



Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Adegas
PH24DZ

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto de nossa linha.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **o usuário deve ler atentamente as instruções a seguir**. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções. Ele deve ser guardado para eventuais consultas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Este aparelho não deve ser utilizado ao ar livre.
- Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.
- Para evitar risco de aprisionamento de crianças, posicionar as prateleiras cromadas de modo que a criança não consiga subir facilmente.
- O aparelho deve ser corretamente conectado a uma fonte de energia elétrica.
- Não utilizar extensões.
- Sempre desconectar o aparelho da fonte de energia antes de limpá-lo, ou de efetuar reparos.
- Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.
- Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá consultar o Certificado de Garantia e entrar em contato com um posto de Assistência Técnica Autorizada.
- A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.
- As prateleiras foram projetadas para suportar o peso das garrafas. Não retire prateleiras com objetivo de empilhar garrafas.
- Para uma conservação eficaz de seu vinho, recomenda-se posicionar as garrafas sempre na posição horizontal.
- Não recomenda-se a conservação de vinhos na posição vertical por um longo período.
- Jamais forre as gavetas, pois isso prejudicaria a circulação do ar interno e consequentemente o desempenho da adega.
- Não guarde substâncias explosivas, tais como lata de aerosol inflamável, neste aparelho.

Descarte adequado de produtos

Crianças desprevenidas podem ficar aprisionadas em Adegas de Vinho antiga que tenha sido descartada, mesmo que há poucos dias. Quando houver descarte da sua Adega antiga tome as seguintes providências:

Remova a porta e encaminhe o produto para um centro de reciclagem para o correto descarte.

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

Aviso importante : Qualquer serviço de manutenção ou de reparos só deverá ser efetuado por um técnico credenciado. Não tentar consertar o aparelho por conta própria.



ADVERTÊNCIA



- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Recolocar todos os componentes antes de ligar o produto.
- Ligar o plugue em uma tomada com aterramento efetivo, conforme norma NBR5410.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

COMPONENTES

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 01. Compartimento superior | 04. Pés niveladores |
| 02. Sistema de ventilação | 05. Porta de vidro |
| 03. Compartimento inferior | 06. Painel de controle* |

*Painel de controle está localizado na parte frontal da porta superior.



CARACTERÍSTICAS

A Adega possui dois compartimentos com controle de temperatura independente, visando ajustar a melhor temperatura para o tipo de vinho desejado. O **Compartimento Superior** é recomendado para temperaturas mais baixas (vinho branco), enquanto o **Compartimento Inferior** é recomendado para utilização em temperaturas mais altas (vinho tinto).

Capacidade: 69 litros / 24 garrafas (8 no Compartimento Superior e 16 no Compartimento inferior)

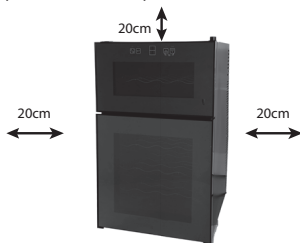
Temperatura ambiente: recomenda-se que este aparelho seja instalado em um ambiente com temperatura entre 18°C e 26°C.

Temperatura interna: a temperatura no interior do produto poderá ser ajustada entre 8-18°C para o **Compartimento Superior** (vinho branco) e entre 12-18°C para o **Compartimento Inferior** (vinho tinto).

INSTALAÇÃO

Seguir as seguintes recomendações:

- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e nivelada que suporte o seu peso.
- Colocar o aparelho em um ambiente seco.
- Jamais colocar o aparelho perto de fontes de calor (ex: fornos, aquecedores de água ou similares) e não exponha à luz direta do sol.
- Certificar-se de que haja espaço suficiente em volta do aparelho. Deixar um espaço de no mínimo 20 centímetros em torno do aparelho e a parte frontal sempre aberta.



- O aparelho deve ser posicionado a pelo menos 1m de fogões e fornos.
- Desenrolar totalmente o cordão elétrico e conectá-lo a uma tomada elétrica que corresponda às especificações do aparelho. O plugue deve ser acessível de modo que se possa desligar o aparelho sem ter que movê-lo.

ATENÇÃO: Recomendamos que este aparelho seja ligado a uma tomada elétrica independente. Qualquer defeito de outro aparelho ligado a este mesmo circuito de alimentação poderá provocar danos no equipamento.

- Ajustar o controle de temperatura para o valor da temperatura desejada (ver item **Configurações da Adega**).

Ligando o aparelho

Conectar o plugue elétrico do aparelho a uma tomada elétrica. A tensão elétrica e a frequência estão indicadas na etiqueta do produto (na parte externa traseira do produto).

NOTA: Após conectar a Adega à tomada, fazer o ajuste de temperatura, permita que ela atinja a temperatura de ajuste e se estabilize, poderá levar até 12 horas.

Durante este período não coloque garrafas no seu interior. Quando inserida as garrafas na adega, a temperatura interna deverá subir em razão da carga térmica introduzida (temperatura do vinho e abertura da porta), voltando a atingir a temperatura ajustada após algum tempo. Isso ocorrerá sempre que inserido uma grande quantidade de garrafas, podendo levar 24 horas ou mais para que a temperatura atinja o valor ajustado e estabilize.

Condensação Externa

Evite instalar a adega em locais com umidade relativa do ar elevada, isso pode prejudicar o aparelho, e umidade relativa do ar acima de 65% pode ocasionar em condensação externa. Isso é normal e não caracteriza defeito no produto

Aterramento

Este aparelho deverá ser conectado a uma tomada aterrada (**figura A**); o aterramento diminuirá o risco de choque elétrico. O plugue deverá ser inserido em uma tomada elétrica que tenha sido aterrada conforme as normas e padrões vigentes. Verificar com um eletricitista qualificado ou com o serviço de Assistência Técnica Autorizada se houver dúvidas quanto ao alteração do aparelho. Não modificar o plugue fornecido com o aparelho se não conseguir encaixá-lo na tomada elétrica. Mandar instalar uma tomada elétrica apropriada por um eletricitista qualificado.



Figura A

Temperaturas ideais para o vinho

Não possui um consenso entre os especialistas referente a temperatura ideal para o vinho. O indicado é que mantenha-se na faixa entre 10°C e 18°C.

O importante é garantir que as temperaturas sejam mantidas constantes em uma mesma adega, minimizando as variações de temperatura entre dia e noite.

Abaixo, algumas sugestões de temperatura para o vinho:

Vinho Tinto: 12 – 18°C

Vinho Branco: 8-18°C

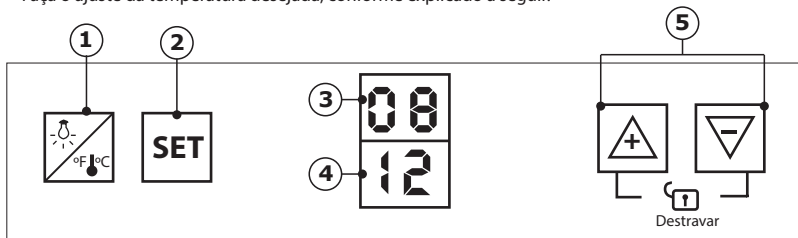
Armazenamento das garrafas de vinho.

No interior da adega, como em todo produto de refrigeração, há uma pequena variação na temperatura em diferentes locais do interior. Devido o ar frio ser mais denso as prateleiras inferiores possuem uma temperatura gradativamente menor do que as prateleiras superiores.

A temperatura indicada no visor é referente a temperatura média da adega, havendo uma temperatura gradativamente maior na região superior.

PAINEL DE CONTROLE E CONFIGURAÇÕES

Ao ligar o plugue a rede elétrica, o visor (display) mostrará a temperatura atual do interior da adega. Faça o ajuste da temperatura desejada, conforme explicado a seguir.



1. Iluminação interior e Seleção de unidade de medida (°C ou °F)
2. Seleciona o Compartimento desejado (Superior ou Inferior)
3. Indicador de temperatura do Compartimento Superior

4. Indicador de temperatura do Compartimento Inferior
5. Ajustes de temperatura

Desbloqueio do Painel


A adega é equipada com travamento de painel automático que é ativado após aproximadamente 15 segundos posterior ao último toque. Para destravar pressionar simultaneamente as teclas + e - e aguardar o aviso sonoro que soará após alguns segundos, confirmando a liberação do painel.


CONFIGURANDO A ADEGA

Após desbloquear o painel, seguir as instruções seguintes:

- Pressionar o **botão SET** para selecionar o Compartimento desejado (Superior ou inferior) para ajustes na temperatura. A temperatura do Compartimento selecionado piscará no visor.
- Para aumentar ou diminuir a temperatura, apertar os botões de **Ajuste de Temperatura**. Após alguns segundos o parâmetro ajustado é salvo e o teclado bloqueado, retornando a apresentar a temperatura atual do interior da adega no display. O produto então irá trabalhar até que a temperatura programada seja atingida.

- Para visualizar a temperatura ajustada anteriormente, desbloqueie o painel e pressione a tecla SET para escolher o compartimento desejado.

- Com o painel desbloqueado, pressione o botão  para acender a luz interior do aparelho, caso necessário.

- Caso queira ajustar a medida de temperatura entre graus Celsius e Fahrenheit, pressione e segure o botão .

TROCA DE LÂMPADA

O aparelho possui a tecnologia de iluminação de LEDS, o que proporciona uma maior iluminação e durabilidade, além de baixo consumo de energia.

Caso seja necessário sua substituição, procurar uma Assistência Técnica Autorizada Philco.

MANUTENÇÃO DE LIMPEZA

- Desconecte o cabo de alimentação da tomada antes da limpeza.
- Utilize pano umedecido com água e detergente neutro.
- Retire eventuais excessos de detergente apenas com pano úmido. Seque bem.

NOTA: Não molhar o produto pois pode ocasionar danos na parte de alimentação e controle.

DICAS PARA ECONOMIA DE ENERGIA

- Não abrir a porta freqüentemente, especialmente quando o tempo estiver quente e úmido. Uma vez aberta, fechar assim que possível.
- Verificar periodicamente se o aparelho está suficientemente ventilado (circulação de ar adequada ao redor do aparelho).
- Ajustar o controle de temperatura para uma temperatura mais elevada sempre que não sentir necessidade de temperaturas mais baixas.
- Se a borracha de vedação estiver danificada, o consumo de energia será substancialmente maior. Para recuperar a eficiência, trocar a borracha de vedação.
- Sempre considerar as instruções das seções **Instalação e Dicas para Economia de Energia**, caso contrário o consumo de energia será substancialmente maior.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Consultar o guia de resolução de problemas abaixo para auxiliar na identificação da possível causa e solução para o problema identificado. Se o problema persistir após completar essas verificações, entrar em contato com uma Assistência Técnica Autorizada mais próxima da sua área.

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não liga	Plugue elétrico não está conectado a rede elétrica.	Verifique se o plugue está corretamente conectado.
	Não possui energia na tomada elétrica.	Verifique se possui energia na tomada ligando outro produto.
	Produto ligado na tensão incorreta.	Verifique a tensão do produto.
Compartimento da adega não refrigera.	Tempo de resfriamento ou foi adicionado grande numero de garrafas ao mesmo tempo.	Normal quando a adega é ligada pela primeira vez ou é inserida uma grande quantidade de garrafas em temperatura ambiente, sendo necessário um tempo maior para atingir a temperatura.
	A temperatura não foi ajustada corretamente.	Verifique se a temperatura foi ajustada corretamente.
	Produto operando em um ambiente com temperatura elevada.	Instalar o aparelho em local com temperatura ambiente menor de 26°C.
	Abertura frequente da porta.	Evite abertura desnecessária da porta, quando aberta permite que entre uma grande quantidade de calor.
	Fontes de calor próximo ao produto.	Evitar instalação próximo à fontes de calor.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Baixo desempenho	Pouca área de ventilação sobre o produto.	Verifique se o produto está instalado corretamente, respeitando o espaçamento ao redor do produto, para troca de calor.
Odores de Mofo no Interior da Adega.	Há possibilidade de desenvolver fungos no rótulo da garrafa.	Antes de inserir as garrafas no interior de sua adega faça uma limpeza nas garrafas.
Ruídos anormais.	Produto com a instalação incorreta.	Verifique se o produto está bem apoiado sobre o piso e nivelado. Verifique se a adega não está encostando em outros aparelhos.
Condensação (suor) na parte externa.	Excesso de umidade no ambiente (não é um defeito).	Caso a umidade do ar estiver acima de 65%, é possível que haja condensação externa.
Condensação (suor) na parte interna.	Abertura de porta.	É normal quando ocorre abertura da porta em curtos períodos ou por manter a porta aberta por um determinado tempo.
Painel de controle não funciona.	Painel de controle bloqueado.	Pressionar as tedar + e - simultaneamente por 3 segundos e aguardar o desbloqueio.
Leve ruído.	Motor ventilador em funcionamento normal.	É normal que o produto emita um leve ruído durante o funcionamento.

HISTÓRIA DO VINHO

Não se pode apontar precisamente o local e a época em que o vinho foi feito pela primeira vez, do mesmo modo que não sabemos quem foi o inventor da roda. O vinho possui uma importância histórica e religiosa, remonta diversos períodos da humanidade. Cada cultura conta o surgimento do vinho de uma forma diferente. Os cristãos, embasados no Antigo Testamento, acreditam que foi Noé quem plantou um vinhedo e com ele produziu o primeiro vinho do mundo. Já os gregos consideraram a bebida uma dádiva dos deuses. Hititas, babilônicas, sumérios... Todas as histórias foram adaptadas de acordo com a tradição e crença do povo sob perspectiva. Os enólogos dizem que a bebida surgiu por acaso, talvez por um punhado de uvas amassadas esquecidas em um recipiente, que sofreram posteriormente os efeitos fermentação.

CARACTERÍSTICA DOS PRINCIPAIS VINHOS

Tintos: São produzidos com uma variedade de uvas, com resultados que variam de acordo com a região e as técnicas de produção empregadas. Podem ir dos mais leves e refrescantes - que deve ser bebidos imediatamente - a vinhos extremamente densos e encorpados.

Branco seco: Feito com uvas brancas, contam com característica simples, jovens e frescos, sem a mesma profundidade de aromas e sabores.

Branco e doces: São conhecidos como "vinho de sobremesa". O doce característico vem da própria uva, sem a adição de açúcar.

Rosés: Produzidos com uvas tintas. Durante a vinificação, a casca é retirada na metade do processo de forma que atinja levemente o vinho, deixando-o com a coloração levemente rosada.

Espumantes: Feito de uvas brancas ou tintas, na maioria das vezes dão origem a vinho branco ou rose, tendo como diferencial o gás utilizado.

Fortificados: Produzidos como vinho de mesa, tem adição de álcool (chega a quase 20% de teor alcoólico), são mais doces e têm maior durabilidade.

Temperaturas ideais para vinho

Não possui um consenso entre os especialistas referente a temperatura ideal para o vinho. O comum é manter a temperatura entre 8°C e 18°C.

É importante garantir que as temperaturas sejam mantidas constantes em uma mesma adega, minimizando as variações de temperatura entre dia e noite.

Abaixo, algumas sugestões sobre temperatura ideal para o vinho:

Vinho Tinto: 14 – 18°C

Vinho Branco: 12 – 13°C

Curiosidades sobre os vinhos

É de conhecimento comum que, diferente dos vinhos brancos, os tintos só podem ser servidos em temperatura ambiente.

Esta informação só é verdadeira quando se fala da temperatura ambiente das caves europeias, onde o vinho está sempre em torno de 14°C. Não é válido para países como o Brasil, em

que temperatura ambiente normalmente mais alta do que a dos países europeus mesmo nas estações frias. O ideal é mantê-lo resfriado em adegas antes da degustação, nunca no freezer ou congelador.

O clima tropical fará com que a emissão alcoólica seja forte demais, impedindo que os outros aromas sejam percebidos adequadamente.

Armazene sempre as garrafas na posição horizontal, para que o vinho permaneça em contato com a rolha. Em um clima seco e com a garrafa em pé, a rolha perde elasticidade, permitindo o indesejável contato direto do vinho com o oxigênio do ar e a sua posterior deterioração.

Mexer o vinho não é frescura.

O costume de mexer a taça de vinho antes de bebê-la não é simplesmente banal. Ao sacudi-la em movimentos circulares, o processo ajuda a oxigenar a bebida, deixando-a com o aroma mais apurado. Esse método, porém, deve ser usado de forma criteriosa. Se a garrafa já estiver aberta e em cima da mesa, este ato se torna desnecessário.

Vinho deve ser servido em taça de vinhos.

Copos para vinho devem, necessariamente, ter haste e bojo para que o calor das mãos não altere o sabor.

A taça deve ser incolor para que se possa apreciar a tonalidade da bebida. Através da coloração você pode ter a noção da idade do vinho: se a cor é um vermelho rubi, bem vivo, pode ter certeza de que é um vinho jovem, e se for mais escura, quase castanha, trata-se de um vinho mais envelhecido.

O envelhecimento - processo que proporciona a evolução dos componentes do vinho - necessita da estrutura de tanino e outros componentes para que o tempo seja benéfico. Nem todos os vinhos tem esse requisito, entretanto, já que algumas características dos vinhos jovens, como aromas de frutas frescas, são substituídos por aromas mais evoluídos, como os de frutas em calda e frutas secas. Em geral, vinhos brancos e espumantes não devem ser guardados, pois suas características mais importantes - frescor, aromas de frutas - se perdem com o tempo.

Vinho deve valorizar o prato.

Vinhos brancos são ótimos companheiros para carnes brancas (aves, peixes, crustáceos). Na verdade, o vinho branco pode acompanhar qualquer prato, até mesmo as massas. Os tintos, ao contrário, exigem alguns cuidados. Especialmente recomendáveis para acompanhar queijos, carnes de gado, porco, caças, presuntos, etc. Do outro lado, não é recomendado para os tintos acompanharem saladas temperadas com vinagre, crustáceos ou pratos com molho, não combinam com sobremesas de doces ou chocolate.

Vinho, quanto mais velho melhor?

www.philco.com.br

USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

