

Fhiaba

Cantina vini

Manuale utente

Wine cellars

User manual

1 INDICAZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA E PER L'AMBIENTE	4
1.1 Avvertenze di sicurezza e potenziale pericolo.....	4
1.2 Nell'impiego quotidiano.....	4
1.3 Rispetto per l'ambiente.....	5
2 INSTALLAZIONE	5
2.1 Installazione.....	5
2.2 Collegamento alla rete elettrica.....	5
2.3 Refrigerante.....	5
3 PRIMA DI INIZIARE	6
3.1 Per conoscere bene l'apparecchiatura.....	6
3.2 Componenti principali.....	7
3.3 Controllo elettronico.....	9
3.4 Pannello di controllo principale (modelli 1T, 0T, 0H e 0F).....	9
4 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA	11
4.1 Accensione e spegnimento.....	11
4.2 Come regolare la temperatura dei vani.....	13
4.3 Segnali informativi e di anomalia sul display.....	14
5 IMPOSTAZIONI E FUNZIONI	15
5.1 Funzioni.....	15
5.2 Impostazioni.....	19
6 ALLESTIMENTO INTERNO	26
6.1 Allestimento interno (posizionamento, regolazione, rimozione).....	26
7 ILLUMINAZIONE	26
7.1 Illuminazione.....	26
8 UTILIZZO DEL VANO TRIMODE	26
8.1 Utilizzo del vano TriMode.....	26
9 CONSERVAZIONE DEI VINI	27
9.1 Indicazioni generali.....	27
9.2 Temperature di conservazione del vino.....	27
9.3 Tempo di conservazione.....	29
9.4 Temperature di degustazione.....	29
9.5 Posizionamento delle bottiglie.....	30
10 CURA E PULIZIA	30
10.1 Cura e pulizia.....	30
10.2 Pulizia griglia di ventilazione, filtro e condensatore.....	31
10.3 Pulizia interna.....	32
11 GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	32
11.1 Guida alla risoluzione dei problemi.....	32
11.2 Indicazioni di anomalia che possono apparire sul display.....	34

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

1.1 Avvertenze di sicurezza e potenziale pericolo

> Se questa apparecchiatura sostituisce un'altra già esistente che deve essere messa da parte o smaltita, assicurarsi che essa non diventi una pericolosa trappola per i bambini, tagliando da questa il cavo di alimentazione e rendendo impossibile la chiusura della porta. Usare la stessa cautela alla fine del ciclo di vita della nuova apparecchiatura.

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

> L'apparecchiatura deve essere installata seguendo le istruzioni riportate nella Guida all'installazione in particolare vanno mantenute **libere da ostruzioni le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura o nella struttura ad incasso.**

> L'apparecchiatura è dotata di un sistema di illuminazione a luce concentrata con lampade Led. Non guardare all'interno delle lampade quando sono accese per evitare possibili danni alla vista. Questa avvertenza è riportata anche sull'etichetta incollata all'interno della porta del frigorifero.

> Quando il freezer è in funzione non toccare le superfici interne in acciaio con le mani umide o bagnate, in quanto la pelle potrebbe attaccarsi alle superfici particolarmente fredde.

> Non usare apparecchi elettrici di alcun tipo all'interno degli scomparti per la conservazione dei cibi.

> Durante il riposizionamento dei ripiani non avvicinare le dita alla guida di scorrimento del ripiano.

> Non posizionare contenitori di liquidi infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.

Spegnere completamente l'apparecchiatura staccandola dalla presa della corrente durante operazioni di pulizia. Se la spina non è facilmente raggiungibile è opportuno scollegare l'interruttore onnipolare relativo alla presa cui l'apparecchiatura è collegata.

> I componenti dell'imballaggio possono essere pericolosi per i bambini: non permettere loro di giocare con sacchetti, films plastici e polistirolo.

> Qualsiasi riparazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato.

> Questo apparecchio non è da intendersi adatto all'uso da parte di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile

della loro sicurezza. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

> Non danneggiare i tubi del circuito refrigerante dell'apparecchio.

> Non introdurre nell'apparecchio bombolette spray o recipienti che contengano propellenti o sostanze infiammabili.

> La quantità di gas refrigerante contenuta nel vostro apparecchio è indicata nella targhetta d'identificazione posta all'interno dell'apparecchio. Nel caso in cui il cavo di collegamento elettrico dovesse subire danni, è necessario sostituirlo, coinvolgere il servizio assistenza clienti autorizzato o un elettricista qualificato ad eseguire questa operazione.

> Installazioni o riparazioni eseguite da personale non autorizzato, possono potenzialmente creare pericolo per l'utente e danni all'apparecchio. Le riparazioni vanno eseguite dal servizio assistenza clienti autorizzato.

> È consentito usare solo parti di ricambio originali del costruttore. Solo con l'impiego di detti componenti il costruttore garantisce che i requisiti di sicurezza del prodotto siano rispettati.

> Le riparazioni devono essere eseguite solo dal produttore, servizio assistenza autorizzato o altra persona qualificata.

> Collegare l'apparecchio a una presa a 3 poli collegato alla terra

> Non rimuovere il polo di messa a terra.

> Non utilizzare un adattatore.

> Non utilizzare una prolunga.

> Scollegare la fonte di alimentazione da tutti i dispositivi prima dell'intervento.

> Se il CAVO DI ALIMENTAZIONE è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, un servizio di assistenza autorizzato o altra persona qualificata in modo da evitare pericoli.

> I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

1.2 Nell'impiego quotidiano

> Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito. Pericolo di scarica elettrica!

> Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere gli strati di brina o ghiaccio. E' possibile danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, che rende inservibile l'apparecchio.

Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.

> Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassettei estraibili, le porte ecc. quale punto di appoggio o come sostegno.

> Per la pulizia estrarre la spina d'alimentazione o disinserire l'interruttore di sicurezza. Evitare di esercitare trazioni sul cordone elettrico, ma impugnare correttamente la spina.

> Conservare alcool ad alta gradazione in un contenitore ermeticamente chiuso, e posto in posizione verticale.

> Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. I grassi aggrediscono il materiale plastico e la guarnizione della porta diventano fragili e porose.

> Non ostruire le aperture di passaggio dell'aria di aereazione dell'apparecchio.

> Permettere l'uso dell'apparecchio solo a bambini in età di 8 anni o superiore. Sorvegliare i bambini durante la pulizia e la manutenzione.

Simbologia utilizzata nel manuale:



Attenzione

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

> **Aprire la porta per un lungo periodo può causare un elevarsi della temperatura nei compartimenti dell'apparecchiatura.**

> **Pulire regolarmente le superfici che possono entrare in contatto con cibo e accessibili ai sistemi di drenaggio.**

> **Pulire la vaschetta d'acqua se non usata per 48h. Svuotare il sistema connesso all'acqua. Cambiare acqua se non è stata usata per 5 giorni.**

> **Conserva carne cruda e pesce in contenitori adatti nel frigo così che non sia in contatto, e che non coli su altro cibo.**

> **Compartimenti freezer a due stelle per cibo congelato sono adatti per conservare cibi pre-congelati o per conservare o fare gelato e per fare cubetti di ghiaccio.**

> **I compartimenti freezer a una, due e tre stelle non sono adatti per congelare cibo fresco.**

> Se il freezer rimane vuoto per lunghi periodi, spegnere, scongelare, pulire, asciugare e lasciare il cassetto aperto per prevenire la formazione di muffa all'interno della macchina.



Nota

suggerimenti per un corretto utilizzo dell'apparecchiatura



Importante

Indicazioni per evitare danni all'apparecchiatura



Attenzione

indicazioni per evitare lesioni alla persona

1.3 Rispetto per l'ambiente



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

> L'apparecchiatura non deve essere smaltita con i rifiuti urbani. Informarsi presso i centri di raccolta locali per lo smaltimento dei materiali riciclabili.

> In caso di smaltimento tagliare il cavo di alimentazione e rendere impossibile la chiusura della porta.

> Durante lo smaltimento, evitare danni al circuito refrigerante.

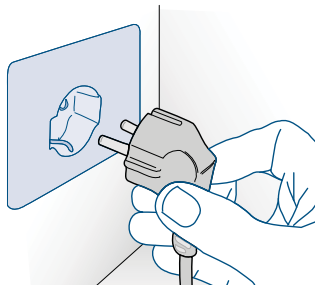
> L'apparecchiatura non contiene, nel circuito refrigerante e nell'isolamento, sostanze nocive per lo strato di ozono atmosferico.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione

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

2.2 Collegamento alla rete elettrica



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



Importante

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



Attenzione

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

2.3 Refrigerante

Fare attenzione a non danneggiare il circuito refrigerante.

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

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



ISO 7010 W021

3. PRIMA DI INIZIARE

3.1 Per conoscere bene l'apparecchiatura

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

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

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

> nostro numero verde

800-344222 (800-FHIABA)

> oppure: **+39 0434 420160**

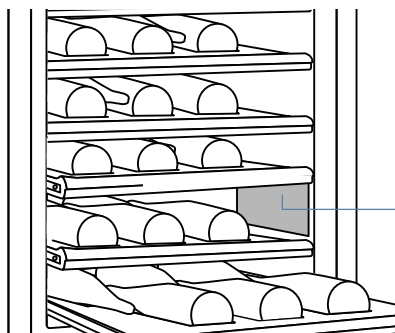
> con un'email a **care@fhiaba.com**

> attraverso il nostro sito **www.fhiaba.com**



Importante

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



Posizione della targa matricola all'interno del vano.

Fhiaba		
Gross capacity (l)	596	MODEL
Net capacity Fridge (l)	427	XS8990TWT3
Net capacity Fresco (l)		
Net capacity Freezer (l)	134	
Freezing Capacity (kg/24h)	15	
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)	58	
Refrigerant Freezer (gr)	60	TYPE
Refrigerant Type	R600a	M899
Climatic Class	SN/T	
Defrost Heater (W)	214	
Compressor Power (A)	2.05	
Voltage (V~)	220-240V	SERIAL NUMBER
Frequenzy (Hz)	50	F20200101000006
Lighting Neon/Led (W)	16	
MADE IN ITALY		
		CE

Modello .

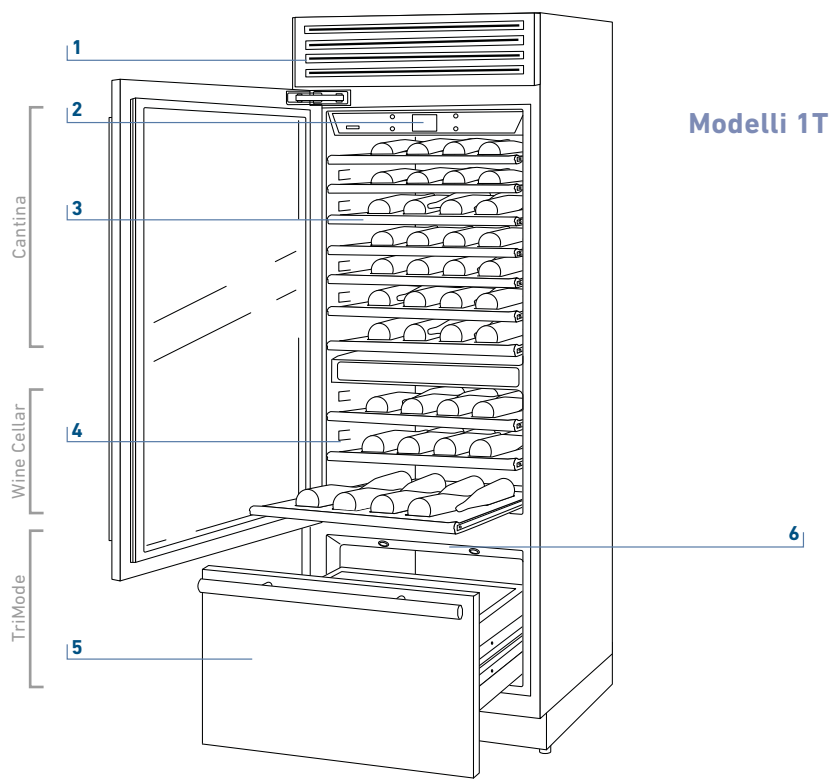
Type .

Numero di serie .

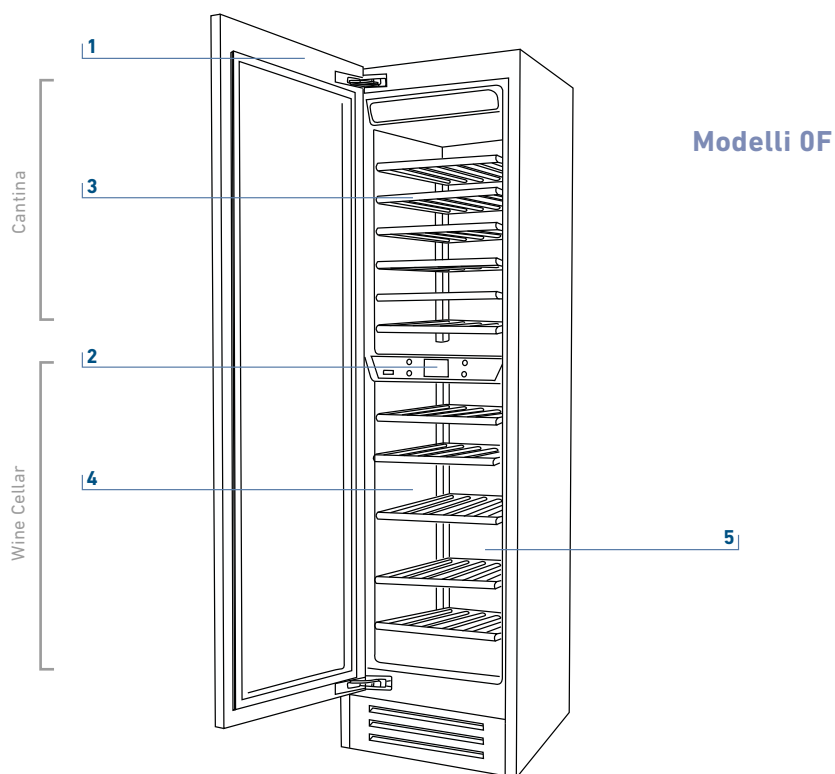
Caratteristiche .

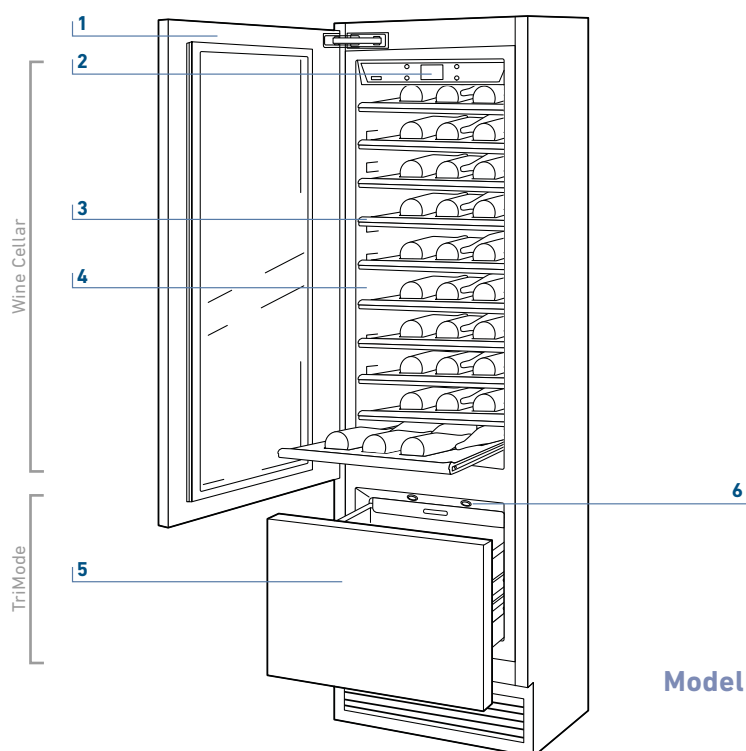
3. PRIMA DI INIZIARE

3.2 Componenti principali



- 1** Struttura in acciaio inox con finiture in alluminio.
- 2** Pannello comandi interattivo con display.
- 3** Vano cantina.
- 4** Ripiani porta bottiglie completamente estraibili.
- 5** Vano Wine Cellar Vini
- 6** Cassettone TriMode, può operare come vano Freezer, Frigorifero o Fresco
- 7** Illuminazione a led



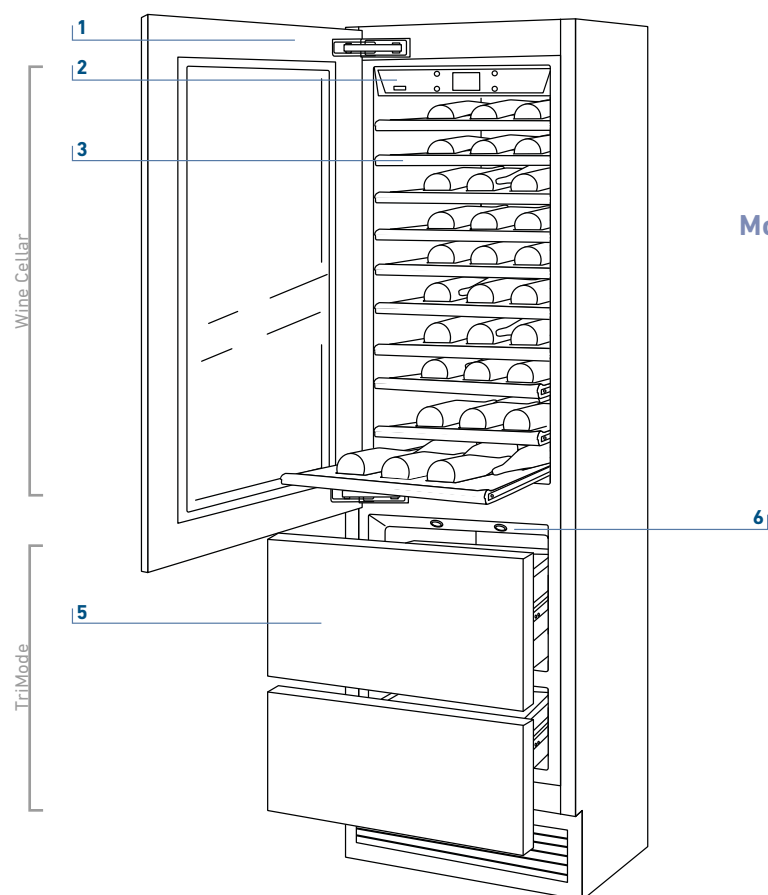


Modelli OT / Brilliance

- 1** Struttura in acciaio inox con finiture in alluminio.
- 2** Pannello comandi interattivo con display.
- 3** Vano Wine Cellar Vini.
- 4** Ripiani porta bottiglie completamente estraibili.

5 Cassettone TriMode, può operare come vano Freezer, Frigorifero o Fresco.

6 Illuminazione a led.



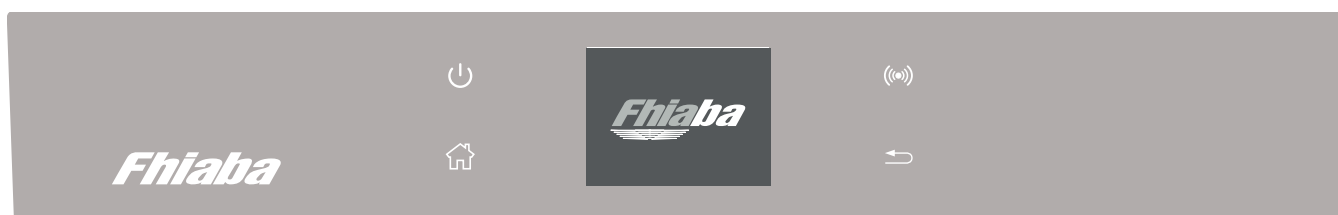
Modelli OH

3. PRIMA DI INIZIARE

3.3 Controllo elettronico

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

3.4 Pannello di controllo principale (modelli 1T, 0T, 0H e 0F).



Accensione / Spegnimento: On/Off

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



Home

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



Allarme

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



Indietro/ Back

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

4.1 Accensione e spegnimento

Prima accensione

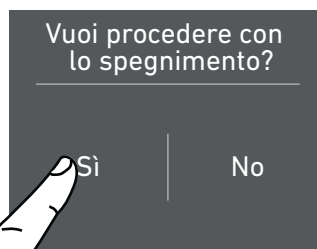
Toccare il tasto . Il display visualizza le seguenti schermate di avvio:



1) Logo Fhiaba.



2) Test iniziale (dura 3 minuti).



2) Toccare l'icona Sì per spegnere.

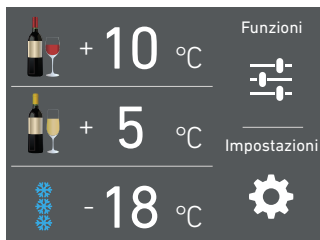


3) Confermare lo spegnimento toccando l'icona Sì.



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

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



4) Schermata home (*).
- vano cantina +8°C
- vano wine cellar +5°C
- vano TriMode -18°C

(*) La schermata home varia a seconda del modello; (vedi paragrafo 4.2 pag 13).

Il vano TriMode è predisposto nella funzionalità freezer (-18°C). Per modificare questa impostazione vedi funzione 5 pag. 21.

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

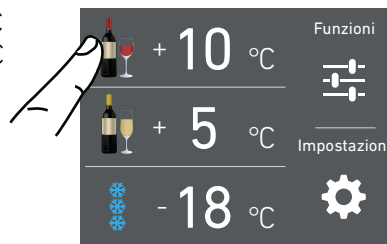
Spegnimento.



1) Toccare il tasto  di spegnimento.

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

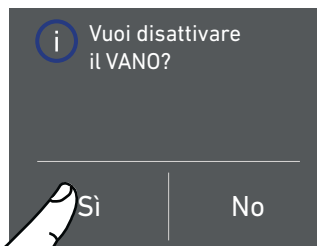
Il vano cantina e il vano wine cellar, possono essere spenti singolarmente mentre il cassetto TriMode non può essere spento se non attraverso lo spegnimento completo dell'apparecchiatura.



1) Schermata home.

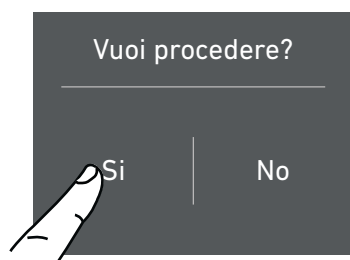


2) Toccare l'icona off.



3) Toccare l'icona Sì per disattivare il vano.

4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

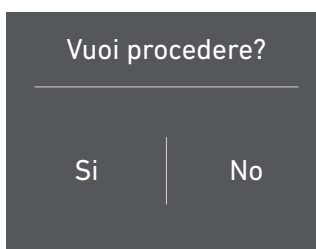


4) Toccare l'icona Sì per confermare la disattivazione.

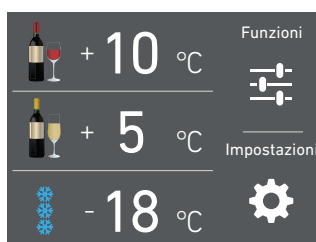


5) Nella schermata home appare l'icona  off, ad indicare che il vano cantina è spento.

Per lo spegnimento del vano wine cellar  seguire la stessa sequenza.



4) Toccare l'icona Sì per confermare l'attivazione.



5) Si riaccende il vano cantina. Si apre la schermata home.

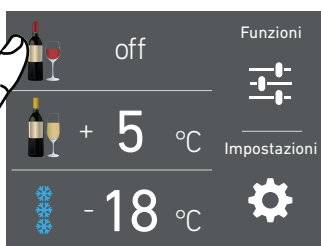
La stessa procedura è richiesta qualora si voglia riaccendere il vano vini. 

Riaccensione, vani cantina e wine cellar.

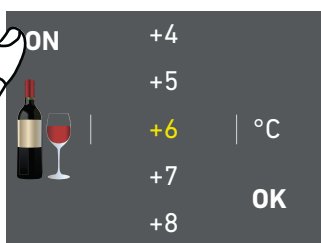
Per riaccendere l'apparecchio premere il tasto , il display si accenderà e compariranno di nuovo le schermate di avvio e la schermata home con la temperatura rilevata dal frigo all'interno dei vani. Il frigo inizierà a raffreddare raggiungendo le temperature preimpostate.

Riattivare i vani.

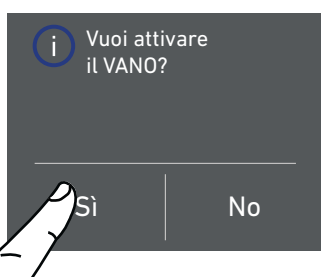
Nel caso si desideri riaccendere i vani vino e cantina.



1) Schermata home. Ad esempio per riaccendere il vano cantina, toccare l'icona off.



2) Toccare l'icona on.



3) Toccare l'icona Sì.

Spegnimento per lunghi periodi

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

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



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

Durante la prima accensione non sarà possibile utilizzare la schermata home per un'eventuale modifica delle preimpostazioni di fabbrica, fino al raggiungimento della temperatura preimpostata. È possibile tuttavia regolare da subito l'ora e la data, parametri comunque necessari per attivare alcune funzioni speciali.

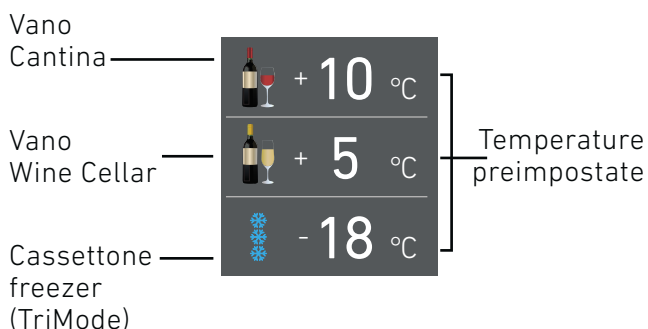
Ad ogni accensione l'apparecchiatura esegue una procedura di autodiagnosi della durata di 3 minuti prima di avviarsi completamente. Se si spegne solo il vano frigo o il vano fresco, il relativo ventilatore continua a funzionare autonomamente per prevenire la possibile formazione di cattivi odori e muffe.

4.2 Come regolare la temperatura dei vani.

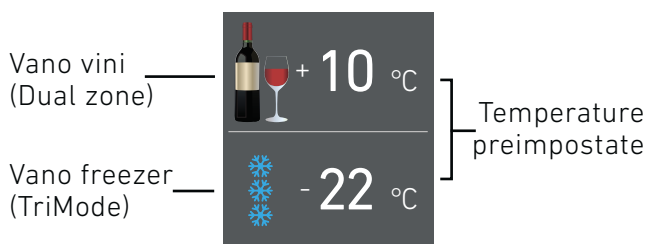
Ogni modello è attentamente testato prima di lasciare la fabbrica e regolato in modo tale da assicurare alte prestazioni e consumi ottimali. Di norma non è quindi necessario modificare le impostazioni di fabbrica.

Come si presenta la schermata home nei vari modelli:

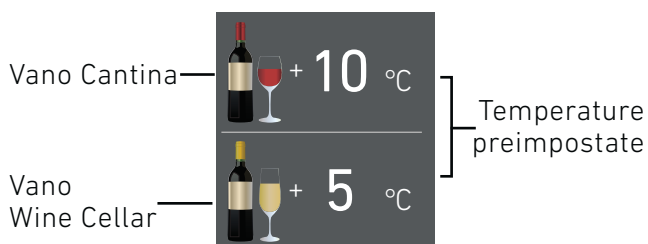
Modello 1T



Modello 0T/0H

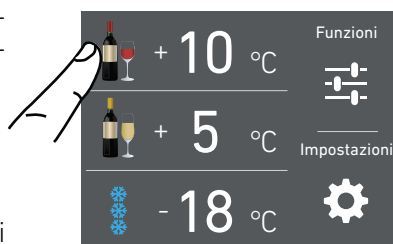


Modello 0F



Modificare la temperatura dei vani.

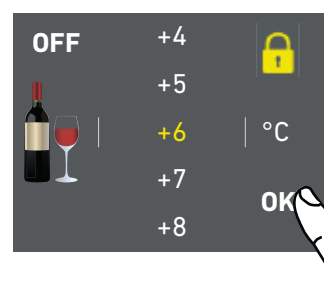
Esempio: Come modificare la temperatura vano Frigo.



1) Schermata home. Toccare l'icona  del vano vini.



2) Scorrere verso l'alto/basso sulla scheda per selezionare la temperatura desiderata. Vano Cantina da +4°C a +18°C



3) Toccare l'icona ok per confermare la temperatura desiderata.

La stessa procedura è richiesta per impostare la temperatura nel vano Wine Cellar  da +4°C a +18°C e nel cassettone Trimode  da -15°C a -22°C.

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

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

4. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

Icona del lucchetto.

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

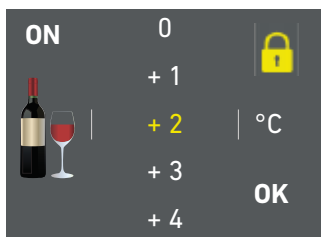
Il lucchetto aperto/chiuso sta a indicare che è possibile andare a modificare o meno le temperature dei vani.



Normalmente si può vedere un lucchetto giallo aperto; in tal caso si può scorrere col dito sul display verso alto/basso, selezionare la temperatura desiderata e premere OK per confermare.



Invece si potrà vedere il lucchetto giallo chiuso se l'utente ha attivato alcune funzioni (descritte nel paragrafo 5.1 pagina 15) che vanno a modificare l'impostazione dei vani frigo, fresco e freezer (TriMode), pertanto l'utente in tale situazione non potrà più modificare le temperature dei vani.



Quindi se vado a toccare l'icona funzioni e vado a impostare una funzione specifica (ad esempio vacanza, shopping trimode, shopping freezer ecc...), andando ad attivare una di queste funzioni vedrò il lucchetto giallo chiuso e non sarà più possibile modificare la temperatura dei vani finché la funzione non sarà completata oppure se vado manualmente a disattivarla.

4.3 Segnali informativi e di anomalia sul display

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

Il segnale sonoro che accompagna alcuni dei segnali di anomalia può essere disattivato toccando il tasto Alarm (🔊) sul pannello di controllo principale.

L'elenco dei segnali di anomalia è riportato alla fine di questo manuale (vedi paragrafo 12.2 pag 36).



4.4 Temperature conservazione vini.

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



Vini rossi

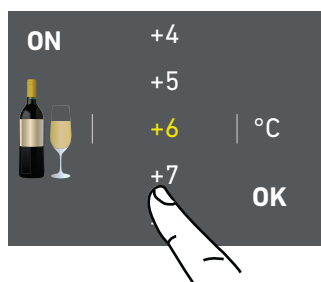
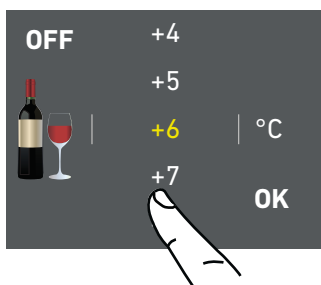
da +10°C a +18°C



Vini bianchi.

da +4°C a +9°C

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



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



INFORMAZIONI PER L'UTILIZZO DEL DISPLAY.

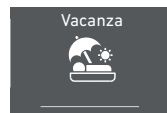
È possibile personalizzare il funzionamento del vostro apparecchio Fhiaba per adattarlo alle diverse esigenze di utilizzo.

5.1 Funzioni.

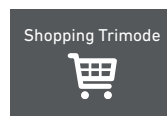
Dopo aver toccato l'icona funzioni  nella schermata home verranno visualizzate le icone delle seguenti funzioni disponibili.



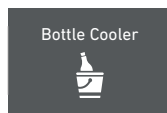
1) Doppia zona / dual zone.
(modelli 0T-0H)



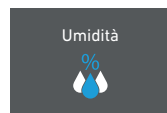
2) Vacanza.



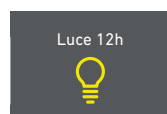
3) Shopping Trimode.



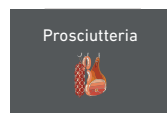
4) Bottle Cooler.



5) Umidità.



6) Illuminazione interna 12h.



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

5. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

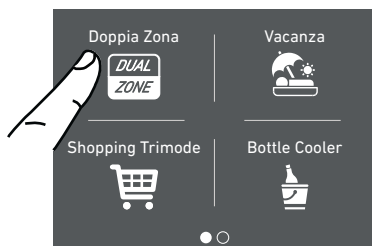
1) Doppia Zona - Dual Zone (Modelli OT e OH)

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

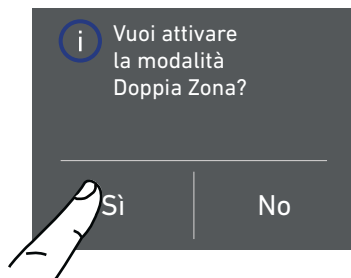
Il sistema di refrigerazione Fhiaba permette di mantenere il freddo nella parte inferiore del vano.



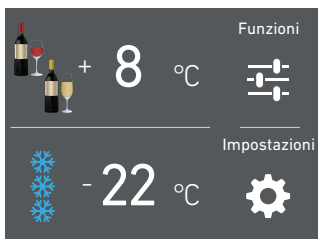
A) Schermata home. Toccare l'icona funzioni.



B) Toccare l'icona Doppia Zona.



C) Toccare il tasto Sì per attivare la funzione.



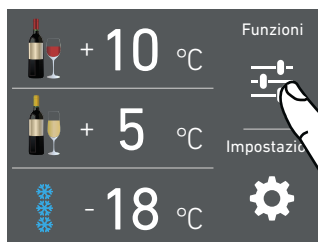
D) La schermata home cambierà e comparirà l'icona della doppia zona.

2) Vacanza TriMode

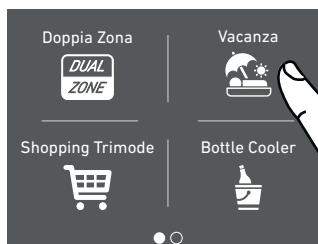
La funzione è raccomandata in caso di assenze prolungate e consente un sensibile risparmio di energia impostando la temperatura del cassetto TriMode a -18°C (46.4°F) in modalità freezer e a +14°C (57.2°F) in modalità frigo.

La funzione non è attivabile se il vano è impostato in modalità fresco. La funzione rimane in memoria anche a seguito di un lungo periodo di interruzione della corrente elettrica.

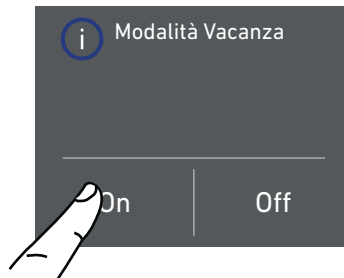
E' possibile programmare un periodo da 1 a 90 giorni.



A) Schermata home. Toccare l'icona funzioni.



B) Toccare l'icona Vacanza.



C) Toccare il tasto Sì per attivare la funzione.



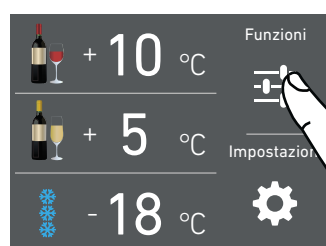
D) Scorrere fino a impostare il tempo desiderato (in giorni) e premere ok.

3) Shopping TriMode

La funzione deve essere attivata almeno 24 ore prima dell'inserimento nel cassetto TriMode di alimenti a temperatura ambiente o qualche ora prima dell'inserimento di alimenti già congelati che hanno subito un moderato innalzamento della temperatura.

La funzione si disattiva automaticamente allo scadere del periodo di funzionamento programmato. È possibile programmare in anticipo l'attivazione della funzione tra 1 e 12 ore.

Dopo un'interruzione prolungata di corrente è necessario riattivare la funzione.



A) Schermata home. Toccare l'icona funzioni.



B) Toccare l'icona Shopping Trimode.



C) Toccare il tasto Sì per attivare la funzione.

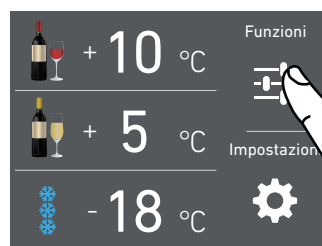


D) Scorrere verso l'alto/basso per impostare il tempo desiderato (in ore) e premere ok.

4) Cooler Bottiglie

La funzione può essere attivata quando si ha la necessità di raffreddare bevande in breve tempo, ponendole all'interno del cassetto in modalità freezer.

È possibile selezionare una durata del tempo di raffreddamento tra 1 e 45 minuti. Un segnale sonoro segnerà il raggiungimento della temperatura ottimale. Dopo il prelievo delle bevande disattivare il segnale sonoro sfiorando il tasto Alarm (🔊).



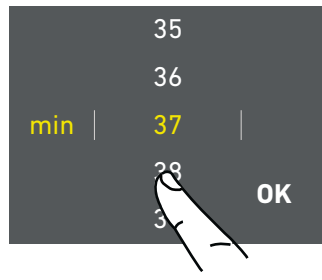
A) Schermata home. Toccare l'icona funzioni.



B) Toccare l'icona bottle cooler.



C) Toccare l'icona Sì per attivare la funzione.



D) Scorrere fino a impostare il tempo desiderato (in minuti) e premere ok.

5. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

5) Umidità.

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



A) Schermata home. Toccare l'icona funzioni.



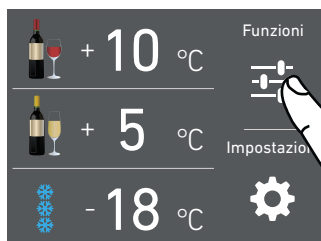
B) Scorrere verso destra due volte e toccare l'icona umidità.



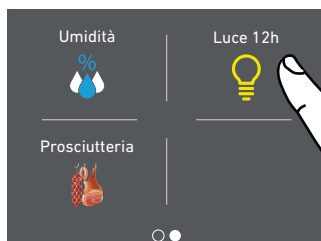
C) Scorrere fino a impostare l'umidità desiderata e premere ok

6) Illuminazione interna 12 h.

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



A) Schermata home. Toccare l'icona funzioni.



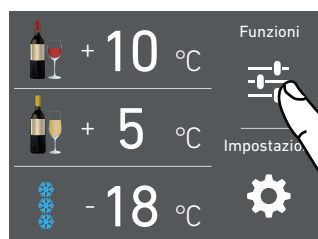
B) Scorrere verso destra due volte e toccare l'icona luce 12h.



C) Toccare il tasto Sì per attivare la funzione.

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

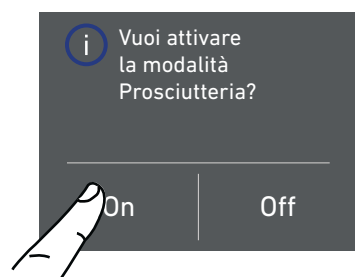
La funzione consente di impostare il vano Wine Cellar (con temperature e umidità) in modo da renderlo idoneo alla conservazione di prosciutti, salumi e formaggi.



A) Schermata home
Toccare l'icona funzioni.



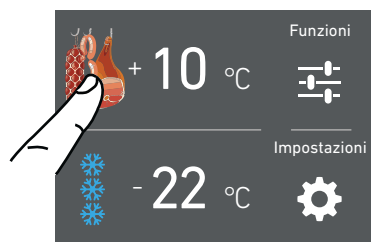
B) Scorrere verso destra due volte e toccare l'icona prosciutteria.



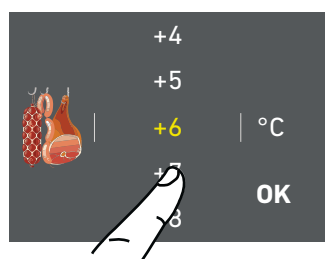
C) Toccare l'icona Sì per attivare la funzione.



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



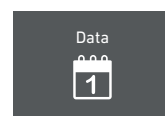
E) Toccare l'icona dei salumi per impostare la funzione.



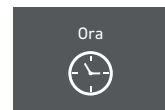
F) Scorrere fino a impostare la temperatura desiderato e premere da +8°C a +17°C e premere ok.

5.2 Impostazioni.

È possibile personalizzare le impostazioni della vostra cantina Fhiaba per adattarlo alle diverse esigenze di utilizzo.



1) Data.



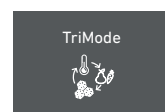
2) Ora.



3) Gradi celsius e fahrenheit.



4) Lingua.



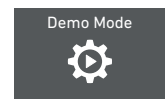
5) Trimode.



6) Sabbath.



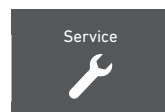
7) Reset.



8) Demo Mode.



9) Manutenzioni.



10) Service.



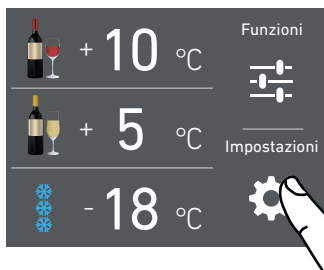
11) Info System.

5. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

1) Data

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

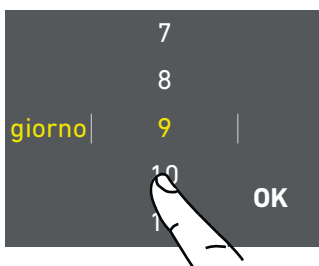
Toccando il display si può modificare l'impostazione.



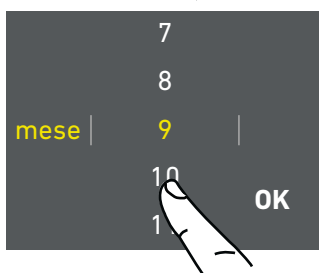
A) Schermata home. Toccare l'icona impostazioni.



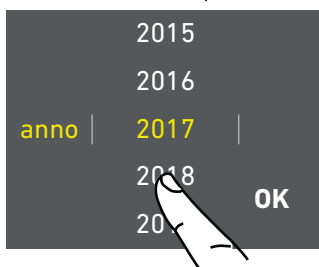
B) Toccare l'icona data.



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



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

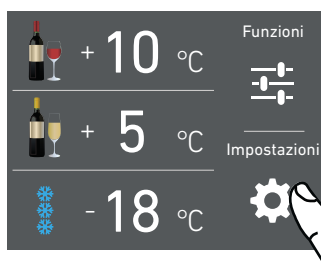


E) Scorrere verso alto/basso fino a inserire l'anno e al termine toccare ok.

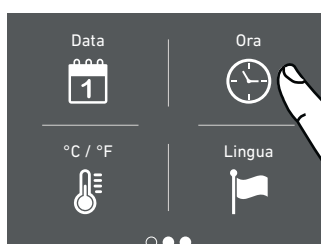
2) Ora

Il display visualizzerà l'ora e i minuti come hh:mm.

L'ora può essere impostata e visualizzata in 12 o 24 ore.



A) Schermata home. Toccare l'icona impostazioni.



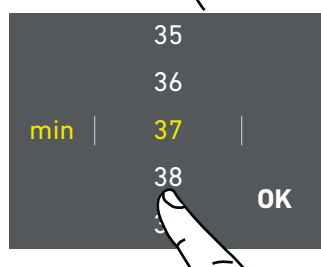
B) Toccare l'icona ora.



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



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



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

3) °C/°F

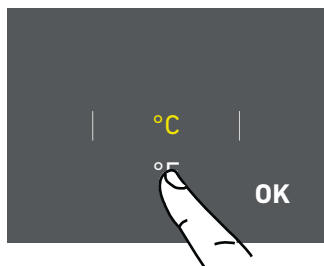
Questa funzione permette la visualizzazione della temperatura in gradi centigradi o gradi fahrenheit. Normalmente l'apparecchiatura è impostata per la visualizzazione in gradi centigradi.



A) Schermata home. Toccare l'icona impostazioni.



B) Toccare l'icona °C/°F.



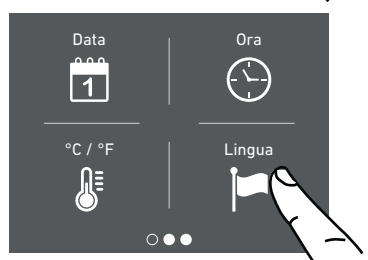
C) Scorrere verso alto/basso fino a selezionare i gradi centigradi o fahrenheit e premere ok.

4) Lingua

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



A) Schermata home. Toccare l'icona impostazioni.



B) Toccare l'icona lingua.



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

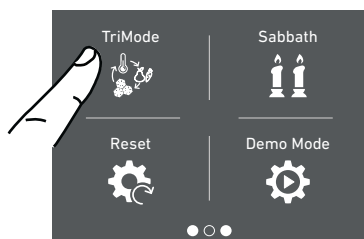
5. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

5) TriMode

Se il cassetto trimode è impostato in modalità freezer può, all'occorrenza, essere fatto funzionare come vano frigo o come vano fresco.



A) Schermata home. Toccare l'icona impostazioni.



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



C) Scorrendo verso alto/basso e selezionare una delle tre funzioni.



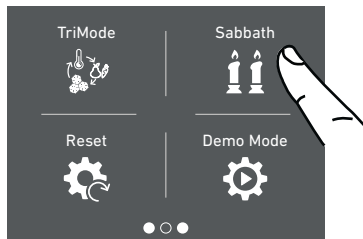
D) Toccare Sì per confermare la funzione.

6) Modo Sabbath (Optional)

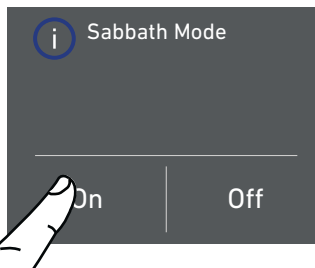
La funzione consente di rispettare alcune osservanze religiose prescriventi che il funzionamento dell'apparecchiatura non venga influenzato dall'apertura delle porte (il funzionamento termostatico, l'illuminazione interna e la fabbricazione del ghiaccio sono disattivati).



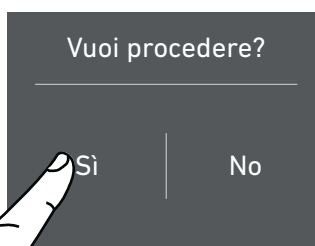
A) Schermata home. Toccare l'icona impostazioni.



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



C) Toccare il tasto Sì per attivare la funzione.



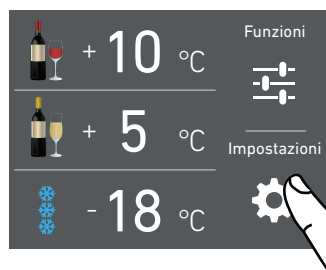
D) Toccare il tasto Sì.



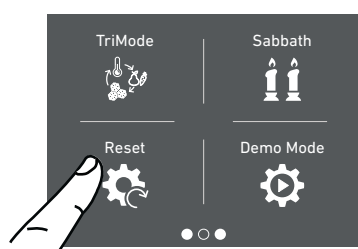
E) Il frigo funzionerà seguendo tale configurazione.

7) Reset

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



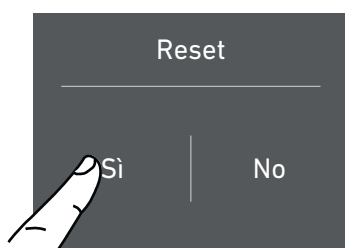
A) Schermata home. Toccare l'icona impostazioni.



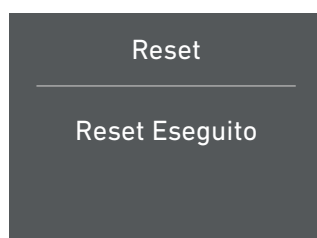
B) Scorrere verso destra due volte e selezionare l'icona reset.



C) Toccare il tasto Sì per resettare.



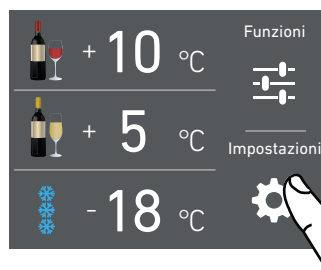
D) Toccare il tasto Sì.



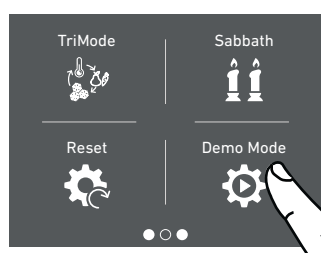
E) Il reset è stato eseguito. Sono state ripristinate le impostazioni di fabbrica del frigo.

8) Demo Mode

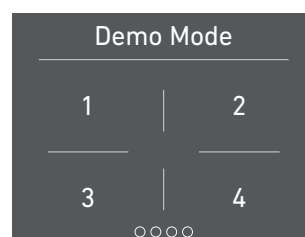
Questa funzione si può attivare per simulare il funzionamento del frigo, in occasioni di fiere o di esposizioni in showroom.



A) Schermata home. Toccare l'icona impostazioni.

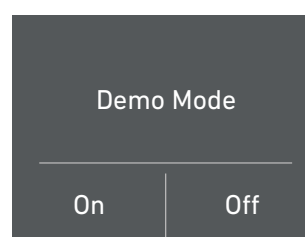


B) Scorrere verso destra due volte e toccare l'icona demo mode.



C) Inserire la password necessaria per l'attivazione da richiedere a Fhiaba.

Default password 1-2-3-4



D) Toccare il tasto On. o Off



Importante

Se si ripristinano le impostazioni di base ("reset"), è necessario riattivare la scelta di funzionamento del cassetto TriMode in caso fossero precedentemente state impostate come frigo o fresco.

5. FUNZIONI E IMPOSTAZIONI

9) Manutenzione periodica.

L'apparecchio richiede, per un corretto funzionamento, la pulizia della griglia di ventilazione, del filtro e del condensatore. Vedi le istruzioni al punto 11.2 e il video tutorial disponibile nella sezione supporto del sito web Fhiaba

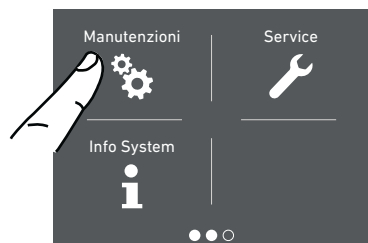
www.fhiaba.com/it/supporto/
video "**Bottom Condenser Cleaning**".

La pulizia periodica ogni (6 mesi) viene ricordata attraverso un segnale acustico e visivo sul display. E' possibile disattivare il segnale di avviso e visualizzare il tempo residuo per la prossima pulizia.

Per i dettagli vedere le pagine 30 e 31.



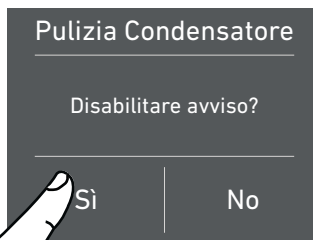
A) Schermata home. Toccare l'icona impostazioni.



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



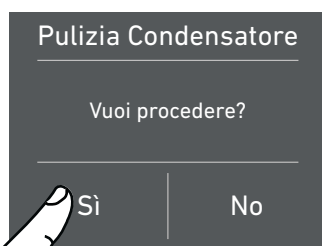
F) Invece se si vuole resettare l'avviso precedentemente impostato toccare l'icona reset.



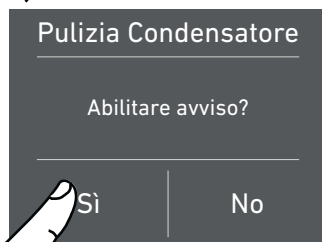
G) Per disabilitare l'avviso sfiorare il tasto sì.

10) Service

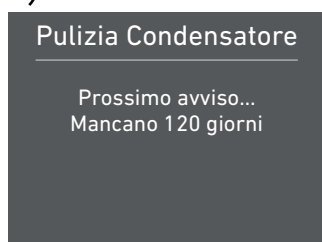
La funzione service  è riservata all'assistenza Fhiaba.



C) Dalla prima accensione l'avviso è disabilitato.



D) Per abilitarlo toccare l'icona Sì.



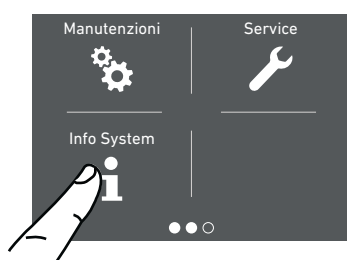
E) Viene visualizzato il tempo residuo per la prossima pulizia.

11) Info System

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



A) Schermata home. Toccare l'icona impostazioni.



B) Toccare l'icona Info System.

Serial no.	F20191016000001
Model - SW	M8991TST6I - 99
SK Power	HW: 0504 SW: 0518
SK User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

C) Vengono visualizzati i dati dell'apparecchiatura Fhiaba.

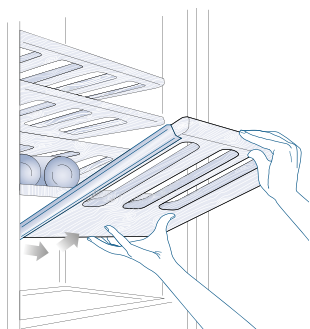
6. ALLESTIMENTO INTERNO

6.1 Allestimento interno (posizionamento, regolazione, rimozione)

Ripiani Vini

I ripiani possono essere facilmente rimossi per la pulizia.

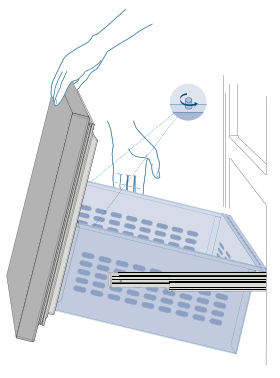
Togliere le bottiglie, estrarre completamente il ripiano, inclinarlo verso l'alto fino a liberare le ruote di scorrimento dalla loro sede quindi rimuoverlo.



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

È semplicemente posizionato sulle guide di scorrimento.

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



7.1 Illuminazione

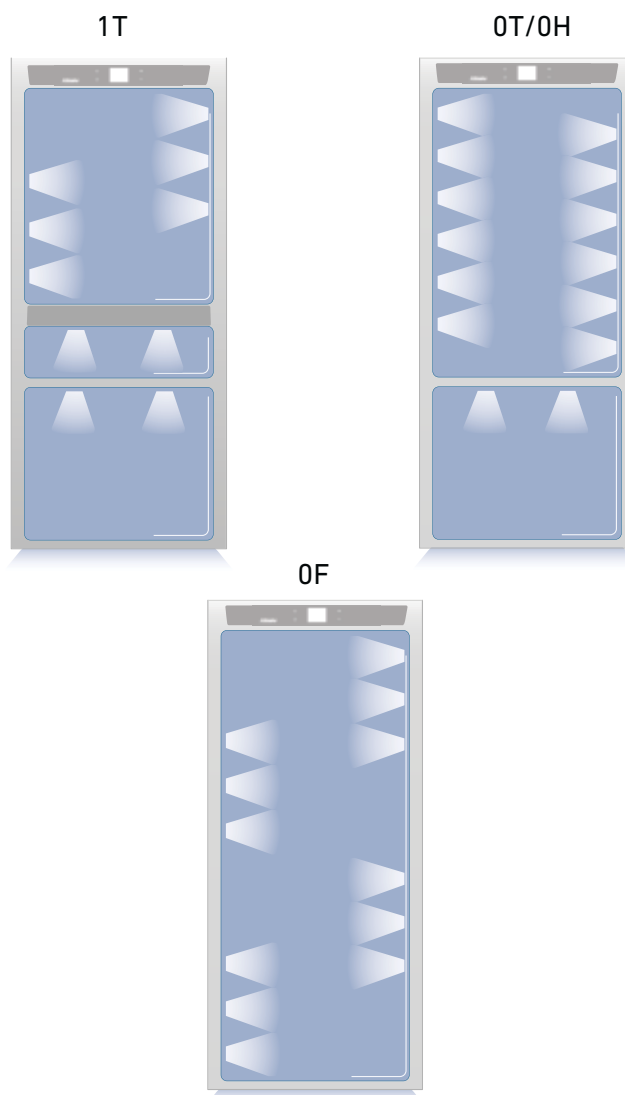
Per consentire una visione interna ottimale è previsto un sistema a LED che illumina direttamente diverse zone del Vano Cantina, dei cassetti Crisper-Fresco e del cassetto Freezer.

7-8. ILLUMINAZIONE

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



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



8.1 Utilizzo del cassetto TriMode

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

Alcuni dei possibili utilizzi:

Modalità Freezer

- > Si possono conservare liquori quali vodka, gin, tequila, schnapps, limoncello.
- > Refrigerazione rapida di bevande, attivando la funzione Bottle Cooler
- > Conservazione di elevate quantità di ghiaccio.

Modalità frigorifero

- > Come ampliamento della vano Wine Cellar del vano Cantina
- > Per la refrigerazione di birra e soft drinks.
- > Per la conservazione di piatti freddi e snacks.

Modalità Fresco

- > Per la conservazione di prosciutto, salmone.
- > Preparazioni gourmet.

9.1 Indicazioni generali

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

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

Queste condizioni sono garantite dalla Cantina vini Fhiaba.

9.2 Temperature di conservazione

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

I tre vani sono inizialmente regolati alle seguenti temperature:

- > Vano Cantina
+12° C (53.6° F) -regolabile da +4° C a +18° C (da 39.2° F a 64.4° F)
- > Vano Wine Cellar
+10° C (50° F) -regolabile da +4° C a +18° C (da 39.2° F a 64.4° F)
- > Cassetto TriMode
-18° (0° F) -regolabile da -15° C a -22° C (da 5° F a -7.6° F)

Per trasformare il cassetto TriMode in spazio Wine Cellar accedere alla schermata home e impostarlo come vano wine cellar, e regolarlo per una temperatura tra +4° C e +8° C (da 39.2° F a 46.4° F). Vedi pag 20.

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

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

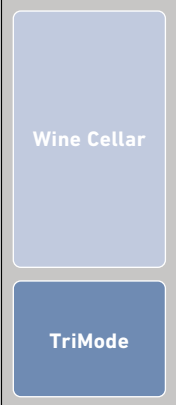
Occorre inoltre evitare una temperatura molto bassa (al di sotto di 4° C - 39.2° F) che può determinare una formazione di depositi e danneggiare le qualità estetiche del vino.

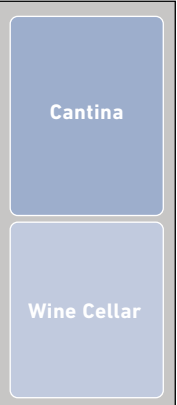
Tutti i vani offrono condizioni ottimali e tengono conto di tutte queste esigenze. Va notato che il vano Cantina, in particolare, è controllato termostaticamente in modo estremamente raffinato e garantisce la massima cura ed attenzione nel tempo alle vostre bottiglie di particolare pregio.

Modelli con Cantina e Wine Cellar (1T)

 Cantina Wine Cellar TriMode	> Vano Cantina +12° C (53.6° F) -regolabile da +4° C a +18° C (da 39.2° F a 64.4° F) > Vano Wine Cellar +10° C (50° F) -regolabile da +4° C a +18° C (da 39.2° F a 64.4° F) > Cassetto TriMode -18° (0° F) -regolabile da -15° C a -22° C (da 5° F a -7.6° F) (modalità Freezer)
---	---

9. CONSERVAZIONE DEI VINI

Modelli con Wine Cellar (0T, 0H)	
	> Vano Wine Cellar +10° C (50° F) -regolabile da +4° C a +18° C (da 39.2° F a 64.4° F) > Cassettone TriMode -18° (0° F) -regolabile da -15° C a -22° C (da 5° F a -7.6° F) (modalità Freezer)

Modelli con Cantina e Wine Cellar (0F)	
	> Vano Cantina +12° C (53.6° F) -regolabile da +4° C a +18° C (da 39.2° F a 64.4° F) > Vano Wine Cellar +10° C (50° F) -regolabile da +4° C a +18° C (da 39.2° F a 64.4° F)

9.3 Tempo di conservazione

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

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

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

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

9.4 Temperature di degustazione

Come regola generale si considera per i bianchi una temperatura di servizio ottimale tra i 10° C e i 12° C (50°F e 53,6°F) e per i rossi tra i 12 e 14° C (53,6 e 57,2° F).

Alcuni vini, tuttavia, possono offrire il meglio di loro stessi a temperature più elevate o più basse.

Va anche tenuto presente che, durante l'estate, si preferisce generalmente degustare i vini un po' più freddi che in inverno.

Più in particolare va considerato che:

Vini Bianchi

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

Si preferisce servire questi vini tra i 10° C (50°F) e i 14° C (57,2°F). I vini bianchi giovani, freschi e aromatici possono essere serviti anche a 10° C (50°F) mentre quelli meno aromatici a 12° C (53,6°F). Le temperature tra i 12° C (53,6°F) e i 14° C (57,2°F) vengono invece riservate ai vini bianchi morbidi e maturi che sono stati affinati per qualche anno in bottiglia.

Temperature di degustazione più elevate favorirebbero l'esaltazione del carattere dolce del vino a discapito dell'acidità e sapidità che sono considerate caratteristiche gradevoli e desiderate di questo tipo di vino.

Vini Rosati

Il vino rosato viene servito alle stesse temperature dei vini bianchi. Va notato tuttavia che questi vini possono presentare un certo contenuto di tannino e quindi risultare più gradevoli a temperature più elevate.

Si servono quindi tra i 10° C (50°F) e i 12° C (53,6°F), se giovani e freschi, e tra 12° C (53,6°F) e i 14° C (57,2°F) se più robusti e maturi.

Vini Novelli

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

Vini Rossi

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

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

I vini rossi giovani poco tannici e poco strutturati risultano invece gradevoli alle temperature più basse, fra i 12° C e i 14° C (53,6 e 57,2°F).

Vini Spumanti

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

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

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

Vini Liquorosi e Passiti

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

10. CURA E PULIZIA

9.5 Posizionamento delle bottiglie

I ripiani scorrevoli sono realizzati in legno e sagomati in modo tale da accogliere le bottiglie nei formati più classici della tradizione o del design più moderno.

Sia che la vostra collezione ospiti delle pregiate bouteilles o petit bouteilles esse potranno quindi trovare tutte accoglienza nel Fhiaba Wine Cellar. Un accessorio particolare, fornito su richiesta, vi consentirà disporle in posizione inclinata, per mettere in evidenza l'etichetta dei pezzi più pregiati.

Anche delle bouteilles Magnum vi potranno essere accomodate, avendo cura di togliere il ripiano immediatamente superiore a quello che le dovrà ospitare.



Attenzione:

Dopo un'interruzione prolungata di energia, al ripristino della corrente elettrica, un segnale sonoro indica che la temperatura del frigorifero ha superato la soglia di corretta temperatura di conservazione, mentre i display visualizzano per un minuto le temperature più alte rilevate all'interno dei vani, ciò per permettere all'utente di decidere come meglio utilizzare gli alimenti conservati.

Dopo un minuto i display riprenderanno a funzionare normalmente, mentre il tasto Alarm  continuerà a lampeggiare; sfiorando il tasto Alarm  sarà possibile visualizzare nuovamente le temperature più alte registrate.

Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



10.1 Cura e pulizia

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

Nel passare il panno e la spugnetta seguire sempre il verso della satinatura dell'acciaio.

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

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

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

Il video tutorial si trova sul sito:

www.fhiaba.com/it/supporto/
video "Care and Cleaning".



Nota

Seguite scrupolosamente le istruzioni dettagliate che si trovano nel kit in dotazione e in nessun caso utilizzare prodotti abrasivi o metallici perché potrebbero rigare e danneggiare in modo permanente la finitura satinata dell'apparecchiatura. Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica.

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



Attenzione!

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

10.2 Pulizia griglia di ventilazione, filtro e condensatore

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

La pulizia periodica (ogni 6 mesi) viene ricordata attraverso un segnale acustico e visivo sul display. E' possibile disattivare il segnale di avviso e visualizzare il tempo residuo per la prossima pulizia.

Dietro la griglia di ventilazione frontale (posta nella parte alta dell'apparecchiatura per la serie StandPlus, Country e X-Pro, nella parte bassa per la serie Integrated, Brilliance e Classic) si trova il condensatore. Vedi pag 7 paragrafo 3.2.

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

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

Sulle impostazioni di manutenzioni,  dopo l'installazione dell'apparecchio e l'accensione si può impostare l'avviso di pulizia del condensatore.

Nel caso l'avviso venga abilitato ci sarà un segnale acustico di allarme ogni 6 mesi, che avvisa la necessaria pulizia del condensatore.

Dopo averlo pulito toccare l'icona reset per riabilitare l'avviso tra 6 mesi.

Nel caso non si voglia più avere l'avviso di allarme di pulizia del condensatore toccare l'icona off.

Per l'utilizzo del display della manutenzione vedi pag 23.

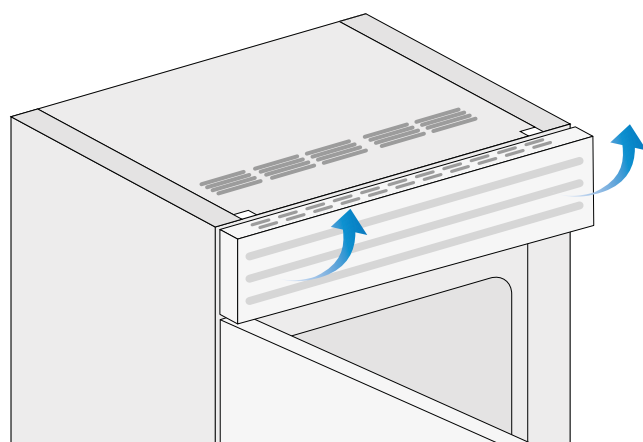
Vedi le istruzioni del punto 11.2 attraverso il video tutorial disponibile sul sito web Fhiaba.

www.fhiaba.com/it/supporto/
video **"Bottom Condenser Cleaning"**.

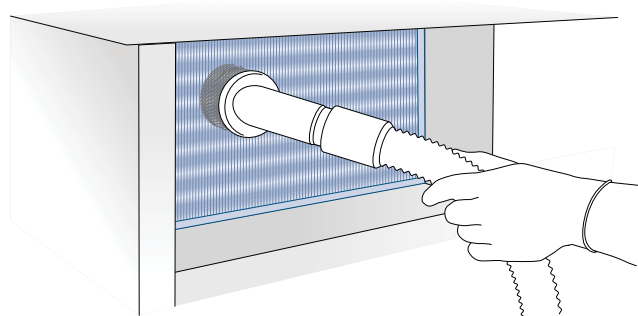
Condensatore sopra.

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

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



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



- > Riavviare l'apparecchiatura agendo nuovamente per 3 secondi circa sul tasto accensione .



Attenzione

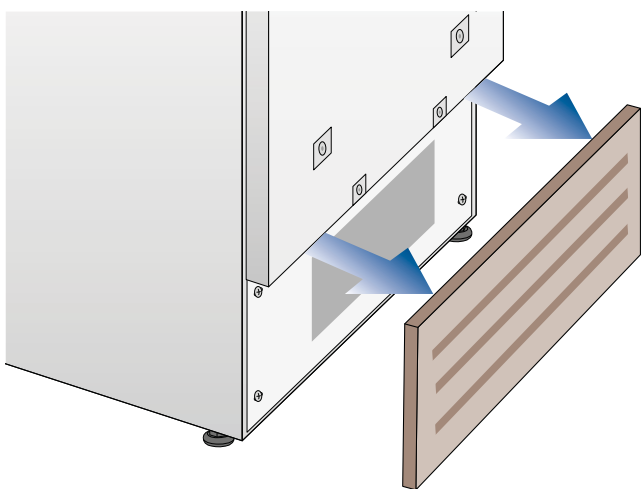
Le alette del condensatore sono taglienti, utilizzate adeguate protezioni per le mani e le braccia per pulire il condensatore in sicurezza.

10. CURA E PULIZIA

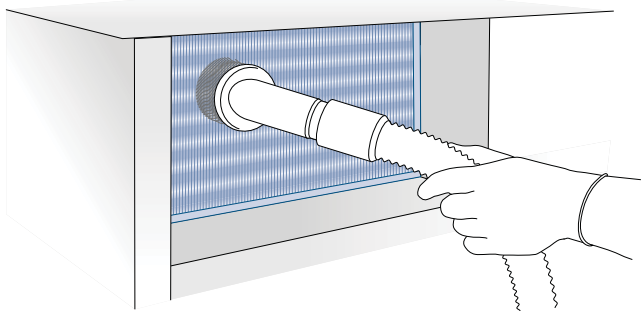
Condensatore sotto.

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

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



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



- > Riavviare l'apparecchiatura agendo nuovamente per 3 secondi circa sul tasto Unit ©.



Attenzione

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

10.3 Pulizia interna

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

Risciacquate ed asciugate subito.

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

Il video tutorial si trova sul sito:

www.fhiaba.com/it/supporto/
video "Care and Cleaning".



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



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



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

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

11.1 Guida alla risoluzione dei problemi

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

Messaggio "Call Service"

Un problema di funzionamento viene di norma indicato dal display.

Problemi che non possono essere risolti dall'utente, vengono segnalati attraverso un codice di guasto e il messaggio "Call Service" (vedi paragrafo 3.1).

L'apparecchiatura non funziona

L'apparecchiatura è collegata alla rete di alimentazione elettrica?

Arriva corrente alla presa di alimentazione?

il tasto Unit  è attivato?

il condensatore è pulito?

Le temperature interne sono più alte del normale

Il display vi segnala qualche codice di guasto?

La temperatura è regolata in modo corretto?

Il condensatore è pulito?

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

Sono state recentemente inserite grosse quantità di alimenti?

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

Tener presente che nelle giornate molto calde e con temperature elevate nel locale è normale che il compressore rimanga in funzione per periodi prolungati.

Le porte o i cassetti sono rimaste aperte per lungo tempo?

Sono state recentemente inserite grosse quantità di alimenti?

Il condensatore è pulito?

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

Si sentono rumori strani

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

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

Si forma condensa all'interno ed all'esterno

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

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

Il Frigorifero o Freezer presenta brina o ghiaccio

Avete lasciato aperte le porte per un lungo periodo?

Le porte non chiudono perfettamente?

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

Notate odori sgradevoli all'interno

Pulite l'apparecchiatura completamente seguendo le istruzioni.

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

La porta si apre con difficoltà

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

12. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

12.1 Indicazioni di anomalia che possono apparire sul display

Messaggio sul display	Descrizione Anomalia
Interr.Corrente!	Interruzione prolungata dell'energia elettrica l'apparecchiatura si riavvia automaticamente segnalando le temperature più calde registrate.
Porta Fr. Aperta	Porta aperta il messaggio appare dopo un minuto dall'apertura della porta
TriMode Aperto	Cassettone aperto il messaggio appare dopo un minuto dall'apertura del cassettoni
Cant.TroppoCalda	Vano Wine Cellar troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
CantTroppoFredda	Vano Wine Cellar troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Ris.Troppo Calda	Vano Cantina troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Ris.TroppoFredda	Vano Cantina troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Fr troppo caldo	Vano TriMode (modalità Frigorifero) troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
Fr troppo freddo	Vano TriMode (modalità Frigorifero) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
FrescoTroppoCald	Vano TriMode (modalità Crisper-Fresco) troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
FrescoTroppoFred	Vano TriMode (modalità Crisper-Fresco) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
TModeTroppoCaldo	Vano TriMode (modalità Freezer) troppo caldo vedi guida alla risoluzione dei problemi
TMdeTroppoFreddo	Vano TriMode (modalità Freezer) troppo freddo attendere 12 ore: se l'anomalia persiste rivolgersi al servizio di Costume Care
Codice guasto...	Codice di guasto rivolgersi al servizio di Customer Care
Check condenser	Check Condenser Ogni 6 mesi compare sul display il messaggio "Check Cond."; pulire il condensatore e premere per 5 secondi il tasto Enter  per il reset.

➤ In caso di anomalia toccare il tasto Alarm  e il display visualizzerà il messaggio di anomalia con il proprio codice numerico di errore.

➤ Il messaggio rimane visualizzato per 3 secondi, successivamente ricomparirà la schermata home.

➤ Per bloccare il messaggio sulla schermata, premere sul display il tasto info (). Il messaggio rimarrà sulla schermata per 30 secondi, poi ritornerà la schermata home.

➤ Nel caso compaiano più messaggi di errore. Il display visualizzerà in sequenza di tempo i vari messaggi di anomalia.

1 IMPORTANT DIRECTIONS OF SAFETY AND THE ENVIRONMENT	38
1.1 For your safety.....	38
1.2 Important information when using the appliance.....	38
1.3 Caring for the environment.....	39
2 INSTALLATION	39
2.1 Installation.....	39
2.2 Connection to the electrical power.....	39
2.3 Refrigerant.....	39
3 BEFORE STARTING	40
3.1 Know your fhiaba.....	40
3.2 Main components.....	41
3.3 Electronic control.....	43
3.4 Main control panel (models 1T, 0T, 0H and 0F).....	43
4 APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF	45
4.1 Switching on and off.....	45
4.2 How to adjust the temperature for different requirements.....	47
4.3 Segnali informativi di anomalia sul display.....	48
5 FUNCTIONS AND SETTINGS	49
5.1 Functions.....	49
5.2 Settings.....	53
6 INTERNAL LAYOUT	60
6.1 Internal layout (positioning, adjustment, removal).....	60
7 LIGHTING	60
7.1 Lighting.....	60
8 USE THE TRIMODE COMPARTMENT	60
8.1 Use the trimode compartment.....	60
9 CONSERVATION OF WINES	61
9.1 General directions.....	61
9.2 Conservation temperature.....	62
9.3 Time of conservation.....	64
9.4 Consumption temperature.....	64
9.5 Position of bottles.....	65
10 CARE AND CLEANING	65
10.1 Care and cleaning.....	65
10.2 Cleaning of the ventilation grill and condenser.....	66
10.3 Internal cleaning.....	67
11 TROUBLESHOOTING GUIDE	68
11.1 Troubleshooting	68
11.2 Malfunction indications appearing of the display.....	68

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.
- > This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.
- > 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.
- > 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.

1.2 Important information when using the appliance

- > 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.
- > Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance. Explosion hazard!
- > 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.



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 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



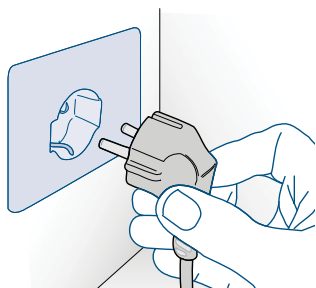
- > Pay special attention to correct disposal procedure for all the packaging materials.
- > The appliance must not be disposed of with urban waste. Contact local waste disposal centres for on how to dispose of recyclable waste.
- > Prior to disposal, cut the power supply cord and make it impossible 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.

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.

2.2 Collegamento alla rete elettrica



The appliance is equipped with a Schuko type 16A plug.

It must be connected to the electrical mains by means of a corresponding Schuko socket.

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



Important

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



Warning

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

2.3 Refrigerant

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

> 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

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

> Our green number

800-344222 (800-FHIABA)

> call use: **+39 0434 420160**

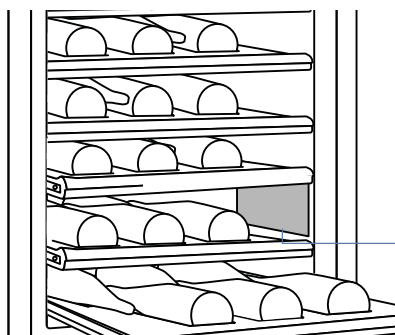
> write us an e-mail at **care@fhiaba.com**

> check 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.

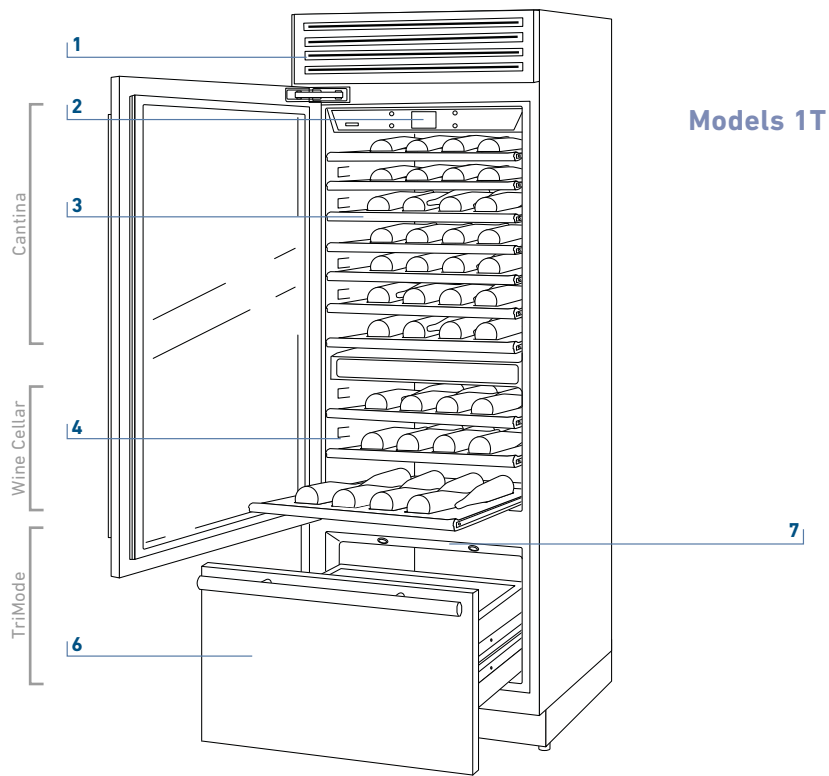


Position of the serial number inside the compartment.

Fhiaba			
Gross capacity (l)	596	MODEL	
Net capacity Fridge (l)	427	XS8990TWT3	Model .
Net capacity Fresco (l)			
Net capacity Freezer (l)	134		
Freezing Capacity (kg/24h)	15	TYPE	
Refrigerant Fridge/Fresco (gr)	58	M899	Type .
Refrigerant Freezer (gr)	60		
Refrigerant Type	R600a		
Climatic Class	SN/T	SERIAL NUMBER	
Defrost Heater (W)	214	F20200101000006	Serial Number .
Compressor Power (A)	2.05		
Voltage (V~)	220-240V		
Frequency (Hz)	50		
Lighting Neon/Led (W)	16		
MADE IN ITALY			Features .
		CE	

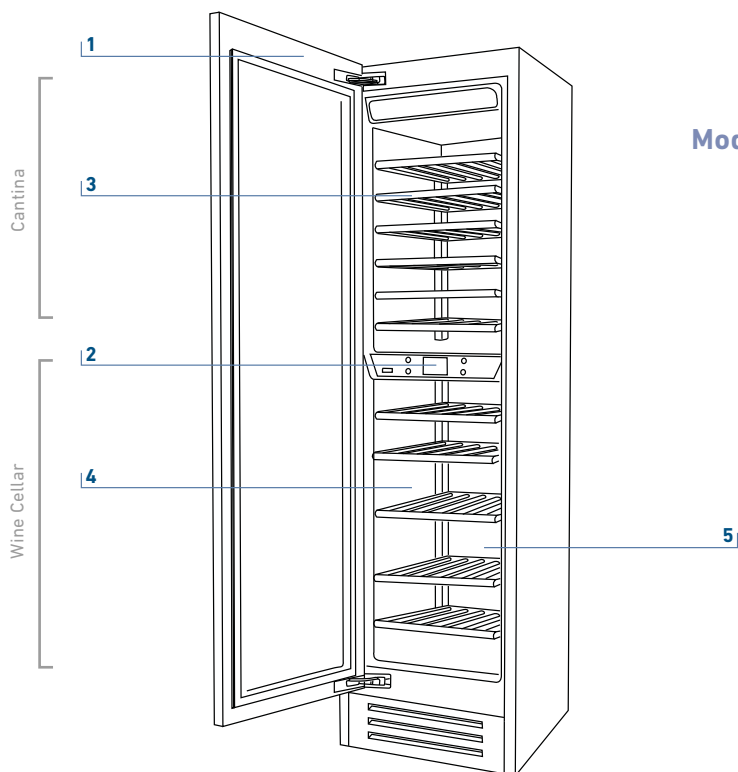
3. BEFORE STARTING

3.2 main components



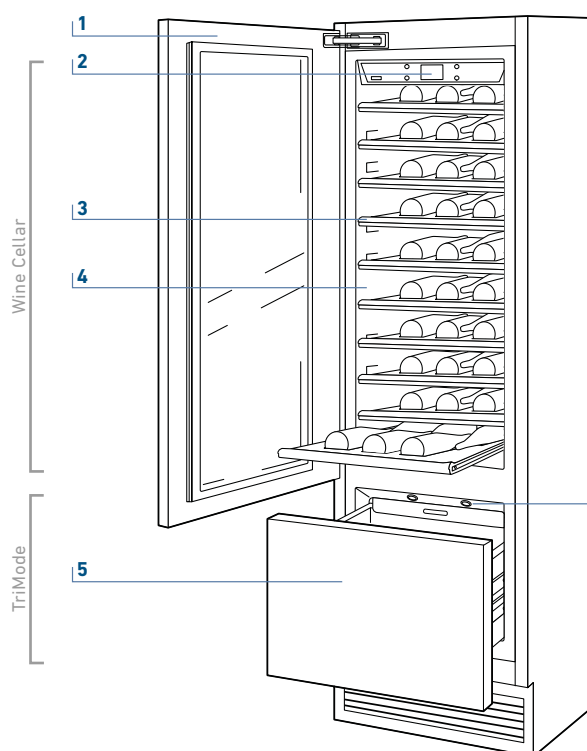
Models 1T

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



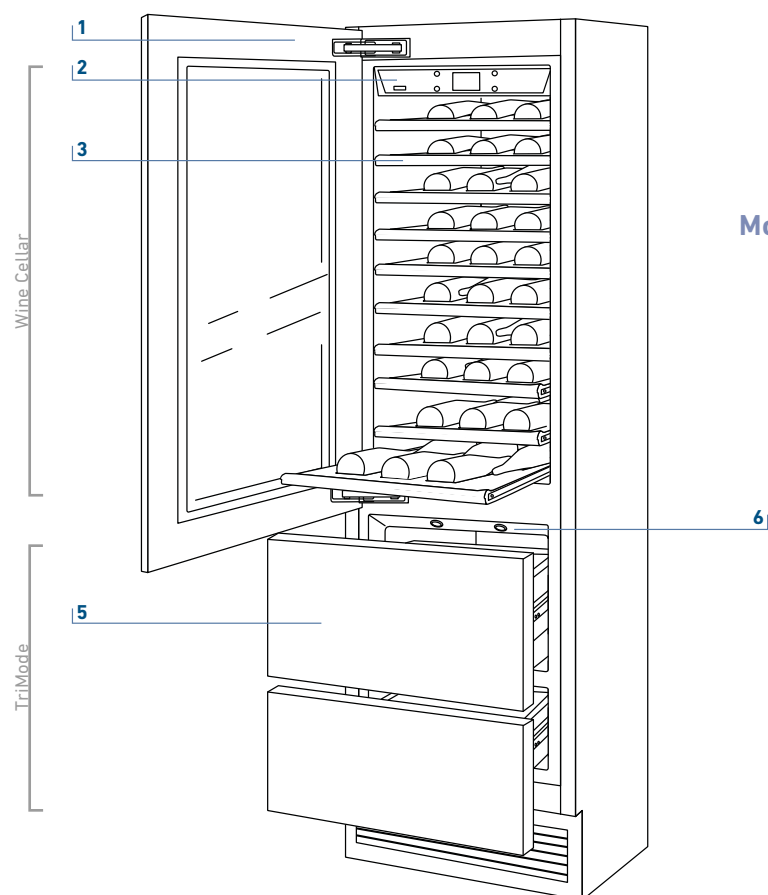
Models 0F

- 7 LED illuminations for the freezer compartment bottom drawer.



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.

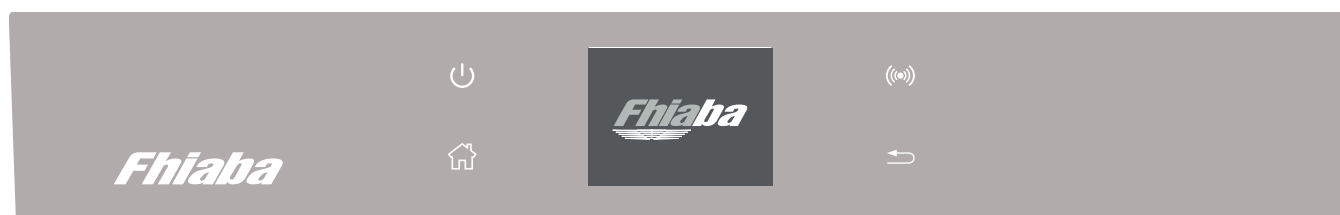


Models 0H

3.3 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.

3.4 Main control panel (models 1T, 0T, 0H and 0F).



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. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF

4.1 Switching on and off

First time starting the unit

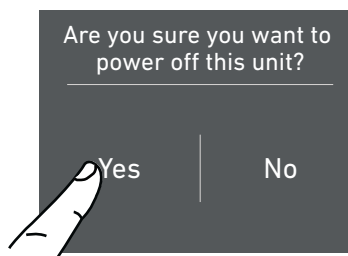
Touch the button . The display shows the following launch screens:



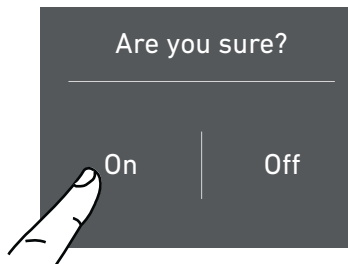
1) Fhiaba Logo.



2) Initial test (last 3 minutes).



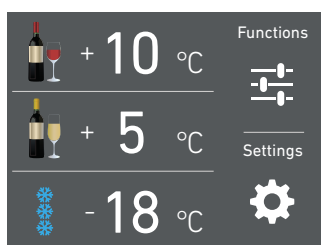
2) Touch the icon Yes to switch on.



3) Confirm shutdown by touching the yes icon.



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 +8°C.
- wine cellar compartment +5°C.
- TriMode compartment -18°C.

(*) The home screen varies depending on the models; (vedi paragrafo 4.2 pag 12).

The TriMode compartment is set in the freezer mode (-18°C). For changing this setting look up the function 5 page 21.

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.

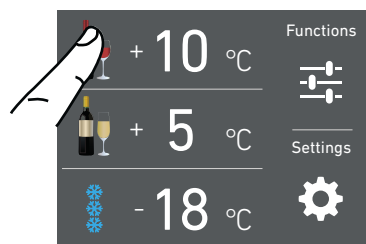
Shutdown.



1) Touch the button  off.

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

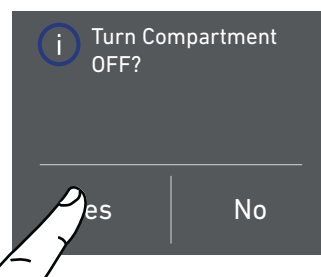
The cantina compartment and the wine cellar compartment, can be shutdown individually whereas the TriMode drawer can't be turned off unless through the complete shutdown of the unit.



1) Home screen.

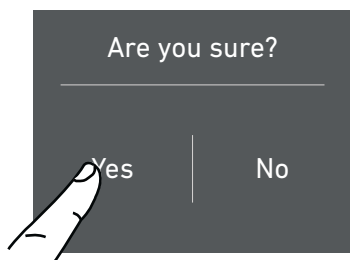


2) Touch the icon off.

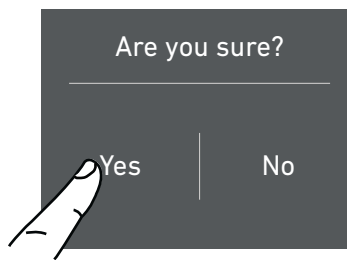


3) Touch the icon Yes to turn compartment off.

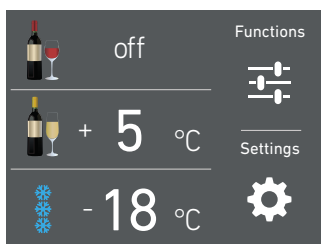
4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF



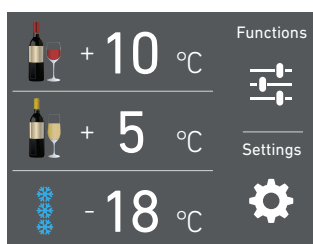
4) Touch the icon Yes for confirming the disactivation.



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.

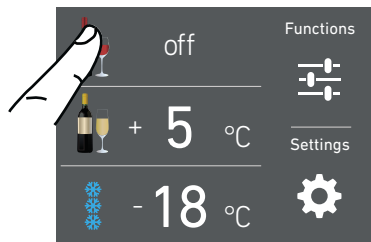
The same procedure is required if you want to restart the wine cellar compartment.

Turning on again ,the cantina and wine cellar compartment.

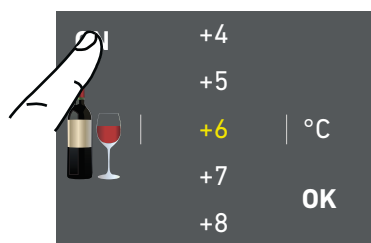
For turning on the unit again press the button, the display will turn on and the launch screen will appear again with the temperatures measured inside the fridge compartments. The fridge will start to cool down until reaching the set temperatures.

Restart the compartments.

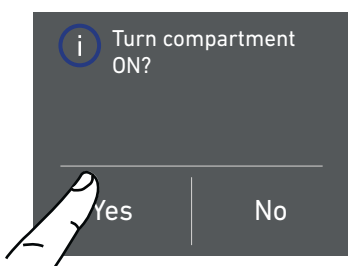
In the case you wish to turn on again the fridge and fresco compartments.



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



2) Touch the icon on.



3) Touch the icon yes.

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. 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.

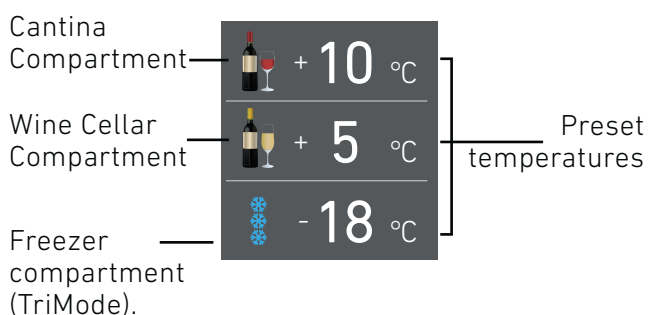
Each time the appliance is switched on it goes through a self-diagnosis procedure lasting three minutes before completely starting up. If only the refrigerator compartment or the Fresco compartment is switched off, the specific fan will continue to operate to prevent the formation of unpleasant odours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

4.2 How to adjust the temperature for different requirements.

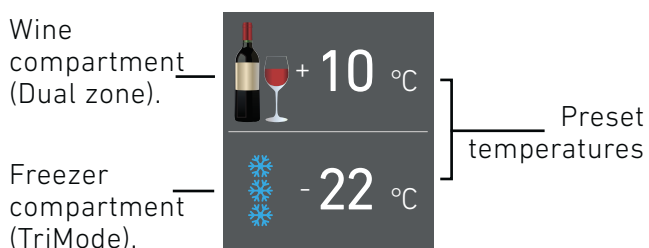
Each model has been carefully tested before leaving the factory and is adjusted in such a way to ensure high performance and low consumption. Usually, it is not necessary to modify the settings.

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

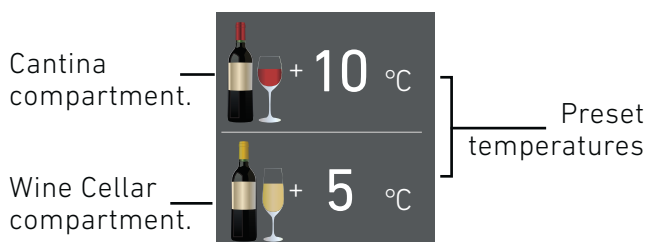
Model 1T



Model 0T/0H

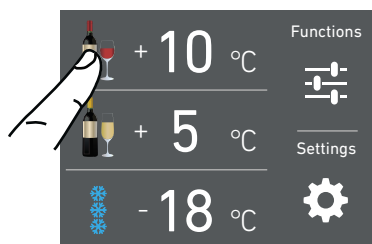


Model 0F

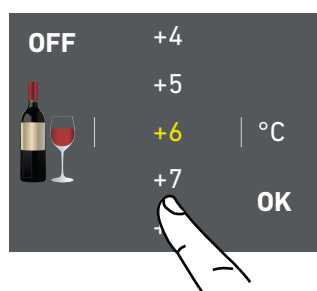


Modify the temperatures compartment

Example: How to modify the Cantina compartment temperature.

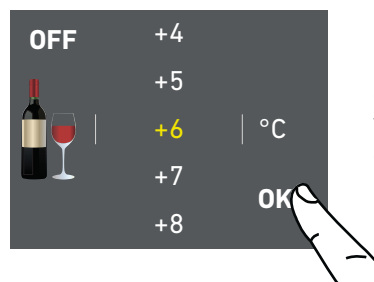


1) Home screen. Touch icon of cantina compartment.



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

Cantina Compartment from +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 +4°C to +18°C and in the Trimode bottom drawer from -15°C to -22°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.

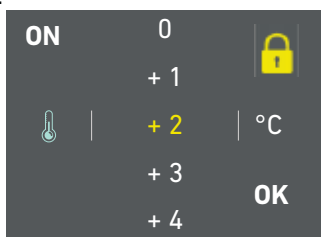
The padlock open/close shows that is or isn't possible to modify the compartment's temperatures anymore.



Usually an open yellow 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 closed padlock can be seen if the user has activated some functions (described in the paragraph 5.1 page 15) 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 yellow 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. (see paragraph 12.2 page 34).



4.4 Wine Cellar temperatures.

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



Red Wine.

from +10°C to +18°C



White Wine.

from +4°C to +9°C

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



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE

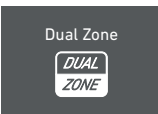


INFORMATION FOR USING THE DISPLAY.

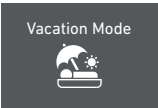
It is possible to personalize the operation of your Fhiaba unit in order to adapt it to the different ways you might want to use it.

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 Mode.



3) Shopping Mode: Trimode.



4) Rapid Bottle Cooler.



5) Humidity Control.



6) Light 12h.



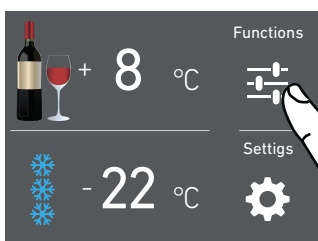
7) Prosciutteria.
(optional models 0T-0H-0F)

5. FUNCTIONS AND SETTINGS.

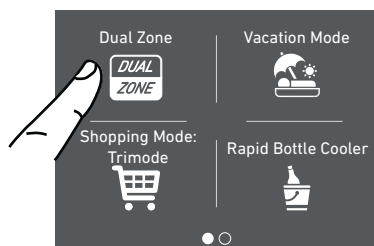
1) Dual Zone mode (Models OT e OH)

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).

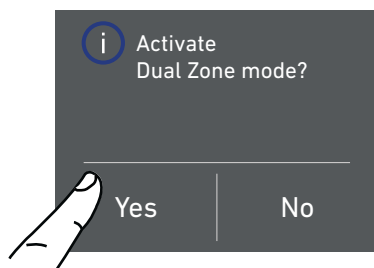
The refrigeration system Fhiaba enables to maintain the cold on the lower part of the fridge.



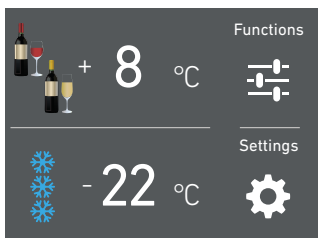
A) Home screen. Touch the icon function.



B) Touch the icon Dual Zone.



C) Touch the button On to activate the function.



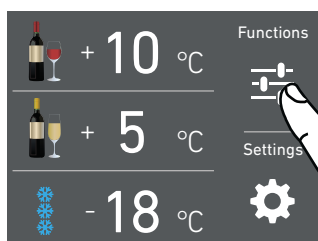
D) The home screen will change and the dual zone icon will appear.

2) Vacation Mode

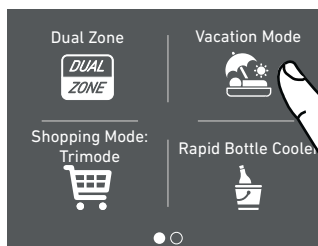
This function (recommended in case of prolonged absences since it allows considerable energy savings) brings the refrigerator compartment temperature to +14°C (57.2°F)

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.

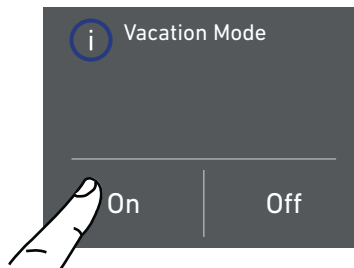
It is possible to program a period from 1 to 90 days.



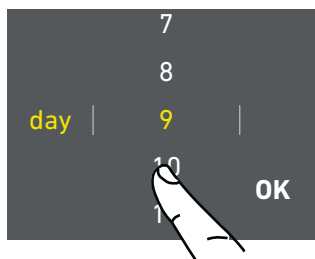
A) Home screen. Touch the icon function.



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 (no in OFR models).

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.

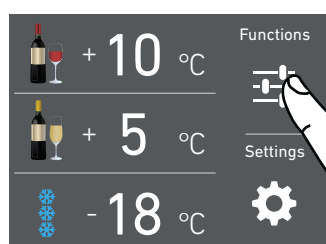
If interrupted by a prolonged interruption of the electrical power, it is necessary to reactivate the function.

4) Rapid Bottle Cooler

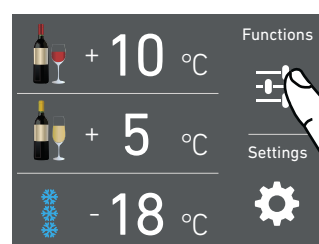
This function can be activated when it is necessary to cool off beverages quickly, by placing them inside the freezer compartment.

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

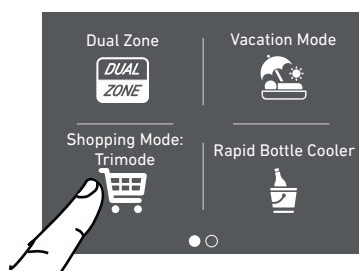
After removing the beverages, deactivate the sound signal by pressing the Alarm button (🔊).



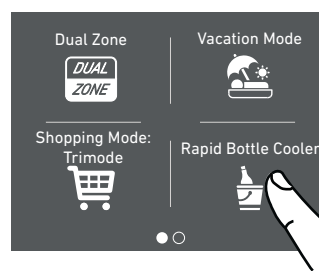
A) Home screen. Touch the icon function.



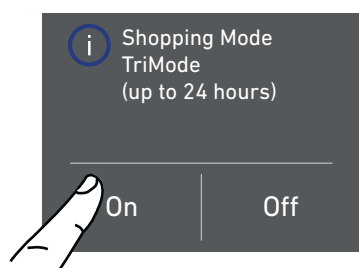
A) Home screen. Touch the icon function.



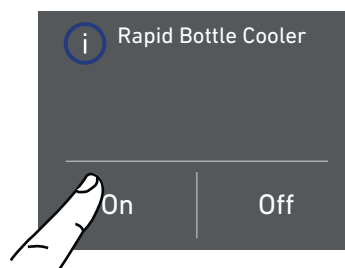
B) Touch the icon Shopping Trimode.



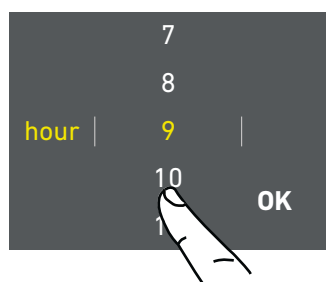
B) Touch the icon bottle cooler.



C) Touch the button On to activate the function.

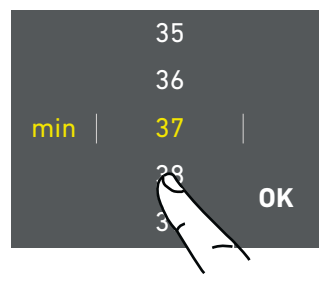


C) Touch the button On to activate the function.



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.

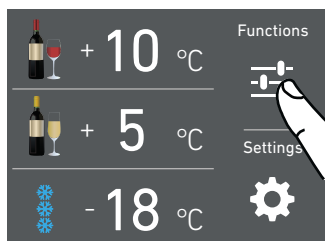


D) Scroll up or down, for setting the desired time range (in minutes) and press ok.

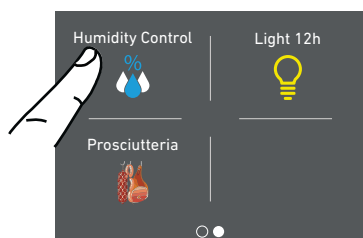
5. FUNCTIONS AND SETTINGS.

5) Humidity Control.

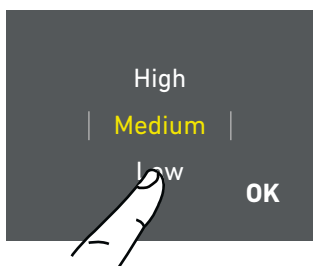
This function enables to set the humidity of the cantina and wine cellar compartments. The default setting is set to "Medium".



A) Home screen. Touch the icon function.



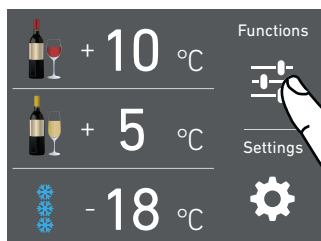
B) Scroll right twice and touch the icon humidity.



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

6) Inner lighting for 12 h.

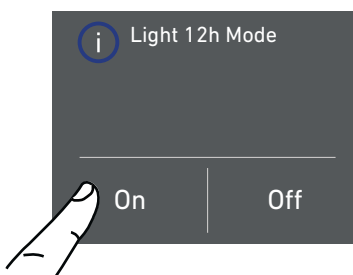
This function enables to set the timing of the inner lighting and it stays on 12 hours when the wine cellar door is closed, in order to see the inner part lighted up, through the glass.



A) Home screen. Touch the icon function.



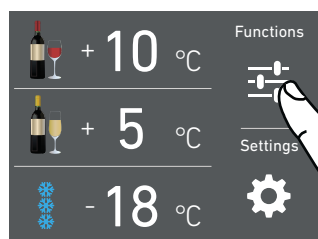
B) Scroll right until reaching the 12h light icon.



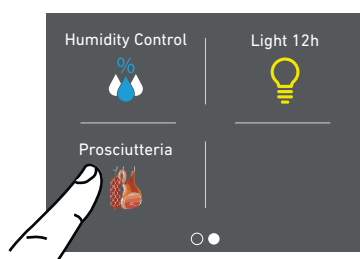
C) Push On if you want to activate 12h light Mode.

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

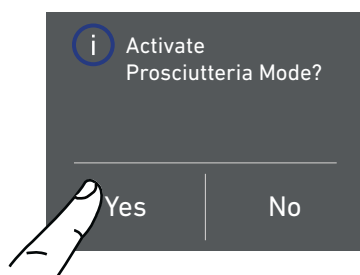
This function enables to set the Wine Cellar compartment (with temperature and humidity) in order to make it suitable for the conservation of hams, salamis and cheeses.



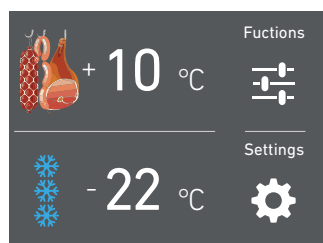
A) Home screen. Touch the icon function.



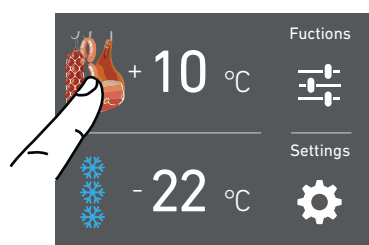
B) Scroll right twice and touch the icon prosciutteria.



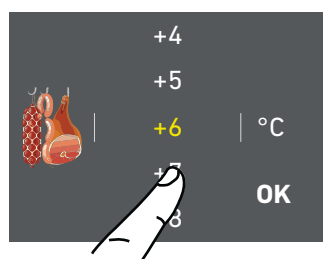
C) Touch the icon Yes to activate the functions.



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



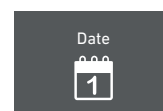
E) Touch the salami icon for setting the functions.



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

5.2 Settings.

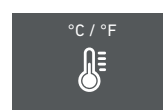
It is possible to personalize the settings of your Fhiaba fridge for adapting it to the different ways you might want to use it.



1) Date.



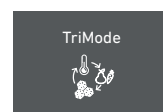
2) Time.



3) Celsius and fahrenheit degrees.



4) Language.



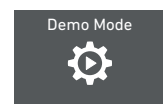
5) Trimode.



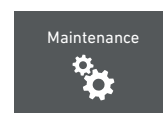
6) Sabbath.



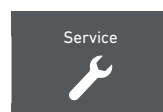
7) Reset.



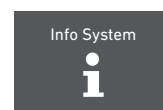
8) Demo Mode.



9) Maintenance.



10) Service.



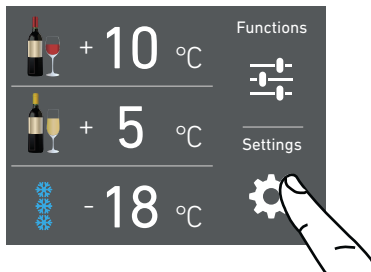
11) Info System.

5. FUNCTIONS AND SETTINGS.

1) Date

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

By touching the display you can modify the settings.



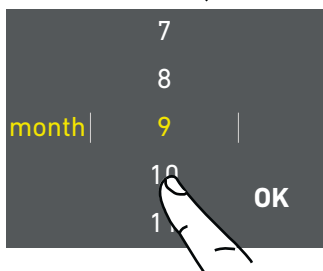
A) Home screen. Touch the icon settings.



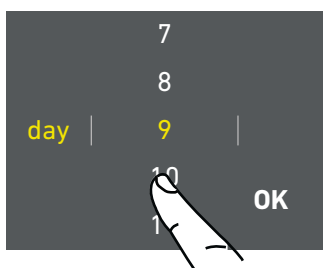
B) Touch the icon date.



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.

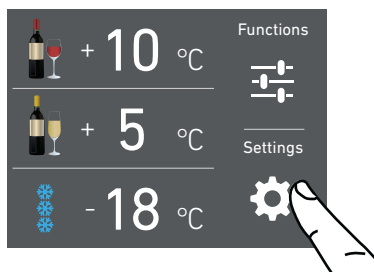


E) Scroll up or down until selecting the desire day and press ok.

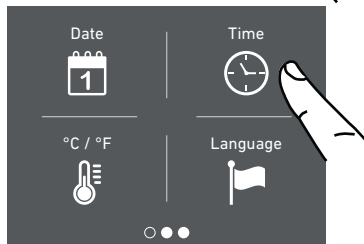
2) Time

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

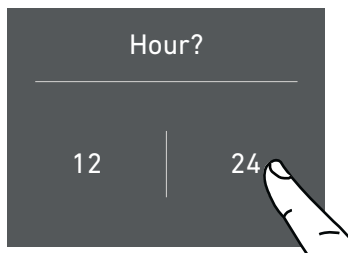
This function selects the display at 12 or 24 h.



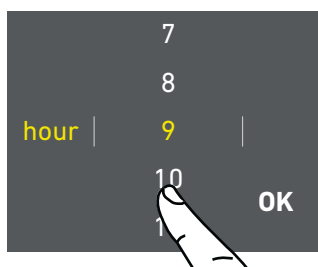
A) Home screen. Touch the icon settings.



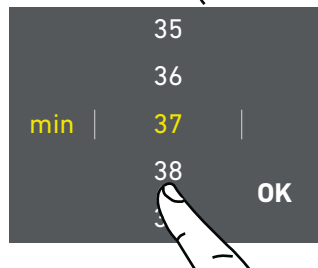
B) Touch the icon time.



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



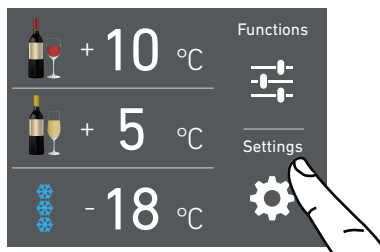
D) Scroll up / down to set the hours and then press ok.



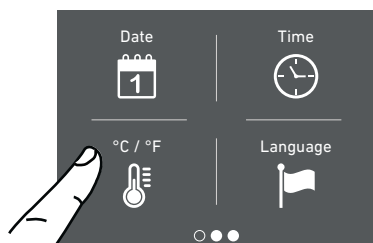
E) Scroll up / down to set the minutes and then press ok.

3) SET °C/°F

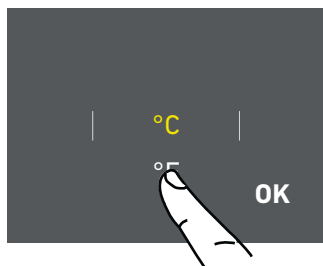
This function permits visualizing the temperature in Centigrade or Fahrenheit degrees. Normally, the appliance is set for visualization in centigrade degrees.



A) Home screen. Touch the icon settings.



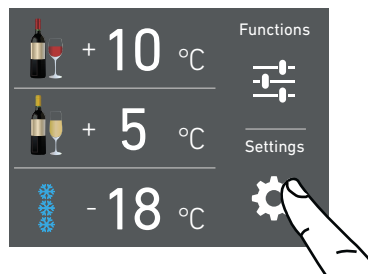
B) Touch the icon °C/°F.



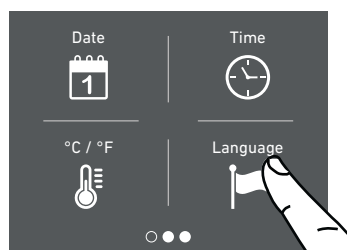
C) Scroll up / down to select either centigrade or fahrenheit degrees and press ok.

4) Language

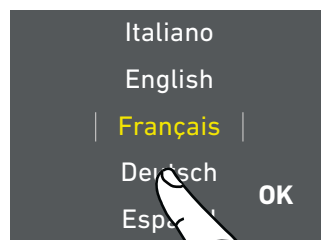
To set the language of the fridge, simply touch the settings button on the display.



A) Home screen. Touch the icon settings.



B) Touch the icon language.

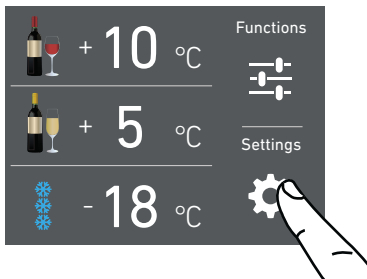


C) Scroll up / down to select the desired language and press ok.

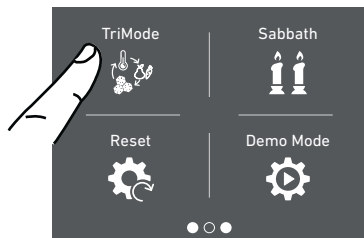
5. CUSTOMIZE FUNCTIONS AND SETTINGS.

5) TriMode

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



A) Home screen. Touch the icon settings.



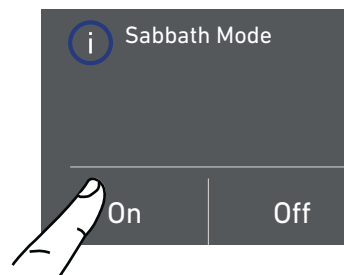
B) Scroll twice right and touch the trimode button.



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



D) Touch yes to confirm the function.



C) Touch the Yes button to activate the function.



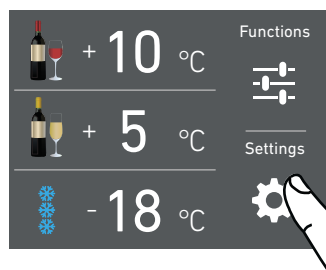
D) Touch the yes button to activate the function.



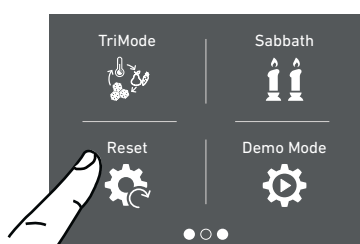
E) The fridge will work accordingly to this configuration.

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.



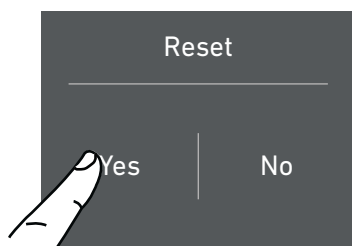
A) Home screen. Touch the icon settings.



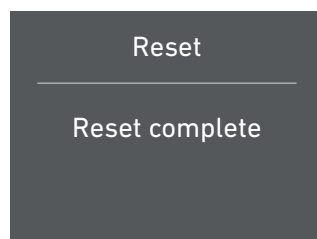
B) Scroll right twice and touch icon reset.



C) Touch the Yes button to activate the function.



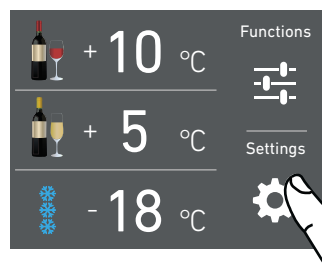
D) Touch the Yes button.



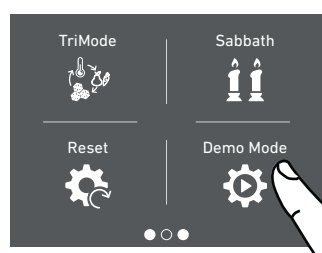
E) The reset has been performed. The fridge's factory settings have been restored.

8) Demo Mode

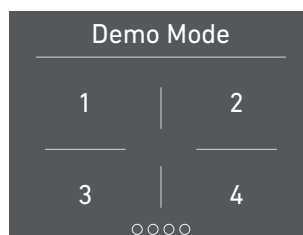
It is possible to simulate the functioning of the fridge, for showroom display or for fairs.



A) Home screen. Touch the icon settings.

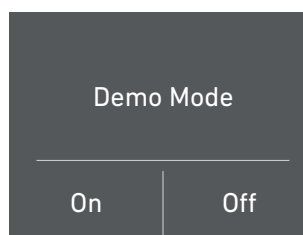


B) Scroll right twice and touch demo mode.



C) Insert the password for the activation.

Default password 1-2-3-4



D) Push On or Off Button



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.

9) Maintenance (through alarm sign).

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

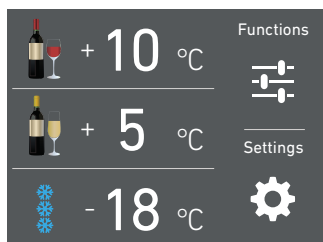
The default setting of the unit is "Warning disabled".

See instruction 11.2 and the video tutorial available in the support area in the fhiaba's website at

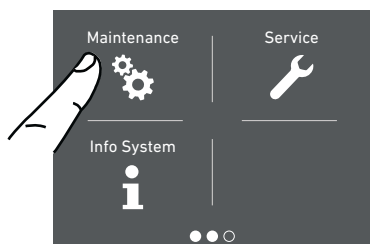
www.fhiaba.com/it/support

video **"Bottom Condenser Cleaning"**.

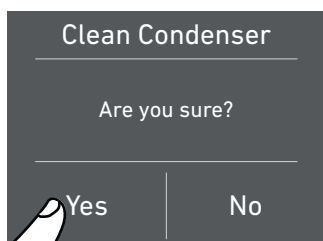
The recurring cleaning every 12 months is reminded by an acoustic and optical signal on the display. It is possible to disable the warning signal and see the time left before the next cleaning that has to be done. **For details see pages 30 e 31.**



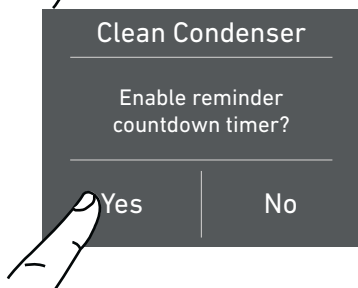
A) Home screen. Touch the icon settings.



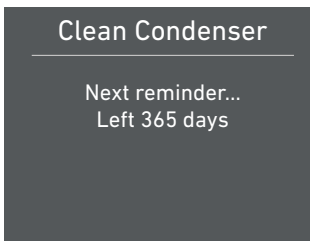
B) Scroll to the right three times and touch the icon maintenance.



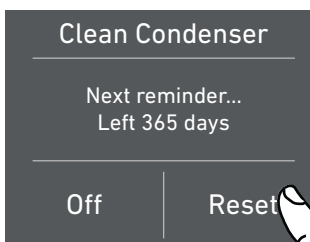
C) To enable it, touch the Yes icon.



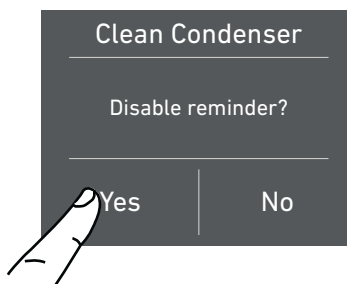
D) To enable it, touch the Yes icon.



E) The display shows the remaining time before the next cleaning.



F) Instead, if you want to disable the warning previously set, touch the icon reset.



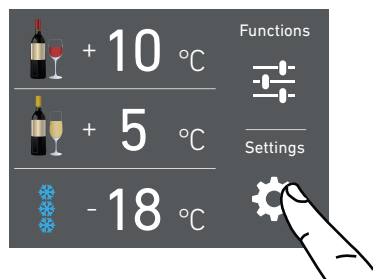
G) To disable the warning, touch the yes button.

10) Service

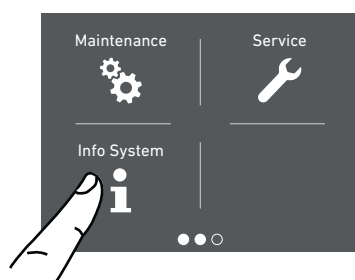
The service function  is reserved for the Fhiaba assistance.

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 icon Info System.

Serial no.	F20191016000001
Model - SW	M8991TST6I - 99
SK Power	HW: 0504 SW: 0518
SK User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

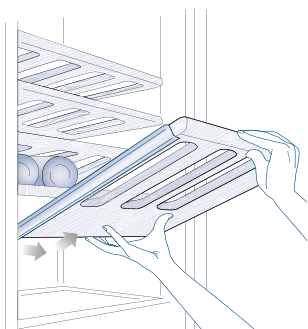
C) Here are shown the data of the fhiaba unit.

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.

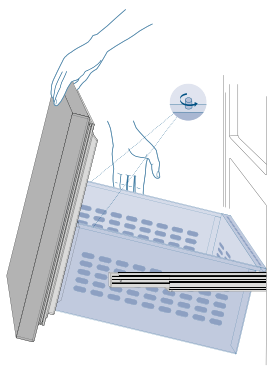


TriMode drawer (1T, 0T, 0H)

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.



7.1 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 Crisper-Fresco drawers and the freezer drawer.

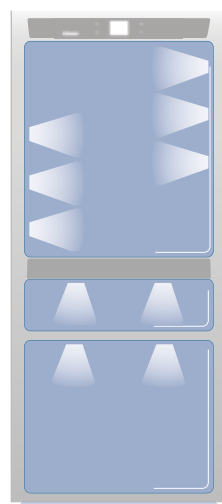
7-8. LIGHTING

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

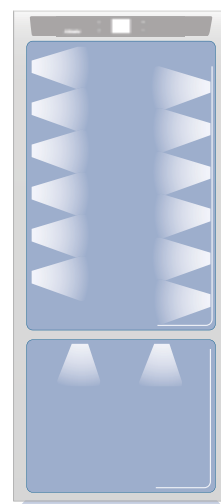


Once activated, the light of the top compartment will automatically shut off after 6 hours.

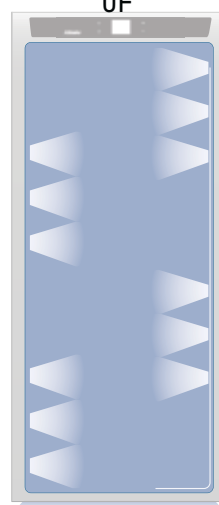
1T



0T/0H



0F



8.1 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.

9. CONSERVATION OF WINES

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.

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
+12° C (53.6° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64,4° F)
- > Wine Cellar compartment
+10° C (50° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64,4° F)
- > TriMode drawer
-18° (0° F) - adjustable from -15° C to -22° C (from 5° F to -7.6° F) (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 +4° C and +8° C (from 39.2° F to 46.4° F).

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

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

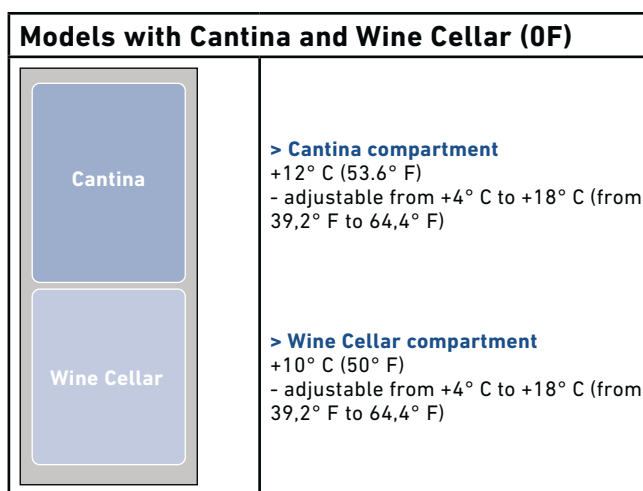
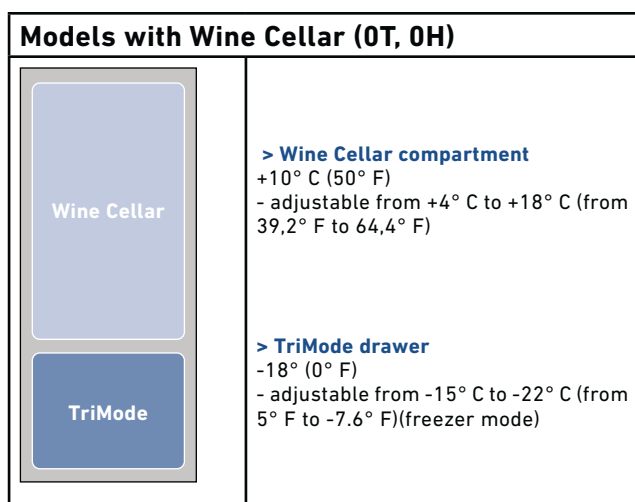
You should also avoid very low temperatures (below 4° C - 39.2° F) which may lead to the formation of deposits and damage the aesthetic qualities of the wine.

All the compartments offer optimal conditions and take into account all these needs. It should however be noted that the Cantina compartment, in particular, is thermostatically controlled in a very precise manner and ensures the utmost care and attention over time of your most prized bottles. When the Cantina compartment is set below +10° C (50° F) the Wine Cellar must not be set beyond +12° C (53.6° F).

Models with Cantina and Wine Cellar (1T)

	> Cantina compartment +12° C (53.6° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64,4° F) > Wine Cellar compartment +10° C (50° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39,2° F to 64,4° F) > TriMode drawer -18° (0° F) - adjustable from -15° C to -22° C (from 5° F to -7.6° F) (freezer mode)
--	---

9. CONSERVATION OF WINES



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)	da 12° a 14° C	6 months
Sweet sparkling wines	da 8° a 10° C	1 year
Rosé	da 10° a 14° C	1 year
Semi-sparkling wines	da 10° a 12° C	1-2 year
Normal white wines	da 10° a 14° C	1-2 year
Light red wines	da 12° a 14° C	2 year
Dry sparkling wines	da 8° a 10° C	2 year
Classic sparkling wines	da 8° a 10° C	3-4 year
Barrique and Vigorous white	da 8° a 12° C	3-5 year
Normal red wines	da 14° a 16° C	3-5 year
Barrique and Vigorous red wines	da 14° a 18° C	7-10 year
Straw wines or Liqueurous wines	da 16° a 18° C	10-15 year

9.4 Consumption temperature

As a general rule, white wines should be served at a temperature between 10 and 12° C (50 and 53,6°F) and red wines between 12 and 14° C (53,6 and 57,2°F).

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

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

You should also consider the following:

White wines

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

It is preferable to serve these wines between 10° C and 14° C (50°F and 57,2°F). Young, fresh and aromatic wines can also be served at 10° C (50°F), while less aromatic ones are served at 12° C (53,6°F).

Temperatures between 12° C and 14° C (53,6°F and 57,2°F) are for soft, mature white wines that have been aged for some years in the bottle.

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

Rosé

Rosé wine is served at the same temperature as white wines. It should be noted that these wines may include a certain amount of tannin and may therefore be preferable at higher temperatures. Therefore, they are served between 10° C and 12° C (50°F and 53,6°F), if young and fresh, and between 12° C and 14° C (53,6°F and 57,2°F) if robust and mature.

New wines (Vin Nouveau)

Due to the special processing they undergo, new vintage wines contain a low tannin content and are therefore more enjoyable if served between 12° C and 14° C (53,6 and 57,2°F).

Red wines

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

Younger wines with less tannin are normally served between 14° C and 16° C (57,2 and 60,8°F), while more full-bodied ones that are more tannic may be served at up to 18° C (64,4°F). Some wines that have aged for years in the bottle, still full-bodied and tannic, may be served at 18° C (64,4°F) or even 20° C (68°F).

Young red wines with little tannin and slightly structured may be enjoyable at lower temperatures, between 12° C and 14° C (53,6 and 57,2°F).

Sparkling wines

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

As a general rule, sweeter and more aromatic sparkling wines should be served at lower temperatures, down to 8° C (46,4°F), whereas more tannic sparkling wines may be served at higher temperatures, up to 14° C (57,2°F).

Dry sparkling wines are usually served between 8° C and 10° C (46,4 and 50°F).

"Classic" sparkling wines are normally served at these temperatures, which may be as high as 12° C (53,6°F) for sparkling wines that have been aged for some time.

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

Liqueur and straw wines

These types of wines can be served at temperatures between 16° C and 18° C (60,8 and 64,4°F), depending on personal tastes, to attenuate the sweet taste of straw wines, it can also be served at 10° C (50°F).

9. CONSERVATION OF WINES

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 re-activated, 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. CARE AND CLEANING

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.

See the video tutorial:

www.fhiaba.com/en/support/
video **"Care and Cleaning"**.



Nota

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).

10.2 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 StandPlus, Country e X-Pro, in the lower part of the units in the series Integrated, Brilliance e Classic) there is the condenser. See page 7 paragraph 3.2.

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 23.

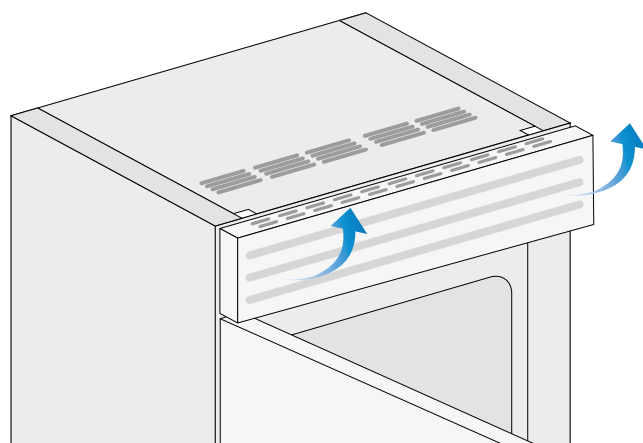
See instruction point 11.2 through the video tutorial available on the Fhiaba's website.

www.fhiaba.com/en/support/
video **"Bottom Condenser Cleaning"**.

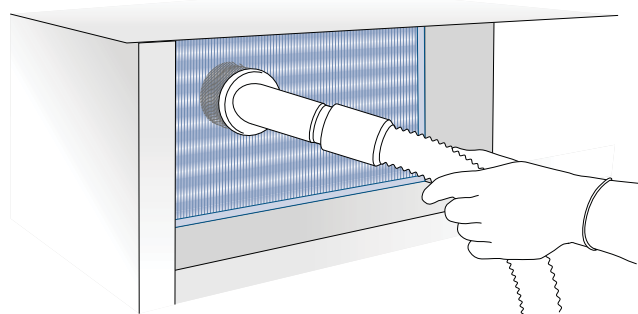
Upper condenser.

For cleaning the condenser in the models X-Pro, StandPlus e Country 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

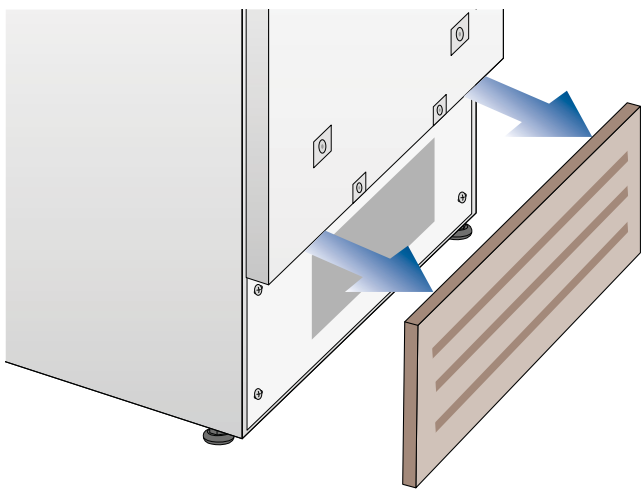
The edges of the condenser are sharp, therefore use adequate protection for the hands and arms when cleaning the condenser.

10. CARE AND CLEANING

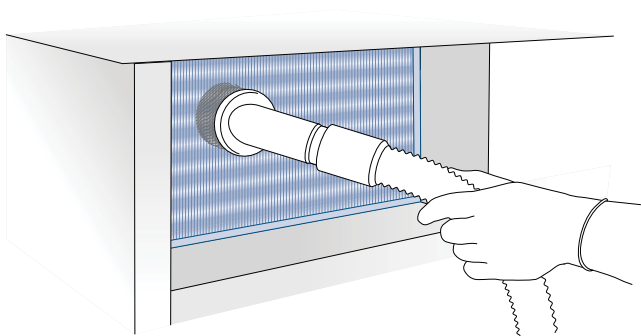
Lower condenser.

For cleaning the condenser in the models Classic, Integrated or Brilliance 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.

Il video tutorial si trova sul sito:
www.fhiaba.com/en/support/
video **"Care and Cleaning"**.



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.

11.1 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. TROUBLESHOOTING GUIDE

11.2 Malfunction indications appearing on the display

Display message	Malfunction description
Power Failure	Prolonged interruption of electrical power The appliance starts up again automatically and indicates the highest recorded temperatures.
Door open	Door open this message appears few minutes from the door opening
Drawer open	Drawer open this message appears few minutes from the drawer opening
Cellar too warm	Cellar (Wine Cellar) compartment too warm See the troubleshooting guide
Cellar too cold	Cellar (Wine Cellar) compartment too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Cantina too warm	Cantina compartment too warm See the troubleshooting guide
Cantina too cold	Cantina compartment too warm Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Fridge too warm	TriMode compartment (refrigerator mode) too warm See the troubleshooting guide
Fridge too cold	TriMode compartment (refrigerator mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Cooler too warm	TriMode compartment (cooler mode) too warm See the troubleshooting guide
Cooler too cold	riMode compartment (cooler mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Freezer too warm	TriMode compartment (freezer mode) too warm See the troubleshooting guide
Freezer too cold	TriMode compartment (freezer mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Error Code...	Functional problems 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 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.

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