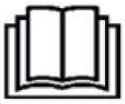
WINE CELLARS / CAVAS DE VINOS / CAVES À VIN



Ref:	A070200019
Vers.	1

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

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

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

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

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

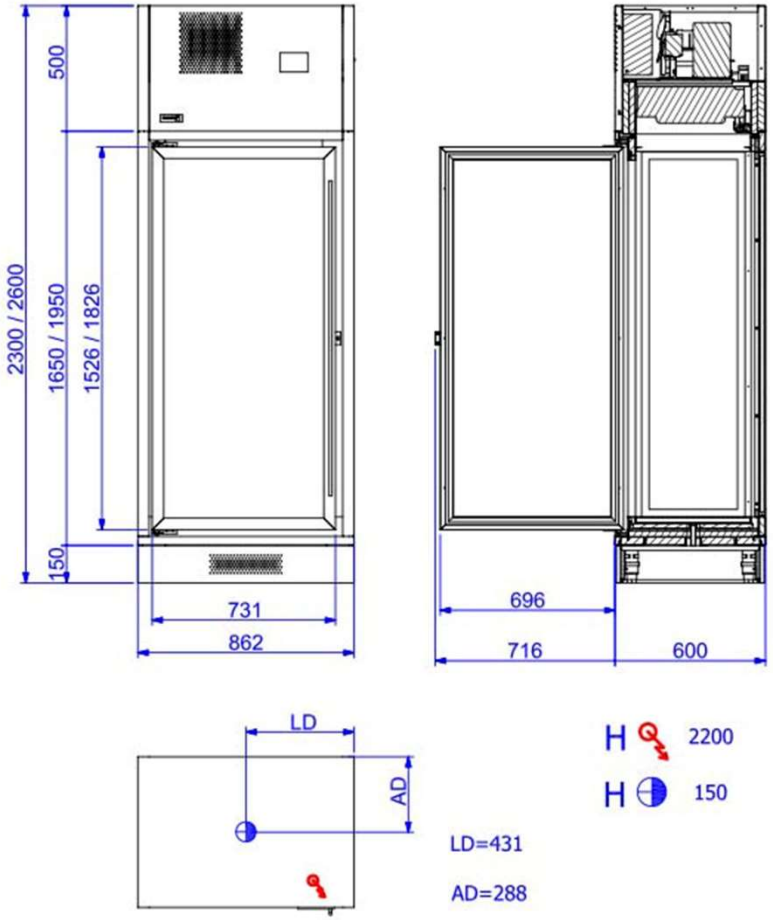


Fig. 1

REMOTE VERSION/ VERSION REMOTE/ GROUPE FROID À DISTANCE

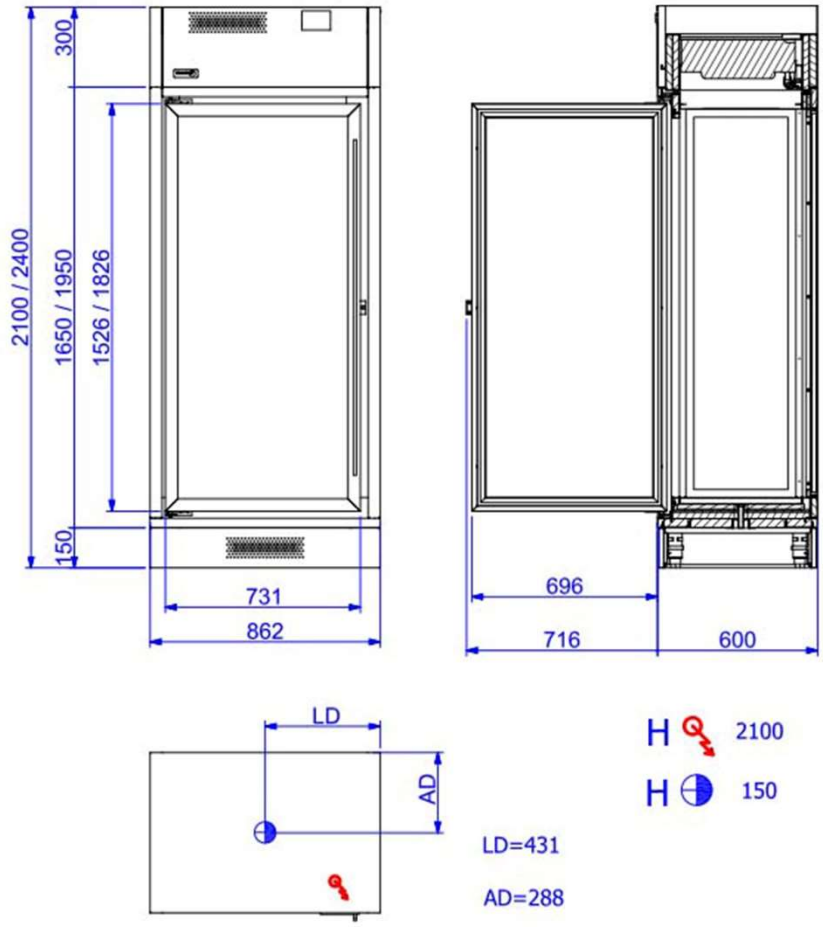


Fig 1-1

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

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

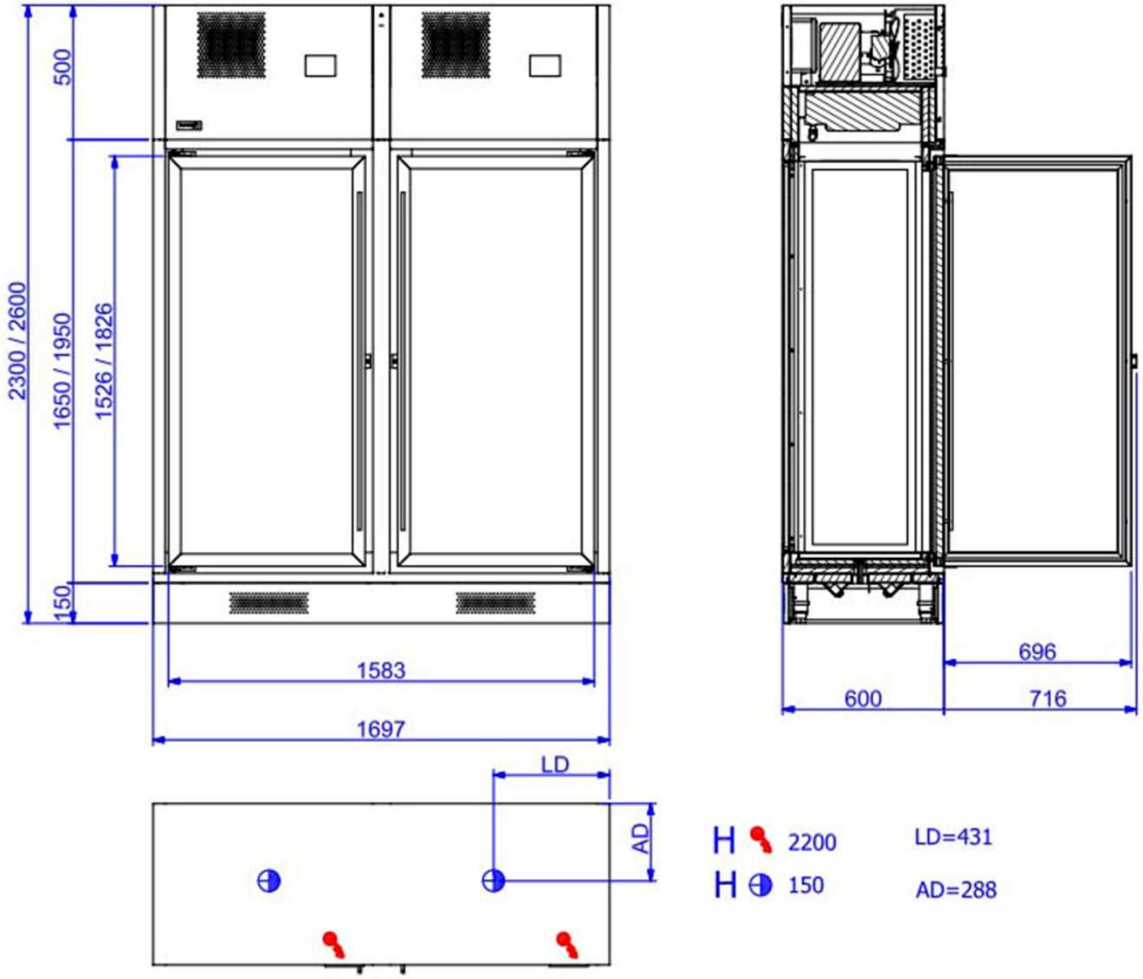


Fig. 2

REMOTE VERSION/ VERSION REMOTE/ GROUPE FROID À DISTANCE

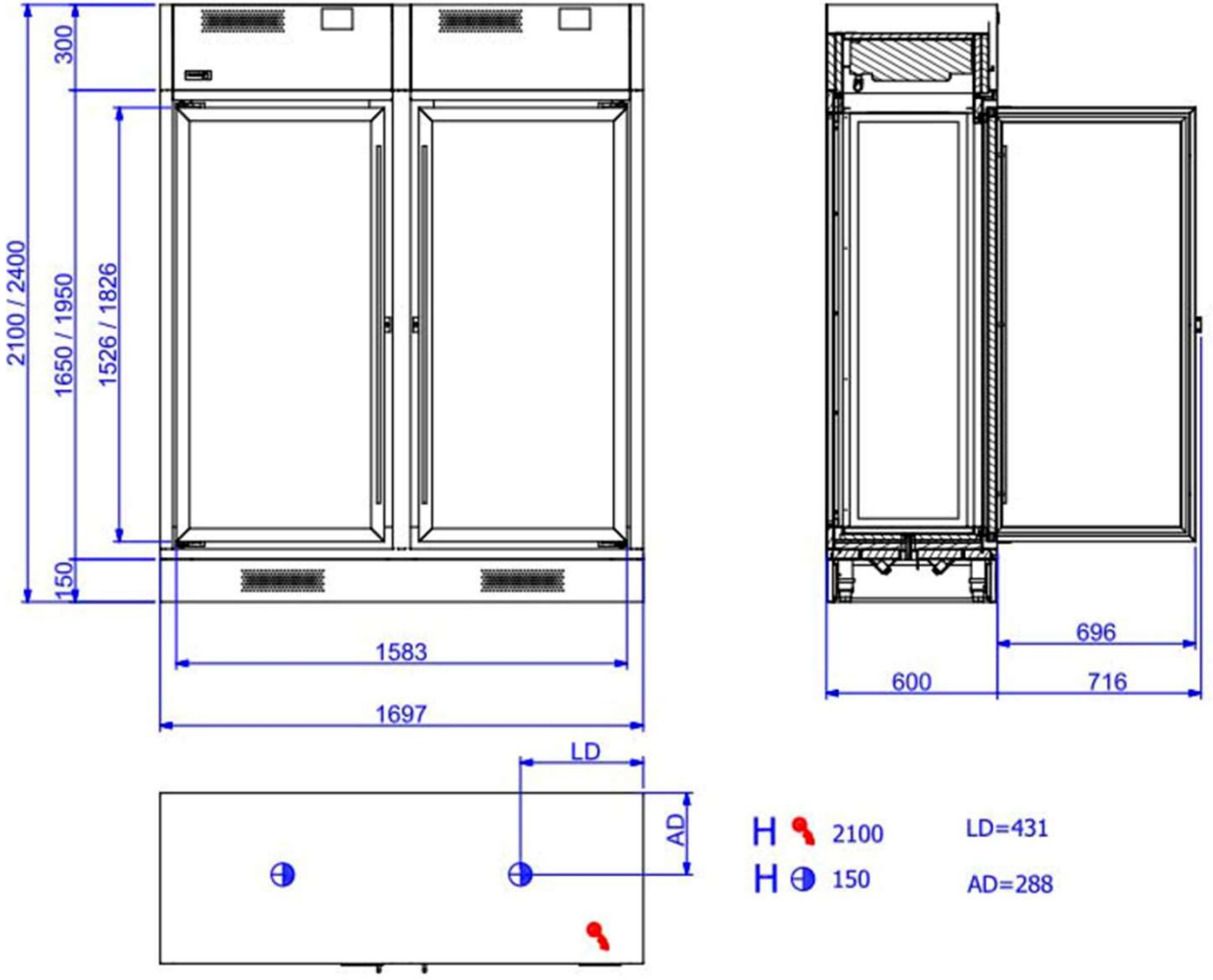


Fig 2.1

TECHNICAL CHARACTERISTICS / CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES [1]

Climate Class V/ Clase climática V/ Clase Climatique V

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

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

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

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

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

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

Table 1.

ASSEMBLY / MONTAJE / ASSEMBLAGE D'ENCASTREMENT

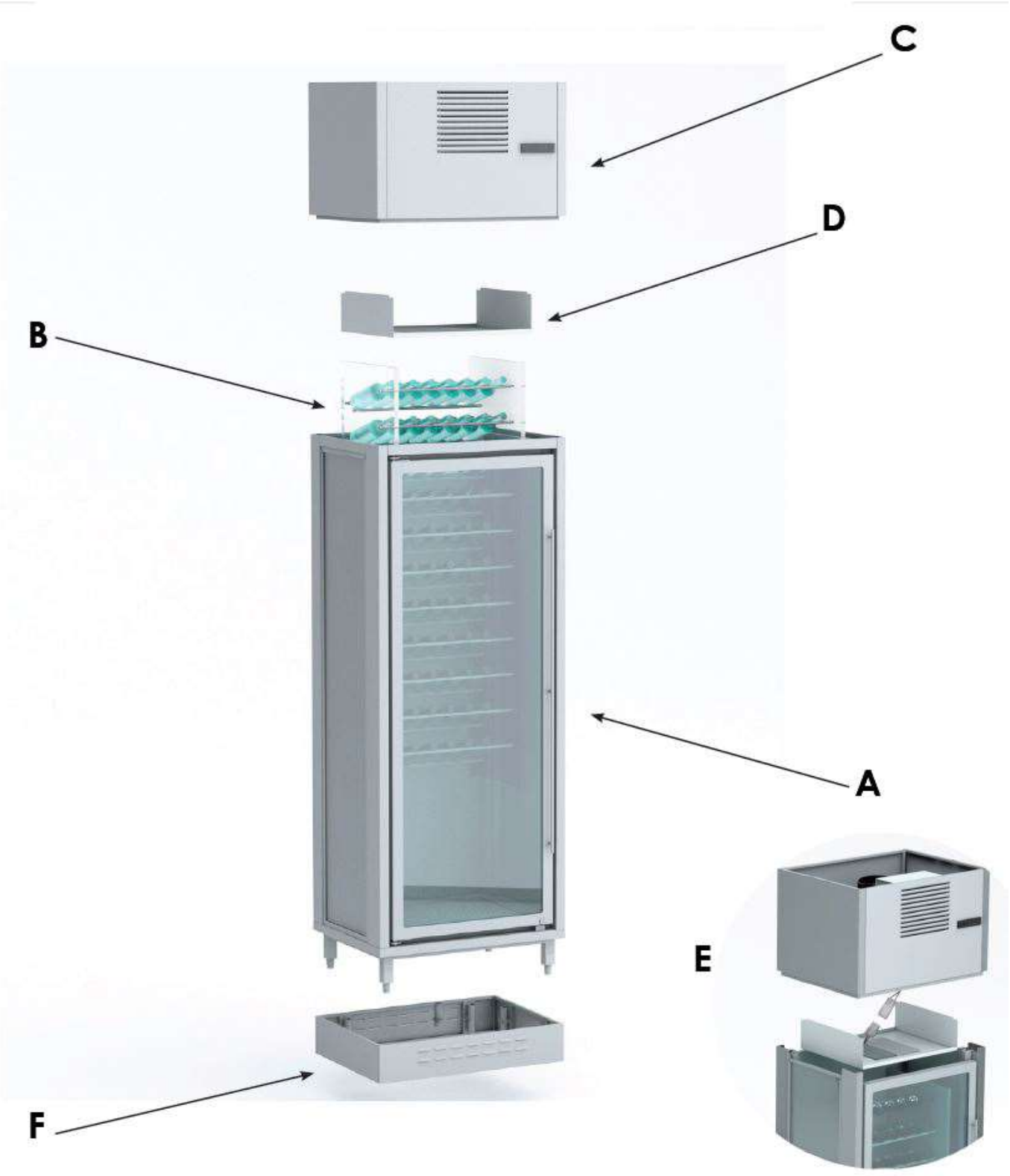


Fig. 3

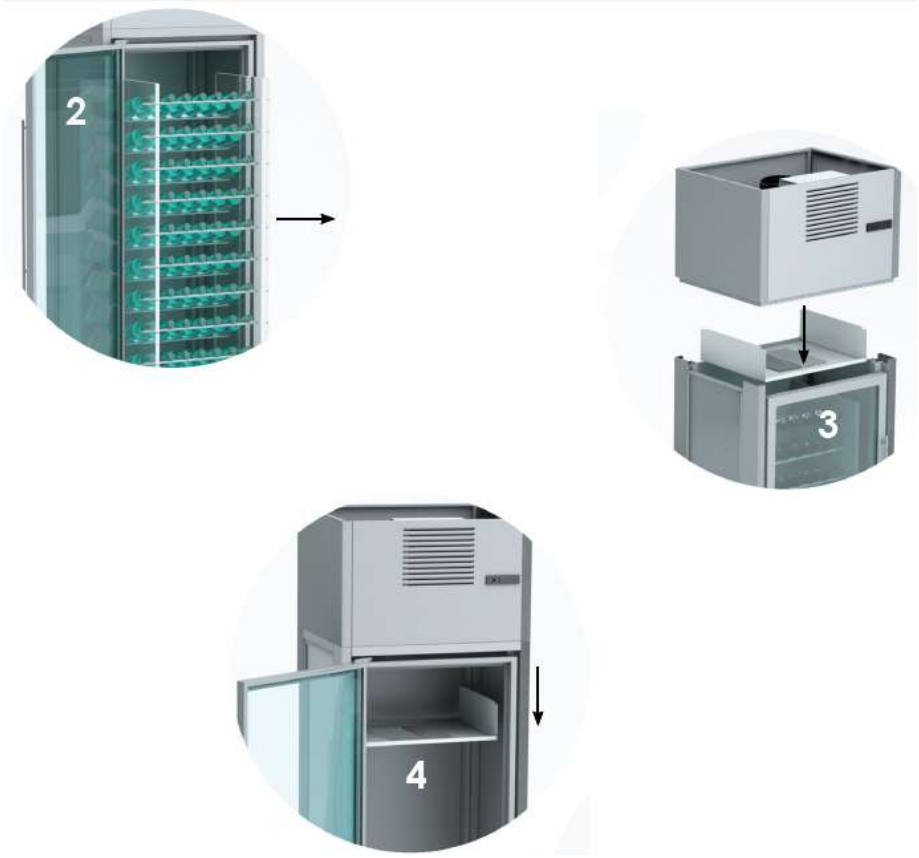


Fig. 4



Fig. 5

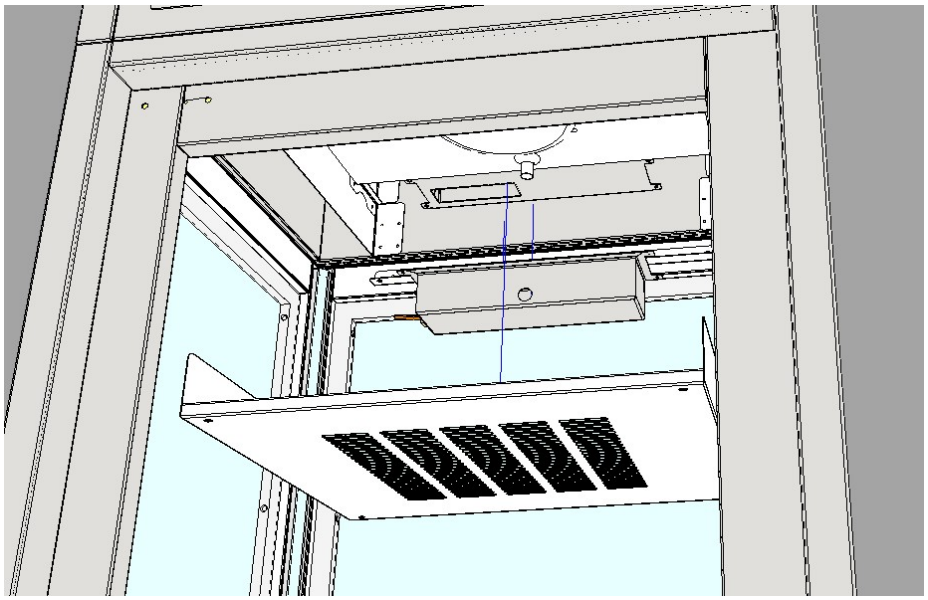


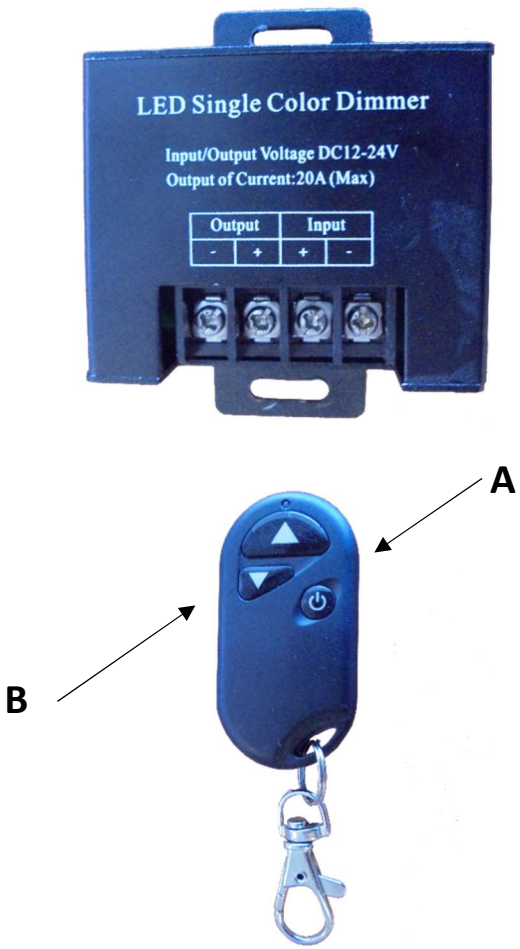
Fig.6

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

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

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

LED



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

Fig. 6

Control Panel/ Panel de control/ Panneau de contrôle

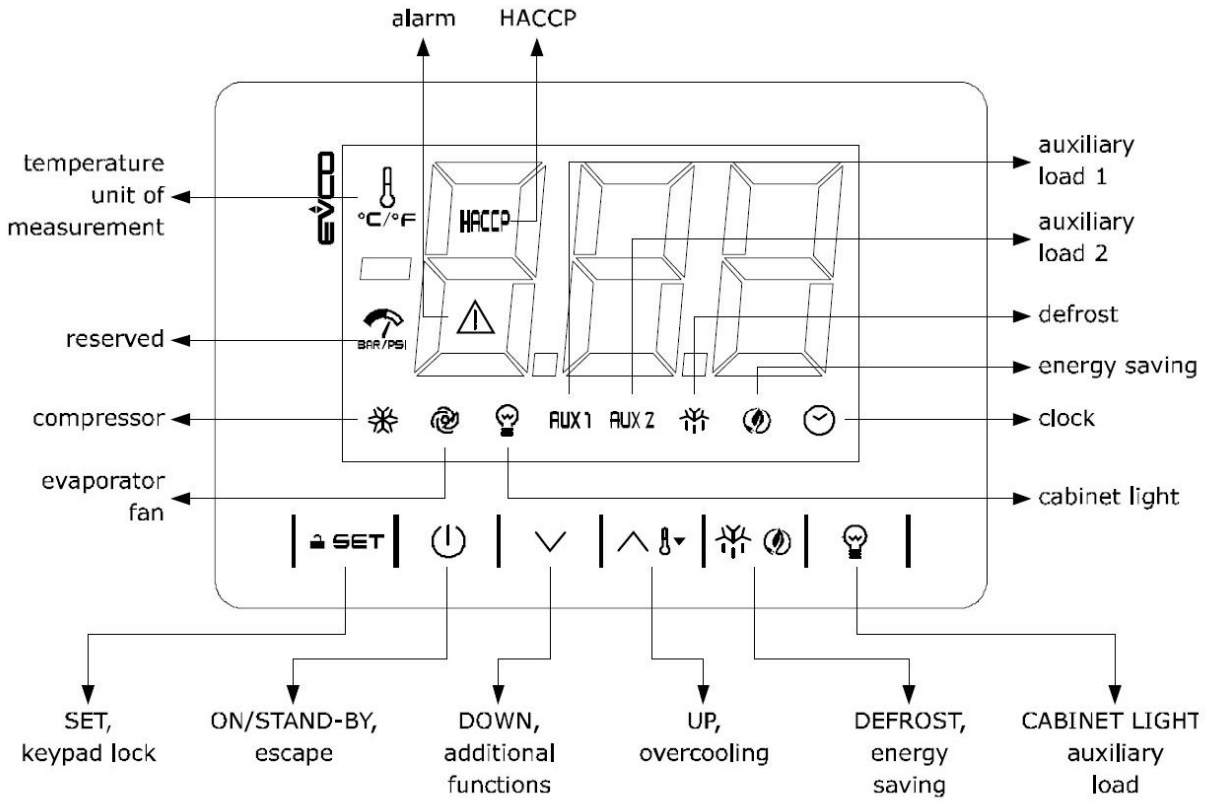


Fig. 7

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

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

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

Table 3a.

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

Table 3b.

Accesories/ Accesorios/ Accesoires



Fig. 8.

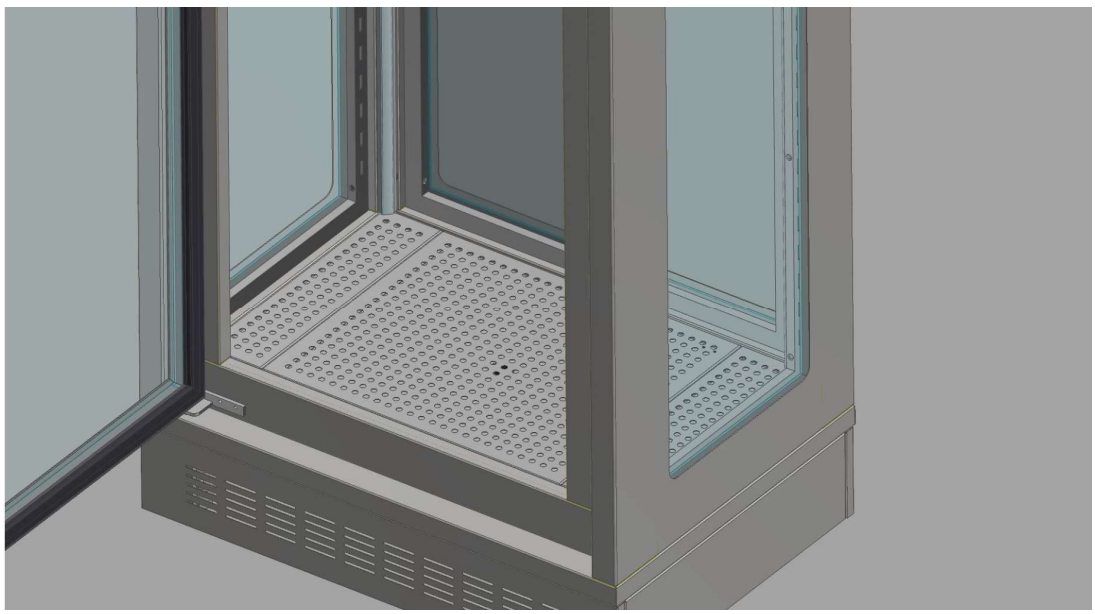


Fig. 9

1 INDEX

1 INDEX 18
2 MACHINE INTRODUCTION 19
2.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS 19
2.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION 19
2.3 SPECIFICATION CHART 20
3 INSTALLATION 20
3.1 GENERAL INFORMATION 20
3.2 TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION 20
3.3 INTENDED USE AND RESTRICTIONS. 20
3.4 MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION 21
3.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY 21
3.6 CONNECTIONS (ELECTRIC, WATER) 21
4 OPERATION 22
4.1 GENERAL INFORMATION 22
4.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION 22
4.3 MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS 23
5 MAINTENANCE 23
5.1 GENERAL SAFETY RULES 23
5.2 MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE 24
5.3 MACHINE DISPOSAL 24
6 TROUBLESHOOTING CHART 25
6.1 TROUBLESHOOTING CHART 25

2 MACHINE INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION TO MACHINE & MODELS

Wine cellars with one or two bodies with multiple choices of accessories to be installed in the cabinet for different positioning of the bottles.
Available in wall or island assembly with one or two bodies in 2300mm or 2600mm high.

The cellars do not supply any accessory for storing the wine by default, since the customer may require different arrangements of bottles. For which, a wide range of accessories was developed that allows the optimum configuration for the wines.

Advanced and efficient ventilated refrigeration system that maintains the correct temperature uniformly inside the cabinet.
LED lighting in all perimeters recreates a warm, stylish setting and reduces energy consumption. Light intensity controlled by a remote control.
ELEGANT DIGITAL TERMOSTAT the digital display panel is easy to read from several meters, featuring values in white color. Digital controller for effortless operation and reliable performance, featuring clear digital display.
MAXIMUM VISIBILITY Full length glass walls, even on the sides, to improve product visibility.

EASY DELIVERY AND SERVICE wine cellars are shipped in two sections, body, and removable top evaporator section, for easy delivery. During installation, it is enough to place the cold unit on top of the body to attain a hermetic block.
Glass backside provides a sleek finish, ideal to separate ambiences. Stainless steel backside in wall-mounted versions.
Standard colors available: Black and Grey. Other color options are available upon request.
Double-layered full-length glass with an intermediate air chamber.

Handle made in stainless steel and door lock with key.
Two-body models have two different ambience zones, completely isolated, and regulated by separate digital thermostats. Two-body models with one ambience zone are also available for large storage of the same type of wine.
Two-body models are supplied with 2 remote controllers for LED light. 1 remote control for each ambience zone in case when there are 2 zones and in case ambience zone is one, one controller for front lights and one for back lights.

Automatic defrost. Defrost water is collected in a tray and the heater switches on in presence of water evaporating it.
Remote condensing unit is available as an option. Humidity control wine cellars are also available as an option.

2.2 IMPORTANT SAFETY INFORMATION

The in-situ installation and start-up of this appliance must be carried out by qualified technical personnel. The technical parameters inside this manual are subject to change without notification.
If the appliance is not going to be used for extended periods of time, make sure it is empty, cleaned and disconnected from the electricity supply.
The working temperature of the appliance may be affected by the ambient temperature and its location. Make sure that external sources do not influence the appliance that may prejudice its performance (heating, direct sources of heat or similar).

This appliance is made of stainless sheet steel. Risks of cutting are inherent in its design. Please take extra care when handling or cleaning.

- Keep to the recommendations made by the food manufacturers.
- Do not allow children to handle the appliance under any circumstances.

2.3 SPECIFICATION CHART

Please check Table 1 and 2 for detailed information of the product.

3 INSTALLATION

3.1 GENERAL INFORMATION

Wine cellars have been conceived with a flexible design that allows combining multiple units since their side walls fit together perfectly when joined one against the other.

ISOLATION & ENERGY EFFICIENCY wine cellars provide the maximum exposure with its side and back glass made with special glass of double layer with argon chamber.
Glass isolation is very efficient and recovering the temperature in the inside, avoiding condensations although the door is opened continuously.

Due to its body and glass insulation features, wine displays provide excellent thermal efficiency and reduce energy consumption.
The application is specially conceived for maintaining the wines in the best temperature condition.

3.2 TRANSPORT, HANDLING, UNPACKING, LOCATION

The application with its packaging in wood makes a heavy item. Be careful in transport, handling, and location operations.
On receiving the device, make sure that it has not suffered any damage in transport. Otherwise, make all pertinent claims to your supplier or to our company.
When the device has been accepted, it is preferable to keep it unpacked until it is put into service to protect it from any possible mechanical knocks, dust, dirt, etc....

The packaging consists of a wooden palette, a plastic surround and wooden/cardboard corner pieces, all recyclable materials
For correct and safe lifting and handling operations:

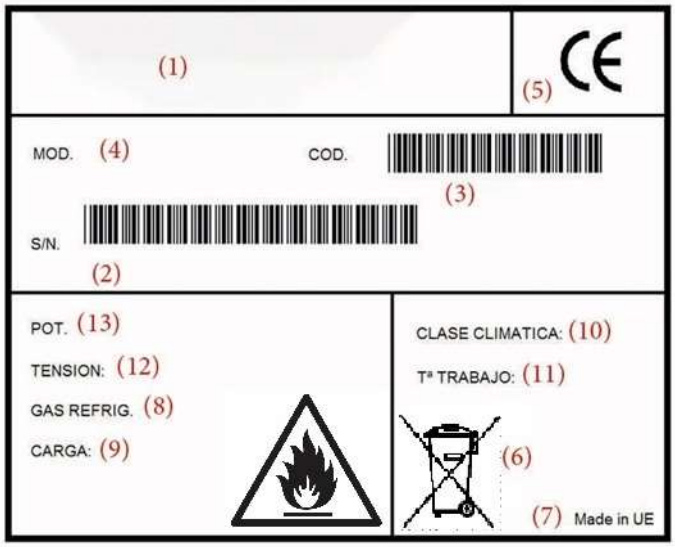
- Arrange a suitable area with flat floor for machine unloading and handling operations.
- Use the type of equipment most suitable for characteristics and capacity
- Make sure the load is stable.
- Handle the machine, keeping it at minimum height from the ground.

3.3 INTENDED USE AND RESTRICTIONS.

Check that the voltage and frequency of the electricity supply network coincide with those described in the characteristics plate.
It is essential that the electrical installation must be properly earthed and must have the necessary protection of a thermal magnetic switch and a differential breaker. Do not connect other appliances in the same electric socket.

The manufacturer declines any liability for improper use of the product.
Chose the correct model of wine cellars considering the climate conditions of the rooms where it is going to be installed.
By default, the cellars with two doors and two ambient temperatures are set up for storing white wines on the right door and red wines in the left door. If other storage is done, temperatures must be changed.

3.4 MANUFACTURER'S IDENTIFICATION LABEL DESCRIPTION.



Data in the identification label:
1. Marca
2. Serial number (code+ year+ serial number)
3. Code:
4. Model:
5. CE symbol
6. Waste disposal symbol
7. Manufacturing site
8. Voltage:
9. Power consumption

3.5 INSTALLATION AND ASSEMBLY

Avoid having direct sources of heat, cold, humidity, sunlight in the final location of this appliance. Heaters, radiators, air conditioning, air currents, etc. can have a negative influence on the correct operation of the same.
Make sure the floor is level, in this way preventing any vibration or noise.
Make sure that the appliance has adequate ventilation.
Do not block the ventilation grid of the condensing unit.
It is necessary to leave at least 10cm from the cellar to the ceiling for a good performance of the condensing unit.

Wine cellars are shipped in two sections, body, and removable top evaporator section, for easy delivery. During installation, it is enough to place the cold unit on top of the body to make a hermetic block. This produce is shown in Figure 3 to 5.

The wine cellars are configured according to table 3b. Another type of arrangement needs to be configured by the client.

Accessories for storing the wine are easily assembled in the cellar. First the right and left hunger must be assembled into the zippers located at the edge of the cellar. Then the accessory will stand on the bar of the 2 hangers. Please respect the maximum loading capacity for each accessory, extra loading may damage the accessory. Check Figures 8 and 9 for more details.

3.6 CONNECTIONS (ELECTRIC, WATER)

The drainage from the technical cabinet collects the liquid that may have been accidentally spilled.
Therefore, it is essential to connect said outlet to the drainage network. The present appliance does not have a collection tray and automatic evaporation of this liquid.

The electrical connections must only be completed by a qualified electrician. A power supply other than the type specified may seriously damage the system.
The controller must be used only in the way described in the documentation related to the product, to reach the expected results in relation with the final installation.

Electric circuit is provided with all the safety devices required to guarantee correct operation and the complete safety of the user.
Plug the unit into a suitable power source as detailed later in this manual.

The electrical supply will be carried out from the upper part, being able to be transferred to the lower part, if necessary, through the cable gland provided.

REMOTE UNIT OPTIONAL
All refrigerated inlet is supplied with copper pipes, both for connecting the high pressure (liquid) and low pressure (gas) lines of the refrigeration unit are sized 3/8". It is not included the thermostatic expansion valve, capillary tube, solenoid valve and the cutoff valve.
The electrical connection socket for solenoid valve or refrigeration unit is provided by connection terminals, located in the junction box for a maximum compressor power of 1 1/2 ". For higher powers, it is necessary to implement a relay or contactor, this element will not be supplied.

4 OPERATION

4.1 GENERAL INFORMATION

This appliance carries out defrosting to get rid of the ice generated by the evaporator.
If there is an excessive accumulation of ice on the evaporator or in the event of a lack of cooling performance of the appliance, please contact your distributor for a diagnosis to be made. Punctually it is possible to force defrosting manually, as it is indicated in the instructions.

4.2 CONTROL PANEL DESCRIPTION

The appliance is operated by an electronic controller with LED display, specially developed for the temperature control as shown in figure 7.

The digital display panel is easy to read from several meters, showing values in white color.
The controller performs the functions of thermometer, displaying the temperature of the unit and electronic thermostat, activating the compressor to maintain the required temperature.
Set the desired operating temperature on the digital controller.

As shown in Figure 6, the machine is supplied with a remote controller. Universal single color LED dimmer can dim any 12~24VDC LED products from 0 to 100 percent using a Pulse Width Modulation (PWM) circuit. Connects with a Radio Frequency (RF) remote control with push buttons for stepped intensity adjustment range. Maximum load is 8 Amps and includes spring terminal connectors for power in and out connection.
One remote control is supplied for each door. For those machines with two doors and one (1) thermostat, one controller is for lights on the back and the other one for the front lights.

4.3 MACHINE SETTINGS AND PROGRAMS

COOLING SYSTEM:
The tray is equipped with a ventilated evaporator, which can be accessed for cleaning purposes. The main components of the condensing unit include a hermetic compressor and an air condenser.
RECOMMENDED WORKING TEMPERATURES: Check table 1 and 2.

	For table of parameters and any other information, follow the instructions indicated at the electronic controller manual, also supplied.

Lighting led control remote for wine cellars
Technical Parameters

- Power supply: 12v – 24v
- Supply current output: 20 A
- Coverage max. 30 mts (approx..) without obstacles.

Button functions of remote controller:

1.  Decrease brightness
2.  Increase brightness
3.  Turn ON/OFF the dimmer, when off it will retain the last dimming level

Repair Manual:
Plug in the energy source because there is not any short-circuit in the LED connection and that the polarity of the electrical components is correct.
The lighting intensity of this product has 256 levels. Cellars should always be switched individually.
User Manual:
The lightning control must be carried out individually, with a different time interval. Never push two or more controls at the same time. (A)
Never push the intensity control buttons (up and down) at the same time. (B). If both buttons are pushed simultaneously then the lights start to blink. Press both buttons simultaneously to reestablish normal position.

Remote Pairing:
Controller and Remote come pre-paired ready for use. To pair remote to additional controllers, simply press  and  buttons on remote at the same time within 6 seconds of apply power to controller. LEDs will flash indicating pairing was successful.

5 MAINTENANCE

5.1 GENERAL SAFETY RULES

Remove the outside plastic and any remaining adhesive covering the steel.
Clean carefully before using by following the specific instructions detailed later in this manual.
Before carrying out any operation on the machine, always consult this manual which gives the correct procedures and contains valuable information on safety.
Machine maintenance operations must only be carried out by specialized Technicians provided with suitable personal protection equipment.

Safety Information for the remote controller:

1. Supply voltage of this product is 12~24VDC, do not exceed
2. Shorting output wires may cause damage to dimmer
3. Always observe proper polarity when connecting power and load
4. For indoor use only — this product is not waterproof or weatherproof

5.2 MACHINE CLEANING AND MAINTENANCE ROUTINE

Any technical maintenance must be carried out by your distributor's technical assistance service.

Keeping the cooling unit clean, specifically the condenser is very important to optimize its operation and reduce electricity consumption. Use soft brushes or a vacuum cleaner for this.
Is recommended to disassemble the evaporation tank, to inspect and clean it, once a year. (Fig.6)
Always ensure that the unit is disconnected from the main power supply before cleaning. The condenser is accessible by removing the control panel.

CLEANING ADVICE

- To clean the stainless steel, use a sponge or cloth, tepid water, and neutral soap. Do not use abrasive products, solvents, metal cleaning liquids or undiluted detergents.
- Dry with a cloth afterwards.
- Do not use abrasive powders or solvents to clean the unit.
- It is advisable to clean the interior of the machine as often as possible to maintain good hygiene standards.
- IT IS ESSENTIAL THAT THE COOLING CONDENSOR IS CLEANED ON A REGULAR BASIS WITH A SUITABLE SOFT BRUSH OR COMPRESSED AIR IF POSSIBLE.
- THE UNIT SHOULD NEVER BE CLEANED USING A WATER JET OR SIMILAR PRESSURE CLEANING DEVICE.

5.3 MACHINE DISPOSAL

The product is made up of metal parts and stone parts. The packaging is made of wood, plastic, and cardboard. For any part of the appliance, please note that:

- At the end of the product's life cycle, make sure it is not dispersed in the environment.
- Each part must be collected and disposed of separately, according to their distinctive characteristics (e.g., metals, plastic, rubber, etc.)
- The public or private waste collection systems defined by local legislation must be considered.
- The equipment may contain hazardous substances: the improper use or incorrect disposal may have negative effects on human health and on the environment.
- In the event of illegal disposal of electrical and electronic waste, penalties are specified by local was the disposal legislation.
-

6 TROUBLESHOOTING CHART

6.1 TROUBLESHOOTING CHART

The electric motor has a thermal protector included that trips in the event of overcurrent or lack of current.
When this protector trips, the appliance must be disconnected to prevent malfunctioning.
Connect the appliance after an hour and contact your technical service in the event the problem remains.
Some problems are due to causes that are easily resolved without having to contact the technical service. Please read the following table carefully:

Problem	Procedure
The appliance does not work	Check that the appliance is correctly connected to the socket and connected to the control panel, and that the automatic power limiter has not tripped (still in ON mode).
Does not cool sufficiently	Check the regulation of the thermostat and/or influence or direct sources of heat and air currents. Make sure that the condenser of the cooling unit is completely clean, and the door is completely closed.
Excessive noise when operating	Make sure that the appliance is correctly levelled.
The evaporator is full of ice and the appliance does not cool sufficiently.	Check the anchoring system of the appliance elements that may have moved or become loose.
All the basic checks have been carried out and the problem remains	Force defrosting manually, if the problem remains, contact your distributor or your Technical Assistance Service.
The bottle labels wrinkle	The acquired cellar does not have humidity control as standard, Keep in mind that so that moisture affects the labels as little as possible. The aspects that determine this problem are: -High environmental humidity and low setpoint temperature of the cellar. -Opening doors for a long time or excessively. -Introduction of the product above 30ºC -Prolonged storage If you notice this problem, take the necessary actions to avoid damage.
Condensation in the glass	Heating or air conditioning is directly impacting in the glass
	The climate class of the room does not correspond to the purchased wine cellar.
	The heated glasses are not turned on.

1 ÍNDICE

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

2 INTRODUCCIÓN

2.1 INTRODUCCIÓN

Cavas con uno o dos cuerpos con múltiples opciones de accesorios para instalar en el mueble posibilitando diferentes posiciones de las botellas.
Disponible en versión mural o central con uno o dos cuerpos en 2300 mm o 2600 mm de altura.
Sistema de refrigeración ventilado avanzado y eficiente que mantiene la temperatura correcta de manera uniforme dentro del mueble.
La iluminación LED en todos los perímetros recrea un ambiente cálido y elegante y reduce el consumo de energía. Intensidad de luz controlada por un controlador remoto.
TERMOSTATO DIGITAL ELEGANTE El panel de visualización digital es fácil de leer desde varios metros, presentando valores en color blanco. Controlador digital para una operación sin esfuerzo y un rendimiento fiable, con pantalla digital clara.
VISIBILIDAD MÁXIMA Paredes de vidrio de longitud completa, incluso en los lados, para mejorar la visibilidad del producto.
FÁCIL ENTREGA Y SERVICIO Las cavas se envían en dos partes, cuerpo y evaporador superior extraíble, para una entrega fácil. Durante la instalación, es suficiente colocar la unidad de frío sobre el cuerpo para lograr un bloqueo hermético.
La parte trasera de vidrio proporciona un acabado elegante, ideal para separar ambientes.
Parte trasera de acero inoxidable en versiones murales.
Colores estándar disponibles: negro y gris. Otras opciones de color están disponibles bajo pedido.
Vidrio de cuerpo entero con doble cristal con una cámara de aire intermedia.
Tirador fabricado en acero inoxidable y cerradura con llave.
Los modelos de dos cuerpos tienen dos zonas de ambiente diferentes, completamente aisladas y reguladas por termostatos digitales separados. Los modelos de dos cuerpos con una zona de ambiente también están disponibles para un gran almacenamiento del mismo tipo de vino.

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

Desescarche automático. El agua de desescarche se recoge en una bandeja y la resistencia se enciende en presencia de agua que la evapora.
La unidad de condensación remota está disponible como opción.
Las cavas control de humedad también están disponibles como opción.

2.2 INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

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

El aparato debe ser reparado únicamente por personal cualificado. Antes de cualquier manipulación, avise a su distribuidor.
Si no va a usar el mueble durante largos periodos de tiempo, procure que se quede desconectado de la red, vacío y limpio.
Las temperaturas de trabajo del aparato pueden verse afectadas por la temperatura ambiente y su localización.

Procure que no incidan sobre el aparato fuentes externas, salidas de aire acondicionado que perjudiquen su rendimiento (calefacción, fuentes de calor directas o similares).
Todo el aparato está construido mediante chapas de acero inoxidable por lo que presenta riesgos de corte inherentes a su diseño y a su construcción con chapas de pequeños espesores. Extreme la precaución manipulándolos y limpiándolos.

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

2.3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

3 INSTALACIÓN

3.1 INFORMACIÓN GENERAL

Las cavas de vino han sido concebidas con un diseño flexible y elegante que permite combinar múltiples unidades gracias a que sus muros encajan perfectamente uno con otro.
Las cavas no llevan ninguna dotación interior de serie, ya que el cliente puede requerir diferentes disposiciones de botellas. Para lo cual, se ha desarrollado una amplia gama de accesorios que permiten diseñar la disposición óptima de la gama de vinos o espumosos a almacenar.
El aislamiento y la eficacia de energía de las vinotecas permite la máxima exposición, los cristales de los lados y traseros están fabricados con un cristal especial y doble capa con cámara de argón. Este aislamiento de cristal es muy eficaz y mantiene la temperatura interior, evitando la condensación, aunque la puerta este siendo abierta continuamente.

Debido a esta característica y al aislamiento del cuerpo, las vinotecas reducen notablemente el consumo de energía y permiten una excelente eficiencia térmica.
Este dispositivo está especialmente concebido para mantener el vino a la mejor condición de temperatura.

3.2 TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y MANIPULACIÓN

Los muebles con su embalaje de madera constituyen una mercancía pesada. Tenga cuidado en las operaciones de transporte, manipulación y ubicación.
Al recibir el mueble, asegúrese de que no ha sufrido ningún daño durante el transporte. De lo contrario, formule las correspondientes reclamaciones a su distribuidor.
Se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidas la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. El servicio de la mano de obra y los desplazamientos son siempre por cuenta del cliente. Se declina toda responsabilidad por los defectos imputables al transporte, siempre que no se realice la reclamación oportuna en un máximo de 24 horas después de recibir la mercancía.

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

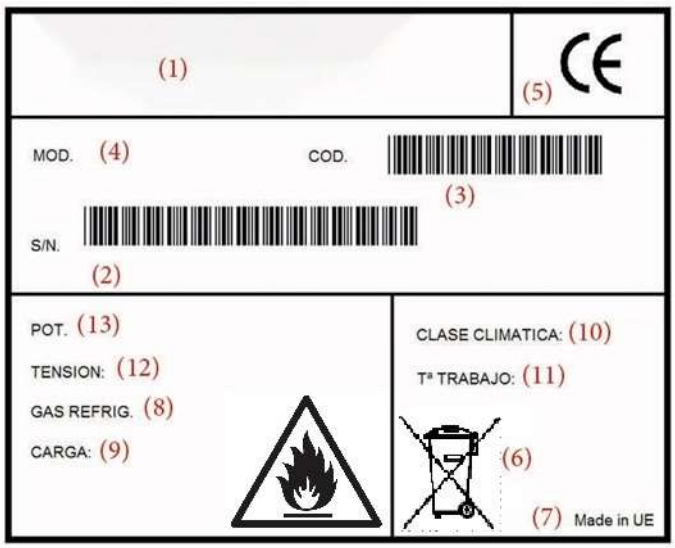
- Organizar una zona adecuada con piso plano para operaciones de descarga de la máquina y de manipulación.
- Utilizar el tipo de equipo más adecuado para las características y la capacidad.

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

3.3 USO PREVISTO Y RESTRICCIONES.

Compruebe que la tensión y frecuencia de la red de suministro de energía eléctrica coinciden con los descritos en la placa de características.
Es esencial que la instalación de electricidad en el que el aparato se va a instalar tenga una conexión a tierra, así como la necesaria protección de un interruptor magnetotérmico y un interruptor diferencial. No conecte otros aparatos en la misma toma de corriente.
Elija el modelo correcto de cava teniendo en cuenta las condiciones climáticas de las habitaciones donde se va a instalar.
El fabricante declina toda responsabilidad por el uso indebido del producto.
Las cavas de vino van configuradas según tabla 3b. Otro tipo de disposición necesita ser configurada por el cliente.
Por defecto, las cavas con dos puertas y dos temperaturas ambiente están configuradas para almacenar vinos blancos en la puerta derecha y vinos tintos en la puerta izquierda. Si se realiza otro almacenamiento, las temperaturas deben cambiarse.

3.4 DESCRIPCIÓN DE LA ETIQUETA DE IDENTIFICACIÓN



Datos en la etiqueta de identificación:

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

3.5 INSTALACIÓN Y MONTAJE

Evite tener fuentes directas de calor, frío, humedad o luz solar en la ubicación final de este aparato. Calentadores, radiadores, aire acondicionado, corrientes de aire, etc pueden tener una influencia negativa en el correcto funcionamiento de esta.
Asegúrese de que el suelo esté nivelado, para evitar cualquier vibración o ruido.
Asegúrese de que el aparato tiene una correcta ventilación. No taponar las rejillas de ventilación de la unidad condensadora.
Es necesario dejar al menos 10cm libres hasta el techo para un correcto funcionamiento de la unidad condensadora.
Las cavas para vino se envían en dos secciones, el cuerpo y la sección del evaporador superior extraíble, para facilitar la entrega. Durante la instalación, basta con colocar la unidad del frio encima del cuerpo para hacer un bloque hermético. Este producto se muestra en las Figuras 3 a 5.

Las cavas de vino van configuradas según tabla 3b. El cliente debe configurar otro tipo de disposición.
Los accesorios para almacenar el vino se montan fácilmente en la cava. Primero, los ganchos derecho e izquierdo deben ensamblarse en las cremalleras ubicadas en el borde de la cava. Luego los accesorios se colocarán en las barras de los 2 ganchos. Respete la capacidad máxima de carga de cada accesorio, la carga adicional puede dañar el accesorio. Consulte las figuras 8 y 9 para más detalles.

3.6 CONEXIONES

El desagüe inferior de la cuba fría realiza la recogida de líquidos que se hayan podido derramar por accidente. Por tanto, es recomendable conectar dicho desagüe a la red. El presente aparato no dispone de una cubeta de recogida y evaporación automática de dichas aguas.
Las conexiones eléctricas sólo deben ser realizadas por un electricista cualificado.
Una fuente de alimentación de tipo distinto al especificado puede dañar gravemente el sistema.
El termostato debe ser utilizado sólo en la forma descrita en la documentación relacionada con el producto, con el fin de alcanzar las prestaciones previstas.
Circuito eléctrico dotado de todos los dispositivos de seguridad necesarios para garantizar el correcto funcionamiento y la seguridad completa del usuario.
Para utilizar el aparato, conecte la unidad a una fuente de alimentación adecuada, como se detalla más adelante en este manual.
La alimentación eléctrica se realizará por la parte superior, pudiéndose trasladar a la parte inferior en caso de que fuera necesario a través del pasacables provisto.
OPCIÓN DE UNIDAD REMOTA
las tomas frigoríficas se suministran con tubo de cobre de 3/8”, tanto para la conexión de alta presión (línea de líquido) como para baja presión (línea de gas), NO SE SUMINISTRA: VÁLVULA TERMOSTÁTICA, TUBO CAPILAR, VÁLVULA SOLENOIDE, NI LLAVES DE CORTE.
La toma de conexión eléctrica para válvula solenoide o unidad frigorífica, se facilita mediante bornas de conexión, ubicadas en la caja de conexiones para una potencia máxima de compresor de 1 1/2”. Para potencias mayores es necesario la implantación de un relé o contactor, este elemento no será suministrado.

4 FUNCIONAMIENTO

4.1 INFORMACIÓN GENERAL

La regulación se realiza mediante termostato digital, incorporado en el panel de control del mueble. Ajuste la temperatura de funcionamiento deseada en el controlador digital.
Este aparato realiza desescarches automáticos para eliminar el hielo generado en el evaporador. En ocasiones puede ser necesario variar ligeramente la programación por defecto de dichos desescarches por motivos de uso y/o condiciones del local.
Si observa una acumulación excesiva de hielo en el evaporador o la falta de rendimiento frigorífico del aparato, deberá avisar a su distribuidor para que realice un diagnóstico y evalúe si es preciso hacer algún reajuste en la programación de los desescarches. Si la formación de hielo es puntual, se puede forzar un desescarche manual siguiendo las instrucciones.

4.2 DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

El aparato es operado por un controlador electrónico con pantalla LED, especialmente desarrollado para el control de temperatura.
La pantalla digital es de fácil lectura desde una distancia de varios metros, llevando valores en color verde.

Los controles realizan las funciones del termómetro, mostrando la temperatura de la unidad y de termostato electrónico, activando el compresor para mantener la temperatura adecuada.
La regulación se realiza mediante termostato digital, incorporado en el panel de control del mueble. Ajuste la temperatura de funcionamiento deseada en el controlador digital.
Como se muestra en la Figura 6 la máquina se suministra con un control remoto. El atenuador LED universal de un solo color puede atenuar cualquier producto LED de 12 ~ 24 V CC de 0 a 100 por ciento usando un circuito de modulación de ancho de pulso (PWM). Se conecta con una radiofrecuencia (RF). La carga máxima es de 8 amperios e incluye conectores de terminales de resorte para la conexión de entrada y salida de alimentación.
Se suministra un control remoto para cada puerta. Para aquellas máquinas con dos puertas y un (1) termostato, un controlador es para luces en la parte posterior y el otro para las luces delanteras.

4.3 AJUSTES Y PROGRAMAS DE LA MÁQUINA

REFRIGERACIÓN:
La bandeja está equipada con un evaporador ventilado, al cual se puede acceder por motivos de limpieza.
La unidad condensadora incorpora, como elementos principales, un compresor hermético, un condensador por aire.

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

Mando control LEDS cavas de vinos
Parámetros técnicos:

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

Funciones de botón del mando a distancia:

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

Manual de Reparación:
Conecte la Fuente de alimentación, asegurándose de que la conexión de los LEDS no está en cortocircuito y que la polaridad es correcta.
Este producto tiene 256 niveles de intensidad lumínica. Las cavas se deben accionar siempre individualmente.
Manual de Usuario:
El control de la iluminación debe realizarse individualmente, en diferente intervalo de tiempo. No se deben pulsar dos o más mandos al mismo tiempo. (A)

No pulsar los botones de regulación de intensidad (arriba y abajo) a la vez. (B). Si ambos botones se presionan simultáneamente, las luces comienzan a parpadear. Presione ambos botones simultáneamente para restablecer la posición normal.
Emparejamiento remoto:
El controlador y el control remoto vienen pre-emparejados listo para su uso. Para emparejar el control remoto con los controladores adicionales, simplemente presione  los botones al mismo tiempo dentro de los 6 segundos de aplicar la energía al controlador. Los LEDs destellarán intermitentemente la sincronización fue exitosa.

5 MANTENIMIENTO

5.1 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD

Retire toda la película protectora de piezas y superficies de acero inoxidable expuestas.
Limpie cuidadosamente antes de usar siguiendo las instrucciones específicas que se detallan más adelante en este manual. Antes de realizar cualquier operación en la máquina, siempre consulte el manual que contiene los procedimientos correctos y contiene información importante sobre seguridad.
Las operaciones de mantenimiento de la máquina sólo deben ser realizadas por técnicos especializados provistos de un equipo adecuado de protección personal (calzado de seguridad, guantes, gafas, etc.), herramientas, utensilios y medios auxiliares.
Información de seguridad para el control remoto:

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

5.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO RUTINARIO

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

CONSEJOS DE LIMPIEZA
con un paño.
• Es muy importante mantener la unidad frigorífica limpia, en particular el condensador, para optimizar su funcionamiento y reducir el consumo de energía eléctrica. Utilice para ello cepillos de cerdas blandas o un aspirador.
Se recomienda desmontar la cuba de evaporación, para inspeccionar y limpiar, una vez al año. (Fig.6)

5.3 GESTIÓN DE RESIDUOS

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

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

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

6 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

6.1 TABLA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Conecte el aparato después de una hora y en caso de que el problema persista póngase en contacto con el servicio técnico
Algunos problemas se deben a causas que se resuelven fácilmente sin tener que contactar con el servicio técnico. Por favor, lea atentamente la siguiente tabla:

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

1 *INDICE*

1 INDICE 34
2 INTRODUCTION 35
2.1 INTRODUCTION 35
2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ 35
2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES 36
3 INSTALLATION 36
3.1 INFORMATION GÉNÉRAL 36
3.2 TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION 36
3.3 RESTRICTION D'USAGE 36
3.4 ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES 37
3.5 INSTALLATION ET MONTAGE 37
3.6 BRANCHEMENTS (ÉLECTRICITÉ, EAU) 38
4 FONCTIONNEMENT 38
4.1 INFORMATION GÉNÉRAL 38
4.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE 38
4.3 PROGRAMATION 39
5 ENTRETIEN 40
5.1 RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ 40
5.2 CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER 40
5.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS 40
6 RÉSOLUTION DE PROBLÈMES 41
6.1 TABLEAU DE RÉSOLUTION DE PROBLÈMES 41

2 INTRODUCTION

2.1 INTRODUCTION

Vinothèques avec un ou deux corps avec de multiples options d'accessoires à installer sur le meuble permettant différentes positions des bouteilles.
Disponible en version murale ou centrale avec un ou deux corps de 2300 mm ou 2600 mm de hauteur.
Système de refroidissement ventilé avancé et efficace qui maintient la température correcte de manière uniforme à l'intérieur de l'armoire.
Les caves ne portent aucune dotation série intérieure, car le client peut exiger différentes dispositions de bouteilles. Pour cela, une large gamme d'accessoires a été développée qui permettait de dire l'approvisionnement optimal de la gamme de vins ou mousseux à sélectif.
L'éclairage LED de tous les périmètres recrée une atmosphère chaleureuse et élégante et réduit la consommation d'énergie. Intensité lumineuse contrôlée par une télécommande.
THERMOSTAT NUMÉRIQUE ÉLÉGANT Le panneau d'affichage numérique est facile à lire à partir de plusieurs compteurs et présente les valeurs en blanc. Contrôleur numérique pour un fonctionnement sans effort et des performances fiables, avec affichage numérique clair.
VISIBILITÉ MAXIMALE Murs de verre sur toute la longueur, même sur les côtés, pour améliorer la visibilité du produit.
LIVRAISON ET SERVICE FACILITÉS Les caves sont expédiées en deux parties, corps et évaporateur supérieur amovible, pour une livraison facile. Lors de l'installation, il suffit de placer l'unité froide sur le corps pour obtenir un bloc étanche.
Le dos en verre offre une finition élégante, idéale pour séparer les environnements.
Verso en acier inoxydable dans les versions murales.
Couleurs standard disponibles : noir et gris. D'autres couleurs sont disponibles sur demande.
Verre pleine longueur à double vitrage avec chambre à air intermédiaire.
Poignée en acier inoxydable et serrure à clé.
Les modèles à deux corps ont deux zones ambiantes différentes, complètement isolées et régulées par des thermostats numériques distincts. Des modèles à deux corps avec une surface ambiante sont également disponibles pour un stockage important du même type de vin.
Les modèles à deux corps sont fournis avec 2 télécommandes pour l'éclairage LED. 1 télécommande pour chaque zone d'ambiance dans le cas où il y a 2 zones et dans le cas où la zone d'ambiance est une, un contrôleur pour les feux avant et un pour les feux arrière.
Dégivrage automatique. L'eau de dégivrage est collectée dans un bac et la résistance est activée en présence d'eau qui l'évapore.
L'unité de condensation à distance est disponible en option.
Des caves à vin à contrôle d'humidité sont également disponibles en option.

2.2 INFORMATION DE SÉCURITÉ

L'installation sur place et la mise en service de ce meuble doivent être réalisées par un technicien qualifié. **Les paramètres, usine et les données techniques sont fournis à titre non contractuel et peuvent être modifiés sans préavis.**
L'appareil doit uniquement être réparé par un personnel qualifié. Avant toute manipulation, veuillez informer votre distributeur.
Si vous prévoyez de ne pas utiliser le meuble pendant une période prolongée, videz-le, nettoyez-le et débranchez-le du secteur.
La température ambiante et l'emplacement de l'appareil peuvent avoir des effets sur les températures de travail.

Tenez l'appareil à l'écart de sources externes (de l'air conditionnée) qui pourraient en affecter le rendement (chauffage, sources de chaleur directes ou semblables).
L'ensemble de l'appareil est construit avec des tôles en acier inoxydable. En raison de sa conception et de sa fabrication avec de fines tôles, il existe donc des risques de coupure. Prenez des précautions lorsque vous les manipulez et nettoyez.
• Respectez les recommandations des fabricants d'aliments.
• Ne permettez en aucun cas que des enfants manipulent l'appareil.

2.3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Pour connaître les informations techniques détaillés de votre appareil, consultez la Table 1.

3 INSTALLATION

3.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Les caves à vin ont été conçues avec un design flexible et élégant qui permet d'associer plusieurs unités grâce au fait que leurs murs s'adaptent parfaitement les uns avec les autres.
L'isolation et l'efficacité énergétique des vinothèques permet une exposition maximale, les vitres des côtés et arrière sont fabriquées avec un verre spécial à double couche avec chambre pressurisée à l'argon.
Cette isolation en verre est très efficace et maintient la température intérieure, en évitant la condensation, même si la porte est ouverte en permanence.
En raison de cette caractéristique et de l'isolation du corps, les vinothèques réduisent considérablement la consommation d'énergie et permettent une excellente efficacité thermique.
Ce dispositif est particulièrement conçu pour maintenir le vin dans la meilleure condition de température.

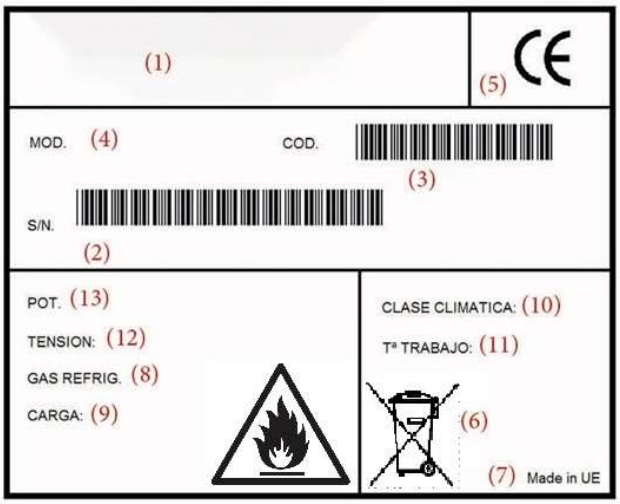
3.2 TRANSPORT, DÉBALLAGE, MANIPULATION

Le meuble et son emballage en bois constituent une marchandise lourde. Faites attention lors des opérations de transport, de manipulation et de mise en place.
Lors de la réception du meuble, assurez-vous qu'il n'a subi aucun dommage durant le transport. Sinon, effectuez les réclamations correspondantes à votre distributeur.
Une fois que le meuble a été accepté il est préférable de le garder emballé jusqu'à sa mise en service, afin de le protéger de possibles coups mécaniques, de la poussière, de la saleté, etc...
L'emballage est composé d'une palette en bois, d'un film protecteur en plastique et de pièces d'angles en bois / carton. Tous les matériaux sont recyclables.
Pour réaliser les opérations de levage et de manipulation correctement et en toute sécurité :
Organiser une zone adéquate avec un sol plane pour les opérations de déchargement de la machine et de manipulation.
Utiliser le type d'équipement le plus approprié pour les caractéristiques et la capacité.
Assurez-vous que la charge est stable pour manipuler le meuble, en le maintenant à une hauteur minimale depuis le sol.
La garantie porte uniquement sur les défauts de fabrication, toute manipulation ou utilisation erronée du matériel de la part du client ou de l'utilisateur étant exclue. Le service de main d'œuvre et les déplacements sont toujours à la charge du client. Toute responsabilité concernant les défauts liés au transport est déclinée, sauf si la réclamation opportune est réalisée dans un délai maximum de 24 heures à compter de la réception de la marchandise.

3.3 RESTRICTION D'USAGE

Veillez à ce que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux indications de la plaque signalétique. L'installation électrique auquel est raccordé l'appareil doit impérativement être dotée d'une prise de terre et disposer d'une protection magnétothermique et disjoncteur. Ne branchez pas d'autres appareils pour les alimenter avec le même raccordement électrique.
Choisissez le bon modèle de caves à vin en tenant compte des conditions climatiques des salles où il sera installé.
Le fabricant décline toute responsabilité pour l'usage inapproprié du produit.
Les caves à vin à 2 portes et à 2 températures sont configurées en usine pour stocker les vins blancs à droite et les vins rouges à gauche. Un autre type d'arrangement doit être configuré par le client.
Par défaut, les caves à deux portes et deux températures ambiantes sont configurées pour le stockage des vins blancs sur la porte de droite et des vins rouges sur la porte de gauche. Si un autre stockage est effectué, les températures doivent être modifiés.

3.4 ÉTIQUETTES TECHNIQUES INDUSTRIELLES



Étiquette technique industrielle :

1. Marque
2. Nombre de série (code+ année+ nombre de série)
3. Code :
4. Modèle
5. CE symbole
6. Symbole d'élimination des déchets
7. Place de fabrication
8. Voltage
9. Consommation d'énergie

3.5 INSTALLATION ET MONTAGE

Évitez d'installer l'appareil à proximité des sources directes de chaleur, de froid, d'humidité ou dans un endroit exposé aux rayons solaires. Les radiateurs de tout type, l'air conditionné, l'écoulement d'air, etc. peuvent avoir des effets négatifs sur son fonctionnement.
Vérifiez le bon nivellement du sol afin d'éviter les vibrations et les bruits.
Assurez-vous que l'appareil dispose d'une bonne ventilation. Ne bloquez pas les grilles de ventilation de l'unité de condensation.
Il est nécessaire de laisser au moins 10 cm au plafond pour le bon fonctionnement de l'unité de condensation.
Les caves à vin sont expédiées en deux sections, le corps et la section supérieure amovible de l'évaporateur, pour faciliter la livraison. Lors de l'installation, placez simplement l'unité de refroidissement sur le dessus du corps pour faire un bloc hermétique. Ce produit est illustré aux figures 3 à 5.
Les caves à vin sont configurées selon le tableau 3b. Le client doit configurer un autre type d'arrangement.
Les accessoires pour stocker le vin sont facilement assemblés dans la cave. Tout d'abord, la faim droite et gauche doit être assemblée dans les fermetures à glissière situées au bord de la cave.

Ensuite, l'accessoire sera placé sur la barre des 2 cintres. Veuillez respecter la capacité de charge maximale de chaque accessoire, une charge supplémentaire pourrait l'endommager. Consultez les figures 9 et 10 pour plus de détails.

3.6 BRANCHEMENTS (ÉLECTRICITÉ, EAU)

Le système d'évacuation inférieur de la cuve réfrigérée recueille les liquides éventuellement déversés par accident. Il est par conséquent recommandable de raccorder cette évacuation au réseau. Cet appareil ne dispose pas de bac de récupération et d'évaporation automatique des eaux.
Les branchements électriques doivent uniquement être réalisés par un électricien qualifié.
Une source d'alimentation de type différent à celui spécifié peut gravement endommager le système. Le contrôleur doit uniquement être utilisé de la manière décrite dans la documentation liée au produit, afin d'atteindre les prestations prévues.
Circuit électrique doté de tous les dispositifs de sécurité nécessaires pour garantir le bon fonctionnement et la sécurité complète de l'utilisateur.
L'alimentation électrique se fera à partir de la partie supérieure, pouvant se déplacer vers la partie inférieure si nécessaire à travers le presse-étoupe fourni.
Pour utiliser l'appareil branchez l'unité à une source d'alimentation adéquate tel que cela est détaillé plus loin dans ce manuel.
GROUPE RÉFRIGÉRÉE À DISTANCE OPTIONEL
Les attentes frigorifiques sont par tuyau de cuivre de 3/8'', pour les raccordements de haute pression (fluide) et de basse pression (gaz), pour la plupart des équipements. Des éléments non fournis sont la valve d'expansion thermostatique, le tube capillaire, valve solénoïde et valve de coupure.
La prise de connexion électrique pour la valve solénoïde ou le groupe frigorifique, est facilité par bornes de connexion, placés en la boite de raccordements pour une potence maximale du compresseur de 1 ½''. Pour puissances supérieures c'est nécessaire l'installation d'un relais ou contacteur, ces éléments ne seront pas fournis

4 FONCTIONNEMENT

4.1 INFORMATION GÉNÉRAL

Cet appareil réalise des dégivrages automatiques pour éliminer le givre se formant au niveau de l'évaporateur. Une légère variation de la programmation par défaut de ces dégivrages peut parfois être nécessaire, en raison des caractéristiques d'usage et/ou des conditions ambiantes du local.
Si vous observez une accumulation excessive de givre dans l'évaporateur ou un rendement frigorifique défaillant de l'appareil, veuillez informer votre distributeur afin qu'il détermine s'il est nécessaire de modifier la programmation des dégivrages. il est possible faire un dégivrage forcé ainsi qu'il est indiqué aux instructions.

4.2 DESCRIPTION DE TABLEAU DE CONTRÔLE

L'appareil est géré par un contrôleur électronique avec écran LED, spécialement conçu pour contrôler la température.

L'écran numérique est facile à lire depuis une distance de plusieurs mètres, il comporte des valeurs de couleur verte.
Les contrôles réalisent les fonctions du thermomètre en montrant la température de l'unité et du thermostat électronique, en activant le compresseur pour maintenir la température adéquate.

Le réglage s'effectue au moyen du thermostat digitale, situé sur le panneau de contrôle du meuble, qui permet d'adapter les différentes températures de travail.
Comme le montre la figure 6, la machine est fournie avec une télécommande. Le variateur universel de couleurs à LED unique peut dimensionner n'importe quel produit LED 12 ~ 24VDC de 0 à 100% à l'aide d'un circuit de modulation de largeur d'impulsion (PWM). Se connecte à une télécommande à radiofréquence (RF) avec des boutons-poussoirs pour une plage de réglage d'intensité progressive. La charge maximale est de 8 ampères et comprend des connecteurs à bornes à ressort pour la connexion d'entrée et de sortie d'alimentation.
Une télécommande est fournie pour chaque porte. Pour les machines avec deux portes et un (1) thermostat, un contrôleur est pour les lumières à l'arrière et l'autre pour les lumières avant.

4.3 PROGRAMATION

RÉFRIGÉRATION :
Le bac est équipée d'un évaporateur ventilé auquel on peut facilement accéder pour le nettoyage et les réparations éventuelles.
L'unité de condensation est principalement constituée d'un compresseur hermétique et d'un condensateur à air.

	Vous trouverez les instructions d'utilisation du thermostat numérique avec ce manuel. LA MANIPULATION DU THERMOSTAT PAR UN PERSONNEL NON QUALIFIÉ N'EST TOUTEFOIS PAS RECOMMANDÉE. VEUILLEZ CONTACTER VOTRE DISTRIBUTEUR POUR QU'IL RÉALISE LES RÉGLAGES NÉCESSAIRES.

Contrôleur à LED cave à vins
Paramètres techniques :

- Alimentation : 12v – 24v
- Courant de sortie : 20 A
- Couverture maximale 30 m. (environ) Sans obstacles.

Fonctions des boutons de la télécommande :

1.  Diminuer la luminosité
2.  Augmenter la luminosité
3.  Allumer / éteindre le gradateur, quand il est éteint, il conserve le dernier niveau de gradation

Manuel de réparation :
Branchez la source d'alimentation en vous assurant que la connexion des LED n'est pas en court-circuit et que la polarité est correcte.
Ce produit possède 256 niveaux d'intensité lumineuse. Les caves doivent être activées individuellement.
Manuel de l'utilisateur :
Le contrôle de l'éclairage doit être réalisé individuellement, à différents intervalles de temps. Il ne faut pas appuyer sur deux commandes ou plus en même temps. (A)
Ne pas appuyer sur les boutons de régulation d'intensité (en bas et en haut) en même temps. (B).
Si les deux boutons sont poussés simultanément, les lumières commencent à clignoter. Appuyez simultanément sur les deux boutons pour rétablir la position normale.
Jumelage à distance :

Le contrôleur et la télécommande sont prêts à être utilisés. Pour coupler la télécommande à des contrôleurs supplémentaires, appuyez simplement sur les boutons ▲ et ⏻ de la télécommande en même temps dans les 6 secondes suivant l'alimentation du contrôleur. Les voyants clignotent pour indiquer que le couplage a réussi

5 ENTRETIEN

5.1 RÈGLEMENT DE SÉCURITÉ

Éliminez le plastique de protection et les résidus adhésifs qui recouvrent l'acier.
Nettoyer soigneusement avant d'utiliser en suivant les instructions spécifiques qui sont détaillées plus loin dans ce manuel. Avant de réaliser toute opération sur la machine, consultez toujours le manuel qui contient les bonnes procédures et des informations importantes sur la sécurité.
Les opérations de maintenance de la machine doivent uniquement être réalisées par des techniciens spécialisés dotés d'un équipement de protection personnelle approprié (chaussures de sécurité, gants, lunettes, etc.), outils, ustensiles et moyens auxiliaires.
Informations de sécurité pour la télécommande :

1. La tension d'alimentation de ce produit est de 12 ~ 24VDC, ne pas dépasser
2. Un court-circuit des fils de sortie peut endommager le gradateur
3. Toujours respecter la polarité lors du branchement de l'alimentation et de la charge
4. Pour utilisation à l'intérieur seulement - ce produit n'est pas étanche à l'eau ou aux intempéries

5.2 CONSERVATION ET ENTRETIEN ROUTINIER

L'ENTRETIEN TECHNIQUE DOIT ÊTRE RÉALISÉ PAR LE SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE DE VOTRE DISTRIBUTEUR.

CONSEILS DE NETTOYAGE

- Pour réaliser les opérations de nettoyage de l'appareil, il est recommandé de le débrancher au préalable du secteur. Évitez les projections d'eau sur les composants électriques.
- Pour nettoyer l'acier inoxydable, utilisez une éponge ou une lavette avec de l'eau tiède et du savon neutre. N'utilisez pas de produits abrasifs, de solvants, de nettoyants de métaux ou de détergents non dilués. Séchez ensuite avec un chiffon.
- Il est très important de maintenir le groupe frigorifique propre, en particulier le condensateur, afin d'en optimiser le fonctionnement et de réduire la consommation d'énergie électrique. Utilisez pour ce faire des brosses à poils souples ou un aspirateur.
- Il est recommandé de démonter le réservoir d'évaporation, de l'inspecter et de le nettoyer une fois par an. (Fig.6)

5.3 TRAITEMENT DES DÉCHETS

Le produit est composé de pièces métalliques et plastiques. L'emballage est en bois, plastique et carton.
Pour n'importe quelle pièce de votre appareil, veuillez tenir compte que :

- À la fin du cycle de vie du produit, assurez-vous que celui-ci n'est pas jeté dans l'environnement.
- Chaque partie doit être collectée et jetée séparément, conformément à leurs différentes caractéristiques (par exemple, métaux, plastiques, caoutchouc, etc.)
- Il faudra tenir compte de la législation locale pour la collecte des déchets.

- L'appareil peut contenir des substances dangereuses : l'utilisation inadéquate ou l'élimination incorrecte peut avoir des effets négatifs sur la santé humaine et sur l'environnement.
- Si des déchets électriques et électroniques sont jetés illégalement, des sanctions établies par la législation locale sont prévues.

6 RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

6.1 TABLEAU DE RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Rebranchez l'appareil au bout d'une heure et informez le service technique si le problème persiste.
Certains problèmes sont dus à des causes faciles à éliminer sans avoir à informer le service technique.
Lisez attentivement le tableau suivant :

Problème	Procédure
Le meuble ne fonctionne pas.	Assurez-vous que l'appareil est bien branché à la prise de courant et au panneau de contrôle, et que le limiteur automatique de puissance ne s'est pas déclenché (c'est en ON).
Il ne refroidit pas assez.	Contrôlez le réglage du thermostat et/ou les effets de sources directes de chaleur sur la cuve. Veillez à ce que le condensateur du groupe frigorifique soit complètement propre et la porte soit complètement fermé.
Bruit excessif pendant le fonctionnement.	Vérifiez le nivellement de l'appareil. Revoyez les systèmes d'ancrage des éléments de l'appareil qui auraient pu se déplacer ou se desserrer.
L'évaporateur est bloqué par le givre et l'appareil ne refroidit pas assez.	Forcer un dégivrage, si la situation persiste contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.
Vous avez effectué toutes les révisions de base et le problème persiste.	Contactez votre distributeur ou votre service d'assistance technique.
Étiquettes de bouteille froissées ou froissées	La cave acquise n'a pas de contrôle d'humidité en standard, Gardez à l'esprit que l'humidité affecte le moins possible les étiquettes. Les aspects qui déterminent ce problème sont : -Humidité ambiante élevée des locaux et basse température de consigne de la cave. -Ouverture des portes de façon prolongée ou excessive. -Introduction du produit au-dessus de 30ºc -Stockage prolongé. Si vous remarquez ce problème, prenez les mesures nécessaires pour éviter tout dommage.
Condensation dans le verre	Le chauffage ou la climatisation impactent directement dans le verre
	La classe climatique de la pièce ne correspond pas à la cave à vin achetée.
	Les vitres chauffantes ne se sont pas allumées