

PRIMA DI USARE IL VOSTRO WINE CELLAR

Il prodotto che avete acquistato è un wine cellar (o frigo cantinetta), prodotto professionale adibito esclusivamente alla conservazione dei vini.

Per utilizzare al meglio il vostro apparecchio, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso in cui troverete la descrizione del prodotto e consigli utili per la conservazione dei vini. Conservare questo libretto per future consultazioni.

1. Dopo aver sballato l'apparecchio, accertarsi che la porta chiuda perfettamente. Eventuali danni devono essere comunicati al rivenditore entro 24 ore.
2. Attendere almeno due ore prima di mettere in funzione l'apparecchio, per dar modo al circuito refrigerante di essere perfettamente efficiente.
3. Accertarsi che l'installazione ed il collegamento elettrico siano effettuati da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del fabbricante e le norme locali in vigore.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

1. Imballo

Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc...) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

2. Rottamazione/Smaltimento

L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo apparecchio sia rottamato in modo corretto, contribuite a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo le porte ed i ripiani in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.

Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo

una fonte di pericolo per un bambino.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo apparecchio, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

Informazione:

Questo apparecchio è privo di CFC. Il circuito refrigerante contiene R134a (HFC) o R600a (HC), vedere la targhetta matricola posta all'interno dell'apparecchio.

Per gli apparecchi con Isobutano (R600a): l'isobutano è un gas naturale senza effetti sull'ambiente ma infiammabile. È quindi indispensabile accertarsi che i tubi del circuito refrigerante non siano danneggiati.

Dichiarazione di conformità

- Questo apparecchio è stato progettato, fabbricato e commercializzato in conformità a:
 - obiettivi di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti).
 - i requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CEE, modificata dalla Direttiva 93/68/CEE.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata soltanto quando è correttamente collegato ad un efficiente impianto di messa a terra a norma di legge.



PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

- Usare il wine cellar solo e esclusivamente per la conservazione di vini e non introdurre al suo interno nessun tipo di cibo.
- Fare attenzione a non coprire od ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchio.
Per evitare il rischio di soffocamento e di intrappolamento, non permettere ai bambini di giocare o di nascondersi all'interno dell'apparecchio.
- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, disinserire la spina dalla presa di corrente o togliere l'alimentazione elettrica.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito soltanto da una persona autorizzata.
- Non conservare nell'apparecchio sostanze esplosive.
- Fare attenzione durante gli spostamenti in modo da non danneggiare i pavimenti (es. parquet).
- Non usare prolunghe o adattatori multipli.
- L'apparecchio non è inteso ad uso dei bambini in giovane età o delle persone inferme senza controllo.
- Non danneggiare il circuito del fluido frigorifero.
- Non usare apparecchi elettrici all'interno dell'apparecchio, se questi non sono del tipo raccomandato dal costruttore.
- Collocare il prodotto in un ambiente secco e ben ventilato. L'apparecchio è predisposto per il funzionamento in ambienti in cui la temperatura sia compresa nei seguenti intervalli, a loro volta funzione della classe climatica riportata sulla targhetta dati: il prodotto potrebbe non funzionare correttamente se lasciato per un lungo periodo a una temperatura superiore o inferiore all'intervallo previsto.

Classe Climatica	T. Amb. (°C)	T. Amb. (°F)
SN	da 10 a 32	da 50 a 90
N	da 16 a 32	da 61 a 90
ST	da 16 a 38	da 61 a 100
T	da 16 a 43	da 61 a 110

Importante:

- In caso d'introduzione di grandi quantità di vino, possono passare più giorni prima di raggiungere una temperatura costante.
- Attenzione! La temperatura di conservazione non deve mai scendere oltre +6 °C.
- Durante il funzionamento del prodotto, sulla parete della cella si formano gocce di rugiada o di brina. Ciò dipende dal funzionamento. Non è necessario raschiare la brina o asciugare la rugiada. La parete posteriore si sbrina automaticamente. L'acqua di sbrinamento viene convogliata automaticamente in un foro di scarico, quindi raccolta in un contenitore ove evapora.
- Le griglie di legno permettono una conservazione ordinata delle bottiglie. Il peso massimo sostenibile da ogni ripiano è di 40 Kg.

Tenere presente nella sistemazione

- Deporre le bottiglie in posizione centrale sulla griglia.
- Nel chiudere la porta fare attenzione che le bottiglie non tocchino la porta a vetro.
- Attenzione: conservare l'alcool ad alta gradazione solo ermeticamente chiuso ed in posizione verticale.
- A causa della circolazione dell'aria nel frigorifero, si formano zone con temperature differenti:
Le zone più fredde sono quelle vicino alla parete posteriore, quelle più calde vicino al vetro della porta.
- Conservare i vini imbottigliati sempre fuori dall'imballaggio e non in casse o cartoni.

INTRODUZIONE SUL VINO

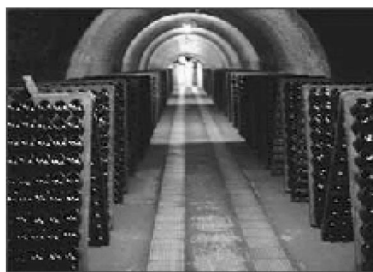
La conservazione dei vini

Come è noto, il vino può essere conservato nel tempo: se mantenuti in un luogo adatto i vini bianchi possono essere conservati per circa due anni dalla data di vendemmia, ma e' comunque preferibile consumarli entro un anno. I vini rossi leggeri possono essere invece conservati fino a due anni, mentre alcuni dei vini rossi corposi possono resistere per dieci anni e i passiti addirittura anche venti anni. Quando acquistate una bottiglia di vino mettetela immediatamente in cantina o in altro luogo adatto. Nel processo che va dalla coltivazione dell'uva fino alla maturazione e al momento della vendemmia e della vinificazione sono determinanti tre fattori: la luce, l'umidità dell'aria e la temperatura ambiente. Per fare in modo che il gusto del vino giunga a piena maturazione e per mantenere il buon aroma del vino, è necessario una sua perfetta conservazione tramite l'interazione di questi tre fattori.



Luogo di conservazione

Non tutti dispongono di un locale sotterraneo da adibire a cantina. Solo recentemente la tecnologia è riuscita a fornire un valido sostituto alla classica cantina. Il frigo-cantina (Wine Cellar) che avete acquistato è un speciale apparecchio studiato per contenere e conservare in modo corretto i vini. Al suo interno, infatti, non vengono conservate frutta, verdura e lattine ma soltanto le vostre bottiglie di vino preferite. Così, anche senza disporre di uno spazio cantina, è possibile far maturare, conservare adeguatamente e degustare ogni tipo di vino.



Modalità di conservazione

Regola imprescindibile per conservare le vostre bottiglie preferite è quella di coricarle su un lato o di tenerle inclinate in modo che il vino bagni il tappo. Molti pensano che questo provochi il classico odore di "tappo". In realtà il contatto del vino con il tappo favorisce l'elasticità del tappo garantendone la funzionalità. Un facile prelievo delle bottiglie per la loro utilizzazione evita infatti accidentali scuotimenti che, come le vibrazioni, possono rimettere in sospensione i sedimenti alterando, più o meno a lungo, l'aspetto estetico del vino. Muovete quindi le vostre bottiglie il meno possibile e lasciate riposare il vino. Evitate inoltre di mandare a contatto le bottiglie con la parete di fondo in quanto ciò non solo comprometterebbe un efficiente sbrinamento ma portebbe rovinare le etichette delle bottiglie a causa delle goccioline d'acqua raccolte durante lo sbrinamento. Gli scaffali su cui si posano le bottiglie devono essere di legno, materiale che assorbe efficacemente eventuali vibrazioni e mantiene la bottiglia lontana dalla parete che trasmette il freddo. E' inoltre fondamentale, mantenere le bottiglie di vino lontano da sostanze o luoghi caratterizzati da forti odori in quanto questi possono essere facilmente trasmessi al vino.

La temperatura

La temperatura rappresenta un fattore critico e importante per tutto il ciclo di vita del vino e determina il suo buono sviluppo quando rimane in bottiglia ad affinarsi. Per un ottimale conservazione, la temperatura deve essere mantenuta costante in un intervallo fra gli 8 e 12°C. E' fondamentale evitare rapide ed ampie escursioni termiche: una temperatura troppo elevata dilata i liquidi e provoca un'accelerazione della maturazione del vino, mentre una temperatura eccessivamente bassa (al di sotto dei 4 - 5°C) può provocare delle precipitazioni di tartrati difetto che pregiudica la gradevolezza estetica del vino. Nel caso estremo in cui la temperatura scenda sotto i 0°C, il vino congelando può provocare l'esplosione del tappo.

Il tappo

Il tappo rappresenta una componente fondamentale della bottiglia: la sua qualità, scelta dal produttore del vino, è molto importante per una corretta maturazione del vino stesso. Le perfette condizioni del tappo, anche sulla bottiglia che acquistiamo, dipendono esclusivamente dagli standard di uso e stoccaggio utilizzati dal produttore o imbottigliatore.

STOCCARE LE BOTTIGLIE

Stoccaggio classico con 36 bottiglie

Se si desidera sistemare le bottiglie per la conservazione del vino in modo tale da renderle visibili e facilmente estraibili, si consiglia la configurazione a 36 bottiglie (bordolesi o misto bordolesi e renane).

Posizionare nelle apposite nicchie di ciascuno dei 5 ripiani in legno un numero massimo di 6 bottiglie; altre 6 bottiglie possono essere collocate nelle apposite feritoie poste sulla base della cantina per un totale di 36 bottiglie.

I ripiani in legno hanno un sistema di bloccaggio per evitare involontarie estrazioni che potrebbero causare la caduta delle bottiglie. Si suggerisce di collocare le bottiglie più grandi (Renana).

Stoccaggio con bottiglie Champagnotta

Per la loro dimensione maggiore rispetto alle bottiglie classiche, quelle Champagnotta si devono collocare sulla base della cantina in un numero massimo di 5.

Se si volessero stoccare altre bottiglie di tipo Champagnotta si deve rimuovere il 5° ripiano e si devono collocare le bottiglie su quelle poste sulla base della cantina in senso opposto rispetto alle precedenti. E' possibile così stoccare fino a 9 bottiglie di tipo Champagnotta.

Estrazione dei ripiani in legno

Per l'estrazione dei ripiani in legno procedere come segue:

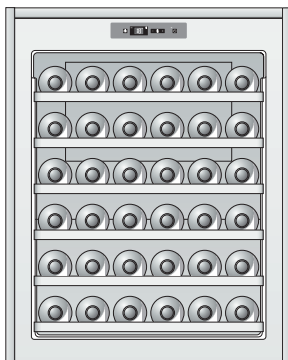
1. Con una mano afferrare la parte anteriore del ripiano.
2. Estrarre lentamente il ripiano tirandolo verso di sé per 1/3 della corsa totale.

Se le bottiglie sono poche

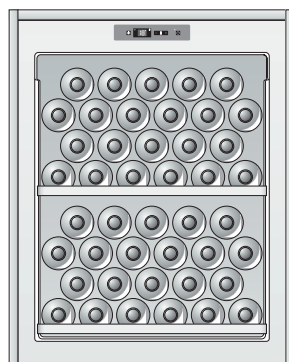
Se il numero delle bottiglie a disposizione non è sufficiente a riempire il frigo cantina, si consiglia di suddividerle fra tutti i ripiani disponibili, evitando di caricarle tutte in alto o in basso. Per una visualizzazione migliore dall'esterno, si consiglia di disporle centralmente su tutti i ripiani.

STOCCARE LE BOTTIGLIE

Possibili configurazioni per lo stoccaggio delle bottiglie



STANDARD
36 Bottiglie
(100% coricate)
5 griglie utilizzate

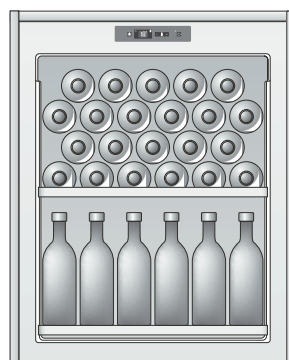


CONSERVAZIONE
44 Bottiglie (100% coricate)
1 griglia utilizzata

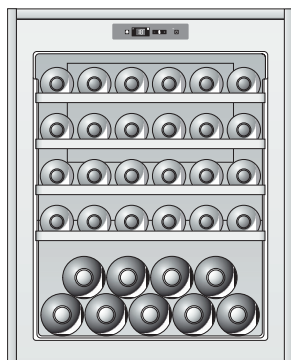


SERVIZIO
42 Bottiglie
(50% coricate e 50% in piedi)
3 griglie utilizzate

} 4 file (6x4)



MASSIMO STOCCAGGIO
46 Bottiglie (48%
coricate e 52% in piedi)
1 griglia utilizzata



**STOCCAGGIO
CON BOTTIGLIE
CHAMPAGNOTTA**

4 file (6x4) }

In nessun caso estrarre più di un ripiano scorrevole alla volta.

TABELLA DELLE TEMPERATURE OTTIMALI A CUI SERVIRE I VINI

Nella tabella si riportano le temperature indicative a cui dovrebbe essere servito il vino in tavola.

Nel caso in cui il vino debba essere servito ad una temperatura superiore a quella impostata all'interno della cantina, si consiglia di lasciar fuori per il tempo necessario.

Barolo	17° C
Barbaresco	17° C
Beaujolais	13° C
Bordeaux Bianco Secco	8° C
Bordeaux Rosso	17° C
Bourgogne Bianco	11° C
Bourgogne Rosso	18° C
Brunello	17° C
Champagne	6° C
Chianti Classico	16° C
Passito di Pantelleria	6° C
Provenza Rosé	12° C
Spumanti Secchi e Dolci	6° C

Verdicchio	8° C
Vini bianchi del Trentino	11° C
Vini bianchi Franciacorta	11° C
Vini bianchi Secchi	8° C
Vini del Friuli	11° C
Vini del Rodano	15° C
Vini della Loira Bianchi Secchi	10° C
Vini della Loira Liquorosi	7° C
Vini della Loira Rossi	14° C
Vini passiti liquorosi	8-18° C
Vini Novelli	12° C
Vini Rossi Leggeri, poco tannici	14° C
Vini Rossi mediamente strutturati, abbastanza tannici	16° C

COME FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO

Messa in funzione dell'apparecchio

Avviamento dell'apparecchio

Inserire la spina per mettere in funzione l'apparecchio e regolare la temperatura sul pannello frontale dell'apparecchio, una spia verde si illumina e il prodotto è acceso.

E' presente all' interno del prodotto una lampada che si attiva automaticamente all'apertura della porta o che può essere accesa all'occorrenza dal pannello comandi premendo l'apposito pulsante.

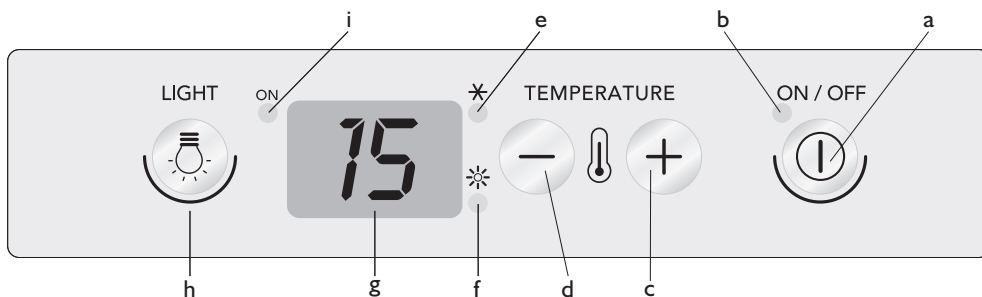
Regolazione della temperatura

Per un corretto funzionamento dell'apparecchio consigliamo di regolare la temperatura secondo le indicazioni riportate nel paragrafo "Introduzione sul vino".

Nota:

La temperatura ambiente, la frequenza di apertura della porta e la posizione dell'apparecchio possono influenzare le temperature interne.

Descrizione del pannello comandi



- a) Tasto on / off : accensione / spegnimento prodotto
- b) Spia funzionamento prodotto
- c) Tasto (+) per aumentare la temperatura (max + 18 °C)
- d) Tasto (-) per diminuire la temperatura (min + 6 °C)
- e) Spia raffreddamento attivato
- f) Spia riscaldamento attivato
- g) Display temperatura in cella
- h) Tasto Luce interna
- i) Spia luce interna

Regolazione della temperatura

La temperatura del prodotto è stata regolata in fabbrica e corrisponde a 15° C.

Qualora dovesse rendersi necessario, è possibile modificare la temperatura secondo quanto segue:

1. Al momento della connessione alla rete elettrica, il display visualizza la temperatura impostata all'interno del vano.
2. Premere il tasto (+) per circa un secondo; l'indicatore della temperatura comincerà a lampeggiare.
3. Premere i tasti (+) o (-) fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
4. Attendere 5 secondi perché l'indicatore torni fisso; la temperatura è stata impostata.
5. Attendere che l'adeguamento della temperatura abbia effetto ed introdurre le bottiglie di vino nella cantina. La luce interna non si accende (oppure si spegne temporaneamente) quando la temperatura, all'interno, supera i 24°C, ciò per consentire un raggiungimento più veloce della temperatura impostata.

Controllo della temperatura

In ogni momento è visualizzabile la temperatura del vano sul display di controllo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o pulizia, togliere la spina dalla presa di corrente o comunque disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.

Lo sbrinamento del wine cellar è completamente automatico.

- La presenza periodica di goccioline d'acqua sulla parete posteriore interna dell'apparecchio evidenzia la fase di sbrinamento automatico. L'acqua di sbrinamento viene convogliata automaticamente in un foro di scarico, quindi raccolta in un contenitore ove evapora.

In caso di necessità...

1. Svuotare completamente il wine cellar.
 2. Disinserire il prodotto dalla rete elettrica.
 3. Per impedire la formazione di muffe, di cattivi odori e di ossidazioni, la porta dell'apparecchio deve rimanere socchiusa (3-4 cm circa).
 4. Pulire l'apparecchio.
- Pulire periodicamente l'interno con una spugna inumidita in acqua tiepida e/o detergente neutro. Risciacquare ed asciugare con un panno morbido. Non usare abrasivi.
 - Pulire l'esterno con un panno morbido inumidito in acqua. Non utilizzare paste o pagliette abrasive, nè smacchiatori (es. acetone, trielina) nè aceto.
 - Effettuare la pulizia del vetro esterno con qualsiasi detergente specifico e la parte interna esclusivamente con un panno inumidito, evitando di utilizzare detergenti vari al fine di preservare la corretta conservazione dei vini.

Pulizia griglia

Per una corretta pulizia delle griglie in legno di rovere utilizzare un panno umido. Attenzione a non rovinare la guarnizione quando la griglia viene estratta dal prodotto. Per questo si consiglia di sfruttare la massima apertura della porta.

GUIDA RICERCA GUASTI

Prima di contattare l'Assistenza....

I problemi di funzionamento sono spesso dovuti a cause banali, che possono essere individuate e risolte senza l'uso di attrezzi di alcun tipo.

I rumori dell'apparecchio sono normali poiché le ventole e i compressori di cui è dotato per la regolazione del funzionamento si accendono e spengono automaticamente.

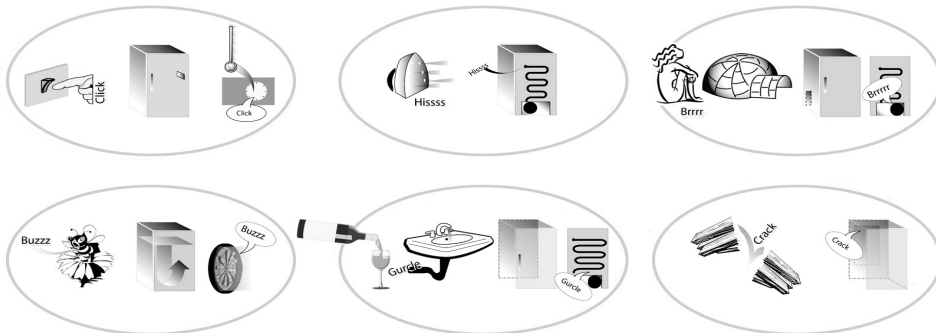
Alcuni rumori di funzionamento possono essere ridotti:

- livellando l'apparecchio e installandolo su una superficie piana
- separando ed evitando il contatto fra l'apparecchio e i mobili
- controllando se i componenti interni sono collocati correttamente
- controllando che le bottiglie e i contenitori non siano a contatto fra loro

Alcuni possibili rumori di funzionamento:

- un sibilo all'accensione dell'apparecchio per la prima volta o dopo un periodo di tempo prolungato.
- un gorgoglio quando il fluido refrigerante entra nei tubi.
- un ronzio quando la ventola si mette in funzione.
- **un crepitio quando il compressore si avvia.**
- uno scatto improvviso quando il compressore si accende e spegne.

Quando senti questi rumori...



..il tuo prodotto è vivo!!!

GUIDA RICERCA GUASTI

1. L'apparecchio non funziona.

- C'è un'interruzione di corrente?
- La spina è ben inserita nella presa di corrente?
- L'interruttore bipolare di rete è inserito?
- Le protezioni dell'impianto elettrico dell'abitazione sono correttamente funzionanti?
- Il cavo di alimentazione è rotto?

2. La temperatura all'interno del wine cellar non è sufficientemente fredda.

- La porta è stata chiusa correttamente?
- Le bottiglie impediscono la chiusura della porta?
- L'apparecchio è installato vicino ad una sorgente di calore?
- La temperatura selezionata è corretta?

- La circolazione dell'aria attraverso le aperture di ventilazione è ostruita?

3. La temperatura all'interno del wine cellar è troppo fredda.

- La temperatura selezionata è corretta?

4. L'apparecchio è eccessivamente rumoroso.

- L'installazione dell'apparecchio è stata effettuata correttamente?
- I tubi nella parte posteriore si toccano o vibrano?

5. C'è acqua sul fondo del prodotto.

- Lo scarico dell'acqua di sbrinamento è ostruito?

ISTRUZIONI PER LA RIPARAZIONE

Per modificare i valori delle impostazioni di temperatura procedere come segue:

- premere i tasti di selezione della temperatura "+" e "-" fino a visualizzare "bOF" sul display
- Accedere al menu delle impostazioni premendo il tasto "+" fino a visualizzare "Cnf", tenere premuto il tasto "+" fino a visualizzare l'indicazione "hyl" lampeggiante (primo parametro)
- Scorrere il menu parametri con il tasto "-" fino a visualizzare la voce "OFI" sul display

- Premere il tasto "+" per accedere alla modifica parametri
- Con i tasti "+" e "-" è possibile modificare i valori di impostazione della temperatura
- Attendere fino a quando il display smette di lampeggiare e ritorna alla temperatura di lavoro
- Ora premere i tasti "+" e "-" fino a quando "bON" non compare più sul display; in questo modo si blocca l'accesso al menu e si salvano le impostazioni dei parametri selezionate

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica:

Riavviare l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato. Se il risultato è negativo, disinserire nuovamente l'apparecchio e ripetere l'operazione dopo un'ora.

Se, dopo aver eseguito i controlli elencati nella guida ricerca guasti e aver riavviato l'apparecchio, il vostro apparecchio continua a non funzionare correttamente, contattate il Servizio Assistenza Tecnica, illustrando chiaramente il problema e comunicando:

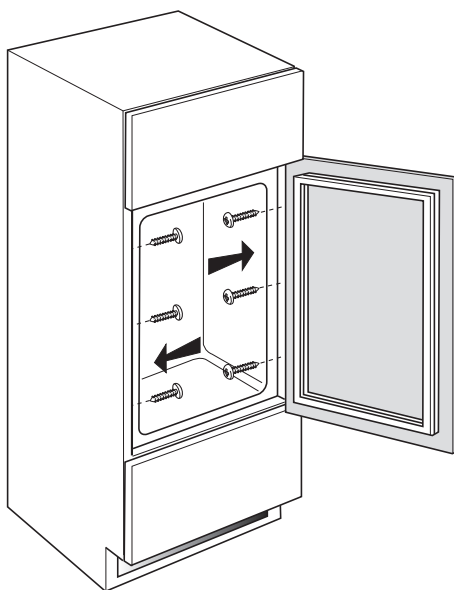
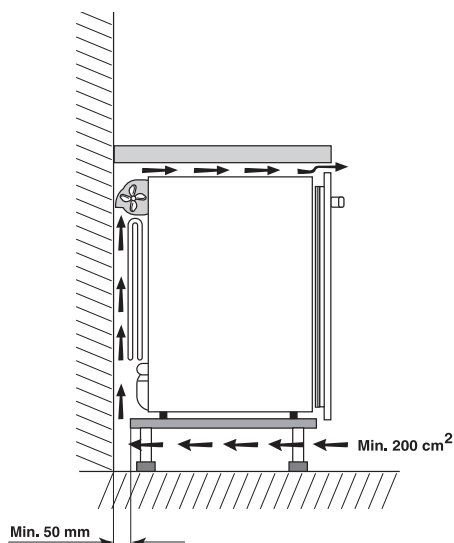
- il tipo e il numero di serie dell'apparecchio (riportati sulla targhetta matricola).
- il tipo di guasto.
- il modello.
- il numero Service (la cifra che si trova dopo la parola SERVICE, sulla targhetta matricola posta all'interno dell'apparecchio).
- il vostro indirizzo completo.
- il vostro numero e prefisso telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

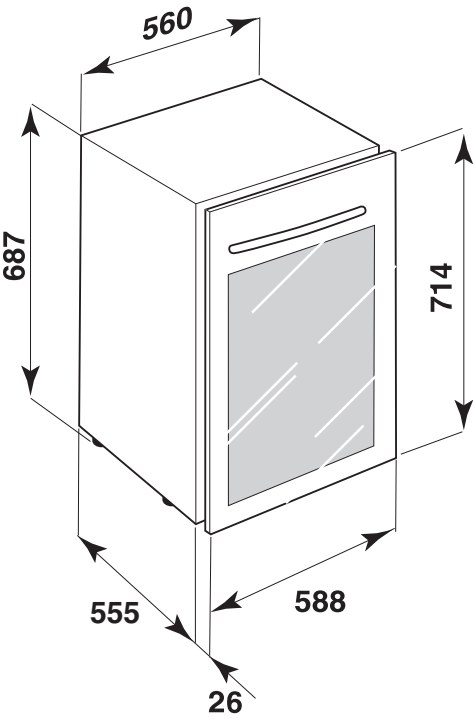
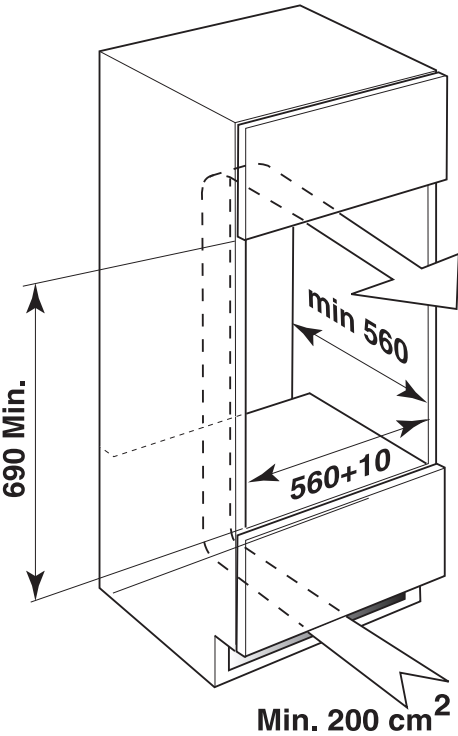


INSTALLAZIONE

- Realizzare il montaggio del prodotto con la corretta ventilazione come mostrano le figure riportate.
- Per questo wine cellar non è possibile effettuare la reversibilità della porta.
- Installare l'apparecchio lontano da fonti di calore.
- L'installazione in un ambiente caldo, l'esposizione diretta ai raggi solari o la collocazione dell'apparecchio nelle vicinanze di una fonte di calore (caloriferi, fornelli), aumentano il consumo di corrente e dovrebbero essere evitate.
- Qualora ciò non fosse possibile, è necessario rispettare le seguenti distanze minime:
 - 30 cm da cucine a carbone o petrolio;
 - 3 cm da cucine elettriche e/ o a gas.
- Posizionarlo in luogo asciutto e ben aerato.
- Pulire l'interno (vedere il capitolo "Pulizia e manutenzione").
- Inserire gli accessori a corredo.



INSTALLAZIONE



INSTALLAZIONE

A) Installazione adiacente a mobili

Al fine di garantire la completa apertura della porta a 90°, il prodotto deve essere installato tenendo presente che dalle flange laterali, alle ante dei mobili o elettrodomestici adiacenti, devono essere mantenuti almeno 3.5 mm di distanza (come riportato nella figura 1).

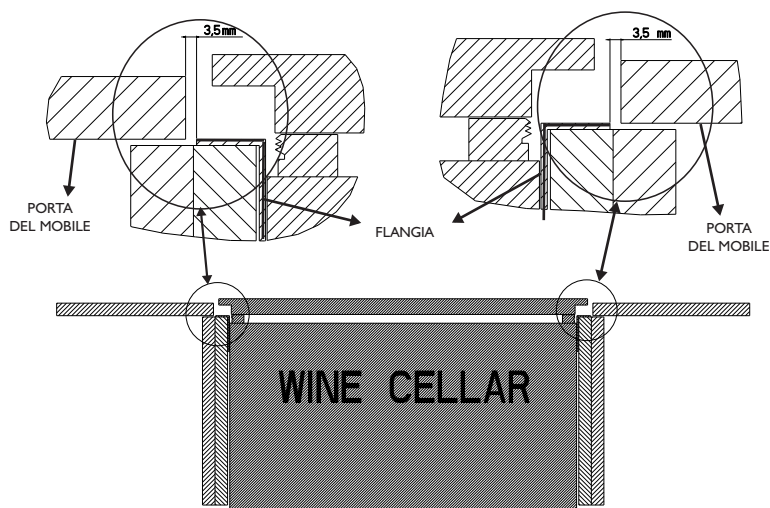


Fig. 1

B) Installazione adiacente a pareti

In caso di maniglia sporgente, al fine di garantire la completa apertura della porta a 90°, il prodotto deve essere installato tenendo presente che, dalla flangia laterale alla parete adiacente l'apertura, deve essere mantenuta una distanza minima di 60 mm (come riportato nella figura 2).

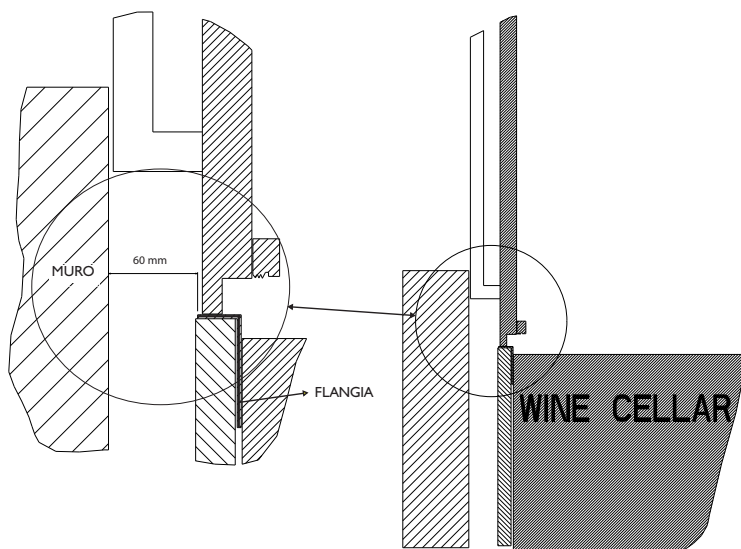


Fig. 2

Collegamento elettrico

- I collegamenti elettrici devono essere conformi alle normative locali.
- I dati relativi alla tensione e alla potenza assorbita sono riportati sulla targhetta matricola, posta all'interno dell'apparecchio.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni subiti da persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza delle norme sopra indicate.
- Se la spina e la presa non sono dello stesso tipo, far sostituire la presa da un tecnico qualificato.
- Non usare prolunghes o adattatori multipli.

Scollegamento elettrico

Lo scollegamento elettrico deve essere possibile o disinserendo la spina o tramite un interruttore bipolare di rete posto a monte della presa.