

<b>1 Advertências</b>	<b>160</b>
1.1 Advertências gerais de segurança	160
1.2 Finalidade do aparelho	162
1.3 Eliminação	163
1.4 Chapa de identificação	164
1.5 Este manual de utilização	164
1.6 Como ler o manual de utilização	164
<b>2 Descrição</b>	<b>165</b>
2.1 Descrição geral	165
2.2 Definição das partes	166
2.3 Painel de comandos	167
<b>3 Uso</b>	<b>168</b>
3.1 Advertências	168
3.2 Operações preliminares	168
3.3 Primeira utilização	168
3.4 Utilização do painel de comandos	169
3.5 Utilização dos compartimentos da adega	172
3.6 Alarmes	174
3.7 Conselhos para a conservação	175
<b>4 Limpeza e manutenção</b>	<b>178</b>
4.1 Advertências	178
4.2 Limpeza do aparelho	178
4.3 O que fazer se...	180
<b>5 Instalação</b>	<b>181</b>
5.1 Ligação elétrica	181
5.2 Colocação	181

As marcas Apple, App Store e iOS pertencem à Apple Inc.  
As marcas Google Play Store e Android pertencem à Google Inc.  
Wi-Fi é uma marca pertencente à Wi-Fi Alliance.

## TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS

Aconselhamos a ler atentamente este manual, que descreve todas as indicações para manter inalteradas as qualidades estéticas e as funcionalidades do aparelho adquirido.  
Para mais informações sobre o produto: [www.smeg.com](http://www.smeg.com)



# Advertências

## 1 Advertências

### 1.1 Advertências gerais de segurança

#### Danos às pessoas

- Manter fora do alcance das crianças menores de 8 anos, caso não estejam permanentemente vigiadas.
- De acordo com as normas atuais, as crianças com idade entre 3 e 8 anos podem pegar ou carregar os alimentos do/no aparelho, porém desaconselha-se fortemente permitir que crianças com idade inferior a 8 anos efetuem essas operações e, em geral, utilizem o aparelho.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Nunca tentar apagar uma chama/incêndio com água: desligar o aparelho e cobrir a chama com uma tampa ou com um cobertor ignífugo.
- As operações de limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem serem vigiadas.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Não modificar o aparelho.
- Não introduzir objetos metálicos afiados (talheres ou utensílios) nas fendas.
- Nunca tentar reparar o aparelho sozinho ou sem a intervenção de um técnico qualificado.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, contacte de imediato o serviço de assistência técnica para que proceda à sua substituição.
- Em caso de necessidade de substituição do cabo de alimentação, **a operação deve ser executada apenas por um técnico autorizado do Serviço de Assistência Técnica.**
- NÃO UTILIZAR OU CONSERVAR MATERIAIS INFLAMÁVEIS NAS PROXIMIDADES DO APARELHO.
- NÃO UTILIZAR GARRAFAS SPRAY NAS PROXIMIDADE DESTA APARELHO ENQUANTO ESTIVER EM FUNCIONAMENTO.
- NÃO MODIFICAR O APARELHO.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.



## Danos no aparelho

- Durante o uso não colocar sobre o aparelho objetos metálicos afiados como facas, garfos, colheres e tampas.
- Nas partes em vidro não utilizar detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.
- Não se sentar no aparelho.
- Não se apoiar ou sentar sobre a porta aberta.
- Verificar que não fiquem objetos presos nas portas.
- Não guardar substâncias inflamáveis, explosivas ou que evaporem.
- As substâncias orgânicas, ácidas e os óleos etéreos podem corroer as superfícies plásticas e os vedantes se estiverem em contacto durante muito tempo.
- As garrafas com alta percentagem de álcool devem estar bem fechadas.
- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Não borrifar produtos spray nas proximidades do aparelho.
- Não obstruir as aberturas e as fendas de ventilação e de eliminação do calor.
- Não utilizar aparelhos elétricos no interior dos compartimentos para a conservação de alimentos, se estes não forem do tipo recomendado pelo fabricante.
- **NÃO UTILIZAR, EM CASO ALGUM, O APARELHO PARA REFRIGERAR O AMBIENTE.**
- Não utilizar dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelação, diferentes dos recomendados pelo fabricante.
- Desligar sempre da rede elétrica o aparelho em caso de avaria, manutenção ou durante a limpeza.
- Não utilizar a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho no móvel.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- Não utilizar a pega para levantar ou deslocar este aparelho.
- **AVISO:** Ao posicionar o aparelho, certificar-se de que o cabo de alimentação não esteja preso ou danificado.
- **AVISO:** Não colocar várias tomadas portáteis ou fontes de alimentação portáteis na parte



## Advertências

traseira do dispositivo.

### Instalação e manutenção

- **ESTE APARELHO NÃO DEVE SER INSTALADO EM BARCOS O RULOTES.**
- O aparelho não deve ser instalado num pedestal.
- Colocar o aparelho no móvel com a ajuda de uma segunda pessoa.
- Para evitar possíveis sobreaquecimentos o aparelho não deve ser instalado por trás de uma porta decorativa ou de um painel.
- Providenciar para que a instalação e as intervenções de assistência sejam realizadas por pessoal qualificado de acordo com as normas vigentes.
- Providenciar para que a ligação elétrica seja realizada por pessoal técnico qualificado.
- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Utilizar cabos resistentes à temperatura de, pelo menos, 90 °C.
- O binário de aperto dos parafusos dos condutores de alimentação da placa de bornes deve ser igual a 1,5 -2 Nm.

- Antes de cada intervenção no aparelho (instalação, manutenção, posicionamento ou deslocação), munir-se sempre de dispositivos de proteção individual.
- Antes de cada intervenção no aparelho, desativar a alimentação elétrica geral.
- A abertura da porta por longos períodos pode causar um significativo aumento da temperatura nos compartimentos do aparelho.
- Se o aparelho for deixado vazio durante longos períodos, desligá-lo, descongelá-lo, limpá-lo, secá-lo e deixar a porta aberta para evitar o desenvolvimento de mofo no seu interior.

### 1.2 Finalidade do aparelho

- Este aparelho destina-se exclusivamente à conservação de vinho em ambiente doméstico. Qualquer outra utilização é imprópria.
- O uso deste aparelho é permitido às crianças a partir dos 8 anos de idade e às pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, supervisionadas ou instruídas por pessoas adultas e responsáveis pela sua segurança.



- Este aparelho não está adaptado para o uso por parte de pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que não possuam experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas, no que diz respeito à utilização do aparelho, por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para se assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Não instalar/utilizar o aparelho ao ar livre.
- O aparelho não foi concebido para funcionar com temporizadores externos ou com sistemas de comando à distância.

○ aparelho foi concebido para ser utilizado em aplicações domésticas e similares, como:

- na zona da cozinha destinada aos funcionários de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- nas explorações agrícolas e por clientes em hotéis, motéis e noutros tipos de ambientes residenciais;
- nas pensões (bed and breakfast);
- nos serviços de catering e aplicações similares; não para o comércio retalhista.

## 1.3 Eliminação



Este equipamento deve ser eliminado em separado dos outros resíduos (diretivas 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE). Este aparelho não contém substâncias em quantidades tais que possam ser consideradas perigosas para a saúde e para o ambiente, em conformidade com as diretivas europeias em vigor.

Para eliminar o aparelho:

- Corte o cabo de alimentação elétrica e retire o cabo juntamente com a ficha.



**Tensão elétrica**

**Perigo de eletrocussão**

- Desligue a alimentação elétrica geral.
- Retire o cabo de alimentação elétrica da instalação elétrica.
- Entregue o aparelho aos centros adequados de recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrónicos, ou devolva o aparelho ao revendedor no momento da compra de um aparelho equivalente, na razão de um para um.



## Advertências

Informa-se que para a embalagem do aparelho foram utilizados materiais não poluentes e recicláveis.

- Entregue os materiais de embalagem aos centros apropriados de recolha seletiva.



### Embalagens de plástico Perigo de asfixia

- Não deixe sem vigilância a embalagem ou partes dela.
- Não permita que as crianças brinquem com os sacos de plástico da embalagem.

## 1.4 Chapa de identificação

A chapa de identificação indica os dados técnicos, o número de série e a marcação. A chapa de identificação nunca deverá ser removida.

## 1.5 Este manual de utilização

Este manual de utilização é parte integrante do aparelho e deve ser conservado íntegro e estar sempre ao alcance do utilizador durante todo o ciclo de vida do aparelho.

Antes de utilizar o aparelho leia atentamente este manual de utilização.

## 1.6 Como ler o manual de utilização

Este manual de utilização usa as seguintes convenções de leitura:

### Advertências



Informações gerais sobre este manual de utilização, de segurança e para a eliminação final.

### Descrição



Descrição do aparelho e dos acessórios.

### Uso



Informações sobre a utilização do aparelho e dos acessórios.

### Limpeza e manutenção



Informações para a correta limpeza e manutenção do aparelho.

### Instalação



Informações para o técnico qualificado: instalação, colocação em funcionamento e teste.



Advertência de segurança



Informação



Sugestão

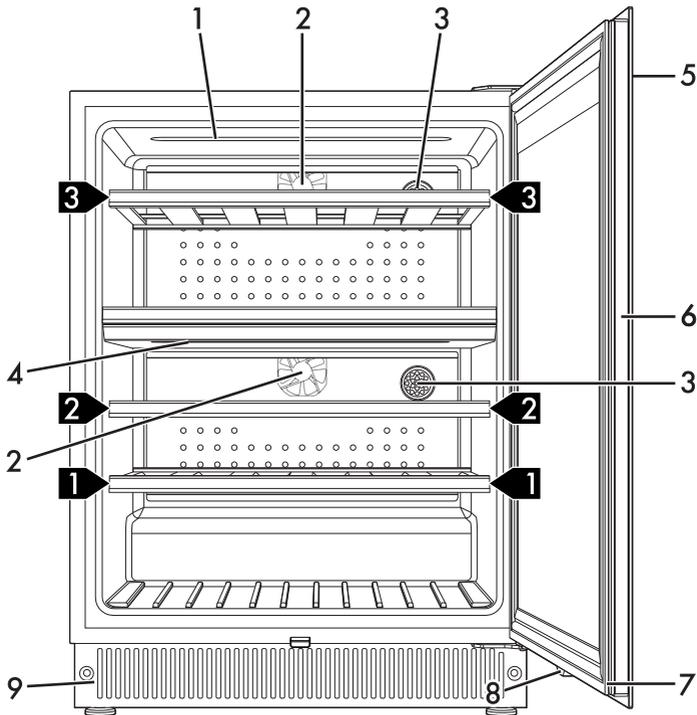
1. Sequência das instruções de utilização.

- Instrução de utilização individual.



## 2 Descrição

### 2.1 Descrição geral



1 Iluminação interna do compartimento superior

2 Ventoinha (não visível)

3 Filtro de carvão ativado

4 Iluminação interna do compartimento inferior

5 Painel de comandos

6 Porta

7 Guarnição da porta

8 Íman

9 Grelha de ventilação

**1,2,3** Prateleira extraível



## 2.2 Definição das partes

### Smeg Connect

O aparelho é dotado de tecnologia **Smeg Connect** que permite ao utilizador de controlar o funcionamento do mesmo aparelho através de APP no próprio smartphone ou tablet PC.

Para mais informações, consultar o folheto em dotação e/ou visitar o site

[www.smeg.com](http://www.smeg.com)

### Iluminação interna

A iluminação interior do aparelho entra em funcionamento com a abertura da porta (luminosidade máxima) ou quando é

pressionada a tecla da Luz  no painel de comandos (luminosidade média).

### Filtros de carvão ativado

Permitem o armazenamento de vinhos, garantindo uma qualidade do ar ideal.

### Ventoinhas (não visíveis)

Úteis para a distribuição da temperatura e para diminuir a condensação nas superfícies de apoio.



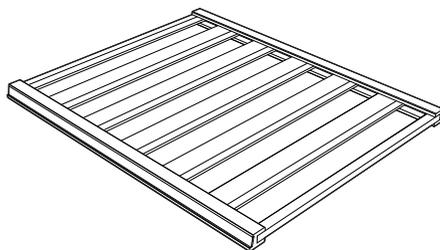
Durante o funcionamento das ventoinha, o consumo de energia elétrica aumenta.

### Porta

Equipada com guarnição e íman, permite um perfeito isolamento do compartimento da adega do ambiente circundante.

### Prateleiras extraíveis

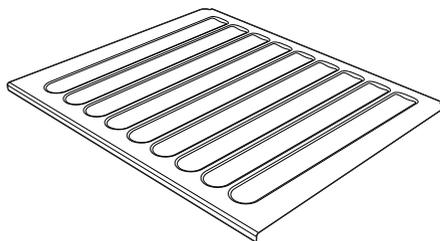
As prateleiras extraíveis permitem retirar comodamente as garrafas de vinho.



### Prateleira fixa

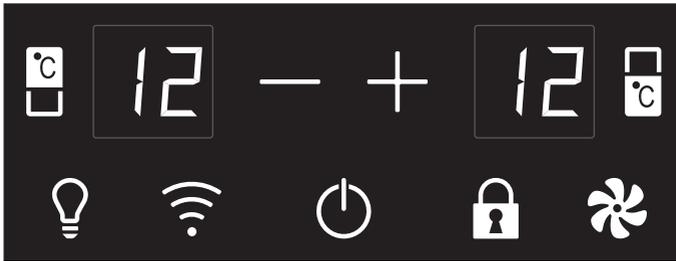
A prateleira fixa foi concebida para conter garrafas de tipo champanhe ou para o tipo de garrafas que tem um diâmetro maior em relação às de vinho tradicionais.

Sob a prateleira fixa é colocada a iluminação por LED do compartimento inferior.





## 2.3 Painel de comandos



Através do painel de comandos é possível interagir com o dispositivo. Toque nas teclas com os símbolos para aceder às funcionalidades disponíveis.

### **Tecla ecrã do vão superior**

O ecrã mostra a temperatura no interior do compartimento da adega superior.

### **Tecla de diminuição**

Através desta tecla é possível baixar a temperatura no interior do compartimento da adega superior ou inferior.

### **Tecla de aumento**

Através desta tecla é possível aumentar a temperatura no interior do compartimento da adega superior ou inferior.

### **Tecla ecrã do vão inferior**

O ecrã mostra a temperatura no interior do compartimento da adega inferior.

### **Tecla da luz**

Com esta tecla é possível ligar ou desligar a iluminação no interior do compartimento da adega. A iluminação desliga depois de um tempo máximo de 15 minutos.

### **Tecla de Ligação**

Através desta tecla é possível ativar as funções de ligação.

### **Tecla ON/OFF**

Permite ligar ou desligar o aparelho e ativar o painel de comandos.

### **Tecla de Bloqueio de Comandos**

Através desta tecla é possível desativar as teclas do painel de comandos.

### **Tecla da Ventoinha**

 A ventoinha ativa-se e desativa-se automaticamente com base nas definições do software.

Através desta tecla é possível ativar, ou desativar, o modo de **ventilação manual** para aumentar o nível de humidade dentro do compartimento da adega.



## 3 Uso

### 3.1 Advertências



**Utilização não correta**  
**Riscos de danos ao aparelho**

- Não se apoiar ou sentar na porta aberta.
- Não guardar substâncias inflamáveis, explosivas ou que evaporem.
- As substâncias orgânicas, ácidas e os óleos etéreos podem corroer as superfícies plásticas e os vedantes se estiverem em contacto durante muito tempo.
- Não obstrua de modo nenhum as fendas da grelha de ventilação.
- As garrafas com alta percentagem de álcool devem estar bem fechadas.

### 3.2 Operações preliminares

1. Remover as eventuais películas protetoras no exterior ou no interior do aparelho e dos acessórios.
2. Remover as eventuais etiquetas (com excepção da placa com os dados técnicos) dos acessórios e das prateleiras.
3. Remover e lavar todos os acessórios do aparelho (veja 4 Limpeza e manutenção).

### 3.3 Primeira utilização

Para ligar o aparelho:

1. introduzir a ficha na tomada elétrica;
2. no painel de comandos, pressionar a tecla ON/OFF 
3. Pressionar a tecla **temperatura do vão superior**  e seleccionar a temperatura desejada no interior do vão superior pressionando as teclas de **Aumento**  ou **Diminuição**  (de 5°C a 20°C).
4. Pressionar a tecla **temperatura do vão inferior**  e seleccionar a temperatura desejada no interior do vão inferior pressionando as teclas de **Aumento**  ou **Diminuição**  (de 5°C a 20°C).



A variação é de 1°C a cada pressão das teclas de **Aumento**



ou de **Diminuição**



A temperatura definida pisca no ecrã durante cerca de 5 segundos e, em seguida, permanece fixa.

Para desligar o aparelho:

5. no painel de comandos, manter pressionada durante alguns segundos a tecla ON/OFF 



### 3.4 Utilização do painel de comandos

#### Iluminação interna



A iluminação interior ocorre através de uma barra luminosa a LED situada na parte superior do compartimento da adega.

Para ligar e desligar a iluminação interior:

1. pressionar a tecla **ON/OFF**  para ativar o painel de comandos.
2. pressionar a tecla **Luz** . O símbolo na tecla Luz pisca e o compartimento superior acende.
3. Pressionar a tecla **Luz** . O compartimento superior apaga e o compartimento inferior acende.
4. Pressionar a tecla **Luz** . O compartimento inferior permanece aceso e o compartimento superior acende.
5. Pressionar a tecla **Luz** . O símbolo na tecla da Luz permanece fixo e ambos os compartimentos se apagam.



A iluminação interior manual tem uma duração máxima de 15 minutos.

- A iluminação interior acende também quando é aberta a porta.

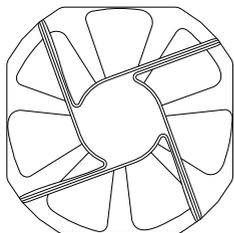


A iluminação interior, ativada pela abertura da porta tem uma luminosidade maior do que pela ativação através da tecla da

Luz .



## Ventilação manual



**i** As ventoinhas ativam-se e desativam-se automaticamente para garantir uma temperatura constante e uma climatização ideal para a conservação do vinho.

Para aumentar o nível de humidade dentro do compartimento da adega, é possível ativar e desativar o modo ventilação manual. Quando está ativo, o modo ventilação manual força o funcionamento contínuo da ventoinha. Se o modo ventilação manual for desativado, a ventoinha volta ao funcionamento normal gerido pelo software.

É aconselhável selecionar esta opção de tempos a tempos para impedir o ressecamento das rolhas das garrafas quando forem conservadas durante períodos prolongados.

Para ativar a modalidade ventilação manual:

1. pressionar a tecla **ON/OFF**  para ativar o painel de comandos.
2. pressionar a tecla **Ventoinha** .  
O símbolo na tecla da Ventoinha pisca.

Para desativar a modalidade ventilação manual:

3. pressione novamente a tecla da **Ventoinha** .

**i** Em caso de abertura da porta, as ventoinhas desligam-se. As ventoinhas ligam-se novamente quando é fechada a porta.

## Ligação

Requisitos para a ligação:

- Dispositivo móvel smartphone ou tablet PC com sistema operativo iOS versão 10.x ou superior ou Android versão 5.1 ou superior.
- Rede Wi-Fi (banda 2.4 GHz, segurança WPA2) ativa e disponível no lugar em que o aparelho está instalado.
- Ligação à Internet.
- Nome e palavra-passe da rede doméstica Wi-Fi.

Para mais informações leia o **Manual de Ligação**.



## Bloqueio de comandos

**i** Esta função impede eventuais desativações involuntárias. Quando está ativada, o painel de comandos não responde à pressão de nenhuma tecla.

Para ativar o bloqueio de comandos:

1. pressionar a tecla **ON/OFF**  para ativar o painel de comandos.
2. manter pressionada a tecla de **Bloqueio dos Comandos**  durante cerca de 3 segundos.

Para desativar o bloqueio de comandos:

3. manter pressionada a tecla de **Bloqueio dos Comandos**  durante cerca de 3 segundos.

## Modo de demonstração (somente para expositores)

**i** Permite ao aparelho desativar a ventoinha e o compressor, mas ao mesmo tempo de manter ativo o painel de comandos.

Para ativar o modo de demonstração:

1. pressionar a tecla **ON/OFF**  para ativar o painel de comandos.
2. manter pressionadas ao mesmo tempo a tecla **Ventoinha**  e a tecla **Bloqueio de Comandos**  durante cerca de 5 segundos. No ecrã aparece a informação .
3. pressionar a tecla **Ventoinha** . No ecrã aparece a informação  .

Para desativar o modo de demonstração:

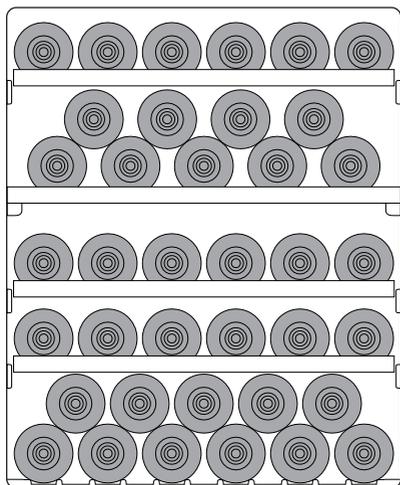
4. manter pressionadas ao mesmo tempo a tecla **Ventoinha**  e a tecla **Bloqueio de Comandos**  durante cerca de 5 segundos. No ecrã aparece a informação .
5. pressionar a tecla **Ventoinha** . No ecrã aparece a informação .

**i** Enquanto o modo de demonstração está ativo, o ecrã mostra a informação  durante 2 segundos a cada 2 minutos.



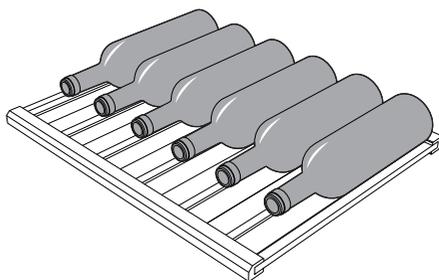
## 3.5 Utilização dos compartimentos da adega

### Organização das garrafas

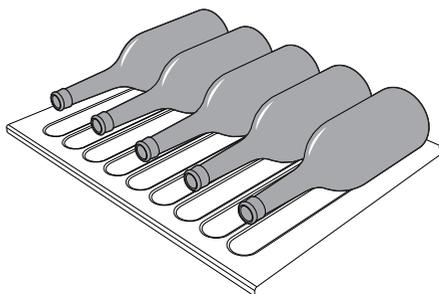


**(máx 38 garrafas)**

Em cada prateleira extraível podem ser colocadas até 6 garrafas de tipo bordeaux de 0,75 l.

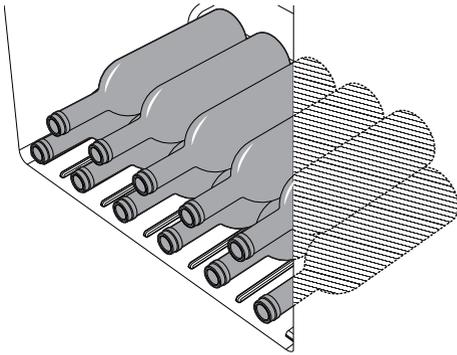


Na prateleira fixa podem ser colocadas até 9 garrafas de tipo bordeaux de 0,75 l, mas podem também ter lugar até 5 garrafas do tipo champagne (ou mesmo de diâmetro superior em relação às garrafas de vinho tradicionais).



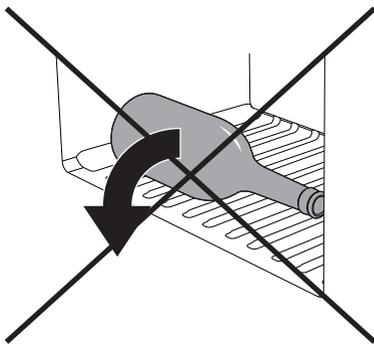


Também no fundo do compartimento da adega podem ser colocadas até 11 garrafas de 0,75 l.



**Utilização não correta**  
**Perigo de danos a pessoas ou bens**

- Não coloque as garrafas deitadas no fundo do compartimento da adega. Podem cair ao abrir a porta.



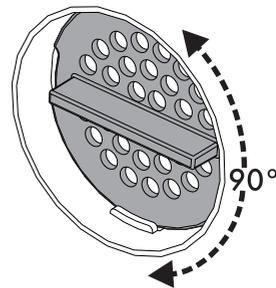
## Filtro de carvão ativado



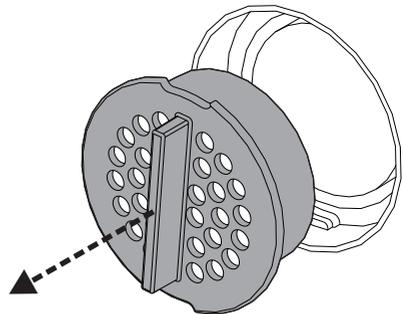
Para assegurar uma excelente qualidade de ar no compartimento da adega, o filtro de carvão ativado deve ser substituído pelo menos uma vez por ano.

Para substituir o filtro de carvão ativado:

1. rode a tampa do filtro em 90° para a direita ou para esquerda;



2. retire a tampa do seu compartimento;



3. substitua o filtro de carvão ativado por um novo;
4. Coloque novamente a tampa do filtro seguindo as indicações nos pontos 1 e 2.



O filtro de substituição pode ser pedido nos centros de assistência autorizados.



## Ruídos de funcionamento

A refrigeração do compartimento da adega é realizada através de um sistema por compressão. Para manter a temperatura selecionada no interior do compartimento da adega, o compressor entra em funcionamento e, de acordo com a refrigeração solicitada, se necessário, pode funcionar em contínuo. Quando o compressor entra em funcionamento gera-se um zumbido que tende a diminuir de intensidade após alguns minutos.

Um outro ruído relacionado com o funcionamento normal do aparelho é um borbulhão provocado pela passagem do líquido refrigerante dentro dos tubos do circuito. Tal ruído é normal e não é sinal de mau funcionamento do aparelho.

## Desligamento

Quando tiver de ficar fora de funcionamento durante longos períodos de tempo, é aconselhado desligar o aparelho.

1. No painel de comandos, manter pressionada durante alguns segundos a tecla **ON/OFF**  até desligar o aparelho.
2. Extraia a ficha na tomada elétrica.
3. Proceda ao esvaziamento do compartimento da adega.
4. Seque com um pano macio toda a humidade residual acumulada.
5. Deixe a porta entreaberta para evitar que a humidade e ar estagnado gerem odores desagradáveis.

## 3.6 Alarmes



Os alarmes intervêm para ajudar a proteger o vinho de temperaturas que podem afetar a sua qualidade.

Cada alarme é caracterizado por uma informação a piscar no ecrã, e pelo acendimento da tecla alarme e por um sinal acústico.

O ecrã continua a piscar até ao fim do estado de alarme.

- Para desativar o alarme, pressionar a tecla ecrã do vão superior  .

### Alarme de temperatura

Pode acontecer que a temperatura no ecrã comece a piscar. Isso significa que a temperatura no interior do compartimento da adega é muito alta ou muito baixa relativamente ao valor ajustado.

Isso pode acontecer:

- na primeira ligação do aparelho;
- se for selecionada uma temperatura muito mais alta ou muito mais baixa do que a anterior;
- se na adega forem introduzidas muitas garrafas à temperatura ambiente;
- se houver uma interrupção prolongada da alimentação elétrica.



Estas condições podem acontecer durante o funcionamento normal do aparelho e não são causadas por problemas/avarias. Neste caso, desative o alarme com uma tecla qualquer do painel de comandos e aguarde até a temperatura retornar aos valores normais de conservação. Pode ser necessário repetir esta operação 1-2 vezes.



Se o alarme continuar a aparecer, chame o serviço de assistência técnica.

### Alarme porta aberta

No ecrã aparece a informação **ES**: a porta foi deixada aberta durante mais de 60 segundos.

- Fechar a porta.



Decorridos 60 segundos após ter desligado o sinal acústico, se a porta ainda estiver aberta, o alarme reativa-se nos mesmos modos.

### Alarmes de avaria

No ecrã à esquerda aparece a informação de **E1** a **E9** (exceto a informação **ES**) ou **EA** ou **EC** ou **EE** ou **EF**: avaria do aparelho.

- Desligue o aparelho e chame o serviço de assistência técnica.

### Alarmes ligação

No ecrã aparece a informação **EE**: avaria do aparelho.

Na APP aparece a informação **EF**: avaria do aparelho.

- Chame o serviço de assistência técnica.

Para mais informações leia o **Manual de Ligação**.



Em caso de alarme **EE** o aparelho continua a desempenhar as suas funções normais de conservação dos vinhos.

### 3.7 Conselhos para a conservação Vinhos brancos

Os vinhos brancos, se comparados com os tintos, são em geral mais ácidos e contêm menos tanino. Uma bebida ácida, para que as suas características sejam melhor apreciadas, em geral deve ser conservada a uma temperatura ligeiramente inferior relativamente a outras, e é por isso que estes vinhos devem ser conservados a temperaturas entre 10°C e 14°C.

Os vinhos brancos jovens, frescos e aromáticos podem ser servidos a uma temperatura de 10°C, enquanto, para os menos aromáticos, a temperatura ideal para os servir é de 12°C. Vinhos brancos macios e maduros, envelhecidos durante alguns anos em garrafa, aguentam temperaturas mais altas e podem ser servidos entre 12°C e 14°C.

Servir um vinho branco a temperaturas superiores significa exaltar as suas qualidades "doces" em detrimento da acidez e do sabor, que são consideradas características agradáveis e desejadas neste tipo de vinho.



### Vinhos rosados

Para servir os vinhos rosados segue-se, em geral, as mesmas regras dos vinhos brancos. Todavia, é preciso ter em conta o eventual teor de tanino destes vinhos e servi-los a uma temperatura mais alta para que não se tornem demasiado adstringentes. Vinhos rosados jovens e frescos, desde que o seu teor de tanino o permita, são servidos entre 10°C e 12°C, enquanto os mais robustos e encorpados, incluindo os mais maduros, podem ser servidos entre 12°C e 14°C.

### Vinhos tintos

A temperatura ideal para servir os vinhos tintos depende de muitos fatores, mas considerando a sua natureza "tânica" e menos ácida relativamente aos brancos, são geralmente servidos a temperaturas mais elevadas. Vinhos tintos jovens e pouco tânicos são servidos, geralmente, entre 14°C e 16°C, enquanto para os mais encorpados pode-se chegar até 16°C, excepcionalmente também a 18°C.

Os vinhos jovens tânicos e pouco estruturados podem ser servidos a temperaturas entre os 12°C e os 14°C sem ficarem adstringentes e permanecendo agradáveis. Esta regra é válida para os vinhos "novos" que, graças à sua técnica especial de vinificação, contêm pouco tanino e podem ser servidos mais frescos relativamente aos outros vinhos tintos, permanecendo sempre agradáveis.

### Vinhos espumantes

Vista a grande quantidade de tipos de espumantes existentes, estabelecer uma regra válida para todos eles teria pouco sentido. Os espumantes brancos doces e aromáticos devem ser servidos a uma temperatura de 8°C. Graças à sua aromaticidade, podem aguentar baixas temperaturas.

Os espumantes doces tintos, como o Brachetto, podem ser servidos a temperaturas entre 10°C e 12°C. Também neste caso, os espumantes mais aromáticos aguentam temperaturas mais baixas, até 8°C, enquanto para os espumantes um pouco tânicos será necessário aumentar a temperatura até 14°C.

Os espumantes secos vinificados com o "método Charmat" ou com o "método Martinotti", como por exemplo alguns Proseccos, podem ser servidos a temperaturas entre 8°C e 10°C.

Uma consideração especial deve ser feita para os espumantes "método clássico" e os "métodos champenoise". Em geral, estes espumantes são servidos a temperaturas entre 8°C e 10°C; todavia, quando se trata dos espumantes de reserva muito importantes ou, de qualquer maneira, de espumantes envelhecidos durante muito tempo, pode chegar-se até mesmo a 12°C para favorecer a libertação dos aromas complexos que, lenta e laboriosamente, desenvolveram-se ao longo do tempo.



## Vinhos de uvas passas e licorosos

A característica comum destes dois tipos de vinhos é, em geral, a elevada percentagem de álcool e, muitas vezes, ambos são doces. Todavia, existem vinhos licorosos secos, como por exemplo o Marsala, que contêm uma quantidade pequena de açúcar que o paladar não consegue perceber. A melhor temperatura para servir estes vinhos deve ser estabelecida em função do que se pretende valorizar.

Quando se pretende acentuar as características doces do vinho, a complexidade do seu perfume e a sua austeridade, é recomendável servi-lo a uma temperatura elevada, entre 14°C e 18°C, lembrando-se de que, neste caso, o álcool também será exaltado.

Quando se pretende favorecer o seu frescor ou, no caso de vinhos muito doces, prefere-se mitigar este aspecto, será necessário servi-los a uma temperatura mais baixa, entre 10°C e 14°C.

Os vinhos licorosos secos, frescos e jovens, podem ser servidos a temperaturas mais baixas e inferiores a 10°C. Desta forma, reduz-se significativamente a perceção do álcool. Todavia, é preciso lembrar-se de que quanto mais baixa for a temperatura, menor será a libertação dos aromas. O prazer e a complexidade dos aromas típicos destes vinhos é uma característica apreciada e interessante: servi-los muito frios também significa sacrificar este aspeto importante.

## Temperaturas de conservação

Para apreciar as qualidades organoléticas de cada vinho, de modo adequado, é necessário que o armazenamento e o consumo sejam realizados a determinadas temperaturas. Recomendamos as seguintes temperaturas ideais para diferentes tipos de vinho.

Tipo de vinho	Temperatura
Branco jovens	10°C - 12°C
Branco maduros	12°C - 14°C
Rosados jovens e leves	10°C - 12°C
Rosados maduros e encorpados	12°C - 14°C
Tintos novos	10°C - 14°C
Tintos jovens, pouco tânico e leves	14°C - 16°C
Tintos maduros, tânico e encorpados	16°C - 18°C
Tintos muito maduros e envelhecidos	16°C - 18°C
Espumantes doces e aromáticos	8°C
Espumantes tintos doces e aromáticos	10°C - 12°C
Espumantes "método Charmat"	8°C - 10°C
Espumantes "método Charmat longo"	10°C - 12°C
Espumantes "método clássico sem ano"	8°C - 10°C
Espumantes "método clássico com a indicação do ano"	10°C - 12°C
De uvas passas e vinhos doces	10°C - 18°C
Fortificados ou licorosos	10°C - 18°C



## 4 Limpeza e manutenção

### 4.1 Advertências



#### Utilização não correta Riscos de danos nas superfícies

- Não utilizar jatos de vapor para limpar o aparelho.
- Nas partes em aço ou tratadas na superfície com acabamentos metálicos (por exemplo, anodizações, níquelagens, cromagens) não utilizar produtos para a limpeza que contenham cloro, amoníaco ou lixívia.
- Nas partes em vidro não utilizar detergentes abrasivos ou corrosivos (por exemplo, produtos em pó, removedores de manchas e palhas de aço).
- Não utilizar materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados.



#### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- Antes de efetuar a limpeza, desligue o aparelho e extraia a ficha da tomada de alimentação elétrica.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.

### 4.2 Limpeza do aparelho

Uma proteção especial antibacteriana na camada superior das paredes do aparelho impede a reprodução de bactérias e mantém-nas limpas. No entanto, para uma boa conservação das superfícies deve limpá-las regularmente.

#### Limpeza da parte exterior

- O aparelho deve ser limpo com água e com detergente líquido à base de álcool (por ex: detergente para vidros...).
- Evitar detergentes e esponjas agressivos para não danificar as superfícies.

#### Limpeza da parte interior

- Limpar o interior do aparelho com detergente líquido diluído e com água morna com um pouco de vinagre.

#### Limpeza das prateleiras extraíveis

- Para limpar as prateleiras extraíveis, utilizar um pano macio e húmido. Evitar o uso de sabões e detergentes e/ou esponjas que possam danificar quer as superfícies de madeira, quer as de aço.

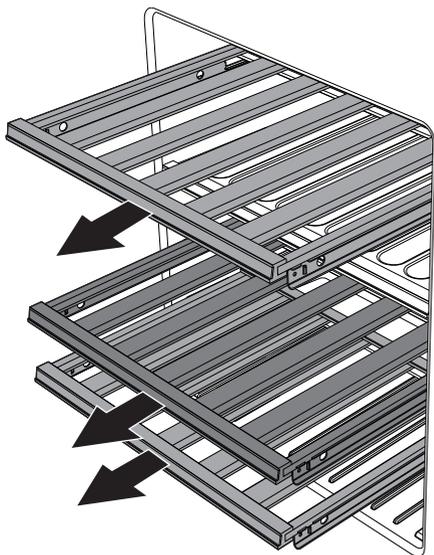
#### Desmontagem das prateleiras extraíveis

Para facilitar as operações de limpeza, é possível retirar as prateleiras extraíveis do interior do compartimento da adega.

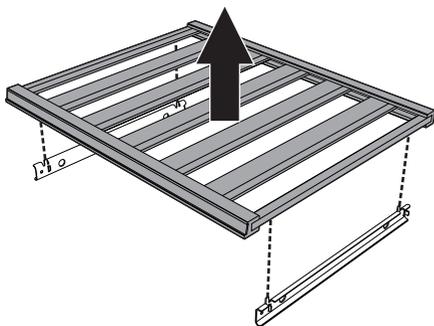


## Para retirar as prateleiras extraíveis

1. abrir a porta;
2. extrair uma das duas prateleiras;



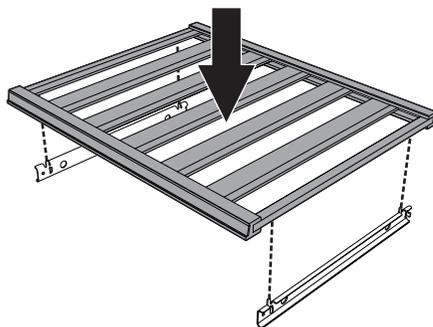
3. levantar a prateleira extraída;



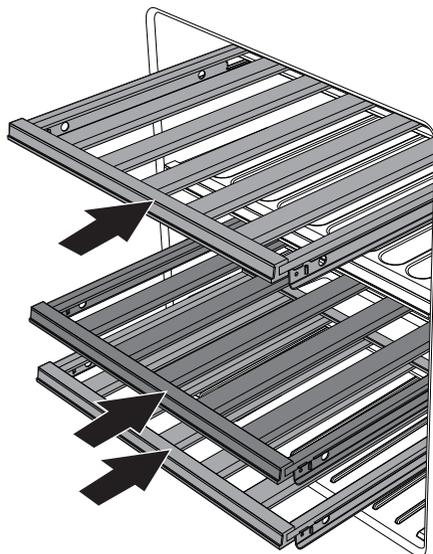
4. repetir a operação para as outras prateleiras.

## Para montar novamente as prateleiras extraíveis

1. Fazer corresponder a prateleira com os 4 pernos da guia extraída e apoiá-la sobre ela;



2. empurrar a prateleira para o interior do compartimento da adega;



3. repetir a operação para as outras prateleiras;
4. fechar a porta.



### 4.3 O que fazer se...

○ aparelho não funciona:

- Verificar se o aparelho está ligado e se o interruptor geral está ligado.

○ compressor entra em funcionamento com demasiada frequência ou funciona de forma contínua:

- A temperatura do ambiente exterior está muito alta.
- A porta é aberta com muita frequência ou fica aberta durante muito tempo.
- A porta não fecha hermeticamente.
- Existe uma grande quantidade de garrafas quentes.
- Verificar se a parte posterior do frigorífico se encontra suficientemente arejada e se o condensador não está excessivamente sujo.

No interior do compartimento da adega existe uma formação de condensação excessiva:

- A porta é aberta com muita frequência ou fica aberta durante muito tempo.
- Foram introduzidas garrafas quentes no interior do compartimento da adega.
- A guarnição da porta está suja ou danificada. Proceder à sua limpeza ou substituí-la.

Forma-se água no interior do compartimento da adega:

- A abertura ou o canal de escoamento estão obstruídos.

A refrigeração do compartimento da adega é insuficiente:

- A temperatura definida no ecrã é muito elevada.
- A porta é aberta com muita frequência ou fica aberta durante muito tempo.
- A porta não fecha hermeticamente.
- A temperatura do ambiente exterior está muito alta.



## 5 Instalação

### 5.1 Ligação elétrica



#### Tensão elétrica Perigo de eletrocussão

- É obrigatória a ligação à terra de acordo com as modalidades previstas pelas normas de segurança da instalação elétrica.
- Nunca puxar pelo cabo para extrair a ficha.

### Informações gerais

- Verificar se as características da rede elétrica são adequadas aos dados indicados na chapa. A chapa de identificação, com dados técnicos, o número de série e marcação está visivelmente colocada no aparelho. A chapa nunca deverá ser removida.
- Verificar que a ficha e a tomada sejam do mesmo tipo.
- Evitar a utilização de reduções, adaptadores ou derivadores porque poderiam provocar aquecimentos ou queimaduras.
- A ficha deve estar sempre acessível com o aparelho instalado.
- Antes de ligar o aparelho pela primeira vez, deixe-o em posição vertical pelo menos 2 horas.
- Em caso de necessidade de substituição do cabo de alimentação, **a operação deve ser executada apenas por um técnico autorizado do Serviço de Assistência Técnica.**

### 5.2 Colocação



#### Aparelho pesado Perigo de ferimentos por esmagamento

- Coloque o aparelho com a ajuda de uma segunda pessoa.



#### Pressão na porta aberta Riscos de danos ao aparelho

- Não use a porta aberta como alavanca para colocar o aparelho.
- Não exercer pressões excessivas na porta aberta.
- O aparelho não deve estar exposto à irradiação solar.
- O aparelho não deve estar colocado junto de uma fonte de calor, se tal não for possível, é necessário utilizar um painel isolante adequado.
- Não coloque o aparelho em ambientes exteriores.

### Escolha do lugar

O aparelho deve ser colocado num ambiente seco e com renovação de ar suficiente. Dependendo da classe climática à qual pertence (indicada na placa de características aplicada no interior da adegas), o aparelho pode ser utilizado em diferentes condições de temperatura.



# Instalação

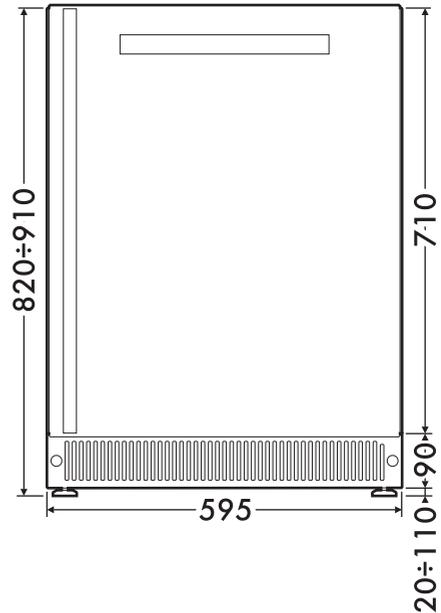
Classe	Temperatura ambiente
SN	de + 10°C a + 32°C
N	de + 16°C a + 32°C
ST	de + 16°C a + 38°C
T	de + 16°C a + 43°C
SN-ST	de + 10°C a + 38°C
SN-T	de + 10°C a + 43°C

SN = Subnormal - N = Normal

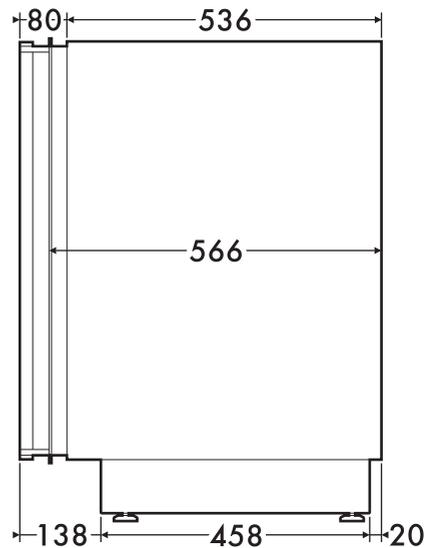
ST = Subtropical - T = Tropical

- Coloque o aparelho a, pelo menos, 3 cm de fogões elétricos ou a gás, e a, pelo menos, 30 cm de sistemas de aquecimento a combustível ou radiadores.
- O aparelho não deve estar colocado junto de uma fonte de calor, se tal não for possível, é necessário utilizar um painel isolante adequado.
- Certifique-se de colocar o aparelho onde haja espaço suficiente para a abertura da porta e para a eventual remoção das prateleiras e gavetas interiores.
- Para assegurar uma refrigeração adequada do condensador respeite as instruções de encaixe.

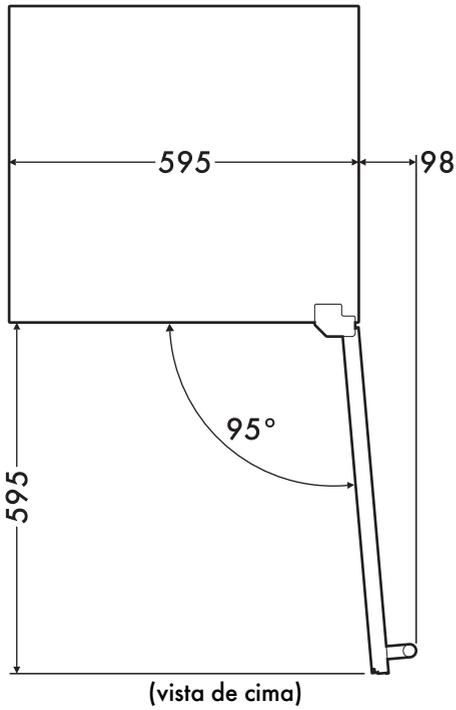
## Dimensões totais do aparelho (mm)



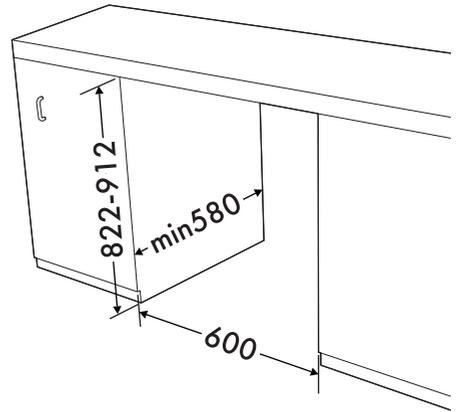
(vista frontal)



(vista lateral)



## Encaixe (mm)



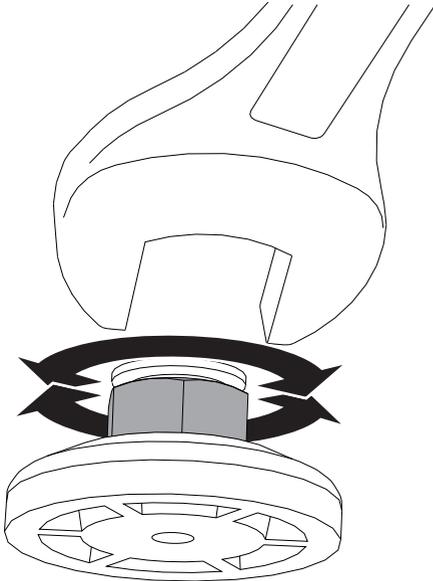
Não cubra os orifícios de ventilação.



# Instalação

## Colocação

Coloque o aparelho sobre um fundo estável e nivelado. Para compensar a irregularidade do pavimento, o aparelho está equipado com quatro pés ajustáveis (utilize uma chave inglesa CH17).



É aconselhável prestar muita atenção durante a deslocação, para que o deslizamento não danifique o pavimento (por exemplo se o aparelho ficar colocado sobre soalho).

## Friso de fixação

O aparelho está munido de um friso de fixação (removível) útil para o fixar sob a placa superior do fogão em que é instalado.

Para fixar o aparelho à placa superior do fogão:

1. abrir a porta;
2. utilize os 4 parafusos fornecidos para fixar o aparelho.

