

ADVERTENCIAS	88	USO	96
Advertencias generales de seguridad	88	Operaciones preliminares	96
Función del aparato	92	Primer uso	96
Este manual de uso	93	Uso del panel de mandos	96
Responsabilidad del fabricante	93	Uso de los armarios bodega	98
Servicio de asistencia	93	Alarmas	99
Placa de identificación	93	Consejos para la conservación	100
Etiqueta energética	93	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	101
Eliminación	93	Limpieza del aparato	101
Información para los organismos de control	94	Retirada de los estantes extraíbles	101
Para ahorrar energía	94	Qué hacer si...	102
Iluminación	94	INSTALACIÓN	102
Cómo leer el manual de uso	94	Conexión eléctrica	102
DESCRIPCIÓN	95	Colocación	102
Descripción general	95	Dimensiones del aparato (mm)	103
Panel de mandos	95	Instalación (mm)	104
Definición de las partes	96		

Se recomienda leer detenidamente este manual, que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas las cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido. Para más información sobre el producto: www.smeg.com

ADVERTENCIAS

Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o sin experiencia ni conocimientos en el uso de aparatos eléctricos, sin la supervisión o la enseñanza respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Mantenga a los niños vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- De conformidad con la normativa actual, los niños de entre 3 y 8 años pueden retirar o poner alimentos en el aparato, pero se recomienda encarecidamente no permitir que los niños menores de 8

- años realicen estas operaciones y, en general, utilicen el aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
 - Nunca intente apagar una llama o incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una tela ignífuga.
 - Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin supervisión.
 - Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
 - No modifique el aparato.
 - No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
 - Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado.
 - No tire nunca del cable para desenchufar.
 - Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.
 - En caso de que sea necesario sustituir el cable de alimentación, esta operación

- solo debe ser llevada a cabo por un técnico autorizado del servicio de asistencia técnica.
- NO UTILICE NI CONSERVE MATERIALES INFLAMABLES CERCA DEL APARATO.
 - NO UTILICE AEROSOLES CERCA DE ESTE APARATO MIENTRAS ESTÉ FUNCIONANDO.
 - NO MODIFIQUE EL APARATO.
 - Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.

Daños al aparato

- Durante su uso no apoye sobre el aparato objetos metálicos punzantes como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas.
- En las partes de acero o tratadas superficialmente con acabados metálicos (por ejemplo anodizadas, niqueladas o cromadas) no utilice productos de limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía.
- No utilice detergentes abrasivos o corrosivos en las partes de cristal (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores

metálicos afilados.

- No se siente sobre el aparato.
- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- Compruebe que no queden objetos atascados en las puertas.
- No conserve sustancias inflamables, explosivas o que se evaporan (por ejemplo, aerosoles con propelente inflamable).
- Las sustancias orgánicas, ácidas y los aceites etéreos pueden corroer las superficies de plástico y las juntas si están en contacto durante mucho tiempo.
- Las botellas con alto porcentaje de alcohol deben permanecer bien cerradas.
- No ponga las botellas lateralmente en la parte inferior del armario bodega. Podrían caerse al abrir la puerta.
- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No rocíe productos en aerosol cerca del aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No obstruya de ningún modo las rendijas de la rejilla de aireación.
- No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos, a menos que estén

recomendados por el fabricante.

- **NO UTILICE NUNCA EL APARATO PARA ENFRIAR EL AMBIENTE.**
- No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación distintos a los recomendados por el fabricante.
- Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica en caso de fallo, mantenimiento o durante su limpieza.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- No use el asa para levantar o mover este aparato.
- **ATENCIÓN:** durante la colocación del electrodoméstico, asegúrese de que el cable de alimentación no se enrede ni se dañe.
- **ATENCIÓN:** no sitúe enchufes portátiles múltiples ni fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del electrodoméstico.

Para este aparato

- Los niños de 8 años de edad o más y las personas con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, pueden utilizar este aparato bajo supervisión o tras haber

recibido instrucciones acerca de su uso seguro y de los peligros que conlleva.

- No se apoye ni se siente sobre la puerta abierta.
- El aparato contiene una pequeña cantidad de isobutano (R600a). Preste atención durante el transporte, el montaje o la limpieza para no dañar el circuito de refrigeración.
- Impida que se obstruyan las aberturas de ventilación del espacio circundante o del espacio donde se empotra el aparato.
- No dañe el circuito de refrigeración (si estuviera accesible).
- En caso de daño del circuito de refrigeración, evite el uso de llamas libres y ventile oportunamente el local.
- No utilice el aparato ni partes de este de manera distinta a la que se indica en este manual.
- Atención: riesgo de incendio/ materiales inflamables.



- La apertura de la puerta durante largos intervalos de tiempo puede provocar un aumento considerable de la temperatura en los

compartimentos del aparato.

- Las superficies que pueden entrar en contacto con los sistemas de desagüe accesibles deben limpiarse de forma periódica.
- Si el aparato se deja vacío durante largos periodos, se tendrá que apagar, limpiar, secar y dejar con la puerta abierta para evitar la formación de moho en su interior.

Instalación y mantenimiento

- **NO INSTALE ESTE APARATO EN BARCOS O CARAVANAS.**
- No instale el aparato encima de un pedestal.
- Coloque el aparato en el mueble con la ayuda de otra persona.
- Para evitar cualquier sobrecalentamiento, no hay que instalar el aparato detrás de una puerta decorativa o de un panel.
- No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- El aparato no debe exponerse a la radiación solar.
- El aparato no debe ubicarse cerca de fuentes de calor. Si esto no es posible, es necesario utilizar un panel aislante adecuado.
- Atención: impida que se obstruyan las aberturas de

ventilación de la carcasa del aparato o del hueco de instalación.

- No coloque el aparato en ambientes exteriores.
- No utilice la puerta abierta como palanca para colocar el equipo en el mueble.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser realizadas por personal formado en el respeto de las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe ser realizada por personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la puesta a tierra de conformidad con las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- El enchufe debe estar siempre accesible con el aparato instalado o se debe incorporar un interruptor en la instalación fija de acuerdo con las normas de instalación.
- **ATENCIÓN:** durante la colocación del electrodoméstico, asegúrese de que el cable de alimentación no se enrede ni se dañe.
- **ATENCIÓN:** no sitúe enchufes portátiles múltiples ni fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del electrodoméstico.
- **ATENCIÓN:** para evitar peligros debido a la

inestabilidad del aparato, hay que fijarlo siguiendo las instrucciones.

- Utilice cables resistentes a una temperatura de al menos 90 °C.
- El par de apriete de los tornillos de los conductores de alimentación del terminal de bornes debe ser de 1,5-2 Nm.
- Antes de intervenir en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento) asegúrese siempre de llevar equipos de protección individual.
- Antes de cualquier operación en el aparato, desconecte la energía eléctrica general.
- La apertura de la puerta durante largos intervalos de tiempo puede provocar un aumento considerable de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Si el aparato se deja vacío durante largos periodos, se tendrá que apagar, limpiar, secar y dejar con la puerta abierta para evitar la formación de moho en su interior.
- Este aparato se puede usar hasta una altura máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.

Función del aparato

- Este dispositivo está diseñado

exclusivamente para la conservación de vinos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.

- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de mando a distancia.

El aparato ha sido concebido para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares como:

- la zona de cocina destinada al personal de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
- las granjas y por los clientes en los hoteles, en los moteles y en otros ambientes de tipo residencial;
- los bed and breakfast;
- los servicios de catering y aplicaciones similares no para la venta al detalle.

Este manual de uso

- Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse íntegro y al alcance del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.
- Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.
- Las explicaciones de este manual incluyen imágenes que describen lo que aparece actualmente en la pantalla. Recuerde, sin embargo, que el aparato podría disponer de una versión actualizada del sistema, por tanto, lo que se visualiza en la pantalla podría ser diferente de lo mostrado en el manual.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante no se hace responsable por los daños a personas y cosas causados por:

- uso del aparato distinto al previsto;

- incumplimiento de las prescripciones del manual de uso;
- manipulación aunque solo sea de una parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

Servicio de asistencia

- Si el aparato se dañara, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica para que únicamente personal cualificado lo repare.
- asegúrese de contar con el modelo y el número de serie que figuran en la placa de identificación.
- Use únicamente repuestos originales.
- Nunca intente reparar el aparato personalmente, diríjase a un técnico cualificado: además de las consecuencias de seguridad, puede anular la garantía.
- Según el tipo de componente, los repuestos originales para algunos componentes específicos permanecen disponibles por un mínimo de 7 o 10 años a partir de la fecha de comercialización del modelo.

Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de serie y la marca. No quite nunca la placa de identificación.

Etiqueta energética

Para recibir información sobre las prestaciones de su aparato a través de la base de datos EPREL de la UE,

visite la siguiente página web e introduzca el nombre del modelo (que se encuentra en la placa de identificación):

<https://eprel.ec.europa.eu>

En la etiqueta energética hay un código QR que permite acceder rápidamente a la página web. Use un dispositivo provisto de un programa de lectura adecuado.

La etiqueta energética debe guardarse junto con todos los documentos suministrados con el aparato.

Eliminación



Conforme a la directiva europea RAEE (2012/19/UE), este aparato se debe desechar al final de su vida útil separándolo del resto de residuos.

Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente,

de conformidad con las directivas europeas actuales.

Tensión eléctrica **Peligro de electrocución**

- Desconecte la alimentación eléctrica general.
- Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación y retírelo.
- Entregue el aparato en los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien devuélvalo al distribuidor al comprar un producto equivalente, en relación de uno a uno.

Se hace notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales del embalaje en los centros adecuados de recogida selectiva.

Embalajes de plástico **Peligro de asfixia**

- No deje sin vigilancia el embalaje ni partes del mismo.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.

Información para los organismos de control

- Para las verificaciones EcoDesign, la instalación y la preparación del aparato deben cumplir la normativa EN 62552.
- Los requisitos de ventilación, las dimensiones y el espacio mínimo desde la pared trasera se indican en el capítulo "Instalación" de este manual.
- Póngase en contacto con el fabricante para más información.

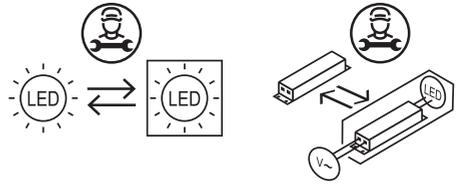
Para ahorrar energía

- Abra la puerta lo menos posible, para evitar que la temperatura se disperse.
- En el caso de que no fuera a utilizarse durante un largo tiempo se aconseja apagar el aparato.

Iluminación

- Este aparato contiene bombillas que no

pueden ser reemplazadas por el usuario, solo el servicio de asistencia técnica puede proceder a su sustitución.



- Este aparato contiene bombillas de eficiencia energética "A".

Cómo leer el manual de uso

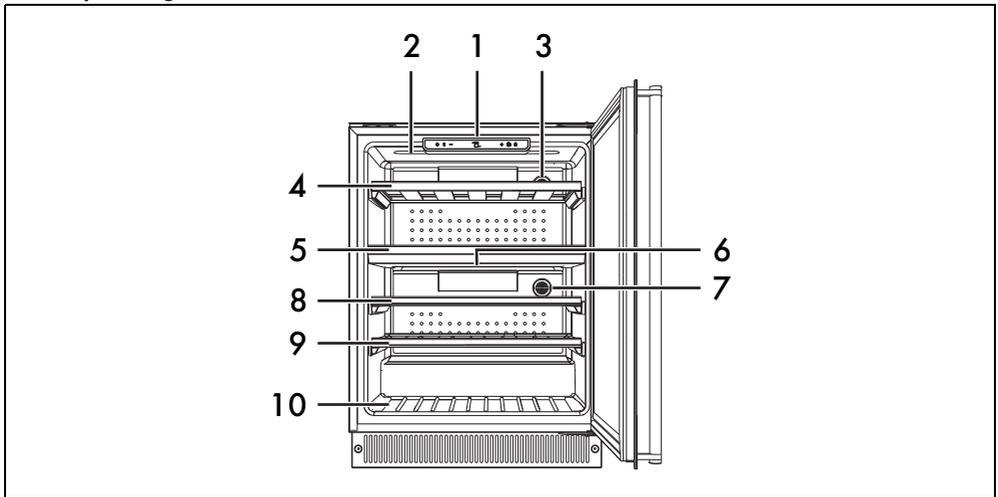
Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

 Advertencia/Atención

 Información/Sugerencia

DESCRIPCIÓN

Descripción general



1 Panel de mandos

2 Iluminación interna del armario superior

3 Filtro de carbón activo

4 Estante extraíble

5 Estante fijo

6 Iluminación interna del armario inferior

7 Filtro de carbón activo

8 Estante extraíble

9 Estante extraíble

10 Estante fijo

Panel de mandos



Tecla ON/OFF

Permite encender o apagar el aparato.

Tecla de luz forzada

Permite encender o apagar la iluminación interna de los armarios bodega.

La luz forzada se apaga automáticamente tras un máximo de 15 minutos.

Tecla de disminución

Mediante esta tecla es posible bajar la temperatura dentro del armario bodega superior o inferior.

Tecla de selección del armario

Mediante esta tecla es posible seleccionar el

armario cuyos ajuste se desea modificar.



Los valores de la pantalla izquierda se refieren al armario superior.

Los valores de la pantalla derecha se refieren al armario inferior.

Tecla de aumento

Mediante esta tecla es posible aumentar la temperatura dentro del armario bodega superior o inferior.

Tecla de ventilación manual

Permite activar o desactivar el modo de ventilación manual para aumentar el nivel de humedad en el interior de los armarios bodega.



Si la ventilación manual está desactivada, el ventilador se activa automáticamente en función de la configuración del software.

Tecla de bloqueo de los mandos

Con esta tecla se pueden bloquear las teclas del panel de mandos.

Definición de las partes

Filtros de carbón activo

Permiten conservar los vinos garantizando una calidad óptima del aire.

Ventiladores (no visibles)

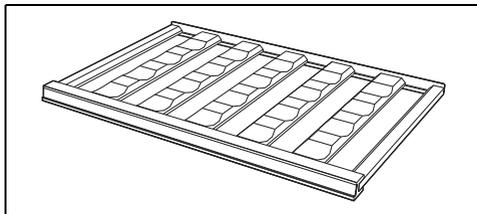
Útiles para la distribución de la temperatura y para disminuir la condensación sobre las superficies de apoyo.

Iluminación interna

El interior del aparato se ilumina al abrir la

puerta (luminosidad máxima) o cuando se pulsa la tecla de luz forzada  que se encuentra en el panel de mandos (luminosidad media).

Estantes extraíbles



Los estantes extraíbles permiten sacar cómodamente las botellas de vino.

USO

Operaciones preliminares



Vea Advertencias generales de seguridad.

1. Quite todas las películas de protección externas e internas del aparato y los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios o de las bandejas.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (vea el capítulo "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO").

Primer uso

Para encender el aparato:

1. en el panel de mandos, pulse la tecla ON/OFF ;
2. Pulse la tecla de selección del armario  seguida de la tecla de aumento  o disminución  (de 5 °C a 20 °C) para seleccionar la temperatura del interior del armario superior.
3. Pulse de nuevo la tecla de selección del armario , y, a continuación, la tecla de aumento  o disminución  (de 5 °C a

20 °C) para seleccionar la temperatura del interior del armario inferior.



Se produce una variación de 1 °C con cada pulsación de las teclas de aumento  o disminución .



La temperatura configurada parpadea en la pantalla durante unos 5 segundos y luego se queda fija.

Para apagar el aparato:

4. en el panel de mandos, mantenga pulsada la tecla ON/OFF  durante unos segundos.



Si fuera necesario, es posible apagar solo un armario: ajuste el valor de temperatura a .

Uso del panel de mandos

Iluminación interna



La iluminación interna se consigue mediante una tira de LED situada en la parte superior del armario bodega.

Para activar/desactivar la iluminación interna, pulse la tecla de iluminación forzada .



La iluminación interna manual dura un máximo de 15 minutos.



El interior también se ilumina cuando se abre la puerta.



La iluminación interna activada por la apertura de la puerta tiene mayor intensidad que la que se produce al pulsar la tecla de la iluminación forzada .

Ventilación manual



Los ventiladores se activan y desactivan automáticamente para garantizar una temperatura constante y una climatización óptima para la conservación del vino.

Si fuera necesario aumentar el nivel de humedad dentro de los armarios bodega, es posible activar el modo de ventilación manual. El modo de ventilación manual fuerza el funcionamiento continuo del ventilador.



Si el modo de ventilación manual se desactiva, el ventilador vuelve a funcionar automáticamente con normalidad.

Seleccione esta opción de vez en cuando para impedir que los tapones de las botellas se sequen cuando se conservan durante largos periodos de tiempo.

Para activar el modo de ventilación manual, pulse la tecla del ventilador .



Si la ventilación manual está activada, el consumo de energía será mayor.

Bloqueo de mandos



Esta función evita posibles activaciones/desactivaciones accidentales de las funciones del aparato.

Para activar/desactivar el bloqueo de mandos, mantenga pulsada la tecla Bloqueo de mandos  durante unos segundos.

Función demo (solo para expositores)



Permite al aparato desactivar el ventilador y el compresor y al mismo tiempo mantener activo el panel de mandos.

Para activar la función demo:

1. Mantenga pulsadas simultáneamente la tecla del ventilador  y la tecla de bloqueo de los mandos  durante algunos segundos. La pantalla muestra el código .
2. Pulse la tecla del ventilador . La pantalla muestra el código .
3. Después de unos segundos, sin pulsar ninguna tecla, se guarda la selección.
Para desactivar la función demo:
4. Mantenga pulsadas simultáneamente la tecla del ventilador  y la tecla de bloqueo de los mandos  durante algunos segundos. La pantalla muestra el código .
5. Pulse la tecla del ventilador . La pantalla muestra el código .



Mientras está activa la función demo, la pantalla muestra el código  durante 2 segundos cada 2 minutos.



En modo demo, no hay límite de tiempo para el apagado de la luz forzada.

Modificación formato de temperatura (solo en algunos modelos)



Permite ajustar la escala de la temperatura en grados Celsius (°C) o en grados Fahrenheit (°F).

Para modificar el formato de visualización de la temperatura:

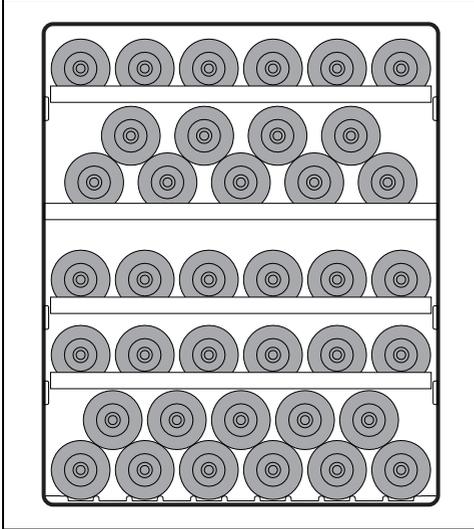
1. Mantenga pulsadas simultáneamente la tecla del ventilador  y la tecla de aumento de la temperatura  durante algunos segundos. La pantalla muestra el código .
2. Pulse la tecla del ventilador . La pantalla muestra el código .
3. Después de unos segundos, sin pulsar ninguna tecla, se guarda la selección.
Para regresar al formato anterior:
4. Mantenga pulsadas simultáneamente la tecla del ventilador  y la tecla de bloqueo de los mandos  durante

algunos segundos. La pantalla muestra el código .

5. Pulse la tecla del ventilador . La pantalla muestra el código .

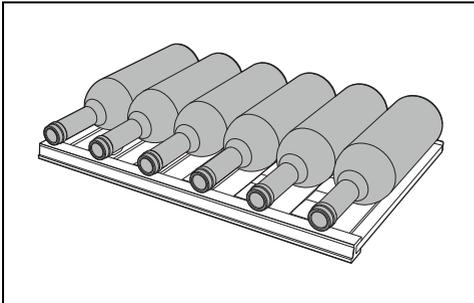
Uso de los armarios bodega

Disposición de las botellas



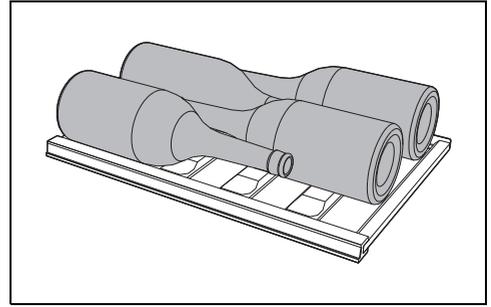
Pueden colocarse hasta un máximo de 38 botellas de tipo burdeos de 0,75 l.

En cada estante extraíble pueden colocarse hasta 6 botellas de tipo burdeos de 0,75 l.

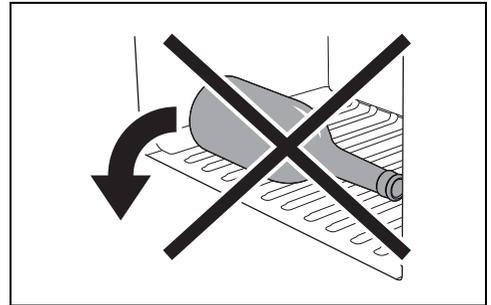


En los estantes extraíbles pueden colocarse horizontalmente hasta 4 botellas de tipo champán (o en cualquier caso con un diámetro ligeramente mayor que las botellas de vino

tradicionales).



No ponga las botellas horizontalmente en la parte inferior del armario bodega. Podrían caerse al abrir la puerta.



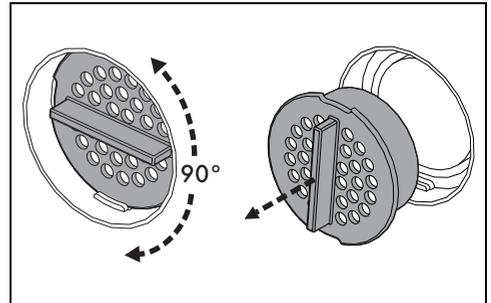
Filtro de carbón activo



Para asegurar la mejor calidad del aire en el armario bodega, debe sustituirse el filtro de carbón activo por lo menos una vez al año.

Para sustituir el filtro de carbón activo:

1. Gire la tapa del filtro 90° hacia la derecha o hacia la izquierda.
2. Retire la tapa de su lugar.



3. Sustituya el filtro de carbón activo por un nuevo.

- Vuelva a poner la tapa siguiendo las instrucciones de los pasos 1 y 2.



El filtro de sustitución puede solicitarse en los centros de asistencia autorizados.

Ruidos de funcionamiento

El enfriamiento del armario bodega se efectúa mediante un sistema de compresión. Para mantener la temperatura seleccionada dentro del armario bodega, el compresor se activa en función del enfriamiento requerido y, si es necesario, puede funcionar de modo continuo. Cuando el compresor entra en funcionamiento se genera un zumbido que tiende a disminuir de intensidad pasados unos minutos.

Otro ruido propio del funcionamiento normal del aparato es un gorgoteo debido a la circulación del líquido refrigerante por los tubos del circuito. Este ruido es normal y no es señal de un funcionamiento anómalo del aparato.

Apagado

En el caso de que no fuera a utilizarse durante un largo tiempo se aconseja apagar el aparato.

- En el panel de mandos, mantenga la tecla ON/OFF  pulsada durante unos segundos hasta que se apague el aparato.
- Desenchufe el enchufe de la toma de corriente.
- Vacíe el armario bodega.
- Seque con un paño suave la posible humedad residual acumulada.

Deje la puerta entreabierta para evitar que la humedad y el aire estancado provoquen malos olores.

Alarmas



Las alarmas saltan para ayudar a proteger el vino de temperaturas que podrían afectar a su calidad.

Cuando salta una alarma, se activa una indicación parpadeante en la pantalla y se escucha una señal acústica.

La pantalla sigue parpadeando hasta que desaparece el motivo de la alarma.

- Para desactivar la alarma, pulse una tecla cualquiera o la tecla  (si la hubiera).

Alarma de temperatura

Puede suceder que la indicación de

temperatura de la pantalla empiece a parpadear. Esto significa que la temperatura dentro del armario bodega es demasiado alta o demasiado baja con respecto al valor programado.

Esto puede ocurrir en las situaciones siguientes:

- cuando se enciende el electrodoméstico por primera vez;
- cuando se programa una temperatura mucho más alta o mucho más baja que la anterior;
- cuando se introducen muchas botellas a temperatura ambiente en la bodega;
- si se interrumpe la corriente eléctrica durante mucho tiempo.

Estas condiciones pueden ocurrir durante el funcionamiento normal del aparato y no se deben a problemas o averías.

En ese caso, desactive la alarma con cualquier tecla del panel de mandos (o solo en algunos modelos con la tecla ) y espere hasta que la temperatura vuelva a valores normales de conservación. Es posible que sea necesario repetir esta operación 1 o 2 veces.



Si la alarma se repite, llame al servicio de asistencia técnica.

Alarma de puerta abierta

En la pantalla aparece la indicación  que avisa de que la puerta lleva más de 60 segundos abierta.

- Cierre la puerta.



Si después de 60 segundos de haber apagado la señal acústica la puerta sigue abierta, la alarma volverá a activarse.

Alarmas de avería

Para avisar de la avería del aparato, en la pantalla aparece la indicación de  a

 (la indicación  no está incluida); también puede aparecer    o .

- Apague el aparato y llame al servicio de asistencia técnica.

Alarmas conectividad (solo en algunos modelos)

En la pantalla aparece la indicación .

para señalar la avería del aparato.

En la aplicación aparece la indicación **EF**, para señalar la avería del aparato.

- Llame al servicio de asistencia técnica.

Para obtener más información, se recomienda leer el Manual de conectividad.



El aparato sigue desempeñando su función normal de conservación del vino cuando se genera una alarma



Consejos para la conservación

Vinos blancos

En general los vinos blancos son más ácidos y presentan menor contenido de taninos que los vinos tintos. Normalmente, para apreciar mejor sus características, una bebida ácida debe ser conservada a una temperatura ligeramente inferior respecto de las otras y, por tal motivo, estos vinos deben ser conservados a temperaturas comprendidas entre 10 °C y 14 °C.

Los vinos blancos jóvenes, frescos y aromáticos, pueden servirse incluso a una temperatura de 10 °C, mientras que los menos aromáticos pueden servirse a 12 °C. Los vinos blancos suaves y maduros, envejecidos durante algunos años en botella, soportan temperaturas más altas y pueden servirse entre 12 y 14 °C.

Servir un vino blanco a temperaturas superiores lleva a destacar sus características "dulces" en perjuicio de la acidez y del sabor que, en cambio, se consideran características agradables y deseables en este tipo de vino.

Vinos rosados

El servicio de los vinos rosados, en general, se realiza según las mismas reglas que los vinos blancos. Sin embargo, es necesario considerar la eventual tanicidad de estos vinos y servirlos, por lo tanto, a una temperatura superior a fin de no hacerlos demasiado astringentes. Considerando el factor de tanicidad, los vinos rosados jóvenes y frescos se sirven a temperaturas variables entre 10 °C y 12 °C, mientras que los más robustos y carnosos, incluidos los más maduros, pueden servirse entre 12 °C y 14 °C.

Vinos tintos

La temperatura de servicio de los vinos tintos depende de muchos factores, pero vista su

naturaleza "tánica" y menos ácida que los blancos, normalmente se sirven a temperaturas más altas. Los vinos tintos jóvenes poco tánicos se sirven normalmente entre 14 °C y 16 °C. Sin embargo, con los más carnosos se puede llegar a los 16 °C y, excepcionalmente, a los 18 °C.

Los vinos tintos jóvenes, tánicos y poco estructurados, pueden servirse también entre 12 °C y 14 °C sin que se resulten astringentes y manteniéndose agradables. Esta norma vale para los vinos nuevos que, gracias a su técnica particular de vinificación, se presentan con escasa cantidad de taninos y pueden servirse más fríos que los otros vinos tintos, presentándose igualmente agradables.

Vinos espumosos

Considerando la notable cantidad de tipos de espumosos existentes, establecer una norma válida para todos tendría poco sentido. Los espumosos blancos, dulces y aromáticos deben servirse a una temperatura de 8 °C. Gracias a su aromaticidad, pueden soportar bajas temperaturas.

Los espumosos dulces tintos, como por ejemplo el Brachetto, pueden servirse a temperaturas comprendidas entre 10 °C y 12 °C. También en este caso los espumosos más aromáticos soportan temperaturas más bajas, de hasta 8 °C, mientras que para aquéllos un poco más tánicos será necesario aumentar la temperatura hasta llegar a 14 °C.

Los espumosos secos, denominados de "método Charmat" o "método Martinotti", como por ejemplo algunos proseccos, pueden servirse a temperaturas comprendidas entre 8 °C y 10 °C.

Una consideración particular debe hacerse en cuanto a los espumosos "método clásico" y a los "méthode Champenoise" como el champán: en general estos espumosos se sirven a temperaturas comprendidas entre 8 °C y 10 °C pero si se trata de "millesimados" importantes o de cualquier forma de espumosos afinados por largo tiempo, se puede llegar incluso a 12 °C para favorecer el desarrollo de los aromas complejos que, lenta y fatigosamente, se han desarrollado en el transcurso del tiempo.

Vinos añejos y licorosos

La característica común a estos dos tipos de vinos es, en general, el alto porcentaje de alcohol y, con frecuencia, el dulzor. Sin

embargo, existen vinos licorosos secos, como por ejemplo el Marsala, que contienen una cantidad de azúcares que no llega a ser percibido al gusto. Para estos vinos la temperatura de servicio debe establecerse en función de la cualidad que se desee destacar. Si se prefiere acentuar su dulzor, la complejidad de su perfume y su austeridad, convendrá servirlo a una temperatura alta, entre 14 °C y 18 °C, recordando que en este caso también el alcohol será puesto en evidencia.

En cambio, si se desea favorecer su frescura, y en el caso de vinos muy dulces en que se prefiere mitigar esta característica, será necesario servirlos a una temperatura inferior, comprendida entre 10 °C y 14 °C.

Los vinos licorosos secos, frescos y jóvenes, pueden servirse a temperaturas más bajas e inferiores a 10 °C. De esta forma se reducirá notablemente la percepción del alcohol. Sin embargo se debe recordar que, mientras más baja sea la temperatura, menor será el desarrollo de los aromas. El agrado y la complejidad de aromas típicos de estos vinos es una característica interesante y bienvenida: servirlos demasiado fríos también significa sacrificar este importante aspecto.

Temperaturas de conservación

Para apreciar adecuadamente las cualidades organolépticas de cada vino, es necesario que la conservación y el consumo se efectúen a determinadas temperaturas. Le recomendamos

las siguientes temperaturas ideales para los distintos tipos de vino.

Tipo de vino	Temp. (°C)
Blancos jóvenes	10 - 12
Blancos maduros	12 - 14
Rosados jóvenes y ligeros	10 - 12
Rosados maduros y carnosos	12 - 14
Tintos nuevos	10 - 14
Tintos jóvenes, poco tánicos y ligeros	14 - 16
Tintos maduros, tánicos y carnosos	16 - 18
Tintos muy maduros y afinados	16 - 18
Espumosos dulces y aromáticos	8
Tintos espumosos dulces y aromáticos	10 - 12
Espumosos "método Charmat"	8 - 10
Espumosos "método Charmat largo"	10 - 12
Espumosos "método clásico sin año"	8 - 10
Espumosos "método clásico millesimados"	10 - 12
Vinos añejos y dulces	10 - 18
Alcoholizados o licorosos	10 - 18

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza del aparato



Vea Advertencias generales de seguridad.

Para una buena conservación de las superficies, es necesario limpiarlas regularmente.

Limpieza de la parte exterior

- El aparato debe limpiarse con agua o con detergente líquido a base de alcohol (por ejemplo, limpiacristales y demás).
- Evite los detergentes y los estropajos agresivos para no dañar las superficies.

Limpieza de la parte interior

- Limpie el interior del aparato con detergente líquido diluido y con agua

templada añadiéndole un poco de vinagre.

Limpieza de los estantes extraíbles

- Para la limpieza de los estantes extraíbles, utilice un paño suave húmedo. Evite el uso de jabones y detergentes y/o estropajos que podrían estropear tanto las superficies de madera como las de acero.

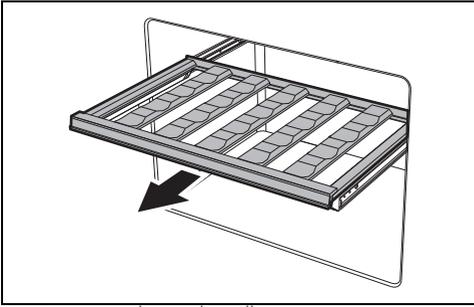
Desmontaje de los estantes extraíbles

Para facilitar la limpieza, puede quitar los estantes extraíbles del interior del armario bodega.

Retirada de los estantes extraíbles

1. Abra la puerta.

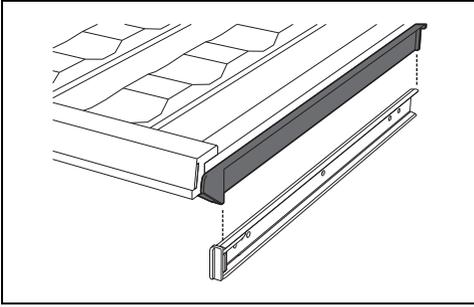
2. Retire el estante.



3. Retire cualquier botella presente.

4. Levante el estante extraído hacia arriba.

5. Vuelva a colocar correctamente el estante en las guías.



Qué hacer si...

El aparato no funciona:

- Compruebe que el aparato esté conectado

INSTALACIÓN

Conexión eléctrica



Vea Advertencias generales de seguridad.

Información general

- Compruebe que las características de la red eléctrica coincidan con los datos indicados en la placa. La placa de identificación, con los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado se encuentra situada de forma bien visible en el aparato. No quite nunca esta placa.
- Compruebe que el enchufe macho y la toma de corriente sean del mismo tipo.
- Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían causar calentamientos o quemaduras.
- Antes de encender el aparato por primera

y que el interruptor general esté accionado.

El compresor entra en funcionamiento con demasiada frecuencia o funciona ininterrumpidamente:

- La temperatura del ambiente exterior es demasiado alta.
- La apertura de la puerta es demasiado frecuente o demasiado prolongada.
- La puerta no cierra herméticamente.
- Hay demasiadas botellas sin enfriar.

Dentro del armario bodega se ha producido una condensación excesiva:

- La apertura de la puerta es demasiado frecuente o demasiado prolongada.
- Se introdujeron botellas calientes dentro del armario bodega.
- La junta de la puerta está sucia o dañada. Proceda a su limpieza o a su sustitución.

Se forma agua en el armario bodega:

- La abertura o el canal de drenaje están obstruidos.

El armario bodega no enfría lo suficiente:

- La temperatura indicada en la pantalla es demasiado alta.
- La apertura de la puerta es demasiado frecuente o demasiado prolongada.
- La puerta no cierra herméticamente.
- La temperatura del ambiente exterior es demasiado alta.

vez, déjelo durante al menos dos horas en su posición normal.

- En caso de que sea necesario sustituir el cable de alimentación, esta operación solo debe ser llevada a cabo por un técnico autorizado del servicio de asistencia técnica.

Colocación

Elección del lugar

El aparato debe colocarse en un ambiente seco y con suficiente renovación de aire. En función de la clase climática correspondiente (indicada en la placa de características situada dentro del armario bodega), el aparato puede utilizarse en diferentes condiciones de temperatura.

SN = Deficiente - N = Normal

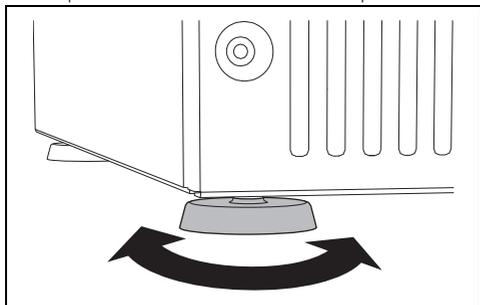
Clase	Temperatura ambiente
SN	de + 10°C a + 32°C
N	de + 16°C a + 32°C
ST	de + 16°C a + 38°C
T	de + 16°C a + 43°C
SN-ST	de + 10°C a + 38°C
SN-T	de + 10°C a + 43°C

ST = Subtropical - T = Tropical

- Sitúe el aparato a una distancia de al menos 3 cm de cocinas eléctricas o de gas, y al menos 30 cm de sistemas de calentamiento por combustión o radiadores.
- El aparato no debe ubicarse cerca de fuentes de calor. Si esto no es posible, es necesario utilizar un panel aislante adecuado.
- Asegúrese de colocar el aparato donde haya espacio suficiente para abrir la puerta y para quitar, si fuera necesario, los estantes y cajones del interior.
- Para garantizar una refrigeración adecuada del condensador, respete las instrucciones de instalación.

Nivelación

Las cuatro patas en la parte inferior frontal sirven para nivel correctamente el aparato.

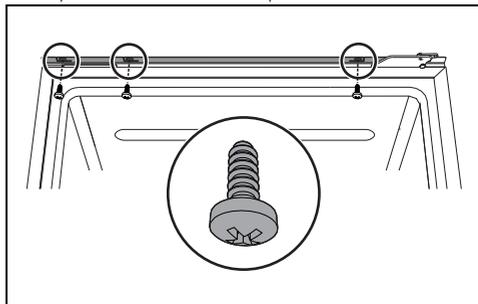


Fijación al mueble

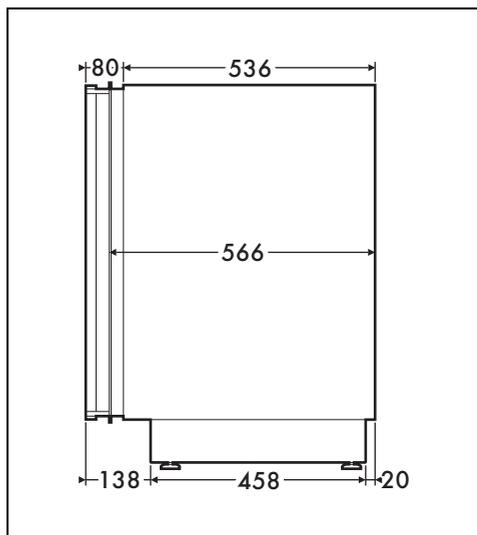
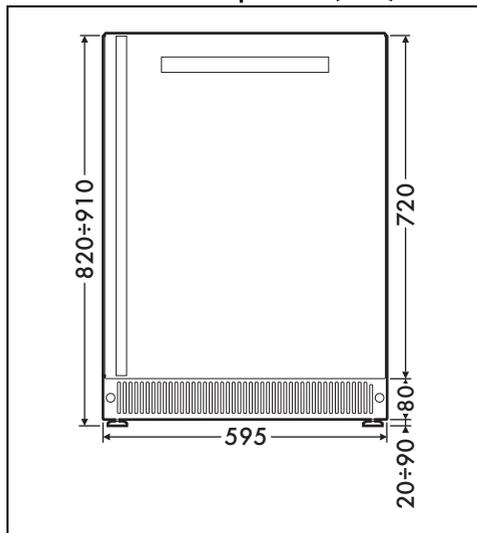
Para fijar el aparato al mueble:

1. Abra la puerta.

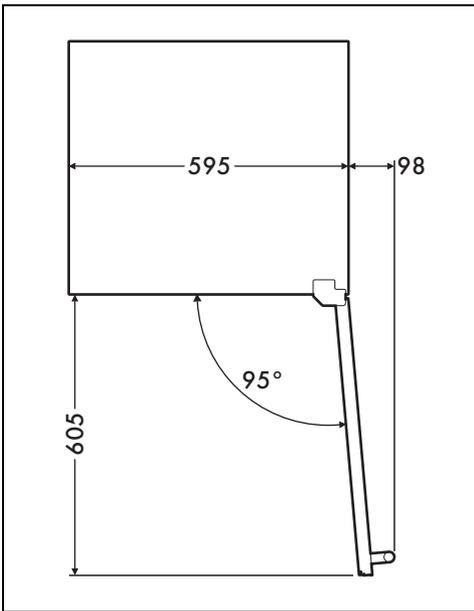
2. Apriete los 3 tornillos que se suministran.



Dimensiones del aparato (mm)



ES



Instalación (mm)



No tape los orificios de ventilación.

