio el condensador?

Han permanecido abiertas durante mucho tiempo las puertas o los cajones?

Se ha introducido recientemente gran cantidad de alimentos?

### El equipo permanece en funcionamiento durante mucho tiempo

Hay que saber que cuando la temperatura ambiente y la del local de instalación del equipo es muy alta, es normal que el compresor permanezca activado durante mucho tiempo.

Han permanecido abiertas durante mucho tiempo las puertas o los cajones?

Se ha introducido recientemente gran cantidad de alimentos?

Está limpio el condensador?

Comprobar que las puertas estén bien cerradas y que los alimentos o los recipientes no impidan cerrarlas de manera correcta.

### Se oyen ruidos extraños

Es normal oír ruidos durante el funcionamiento de

los ventiladores y los compresores o durante la fase de descongelación.

El ruido puede aumentar en función de la posición del equipo y del ambiente circundante.

### Se forma condensación dentro y fuera

Si el clima es muy húmedo, es normal que se forme algo de condensación. La apertura de la puerta y de los cajones durante mucho tiempo puede contribuir a que se forme condensación.

Comprobar que las puertas estén bien cerradas.

### Hay escarcha o hielo en el frigorífico o el congelador

Han permanecido abiertas las puertas durante mucho tiempo?

Cierran mal las puertas?

Si las puertas no cierran bien, contactar con el instalador. Si se forma escarcha o hielo debido a la apertura frecuente o durante mucho tiempo de las puertas, desactivar durante algún tiempo la función Fresco pulsando el botón específico del panel de control. Esperar a que la escarcha o el hielo se derritan, extraer el cajón y secar las paredes y el fondo del compartimento.

### Olores desagradables en el interior

Limpiar el equipo siguiendo las instrucciones.

Cubrir herméticamente todos los alimentos. No conservar los alimentos durante periodos prolongados.



### La puerta se abre con dificultad

El equipo se ha diseñado para permitir su cierre hermético. Cuando la puerta está cerrada se puede producir una condición de vacío. En este caso, es necesario esperar unos segundos antes de abrir la puerta para que la presión se reequilibre.

# 11. GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

## 11.2 Avisos de anomalía que pueden aparecer en la pantalla

| Mensaje en la pantalla | Descripción de anomalía  |
|------------------------|--|
| ¡Corte corriente!      | Corte de corriente prolongado<br>el equipo se reinicia en automático e indica que las temperaturas registradas son más altas   |
| Puerta fr. abierta     | Puerta abierta<br>el mensaje aparece cuando la puerta permanece abierta durante más de un minuto   |
| TriMode abierto        | Cajón abierto<br>el mensaje aparece cuando el cajón permanece abierto durante más de un minuto   |
| Bodega dem. caliente   | Compartimento Wine Cellar demasiado caliente<br>ver la guía para resolver problemas  |
| Bodega dem. fría       | Compartimento Wine Cellar demasiado frío<br>esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente   |
| Ris. dem. caliente     | Compartimento de la bodega demasiado caliente<br>ver la guía para resolver problemas   |
| Ris. dem. fría         | Compartimento de la bodega demasiado frío<br>esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente  |
| Fr dem. caliente       | Compartimento TriMode (modalidad frigorífico) demasiado caliente<br>ver la guía para resolver problemas  |
| Fr dem. frío           | Compartimento TriMode (modalidad frigorífico) demasiado frío<br>esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente   |
| Fresco dem. caliente   | Compartimento TriMode (modalidad Fresco) demasiado caliente<br>ver la guía para resolver problemas   |
| Fresco dem. frío       | Compartimento TriMode (modalidad Fresco) demasiado frío<br>esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente  |
| TMode dem. caliente    | Compartimento TriMode (modalidad Congelador) demasiado caliente<br>ver la guía para resolver problemas   |
| TMde dem. frío         | Compartimento TriMode (modalidad Congelador) demasiado frío<br>esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente  |
| Código avería...       | Código de avería<br>contactar con el servicio de atención al cliente   |
| Check condenser        | Controlar condensador<br>Cada 6 meses, la pantalla muestra el mensaje "Check Cond."<br>Limpiar el condensador y pulsar el botón Enter  durante 5 s para resetear. |

- > En caso de anomalía, tocar el botón de alarma . La pantalla mostrará un mensaje de anomalía con el código numérico específico de error.
- > El mensaje se visualiza durante 3 segundos y después aparece en la vista de inicio.
- > Para bloquear el mensaje en la vista, pulsar el botón info  en la pantalla. El mensaje se visualizará en la vista durante 30 segundos y después volverá a la vista de inicio.
- > Si aparecen varios mensajes de error, la pantalla mostrará en secuencia los distintos mensajes de anomalía.





---

[www.fhiaba.com](http://www.fhiaba.com)  
[sales@fhiaba.com](mailto:sales@fhiaba.com)  
Tel. +39 0434 420160  
Info Line 800-344222