

# Índice

<b>1 Advertencias</b>	<b>124</b>
1.1 Advertencias generales para la seguridad	124
1.2 Responsabilidad del fabricante	125
1.3 Función del aparato	125
1.4 Eliminación	126
1.5 Placa de identificación	127
1.6 Este manual de uso	127
1.7 Cómo leer el manual de uso	127
<b>2 Descripción</b>	<b>128</b>
2.1 Descripción general	128
2.2 Definición de las partes	129
2.3 Panel de mandos	130
<b>3 Uso</b>	<b>131</b>
3.1 Advertencias	131
3.2 Operaciones preliminares	131
3.3 Primer uso	131
3.4 Uso del panel de mandos	132
3.5 Uso de los compartimentos de la bodega	134
3.6 Consejos para la conservación	137
<b>4 Limpieza y mantenimiento</b>	<b>140</b>
4.1 Advertencias	140
4.2 Limpieza del aparato	140
4.3 Qué hacer si...	142
<b>5 Instalación</b>	<b>143</b>
5.1 Conexión eléctrica	143
5.2 Colocación	143

Aconsejamos leer detenidamente este manual que contiene todas las indicaciones para mantener inalteradas la cualidades estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



## 1 Advertencias

### 1.1 Advertencias generales para la seguridad

#### Daños a las personas

- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años en el caso de que no estén continuamente vigilados.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua: apague el aparato y cubra la llama con una tapa o con una cubierta ignífuga.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser efectuadas por niños sin vigilancia.
- La instalación y las operaciones de asistencia deben ser efectuadas por personal formado en el respeto de las normas vigentes.
- No modifique el aparato.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras.
- No intente nunca reparar el aparato personalmente o sin acudir a un técnico cualificado.

- Si se dañara el cable de alimentación eléctrica, póngase inmediatamente en contacto con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituirlo.

#### Daños al aparato

- Durante su uso no apoye sobre el aparato objetos metálicos punzantes como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas.
- No utilice detergentes abrasivos ni corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas o estropajos metálicos) en las partes de cristal.
- No se siente sobre el aparato.
- No se apoye ni se siente en la puerta abierta.
- Preste atención a que no queden objetos atascados en las puertas.
- No conserve sustancias inflamables, explosivas o que se evaporen.
- 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 utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No obstruya las aberturas ni las ranuras de ventilación y eliminación del calor.
- No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos, a menos que estén recomendados por el fabricante.
- No utilice el aparato en ningún caso para refrescar 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.
- **ADVERTENCIA:** Cuando elija la ubicación del aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni sufra desperfectos.
- **ADVERTENCIA:** No coloque regletas de enchufes ni fuentes de alimentación portátiles detrás del aparato.

## 1.2 Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños personales o materiales ocasionados por:

- uso del aparato distinto al previsto;
- no observancia de las prescripciones del manual de uso;
- alteración incluso de una sola parte del aparato;
- utilización de repuestos no originales.

## 1.3 Función del aparato

- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para la conservación de vinos en entornos domésticos. Cualquier otro uso se considera inadecuado.
- El uso de este aparato está permitido a los niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, supervisados o enseñados 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.



## Advertencias

- Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.
- No instalar/utilizar el aparato a la intemperie.

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.

### 1.4 Eliminación



Este aparato debe ser desechado separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). El producto no contiene sustancias en cantidades tales como para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de conformidad con las directivas europeas actuales.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con el enchufe.



#### Tensión eléctrica

#### Peligro de electrocución

- Desactive la alimentación eléctrica general.
  - Desconecte el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.
- 
- Entregue el aparato que ha llegado al final de su vida útil a los centros adecuados de recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos, o bien vuelva a entregarlo al vendedor en el momento de la compra de un aparato equivalente, a razón de uno antiguo por cada uno nuevo.



Queremos hacerle notar que para el embalaje del aparato se utilizan materiales no contaminantes y reciclables.

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



## Embalajes de plástico Peligro de asfixia

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

## 1.5 Placa de identificación

La placa de identificación lleva los datos técnicos, el número de matrícula y el marcado. La placa de identificación no se debe quitar nunca.

## 1.6 Este manual de uso

Este manual de uso forma parte integrante del aparato y debe guardarse completo y al alcance de la mano del usuario durante todo el ciclo de vida del aparato.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente el presente manual de uso.

## 1.7 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

### Advertencias



Información general sobre este manual de uso, de seguridad y para la eliminación final.

### Descripción



Descripción del aparato y de los accesorios.

### Uso



Información sobre el uso del aparato y de los accesorios.

### Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y para su mantenimiento.

### Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, arranque y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso.

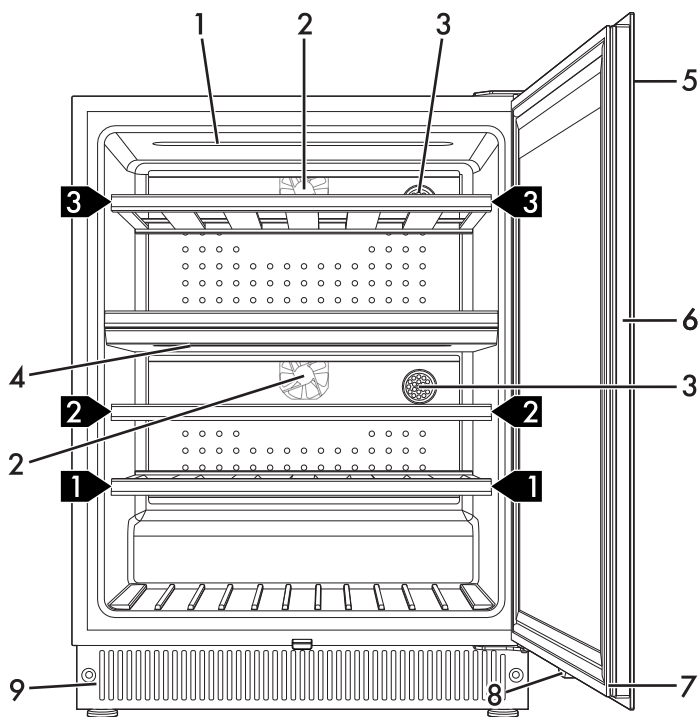
- Instrucción de uso individual.



# Descripción

## 2 Descripción

### 2.1 Descripción general



1 Iluminación interna del compartimento superior

2 Ventilador (oculto)

3 Filtro de carbón activado

4 Iluminación interna del compartimento inferior

5 Panel de mandos

6 Puerta

7 Junta de la puerta

8 Imán


9 Rejilla de aireación

**1,2,3** ▶ Estante extraíble



## 2.2 Definición de las partes

### Iluminación interior

El interior del aparato se ilumina al abrir la puerta (luminosidad máxima) o cuando se pulsa la tecla de la luz  del panel de mandos (luminosidad media).

### 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.



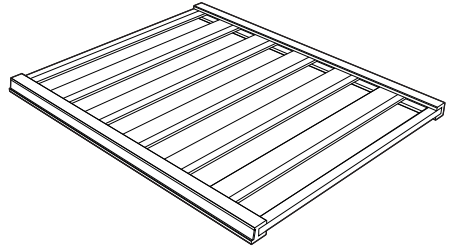
Durante el funcionamiento de los ventiladores, el consumo de energía eléctrica aumenta.

### Puerta

Gracias a la junta y al imán, se consigue un perfecto aislamiento del armario bodega respecto al entorno.

### Estantes extraíbles

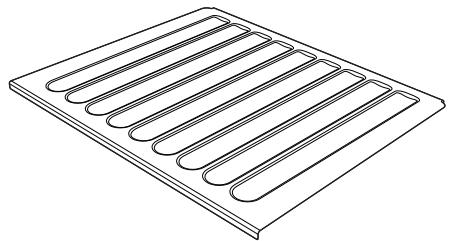
Los estantes extraíbles permiten sacar cómodamente las botellas de vino.



### Estante fijo

El estante fijo ha sido estudiado para contener botellas de champagne o para el tipo de botellas que tienen un diámetro mayor con respecto a las botellas de vino tradicionales.

Bajo el estante fijo está situada la iluminación de led del compartimento inferior.





## Descripción

### 2.3 Panel de mandos



Mediante el panel de mandos se puede controlar el aparato. Toque las teclas con los símbolos para acceder a las funciones disponibles.

#### **Compartimento superior**

La teclas y la pantalla adyacentes a este símbolo hacen referencia al compartimento superior del aparato.

#### **Compartimento inferior**

La teclas y la pantalla adyacentes a este símbolo hacen referencia al compartimento inferior del aparato.

#### **Tecla de disminución**

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

#### **Tecla de aumento**

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

#### **Pantalla**

La pantalla muestra la temperatura dentro del compartimento superior o inferior.


#### **Tecla ON/OFF**

Permite encender o apagar el aparato.

#### **Tecla de la luz**

Con esta tecla se puede encender o apagar la iluminación interior del armario bodega. La luz se apaga tras un máximo de 15 minutos.

#### **Tecla del ventilador**

 El ventilador se activa y se desactiva de forma automática en función de la configuración de software.

Mediante esta tecla se puede activar o desactivar el modo de **ventilación manual** para aumentar el nivel de humedad en el interior del armario bodega.

#### **Tecla de la alarma**

Con esta tecla se apaga la señal acústica cuando se produce una alarma.

#### **Tecla de bloqueo de los mandos**

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





## 3 Uso

### 3.1 Advertencias



#### Uso incorrecto Riesgo de daños al aparato

- No se siente ni se apoye en la puerta.
- No conserve sustancias inflamables, explosivas o que se evaporen.
- Las sustancias orgánicas, ácidas y los aceites etéreos pueden corroer las superficies de plástico y las juntas si están en contacto durante mucho tiempo.
- No obstruya de ningún modo las rendijas de la rejilla de aireación.
- Las botellas con alto porcentaje de alcohol deben permanecer bien cerradas.

### 3.2 Operaciones preliminares

1. Quite las posibles películas de protección del exterior o del interior del aparato y de los accesorios.
2. Quite las posibles etiquetas (a excepción de la placa con los datos técnicos) de los accesorios o de los estantes.
3. Quite y lave todos los accesorios del aparato (ver 4 Limpieza y mantenimiento).

### 3.3 Primer uso

Para encender el aparato:

1. introduzca el enchufe en la toma de corriente;
2. en el panel de mandos, pulse la tecla ON/OFF ;
3. seleccione la temperatura deseada dentro del armario bodega pulsando las teclas de aumento o disminución (de 5 °C a 20 °C).



Con cada pulsación de las teclas de aumento o disminución

se produce una variación de 1 °C.



La temperatura establecida parpadea en la pantalla durante unos 5 segundos y posteriormente se queda fija.

Para apagar el aparato:

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







## 3.4 Uso del panel de mandos

### Iluminación interior

**i** La luz interior se consigue mediante una barra de iluminación de LED situada en la parte superior del armario bodega.

Para activar y desactivar la iluminación interna:

1. Pulse la tecla luz . El símbolo en la tecla parpadea y se enciende el compartimento superior.
2. Pulse la tecla luz . El compartimento superior se apaga y el compartimento inferior se enciende.
3. Pulse la tecla luz . El compartimento inferior permanece encendido y el compartimento superior se enciende.
4. Pulse la tecla luz . El símbolo en la tecla permanece fijo y ambos compartimentos se apagan.

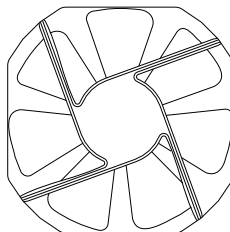
**i** La iluminación interior manual dura un máximo de 15 minutos.

- El interior también se ilumina cuando se abre la puerta.

**i** La iluminación interior activada por la apertura de la puerta tiene mayor intensidad que la que se produce al pulsar la tecla de la luz



### Ventilación manual



**i** El ventilador se activa y desactiva automáticamente para garantizar una temperatura constante y una climatización óptima para la conservación del vino.

Para aumentar el nivel de humedad dentro del armario bodega, es posible activar y desactivar el modo de ventilación manual. Cuando se activa, el modo de ventilación manual fuerza el funcionamiento continuo del ventilador. Si el modo de ventilación manual se desactiva, el ventilador vuelve a funcionar con normalidad con control electrónico.

Es aconsejable seleccionar 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



El símbolo de la tecla del ventilador parpadea.

- Para desactivar el modo de ventilación manual, pulse de nuevo la tecla del ventilador




**i** Si se abre la puerta, se desactiva el ventilador. El ventilador se reactiva cuando se cierra la puerta.




## Alarmas



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

Cada alarma se caracteriza por un mensaje parpadeante en la pantalla y por el encendido de la tecla de la alarma  y por una señal acústica.

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

- Pulsar la tecla de alarma  para desactivar la alarma.


### 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, desactivar la alarma con la tecla de alarma  y esperar 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, llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

### Otros tipos de alarma

En la pantalla a la izquierda aparece el mensaje **ES**: la puerta lleva abierta más de 60 segundos.

- Cierre la puerta.



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

En la pantalla a la izquierda aparece el mensaje de **EE** a **EE** (excluido el mensaje **ES**) o **EA** o **EE**: fallo del aparato.

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

### Bloqueo de los mandos




Esta función evita posibles apagados accidentales del equipo. Al activarla, el panel de mandos no responde a la pulsación de ninguna tecla.

Para activar el bloqueo:

- mantenga pulsada la tecla de bloqueo de los mandos  durante unos 3 segundos.

Para desactivar el bloqueo:






- mantenga pulsada la tecla de bloqueo de los mandos  durante unos 3 segundos.








## Función demo (solo para expositores)


**i** 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 unos 5 segundos. La pantalla muestra el código .
2. pulse la tecla del ventilador . La pantalla muestra el código .

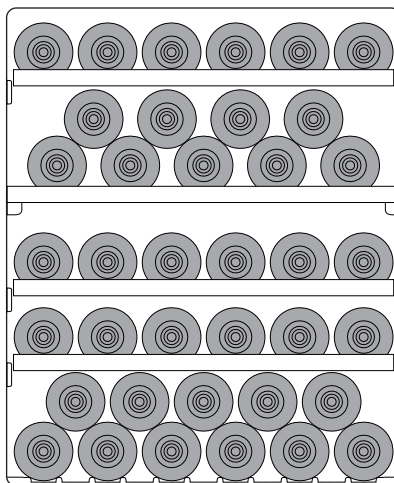
Para desactivar la función demo:

1. mantenga pulsadas simultáneamente la tecla del ventilador  y la tecla de bloqueo de los mandos  durante unos 5 segundos. La pantalla muestra el código .
2. pulse la tecla del ventilador . La pantalla muestra el código .

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

## 3.5 Uso de los compartimentos de la bodega

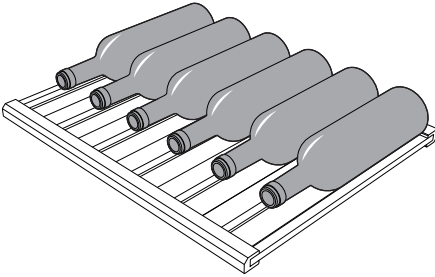
### Disposición de las botellas



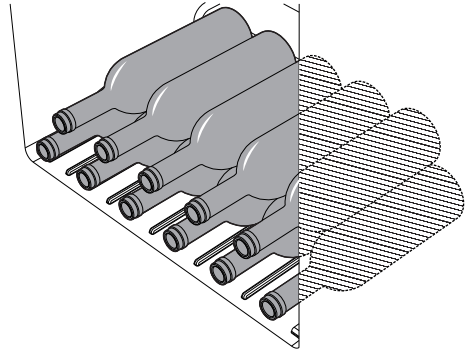
(máx. 38 botellas)



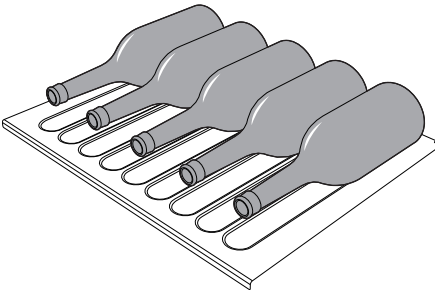
En cada estante extraíble pueden ponerse hasta 6 botellas de tipo burdeos de 0,75 l.



También en la parte inferior del armario bodega se pueden guardar hasta 11 botellas de 0,75 l.



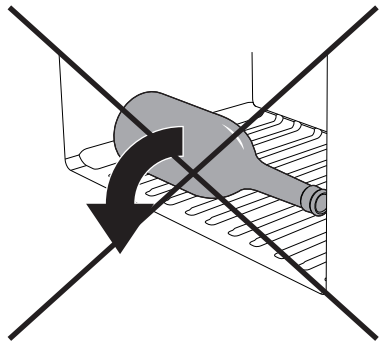
En el estante fijo pueden ponerse hasta 9 botellas de tipo burdeos de 0,75 l., pero también hasta 5 botellas de tipo champagne (o en cualquier caso de diámetro mayor con respecto a las botellas de vino tradicionales).



Uso incorrecto

**Peligro de daños personales o materiales**

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





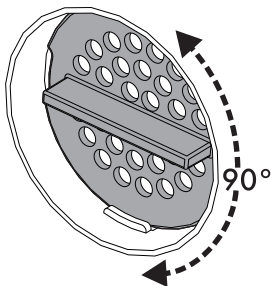
## Filtro de carbón activado



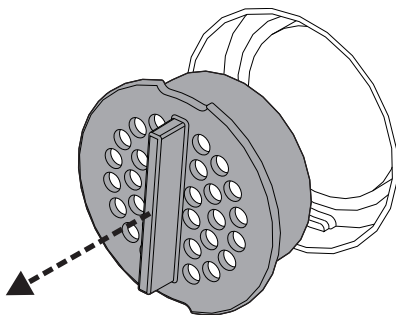
Para asegurar la mejor calidad del aire en el armario bodega, debe sustituirse el filtro de carbón activado por lo menos una vez al año.

Para sustituir el filtro de carbón activado:

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 activado por un nuevo;
4. vuelva a poner el filtro 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. Al activarse el compresor se produce un zumbido, cuya intensidad tiende a disminuir después de algunos 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.

1. En el panel de mandos, mantenga la tecla ON/OFF  pulsada durante unos segundos hasta que se apague el aparato.
2. Desenchufe el enchufe de la toma de corriente.
3. Vacíe el armario bodega.
4. Seque con un paño suave la posible humedad residual acumulada.
5. Deje la puerta entreabierta para evitar que la humedad y el aire estancado provoquen malos olores.



## 3.6 Consejos para la conservación

### Temperatura 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	Temperatura
Blancos jóvenes	10 °C - 12 °C
Blancos maduros	12°C - 14°C
Rosados jóvenes y ligeros	10 °C - 12 °C
Rosados maduros y carnosos	12°C - 14°C
Tintos nuevos	10 °C - 14°C
Tintos jóvenes, poco tánicos y ligeros	14°C - 16°C
Tintos maduros, tánicos y carnosos	16°C - 18°C
Tintos muy maduros y afinados	16°C - 18°C
Espumosos dulces y aromáticos	8 °C
Espumosos tintos dulces y aromáticos	10 °C - 12 °C
Espumosos "método Charmat"	8°C - 10°C
Espumosos "método Charmat largo"	10 °C - 12 °C
Espumosos "método clásico sin año"	8°C - 10°C
Espumosos "método clásico milesimados"	10 °C - 12 °C
Vinos añejos y dulces	10 °C - 18°C
Fortificados o licorosos	10 °C - 18°C

### Vinos blancos

Respecto de los vinos tintos, en general los vinos blancos son más ácidos y presentan menor contenido de taninos. 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 de la sapidéz que, en cambio, son consideradas 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 "milesimados" 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.



## 4 Limpieza y mantenimiento

### 4.1 Advertencias



Uso incorrecto

**Riesgo de daños a las superficies**

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos para la limpieza que contengan cloro, amoníaco o lejía en las partes de acero o tratadas en su superficie con acabados metálicos (por ejemplo, anodizaciones, niquelados, cromados).
- No utilice detergentes abrasivos ni corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas o estropajos metálicos) en las partes de cristal.
- No utilice materiales ásperos o abrasivos ni rascadores metálicos afilados.



Tensión eléctrica

**Peligro de electrocución**

- Antes de efectuar la limpieza, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe.

### 4.2 Limpieza del aparato

Una protección antibacteriana especial en la capa superior de las paredes impide que se reproduzcan las bacterias y conserva la limpieza. Sin embargo, 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...).
- 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.

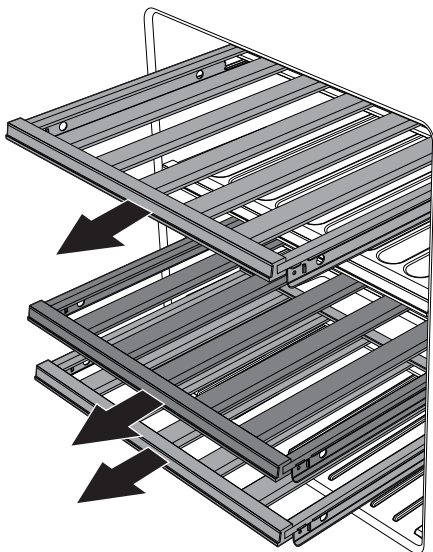


## Desmontaje de los estantes extraíbles

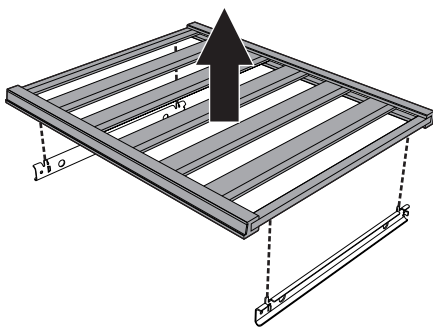
Para facilitar la limpieza, puede quitar los estantes extraíbles del interior del armario bodega.

### Para quitar los estantes extraíbles

1. Abra la puerta;
2. extraiga uno de los estantes;



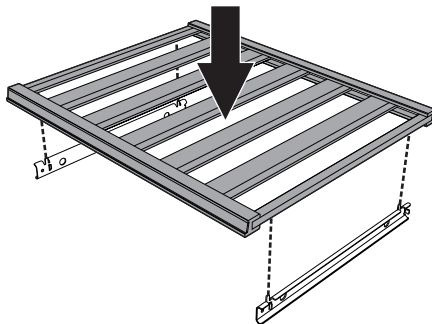
3. tire hacia arriba del estante que ha sacado;



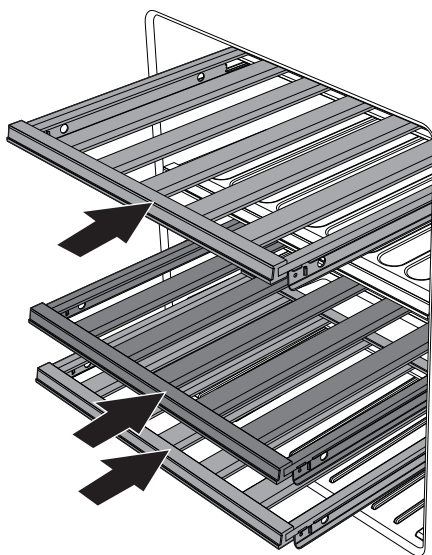
4. repita la operación en los otros estantes.

## Para volver a poner los estantes extraíbles

1. Encaje el estante en los cuatro pernos de la guía que ha sacado;



2. vuelva a meter el estante en el armario bodega;



3. repita la operación en los otros estantes.
4. cierre la puerta.



### 4.3 Qué hacer si...

El aparato no funciona:

- Compruebe que el aparato esté conectado y que el interruptor general esté levantado.

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 calientes.
- Compruebe que la parte trasera del armario bodega esté suficientemente ventilada y que el condensador no esté excesivamente sucio.

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.



## 5 Instalación

### 5.1 Conexión eléctrica



Tensión eléctrica  
**Peligro de electrocución**

- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra según las modalidades referidas en las normativas de seguridad de la instalación eléctrica.
- No tire nunca del cable para quitar el enchufe.

### Información general

- Compruebe que las características de la red eléctrica se adecuan a 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 extraiga nunca esta placa.
- Compruebe que el enchufe y la toma de corriente son del mismo tipo.
- Evite el uso de reducciones, adaptadores o derivadores, ya que podrían provocar calentamientos o quemaduras.
- El enchufe debe estar siempre accesible una vez que se ha instalado el aparato.
- Antes de encender el aparato por primera vez, déjelo durante al menos dos horas en posición vertical.
- 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.**

### 5.2 Colocación



Aparato pesado  
**Peligro de heridas por aplastamiento**

- Coloque el aparato con la ayuda de otra persona.



Presión sobre la puerta abierta  
**Riesgo de daños al aparato**

- No utilice la puerta como palanca para colocar el aparato.
- No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
- El aparato no debe ser expuesto 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.
- No coloque el aparato en ambientes exteriores.

### 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.



# Instalación

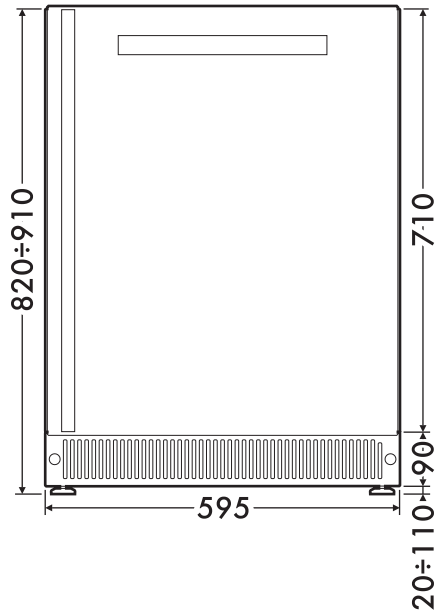
Clase	Temperatura ambiente
SN	de +10 °C a +32 °C
N	de 16°C a +32 °C
ST	de 16°C a 38°C
T	de 16°C a 43°C
SN-ST	de +10 °C a 38 °C
SN-T	de +10 °C a 43°C

SN = Subnormal - N = Normal

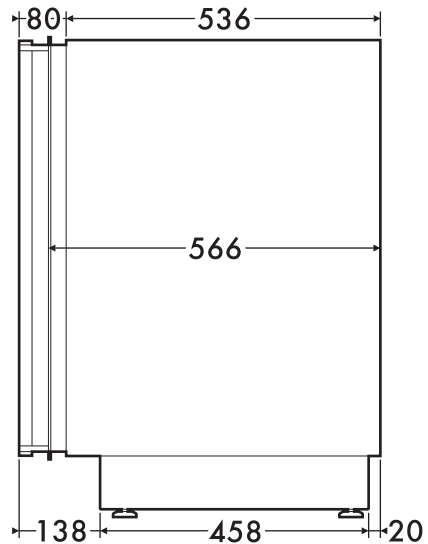
ST = Subtropical - T = Tropical

- Sitúe el aparato a una distancia de 3 cm de cocinas eléctricas o de gas, y al menos a 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.

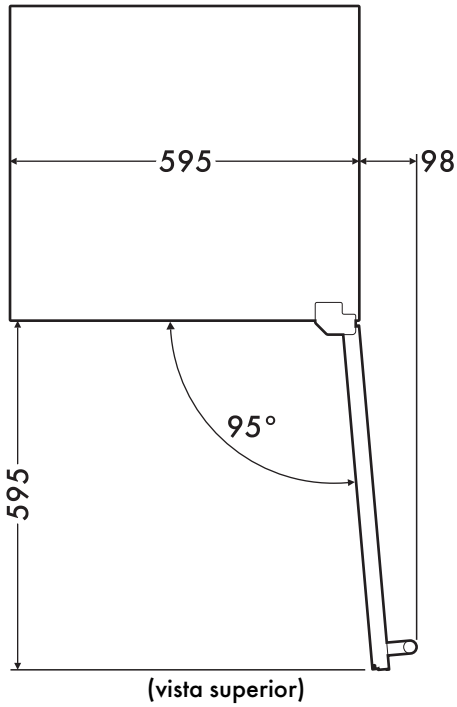
## Dimensiones del aparato (mm)



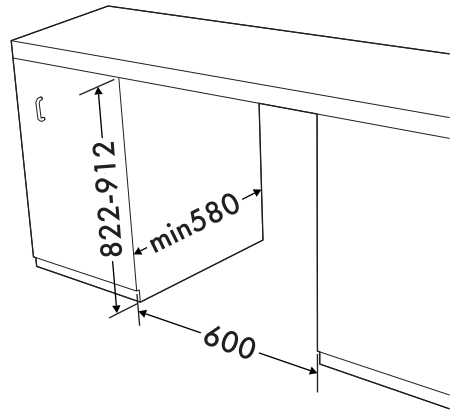
(vista frontal)



(vista lateral)



## Instalación (mm)



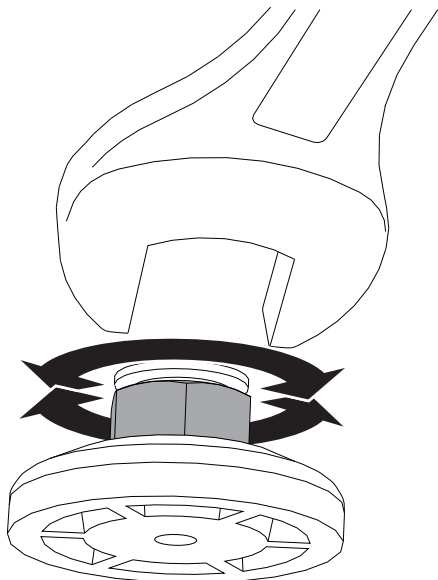
No tape los orificios de ventilación.



# Instalación

## Colocación

Ponga el aparato sobre un fondo estable y nivelado. Para compensar las irregularidades del pavimento, el aparato está dotado de cuatro pies regulables (utilice una llave inglesa CH17).



Se aconseja poner mucha atención durante el desplazamiento, de modo que el deslizamiento no dañe el suelo (por ejemplo si el aparato está posicionado sobre parquet).

## Listel de fijación

El aparato está dotado de un listel de fijación (que se puede quitar) útil para fijarlo bajo la encimera superior de la cocina en la que es instalado.

Para fijar el aparato a la encimera superior de la cocina:

1. abra la puerta;
2. utilice los 4 tornillos que se suministran para fijar el aparato.

