



MANUAL DE USUARIO

MODELO VINOTECA

AEV 336 TN

AEV 318TN-2T

INDICE

1.-RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO DEL PRODUCTO	1
2.-RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE	1
3.-ADVERTENCIAS GENERALES	1
4.-ANTES DEL USO	2
5.-INSTALACIÓN ARMARIO EMPOTRABLE	3
6.- ENCENDIDO DE LA VINOTECA	5
7. -CARGA DE LA VINOTECA	6
8.-CONTROL DE TEMPERATURA	7
9.- GUIA DE MONTAJE	10
10.-USO EFICIENTE	13
11.- CONSEJOS BASICAS	13
12.-FUERA DE USO TEMPORAL	15
13.- ADVERTENCIAS	15

1.-RESPONSABILIDAD DEL PROPIETARIO DEL PRODUCTO

Para garantizar un uso correcto, por favor, lea completamente este Manual antes de poner en marcha la unidad.

Guarde este Manual, puede serle de utilidad en el futuro.

El propietario del producto es el responsable de adoptar las medidas de seguridad que figuran en el presente Manual y de los riesgos y daños que pueda causar su no aplicación.

El propietario del producto es también el responsable de su mantenimiento periódico.

2.-RESPONSABILIDAD DEL FABRICANTE

El fabricante será solamente responsable de los riesgos o daños que puedan imputarse a fallos o defectos de fabricación.

3.-ADVERTENCIAS GENERALES

-  La instalación, reparación y desmontaje de la unidad deben ser realizados exclusivamente por personal cualificado.
-  Instale la unidad sobre una superficie horizontal y lo suficientemente firme para soportar su peso total en pleno uso.
-  Esta unidad ha sido fabricada para ser utilizada exclusivamente en interiores.
-  No coloque sustancias inflamables o volátiles cerca de la unidad ya que podrían producirse explosiones o incendios.
-  No abrir ni manipular el producto mientras esté en funcionamiento.
-  Este producto ha sido sometido a test de calidad y de seguridad. No despegue las etiquetas de advertencias de seguridad.
-  Antes de limpiar la unidad asegúrese siempre que está desconectada de la red eléctrica.
-  Tenga siempre presente las normativas vigentes tanto para la instalación como las referentes a seguridad.
-  No utilice herramientas ni productos abrasivos para su limpieza, dañara su superficie.
-  Mantenga la unidad alejada de fuentes de calor y deje un mínimo de 10 cm entre la pared y la parte posterior de la misma para facilitar una correcta ventilación y un funcionamiento eficiente.
-  Use siempre una toma de corriente exclusiva, sin prolongadores ni enchufes múltiples.

-  No introduzca los dedos ni objetos en las zonas de entrada y salida de aire. Podría producir desperfectos o descargas en el equipo, o bien lesiones a las personas
-  El incumplimiento de dichas normas invalida la garantía. Se considera que el usuario acepta las normas establecidas en el presente manual.
-  La empresa fabricante no se hace responsable de los errores de impresión que pudiera haber en el presente manual y se reserva el derecho de introducir cambios sin previo aviso.
-  **IMPORTANTE:** Si necesita almacenar la unidad temporalmente, no lo haga en lugares frecuentados por niños. Asegúrese siempre de que las puertas no puedan quedar totalmente cerradas. Debe evitar que un niño pueda quedar atrapado en su interior.

4.-ANTES DEL USO

Retire el embalaje y deje la puerta abierta para ventilar.

Una vez en su emplazamiento, asegúrese de que la unidad queda perfectamente nivelada. La vinoteca está equipada con 4 patas ajustables para facilitar su nivelación. Recomendamos apretar las patas traseras al máximo y ajustar las delanteras para nivelarla.

Debe colocarse en un lugar con una temperatura ambiente adecuada. Colocarla en un lugar con temperaturas bajas o altas afectará su rendimiento y puede provocar fluctuaciones en la temperatura, impidiendo que alcance la temperatura ideal.

Aunque la unidad se ha limpiado anteriormente, límpiela de nuevo antes del primer uso.

Antes de conectar la unidad a la red verifique que el suministro eléctrico es el adecuado y que cuenta con toma de tierra y con las medidas de seguridad que exige la normativa vigente.

Para obtener los mejores resultados de su vinoteca, siga estas instrucciones:

1. -Siempre cierre la puerta, tapa o cajón cuando no esté en uso.
2. -No coloque líquidos calientes al descubierto el interior del aparato
3. -Evitar la apertura de las puertas / cajones durante períodos prolongados de tiempo.

5.-INSTALACIÓN ARMARIO EMPOTRABLE



Los modelos AEV 336 TN / AEV 318 TN-2T (con ventilación frontal) son tanto empotrables como independientes, según los planos adjuntos.

1. Las vinotecas empotradas tienen ventilación frontal, pero no están diseñadas para integrarse completamente detrás de una puerta de carpintería.
2. Siga el diagrama de instalación al instalar vinotecas empotradas. Las dimensiones mínimas de instalación no deben ser inferiores a las indicadas, ya que esto afectará la ventilación de la vinoteca.
3. Las vinotecas empotradas toman el aire por la derecha del marco de ventilación y lo expulsan por la izquierda del marco de ventilación, debajo de la puerta frontal.
4. Las vinotecas empotradas tienen un interruptor de encendido ubicado en el panel de control, por lo que la ubicación de la toma de corriente no es crucial.
5. La vinoteca requiere una toma de corriente estándar según las especificaciones de cada país.
6. El cable de alimentación tiene 2,0 m de longitud y está fijado en el lado derecho de la parte trasera, visto desde la parte frontal del mueble.
7. Como la mayoría de los electrodomésticos actuales, la vinoteca tiene componentes electrónicos sensibles que son susceptibles a sufrir daños por rayos y fallos de suministro eléctrico. Por lo tanto, se recomienda utilizar un protector contra sobretensiones para evitar este tipo de problemas.
8. Se debe instalar una salida de aire en la puerta de las vinotecas empotradas cuando se instale una puerta de madera.

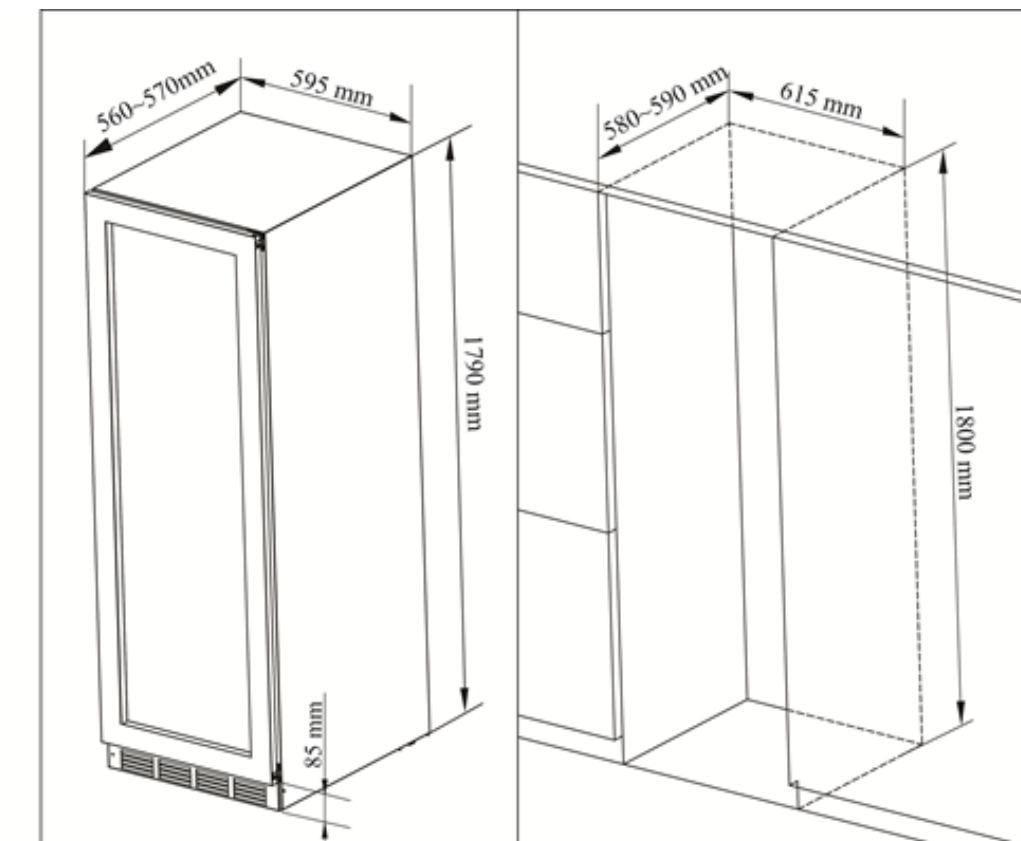
En zonas de clima cálido, se debe cortar una salida de aire o rejilla, con un tamaño mínimo de 200 mm x 40 mm, en la parte superior trasera del tabique trasero o en la parte superior de cada lado del tabique, para que el aire fresco pueda fluir libremente hacia el espacio de 30 mm ubicado en la parte trasera del mueble.

Esta salida de aire o rejilla no debe abrirse por el mismo lado que otros electrodomésticos, como hornos, o en una zona sellada sin acceso a aire fresco. El incumplimiento de las especificaciones anteriores podría resultar en la anulación de la garantía.

VINOTECA

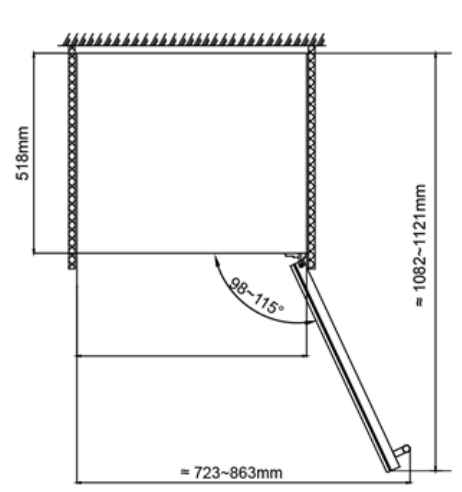
- CROQUIS DE INSTALACIÓN PARA VINOTECAS EMPOTRADAS: SOLO VINOTECAS CON VENTILACIÓN FRONTAL.

DIMENSIONES: **Modelos AEV 336 TN / AEV 318 TN-2T**



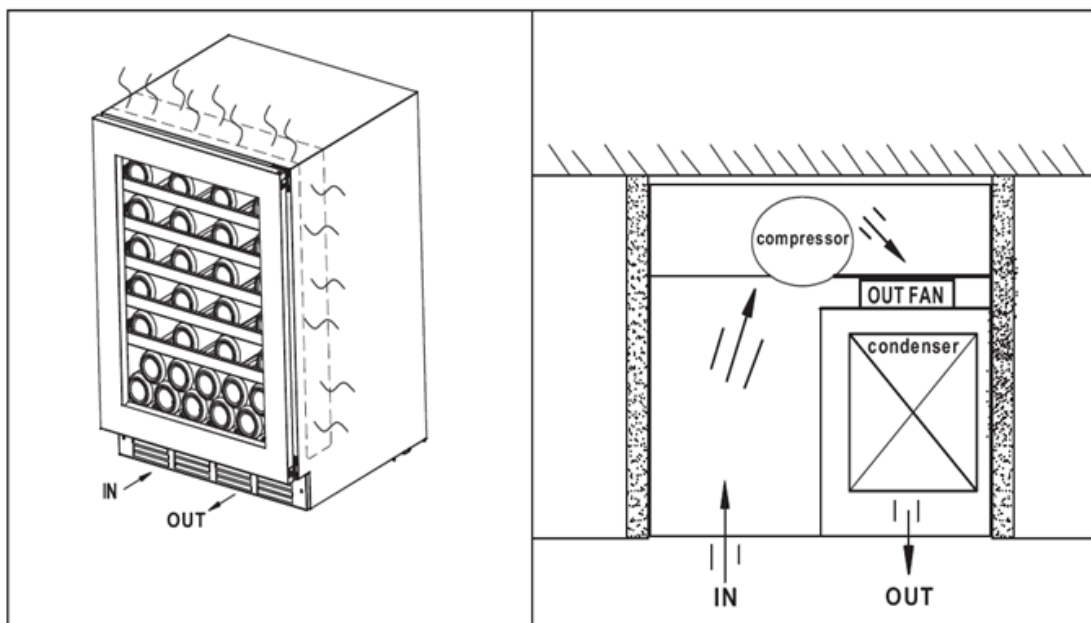
- CROQUIS DE DIMENSIONES EN ÁNGULO ABIERTO:

Modelos AEV 336 TN / AEV 318 TN-2T



➤ DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE RADIACIÓN

Los modelos AEV 336 TN / AEV 318 TN-2T utilizan un tubo anticondensación lateral y un sistema de refrigeración independiente.



6.- ENCENDIDO DE LA VINOTECA

Enchufe y encienda la vinoteca pulsando el botón de encendido durante unos segundos. Al usar la vinoteca por primera vez (o reiniciarla después de haberla apagado durante un tiempo prolongado), habrá una ligera diferencia de temperatura entre la seleccionada y la indicada en el LED. Esto es normal y se debe al tiempo de activación. Una vez que la vinoteca haya estado funcionando durante unas horas, todo se estabilizará.

Importante: Si la unidad se desenchufa, se corta la corriente o se apaga, espere de 3 a 5 minutos antes de reiniciarla. La vinoteca no se encenderá si intenta reiniciarla antes de este tiempo.

Ruidos de funcionamiento

Para alcanzar la temperatura deseada, las vinotecas, al igual que todas las que funcionan con compresores y ventiladores, pueden producir los siguientes tipos de ruidos. Estos ruidos son normales y pueden ocurrir de la siguiente manera:

- Sonido de gorgoteo: causado por el refrigerante que fluye a través de las bobinas del aparato.

- Sonidos de crujidos/chasquidos: resultantes de la contracción y expansión del gas refrigerante para producir frío.
- Sonido del ventilador: para circular el aire dentro de la vinoteca.

La percepción del ruido está directamente relacionada con el entorno en el que se ubica la vinoteca, así como con el tipo de modelo. Las vinotecas cumplen con las normas internacionales para este tipo de electrodomésticos. Siempre haremos todo lo posible por satisfacer a nuestros clientes, pero no retomaremos la posesión de los productos debido a quejas basadas en ruidos de funcionamiento normales.

7. -CARGA DE LA VINOTECA



Puede cargar las botellas de vino en filas simples o dobles, teniendo en cuenta lo siguiente: si no tiene suficientes botellas para llenar la vinoteca, es mejor distribuir la carga entre ellas.



- Retire o reubique los estantes de madera ajustables para acomodar botellas más grandes o aumente la capacidad de la bodega apilando las botellas cuando sea necesario. (Ver "Desmontaje de estantes").



- Mantenga un espacio pequeño entre las paredes y las botellas para permitir la circulación del aire. Al igual que en una bodega subterránea, la circulación del aire es importante para prevenir el moho y lograr una temperatura más homogénea.



- No sobrecargue la bodega para facilitar la circulación del aire.



- No apile más de 2 filas de botellas estándar de 0,75 l por estante para facilitar la circulación del aire.



- Evite obstruir los ventiladores internos (ubicados en el panel trasero de la bodega).



- No deslice los estantes hacia afuera más allá de su posición fija para evitar que las botellas se caigan.



- No extraiga más de un estante cargado a la vez, ya que esto podría hacer que la vinoteca se incline hacia adelante.



- No cubra los estantes de madera con papel de aluminio ni otros materiales, ya que obstruirá la circulación del aire.



- No mueva la vinoteca mientras esté llena de vinos. Esto podría deformar la estructura y causar lesiones en la espalda.

Tenga en cuenta que, dependiendo de la carga y la configuración elegida, la vinoteca tarda aproximadamente 24 horas en estabilizar la temperatura.

Durante este tiempo, el LED parece moverse erráticamente; esto es normal y ocurre cuando se modifica la configuración o cuando se añade demasiada cantidad de botellas a la vinoteca.

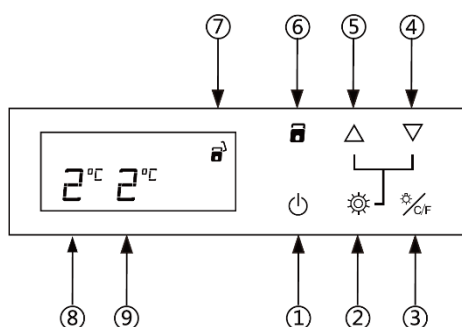
8.- CONTROL DE TEMPERATURA

➤ AJUSTES DE TEMPERATURA:

Importante: La pantalla LCD muestra por defecto la temperatura real del aire interior.

Es importante comprender que existe una diferencia entre la temperatura del aire dentro de la vinoteca y la temperatura real del vino: deberá esperar aproximadamente 12 horas antes de notar los efectos del ajuste de temperatura.

Una vez ajustada la temperatura, se recomienda encarecidamente no manipularla ni ajustarla con frecuencia. El termostato mantendrá la temperatura dentro de la vinoteca dentro de un rango de $\pm 2,5\text{ }^{\circ}\text{C}$. Sin embargo, la inercia térmica del vino y la copa es tal que, dentro de este rango de temperatura, la temperatura real del vino solo fluctuará entre $0,5\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $1\text{ }^{\circ}\text{C}$.



Instrucciones de control de la pantalla LCD

① Tecla de encendido/apagado: presione brevemente la tecla para encender o apagar la máquina. La posición ⑧ de la pantalla muestra una cuenta atrás de 321 segundos. Apagado: la máquina se apaga por completo.

② Tecla de ajuste de función: Para ajustar la temperatura, presione la tecla de función y presione la tecla ④⑤ para alcanzar la temperatura deseada. La temperatura programada queda memorizada.

③ Tecla de iluminación / Conversión de grados Celsius a Fahrenheit:

Con cada clic en la tecla de iluminación, las luces LED se encienden y apagan.

Presione la tecla durante 3 segundos; la ventana ⑧⑨ de la pantalla de temperatura se convertirá de grados Celsius a Fahrenheit.

④ ⑤ Tecla de disminución/incremento: Para ajustar la temperatura, presione la tecla de función ② con cada clic; la posición ⑧⑨ de la pantalla mostrará la temperatura original con una disminución o incremento de 1 grado.

⑥ Bloqueo infantil: Al iniciar el dispositivo, el teclado se bloquea automáticamente si no se utiliza durante más de 15 segundos. Mantenga pulsado durante 3 segundos para desbloquearlo.

⑦ Aviso de bloqueo infantil: Indica el estado bloqueado.

⑧ Muestra la temperatura configurada actualmente.

⑨ Muestra la temperatura medida actualmente.

Para el modelo AEV 318 TN-2T

⑧ Muestra la temperatura actual medida o la temperatura programada de la zona superior.

⑨ Muestra la temperatura actual medida o la temperatura programada de la zona inferior.

➤ TABLA DE TEMPERATURAS DE SERVICIO DEL VINO

Todos los vinos maduran a la misma temperatura, una temperatura constante entre 12 °C y 14 °C. La siguiente tabla es indicativa de la temperatura ideal para su consumo.

Champagne NV, Espumoso, Spumante 6 °C

Blanco Seco Semillón, Sauvignon Blanc 8 °C

Champagne Vintage, 10 °C

Blanco Seco Chardonnay 10 °C

Blanco Seco Gewürztraminer, Riesling, Pinot Grigio 10 °C

Blanco Dulce Sauternes, Barsac, Montbazillac, Vino de Hielo, Cosecha Tardía 10 °C

Beaujolais 13 °C

Blanco Dulce Vintage: Sauternes... 14 °C

Blanco Vintage Chardonnay 14 °C

Tinto Pinot Noir, 16 °C

Tinto Garnacha, Syrah 16 °C

Tinto Vintage Pinot Noir 18 °C

Cabernet y Merlot: Francés, Australiano, Neozelandés, 20 °C

Chileno, Italiano, Español, Californiano, Argentino...

Vintage Bordeaux... Temperatura ambiente no superior

➤ INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA TEMPERATURA

Su vinoteca ha sido diseñada para garantizar las condiciones óptimas para el almacenamiento y/o servicio de sus vinos.

Los vinos finos requieren una maduración prolongada y suave, y necesitan condiciones específicas para alcanzar su máximo potencial.

Todos los vinos maduran a la misma temperatura, una temperatura constante entre 12 °C y 14 °C. Solo la temperatura de degustación varía según el tipo de vino (véase la "Tabla de Temperaturas de Servicio" más arriba). Dicho esto, y al igual que en las bodegas naturales utilizadas por los productores para largos periodos de almacenamiento, lo importante no es la temperatura exacta, sino su consistencia. En otras palabras, mientras la temperatura de su vinoteca se mantenga constante (entre 12 °C y 14 °C), sus vinos se conservarán en perfectas condiciones.

No todos los vinos mejoran con los años. Algunos se recomiendan consumir en una etapa temprana (2 a 3 años), mientras que otros tienen una gran capacidad de envejecimiento (50 °C o más). Todos los vinos alcanzan su punto máximo de maduración. Consulte con su enólogo para obtener la información pertinente.

➤ DESCARCHE/CONDENSACIÓN/HIGROMETRÍA/VENTILACIÓN

Su vinoteca está diseñada con un sistema de descarche de ciclo automático. El agua de descongelación se drena automáticamente y parte de ella se deposita en un depósito de drenaje ubicado en la parte trasera de la vinoteca, junto al compresor. El calor se transfiere desde el compresor y evapora la condensación acumulada en la bandeja. Parte del agua restante se recoge en la vinoteca para mantener la humedad.

Este sistema permite crear el nivel de **humedad adecuado** dentro de la vinoteca, requerido por el corcho natural para mantener un sellado duradero.

Notas: El agua de condensación se recicla. En condiciones ambientales extremadamente secas, es posible que deba agregar agua al depósito de agua incluido con su vinoteca.

Todas las unidades están equipadas con una puerta de vidrio de doble capa con una tercera capa interna de acrílico para minimizar la condensación.

La vinoteca no está completamente sellada; el aire fresco entra a través del tubo de drenaje. El aire circula por la vinoteca mediante ventiladores.

Notas: Durante el ciclo de refrigeración, el calor se libera y se dispersa por las superficies externas de la vinoteca. Evite tocar las superficies durante estos ciclos.

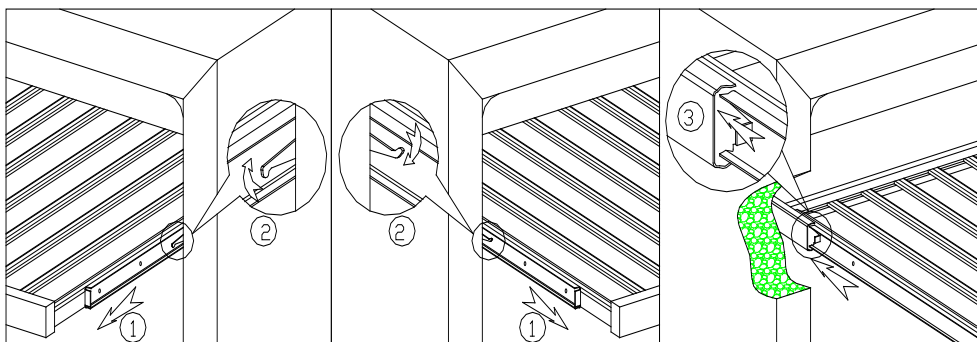
9.- GUIA DE MONTAJE

➤ ESTANTES DE MADERA AJUSTABLES

Instrucciones de instalación y extracción de estantes deslizantes de madera:

Extracción del estante: Según el dibujo a continuación, extraiga el estante del soporte 1, presione los dos lados de las hebillas del rodillo deslizante y extraiga el estante siguiendo la flecha 2.

Instalación del estante: Según el dibujo a continuación, presione el estante para alinearlos con los dos lados del rodillo deslizante siguiendo la flecha 3.



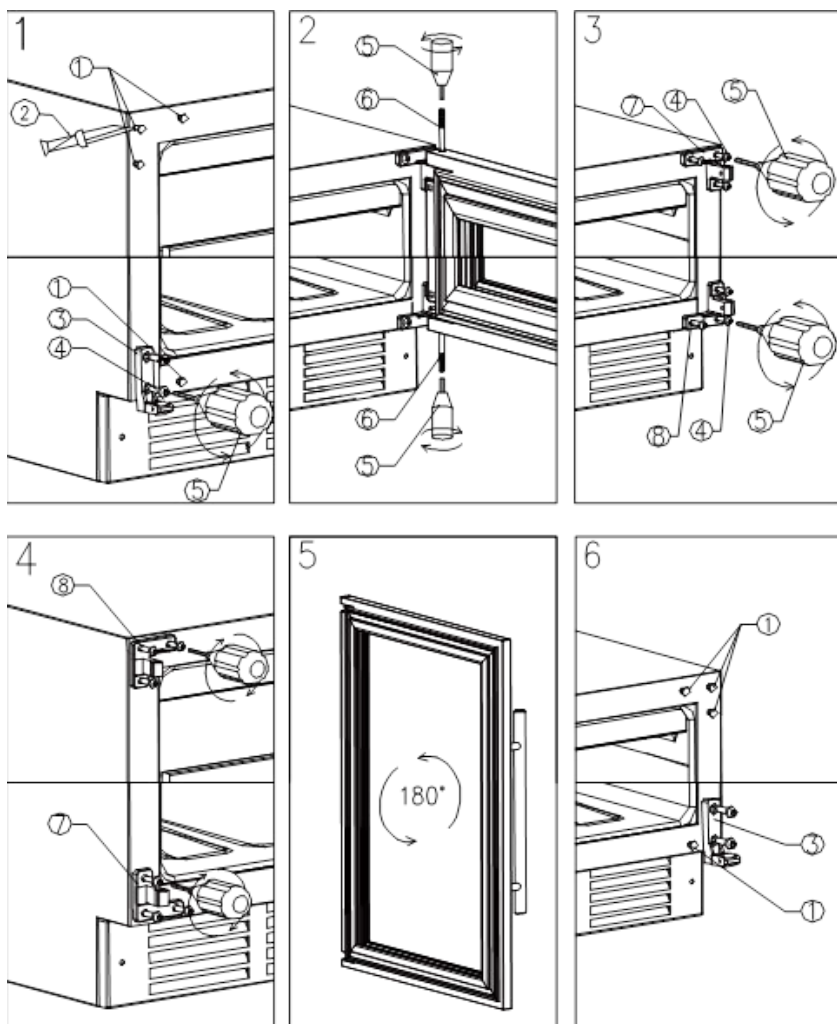
➤ REVERSIBILIDAD DE LA PUERTA

NOTA: Si su vinoteca tiene cerradura en la parte inferior de la puerta, esta no es reversible, por lo que deberá solicitar una puerta de apertura a la derecha para cambiar el lado de apertura.

Advertencia: Para evitar accidentes durante el cambio de la puerta, le recomendamos solicitar ayuda. La puerta de cristal es pesada y podría causar lesiones si se cae.

- Según el modelo y el tipo de tirador de su vinoteca, es posible que tenga que girar la puerta 180 grados.
- Según el tipo de tirador de su vinoteca, la puerta podría no ser reversible o requerir una puerta con apertura a la izquierda o a la derecha para cambiar el lado de apertura.

1. Para desmontar la puerta de la vinoteca, abra la puerta al máximo.
2. Utilice una herramienta adecuada (2) para retirar el tapón decorativo (1) del lado opuesto (Figura 1).
3. Utilice un destornillador hexagonal (Herramienta 5) para desmontar los tornillos (4) del dispositivo anticaídas (3) y, a continuación, retírelo. (Dibujo 1)
4. Sujete la puerta y utilice un destornillador de hexagonal (Herramienta 5) para desatornillar el eje de la puerta (6) de los dos extremos de la parte superior de la puerta. Retire la puerta y déjela a un lado. (Dibujo 2)
5. Desatornille las bisagras superior e inferior de la puerta (7) (8) con un destornillador hexagonal interno M5 (Herramienta 5) y luego monte la bisagra de la puerta en el lado opuesto. (Dibujos 3 y 4)
6. Gire la puerta 180 grados e instálela en el lado derecho. (Dibujo 5)
7. Finalmente, coloque los tapones decorativos y el dispositivo anticaídas en el lado opuesto. (Dibujo 6)

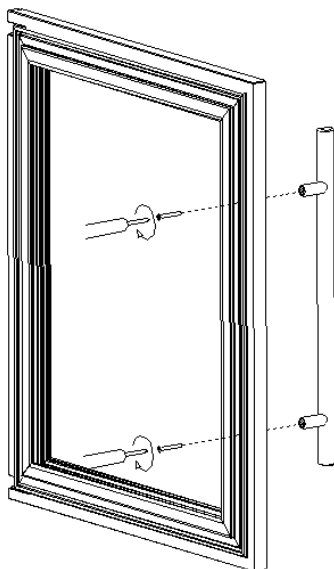


➤ MONTAJE DE LA MANETA

1. Retire maneta del armario y saque los 2 tornillos de la bolsa de accesorios.

(Nota: Algunos modelos incluyen tornillos en la puerta. Si la puerta es de vidrio negro, se deben colocar dos columnas aislantes blancas en los orificios de los tornillos para evitar que los tornillos metálicos rompan el vidrio).

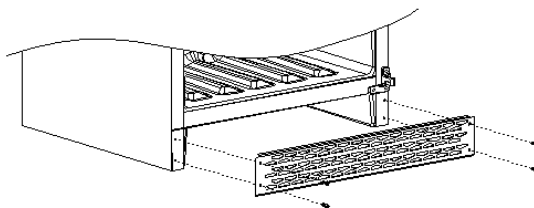
2. Separe el burlete de la puerta desde el lateral, inserte los tornillos en los dos orificios de la maneta. Alinee los tornillos con el orificio de la maneta, apriételos con un destornillador Phillips y vuelva a colocar el burlete.



➤ MONTAJE DE LA REJILLA DE VENTILACION

1. Retire el marco de ventilación del gabinete y saque 4 tornillos de 4x12 de la bolsa de accesorios.

2. Abra la puerta, alinee el marco de ventilación con los cuatro orificios de los tornillos en la parte inferior del gabinete y apriételos con un destornillador Phillips.



10.- USO EFICIENTE

Antes de proceder a la limpieza de la unidad asegúrese de que está desconectada de la red eléctrica.

Para la limpieza de la unidad utilice un paño suave y seco o ligeramente humedecido con agua tibia y detergente.

No utilice detergente en polvo, abrasivos ni corrosivos.

No lance líquidos directamente sobre la unidad.

Aclare el detergente con ayuda de un paño humedecido con agua.

Séquela completamente.

Después de desconectar la unidad espere al menos 5 minutos antes de volver a ponerla en marcha.

MANTENIMIENTO

Para evitar malos funcionamientos y alargar la vida útil de este aparato se recomienda:

- Limpieza exterior. Según las superficies exteriores tienen que ser limpiadas:

a) Acero inoxidable: emplear exclusivamente agua templada y detergentes no agresivos. Después enjuagar y secar usando un paño suave.

b) Superficies en acrílico o policarbonato: emplear agua templada y un paño suave o gamuza. No usar detergentes, alcohol, acetonas y disolventes.

c) Superficies en vidrio: emplear productos específicos para el vidrio.

- Limpieza interior. Limpieza de la unidad condensadora mediante un cepillo con sedas suaves.

11.- CONSEJOS BASICAS

➤ ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Asegúrese de que el enchufe de la fuente de alimentación tenga corriente conectando otro aparato eléctrico. Compruebe el fusible, si lo hay. Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada. Si su vinoteca parece no funcionar correctamente, desenchúfela y contacte con el servicio posventa. Cualquier intervención en el circuito de frío debe ser realizada por un técnico en refrigeración, quien deberá inspeccionar el sistema de sellado del circuito. Asimismo, cualquier intervención en el circuito eléctrico debe ser realizada por un electricista cualificado.

Notas: Cualquier intervención realizada por un técnico no autorizado anulará la garantía.

➤ FALLOS DE ENERGÍA

En caso de un corte de energía, se conservarán automáticamente todos los ajustes de temperatura anteriores y se volverá a la temperatura preestablecida.

La mayoría de los cortes de energía se solucionan en poco tiempo. Una o dos horas de interrupción del suministro eléctrico no afectarán la temperatura de la vinoteca. Para evitar cambios repentinos de temperatura durante un corte de energía, evite abrir la puerta. En caso de cortes de energía prolongados, tome medidas para proteger su vino.

Independientemente de la causa, si observa niveles anormales de temperatura o humedad dentro de su vinoteca, tenga la seguridad de que solo la exposición prolongada y frecuente a estas condiciones anormales puede perjudicar sus vinos.

➤ GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los problemas comunes tienen fácil solución, ahorrándole el coste de una posible visita al servicio técnico. Lea atentamente el manual de instrucciones y consulte la guía de solución de problemas.

➤ PROBLEMAS POSIBLES CAUSAS

- **La vinoteca no funciona.** No está enchufada / El aparato está apagado / El diferencial se ha disparado o el fusible está fundido.
- **La vinoteca no está lo suficientemente fría.** Compruebe el ajuste del control de temperatura / El entorno externo puede requerir un ajuste más alto / La puerta se abre con demasiada frecuencia o no está completamente cerrada / El burlete de la puerta no cierra correctamente.
- **Se enciende y se apaga con frecuencia.** La temperatura ambiente es superior a la normal / Se ha añadido mucho contenido a la vinoteca / La puerta se abre con demasiada frecuencia o no está completamente cerrada / El ajuste de la temperatura no es el adecuado / El burlete de la puerta no cierra correctamente.
- **La luz no funciona.** No está enchufada. La bombilla está averiada. El botón de la luz está apagado.
- **Vibraciones.** Compruebe que la vinoteca esté nivelada.

- **La vinoteca parece hacer demasiado ruido.** El traqueteo puede deberse al flujo de refrigerante, lo cual es normal / Al finalizar cada ciclo, es posible que escuche gorgoteos causados por el flujo de refrigerante en la vinoteca / La contracción y expansión de las paredes interiores puede causar chasquidos y crujidos.
- **La puerta no cierra correctamente.** La vinoteca no está nivelada / La puerta se invirtió y no se instaló correctamente / El burlete está defectuosa (el imán o la goma están dañados) / Los estantes están desalineados.

12.- FUERA DE USO TEMPORAL

Retire todos los productos y desconecte la unidad de la red eléctrica.

Proceda a limpiar su interior y séquela totalmente para evitar la proliferación de mohos y malos olores.

Recuerde Si necesita almacenar la unidad fuera de uso no lo haga en lugares frecuentados por niños y asegúrese que la puerta no quede totalmente cerrada. Debe evitar que un niño pueda quedar atrapado en su interior.

13.- ADVERTENCIAS

PELIGRO:



R600 o R290 refrigerante que se utiliza para este equipo

Riesgo de incendio o explosión. Refrigerante inflamable. Para ser reparable únicamente por personal especializado. No perforar la tubería del refrigerante.



Para su seguridad, siga las siguientes recomendaciones.

- Este aparato contiene una pequeña cantidad de refrigerante R600a, que es ecológico, pero inflamable. No daña la capa de ozono ni aumenta el efecto invernadero.
- Durante el transporte y la instalación, asegúrese de que las tuberías del circuito refrigerante no sufran daños.
- Evite utilizar o manipular objetos afilados cerca de los aparatos.



- Las fugas de refrigerante pueden incendiarse y causar lesiones oculares.
 - En caso de daños, evite la exposición a llamas abiertas y a cualquier dispositivo que genere chispas. Desconecte el aparato de la red eléctrica.
 - Ventile bien la habitación donde se encuentra el aparato durante varios minutos. • Notifique al Servicio de Atención al Cliente para obtener las medidas y el asesoramiento necesarios.
 - El espacio para instalar el aparato debe ser de al menos 1 metro cúbico por cada 8 gramos de refrigerante.
 - La cantidad de refrigerante que contiene este aparato se indica arriba en gramos; también se indica en la placa de características del aparato.
 - No almacene sustancias explosivas, como aerosoles, con propelente inflamable, en este aparato.
 - Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado.
 - No coloque varias tomas de corriente portátiles ni fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del aparato.
 - Mantenga libres de obstrucciones las aberturas de ventilación del electrodoméstico o de la estructura de empotramiento.
-  No dañe el circuito refrigerante.
-  No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del electrodoméstico, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

➤ CABLEADO ELECTRICO

El enchufe debe conectarse a una toma eléctrica adecuada. Este aparato está conectado de la forma siguiente:

Todos los aparatos deben estar conectados a tierra, utilizando un circuito de conexión a tierra especializado. Si tiene alguna duda, consulte a un electricista. Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

➤ DESECHOS

La normativa UE requiere que los productos de refrigeración sean desechados por empresas especializadas que extraigan o reciclen todos los gases, componentes metálicos y plásticos.

➤ CUMPLIMIENTO

Las piezas han pasado estrictas pruebas para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales independientes y federales. Los productos han sido autorizados para llevar el símbolo siguiente:

CE



FRED

TECNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L.
Laureà Miró, 393 Nave 1
08980 - Sant Feliu de Llobregat (Barcelona)
