

I

Italiano,

RU

,1

F

Français,

RU

D

Deutsch,

E

Espanol,

-2

-3

() -4

-5
()

-6

-7



REFRIGERAZIONE MOBILE - FRIGOBAR
gruppo  BERLONI

RU

B 136 HOME		
	1	2
		60 68 57
**	32,5 37,5	
	100	
	0,54 A	
	1 x 6	
	0,9 / /24	
*	115	220
Hz*	50	60
*		
**		

1.

3

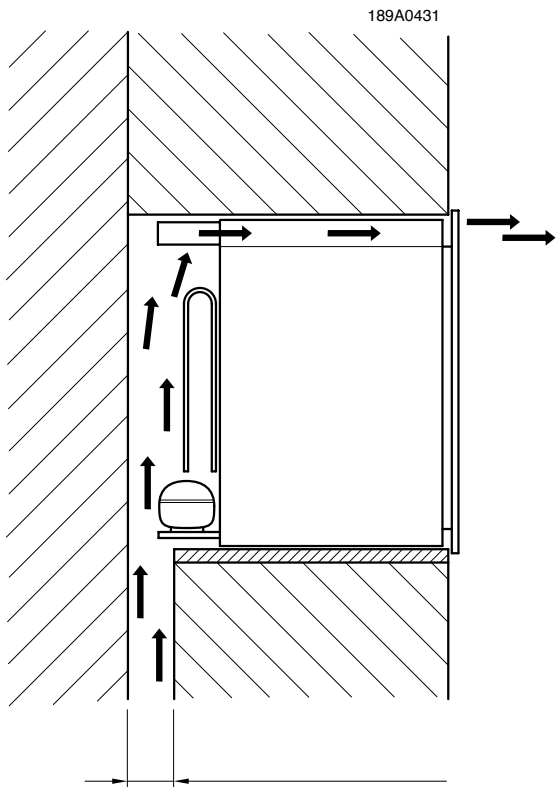
2.

3.

1.

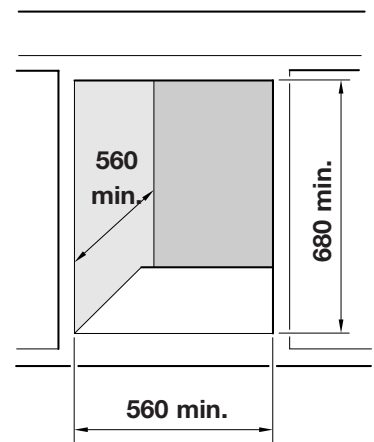
2.

3.

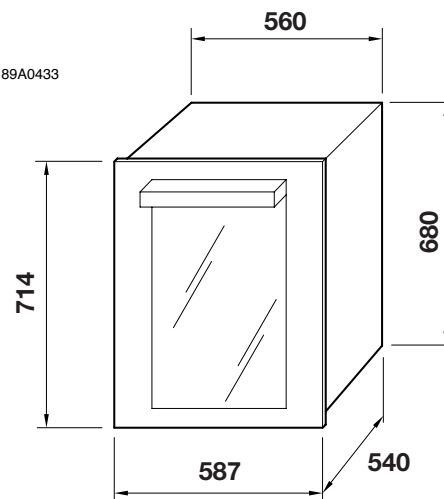


50

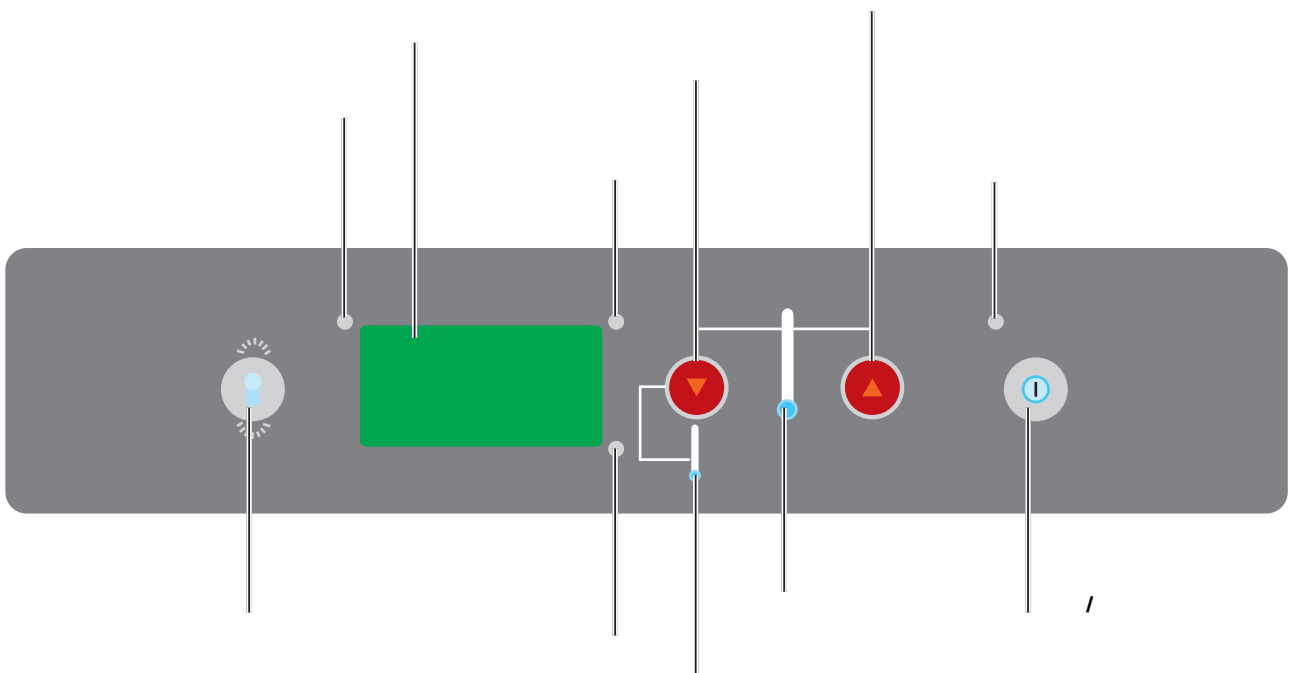
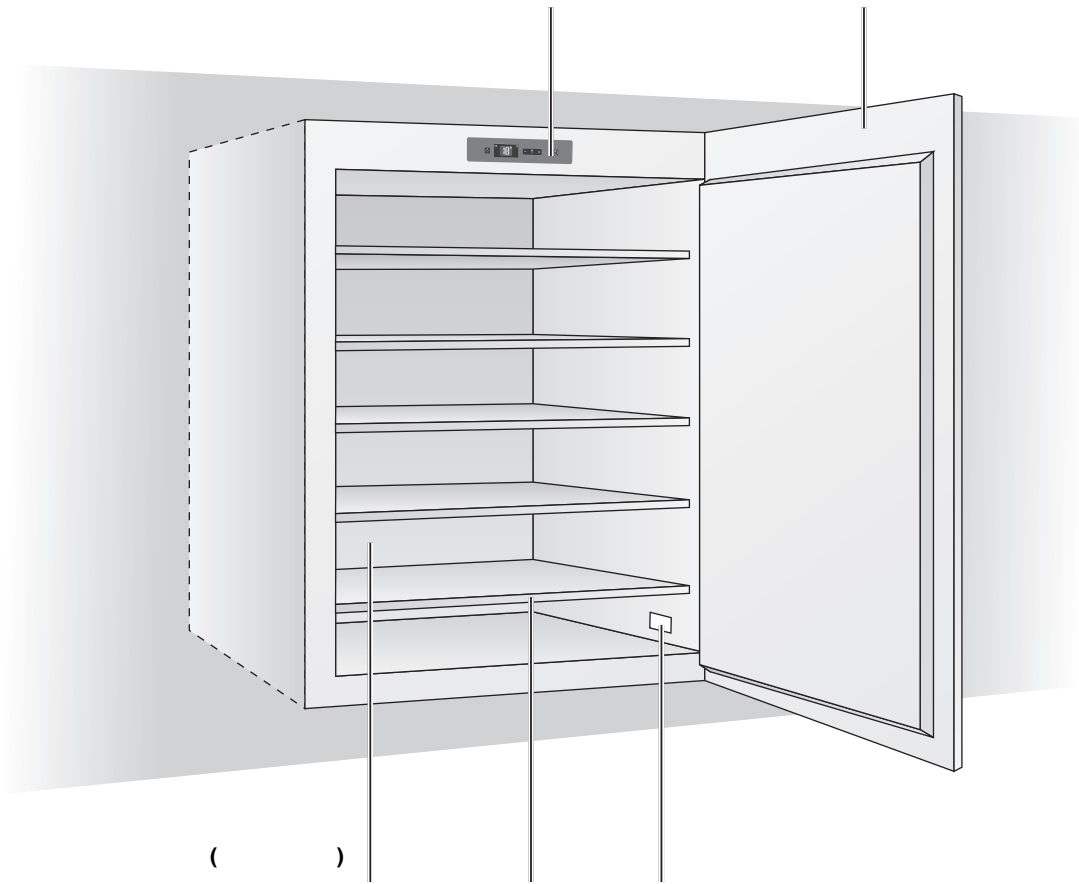
189A0432



189A0433



RU



Камера выдержки (хранения) вин

Камера выдержки (хранения) вин предназначена для поддержания оптимальных условий хранения вин.

Оптимальная температура в камере 15° установлена производителем.




Вино имеет сложную природу. Его получают в ходе длительного и медленного процесса. Чтобы добиться его наилучших качеств, необходимы особые условия.

Все вина хранятся при одинаковой температуре, но в зависимости от различных характеристик они подаются и дегустируются при разной степени охлаждения.

Поэтому, вы можете хранить вино при любой температуре, не допуская ее перепадов.

Регулирование температуры

Для регулирования температуры в камере, следуйте рекомендациям:

1. При подключении шкафа к электропитанию, дисплей показывает автоматически установленную температуру.
2. Нажмите кнопку . Индикатор температуры начнет мигать.
3. Регулируйте температуру кнопками  и .
4. Через 5 секунд после установления нужной температуры, индикатор перестает мигать.
5. Прежде чем поместить бутылки в камеру, дождитесь, пока температура не достигнет установленного уровня.

При температуре выше 24° освещение в камере автоматически отключается. Так необходимая температура достигается быстрее.

Температурные зоны

Шкаф работает в двух температурных зонах. Для работы при двойной температуре, разместите черный держатель бутылок в креплениях для четвертой полки (считая сверху вниз), затем установите желаемую температуру в верхнем отделе. Помните, что температура в нижнем отделе будет ниже установленной температуры на 6 градусов (температура в нижней части не устанавливается отдельно).

ВНИМАНИЕ: Мы рекомендуем поддерживать температуру 14° в верхней камере. При этом температура в нижней камере будет колебаться от 10° до 11° (оптимальная температура для сервировки белого вина).

Для работы в одной температурной зоне замените черный держатель бутылок на прилагающуюся в комплекте решетку (аналогичную установленным деревянным решеткам). Мы рекомендуем хранить неиспользуемую решетку в сухом и прохладном месте.

Извлечение деревянных полок

Вынимайте полки медленно, потянув на себя.

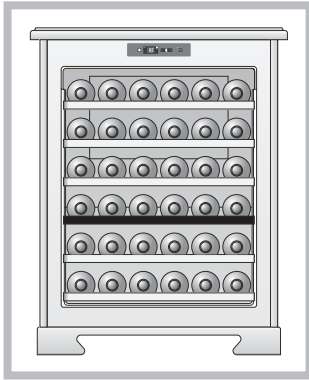
При необходимости извлечь полки полностью, освободите их от бутылок.

! Не извлекайте одновременно несколько полок.

RU

36

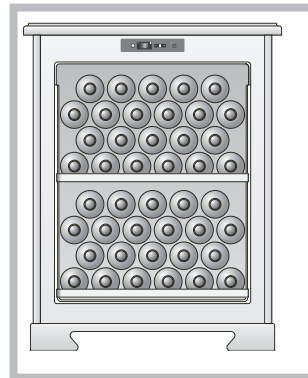
36



36
(
5

.6

Renana



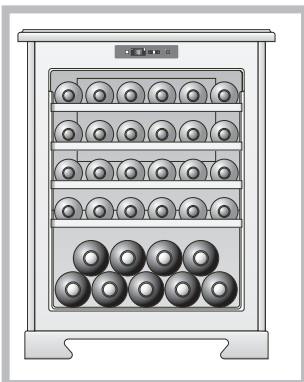
44
(
1)



42
(21 -
, 21
) 3
4



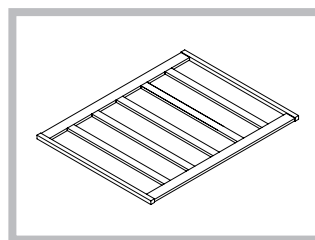
46
(22 -
24 -
) 1
4



(9),

5

5.



!

22

:
- ;
- ;
- ;
- ;
!
!
,