

# *Fhiaba*

---

**Enfriador de botellas de vino**  
Manual de usuario



<b>1. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE</b>	<b>4</b>
1.1. Respeto del medio ambiente.....	6
1.2. Limpieza, esterilización y mantenimiento.....	6
1.3. Información para las autoridades reguladoras.....	6
1.4. Para ahorrar energía.....	7
1.5. Etiquetado medioambiental.....	7
<b>2. INSTALACIÓN</b>	<b>8</b>
2.1. Instalación.....	8
2.2. Conexión a la red eléctrica.....	8
2.3. Refrigerante.....	8
<b>3. ANTES DE PONER EN SERVICIO EL APARATO</b>	<b>9</b>
3.1. Para conocer bien su enfriador de botellas de vino.....	9
3.2. Responsabilidad del fabricante.....	9
3.3. Asistencia técnica.....	9
3.4. Datos técnicos.....	9
3.5. Placa del producto.....	9
3.6. Componentes principales.....	11
3.7. Control electrónico.....	13
3.8. Panel de control principal.....	13
<b>4. ENCENDIDO Y APAGADO DEL EQUIPO</b>	<b>14</b>
4.1. Encendido y apagado.....	14
<b>5. CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA DE COMPARTIMENTOS</b>	<b>16</b>
5.1. Cómo ajustar la temperatura de los compartimentos.....	16
5.2. Señales de información y anomalía en la pantalla.....	17
5.3. Temperaturas de conservación de los vinos.....	17
<b>6. FUNCIONES Y AJUSTES</b>	<b>18</b>
6.1. Funciones.....	18
6.2. Ajustes.....	20
<b>7. EQUIPAMIENTO</b>	<b>25</b>
7.1. Equipamiento interior (posición, ajuste y desmontaje).....	25
<b>8. ILUMINACIÓN</b>	<b>25</b>
8.1. Iluminación.....	25
<b>9. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS</b>	<b>26</b>
9.1. Información general.....	26
9.2. Temperaturas de conservación.....	26
9.3. Tiempo de conservación.....	27
9.4. Temperaturas de degustación.....	28
9.5. Posición de la botellas.....	29
<b>10. CUIDADO Y LIMPIEZA</b>	<b>29</b>
10.1. Cuidado y limpieza.....	29
10.2. Limpieza interior.....	30
10.3. Limpieza de la rejilla de ventilación, el filtro y el condensador.....	30
10.4. Condensador arriba.....	31
10.5. Condensador situado debajo.....	31
<b>11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS</b>	<b>32</b>
11.1. Guía para resolver problemas.....	32
11.2. Avisos de anomalía que pueden aparecer en la pantalla.....	33

# 1. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

## 1.1. Advertencias de seguridad y posibles peligros

- Si este aparato sustituye a uno existente que deba retirarse o eliminarse, corte el cable de alimentación del aparato obsoleto. Esta acción impedirá que se cierre la puerta y nos aseguraremos de que el aparato no se convierta en una trampa peligrosa para los niños.
- Este aparato ha sido diseñado para refrigerar bebidas y alimentos y está destinado al uso doméstico.
- El uso previsto de este aparato es la refrigeración y conservación en frío de alimentos frescos y congelados en el hogar. Cualquier otro uso se debe considerar inapropiado.
- El aparato no se ha concebido para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de mando a distancia.
- El equipo se debe instalar siguiendo las instrucciones contenidas en la guía de instalación; en especial, es necesario **no obstruir las aberturas de ventilación del equipo ni de la estructura encastrable**.
- El aparato tiene un sistema de iluminación concentrada con lámparas LED. No mire fijamente a estas lámparas cuando estén encendidas, podría sufrir daños en la vista.
- Esta advertencia también figura en la etiqueta que va pegada en la parte interna de la puerta del refrigerador.
- Cuando el congelador esté en funcionamiento, no toque las superficies interiores de acero inoxidable con las manos húmedas o mojadas, la piel puede adherirse a las superficies muy frías.
- No utilice ningún tipo de equipamiento eléctrico dentro de los compartimentos de almacenaje de alimentos.
- Cuando coloque los estantes, no ponga los dedos en sus guías de deslizamiento.
- No coloque recipientes de líquidos inflamables cerca del aparato.
- No intente nunca apagar una llama/incendio con agua: Apague el aparato y cubra la llama con una manta ignífuga.
- No tocar los elementos de calentamiento en el exterior del aparato.
- Apagar el equipo y desconectarlo de la toma de corriente durante las operaciones de limpieza. Si no se llega fácilmente al enchufe, es una buena idea apagar el interruptor correspondiente o quitar el fusible que controla la toma de corriente a la que esté enchufado el aparato.
- Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico, la película de plástico o la espuma de poliestireno.
- Toda reparación debe ser realizada por un técnico de mantenimiento cualificado.
- No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, salvo que lo hagan bajo la supervisión o siguiendo las instrucciones sobre el uso del aparato impartidas por una persona responsable de su seguridad. Si hay niños presentes, vigílelos para evitar que jueguen con el aparato.
- No dañe las tuberías del circuito del refrigerante del aparato.
- No guarde dentro de este aparato sustancias explosivas, como bombonas de aerosol con un gas propelente inflamable.
- La cantidad de gas refrigerante contenido en el equipo se indica en la placa de identificación aplicada dentro del equipo. Si el cable de conexión eléctrica está dañado, es necesario sustituirlo. Contactar con el servicio autorizado de atención al cliente o con un electricista cualificado para realizar esta operación.
- Las instalaciones o las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden ser peligrosas para el usuario y provocar daños en el equipo.
- Las reparaciones deben ser realizadas por el servicio autorizado de atención al cliente.
- Solo se permite el uso de piezas de recambio originales del fabricante. El fabricante solo garantiza el cumplimiento de los requisitos de seguridad del producto si se utilizan los componentes originales del fabricante.
- Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante, el servicio de asistencia o una persona con una cualificación similar.
- Conectar el equipo a una toma de 3 polos conectada a tierra
- No retire el polo de tierra.
- No utilice un adaptador.
- No utilice un cable alargador.
- Antes de efectuar cualquier mantenimiento, corte la corriente de todas las unidades.
- Si el CABLE DE ALIMENTACIÓN presenta daños, debe ser sustituido por el fabricante, su técnico de mantenimiento o por otra persona cualificada con vistas a protegerse frente a cualquier peligro.
- En presencia de niños, es necesario vigilarlos para impedir que jueguen con el aparato.
- No modifique este aparato.
- No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios de cocina) en las ranuras del aparato.
- No toque (especialmente con las manos mojadas) los productos congelados ni se los lleve directamente a la boca.

- No guarde en el aparato sustancias inflamables, explosivas o volátiles.
- No guarde en el aparato sustancias explosivas, como bombonas de aerosol con propelentes inflamables.
- Las botellas que contengan bebidas con alto contenido de alcohol deben estar bien cerradas y almacenarse en vertical.
- Los compuestos orgánicos, los ácidos y los aceites esenciales pueden corroer las juntas y las superficies de plástico si se dejan en contacto con ellas durante periodos prolongados.
- Para desenchufar el aparato, no tire del cable de alimentación.

## 1.2. Durante el uso diario

- Las operaciones de limpieza y mantenimiento, destinadas a ser llevadas a cabo por el usuario, no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- No desescarche o limpie nunca el aparato con una limpiadora a vapor. El vapor puede penetrar en las partes eléctricas y causar un cortocircuito. ¡Riesgo de descarga eléctrica!
- No utilice instrumentos puntiagudos o con bordes afilados para quitar la escarcha o las capas de hielo. Los racores del circuito de refrigeración podrían dañarse y dañar el equipo de manera irreparable.
- La fuga de refrigerante puede causar lesiones oculares o incendiarse.
- No utilice la base, los cajones o la puerta, etc. del aparato como soporte ni como punto de apoyo.
- Para la limpieza, desconectar la clavija de alimentación o apagar el interruptor de seguridad.
- Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable de alimentación o apague el interruptor correspondiente. No tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma de corriente.
- Las botellas que contiene bebidas con alto contenido de alcohol deben estar bien cerradas y almacenadas en vertical.
- Mantenga las partes de plástico y la junta de la puerta libres de aceite y grasa. Las grasas atacan el material plástico y la junta de la puerta, que se volverán porosos.
- No cubra ni obstruya nunca las aberturas de ventilación del aparato.
- No dejar que niños de menos de 8 años utilicen el equipo. Vigilar a los niños durante la limpieza y el mantenimiento.
- Según la normativa vigente, los niños entre 3 y 8 años de edad podrán sacar o meter alimentos en la aplicación, pero se desaconseja encarecidamente que los menores de 8 años realicen estas operaciones o utilicen el aparato en general.
- Mantenga a los niños menores de 8 años a una distancia segura, a menos que estén constantemente vigilados, y asegúrese de que no jueguen con el aparato.
- No utilice dispositivos mecánicos, eléctricos o químicos distintos a los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de descongelación.
- No dañe el circuito de refrigeración (tanto si se puede acceder a él como si no).
- No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos destinados a los alimentos, a menos que sean de un tipo recomendado por el fabricante.
- En caso de daños en el circuito de refrigeración, evite utilizar llamas libres y ventile adecuadamente el lugar.
- No utilice el aparato o sus partes de forma distinta a la especificada en este manual.
- Mantener la puerta abierta durante largos periodos puede provocar que la temperatura en los compartimentos del aparato aumente de manera considerable.
- Haga una limpieza frecuente de las superficies que puedan entrar en contacto con alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- Ponga en recipientes adecuados la carne y el pescado crudos antes de conservarlos en el aparato, de manera que no entren en contacto con otros alimentos ni goteen sobre ellos.
- Si se deja el aparato vacío durante largos periodos, apáguelo, elimine la escarcha, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar la proliferación de moho dentro del aparato.
- Nunca apoye objetos metálicos afilados como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas sobre el aparato mientras está en marcha.
- No utilice agentes de limpieza abrasivos o corrosivos (por ejemplo, polvos limpiadores, quitamanchas y estropajos y esponjas metálicos) sobre partes de vidrio.
- No se siente sobre el aparato.
- No se siente ni se apoye en la puerta ni en los cajones abiertos.
- No haga presión sobre la puerta ni la utilice para mover el aparato.
- No utilice aparatos eléctricos (por ejemplo, secadores de pelo) ni aerosoles para descongelar, las piezas de plástico podrían dañarse.
- No utilice el aparato para enfriar habitaciones bajo ningún concepto.
- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica en caso de avería o cuando deba realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- No guarde en el congelador líquidos en latas o recipientes de vidrio.
- No coloque objetos pesados sobre la parte superior del aparato.

# 1. INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE

Símbolos utilizados en esta guía:



## Nota

recomendaciones para utilizar correctamente el aparato



## Importante

Información para evitar daños al aparato



## Advertencia

Información para evitar lesiones personales

## 1.1. Respeto del medio ambiente



- > Este aparato cumple con la Directiva Europea RAEE (2012/19/UE) y debe eliminarse separado de otros residuos al final de su vida útil.
- > Este aparato no contiene sustancias en cantidades suficientes para ser consideradas peligrosas para la salud y el medio ambiente, de acuerdo con las directivas europeas vigentes.
- > Preste especial atención a los procedimientos correctos de eliminación de todos los materiales de embalaje.



## Tensión eléctrica | Peligro de electrocución

Desenchufe el aparato de la red eléctrica. Saque el cable de alimentación eléctrica de la instalación eléctrica.

- > El aparato no debe desecharse con los residuos urbanos. Infórmese en el centro de recogida local para la eliminación de los materiales reciclables.
- > En caso de eliminación, corte el cable de alimentación e impida el cierre de la puerta.
- > Durante la eliminación del aparato, evite dañar el circuito de refrigeración.
- > El aparato no contiene sustancias peligrosas para la capa de ozono atmosférico, ni en el circuito de refrigeración ni en el aislamiento.
- > Embalamos nuestros aparatos con materiales no contaminantes y reciclables.
- > Entregue los materiales de embalaje a un centro de reciclaje adecuado.



## Embalajes de plástico | Peligro de ahogamiento

No deje sin vigilancia el embalaje ni ninguna de sus partes. No permita que los niños jueguen con bolsas de plástico del embalaje.

## 1.2. Limpieza, esterilización y mantenimiento

- > Las intervenciones técnicas deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado o por el Servicio de Asistencia Técnica.



## Advertencia

Para evitar la contaminación de los alimentos, respete las siguientes instrucciones:

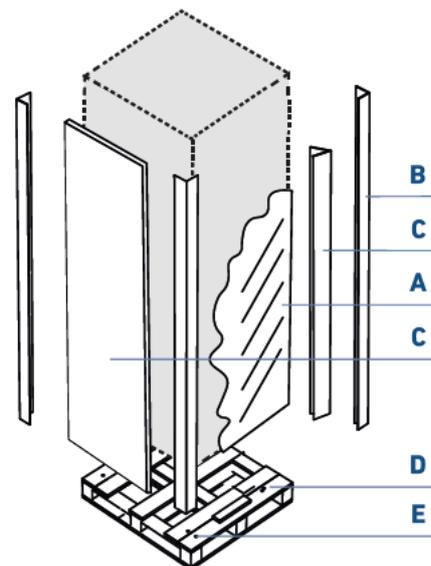
- > Abrir la puerta durante un periodo largo puede provocar una subida de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- > Haga una limpieza frecuente de las superficies que puedan entrar en contacto con alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- > Conserve la carne cruda y el pescado en contenedores adecuados en la nevera de manera que no estén en contacto y no caiga nada en otros alimentos.
- > Los compartimentos congelador de dos estrellas para alimentos congelados son adecuados para conservar alimentos pre-congelados o para conservar o hacer helado y cubitos de hielo.
- > Los compartimentos congelador de una, dos y tres estrellas no son adecuados para congelar alimentos frescos.
- > Si el congelador permanece vacío durante periodos largos, apagar, descongelar, limpiar, secar y dejar el cajón abierto para evitar que se forme moho en el interior de la máquina.

## 1.3. Información para las autoridades reguladoras

- > Para las comprobaciones EcoDesign, la instalación y la preparación del aparato deben ser conformes con la normativa EN 62552.
- > Los requisitos de ventilación, dimensiones y espacio mínimo desde la pared posterior se indican en el capítulo "Instalación" de este manual.
- > Póngase en contacto con el fabricante para obtener más información.

## 1.4. Para ahorrar energía

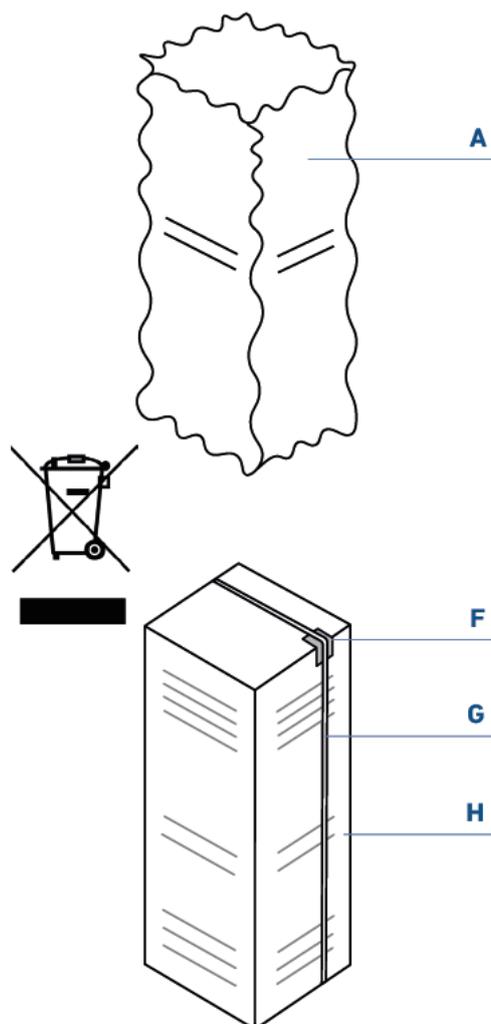
- > El uso adecuado del aparato, el embalaje correcto de los alimentos, la temperatura constante y la higiene de los alimentos influye en la calidad de conservación.
- > Reduzca el tiempo y el número de aperturas de la puerta para evitar un calentamiento excesivo de las celdas.
- > Limpie periódicamente el condensador para evitar pérdidas de eficiencia de la máquina (véase Pág. 31).
- > Descongele los alimentos congelados en la celda frigorífica para recuperar en esta el frío acumulado por los alimentos congelados.



## 1.5. Etiquetado medioambiental

### LEYENDA DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

	Material	Abreviatura	Numeración
<b>A</b>	Polietileno de baja densidad	LLDPE	4
<b>B</b>	Cartón no ondulado	PAP	21
<b>C</b>	Poliestireno	PS	6
<b>D</b>	Madera	FOR	50
<b>E</b>	Hierro	FE	40
<b>F</b>	Policloruro de vinilo	PVC	3
<b>G</b>	Tereftalato de polietileno	PET	1
<b>H</b>	Cartón ondulado	PAP	20



## 2. INSTALACIÓN

### 2.1. Instalación

La instalación debe ser realizada correctamente, respetando las instrucciones de la guía específica de instalación que se suministra con el equipo

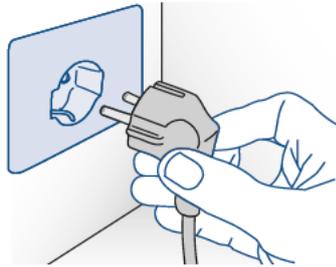


#### Advertencia

Si algún modelo prevé conexiones de agua, realizarlas antes de conectar la máquina a la instalación eléctrica.

- > Es obligatoria la conexión de tierra según los modos previstos por las normas de seguridad de la instalación eléctrica.
- > Colocar el enfriador de botellas de vino con la ayuda de una segunda persona.
- > No use la puerta abierta como palanca para colocar el enfriador de botellas de vino.
- > No ejerza presiones excesivas en la puerta abierta.
- > El enfriador de botellas de vino no debe colocarse cerca de fuentes de calor. Si no es posible, es necesario utilizar un panel aislante adecuado.
- > El aparato no debe exponerse a la irradiación solar.
- > No coloque el aparato en ambientes exteriores.
- > Asegúrese de que la instalación y las intervenciones de asistencia sean realizadas por personal cualificado respetando las normas vigentes.
- > Cerciórese de que la conexión eléctrica sea realizada por personal técnico habilitado.
- > Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación eléctrica está dañado, póngase en contacto rápidamente con el servicio de asistencia técnica que se ocupará de sustituir el cable, a fin de evitar cualquier riesgo.
- > Antes de cualquier intervención en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o desplazamiento), dotarse siempre de equipos de protección individual.
- > Antes de cualquier intervención en el aparato, desenchufe el aparato de la red eléctrica general.
- > Si se ha instalado cerca de otro frigorífico, consulte la guía de instalación.
- > No intente nunca reparar el aparato usted solo o sin la intervención de un técnico cualificado.
- > No instale ni utilice el aparato al aire libre.
- > ATENCIÓN: Durante la colocación del enfriador de botellas de vino, asegurarse de que el cable de alimentación no esté atrapado ni dañado.
- > Para evitar una falta de estabilidad del enfriador de botellas de vino, instálolo y fíjelo correctamente como indican las instrucciones contenidas en el manual de instalación.
- > Este enfriador de botellas de vino puede utilizarse hasta una altura máxima de 2000 metros por encima del nivel del mar.

### 2.2. Conexión a la red eléctrica



El equipo incorpora una clavija Schuko Unel de 16A que se debe conectar a la red de suministro eléctrico a través de una toma Schuko Unel. No utilizar alargadores ni adaptadores múltiples de conexión.



#### Importante

No utilizar alargadores ni adaptadores múltiples de conexión.



#### Advertencia

En presencia de redes eléctricas alimentadas con energías alternativas, es obligatorio instalar el kit para energías alternativas para integrar el equipo en la red eléctrica.

### 2.3. Refrigerante

Poner atención para no dañar el circuito de refrigeración. El circuito contiene isobutano (R600a), un gas natural con un alto nivel de compatibilidad ambiental que, no obstante, es inflamable.

- > Si el circuito de refrigeración se daña, evitar que se generen llamas libres o chispas en el local. Ventilar el ambiente.



#### ISO 7010 W021

#### Advertencia

Riesgo de incendio o materiales inflamables. Durante el transporte, montaje y limpieza es importante prestar atención a no dañar el circuito de refrigeración.



### Importante

Durante el transporte, montaje y limpieza es importante prestar atención a no dañar el circuito de refrigeración.



### Advertencia

Riesgo de incendio o materiales inflamables

### 3.1. Para conocer bien su enfriador de botellas de vino

Gracias por haber comprado su nuevo enfriador de botellas de vino: a partir de hoy podrá utilizar nuestro innovador sistema de conservación para mantener los alimentos en óptimas condiciones.

En este Manual de usuario encontrará respuesta a muchas de las preguntas sobre las características del producto y su funcionamiento.

### 3.2. Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños sufridos por personas y cosas provocados por:

- > uso del aparato diferente del previsto;
- > falta de respeto de las prescripciones del manual de uso;
- > modificación incluso de una sola parte del aparato;
- > utilización de recambios no originales.

### 3.3. Asistencia técnica

- > En caso de avería del aparato, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica y asegúrese que únicamente personal cualificado realiza la reparación.
- > Asegúrese de que dispone del modelo y del número de serie indicados en la placa del producto.
- > Utilice solo recambios originales.
- > No intente nunca reparar el aparato usted solo o sin la intervención de un técnico cualificado: además de las consecuencias relativas a la seguridad, podría anular la garantía.
- > Los recambios originales relevantes para el funcionamiento según el correspondiente reglamento Ecodesign se pueden obtener de nuestro servicio de asistencia a clientes durante un periodo de al menos 10 años a partir de la puesta en circulación del aparato en el Espacio Económico Europeo.
- > Puede obtener información detallada sobre la duración de la garantía y sobre las condiciones de

esta en cada país en nuestro servicio de asistencia a clientes, en el vendedor o en nuestra página de Internet.

> Si necesita mayor información, no dude en contactar con el Centro de Asistencia Técnica a través de nuestro número gratuito:

**800-344222 (800-FHIABA)**

> **+39 0434 420160**

> **care@fhiaba.com**

> **<https://www.fhiaba.com>**



### Importante

Antes de llamar, tome nota del número de serie de su aparato, que se encuentra en el certificado de garantía y en la placa del número de serie que está dentro del compartimento refrigerador, en el lado opuesto a la apertura de la puerta.

### 3.4. Datos técnicos

El refrigerante, el contenido útil y los otros datos técnicos se indica en la placa de identificación.

En la página Internet pueden consultarse más información sobre el modelo elegido:

<https://www.fhiaba.com>

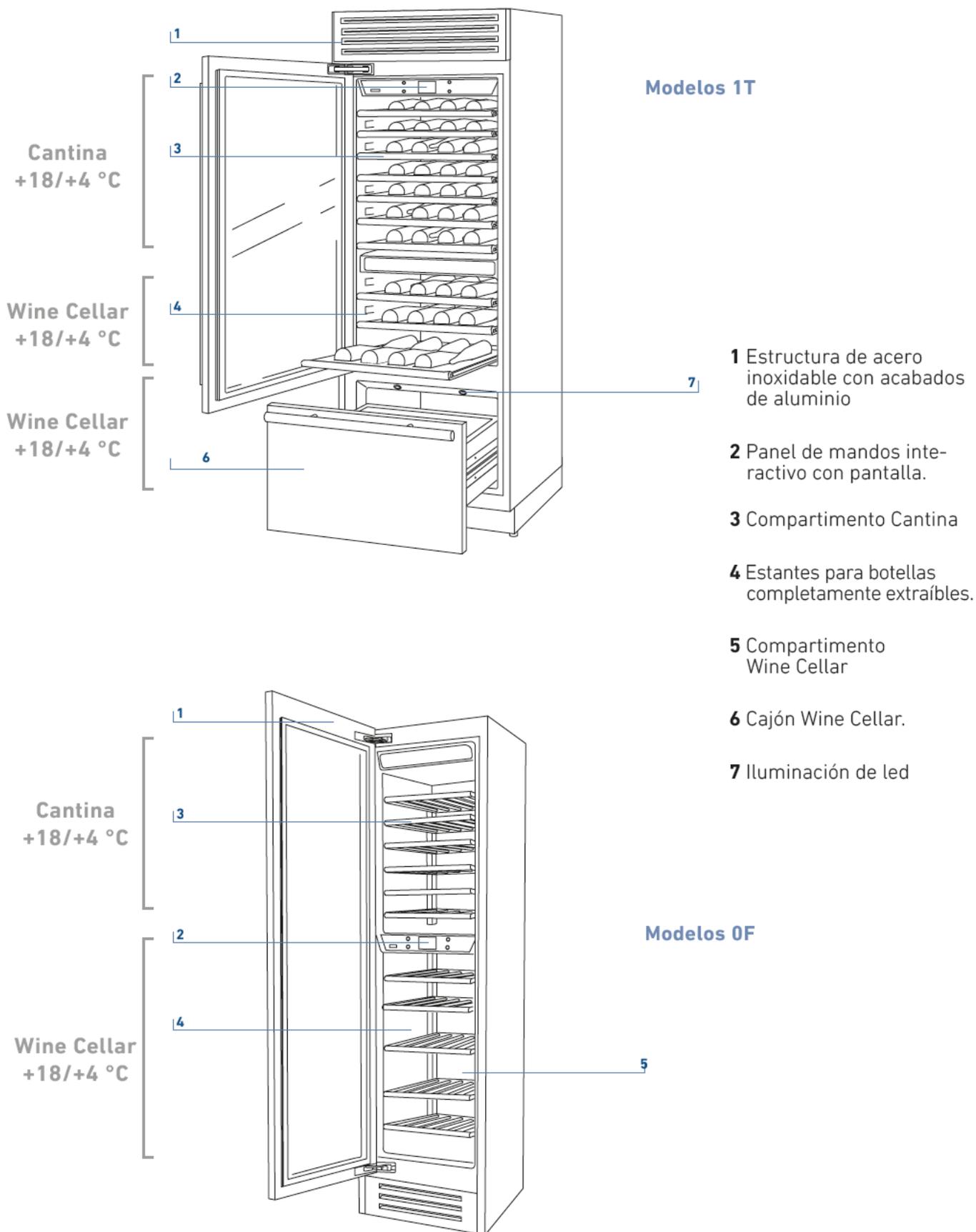
(solo para los países del espacio económico europeo). Siga las indicaciones relativas a la búsqueda del modelo. Se reconoce el modelo por la marca antes de la barra del código de producto (E-N.1) en la placa del producto. Como alternativa, la indicación del modelo está también en la primera línea de la etiqueta energética UE.

### 3.5. Placa del producto

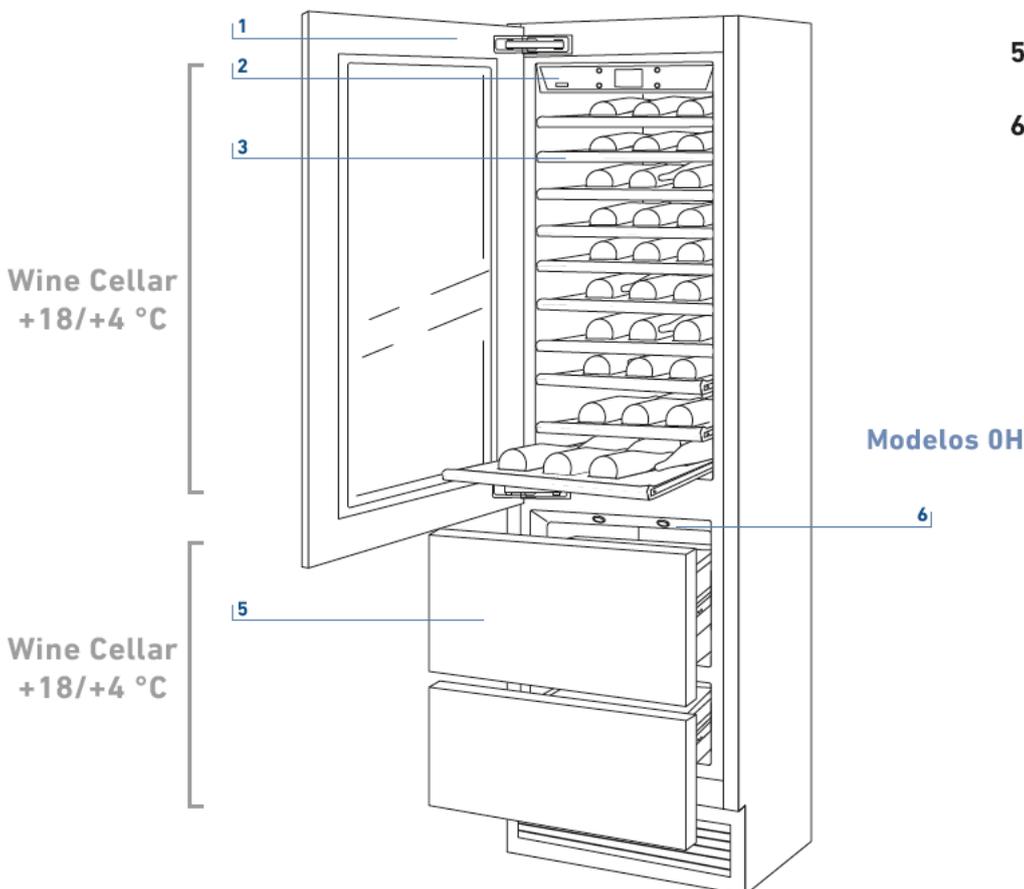
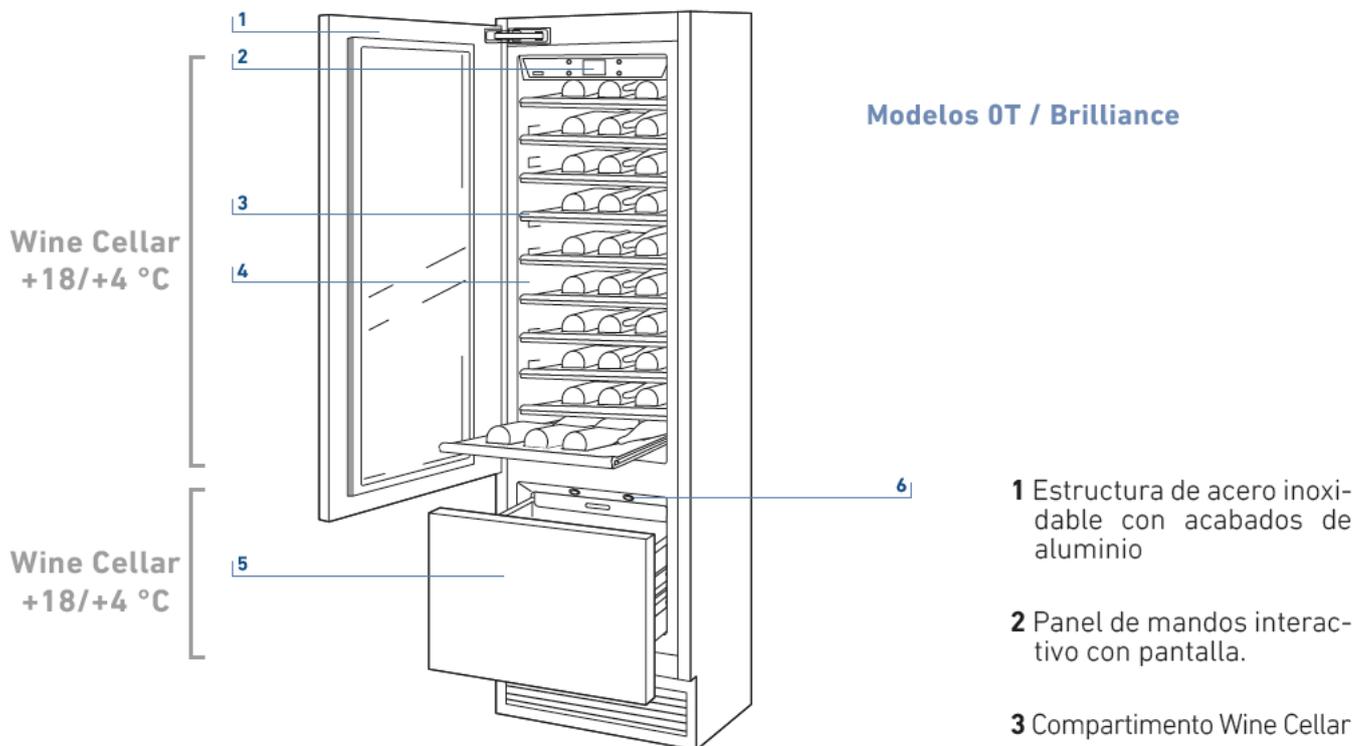
La placa del producto incluye los datos técnicos, el número de matrícula y el modelo. La placa de producto no debe quitarse nunca.



### 3.6. Componentes principales



### 3. ANTES DE PONER EN SERVICIO EL APARATO



### 3.7. Control electrónico

El innovador sistema de control electrónico diseñado por Fhiaba mantiene constante la temperatura en los compartimentos y la muestra en la pantalla del panel de control. Además, facilita la comunicación entre el usuario y el sistema de control mediante el ajuste personalizado de las distintas funciones y el envío de mensajes sonoros y/o visuales cuando se producen anomalías de funcionamiento en el equipo.

### 3.8. Panel de control principal

**Encendido y apagado: On/Off**

Pulse el icono para encender o apagar el aparato.

**Home**

Pulse el icono Home para volver a la pantalla de inicio.

**Alarma**

Pulse el icono para ver las diferentes funciones de alarma y para desactivarlas.

**Anterior/ Back**

Pulse el icono de la flecha para volver a la pantalla anterior.

## 4. ENCENDIDO Y APAGADO DEL EQUIPO

### 4.1. Encendido y apagado

#### Primer encendido

Pulse ON/OFF . La pantalla muestra las siguientes vistas de inicio:



1) Logo Fabricante



2) Prueba inicial (dura 3 minutos).

3) La pantalla muestra la vista principal con las temperaturas ambiente medias por el frigorífico dentro de los compartimentos. Automáticamente, el equipo empieza a enfriar hasta alcanzar las siguientes temperaturas ideales predefinidas.



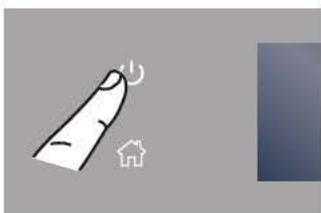
4) Pantalla home (\*).

 compartimento Cantina +8 °C  
 compartimento Wine Cellar +5 °C

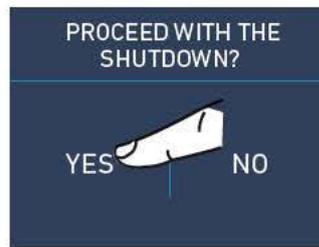
(\*) La vista de inicio varía en función del modelo; (ver par. 5.1. Cómo ajustar la temperatura de los compartimentos de pág 16).

Cuando se enciende el aparato por primera vez, se recomienda esperar al menos 12 horas antes de colocar cualquier alimento dentro del aparato. Durante este periodo, desactive cualquier mensaje de error pulsando el botón ALARMA .

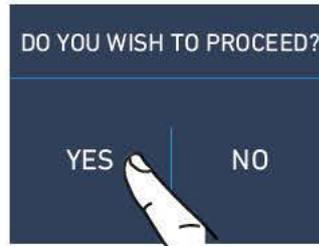
#### Apagado del aparato



1) Tocar el botón ON/OFF  de apagado.



3) Confirmar el apagado tocando el icono SÍ.



3) Confirmar de nuevo el apagado tocando el icono SÍ.



#### Nota

Cuando la unidad está apagada no hay luces de advertencia que indiquen que el aparato está conectado a una toma de corriente.

#### Apagado del compartimento Cantina y compartimento Wine Cellar (Modelo 1T, OT y OH)

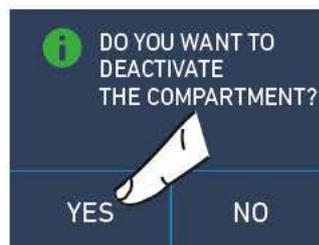
El compartimento Cantina y el compartimento Wine Cellar se pueden apagar, mientras que el cajón no se puede apagar salvo que se apague toda la unidad.



1) Pantalla HOME. Para apagar el compartimento Cantina o Wine Cellar, tocar el icono correspondiente.



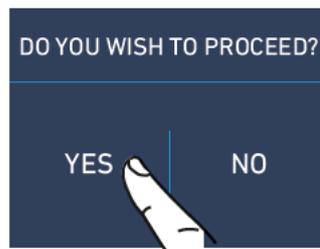
2) Tocar el icono OFF.



3) Confirmar el apagado tocando el icono SÍ.



**3)** Confirmar de nuevo el apagado tocando el icono Sí.



**4)** Confirmar de nuevo el encendido tocando el icono Sí.



**5)** En la pantalla home aparece el icono OFF, que indica que el compartimento Cantina está apagado.



**5)** Se vuelva a encender el compartimento de frigorífico y se abre la pantalla HOME.

Para apagar el compartimento Wine Cellar repetir la misma secuencia.

### Volver a encender el aparato

Para volver a encender el equipo, pulsar el botón ON/OFF , la pantalla se encenderá y volverán a aparecer las vistas de encendido y la vista de inicio con la temperatura medida por el frigorífico dentro de los compartimentos. El refrigerador empezará a enfriar hasta alcanzar las temperaturas establecidas.

### Volver a encender los compartimentos

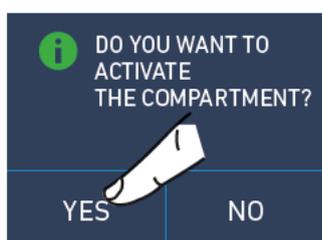
En caso que se desee volver a encender los compartimentos Cantina y el compartimento Wine Cellar, siga este procedimiento:



**1)** Pantalla home. Para volver a encender un compartimento apagado, tocar el icono OFF en el costado.



**2)** Tocar el icono ON.



**3)** Confirmar el encendido tocando el icono Sí.

Para volver a encender el compartimento Wine Cellar repetir la misma secuencia.

### Apagado durante largos periodos

Durante periodos de ausencia prolongados, se recomienda apagar el equipo tocando el icono ON/OFF y desconectando la clavija o apagar el interruptor omnipolar de alimentación.

Vaciar el equipo por completo, limpiarlo, secarlo y dejar las puertas y los cajones parcialmente abiertos para evitar la formación de malos olores.



#### Nota

Si al encenderlo por primera vez no aparece el mensaje Fhiaba sino otros, significa que el equipo ya ha iniciado el procedimiento de enfriamiento.

Durante la primera puesta en marcha, no será posible utilizar el Menú para modificar los ajustes de fábrica hasta que se haya alcanzado la temperatura preestablecida. No obstante, es posible ajustar inmediatamente la hora y la fecha, parámetros necesarios para activar algunas funciones especiales. Cada vez que se enciende el aparato, se activa un procedimiento de autodiagnóstico que dura tres minutos antes de ponerse en marcha completamente.

Si se apaga solo el compartimento Cantina o el compartimento Wine Cellar, el ventilador seguirá funcionando de manera autónoma para prevenir la formación de malos olores y mohos.

# 5. CONFIGURACIÓN DE LA TEMPERATURA DE COMPARTIMENTOS

## 5.1. Cómo ajustar la temperatura de los compartimentos

Todos los modelos son probados en fábrica y configurados para garantizar altas prestaciones y óptimos consumos.

Normalmente, no es necesario modificar los ajustes de fábrica.

Cómo se visualiza la vista de inicio en cada modelo:

**Modelo 1T**

Compartimento Cantina		+ 12 °C	Temperaturas preestablecidas
Compartimento Wine Cellar		+ 5 °C	
Cajón congelador		+ 5 °C	

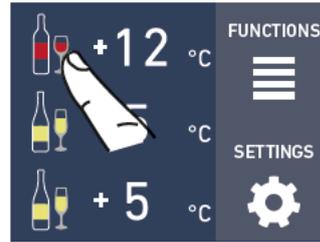
**Modelo 0T/0H**

Compartimento Cantina (Dual zone)		+ 12 °C	Temperaturas preestablecidas
Compartimento Wine Cellar		+ 4 °C	

**Modelo 0F**

Compartimento Cantina		+ 12 °C	Temperaturas preestablecidas
Compartimento Wine Cellar		+ 4 °C	

## Modificar la temperatura de los compartimentos



**1)** Pantalla home. Tocar el icono del compartimento frigorífico .



**2)** Desplazar los valores hacia arriba o hacia abajo para seleccionar la temperatura deseada (en caso del compartimento Cantina, la temperatura se puede configurar de +4 °C a +18 °C)



**3)** Tocar el icono OK para confirmar la temperatura seleccionada.

Se debe realizar el mismo procedimiento para configurar la temperatura:

- > en el compartimento Cantina  de +4 °C a +18 °C
- > en el cajón Wine Cellar  de +4 °C a +18 °C.

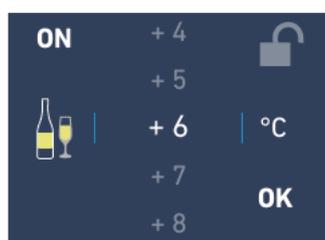
**Nota**  
La temperatura mostrada puede variar ligeramente respecto a la temperatura de ajuste debido a la apertura frecuente de las puertas o a la introducción de grandes cantidades de alimentos a temperatura ambiente. Pueden llegar a ser necesarias de 6 a 12 horas para alcanzar la temperatura seleccionada.

## Icono del candado

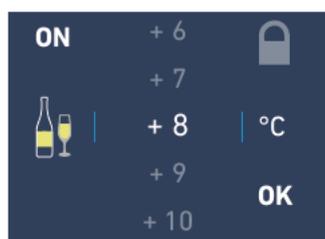
El icono del candado aparece cuando se ajustan las temperaturas. El candado:

-  **abierto** indica que se pueden modificar las temperaturas de los compartimentos.
-  **cerrado** indica que NO se pueden modificar las temperaturas de los compartimentos.

Lo normal es que aparezca un candado amarillo abierto en la pantalla; en ese caso, puede desplazarse hacia arriba o hacia abajo con un dedo en la pantalla, seleccionar la temperatura deseada y pulsar OK para confirmar.



El candado estará cerrado si el usuario ha activado algunas funciones (que se describen en el Par. "6. FUNCIONES Y AJUSTES" en la pág. 18); en esta situación el usuario ya no podrá modificar las temperaturas de los compartimentos hasta que la función no se haya completado o si se desactiva manualmente.



## 5.2. Señales de información y anomalía en la pantalla



Un sistema de control integrado proporciona información mediante señales luminosas o mensajes de texto que aparecen en la pantalla.

La notificación por voz que acompaña a algunas de las notificaciones de advertencia se puede apagar pulsando el botón ALARMA  en el panel de control principal.

Al final de este manual se presenta el listado de las notificaciones de advertencia (véase Par. "11.2. Avisos de anomalía que pueden aparecer en la pantalla" de pág 33).

## 5.3. Temperaturas de conservación de los vinos

Para su óptima conservación, los vinos requieren temperaturas diferentes: más calientes para los vinos tintos y más frías para los vinos blancos.

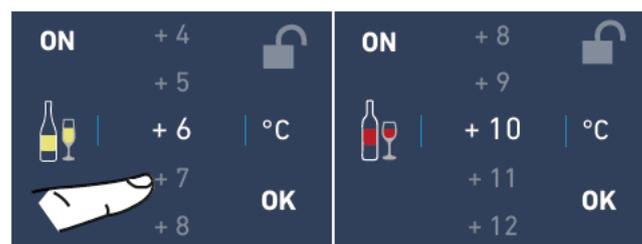


**Vinos tintos**  
de +10 °C a +18 °C



**Vinos blancos**  
de +4 °C a +9 °C

Por ejemplo, si se ajusta una temperatura superior a +9 °C para los vinos blancos, la pantalla mostrará el icono del vino tinto en lugar del icono del vino blanco.



Burgundy  
BOTTLE



Bordeaux  
BOTTLE



## 6. FUNCIONES Y AJUSTES

### 6.1. Funciones

Usted puede personalizar el funcionamiento de su unidad para adaptarla a las diferentes formas en que quiera usarla.

Al tocar el icono de funciones  home en la vista de inicio aparecen los iconos de las funciones disponibles descritas a continuación.



**1)** Doble zona / dual zone.  
(modelos 0T-0H)



**5)** Humedad.



**6)** Iluminación interna 12 h.



**7)** Embutidos.  
(opcional modelos 0T-0H-0F)

#### 1) Doble Zona - Dual Zone (Modelos 0T y 0H)

Permite diferenciar la temperatura de la parte superior del compartimento para botellas de vino (menos frío y más adecuado para la conservación del vino tinto) de la de la parte inferior (más fría y más adecuada para la conservación del vino blanco).

El sistema de refrigeración permite retener el frío en la parte inferior del compartimento.



**A)** Pantalla HOME.  
Tocar el icono FUNCIONES.



**B)** Tocar el icono DOBLE ZONA.



**C)** Tocar el botón ON para activar la función.



**D)** La pantalla HOME cambia y aparece el icono de doble zona.

## 5) Humedad

La función permite configurar la humedad de los compartimentos Cantina y Wine Cellar para mejorar la conservación del vino y de los alimentos.



**A)** Pantalla HOME. Tocar el icono FUNCIONES.



**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar el icono HUMEDAD.



**C)** Deslizar los valores hacia arriba o hacia abajo hasta configurar la humedad deseada.



**D)** Pulsar OK.

## 6) Iluminación interna 12 h

La función permite ajustar la hora de la iluminación interior y mantenerla encendida 12 h cuando la puerta del enfriador de botellas de vino está cerrada para poder ver el interior a través del cristal.



**A)** Pantalla HOME. Tocar el icono FUNCIONES.



**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar el icono LUZ 12H.

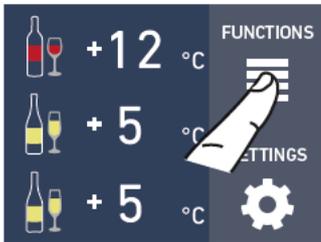


**C)** Toar el botón ON para activar la función.

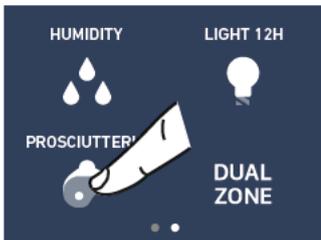
## 6. FUNCIONES Y AJUSTES

### 7) Embutidos (opcional para OT-0H-0F)

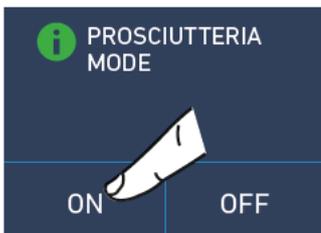
La función permite ajustar la temperatura y la humedad del compartimento Wine Cellar para que pueda ser utilizado como compartimento de conservación de jamones, embutidos y quesos.



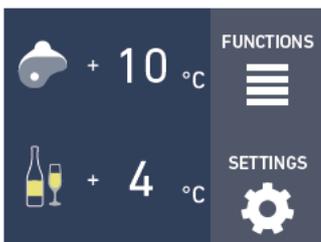
**A)** Pantalla HOME. Tocar el icono FUNCIONES.



**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar el icono EMBUTIDOS.



**C)** Toar el botón ON para activar la función.



**D)** En la pantalla Home, aparece el icono EMBUTIDOS en lugar del de los vinos. El compartimento mantendrá automáticamente una temperatura de +10 °C con un ajuste de humedad media.



**E)** Para configurar la función, tocar el icono EMBUTIDOS.



**F)** Desplazar los valores hacia arriba o hacia abajo para seleccionar la temperatura deseada (de +8 °C a +17 °C) y pulsar OK.

### 6.2. Ajustes

El usuario puede personalizar los ajustes de su refrigerador de botellas de vino para adaptarlo a sus exigencias de uso.



**1)** Fecha



**2)** Hora



**3)** Grados Celsius y Fahrenheit



**4)** Idioma



**5)** Sabbath



**6)** Reset



**7)** Modo Demo



**8)** Mantenimiento



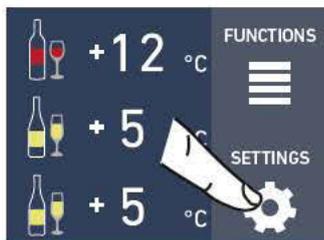
**9)** Asistencia



**10)** InfoSystem

## 1) Fecha

La pantalla muestra la fecha con formato (día:mes:año).  
Tocando la pantalla se puede modificar el ajuste.



**A)** Pantalla home.  
Tocar el icono  
AJUSTES.



**B)** Tocar el icono  
FECHA.



**C)** Deslizar hacia  
arriba o abajo para  
seleccionar el día  
deseado y tocar OK.



**D)** Deslizar hacia  
arriba o abajo para  
seleccionar el mes  
deseado y tocar OK.



**E)** Deslizar hacia  
arriba o abajo para  
seleccionar el año y  
para terminar tocar  
OK.

## 2) Hora

La pantalla muestra la hora y los minutos con formato hh:mm.

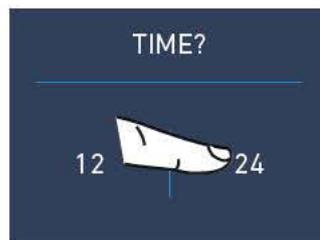
La hora se puede ajustar y mostrar en formato de 12 o 24 horas.



**A)** Pantalla home.  
Tocar el icono  
AJUSTES.



**B)** Tocar el icono  
HORA.



**C)** Elegir el modo de  
visualización de la  
hora deseado: 12 o  
24 horas.



**D)** Deslizar hacia  
arriba o abajo para  
seleccionar la hora y  
para terminar pulsar  
OK.

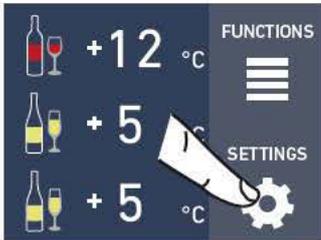


**E)** Deslizar para  
seleccionar los  
minutos y para  
terminar pulsar OK.

## 6. FUNCIONES Y AJUSTES

### 3) °C/°F

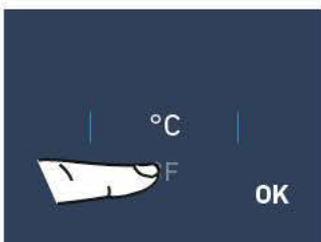
Esta función permite ver la temperatura en grados centígrados (predeterminada) o Fahrenheit.



**A)** Pantalla home. Tocar el icono AJUSTES.



**B)** Tocar el icono °C/°F.



**C)** Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar Centígrados o Fahrenheit y pulsar OK.

### 4) Idioma

Para configurar el idioma de la bodega, basta con seguir el procedimiento.



**A)** Pantalla Home. Tocar el icono AJUSTES.



**B)** Tocar el icono IDIOMA.



**C)** Deslizar hacia arriba o hacia abajo para seleccionar el idioma deseado y pulsar OK.

### 5) Modo Sabbath (Opcional)

Esta función permite cumplir con ciertas observancias religiosas que requieren que el funcionamiento del aparato no se vea afectado por la apertura o el cierre de las puertas (se desactivarán el control del termostato, la iluminación interior y la máquina de hielo).



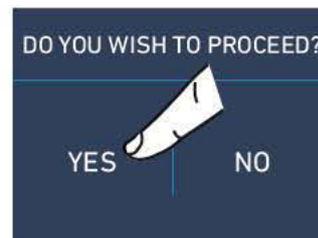
**A)** Pantalla home. Tocar el icono AJUSTES.



**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar el icono SABBATH.



**C)** Toar el botón ON para activar la función.



**D)** Tocar el botón Sí para activar la función.



**E)** El aparato funcionará con la configuración seleccionada.

## 6) Reset

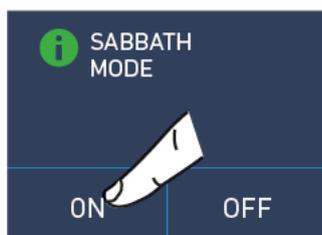
Permite restablecer los ajustes estándar de fábrica y anular todas las modificaciones que se hayan efectuado.



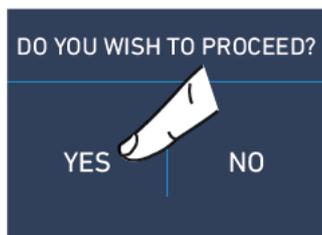
**A)** Pantalla home. Tocar el icono AJUSTES.



**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y seleccionar el icono RESET.



**C)** Tocar el botón SÍ para restablecer.



**D)** Tocar el botón SÍ.



**E)** El aparato se resetea. Se restablecen los ajustes de fábrica del enfriador de botellas de vino.



### Importante

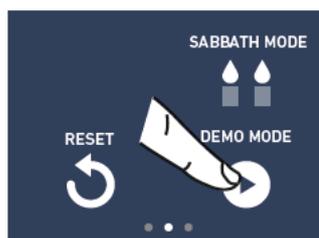
Si se restablecen los ajustes de base ("reset"), es necesario reactivar la elección de funcionamiento del cajón.

## 7) Modo Demo

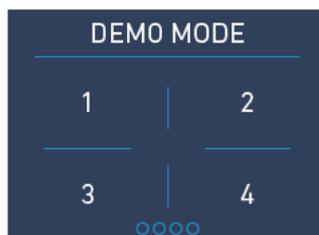
Es posible simular el funcionamiento del frigorífico, durante las ferias o en las salas de exposición.



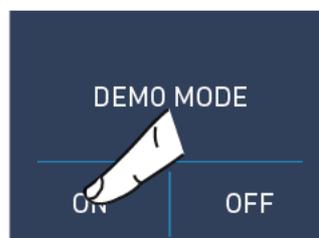
**A)** Pantalla home. Tocar el icono AJUSTES.



**B)** Deslizar hacia la derecha dos veces y seleccionar el icono DEMO.



**C)** Introducir la CONTRASEÑA necesaria para la activación, que se ha de solicitar al fabricante. Contraseña predeterminada: 1-2-3-4



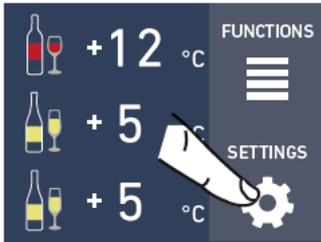
**D)** Tocar el botón ON u OFF.

## 6. FUNCIONES Y AJUSTES

### 8) Mantenimiento periódico

Para garantizar su correcto funcionamiento, el equipo requiere la limpieza de la rejilla de ventilación, del filtro y del condensador.

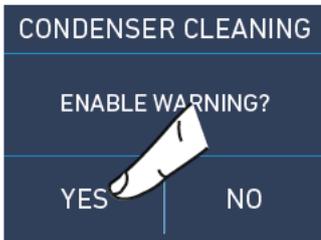
Una señal acústica y un mensaje en la pantalla avisan al usuario de que es necesario realizar la limpieza periódica (cada 6 meses).



**A)** Pantalla home. Tocar el icono AJUSTES.



**B)** Deslizar hacia la derecha tres veces para llegar a esta pantalla y tocar el icono MANTENIMIENTO.



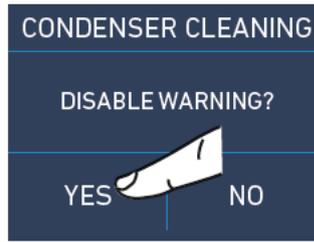
**C)** Para activarlo, tocar el botón SÍ.



**D)** La pantalla muestra el tiempo que falta hasta la siguiente limpieza.



**E)** No obstante, si desea desactivar un aviso configurado previamente, pulse el icono RESET.



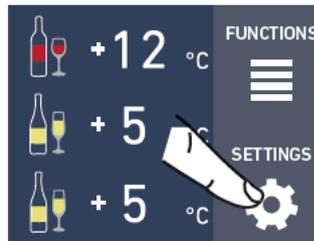
**F)** Esta señal de aviso se puede desactivar y visualizar el tiempo residual hasta la próxima limpieza tocando el botón SÍ.

### 9) Asistencia

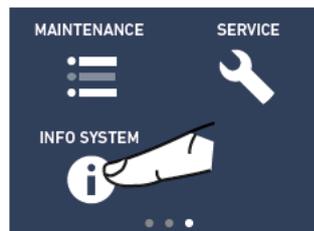
La función Asistencia  está destinada al servicio de asistencia del fabricante.

### 10) Info sistema

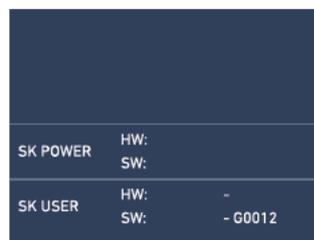
La función Info sistema muestra los datos del producto como, por ejemplo el código del software, el número de serie y los códigos de fábrica del enfriador de botellas de vino.



**A)** Pantalla Home. Tocar el icono AJUSTES.



**B)** Tocar el icono INFO SYSTEM.



**C)** Se muestra información sobre la unidad.

### 7.1. Equipamiento interior (posición, ajuste y desmontaje)

#### Estantes para vinos

Los estantes se pueden desmontar fácilmente para la limpieza.

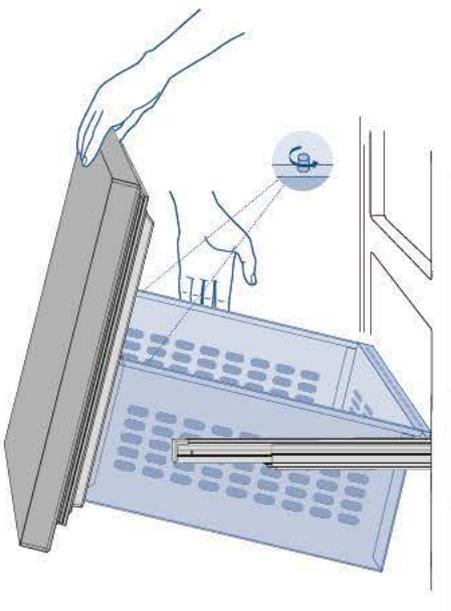
Sacar las botellas, extraer el estante hasta el final de su recorrido, inclinarlo hacia arriba para liberar las ruedas de deslizamiento de las guías y desmontarlo.



#### Cajón (modelos 1T, 0T, 0H)

Está colocado sobre las guías de deslizamiento.

- > para desmontar el cajón, desenroscar los dos pomos de fijación laterales, levantarlo y extraerlo.
- > para desmontar el cajón interior repetir las operaciones de desmontaje del cajón.



### 8.1. Iluminación

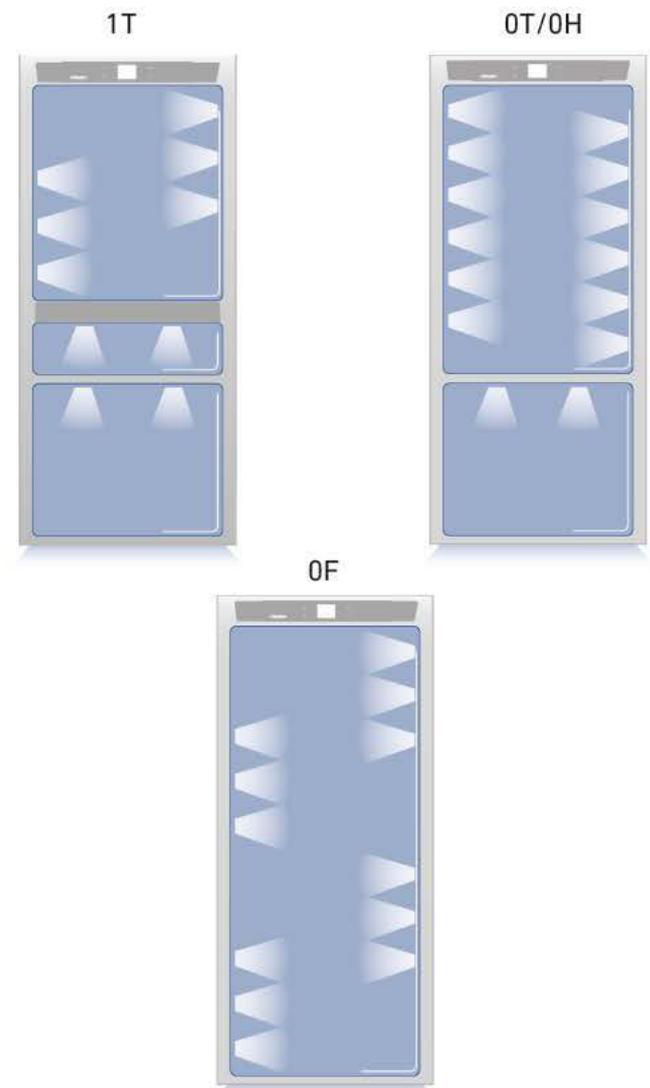
Para proporcionar una iluminación interior óptima, unas tiras de LED iluminan las diferentes zonas del compartimento Cantina.

En caso de anomalías y/o averías del sistema de iluminación, es necesario acudir exclusivamente al servicio de asistencia técnica del fabricante.



#### Nota

Tras su encendido, la luz del compartimento superior se apaga automáticamente a las 6 horas.



En caso de anomalías y/o averías del sistema de iluminación, es necesario acudir exclusivamente al servicio de asistencia técnica de Fhiaba.

## 9. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

### 9.1. Información general

Como es sabido, los vinos se pueden conservar a lo largo del tiempo siempre y cuando se mantengan en un lugar adecuado que cumpla los siguientes requisitos:

- > Temperatura adecuada y sin variaciones apreciables a lo largo del tiempo
- > Nivel de humedad controlado
- > Protección contra la luz
- > Ausencia de ruidos y vibraciones
- > Ausencia de olores
- > Botella en posición horizontal.

Estas condiciones están garantizadas para su enfriador de botellas de vino.

### 9.2. Temperaturas de conservación

El espacio ofrecido por los compartimentos Wine Cellar y Cantina, ampliable si es necesario activando como Wine Cellar el cajón, permite conservar sus mejores vinos.

Las temperaturas de ajuste de fábrica de los tres compartimentos son las siguientes:

#### > Compartimento Cantina

+12 °C (53,6 °F)  
ajustable de +4 °C a +18 °C (de 39,2 °F a 64,4 °F)

#### > Compartimento Wine Cellar

+10 °C (50 °F)  
ajustable de +4 °C a +18 °C (de 39,2 °F a 64,4 °F)

Todas las temperaturas se pueden modificar en función de las características de los vinos y de las exigencias personales, teniendo siempre en cuenta que es muy importante mantener la temperatura constante a lo largo del tiempo.

Los cambios bruscos y amplios de temperatura pueden provocar la dilatación del líquido y el envejecimiento prematuro del vino.

Es necesario evitar las temperaturas muy bajas (por debajo de 4 °C - 39,2 °F) ya que pueden hacer que se formen depósitos y dañar las características estéticas del vino.

Todos los compartimentos garantizan óptimas condiciones y satisfacen todas estas exigencias.

Es importante señalar que el compartimento Cantina, está controlado termostáticamente de manera muy precisa y asegura el máximo cuidado a lo largo del tiempo de las botellas, en especial, de las de gran calidad.

#### Modelos con Cantina y Wine Cellar (1T)



> Compartimento Cantina  
+12 °C (53,6 °F)  
-ajuste de +4 °C a +18 °C  
(de 39,2 °F a 64,4 °F)

> Compartimento Wine Cellar  
+10 °C (50 °F)  
-ajuste de +4 °C a +18 °C  
(de 39,2 °F a 64,4 °F)

> Compartimento Wine Cellar  
+10 °C (50 °F)  
-ajuste de +4 °C a +18 °C  
(de 39,2 °F a 64,4 °F)

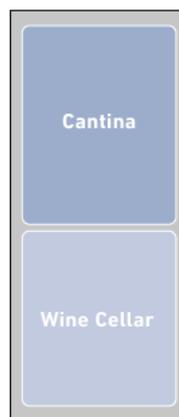
#### Modelos con Wine Cellar (0T, 0H)



> Compartimento Wine Cellar  
+10 °C (50 °F)  
-ajuste de +4 °C a +18 °C  
(de 39,2 °F a 64,4 °F)

> Compartimento Wine Cellar  
+10 °C (50 °F)  
-ajuste de +4 °C a +18 °C  
(de 39,2 °F a 64,4 °F)

#### Modelos con Cantina y Wine Cellar (0F)



> Compartimento Cantina  
+12 °C (53,6 °F)  
-ajuste de +4 °C a +18 °C  
(de 39,2 °F a 64,4 °F)

> Compartimento Wine Cellar  
+10 °C (50 °F)  
-ajuste de +4 °C a +18 °C  
(de 39,2 °F a 64,4 °F)

### 9.3. Tiempo de conservación

El afinado de vino a lo largo del tiempo y su duración dependen normalmente de las características de la variedad y del tipo.

A continuación se indica el periodo de tiempo que se considera más adecuado para conservar y envejecer los distintos tipos en las mejores condiciones que ofrece nuestro equipo.

**En cualquier caso se deben respetar las sugerencias ofrecidas por el fabricante de la botella, en especial, para los vinos de más calidad.**

TIPO DE VINO	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DE CONSERVACIÓN
Vinos jóvenes	de 12 a 14 °C	6 meses
Espumosos dulces	de 8 a 10 °C	1 año
Vino rosado	de 10 a 14 °C	1 año
Vinos espumosos	de 10 a 12 °C	1 - 2 años
Vinos blancos normales	de 10 a 14 °C	1 - 2 años
Vinos tintos ligeros	de 12 a 14 °C	2 años
Espumosos secos	de 8 a 10 °C	2 años
Espumosos clásicos	de 8 a 10 °C	3 - 4 años
Vinos blancos con cuerpo o envejecidos en barrica	de 8 a 12 °C	3 - 5 años
Vinos tintos normales	de 14 a 16 °C	3 - 5 años
Vinos tintos con cuerpo o envejecidos en barrica	de 14 a 18 °C	7 - 10 años
Vinos de pasas o licorosos	de 16 a 18 °C	10 - 15 años

### 9.4. Temperaturas de degustación

En general, la temperatura óptima de conservación del vino blanco es de 10 °C a 12 °C (50 °F y 53,6 °F) y del vino tinto de 12 °C a 14 °C (53,6 °F y 57,2 °F).

No obstante, algunos vinos pueden ofrecer su máximo bouquet a temperaturas más altas o más bajas.

También hay que tener en cuenta que, durante el verano, se suele preferir la degustación de un vino más fresco que en invierno.

También es necesario saber que:

#### Vinos blancos

El vino blanco no se suele servir a temperatura más alta por ser más ácido que los vinos tintos y tener menos taninos, por lo que es más agradable a bajas temperaturas. Se prefiere servirlo a temperaturas entre 10 °C (50 °F) y 14 °C (57,2 °F). Los vinos blancos jóvenes, frescos y aromáticos también se pueden servir a 10 °C (50 °F) y los menos aromáticos a 12 °C (53,6 °F). Las temperaturas entre 12 °C (53,6 °F) y 14 °C (57,2 °F) se propias de los vinos blancos suaves y maduros que se han afinado durante algunos años en botella. Las temperaturas de degustación más altas exaltarían el carácter dulce del vino en detrimento de la acidez y el carácter sávido que se consideran características agradables y deseadas en este tipo de vino.

#### Vino rosado

El vino rosado se sirve a la misma temperatura que el vino blanco. No obstante, estos vinos pueden presentar un cierto contenido de taninos y, por ello, es más agradable servirlo a temperaturas más altas.

Se sirven entre 10 °C (50 °F) y 12 °C (53,6 °F), cuando son jóvenes y frescos, y entre 12 °C (53,6 °F) y 14 °C (57,2 °F) cuando tienen más cuerpo y son más maduros.

#### Vinos jóvenes

Debido a su particular técnica de vinificación, los vinos jóvenes tienen un bajo contenido de taninos y es más agradable servirlos entre 12 °C (53,6 °F) y 14 °C (57,2 °F).

#### Vinos tintos

Tienen un contenido de taninos más alto y una acidez más baja y normalmente se suelen servir a temperaturas más altas. El vino tinto joven más pobre en taninos se suele servir entre 14 °C y 16 °C (57,2 °F y 60,8 °F), mientras que los vinos con más cuerpo y ricos en taninos se sirven incluso a 18 °C (64,4 °F). Algunos vinos afinados durante años en botella, con cuerpo y taninos, se puede servir a 18 °C (64,4 °F) o incluso a 20 °C (68 °F). Los vinos tintos bajos en taninos y poco estructurados son más agradables cuando se sirven a temperaturas más bajas, entre 12 °C y 14 °C (53,6 °F y 57,2 °F).

#### Vinos espumosos

Debido a la gran variedad de vinos espumosos, es difícil indicar las temperaturas óptimas para este tipo de vino. Generalmente los espumosos son dulces y aromáticos y se sirven a temperaturas más bajas, hasta 8 °C (46,4 °F), si bien, los espumosos con más alto contenido de tanino se pueden servir a temperaturas más altas, hasta 14 °C (57,2 °F).

Los espumosos secos se suelen servir entre 8 °C y 10 °C (46,4 °F y 50 °F). También los espumosos "clásicos" se sirven generalmente a estas temperaturas que, no obstante, pueden alcanzar los 12 °C (53,6 °F) cuando se trata de espumosos afinados durante largo tiempo.

Se recomienda seguir, en especial para los vinos más preciados, los consejos y las recomendaciones de la bodega que lo produce.

#### Vinos licorosos y de pasas

Este tipo de vinos se puede servir a temperaturas entre 16 °C y 18 °C (60,8 °F y 64,4 °F), si bien, según los gustos personales, para atenuar el sabor dulce de los vinos de pasas también se suele servir a una temperatura de 10 °C (50 °F).

#### Gestión de la temperatura de servicio para vinos espumosos y champán

Para garantizar un uso eficiente de la bodega desde el punto de vista energético, es importante tener en cuenta la ubicación y la temperatura de almacenamiento de los distintos tipos de vino. En el caso de los vinos espumosos y el champán, que requieren una temperatura de servicio más baja que las temperaturas de almacenamiento descritas anteriormente, es aconsejable adoptar estrategias de posicionamiento específicas dentro de la bodega. En una bodega de dos compartimentos, los vinos espumosos y el champán destinados al servicio deben colocarse en el compartimento inferior. Así se aprovechan mejor las características de diseño de la bodega, ya que el frío tiende a asentarse hacia abajo, lo que facilita el mantenimiento de una temperatura más baja en este compartimento. La temperatura ideal para servir estos vinos es de unos 4° centígrados. Sin embargo, es importante tener en cuenta que si el compartimento inferior se ajusta para mantener una temperatura de 4° centígrados para el servicio inmediato, a pesar de que la vinoteca esté equipada con resistencias de equilibrado, será difícil, si no imposible, mantener una temperatura de conservación adecuada en el compartimento superior por encima de los 14° centígrados. Esto ocurre porque la baja temperatura del compartimento inferior afecta al ambiente del compartimento superior, reduciendo su capacidad de alcanzar o mantener temperaturas más altas, necesarias para el almacenamiento óptimo de otros tipos de vino.

### 9.5. Posición de la botellas

Los estantes deslizantes son de madera y están perfilados para colocar las botellas de formato clásico tradicional o de diseño más moderno.

Fhiaba Wine Cellar es perfecto tanto para botellas de gran valor como pequeñas botellas. Un accesorio particular, bajo pedido, permitirá colocarlas en posición inclinada para destacar la etiqueta de las botellas de más valor.

También es posible conservar botellas Magnum si se desmonta el estante que se encuentra encima del estante que contiene la botella.

#### Pautas para el almacenamiento de botellas

Para almacenar el máximo número de botellas de vino

- almacene las botellas como se indica en el dibujo;
- asegúrese de que las botellas no superen las dimensiones indicadas.

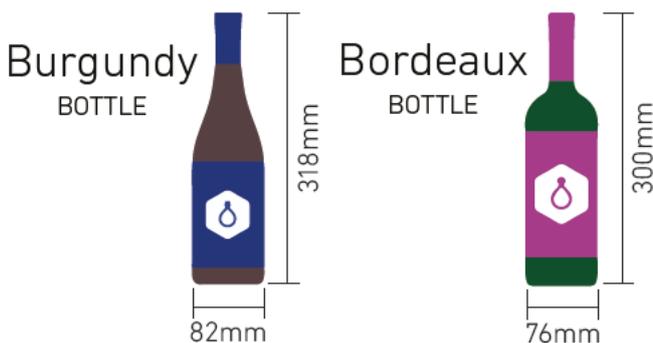


#### Advertencia

Después de una prolongada interrupción de la energía eléctrica, cuando vuelva la corriente una alerta acústica indicará si la temperatura ha subido por encima de los niveles normales. Además, en la pantalla se mostrará, durante un minuto, la temperatura más alta detectada dentro de los compartimentos, para que el usuario pueda decidir cómo utilizar mejor los alimentos. Transcurrido un minuto, se restablecerá el funcionamiento normal de la pantalla pero el botón ALARMA (🔊) seguirá parpadeando. Tocar el botón ALARMA (🔊) para volver a ver las temperaturas más altas que se han registrado.

#### Ejemplo de dimensiones estándar de almacenamiento de botellas

A continuación se indican las dimensiones de las botellas más utilizadas por los productores de vino blanco, tinto y espumoso. Estas dimensiones proporcionan la mejor capacidad y el correcto posicionamiento del producto en los estantes para vinos.



### 10.1. Cuidado y limpieza

Para limpiar las partes y superficies de acero, utilice un paño de microfibra y la esponja incluida en el kit con el aparato.

Siempre use el paño y la esponja en la dirección del acabado satinado del acero.

De vez en cuando, para recuperar el brillo del acero, pase un paño de microfibra ligeramente húmedo.

No utilice la esponja sobre las partes de aluminio, como las manijas y los bordes de los estantes de vidrio.

Procure mantener libres de obstrucciones las aberturas de ventilación del aparato o del mueble en que está colocado.



#### Nota

Siga escrupulosamente las instrucciones detalladas que figuran en el kit suministrado y no utilice nunca productos abrasivos o metálicos que puedan rayar y dañar de forma permanente el acabado satinado del aparato. Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, desconecte el aparato de la corriente eléctrica.

Asegúrese de no dañar de ninguna manera el circuito del refrigerante.



#### ¡Atención!

Evite utilizar productos de limpieza a base de cloro o detergentes que contengan cloro (lejía, hipoclorito, etc.).



# 10. CUIDADO Y LIMPIEZA

## 10.2. Limpieza interior

Limpie el interior del aparato y sus partes desmontables con una solución de agua tibia mezclada con una pequeña cantidad de detergente lavaplatos.

Enjuague y seque de inmediato las partes.

No utilice dispositivos mecánicos ni otros métodos para acelerar el desescarche.



### ¡Atención!

Evite utilizar productos de limpieza a base de cloro y otros productos que contengan cloro (lejía, hipoclorito, etc.).



### ¡Atención!

No utilice agua en las partes eléctricas, las luces ni el panel de control.



No ponga las piezas de vidrio frío en contacto con agua caliente.

No lavar ningún componente del frigorífico en el lavavajillas ya que podría dañarse o deformarse de modo irreparable.

## 10.3. Limpieza de la rejilla de ventilación, el filtro y el condensador

Para garantizar su correcto funcionamiento, el equipo requiere la limpieza de la rejilla de ventilación, del filtro y del condensador.

Una señal acústica y un mensaje en la pantalla avisan al usuario de que es necesario realizar la limpieza periódica (cada 6 meses). Para activar o desactivar esta señal de aviso y visualizar el tiempo residual hasta la próxima limpieza, véase el Cap. "6.1. Funciones" en la Pág. 18.

El condensador está detrás de la rejilla de ventilación frontal inferior o superior, dependiendo del modelo (véase página 31).

Para limpiarlo, use una aspiradora con un cepillo suave a la máxima potencia, barriéndolo a lo largo de las rendijas de ventilación.

En caso de que se acumule una cantidad importante de polvo, la rejilla de ventilación se puede quitar para poder efectuar una limpieza más exhaustiva del filtro.

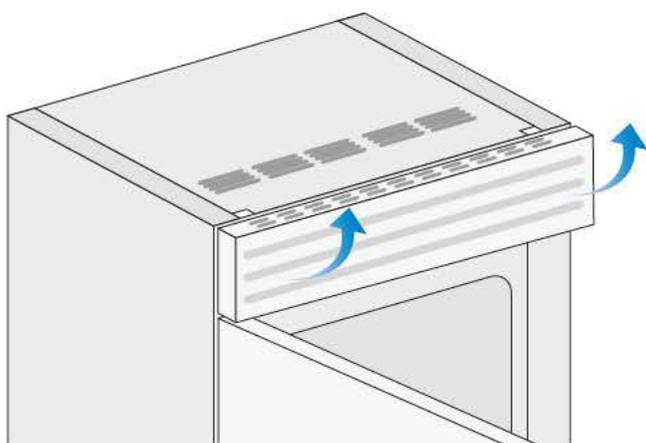
Tras limpiar el condensador, tocar el icono RESET para que el aviso se active nuevamente a los 6 meses.

Si se desea desactivar el aviso de alarma de limpieza del condensador, tocar el icono OFF (véase Cap. "8) Mantenimiento periódico" en la Pág. 24).

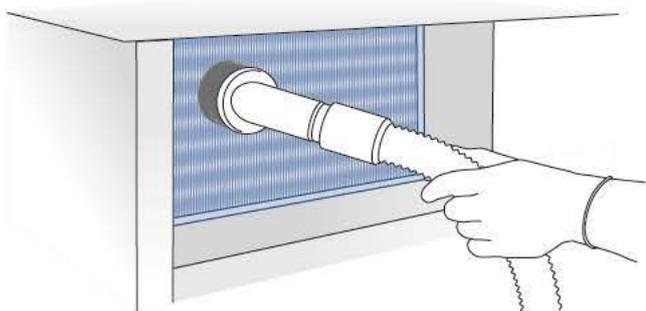
## 10.4. Condensador arriba

Para limpiar el condensador en los modelos X-Pro, StandPlus y Country seguir estos pasos:

- > Apagar el aparato manteniendo pulsado ON/OFF , durante unos 3 segundos, el botón de la unidad en el panel de control principal.
- > Esperar unos 30 minutos hasta que el condensador alcance la temperatura ambiente.
- > Subir hacia arriba la rejilla extraíble.



- > Limpie completamente cualquier acumulación de polvo, como se muestra en la imagen, teniendo cuidado de no dañarla.



- > Encienda el equipo pulsando durante unos 3 segundos el botón ON/OFF .



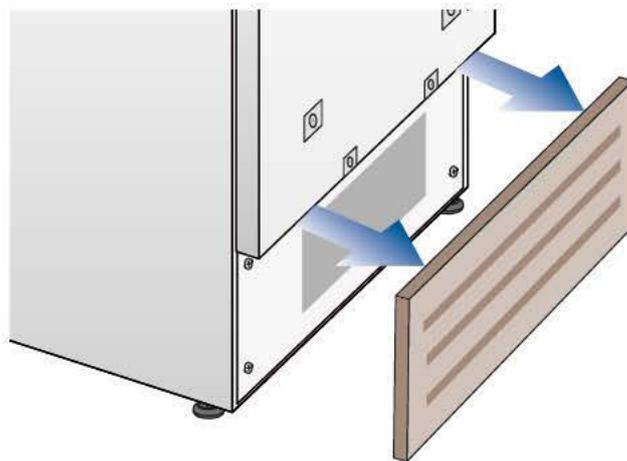
### ¡Atención!

Las aletas del condensador son afiladas, por lo tanto, utilice una protección adecuada para las manos y los brazos al limpiar el condensador.

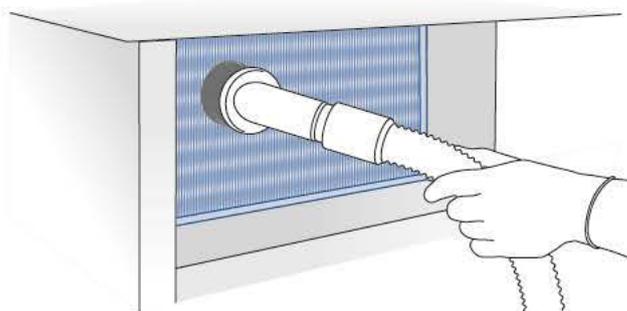
## 10.5. Condensador situado debajo

Para limpiar el condensador en los modelos Classic, Integrated o Brilliance seguir estos pasos:

- > Apague el aparato manteniendo pulsado ON/OFF , durante unos 3 segundos, el botón de la unidad en el panel de control principal.
- > Esperar unos 30 minutos hasta que el condensador alcance la temperatura ambiente.
- > Desmonte la rejilla extraíble por debajo de la puerta.



- > Limpie completamente cualquier acumulación de polvo, como se muestra en la imagen, teniendo cuidado de no dañarla.



- > Encienda el equipo pulsando durante unos 3 segundos el botón ON/OFF .



### ¡Atención!

Las aletas del condensador son afiladas, por lo tanto, utilice una protección adecuada para las manos y los brazos al limpiar el condensador.

# 11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## 11.1. Guía para resolver problemas

Si detecta cualquier anomalía en el funcionamiento del aparato, utilice esta guía antes de solicitar asistencia técnica. Esta guía puede ayudarle a resolver el problema por sí mismo o puede proporcionarle información importante para transmitírsela al técnico de mantenimiento y garantizar una reparación rápida y eficaz.

### Mensaje “Call Service”

Un fallo de funcionamiento suele indicarse en la pantalla. Los problemas que el usuario no puede resolver se visualizan con un código de avería y el mensaje “Call Service” (llame a la Asistencia técnica).

### El equipo no funciona

- ¿El aparato está conectado a la red eléctrica local?
- ¿Le llega electricidad a la toma de corriente?
- ¿El botón ON/OFF  está activado?
- ¿Está limpio el condensador? Véase Pág. 31

### Las temperaturas interiores son más altas de lo normal

- ¿En la pantalla aparece un código de anomalía en el funcionamiento? Véase Pág. 33
- ¿La temperatura está ajustada correctamente?
- ¿Está limpio el condensador? Véase Pág. 31
- ¿Las puertas o los cajones estuvieron abiertos durante un largo periodo de tiempo?
- ¿Ha introducido grandes cantidades de alimentos hace poco?

### El aparato permanece en funcionamiento durante mucho tiempo

- Hay que tener en cuenta que con tiempo muy caluroso y con temperaturas muy altas en la estancia es normal que el compresor permanezca en marcha durante periodos prolongados de tiempo.
- ¿Las puertas o los cajones estuvieron abiertos durante un largo periodo de tiempo?
  - ¿Ha introducido grandes cantidades de alimentos hace poco?
  - ¿Está limpio el condensador? Véase Pág. 31
- Compruebe que las puertas estén cerradas y que los alimentos o los recipientes no bloqueen el cierre completo de la puerta.

### Si escuchan ruidos inusuales

Es normal escuchar ruidos generados por los ventiladores o los compresores durante el funcionamiento o durante la fase de desescarche. El ruido podría ser más evidente dependiendo de la posición del aparato y del entorno.

### Se forma condensación dentro y fuera

Si las condiciones atmosféricas son muy húmedas, es normal que se forme condensación. Dejar la puerta o los cajones abiertos durante periodos de tiempo prolongados puede contribuir a la formación de condensación. En cualquier caso, asegúrese de que las puertas estén siempre totalmente cerradas.

### Hay escarcha o hielo en el frigorífico o el congelador

- ¿Dejó abiertos por mucho tiempo las puertas o los cajones?
  - ¿Las puertas se cierran completamente?
- Si las puertas no se cierran completamente, contacte con su instalador. Si se forma escarcha o hielo debido a la apertura frecuente o durante mucho tiempo de las puertas, desactivar durante algún tiempo la función Fresco pulsando el botón específico del panel de control. Espere hasta que la escarcha o el hielo se derritan, luego saque el cajón y seque los lados y la parte inferior del compartimento.

### Olores desagradables dentro del refrigerador

Limpie a conciencia el aparato con arreglo a las instrucciones pertinentes proporcionadas. Tape herméticamente toda la comida. No almacene los alimentos durante demasiado tiempo.

### Las puertas no se abren fácilmente

El aparato ha sido diseñado para asegurar un cierre totalmente hermético. Cuando la puerta está cerrada, puede producirse una situación de vacío: si esto ocurre, hay que esperar unos segundos hasta que la presión se equilibre antes de abrir la puerta.

## 11.2. Avisos de anomalía que pueden aparecer en la pantalla

- Si se produce una anomalía en el funcionamiento, toque el botón ALARMA  y en la pantalla aparecerá el mensaje del fallo con su código de error (véase tabla siguiente).
- El mensaje se visualiza durante 3 segundos y después aparece en la vista HOME.
- Para bloquear el mensaje en la vista, pulsar el botón INFO . El mensaje se quedará en la pantalla durante 30 segundos, luego vuelve a la página HOME.
- Si hubiera más de un mensaje de error, la pantalla mostrará los diferentes mensajes de fallo en orden cronológico.

Mensaje en pantalla	Descripción de la anomalía
¡Corte corriente!	<b>Interrupción prolongada de la energía eléctrica</b> el equipo se reinicia en automático e indica que las temperaturas registradas son más altas Pulsar el botón ALARMA  para desactivar la alarma acústica
Puerta fr. abierta	<b>Puerta abierta</b> este mensaje aparece cuando se ha abierto la puerta durante algunos minutos
TriMode abierto	<b>Cajón abierto</b> el mensaje aparece cuando el cajón permanece abierto durante más de un minuto
Bodega dem. caliente	<b>Compartimento Wine Cellar demasiado caliente</b> Véase Cap. "11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS" en la pág. 32
Bodega dem. fría	<b>Compartimento Wine Cellar demasiado frío</b> espere 12 horas: si la anomalía persiste, dirigirse a la Asistencia técnica
Ris. dem. caliente	<b>Compartimento Cantina demasiado caliente</b> Véase Cap. "11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS" en la pág. 32
Ris. dem. fría	<b>Compartimento Cantina demasiado frío</b> espere 12 horas: si la anomalía persiste, dirigirse a la Asistencia técnica
Fr dem. caliente	<b>Compartimento TriMode (modalidad frigorífico) demasiado caliente</b> Véase Cap. "11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS" en la pág. 32
Fr dem. frío	<b>Compartimento TriMode (modalidad frigorífico) demasiado frío</b> espere 12 horas: si la anomalía persiste, dirigirse a la Asistencia técnica
Fresco dem. caliente	<b>Compartimento TriMode (modalidad Crisper-Fresco) demasiado caliente</b> Véase Cap. "11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS" en la pág. 32
Fresco dem. frío	<b>Compartimento TriMode (modalidad Crisper-Fresco) demasiado frío</b> espere 12 horas: si la anomalía persiste, dirigirse a la Asistencia técnica
TMode dem. caliente	<b>Compartimento TriMode (modalidad Congelador) demasiado caliente</b> Véase Cap. "11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS" en la pág. 32
TMde dem. frío	<b>Compartimento TriMode (modalidad Congelador) demasiado frío</b> espere 12 horas: si la anomalía persiste, dirigirse a la Asistencia técnica
Código de error...	<b>Código de avería</b> dirigirse a la Asistencia técnica
Controlar condensar	<b>Controlar condensador</b> Cada 6 meses en la pantalla se muestra el mensaje "CONTROLAR COND.", limpie el condensador y mantenga pulsado el botón ENTER  durante 5 segundos para reiniciarlo.

---

[www.fhiaba.com](http://www.fhiaba.com)  
[sales@fhiaba.com](mailto:sales@fhiaba.com)  
Tel. +39 0434 420160  
Info Line 800-344222