

INTRODUCCIÓN	123	6. Instalación y montaje	141
LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.....	124	6.1 Introducción.....	141
1. Información sobre advertencias y seguridad.....	124	6.2 Instalación de la vinoteca	141
1.1 Información general.....	124	6.3 Instrucciones de instalación de la vinoteca empotrada.....	141
1.2 Dispositivos de protección individual.....	126	6.4 Planos de instalación de la vinoteca empotrada	142
1.3 Seguridad general	126	6.5 Antes de cargar y enchufar la vinoteca.....	142
1.4 Normas de seguridad generales.....	127	6.6 Eliminación del embalaje.....	143
1.5 Transporte, manipulación y almacenamiento	128	7. Puesta a punto del aparato.....	143
1.6 Instalación y montaje	129	7.1 Puesta en marcha de la vinoteca	143
1.7 Colocación.....	131	8. Características.....	144
1.8 Normas de seguridad generales.....	131	8.1 Carga de la vinoteca.....	144
1.9 Carga y descarga de producto	135	8.2 Tipos de regulación.....	144
1.10 Limpieza y mantenimiento de la máquina.....	136	8.3 Ajustes de temperatura.....	144
1.11 Servicio	136	8.4 Tabla de temperaturas de servicio de los vinos	144
1.12 Desguace.....	137	8.5 Información importante sobre la temperatura	145
2. Información general.....	138	8.6 Desescarche/condensación/higrometría/ ventilación.....	145
2.1 Introducción.....	138	8.7. Estantes de madera regulables	145
2.2 Indicaciones adicionales.....	138	9. Cuidado	146
2.3 Uso previsto y limitaciones	138	10. Fallo de alimentación.....	146
2.4 Prueba e inspección	138	10.1 Cortes de energía	146
2.5 Características mecánicas de seguridad y riesgos ..	138	11. Limpieza y mantenimiento de la máquina	146
2.6 Copyright	138	11.1 Mantenimiento habitual	146
2.7 Conservación del manual.....	138	11.1.1 Medidas de precaución en el mantenimiento ..	146
2.8 Destinatarios del manual	138	11.1.2 Limpieza del armario y los accesorios	146
2.9 Definiciones.....	138	11.2 Mantenimiento extraordinario.....	147
2.10 Datos de identificación de la máquina y del fabricante.....	139	11.2.1 Intervalos de mantenimiento.....	147
2.11 Responsabilidad.....	139	12. Desguace de la máquina	148
3. Uso normal de la máquina	139	12.1 Almacenaje de residuos.....	148
3.1 Características del personal formado para el uso normal de la máquina.....	139	12.2 Procedimiento referente a las macrooperaciones de desguace del aparato.....	148
3.2 Características del personal autorizado para intervenir en la máquina	139	13. Documentación adjunta	148
3.3 Operador encargado del uso normal de la máquina...	139	14. Guía para la solución de problemas.....	149
4. Transporte, manipulación y almacenamiento.....	140		
4.1 Introducción.....	140		
4.2 Manipulación.....	140		
4.3 Procedimientos para las operaciones de manipulación	140		
4.4 Elevación	140		
4.5 Colocación de la carga.....	140		
4.6 Desembalaje	140		
4.7 Almacenamiento.....	140		
5. Datos técnicos.....	141		

INTRODUCCIÓN



El manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento (a continuación Manual) proporciona al operador la información necesaria para realizar una instalación y un uso correctos y seguros de la máquina (a continuación "máquina" o "aparato").

Lo siguiente no debe interpretarse como una lista larga y precisa de advertencias, sino más bien como un conjunto de instrucciones adecuadas para mejorar el rendimiento de la máquina en todos los aspectos y, por encima de todo, prevenir daños a personas o animales y daños materiales derivados de procedimientos de uso incorrectos.

Antes de efectuar cualquier operación, es muy importante que todo el personal encargado de transportar, instalar, poner en servicio, usar, efectuar el mantenimiento, reparar y desguazar la máquina, lea atentamente y comprenda este manual; sólo así es posible evitar maniobras incorrectas e inconvenientes que pueden perjudicar la integridad de la máquina o pueden ser peligrosas para las personas. Se recomienda informar al usuario sobre las normas de seguridad periódicamente. Asimismo, es importante formar y actualizar los conocimientos del personal autorizado a trabajar en la máquina sobre su uso y mantenimiento.

También es muy importante guardar el manual con esmero, en un sitio fácilmente accesible, para que se pueda consultar en cualquier momento en caso de dudas y siempre que sea necesario.

Si, tras leer este manual, aún existen dudas sobre el funcionamiento de la máquina, debe ponerse en contacto con el fabricante o el centro de servicio autorizado, que se encuentran a su disposición para asesorarle sobre cómo obtener el mejor funcionamiento y la máxima eficacia de la máquina.

Se recuerda que, durante el uso de la máquina, siempre se deberán seguir las normativas vigentes en materia de seguridad, higiene en el trabajo y protección del medioambiente. Por lo tanto, es responsabilidad del usuario controlar que la máquina se accione y se utilice únicamente en condiciones óptimas de seguridad para las personas, animales u objetos.

IMPORTANTE



- ▶ El fabricante declina toda responsabilidad respecto a cualquier operación que se efectúe en el equipo sin respetar las instrucciones de este manual.
- ▶ El fabricante se reserva el derecho de modificar sin previo aviso los aparatos descritos en esta publicación.
- ▶ NO se autoriza la reproducción de parte alguna de este manual.
- ▶ La versión digital de este manual de instrucciones se puede solicitar al servicio de atención al cliente o al distribuidor.
- ▶ El manual debe mantenerse siempre en un lugar accesible, cerca de la máquina. Los operadores de la máquina y el personal de mantenimiento deben poder localizar y consultar el manual fácilmente en todo momento.

El fabricante no ofrece garantías respecto a la vinoteca si se utiliza para algún fin distinto al específicamente previsto. El fabricante no se hará responsable de los errores que pueda contener este manual. El fabricante no se hará responsable de daños o deterioro de los vinos o de otro contenido derivados de posibles defectos de la vinoteca. La garantía se aplica solamente a la vinoteca y no a su contenido.

Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o instruya en el uso del aparato.

No permita que los niños jueguen con el aparato.

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Como ya se ha dicho, estas instrucciones contienen información cuyo objetivo es contribuir a que el operador lleve a cabo una instalación, un funcionamiento y un servicio correctos. Antes de iniciar tareas de instalación, ajuste o mantenimiento, asegúrese de lo siguiente:

- ▶ ha leído y entendido por completo las instrucciones;
- ▶ cuenta con todas las herramientas necesarias y tiene experiencia en su utilización;
- ▶ cumple todas las limitaciones de instalación y de uso y está familiarizado con las funciones y las operaciones de la unidad;
- ▶ sigue todas las instrucciones al pie de la letra.

Todos los componentes, las mediciones, las recomendaciones y los procedimientos son importantes. Se deben evitar las sustituciones y aproximaciones. El manejo, mantenimiento, instalación y ajuste incorrectos, o servicios realizados por quien no sea un técnico profesional, pueden anular las reclamaciones de garantía futuras y provocar daños a la unidad y/o acarrear lesiones al operador o las personas que se encuentren cerca.

1. Información sobre advertencias y seguridad

Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato

1.1 Información general

Para asegurarse de un uso seguro de la máquina y la correcta comprensión del manual es necesario estar familiarizado con los términos y las convenciones tipográficas utilizados en la documentación.

Para señalar y reconocer los diferentes tipos de peligro, en el manual se utilizan los siguientes símbolos:



ADVERTENCIA

Peligro para la salud y la seguridad de los operadores.



ADVERTENCIA

Peligro de electrocución: voltaje peligroso.



PRECAUCIÓN

Riesgo de daños para la máquina o el producto.



IMPORTANTE

Instrucciones o información importante sobre el producto.



Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.






NOTA

Aclaraciones y explicaciones.

- ▶ Solo el personal especializado está autorizado para trabajar en el equipo.
 - No permita que los niños jueguen con el aparato.
 - Mantenga el embalaje y los detergentes fuera del alcance de los niños.
 - La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben realizarlos niños sin supervisión.
- ▶ No conserve sustancias explosivas, como envases a presión con propelentes inflamables, en el equipo.
- ▶ No retire, manipule ni vuelva ilegibles las señales y etiquetas de seguridad, peligro e instrucciones de la máquina.
- ▶ Cite los datos contenidos en la placa de características de la máquina cuando contacte con el fabricante (por ejemplo, para solicitar piezas de recambio, etc.).
- ▶ La marca se debe destruir durante el desguace de la máquina.
- ▶ Antes de efectuar cualquier intervención en la máquina consulte siempre el manual, ya que contiene instrucciones para efectuar correctamente todas las operaciones, además de información importante sobre seguridad.
- ▶ Guarde estas instrucciones en buen estado para que los distintos operadores puedan consultarlas.

1.2 Dispositivos de protección individual

Tabla resumen del equipo de protección personal que debe utilizarse en las distintas fases de la vida útil de la máquina.

Fase	Indumentaria de protección 	Calzado de seguridad 	Guantes 	Gafas 	Casco de seguridad 
Transporte	—	●	○	—	○
Manipulación	—	●	○	—	—
Desembalaje	—	●	○	—	—
Instalación	—	●	○	—	—
Uso ordinario	○	○	●*	—	—
Ajustes	○	●	—	—	—
Limpieza normal	○	●	●*	○	—
Limpieza extraordinaria	○	●	●	○	—
Mantenimiento	○	●	○	—	—
Desmontaje	○	●	○	○	—
Desguace	○	●	○	○	—
Leyenda:					
●	EPP NECESARIO				
○	EPP DISPONIBLE O PARA UTILIZAR CUANDO SEA NECESARIO				
—	EPP NO NECESARIO				

(*) Durante el **uso normal**, los guantes sirven para proteger las manos al extraer productos fríos del aparato.

Nota: los guantes que se deben emplear para limpieza son del tipo adecuado para el contacto con las aletas de refrigeración (láminas metálicas).

Se recuerda que la no utilización de los dispositivos de protección individual por parte de los operadores, los técnicos especializados y cualquier operador encargado del manejo del equipo puede comportar la exposición a sustancias químicas y daños a la salud.

1.3 Seguridad general

- ▶ Las máquinas poseen dispositivos de seguridad eléctricos y mecánicos para proteger a los operadores y a la misma máquina. Por ello, se prohíbe quitar o manipular dichos dispositivos. El fabricante declina toda responsabilidad si no se utilizan o se manipulan los dispositivos de seguridad.
- ▶ No se debe utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones o los dispositivos de seguridad.
- ▶ Algunas ilustraciones del manual representan la máquina, o alguna de sus partes, sin protecciones o con ellas desmontadas. Esto se ha hecho para facilitar las explicaciones. Está completamente prohibido utilizar la máquina sin las protecciones o con las protecciones desactivadas.

- No retire, manipule ni vuelva ilegibles las señales y etiquetas de seguridad, peligro e instrucciones de la máquina.

1.4 Normas de seguridad generales

ADVERTENCIAS SOBRE R600A

Este aparato contiene refrigerante inflamable R600A (isobutano), que es compatible con el medio ambiente pero inflamable. No afecta a la capa de ozono ni aumenta el efecto invernadero. La cantidad de gas empleado se indica en la placa de características.

Por su seguridad, tenga en cuenta las recomendaciones siguientes:

- Durante el transporte y la instalación, cerciórese de que no se dañe la tubería del circuito de refrigerante.
- No utilice ni manipule objetos cortantes cerca de los aparatos.
- Un escape de refrigerante puede arder y dañar los ojos.
- Si se produce, evite la exposición al fuego y a cualquier dispositivo que genere chispas. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Ventile bien durante varios minutos la sala en la que se encuentre el aparato.
- Notifique al Servicio de atención al cliente para que le indique si es necesario tomar medidas.
- La sala donde se instale el aparato debe tener al menos 1 metro cúbico por cada 8 gramos de refrigerante. La cantidad de refrigerante que contiene este aparato se indica en la placa de datos.

Es peligroso que cualquier persona que no pertenezca al servicio técnico autorizado realice mantenimiento o reparaciones en el aparato.

ADVERTENCIA



El gas R600A es potencialmente inflamable y explosivo. Adopte todas las precauciones posibles para evitar riesgos relacionados con la naturaleza de dicho gas durante operaciones habituales o especiales con el aparato. Solo el personal especializado está autorizado para trabajar en el equipo.

PRECAUCIÓN



- Mantenga limpias las aberturas de ventilación del alojamiento del aparato o de la estructura empotrada.
- No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de desescarche, excepto los recomendados por el fabricante.
- No dañe el circuito refrigerante.
- No coloque aparatos eléctricos dentro de los compartimentos.
- En Queensland, Australia, la persona autorizada debe presentar una autorización de trabajo con gas para refrigerantes de hidrocarburos antes de llevar a cabo el mantenimiento o reparaciones que requieran la retirada de las cubiertas.

Deje pasar 24 horas antes de encender la vinoteca. Es conveniente que, durante ese periodo, deje la puerta abierta para eliminar olores residuales.

1.5 Transporte, manipulación y almacenamiento

- Durante las operaciones de carga y descarga se prohíbe pararse debajo de cargas suspendidas. Se prohíbe el acceso a la zona de trabajo a toda persona no autorizada.
- El peso del aparato no es suficiente por sí solo para mantenerlo estable.
- Para la elevación y el anclaje de la máquina no la sujete por partes móviles o débiles, como alojamientos, canalizaciones de cables, piezas neumáticas, etc.
- No empuje ni arrastre la máquina, ya que podría volcar. Utilice una herramienta adecuada para elevar la máquina.
- El personal de transporte, manipulación y almacenamiento de la máquina debe estar adecuadamente instruido y formado en el uso de sistemas de elevación y debe utilizar equipos de protección personal adecuados para el tipo de operación que realizan.

1.6 Instalación y montaje

Introducción

- Las operaciones de instalación de la máquina deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado que disponga de todos los dispositivos de protección individual y de equipos, herramientas y medios auxiliares, con la zona de montaje debidamente cerrada para impedir el acceso de personas no autorizadas.
- Las operaciones indicadas deben realizarse de acuerdo con las normas de seguridad vigentes.
- Antes del procedimiento de instalación y montaje, desenchufe el aparato de la red eléctrica.

Conexión eléctrica

Instrucciones para la conexión a tierra:

La vinoteca debe tener conexión a tierra para el caso de que se produzcan cortocircuitos. La conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica. La vinoteca cuenta con un cable de alimentación con hilo y clavija a tierra. El enchufe de la vinoteca se debe conectar a una toma eléctrica debidamente fijada y conectada a tierra.

Nota: en lugares que registren relámpagos frecuentes, es conveniente utilizar protección contra sobretensión.

El uso incorrecto del enchufe con toma a tierra puede provocar el riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista profesional o a una persona de mantenimiento si las instrucciones sobre conexión a tierra no se entienden por completo.

Si el cable eléctrico sufre algún daño, deberá sustituirlo un profesional para evitar riesgos.

- El trabajo en los sistemas eléctricos debe estar a cargo exclusivamente de un electricista cualificado.
- La conexión a la red eléctrica se debe efectuar según lo establecen la normativa y la legislación vigente en el país de uso de la máquina.
- La información relativa a la tensión de alimentación del equipo se puede consultar en la placa de características.

- Se deben seguir estas directrices para asegurar el correcto funcionamiento de los mecanismos que componen la estructura de la máquina.
- Evite riesgos de incendio o descarga eléctrica. No utilice cables prolongadores ni enchufes adaptadores. No retire clavijas del enchufe del cable de alimentación.
- Si el voltaje presenta variaciones del 10% o más, el rendimiento del aparato puede verse afectado. Si el aparato se utiliza con una potencia insuficiente, se puede dañar el compresor. La garantía no cubre esos daños. Si cree que el voltaje es elevado o bajo, solicite una prueba a la compañía de suministro eléctrico.
- Para evitar que el aparato se apague accidentalmente, no enchufe la unidad a una toma controlada por un interruptor de pared o un cordón de tiro.
- NO pince, anude o doble el cable de alimentación en modo alguno.
- **NUNCA** desenchufe el aparato tirando del cable de alimentación. Debe asir siempre el enchufe con firmeza y tirar rectamente de él para retirarlo de la toma.
- Para evitar descargas eléctricas, desenchufe el aparato antes de limpiarlo.



NOTA

Al girar el mando a la posición "OFF" se apaga el compresor pero no se desconecta la alimentación de otros componentes eléctricos.

Para la conexión, es suficiente introducir el enchufe del cable de alimentación en la toma de red correspondiente, **cerciorándose primero de lo siguiente:**

- La toma deber estar provista de una conexión a tierra eficiente y la tensión y la frecuencia de red deben coincidir con las indicadas en la placa de características. En caso de dudas sobre la eficiencia de la conexión a tierra hay que hacer revisar la instalación por personal cualificado.
- La alimentación eléctrica del sistema puede soportar la absorción real de corriente y se ha efectuado de conformidad con las normas vigentes en el país de uso.
- Debe ser posible acceder al enchufe una vez instalado el aparato.
- El enchufe debe estar en una posición siempre visible para el operador que intervenga en las operaciones de mantenimiento.
- Entre el cable de alimentación y la línea eléctrica se debe colocar un interruptor diferencial magnetotérmico adecuado para la absorción indicada en la placa de características, con un entrehierro de contactos que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de

sobretensión III, de conformidad con las normas vigentes. Para determinar la capacidad del interruptor consulte la corriente absorbida que se indica en la placa de datos técnicos del aparato.

- La alimentación eléctrica del sistema puede soportar la absorción real de corriente y se ha efectuado de conformidad con las normas vigentes en el país de uso.
- Después de realizar la conexión, con el aparato en marcha, compruebe que el suministro de alimentación eléctrica no fluctúa más de $\pm 10\%$ respecto al voltaje nominal.
- El fabricante no se hace responsable de daños o accidentes derivados del incumplimiento de las reglas de instalación o de las normas de seguridad eléctrica vigentes en el país donde se utiliza la máquina.

1.7 Colocación

- La instalación del aparato debe realizarse de acuerdo con las medidas de seguridad obligatorias para este tipo de operación, así como con las instrucciones sobre prevención de incendios.



ADVERTENCIA





Mantenga las aberturas de ventilación del alojamiento del aparato sin obstrucciones.

1.8 Normas de seguridad generales

Protecciones instaladas en la máquina

- La máquina dispone de las protecciones siguientes:
 - Protecciones fijas (por ejemplo, alojamientos, cubiertas, paneles laterales, etc.), sujetas a la máquina y/o al bastidor con tornillos o acoplamientos de desconexión rápida, que solo se pueden retirar o abrir con herramientas.
 - Protecciones móviles interbloqueadas (puertas) para acceder al interior de la máquina.
 - Puertas de acceso al equipo eléctrico de la máquina realizadas con paneles abatibles, que únicamente se pueden abrir con herramientas. No es posible abrir la puerta cuando la máquina está conectada a la red de alimentación eléctrica.

Señales de seguridad que se deben colocar en la máquina o cerca de ella:

Prohibición	Significado
	no retire los dispositivos de seguridad
	no apague las llamas con agua (fijada a las piezas eléctricas)
Peligro	Significado
	peligro de quemaduras
	peligro de electrocución (aparece en las piezas eléctricas con indicación de voltaje).

Fin de la vida útil

- Cuando deje de utilizarse el aparato, retire el cableado de alimentación eléctrica para inutilizarlo.

Instrucciones de utilización y mantenimiento

- Los riesgos asociados a la máquina son principalmente mecánicos, térmicos y eléctricos. Cuando ha sido posible, estos riesgos se han neutralizado:
 - directamente, con soluciones de diseño adecuadas.
 - indirectamente, aplicando cárteres, protecciones y dispositivos de seguridad.
- En la pantalla del panel de control se indican las situaciones anómalas que puedan surgir.
- De todas formas, durante las operaciones de mantenimiento, existen algunos riesgos que no se han podido eliminar y que se deben neutralizar tomando medidas adecuadas.
- Se prohíbe efectuar cualquier operación de control, mantenimiento, reparación o limpieza en los órganos en movimiento. Se debe informar sobre esta prohibición a todos los trabajadores mediante la colocación de avisos claramente visibles.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su funcionamiento correcto, es indispensable efectuar el mantenimiento periódico de la manera descrita en este manual.

- Se aconseja controlar periódicamente que todos los dispositivos de seguridad funcionen correctamente y que el aislamiento de los cables eléctricos no esté dañado; si están dañados, se deben sustituir.
- Las operaciones de mantenimiento extraordinario de la máquina deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado que disponga de equipo de protección individual, herramientas y medios auxiliares adecuados.
- No se debe utilizar la máquina si se han desmontado, modificado o manipulado los resguardos, las protecciones o los dispositivos de seguridad.

Usos incorrectos previsibles

Se considera incorrecto todo uso diferente al especificado en este manual. Durante el funcionamiento de la máquina no se admiten otros tipos de trabajos o actividades, que, por lo tanto, se considerarán incorrectos, y que, en general, pueden comportar riesgos para la seguridad de los trabajadores y dañar el equipo. Se consideran usos incorrectos razonablemente previsibles:

- no efectuar el mantenimiento, la limpieza y los controles periódicos de la máquina;
- realizar modificaciones estructurales o de la lógica de funcionamiento;
- manipular las protecciones o los dispositivos de seguridad;
- que los operadores, personal especializado y de mantenimiento no utilicen equipos de protección personal;
- no utilizar accesorios adecuados (por ej., emplear equipos o escaleras de mano inadecuados);
- mantener cerca de la máquina materiales combustibles o inflamables, incompatibles o no relacionados con el trabajo;
- instalar la máquina de modo incorrecto;
- introducir en la máquina objetos no compatibles con su uso o que pueden dañar la máquina o las personas, o contaminar el medio ambiente;
- subirse a la máquina;
- incumplir lo indicado en el uso previsto de la máquina;
- otros comportamientos que pueden provocar riesgos que el fabricante no puede eliminar.
- No asegurarse del cierre total de la puerta, por olvido o descuido.

- Colocar el producto en los compartimentos de modo que obstruya la circulación adecuada del aire o impida el cierre a la perfección de la puerta.
- Superar el peso de producto admitido por cada estante.

¡Los comportamientos arriba descritos están prohibidos!

Riesgos residuales

- En la máquina existen riesgos que no se han eliminado por completo al efectuar el proyecto o mediante la instalación de protecciones. De todas formas, en este manual se ha informado al operador de dichos riesgos y se le han indicado exhaustivamente los dispositivos de protección individual que debe utilizar. En las fases de instalación de la máquina se han previsto espacios suficientes para limitar esos riesgos.

Para preservar estas condiciones, las zonas próximas a la máquina tienen que estar siempre:

- libres de obstáculos
(como escaleras, herramientas, recipientes, cajas, etc.)
- limpias y secas
- bien iluminadas.

Para la completa información del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales de la máquina; estos comportamientos se deben considerar incorrectos y, por lo tanto, estrictamente prohibidos.

Riesgos residuales	Descripción de situaciones de riesgo
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad en el suelo.
Quemaduras y abrasiones (por ejemplo: resistencias, bandeja fría, láminas y tubos del circuito de refrigeración).	Riesgo existente si el operador toca de manera intencionada o accidental algunos componentes internos de la máquina sin utilizar guantes de protección.
Electrocución	Riesgo existente si, al efectuar operaciones de mantenimiento, se tocan componentes eléctricos con el cuadro eléctrico activo.
Vuelco de la carga	Riesgo existente durante el transporte de la máquina o del embalaje que contiene la máquina si se utilizan herramientas o sistemas de elevación no adecuados o si la carga está desequilibrada.
Químico (gas refrigerante)	Inhalación de gas refrigerante. Consultar las etiquetas del equipo.

IMPORTANTE



En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo: cortocircuitos, desconexión de los cables en las regletas de conexiones, avería de los motores, deterioro del blindaje de los cables eléctricos, etc.), el operador debe desactivar la máquina de inmediato.

1.9 Carga y descarga de producto

ADVERTENCIA



- No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de desescarche, salvo los recomendados por el fabricante.
- No dañe el circuito.

1.10 Limpieza y mantenimiento de la máquina

- Antes de efectuar una operación de limpieza o mantenimiento desconecte el suministro de energía eléctrica. Para obtener más información, consulte el apartado sobre conexión eléctrica en este manual.
- No tocar el aparato con las manos o los pies húmedos ni con los pies descalzos.
- Está prohibido quitar las protecciones de seguridad.
- Utilice equipo de protección personal adecuado.

Mantenimiento habitual

- Desconecte la alimentación antes de limpiar el aparato. Para obtener más información, consulte el apartado sobre conexión eléctrica en el manual.
- No limpie la máquina con agua a presión.

Medidas de precaución en caso de periodos de inactividad prolongados

- Las operaciones de mantenimiento, control y revisión de la máquina solo debe realizarlas personal especializado o el servicio técnico, provistos de equipo de protección individual, herramientas y medios auxiliares adecuados.
- Las tareas en el equipo eléctrico deben estar a cargo exclusivamente de personal especializado o del servicio técnico.
- Antes de iniciar cualquier tipo de operación de mantenimiento, es necesario habilitar las condiciones de seguridad de la máquina.
- Las operaciones de mantenimiento ordinario y extraordinario deben ser realizadas por técnicos que posean la cualificación necesaria. El incumplimiento de las advertencias puede generar riesgos para el personal.

Mantenimiento fuera de lo habitual

- El mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante o al servicio técnico.

1.11 Servicio

- Solo los recambios originales garantizan el nivel de seguridad del aparato.
- La garantía solo cubre las reparaciones realizadas por técnicos oficiales de Electrolux.

1.12 Desguace

- Las operaciones de desguace deben estar a cargo de personal especializado.
- El trabajo en el equipo eléctrico solo debe realizarlo personal especializado, con el equipo desconectado.
- Quitarle el cable de alimentación y todos los dispositivos de cierre.

2. Información general



ADVERTENCIA **Consulte “Información sobre advertencias y seguridad”**

2.1 Introducción

Los apartados siguientes contienen información sobre el uso previsto y la prueba de ensayo de la máquina, los símbolos utilizados (que caracterizan y permiten reconocer el tipo de advertencia), las definiciones terminológicas empleadas en el manual y otra información útil para el usuario del equipo.

2.2 Indicaciones adicionales

Se recuerda que los diseños y esquemas ilustrados en el manual no se han realizado a escala. Sirven para integrar y ejemplificar la información escrita pero no son una representación detallada de la máquina suministrada.

En los esquemas de instalación de la máquina, los valores numéricos indicados se refieren a medidas expresadas en milímetros y/o pulgadas.

2.3 Uso previsto y limitaciones

Este aparato se ha diseñado para refrigerar y conservar botellas de vino. Cualquier otro uso debe considerarse incorrecto.



PRECAUCIÓN

La máquina no es adecuada para instalarse a la intemperie ni en ambientes expuestos a los fenómenos atmosféricos (lluvia, luz solar directa, etc.).

El fabricante se exime de cualquier responsabilidad por el uso incorrecto del producto.

2.4 Prueba e inspección

Nuestros equipos han sido diseñados, optimizados y probados en nuestros laboratorios para brindar prestaciones y rendimientos elevados.

Se envían al comprador listos para usar.

Los resultados de las pruebas visuales, eléctricas y funcionales se garantizan y certifican en anexos específicos.

2.5 Características mecánicas de seguridad y riesgos

El equipo no presenta superficies cortantes ni elementos sobresalientes.

Las protecciones de las partes móviles o bajo tensión están atornilladas al armario para evitar el acceso accidental.

2.6 Copyright

Este manual es exclusivamente para la consulta del operador y solo se puede entregar a terceros con la autorización de Electrolux Professional Inc.

2.7 Conservación del manual

El manual se debe mantener en perfectas condiciones durante toda la vida de la máquina, es decir, hasta que se desguace. El manual debe conservarse con la máquina en caso de cesión, venta, contratación, préstamo o alquiler de la misma.

2.8 Destinatarios del manual

Este manual se dirige a:

- ▶ al transportista y a los encargados de la manipulación;
- ▶ al personal encargado de la instalación y la puesta en servicio;
- ▶ al empresario y al responsable del lugar de trabajo;
- ▶ a los operadores encargados del uso ordinario de la máquina;
- ▶ a los técnicos especializados - asistencia técnica (véase el manual de servicio).

2.9 Definiciones

A continuación, se enumeran las definiciones terminológicas utilizadas en el manual. Léalas con atención antes de utilizar el aparato.

Operador

persona encargada de instalar, regular, usar, efectuar el mantenimiento, limpiar, reparar y transportar la máquina.

Fabricante

Electrolux Professional Inc.

Persona encargada del uso ordinario de la máquina

operador que ha sido preparado, formado e informado sobre las operaciones que debe efectuar y sobre los riesgos existentes durante el funcionamiento ordinario de la máquina.

Técnico especializado o asistencia técnica

operador capacitado/formado por el fabricante que, por su formación profesional, experiencia, capacitación específica y conocimientos de las normas de seguridad, puede evaluar las operaciones que se efectuarán en la máquina, así como reconocer y evitar posibles riesgos. Debe tener conocimientos de mecánica, electrotécnica y electrónica.

Peligro

fuentes de posibles lesiones o daños para la salud.

Situación de riesgo

cualquier situación peligrosa en la cual el operador se encuentra expuesto a uno o más peligros.

Riesgo

posibilidad de enfrentarse a riesgos de lesiones o para la salud en situaciones peligrosas.

Protecciones

medidas de seguridad que consisten en utilizar los medios técnicos específicos (protecciones y dispositivos de seguridad) para proteger a los operadores contra los peligros.

Protección

elemento de una máquina utilizado de manera específica para proporcionar protección mediante una barrera física.

Dispositivo de seguridad

dispositivo (distinto de una protección) que elimina o reduce el riesgo; se puede utilizar solo o junto con una protección.

Ciente

persona que ha adquirido la máquina y/o que la gestiona y utiliza (por ejemplo, empresa o empresario).

Electrocución

descarga accidental de corriente eléctrica en el cuerpo humano.

2.10 Datos de identificación de la máquina y del fabricante

A continuación, se reproduce la marca o la placa de características presente en la máquina:

F.Mod. JG45A-R	Comm.Mod. V405GEBK	TypeRef.	2017
PNC 9EXT720000	Ser.No. 74810001	Cyclopentane	
WTon. 0.1kW	Volt220V ~ 50Hz	TotalCurrent0.55A	
Refrigerante/Refrigerant R600a	0.035kg.	Classe/Class ST	MADE IN CHINA
Illuminazione/Lighting 0.7w Cap			
NFnominal Charge			
GWP CO2-eq 0 t			
Electrolux Professional SpA-Viale Treviso,15-33170 Pordenone (Italy)			

La placa de características indica la identificación del producto y los datos técnicos.

Al instalar el aparato, compruebe que la conexión eléctrica se realice de acuerdo con lo que se especifica en la placa de características.

2.11 Responsabilidad

Se declina toda responsabilidad debida a daños y anomalías provocados por:

- ▶ incumplimiento de las instrucciones de este manual;
- ▶ reparaciones no efectuadas correctamente y sustituciones con recambios no incluidos en el correspondiente catálogo (el montaje y el uso de piezas y accesorios no originales puede perjudicar al funcionamiento de la máquina e invalidar la garantía);
- ▶ intervenciones efectuadas por personal técnico no especializado;
- ▶ modificaciones o intervenciones no autorizadas;
- ▶ mantenimiento insuficiente;
- ▶ uso indebido de la máquina;
- ▶ casos excepcionales no previstos;
- ▶ uso de la máquina por parte de personal no informado ni preparado;
- ▶ incumplimiento de las disposiciones vigentes en el país de instalación de la máquina en materia de seguridad, higiene y salud en el puesto de trabajo.

Se declina toda responsabilidad derivada de los daños causados por transformaciones y modificaciones arbitrarias llevadas a cabo por el usuario o por terceras personas.

El empresario, el encargado del lugar de trabajo o el técnico encargado del servicio técnico son responsables de proporcionar, según lo establecido en el país de instalación de la máquina, dispositivos de protección individual adecuados a los empleados y controlar que los utilicen correctamente.

Electrolux Professional SPA rechaza toda responsabilidad por los posibles errores de este manual, ya sean de impresión o de traducción. Todas las integraciones del manual de instrucciones de instalación, uso y mantenimiento que el fabricante envíe al cliente tendrán que conservarse junto al manual original ya que forman parte integrante de éste.

3. Uso normal de la máquina

ADVERTENCIA Consulte "Información sobre advertencias y seguridad"

3.1 Características del personal formado para el uso normal de la máquina

El cliente debe asegurarse de que el personal encargado del uso ordinario de la máquina haya recibido la formación necesaria y demuestre competencia a la hora de efectuar su trabajo; también debe encargarse de su seguridad y la de otras personas.

El cliente debe comprobar que el personal haya entendido todas las instrucciones, sobre todo, las referidas a la seguridad e higiene en el trabajo durante el uso de la máquina.

3.2 Características del personal autorizado para intervenir en la máquina

El cliente es responsable de comprobar que las personas encargadas del funcionamiento de la máquina:

- ▶ lean y comprendan el manual;
- ▶ reciban información y formación para poder efectuar su trabajo en plena seguridad;
- ▶ reciban formación específica sobre el uso correcto de la máquina.

3.3 Operador encargado del uso normal de la máquina

Como mínimo, debe:

- ▶ conocer la tecnología y poseer experiencia específica para hacer funcionar la máquina;
- ▶ poseer cultura general y técnica básicas, con un nivel suficiente para leer y entender el contenido del manual;
- ▶ interpretar correctamente los dibujos de las señales y los pictogramas;
- ▶ poseer el conocimiento necesario para efectuar, con plena seguridad, las operaciones descritas en este manual;
- ▶ conocer las normas de higiene y seguridad en el puesto de trabajo.

En el caso de que se produzca una anomalía importante (por ejemplo, cortocircuitos, desconexión de los cables del bloque de terminales, averías del motor, deterioro de las fundas de protección de los cables eléctricos, etc.), el operador encargado del uso habitual de la máquina debe:

- ▶ desactivar inmediatamente la máquina.

4. Transporte, manipulación y almacenamiento



ADVERTENCIA Consulte “Información sobre advertencias y seguridad”

4.1 Introducción

El transporte (desplazamiento de la máquina de una localidad a otra) y la manipulación (desplazamiento de la máquina dentro del lugar de trabajo) se han de efectuar con medios apropiados con una capacidad adecuada.

PRECAUCIÓN

La máquina solo debe transportarla, desplazarla y almacenarla personal especializado, que debe poseer:

- ▶ formación técnica específica y experiencia en el uso de sistemas de elevación;
- ▶ conocimientos de las normas de seguridad y de la legislación vigente en los sectores correspondientes;
- ▶ conocimientos de las normas generales de seguridad;
- ▶ equipamiento de protección individual adecuado para el tipo de operación que se lleva a cabo;
- ▶ capacidad de reconocer y evitar los peligros.



4.2 Manipulación

Disponga una zona adecuada con suelo llano para las operaciones de descarga y almacenamiento de la máquina.

4.3 Procedimientos para las operaciones de manipulación

Antes de efectuar la elevación:

- ▶ compruebe que todos los operadores se encuentren en una posición segura e impida el acceso de personas a la zona de manipulación;
- ▶ compruebe que la carga es estable;
- ▶ cerciórese de que no haya material que pueda caer durante la elevación;
- ▶ manipule la máquina manteniéndola a una altura mínima del suelo.

Para efectuar correctamente las operaciones de elevación:

- ▶ utilice el equipo más adecuado por sus características y capacidad (por ejemplo, transpaletas eléctricas o carretillas elevadoras);
- ▶ recubra los bordes afilados;
- ▶ compruebe las horquillas y los procedimientos de elevación según las instrucciones incluidas en el embalaje.



ADVERTENCIA
Para la elevación y el anclaje de la máquina no la sujete por partes móviles o débiles, como alojamientos, canalizaciones de cables, piezas neumáticas, etc.

4.4 Elevación

El encargado de la operación debe:

- ▶ poseer una visión general del recorrido que se debe efectuar
- ▶ interrumpir la maniobra en caso de situaciones de peligro.



ADVERTENCIA

No empuje ni arrastre el equipo, ya que podría volcar.

4.5 Colocación de la carga

Antes de colocar la carga, compruebe que el paso esté libre y que el suelo sea llano y pueda soportar el peso.

4.6. Desembalaje



IMPORTANTE

Compruebe de inmediato si el equipo ha sufrido daños durante el transporte. Inspeccione el embalaje antes y después de la descarga.

Retire el embalaje. Tenga cuidado al desembalar y manipular el aparato para que no sufra golpes.

Conserve toda la documentación que contenga el embalaje.



NOTA

- ▶ El transportista es responsable de las mercancías durante el transporte y la entrega.
- ▶ Si detecta daños visibles u ocultos, presente una reclamación al transportista.
- ▶ Especifique en la nota de expedición cualquier daño o elemento faltante.
- ▶ El conductor debe firmar la nota de expedición: el transportista puede rechazar la reclamación si la nota no está firmada (el transportista puede suministrar el formulario necesario).
- ▶ Si detecta daños ocultos o falta de material solo después del desembalaje, solicite al transportista la inspección de las mercancías en un plazo no superior a 15 días desde la entrega.

4.7 Almacenamiento

La máquina y/o sus componentes se deben almacenar y proteger de la humedad en un ambiente no agresivo, sin vibraciones y a una temperatura comprendida entre -10°C (14°F) y 50°C (122°F). Almacenar la máquina en un lugar cuyo suelo sea plano para evitar deformaciones de la máquina o daños a los pies de apoyo.

PRECAUCIÓN



No modifique las piezas suministradas con el aparato. Sustituya las piezas perdidas o averiadas por repuestos originales.

5. Datos técnicos



ADVERTENCIA
Consulte “Información sobre advertencias y seguridad”

6. Instalación y montaje



ADVERTENCIA
Consulte “Información sobre advertencias y seguridad”

6.1 Introducción

Para lograr el funcionamiento correcto en condiciones de seguridad es necesario seguir estas instrucciones con atención.



ADVERTENCIA
utilice guantes de protección y desembale la máquina como se indica a continuación.



PRECAUCIÓN
Antes de desplazar el aparato asegúrese de que la capacidad de carga del equipo de elevación utilizado sea adecuada para su peso.

6.2 Instalación de la vinoteca

Desembale y retire todo el material de protección y las tiras adhesivas del embalaje de alrededor y el interior de la vinoteca. Coloque la vinoteca de modo que se pueda acceder fácilmente a la toma de corriente. Suelte el cable de alimentación. Desplace la vinoteca a la ubicación definitiva. La vinoteca se debe instalar en un lugar adecuado, donde el compresor no esté sujeto a contacto físico.

Nivelación de la vinoteca:

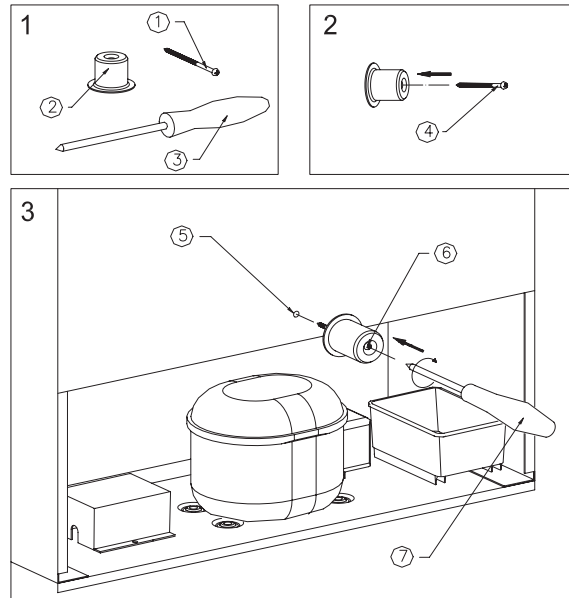
La vinoteca se debe nivelar **ANTES** de cargar el vino.

La vinoteca dispone de 4 patas regulables para facilitar la nivelación. El fabricante recomienda apretar las patas traseras al máximo y regular las delanteras para nivelar la vinoteca.

Fijación del separador posterior:

Los aparatos que funcionan con compresor necesitan una ventilación adecuada para que se consiga un uso correcto y prolongado. La vinoteca se suministra con un separador posterior. Fije el separador posterior en la parte trasera de la vinoteca para asegurar la circulación de aire y la evacuación del calor.

INSTALACIÓN DEL SEPARADOR POSTERIOR



IMPORTANTE

EL SEPARADOR SE DEBE FIJAR A LA UNIDAD ANTES DE LA INSTALACIÓN PARA ASEGURAR LA VENTILACIÓN. DE LO CONTRARIO, SE ANULARÁ LA GARANTÍA.

6.3 Instrucciones de instalación de la vinoteca empotrada

- ▶ Las vinotecas “empotradas” tienen ventilación delantera pero no están diseñadas para integrarse por completo detrás de una puerta de madera.
- ▶ Las vinotecas “empotradas” necesitan 10 mm de espacio libre a ambos lados y en la parte superior, 30 mm de espacio en la parte trasera (se suministra un separador posterior), para facilitar la instalación, la retirada, el mantenimiento y la ventilación.
- ▶ Las vinotecas “empotradas” aspiran aire de la parte posterior y lo expelen a través de la rejilla metálica situada debajo de la puerta en la parte frontal. Si se coloca un zócalo delante de la rejilla de la vinoteca, se debe instalar otra en el zócalo con una separación mínima de 150 cm² para la circulación de aire.

- ▶ Las vinotecas “empotradas” tienen un interruptor en el panel de control, por lo que la ubicación del punto de alimentación no es un factor crítico.
- ▶ La vinoteca necesita un punto de alimentación eléctrica estándar de 240 voltios/10 amperios (o lo que requiera la especificación de cada país).
- ▶ El cable de alimentación tiene 1,9 m de longitud y está fijado al lado trasero derecho del armario.
- ▶ Tal como sucede con la mayoría de los aparatos actuales, la vinoteca cuenta con componentes electrónicos sensibles que son susceptibles de sufrir daños por tormentas eléctricas o desperfectos del suministro eléctrico. Por lo tanto, es conveniente utilizar un estabilizador de corriente para evitar ese tipo de problemas.
- ▶ Las vinotecas “empotradas” deben contar con aberturas de ventilación a través del armario (ventilación frontal).

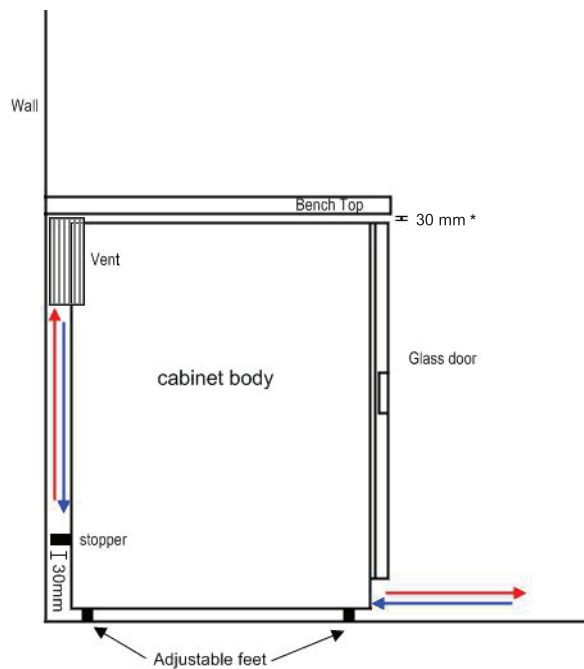
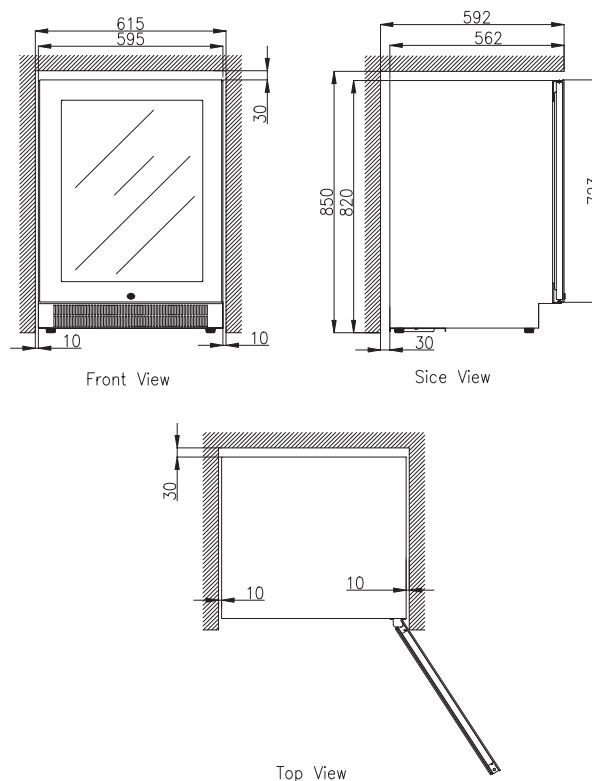
En zonas cálidas, se DEBE cortar una abertura de ventilación o colocar una rejilla de 200 mm x 40 mm como mínimo en la parte superior trasera del tabique o en la parte superior de cualquiera de los lados del tabique, para permitir la entrada de aire fresco por la separación de 30 mm en la parte trasera del armario.

Esa entrada de aire o rejilla no se debe situar en el mismo lado de otros aparatos, por ejemplo un horno, ni en una zona sellada y sin acceso al aire fresco. El incumplimiento de las instrucciones anteriores puede provocar la nulidad de la GARANTÍA.

6.4 Planos de instalación de la vinoteca empotrada

Límites de espacio de la máquina

Cerchiórese de colocar el aparato según las indicaciones del plano siguiente, teniendo también en cuenta el espacio necesario para la apertura de la puerta.



6.5 Antes de cargar y enchufar la vinoteca

Instale el aparato siguiendo todas las medidas de seguridad necesarias para este tipo de operación y teniendo en cuenta las medidas de protección contra incendios.

Recomendaciones:

La ubicación que elija para la vinoteca debe:

- ▶ estar despejada y bien ventilada;
- ▶ estar alejada de fuentes de calor y de la luz solar directa;
- ▶ estar seca, no demasiado húmeda (lavandería, despensa, baño, etc.);
- ▶ tener el suelo plano;
- ▶ contar con un suministro eléctrico estándar y fiable (toma estándar de acuerdo con lo habitual en el país, con conexión a tierra). NO es conveniente utilizar regletas ni cables prolongadores;
- ▶ contar con un estabilizador de corriente instalado en la toma eléctrica;
- ▶ estar alejada de hornos de microondas. Algunos hornos de microondas no están protegidos contra la interferencia de ondas. Si se colocan a una distancia aproximada de 1 metro de la vinoteca, pueden afectar al funcionamiento de la misma.

La vinoteca se debe colocar en un lugar con una temperatura ambiente de entre 5 °C y 35 °C. Si la temperatura ambiente es superior o inferior a la indicada, el funcionamiento del aparato se puede ver afectado. La colocación de la unidad en ambientes extremadamente fríos o cálidos puede provocar fluctuaciones de la temperatura interna. Es posible que no se alcance la escala de temperaturas idónea (consulte "Clase climática").



En la colocación se deben tener en cuenta las siguientes separaciones:

- ▶ al menos 30 mm en las partes superior y trasera;
- ▶ 10 mm a los lados.

Esta distancia tiene que ser mayor en caso de uso y/o paso de otros equipos o medios y si se requieran vías de evacuación en el puesto de trabajo. Es necesario garantizar una correcta ventilación del grupo frigorífico en la parte superior del equipo. No debe haber obstrucciones de bandejas, cajas de cartón, vasijas u otros materiales.

No cubra nunca el condensador, ni siquiera temporalmente, para no afectar a su correcto funcionamiento y, por lo tanto, al del aparato.

La máquina se tiene que llevar hasta el lugar de colocación y se separará la base del embalaje únicamente cuando se vaya a instalar.

Colocación de la máquina:

- ▶ Sitúe la máquina en el lugar previsto.
- ▶ Compruebe que el aparato está nivelado y que la puerta cierra bien.

El aparato debe estar nivelado; de lo contrario el funcionamiento puede verse afectado.



ADVERTENCIA

Espere dos horas como mínimo antes de poner en marcha el aparato para que el aceite retorne al compresor.

6.6 Eliminación del embalaje

El embalaje debe eliminarse de conformidad con las normas vigentes en el país donde se utiliza el equipo.

Todos los materiales utilizados para el embalaje son ecocompatibles. Se pueden conservar, reciclar o quemar sin peligro en una planta incineradora. Las partes plásticas reciclables están marcadas de la siguiente manera:

	polietileno:	envoltura externa, bolsa del manual de instrucciones.
	polipropileno:	flejes
	espuma de poliestireno:	protecciones angulares

Los componentes de madera y cartón se han de eliminar según las normas vigentes en el país de uso de la máquina.

7. Puesta a punto del aparato



ADVERTENCIA

Consulte "Información sobre advertencias y seguridad"

7.1 Puesta en marcha de la vinoteca

Enchufe la vinoteca y enciéndala pulsando el interruptor **durante unos segundos**.

Cuando utilice la vinoteca por primera vez (o la ponga en marcha tras un tiempo de inactividad prolongado), habrá una diferencia de algunos grados entre la temperatura seleccionada y la que señala el indicador LED. Esto es normal y se debe a la duración del tiempo de activación. Todo se estabilizará tras unas pocas horas de funcionamiento.



IMPORTANTE

Si el aparato se desenchufa, se le corta el suministro eléctrico o se apaga, espere de 3 a 5 minutos antes de volver a ponerlo en marcha. La vinoteca no se pondrá en marcha si intenta volver a encenderla antes de que transcurra ese tiempo.

Ruidos del funcionamiento:

Para alcanzar los valores de temperatura correctos, las vinotecas, como todos los aparatos que funcionan con compresores y ventiladores, pueden generar los siguientes tipos de ruidos. Esos ruidos son normales y pueden producirse de la manera siguiente:

Gorgoteo: generado por el refrigerante al circular por el serpentín.
Crujidos/chasquidos: provocados por la contracción y la dilatación del gas refrigerante que produce el frío.

Funcionamiento de ventilador: hace circular el aire en el interior de la vinoteca.

La percepción individual del ruido está directamente relacionada con el entorno en que se encuentra la vinoteca y el tipo específico de modelo. Estas vinotecas cumplen las normas internacionales pertinentes. El fabricante se esforzará en satisfacer a sus clientes, pero no aceptará la devolución de los productos basada en quejas sobre los ruidos de funcionamiento normales.

8. Características



ADVERTENCIA Consulte "Información sobre advertencias y seguridad"

8.1 Carga de la vinoteca

Puede colocar las botellas de vino en una o dos filas, teniendo en cuenta lo siguiente: si no cuenta con suficientes botellas para llenar la vinoteca, es mejor distribuirlas de modo que no queden todas arriba o todas debajo.

- ▶ Retire o reubique los estantes de madera regulables para colocar botellas más grandes o para aumentar la capacidad de la vinoteca apilando las botellas cuando sea necesario (consulte la información sobre la retirada de estantes).
- ▶ Mantenga pequeñas separaciones entre las paredes y las botellas para facilitar la circulación de aire. Tal como sucede en las bodegas subterráneas, la circulación de aire es importante para conseguir una temperatura homogénea en el interior.
- ▶ No sobrecargue la vinoteca para facilitar la circulación de aire.
- ▶ No ordene más de una fila y media de botellas estándar de 0,75 L por estante para facilitar la circulación de aire.
- ▶ No obstruya los ventiladores internos (situados en el panel posterior de la vinoteca). No deslice los estantes hacia fuera superando la posición fija para impedir la caída de las botellas.
- ▶ No tire de más de un estante cargado a la vez ya que esto podría ocasionar que la vinoteca se incline hacia delante.
- ▶ No recubra los estantes de madera con papel de aluminio ni otros materiales, ya que obstruirían la circulación de aire.
- ▶ No desplace la vinoteca cuando esté cargada de vino. Esto podría distorsionar la estructura de la vinoteca o provocar problemas de espalda al usuario.

8.2 Tipos de regulación

Téngase en cuenta que, dependiendo de la carga y de la configuración, la vinoteca tarda unas 24 horas en estabilizar la temperatura.

En ese periodo, los LED parecen comportarse de manera errática, en especial en los modelos 2e. Es algo normal y este proceso se produce cuando los ajustes se modifican y/o cuando se carga una gran cantidad de botellas en la vinoteca.

Regulación electrónica, pantalla digital.

Diseño para el almacenamiento y la maduración de todo tipo de vinos: tinto, blanco y espumoso. Estas vinotecas reproducen las condiciones ideales para el almacenamiento de vinos, a la temperatura constante recomendada de 12 °C. También se pueden configurar para que ofrezcan una temperatura de servicio idónea para disfrutar al máximo de las bondades del vino. Salvo que el productor del vino recomiende otra cosa en la etiqueta de la botella, el fabricante recomienda 7 °C para el champagne o cava, 12 °C para los vinos blancos y 18 °C para los tintos. (Consulte "Temperatura de servicio del vino" en la tabla de recomendaciones).

8.3 Ajustes de temperatura



IMPORTANTE La pantalla LCD muestra por defecto la temperatura real del aire en el interior.

Los ajustes de temperatura se fijan en fábrica de la manera siguiente. En caso de una interrupción del suministro eléctrico, todos los ajustes de temperatura anteriores se borran automáticamente y se recuperan los ajustes prefijados.

Tabla de ajustes de fábrica:

Modelo	Ajuste	Temperatura
WC50BK1Z	12	12 °C (+/- 2,5 °C)

Es importante saber que existe una diferencia entre la temperatura del aire en el interior de la vinoteca y la temperatura real del vino: es necesario esperar unas 12 horas antes de notar los efectos del ajuste de temperatura debido a la masa crítica en el interior de la vinoteca.

Una vez ajustada la temperatura, se recomienda especialmente no jugar con ella ni cambiar el ajuste con frecuencia.

El termostato mantiene la temperatura interior de la vinoteca en una escala de +/- 2,5 °C. Sin embargo, la inercia térmica del vino y de la copa es tal que, dentro de esa escala de temperaturas, la temperatura real del vino solo fluctúa entre 0,5 °C y 1 °C.

8.4 Tabla de temperaturas de servicio de los vinos

Todos los vinos maduran a la misma temperatura, que es un ajuste de temperatura constante entre 12 °C y 14 °C. En la tabla siguiente se indican las mejores temperaturas para beber el vino.

Champagne NV, cava, frizzantes, espumosos	6-8 °C
Semillon blanco seco, Sauvignon Blanc	8-10 °C
Champagne Vintage	10-12 °C
Chardonnay blanco seco	10-12 °C
Gewürztraminer blanco seco, Riesling, Pinot grigio	10-12 °C
Sauternes blanco dulce, Barsac, Montbazillac, vino de hielo, vendimia tardía	10-12 °C
Beaujolais	13°C
Blanco dulce Vintage: Sauternes...	14°C
Blanco chardonnay Vintage	14°C
Tinto Pinot Noir	16°C
Tinto garnacha, syrah	16°C
Tinto Pinot Noir Vintage	18°C
Cabernet y Merlot: Francés, australiano, neozelandés	20°C
Chileno, italiano, español, californiano, argentino, Bordeaux Vintage...	Temperatura ambiente no superior a 20 °C

8.5 Información importante sobre la temperatura

La vinoteca se ha diseñado para garantizar condiciones óptimas de almacenamiento y servicio de los vinos.

Los vinos de gran calidad requieren un desarrollo prolongado y delicado y condiciones específicas para liberar todo su potencial.

Todos los vinos maduran a la misma temperatura, que es un ajuste de temperatura constante entre 12 °C y 14 °C. Lo único que varía es la temperatura para degustación en función del tipo de vino (consulte la tabla "Temperatura de servicio del vino" anterior). En definitiva, tal como sucede con las bodegas naturales utilizadas por los productores de vino para largos periodos de almacenamiento, lo importante no es la temperatura exacta, sino su uniformidad. Dicho de otro modo, mientras que la temperatura de la vinoteca sea constante (entre 12 °C y 14 °C), los vinos almacenados se mantendrán en perfectas condiciones.

No todos los vinos mejoran con el paso de los años. Algunos se deben consumir en su primera fase (de 2 a 3 años), en tanto que otros tienen una extraordinaria capacidad de envejecimiento (de hasta 50 y más años). Todos los vinos tienen un pico de maduración. Solicite la información adecuada a su proveedor de vinos.

8.6 Desescarche/condensación/higrometría/ventilación

La vinoteca tiene una función de "ciclo automático" de desescarche. Cuando el ciclo no está activado, las superficies de la vinoteca se desescarchan automáticamente. El agua de desescarche del compartimento de almacenamiento de la vinoteca desagua automáticamente y parte de ella pasa al contenedor de drenaje, situado en la parte trasera de la vinoteca, junto al compresor. El calor se transfiere desde el compresor y evapora la condensación que

se haya recogido en la bandeja. Parte del agua restante pasa al interior de la vinoteca para mantener la humedad. Este sistema permite contar con un nivel de humedad correcto en el interior de la vinoteca, que es necesario para que los corchos mantengan un sellado de larga duración.

Notas: *el agua recogida por la condensación, por lo tanto, se recicla. En condiciones ambientales de gran sequedad, es posible que sea necesario añadir un poco de agua al recipiente suministrado con la vinoteca.*

Todas las unidades están equipadas con una puerta de cristal doble que tiene una tercera capa interna de acrílico para reducir la acumulación de condensación en la puerta.

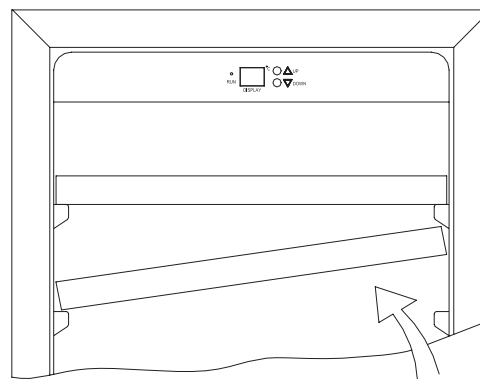
La vinoteca no es totalmente hermética, el tubo de desagüe permite la entrada de aire limpio. El aire circula por la vinoteca mediante uno o más ventiladores y los estantes vacíos.

Notas: *durante el ciclo de refrigeración, el calor se elimina disipándolo a través de las superficies exteriores de la vinoteca. No toque las superficies durante esos ciclos.*

8.7 Estantes de madera regulables

Regulación/extracción de los estantes:

Para acceder fácilmente al contenido almacenado, es necesario tirar de los estantes sobre los railes hasta aproximadamente 1/3 de su profundidad. De todos modos, estos armarios para vino tienen una muesca a cada lado de los railes de los estantes para evitar que caigan las botellas.



ADVERTENCIA



El aparato se suministra con un kit de cierre y llaves. Se aconseja conservar las llaves en un lugar al que sólo tenga acceso el personal autorizado. Para impedir que el personal no autorizado utilice el equipo, se aconseja cerrarlo siempre con llave.

9. Cuidado



ADVERTENCIA
Consulte “Información sobre advertencias y seguridad”

10. Fallo de alimentación.



ADVERTENCIA
Consulte “Información sobre advertencias y seguridad”

10.1 Cortes de energía

En caso de una interrupción del suministro eléctrico, todos los ajustes de temperatura anteriores se borran automáticamente y se recupera el ajuste de temperatura prefijado (consulte la tabla de ajustes de fábrica).

La mayoría de los cortes de energía se resuelven tras un breve periodo. Una o dos horas de pérdida de suministro no afectan a la temperatura de la vinoteca. Cuando no haya suministro eléctrico, no abra la puerta para evitar un cambio brusco de temperatura. Si la interrupción de energía se prolonga, tome medidas para proteger el vino.

Con independencia de la causa, si observa niveles anómalos de temperatura o humedad en el interior de la vinoteca, puede confiar en que solo una prolongada y frecuente exposición a dichas condiciones puede tener un efecto adverso en sus vinos.

11. Limpieza y mantenimiento de la máquina



ADVERTENCIA
Consulte “Información sobre advertencias y seguridad”

11.1 Mantenimiento habitual

11.1.1 Medidas de precaución en el mantenimiento



PRECAUCIÓN

El fabricante declinará toda responsabilidad respecto de las operaciones que se efectúen en el equipo sin aplicar estas instrucciones.

11.1.2 Limpieza del armario y los accesorios

Antes de utilizar el equipo y los accesorios, limpiarlos con agua tibia y jabón neutro o productos cuya biodegradabilidad supere el 90%. De esta forma se limita la introducción de sustancias contaminantes en el medioambiente. Aclarar y secar cuidadosamente. No utilice para la limpieza detergentes con base de disolventes (como tricloroetileno) ni polvos abrasivos. Para ejecutar una limpieza cuidadosa del compartimento es posible quitar todos los estantes; retírelos antes de comenzar la limpieza.

Inspeccionar el cable de alimentación con frecuencia y sustituirlo si está desgastado.

El aparato se debe inspeccionar periódicamente (al menos una vez al año).



ADVERTENCIA

No limpie la máquina con agua a presión.

PRECAUCIÓN

No utilice estropajos de acero ni materiales similares para la limpieza. No utilice detergentes con cloro, disolventes (tricloroetileno, etc.), polvos o agentes abrasivos, estropajos ni esponjas que puedan dañar las superficies. Evite el uso de sustancias disolventes orgánicas y de aceites esenciales. Esas sustancias pueden dañar las piezas de material sintético del aparato.

No limpie el suelo debajo del aparato con productos (aunque estén diluidos) que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.).



Al terminar las operaciones de mantenimiento, es necesario comprobar que la máquina pueda trabajar de modo seguro y que los dispositivos de protección y seguridad funcionen correctamente.

11.2 Mantenimiento extraordinario

NOTA



El mantenimiento extraordinario tiene que ser efectuado por personal especializado, que puede solicitar un manual de servicio al fabricante.

11.2.1 Intervalos de mantenimiento

Los intervalos de inspección y mantenimiento dependen de las condiciones efectivas del funcionamiento de la máquina y de las condiciones ambientales (presencia de polvo, humedad, etc.), por lo tanto, no se pueden proporcionar intervalos de tiempo exactos. En cualquier caso, se recomienda el mantenimiento exhaustivo y periódico para reducir las interrupciones de servicio. Para garantizar una eficacia constante de la máquina, es conveniente respetar la frecuencia de las revisiones indicada en la tabla siguiente.

Mantenimiento, inspecciones, revisiones y limpieza	Frecuencia	Responsabilidad
Limpieza normal limpieza general de la máquina y de la zona circundante	a diario	Operador
Protecciones mecánicas compruebe el estado de conservación y si hay piezas deformadas, flojas o desmontadas.	mensual	Servicio
Marco y junta de la puerta Compruebe la integridad del marco y la junta de la puerta. Compruebe la limpieza del marco y la junta de la puerta. Sustituya las piezas que estén rotas	mensual	Servicio
Mando compruebe la parte mecánica, observe si hay grietas o deformaciones: compruebe que los textos, los adhesivos y los símbolos sean legibles y estén en buen estado, y sustitúyalos si es necesario.	anual	Servicio
Estructura de la máquina apriete de los pernos (tornillos, sistemas de sujeción, etc.) principales de la máquina.	anual	Servicio
Señal de seguridad compruebe la legibilidad y el estado de conservación de las señales de seguridad.	anual	Servicio
Cuadro eléctrico de mando compruebe el estado de los componentes eléctricos instalados en el panel de control eléctrico. Revise el cableado entre el panel eléctrico y las piezas de la máquina.	anual	Servicio
Cable de conexión eléctrica y enchufe compruebe el estado del cable de conexión (cámbielo si es necesario) y del enchufe.	anual	Servicio
Inspección general de la máquina revise todos los componentes, el equipo eléctrico, los indicios de corrosión, los tubos, etc.	cada 10 años*	Servicio

(*) La máquina debe someterse a una inspección general. A continuación, se indican algunos ejemplos de controles que se deben llevar a cabo:

- ▶ compruebe si hay piezas o componentes eléctricos oxidados; si es necesario, sustitúyalos y restablezca las condiciones originales;
- ▶ compruebe la estructura y, en especial, las uniones soldadas;
- ▶ revise y sustituya los pernos o tornillos y apriete los componentes flojos.
- ▶ revise los sistemas eléctrico y electrónico;
- ▶ revise el funcionamiento de los dispositivos de seguridad;
- ▶ compruebe el estado general de los dispositivos de protección y seguridad.



NOTA

Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento preventivo y programado con el servicio técnico.



La presencia de este símbolo en el producto indica que no puede recibir el mismo tratamiento que los residuos domésticos, sino que debe desecharse correctamente para evitar cualquier consecuencia negativa para el medio ambiente y la salud.

Para más información sobre el reciclaje de este producto, contacte con el representante o el distribuidor local, el servicio de asistencia posventa o el organismo local encargado de la eliminación de residuos.



NOTA

Al desguazar la máquina se debe destruir la placa de características, este manual y los documentos referentes al aparato.

12. Desguace de la máquina



ADVERTENCIA

Consulte “Información sobre advertencias y seguridad”

12.1 Almacenaje de residuos

No abandone el producto en el entorno al finalizar su ciclo de vida útil. Se deben desmontar las puertas antes de desechar el aparato. Los residuos ESPECIALES se pueden almacenar temporalmente mientras se espera su tratamiento para eliminación o el almacenaje definitivo.

En todo caso, deben cumplirse las leyes sobre protección del medio ambiente vigentes en el país de uso.

12.2 Procedimiento referente a las macrooperaciones de desguace del aparato

Antes de eliminar la máquina, se recomienda inspeccionarla atentamente y comprobar que no haya partes de la estructura que puedan ceder o romperse durante el desguace.

Las piezas de la máquina se deben desechar de manera diferenciada, en función de sus distintas características (por ej, metales, aceites, grasas, plástico, goma, etc.).

El desguace debe llevarse a cabo de conformidad con la legislación vigente en cada país.

En general, el aparato debe trasladarse a un centro de recogida o desguace especializado.

Desmontar los equipos agrupando los componentes según su naturaleza química. El aceite lubricante y el fluido refrigerante pueden recuperarse y reutilizarse. Los componentes del frigorífico son residuos especiales asimilables a los urbanos.

13. Documentación adjunta

- ▶ Diagrama de cableado (incluido en la placa de características)
- ▶ Diagrama de instalación
- ▶ Declaración de conformidad

14. Guía para la solución de problemas

Problemas de funcionamiento

Conecte otro aparato al enchufe para comprobar que recibe alimentación eléctrica. Compruebe los fusibles, si los hubiera. Verifique si la puerta está bien cerrada.

Si observa un mal funcionamiento de la vinoteca, desenchúfela y llame al servicio técnico. Cualquier intervención en el circuito refrigerante debe estar a cargo de un técnico en refrigeración, que deberá inspeccionar el sistema de sellado del circuito. De igual manera, cualquier intervención en el circuito eléctrico debe estar a cargo de un electricista profesional.

Notas: cualquier intervención realizada por un técnico no autorizado por el fabricante derivará en la anulación de la garantía.

Los problemas más habituales pueden solucionarse con facilidad y ahorrar el coste de una posible llamada al servicio técnico. Lea atentamente el manual de instrucciones y consulte la guía de solución de problemas.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
La vinoteca no funciona.	<ul style="list-style-type: none">▶ No está enchufada.▶ El aparato se apaga.▶ Se activó el disyuntor o se ha quemado el fusible.
La vinoteca no enfría lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none">▶ Compruebe el ajuste de temperatura.▶ El ambiente exterior puede hacer necesario un ajuste más elevado.▶ La puerta se abre con demasiada frecuencia.▶ La puerta no está cerrada por completo.▶ La junta de la puerta no sella adecuadamente.
Se activa y desactiva con frecuencia.	<ul style="list-style-type: none">▶ La temperatura ambiente es superior a la normal.▶ Se ha almacenado un gran volumen en la vinoteca.▶ La puerta se abre con demasiada frecuencia.▶ La puerta no está cerrada por completo.▶ El control de temperatura no se ha ajustado correctamente.▶ La junta de la puerta no sella adecuadamente.
La luz no enciende.	<ul style="list-style-type: none">▶ No está enchufada.▶ Se activó el disyuntor o se ha quemado el fusible.▶ La bombilla está averiada.▶ El interruptor de la luz está en posición de apagado.
Vibraciones.	<ul style="list-style-type: none">▶ Compruebe que la vinoteca esté bien nivelada.
La vinoteca emite mucho ruido.	<ul style="list-style-type: none">▶ El ruido de vibración puede proceder del circuito de refrigerante, lo cual es normal.▶ Al finalizar cada ciclo es posible que se oiga un gorgoteo provocado por la circulación de refrigerante en la vinoteca.▶ La contracción y la dilatación de las paredes interiores pueden provocar ligeros chasquidos o crujidos.▶ La vinoteca no está nivelada.
La puerta no cierra adecuadamente.	<ul style="list-style-type: none">▶ La vinoteca no está nivelada.▶ La puerta se invirtió y no se reinstalló correctamente.▶ La junta está averiada (daños en el imán o la goma).▶ Los estantes están mal colocados.

Si el defecto continúa después de las comprobaciones anteriores, llame al servicio técnico e indique:

- 1. la característica del fallo;**
- 2. PNC (código de número de producto) del aparato;**
- 3. Ser.No. (número de serie del aparato).**

NOTA



El código PNC y el número de serie son indispensables para identificar el aparato y la fecha de fabricación. La placa de características que indica el producto y los datos técnicos se encuentra dentro del aparato.

Al instalar el aparato, compruebe que la conexión eléctrica se realice de acuerdo con lo que se especifica en la placa de características.

This page has been intentionally left blank
Questa pagina e' stata lasciata in bianco intenzionalmente
Cette page est intentionnellement laissée blanche
Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen
Esta página ha sido dejada en blanco de manera intencional

Manufactured in Italy - Viale Treviso, 15 - 33170 Vallenoncello (PN)

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

Il Costruttore si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern.

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.