

WINE CELLARS / CAVAS DE VINOS / CAVES À VIN



Ref:	A070200019
Vers.	1

Please check your equivalent model in the equivalent table
Consulte su modelo equivalente en la tabla de equivalencias
Consultez votre modèle équivalent dans le tableau d'équivalences

				
PRECAUCIÓN	TENSIÓN PELIGROSA	LEA LAS INSTRUCCIONES	TIERRA DE PROTECCIÓN	EQUIPOTENCIALIDAD
PRÉCAUTION	TENSION DANGEREUSE	LISEZ LES INSTRUCTIONS	TERRE DE PROTECTION	ÉQUIPOTENTIALITÉ
WARNING	HAZARDOUSVOLTAGE	PLEASE READINSTRUCTIONS	PROTECTIVEEARTH	EQUIPOTENTIAL BONDING

Instruction manual	18
Installation and Operation	
Manual de instrucciones	26
Usó y mantenimiento	
Manuel d'instructions	34
Installation et fonctionnement	

MACHINES DRAWING ELECTRICAL SITUATIONS / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS/ PLAN TECHNIQUE
EN SITUATION ÉLECTRICITÉ

FWV-WG-23/ FWV-WB23/ FWV-WG26/ FWV-WB26/ FWV-CG-23/ FWV-CB23/ FWV-CG26/ FWV-CB26

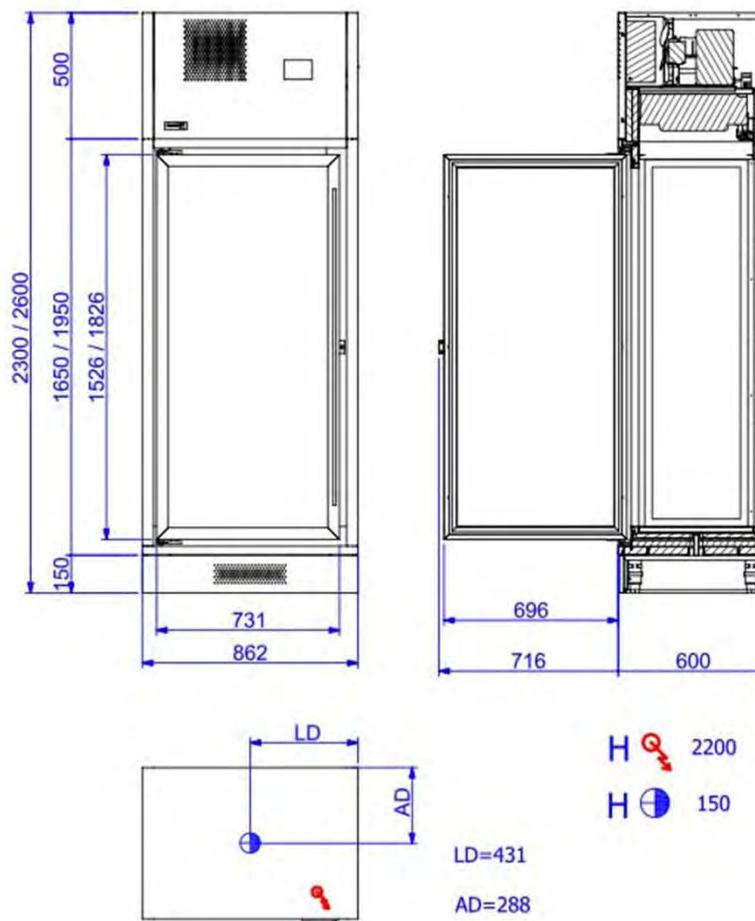


Fig. 1

REMOTE VERSION/ VERSION REMOTE/ GROUPE FROID À DISTANCE

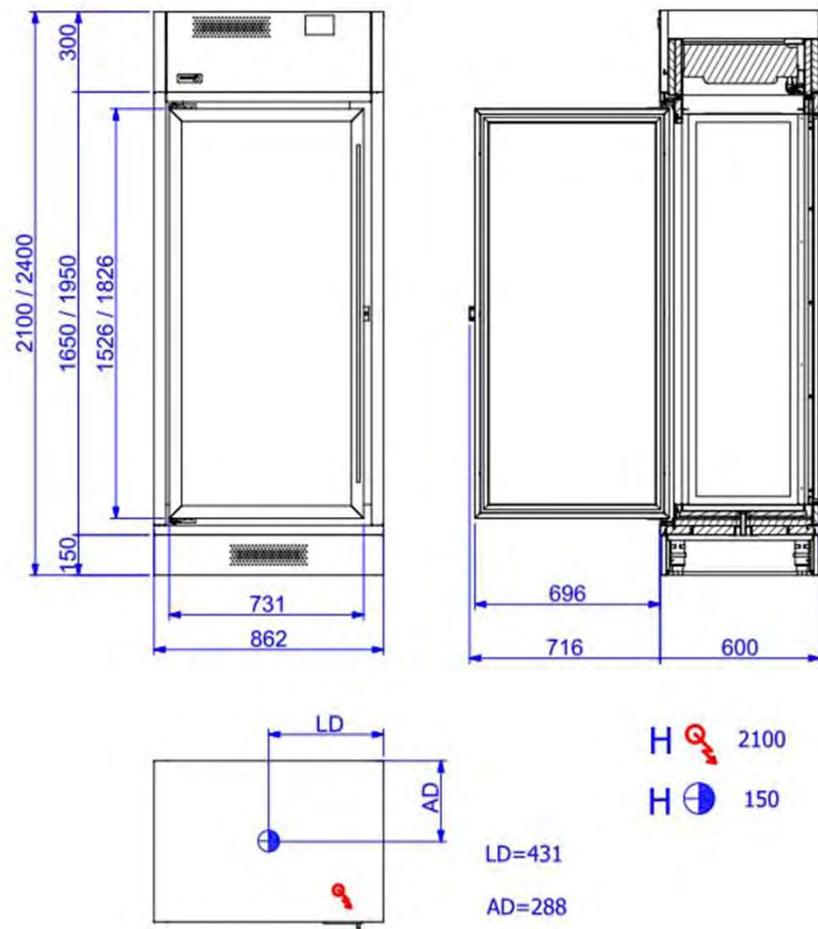


Fig 1-1

MACHINES DRAWING ELECTRICAL SITUATIONS / PLANOS TÉCNICOS EN SITUACIONES ELÉCTRICAS / PLAN TECHNIQUE EN SITUATION DU ÉLECTRICITÉ

FWV-2CG-23/ FWV-2CB23/ FWV-2CG26/ FWV-2CB26/ FWV-2WG-23/ FWV-2WB23/ FWV-2WG26/ FWV-2WB26

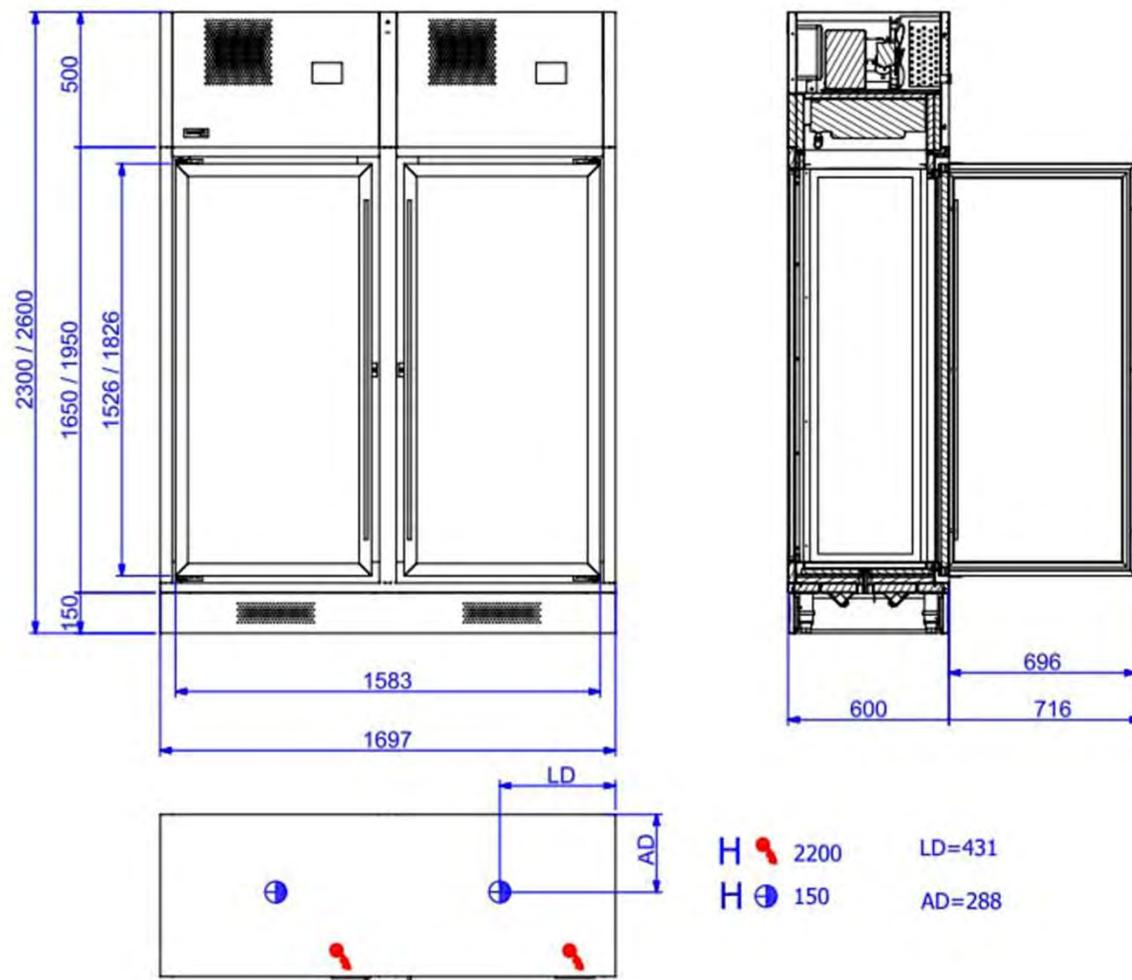


Fig. 2

REMOTE VERSION/ VERSION REMOTE/ GROUPE FROID À DISTANCE

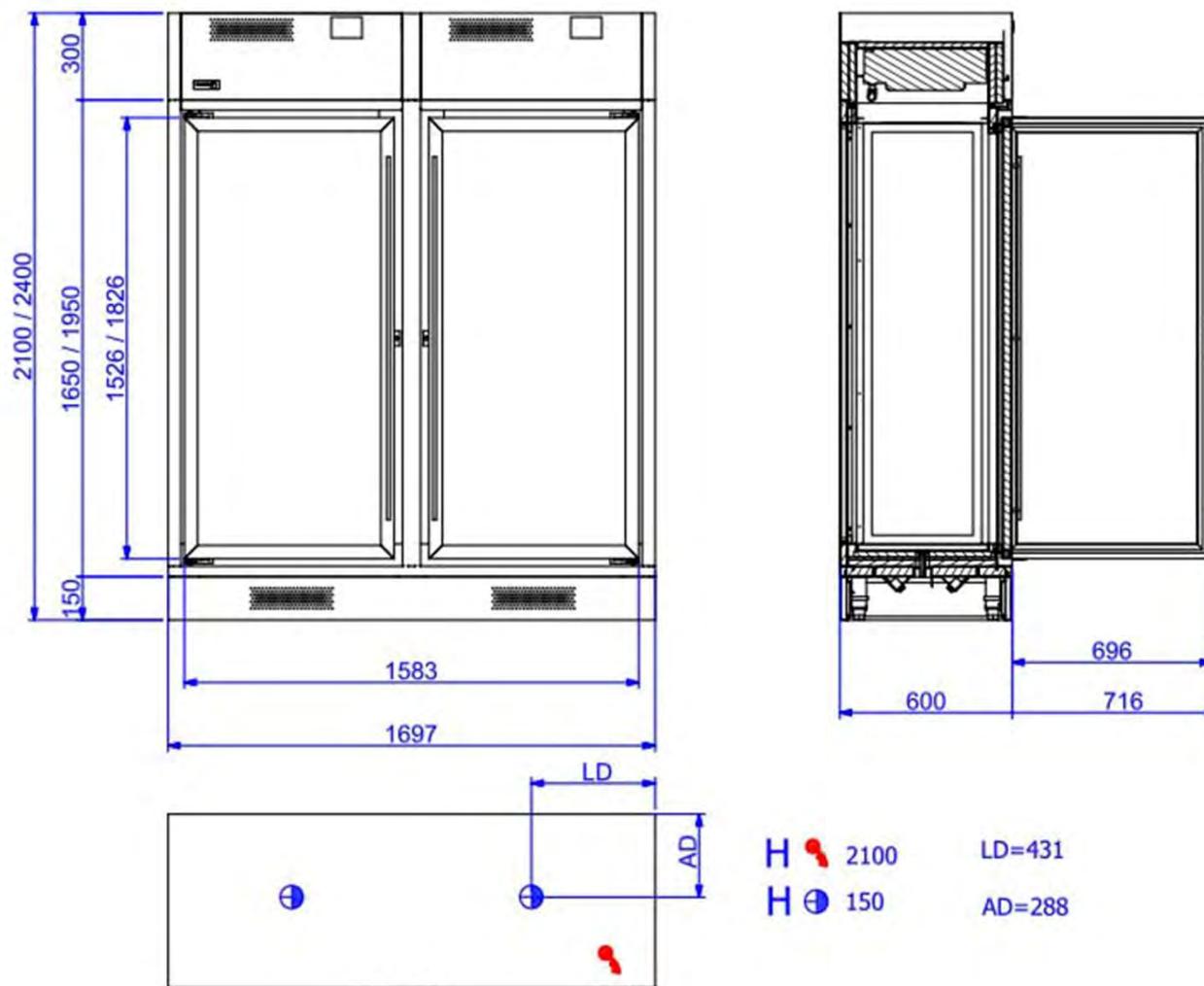


Fig 2.1

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ¹

Climate Class V/ Clase climática V/ Classe Climatique V

Model/ Modelo/ Modèle	Capacity (L)/ Capacidad (L)/ Capacité (L)	Dimensions (mm)/ Medidas (mm)/ Dimensions (mm) ²	Voltage/ Voltaje / Voltage	Frequency/ Frecuencia/ Fréquence (Hz)	Electrical Power (W)/ Potencia eléctrica (W)/ Puissance Électrique (W) ³	Cooling Power (W) / Potencia Fría (W) / Puissance de refroidissement (W)	Gross weight (Kg)/ Peso bruto (kg)/ Poids (Kg)	Gas Type / Gas / Tipo / Gaz / Type	Gas quantity / Cantidad de gas / quantité de gaz (gr)	Work Temperature (°C) / Temperatura de Trabajo (°C) / Temperature de travail (°C)	Light Type/ Tipo de luz/ Type Lumière
FWV-CG23	520	862x632x2300	230 V/ 1N	50	1,335 (1,155)	0,74 (T ^a evap:- 15°C)	198	R290	150	+4°C /+18°C	WARM WHITE
				60	1,402 (1,155)	0,74 (T ^a evap:- 15°C)					
FWV-CB23		862x632x2300		50	1,335 (1,155)	0,74 (T ^a evap:- 15°C)			150		
				60	1,402 (1,155)	0,74 (T ^a evap:- 15°C)					
FWV-CG26	628	862x632x2600		50	1,402 (1,155)	0,74 (T ^a evap: - 8°C)	210		150		
				60	1,491 (1,155)	0,74 (T ^a evap: - 8°C)					
FWV-CB26		862x632x2600		50	1,42 (1,105)	0,74 (T ^a evap: - 8°C)			150		

² In remote versions total height reduces 100mm/ En versiones remotas la altura se reduce 100mm/ Dans les versions distantes, la hauteur à réduire de 100mm

³ In brackets power of the remote versions / Entre paréntesis potencia de la versiones remotas/ Entre parenthèses puissance des versions distantes

			60	1,491 (1,105)	0,74 (T ^a evap: -8C)			
FWV-2CG23	520x2	1697x632x2300	50	2,52 (2,28)	0,74 x 2 (T ^a evap:-15°C)	388	150 x 2	2 X (+4°C /+18°C)
			60	2,646 (2,28)	0,74 x 2 (T ^a evap: -15°)			
FWV-2CB23		1697x632x2300	50	2,52 (2,28)	0,74 x 2 (T ^a evap:-10°C)			
			60	2,646 (2,28)	0,74 x 2 (T ^a evap: -15°)			
FWV-2CG26	628x2	1697x632x2600	50	2,8 (2,15)	0,74 x 2 (T ^a evap:-8°C)	407	150 x 2	
			60	2,94 (2,15)	0,74 x 2 (T ^a evap: -8°)			
FWV-2CB26		1697x632x2600	50	2,8 (2,15)	0,74 x 2 (T ^a evap:-80°C)			
			60	2,94 (2,15)	0,74 x 2 (T ^a evap: -8°)			
FWV-WG23	520	862x632x2300	50	1,275 (1,12)	0,74 (T ^a evap:-15°C)	194	150	+4°C /+18°C
			60	1,342 (1,12)	0,74 (T ^a evap:-15°C)			
FWV-WB23		862x632x2300	50	1,275 (1,12)	0,74 (T ^a evap:-15°C)			
			60	1,342 (1,12)	0,74 (T ^a evap:-15°C)			
FWV-WG26	628	862x632x2600	50	1,36 (1,115)	0,74 (T ^a evap: -10°C)	202	150	
				60	1,431 (1,115)			

FWV-WB26		862x632x2600		50	1,36 (1,115)	0,74 (T ^a evap: - 8°C)			150		
				60	1,431 (1,115)	0,74 (T ^a evap: - 10C)					
FWV-2WG23	520x2	1697x632x2300		50	2,4 (1,97)	0,74 x 2 (T ^a evap:-15°C)	375		150 x 2	2 X (+4°C /+18°C)	
				60	2,526 (1,97)	0,74 x 2 (T ^a evap: -15°)					
FWV-2WB23		1697x632x2300		50	2,4 (1,97)	0,74 x 2 (T ^a evap:-15°C)			150 x 2		
				60	2,526 (1,97)	0,74 x 2 (T ^a evap: -15°)					
FWV-2WG26	628x2	1697x632x2600		50	2,68 (2,17)	0,74 x 2 (T ^a evap:-10°C)	394		150 x 2		
				60	2,82 (2,17)	0,74 x 2 (T ^a evap: -10°)					
FWV-2WB26		1697x632x2600		50	2,68 (2,17)	0,74 x 2 (T ^a evap:-10°C)			150 x 2		
				60	2,82 (2,17)	0,74 x 2 (T ^a evap: -10°)					
FWV-2CG23 T1	1080	1697x632x2300		50	2,295 (2,235)	1,48 (T ^a evap: - 15°)	388		150 x 2	+4°C /+18°C	
					60	2,41 (2,235)		1,48 (T ^a evap: - 15°)			150 x 2
FWV-2CB23 T1	1080	1697x632x2300		50	2,295 (2,235)	1,48 (T ^a evap: - 15°)			150 x 2		
					60	2,41 (2,235)	1,48 (T ^a evap: - 15°)			150 x 2	
FWV-2CG26 T1	1304	1697x632x2600		50	2,7 (2,145)	1,48 (T ^a evap: - 10°)	394		150 x 2		

			60	2,835 (2,145)	1,48 (T ^a evap: - 10 ^o)			150 x 2		
FWV-2CB26 T1	1304	1697x632x2600	50	2,7 (2,145)	1,48 (T ^a evap: - 10 ^o)			150 x 2		
			60	2,835 (2,145)	1,48 (T ^a evap: - 8 ^o)			150 x 2		
FWV-2WG23 T1	1080	1697x632x2600	50	2,175 (1,965)	1,48 (T ^a evap: - 15 ^o)	375		150 x 2		
			60	2,29 (1,965)	1,48 (T ^a evap: - 15 ^o)			150 x 2		
FWV-2WB23 T1	1080	1697x632x2600	50	2,175 (1,965)	1,48 (T ^a evap: - 15 ^o)			150 x 2		
			60	2,29 (1,965)	1,48 (T ^a evap: - 15 ^o)			150 x 2		
FWV-2WG26 T1	1304	1697x632x2600	50	2,58 (2,165)	1,48 (T ^a evap: - 10 ^o)	394		150 x 2		
			60	2,715 (2,165)	1,48 (T ^a evap: - 10 ^o)			150 x 2		
FWV-2WB26 T1	1304	1697x632x2600	50	2,58 (2,165)	1,48 (T ^a evap: - 10 ^o)			150 x 2		
			60	2,715 (2,165)	1,48 (T ^a evap: - 10 ^o)			150 x 2		

Table 1.

ASSEMBLY / MONTAJE / ASSEMBLAGE D'ENCASTREMENT

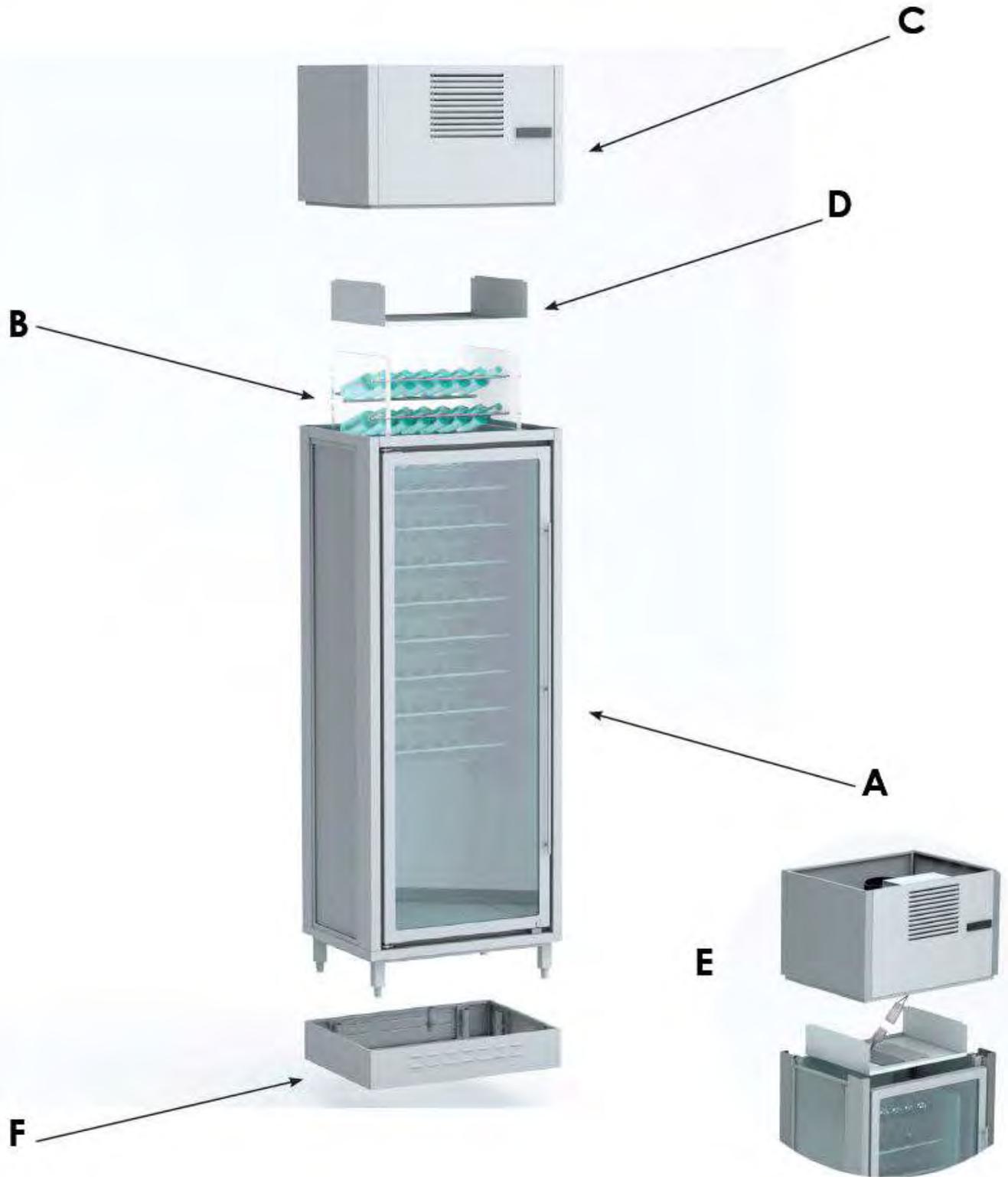


Fig. 3

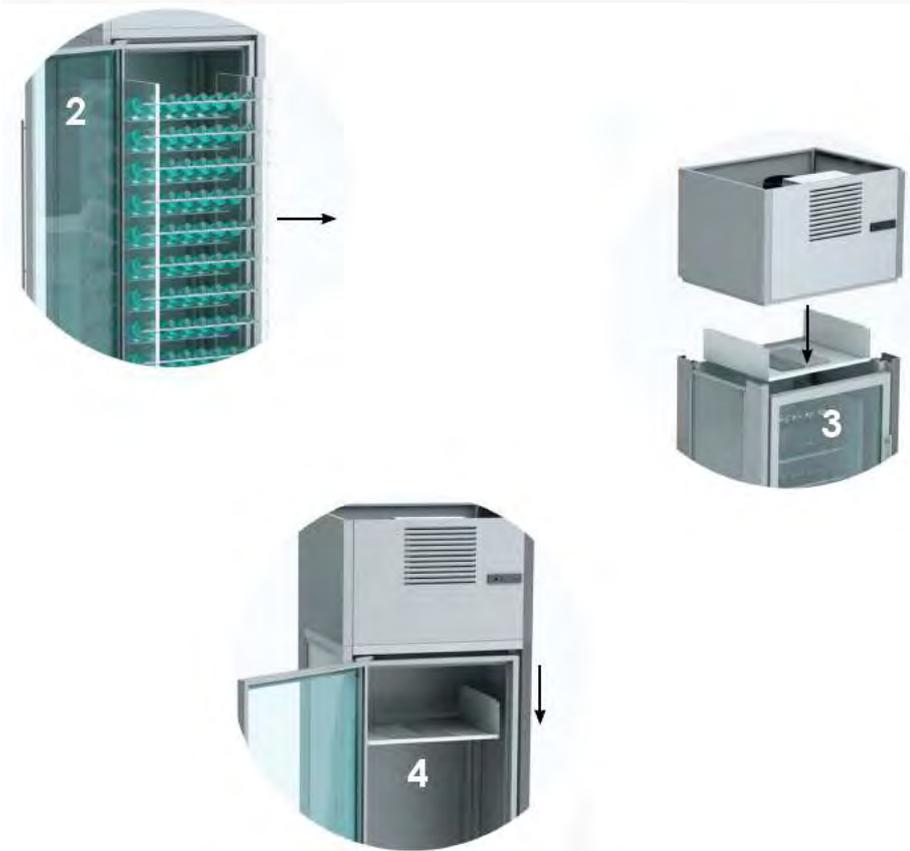


Fig. 4



Fig. 5

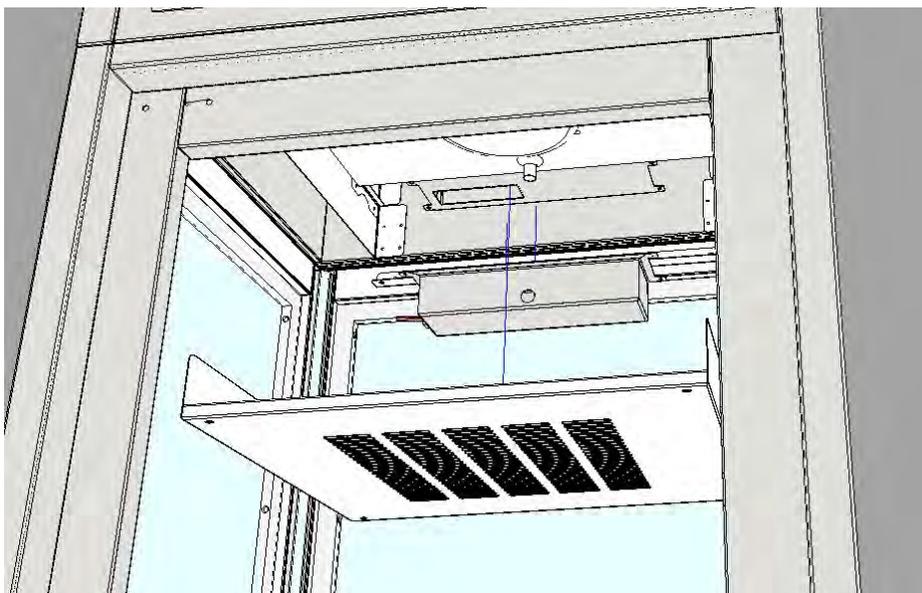


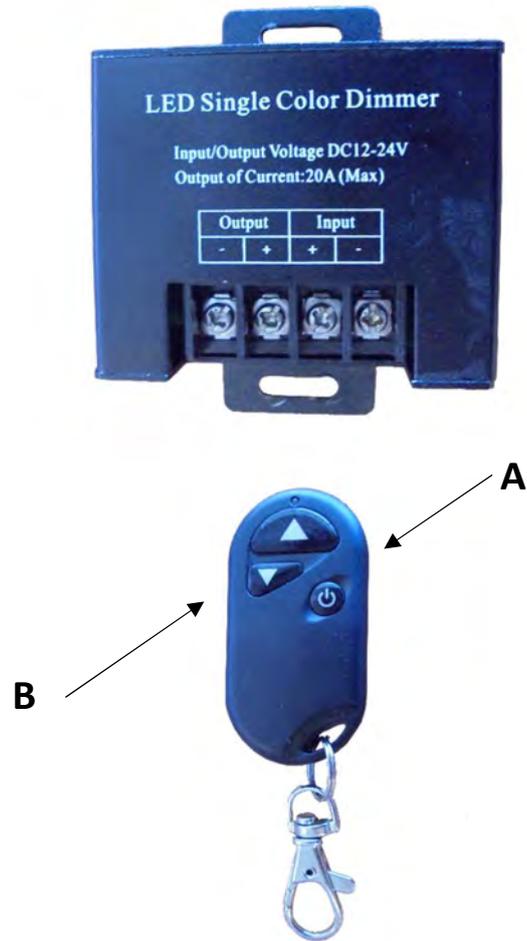
Fig.6

- 1 Take A and C parts out of the packaging.
- 2 Place the cabinet (A) vertically and extract the bottle display case (B) or any other accessory that can disturb.
- 3 Assembly the evaporator section (C) above the cabinet (A). It is necessary to position both in the same direction. The electronic control and the grille from the cold unit (C), should be in the same side of the body door (A).
- 4 Unscrew the evaporator protection cover (D).
- 5 Connect the terminal blocks (E).
- 6 Assembly the evaporator protection cover (D) back.
- 7 Assembly the bottle display case (B) inside of the body (A) or any other accessory.
- 8 In case of broken bottles, connect a drainpipe for proper water collection (A).
- 9 Assembly plinths (F) on the body (A).
- 10 Plug it. (230 v.a.c.)

- 1 Desembalar los dos paquetes (A) y (C).
- 2 Situar el elemento (A) expositor, de pie y extraer el elemento (B) estantes de botellas u otro accesorio que pueda molestar, y dejarlo fuera.
- 3 Situar el elemento (C) unidad frigorífica, sobre el expositor (A). Es necesario que coincidan la rejilla y el control electrónico pertenecientes a la unidad frigorífica (C) con las puertas (A).
- 4 Desmontar la chapa de protección del evaporador (D).
- 5 Conectar las clemas polarizadas de iluminación (E).
- 6 Volver a fijar la chapa de protección del evaporador (D).
- 7 Introducir el estante de botellas (B) dentro del expositor (A).
- 8 Conectar un desagüe para recogida de líquidos.
- 9 Colocar los zócalos (F) en el cuerpo (A).
- 10 Conectar cable eléctrico a red (230 v.a.c.).

- 1 Déballer les deux paquets (A) et(C).
- 2 Placer l'élément (A) présentoir, debout et extraire l'élément (B) étagères à bouteilles ou un autre accessoire qui peut déranger, et le laisser dehors.
- 3 Placer l'élément (C) unité frigorifique sur le présentoir (A). Il faut que la grille et la commande électronique qui appartiennent à l'unité frigorifique coïncident(C) avec les portes (A).
- 4 Démonter la plaque de protection de l'évaporateur(D).
- 5 Connecter les bornes polarisées d'éclairage (E).
- 6 Fixer à nouveau la plaque de protection de l'évaporateur (D).
- 7 Introduire l'étagère à bouteille (B) dans le présentoir (A).
- 8 Connecter une évacuation pour collecter les liquides, en cas de bris de bouteilles.
- 9 Placer les socles (F) sur le corps (A).
- 10 Brancher le câble électrique au réseau (230 v.a.c.).

LED



Supply Voltage/ Voltage/ Voltage	12~24VDC
Max load current/ Corriente max./ courant maximum:	8 Amps
Output/ salida/ Sortie	1 channel
Working Temperature/ T ^a trabajo/ T ^a travail:	-4° ~ 140°F (-20° ~ 60°C)
Static Power Consumption/ Consumo/ consommation	< 1 Watt
Output Power/ potencia salida/ Puissance de sortie	96 Watts (12V) / 192 Watts (24V)
FCC ID	2AFRVFC433RMT5

Fig. 6

Control Panel/ Panel de control/ Panneau de contrôle

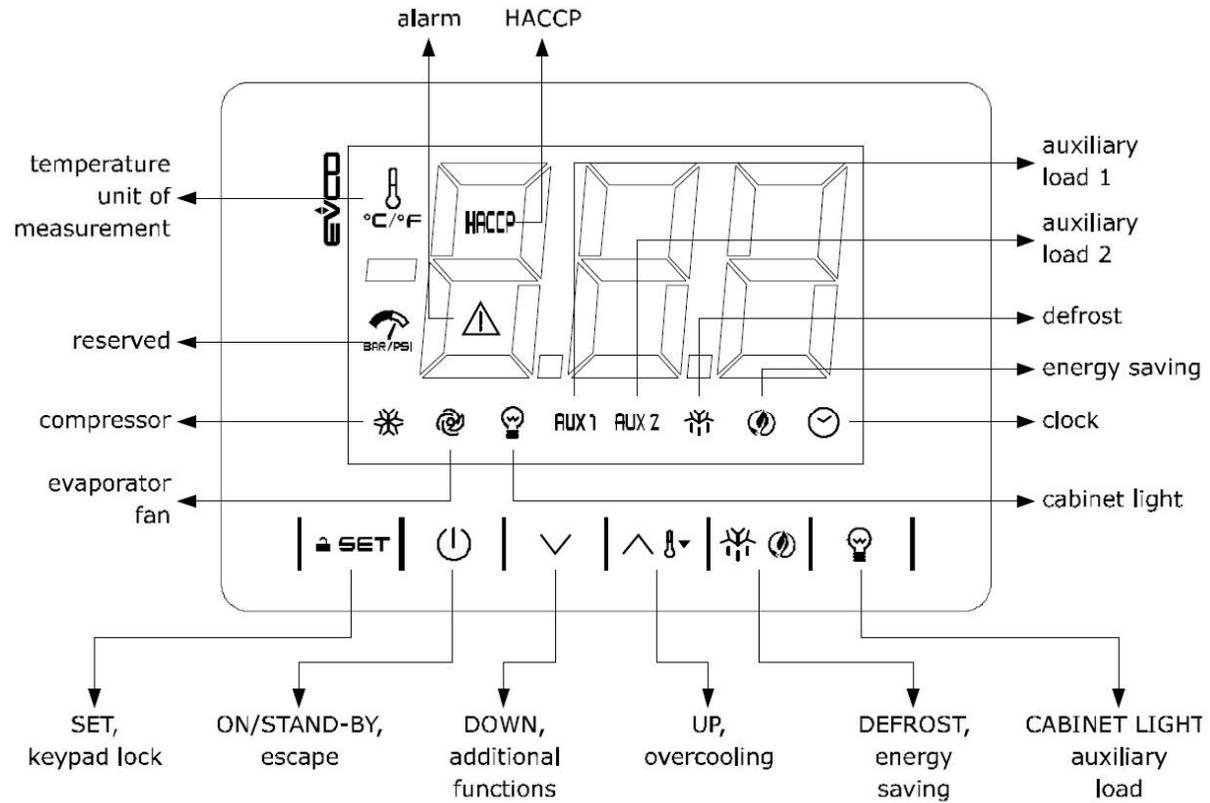


Fig. 7

**PROGRAMMING DEPENDING ON THE TYPE OF WINE AND CLIMATE CLASS/
PROGRAMACIÓN DEPENDIENDO DEL TIPO DE VINO Y CLASE CLIMÁTICA/
PROGRAMMATION SELON LE TYPE DE VIN ET LA CLASSE CLIMATIQUE**

Climate class/Clase climática/Classe climatique 5: 40°C, 40% HR.

Climate class/Clase climática/Classe climatique	Type of wine/tipo de vino/type de vin	Parametres/parámetros/paramètres
5	Red / tinto / rouge	12 - 16 °C
	White and sparkling /blancos y espumosos/ blancs et effervescents	4 - 8 °C

Table 3a.

Type of cellars / tipo de cavas / type de caves	Type of wine (default program) / tipo de vino (programa por defecto) / type de vin (programme par défaut)
1 body cellars / cavas de 1 cuerpo / caves d'un corps	White and sparkling /blancos y espumosos/ blancs et effervescents
2 bodies cellars with 2 temperatures / Cavas de 2 cuerpos y 2 temperaturas / caves de deux corps et 2 températures	Left body for red wine + right body for white/sparkling wine / Cuerpo izquierdo para vinos tintos + cuerpo derecho para vinos blancos/espumosos / Corps à gauche pour les vins rouges + corps à droite pour les vins blancs/effervescents
2 bodies cellars with 1 temperature / Cavas de 2 cuerpos y 1 temperatura / caves de deux corps et 1 température	White and sparkling /blancos y espumosos/ blancs et effervescents

Table 3b.

Accesorios/ Accesorios/ Accessoires



Fig. 8.

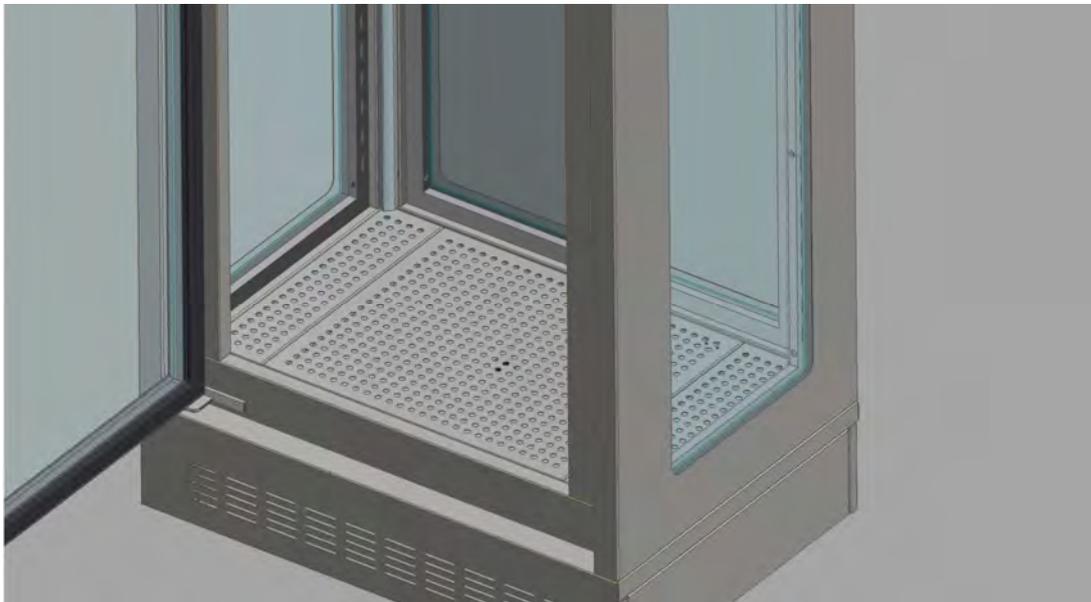


Fig. 9

1 ÍNDICE

1	ÍNDICE.....	26
2	INTRODUCCIÓN.....	27
2.1	INTRODUCCIÓN.....	27
2.2	INFORMACIÓN DE SEGURIDAD.....	27
2.3	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	28
3	INSTALACIÓN.....	28
3.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	28
3.2	TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN.....	28
3.3	USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.....	29
3.4	DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN.....	29
3.5	INSTALACIÓN Y MONTAJE.....	29
3.6	CONEXIONES.....	30
4	FUNCIONAMIENTO.....	30
4.1	INFORMACIÓN GENERAL.....	30
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL.....	30
4.3	AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA.....	31
5	MANTENIMIENTO.....	32
5.1	NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.....	32
5.2	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO.....	32
5.3	GESTIÓN DE RESIDUOS.....	32
6	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	33
6.1	TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	33

2 INTRODUCCIÓN

2.1 INTRODUCCIÓN

Cavas con uno o dos cuerpos con múltiples opciones de accesorios para instalar en el mueble posibilitando diferentes posiciones de las botellas.

Disponible en versión mural o central con uno o dos cuerpos en 2300 mm o 2600 mm de altura. Sistema de refrigeración ventilado avanzado y eficiente que mantiene la temperatura correcta de manera uniforme dentro del mueble.

La iluminación LED en todos los perímetros recrea un ambiente cálido y elegante y reduce el consumo de energía. Intensidad de luz controlada por un controlador remoto.

TERMOSTATO DIGITAL ELEGANTE El panel de visualización digital es fácil de leer desde varios metros, presentando valores en color blanco. Controlador digital para una operación sin esfuerzo y un rendimiento fiable, con pantalla digital clara.

VISIBILIDAD MÁXIMA Paredes de vidrio de longitud completa, incluso en los lados, para mejorar la visibilidad del producto.

FÁCIL ENTREGA Y SERVICIO Las cavas se envían en dos partes, cuerpo y evaporador superior extraíble, para una entrega fácil. Durante la instalación, es suficiente colocar la unidad de frío sobre el cuerpo para lograr un bloqueo hermético.

La parte trasera de vidrio proporciona un acabado elegante, ideal para separar ambientes.

Parte trasera de acero inoxidable en versiones murales.

Colores estándar disponibles: negro y gris. Otras opciones de color están disponibles bajo pedido.

Vidrio de cuerpo entero con doble cristal con una cámara de aire intermedia.

Tirador fabricado en acero inoxidable y cerradura con llave.

Los modelos de dos cuerpos tienen dos zonas de ambiente diferentes, completamente aisladas y reguladas por termostatos digitales separados. Los modelos de dos cuerpos con una zona de ambiente también están disponibles para un gran almacenamiento del mismo tipo de vino.

Los modelos de dos cuerpos se suministran con 2 controles remotos para luz LED. 1 control remoto para cada zona de ambiente en caso de que haya 2 zonas y en caso de que la zona de ambiente sea una, un controlador para luces delanteras y otro para luces traseras.

Desescarche automático. El agua de desescarche se recoge en una bandeja y la resistencia se enciende en presencia de agua que la evapora.

La unidad de condensación remota está disponible como opción.

Las cavas control de humedad también están disponibles como opción.

2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

La instalación in situ y la puesta en marcha de este mueble deben ser realizadas por personal técnico cualificado. Los parámetros técnicos indicados en este manual no están sujetos a contrato y podrían variar sin preaviso.

El aparato debe ser reparado únicamente por personal cualificado. Antes de cualquier manipulación, avise a su distribuidor.

Si no va a usar el mueble durante largos periodos de tiempo, procure que se quede desconectado de la red, vacío y limpio.

Las temperaturas de trabajo del aparato pueden verse afectadas por la temperatura ambiente y su localización.

Procure que no incidan sobre el aparato fuentes externas, salidas de aire acondicionado que perjudiquen su rendimiento (calefacción, fuentes de calor directas o similares).

Todo el aparato está construido mediante chapas de acero inoxidable por lo que presenta riesgos de corte inherentes a su diseño y a su construcción con chapas de pequeños espesores. Extremar la precaución manipulándolos y limpiándolos.

- No permita, en ningún caso, que los niños manipulen el aparato.
- Respete las recomendaciones de los fabricantes de alimentos.

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Para conocer las informaciones técnicas detalladas de su equipo consulte la Tabla 1 y 2.

3 INSTALACIÓN

3.1 INFORMACIÓN GENERAL

Las cavas de vino han sido concebidas con un diseño flexible y elegante que permite combinar múltiples unidades gracias a que sus muros encajan perfectamente uno con otro.

Las cavas no llevan ninguna dotación interior de serie, ya que el cliente puede requerir diferentes disposiciones de botellas. Para lo cual, se ha desarrollado una amplia gama de accesorios que permiten diseñar la disposición óptima de la gama de vinos o espumosos a almacenar.

El aislamiento y la eficacia de energía de las vinotecas permite la máxima exposición, los cristales de los lados y traseros están fabricados con un cristal especial y doble capa con cámara de argón. Este aislamiento de cristal es muy eficaz y mantiene la temperatura interior, evitando la condensación, aunque la puerta este siendo abierta continuamente.

Debido a esta característica y al aislamiento del cuerpo, las vinotecas reducen notablemente el consumo de energía y permiten una excelente eficiencia térmica.

Este dispositivo está especialmente concebido para mantener el vino a la mejor condición de temperatura.

3.2 TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN

Los muebles con su embalaje de madera constituyen una mercancía pesada. Tenga cuidado en las operaciones de transporte, manipulación y ubicación.

Al recibir el mueble, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño durante el transporte. De lo contrario, formule las correspondientes reclamaciones a su distribuidor.

Se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidas la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. El servicio de la mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. Se declina toda responsabilidad por los defectos imputables al transporte, siempre que no se realice la reclamación oportuna en un máximo de 24 horas después de recibir la mercancía.

Cuando el mueble ha sido aceptado, es preferible mantenerlo embalado hasta que se ponga en servicio, a fin de protegerlo de posibles golpes mecánicos, polvo, suciedad, etc. El embalaje se compone de un palet de madera, filme protector de plástico y piezas de esquina de madera / cartón. Todos los materiales son reciclables.

Para realizar las operaciones de elevación y manipulación de forma correcta y segura:

- Organizar una zona adecuada con piso plano para operaciones de descarga de la máquina y de manipulación.
- Utilizar el tipo de equipo más adecuado para las características y la capacidad.

- Asegúrese de que la carga es estable para manejar el mueble, manteniéndolo a una altura mínima desde el suelo.

3.3 USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.

Compruebe que la tensión y frecuencia de la red de suministro de energía eléctrica coinciden con los descritos en la placa de características.

Es esencial que la instalación de electricidad en el que el aparato se va a instalar tenga una conexión a tierra, así como la necesaria protección de un interruptor magnetotérmico y un interruptor diferencial. No conecte otros aparatos en la misma toma de corriente.

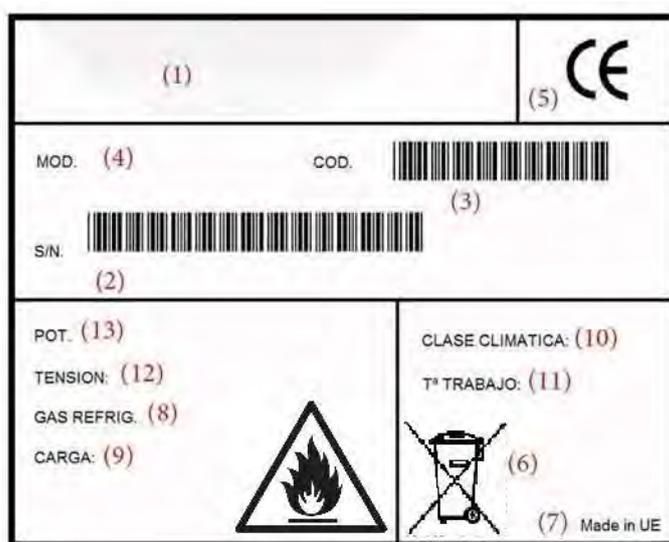
Elija el modelo correcto de cava teniendo en cuenta las condiciones climáticas de las habitaciones donde se va a instalar.

El fabricante declina toda responsabilidad por el uso indebido del producto.

Las cavas de vino van configuradas según tabla 3b. Otro tipo de disposición necesita ser configurada por el cliente.

Por defecto, las cavas con dos puertas y dos temperaturas ambiente están configuradas para almacenar vinos blancos en la puerta derecha y vinos tintos en la puerta izquierda. Si se realiza otro almacenamiento, las temperaturas deben cambiarse.

3.4 DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN



Datos en la etiqueta de identificación:

1. Marca
2. Número de serie (código+ año+ número de serie)
3. Código:
4. Modelo:
5. Símbolo CE
6. Símbolo de eliminación de residuos
7. Sitio de fabricación
8. Voltaje:
9. Consumo de energía

3.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE

Evite tener fuentes directas de calor, frío, humedad o luz solar en la ubicación final de este aparato. Calentadores, radiadores, aire acondicionado, corrientes de aire, etc pueden tener una influencia negativa en el correcto funcionamiento de esta.

Asegúrese de que el suelo esté nivelado, para evitar cualquier vibración o ruido.

Asegúrese de que el aparato tiene una correcta ventilación. No taponar las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.

Es necesario dejar al menos 10cm libres hasta el techo para un correcto funcionamiento de la unidad condensadora.

Las cavas para vino se envían en dos secciones, el cuerpo y la sección del evaporador superior extraíble, para facilitar la entrega. Durante la instalación, basta con colocar la unidad del frío encima del cuerpo para hacer un bloque hermético. Este producto se muestra en las Figuras 3 a 5.

Las cavas de vino van configuradas según tabla 3b. El cliente debe configurar otro tipo de disposición.

Los accesorios para almacenar el vino se montan fácilmente en la cava. Primero, los ganchos derecho e izquierdo deben ensamblarse en las cremalleras ubicadas en el borde de la cava. Luego los accesorios se colocarán en las barras de los 2 ganchos. Respete la capacidad máxima de carga de cada accesorio, la carga adicional puede dañar el accesorio. Consulte las figuras 8 y 9 para más detalles.

3.6 CONEXIONES

El desagüe inferior de la cava fría realiza la recogida de líquidos que se hayan podido derramar por accidente. Por tanto, es recomendable conectar dicho desagüe a la red. El presente aparato no dispone de una cubeta de recogida y evaporación automática de dichas aguas.

Las conexiones eléctricas sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.

Una fuente de alimentación de tipo distinto al especificado puede dañar gravemente el sistema. El termostato debe ser utilizado sólo en la forma descrita en la documentación relacionada con el producto, con el fin de alcanzar las prestaciones previstas.

Circuito eléctrico dotado de todos los dispositivos de seguridad necesarios para garantizar el correcto funcionamiento y la seguridad completa del usuario.

Para utilizar el aparato, conecte la unidad a una fuente de alimentación adecuada, como se detalla más adelante en este manual.

La alimentación eléctrica se realizará por la parte superior, pudiéndose trasladar a la parte inferior en caso de que fuera necesario a través del pasacables provisto.

OPCIÓN DE UNIDAD REMOTA

las tomas frigoríficas se suministran con tubo de cobre de 3/8", tanto para la conexión de alta presión (línea de líquido) como para baja presión (línea de gas), NO SE SUMINISTRA: VÁLVULA TERMOSTÁTICA, TUBO CAPILAR, VÁLVULA SOLENOIDE, NI LLAVES DE CORTE.

La toma de conexión eléctrica para válvula solenoide o unidad frigorífica, se facilita mediante bornas de conexión, ubicadas en la caja de conexiones para una potencia máxima de compresor de 1 1/2". Para potencias mayores es necesario la implantación de un relé o contactor, este elemento no será suministrado.

4 FUNCIONAMIENTO

4.1 INFORMACIÓN GENERAL

La regulación se realiza mediante termostato digital, incorporado en el panel de control del mueble. Ajuste la temperatura de funcionamiento deseada en el controlador digital.

Este aparato realiza desescarches automáticos para eliminar el hielo generado en el evaporador. En ocasiones puede ser necesario variar ligeramente la programación por defecto de dichos desescarches por motivos de uso y/o condiciones del local.

Si observa una acumulación excesiva de hielo en el evaporador o la falta de rendimiento frigorífico del aparato, deberá avisar a su distribuidor para que realice un diagnóstico y evalúe si es preciso hacer algún reajuste en la programación de los desescarches. Si la formación de hielo es puntual, se puede forzar un desescarche manual siguiendo las instrucciones.

4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

El aparato es operado por un controlador electrónico con pantalla LED, especialmente desarrollado para el control de temperatura.

La pantalla digital es de fácil lectura desde una distancia de varios metros, llevando valores en color verde.

Los controles realizan las funciones del termómetro, mostrando la temperatura de la unidad y de termostato electrónico, activando el compresor para mantener la temperatura adecuada. La regulación se realiza mediante termostato digital, incorporado en el panel de control del mueble. Ajuste la temperatura de funcionamiento deseada en el controlador digital.

Como se muestra en la Figura 6 la máquina se suministra con un control remoto. El atenuador LED universal de un solo color puede atenuar cualquier producto LED de 12 ~ 24 V CC de 0 a 100 por ciento usando un circuito de modulación de ancho de pulso (PWM). Se conecta con una radiofrecuencia (RF). La carga máxima es de 8 amperios e incluye conectores de terminales de resorte para la conexión de entrada y salida de alimentación.

Se suministra un control remoto para cada puerta. Para aquellas máquinas con dos puertas y un (1) termostato, un controlador es para luces en la parte posterior y el otro para las luces delanteras.

4.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

REFRIGERACIÓN:

La bandeja está equipada con un evaporador ventilado, al cual se puede acceder por motivos de limpieza.

La unidad condensadora incorpora, como elementos principales, un compresor hermético, un condensador por aire.



Para cualquier otra información, siga las instrucciones indicadas en el manual del controlador electrónico.

Mando control LEDS cavas de vinos

Parámetros técnicos:

- Alimentación: 12v – 24v
- Corriente de salida: 20 A
- Cobertura máxima 30 mts. (aprox.) Sin obstáculos.

Funciones de botón del mando a distancia:

1.  Disminuir el brillo
2.  Aumentar el brillo
3.  Encienda / apague el atenuador, cuando esté apagado mantendrá el último nivel de atenuación

Manual de Reparación:

Conecte la Fuente de alimentación, asegurándose de que la conexión de los LEDS no está en cortocircuito y que la polaridad es correcta.

Este producto tiene 256 niveles de intensidad lumínica. Las cavas se deben accionar siempre individualmente.

Manual de Usuario:

El control de la iluminación debe realizarse individualmente, en diferente intervalo de tiempo. No se deben pulsar dos o más mandos al mismo tiempo. (A)

No pulsar los botones de regulación de intensidad (arriba y abajo) a la vez. (B). Si ambos botones se presionan simultáneamente, las luces comienzan a parpadear. Presione ambos botones simultáneamente para restablecer la posición normal.

Emparejamiento remoto:

El controlador y el control remoto vienen pre-emparejados listo para su uso. Para emparejar

el control remoto con los controladores adicionales, simplemente presione  y  los botones al mismo tiempo dentro de los 6 segundos de aplicar la energía al controlador. Los LEDs destellarán intermitentemente la sincronización fue exitosa.

5 MANTENIMIENTO

5.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

Retire toda la película protectora de piezas y superficies de acero inoxidable expuestas. Limpie cuidadosamente antes de usar siguiendo las instrucciones específicas que se detallan más adelante en este manual. Antes de realizar cualquier operación en la máquina, siempre consulte el manual que contiene los procedimientos correctos y contiene información importante sobre seguridad.

Las operaciones de mantenimiento de la máquina sólo deben ser realizadas por técnicos especializados provistos de un equipo adecuado de protección personal (calzado de seguridad, guantes, gafas, etc.), herramientas, utensilios y medios auxiliares.

Información de seguridad para el control remoto:

1. La tensión de alimentación de este producto es de 12 ~ 24 VCC, no exceda
2. Cortocircuitar los cables de salida puede dañar el atenuador.
3. Observe siempre la polaridad adecuada al conectar la alimentación y la carga
4. Solo para uso en interiores: este producto no es resistente al agua ni a la intemperie.

5.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO

Cualquier mantenimiento técnico debe ser llevado a cabo por su distribuidor de servicio de asistencia técnico.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

con un paño.

- Es muy importante mantener la unidad frigorífica limpia, en particular el condensador, para optimizar su funcionamiento y reducir el consumo de energía eléctrica. Utilice para ello cepillos de cerdas blandas o un aspirador.

Se recomienda desmontar la cuba de evaporación, para inspeccionar y limpiar, una vez al año. (Fig.6)

5.3 GESTIÓN DE RESIDUOS

El producto está compuesto por piezas metálicas y plásticas. El embalaje es de madera, plástico y cartón. Para cualquier pieza de su aparato, por favor, tenga en cuenta que:

- Al final del ciclo de vida del producto, asegúrese de que no se deshecha en el medio ambiente.
- Cada parte debe estar recogido y desechado por separado, de acuerdo con sus diferentes características (por ejemplo, metales, plásticos, caucho, etc.)
- Se tendrá en cuenta la legislación local prevista para la recogida de residuos.

- El aparato puede contener sustancias peligrosas: el uso inadecuado o la eliminación incorrecta puede tener efectos negativos sobre la salud humana y sobre el medio ambiente.
- En caso de un desecho ilegal de los residuos eléctricos y electrónicos, están previstas sanciones establecidas por la legislación local.

6 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Conecte el aparato después de una hora y en caso de que el problema persista póngase en contacto con el servicio técnico

Algunos problemas se deben a causas que se resuelven fácilmente sin tener que contactar con el servicio técnico. Por favor, lea atentamente la siguiente tabla:

Problema	Solución
El aparato no funciona	Compruebe que el aparato está correctamente conectado a la toma eléctrica y conectado al cuadro de control, y que el limitador automático de potencia se encuentre activado (ON).
No enfría o enfría poco	Revise la regulación del termostato y/o la incidencia de fuentes directas de calor y/o corrientes de aire. Asegúrese de que el condensador de la unidad frigorífica está totalmente limpio y que la puerta cierre completamente.
Ruido excesivo cuando está en funcionamiento	Cerciórese de que el dispositivo está correctamente nivelado.
El evaporador está bloqueado de hielo y el aparato enfría poco	Revise el sistema de anclaje y soporte de los elementos del aparato.
Todos los controles básicos se han llevado a cabo y el problema permanece	Fuerce un desescarche y en caso de que la incidencia persista, póngase en contacto con su distribuidor o con su Servicio de Asistencia Técnica.
Las etiquetas de las botellas se arrugan o se arrugan	La cava adquirida no lleva control de humedad de serie, Tenga en cuenta que para que la humedad afecte de la menor manera posible a las etiquetas. Los aspectos que condicionan este problema son: -Alta humedad ambiental del local y baja temperatura de consigna de la cava. -Apertura de puertas de forma prolongada o en exceso. -Introducción del producto por encima de los 30°C -Almacenamiento prolongado. En caso de advertir este problema tome las acciones necesarias para evitar daños.
Condensación en el cristal	La calefacción o el aire acondicionado impactan directamente en el cristal.
	La clase climática del local no corresponde a la cava comprada.
	Los cristales calefactados no están activados.