



GEBRUIKSAANWIJZING

NL-BE

MANUAL DE USO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

PT

BRUKSANVISNING

SV

**WIJNKOELKAST
ARMARIO BODEGA
ADEGA CLIMATIZADA
VINLAGRINGSSKÅP**

1. EL AMBIENTE - ADVERTENCIAS RELATIVAS AL DESGUACE	84
2. RECOMENDACIONES PARA EL USO	85
3. ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD	86
4. INSTALACIÓN Y ENLACE	87
4.1 Posicionamiento y nivelación del aparato	88
4.2 Conexión eléctrica	88
4.3 Dimensiones	88
5. CONOZCA SU APARATO	89
6. ANTES DE LA INSTALACIÓN	89
7. FUNCIONAMIENTO	90
7.1 Mandos electrónicos	90
7.2 Display temperatura	90
7.3 Regulación de la temperatura	90
7.4 Dispositivo de alarma baja temperatura	91
7.5 Temperatura de conservación	91
7.6 Colocación de las botellas	93
7.7 Consejos prácticos para la conservación y la degustación	93
8. ACCESORIOS	94
9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	94
9.1 Descongelación del armario bodega	94
9.2 Limpieza del armario bodega	94
9.3 Apagado del armario bodega	94
9.4 Ruidos de funcionamiento	95
9.5 Localización y eliminación de posibles causas de anomalía de funcionamiento.	96
10. ALGUNOS CONSEJOS PARA REDUCIR EL CONSUMO ENERGÉTICO	98



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR: Están destinadas al **técnico calificado** que debe efectuar la instalación, la puesta en servicio y la prueba de funcionamiento del aparato.



INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO: Incluyen los consejos para el uso, además de la descripción de los mandos y las correctas operaciones de limpieza y mantenimiento del aparato.



1. EL AMBIENTE - ADVERTENCIAS RELATIVAS AL DESGUACE

PARA EMBALAR NUESTROS ARMARIOS BODEGA SE UTILIZAN MATERIALES NO CONTAMINANTES, ESTO ES, COMPATIBLES CON EL AMBIENTE Y RECICLABLES. LE ROGAMOS COLABORAR EN LA SALVAGUARDIA DEL AMBIENTE EFECTUANDO UNA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE. LE AGRADECEREMOS SOLICITAR INFORMACIONES A SU REVENDEDOR O A LAS ORGANIZACIONES COMPETENTES DE LA ZONA EN CUANTO A LAS DIRECCIONES DE LOS CENTROS DE RECOGIDA, RECICLAJE Y/O ELIMINACIÓN DE ESTOS MATERIALES.

NO ABANDONE EL EMBALAJE NI PARTES DE ÉSTE EN EL AMBIENTE. ESTOS MATERIALES, EN ESPECIAL LAS BOLSAS DE PLÁSTICO, PUEDEN REPRESENTAR UN PELIGRO DE SOFOCACIÓN PARA LOS NIÑOS.

IMPORTANTE. TAMBIÉN RESPECTO DE SU APARATO VIEJO ES NECESARIO EFECTUAR UN CORRECTO DESGUACE.

EL APARATO VIEJO DEBERÁ SER ENTREGADO A LA EMPRESA DE ZONA AUTORIZADA PARA RECIBIR LOS ELECTRODOMÉSTICOS A DESGUAZAR. UNA CORRECTA ELIMINACIÓN PERMITE EFECTUAR UNA PROVECHOSA RECUPERACIÓN DE MATERIALES ESPECIALES. LOS APARATOS REFRIGERADORES CONTIENEN GASES QUE PUEDEN SER DAÑINOS PARA EL AMBIENTE, POR LO QUE ES INDISPENSABLE CONTROLAR QUE LAS TUBERÍAS DEL CIRCUITO DE ENFRIAMIENTO NO SUFRAN DAÑOS ANTES DE ENTREGAR EL ELECTRODOMÉSTICO AL COMPETENTE CENTRO DE RECOGIDA.

ANTES DE DESECHAR SU APARATO ES IMPORTANTE QUITARLE LAS PUERTAS Y DEJAR LOS ESTANTES EN POSICIÓN DE USO, A FIN DE EVITAR QUE LOS NIÑOS, JUGANDO, PUEDAN QUEDAR APRISIONADOS EN EL INTERIOR DE LAS CÁMARAS. TAMBIÉN ES NECESARIO CORTAR EL CABLE DE CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA Y RETIRARLO JUNTO CON EL ENCHUFE.

LA LEY PROHÍBE DEJAR EL APARATO A ELIMINAR EN ZONAS NO EQUIPADAS PARA ESTE FIN.

2. RECOMENDACIONES PARA EL USO



ENLACE ELÉCTRICO: CONSÚLTENSE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN EN CUANTO A LAS NORMAS DE SEGURIDAD PARA APARATOS ELÉCTRICOS O DE GAS Y A LAS FUNCIONES DE VENTILACIÓN.

EN EL INTERÉS DEL USUARIO Y A FIN DE GARANTIZAR SU SEGURIDAD, LA NORMATIVA ESPECÍFICA ESTABLECE QUE LA INSTALACIÓN Y ASISTENCIA DE APARATOS ELÉCTRICOS DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL CALIFICADO Y EN CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR LA NORMATIVA MISMA.

LOS APARATOS DE GAS O ELÉCTRICOS DEBEN SER SIEMPRE DESACTIVADOS POR PERSONAL COMPETENTE.



ESTE MANUAL ES PARTE INTEGRANTE DEL APARATO, POR LO QUE DEBE SER CONSERVADO ÍNTEGRO Y AL ALCANCE DE LA MANO DURANTE TODA LA VIDA DEL APARATO MISMO.

RECOMENDAMOS EFECTUAR UNA ATENTA LECTURA DE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO. LA INSTALACIÓN DEBERÁ SER EFECTUADA POR PERSONAL CALIFICADO Y EN CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO POR LAS NORMAS VIGENTES. ESTE APARATO, PREVISTO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO, REÚNE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS POR LAS **DIRECTIVAS CEE** ACTUALMENTE VIGENTES. EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA DESEMPEÑAR LAS SIGUIENTES FUNCIONES: **ENFRIAMIENTO DE BEBIDAS**, POR LO QUE TODO OTRO USO DEBERÁ CONSIDERARSE COMO IMPROPIO.

EL FABRICANTE DECLINARÁ TODA RESPONSABILIDAD POR LAS CONSECUENCIAS QUE DERIVEN DE USOS DIFERENTES DE AQUELLOS INDICADOS.



POR NINGÚN MOTIVO ESTE APARATO PODRÁ UTILIZARSE PARA ENFRIAR AMBIENTES.



ESTE APARATO DISPONE DE MARCA CONFORME CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE EN MATERIA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE).

ESTA DIRECTIVA ESTABLECE LAS NORMAS PARA LA RECOGIDA Y EL RECICLAJE DE LOS APARATOS DESECHADOS, VÁLIDAS EN TODO EL TERRITORIO DE LA UNIÓN EUROPEA.



NO OBSTRUIR LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN Y DISPERSIÓN DEL CALOR.



UNA PROGRAMACIÓN DE LOS TERMOSTATOS CON VALORES DEMASIADO BAJOS DURANTE LA TEMPORADA ESTIVAL PROVOCARÍA UN AUMENTO CONSIDERABLE DE FORMACIÓN DE HIELO EN EL RESPALDO DEL APARATO, CON NOTABLE REDUCCIÓN DE SU RENDIMIENTO. DURANTE EL PERÍODO ESTIVAL, O EN TODO CASO DURANTE PERÍODOS CALUROSOS Y/O MUY HÚMEDOS, ES CONVENIENTE MANTENER UNA REGULACIÓN DEL ARMARIO BODEGA RELATIVAMENTE ALTA A FIN DE EVITAR EXCESIVAS ACUMULACIONES DE HIELO EN LA PARTE TRASERA DE LA CÁMARA, CON CONSIGUIENTE REDUCCIÓN DE LAS PRESTACIONES.



DURANTE EL FUNCIONAMIENTO LA SUPERFICIE DE LA PARTE TRASERA DEL APARATO PUEDE ALCANZAR UNA ELEVADA TEMPERATURA. ELLO ES DEL TODO NORMAL Y NO ES INDICIO DE NINGUNA ANOMALÍA.



LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN -EN LA QUE APARECEN LOS DATOS TÉCNICOS, EL NÚMERO DE MATRÍCULA Y LA MARCA- SE ENCUENTRA DENTRO DEL ARMARIO BODEGA, EN SU PARTE INFERIOR IZQUIERDA.

ESTA PLACA NO DEBE SER RETIRADA POR NINGÚN MOTIVO.



ES CONVENIENTE ABRIR LA PUERTA LA MENOR CANTIDAD DE VECES POSIBLE, SOBRE TODO EN LOS PERÍODOS CALUROSOS. EN EFECTO, APERTURAS FRECUENTES Y PROLONGADAS PROVOCAN CAMBIOS DE TEMPERATURA EN EL INTERIOR DE LAS CÁMARAS QUE PODRÍAN REDUCIR LA CALIDAD Y CORRECTA CONSERVACIÓN DE LOS VINOS.



APARATO DESTINADO A UTILIZARSE EXCLUSIVAMENTE PARA LA CONSERVACIÓN DE VINOS



El fabricante declina toda responsabilidad en cuanto a lesiones que puedan sufrir las personas o daños de las cosas que deriven de la inobservancia de las precedentes instrucciones o de la alteración incluso sólo parcial del aparato o del uso de recambios no originales.

3. ADVERTENCIAS SOBRE SEGURIDAD



INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR: ESTAS INSTRUCCIONES ESTÁN DESTINADAS AL TÉCNICO CALIFICADO QUE DEBE EFECTUAR LA INSTALACIÓN, LA PUESTA EN SERVICIO Y LA PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.



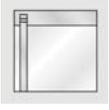
A FIN DE EVITAR LESIONES A LAS PERSONAS Y/O DAÑOS A LAS COSAS, EL APARATO DEBE SER TRANSPORTADO EN SU EMBALAJE AL MENOS POR DOS PERSONAS E INSTALADO POR PERSONAL CALIFICADO.



EL LÍQUIDO REFRIGERANTE PRESENTE EN EL CIRCUITO DEL APARATO ES DEL TIPO R134a.



EL LÍQUIDO REFRIGERANTE PUEDE PROVOCAR DAÑOS A LA VISTA. CONTROLAR EL CIRCUITO REFRIGERANTE PARA VERIFICAR LA AUSENCIA DE POSIBLES PÉRDIDAS.



NO TRATAR DE DESPLAZAR EL APARATO TIRANDO SU PUERTA O SU MANILLA. PRESTAR ATENCIÓN A FIN DE QUE LA PUERTA NO SE CIERRE SOBRE LOS DEDOS.



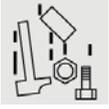
EN CASO DE QUE, AL EFECTUAR LA INSTALACIÓN, SE CONSTATE LA PRESENCIA DE DEFECTOS DE FABRICACIÓN O DE DAÑOS CAUSADOS DURANTE EL TRANSPORTE, SE DEBERÁ COMUNICAR EL HECHO AL CENTRO DE ASISTENCIA MÁS CERCANO.



PARA EFECTUAR LA INSTALACIÓN Y EL ENLACE DEBERÁN RESPETARSE RIGUROSAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.



EN CASO DE AVERÍA SERÁ NECESARIO INTERRUMPIR LA ALIMENTACIÓN, EXTRAYENDO PARA ELLO EL ENCHUFE ELÉCTRICO SIN TIRAR DEL CABLE.



TODO TIPO DE REPARACIÓN O INTERVENCIÓN NO PREVISTA EN ESTE MANUAL DEBE SER EJECUTADA POR UN TÉCNICO CALIFICADO DE UN CENTRO DE ASISTENCIA AUTORIZADO. **NO INTENTAR NUNCA REPARAR PERSONALMENTE EL APARATO.**



NO CONSERVAR NUNCA EN EL INTERIOR DEL APARATO ENVASES SPRAY QUE CONTENGAN GASES INFLAMABLES. POSIBLES PÉRDIDAS PUEDEN REPRESENTAR UN SERIO PELIGRO PARA LA INCOLUMIDAD DE LOS USUARIOS.



ESTÁ PROHIBIDO UTILIZAR OTROS APARATOS ELÉCTRICOS (POR EJEMPLO HELADORAS O LICUADORAS) EN EL INTERIOR DEL APARATO.



NO UTILIZAR LOS ESTANTES NI LOS CAJONES DEL APARATO COMO APOYOS NI COMO ESCALONES.



EL APARATO DEBERÁ SER UTILIZADO SÓLO POR PERSONAS ADULTAS. NO PERMITIR QUE LOS NIÑOS SE APROXIMEN A ÉL Y MENOS AÚN QUE LO UTILICEN PARA JUGAR.



4. INSTALACIÓN Y ENLACE

Se debe emplazar siempre el armario bodega en un ambiente seco y con adecuado recambio de aire. No instalarlo al aire libre ni exponerlo directamente a los rayos solares. En función de la respectiva clase climática (indicada en la placa de características situada en el interior del armario bodega), el aparato puede utilizarse en diferentes condiciones de temperatura tal como a continuación se indica:

Clase	Temperatura ambiente
SN (Subnormal)	entre + 10 °C y + 32 °C
N (Normal)	entre + 16 °C y + 32 °C
ST (Subtropical)	entre + 18 °C y + 38 °C
T (Tropical)	entre + 18 °C y + 43 °C

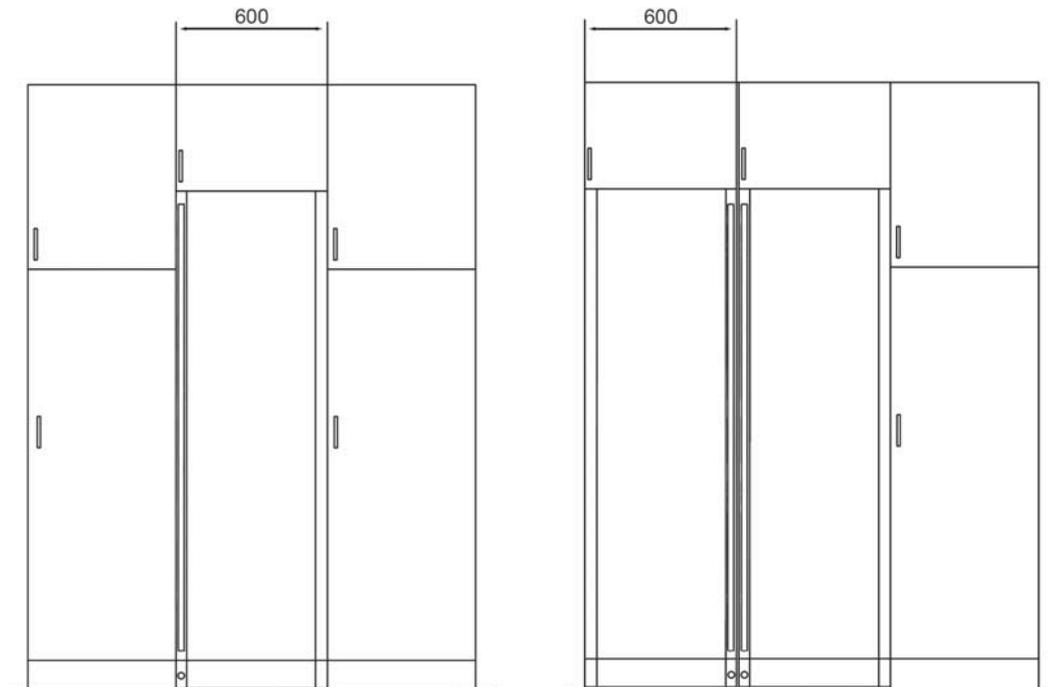
No instalar el armario bodega en proximidad de fuentes de calor salvo en caso de que ello resulte ser inevitable. En caso de que sea inevitable, a fin de garantizar el correcto funcionamiento del aparato se deberá utilizar un adecuado panel aislante. Normalmente se deberá instalar el aparato por lo menos a 3 cm de distancia respecto de cocinas eléctricas o de gas y por lo menos a 30 cm respecto de sistemas de calefacción de combustión o radiadores.

Para garantizar un adecuado enfriamiento del condensador, el armario bodega no debe ser situado demasiado cerca de la pared. Dejar una distancia mínima de 5 cm entre la parte trasera del aparato y la pared. Detrás del armario bodega debe quedar una abertura de al menos 200 cm². En caso de que el armario bodega sea instalado bajo un mueble de pared, la distancia mínima respecto de éste deberá ser de al menos 5 cm.

Se deberá prestar particular atención al instalar el aparato sobre parqué o linóleo a fin de no rayar ni provocar daños en el pavimento mismo.

Posicionar el aparato sobre una superficie plana. No utilizar bastidores ni otros apoyos similares.

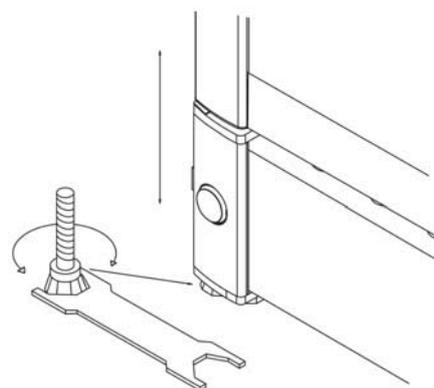
Este aparato puede ser instalado de modo libre contra la pared, empotrado, o bien posicionado junto a otros aparatos (de la manera ilustrada en las siguientes figuras).





4.1 Posicionamiento y nivelación del aparato

Posicionar el armario bodega sobre una superficie estable y nivelada. El aparato está provisto de dos pies regulables que se pueden utilizar para compensar las irregularidades del pavimento. Para regular estos pies, y con ello nivelar el aparato, hacer girar el tornillo de la manera ilustrada en figura 1.

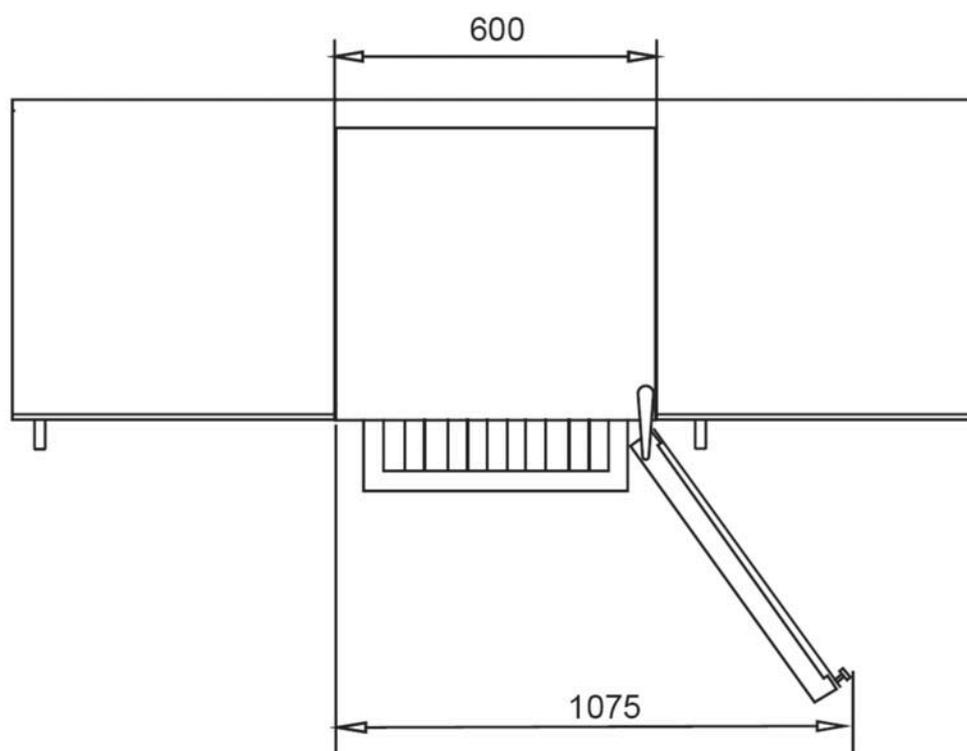


4.2 Conexión eléctrica

Antes de encender el armario bodega por primera vez, es necesario dejarlo aprox. durante dos horas en posición vertical. A continuación conectar el cable de alimentación del aparato a una toma de corriente con contacto de tierra instalada en conformidad con lo establecido por las normas sobre seguridad eléctrica. La tensión nominal y la frecuencia son indicadas en la etiqueta de características presente en la cámara. La conexión a la red eléctrica y el contacto de tierra deben efectuarse de conformidad con lo establecido por las normas vigentes. El aparato puede soportar breves oscilaciones de tensión, con reducciones de máx. 15% y aumentos de máx. 10%. La sustitución del cable de alimentación es una operación que debe efectuar sólo un técnico autorizado de nuestro Servicio de asistencia clientes.

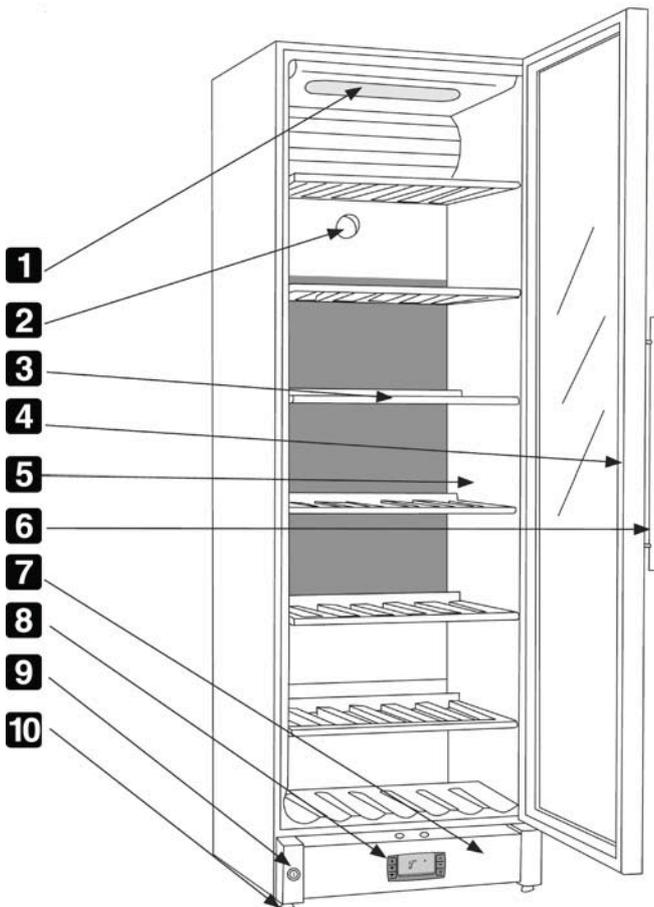
4.3 Dimensiones

En el siguiente dibujo se indican las dimensiones máximas del producto con puerta abierta.





5. CONOZCA SU APARATO



- 1** LUZ INTERNA
- 2** FILTRO DE CARBONES
- 3** ESTANTES DE MADERA
- 4** MARCO DE CIERRE
- 5** PLACA DE CARACTERÍSTICAS
- 6** MANILLA PUERTA
- 7** ZÓCALO
- 8** PANEL DE CONTROL
- 9** CERRADURA
- 10** PATAS REGULABLES

6. ANTES DE LA INSTALACIÓN



No dejar abandonados los residuos del embalaje en el ambiente doméstico. Separar los diferentes materiales de descarte del embalaje y entregarlos al centro de recogida selectiva de residuos más cercano.



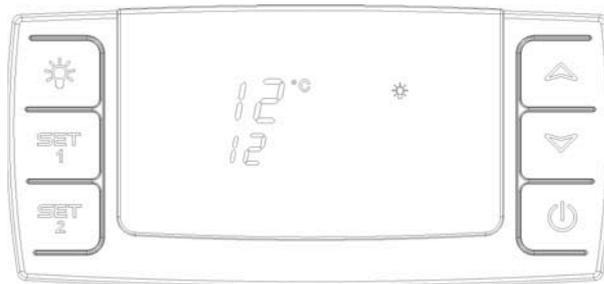
Se aconseja efectuar una limpieza interna del aparato a fin de eliminar todos los posibles residuos de fabricación. Para mayores informaciones sobre la limpieza véase el capítulo "9. Mantenimiento y limpieza".



Al encender el aparato por primera vez o después de una prolongada interrupción de la alimentación eléctrica es conveniente hacerlo funcionar al menos durante dos horas antes de introducir en él las botellas.



7. FUNCIONAMIENTO



7.1 Control electrónico

El control electrónico garantiza el mantenimiento de las temperaturas programadas en la parte superior e inferior del aparato. El mantenimiento se lleva a cabo mediante un control avanzado del sistema de enfriamiento, de la resistencia y del ventilador. La temperatura programada es memorizada en caso de interrupción de la corriente eléctrica.

El control electrónico tiene las siguientes funciones:

- Interruptor On/off
- Interruptor luz*
- Programación de la temperatura
- Indicación de la temperatura
- Alarma en caso de temperaturas demasiado altas o bajas

*La luz puede estar siempre encendida o sólo cuando se abre la puerta.

7.2 Indicación de la temperatura

La pantalla muestra la temperatura efectiva. Las cifras que se muestran en la parte superior de la pantalla indican la temperatura en la parte superior del aparato, mientras que las cifras que aparecen en la parte inferior de la pantalla indican las temperaturas en la parte inferior del aparato.

El indicador de la temperatura está dotado de un filtro integrado que simula la temperatura efectiva presente en las botellas. En consecuencia, el indicador no reacciona en caso de breves cambios en la temperatura del aire.

7.3 Programación de la temperatura

El termostato está dotado de un dispositivo de bloqueo para la seguridad de los niños. El dispositivo se activa pulsando al mismo tiempo los botoncitos “flecha arriba y flecha abajo”. Pasados unos 3 segundos el mensaje “Pof” parpadea en la pantalla. La temperaturas actuales se muestran como de costumbre. Además, las temperaturas programadas pueden ser visualizadas pulsando respectivamente SET1 y SET2.

El dispositivo de bloqueo de seguridad para niños se desactiva pulsando al mismo tiempo los botones “flecha arriba y flecha abajo”.

Pasados unos 3 segundos el mensaje “Pon” parpadea en la pantalla y se puede programar la temperatura.

7.4 Programación de la temperatura en la parte superior del aparato

Pulse SET1. Al llegar a este punto se puede bajar o aumentar la temperatura en la parte superior del aparato mediante los botones “flecha arriba y flecha abajo”.

La temperatura puede ser regulada entre 8 y 22°C, para no programar una temperatura por debajo del valor de referencia del sensor de temperatura de la parte inferior.

7.5 Programación de la temperatura en la parte inferior del aparato

Pulse SET2. Al llegar a este punto se puede bajar o aumentar la temperatura en la parte inferior del aparato mediante los botones “flecha arriba y flecha abajo”. La temperatura puede ser regulada entre 5 y 22° C, para no programar una temperatura por encima del valor de referencia del sensor de la temperatura de la parte superior del aparato.

7.6 Alarma de Puerta

Si la puerta está abierta más de dos minutos activa alarma de la puerta



7.6 Alarmas

Dispone de una subalarma para el sensor de temperatura baja y una alarma de superación del umbral para el sensor de temperatura alta.

La alarma está constituida por un beep y por una señal de aviso que aparece en la pantalla.

- Alarma de temperatura alta: beep + alternancia en la pantalla de "HtA" y la temperatura efectiva
- Alarma de temperatura baja: beep + alternancia en la pantalla de "LtA" y la temperatura efectiva

Las alarmas de temperatura dependen de los valores de referencia.

El beep puede ser desactivado pulsando cualquier botón del termostato. Pulse el botón on/off para borrar la alarma que se visualiza en la pantalla, pulse de nuevo el botón para restablecer el compresor.

7.7 Temperatura de conservación

Como se sabe, para apreciar adecuadamente las cualidades organolépticas de cada vino, es necesario que la conservación y el consumo se efectúen a determinadas temperaturas. A continuación exponemos una tabla en que se indica dicha temperatura para cada tipo específico de vino

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

7.7.1 Vinos blancos

Respecto de los vinos tintos, en general los vinos blancos son más ácidos y presentan menor contenido de taninos.

Normalmente, para apreciar mayormente 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 y 14 °C.

Los vinos blancos jóvenes, frescos y aromáticos, pueden ser servidos incluso a una temperatura de 10 °C, mientras que aquéllos menos aromáticos a 12 °C. Vinos blancos suaves y maduros, afinados 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 sapidez que, en cambio, son consideradas características agradables y deseables en este tipo de vino.

7.7.2 Vinos rosados

El servicio de los vinos rosados, en general, se realiza según las mismas reglas de 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 tanicidad, vinos rosados jóvenes y frescos se sirven a temperaturas variables entre 10 y 12 °C, mientras que aquéllos más robustos y carnosos, comprendidos aquéllos más maduros, pueden servirse entre 12 y 14 °C.



7.7.3 Vinos tintos

La temperatura de servicio de los vinos tintos depende de muchos factores, pero vista su naturaleza "tánica" y menos ácida de los blancos, normalmente se sirven a temperaturas más altas. Vinos tintos jóvenes poco tánicos se sirven normalmente entre 14 y 16 °C; con aquéllos más carnosos se llega a 16 °C y excepcionalmente a 18 °C.

Los vinos tintos jóvenes, tánicos y poco estructurados, pueden servirse también entre 12 y 14 °C sin que se presenten astringentes y manteniéndose sin duda 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 respecto de los otros vinos tintos, presentándose igualmente agradables.

7.7.4 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; en efecto, gracias a su aromaticidad, pueden soportar bajas temperaturas.

Los espumosos dulces tintos, tales como el Brachetto, pueden servirse a temperaturas comprendidas entre 10 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"-, tales como por ejemplo algunos Prosecco, pueden servirse a temperaturas comprendidas entre 8 y 10 °C.

Una consideración particular debe hacerse en cuanto a los espumosos "método clásico" y a los "méthode Champenoise", tal como la champaña. En general estos espumosos se sirven a temperaturas comprendidas entre 8 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 curso del tiempo.

7.7.5 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, tales como 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 desea destacar. Si se prefiere acentuar su dulzor, la complejidad de su perfume y su austeridad, convendrá servirlo a una temperatura alta, entre 14 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 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 típica de los perfumes de estos vinos es una característica atrayente e interesante: servirlos demasiado fríos significa sacrificar este importante aspecto.



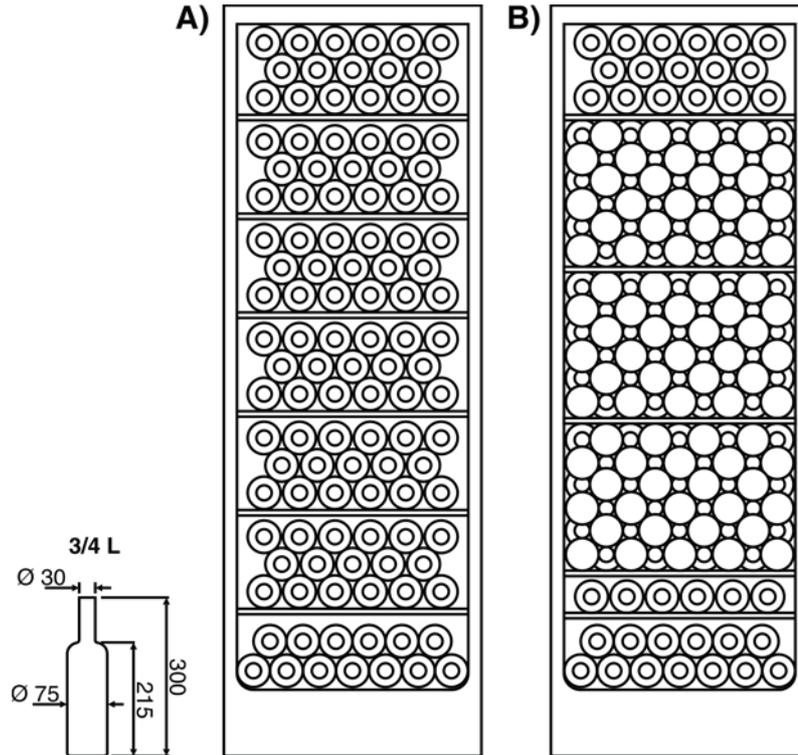
7.8 Colocación de las botellas

En los estantes del armario bodega pueden encontrar ubicación, según el método de almacenamiento adoptado, hasta **198** botellas de Bordeaux de **750 ml**. En las siguientes figuras se ilustran los dos métodos tradicionales utilizados para el almacenamiento de botellas de 3/4 litro. Siguiendo el esquema A es posible introducir 115 botellas mientras que según el esquema B puede llegarse a almacenar hasta 198 botellas.

Con botellas de diferente forma y tamaño, la cantidad indicada podría reducirse.

Para garantizar la circulación del aire en el interior del armario bodega, es necesario situar las botellas de manera que su fondo no quede en contacto con la pared trasera.

Aquellas botellas que podrían estar calientes deben dejarse enfriar a temperatura ambiente antes de introducirlas en el armario.



7.9 Consejos prácticos para la conservación y la degustación

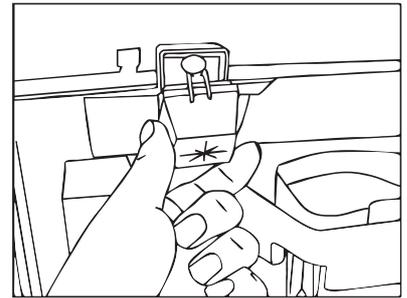
- Los vinos en botella deben conservarse siempre fuera de su embalaje original (cajas o cajones).
- Las botellas abiertas deben colocarse de manera que el vino cubra enteramente el tapón de corcho. En efecto, no debe quedar aire entre el tapón y el vino.
- Antes de servirlo, es necesario dejar que el vino alcance lentamente su temperatura de degustación: por ejemplo, el rosado debería ser puesto en la mesa unas 2 ó 3 horas antes de servirlo mientras que para el tinto dicho lapso debería ser de 3 ó 4 horas. En cambio, el vino blanco debe servirse inmediatamente después de retirarlo del armario bodega. Por su parte, espumosos y champañas deberían ser enfriados en el armario bodega poco antes de su degustación.



8. ACCESORIOS

Separadores

El separador colocado en la parte trasera del aparato garantiza una adecuada circulación de aire. Cerrar el tapón sobre sí mismo y engancharlo en la parte superior.



9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de cada intervención es necesario desconectar la alimentación eléctrica del aparato.



9.1 Descongelación del armario bodega

El armario bodega está equipado con un sistema automático de descongelación. Durante la actividad normal del aparato, en su pared trasera se forma escarcha mientras está funcionando el compresor, la que se disuelve cuando éste deja de funcionar. Durante el período de inactividad del compresor la escarcha acumulada en la pared trasera se disuelve y el agua pasa a través del agujero presente en el fondo de la cámara. A continuación el agua llega a la cubeta presente en el compresor, en la cual se evapora.

Atención. La formación de hielo en la pared trasera puede variar en función del cambio de las condiciones climáticas (temperatura y humedad), de la frecuencia de apertura de la puerta, de las temperaturas de funcionamiento del aparato y de la cantidad de botellas introducidas.

La formación de condensación en las paredes internas del armario bodega en condiciones de uso corriente es un fenómeno absolutamente normal, por lo que no debe considerarse como indicio de anomalía.



9.2 Limpieza del armario bodega

Antes de efectuar la limpieza se deberá desconectar el enchufe eléctrico respecto de la red de alimentación. Para limpiar la parte externa utilizar únicamente agua y un detergente líquido delicado o un detergente común para superficies lavables (por ejemplo detergente para cristal). Para las partes lacadas o pintadas no utilizar productos que contengan sustancias abrasivas o agresivas ni ácidos o solventes químicos. Usar una esponja o un paño suave.

Para efectuar la limpieza interna no emplear hidrolavadoras de vapor; bastará utilizar los mismos productos y proceder de la misma forma indicada para efectuar la limpieza de la parte externa.

No lavar las partes leñosas extraíbles en lavavajillas; usar sólo agua tibia y detergente para platos o bien agua y vinagre. Evítese todo contacto entre agua/detergente y las partes eléctricas de la iluminación.

Para la limpieza de las juntas usar agua tibia y secar a continuación.

Prestar atención a fin de no obstruir con residuos de productos de limpieza (espuma o jabón) el agujero de descarga del agua de descongelación. Mantenerlo libre y limpiarlo periódicamente utilizando un mondadientes.

Para obtener un correcto funcionamiento del aparato se deberá efectuar periódicamente también una limpieza de su parte trasera externa con un paño, a fin de evitar una acumulación excesiva de polvo y suciedad.

9.3 Apagado del armario bodega

En caso de que el armario bodega deba permanecer desactivado por largo período, presionar el botón  del panel de mandos. A continuación vaciar la cámara, desconectar el enchufe respecto de la red eléctrica y, una vez efectuada la descongelación, secar la humedad residual acumulada. Dejar la puerta entreabierta para evitar que humedad y aire estancado provoquen malos olores.

Se aconseja no dejar el aparato sin vigilancia por un lapso superior a 3 ó 4 días. En caso de ausencias prolongadas es más aconsejado apagar el armario bodega.





9.4 Ruidos de funcionamiento

El enfriamiento del armario bodega se efectúa mediante un sistema de compresión. Para mantener la temperatura seleccionada en el interior de la cámara, el compresor se activa y, 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 frigorífico es el gorgoteo producido por la circulación del líquido refrigerante en el interior de los tubos del circuito. Este ruido es normal y no indica malfuncionamiento del aparato. En caso de ser excesivo podría deberse a otras causas que no sean aquéllas normales. En tal caso será necesario verificar que:

- El armario bodega esté correctamente nivelado sobre el pavimento y no vibre durante el funcionamiento del compresor: **efectuar una correcta regulación de los pies de apoyo del aparato;**
- los estantes estén colocados correctamente en sus alojamientos: **colocarlos correctamente;**
- **las botellas estén establemente colocadas en los estantes sin contacto entre sí:** la vibración causada por el funcionamiento normal del compresor podría generar ruido adicional;
- no poner **en contacto el armario bodega con muebles u otros electrodomésticos.**



9.5 Localización y eliminación de posibles causas de anomalía de funcionamiento.

Su nuevo frigorífico ha sido diseñado y fabricado respetando rigurosos estándares cualitativos. En caso de verificarse alguna anomalía de funcionamiento, este apartado permitirá al usuario localizar el origen del problema antes de contactarse con el Servicio de Asistencia autorizado de su zona.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	PROBABLE SOLUCIÓN
Funcionamiento ruidoso:		- véase apartado “9.4 Ruidos de funcionamiento”
El compresor se activa con demasiada frecuencia o funciona de modo continuo:	<ul style="list-style-type: none"> - enfriamiento insuficiente del compresor y del condensador; - aumento de la temperatura externa; - aperturas de la puerta frecuentes y/o prolongadas; 	<ul style="list-style-type: none"> - verificar que la parte trasera esté correctamente aireada, de la manera ilustrada en el apartado “4. instalación y enlace” y que el condensador no esté demasiado sucio; - limitar las aperturas de la puerta.
El compresor no se activa:	<ul style="list-style-type: none"> - interruptor en posición OFF; - cable de alimentación no está conectado a la red eléctrica; - toma de corriente no suministra electricidad; - temperatura ambiente demasiado elevada. 	<ul style="list-style-type: none"> - presionar el botón ; - enchufar el cable de alimentación; - contactarse con la empresa proveedora de energía eléctrica.
Enfriamiento insuficiente del armario bodega:	<ul style="list-style-type: none"> - temperatura interna programada con valor demasiado alto (correspondiente a una menor temperatura de enfriamiento); - apertura de la puerta frecuente y/o prolongada. 	<ul style="list-style-type: none"> - regular la temperatura mediante los botones o de la manera ilustrada en el apartado “7.3 Programación de la temperatura”; - abrir la puerta con menor frecuencia y por el menor tiempo posible.
Excesiva formación de condensación en el armario bodega:	<ul style="list-style-type: none"> - controlar que las juntas de la puerta se cierren herméticamente en el armario bodega; - apertura de la puerta frecuente y/o prolongada. 	<ul style="list-style-type: none"> - en caso de que una junta presente hendiduras, tratar de suavizarla tirándola con una mano y haciendo deslizar los dedos cerrados por su parte interna; - reducir la frecuencia y el lapso de apertura de la puerta, especialmente en condiciones de clima caluroso y húmedo.
Presencia de agua en el fondo del armario bodega:	<ul style="list-style-type: none"> - abertura de “descarga condensación” obstruida 	<ul style="list-style-type: none"> - limpiar la abertura de descarga.
Dificultad de apertura de la puerta inmediatamente después del cierre:		<ul style="list-style-type: none"> - si se intenta reabrir una puerta inmediatamente después de cerrarla es necesario ejercer mucha fuerza. Esto se debe a la depresión provocada por el enfriamiento del aire caliente que ha entrado en la cámara.



Instrucciones para el usuario

ES

SERVICIO DE ASISTENCIA CLIENTES / LECTURA PLACA DE IDENTIFICACIÓN

EN CASO DE VERIFICARSE EN EL APARATO ALGUNA ANOMALÍA NO COMPRENDIDA ENTRE AQUÉLLAS PRECEDENTEMENTE INDICADAS, PARA OBTENER INFORMACIÓN AL RESPECTO LE ROGAMOS CONTACTARSE CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA CLIENTES AUTORIZADO DE LA ZONA. LA DIRECCIÓN Y EL N° TELEFÓNICO APARECEN EN EL LISTÍN TELEFÓNICO DE SU PROVINCIA.

AL CONTACTAR CON EL SERVICIO DE ASISTENCIA SE RUEGA INDICAR CLARAMENTE EL MODELO DEL APARATO Y EL RESPECTIVO N° DE MATRÍCULA. ESTOS DATOS APARECEN EN LA ETIQUETA DE CARACTERÍSTICAS FIJADA EN EL INTERIOR DE LA CÁMARA FRIGORÍFICA.

		N° DE MATRÍCULA
Type... SCV115		Serial No....20061602735
GROSS VOLUME REFRIG. 414 l NET VOLUME REFRIG. 368 l		
220-240 V ~ 50 Hz 1.5 A 350 W Temperature Class. SN-ST		
<u>REFRIG. R600A 0.065 KG</u>		
Polyurethane foam with Cyclopentane Refrigerating circuit with R 600a		
VKG 861	104384	
o-X861.005-A1030466		



10. ALGUNOS CONSEJOS PARA REDUCIR EL CONSUMO ENERGÉTICO

Se proporcionan a continuación algunos sencillos y prácticos consejos a fin de obtener una mejor gestión del armario bodega y garantizar su mejor funcionamiento con menor consumo energético:

- 1 **Colocar** el armario bodega en el punto más fresco de la cocina, lejos de los hornillos, de los radiadores de calefacción y de las ventanas, para no someterlo a variaciones de temperatura.
- 2 **La distancia adecuada respecto de la pared** debe ser de al menos 5 centímetros. De esta forma, en torno al aparato quedará espacio suficiente para garantizar una adecuada ventilación, lo que es indispensable a fin de evitar recalentamientos y mayores consumos.
- 3 **No poner las botellas** en contacto con las paredes del armario bodega.
- 4 **Evítese la introducción en el armario bodega** de botellas aún calientes ya que con ello aumenta la formación de hielo en las paredes.
- 5 **La zona más fría** es aquélla inferior; considerando este hecho, colocar los vinos en función de la temperatura requerida para cada uno de ellos.
- 6 Reducir el tiempo de apertura de la puerta al mínimo necesario para retirar e introducir las botellas, especialmente durante los períodos calurosos. Aperturas frecuentes y prolongadas provocan un aumento de la temperatura interna del armario bodega, con consiguiente posible daño en cuanto a la calidad y correcta conservación de los vinos, además de un mayor consumo energético de la máquina a fin de restablecer la temperatura programada.
- 7 **Después de interrumpir la corriente** verificar en la parte trasera que el condensador y el serpentín del aparato estén limpios, ya que la capa de polvo que en ellos se acumula provoca dispersión del frío, con notable aumento del consumo energético.
- 8 En caso de inactividad del armario bodega por largo tiempo, es conveniente vaciarlo y apagarlo.