

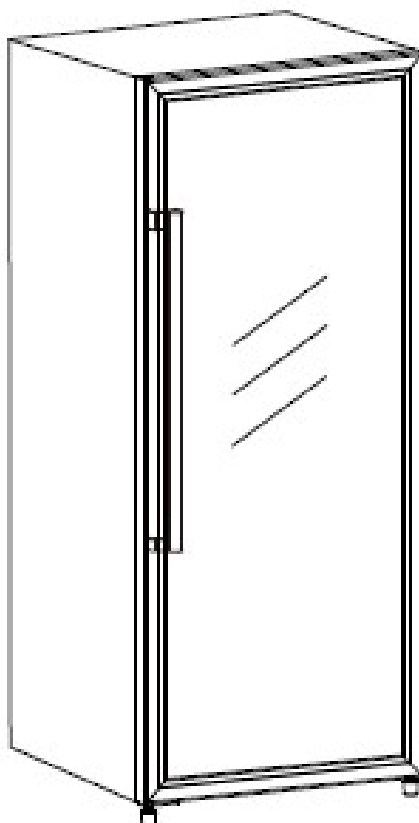
Corberó

Vinoteca

MANUAL DEL USUARIO

Modelo: CFKWC102SW

102 botellas



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea atentamente esta guía del usuario en su totalidad antes de instalar y utilizar la vinoteca.

Guarde esta guía junto al aparato para futuras consultas.

Si se regala la vinoteca a otra persona, asegúrese de darla junto a la guía del usuario para que el nuevo propietario pueda instalar y utilizar correctamente el aparato.



Por favor, recicle el producto. Al final de la vida útil de este, considere la posibilidad de llevarlo a un punto de recogida o depositarlo en un centro de reciclaje cercano a su domicilio.

A continuación se indica el significado de los símbolos utilizados en esta guía del usuario.

	Información importante sobre su seguridad personal y cómo evitar daños al aparato.
	Información y consejos generales
	Información medioambiental
	Riesgo de incendio
	Riesgo de descarga eléctrica

SEGURIDAD GENERAL



Para su seguridad y la de los demás, lea atentamente estas instrucciones de seguridad antes de instalar y utilizar su vinoteca.

- Este aparato está destinado para su doméstico o en entornos similares como:
 - zonas de cocina en una oficina u otros entornos empresariales; y
 - hoteles (para uso de huéspedes), moteles y otros entornos residenciales.
- Esta vinoteca no debe ser utilizada para fines comerciales o industriales o para cualquier otro propósito que no sea para el que fue diseñada. Este aparato está destinado a la conservación de vinos.
- No lo utilice al aire libre.
- Asegúrese de que la tensión del producto coincida con la de su suministro eléctrico antes de enchufarlo.
- Revise regularmente el estado de su aparato. No utilice el aparato si está dañado.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo, descongelarlo, cambiar la lámpara (cuando pueda cambiarse); mueva el aparato o limpie el suelo bajo el mismo.
- No desenchufe la toma de corriente tirando del cable. Para retirarlo, sujete el enchufe y retírelo con cuidado.

ADVERTENCIA: No desmonte ni dañe de ningún modo el sistema de refrigeración.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio. Contiene gas refrigerante.



- El gas refrigerante que contiene este aparato es isobutano (R600a). Es un gas inflamable. Al transportar e instalar el aparato, tenga cuidado de no dañar ninguna parte del sistema de refrigeración.
- No utilice ningún objeto punzante para descongelar el aparato.
- No utilice ningún aparato eléctrico dentro de la vinoteca.
- Si el sistema de refrigeración resulta dañado:
 - No prenda ninguna llama cerca del aparato.
 - Evite las chispas: no encienda un aparato eléctrico o una lámpara eléctrica.
 - Ventile inmediatamente la habitación.

Para su seguridad, siga estas recomendaciones de instalación:

La habitación en la que se instalará el aparato debe tener al menos 1 m³ por cada 8 gramos de gas refrigerante. La cantidad de gas refrigerante que contiene este aparato está indicada en gramos en la etiqueta de características situada en la parte trasera del aparato.

SOBRE LA SEGURIDAD PARA NIÑOS



Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, si están debidamente supervisados, o si han sido correctamente instruidos sobre el uso seguro del aparato, y si se han evaluado adecuadamente los riesgos que esto conlleva.

El aparato no es un juguete. Vigile a los niños para garantizar un uso adecuado del aparato.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por los niños sin la supervisión de un adulto.

CONEXIÓN

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



ADVERTENCIA: Si el cable de alimentación está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio postventa, o una persona con calificaciones similares, para evitar peligros.



SEGURIDAD ELÉCTRICA

- No conecte el aparato a una toma de corriente que no esté protegida contra sobrecargas.
- Nunca utilice zapatas eléctricas con varias tomas para conectar el aparato.

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 se conecta la vinoteca debe ser fácil de acceder, para poder desconectarla rápidamente en caso de emergencia.
- No desenchufe el aparato tirando del cable y no enrolle el cable alrededor del aparato.
- Apague el aparato antes de desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Siempre desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- En caso de incendio, desenchufe el cable de alimentación, si es seguro hacerlo, o separe la unidad de la zona por otro medio antes de atacar el fuego.
- Este aparato no está pensado para su activación mediante un temporizador externo, por un sistema de control remoto independiente, ni por cualquier otro dispositivo que encienda automáticamente el aparato.
- Si no utiliza el aparato por un tiempo prolongado, apáguelo y desenchúfelo de la red eléctrica.
- No almacene en este aparato materiales explosivos como envases de aerosol con propulsor inflamable.
- Cualquier mantenimiento o reparación de este aparato debe ser realizado por un profesional autorizado. No intente reparar el aparato usted mismo.



ADVERTENCIA: Peligro de electrocución

ADVERTENCIA: Las aberturas de ventilación de la cubierta del aparato deben permanecer descubiertas. Tenga cuidado de no taparlas.

ADVERTENCIA: No utilice dispositivos mecánicos en el interior de la vinoteca.

ADVERTENCIA: No desmonte ni dañe de ninguna manera el sistema de refrigeración.

ADVERTENCIA: No utilice aparatos eléctricos, que no sean los recomendados por el fabricante, en la vinoteca.

INSTALACIÓN

- Esta vinoteca es pesada. Tenga cuidado al moverla.
- Al transportar el aparato, tenga cuidado de no dañar ninguna parte del sistema de refrigeración.
- ¡Importante! Deje su aparato en posición vertical durante 24 horas antes de enchufarlo por primera vez para que el gas refrigerante se estabilice.
- Si su aparato ha estado en posición horizontal durante el transporte, espere 48 horas antes de encenderlo.
- Después de la instalación, asegúrese de que el aparato no esté apoyado sobre el cable de alimentación.

LIMPIEZA

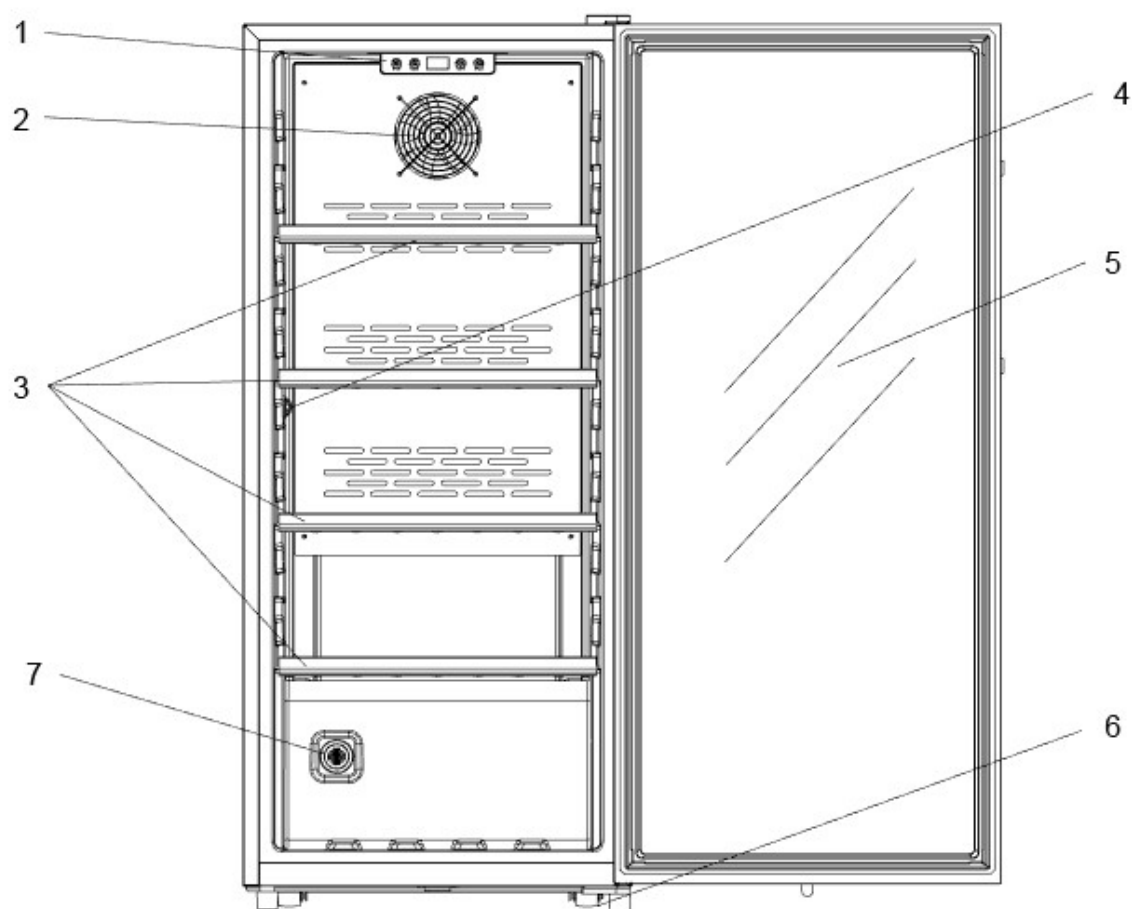
- Nunca limpie el aparato con productos inflamables. Los vapores podrían provocar un incendio o una explosión.
- Para el uso, la manipulación, la limpieza y la eliminación del aparato, consulte los siguientes capítulos en la guía del usuario.

ADVERTENCIA: No utilice aparatos eléctricos para limpiar su vinoteca.

Resumen

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	Página	1
I DESCRIPCIÓN DEL APARATO	Página	10
II CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	Página	11
III INSTALACIÓN	Página	13
A. Ubicación	Página	14
B. Desembalaje del dispositivo y eliminación de los elementos del embalaje	Página	14
C. Ajuste de la pie	Página	15
D. Antes de cargar el aparato	Página	15
E. Temperatura ambiente	Página	15
F. Cambio la orientación de la puerta	Página	16
IV ANTES DE USAR	Página	18
V USO DE su vinoteca	Página	19
A. Carga de la vinoteca	Página	19
B. Planificación de la carga	Página	20
C. Estantes ajustables	Página	21
D. Funciones y ajuste de la temperatura	Página	23
E. Tabla de temperaturas de servido del vino	Página	25
F. Corte de corriente	Página	26
VI MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	Página	27
VII SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	Página	29
VIII GARANTÍA	Página	31
IX PRECAUCIÓN	Página	32

I DESCRIPCIÓN DE LA vinoteca

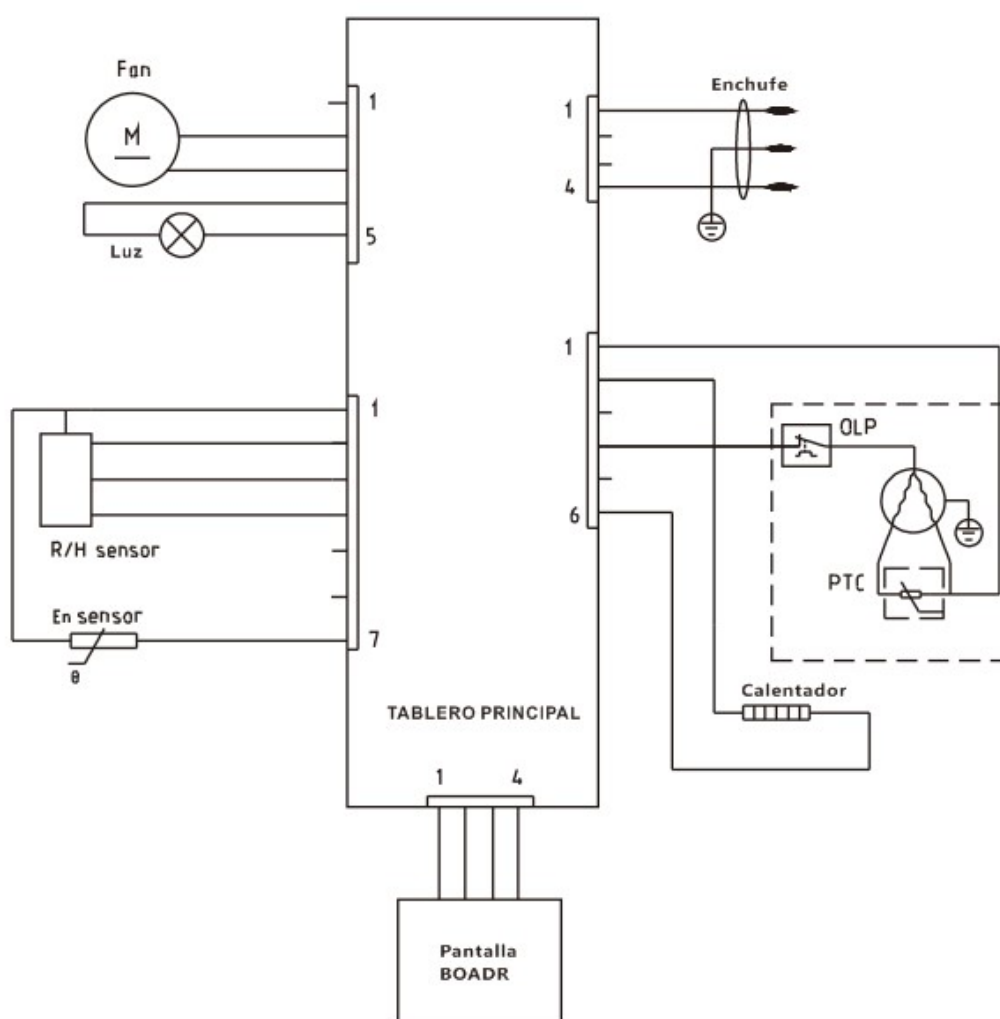


- 1. Panel de control digital y pantalla
- 2. fan
- 3. Estantes
- 4. Sensor de temperatura
- 5. Puerta de cristal
- 6. Pie regulable
- 7. Filtro de carbono

II CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Referencia	CFKWC102SW
Alimentación	220-240 V
Corriente eléctrica	1.5A
Potencia de la lámpara	2W
Dimensiones L x An x Al	545 x 600 x 1244 mm
Peso	48.5kg
Tipo de instalación	Libre, sin soportes
Orientación de la puerta	Derecha (ajuste de fábrica)

Esquema eléctrico



ESPECIFICACIONES RELACIONADAS CON LA ENERGÍA	
Marca	Corbero
Referencia	CFKWC102SW
Capacidad (L)	213L
La configuración de temperatura de almacenamiento más fría que se puede mantener de forma continua	5°C
Descongelación	Automático
Clase climática	Clase climática N/ST. Este aparato está pensado para ser utilizado en temperaturas ambiente de 16-38°C.
Ruido (dB)	43
Dispositivo integrable	No
Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vinos	

III INSTALACIÓN

Recomendaciones:

El lugar que haya elegido para su vinoteca debe

- estar bien ventilado
- estar alejado de cualquier fuente de calor y de la luz directa del sol
- no estar mojado con frecuencia (como en salas de lavandería, baños)
- tener un suelo nivelado;
- tener un suministro eléctrico fiable; y
- estar alejado de microondas. Algunos microondas no disponen de una pantalla de bloqueo de ondas, por lo que si la vinoteca se coloca a menos de 1 m de un microondas, su funcionamiento podría verse afectado.

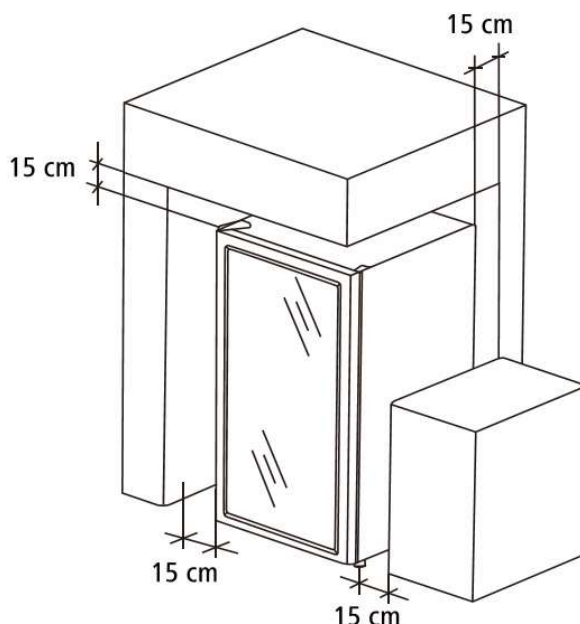
El aparato está diseñado para la clase climática N-ST. Proteja el aparato del calor (más de 38 °C) y del frío (menos de 16 °C), del polvo, de la humedad, de las inundaciones y de las salpicaduras.

- La vinoteca debe colocarse de manera que se pueda acceder a la toma de corriente después de finalizada la instalación.
- Desenrolle el cable de alimentación, pero no lo enchufe de inmediato a la red eléctrica.
- Instale la vinoteca en su ubicación definitiva antes de cargarla. Si el aparato se mueve mientras está cargado, sus paredes podrían deformarse de manera permanente.

IMPORTANTE: Se necesitan dos personas para instalar el aparato de forma correcta y segura.

A. Ubicación

Para garantizar que el aparato esté bien ventilado, deje un espacio mínimo de 15 cm entre la vinoteca y las paredes cercanas, tal y como se muestra en la siguiente ilustración.



B. Desembalaje del dispositivo y eliminación de los elementos del embalaje

 Retire todo el embalaje, así como los elementos de protección dentro de los compartimentos del aparato, antes de ponerlo en marcha.

 La caja de cartón y el embalaje de papel son reciclables. Deseche el embalaje de papel en los contenedores de reciclaje.

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

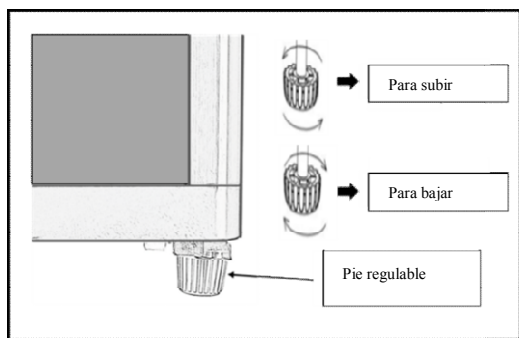
Los demás elementos del embalaje (como los cierres) deben eliminarse con la basura doméstica.

C. Ajuste del pie

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

Se recomienda ajustar los pies delanteros para nivelar la vinoteca. Unos pies correctamente nivelados limitarán el ruido y las vibraciones de la vinoteca.

Gire el pie regulable con la mano (tenga cuidado de no pillarse los dedos).



- Gire el pie en sentido antihorario para elevar el nivel de la vinoteca

- Gire el pie en el sentido horario para bajar el nivel de la vinoteca

D. Antes de cargar el aparato

- Nivelación: La vinoteca debe ser nivelada antes de cargar el vino
- Suelo estable: Coloque el aparato en una superficie estable donde el suelo pueda soportar el peso cargado de este (1 botella llena suele pesar 1,3 kg).

E. Temperatura ambiente

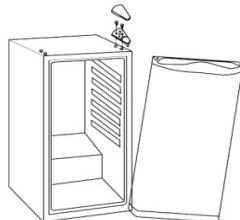
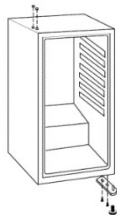
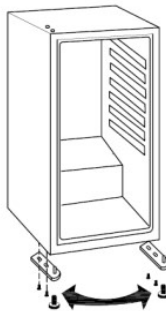
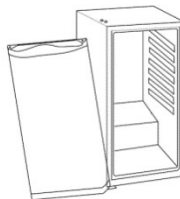
i La vinoteca debe colocarse en una habitación con temperaturas entre 16-38°C. Si la temperatura ambiente está por encima o por debajo de la clase climática, el rendimiento de la vinoteca se verá afectado. Las temperaturas frías o cálidas pueden provocar fluctuaciones en la temperatura del aparato, éste puede no alcanzar la temperatura establecida o dejar de funcionar.

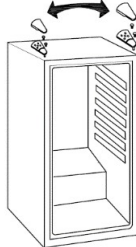
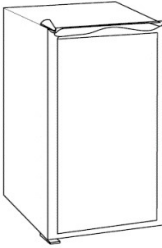
F. Cambio de la orientación de la puerta

La puerta puede abrirse a la derecha o izquierda. Cambie la puerta siguiendo las siguientes instrucciones.

Para realizar este cambio se necesitan 2 personas.

Instrucciones para cambiar la puerta de "apertura derecha" y volver a montarla para que sea de "apertura izquierda":

1. Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. 2. Retire la tapa de la bisagra superior. 3. Desenrosque la bisagra superior y retírela, luego retire la puerta levantándola suavemente.	
4. Desenrolle completamente el pie delantero derecho hasta que se desprenda. Retírelo. 5. Desenrosque la bisagra inferior y retírela.	
6. Coloque la bisagra inferior en el lado opuesto después de retirar el pie delantero y fije la bisagra con los tornillos que acaba de retirar del lado derecho. 7. Vuelva a colocar el pie en el lado izquierdo del aparato con el pie ajustable que retiró del lado derecho. Atornille el pie más pequeño en el lado derecho.	
8. Coloque la puerta en la bisagra inferior. Asegúrese de que la puerta de cristal está en posición vertical y se cierra fácilmente.	

9. Coloque la bisagra superior en el lado opuesto. 10. Coloque la puerta en el aparato y atornille la bisagra sin apretarla por completo.	
11 Una vez instalada la puerta, ajuste la bisagra apretando los tornillos hasta que la puerta quede en el lugar correcto. 12. Vuelva a colocar la tapa de la bisagra superior.	

Nota: La junta de la puerta puede salirse de su sitio al cambiar la puerta. Si observa huecos entre la junta y el marco del aparato cuando la puerta está cerrada, tire con cuidado de la junta para cerrar estos huecos. La colocación correcta de la junta es importante para garantizar la impermeabilidad del aparato.

IV ANTES DE USAR



Espere 24 horas antes de poner en encender su vinoteca.

Se recomienda dejar la vinoteca en posición vertical, limpiarla con agua con jabón y dejarla abierta para eliminar los olores residuales.

Recomendaciones:

- Coloque el aparato en un lugar fresco y alejado de la luz solar y de las fuentes de calor.
- Ciertos parámetros como la temperatura ambiente, el tiempo de apertura de la puerta o el número de botellas almacenadas en el interior podrían afectar a la temperatura interna de su vinoteca. Le recomendamos que revise regularmente la temperatura interna y que la ajuste si es necesario.
- No cubra las rejillas de ventilación.

Ruido de funcionamiento:

Para alcanzar la temperatura deseada, esta vinoteca, como todas las vinotecas con sistemas de refrigeración por compresor, puede producir ciertos ruidos, los cuales ocurren normalmente durante el funcionamiento del dispositivo.

- Ruido de borboteo: provocado por el gas refrigerante que circula por la zona de refrigeración del aparato.
- Ruido de crujido: resultante de la contracción y expansión del gas en la producción el frío.

La percepción del ruido por parte del individuo está directamente relacionada con el entorno en el que se encuentra la vinoteca. El ruido que se produce durante el funcionamiento normal del equipo no es una causa para el uso de la garantía.

A. Carga de la vinoteca

- Puede cargar sus botellas de vino en filas simples o dobles.
- Para la carga, tenga en cuenta lo siguiente: si no tiene suficientes botellas para llenar completamente su vinoteca, es mejor repartir la carga a lo largo de toda la altura de la vinoteca para evitar un desequilibrio térmico en la parte superior o inferior del aparato.
- La distribución equilibrada de las botellas en toda la altura de la vinoteca es la forma más eficiente de utilizar su energía.
- La capacidad de las botellas se expresa en botellas del tipo "Burdeos". Si se almacenan botellas más grandes, o si se utilizan estantes adicionales, la capacidad máxima de botellas se verá reducida.
- Para acomodar botellas más grandes, o aumentar la capacidad de la vinoteca apilando las botellas, los estantes deben ser retirados o desplazados (véase el párrafo sobre los estantes ajustables).
- Mantenga un espacio entre el fondo del aparato y las botellas para que el aire fluya. Al igual que en una vinoteca subterránea, la circulación del aire es importante para conseguir una temperatura homogénea en el interior de su vinoteca.

Esto también reducirá el consumo de energía.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA TEMPERATURA DE SERVIDO DEL VINO

Su vinoteca ha sido diseñada para permitirle establecer su temperatura deseada de servido. Cada variedad de vino se sirve a una temperatura diferente.

La temperatura de la vinoteca se puede ajustar de 5 a 20 °C. A menos que el productor del vino recomiende una temperatura, el champán debe servirse a 7°C, el vino blanco debe servirse a 12°C y el vino tinto debe servirse a 18°C (véase la tabla de recomendaciones de "Temperatura de servido del vino").

Algunos vinos pueden servirse jóvenes (de 2 a 3 años), mientras que otros están mucho mejor cuando llegan a añejos (10 años o más). Cada vino alcanza su punto máximo a una edad diferente. Revise la edad ideal de consumo de su vino con su vendedor.

TIPOS DE AJUSTE: Tenga en cuenta que dependiendo del lugar en el que se encuentre su vinoteca, de la frecuencia con la que se abra la puerta, de la temperatura ambiente y de la carga, el tiempo que tarda en alcanzar la temperatura ajustada variará. Por lo general, la vinoteca tarda unas 24 horas en alcanzar la temperatura deseada e indicar una temperatura estable en la pantalla digital. La temperatura indicada cambiará cuando se ajuste la temperatura deseada o siempre que se añada un gran número de botellas a el aparato.

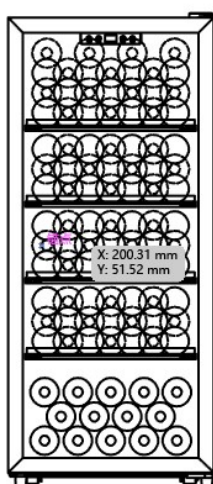
B Planificación de la carga

En su vinoteca se puede acomodar hasta 102 botellas Burdeos si se apilan en dos estantes.

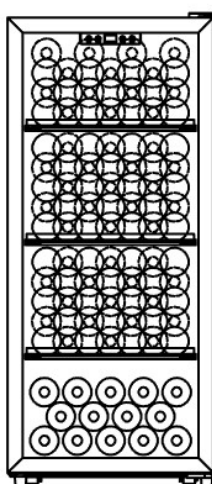
 Cuando apile varias botellas en el mismo estante, ponga las botellas con cuidado en la 1ª fila para evitar que choquen con la 2ª fila. Ponga las botellas "cabeza a cola", es decir, cruzando el cuello y la parte inferior de cada botella, para que pueda acercarse a la capacidad máxima indicada.

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

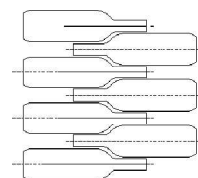
La forma de cargar su aparato y el número de estantes, determinarán su capacidad final. A continuación encontrará un diagrama explicativo de carga (capacidad con carga "de cabeza a cola"):



102



109



Esta vinoteca es de temperatura única, lo que significa que tiene una única opción de temperatura.

Si almacena juntos vinos tintos, rosados y blancos, ajuste el termostato entre los 11 y 13 grados y almacene los vinos tintos en los estantes superiores y los blancos en los inferiores. Así aprovechará el fenómeno de ascenso del aire caliente. Tenga en cuenta la temperatura ambiente de la habitación cuando ajuste el termostato.

Para los vinos almacenados en la parte superior del aparato: botellas de vino tinto. Antes de servirlo, descorche y viértalo en una jarra unas horas antes de la degustación (para que suba lentamente a 16 o 18 grados).

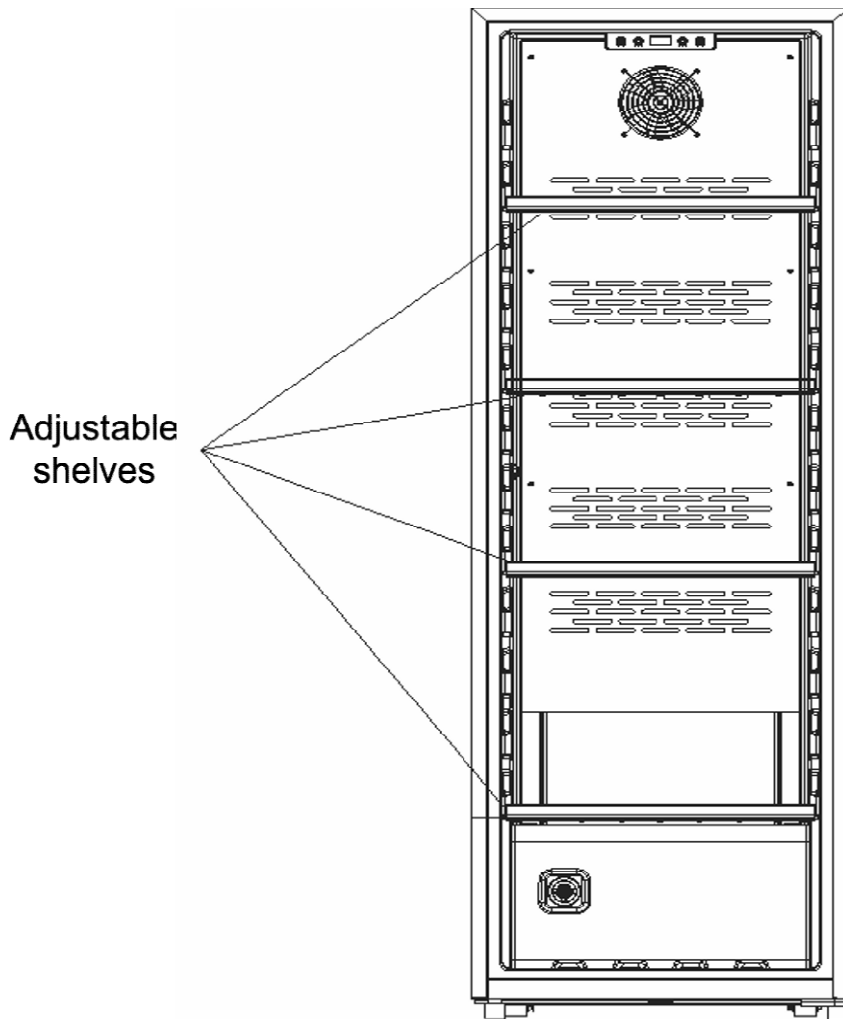
Para los vinos guardados en el centro del aparato: vino blanco. Enfriar antes de servir según su preferencia (8-10 grados)

Para los vinos almacenados en la parte inferior: rosados y champán. Enfríelos durante una hora aproximadamente antes de servirlos (6-8 grados).

C. Estantes ajustables

Su vinoteca dispone de 4 estantes ajustables, lo que permite apilar varias filas de botellas "de cabeza a cola" (la forma de la parte inferior del aparato permite apilar las botellas por debajo del estante inferior).

Los 4 estantes pueden ajustarse a diferentes distancias en sus cuatro niveles, según sus necesidades.

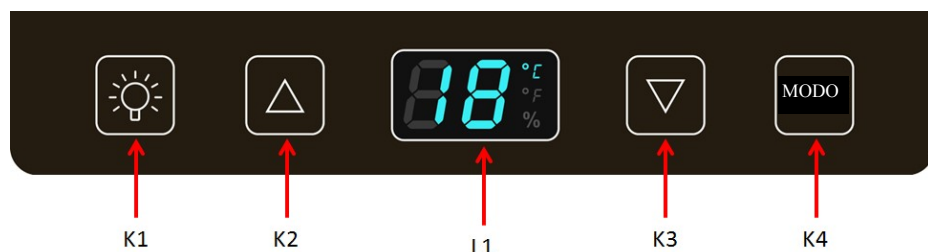


- Door seal protection: Ensure you open the door completely before removing shelves from their rails.
- Do not slide multiple loaded shelves outwards as it may cause bottles to fall or may cause the wine cellar to tip forward.
- Do not cover shelves with material like aluminum foil or metal plate as 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. Funciones y ajuste de la temperatura

Tenga en cuenta que, dependiendo de los ajustes seleccionados y de la carga, la vinoteca puede tardar 24 horas en alcanzar la temperatura deseada.

- Enchufe el cable de alimentación en una fuente de alimentación adecuada
- Ajuste el termostato para regular la temperatura con las teclas K2 y K3



Luz

K1: Esta tecla permite encender/apagar la luz interior



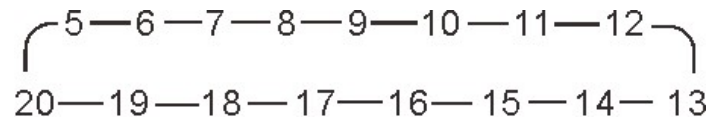
Aumento de la temperatura

K2: Pulse el botón una vez, la pantalla LED parpadeará indicando la temperatura actual. Pulse de nuevo para ajustar la temperatura. Con una pulsación la temperatura aumentará en 1 grado. El parpadeo se detendrá después de 5 segundos sin acción por su parte, y se registrará la nueva temperatura solicitada. Así, la pantalla LED mostrará la temperatura real en el interior.



Visualización de la temperatura

L1: La temperatura puede ajustarse entre 5 y 20 grados, según el ciclo que se indique (1 pulsación = 1 grado adicional)



Disminución de la temperatura

K3: Pulse el botón una vez y la pantalla LED parpadeará indicando la temperatura actual. Pulse de nuevo para ajustar la temperatura. Una pulsación reducirá la temperatura en 1 grado. El parpadeo se detendrá después de 5 segundos sin que usted actúe, y la nueva temperatura ajustada será registrada. Entonces, la pantalla LED mostrará la temperatura interior real



Modo Fahrenheit/Celsius

K4: Cambie la temperatura entre Fahrenheit/Celsius pulsando este botón.

No abra la puerta con demasiada frecuencia, ya que esto interrumpirá el funcionamiento de los sensores de temperatura. El aparato ajustará automáticamente los niveles de humedad y condensación dentro del aparato según sea necesario.

Atención

Cuando el sensor de temperatura falle debido a un corte de energía o un error, aparecerá un código de error.

E1 problema de temperatura interna

E2 problema de temperatura ambiente

CE problema de comunicación

E. Temperaturas de servido del vino:

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

Vino	Temperatura recomendada
Champán, espumoso, espumoso	6°C
Blanco: Semillón, Sauvignon Blanc	8°C
Champán Añejo	10°C
Blanco seco: Chardonnay	10°C
Blanco seco: Gewürztraminer, Riesling, Pinot gris	10°C
Blanco dulce de cosecha tardía: Sauternes, Barsac, Monbazillac	10°C
Beaujolais	13°C
Vino blanco dulce: Sauternes	14°C
Blanco Chardonnay añejo	14°C
Pinot Noir	16°C
Tinto Garnacha, Syrah	16°C
Tinto añejo	18°C
Otros vinos tintos	Temperatura no superior a 20°C

Para conseguir la temperatura de servido ideal de su vino, se recomienda colocarlo en la vinoteca al menos 48 horas antes de servirlo, y descorchar o airear unos minutos antes de la degustación.

F. Corte de corriente

 En caso de un apagón, todos los ajustes de temperatura se conservarán automáticamente, a menos que usted cambie el ajuste del termostato.

Un apagón de una o dos horas no afectará a la temperatura de su vinoteca. Para evitar un cambio repentino de la temperatura cuando se corta el suministro eléctrico, no abra la puerta. En caso de un corte prolongado, busque otros métodos de almacenamiento para conservar su vino.

 Si tiene previsto cortar temporalmente la corriente, o si proveedor de electricidad tiene un corte de luz programado, desconecte la toma de corriente, sin excepciones, en lugar de apagar el medidor de corriente. Un corte repentino de la corriente podría dañar la placa madre de su vinoteca

A. Descongelado

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

 **Importante:** Mantenga el desagüe y la canaleta limpios para evitar que se obstruyan y para que el agua fluya dentro de la vinoteca.

B. Limpieza



Antes de limpiar o reiniciar su vinoteca, desenchúfela de la toma de corriente.

No utilice nunca productos abrasivos o esponjas ásperas para limpiar el interior o el exterior del aparato.

- Retire todos los accesorios (estantes, depósitos de agua). Lávelos con agua tibia con un detergente suave y sin olor (un líquido para vajillas sin perfume, por ejemplo), aclare con agua que contenga lavandina y seque bien.
- Lave las paredes interiores de la misma manera; tenga especial cuidado con los estantes.
- Lave la junta de la puerta sin dejar la parte inferior de la junta de la puerta sin limpiar
- Vuelva a conectar su vinoteca y póngala a trabajar.

De vez en cuando, quite el polvo del condensador de la parte trasera del aparato; la acumulación de polvo podría reducir el rendimiento del aparato.

En ciertas épocas del año, puede producirse condensación en la puerta. Si esto ocurre, limpie el agua de la puerta y evite abrirla con frecuencia, ya que esto amplificará la diferencia entre el interior del aparato y la temperatura ambiente.

Si usted se ausenta por un tiempo prolongado, vacíe y limpie el aparato; mantenga la puerta entreabierta mientras no se utilice.



¡Importante!

Cuando no utilice su vinoteca:

- Desenchufe el aparato
- Retire todos los objetos de su interior.
- Limpie y seque el espacio interior de la vinoteca según las instrucciones anteriores.
- Deje la puerta ligeramente entreabierta para evitar la formación de moho.

VII SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Algunos problemas pueden ser fáciles de solucionar. Antes de recurrir al servicio posventa o a un técnico, consulte la siguiente tabla:

Problema	POSIBLES CAUSAS
La vinoteca no funciona.	El aparato no está enchufado o está desconectado El disyuntor está activado o el fusible está dañado. Revise si la fuente de alimentación tiene corriente conectado otro aparato a esta.
La vinoteca no está lo suficientemente fría.	Revise la configuración de la temperatura. Una temperatura ambiente alta puede requerir una configuración más baja. La puerta se abre con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. La junta de la puerta no está bien colocada.
El compresor funciona y se apaga con frecuencia.	La temperatura ambiente es más alta de lo normal. Se ha añadido una gran cantidad de botellas a la vinoteca. La puerta se abre con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. El control de la temperatura no está bien definido. La junta de la puerta no está bien colocada.

La luz no funciona.	El enchufe no está conectado. El disyuntor ha saltado o un fusible está dañado. El botón de la luz está atascado en "Apagado".
Vibración.	La vinoteca puede no estar nivelada.
La vinoteca parece hacer mucho ruido.	Los chirridos o ruidos repentinos pueden provenir de la circulación del gas refrigerante, lo cual es normal. Al final del ciclo, el compresor emite un ruido causado por el paso del refrigerante a su vinoteca. La contracción y la expansión del gas en el interior de las paredes pueden emitir silbidos y crujidos. La vinoteca no está nivelada, revise el ajuste de los pies.
La puerta no cierra bien.	La puerta se ha invertido y no se ha vuelto a instalar correctamente. La junta se encuentra defectuosa (el imán o la goma están gastados). Los estantes bloquean el cierre de la puerta.

Si su vinoteca no parece funcionar con normalidad, desenchufe el aparato durante unos minutos y vuelva a enchufarlo para reiniciar el aparato

Cualquier servicio o reparación en el proceso de refrigeración debe ser llevado a cabo por un profesional autorizado que tendrá que realizar una inspección en el circuito de refrigeración.

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

Nota: Cualquier reparación realizada por un técnico no autorizado supondrá la anulación de la garantía.

VIII GARANTÍA

EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

La garantía no cubre el desgaste de las piezas del producto, ni los problemas o daños derivados de

- (1) deterioros superficiales debidos al desgaste normal del producto.
- (2) defectos o deterioros debidos al contacto del producto con alimentos o líquidos, y a la corrosión causada por el óxido.
- (3) todo incidente no autorizado, abuso, uso indebido, modificación, desmontaje o reparación.
- (4) toda operación de mantenimiento inadecuada, uso inadecuado del producto o conexión a una fuente de corriente con una tensión incorrecta.
- (5) cualquier uso de accesorios no suministrados o aprobados por el fabricante.



La garantía quedará anulada si se retira la etiqueta de características y/o el número de serie del producto.

IX PRECAUCIÓN

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

Esta vinoteca contiene agentes espumantes inflamables.

Al final de su vida útil, la vinoteca debe eliminarse en un lugar apropiado, capaz de reciclar aparatos, congeladores y vinotecas. Para ello, póngase en contacto con su municipio.

Nunca descarte esta vinoteca en la acera para su recolección.



ENERG



Corberō

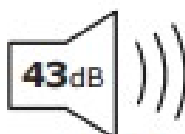
CFKWC102SW



171 kWh/annum



102



43dB

ABCD

2019/2016

Notas: 171 kWh por año, basado en los resultados de las pruebas estándar probadas en un período de 24 horas.

El consumo real de energía dependerá del modo de uso y la ubicación del dispositivo.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Imprescindible la presentación de la factura de compra acompañada del presente certificado de garantía.

Riesgos cubiertos.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de funcionamiento, siempre que se destine a uso doméstico, procediéndose a su reparación dentro del plazo de garantía y sólo por la red de SAT autorizados.

Nuestros electrodomésticos Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen ni reparan en el domicilio.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, teniendo que tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 Abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO_3 superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.

“ESTAS EXCEPCIONES ANULAN LA GARANTÍA, SIENDO LA REPARACIÓN CON CARGO AL CLIENTE”

Periodo amparado en aparatos según ley de garantías en la venta de bienes de consumo Ley vigente es “RD 7/2021”

Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08

CERTIFICATE OF GUARANTEE

The presentation of the purchase invoice accompanied by this guarantee certificate is essential.

Covered Risks.

This appliance is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, proceeding to its repair within the warranty period and only by the authorized SAT network.

Our Corberó appliances have the manufacturer's legal warranty that covers any breakdown or defect for 36 months, from the invoice date of January 1, 2022. If necessary, we take care of any possible incident whenever it is due to a defective component or manufacturing fault. Warranty Exceptions

Warranty Exceptions

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Faults produced by blow, by fall or any other cause of force majeure.
- If the device has been manipulated by unauthorized personnel.
- Faults produced or derived as a consequence of improper use, installation defects, or modifications to the device that alter its operation.
- Start-up, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, housings and crystals.
- Microwave ovens (with the exception of built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incident of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.
- Electric thermos guarantee. 3-year warranty including travel and labor costs that correspond to the repair of the product, having to have maintenance once every 12 months. Especially if you have installed a gas appliance, keep in mind as the owner of the installation, the obligation to carry out a complete review of the equipment, (according to Royal Decree 238 / 2013, of April 5. RITE. IT3, M. Lo thermos electrical and boilers that include hot water storage tanks, for the benefit of the Guarantee to apply, it is mandatory that the magnesium anode is operational and that it performs the protection function adequately. For this, it is recommended that the anode be checked biannually by the Official Service and is renewed when necessary. Periodicity that must be annual in those areas with critical waters (CaCO₃ content greater than 200mg/L, that is, from 20°fH of hardness) Deposits without the correct state of the protection anode are not covered by the warranty. Regardless of the type of tank or product, all heating or DHW overpressure valves must be channeled to avoid damage and in the house due to water discharges. The product warranty does not cover damages caused by not channeling the water spilled by this valve.

"THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING CHARGED TO THE CUSTOMER"

Period covered in devices according to the law of guarantees in the sale of consumer goods. Current law is "RD 7/2021"

Official Technical Service: 911 08 08 08