

Tabla de contenidos

1 Advertencias	134
1.1 Advertencias generales de seguridad	134
1.2 Función del aparato	136
1.3 Eliminación	137
1.4 Placa de identificación	137
1.5 Este manual de uso	137
1.6 Cómo leer el manual de uso	138
2 Descripción	139
2.1 Descripción general	139
2.2 Definición de las partes	140
2.3 Panel de mandos	141
3 Uso	142
3.1 Advertencias	142
3.2 Operaciones preliminares	142
3.3 Primer uso	142
3.4 Uso del panel de mandos	143
3.5 Uso de los armarios bodega	146
3.6 Alarmas	148
3.7 Consejos para la conservación	149
4 Limpieza y mantenimiento	152
4.1 Advertencias	152
4.2 Limpieza del aparato	152
4.3 Qué hacer si...	154
5 Instalación	155
5.1 Conexión eléctrica	155
5.2 Colocación	155

Las marcas Apple, App Store e iOS pertenecen a Apple Inc.
Las marcas Google Play Store y Android pertenecen a Google Inc.
Wi-Fi es una marca de Wi-Fi Alliance.

TRADUCCIÓN DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES

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

1 Advertencias

1.1 Advertencias generales de seguridad

Daños a las personas

- Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no están continuamente vigilados.
- 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 AEROSOLIOS 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 cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (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 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 rocíe productos en aerosol cerca del 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 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 utilice la puerta como palanca para colocar el aparato en el mueble.
 - No ejerza excesiva presión sobre la puerta abierta.
 - No use el asa para levantar o mover este aparato.
 - **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.
- Instalación y mantenimiento**
- **ESTE APARATO NO DEBE INSTALARSE EN LANCHAS O**



Advertencias

CARAVANAS.

- El aparato no debe instalarse nunca sobre 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.
- Haga realizar la instalación, el mantenimiento y las reparaciones por personal cualificado conforme a las normas vigentes.
- La conexión eléctrica debe efectuarla personal técnico cualificado.
- Es obligatorio efectuar la conexión a tierra conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- 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 cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, colocación o desplazamiento) use siempre 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, descongelar, limpiar, secar y dejar con la puerta abierta para evitar la formación de moho en su interior.

1.2 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 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.
- Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.



- No instalar/utilizar el aparato a la intemperie.
- El aparato no ha sido concebido para funcionar con temporizadores externos ni con sistemas de control remoto.

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.

1.3 Eliminación



Este aparato debe desecharse separadamente de los otros residuos (directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). 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.

Para desechar el aparato:

- Corte el cable de alimentación eléctrica y quítelo junto con la clavija del

enchufe.



Tensión eléctrica Peligro de electrocución

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

1.4 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.

1.5 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.



Advertencias

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

1.6 Cómo leer el manual de uso

Este manual de uso utiliza las siguientes convenciones de lectura:

Advertencias



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

Descripción



Descripción del aparato y sus accesorios.

Uso



Información sobre el uso del aparato y de los accesorios.

Limpieza y mantenimiento



Información para limpiar correctamente el aparato y su mantenimiento.

Instalación



Información para el técnico cualificado: instalación, puesta en funcionamiento y prueba.



Advertencia de seguridad



Información



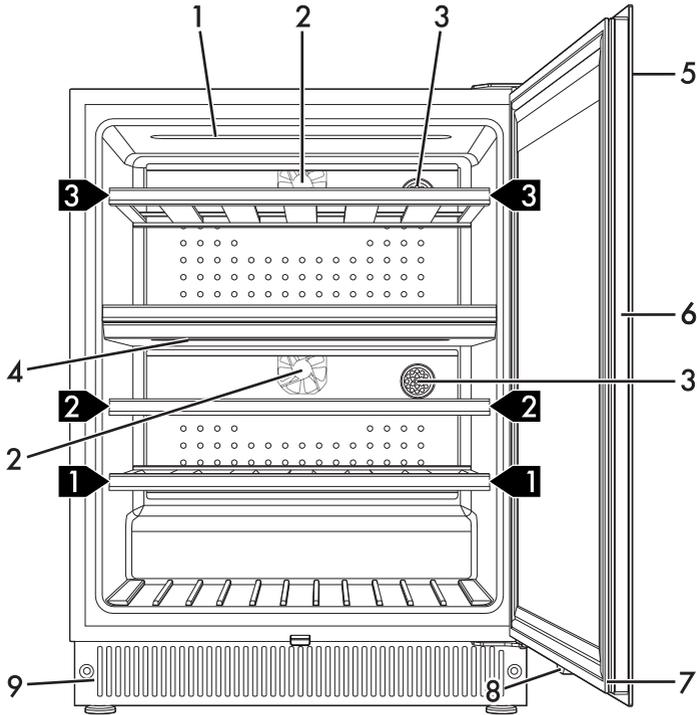
Sugerencia

1. Secuencia de las instrucciones de uso
 - Instrucción de uso individual



2 Descripción

2.1 Descripción general



1 Iluminación interna del armario superior

2 Ventilador (oculto)

3 Filtro de carbón activo

4 Iluminación interna del armario 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

Smeg Connect

El aparato incorpora la tecnología **Smeg Connect**, que permite al usuario controlar el funcionamiento del aparato mediante una aplicación que se instala en su propio smartphone o tableta.

Para obtener más información, consulte el folleto suministrado o visite el sitio

www.smeg.com

Iluminación interna

El interior del aparato se ilumina al abrir la puerta (luminosidad máxima) o cuando se pulsa la tecla de la luz  que se encuentra en el 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.



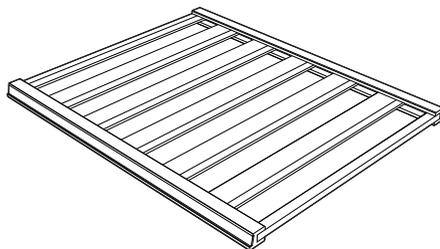
Durante el funcionamiento de los ventiladores, el consumo de energía eléctrica aumenta.

Puerta

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

Estantes extraíbles

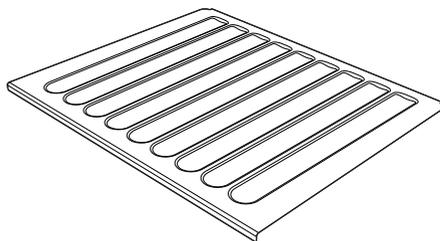
Los estantes extraíbles permiten sacar cómodamente las botellas de vino.



Estante fijo

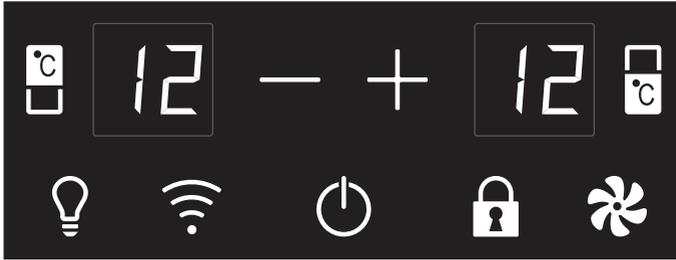
El estante fijo ha sido estudiado para contener botellas de champán o para el tipo de botellas que tienen un diámetro mayor con respecto a las botellas de vino tradicionales.

Bajo el estante fijo está situada la iluminación de LED del armario inferior.





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.

Tecla de pantalla del armario superior

La pantalla muestra la temperatura interior del armario bodega superior.

Tecla de disminución

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

Tecla de aumento

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

Tecla de pantalla del armario inferior

La pantalla muestra la temperatura que hay en el interior del armario bodega inferior.

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 de conexión

Con esta tecla se pueden activar las funciones de conectividad.

Tecla ON/OFF

Permite encender o apagar el aparato y activar el panel de mandos.

Tecla de bloqueo de los mandos

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

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.



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 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 (véase 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. Pulse la tecla de **temperatura del armario superior**  **12** seguida de la tecla de **aumento**  o **disminución**  (de 5 °C a 20 °C) para seleccionar la temperatura del interior del armario superior.
4. Pulse la tecla de **temperatura del armario inferior**  **12** y, a continuación, la tecla de **aumento**  o **disminución**  (de 5 °C a 20 °C) para seleccionar la temperatura del interior del armario inferior.



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:

5. Mantenga pulsada la tecla **ON/OFF**  del panel de mandos durante unos segundos.



3.4 Uso del panel de mandos

Iluminación interna



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 **ON/OFF**  para activar el panel de mandos.
2. Pulse la tecla de la **luz** . El símbolo de la tecla de la luz parpadea y se enciende el armario superior.
3. Pulse la tecla de la **luz** . El armario superior se apaga y el armario inferior se enciende.
4. Pulse la tecla de la **luz** . El armario inferior permanece encendido y el armario superior se enciende.
5. Pulse la tecla de la **luz** . El símbolo de la tecla de la luz permanece fijo y ambos armarios se apagan.



La iluminación interior manual dura un máximo de 15 minutos.

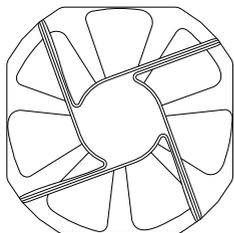
- El interior también se ilumina cuando se abre la puerta.



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 Los ventiladores se activan y desactivan 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:

1. Pulse la tecla **ON/OFF**  para activar el panel de mandos.
2. Pulse la tecla del **ventilador** . El símbolo de la tecla del ventilador parpadea.

Para desactivar el modo de ventilación manual:

3. Pulse nuevamente la tecla del **ventilador** .

i En caso de apertura de la puerta, los ventiladores se desactivan. Los ventiladores se vuelven a activar cuando se cierra la puerta.

Conectividad

Requisitos de conectividad:

- Dispositivo móvil, como smartphone o tableta, con sistema operativo iOS 10.x o superior o sistema operativo Android 5.1 o superior.
- Red Wi-Fi (banda de 2,4 GHz, seguridad WPA2) activa y disponible en el lugar en el que se encuentra instalado el aparato.
- Conexión a Internet.
- Nombre y contraseña de la red Wi-Fi doméstica.

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



Bloqueo de mandos

i 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:

1. Pulse la tecla **ON/OFF**  para activar el panel de mandos.
2. Mantenga pulsada la tecla de **bloqueo de los mandos**  durante unos 3 segundos.

Para desactivar el bloqueo:

3. 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. Pulse la tecla **ON/OFF**  para activar el panel de mandos.
2. Mantenga pulsadas simultáneamente la tecla del **ventilador**  y la tecla de **bloqueo de los mandos**  durante unos 5 segundos. La pantalla muestra el código .
3. Pulse la tecla del **ventilador** . La pantalla muestra el código .

Para desactivar la función demo:

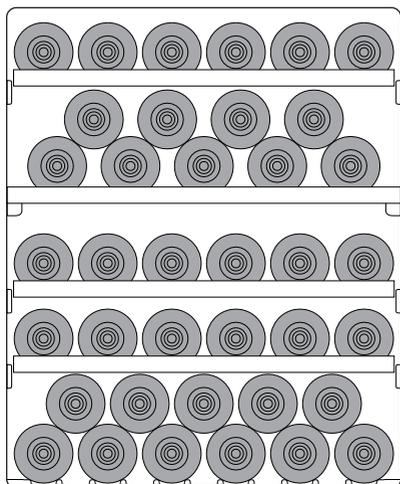
4. Mantenga pulsadas simultáneamente la tecla del **ventilador**  y la tecla de **bloqueo de los mandos**  durante unos 5 segundos. La pantalla muestra el código .
5. Pulse la tecla del **ventilador** . La pantalla muestra el código .

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



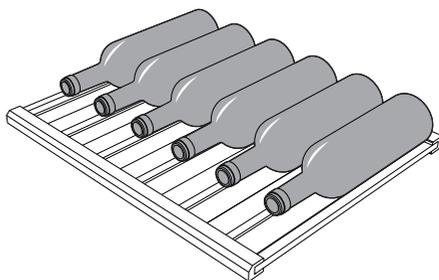
3.5 Uso de los armarios bodega

Disposición de las botellas

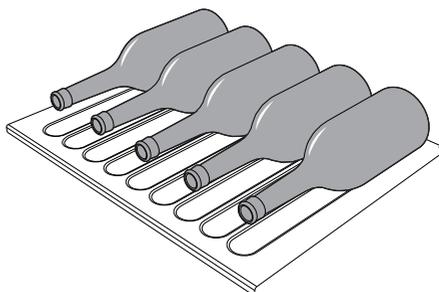


(máx. 38 botellas)

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

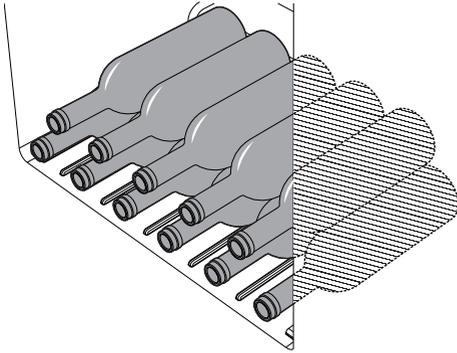


En el estante fijo pueden ponerse hasta 9 botellas de tipo burdeos de 0,75 l., pero también hasta 5 botellas de tipo champán (o en cualquier caso de diámetro mayor con respecto a las botellas de vino tradicionales).



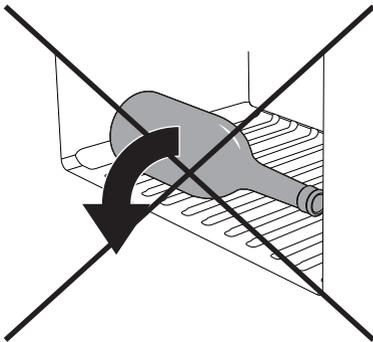


También en la parte inferior del armario bodega se pueden guardar hasta 11 botellas de 0,75 l.



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.



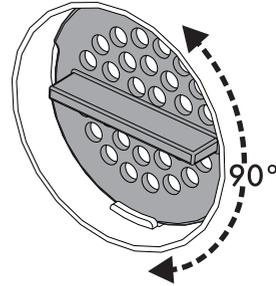
Filtro de carbón activo



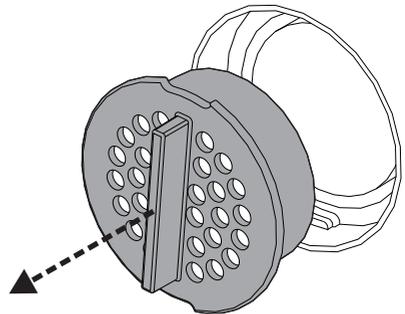
Para asegurar la mejor calidad del aire en el armario bodega, debe sustituirse el filtro de carbón activo por lo menos una vez al año.

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.
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.

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.

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 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, pulsar la tecla de pantalla del armario superior



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 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

A la izquierda de la pantalla aparece la indicación **ES**, 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 siguiese abierta, la alarma volverá a activarse.

Alarmas de avería

Para avisar de la **avería del aparato**, a la izquierda de la pantalla aparece la

indicación de **E1** a **E9** (la

indicación **ES** no está incluida);

también puede aparecer **EA**, **EC**,

EE o **EF**.

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

Alarmas de conectividad

En la pantalla aparece la indicación **EE** 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 **EE**.

3.7 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 "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.

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	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
Tintos espumosos 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
Alcoholizados o licorosos	10 °C - 18 °C



4 Limpieza y mantenimiento

4.1 Advertencias



Uso incorrecto

Riesgo de daños a las superficies

- No utilice chorros de vapor para limpiar el aparato.
- 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.
- En las partes de cristal no utilice detergentes abrasivos o corrosivos (por ejemplo, productos en polvo, quitamanchas y estropajos metálicos).
- 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 desenchufar el aparato.

4.2 Limpieza del aparato

Una protección antibacteriana especial en la capa superior de las paredes impide que se reproduzcan las bacterias y mantiene 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 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.

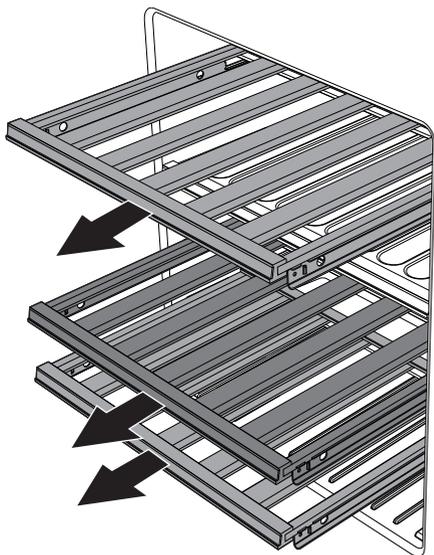
Desmontaje de los estantes extraíbles

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

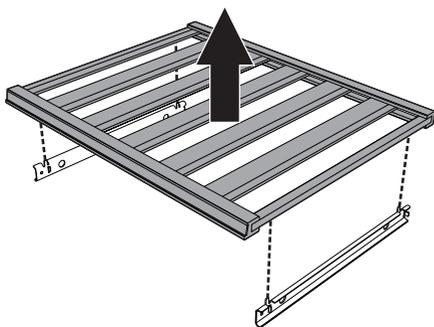


Para quitar los estantes extraíbles

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



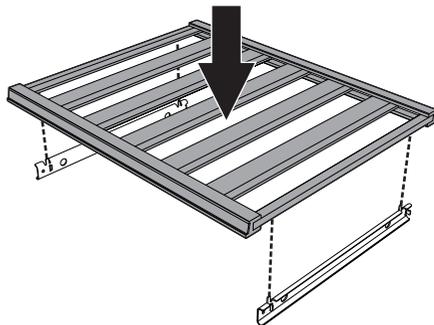
3. tire hacia arriba del estante que ha sacado;



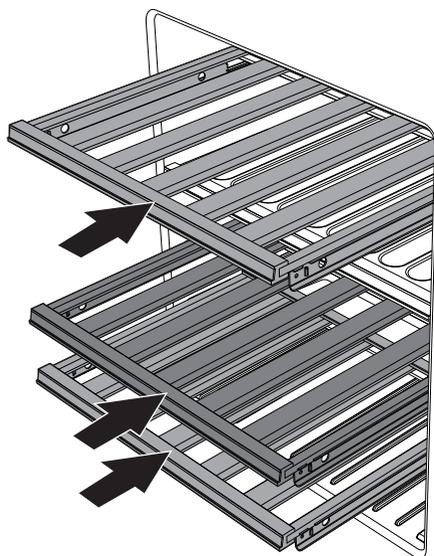
4. repita la operación en los otros estantes.

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.
- Verifique que la parte trasera del frigorífico 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 conforme a las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- No tire nunca del cable para desenchufar el aparato.

Información general

- Compruebe que las características de la red eléctrica son adecuadas 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 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.
- 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 horno.
- 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

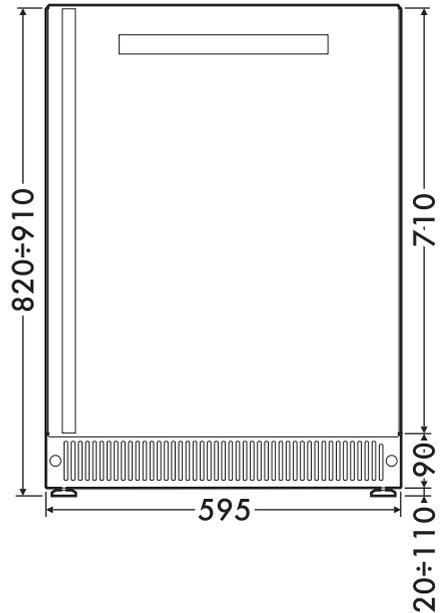
Clase	Temperatura ambiente
SN	de + 10 °C a + 32 °C
N	de + 16 °C a + 32 °C
ST	de + 16 °C a + 38 °C
T	de + 16 °C a + 43 °C
SN-ST	de + 10 °C a + 38 °C
SN-T	de + 10 °C a + 43 °C

SN = Deficiente - N = Normal

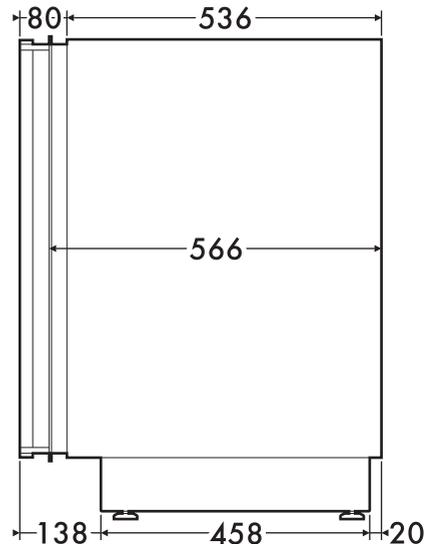
ST = Subtropical - T = Tropical

- 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.

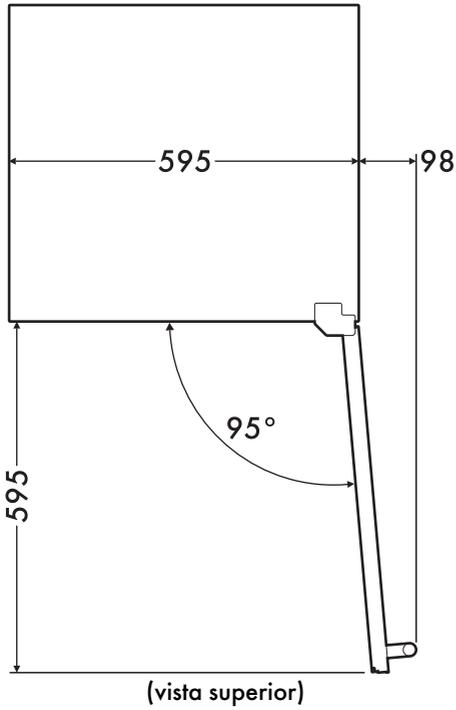
Dimensiones del aparato (mm)



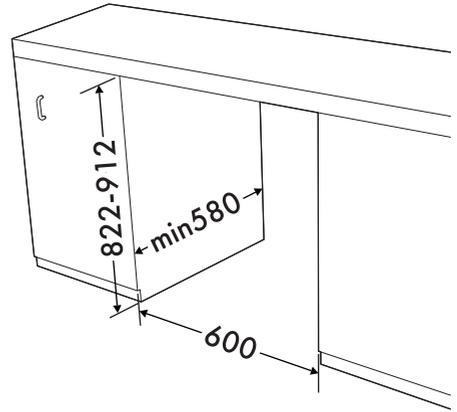
(vista frontal)



(vista lateral)



Instalación (mm)



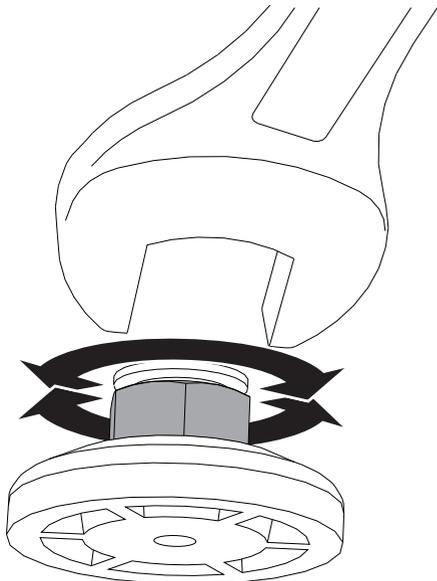
No tape los orificios de ventilación.



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 parqué).

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.

