

INFINITON

VINOTECA



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Modelo No.: WFL-284

Por su seguridad y para garantizar el uso correcto, antes de instalar y utilizar el dispositivo por primera vez, lea atentamente este manual del usuario, incluidos sus consejos y advertencias. Para evitar errores y accidentes innecesarios, es importante asegurarse de que todas las personas que usan el aparato estén completamente familiarizadas con su funcionamiento y características de seguridad. Guarde estas instrucciones y asegúrese de que permanezcan con el dispositivo si se mueve o se vende, para que todos los que lo usen durante toda su vida útil estén informados adecuadamente sobre el uso y la seguridad del dispositivo.

Para la seguridad de la vida y la propiedad, mantenga las precauciones de estas instrucciones del usuario, ya que el fabricante no es responsable de los daños causados por la omisión.

Seguridad de niños y personas vulnerables.

- Este dispositivo puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o por falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del dispositivo de manera segura y entienden el peligro involucrado
- Los niños de 3 a 8 años de edad pueden cargar y descargar este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario a menos que tengan una edad de 8 años o más y estén supervisados.
- Mantenga todos los envases lejos de los niños. Existe riesgo de asfixia.

Información de seguridad



- Si está desechando el aparato, saque el enchufe de la toma de corriente, corte el cable de conexión (lo más cerca que pueda del aparato) y retire la puerta para evitar que los niños sufran una descarga eléctrica se caigan o se cierren.
- Si este dispositivo con sellos magnéticos para puerta reemplaza un dispositivo más antiguo que tiene un seguro de resorte (pestillo) en la puerta o tapa, asegúrese de que no se pueda usar ese resorte antes de desechar el dispositivo viejo. Esto evitará que se convierta en una trampa mortal para un niño.

Seguridad general

-  **¡ADVERTENCIA!** Mantenga las aberturas de ventilación, en el gabinete del aparato o en la estructura incorporada, sin obstrucciones.
-  **¡ADVERTENCIA!** No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación que no sean los recomendados por el fabricante.
-  **¡ADVERTENCIA!** No dañe el circuito de refrigerante.
-  **¡ADVERTENCIA!** No use otros aparatos eléctricos (como los fabricantes de helados) dentro de aparatos de refrigeración, a menos que estén aprobados para este propósito por el fabricante.
-  **¡ADVERTENCIA!** No toque la bombilla si ha estado encendida durante un largo período de tiempo porque podría estar muy caliente.¹⁾
-  **¡ADVERTENCIA!** Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no esté atrapado o dañado.
-  **¡ADVERTENCIA!** No ubique múltiples enchufes portátiles o proveedores de energía portátiles en la parte posterior del dispositivo.

¹⁾ Si hay una luz en el compartimento.

Información de seguridad



- No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con un propelente inflamable en este aparato.
- El isobutano refrigerante (R-600a) está contenido dentro del circuito de refrigerante del aparato, un gas natural con un alto nivel de compatibilidad ambiental, que sin embargo es inflamable.
- Durante el transporte y la instalación del aparato, asegúrese de que ninguno de los componentes del circuito de refrigerante se dañe.
 - Vaciar llamas abiertas y fuentes de ignición.
 - ventile bien la habitación en la que se encuentra el aparato
- Es peligroso alterar las especificaciones o modificar este producto de alguna manera. Cualquier daño al cable puede provocar un cortocircuito, un incendio o una descarga eléctrica.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, como
 - áreas de cocina de taff en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - armar casas y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
 - Entornos desayuno;
 - Aplicaciones no comerciales y similares.

 **¡ADVERTENCIA!** Cualquier componente eléctrico (enchufe, cable de alimentación, compresor, etc.) debe ser reemplazado por un agente de servicio certificado o personal de servicio calificado.

 **¡ADVERTENCIA!** La bombilla suministrada con este aparato es una “bombilla de lámpara de uso especial” que solo se puede utilizar con el aparato suministrado. Esta “lámpara de uso especial” no es utilizable para iluminación doméstica.¹⁾

El cable de alimentación no debe alargarse.

Asegúrese de que la clavija de alimentación no esté aplastada o dañada por la parte posterior del aparato.

Un enchufe de alimentación aplastado o dañado puede sobrecalentarse y provocar un incendio.

Asegúrese de que puede conectarse a la toma de corriente del aparato.

No tire del cable de red.

Si la toma de corriente está floja, no inserte el enchufe de alimentación. Existe riesgo de descarga eléctrica o incendio.

No debe operar el aparato sin la lámpara.

Este aparato es pesado. Se debe tener cuidado al moverlo.

No retire ni toque los elementos del compartimiento del congelador si tiene las manos húmedas o mojadas, ya que esto podría causar abrasiones en la piel o quemaduras por congelación / congelación.

Evite la exposición prolongada del aparato a la luz solar directa.

Uso diario

- No caliente las piezas de plástico del aparato.
- No coloque productos alimenticios directamente contra la pared posterior.
- Los alimentos congelados no deben volver a congelarse una vez que se hayan descongelado.

1) Si hay una luz en el compartimento.

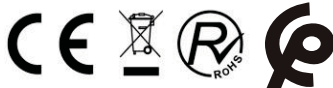
Información de seguridad



- Almacene los alimentos congelados preenvasados de acuerdo con las instrucciones del fabricante de alimentos congelados.
- Las recomendaciones de almacenamiento de los fabricantes de electrodomésticos deben seguirse estrictamente. Consulte las instrucciones pertinentes.
- No coloque bebidas gaseosas carbonatadas en el compartimento del congelador, ya que crea presión en el recipiente, lo que podría causar que explote y dañe el aparato.¹⁾
- Los polos de hielo pueden causar quemaduras por congelación si se consumen directamente del aparato.¹⁾ Para evitar la contaminación de los alimentos, respete las siguientes instrucciones
- Abrir la puerta durante períodos prolongados puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con alimentos y sistemas de drenaje accesibles.
- Limpiar los tanques de agua si no se han utilizado durante 48 h; Enjuague el sistema de agua conectado a un suministro de agua si no se ha extraído agua durante 5 días.
- Guarde la carne y el pescado crudos en recipientes adecuados en el refrigerador, de modo que no entren en contacto con otros alimentos ni se derramen sobre ellos.
- Los compartimientos de alimentos congelados de dos estrellas (si se presentan en el aparato) son adecuados para almacenar alimentos pre-congelados, almacenar o hacer helados y hacer cubitos de hielo.

1) Si hay un compartimento congelador.

2) Si hay un compartimento de almacenamiento de alimentos frescos.



Información de seguridad



- Los compartimentos de una, dos y tres estrellas (si están presentados en el aparato) no son adecuados para la congelación de alimentos frescos.
- Si se deja el aparato vacío durante largos períodos de tiempo, apague, descongele, limpie, seque y deje la puerta abierta para evitar que el montaje se desarrolle dentro del aparato.

Cuidado y Limpieza

- Antes del mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- No limpie el aparato con objetos metálicos.
- No utilice objetos afilados para eliminar las heladas del aparato. Use un raspador de plástico.¹⁾
- Examine regularmente el drenaje en el refrigerador en busca de agua descongelada. Si es necesario, limpiar el desagüe. Si el desagüe está bloqueado, el agua se acumulará en la parte inferior del aparato.²⁾

Instalación

¡Importante! Para la conexión eléctrica, siga cuidadosamente las instrucciones dadas en párrafos específicos.

- Desembale el aparato y compruebe si hay daños en él. No conecte el aparato si está dañado. Reporte los posibles daños inmediatamente al lugar donde lo compró. En ese caso retener el embalaje.
- Es recomendable esperar al menos cuatro horas antes de conectar el aparato para permitir que el aceite regrese al compresor.

¹⁾ Si hay un compartimento congelador.

²⁾ Si hay un compartimento de almacenamiento de alimentos frescos.

- Debería haber una circulación de aire adecuada alrededor del aparato, ya que esto no conduce al sobrecalentamiento. Para lograr una ventilación suficiente, siga las instrucciones relevantes para la instalación.
- Siempre que sea posible, los separadores del producto deben estar contra una pared para evitar tocar o atrapar partes calientes (compresor, condensador) para evitar posibles quemaduras.
- El aparato no debe ubicarse cerca de radiadores o cocinas.
- Asegúrese de que se pueda acceder al enchufe de alimentación después de la instalación del aparato.

Servicio

- Cualquier trabajo eléctrico que se requiera para realizar el servicio técnico del aparato debe ser realizado por un electricista calificado o una persona competente.
- Este producto debe ser reparado por un Centro de Servicio autorizado, y solo deben usarse repuestos originales.

Ahorro de energía

- No ponga comida caliente en el aparato;
- No empaque los alimentos juntos ya que esto evita que el aire circule;
- Asegúrese de que la comida no toque la parte posterior del compartimento (s);
- Si la electricidad se apaga, no abra la (s) puerta (s);
- No abra la (s) puerta (s) con frecuencia;
- No mantenga las puertas abiertas por mucho tiempo;
- No coloque el termostato en temperaturas muy altas;
- Algunos accesorios, como los cajones, se pueden quitar para obtener un mayor volumen de almacenamiento y un menor consumo de energía.

Proteccion Ambiental

 Este aparato no contiene gases que podrían dañar la capa de ozono, ni en su circuito de refrigerante ni en los materiales de aislamiento. El aparato no debe desecharse junto con los residuos urbanos y la basura. La espuma de aislamiento contiene gases inflamables: el aparato debe desecharse de acuerdo con las regulaciones del aparato para obtener de las autoridades locales. Evite dañar la unidad de refrigeración, especialmente el intercambiador de calor. Los materiales utilizados en este aparato marcados con el símbolo  son reciclables.



El símbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida apropiado para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana, que de otro modo podrían ser causadas por el manejo inadecuado de los desechos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, comuníquese con su consejo local, el servicio de eliminación de desechos domésticos o la tienda donde adquirió el producto.

Materiales de embalaje

Los materiales con el símbolo son reciclables. Deseche el embalaje en un recipiente de recogida adecuado para reciclarlo.

Eliminación del aparato.

Información de seguridad



1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Cortar el cable de alimentación y desecharlo.



 **¡ADVERTENCIA!** Durante el uso, servicio y eliminación del aparato, preste atención al similar símbolo que se encuentra en el lado izquierdo, que se encuentra en la parte posterior del mismo (panel trasero o compresor). Dicho símbolo será de color amarillo u orange.

Es símbolo de advertencia de riesgo de incendio. Hay materiales inflamables en las tuberías de refrigerante y compresor.

Esté alejado de la fuente de fuego durante el uso, servicio y eliminación.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Por favor, lea esta guía del usuario cuidadosamente y en su totalidad antes de instalar y utilizar la bodega.

Es importante que esta guía se mantenga con la bodega para futuras referencias.

Si la bodega se entrega a otra persona, asegúrese de que la guía del usuario sigue la bodega para que el nuevo propietario pueda instalar y utilizar correctamente la bodega.



Please recycle. At the end of the product's life, consider bringing it to a collection point or drop it off at a recycling centre near your home.

El significado de estos símbolos en esta guía del usuario se describe a continuación.

	Información importante sobre su seguridad personal y cómo evitar dañar la bodega.
	Información general y consejos
	Información ambiental
	Riesgo de incendio
	Riesgo de descarga eléctrica

SEGURIDAD GENERAL



Para su seguridad y la seguridad de los demás, por favor lea estas instrucciones de seguridad cuidadosamente antes de instalar y utilizar su bodega.

- Esta bodega está destinada al uso doméstico o en entornos similares como:
 - áreas de cocina en una oficina u otros entornos de negocios; y
 - hoteles (para uso de los huéspedes), moteles y otros entornos residenciales.
- Esta bodega no debe utilizarse con fines comerciales o industriales ni para ningún otro fin distinto de aquel para el que fue diseñada. Esta bodega está destinada al almacenamiento de vino.
- No utilizar al aire libre.
- Asegúrese de que el voltaje del producto coincida con su fuente de alimentación antes de enchufarlo.
- Compruebe el estado de su bodega regularmente. No utilice el dispositivo si está dañado.
- Desenchufe siempre la bodega en la toma de corriente antes de limpiar la unidad; descongelarla; cambiar la luz de alumbrado (cuando sea reemplazable); mover la bodega o limpiar el suelo en la bodega.
- No retire la toma de corriente tirando del cable. Para retirarlo, sostenga el tapón y retírelo cuidadosamente de la toma de pared.

ADVERTENCIA: No desmonte ni dañe el sistema de refrigeración.

ADVERTENCIA: **Peligro** de incendio. Contiene gas refrigerante.



- El gas refrigerante contenido en este dispositivo es el isobutano (R600a). Es un gas inflamable. Al transportar e instalar la unidad, tenga cuidado de no dañar ninguna parte del sistema de refrigeración.

- No utilice nada afilado para descongelar el dispositivo.
- No utilizar ningún aparato eléctrico en el interior de la bodega.
- Si el sistema de refrigeración está dañado:
 - No utilice una llama cerca del dispositivo.
 - Evite las chispas : no encienda un aparato eléctrico o una lámpara eléctrica.
 - Inmediatamente ventílese fuera de la habitación.

Para su seguridad, siga estas recomendaciones de instalación:

La sala en la que se instalará la bodega deberá ser de al menos 1m³ por cada 8 gramos de gas refrigerante. La cantidad de gas refrigerante contenida en esta bodega se muestra en gramos en la etiqueta de calificación en la parte posterior de la bodega.

SEGURIDAD INFANTIL



Esta bodega podrá ser utilizada por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento, si están debidamente controlados, si se han dado instrucciones sobre el uso seguro de la bodega y si se han evaluado adecuadamente los riesgos implicados.

La bodega no es un toy. Los niños deben ser monitoreados para asegurar el uso adecuado de la bodega.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

conexión

- Revise el enchufe y el cable de alimentación regularmente para ver si están dañados.
- No utilice el dispositivo si el cable de alimentación o la toma de corriente están dañados.



ADVERTENCIA: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio postventa o personas de cualificación similar para evitar el peligro.



SEGURIDAD ELÉCTRICA

- No conecte la bodega a una toma de corriente que no esté protegida contra sobrecargas.
- Nunca utilice placas de alimentación con varios enchufes para conectar el dispositivo.

ADVERTENCIA: No sumerja el cable en agua, no manipule los componentes eléctricos ni los agarre con las manos mojadas.

- La toma de corriente a la que está conectada la bodega debe ser de fácil acceso, por lo que se puede desconectar rápidamente en caso de emergencia.
- No desenchufe la bodega tirando del cable y no envuelva el cable alrededor de la bodega.
- Apague la bodega antes de desconectar el cable de alimentación de la toma.
- Desenchufe siempre la bodega antes de limpiarla.
- En caso de incendio, desconecte el cable de alimentación si es seguro hacerlo o separe la unidad de la zona por otro medio antes de tomar medidas contra el fuego.
- Esta bodega no está pensada para ser activada por un temporizador externo, por un sistema de control remoto separado o cualquier otro dispositivo que encienda automáticamente el dispositivo.
- Si no utiliza el dispositivo durante un largo período de tiempo, por favor apague y desconéctelo de la fuente power.
- No almacene materiales explosivos como recipientes de aerosol con un propulsor inflamable en este dispositivo.
- Cualquier mantenimiento o reparación de este dispositivo debe ser llevado a cabo por un profesional con licencia. No intente reparar el dispositivo usted mismo.



ADVERTENCIA: Peligro de electrocución

ADVERTENCIA: Las aberturas de ventilación de la carcasa de la bodega deben permanecer descubiertas. Tenga cuidado de no bloquearlos.

ADVERTENCIA: No utilice dispositivos mecánicos dentro de la bodega.

ADVERTENCIA: No desmantele ni dañe de otro modo el sistema de refrigeración.

ADVERTENCIA: No utilizar aparatos eléctricos en la bodega, distintos de los recomendados por el fabricante.

instalación

- Esta bodega es pesada. Tenga cuidado al moverlo.
- Al transportar la bodega, tenga cuidado de no dañar ninguna parte del sistema de refrigeración.
- ¡Estoy de porte! Deje su dispositivo vertical durante 24 horas antes de enchufarlo por primera vez para que el gas refrigerante pueda igualar.
- Si su dispositivo ha sido horrible durante el transporte, espere 48 horas antes de encenderlo.
- Después de la instalación, asegúrese de que la bodega no esté descansando en el cable de alimentación.

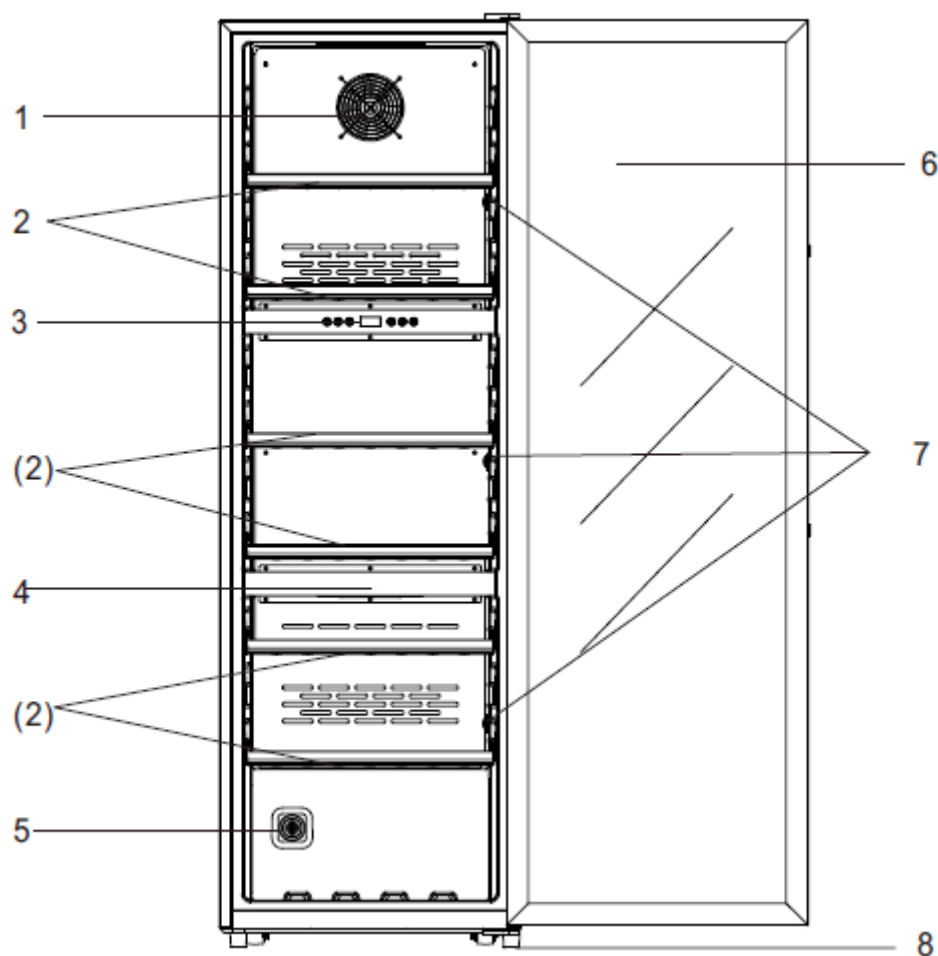
limpieza

- Nunca limpie el aparato con productos inflamables. Los humos podrían causar un incendio o explosión.
- Cuando se trata del uso, manejo, limpieza y eliminación del dispositivo, consulte los siguientes capítulos de la guía del usuario.

ADVERTENCIA: No utilice aparatos eléctricos para limpiar su bodega.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	Página	1
I DESCRIPCIÓN DEL APARATO	Página	9
II CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Página	10
III INSTALACIÓN	Página	12
A. Ubicación	Página	13
B. Desempaquetar el dispositivo y desechar los elementos de embalaje	Página	13
C. Ajuste del pie	Página	14
D. Antes de cargar la bodega	Página	14
E. Temperatura ambiente	Página	14
F. Cambiar la orientación de la puerta	Página	15
IV ANTES DE SU UTILIZACIÓN	Página	17
V UTILIZACIÓN DE LA BODEGA	Página	18
A. Cargando su bodega	Página	18
B. Plan de carga	Página	19
C. Estantes ajustables	Página	20
D. Funciones y ajuste de temperatura	Página	22
E. Mesa de temperatura de servicio de vino	Página	24
F. Corte de energía	Página	25
VI MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	Página	26
VII SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	Página	28
VIII GARANTÍA	Página	30
IX PRECAUCIÓN	Página	31

I DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

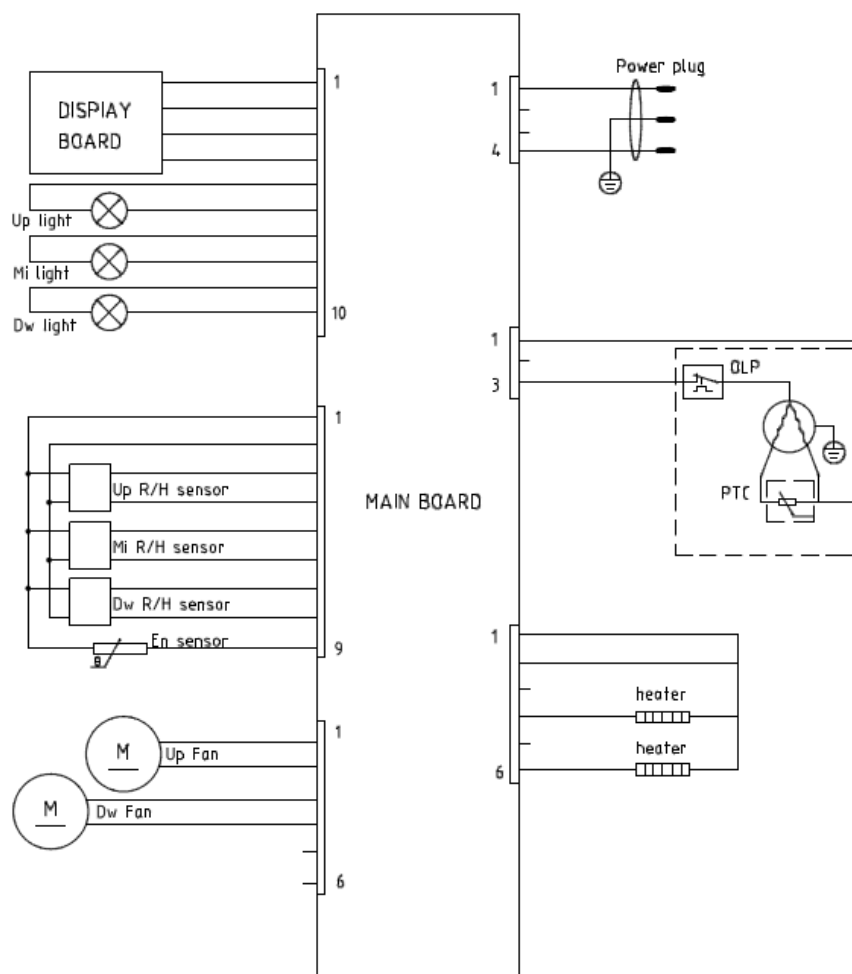


1. Ventilador
2. Estantes
3. Panel de control digital y pantalla
4. Placa divisora
5. Filtro de carbono (no aplicado)
6. Puerta de vidrio
7. Sensores de temperatura
8. Pie ajustable

II TÉCNICAS

modelo	WFL-284
fuelle de alimentación	220-240 V
corriente eléctrica	2.0A
Potencia de la lámpara	2W
Dimensiones L x D x H	545 x 600 x 1740 mm
peso neto	55 kilogramos
Tipo de instalación	Independiente
Orientación de la puerta	Derecha (configuración de fábrica)

Esquema eléctrico



HOJA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA ENERGÍA	
modelo	WFL-284
Capacidad (L)	285L
El ajuste de temperatura de almacenamiento más frío que se puede mantener continuamente	5°C
descongelar	Automático
Clase del clima	Climate class N/ST. Esta bodega está destinada a ser utilizada en temperaturas ambiente de 16-38°C.
Ruido(dB)	45
Dispositivo integrable	No
Este dispositivo está destinado únicamente al almacenamiento de vino	

III INSTALACIÓN

Recomendaciones:

La ubicación que ha seleccionado para su bodega debe:

- estar bien ventilado.
- estar lejos de cualquier fuente de calor y luz solar directa;
- no estar mojado con frecuencia (por ejemplo, lavandería, baño);
- tener un piso nivelado;
- tener un suministro de electricidad confiable; y
- estar lejos del microondas. Algunos microondas no tienen un escudo de interferencia de ondas, por lo que cuando la bodega se coloca a menos de 1 m de un microondas, el funcionamiento de la bodega puede verse afectado.

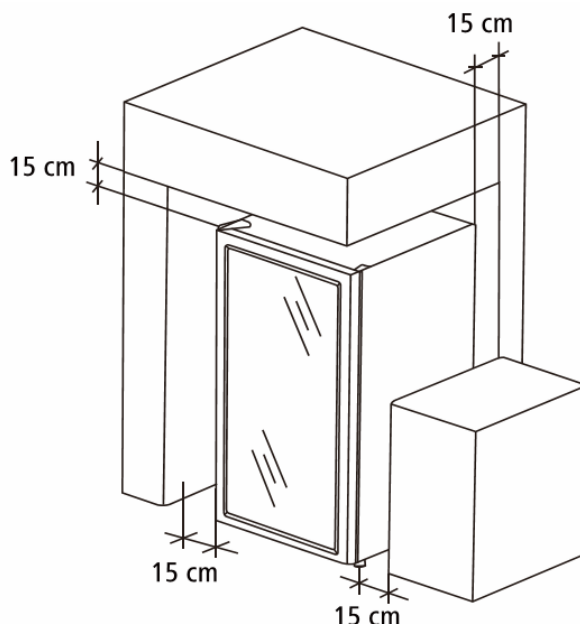
La bodega está relegada para la clase climática N-ST. Proteja el dispositivo del calor (por encima de 38 °C) y el frío (por debajo de 16 °C), el polvo, la humedad, las inundaciones y las salpicaduras.

- La bodega debe colocarse de modo que la toma de corriente siga siendo accesible después de la instalación.
- Desenrolle el cable de alimentación, pero no lo conecte al suministro de electricidad inmediatamente.
- Instala tu bodega en su ubicación final antes de cargarla. Si la bodega se mueve mientras está cargada, las paredes de la bodega pueden deformarse permanentemente.

IMPORTANTE: Se requieren dos personas para instalar de forma adecuada y segura la bodega.

A. Ubicación

Para garantizar una ventilación adecuada de la bodega, permita un mínimo de 15 cm entre la bodega y las paredes cercanas, como se muestra en la ilustración a continuación.



B Desempaquetar la antigüedad del dispositivo y desechar los elementos de embalaje.

 Retire todo el embalaje, así como los elementos de protección dentro de los compartimentos del dispositivo, antes de encenderlo.

 El cartón y los envases de papel son reciclables. Por favor, deseche los envases de papel en contenedores de reciclaje.

Los materiales que llevan el símbolo  son reciclables. Incluyendo: Polietileno; Poliestireno; y Polipropileno. Estos materiales se pueden reciclar si los desechas en contenedores de recogida.

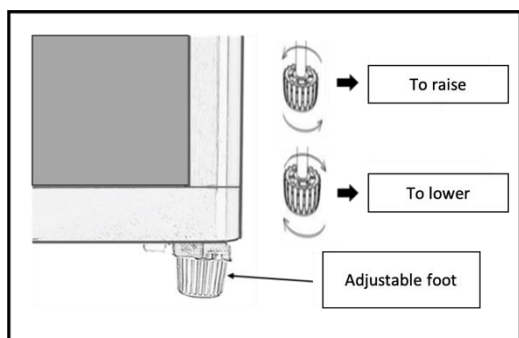
Otros artículos de embalaje (por ejemplo, elementos de fijación) deben eliminarse con residuos domésticos.

Ajuste de los pies

Su bodega está equipada con un pie ajustable para facilitar la nivelación.

Se recomienda ajustar los pies delanteros para nivelar la bodega. Los pies correctamente nivelados limitarán el ruido y la vibración de la bodega.

Gire el pie ajustable con la mano (tenga cuidado de no atascarse los dedos).



- Girar el pie en sentido antihorario para elevar el nivel de la bodega

- Girar el pie en el sentido de las agujas del reloj para bajar el nivel de la bodega

D. Antes de cargar la bodega

- Nivelación: La bodega debe ser nivelada antes de cargar su vino
- Piso estable: Coloque la bodega sobre una superficie estable donde el suelo pueda soportar el peso cargado (1 botella completa generalmente pesa 1,3 kg).

Temperatura ambiente

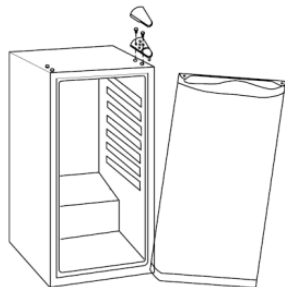
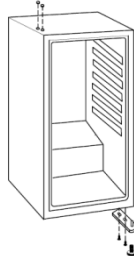
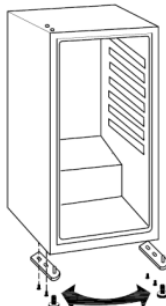
i La bodega debe colocarse en una habitación con temperaturas entre 16-38 °C. Si la temperatura ambiente está por encima o por debajo de la clase climática, el rendimiento de la bodega se verá afectado. Las temperaturas frías o cálidas pueden causar fluctuaciones en las temperaturas de la bodega, es posible que la bodega no alcance la temperatura establecida o que deje de funcionar.

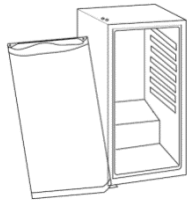
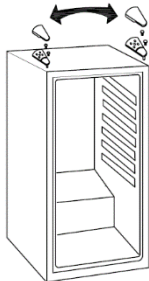
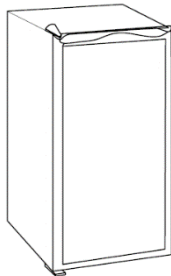
F. Cambio en la orientación de la puerta:

La puerta puede ser de apertura derecha o izquierda. Cambie la puerta siguiendo las instrucciones a continuación.

Hacer este cambio requiere 2 personas.

Instrucciones para cambiar la puerta "colgada a la derecha" y volver a montarla para que esté "colgada a la izquierda":

1. Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. 2. Retire la cubierta superior de la bisagra. 3. Desenrosque la bisagra superior y retírela, luego retire la puerta levantándola suavemente.	
4. Desenrolle el pie derecho delantero por completo hasta que se desprenda. Retírelo. 5. Desenrosque la bisagra inferior y retírela.	
6. Coloque la bisagra inferior en el lado opuesto después de quitar el pie delantero y coloque la bisagra con los tornillos que acaba de quitar del lado derecho. 7. Substituya el pie en el lado izquierdo de la bodega con el pie ajustable quitado del lado right. Atornille el pie más pequeño en el lado derecho.	

8. Coloque la puerta en la bisagra inferior. Asegúrese de que la puerta de vidrio esté en posición vertical y se cierre fácilmente.	
9. Coloque la bisagra superior en el lado opuesto. 10. Coloque la puerta en la bodega, luego atornille libremente la bisagra sin apretar por completo.	
11 Una vez instalada la puerta, ajuste la bisagra apretando los tornillos hasta que la puerta esté en el lugar correcto. 12. Substituya la tapa superior de la bisagra.	

Nota: El sello de la puerta puede salir de su lugar al cambiar la puerta. Si nota espacios entre el sello y el marco de la bodega cuando la puerta está cerrada, tire cuidadosamente del sello para cerrar estas aberturas. El posicionamiento correcto del sello es importante para garantizar que la bodega sea impermeable.



Espere 24 horas antes de comenzar su bodega.

Te recomendamos que dejes tu bodega en posición vertical, la limpies con agua jabonosa y la dejes abierta para eliminar los olores residuales.

Recomendaciones:

- Coloque la bodega en un lugar fresco lejos de la luz solar y las fuentes de calor.
- Ciertos parámetros como la temperatura ambiente, el tiempo de apertura de las puertas o el número de botellas almacenadas en su interior podrían afectar a la temperatura interna de su bodega. We recomendamos que compruebe la temperatura interna regularmente y ajustarla si es necesario.
- No cubra los conductos de ventilación.

Ruido de funcionamiento:

Para alcanzar la temperatura deseada, esta bodega, como todas las bodegas con sistemas de refrigeración del compresor, puede producir ruidos ciertos, que son ruidos de funcionamiento normales.

- Ruido de gorjeo: causado por el gas refrigerante que circula en el área de refrigeración de la unidad.
- Ruido de agrietamiento: resultante de la contracción y expansión del gas para producir el frío.

La percepción del ruido por parte del individuo está directamente relacionada con el entorno en el que se encuentra la bodega. El ruido en el funcionamiento normal no es una causa de la aplicación de la garantía.

A. Cargando su bodega

- Puedes cargar y nuestras botellas devino en filas simples o dobles.
- Para la carga, tome nota de lo siguiente: si no tiene suficientes botellas para llenar completamente su bodega, lo mejor es distribuir la carga sobre toda la altura de la bodega para evitar un desequilibrio térmico en la parte superior o inferior de la bodega.
- La distribución equilibrada de botellas a lo largo de la altura de la bodega es la forma más eficiente de utilizarla energía del aparato.
- La capacidad de la botella se expresa en botellas del tipo "Burdeos". Si se almacenan botellas más grandes, o si se utilizan estantes adicionales, se reduce la capacidad máxima de la botella.
- Para acomodar el tipo más grande de botella o aumentar la capacidad de la bodega apilando las botellas cuando sea necesario, los estantes deben ser retirados o movidos (ver párrafo sobre estantes ajustables).
- Mantenga un espacio entre el fondo de la bodega y las botellas para permitir que el aire fluya. Al igual que en una bodega subterránea, la circulación de aire es importante para una temperatura homogénea dentro de su bodega.

Esto también reducirá el consumo de energía.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA TEMPERATURA DE SERVICIO DEL VINO

Su bodega ha sido diseñada para permitirle establecer la temperatura de servicio deseada de su vino. Cada variedad de vino se sirve a una temperatura ideal diferente.

La temperatura de la bodega es ajustable de 5-20 °C. A menos que el productor de vino diga que recomienda una temperatura diferente para su vino en particular, el champán debe servirse a 7 ° C, el vino blanco debe servirse a 12 ° C y el vino tinto debe servirse a 18 ° C (consulte la tabla de recomendaciones "Temperatura de servicio del vino").

Algunos vinos se pueden servir jóvenes (2 a 3 años), mientras que los suyos están mucho mejor envejecidos (10 años y más). Cada vino alcanza su punto máximo a una edad diferente. Compruebe la edad ideal para beber su vino con su comerciante de vinos.

TIPOS DE AJUSTE: Tenga en cuenta que dependiendo de dónde se mantenga su bodega, con qué frecuencia la puerta está abierta, el ambiente templado y la carga, el tiempo necesario para llegar al conjunto templado varía. Por lo general, la bodega tarda unas 24 horas en alcanzar la temperatura deseada e indicar una temperatura estable en la pantalla digital. La temperatura displayed cambiará cuando se ajuste la temperatura deseada o siempre que se añada un gran número de botellas a la bodega.

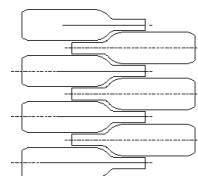
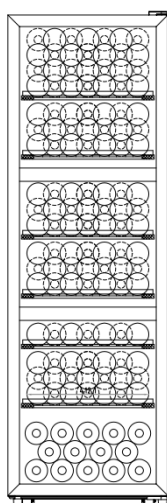
B. Plan de carga

Su bodega puede acomodar hasta 133 botellas, de tipo burdeos ligero, con una pila basada en tres estantes.

 Mientras carga varios niveles de botellas en el mismo estante, guarde suavemente sus botellas en la 1ª fila para evitar que choquen con la 2ª fila. Guarde las botellas en una "cabeza a cola" - cruzando el cuello y la parte inferior de cada botella, para que pueda acercarse a la capacidad máxima indicada.

Si almacena botellas más grandes o agrega un estante para acceder más fácilmente a sus botellas, la capacidad de almacenamiento se reducirá.

La forma en que carga su bodega y el número de estantes, determina la capacidad. A continuación encontrará un diagrama explicativo para la carga (capacidad con carga "cabeza a cola"):



El ventilador interior ayuda a mantener la temperatura constante en toda la bodega. La puerta de la bodega no debe mantenerse abierta durante largos períodos de tiempo, ya que afectará a la capacidad de la bodega para mantenerse fresco.

Esta bodega es una bodega multizona que le permite ajustar la temperatura de cada compartimento de forma independiente. Como el vino se sirve mejor a diferentes temperaturas dependiendo del tipo de vino, puede almacenar varios tipos de vino en su bodega a sus temperaturas ideales siguiendo los ajustes de temperatura a continuación:

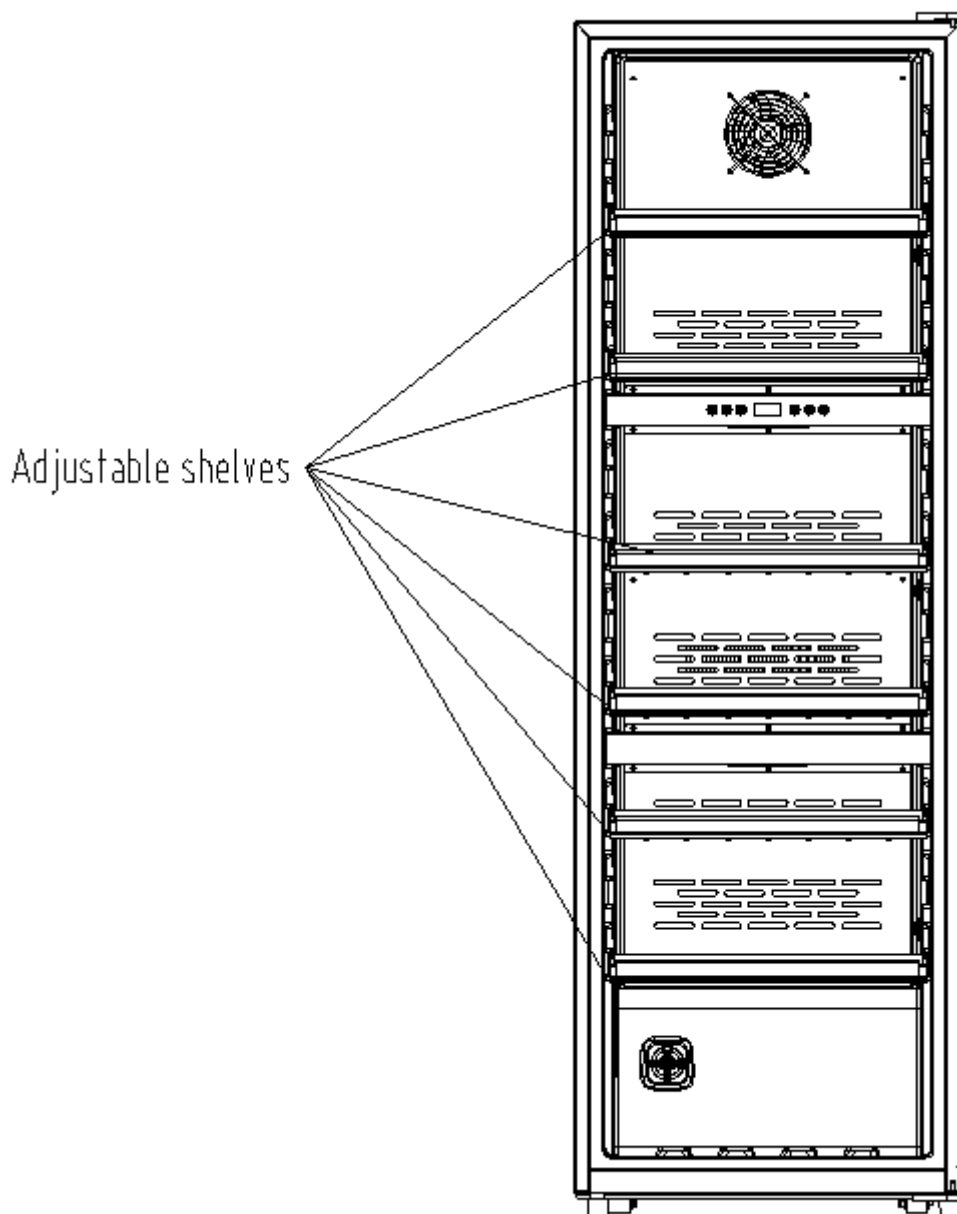
- Compartimento superior de la unidad (5-12°C): vinos rosado, champán y vinos blancos
- Compartimento medio de la unidad (8-12°C): vinos rosado, champán y vinos blancos
- Compartimento inferior de la unidad (de 12-20°C): vinos tintos



C. Estantes ajustables

Su bodega tiene 4 estantes ajustables, lo que le da la fuerza para apilar varias filas de botellas (el modelo en la parte inferior de la bodega permite que las botellas se apilen debajo del estante inferior).

Los estantes se pueden ajustar a diferentes espacios dependiendo de sus necesidades (tenga cuidado de no colocar botellas en el separador de zona de temperatura).

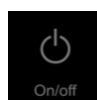
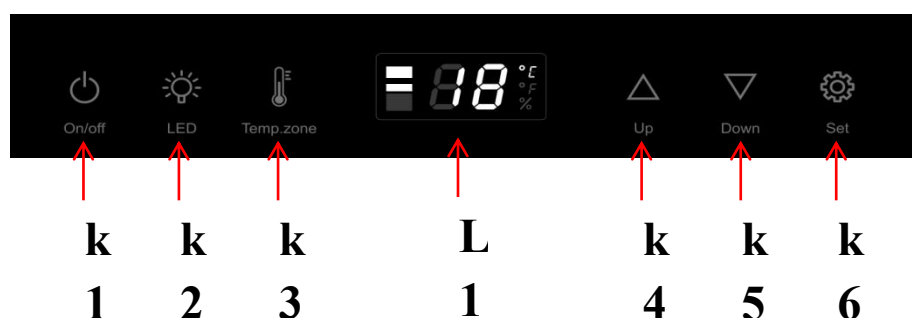


- Protección del sello de la puerta: Asegúrese de abrir la puerta por completo antes de retirar los estantes de sus rieles.
- No deslice varios estantes cargados hacia afuera, ya que puede hacer que las botellas se caigan o puede hacer que la bodega se incline hacia adelante.
- No cubra los estantes con material como papel de aluminio o placa de metal, ya que esto afectará el flujo de aire interno.
- No muevas tu celda de vinoar mientras está cargada de botellas. Esto podría distorsionar las paredes de la bodega y causar lesiones en la espalda.

D. Funciones y ajuste de temperatura

Tenga en cuenta que dependiendo de la configuración seleccionada y la carga, puede tomar 24 horas para que la celda de vinoar alcance la temperatura deseada.

- Enchufe el cable de alimentación a una fuente de alimentación adecuada.
- Ajuste el termostato para ajustar la temperatura con las teclas K4 y K5



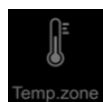
Encendido/Apagado

K1: Arranque o apague la bodega.



luz

K2: Este botón le permite encender / apagar la luz interior.



Seleccione el área de almacenamiento

K3: Zona superior, central o inferior (consulte la página 24 para ver los ajustes de temperatura recomendados)



Ver la temperatura por área seleccionada

L1: Visualización de temperatura

Zona superior: 5- 12 °C

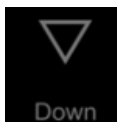
Zona media: 8-12 °C

Zona inferior: 12-20 °C



Aumentar la temperatura

K4: Presione el botón una vez, la pantalla LED parpadeará indicando la temperatura actual. Presione de nuevo para establecer la temperatura. 1 toque aumentará la temperatura en 1 grado. El parpadeo se detiene después de 5 segundos sin acción de su parte, y se registra la nueva temperatura solicitada. La pantalla LED muestra la temperatura real en el interior.



Disminuir la temperatura

K5: Presione el botón una vez, la pantalla LED parpadeará indicando la temperatura actual. Presione de nuevo para establecer la temperatura. 1 toque reducirá la temperatura en 1 grado. El parpadeo se detiene después de 5 segundos sin acción de su parte, y se registra la temperatura recién establecida. La pantalla LED muestra la temperatura interior real.



Configuración

Fahrenheit/Celsius

K6: Cambie la visualización de temperatura entre Fahrenheit / Celsius presionando el botón.

Hay dos ventiladores internos para el flujo de aire, sin embargo, las fluctuaciones de hasta 3 grados se exceptúan. La temperatura media en toda la bodega será de un máximo de 1,5°C de la temperatura solicitada (una vez transcurrido el tiempo suficiente para el enfriamiento). Una vez que se detecta una diferencia de temperatura de 3 °C por encima de la temperatura establecida, el ciclo de enfriamiento comenzará a reducir la temperatura por debajo de la temperatura establecida. Una vez que se alcanza la temperatura más fría, el enfriamiento se

detiene y se permite que la temperatura dentro de la bodega aumente lentamente. Este ciclo es continuo y da lugar a un rango muy pequeño de fluctuación constante.

El sensor de temperatura se coloca a mitad de camino por el compartimento y lee la temperatura instantáneamente. Se esperan pequeñas cantidades de desviación en la temperatura (menos de 6 °C).

Por favor, no abra la puerta con demasiada frecuencia, ya que esto interrumpirá el funcionamiento de los sensores de temperatura. La bodega ajusta automáticamente los niveles de humedad y condensación dentro de la bodega según sea necesario.

Atención

Cuando el sensor de temperatura está fallando debido a un corte de energía o un error, aparece un código de error.

Problema de temperatura interna E1

Problema de temperatura ambiente E2

Problema de comunicación CE

E. Temperaturas de servicio del vino:

La siguiente tabla muestra las temperaturas de servicio recomendadas para diferentes vinos.

vino	Temperatura recomendada
Champán, espumoso	6 °C
Blanco: Sémillon, Sauvignon Blanc	°C 8
Vintage Champagne	°C 10
Blanco seco: Chardonnay	10 °C
Blanco seco: Gewürztraminer, Riesling, Pinot gris	°C 10
Blanco dulce cosechado tarde: Sauternes, Barsac, Monbazillac	10°C

Beaujolais	13°C
Vino blanco dulce: Sauternes...	°C 14
Chardonnay blanco vintage	14 °C
Pinot Noir Rojo,	°C 16
Garnacha roja, Syrah	°C 16
Pinot Noir rojo vintage	18°C
Otros vinos tintos	Temperatura no superior a 20°C

Para llevar el vino a la temperatura de servicio, se recomienda colocarlo en su bodega al menos 48 horas antes de servirlo, y descorchar o airear unos minutos antes de la degustación.

F. Corte de energía



En el caso de un corte de energía, todos los ajustes de temperatura se conservarán automáticamente, a menos que cambie la configuración del termostato.

Un corte de energía de una o dos horas no afectará la temperatura de su bodega. Para evitar un cambio repentino de temperatura cuando la fuente de alimentación está apagada, debe evitar abrir la puerta. En el caso de un corte prolongado, se deben encontrar alternativas de almacenamiento para conservar su vino.



Si planea apagar temporalmente la energía eléctrica o si hay un corte de energía programado por proveedor de energía, es imperativo desconectar la toma de corriente en lugar de apagar su medidor de energía. Un apagado repentino de la corriente podría dañar la tabla madre en su bodega.

A. Descongelación

Su bodega está diseñada con un sistema de descongelación "natural". Cuando se apaga el motor, las superficies refrigeradas de la bodega se descongelan automáticamente. El agua de deshielo desciende a un recipiente de drenaje cerca del compresor en la parte posterior de la bodega. Esta agua es evaporada por el calor producido por el compresor.



Importante: Mantenga el desagüe y la canaleta limpios para evitar que se obstruya y que el agua fluya dentro de la bodega.

B. Limpieza



Antes de limpiar o reiniciar, desconecte en el enchufe.

Nunca use productos abrasivos o esponjas con raspadores para limpiar dentro o fuera de su dispositivo.

- Retire todos los accesorios (por ejemplo, estantes, tanque de agua). Lávelos con agua tibia con un detergente suave e inodoro (un líquido para platos sin aroma, por ejemplo), enjuáguelos con agua que contenga lejía y séquelos bien.
- Lave las paredes interiores de la misma manera; tener especial cuidado con los estantes.
- Lave el sello de la puerta sin dejar de limpiar también debajo del sello de la puerta.
- Vuelva a conectar el dispositivo y vuelva a ponerlo en funcionamiento.

Ocasionalmente, desempolvar el condensador en la parte posterior de la unidad; una acumulación de polvo podría reducir el rendimiento de la unidad.

En ciertas épocas del año, puede ocurrir condensación en la puerta. Si esto sucede, limpie el agua de la puerta y evite abrir la puerta de la bodega a menudo, ya que esto amplifica la diferencia entre el interior de la bodega y la temperatura ambiente.

En caso de ausencia prolongada, vacíe y limpie el aparato; mantenga la puerta entreabierto mientras dure el no uso.



¡importante!

Cuando no se utilice la bodega:

- Desconecte el dispositivo.
- Quite todos los objetos dentro.
- Limpie y seque el espacio interior de la bodega según las instrucciones anteriores.
- Deje la puerta ligeramente entreabierto para evitar el moho.

VII SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Algunos problemas se pueden resolver fácilmente. Antes de utilizar el servicio postventa o un reparador, consulte la siguiente tabla:

problema	POSIBLES CAUSAS
La bodega no funciona.	La bodega no está enchufada o apagada El disyuntor se activa o el fusible se daña. Compruebe si la toma de corriente está alimentada conectando otro aparato eléctrico.
La bodega no es lo suficientemente fría.	Compruebe la configuración de temperatura. Una temperatura ambiente alta puede requerir un ajuste más bajo. La puerta se abre con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. El sello de la puerta no está colocado correctamente.
El compresor funciona y sale a menudo.	La temperatura ambiente es más cálida de lo normal. Se ha añadido una gran cantidad de botellas a la bodega. La puerta se abre con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. El control de temperatura no está definido correctamente. El sello de la puerta no está colocado correctamente.

La luz no funciona.	El zócalo no está enchufado. El disyuntor se ha apagado o un fusible está dañado. El botón de iluminación está atascado en "OFF".
vibración.	La bodega puede no estar nivelado.
La bodega parece estar haciendo demasiado ruido.	El chirrido o el golpe pueden provenir de la circulación del gas refrigerante, que es normal. Al final del ciclo, el compresor emite un ruido causado por el paso del refrigerante a su bodega. La contracción y expansión del gas dentro de las paredes puede emitir sis y crepitaciones. La bodega no está nivelada, compruebe la configuración de los pies.
La puerta no se cierra correctamente.	La puerta se invirtió y no se reinstalló correctamente. El sello es defectuoso (el imán o el caucho está alterado). Los estantes bloquean el cierre de la puerta.

Si su bodega no parece estar funcionando normalmente, desconecte el dispositivo durante unos minutos y, a continuación, vuelva a conectarlo para restablecer la bodega.

Cualquier servicio o reparación en el proceso de refrigeración debe ser realizado por un profesional con licencia que tendrá que llevar a cabo una inspección del circuito de refrigeración.

Del mismo modo, cualquier servicio o reparación en el circuito eléctrico debe ser realizado por un electricista calificado.

Nota: Cualquier reparación por parte de un técnico sin licencia resultará en la cancelación de la garantía.

VIII GARANTÍA

EXCLUSIONES DE GARANTÍA

La garantía no cubre las partes de desgaste del producto, ni los problemas o daños resultantes de:

- (1) deterioro superficial debido al desgaste normal del producto.
- (2) defectos o deterioros debidos al contacto del producto con alimentos o líquidos, y debido a la corrosión causada por el óxido.
- (3) cualquier incidente no autorizado, abuso, uso indebido, modificación, desmontaje o reparación.
- (4) cualquier operación de mantenimiento inadecuada, uso no conforme del producto o conexión a un voltaje correcto.
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante.



Se renunciará a la garantía si se elimina la placa de clasificación y/o el número de serie del producto.

IX PRECAUCIÓN

Para obtener más información sobre cómo deshacerse de su bodega, puede ponerse en contacto con su gobierno local o regional. Los productos electrónicos que no han sido clasificados selectivamente son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas

Esta bodega contiene agentes espumantes inflamables.

Al final de la vida útil de su producto, debe desecharse en un lugar adecuado, capaz de reciclar refrigeradores, congeladores y bodegas. Para ello, póngase en contacto con su consejo local.

En ningún caso se debe disponer de esta bodega durante las recogidas en la acera.

PROCEDIMIENTO EN CASO DE AVERÍA DE UN PRODUCTO INFINITON

Estimados clientes, para solicitar la asistencia técnica o reparación de su producto Infiniton, disponen de nuestra página web, funcionando las 24 horas al día y 7 días a la semana:

<https://www.infiniton.es/asistencia-tecnica/>



- Gama Blanca: [rmablanca.infiniton.es](https://www.infiniton.es/asistencia-tecnica/rmablanca)
- Gama Marrón: [rma.infiniton.es](https://www.infiniton.es/asistencia-tecnica/rma)

Alternativamente, si lo desean, pueden solicitar la asistencia técnica vía correo electrónico:

- Gama Blanca: rmablanca@infiniton.es
- Gama Marrón: rma@infiniton.es

Para agilizar todos los trámites, **siempre se deben de indicar los siguientes datos:**

- Nombre y apellidos
- Teléfono 1
- Teléfono 2
- Dirección completa
- Código postal
- Población
- Marca
- Modelo del producto
- Número de serie
- Avería que presenta el producto

Si lo desean, pueden solicitar la asistencia técnica a través del número 902 676 518 ó 958 087 169, **disponible únicamente para los productos de gama blanca** (a excepto microondas de libre instalación).

INFINITON

WINE COOLER



INSTRUCTION MANUAL

Model No.: WFL-284

In the interest of your safety and to ensure the correct use, before installing and first using the appliance, read this user manual carefully, including its hints and warnings. To avoid unnecessary mistakes and accidents, it is important to ensure that all people using the appliance are thoroughly familiar with its operation and safety features. Save these instructions and make sure that they remain with the appliance if it is moved or sold, so that everyone using it through its life will be properly informed on appliance use and safety.

For the safety of life and property keep the precautions of these user's instructions as the manufacturer is not responsible for damages caused by omission.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload this appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Keep all packaging well away from children. There is risk of suffocation.

- If you are discarding the appliance pull the plug out of the socket, cut the connection cable (as close to the appliance as you can) and remove the door to prevent playing children to suffer electric shock or to close themselves into it.
- If this appliance featuring magnetic door seals is to replace an older appliance having a spring lock (latch) on the door or lid, be sure to make that spring lock unusable before you discard the old appliance. This will prevent it from becoming a death trap for a child.

General safety

 **WARNING!** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

 **WARNING!** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

 **WARNING!** Do not damage the refrigerant circuit.

 **WARNING!** Do not use other electrical appliances (such as ice cream makers) inside of refrigerating appliances, unless they are approved for this purpose by the manufacture.

 **WARNING!** Do not touch the light bulb if it has been on for a long period of time because it could be very hot.¹⁾

1) If there is a light in the compartment.

 **WARNING!** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

 **WARNING!** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power suppliers at the rear of the appliance.

- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- The refrigerant isobutane (R-600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable.
- During transportation and installation of the appliance, be certain that none of the components of the refrigerant circuit become damaged.
 - avoid open flames and sources of ignition
 - thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated
- It is dangerous to alter the specifications or modify this product in any way. Any damage to the cord may cause a short circuit, fire and/or electric shock.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.

 **WARNING!** Any electrical components (plug, power cord, compressor and etc.) must be replaced by a certified service agent or qualified service personnel.

 **WARNING!** The light bulb supplied with this appliance is a “special use lamp bulb” usable only with the appliance supplied. This “special use lamp” is not usable for domestic lighting.¹⁾

- Power cord must not be lengthened.
- Make sure that the power plug is not squashed or damaged by the back of the appliance. A squashed or damaged power plug may overheat and cause a fire.
- Make sure that you can come to the mains plug of the appliance.
- Do not pull the mains cable.
- If the power plug socket is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire.
- You must not operate the appliance without the lamp.
- This appliance is heavy. Care should be taken when moving it.
- Do not remove nor touch items from the freezer compartment if you hands are damp/wet, as this could cause skin abrasions or frost/freezer burns.
- Avoid prolonged exposure of the appliance to direct sunlight.

Daily use

- Do not put hot on the plastic parts in the appliance.
- Do not place food products directly against the rear wall.

1) If there is a light in the compartment.

- Frozen food must not be re-frozen once it has been thawed out.¹⁾
- Store pre-packed frozen food in accordance with the frozen food manufacturer's instructions.¹⁾
- Appliance's manufacturer's storage recommendations should be strictly adhered to. Refer to relevant instructions.
- Do not place carbonated or fizzy drinks in the freezer compartment as it creates pressure on the container, which may cause it to explode, resulting in damage to the appliance.¹⁾
- Ice lollies can cause frost burns if consumed straight from the appliance.¹⁾
- To avoid contamination of food, please respect the following instructions
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- Clean water tanks if they have not been used for 48h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments (if they are presented in the appliance) are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice-cream and making ice cubes.

¹⁾ If there is a freezer compartment.

²⁾ If there is a fresh-food storage compartment.

- One-, two- and three -star compartments (if they are presented in the appliance) are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Do not clean the appliance with metal objects.
- Do not use sharp objects to remove frost from the appliance. Use a plastic scraper.¹⁾
- Regularly examine the drain in the refrigerator for defrosted water. If necessary, clean the drain.
If the drain is blocked, water will collect in the bottom of the appliance.²⁾

Installation

Important! For electrical connection carefully follow the instructions given in specific paragraphs.

- Unpack the appliance and check if there are damages on it. Do not connect the appliance if it is damaged. Report possible damages immediately to the place you bought it. In that case retain packing.

1) If there is a freezer compartment.

2) If there is a fresh-food storage compartment.

Safety information



- It is advisable to wait at least four hours before connecting the appliance to allow the oil to flow back in the compressor.
- Adequate air circulation should be around the appliance, lacking this leads to overheating. To achieve sufficient ventilation follow the instructions relevant to installation.
- Wherever possible the spacers of the product should be against a wall to avoid touching or catching warm parts (compressor, con-denser) to prevent possible burn.
- The appliance must not be located close to radiators or cookers.
- Make sure that the mains plug is accessible after the installation of the appliance.

Service

- Any electrical work required to do the servicing of the appliance should be carried out by a qualified electrician or competent person.
- This product must be serviced by an authorized Service Center, and only genuine spare parts must be used.

Energy saving

- Don't put hot food in the appliance;
- Don't pack food close together as this prevents air circulating;
- Make sure food don't touch the back of the compartment(s);

- If electricity goes off, don't open the door(s);
- Don't open the door(s) frequently;
- Don't keep the door(s) open for too long time;
- Don't set the thermostat on exceeding cold temperatures;
- Some accessories, such as drawers, can be removed to get larger storage volume and lower energy consumption.

Environment Protection

 This appliance does not contain gasses which could damage the ozone layer, in either its refrigerant circuit or insulation materials. The appliance shall not be discarded together with the urban refuse and rubbish. The insulation foam contains flammable gases: the appliance shall be disposed according to the appliance regulations to obtain from your local authorities. Avoid damaging the cooling unit, especially the heat exchanger. The materials used on this appliance marked by the symbol  are recyclable.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health,

which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging materials

The materials with the symbol are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection containers to recycle it.

Disposal of the appliance

1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Cut off the mains cable and discard it.



 **WARNING!** During using, service and disposal the appliance, please pay attention to symbol similar as left side, which is located on rear of appliance (rear panel or compressor) and with yellow or orange color.

It's risk of fire warning symbol. There are flammable materials in refrigerant pipes and compressor.

Please be far away fire source during using, service and disposal.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS AND ADVICE

Please read this user guide carefully and in full before installing and using the wine cellar.

It is important that this guide is kept with the wine cellar for future reference.

If the wine cellar is given to another person, make sure the user guide follows the wine cellar so that the new owner can properly install and use the wine cellar.



Please recycle. At the end of the product's life, consider bringing it to a collection point or drop it off at a recycling centre near your home.

The meaning of these symbols in this user guide is outlined below.

	Important information about your personal safety and how to avoid damaging the wine cellar.
	General information and advice
	Environmental information
	Fire risk
	Risk of electric shock

GENERAL SAFETY



For your safety and the safety of others, please read these safety instructions carefully before installing and using your wine cellar.

- This wine cellar is intended for domestic use or in similar settings such as:
 - kitchen areas in an office or other business environments; and
 - hotels (for guest use), motels and other residential environments.
- This wine cellar should not be used for commercial or industrial purposes or for any purpose other than the one for which it was designed. This wine cellar is intended for wine storage.
- Do not use outdoors.
- Make sure the voltage on the product matches your power supply before plugging it in.
- Check the condition of your wine cellar regularly. Do not use the device if it is damaged.
- Always unplug the wine cellar at the power socket before cleaning the unit; defrosting it; changing the lighting lamp (when it is replaceable); moving the wine cellar or cleaning the ground under the wine cellar.
- Do not remove the electrical socket by pulling on the cord. To remove it, hold the plug and carefully remove it from the wall socket.

WARNING: Do not dismantle or otherwise damage the refrigeration system.

WARNING: Fire hazard. Contains refrigerant gas.



- The refrigerant gas contained in this device is isobutane (R600a). It is a flammable gas. When transporting and installing the unit, be careful not to damage any part of the refrigeration system.
- Do not use anything sharp to defrost the device.
- Do not use any electrical appliance inside the wine cellar.
- If the refrigeration system is damaged:
 - Do not use a flame near the device.
 - Avoid sparks - do not turn on an electrical appliance or electric lamp.
 - Immediately ventilate the room.

For your safety, follow these installation recommendations:

The room in which the wine cellar will be installed must be at least 1m³ per 8 grams of refrigerant gas. The amount of refrigerant gas contained in this wine cellar is shown in grams on the rating label at the back of the wine cellar.

CHILD SAFETY



This wine cellar may be used by children aged 8 years or older and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience or knowledge, if they are properly monitored, or if instructions on the safe use of the wine cellar have been given and if the risks involved have been appropriately assessed.

The wine cellar is not a toy. Children should be monitored to ensure proper use of the wine cellar.

Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.

CONNECTION

- Check the plug and power cord regularly for damage.
- Do not use the device if the power cord or socket is damaged.



WARNING: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or people of similar qualification to avoid danger.



ELECTRICAL SAFETY

- Do not connect the wine cellar to a power outlet that is not protected from overloads.
- Never use power boards with multiple sockets to connect the device.

WARNING: Do not immerse the cord in water, handle the electrical components or grip them with wet hands.

- The power socket to which the wine cellar is connected must be easily accessible, so it can be disconnected quickly in an emergency.
- Do not unplug the wine cellar by pulling on the cord and do not wrap the cord around the wine cellar.
- Turn the wine cellar off before unplugging the power cord from the socket.
- Always unplug the wine cellar before cleaning it.
- In the event of a fire, unplug the power cord if safe to do so or separate the unit from the area by another means before taking fire action.
- This wine cellar is not intended to be activated by an external timer, by a separate remote-control system or any other device that automatically switches on the device.
- If you do not use the device for a long period of time, please turn it off and unplug it from the power supply.
- Do not store explosive materials such as aerosol containers with a flammable thruster in this device.
- Any maintenance or repair of this device must be carried out by a licensed professional. Do not attempt to repair the device yourself.



WARNING: Danger of Electrocution

WARNING: The ventilation openings on the wine cellar's casing must remain uncovered. Be careful not to block them.

WARNING: Do not use mechanical devices inside the wine cellar.

WARNING: Do not dismantle or otherwise damage the refrigeration system.

WARNING: Do not use electrical appliances in the wine cellar, other than those recommended by the manufacturer.

INSTALLATION

- This wine cellar is heavy. Be careful when moving it.
- When transporting the wine cellar, be careful not to damage any part of the refrigeration system.
- Important! Leave your device vertical for 24 hours before plugging it in for the first time so the refrigerant gas can equalize.
- If your device has been horizontal during transport, wait 48 hours before turning it on.
- After installation, make sure the wine cellar is not resting on the power cable.

CLEANING

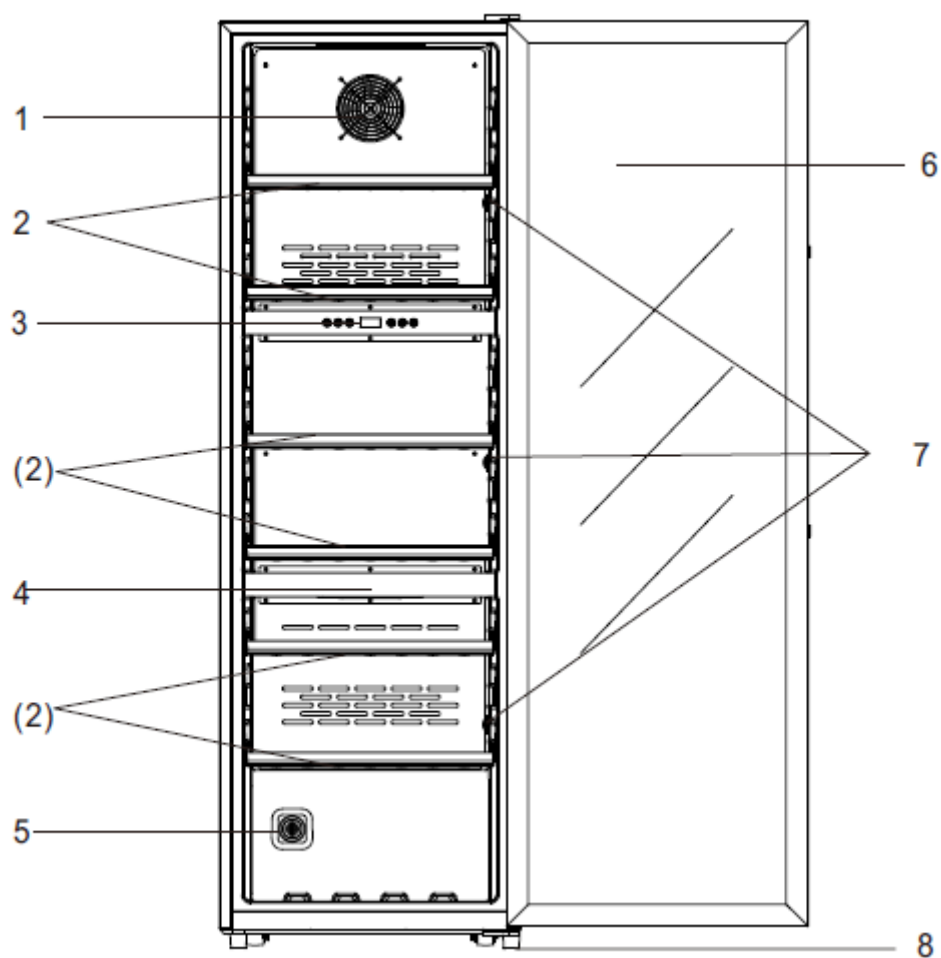
- Never clean the appliance with flammable products. The fumes could cause a fire or explosion.
- When it comes to the use, handling, cleaning and disposal of the device, refer to the following chapters of the user guide.

WARNING: Do not use electrical appliances to clean your wine cellar.

Summary

IMPORTANT SECURITY WARNINGS	Page 1
I DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	Page 9
II TECHNICAL CHARACTERISTICS	Page 10
III INSTALLATION	Page 12
A. Location	Page 13
B. Unpacking the device and discarding the packaging items	Page 13
C. Foot adjustment	Page 14
D. Before loading the wine cellar	Page 14
E. Ambient temperature	Page 14
F. Changing the orientation of the door	Page 15
IV BEFORE USE	Page 17
V USING THE wine cellar	Page 18
A. Loading your wine cellar	Page 18
B. Loading plan	Page 19
C. Adjustable shelves	Page 20
D. Functions and temperature setting	Page 22
E. Wine service temperature table	Page 24
F. Power outage	Page 25
VI MAINTENANCE AND CLEANING	Page 26
VII TROUBLESHOOTING	Page 28
VIII WARRANTY	Page 30
IX CAUTION	Page 31

I DESCRIPTION OF THE DEVICE

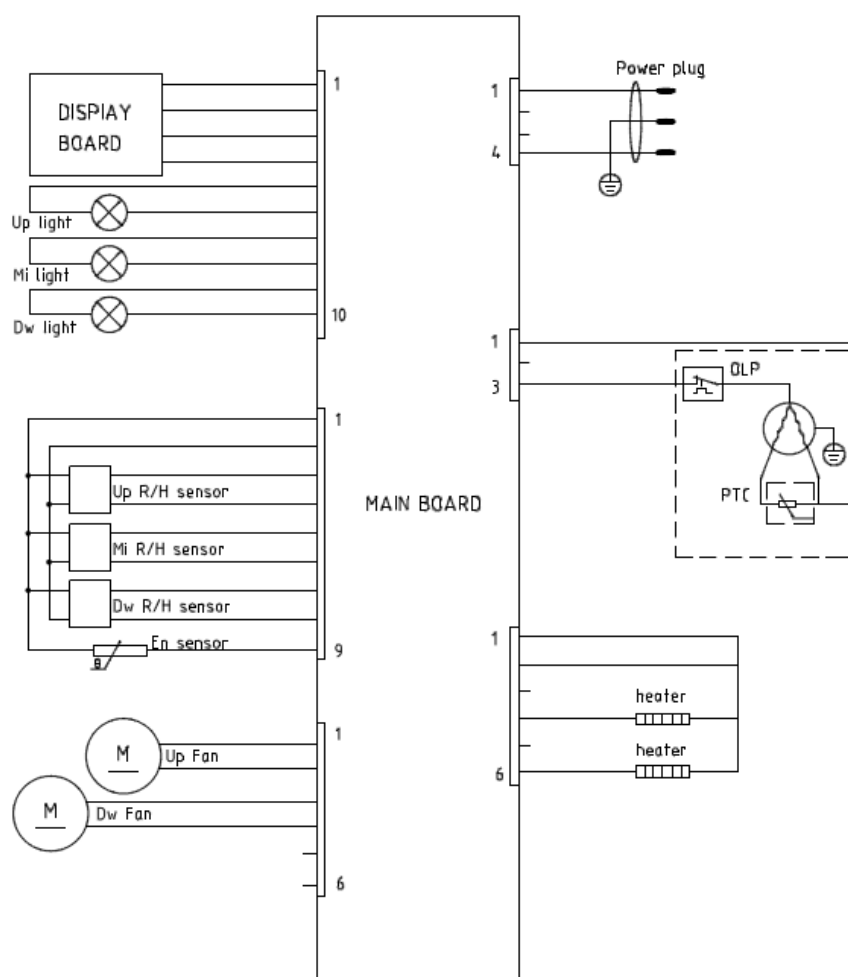


1. Fan
2. Shelves
3. Digital control panel & display
4. Splitter plate
5. Carbon filter(not applied)
6. Glass door
7. Temperature sensors
8. Adjustable foot

II TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model	WFL-284
Power supply	220-240 V
Electric current	2.0A
Power of the lamp	2W
Dimensions L x D x H	545 x 600 x1740mm
Net weight	55 kg
Type of installation	Free standing
Door orientation	Right (factory setting)

Electrical scheme



ENERGY-RELATED PRODUCT SHEET	
Model	WFL-284
Capacity (L)	285L
The coldest storage temperature setting that can be maintained continuously	5°C
Defrost	Automatic
Climate class	Climate class N/ST. This wine cellar is intended to be used in ambient temperatures of 16-38°C.
Noise(dB)	45
Integrable device	No
This device is intended only for the storage of wine	

III INSTALLATION

Recommendations:

The location you have selected for your wine cellar should:

- be well ventilated.
- be away from any source of heat and direct sunlight;
- not be frequently wet (e.g. laundry, bathroom);
- have a level floor;
- have a reliable electricity supply; and
- be away from the microwave. Some microwaves do not have a wave jamming shield so when the wine cellar is placed less than 1m from a microwave, the operation of the wine cellar can be affected.

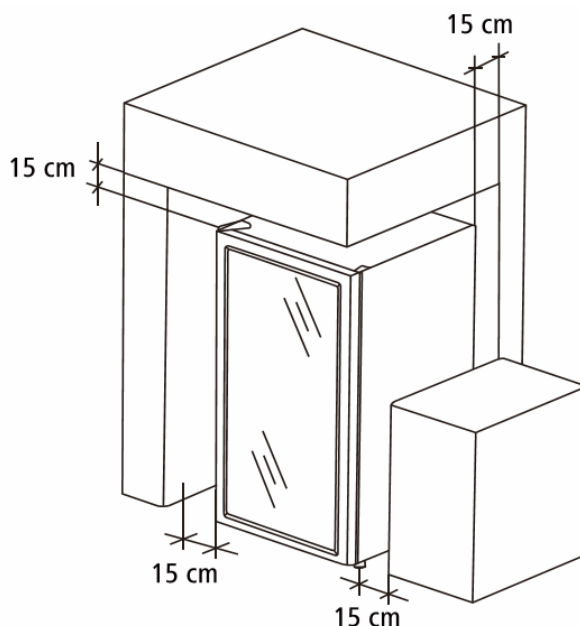
The wine cellar is designed for the N-ST climate class. Protect the device from heat (above 38 °C) and cold (below 16 °C), dust, moisture, flooding events and splashes.

- The wine cellar must be positioned so that the power socket remains accessible after installation.
- Unwind the power cord but do not plug it into the electricity supply immediately.
- Install your wine cellar in its final location before loading it. If the wine cellar is moved while loaded, the wine cellar walls may be permanently deformed.

IMPORTANT: Two people are required to properly and safely install the wine cellar.

A. Location

To ensure adequate ventilation of the wine cellar, allow a minimum of 15 cm between the wine cellar and the nearby walls as shown in the illustration below.



B Unpacking the age of the device and discarding the packaging elements.

 Remove all packaging, as well as protective elements inside the device's compartments, before turning it on.

 The carton and paper packaging are recyclable. Please dispose of paper packaging in recycling bins.

Materials bearing the symbol  are recyclable. Including: Polyethylene; Polystyrene; and Polypropylene. These materials can be recycled if you dispose of them in collection containers.

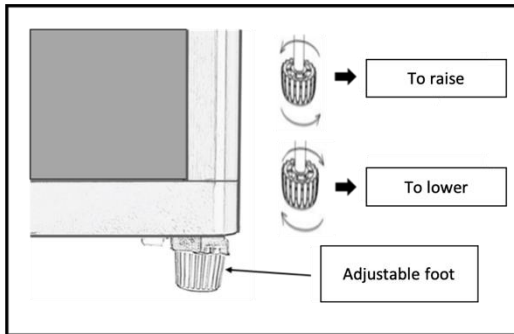
Other packaging items (e.g. fasteners) must be disposed of with household waste.

C. Foot adjustment

Your wine cellar is equipped with an adjustable foot to facilitate levelling.

It is recommended to adjust the front feet to level the wine cellar. Correctly levelled feet will limit noise and vibration of the wine cellar.

Turn the adjustable foot by hand (be careful not to jam your fingers).



- Turn the foot anti-clockwise to raise the level of the wine cellar

- Turn the foot clockwise to lower the level of the wine cellar

D. Before loading the wine cellar

- Levelling: The wine cellar must be levelled before loading your wine
- Stable floor: Place the wine cellar on a stable surface where the ground can support the loaded weight (1 full bottle usually weighs 1.3kg).

E. Ambient temperature

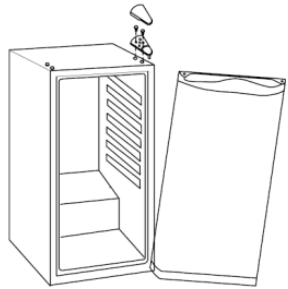
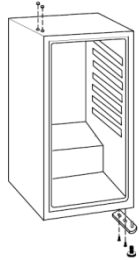
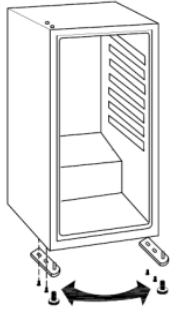
i The wine cellar should be placed in a room with temperatures between 16-38°C. If the ambient temperature is above or below the climatic class, the performance of the wine cellar will be impacted. Cold or warm temperatures can cause fluctuating wine cellar temperatures, the wine cellar may not reach the set temperature or may stop working.

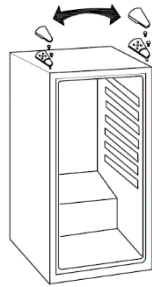
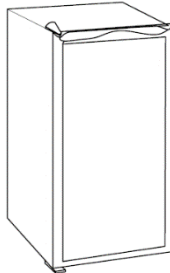
F. Change in the orientation of the door:

The door can be right or left opening. Change the door by following the instructions below.

Making this change requires 2 people.

Instructions for changing the "right-hung" door and reassembling it so it is "left-hung":

1. Unplug the power cord from the socket. 2. Remove the top hinge cover. 3. Unscrew the top hinge and remove it, then remove the door by gently lifting it.	
4. Unwind the front right foot completely until it comes off. Remove it. 5. Unscrew the lower hinge and remove it.	
6. Place the lower hinge on the opposite side after removing the front foot and attach the hinge with the screws you have just removed from the right side. 7. Replace the foot on the left side of the wine cellar with the adjustable foot removed from the right side. Screw the smaller foot onto the right side.	
8. Place the door on the lower hinge. Make sure the glass door is upright and closes easily.	

9. Place the top hinge on the opposite side. 10. Place the door on the wine cellar, then loosely screw the hinge without tightening completely.	
11 Once the door is installed, adjust the hinge by tightening the screws until the door is in the correct place. 12. Replace the top hinge cover.	

Note: The door seal may come out of its place when changing the door. If you notice gaps between the seal and the wine cellar frame when the door is closed, pull carefully on the seal to close these openings. The correct positioning of the seal is important to ensure the wine cellar is waterproof.



Wait 24 hours before starting your wine cellar.

We recommend that you leave your wine cellar upright, clean it with soapy water and leave it open to eliminate residual odours.

Recommendations:

- Place the wine cellar in a cool place away from sunlight and heat sources.
- Certain parameters such as room temperature, door opening time or the number of bottles stored inside could affect the internal temperature of your wine cellar. We recommend that you check the internal temperature regularly and adjust it if necessary.
- Do not cover the vents.

Operating noise:

To reach the desired temperature, this wine cellar, like all wine cellars with compressor cooling systems, can produce certain noises, which are normal operating noises.

- Gurgling noise: caused by the refrigerant gas circulating in the refrigeration area of the unit.
- Cracking noise: resulting from the contraction and expansion of the gas to produce the cold.

The perception of noise by the individual is directly related to the environment in which the wine cellar is located. Noise in normal operation is not a cause of the warranty's application.

A. Loading your wine cellar

- You can load your wine bottles in single or double rows.
- For loading, take note of the following: if you don't have enough bottles to completely fill your wine cellar, it's best to spread the load over the entire height of the wine cellar to avoid a thermal imbalance at the top or bottom of the wine cellar.
- The balanced distribution of bottles throughout the height of the wine cellar is the most efficient way to use the energy of the appliance.
- The bottle capacity is expressed in bottles of the "Bordeaux" type. If larger bottles are stored, or if additional shelves are used, the maximum bottle capacity is reduced.
- To accommodate the largest type of bottle or increase the capacity of the cellar by stacking the bottles when necessary, the shelves must be removed or moved (see paragraph adjustable shelves).
- Keep a gap between the bottom of the wine cellar and the bottles to allow air to flow. As in an underground wine cellar, air circulation is important for a homogeneous temperature inside your wine cellar.

This will also reduce energy consumption.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE SERVING TEMPERATURE OF WINE

Your wine cellar has been designed to allow you to set desired serving temperature of your wine. Each wine varietal is served at a different ideal temperature.

The temperature of the cellar is adjustable from 5-20 °C. Unless the wine producer says recommends a different temperature for your particular wine, champagne should be served at 7°C, white wine should be served at 12°C and red wine should be served at 18°C (see "Wine Service Temperature" recommendation table).

Some wines can be served young (2 to 3 years), while others are much better aged (10 years and older). Each wine peaks at a different age. Check the ideal drinking age for your wine with your wine merchant.

SETTINGTYPES: Please note that depending on where your wine cellar is kept, how often the door is open, the ambient temperate and the loading, the time taken to reach the set temperate varies. Usually, it takes about 24 hours for the wine cellar to reach the desired temperature and indicate a stable temperature on the digital display. The temperature displayed will change when the desired temperature is adjusted or whenever a large number of bottles are added to the wine cellar.

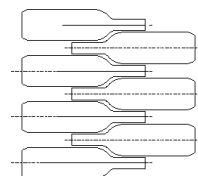
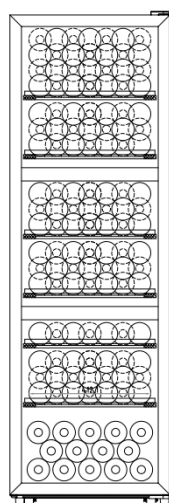
B. Loading plan

Your wine cellar can accommodate up to 133 bottles, of light Bordeaux type, with a stack based on three shelves.

 While loading several levels of bottles on the same shelf, please gently store your bottles in the 1st row to prevent them from colliding with the 2nd row. Store the bottles in a "head to tail" - crossing the neck and bottom of each bottle, so you can get close to the stated maximum capacity.

If you store larger bottles or add a shelf to more easily access your bottles, storage capacity will be reduced.

The way you load your wine cellar and the number of shelves, determines capacity. Below you will find an explanatory diagram for loading (capacity with load "head to tail"):



The indoor fan helps keep the temperature consistent throughout the wine cellar. The wine cellar door should not be kept open for long periods of time as it will impact the wine cellar's ability to remain cool.

This wine cellar is a multi-zone wine cellar which allows you to set the temperature of each compartment independently. As wine is best served at different temperatures depending on the type of wine, you can store multiple types of wine in your wine cellar at their ideal temperatures following the temperature settings below:

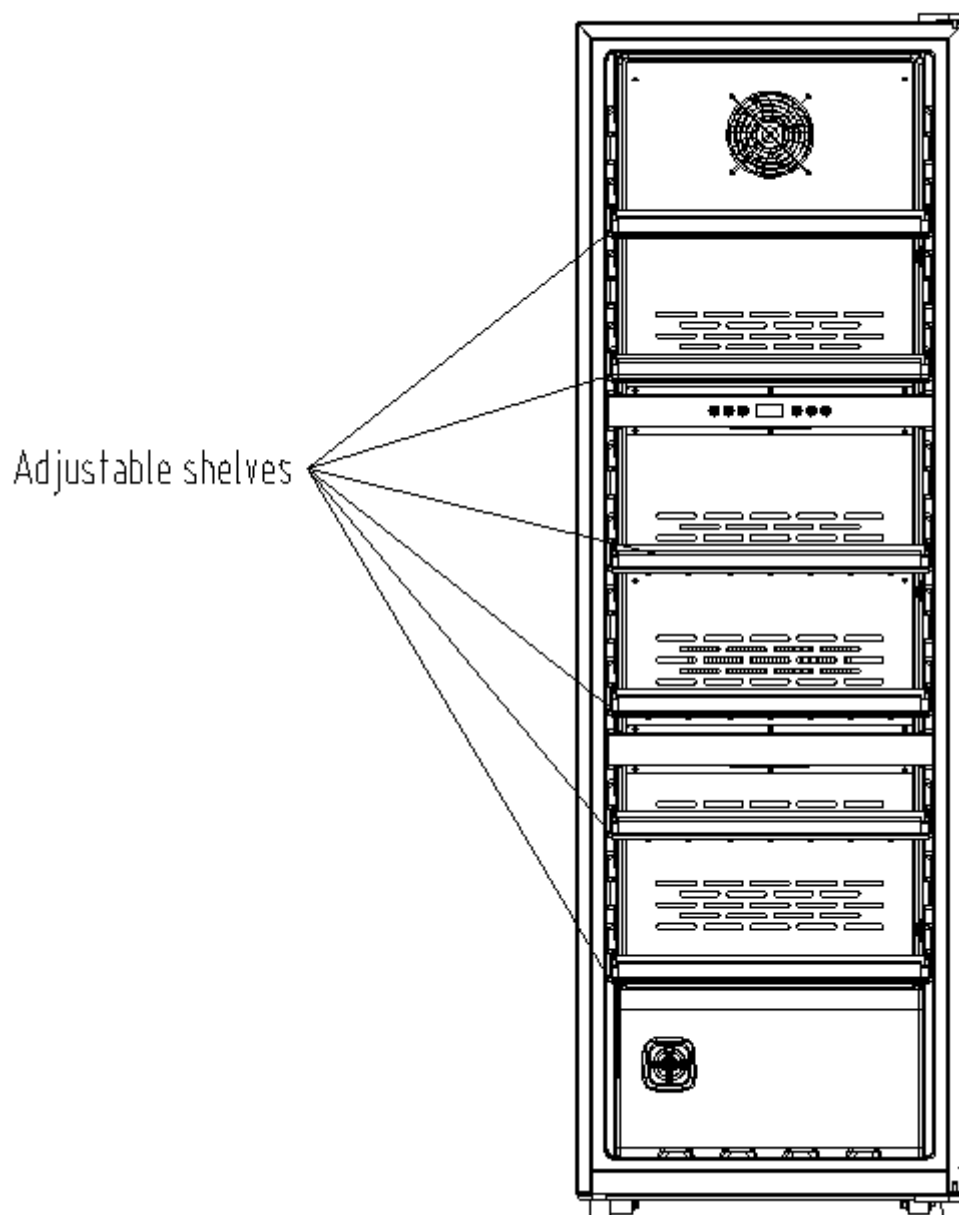
- Top compartment of the unit (5-12°C): **rose** wines, champagne and white wines
- Middle compartment of the unit (8-12°C): **rose** wines, champagne and white wines
- Bottom compartment of the unit (from 12-20°C): red wines



C. Adjustable shelves

Your wine cellar has 4 adjustable **shelves**, which gives the strength to stack several rows of bottles (the moulding at the bottom of the wine cellar allows bottles to be stacked underneath the bottom shelf).

The shelves can be adjusted to different spacings depending on your needs (be careful not to place bottles on the temperature zone separator).

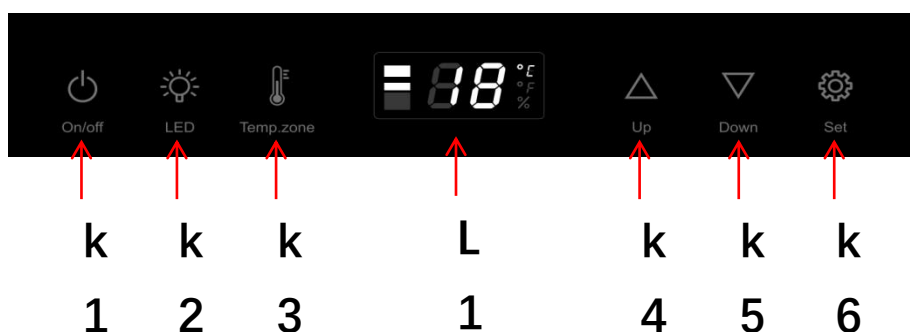


- Door seal protection: Ensure you open the door completely before removing shelves from their rails.
- Do not slide multiple loaded shelves outwards as it may cause bottles to fall or may cause the wine cellar to tip forward.
- Do not cover shelves with material like aluminum foil or metal plate as this will impact internal airflow.
- Do not move your wine cellar while it is loaded with bottles. This could distort the walls of the wine cellar and cause back injuries.

D. Functions and temperature setting

Please note that depending on the selected settings and the loading, it can take 24 hours for the wine cellar to reach the desired temperature.

- Plug the power cord into a suitable power supply.
- Set the thermostat to adjust the temperature using the K4 and K5 keys



On/Off

K1: Start or turn off the wine cellar.



Light

K2: This button allows you to turn on / off the inside light.



Select the storage area

K3: Top, central or bottom zone (refer to page 24 for recommended temperature settings)



View temperature by selected area

L1: Temperature display

Top zone: 5- 12 °C

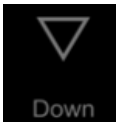
Middle zone: 8-12 °C

Bottom zone: 12-20 °C



Increase temperature

K4: Press the button once, the LED display will flash indicating the current temperature. Press again to set the temperature. 1 touch will increase the temperature by 1 degree. The blink stops after 5 seconds without action on your part, and the new temperature requested is recorded. The LED display then shows the actual temperature inside.



Decrease temperature

K5: Press the button once, the LED display will flash indicating the current temperature. Press again to set the temperature. 1 touch will reduce the temperature by 1 degree. The blink stops after 5 seconds without action on your part, and the newly set temperature is recorded. The LED display then shows the actual inside temperature.



Settings

Fahrenheit/Celsius

K6: Switch the temperature display between Fahrenheit/Celsius by pressing the button.

There are two internal fans for airflow however fluctuations of up to 3 degrees is expected. The average temperature throughout the wine cellar will be a maximum of 1.5°C of the requested temperature (once sufficient time for cooling has passed). Once a temperature difference of 3°C above the set temperature is detected, the cooling cycle will start to bring

the temperature down to below the set temperature. Once the cooler temperature is reached, the cooling stops and the temperature inside the wine cellar is allowed to slowly increase. This cycle is continuous and results in a very small range of constant fluctuation.

The temperature sensor is placed halfway down the compartment and reads the temperature instantaneously. Small amounts of deviation in temperature is expected (less than 6°C).

Please do not open the door too often as this will disrupt the operation of the temperature sensors. The wine cellar automatically adjusts moisture and condensation levels within the wine cellar as required.

Attention

When the temperature sensor is failing due to power outage or bug, an error code appears.

E1 internal temperature problem

E2 ambient temperature problem

CE communication problem

E. Wine service temperatures:

The table below shows the recommended serving temperatures for different wine.

Wine	Recommended temperature
Champagne, sparkling	6 °C
White: Sémillon, Sauvignon Blanc	8 °C
Vintage Champagne	10 °C
Dry white: Chardonnay	10 °C
Dry white: Gewürztraminer, Riesling, Pinot gris	10 °C

Sweet late harvested white: Sauternes, Barsac, Monbazillac	10°C
Beaujolais	13°C
Sweet white wine: Sauternes...	14 °C
White Chardonnay vintage	14 °C
Pinot Noir Red,	16 °C
Red Grenache, Syrah	16 °C
Red vintage Pinot Noir	18°C
Other red wines	Temperature not exceeding 20°C

To bring the wine to the serving temperature, it is recommended to place it in your wine cellar at least 48 hours before serving, and uncork or aerate a few minutes before tasting.

F. Power outage



In the event of a power outage, all temperature settings will be automatically preserved, unless you change the thermostat setting.

A power outage of an hour or two will not affect the temperature of your wine cellar. To avoid a sudden change in temperature when the power supply is turned off, you should avoid opening the door. In the event of a prolonged cut, storage alternatives must be found to preserve your wine.



If you plan to temporarily shut off the electrical power or if there is a power outage scheduled by your power provider, it is imperative to disconnect the power socket rather than have your power meter shut down. A sudden shutdown of the current could damage the mother board in your wine cellar.

A. Defrosting

Your wine cellar is designed with a "natural" defrosting system. When the engine is shut down, the refrigerated surfaces of the wine cellar automatically defrost. The de-icing water descends into a drainage container near the compressor at the back of the wine cellar. This water is evaporated by the heat produced by the compressor.



Important: Keep the drain and gutter clean to prevent it to clog and water to flow inside the wine cellar.

B. Cleaning



Before cleaning or restarting, unplug at the socket.

Never use abrasive products or sponges with scrapers for cleaning inside or outside your device.

- Remove all accessories (e.g. shelves, water tank). Wash them with lukewarm water with a mild, odorless detergent (an unscented dish liquid, for example), rinse with water containing bleach and dry thoroughly.
- Wash the interior walls in the same way; take special care of the shelves.
- Wash the door seal without omitting to clean also under the door seal.
- Reconnect the device and get it back into operation.

Occasionally, dust the condenser at the back of the unit; a build-up of dust could reduce the performance of the unit.

At certain times of the year, condensation on the door may occur. If this happens, wipe the water from the door and avoid opening the door of the wine cellar often as this amplifies the difference between the inside of the wine cellar and the ambient temperature.

In case of prolonged absence, empty and clean the appliance; keep the door ajar for the duration of non-use.



Important!

When the wine cellar is not used:

- Unplug the appliance.
- Remove all objects inside.
- Clean and dry the interior space of the wine cellar per the above instructions.
- Leave the door slightly ajar to avoid mold.

VII TROUBLESHOOTING

Some issues can be easily resolved. Before using after-sales service or a repairman, please see the following table:

Problem	POSSIBLE CAUSES
The wine cellar doesn't work.	The wine cellar is not plugged in or it is switched off The circuit breaker is triggered, or the fuse is damaged. Check to see if the power outlet is powered by connecting another electrical appliance.
The wine cellar is not cold enough.	Check the temperature setting. A high ambient temperature may require a lower setting. The door is opened too often. The door is not completely closed. The door seal is not properly positioned.
The compressor works and goes out often.	The room temperature is warmer than normal. A large quantity of bottles has been added to the wine cellar. The door is opened too often. The door is not completely closed. Temperature control is not properly defined. The door seal is not properly positioned.

The light doesn't work.	The socket is not plugged in. The circuit breaker has gone off or a fuse is damaged. The lighting button is stuck on "OFF."
Vibration.	The wine cellar may not be level.
The wine cellar seems to be making too much noise.	Squeaking or slamming may come from the circulation of the refrigerant gas, which is normal. At the end of the cycle, the compressor emits a noise caused by the passage of the refrigerant into your wine cellar. The contraction and expansion of the gas inside the walls can emit hissing and crackling. The wine cellar is not level, check the setting of the feet.
The door doesn't close properly.	The door was reversed and not properly reinstalled. The seal is defective (the magnet or rubber is altered). The shelves block the door closure.

If your wine cellar doesn't seem to be working normally, unplug the device for a few minutes, then plug it again to reset the wine cellar.

Any service or repair on the cooling process must be carried out by a licensed professional who will have to carry out an inspection of the refrigeration circuit.

Similarly, any service or repairs on the electrical circuit must be carried out by a qualified electrician.

Note: Any repair by an unlicensed technician will result in cancellation of the warranty.

VIII WARRANTY

WARRANTY EXCLUSIONS

The warranty does not cover the wear parts of the product, or the problems or damage resulting from:

- (1) superficial deterioration due to normal wear and tear of the product.
- (2) defects or deteriorations due to the product's contact with food or liquids, and due to corrosion caused by rust.
- (3) any unauthorized incident, abuse, improper use, modification, dismantling or repair.
- (4) any improper maintenance operation, non-compliant use of the product or connection to an incorrect voltage.
- (5) any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer.



The warranty will be waived if the rating plate and/or serial number of the product is removed.

IX CAUTION

For more information about disposing of your wine cellar, you can contact your local or regional government. Electronic products that have not been selectively sorted are potentially hazardous to the environment and human health due to the presence of hazardous substances

This wine cellar contains flammable foaming agents.

At the end of your product life, it must be disposed of in an appropriate location, capable of recycling refrigerators, freezers, and wine cellars. To do this contact your local council.

Under no circumstances should you dispose of this wine cellar during curbside collections.

PROCEDURE IN CASE OF FAILURE OF AN INFINITON PRODUCT

Dear customers, to request technical assistance or repair of your Infiniton product, you have our website, operating 24 hours a day and 7 days a week:

<https://www.infiniton.es/asistencia-tecnica/>



- Gama Blanca: [rmablanca.infiniton.es](https://www.infiniton.es/rmablanca)
- Gama Marrón: [rma.infiniton.es](https://www.infiniton.es/rma)

Alternatively, if they wish, they can request technical assistance via email:

- Gama Blanca: rmablanca@infiniton.es
- Gama Marrón: rma@infiniton.es

To streamline all procedures, **the following information should always be indicated:**

- Name and surname
- Telephone 1
- Telephone 2
- Full address
- Postal Code
- Population
- Brand
- Product model
- Serial number
- Failure presented by the product

If they wish, they can request technical assistance through the number 902 676 518 or 958 087 169, available only for white range products (except for free-standing microwaves).

INFINITON

VINOTECA



MANUAL DE INSTRUÇÕES

Modelo No.: WFL-284

Para sua segurança e para garantir o uso adequado, antes de instalar e usar o dispositivo pela primeira vez, leia atentamente este manual do usuário, incluindo conselhos e avisos. Para evitar erros e acidentes desnecessários, é importante certificar-se de que todos que usam o dispositivo estejam completamente familiarizados com seus recursos de operação e segurança. Guarde estas instruções e certifique-se de que elas permaneçam com o dispositivo, se ele for movido ou vendido, para que todos que o utilizem durante toda a sua vida sejam devidamente informados sobre o uso e a segurança do dispositivo.

Para a segurança da vida e da propriedade, mantenha as precauções destas instruções de uso, pois o fabricante não é responsável pelos danos causados pela omissão.

Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.

- Este dispositivo pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do dispositivo com segurança e entenderem o perigo envolvido
- Crianças de 3 a 8 anos de idade podem carregar e descarregar este dispositivo.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- As crianças não devem limpar e manter o usuário a menos que tenham 8 anos de idade ou mais e sejam supervisionadas.
- Mantenha todos os recipientes longe das crianças. Existe um risco de sufocamento.
- Se estiver a eliminar o aparelho, retire a ficha da tomada, corte o cabo de ligação (o mais perto possível do aparelho) e retire a porta para evitar que as crianças sofram choques eléctricos ao cair ou fechar

- Se este dispositivo com vedações de porta magnéticas substituir um dispositivo mais antigo que tenha uma trava de mola (trava) na porta ou tampa, certifique-se de que a mola não possa ser usada antes de descartar o dispositivo antigo. Isso evitará que se torne uma armadilha mortal para uma criança.

Segurança geral

-  **ATENÇÃO!** Mantenha as aberturas de ventilação, no armário do aparelho ou na estrutura embutida, desobstruídas.
 -  **ATENÇÃO!** Não utilize dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelação além dos recomendados pelo fabricante.
 -  **ATENÇÃO!** Não danifique o circuito refrigerante.
 -  **ATENÇÃO!** Não use outros aparelhos elétricos (como os fabricantes de sorvetes) dentro de aparelhos de refrigeração, a menos que sejam aprovados para esse fim pelo fabricante.
 -  **ATENÇÃO!** Não toque na lâmpada se ela estiver ligada por um longo período de tempo, pois ela pode estar muito quente.¹⁾
 -  **ATENÇÃO!** Ao colocar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não esteja preso ou danificado.
 -  **ATENÇÃO!** Não localize vários plugues portáteis ou provedores de energia portáteis na parte de trás do dispositivo.
- Não armazene substâncias explosivas, como latas de aerossol, com um propelente inflamável neste aparelho.
- O refrigerante de isobutano (R-600a) está contido no circuito refrigerante do aparelho, um gás natural com um alto nível de compatibilidade ambiental, que, no entanto, é inflamável.

Informações de segurança



- Durante o transporte e a instalação do dispositivo, certifique-se de que nenhum dos componentes do circuito refrigerante esteja danificado.
 - - Chamas vazias e fontes de ignição vazias.
 - - ventile a sala em que o aparelho está localizado
- É perigoso alterar especificações ou modificar este produto de qualquer forma. Qualquer dano no cabo pode causar curto-circuito, incêndio ou choque elétrico.
- Este dispositivo foi projetado para ser usado em aplicações domésticas e similares, como
- áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - construir casas e clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
 - configurações de café da manhã;
 - Aplicações não comerciais e similares.

 **ATENÇÃO!** Qualquer componente elétrico (plugue, cabo de alimentação, compressor, etc.) deve ser substituído por um agente de serviço certificado ou pessoal de serviço qualificado.

 **ATENÇÃO!** A lâmpada fornecida com este aparelho é uma "lâmpada de uso especial" que só pode ser utilizada com o aparelho fornecido. Esta "lâmpada de uso especial" não é utilizável para iluminação doméstica.¹⁾

- O cabo de alimentação não deve ser estendido.
- Certifique-se de que o plugue de energia não esteja amassado ou danificado pela parte de trás do aparelho. Um plugue de energia esmagado ou danificado pode superaquecer e causar um incêndio.

1) Se houver uma luz no compartimento.

- Certifique-se de poder conectar-se à tomada de energia do aparelho.
- Não puxe o cabo de rede.
- Se a tomada estiver solta, não insira a ficha de alimentação. Existe o risco de choque elétrico ou incêndio.
- Você não deve operar o dispositivo sem a lâmpada.
- Este dispositivo é pesado. É preciso ter cuidado ao movê-lo.
- Não remova ou toque nos itens no compartimento do freezer se suas mãos estiverem úmidas ou úmidas, pois isso pode causar escoriações na pele ou congelamento / congelamento de queimaduras.
- Evite a exposição prolongada do dispositivo à luz solar direta.

Uso diário

- Não aqueça as partes plásticas do aparelho.
- Não coloque produtos alimentícios diretamente contra a parede do fundo.
- Os alimentos congelados não devem ser congelados novamente depois de descongelados.
- Guarde os alimentos congelados pré-embalados de acordo com as instruções do fabricante de alimentos congelados.
- As recomendações de armazenamento dos fabricantes de eletrodomésticos devem ser seguidas rigorosamente. Veja as instruções relevantes.
- Não coloque refrigerantes com gás no compartimento do congelador, pois isso cria pressão no recipiente, o que poderia fazer com que o aparelho explodisse e danificasse o aparelho.¹⁾

¹⁾ Se houver um compartimento congelador.

- Os postes de gelo podem causar queimaduras por congelamento se consumidos diretamente do aparelho.¹⁾

Para evitar a contaminação dos alimentos, respeite as seguintes instruções

- Abrir a porta por períodos prolongados pode causar um aumento significativo da temperatura nos compartimentos do aparelho.
- Limpe regularmente as superfícies que possam entrar em contato com alimentos e sistemas de drenagem acessíveis.
- Limpe os tanques de água se eles não foram usados por 48 h; Lave o sistema de água ligado a uma fonte de água se não houver água durante 5 dias.
- Armazene a carne crua e o peixe em recipientes adequados na geladeira para que não entrem em contato com outros alimentos ou vazem.
- Os compartimentos de alimentos congelados de duas estrelas (se presentes no aparelho) são adequados para armazenar alimentos pré-congelados, armazenar ou fazer sorvetes e fazer cubos de gelo.
- Os compartimentos de uma, duas e três estrelas (se apresentados no aparelho) não são adequados para congelar alimentos frescos.
- Se o aparelho for deixado vazio por longos períodos de tempo, desligue, descongele, limpe, seque e deixe a porta aberta para evitar que o conjunto se desenvolva dentro do aparelho.

1) Se houver um compartimento congelador.

2) Se houver um compartimento de armazenamento para alimentos frescos.

Cuidado e Limpeza

- Antes da manutenção, desligue o aparelho e desconecte o plugue da tomada.
- Não limpe o dispositivo com objetos de metal.
- Não use objetos pontiagudos para remover o gelo do aparelho. Use um raspador de plástico.¹⁾
- Examine regularmente o dreno no refrigerador para água descongelada. Se necessário, limpe o dreno. Se o dreno estiver bloqueado, a água se acumulará na parte inferior do dispositivo.²⁾

Instalação

Importante! Para a conexão elétrica, siga cuidadosamente as instruções dadas em parágrafos específicos.

- Desembale o aparelho e verifique se há danos. Não ligue o aparelho se estiver danificado. Relate possíveis danos imediatamente ao local onde você comprou. Nesse caso, guarde a embalagem.
- É aconselhável esperar pelo menos quatro horas antes de ligar o aparelho para permitir que o óleo retorne ao compressor.
- Deve haver circulação de ar adequada ao redor do aparelho, pois isso não leva ao superaquecimento. Para obter ventilação suficiente, siga as instruções relevantes para a instalação.
- Sempre que possível, os separadores do produto devem estar contra uma parede para evitar tocar ou prender as partes quentes (compressor, condensador) para evitar possíveis queimaduras.
- O aparelho não deve estar localizado perto de radiadores ou fogões.

¹⁾ Se houver um compartimento congelador.

²⁾ Se houver um compartimento de armazenamento para alimentos frescos.

- Certifique-se de que o plugue de energia possa ser acessado após a instalação do dispositivo.

Serviço

- Qualquer trabalho elétrico necessário para executar o serviço técnico do aparelho deve ser realizado por um eletricista qualificado ou por uma pessoa competente.
- Este produto deve ser reparado por um centro de serviço autorizado e somente peças sobressalentes originais devem ser usadas.

Economia de energia

- Não coloque alimentos quentes no aparelho;
- Não coloque alimentos juntos, pois isso impede que o ar circule;
- Certifique-se de que os alimentos não toquem a parte de trás do (s) compartimento (s);
- Se a eletricidade sair, não abra a (s) porta (s);
- Não abra a (s) porta (s) com frequência;
- Não mantenha as portas abertas por muito tempo;
- Não coloque o termostato em temperaturas muito altas;
- Alguns acessórios, como gavetas, podem ser removidos para obter um maior volume de armazenamento e menor consumo de energia.

Proteção Ambiental

 Este dispositivo não contém gases que possam danificar a camada de ozônio, nem em seu circuito refrigerante nem nos materiais de isolamento. O aparelho não deve ser descartado juntamente com o lixo e o lixo municipais. A espuma de isolamento contém gases inflamáveis: o aparelho deve ser eliminado de acordo com os regulamentos do aparelho, a ser obtido junto das autoridades locais. Evite danificar a unidade de resfriamento, especialmente o trocador de calor. Os materiais utilizados neste dispositivo marcado com o símbolo  são recicláveis.



O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, ele deve ser levado ao ponto de coleta apropriado para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrônicos.

Ao garantir que este produto seja descartado corretamente, ele ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderiam ser causadas pelo manuseio inadequado dos resíduos deste produto. Para obter informações mais detalhadas sobre como reciclar este produto, entre em contato com o conselho local, o serviço de descarte de lixo doméstico ou a loja onde adquiriu o produto.

Materiais de embalagem

Os materiais com o símbolo são recicláveis. Descarte a embalagem em um recipiente adequado para reciclagem. Eliminação do dispositivo.

1. Desconecte o plugue do soquete.
2. Corte o cabo de alimentação e descarte-o.



 **ATENÇÃO!** Durante a utilização, manutenção e eliminação do aparelho, preste atenção ao símbolo semelhante no lado esquerdo, que se encontra na parte de trás do aparelho (painel traseiro ou compressor). O dito símbolo será amarelo ou laranja. É símbolo de aviso de risco de incêndio. Existem materiais inflamáveis nos tubos do refrigerante e do compressor. Fique longe da fonte de fogo durante o uso, serviço e descarte.

AVISOS E CONSELHOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia este guia de utilização com cuidado e na íntegra antes de instalar e utilizar a adega.

É importante que este guia seja mantido com a adega para referência futura.

Se a adega for dada a outra pessoa, certifique-se de que o guia do utilizador segue a adega para que o novo proprietário possa instalar e utilizar corretamente a adega.



Please recycle. At the end of the product's life, consider bringing it to a collection point or drop it off at a recycling centre near your home.

O significado destes símbolos neste manual de utilizadores está descrito abaixo.

	Informações importantes sobre a sua segurança pessoal e como evitar danificar a adega.
	Informação geral e aconselhamento
	Informação ambiental
	Risco de incêndio
	Risco de choque elétrico

SEGURANÇA GERAL



Para sua segurança e segurança, leia atentamente estas instruções de segurança antes de instalar e utilizar a sua adega.

- Esta adega destina-se a uso doméstico ou em ambientes semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha em um escritório ou outros ambientes de negócios; e
 - hotéis (para uso de hóspedes), motéis e outros ambientes residenciais.
- Esta adega não deve ser utilizada para fins comerciais ou industriais ou para qualquer outro fim que não aquele para o qual foi concebida. Esta adega destina-se ao armazenamento de vinho.
- Não utilize ao ar livre.
- Certifique-se de que a tensão do produto corresponde à sua alimentação elétrica antes de a ligar.
- Verifique regularmente o estado da sua adega. Não utilize o aparelho se estiver danificado.
- Desligue sempre a adega da tomada de corrente antes de limpar a unidade; descongele-a; mudando a lâmpada de iluminação (quando é substituível); movendo a adega ou limpando o chão de dera adega.
- Não retire a tomada elétrica puxando o cabo. Para removê-la, segure a ficha e retire-a cuidadosamente da tomada de parede.

AVISO: Não desmonte ou danifique o sistema de refrigeração.

AVISO:Perigo de incêndio. Contém gás refrigerante.



- O gás refrigerante contido neste dispositivo é isobutano (R600a). É um gás inflamável. Ao transportar e instalar o aparelho, tenha cuidado para não danificar nenhuma parte do sistema de refrigeração.

www.infiniton.es



- Não utilize nada afiado para descongelar o aparelho.
- Não utilize nenhum aparelho elétrico no interior da adega.
- Se o sistema de refrigeração estiver danificado:
 - Não utilize uma chama perto do aparelho.
 - Evite faíscas - não ligue um aparelho elétrico ou uma lâmpada elétrica.
 - Ventil imediatamente comeu o quarto.

Para sua segurança, siga estas recomendações de instalação:

A sala onde a adega será instalada deve ser de, pelo menos, 1 m³ por 8 gramas de gás refrigerante. A quantidade de gás refrigerante contida nesta adega é mostrada em gramas na etiqueta de classificação na parte de trás da adega.

SEGURANÇA INFANTIL



Esta adegá pode ser utilizada por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem devidamente monitorizadas, ou se forem dadas instruções sobre a utilização segura da adegá e os riscos envolvidos tiverem sido devidamente avaliados.

A adegá não é um brinquedo. As crianças devem ser monitorizadas para garantir uma utilização adequada da adegá.

A limpeza e manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

LIGAÇÃO

- Verifique regularmente se a ficha e o cabo de alimentação estão danificados.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a tomada estiverem danificados.



AVISO: Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoas de qualidade semelhante para evitar perigos.



SEGURANÇA ELÉTRICA

- Não ligue a adegã a uma tomada de alimentação que não esteja protegida de sobrecargas.
- Nunca utilize placas elétricas com várias tomadas para ligar o aparelho.

AVISO: Não mergulhe o cabo em água, manuseie os componentes elétricos ou agarre-os com as mãos molhadas.

- A tomada de corrente à qual a adegã está ligada deve ser facilmente acessível, para que possa ser desligada rapidamente em caso de emergência.
- Não desligue a adegã puxando o cabo e não enrole o fio à volta da adegã.
- Desligue a adegã antes de desligar o cabo de alimentação da tomada.
- Desligue sempre a adegã antes de a limpar.
- Em caso de incêndio, desligue o cabo de alimentação se for seguro para o fazer ou separe a unidade da área por outro meio antes de tomar medidas de fogo.
- Esta adegã não se destina a ser ativada por um temporizador externo, por um sistema de controlo remoto separado ou por qualquer outro dispositivo que ligue automaticamente o dispositivo.
- Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, desligue-o e desligue-o da alimentação power.
- Não guarde materiais explosivos, tais como recipientes aerossóis com um propulsor inflamável neste aparelho.
- Qualquer manutenção ou reparação deste dispositivo deve ser efetuada por um profissional licenciado. Não tente reparar o aparelho por si mesmo.



AVISO: Perigo de Eletrocussão

AVISO: As aberturas de ventilação do invólucro da adega devem permanecer descobertas. Tenha cuidado para não bloqueá-los.

AVISO: Não utilize dispositivos mecânicos no interior da adega.

AVISO: Não desmonte ou danifique o sistema de refrigeração.

AVISO: Não utilize aparelhos elétricos na adega, para além dos recomendados pelo fabricante.

INSTALAÇÃO

- Esta adega é pesada. Tenha cuidado ao movê-lo.
- Ao transportar a adega, tenha cuidado para não danificar qualquer parte do sistema de refrigeração.
- É muito importante! Deixe o dispositivo na vertical durante 24 horas antes de o ligar pela primeira vez para que o gás refrigerante possa igualar.
- Se o seu dispositivo tiver sido horizontal durante o transporte, aguarde 48 horas antes de o ligar.
- Após a instalação, certifique-se de que a adega não está apoiada no cabo de alimentação.

LIMPEZA

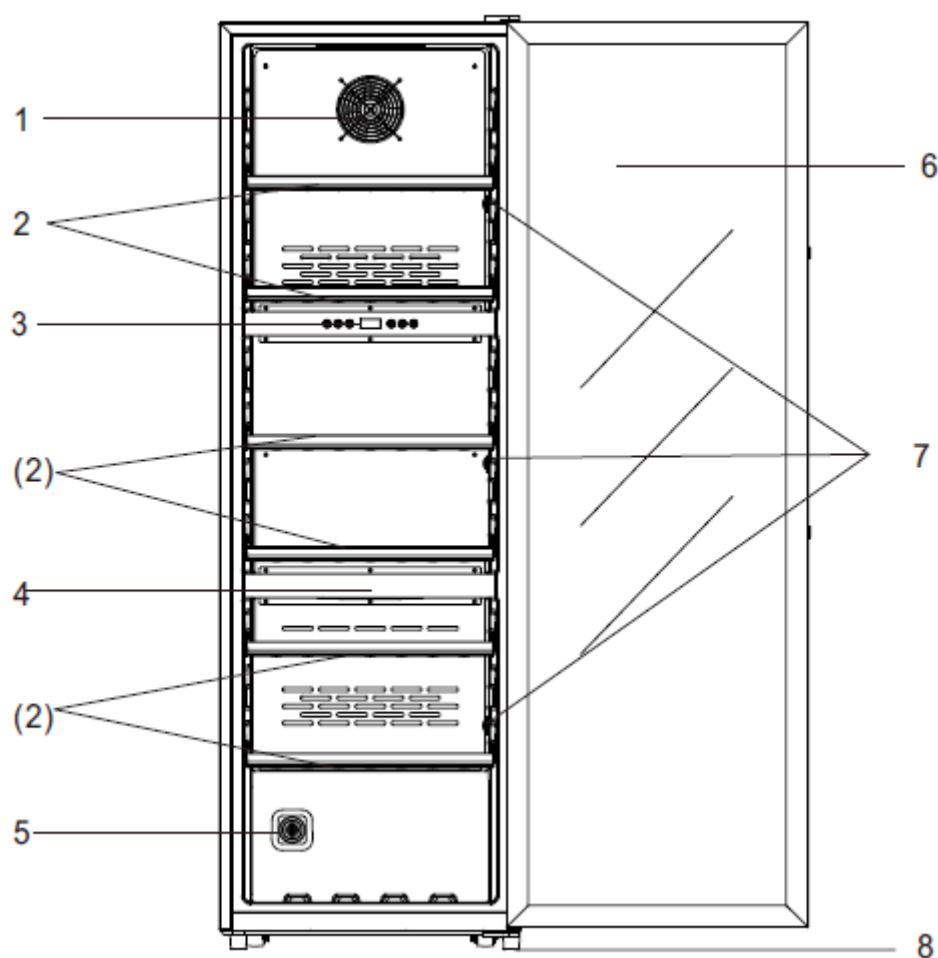
- Nunca limpe o aparelho com produtos inflamáveis. Os fumos podem causar um incêndio ou explosão.
- No que diz respeito à utilização, manuseamento, limpeza e eliminação do aparelho, consulte os seguintes capítulos do manual do utilizador.

AVISO: Não utilize aparelhos elétricos para limpar a sua adega.

Resumo

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES	Página	1
I DESCRIÇÃO DO APARELHO	Página	9
II CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Página	10
III INSTALAÇÃO	Página	12
A. localização	Página	13
B. Desembalar o dispositivo e descartar os artigos de embalagem	Página	13
C. Ajuste do pé	Página	14
D. Antes de carregar a adega	Página	14
E. Temperatura ambiente	Página	14
F. Alterar a orientação da porta	Página	15
IV ANTES DE UTILIZAR	Página	17
V UTILIZAÇÃO DA ADEGA	Página	18
A. Carregando a sua adega	Página	18
B. Plano de carregamento	Página	19
C. Prateleiras ajustáveis	Página	20
D. Funções e regulação da temperatura	Página	22
E. Tabela de temperatura do serviço de vinhos	Página	24
F. Falta de energia	Página	25
VI MANUTENÇÃO E LIMPEZA	Página	26
VII RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	Página	28
VIII GARANTIA	Página	30
IX CUIDADO	Página	31

I DESCRIÇÃO DO DISPOSITIVO

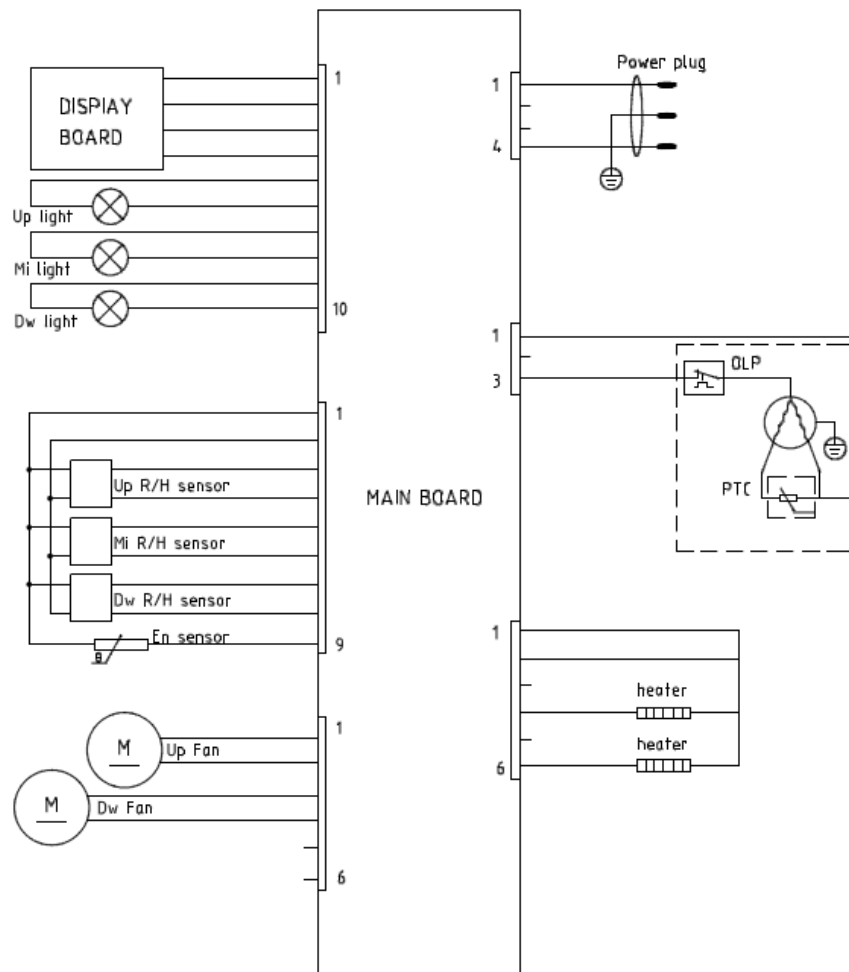


1. Ventilador
2. Helves
3. Painel de controlo digital & ecrã
4. Placa splitter
5. Filtro de carbono (não aplicado)
6. Porta de vidro
7. Sensores de temperatura
8. Pé ajustável

IIARACTERÍSTICA TÉCNICACH

Modelo	WFL-284
Fornecimento de energia	220-240 V
Corrente elétrica	2.0A
Poder da lâmpada	2W
Dimensões L x D x H	545 x 600 x1740mm
Peso líquido	55 kg
Tipo de instalação	Pé livre
Orientação da porta	Direito (configuração de fábrica)

Esquema elétrico



FOLHA DE PRODUTO RELACIONADA COM A ENERGIA	
Modelo	WFL-284
Capacidade (L)	285L
A temperatura de armazenamento mais fria que pode ser mantida continuamente	5°C
Descongelar	Automático
Classe climática	Classe climática N/ST. Esta adega destina-se a ser utilizada em temperaturas ambiente de 16-38°C.
Ruído(dB)	45
Dispositivo integrável	Não
Este dispositivo destina-se apenas ao armazenamento de vinho	

Recomendações:

A localização que selecionou para a sua adega deve:

- ser bem ventilado.
- Estar longe de qualquer fonte de calor e luz solar direta;
- não estar frequentemente molhado (por exemplo, roupa, casa de banho);
- ter um piso nivelado;
- dispor de um fornecimento de eletricidade fiável; e
- estar longe do micro-ondas. Algumas micro-ondas não têm um escudo de bloqueio de ondas para que quando a adega é colocada a menos de 1 m de um micro-ondas, o funcionamento da adega pode ser afetado.

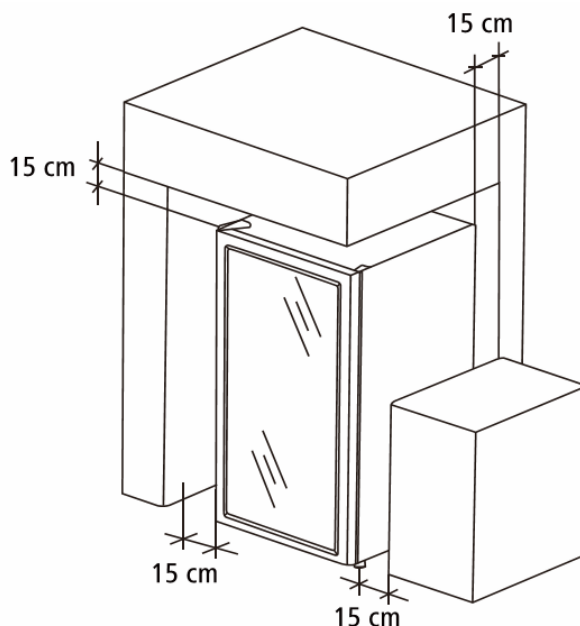
A adega é assinada para a classe climática N-ST. Proteja o dispositivo contra o calor (acima de 38 °C) e frio (abaixo de 16 °C), poeira, humidade, eventos de inundação e salpicos.

- A adega deve ser posicionada de modo a que a tomada fique acessível após a instalação.
- Desenrolar o cabo de alimentação, mas não o ligue imediatamente à fonte elétrica.
- Instale a sua adega na sua localização final antes de a carregar. Se a adega for movida enquanto estiver carregada, as paredes da adega podem ficar permanentemente deformadas.

IMPORTANTE: São necessárias duas pessoas para instalar corretamente e com segurança a adega.

A. Localização

Para garantir uma ventilação adequada da adega, permita um mínimo de 15 cm entre a adega e as paredes próximas, como mostra a ilustração abaixo.



B Desembalar a idade do aparelho e descartar os elementos de embalagem.

 Retire todas as embalagens, bem como elementos de proteção no interior dos compartimentos do aparelho, antes de a ligar.

 A caixa e a embalagem de papel são recicláveis. Por favor, elimine as embalagens de papel nos recipientes de reciclagem.

Os materiais que suportam o símbolo  são recicláveis. Incluindo: Polietileno; Poliestireno; e Polipropileno. Estes materiais podem ser reciclados se os eliminar em recipientes de recolha.

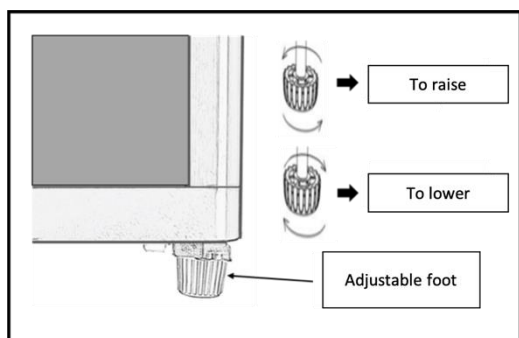
Outros elementos de embalagem (por exemplo, fixadores) devem ser eliminados com resíduos domésticos.

C. Regulação do pé

A sua adega está equipada com um pé ajustável para facilitar o nivelamento.

Recomenda-se ajustar os pés dianteiros para nivelar a adega. Pés nivelados corretamente limitarão o ruído e a vibração da adega.

Rode o pé ajustável à mão (tenha cuidado para não encravar os dedos).



- Vire o pé no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para elevar o nível da adega

- Rode o pé no sentido dos ponteiros do relógio para baixar o nível da adega

D. Antes de carregar a adega

- Nivelamento: A adega deve ser nivelada antes de carregar o seu vinho
- Piso estável: Coloque a adega sobre uma superfície estável onde o chão possa suportar o peso carregado (1 garrafa cheia normalmente pesa 1,3kg).

E. Temperatura ambiente



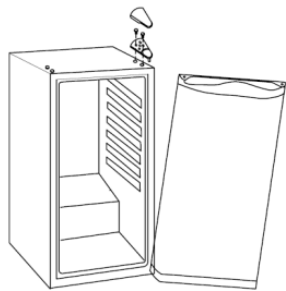
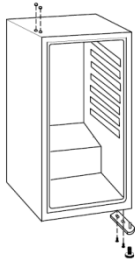
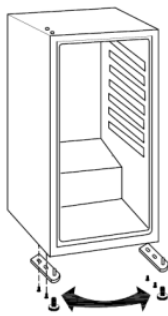
A adega deve ser colocada numa sala com temperaturas entre 16 e 38°C. Se a temperatura ambiente for superior ou inferior à classe climática, o desempenho da adega será impactado. Temperaturas frias ou quentes podem causar temperaturas flutuantes da adega, não pode atingir a temperatura definida ou pode parar de funcionar.

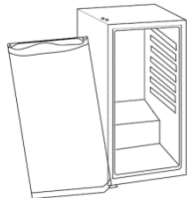
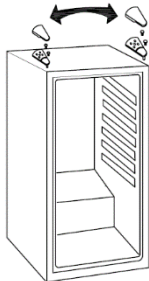
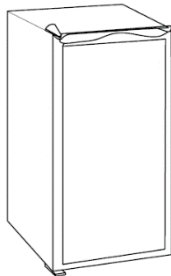
F. Alteração na orientação da porta:

A porta pode ser de abertura direita ou esquerda. Mude a porta seguindo as instruções abaixo.

Fazer esta mudança requer 2 pessoas.

Instruções para mudar a porta "direita pendurada" e remontá-la para que seja "pendurada à esquerda":

1. Desligue o cabo de alimentação datomada e. 2. Retire a tampa da dobradiça superior. 3. Desaparafusar a dobradiça superior e removê-la e, em seguida, retire a porta levantando-a suavemente.	
4. Desenrolar completamente o pé direito dianteiro até sair. Retire-o. 5. Desaparafusar a dobradiça inferior e removê-la.	
6. Coloque a dobradiça inferior no lado oposto depois de retirar o pé dianteiro e prenda a dobradiça com os parafusos que acabou de retirar do lado direito. 7. Substitua o pé no lado esquerdo da adega com o pé regulável removido do lado right. Aparafusar o pé mais pequeno para o lado direito.	

8. Coloque a porta na dobradiça inferior. Certifique-se de que a porta de vidro está direita e fecha-se facilmente.	
9. Coloque a dobradiça superior no lado oposto. 10. Coloque a porta na adega, depois aparafuse a dobradiça sem apertar completamente.	
11 Uma vez instalada a porta, ajuste a dobradiça apertando os parafusos até que a porta esteja no local correto. 12. Substitua a tampa da dobradiça superior.	

Nota: A vedação da porta pode sair do seu lugar quando mudar a porta. Se notar lacunas entre o selo e a estrutura da adega quando a porta estiver fechada, puxe cuidadosamente o vedante para fechar estas aberturas. O posicionamento correto do selo é importante para garantir que a adega é à prova de água.



Aguarde 24 horas antes de começar a sua adega.

Recomendamos que deixe a sua adega na vertical, limpe-a com água com sabão e deixe-a aberta para eliminar os odores residuais.

Recomendações:

- Coloque a adega num local fresco, longe da luz solar e das fontes de calor.
- Certos parâmetros como a temperatura ambiente, o tempo de abertura da porta ou o número de garrafas armazenadas no interior podem afetar a temperatura interna da sua adega. We recomendar que verifique regularmente a temperatura interna e ajuste se necessário.
- Não cubra as aberturas.

Ruído de funcionamento:

Para atingir a temperatura desejada, esta adega, como todas as adegas com sistemas de arrefecimento compressor, pode produzir ruídos certos, que são ruídos normais de funcionamento.

- Ruído de gurgling: causado pelo gás refrigerante que circula na área de refrigeração da unidade.
- Ruído de rachadura: resultante da contração e expansão do gás para produzir o frio.

A perceção do ruído por parte do indivíduo está diretamente relacionada com o ambiente em que se situa a adega. O ruído em funcionamento normal não é a causa da aplicação da garantia.

A. Carregando a sua adega

- Você pode carregar ynossas garrafas de vinho em linhas individuais ou duplas.
- Para o carregamento, tome nota do seguinte: se não tiver garrafas suficientes para encher completamente a sua adega, o melhor é espalhar a carga por toda a altura da adega para evitar um desequilíbrio térmico na parte superior ou inferior da adega.
- A distribuição equilibrada das garrafas em toda a altura da adega é a forma mais eficiente de utilizar a energia do aparelho.
- A capacidade do frasco é expressa em garrafas do tipo "Bordeaux". Se forem armazenadas garrafas maiores ou se forem utilizadas prateleiras adicionais, a capacidade máxima do frasco é reduzida.
- Para acomodar o maior tipo de garrafa ou aumentar a capacidade da adega empilhando as garrafas quando necessário, as prateleiras devem ser removidas ou movidas (ver prateleiras ajustáveis do parágrafo).
- Mantenha um espaço entre o fundo da adega e as garrafas para permitir o fluxo de ar. Como numa adega subterrânea, a circulação de ar é importante para uma temperatura homogênea dentro da sua adega.

Isto também reduzirá o consumo de energia.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE SOBRE A TEMPERATURA DE SERVIÇO DO VINHO

A sua adega foi concebida para lhe permitir definir a temperatura desejada do seu vinho. Cada variedade de vinho é servida a uma temperatura ideal diferente.

A temperatura da adega é ajustável de 5-20 °C. A menos que o produtor de vinho diga que recomenda uma temperatura diferente para o seu vinho em particular, o champanhe deve ser servido a 7°C, o vinho branco deve ser servido a 12°C e o vinho tinto deve ser servido a 18°C (ver mesa de recomendação "Wine Service Temperature").

Alguns vinhos podem ser servidos jovens (2 a 3 anos), enquanto os dela são muito mais velhos (10 anos ou mais). Cada vinho atinge um pico numa idade diferente. Verifique a idade ideal para beber o seu vinho com o seu comerciante de vinhos.

TIPOS DE DEFINIÇÃO: Tenha em atenção que, dependendo do local onde a sua adega é mantida, com que frequência a porta está aberta, o temperado ambiente e o carregamento, o tempo necessário para chegar ao temperado definido varia. Normalmente, leva cerca de 24 horas para que a adega atinja a temperatura desejada e indique uma temperatura estável no visor digital. O dissipado de temperaturamudará quando a temperatura desejada for ajustada ou sempre que um grande número de garrafas forem adicionadas à adega.

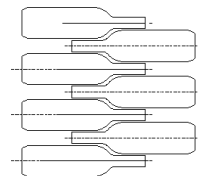
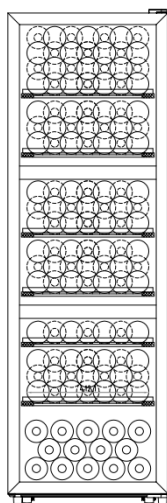
B. Plano de carregamento

Sua adega pode acomodar até 133 garrafas, do tipo Bordeaux leve, com uma pilha à base de três prateleiras.

 Enquanto carregam vários níveis de garrafas na mesma prateleira, guarde suavemente as suas garrafas na 1ª fila para evitar que colidam com a 2ª linha. Guarde as garrafas numa "cabeça a cauda" - cruzando o pescoço e o fundo de cada garrafa, para que possa aproximar-se da capacidade máxima indicada.

Se armazenar garrafas maiores ou adicionar uma prateleira para aceder mais facilmente às suas garrafas, a capacidade de armazenamento será reduzida.

A forma como carrega a sua adega e o número de prateleiras, determina a capacidade. Abaixo encontrará um diagrama explicativo para carregamento (capacidade com carga "cabeça a cauda"):



O ventilador interior ajuda a manter a temperatura consistente em toda a adega. A porta da adega não deve ser mantida aberta por longos períodos de tempo, pois irá afetar a capacidade da adega de se manter fria.

Esta adega é uma adega de várias zonas que lhe permite definir a temperatura de cada compartimento de forma independente. Como o vinho é melhor servido em diferentes temperaturas dependendo do tipo de vinho, você pode armazenar vários tipos de vinho na sua adega a suas temperaturas ideais seguindo as configurações de temperatura abaixo:

- Compartimento superior da unidade (5-12°C): **vinhos rose**, champanhe e vinhos brancos
- Compartimento médio da unidade (8-12°C): **vinhos rose**, champanhe e vinhos brancos
- Compartimento inferior da unidade (de 12-20°C): vinhos tintos



C. Prateleiras ajustáveis

A sua adega tem 4 **prateleiras** ajustáveis, o que dá força para empilhar várias fileiras de garrafas (a moldura no fundo da adega permite que as garrafas sejam empilhadas debaixo da prateleira inferior).

Adjustable shelves

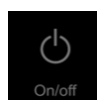
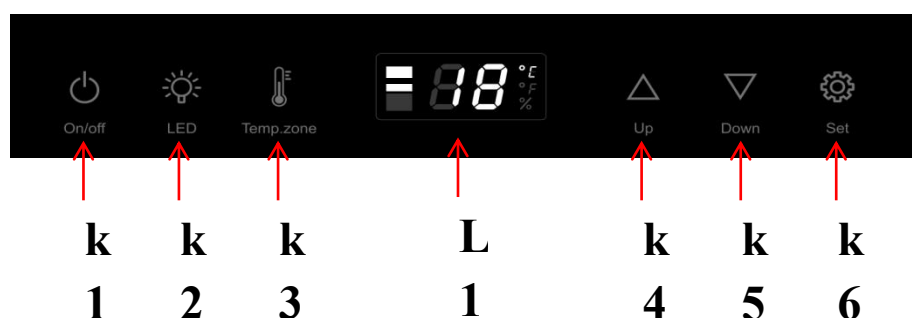
This diagram illustrates the internal structure of the server rack, highlighting the adjustable shelves. The rack is shown from the front, revealing the interior compartments. The shelves are labeled with numbers 1 through 6, indicating their positions. The diagram shows that the shelves are adjustable, allowing for customization of the rack's configuration to accommodate different server components. The text 'Adjustable shelves' is written to the left of the diagram, with lines pointing to the shelves.

- INFINITON**
es diseñado en España

D. Funções e regulação da temperatura

Por favor, note que, dependendo das configurações selecionadas e do carregamento, pode levar 24 horas para que a célula de vinho atinja a temperatura desejada.

- Ligue o cabo de alimentação a uma alimentação adequada.
- Desajuste o termóstato para ajustar a temperatura utilizando as teclas K4 e K5



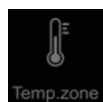
Ligado/Desligado

K1: Inicie ou desligue a adega.



Luz

K2: Este botão permite ligar/desligar a luz interior.



Selecione a área de armazenamento

K3: Zona superior, central ou inferior (consulte a página 24 para regulações de temperatura recomendadas)



Ver temperatura por área seleccionada

L1: Visualização de temperatura

Zona superior: 5- 12 °C

Zona média: 8-12 °C

Zona inferior: 12-20 °C



Aumentar a temperatura

K4: Pressione o botão uma vez, o visor LED piscará indicando a temperatura atual. Pressione novamente para definir a temperatura. 1 toque aumentará a temperatura em 1 grau. O piscar para após 5 segundos sem ação da sua parte e a nova temperatura solicitada é registada. O visor LED mostra então a temperatura real no interior.



Diminuir a temperatura

K5: Pressione o botão uma vez, o visor LED piscará indicando a temperatura atual. Pressione novamente para definir a temperatura. 1 toque reduzirá a temperatura em 1 grau. O piscar para após 5 segundos sem ação da sua parte e a temperatura recém-definida é registada. O visor LED mostra então a temperatura interna real.



Configurações

Fahrenheit/Celsius

K6: Mude o visor de temperatura entre Fahrenheit/Celsius premindo o botão.

Existem duas ventoinhas internas para o fluxo de ar, no entanto, flutuações de até 3 graus é expectada. A temperatura média em toda a adega será de um máximo de 1,5°C da temperatura solicitada (uma vez passado tempo suficiente para o arrefecimento). Uma vez detetada uma diferença de temperatura de 3°C acima da temperatura definida, o ciclo de arrefecimento começará a baixar a temperatura para abaixo da temperatura definida. Uma vez atingida a

temperatura mais fria, o arrefecimento para e a temperatura no interior da adega pode aumentar lentamente. Este ciclo é contínuo e resulta numa range muito pequena deflutuação constante.

O sensor de temperatura é colocado a meio do compartimento e lê a temperatura instantaneamente. Esperam-se pequenas quantidades de desvio de temperatura (menos de 6°C).

Por favor, não abra a porta com demasiada frequência, pois isto irá perturbar o funcionamento dos sensores de temperatura. A adega ajusta automaticamente os níveis de humidade e condensação dentro da adega, conforme necessário.

Atenção

Quando o sensor de temperatura está a falhar devido a uma falha de energia ou a um erro, aparece um código de erro.

E1 problema de temperatura interna

Problema de temperatura ambiente E2

Problema de comunicação ce

E. Temperaturas do serviço do vinho:

A tabela abaixo mostra as temperaturas recomendadas para diferentes vinhos.

Vinho	Temperatura recomendada
Champanhe, espumante	6 °C
Branco: Sémillon,Sauvignon Blanc	8 °C
Champanhe Vintage	10 °C
Branco seco: Chardonnay	10 °C
Branco seco: Gewürztraminer,Riesling, Pinot gris	10 °C
Doce branco colhido tardio: Sauternes, Barsac, Monbazillac	10°C

Beaujolais	13°C
Vinho branco doce: Sauternes...	14 °C
Vintage Chardonnay branco	14 °C
Pinot Noir Vermelho,	16 °C
Red Grenache	16 °C
Pinot Noir vintage vermelho	18°C
Outros vinhos tintos	Temperatura não superior a 20°C

Para colocar o vinho à temperatura de serviço, recomenda-se colocá-lo na sua adega pelo menos 48 horas antes de servir, e descorar ou arejar alguns minutos antes de degustar.

F. Interrupção de energia



Em caso de falta de energia, todas as regulações de temperatura serão automaticamente preservadas, a menos que altere a definição do termóstato.

Uma falta de energia de uma ou duas horas não afetará a temperatura da sua adega. Para evitar uma mudança súbita de temperatura quando a alimentação estiver desligada, deve evitar abrir a porta. Em caso de corte prolongado, devem ser encontradas alternativas de armazenamento para preservar o seu vinho.



Se pretender desligar temporariamente a energia elétrica ou se houver uma falha de energia programada pelo seu fornecedor de power, é imperativo desligar a tomada de corrente em vez de ter o seu medidor de energia desligado. Uma paragem súbita da corrente pode danificar a placa materna na sua adega.

A. Descongelação

A sua adega foi projetada com um sistema de descongelação "natural". Quando o motor é desligado, as superfícies refrigeradas da adega descongelam automaticamente. A água de descongelação desce para um recipiente de drenagem perto do compressor na parte de trás da adega. Esta água é evaporada pelo calor produzido pelo compressor.



Importante: Mantenha o dreno e a calha limpos para evitar que entupam e a água fluam para dentro da adega.

B. Limpeza



Antes de limpar ou reiniciar, desligue a tomada da tomada.

Nunca utilize produtos abrasivos ou esponjas com raspadores para a limpeza dentro ou fora do seu dispositivo.

- Retire todos os acessórios (por exemplo, prateleiras, depósito de água). Lave-as com água morna com um detergente suave e inodoro (um líquido de prato não perfumado, por exemplo), enxaguar com água contendo lixívia e secar bem.
- Lave as paredes interiores da mesma forma; cuidar especialmente das prateleiras.
- Lave a vedação da porta sem omitir a limpeza também por baixo do vedante da porta.
- Volte a ligar o dispositivo e volte a pô-lo em funcionamento.

Ocasionalmente, polvilhe o condensador na parte de trás da unidade; uma acumulação de pó poderia reduzir o desempenho da unidade.

Em certas épocas do ano, pode ocorrer condensação na porta. Se isso acontecer, limpe a água da porta e evite abrir a porta da adega frequentemente, pois isso amplifica a diferença entre o interior da adega e a temperatura ambiente.

Em caso de ausência prolongada, esvazie e limpe o aparelho; mantenha a porta entreaberta durante a duração da não utilização.



É importante!

Quando a adega não é utilizada:

- Desligue o aparelho da ficha.
- Remova todos os objetos no interior.
- Limpe e seque o espaço interior da adega de acordo com as instruções acima.
- Deixe a porta um pouco entreaberta para evitar o bolor.

VII RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Algumas questões podem ser facilmente resolvidas. Antes de utilizar o serviço pós-venda ou um reparador, consulte a seguinte tabela:

Problema	POSSÍVEIS CAUSAS
A adega não funciona.	A adega não está ligada ou está desligada. O disjuntor é acionado ou o fusível está danificado. Verifique se a tomada de corrente está ligada ligando outro aparelho elétrico.
A adega não é fria o suficiente.	Verifique a temperatura. Uma temperatura ambiente elevada pode exigir uma regulação mais baixa. A porta é aberta com demasiada frequência. A porta não está completamente fechada. O vedante da porta não está devidamente posicionado.
O compressor funciona e sai com frequência.	A temperatura ambiente é mais quente do que o normal. Uma grande quantidade de garrafas foi adicionada à adega. A porta é aberta com demasiada frequência. A porta não está completamente fechada. O controlo da temperatura não está devidamente definido. O vedante da porta não está devidamente posicionado.

A luz não funciona.	A tomada não está ligada. O disjuntor disparou ou um fusível está danificado. O botão de iluminação está preso em "OFF".
A vibração.	A adega pode não estar nivelado.
A adega parece estar fazendo muito barulho.	O guincho ou a batida podem vir da circulação do gás refrigerante, o que é normal. No final do ciclo, o compressor emite um ruído causado pela passagem do refrigerante para a sua adega. A contração e expansão do gás dentro das paredes pode emitir assobios e crepitações. A adega não é nivelado, verifique a regulação dos pés.
A porta não fecha corretamente.	A porta foi invertida e não foi reinstalada corretamente. O vedante está defeituoso (o íman ou a borracha são alterados). As prateleiras bloqueiam o fecho da porta.

Se a sua adega não parece estar funcionando normalmente, desligue o aparelho por alguns minutos e, em seguida, ligue-o novamente para repor a adega.

Qualquer serviço ou reparação no processo de arrefecimento deve ser efetuado por um profissional licenciado que tenha de realizar uma inspeção do circuito de refrigeração.

Da mesma forma, qualquer serviço ou reparação no circuito elétrico deve ser efetuado por um eletricista qualificado.

Nota: Qualquer reparação por um técnico não licenciado resultará no cancelamento da garantia.

VIII GARANTIA

EXCLUSÕES DE GARANTIA

A garantia não cobre as peças de desgaste do produto, nem os problemas ou danos resultantes:

- (1) deterioração superficial devido ao desgaste normal do produto.
- (2) defeitos ou deteriorações devido ao contacto do produto com alimentos ou líquidos e devido à corrosão causada pela ferrugem.
- (3) qualquer incidente não autorizado, abuso, uso impróprio, modificação, desmontagem ou reparação.
- (4) qualquer operação de manutenção inadequada, utilização não conforme do produto ou ligação a uma tensão correta.
- (5) Qualquer utilização de acessórios não fornecidos ou aprovados pelo fabricante.



A garantia será dispensada se a placa de classificação e/ou o número de série do produto for removido.

IX CAUTELA

Para mais informações sobre a eliminação da sua adega, pode contactar o seu governo local ou regional. Os produtos eletrónicos que não tenham sido seleccionados são potencialmente perigosos para o ambiente e para a saúde humana devido à presença de substâncias nocivas.

Esta adega contém agentes de espuma inflamáveis.

No final da vida útil do seu produto, este deve ser eliminado num local apropriado, capaz de reciclar frigoríficos, congeladores e adegas. Para isso contacte o conselho local.

Em caso algum deverá desfazer-se desta adega durante as coleções à beira da calçada.

PROCEDIMIENTO EM CASO DE FALHA DE UM PRODUTO INFINITON

Caros clientes, para solicitar assistência técnica ou conserto do seu produto Infiniton, você tem nosso site, funcionando 24 horas por dia e 7 dias por semana:

<https://www.infiniton.es/asistencia-tecnica/>



- Linha Branca: rmablanca.infiniton.es
- Linha Marrom: rma.infiniton.es

Alternativamente, se desejarem, podem solicitar assistência técnica por e-mail:

- Linha Branca: rmablanca.infiniton.es
- Linha Marrom: rma.infiniton.es

Para agilizar todos os procedimentos, as seguintes informações devem ser sempre indicadas:

- Nomes e sobrenomes
- Telefone 1
- Telefone 2
- Endereço completo
- Código postal
- População
- Marca
- Modelo de produto
- Número de série
- Falha do produto

Se desejarem, podem solicitar assistência técnica através dos números 902 676 518 ou 958 087 169, disponíveis apenas para produtos da linha branca (exceto micro-ondas autônomo).

CERTIFICACION CE

Se ha determinado que este producto cumple con la Directiva de Baja Tension (2014/35/EU), la Directiva de Compatibilidad Electromagnetica (2014/30/EU) y la Directiva RoHS (2011/65/EU).



Para más información relacionada con las declaraciones y certificados de conformidad, póngase con nosotros a través del correo: info@infiniton.es

INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

Si tiene alguna pregunta o duda relacionada con su dispositivo, póngase en contacto con nosotros:

SERVICIO TÉCNICO

También puede ponerse en contacto con nuestro servicio técnico oficial:

tel.: (+34) 958 087 169

e-mail reparaciones: info@infiniton.es

www.infiniton.es

Recuerda que en nuestra web tenemos un apartado de preguntas frecuentes y un formulario de dudas para resolver cualquier consulta relacionada con tu producto Infiniton.



Resumen de Declaración de conformidad

INFINITON declara, bajo su responsabilidad, que este aparato cumple con lo dispuesto en la Directiva 99/05/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de 9 de Marzo de 1999, traspuesta a la legislación española mediante el Real Decreto 1890/2000, de 20 de Noviembre.

Para más información relacionada con las declaraciones y certificados de conformidad, póngase con nosotros a través del correo info@infiniton.es



Síguenos en nuestras
redes sociales y accede a
contenido exclusivo



INFINITON

Copyright ©2021 Todos los derechos reservados

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Modelo _____

Nº de serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

e-mail _____

Teléfono de contacto _____

Firma y sello del comercio

Condiciones de garantía al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4-6
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON

INFINITON

TARJETA DE GARANTÍA

Modelo _____

Nº de serie _____

Fecha de compra _____

Cliente _____

Dirección _____

Localidad _____

e-mail _____

Teléfono de contacto _____

Firma y sello del comercio

Condiciones de garantía al dorso

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4-6
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON

El aparato objeto de este certificado está garantizado contra cualquier defecto de fabricación que se aprecie en el plazo de dos años a partir de la fecha de compra. La garantía se limita a la reparación o sustitución de las piezas que aparezcan como defectuosas en el citado plazo.

Para tener derecho a la garantía es indispensable que este certificado sea cumplimentado y enviado la parte inferior del mismo en el momento de la compra. La parte superior debería permanecer junto con la factura de compra en poder del usuario para ser presentados al requerir cualquier servicio.

No ofrecemos garantía a aparatos que hayan sufrido uso incorrecto por la parte de usuario (errores de manejo, transporte, suciedad, conexión inadecuada, etc.) y en general para que aquellas averías que no provengan directamente de un defecto de fabricación. Tampoco ofrecemos garantía a aquellos aparatos que hayan sido manipulados por personas ajenas a nuestro Servicio Técnico.

La garantía no cubre las piezas agotadas por el desgaste natural en consecuencia del uso.

Para más información sobre nuestra política de RMA y Reparaciones,
visite: www.infiniton.es/rma/politica-rma-infiniton.pdf

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL
INFINITON WORLD ELECTRONIC S.L.
C/Baza 349, naves 4-6
Polígono Juncaril
18220 ALBOLOTE (Granada)
e-mail: info@infiniton.es

INFINITON



INFINITON
WORLD ELECTRONIC