

Manual de instrucciones

FRIGORÍFICO CANTINA PARA VINOS
FORNO



Italiano, 1



English, 11



Français, 21



Espanol, 31



Deutsch, 41



Русский, 51



Қазақша, 63

WL 24/HA

Índice

Características, 32

Advertencias
Datos técnicos

Instalación, 33

Colocación y conexión

Descripción del aparato, 34

Vista del conjunto
Panel de control

Puesta en marcha y uso, 35-36

Compartimento de maduración
Regulación manual de la temperatura
Extracción de las repisas de madera
Tabla de temperaturas a las cuales servir los vinos

Almacenaje de las botellas, 37

Modalidad de almacenaje

Mantenimiento y anomalías, 38

Mantenimiento y cuidados
Anomalías y soluciones

Asistencia, 39

Características

Avisos

! Es importante que conserve este manual para poderlo consultar en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, asegúrese de que permanece junto al aparato.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.

! Para evitar peligros debidos a la inestabilidad del aparato, éste debe fijarse respetando estrictamente las instrucciones de montaje.

! En caso de traslado o desplazamiento mantenga el aparato en posición vertical.

! El beverage centre no puede ser utilizado por niños ni personas con minusvalías sin la supervisión de un adulto o de un tutor, para evitar que se utilice de modo indebido.

! Los niños no deben utilizar el beverage centre sin la supervisión de un adulto, para evitar que puedan jugar con el aparato.

! Cuando el aparato esté instalado, el cable eléctrico y la toma de la corriente deben poder alcanzarse con facilidad.

! Mantenga libres de obstáculos las aperturas de ventilación de la tapa del aparato.

! No utilice, para acelerar el proceso de descongelación, dispositivos mecánicos ni otros medios distintos a los recomendados por el fabricante.

! No dañe el circuito del refrigerante.

! Para sustituir el neón diríjase al centro de asistencia.

! El cable no debe estar doblado ni comprimido.

! El cable debe ser controlado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

! El cable de alimentación es de tipo Y, en caso de sustitución diríjase al centro de asistencia.

! No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos para la conservación de los alimentos que no sean del tipo recomendado por el fabricante.

! El fabricante declina toda responsabilidad caso que no se respeten dichas normas.

DATOS TÉCNICOS	
Modelo	WL 24/HA
Temperaturas	1 Zona
Dimensiones	anchura cm 60 altura cm 44,8 profundidad cm 55
Peso** Peso	30,5 Kg 35,5 Kg
Potencia eléctrica	120 W
Corriente	0,54 A
Lámparas	1 x 6 W
Consumo	0,9 kWh / 24h
Tensión en Voltios*	115 - 220 V
Frecuencia Hz*	50 - 60
* Estos valores están sujetos a variaciones en función del país. Para conocer las características específicas de su aparato, consulte la tarjeta de las características del producto. ** Aparato vacío.	

Aparato destinado a utilizarse exclusivamente para la conservación de vinos.

Instalación

Colocación y conexión

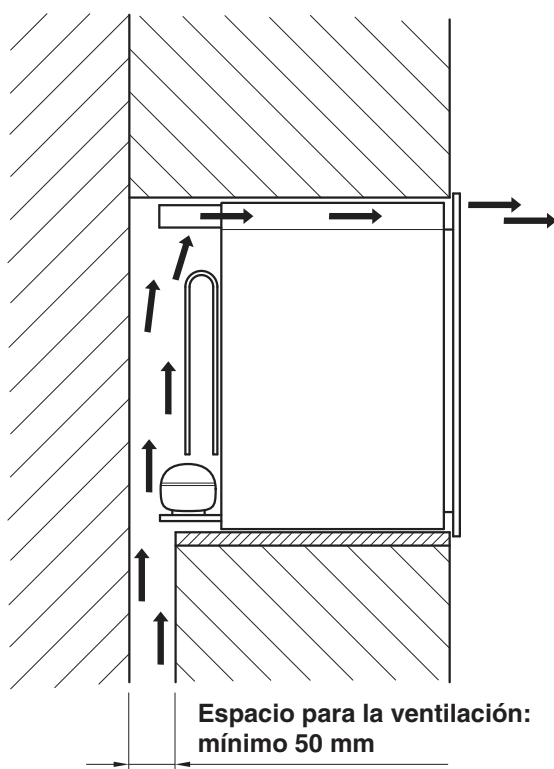
Desembalaje

- 1 Desembale inmediatamente el aparato y controle que no haya sufrido daños durante el transporte. Si está dañado no lo conecte y póngase en contacto con el Revendedor.
- 2 Quite con atención las protecciones y los adhesivos, abra la puerta y compruebe la integridad de los varios componentes.
- 3 Extraiga el cable de la alimentación eléctrica.

Colocación

- 1 Coloque el aparato en un lugar bien ventilado, sin humedad y libre (evite armarios empotrados cerrados).
- 2 Coloque el aparato lejos de fuentes de calor.
- 3 Respete las distancias mínimas entre el aparato y el alojamiento en el que se colocará, con el fin de garantizar una perfecta ventilación del aparato.

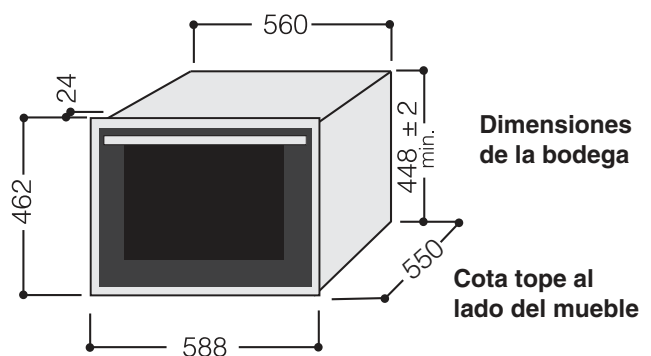
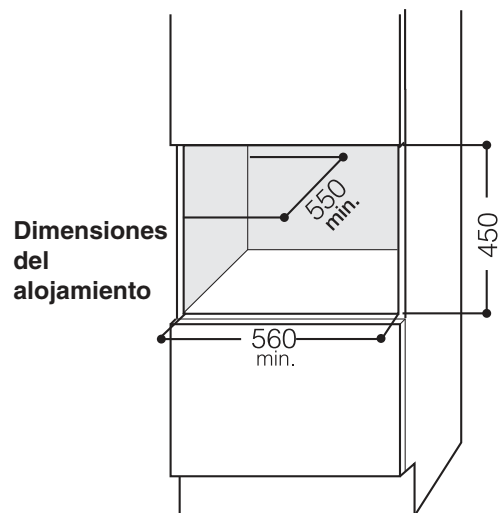
Véase figura.



Conexión eléctrica

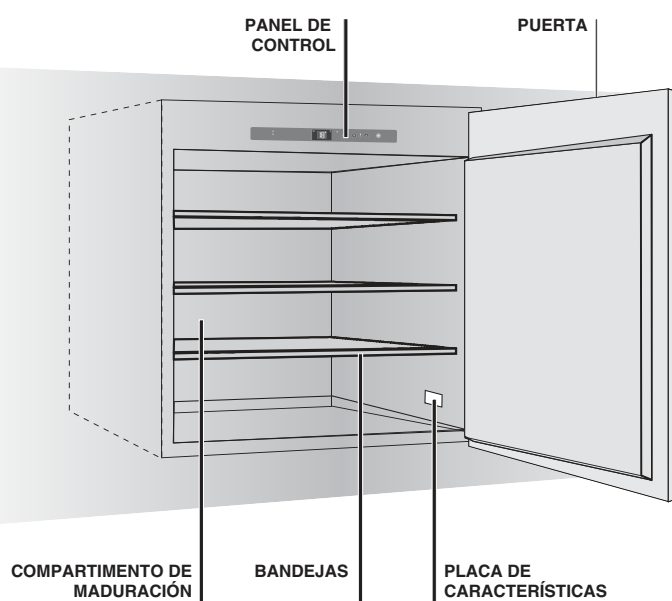
Después del transporte, coloque el aparato verticalmente y espere por lo menos 3 horas antes de conectarlo a la instalación eléctrica. Antes de introducir el enchufe en la toma de la corriente, asegúrese de que:

- la toma tenga puesta a tierra y sea a norma de ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina, indicada en la tabla Datos técnicos o en la tarjeta características, abajo a la derecha (véase Descripción del aparato);
- la tensión de alimentación esté comprendida entre los valores indicados en la tabla Datos técnicos o en la tarjeta características, abajo a la derecha (véase Descripción del aparato);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. De lo contrario sustituya la toma o el enchufe; no use alargaderas ni tomas múltiples.



Descripción del aparato

Vista de conjunto



Panel de control



Puesta en funcionamiento y uso

Compartimento de maduración

El frigorífico cantina está compuesto por un compartimento de maduración cuya función principal es garantizar condiciones óptimas de conservación de los vinos.

Su temperatura ha sido regulada en fábrica, en 15°C, que es un valor considerado óptimo para la mayor parte de los casos.

El vino es un producto complejo que proviene de una evolución lenta y larga y, por lo tanto, necesita condiciones específicas para que esta evolución sea óptima. Todos los vinos se conservan a la misma temperatura, pero las temperaturas de funcionamiento y de degustación son diferentes de acuerdo al vino.

Por lo tanto, al igual que para las cantinas naturales de los productores, para el frigorífico cantina no es tan importante el valor absoluto de la temperatura de conservación, sino más bien, su constancia a través del tiempo: la conservación del vino es ideal a cualquier temperatura, siempre que la misma no sufra variaciones.

Regulación manual de la temperatura

Si fuera necesario, es posible modificar la temperatura de acuerdo a lo siguiente:

1. En el momento de la conexión a la red eléctrica, el display muestra la temperatura seleccionada para el interior del compartimento.
2. Presione el botón **+** (ver Panel de control) durante aproximadamente un segundo; el indicador de la temperatura comenzará a centellear.
3. Presione los botones **+** o **-** hasta alcanzar la temperatura deseada.
4. Espere 5 segundos para que el indicador se vuelva fijo; la temperatura ha sido fijada.
5. Espere que la temperatura alcance el valor deseado e introduzca las botellas de vino en la cantina.

La luz interior no se enciende (o bien se apaga temporalmente) en cuanto la temperatura interna excede los 24°C. Esta operación permite acelerar el alcance de la temperatura programada.

Extracción de las repisas de madera

ATENCIÓN:

Los estantes de madera no son corredizos, no los extraiga cuando estén llenos de botellas para evitar el riesgo de romper las mismas.

Los estantes se pueden extraer para su limpieza sólo sin botellas.

Tabla de temperaturas a las cuales servir los vinos

En la tabla se encuentran las temperaturas indicativas a las cuales se debería llevar el vino a la mesa. Cuando el vino se debe servir a una temperatura superior a la fijada en el interior de la cantina, se aconseja retirarlo y dejarlo afuera hasta que alcance dicha temperatura.

Amarone de la Valpolicella	
Barbaresco	17°C
Barolo	
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanco Licoroso	
Bordeaux Blanco Seco	8°C
Bordeaux Tinto	
Bourgogne Blanco	11°C
Bourgogne Tinto	
Brunello	17°C
Champagne	
Chianti Clásico	16°C
Languedoc-Roussillon	
Passito de Pantelleria	6°C
Provenza Rosé	

Vinos espumantes secos y dulces	
Verdicchio de Matelica y de los Castillos de Jesi	8°C
Vinos blancos del Trentino Alto Adige	
Vinos blancos Franciacorta	11°C
Vinos Blancos Secos Aromáticos	
Vinos Blancos Secos, Jóvenes y Frutados	8°C
Vinos del Friuli Venecia Juliana	
Vinos del Ródano	15°C
Vinos del Loira Blancos Secos	
Vinos del Loira Licorosos	7°C
Vinos del Loira Tintos	
Vinos Passiti Licorosos	8-18°C
Vinos Rosados, Vinos Novelli	
Vinos Tintos Ligeros, poco tánicos	14°C
Vinos Tintos medianamente estructurados, bastante tánicos	

Almacenar las botellas

Almacenamiento clásico con 24 botellas

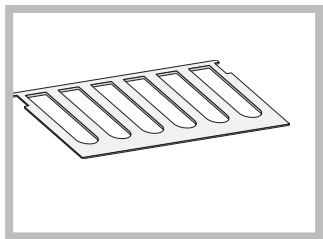
Si se desea colocar las botellas para la conservación del vino de modo tal, que sean visibles y fácilmente extraíbles, se aconseja la configuración de 24 botellas (bordolesses o mixto bordolesses y renanos).



ESTÁNDAR
24 Botellas (100% acostadas)
3 rejillas utilizadas

Coloque en los huecos de cada uno de los 3 estantes de madera, una cantidad máxima de 6 botellas; otras 6 botellas se pueden colocar en las ranuras ubicadas en la base de la cantina, haciendo un total de 24 botellas.

Se recomienda colocar las botellas más anchas (Tipo Renano) en la base de la bodega. Ésta última está predispuesta para alojar botellas de dimensiones mayores.



! Un estante de madera puede soportar, en condiciones de seguridad, un máximo de 22 botellas.

Almacenamiento con botellas Champagnotta

Debido a su mayor tamaño con respecto a las botellas clásicas, las de Champagnotta se deben colocar en la base de la cantina y no más de 5.



Si se desean almacenar más botellas de tipo Champagnotta, se debe quitar el 3º estante y se deben colocar las botellas sobre las que ya están ubicadas en la base de la cantina, en sentido opuesto a las mismas. De este modo, es posible almacenar hasta 9 botellas de tipo Champagnotta.

Otras disposiciones para el almacenamiento de las botellas



CONSERVACIÓN
28 Botellas
(100% acostadas) 1 rejilla utilizada

Mantenimiento y anomalías

Mantenimiento y cuidados

Cortar el suministro eléctrico

Durante los trabajos de limpieza y mantenimiento, es necesario aislar el aparato de la red de alimentación eléctrica: desenchufe el aparato.

Anomalías y soluciones

Puede suceder que el aparato no funcione. Antes de llamar al Revendedor, controle que no se trate de un problema fácilmente solucionable con la ayuda de la siguiente lista.

Anomalías

El compresor no funciona

Posibles causas / soluciones

- El enchufe no está introducido en la toma de corriente, no está lo suficiente como para hacer contacto o bien en la casa no hay corriente.
- La toma de corriente no funciona (contrólaela conectando otro aparato eléctrico).

El compresor no de detiene nunca

- Llame al centro de Asistencia Técnica

! Cualquier intervención sobre el aparato debe ser realizada por el Servicio Técnico Autorizado, si no es así, se puede declarar la nulidad de la garantía. Después de cada intervención sobre el grupo de refrigeración, el técnico debe controlar la estanqueidad del circuito.

! Las anomalías de breve duración, como por ejemplo la falta de corriente, no comprometen los vinos. Sin embargo, si dichas anomalías de funcionamiento se dejan sin resolver durante largo tiempo, pueden volverse peligrosas para los vinos.

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Este equipamiento es conforme con las siguientes Directivas Comunitarias:



- 73/23/CEE del 19/02/73 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones;
- 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones;
- 2002/96/CE.

Eliminación



- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Asistencia

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

- Verifique si la anomalía puede ser resuelta por Ud. mismo (ver *Anomalías y Soluciones*).
- Si, no obstante todos los controles, el aparato no funciona y el inconveniente por Ud detectado continúa, llame al Centro de Asistencia Técnico más cercano.

Comuníquese:

- el tipo de anomalía
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el compartimento frigorífico abajo a la izquierda.

modelo				número de serie			
Mod. RG 2330	TI	Cod. 93139180000	S/N 704211801				
230 - 240 V-	Hz	150 W	W	Fuse	A	Max 15	
Total	340	75		Freez.	Capac	Class	
Gross Bruto Brut		Gross Bruto Brut	Net Util Utile	Gross Bruto Brut	Poder de Cong	Clase	N
					kg/24 h	4,0	Classe
Compr. Syst.	R 134 a	Test Pressure	HIGH-235				
Kompr.	kg 0,090	P.S.-I.	LOW 140				
Made in Italy 13918							

No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de repuestos que no sean originales.

**La siguiente información es válida solo para España
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor**

Ampliación de garantía

Llame al **902.363.539** y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.

Consiga una cobertura total adicional de

- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)

Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.

En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

ESTAMOS A SU SERVICIO