



F7PBW24S1 - R

F7PBW24S1 - L

F7IBW24O1 - R

F7IBW24O1 - L

WINES CELLARS

CAVE À VINS

**ENFRIADOR DE
BOTELLAS DE VINO**

EN USER MANUAL

FR MODE D'EMPLOI

ES MANUAL DE USUARIO

1 IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT	4
1.1 For your safety.....	4
1.2 Important information when using the appliance.....	4
1.3 Respect for the environment.....	5
2 INSTALLATION	6
2.1 Installation.....	6
2.2 Connection to the electrical mains.....	6
3 BEFORE STARTING	7
3.1 Getting to know the appliance.....	7
3.2 Main components.....	7
3.3 Electronic Control.....	8
3.4 Main control panel.....	8
3.5 Secondary control panel.....	9
4 TURNING THE APPLIANCE ON AND OFF	10
4.1 Turning on and off.....	10
4.2 How to adjust the temperature to suit various needs.....	10
4.3 Information and malfunction signals on the display.....	11
5 SETTINGS AND SPECIAL FUNCTIONS	12
5.1 Customization and Language Settings.....	12
5.2 Special functions activated through the Menu.....	12
5.3 Basic settings of the Menu.....	13
6 INTERNAL LAYOUT	15
6.1 Internal Layout (positioning, adjustment, removal).....	15
6.2 Maximum cabinet depth over "Integrated" refrigerator with single door panel.....	15
7 LIGHTING	16
7.1 Lighting.....	16
8 USE OF THE FRESH ZONE COMPARTMENT	16
8.1 Use of the fresh zone compartment.....	16
9 CONSERVATION OF WINES	17
9.1 General directions.....	17
9.2 Conservation temperature.....	17
9.3 Time of conservation.....	18
9.4 Consumption temperature.....	18
9.5 Position of bottles.....	19
10 CARE AND CLEANING	20
10.1 Care and Cleaning.....	20
10.2 Condenser cleaning.....	20
10.3 Internal cleaning.....	20
11 TROUBLESHOOTING GUIDE	21
11.1 Troubleshooting guide.....	21
11.2 Malfunction indications appearing on the display.....	22
12 MENU MAP	23
12.1 Functions.....	23
12.2 Settings.....	24

1.1 For your safety

- > If this appliance is replacing an existing appliance which must be removed or disposed of, make sure that it does not become a dangerous trap for children by cutting its power supply cable and rendering it impossible to close the door. Use the same caution at the end of the lifespan of the new appliance.
- > This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is destined for domestic use.
- > The appliance must be installed by following the instructions in the Installation Guide, particular care should be taken not to obstruct the vent openings of the appliance and of the built-in units.
- > The appliance features a concentrated lighting system with LED lamps. Do not stare into these lamps when they are on to avoid possible eyesight damage. This warning is also contained on the label attached to the inside of the refrigerator door.
- > When the freezer is functioning do not touch the inner surfaces in stainless steel with wet or damp hands, since skin may stick to the very cold surfaces.
- > Do not use any type of electrical equipment inside of the food conservation compartments.
- > When positioning the shelves, do not place fingers in the shelf slide guides.
- > Do not position containers of flammable liquids near the appliance.
- > Completely switch off the appliance and unplug the power supply cable during cleaning operations. If the plug is not easily reached, it is a good idea to disconnect the omnipolar switch that controls the socket that the appliance is connected to.
- > The packaging parts can be dangerous for children: do not allow children to play with the plastic bags, plastic film or Styrofoam.
- > Any repairs must be performed by a qualified Service technician.
- > This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- > Do not damage the appliance refrigerant circuit pipes.
- > Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- > If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person. Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.

- > Repairs may be performed by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person only.

Symbols used in the Guide:



Notes

Suggestions for proper use of the appliance



Important

Instruction to prevent damage to the appliance



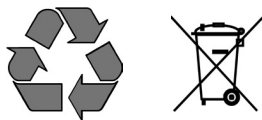
Warning

Instructions for preventing personal injury

1.2 Important information when using the appliance

- > Never use electrical appliances inside the appliance (e.g. heater, electric ice maker, etc.). Explosion hazard!
- > Never defrost or clean the appliance with a steam cleaner! The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit. Risk of electric shock!
- > Do not use pointed and sharp-edged implements to remove frost or layers of ice. You could damage the refrigerant tubes. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.
- > Do not store products which contain flammable propellants (e.g. spray cans) or explosive substances in the appliance. Explosion hazard!
- > Do not stand on or lean heavily against base of appliance, drawers or doors, etc.
- > Before cleaning the appliance, pull out the power cord plug or switch off the fuse. Do not pull out the power cord plug by tugging on the power cord.
- > Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.
- > Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
- > Never cover or block the ventilation openings for the appliance.

1.3 Respect for the environment

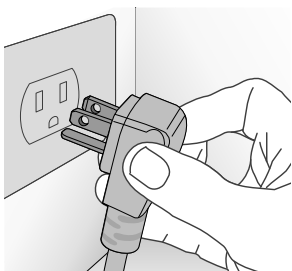


- Make sure you dispose properly of all packing materials.
- The appliance must not be disposed of with urban waste.
Contact local waste disposal authorities for information on the disposal of recyclable waste.
- For disposal, cut the power supply cord and make it impossible to close the door.
- During disposal, avoid damage to the refrigeration circuit.
- Neither the refrigeration circuit nor the insulation contain substances that are hazardous to the ozone layer

2.1 Installation

Make sure that installation is performed correctly, adhering to all of the instructions in the specific installation guide provided with the appliance.

2.2 Connection to the electrical mains



The appliance operates at 115 V AC, 60 Hz and is equipped with a power supply cord with a 3-prong grounded plug, which must be connected to a corresponding 3-prong (15 Amp) grounding-type wall receptacle.



Important

Do not use extension cords and/or multiple adapters for connection.

3.1 Getting to know the appliance

Congratulations for having purchased your new Fulgor: from now on you can use our innovative conservation system, which will allow you to keep all of your food in the best way possible.

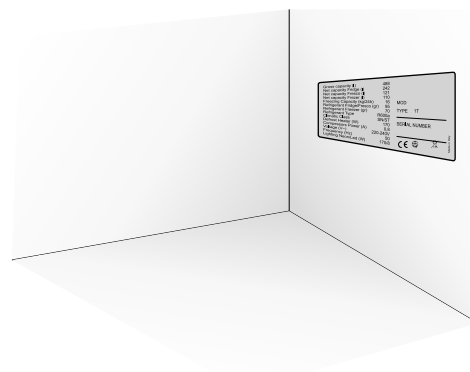
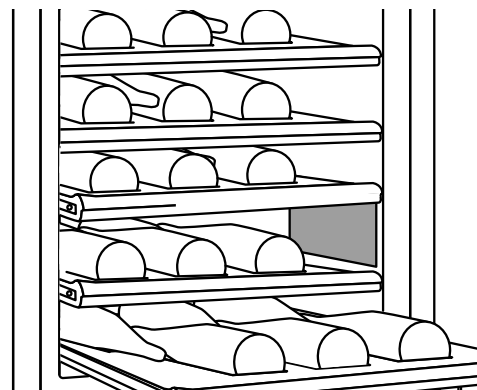
This manual will answer most of your questions about the product's features. Should you require further information, please

- > call us:
- > write us an e-mail at
- > our website

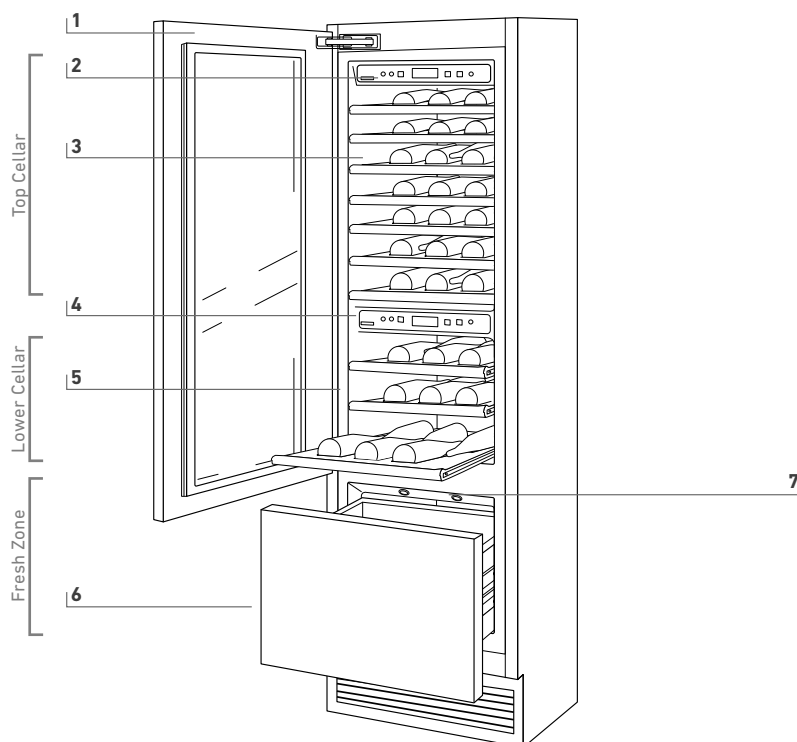


Important

Before calling, write down the model type and serial number which are available on the warranty certificate and on the rating plate located on the bottom left-hand corner of the appliance, behind the bottom drawer.

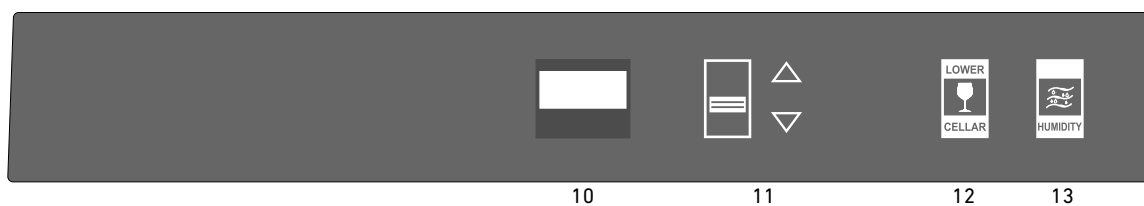


3.2 Main components



- 1** Structure in stainless steel with aluminium trim
- 2** Top Cellar and Fresh Zone control panels
- 3** Sliding bottle shelves, mounted on wheels for easy extraction
- 4** Lower Cellar area control panel
- 5** Top Cellar
- 6** Freezer compartment that can be transformed into a refrigerator or Fresh compartment (Fresh Zone function)
- 7** Led lighting

3.5 Secondary control panel



10		Display	Shows the temperature of the Lower Cellar compartment.
11		Up/Down Lower cellar	Using the Up and Down keys, it is possible to change the set temperature for the Lower Cellar compartment.
12		Lower cellar	Allows switching on and off only the Lower Cellar compartment on or off (press for three seconds).
13		Humidity	Allows adjustment of humidity in the Top Cellar and Lower Cellar compartments to three levels: High, Medium, and Low.

4.1 Turning on and off

First start-up

When the appliance is connected to the electrical power supply but has not yet been turned on, the display shows the message

Stand by

This is a safety message to warn that power is supplied to the appliance, while all of the keys on the panel are off.

To switch on all the appliance compartments, press the Unit button  for three seconds.

Turning off the Top Cellar compartment

Once you have turned on all of the compartments of the appliance, you can turn off only the Top Cellar compartment by pressing the relevant key for three seconds.

The Fresh Zone compartment is always on and cannot be turned off except by completely turning off the appliance.

Turning the Top Cellar compartment on again

Press again for three seconds the relevant key.

Complete shutdown

To shut down the unit completely for cleaning or maintenance, press the Unit key  for three seconds.

Also take the plug out of the socket and turn off the omnipolar switch that powers it.

Lengthy shutdown periods

After you have completely shut down the appliance and unplugged it, empty it of all its contents, clean it and dry it. Leave the doors and the drawers ajar to prevent the formation of unpleasant odours.



Note

To prevent accidental modification of settings, the keypad locks automatically after a certain period of time and the display shows the message “keypad locked”. To re-activate it, simultaneously press the keys Menu and Up/Down (Down) for three seconds or Menu.

At the first start-up, if the message Standby does not appear, it means that the appliance has already started the cooling process. If this is the case, deactivate any possible acoustic signals by pressing the Alarm key , close the door and wait until the set temperature is reached.

During the first start-up, you will not be able to use the Menu to modify factory settings until the default temperature has been reached. It is however possible to set the time and date immediately; these parameters are required to activate some of the special functions. If only the Lower Cellar or Top Cellar compartment is turned off, the corresponding fan will continue to run independently to prevent the formation of unpleasant odours and mould.

4.2 How to adjust the temperature for suit various needs

To adjust the temperature in the various compartments, use the up/down key  for that compartment (see chapter 3.5).

If the “keypad locked” message appear, simultaneously press the keys Menu  and Up/Down (Down)  for 3 seconds or Menu .

Wines compartment

Each model has been carefully tested before leaving the factory and is adjusted so as to ensure high performance and low consumption.

The ideal temperature for wine conservation does however depend on the types of wine you want to conserve, the method of conservation (Top Cellar for conservation and consumption, or Lower Cellar for the conservation and aging of prized bottles).

It also varies according to personal taste.

Please refer to the guide on wine conservation included further ahead in this manual.

As needed, you can reset the temperatures as follows:

> Top Cellar Compartment:

from +4° C to +18° C (from 39° F to 64° F).
The default temperature is +12° C (53° F).

> Lower Cellar compartment:

from +4° C to +18° C (from 39° F to 64° F).
The default temperature is +10° C (50° F).

Fresh Zone compartment

The Fresh Zone compartment is default set to freezer mode but it can also be set to run as a refrigerator or cooler compartment.

Instructions for conversion are provided in the paragraph on special functions and settings.

As needed, you can reset the temperatures as follows:

- > Freezer compartment: from -13°C to -23°C (from 9°F to -11°F), the default temperature, which is recommended, is -18°C (0°F)
- > Refrigerator compartment: from $+1^{\circ}\text{C}$ to $+7^{\circ}\text{C}$ (from 34°F to 46°F), the default temperature, which is recommended, is $+5^{\circ}\text{C}$ (41°F).
- > Fresh compartment: from -2°C to $+2^{\circ}\text{C}$ (from 28°F to 36°F), the default temperature, which is recommended, is 0°C (32°F).



Warning

If the "keypad locked" message appear, simultaneously press the keys Menu and Up/Down (Down) for 3 seconds.



Note

The displayed temperature may vary slightly with respect to the set temperature if the doors are continuously opened or insertion of room temperature food or large quantities of food.

It takes 6 to 12 hours to reach the selected temperature.

4.3 Information and malfunction signals on the display

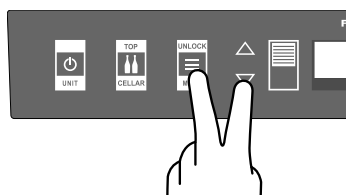
An integrated control system provides information through luminous signals or text messages shown on the display.

The information signal is always displayed with a fixed text message, while a malfunction signal is shown with blinking text.

The acoustic signal that accompanies some malfunction signals can be deactivated by pressing the Alarm key on the main control panel.

The list of malfunction signals is located in the back of this manual.

5.1 Customization and Language Settings



Note

To prevent an inadvertent change to the settings the keypad is automatically locked after a certain period of time.

To re-activate the Menu function, press simultaneously the Menu button and the Down button for at least three seconds or just press the Menu button again for 3 seconds.

The key lock can be disabled through the specific function in the Settings menu.

It is possible to customized the functions of your to adapt it to diverse usage needs, resetting the main parameters (Settings) or activating special functions (Functions).

Functions are visualized on the main display by pressing the Menu button .

The Up/Down buttons permit scrolling the available functions, which can be selected by pressing the Enter button .

Using the Up/Down buttons , it is also possible to scroll through the selected function, activating or deactivating by pressing the Enter button .

Once the function is confirmed, the display will automatically visualize the main menu to select other functions.

At any time it is possible to return to the previous selection through the Menu button .

The language of the messages appearing on the display can be changed by operating as follows: Enter the Menu by pressing the Menu button select Settings via the Up/Down buttons and confirm via Enter .

Then select the Language function and the desired language.

5.2 Special functions activated through the Menu

To use special functions, select the Menu key and use the Up/Down key to access the menu, confirming the selection Functions.

Max Cool Fresh Zone

This function must be activated at least 24 hours before inserting room temperature items into the freezer, or several hours before placing into the freezer previously frozen items which have been subject to a slight temperature rise. This function is automatically deactivated when the programmed time period expires.

It is possible o program timed activation of the function.

After a prolonged interruption of the electrical power, it is necessary to reactivate the function.

How to activate:

Functions → → max cool fresh zone → → max cool ON/OFF → → max cool fresh zone On →

How to deactivate:

Functions → → max cool fresh zone → → max cool ON/OFF → → max cool fresh zone OFF →

How to program timed activation:

Functions → → max cool fresh zone → → max cool Time → → Set Hours: 1 →

Holiday Fresh Zone

This function (recommended in case of prolonged absences since it allows considerable energy savings) brings the Fresh Cellar compartment temperature to - 18°C (46.4°F).

It is possible to program the duration, or it can be manually deactivated upon re-entry after a period of absence.

This function remains active even if during the period of absence there is a prolonged interruption of electrical power.

It is possible to program a period from 1 to 90 days.

How to activate:

Functions → ✓ → Δ holiday fresh zone → ✓ → Δ
 holiday ON/OFF → ✓ → Δ holiday fresh zone On → ✓

How to deactivate:

Functions → ✓ → Δ holiday fresh zone → ✓ → Δ
 holiday ON/OFF → ✓ → Δ holiday fresh zone OFF → ✓

How to program the duration:

Functions → ✓ → Δ holiday fresh zone → ✓ → Δ
 holiday Time → ✓ → Δ Set Days: 1 → ✓

Beverage Cooler

This function can be activated when it is necessary to cool off beverages quickly, by placing them inside the freezer compartment.

It is possible to select a duration of 1 to 45 minutes. A sound signal will indicated when the optimal temperature has been reached.

After removing the beverages, deactivate the sound signal by pressing the Alarm button (🔔).

How to activate:

Functions → ✓ → Δ beverage cooler → ✓ → Δ
 cooler ON/OFF → ✓ → Δ beverage cooler On → ✓

How to deactivate:

Functions → ✓ → Δ beverage cooler → ✓ → Δ
 cooler ON/OFF → ✓ → Δ beverage cooler OFF → ✓

How to program the duration:

Functions → ✓ → Δ beverage cooler
 Set Cooling Time → ✓ Set time : 20 min → Δ → ✓

Sabbath Mode (Optional)

The function makes it possible to comply to certain religious observances requiring that the operation of the appliance is not affected by the opening or closing of the doors (the thermostatic control, the inner lighting and the ice maker are deactivated).

How to activate:

Functions → ✓ → Δ Sabbath Mode → ✓ → Δ
 Sabbath Mode ON/OFF → ✓ → Δ Sabbath Mode On → ✓

How to deactivate:

Functions → ✓ → Δ Sabbath Mode → ✓ → Δ
 Sabbath Mode ON/OFF → ✓ → Δ Sabbath Mode Off → ✓

5.3 Basic settings of the Menu

Select the Menu button $\equiv$ and used the Up/Down button Δ to select Settings.

Fresh Zone Options

The freezer compartment can, if required, be converted to the refrigeration or Fresh operating mode.

How to set the Fridge function:

Settings → ✓ → Δ fresh zone Options → ✓ → Δ
 Fridge → ✓ Enter to confirm → ✓

How to set the Fresh function:

Settings → ✓ → Δ fresh zone Options → ✓ → Δ
 fresh → ✓ Enter to confirm → ✓

How to revert to the Freezer function:

Settings → ✓ → Δ fresh zone Options → ✓ → Δ
 Freezer → ✓ Enter to confirm → ✓

Default Setting

This offers the possibility to reset default factory settings and cancels any previous changes.

How to reset default settings:

Settings → ✓ → Δ Default Setting → ✓
 Enter to confirm → ✓

**Attention**

If the default settings are restored, it is necessary to reactivate the choice of operation of the Fresh Zone compartment in case it was previously set as Fridge or Fresh.

DATE**Set date**

The display will visualize the date in the format dd:mm:yy (day:month:year), the day will blink. Use the Up/Down buttons Δ to modify the setting, confirm with Enter ✓ to go on to the next setting; once the year is confirmed the date will be set.

How to set the date:

Settings → ✓ → Δ Date → ✓ → Δ Set Date
 → ✓ DATE: 01-01-00 → ✓

Show Date

Using this function it is possible to deactivate/activate the date visualization on the display.

How to activate the date:

Settings → ✓ → Date → ✓ → Show Date
→ ✓ → DATE: 01-01-00 On → ✓

How to deactivate the date:

Settings → ✓ → Date → ✓ → Show Date
→ ✓ → DATE: 01-01-00 On → ✓

TIME

Set time

The display visualizes the hours and minutes in the format hh:mm and with hh: blinking. Use the Up/Down buttons to modify the setting and then confirm by pressing Enter ✓ to go on to the next setting. Once the minutes are confirmed, the time will be set.

How to set the time:

Settings → ✓ → Time → ✓ → Set Time
→ ✓ TIME: 00:00 → ✓

Set 12/24

This function selects the display at 12 or 24 h.

How to set the display to 12 h:

Settings → ✓ → Time → ✓ → Set View → ✓ →
Set:12 → ✓ →

How to set the display to 24 h:

Settings → ✓ → Time → ✓ → Set View → ✓ →
Set:24 → ✓ →

Show Time

Through this function it is possible to activate/deactivate the constant visualization of the time.

How to activate the permanent time:

Settings → ✓ → Time → ✓ → Show Time
→ ✓ → TIME: 00:00 On → ✓

How to deactivate:

Settings → ✓ → Time → ✓ → Show Time
→ ✓ → TIME: 00:00 OFF → ✓

LANGUAGE

The function allows selection of the language for the display messages.

Italian

Settings → ✓ → Language → ✓ → italiano → ✓

English

Settings → ✓ → Language → ✓ → english → ✓

French

Settings → ✓ → Language → ✓ → français → ✓

German

Settings → ✓ → Language → ✓ → deutsch → ✓

Spanish

Settings → ✓ → Language → ✓ → español → ✓

Set °C/°F

This function permits visualizing the temperature in Centigrade or Fahrenheit degrees. Normally, the appliance is set for visualization in centigrade degrees.

How to set the temperature in Centigrade:

Settings → ✓ → select 'C/'F → ✓ → Set 'C → ✓

How to set the temperature in Fahrenheit:

Settings → ✓ → select 'C/'F → ✓ → Set 'F → ✓

Keypad lock

Through this function it is possible to activate/deactivate the keypad lock.

How to activate:

Settings → ✓ → keypad lock → ✓ →
keypad lock On → ✓

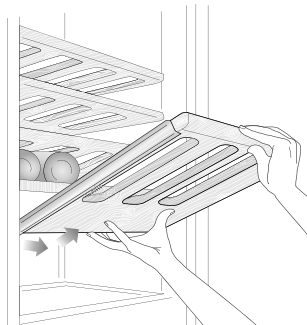
How to deactivate:

Settings → ✓ → keypad lock → ✓ →
keypad lock OFF → ✓

6.1 Internal Layout (positioning, adjustment, removal)

Wine shelf

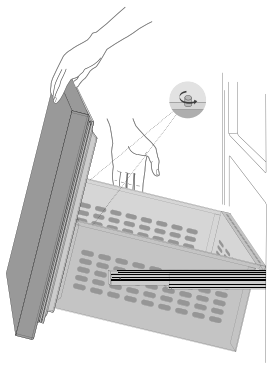
The shelves can be easily removed for cleaning. Remove the bottles, completely extract the shelf, tilt it upward until the wheels are free of their seat and extract it.



Fresh Zone drawer

Fixed to the slide guides with two locking nuts

- > to remove the drawer, unscrew the locking nuts and remove the drawer.
- > to remove the inner Fresh Zone drawer unscrew the locking nuts.

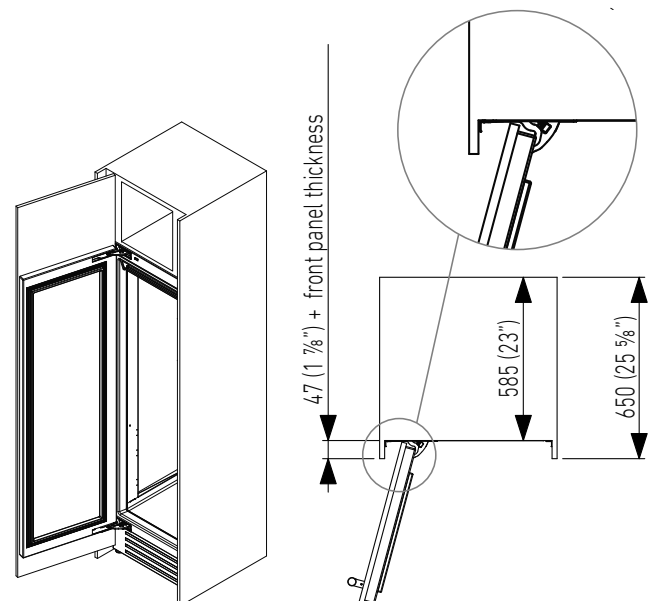


6.2 Maximum cabinet depth over “Integrated” refrigerator with single door panel

It is possible that the design of the kitchen and, in particular, of the niche where the “**Integrated**” refrigerator is going to be fitted includes a cabinet right above the refrigerator itself that must be closed with the same panel mounted on the Integrated refrigerator door.

In this case, **the total depth of the cabinet without the door (above the refrigerator) must not exceed the total depth of the refrigerator itself. [1]**

This will allow the panel attached to the refrigerator door to open correctly without interference during its rotation up to 105°.



7.1 Lighting

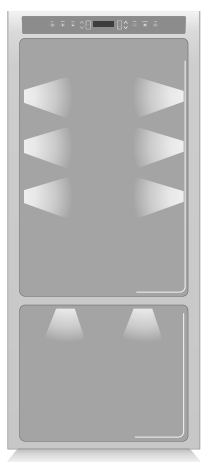
To provide optimum interior lighting, LED strips illuminate the refrigerator compartment from the top and sets of LED lights directly illuminate different areas of the refrigerator compartment, of the Fresh drawers and the freezer drawer.

In case of malfunction and/or failure of the lighting system, you should contact an authorized Service Agent.



Note

Once activated, the light of the top compartment will automatically shut off after 6 hours.



8.1 Use of the Fresh Zone compartment

The Fresh Zone compartment, used in conjunction with the Top Cellar and Lower Cellar compartment, allows great flexibility in the use of the appliance.

Some possible uses:

Freezer mode

- > Liquors, such as vodka, gin, tequila, schnapps, limoncello and the glasses to serve them
- > Rapid cooling of beverages, by activating the beverage cooler function
- > Storage of large amounts of ice.

Refrigerator mode

- > As expansion of the Top Cellar or of the Lower Cellar
- > For refrigeration of beer and soft drinks
- > For storage of cold dishes and snacks.

Fresh mode

- > For conservation of ham, salmon
- > Gourmet preparations.

It comes without saying that, the compartment can be used in a traditional manner. Suggestions and instructions are provided to offer you best conservation of your food over time in complete safety.

9.1 General directions

As is known, wine can be stored for long periods of time if this is done under the following conditions:

- > Suitable temperature without appreciable variations over time
- > Controlled level of humidity
- > Protection from light
- > Absence of noise and vibrations
- > Absence of odours
- > Bottle kept horizontal.

All of these conditions are fully met in the Top Cellar.

9.2 Conservation temperature

The space offered by the Top Cellar and Lower Cellar compartments, which can be expanded as necessary by using the Fresh Zone compartment as a wine cellar, allows conservation of your best wines at three different temperatures.

The three compartments are initially set to the following temperatures:

- > Lower Cellar compartment
+12° C (53 ° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39° F to 64° F)
- > Top Cellar compartment
+10° C (50° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39° F to 64° F)
- > Fresh Zone drawer
-18° (0° F) - adjustable from -13° C to -23° C (from 9° F to -11° F) (freezer mode)

To transform the Fresh Zone compartment into a Top Cellar space, you must access the Menu, set it as a refrigerator compartment, and adjust it to a temperature between +4° C and +8° C (from 39.2° F to 46.4° F).

All the temperatures can be modified according to the characteristics of the wines and personal preferences. However, you should attempt to keep the temperature as constant as possible over time.

Rapid and large-scale temperature variations can in fact cause dilation of the liquid and early aging of the wine.

You should also avoid very low temperatures (below 1° C - 34° F) which may lead to the formation of deposits and damage the aesthetic qualities of the wine.

All the compartments offer optimal conditions and take into account all these needs. It should however be noted that the Lower Cellar compartment, in particular, is thermostatically controlled in a very precise manner and ensures the utmost care and attention over time of your most prized bottles. When the Lower Cellar compartment is set below +10° C (50° F) the Top Cellar must not be set beyond +12° C (53° F).

Models with Lower Cellar and Top Cellar

	> Top Cellar compartment +12° C (53.6° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39° F to 64° F) > Lower Cellar compartment +10° C (50° F) - adjustable from +4° C to +18° C (from 39° F to 64° F) > Fresh Zone drawer -18° (0° F) - adjustable from -13° C to -23° C (from 9° F to -11° F)(freezer mode)
---	---

9.3 Time of conservation

Improvement of wine over time and its duration usually depends on the character of the variety and its type. The following chart shows the best period of conservation and aging for various types in ideal conservation conditions offered by your appliance.

However, you should always follow the instructions of the winemaker, especially for fine wines.

TYPE OF WINE	CONSERVATION TEMPERATURE	TIME OF CONSERVATION
New wines (Vin Nouveau)	from 12° to 14° C	6 months
Sweet sparkling wines	from 8° to 10° C	1 year
Rosé	from 10° to 14° C	1 year
Semi-sparkling wines	from 10° to 12° C	1 - 2 years
Normal white wines	from 10° to 14° C	1 - 2 years
Light red wines	from 12° to 14° C	2 years
Dry sparkling wines	from 8° to 10° C	2 years
Classic sparkling wines	from 8° to 10° C	3 - 4 years
Barrique and Vigorous white wines	from 8° to 12° C	3 - 5 years
Normal red wines	from 14° to 16° C	3 - 5 years
Barrique and Vigorous red wines	from 14° to 18° C	7 - 10 years
Straw wines or Liqueurous wines	from 16° to 18° C	10 - 15 years

9.4 Consumption temperature

As a general rule, white wines should be served at a temperature between 10 and 12° C (50 and 53,6°F) and red wines between 12 and 14° C (53,6 and 57,2°F).

Some wines may however be best enjoyed at higher or lower temperatures.

You should also keep in mind that, during the summer, wine is generally enjoyed at lower temperatures than during the winter.

You should also consider the following:

White wines

White wines are normally not served at high temperatures, since they are generally more acidic than red wines and not very tannic. Therefore they are more enjoyable at low temperatures.

It is preferable to serve these wines between 10° C and 14° C (50°F and 57,2°F). Young, fresh

and aromatic wines can also be served at 10° C (50°F), while less aromatic ones are served at 12° C (53,6°F).

Temperatures between 12° C and 14° C (53,6°F and 57,2°F) are for soft, mature white wines that have been aged for some years in the bottle.

Higher temperatures would favour the exaltation of the sweet character of the wine, at the expense of the acidity and flavour, which are considered pleasant and desirable characteristics of this type of wine.

Rosé

Rosé wine is served at the same temperature as white wines. It should be noted that these wines may include a certain amount of tannin and may therefore be preferable at higher temperatures. Therefore, they are served between 10° C and 12° C (50°F and 53,6°F), if young and fresh, and between 12° C and 14° C (53,6°F and 57,2°F) if robust and mature.

New wines (Vin Nouveau)

Due to the special processing they undergo, new vintage wines contain a low tannin content and are therefore more enjoyable if served between 12° C and 14° C (53,6 and 57,2°F).

Red wines

Since they contain more tannin and are less acidic, red wines are normally served at higher temperatures.

Younger wines with less tannin are normally served between 14° C and 16° C (57,2 and 60,8°F), while more full-bodied ones that are more tannic may be served at up to 18° C (64,4°F). Some wines that have aged for years in the bottle, still full-bodied and tannic, may be served at 18° C (64,4°F) or even 20° C (68°F).

Young red wines with little tannin and slightly structured may be enjoyable at lower temperatures, between 12° C and 14° C (53,6 and 57,2°F).

Sparkling wines

It is difficult to provide instructions to cover the wide variety of sparkling wines in available.

As a general rule, sweeter and more aromatic sparkling wines should be served at lower temperatures, down to 8° C (46,4°F), whereas more tannic sparkling wines may be served at higher temperatures, up to 14° C (57,2°F).

Dry sparkling wines are usually served between 8° C and 10° C (46,4 and 50°F).

"Classic" sparkling wines are normally served at these temperatures, which may be as high as 12° C (53,6°F) for sparkling wines that have been aged for some time.

It is however advisable, especially for finer wines, to follow the suggestions and recommendations of the winemaker on the bottle.

Liqueur and straw wines

These types of wines can be served at temperatures between 16° C and 18° C (60,8 and 64,4°F), depending on personal tastes, to attenuate the sweet taste of straw wines, it can also be served at 10° C (50°F).

Whether your collection holds fine bouteilles or petit bouteilles, they will be right at home in the Top Cellar. A special accessory, available on request, will let you place them in an inclined position, in order to display the labels of your most prized items.

Also Magnum bouteilles can be stored, provided you remove the shelf just above the one that will hold them.



Warning

After a prolonged interruption of electrical power, once the electrical power is re-activated, an audible signal will indicate if the temperature has raised above normal levels. In addition to this the display will show for one minute the highest temperature detected inside the compartments, to allow the user to decide how to better use the food items.

After one minute the display will resume normal operation, while the Alarm button (🔊) will continue to blink.

Press the Alarm button (🔊) to display the highest recorded temperatures.

9.5 Position of bottles

The sliding shelves are made of fine wood and contoured so as to hold bottles of the most classical traditional shape or of the most modern design.

10.1 Care and Cleaning

To clean the parts made of steel use a microfiber cloth and the sponge provided in the kit with the appliance. Always use the cloth and sponge in the direction of the steel's satin finish.

Every now and then, to polish the steel, wipe with a slightly damp microfiber cloth.

Do not use the sponge on aluminium parts, such as the handles and the profiles of the glass shelves.

You should use special care to keep the ventilation openings in the appliance or in the cabinet that houses it free of obstructions.



Scrupulously follow the detailed directions that can be found in the provided kit and never use abrasive or metallic products which could scratch and damage the satin finishing on the appliance permanently.

Before performing any sort of cleaning, disconnect the appliance from the electrical power supply.

Make sure you do not damage the refrigerant circuit in any way.



Warning

The use of chlorine-based detergents or similar that contains it should be avoided (bleach, hypochlorite, etc).

10.2 Condenser cleaning

A ventilation grille is located either at the top of the appliance or at the bottom according to the model type.

To clean it use a vacuum cleaner with a soft brush attachment at maximum power, sweeping it along the vent slits. In case of a significant dust build up, the ventilation grille can be removed to allow a more accurate cleaning of the filter.

Every 6 months the display shows the message "Check Cond", clean the condenser and press for 5 seconds the Enter ✓ button to reset.

Operate as follows:

> Switch off the appliance by pressing the Unit button  on the main control panel for approx 3 seconds.

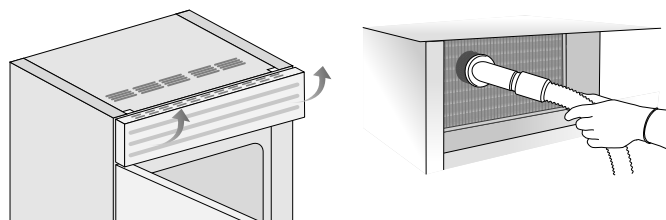
> Wait approx 30 minutes, until the finned condenser cools down to room temperature.

> On models with ventilation at the base remove the grille at the bottom (magnetically attached) and take it off. On models with ventilation lift the grille as shown in the picture.

> Thoroughly clean the grille and the foam filter, by means of a vacuum cleaner and the soft brush attachment.

> Clean it thoroughly from any dust build up as shown in the picture, taking care not to damage it.

> Start up the appliance again, by pressing the Unit button  on the main



Warning

The edges of the condenser are sharp, therefore use adequate protection for the hands and arms when cleaning the condenser.

10.3 Internal cleaning

Clean the internal and removable parts by washing them with a solution of lukewarm water, a small amount of dishwashing detergent.

Rinse and dry right away.

Do not use mechanical devices or other methods to speed up defrosting.



Warning

Do not use water on the electrical parts, lights and control panel.



Warning

The use of chlorine-based detergents or similar that contains it should be avoided (bleach, hypochlorite, etc).

**Note**

Do not bring cold glass parts into contact with boiling water.

Do not wash any parts of the refrigerator in a dishwashing machine since this could damage or irreparably deform the parts.

11.1 Troubleshooting guide

If you notice malfunctions in your appliance, use this guide before calling Service. This guide may help you resolve the problem yourself or could provide important information to ensure rapid and effective service.

Malfunction message

A malfunction is usually indicated on the display. Problems that cannot be resolved by the user are signalled through a malfunction code.

The appliance does not work

Is the appliance connected to the electrical power supply?

Does electrical power arrive at the electrical socket?

Is the Unit key  activated?

Is the condenser clean?

The internal temperatures are higher than normal

Does the display show a malfunction code?

Is the temperature adjusted correctly?

Is the condenser clean?

Were the doors or drawers open for a long period of time?

Were large quantities of food recently inserted?

The appliance remains in function for a long time period

Bear in mind that during a very hot weather and with very high temperatures in the room it is normal that the compressor remains in operation for prolonged periods of time.

Were the doors or drawers open for a long period of time?

Were large quantities of food recently inserted?

Is the condenser clean?

Check that the doors are closed and that the food or containers do not obstruct the perfect closure of the door.

If you hear strange noises

It is normal to hear noise from the fans or compressors during the defrost phase.

Noise could be louder depending on the position of the appliance and the surrounding environment.

Condensation forms both inside and out

If the climate is very humid, the formation of condensation is normal. Opening the door or drawers for prolonged periods of time can contribute to the formation of condensation.

In any case, make sure that the doors are always perfectly closed.

The Refrigerator or Freezer has frost or ice

Did you leave the doors open for a long period of time?

Do the doors close perfectly?

If the doors do not close perfectly, contact your installer.

Unpleasant odours inside the refrigerator

Clean the appliance completely as indicated in this manual.

Hermetically cover all the food. Do not conserve food for prolonged periods of time.

The doors are difficult to open

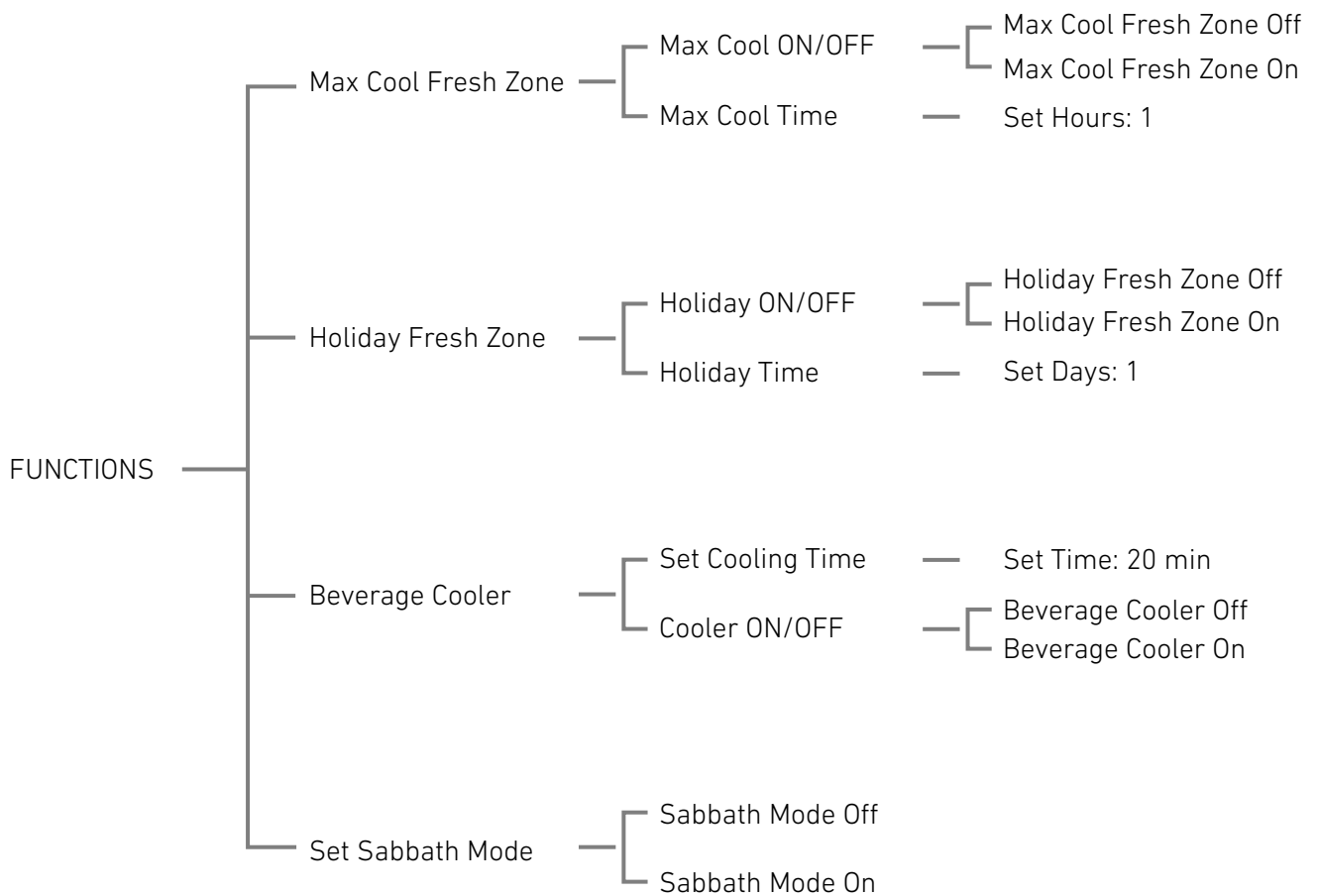
The appliance was designed to permit hermetic closure.

When the door is closed, a vacuum situation can occur: in this case it is necessary to wait a few seconds until the pressure balances before opening the door.

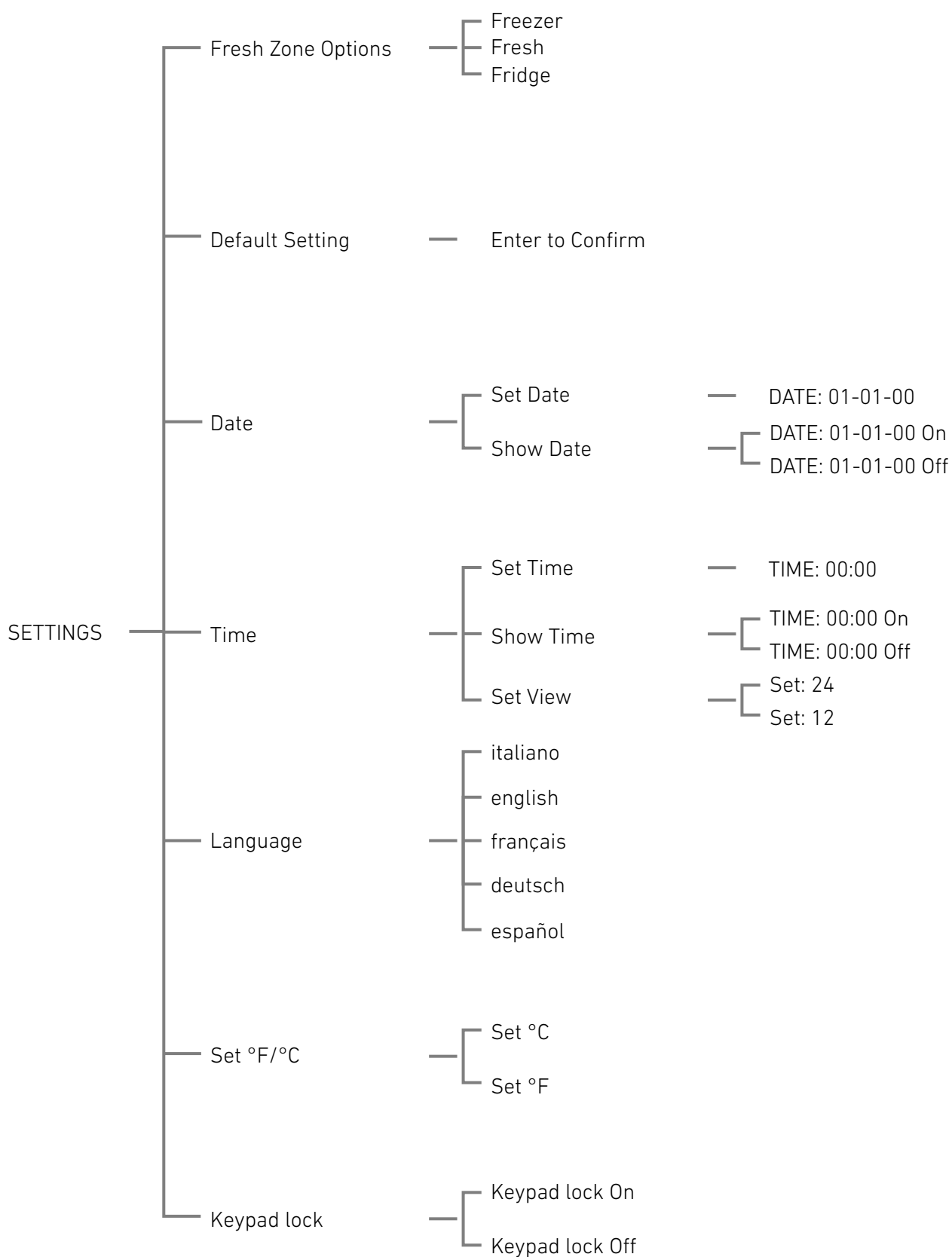
11.2 Malfunction indications appearing on the display

Display message	Malfunction description
Power Failure	Prolonged interruption of electrical power The appliance starts up again automatically and indicates the highest recorded temperatures
Door open	Door open this message appears few minutes from the door opening
Drawer open	Drawer open this message appears few minutes from the drawer opening
Cellar too warm	Lower Cellar compartment too warm See the troubleshooting guide
Cellar too cold	Lower Cellar compartment too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Lower Cellar too warm	Top Cellar compartment too warm See the troubleshooting guide
Lower Cellar too cold	Top Cellar compartment too warm Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Fridge too warm	Fresh Zone compartment (refrigerator mode) too warm See the troubleshooting guide
Fridge too cold	Fresh Zone compartment (refrigerator mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Cooler too warm	Fresh Zone compartment (Fresh mode) too warm See the troubleshooting guide
Cooler too cold	Fresh Zone compartment (Fresh mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Freezer too warm	Fresh Zone compartment (freezer mode) too warm See the troubleshooting guide
Freezer too cold	Fresh Zone compartment (freezer mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Error Code...	Functional problems call Customer Care who may help you to solve the problem or put you in contact with the nearest Service Agent
Check condenser	Check Condenser Every 6 months the display shows the message "Check Cond", clean the condenser and press for 5 seconds the Enter ✓ button to reset.

12.1 Functions



12.2 Settings



1 INDICATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ	26
1.1 Consignes de sécurité et risque potentiel.....	26
1.2 Dans l'utilisation quotidienne.....	26
1.3 Respect de l'environnement.....	27
2 INSTALLATION	28
2.1 Installation.....	28
2.2 Branchement au réseau électrique.....	28
3 AVANT DE COMMENCER	29
3.1 Pour bien connaître l'appareil.....	29
3.2 Composants principaux.....	29
3.3 Contrôle électronique.....	30
3.4 Panneau de commande principal.....	30
3.5 Panneau de commande.....	31
4 MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT DE L'APPAREIL	32
4.1 Mise en marche et arrêt.....	32
4.2 Comment régler la température en fonction des différentes exigences.....	32
4.3 Signaux d'information et d'anomalie sur l'écran.....	33
5 FONCTIONS	34
5.1 Personnalisation et sélection de la langue.....	34
5.2 Fonctions spéciales pouvant être activées moyennant le Menu.....	34
5.3 Configurations de base du Menu.....	35
6 ÉQUIPEMENT INTERNE	38
6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait).....	38
6.2 Profondeur maximale structure au-dessus du réfrigérateur « Intégré » à « porte unique ».....	38
7 ÉCLAIRAGE	39
7.1 Éclairage.....	39
8 UTILISATION DU COMPARTIMENT FRESH ZONE	39
8.1 Utilisation du compartiment Fresh Zone.....	39
9 CONSERVATION DES VINS	40
9.1 Indications générales.....	50
9.2 Température de conservation.....	40
9.3 Temps de conservation.....	41
9.4 Température de dégustation.....	41
9.5 Positionnement des bouteilles.....	42
10 ENTRETIEN ET NETTOYAGE	43
10.1 Entretien et Nettoyage.....	43
10.2 Nettoyage du condenseur.....	43
10.3 Nettoyage interne.....	44
11 GUIDE DES SOLUTIONS AUX PROBLÈMES	45
11.1 Guide des solutions aux problèmes.....	45
11.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran.....	46
12 PLAN DU MENU	47
12.1 Fonctions.....	47
12.2 Settings.....	48

1.1 Consignes de sécurité et risque potentiel

➤ Si cet appareil remplace un autre appareil déjà existant qui doit être mis de côté ou éliminé, veiller à ce que celui-ci ne devienne pas un dangereux piège pour les enfants, en coupant le câble d'alimentation et en rendant impossible la fermeture de la porte. Prêter la même attention à la fin du cycle de vie du nouvel appareil.

➤ Cet appareil est conçu pour refroidir les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.

➤ L'appareil doit être installé en suivant les instructions reportées dans la Notice d'installation. Les ouvertures prévues pour la ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement doivent rester libres.

➤ L'appareil est doté d'un système d'éclairage à lumière concentrée moyennant des lampes à Led. Ne pas regarder à l'intérieur des lampes lorsque celles-ci sont allumées afin d'éviter tout dommage à la vue.

Cette recommandation est également reportée sur l'étiquette collée à l'intérieur de la porte du réfrigérateur.

➤ Lorsque le réfrigérateur fonctionne, ne pas toucher les surfaces internes en acier avec les mains humides ou mouillées, la peau pourrait rester attachée aux surfaces particulièrement froides.

➤ N'utiliser aucun appareil électrique à l'intérieur des compartiments prévu pour la conservation des aliments.

➤ Lors du repositionnement des clayettes ne pas approcher les doigts des coulisses de la clayette.

➤ Ne pas positionner de récipients contenant des liquides inflammables près de l'appareil.

➤ Durant les opérations d'entretien, arrêter complètement l'appareil en le débranchant de la prise de courant. Si la fiche est difficile à atteindre, débrancher l'interrupteur omnipolaire correspondant à la prise à laquelle l'appareil est branché.

➤ Les composants de l'emballage peuvent être dangereux pour les enfants; ne pas les laisser jouer avec les sachets, les films plastiques et le polystyrène.

➤ Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

➤ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou

sans expérience ni connaissance, sauf si celles-ci sont contrôlées ou si elles ont été auparavant formées pour utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être contrôlés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

➤ N'endommagez pas les tubes du circuit réfrigérant du réfrigérateur.

➤ Ne pas placer de vaporisateurs ou de récipients contenant des agents propulseurs ou des substances inflammables dans l'appareil.

➤ La quantité de gaz réfrigérant contenue dans votre appareil est indiquée sur la plaque d'identification placée à l'intérieur de l'appareil. Au cas où le câble de branchement électrique devait subir des dommages, il est nécessaire de le remplacer, contacter le SAV agréé ou un électricien qualifié pour effectuer cette opération.

➤ Toute installation ou réparation effectuée par un personnel non autorisé, peut potentiellement créer un danger pour l'utilisateur et endommager l'appareil. Les réparations doivent être effectuées par le SAV agréé.

➤ Il est autorisé d'utiliser uniquement des pièces détachées d'origine du constructeur. Ce n'est qu'en cas d'utilisation de ces composants que le constructeur garantit que les conditions requises de sécurité du produit sont respectées."

1.2 Dans l'utilisation quotidienne

➤ Ne jamais utiliser un nettoyeur vapeur pour dégivrer ou nettoyer votre appareil. La vapeur pourrait atteindre des composants électriques et provoquer un court-circuit. Danger de décharge électrique !

➤ Ne pas utiliser d'objets pointus ou tranchants pour éliminer les couches de givre ou de glace. Il est possible d'endommager les raccords du circuit réfrigérant, ce qui rend l'appareil inutilisable. La sortie du gaz, par effet de la pression, peut causer des irritations aux yeux.

➤ Ne pas utiliser de manière inappropriée le socle, les tiroirs extractibles, les portes etc. en tant que point d'appui ou comme support.

➤ Pour le nettoyage retirer la fiche d'alimentation ou bien déconnecter l'interrupteur de sécurité. Éviter de tirer sur le câble électrique, mais saisir correctement la fiche électrique.

- > Conserver l'alcool de haute graduation dans un conteneur hermétiquement fermé et placé en position verticale.
- > Éviter que des huiles ou des graisses puissent souiller des éléments plastiques ou les joints des portes. Les graisses attaquent la matière plastique et les joints des portes deviennent fragiles et poreux.
- > Ne pas obstruer les passages de l'air de ventilation de l'appareil.
- > Il est recommandé d'autoriser l'utilisation de l'appareil uniquement à des enfants d'au moins 8 ans. Surveiller les enfants pendant le nettoyage et l'entretien.

Symboles utilisés dans le manuel:



Note

Conseils pour une correcte utilisation de l'appareil



Important

Indications afin d'éviter tout endommagement de l'appareil



Attention

Indications afin d'éviter toute lésion aux personnes

1.3 Respect de l'environnement

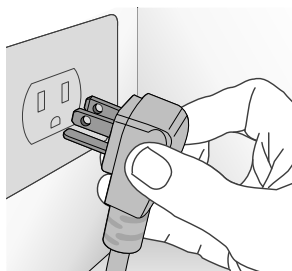


- > Faire très attention aux correctes modalités d'élimination de tous les composants de l'emballage.
- > L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. S'informer auprès des centres de collecte pour l'élimination des matériaux recyclables.
- > En cas d'élimination, couper le câble d'alimentation et rendre impossible la fermeture de la porte.
- > Durant l'élimination, éviter d'endommager le circuit réfrigérant.
- > L'appareil ne contient pas, dans le circuit réfrigérant et dans l'isolation, de substances nocives pour la couche d'ozone atmosphérique.

2.1 Installation

Veiller à ce que l'installation soit correctement effectuée, en respectant toutes les indications reportées dans la notice d'installation fournie avec l'appareil.

2.2 Branchement au réseau électrique



L'appareil fonctionne à 115 V AC, 60 Hz, et est équipé d'un câble d'alimentation 15 Amp avec une fiche à 3 broches mise à la terre, qui doit être branché au réseau électrique moyennant une prise correspondante



Important

N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.

3.1 Pour bien connaître l'appareil

Congratulations pour avoir acheté votre nouveau Fulgor: vous pourrez maintenant utiliser notre innovant système de conservation, qui vous permettra de préserver au mieux tous les aliments que vous souhaitez.

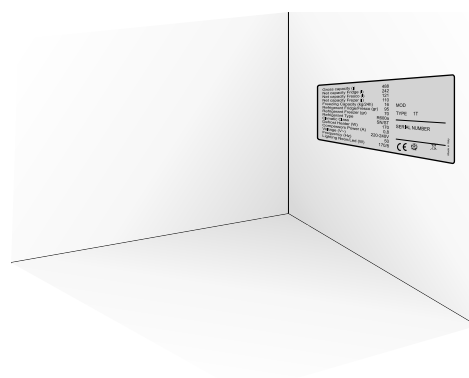
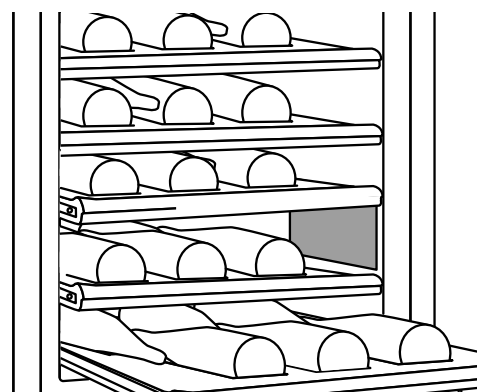
Ce manuel d'utilisation répondra à la plupart de vos questions pour ce qui concerne les caractéristiques du produit. Pour toute autre information, n'hésitez pas à nous contacter:

- > ou par:
- > ou par e-mail à
- > visitez notre site

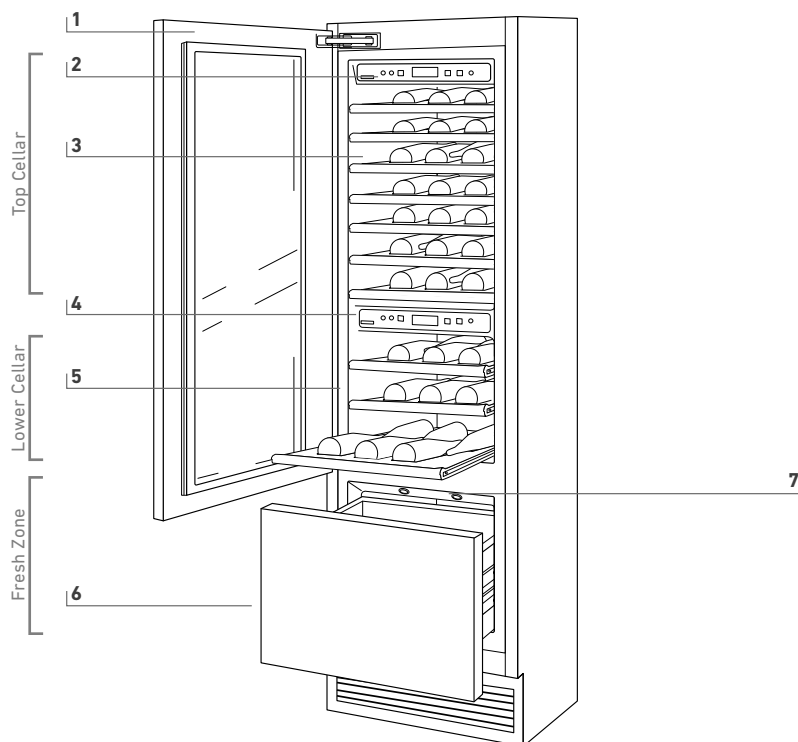


Important

Avant d'appeler prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur le certificat de garantie et sur la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment Réfrigérateur.



3.2 Composants principaux



- 1** Structure en acier inox avec finitions en aluminium
- 2** Panneau de commandes de la Top Cellar et du Fresh Zone
- 3** Étagères porte bouteilles coulissantes sur roulettes et facilement amovibles
- 4** Panneau de commandes Lower Cellar
- 5** Compartiment Top Cellar
- 6** Grand bac Fresh Zone, peut être utilisé comme bac Congélateur, Réfrigérateur ou Fresh
- 7** Éclairage led

3.3 Contrôle électronique

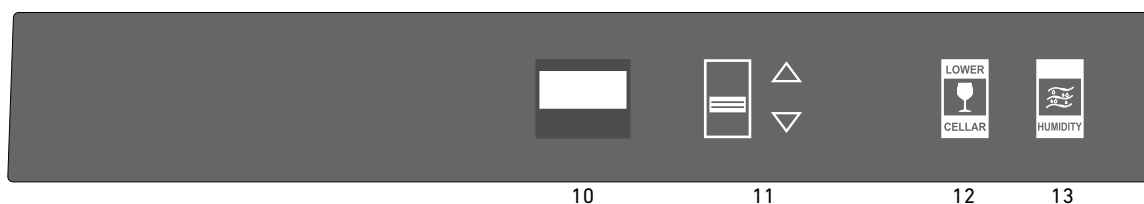
L'innovant système de contrôle électronique mis au point maintient constante la température des trois compartiments et l'affiche sur l'écran du panneau de commande. Il permet par ailleurs l'interaction de l'utilisateur avec le système de contrôle, moyennant la configuration personnalisée des différentes fonctions et l'envoi de messages sonores et/ou visuels, au cas où se vérifieraient des anomalies de fonctionnement de l'appareil.

3.4 Panneau de commande principal



- | | | | |
|---|--|-----------------------------|---|
| 1 | | Unit | Permet l'arrêt complet et la mise en marche de l'appareil (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes). |
| 2 | | Top cellar | Permet l'arrêt et la mise en marche du compartiment Top Cellar seulement (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes). |
| 3 | | Menu | Permet l'accès au menu des fonctions de l'appareil. |
| 4 | | Up/down Top Cellar | En effleurant les touches Up (haut) et Down (bas), il est possible de modifier la température déjà configurée pour le compartiment Wine Cellar et de se déplacer à l'intérieur du menu interactif. |
| 5 | | Display | Affiche les températures des compartiments Top Cellar et Fresh Zone, la date et l'heure, les fonctions Menu et les messages visuels. |
| 6 | | Up/Down (Fresh Zone) | En effleurant les touches Up/Down, il est possible de modifier la température pré-configurée selon les choix d'utilisation du compartiment Fresh Zone (congélateur, réfrigérateur ou Fresh) et de se déplacer à l'intérieur du menu interactif. |
| 7 | | Enter | Permet de confirmer les choix opérés moyennant Menu. |
| 8 | | Alarm | Clignote pour signaler les éventuelles anomalies de fonctionnement, également mises en évidence par un signal sonore. Désactivable moyennant l'effleurage de la touche. |
| 9 | | Light | Permet d'illuminer les compartiments Top Cellar et Lower Cellar même lorsque la porte est fermée. Une fois activé, la lumière du compartiment supérieur s'éteindra automatiquement au bout de 6 heures. |

3.5 Panneau de commande



10		Display	Affiche la température du compartiment Lower Cellar.
11		Up/Down Lower Cellar	En effleurant les touches Up/Down, il est possible de modifier la température reconfigurée pour le compartiment Lower Cellar.
12		Lower Cellar	Permet l'arrêt et la mise en marche du compartiment Top Cellar seulement (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).
13		Humidity	Permet le réglage de l'humidité à l'intérieur des compartiments Top Cellar et Lower Cellar sur trois niveaux: Haute, Moyenne, Basse.

4.1 Mise en marche et arrêt

Première mise en marche

Lorsque l'appareil est branché au réseau électrique mais n'a pas encore été mis en marche, sur l'écran s'affiche le message

Stand by

(message de sécurité pour avertir que l'appareil est sous tension), tandis que toutes les touches du panneau sont éteintes.

Pour mettre en marche tous les compartiments de l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Unit .

Lors de chaque allumage, l'appareil effectue une procédure d'auto-diagnostic de la durée de 3 minutes avant de se mettre en marche complètement.

Arrêt du compartiment Vins

Une fois mis en marche tous les compartiments de l'appareil, il est possible d'arrêter le compartiment vins seulement en appuyant pendant 3 secondes sur la touche relative.

Le compartiment Fresh Zone reste allumé et ne peut être éteint qu'en arrêtant complètement l'appareil.

Remise en marche du compartiment et Top Cellar

Appuyer de nouveau pendant 3 secondes sur la touche relative.

Arrêt complet

Pour arrêter complètement l'appareil durant les opérations de nettoyage ou d'entretien, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Unit .

Débrancher également la fiche de la prise d'alimentation et appuyer sur l'interrupteur omnipolaire qui l'alimente.

Arrêt pendant de longues périodes

Après avoir complètement arrêté l'appareil et après l'avoir débranché de la prise d'alimentation, le vider de tout son contenu, le nettoyer et l'essuyer et laisser les portes et les bacs partiellement ouverts afin d'éviter que ne se forment de mauvaises odeurs.



Afin d'éviter la modification accidentelle des configurations, le clavier se bloque automatiquement après un certain temps et sur l'écran apparaît le message "keypad locked". Pour le réactiver, appuyer en même temps sur les touches Menu et Up/Down (Down) pendant 3 secondes.

Si lors de la première mise en marche, n'apparaît pas le message Stand-by, cela signifie que l'appareil a déjà commencé la procédure de refroidissement. Dans ce cas désactiver les éventuels messages sonores en effleurant la touche Alarm , refermer la porte et attendre que les températures programmées soient atteintes.

Lors de la première mise en marche, il ne sera pas possible d'utiliser le Menu pour une éventuelle modification des pré-configurations faites en usine tant que ne sera pas atteinte la température pré-configurée. Il est toutefois possible de régler tout de suite l'heure et la date, des paramètres nécessaires pour activer certaines fonctions spéciales.

Si n'est arrêté que le compartiment Lower Cellar ou le compartiment Top Cellar, le ventilateur correspondant continue à fonctionner de manière autonome afin de prévenir la possible formation d'odeurs et de mois.

4.2 Comment régler la température en fonction des différentes exigences

Pour régler la température dans les différents compartiments, appuyer sur la touche Up/Down  correspondant au compartiment (voir chapitre 3.5). Si le clavier est bloqué (message "keypad locked"), appuyer en même temps sur les touches Menu  et Up/Down (Down)  pendant 3 secondes.

Compartiment à Vins

Chaque modèle est attentivement testé avant de quitter l'usine et réglé de manière à garantir de hautes performances et des consommations contenues. La température idéale pour la conservation des vins, toutefois, dépend des variétés de vins que l'on veut conserver, de la modalité de conservation (Top Cellar pour la conservation et dégustation ou Lower Cellar pour la conservation et le vieillissement de bouteilles de haute qualité), mais aussi des goûts personnels.

Nous vous invitons dans tous les cas à consulter le guide concernant la conservation des vins reporté ci-après dans ce manuel.

Selon les nécessités, il est possible de reconfigurer les températures comme suit:

> Compartiment Top Cellar:

de +4° C à +18° C (de 39° F à 64° F),

la température pré-configurée est de +12° C (53° F).
 ➤ Compartiment Lower Cellar:
 de +4° C à +18° C (de 39 ° F à 64° F),
 la température pré-configurée est de +10° C (50° F).

Compartiment Fresh Zone

Le compartiment Fresh Zone sort de l'usine configuré comme Congélateur mais peut également fonctionner comme compartiment Réfrigérateur ou Fresh.

Les instructions pour la conservation sont fournies au paragraphe "Configurations et fonctions spéciales".

Selon les nécessités, il est possible de reconfigurer les températures comme suit:

- Compartiment Congélateur: de -13° C à -23° C (de 9° F à -11° F),
 la température conseillée et pré-configurée est de -18° (0° F)
- Compartiment Réfrigérateur: de +1° C à +7° C (de 34° F à 46° F),
 la température conseillée et pré-configurée est de +5° C (41° F)
- Compartiment Fresh: de -2° C à +2° C (de 28° F à 36° F),
 la température conseillée et pré-configurée est de 0° C (32° F).



Attention

Si le clavier est bloqué (message "keypad locked"), appuyer en même temps sur les touches Menu et Up/Down (Down) pendant 3 secondes.



Note

La température affichée peut légèrement varier par rapport à celle configurée suite à une ouverture continue des portes ou à l'introduction d'aliments à température ambiante ou en grandes quantités.
 6 à 12 heures peuvent être nécessaires pour atteindre la température sélectionnée.

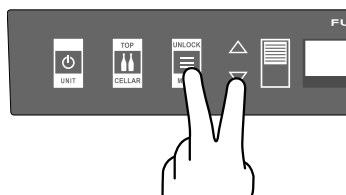
4.3 Signaux d'information et d'anomalie sur l'écran

Un système de contrôle intégré fournit des informations moyennant des signaux lumineux ou des messages textuels visualisés sur l'écran.

Le signal d'information s'affiche avec un texte fixe tandis que le signal d'anomalie s'affiche avec un texte clignotant.

Le signal sonore qui accompagne certains signaux d'anomalie peut être désactivé en effleurant la touche Alarm sur le panneau de commande principal. La liste des signaux d'anomalie est reportée à la fin de ce manuel.

5.1 Personnalisation et sélection de la langue



Om ongewenste wijziging van de instellingen te voorkomen, blokkeert het toetsenbord automatisch na het verstrijken van een bepaalde periode en verschijnt op het display de melding "keypad locked".

Druk, om het toetsenbord weer te activeren, gelijktijdig op de toetsen Menu en Up/Down gedurende minstens 3 seconden of gewoon nogmaals op de toetsen Menu 3 seconden ingedrukt.

De sleutel slot kan worden uitgeschakeld door de specifieke functie in het menu "Settings".

Il est possible de personnaliser le fonctionnement afin de l'adapter aux différentes exigences d'utilisation, en reconfigurant les paramètres principaux (Setting) ou en activant les fonctions spéciales (Functions).

Les fonctions apparaissent sur l'écran principal en effleurant la touche Menu .

Les touches Up/Down permettent le défilement des fonctions disponibles, sélectionnées en effleurant la touche Enter et sur l'écran apparaît l'état actuel de la fonction.

Toujours moyennant les touches Up/Down , il est possible de se déplacer à l'intérieur de la fonction sélectionnée, en l'activant ou en la désactivant en effleurant la touche Enter .

Une fois confirmée la fonction, sur l'écran apparaîtra automatiquement le menu principal pour choisir d'autres fonctions.

Il est à tout moment possible de retourner au choix précédent moyennant la touche Menu .

La langue des messages qui apparaissent sur l'écran peut être changée comme suit:

Entrer dans le menu en appuyant au même temps sur les touches Menu et Enter , au moyen des touches Up/Down choisir Settings (Réglages) et après confirmer avec la touche Enter .

Ensuite choisir la fonction Language (Langue) et la langue souhaitée.

5.2 Fonctions spéciales pouvant être activées moyennant le Menu

Pour utiliser les fonctions spéciales, sélectionner la touche Menu yennant la touche Up/Down accéder au menu en confirmant le choix Functions.

Max Cool Fresh Zone

La fonction doit être activée au moins 24 heures avant l'introduction dans le Fresh Zone d'aliments à température ambiante ou quelques heures avant l'introduction d'aliments déjà congelés qui ont subi une augmentation modérée de la température. La fonction se désactive automatiquement à la fin de la période de fonctionnement programmée. Il est possible de programmer par avance l'activation de la fonction. Après une interruption prolongée de courant, il est nécessaire de réactiver la fonction.

Il est possible de programmer avec une avance allant de 1 à 12 heures.

Comment activer:

Fonctions → max cool fresh zone →
shop Allumé/Fermé → shopping multiz Allumé →

Pour désactiver:

Fonctions → max cool fresh zone →
shop Allumé/Fermé → shopping multiz Fermé →

Pour programmer par avance l'activation:

Fonctions → max cool fresh zone →
Temps shopping → Régler heures: ! →

Holiday Fresh Zone

La fonction (recommandée en cas d'absences prolongées car elle permet une importante économie d'énergie) amène la température du compartiment Fresh Zone à -18°C (46.4°F) si le compartiment est configuré comme Congélateur et à +14°C (57.2°F) si le compartiment est configuré comme Réfrigérateur. La fonction ne peut pas être activée si le compartiment est configuré comme Fresh. La fonction reste active même si se vérifie une longue interruption du courant. Il est possible de programmer une période de 1 à 90 jours.

Comment activer:

Fonctions → ✓ → Δ Holiday fresh zone → ✓ → Δ
 Holiday On/OFF → ✓ → Δ Holiday multizone Allumé → ✓

Pour désactiver au retour des vacances:

Fonctions → ✓ → Δ Holiday fresh zone → ✓ → Δ
 Holiday On/OFF → ✓ → Δ Holiday multizone Fermé → ✓

Pour programmer la durée:

Fonctions → ✓ → Δ Holiday fresh zone → ✓ → Δ
 Holiday time → ✓ → Δ Régler jours: 1 → ✓

Beverage Coller

La fonction peut être activée pour refroidir rapidement des boissons, en les mettant à l'intérieur du compartiment Congélateur.

Il est possible de sélectionner une durée du temps de refroidissement allant de 1 à 45 minutes. Un signal sonore avertira que la température optimale a été atteinte. Après avoir prélevé les boissons, désactiver le signal sonore en effleurant la touche Alarm (🔔).

Comment activer:

Fonctions → ✓ → Δ Beverage Cooler → ✓ → Δ
 Refr. Allumé/Fermé → ✓ → Δ Refr bouteilles Allumé → ✓

Pour désactiver:

Fonctions → ✓ → Δ Beverage Cooler → ✓ → Δ
 Refr. Allumé/Fermé → ✓ → Δ Refr bouteilles Fermé → ✓

Pour programmer la durée:

Fonctions → ✓ → Δ Beverage Cooler → ✓ → Δ
 Temps de refr. → ✓ → Δ Régler: 20 min → ✓

Mode Sabbath (Optional)

Cette fonction permet de respecter l'observance de certaines règles religieuses qui demandent que l'appareil ne soit pas affecté par l'ouverture des portes (le fonctionnement thermostatique, l'éclairage intérieur et la fabrication des glaçons ne sont pas opérationnels dans ce mode).

Comment activer:

Fonctions → ✓ → Δ Mode Sabbath → ✓ → Δ Mode Sabbath
 Allumé/Fermé → ✓ → Δ Mode Sabbath Allumé → ✓

Pour désactiver:

Fonctions → ✓ → Δ Mode Sabbath → ✓ → Δ Mode Sabbath
 Allumé/Fermé → ✓ → Δ Mode Sabbath Fermé → ✓

5.3 Configurations de base du Menu

Sélectionner la touche Menu $\equiv$ et moyennant la touche Up/Down Δ choisir Settings.

Options Fresh Zone

Le compartiment Congélateur peut au cas où fonctionner comme compartiment Réfrigérateur ou comme compartiment Fresh et peut donc opérer avec les températures les plus adéquates pour ces compartiments.

Comment choisir la fonction Réfrigérateur:

Réglages → ✓ → Δ Option fresh zone → ✓ →
 Réfrigérateur → ✓ Enter > Confirmer → ✓

Comment choisir la fonction Fresh:

Réglages → ✓ → Δ Option fresh zone → ✓ →
 Fresh → ✓ Enter > Confirmer → ✓

Comme rétablir la fonction Congélateur:

Réglages → ✓ → Δ Option fresh zone → ✓ →
 Congélateur → ✓ Enter > Confirmer → ✓

Réglages de base

Cette fonction offre la possibilité de rétablir les réglages de base configurées en usine en annulant toute modification effectuée par la suite.

Pour rétablir les réglages de base:

Réglages → ✓ → Δ Réglages de base → ✓
 Enter > Confirmer → ✓

**Attention:**

Si les paramètres de base sont restaurés il faut réactiver le choix de fonctionnement du compartiment Fresh Zone au cas où il était précédemment défini comme Frigo ou Fresh.

DATE**Régler la date**

L'écran affichera la date comme dd:mm:yy (jour:mois:année), le jour clignotera. Avec les touches Up/Down Δ/∇ modifier la configuration, confirmer avec Enter $\checkmark$ pour passer à la configuration suivante; une fois confirmée l'année, la date sera configurée.

Comment configurer la date:

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Date $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Régler la date
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow$ DATE: 01-01-00 $\rightarrow \checkmark$

Montrer la date

Avec cette fonction il est possible de désactiver/activer l'affichage de la date sur l'écran.

Comment activer la date:

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Date $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Montrer la date
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow$ DATE: 01-01-00 Allumé $\rightarrow \checkmark$

Comment désactiver la date:

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Date $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Montrer la date
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow$ DATE: 01-01-00 Fermé $\rightarrow \checkmark$

HEURE**Régler l'heure**

L'écran affiche l'heure et les minutes comme hh:mm et avec hh: clignotant. Avec les touches Up/Down Δ/∇ peut être modifiée la configuration qui doit être confirmée moyennant la touche Enter $\checkmark$ pour passer à la configuration suivante; lors de la confirmation des mm: l'heure sera configurée. Cette fonction permet de choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.

Comment configurer l'heure:

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Heure $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Régler l'heure
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow$ HEURE: 01:01 $\rightarrow \checkmark$

Choisir 12/24

Cette fonction permet de choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.

Comment configurer l'affichage à 12 h:

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Heure $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Choisir 12/24
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Set:12 $\rightarrow \checkmark$

Comment configurer l'affichage à 24 h:

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Heure $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Choisir 12/24
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Set:24 $\rightarrow \checkmark$

Montrer le temps

Avec cette fonction il est possible d'activer/désactiver l'affichage permanent de l'heure.

Comment activer l'heure permanente:

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Heure $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Montrer le temps
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ HEURE: 01:01 Allumé $\rightarrow \checkmark$

Comment désactiver l'heure permanente:

$\checkmark$
 Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Heure $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Montrer le temps
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ HEURE: 01:01 Fermé $\rightarrow \checkmark$

LANGUE

La fonction permet de choisir la langue dans laquelle sont visualisés les messages à l'écran.

italiano

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Langue $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ italiano $\rightarrow \checkmark$

english

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Langue $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ english $\rightarrow \checkmark$

français

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Langue $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ français $\rightarrow \checkmark$

deutsch

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Langue $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ deutsch $\rightarrow \checkmark$

español

Réglages $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ Langue $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta$ español $\rightarrow \checkmark$

Choisir °C/°F

Cette fonction permet l'affichage de la température en degrés Centigrades ou en degrés Fahrenheit. En général, l'appareil est configurée pour un affichage en degrés centigrades.

Comment configurer en degrés Centigrades:

Réglages → ✓ →  Select 'C/'F → ✓ →  Choisir 'C' → ✓

Comment configurer en degrés Fahrenheit:

Réglages → ✓ →  Select 'C/'F → ✓ →  Choisir 'F' → ✓

Blocage clavier

Avec cette fonction il est possible d'activer/désactiver le blocage de le clavier.

Comment activer:

Réglages → ✓ →  blocage clavier → ✓ → 
Allu blocage clavier → ✓

Pour désactiver:

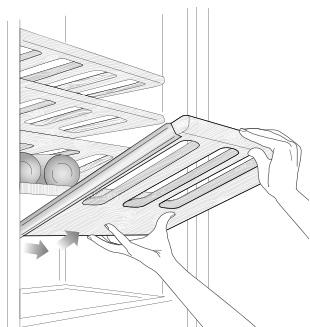
Réglages → ✓ →  blocage clavier → ✓ → 
Ferm blocage clavier → ✓

6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait)

Étagères pour Vins

Les étagères peuvent être facilement retirées pour le nettoyage.

Retirer les bouteilles, extraire complètement l'étagère, l'incliner vers le haut jusqu'à libérer les roulettes de coulissement de leur logement et l'enlever.

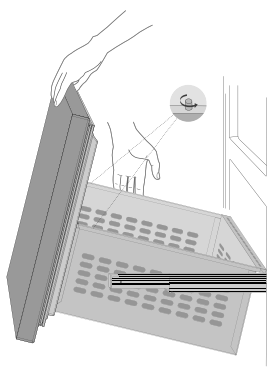


Grand bac Fresh Zone

Il est simplement posé sur les coulisses de guidage.

> pour retirer le bac, le soulever et l'extraire.

> pour retirer le bac intérieur dévisser les tourillons de fixation.

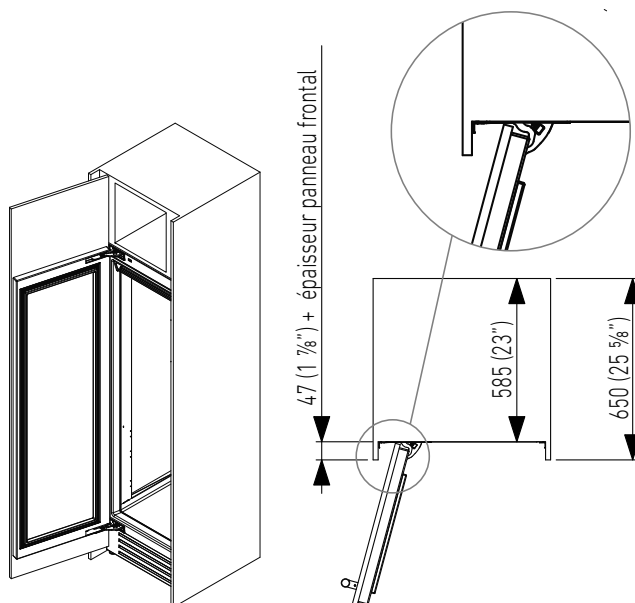


6.2 Profondeur maximale structure au-dessus du réfrigérateur « Intégré » à « porte unique »

Il est possible que le design de la cuisine et notamment de la niche où doit être introduit le réfrigérateur « Intégré » prévoit un meuble au-dessus du réfrigérateur, meuble qui doit être fermé aussi par le panneau de la porte du réfrigérateur même.

Dans ce cas, la **profondeur totale du meuble sans la porte (juste au-dessus du réfrigérateur) ne doit pas dépasser la profondeur totale du réfrigérateur même.** [1]

De cette façon il n'y aura aucune interférence avec le panneau fixé sur la porte du réfrigérateur, en assurant ainsi une ouverture correcte pendant la rotation jusqu'à 105°.



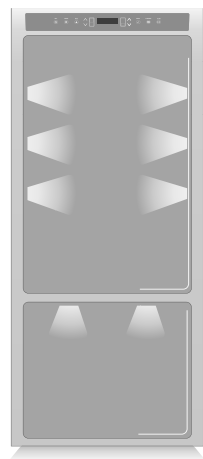
7.1 Éclairage

Afin de permettre une vision interne optimale est prévue un système à LED qui illumine directement différentes zones du compartiment Réfrigérateur, des bacs Fresh et du bac Congélateur. Sur certains modèles, est également prévu un système d'éclairage externe situé à la base de l'appareil.

En cas d'anomalies et/ou de pannes du système d'éclairage, il est nécessaire de s'adresser exclusivement au service d'assistance technique.



Une fois activé, la lumière du compartiment supérieur s'éteindra automatiquement au bout de 6 heures.



8.1 Utilisation du compartiment Fresh Zone

Le compartiment Fresh Zone, associé au compartiment Top Cellar et Lower Cellar, permet une grande flexibilité d'utilisation de l'appareil. Certaines de ces possibilités sont:

Modalité Congélateur

- > Liqueurs tels que vodka, gin, tequila, schnaps, limoncello et les verres pour les servir.
- > Réfrigération rapide de boissons, en activant la fonction beverage cooler.
- > Conservation d'élévées quantités de glace.

Modalité Réfrigérateur

- > Comme élargissement de la Top Cellar ou de la Lower Cellar.
- > Pour la réfrigération de bière et soft drinks.
- > Pour la conservation de plats froids et de snacks.

Modalité Fresh

- > Pour la conservation de jambon, saumon
- > Préparations gourmet

Il est évidemment possible d'utiliser le compartiment de manière tout à fait traditionnelle. Pour cela sont fournies des indications et des conseils qui permettront de conserver au mieux dans le temps et en toute sécurité les aliments.

9.1 Indications générales

Évidemment, les vins peuvent être conservés dans le temps, si maintenus dans un lieu adéquat qui respecte les conditions suivantes:

- > Température adéquate et sans grandes variations dans le temps
- > Niveau d'humidité contrôlé
- > Protection de la lumière
- > Absence de bruits et de vibrations
- > Absence d'odeurs
- > Positionnement horizontal de la bouteille

Toutes ces conditions sont pleinement respectées dans le top cellar.

9.2 Température de conservation

L'espace offert par les compartiments top cellar et Lower Cellar, qui peuvent être agrandis si nécessaire en activant également comme top cellar le compartiment Fresh Zone, permet la conservation à trois différentes températures des meilleurs vins.

Les trois compartiments sont initialement réglés selon les températures suivantes:

- > Compartiment Lower Cellar
+12° C (53.6° F) - réglable de +4° C à +18° C
(de 39° F à 64° F)
- > Compartiment Top Cellar
+10° C (50° F) - réglable de +4° C à +18° C
(de 39° F à 64° F)
- > Grand bac Fresh Zone
-18° (0° F) - réglable de -13° C à -23° C
(de 9° F à -11° F) (modalité Congélateur)

Pour transformer le compartiment Fresh Zone en espace cave, accéder au Menu, le configurer comme réfrigérateur et le régler avec une température comprise entre +1° C et +7° C (de 34° F à 46° F).

Toutes les températures peuvent être modifiées selon les caractéristiques des vins et des exigences personnelles, il est toutefois important de maintenir la température la plus constante pos-

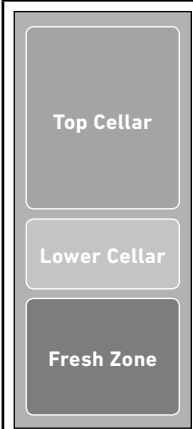
sible dans le temps.

De rapides et grandes excursions thermiques peuvent en effet déterminer une dilatation du liquide et une maturation anticipée du vin.

Il faut en outre éviter une température trop basse (en dessous de 1° C - 34° F) qui pourrait déterminer la formation de dépôts et endommager les qualités esthétiques du vin.

Tous les compartiments offrent des conditions optimales et tiennent compte de toutes ces exigences. Le compartiment Lower Cellar, en particulier, est contrôlé thermostatiquement et de manière extrêmement raffiné et garantit un soin et une attention maximum dans le temps des bouteilles de haute qualité.

Lorsque le compartiment Lower Cellar est réglé en dessous de +10° C (50° F), le vain top cellar ne doit pas être supérieure à +12° C (53° F).

Modèle avec Lower Cellar et Top Cellar	
	> Compartiment Top Cellar +12° C (53° F) - réglable de +4° C à +18° C (de 39° F à 64° F) > Compartiment Lower Cellar +10° C (50° F) - réglable de +4° C à +18° C (de 39° F à 64° F) > Grand bac Fresh Zone -18° (0° F) - réglable de -13° C à -23° C (de 9° F à -11° F) (modalité Congélateur)

9.3 Temps de conservation

L'amélioration du vin dans le temps et sa durée en général dépendent des caractéristiques de la variété et de la typologie d'appartenance. Ci-dessous est indiqué la période optimale de conservation et de vieillissement pour les différentes typologies dans les conditions idéales de conservation offertes par votre appareil.

Dans tous les cas, et en particulier pour les vins de haute qualité, suivre les conseils offerts par le producteur de la bouteille.

TYPLOGIE DU VIN	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	TEMPS DE CONSERVATION
Vins Nouveaux	de 12° à 14° C	6 mois
Vins Mousseux doux	de 8° à 10° C	1 an
Vins Rosés	de 10° à 14° C	1 an
Vins Pétillants	de 10° à 12° C	1 - 2 ans
Vins Blancs normaux	de 10° à 14° C	1 - 2 ans
Vins Rouges légers	de 12° à 14° C	2 ans
Vins Mousseux Secs	de 8° à 10° C	2 ans
Vins Mousseux Classiques	de 8° à 10° C	3 - 4 ans
Vins Blancs Vigoureux ou en Barrique	de 8° à 12° C	3 - 5 ans
Vins Rouges normaux	de 14° à 16° C	3 - 5 ans
Vins Rouges Vigoureux ou en Barrique	de 14° à 18° C	7 - 10 ans
Vins de Paille ou Liqueux	de 16° à 18° C	10 - 15 ans

9.4 Température de dégustation

En général, on considère pour les blancs une température de service optimale comprise entre 10 et 12° C (50 et 53,6° F) et pour les rouges entre 12 et 14° C (53,6 et 57,2° F). Certains vins, toutefois, peuvent être meilleurs à des températures plus élevées ou plus basses.

Durant l'été, il est en général préférable de déguster les vins un peu plus froids qu'en hiver.

Et en particulier, considérer que:

Vins Blancs

Les vins blancs ne doivent pas être servis à des températures élevées, étant en général plus acides que les vins rouges et peu tanniques et par conséquent plus agréables à de basses tempé-

tures.

Il est préférable de servir ces vins entre 10° C (50° F) et 14° C (57,2° F). Les vins blancs jeunes, frais et aromatiques peuvent également être servis à 10° C (50° F) tandis que ceux moins aromatiques à 12° C.

Les températures comprises entre 12° C (53,6° F) et 14° C (57,2° F) sont par contre réservées aux vins blancs doux et mûrs qui ont été raffinés en bouteilles pendant quelques années.

Des températures de dégustation plus élevées favoriseraient l'exaltation du caractère doux du vin au détriment de l'acidité et de la sapidité qui sont considérées des caractéristiques agréables et souhaitées de ce type de vin.

Vins Rosés

Le vin rosé est servi aux mêmes températures que les vins blancs.

Ces vins peuvent toutefois présenter un certain contenu de tannin et dont être agréables à des températures plus élevées. Ils sont servis à des températures comprises entre 10° C et 12° C (50° F et 53,6° F), si jeunes et frais, et entre 12° C et 14° C (53,6° F et 57,2° F), si plus robustes et mûrs.

Vins Nouveaux

Pour leur particulière technique de vinification, les vins nouveaux ont une basse tannicité et sont plus agréables si servis entre 12° C et 14° C (53,6 et 57,2°F).

Vins Rouges

Ayant par nature une tannicité plus élevée et une acidité plus basse, les vins rouges sont en général servis à des températures plus hautes.

Les jeunes plus pauvres en tannin se servent en général entre 14° C et 16° C (57,2 et 60,8°F), tandis que ceux avec du corps et riche en tannin peuvent être servis à 18° C (64,4°F). Certains vins affinés pendant des années en bouteille, avec encore du corps et tanniques, peuvent être servis à 18° C (64,4°F) voire même à 20° C (68°F).

Les vins rouges jeunes peu tanniques et peu structurés sont par contre agréables à des températures plus basses, entre 12° C et 14° C (53,6 et 57,2°F).

Vins Mousseux

Il est difficile de fournir des indications valables pour la grande variété de mousseux existants.

En général, les mousseux plus doux et aromatiques sont servis à des températures plus basses, jusqu'à 8° C (46,4°F), tandis que les mousseux plus tanniques peuvent être servis à des températures plus hautes, jusqu'à 14° C (57,2°F). Les mousseux secs sont en général servis entre 8° C et 10° C (46,4 et 50°F).

Même les mousseux classiques sont en général servis à ces températures, qui toutefois peuvent également arriver à 12° C (53,6°F) en cas de mousseux affinés pendant de longues périodes. Il est dans tous les cas conseillé de suivre, en particulier pour les vins les plus importants, les conseils et les recommandations du producteur de la bouteille.

Vins Liquoreux et de Paille

Ce type de vins peut être servi à des températures comprises entre 16° C et 18° C (60,8 et 64,4°F), toutefois, selon les goûts personnels,

pour atténuer la saveur douce des vins de paille, ceci peut être également servi à une température de 10° C (50°F).

9.5 Positionnement des bouteilles

Les étagères coulissantes sont réalisées en bois et galbées de manière à accueillir les bouteilles dans les formats les plus classiques de la tradition ou du design plus moderne.

Que votre collection comprenne des bouteilles de haute qualité ou de petites bouteilles, celles-ci pourront trouver tout l'accueil nécessaire dans le Top Cellar. Un accessoire particulier, fourni sur demande, vous permettra de les disposer en position inclinée, afin de mettre en évidence l'étiquette des bouteilles les plus importantes.

Les bouteilles Magnum pourront également y être disposées, en prenant soin de retirer l'étagère supérieure à celle qui les accueillera.



Attention:

Lors du rétablissement du courant électrique, après une interruption prolongée d'énergie, un signal sonore indique que la température du réfrigérateur a dépassé le seuil de correcte température de conservation, tandis que les écrans affichent pendant une minute les températures les plus hautes relevées à l'intérieur des compartiments, ceci afin de permettre à l'utilisateur de décider comment mieux utiliser les aliments conservés.

Une minute après, les écrans reprendront à fonctionner normalement, tandis que la touche Alarm (🔔) continuera à clignoter; en effleurant la touche Alarm (🔔) il sera possible de visualiser de nouveau les températures enregistrées les plus hautes.

10.1 Entretien et Nettoyage

Pour le nettoyage des parties en acier, utiliser le chiffon en microfibres et la petite éponge prévue à cet effet qui se trouvent dans le kit fourni avec l'appareil. Pour passer le chiffon et la petite éponge, suivre toujours le sens du satinage de l'acier.

De temps en temps, pour rétablir le brillant de l'acier, passer le chiffon en microfibre légèrement humidifié.

Ne pas utiliser la petite éponge sur les parties en aluminium, telles que, par exemple, les poignées et les profils des clayettes en verre. Veiller à ce que ne soient pas bouchées les ouvertures de ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement.



Suivre scrupuleusement les instructions détaillées qui se trouvent dans le kit fourni et n'utiliser en aucun cas des produits abrasifs ou métalliques car ceux-ci pourraient rayer et endommager de manière permanente la finition satinée de l'appareil. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.

Faire très attention à ne pas endommager le circuit réfrigérant.



Attention! Il est recommandé d'éviter d'utiliser des détergents à base de chlore ou autres produits le contenant (eau de Javel, hypochlorite, etc.).

10.2 Nettoyage du condenseur

Selon le modèle, une grille de ventilation est située au dessus ou au dessous de l'électroménager. Un filtre à mousse est placé derrière la grille afin de protéger le système de ventilation de la poussière.

Pour le nettoyer, utilisez un aspirateur avec une brosse douce à la pleine puissance, en balayant le long des ouvertures.

Si la quantité de poussière est importante, la grille de ventilation peut être enlevée pour permettre un nettoyage plus profond du filtre.

À tous les six mois, l'écran affiche le message «Vérifiez Cond», nettoyer le condenseur et appuyez sur la touche Enter ✓ pendant 5 secondes pour réinitialiser.

Procédez comme suit:

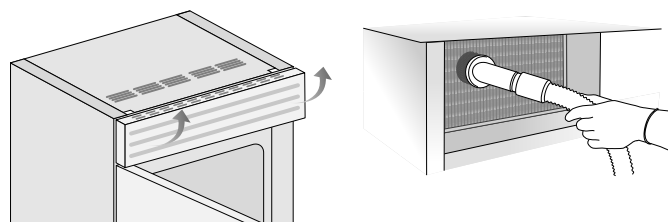
> Éteignez l'électroménager en appuyant sur le bouton Unit ⏻ du panel de contrôle principal pour 3s environ.

> Attendez 30 minutes environ, jusqu'à ce que le condensateur ailette se refroidi à température ambiante.

> Pour les modèles avec ventilation à la base, enlevez la grille. Pour les modèles avec ventilation au sommet enlevez la grille.

> Nettoyez-le à fond en évitant de l'endommager.

> Réallumez l'électroménager en appuyant sur le bouton Unit ⏻ sur le panel de contrôle principal.



Attention! Les ailettes du condenseur sont tranchantes, utiliser des protections adéquates pour les mains et les bras pour nettoyer le condenseur en toute sécurité.

10.3 Nettoyage interne

Laver les parties internes et les parties amovibles avec une solution d'eau tiède, très peu de détergent à vaisselle.

Rincer et essuyer tout de suite.

Il est recommandé de ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage.



Attention! Ne pas utiliser d'eau sur les parties électriques, sur les lumières et sur les panneaux de contrôle.



Attention! Il est recommandé d'éviter d'utiliser des détergents à base de chlore ou autres produits le contenant (eau de Javel, hypochlorite, etc.).



Note: Ne pas mettre d'eau bouillante sur les parties froides en verre.

Ne laver aucune partie du réfrigérateur dans le lave-vaisselle car celle-ci pourrait s'endommager ou se déformer de manière irréparable.

11.1 Guide des solutions aux problèmes

En cas d'anomalies de fonctionnement de l'appareil, utiliser ce guide avant d'appeler le service d'assistance: celui-ci aidera à résoudre personnellement le problème ou fournira d'importantes informations à transférer au service d'assistance afin d'assurer un service plus rapide et efficace.

Message "Call Service"

Les problèmes de fonctionnement sont en général indiqués sur l'écran. Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'utilisateur sont signalés moyennant un code de panne et le message "Call Service" (voir paragraphe 3.1).

L'appareil ne fonctionne pas

L'appareil est branché au réseau d'alimentation électrique?
Le courant arrive à la prise d'alimentation?
la touche Unit  est activée?
le condenseur est propre?

Les températures internes sont plus hautes que la normale

L'écran signale un code de panne?
La température est réglée correctement?
Le condenseur est propre?
Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps?
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments?

L'appareil fonctionne pendant une longue période de temps

Durant les chaudes journées et avec des températures élevées dans la pièce, il est normal que le compresseur fonctionne de manière prolongée. Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps?
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments?
Le condenseur est propre?
Contrôler que les portes soient bien fermées et que les aliments ou les récipients n'empêchent pas leur parfaite fermeture.

Perception de bruits étranges

Il est normal que soient perçus des bruits liés au fonctionnement des ventilateurs ou des com-

presseurs ou durant la phase de dégivrage. Le bruit peut également être plus accentué en fonction du positionnement de l'appareil et de l'espace environnant.

De la condensation se forme à l'intérieur et à l'extérieur

Si le climat est très humide, l'apparition d'un peu de condensation est normale. L'ouverture de la porte ou des bacs de manière prolongée peut contribuer à la formation de condensation. Veiller dans tous les cas à ce que les portes soient toujours parfaitement fermées.

Le Réfrigérateur ou Congélateur présente du givre ou de la glace

Les portes sont restées ouvertes longtemps?
Les portes ne se ferment pas parfaitement?
Si les portes ne se ferment pas parfaitement, contacter l'installateur.
En cas de formation de givre ou de glace, due à des ouvertures fréquentes et prolongées des portes, désactiver pendant un certain temps la fonction Fresh en appuyant sur le bouton correspondant du panneau de commande. Attendre que le givre ou la glace fondent, extraire le bac et essuyer les parois et le fond du compartiment.

Apparition de mauvaises odeurs à l'intérieur

Nettoyer entièrement l'appareil en suivant les instructions.
Couvrir hermétiquement tous les aliments. Ne pas conserver des manière prolongée les aliments.

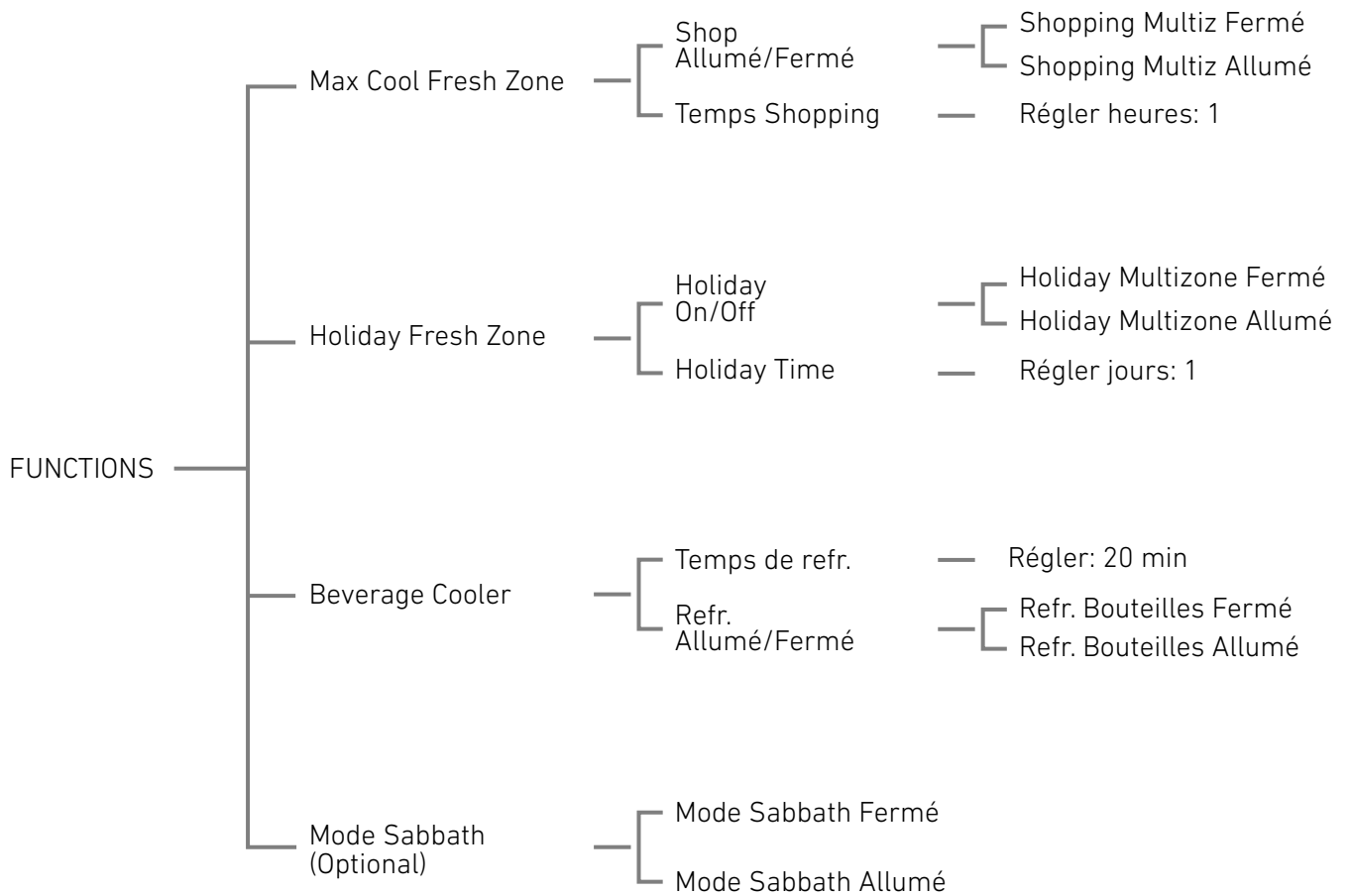
La porte s'ouvre avec difficulté

L'appareil a été conçu pour en permettre la fermeture hermétique. Lorsque la porte est fermée, il est possible que se vérifie une situation de vide: dans ce cas, il est nécessaire d'attendre quelques secondes pour que la pression se rééquilibre, avant d'ouvrir la porte.

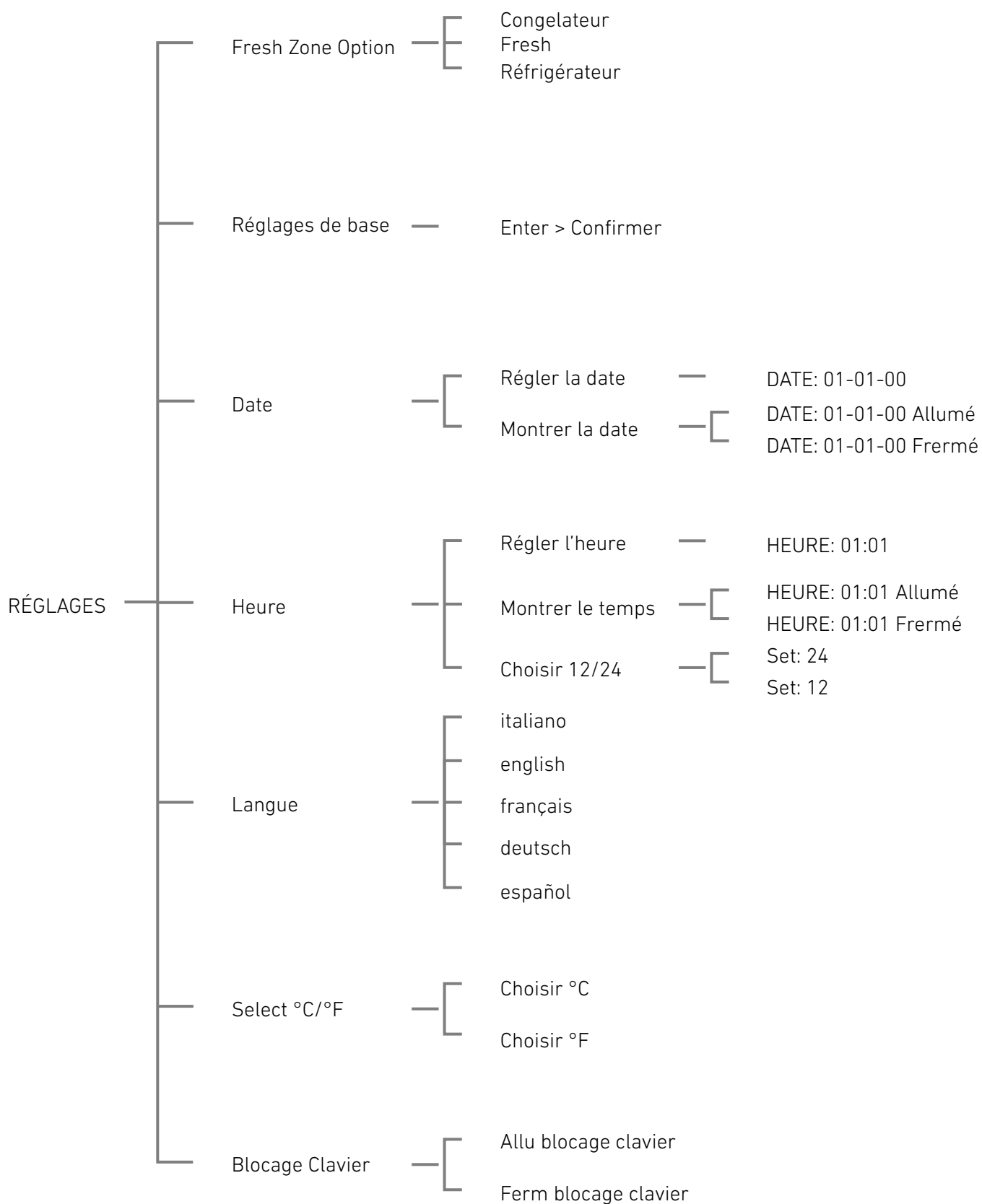
11.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran

Message sur l'écran	Description de l'Anomalie
PanneElectrique!	Interruption prolongée de l'énergie électrique l'appareil se remet en marche automatiquement en signalant les températures enregistrées les plus chaudes
RéfrPorteOuverte	Porte ouverte le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte
Fresh Zone Ouverte	Grand bac ouvert le message apparaît après une minute d'ouverture du grand bac
Cave trop Chaud	Compartiment Lower Cellar trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Cave trop Froid	Compartiment Lower Cellar trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Riser. trop Chaud	Compartiment Top Cellar trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Riser. trop Froid	Compartiment Top Cellar trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Réfr. trop Chaud	Compartiment Fresh Zone (modalité Réfrigérateur) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Réfr. trop Froid	Compartiment Fresh Zone (modalité Réfrigérateur) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Fresh tropChaud	Compartiment Fresh Zone (modalité Fresh) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Fresh tropFroid	Compartiment Fresh Zone (modalité Fresh) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Fresh ZoneTropChaud	Compartiment Fresh Zone (modalité Congélateur) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Fresh ZoneTropFroid	Compartiment Fresh Zone (modalité Congélateur) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Code de panne...	Code de panne s'adresser au Service Après-Vente
Check condenser	Check Condenser À tous les six mois, l'écran affiche le message «Vérifiez Cond», nettoyer le condenseur et appuyez sur la touche Enter ✓ pendant 5 secondes pour réinitialiser.

12.1 Functions



12.2 Réglages



1 INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE	50
1.1 Advertencias de seguridad y peligro potencial.....	50
1.2 Durante el uso diario.....	50
1.3 Respeto del medio ambiente.....	51
2 INSTALACIÓN	52
2.1 Instalación.....	52
2.2 Conexión a la red eléctrica.....	52
3 ANTES DE EMPEZAR	53
3.1 Para conocer a fondo el equipo.....	53
3.2 Componentes principales.....	53
3.3 Control electrónico.....	54
3.4 Panel de control principal.....	54
3.5 Panel de control central.....	55
4 ENCENDIDO Y APAGADO DEL EQUIPO	56
4.1 Encendido y apagado.....	56
4.2 Cómo ajustar la temperatura según las necesidades.....	56
4.3 Señales de información y anomalía en la pantalla.....	57
5 FUNCIONES	58
5.1 Personalización y ajuste del idioma.....	58
5.2 Funciones especiales que se pueden activar en el menú.....	58
5.3 Ajustes estándar del menú.....	59
6 EQUIPAMIENTO INTERIOR	62
6.1 Equipamiento interior (posición, ajuste y desmontaje).....	62
6.2 Profundidad máxima del bastidor sobre frigorífico "Integrado" con "hoja única".....	62
7 ILUMINACIÓN	63
7.1 Iluminación.....	63
8 USO DEL COMPARTIMENTO FRESH ZONE	63
8.1 Uso del compartimento Fresh Zone.....	63
9 CONSERVACIÓN DE LOS VINOS	64
9.1 Información general.....	64
9.2 Temperaturas de conservación.....	64
9.3 Tiempo de conservación.....	65
9.4 Temperaturas de degustación.....	65
9.5 Posición de las botellas.....	66
10 CUIDADO Y LIMPIEZA	67
10.1 Cuidado y limpieza.....	67
10.2 Limpieza de la rejilla de ventilación, el filtro y el condensador.....	67
10.3 Limpieza interior.....	67
11 GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS	68
11.1 Guía para resolver problemas.....	68
11.2 Avisos de anomalía que pueden aparecer en la pantalla.....	69
12 MAPA DEL MENÚ	70
12.1 Funciones.....	70
12.2 Ajustes.....	71

1.1 Advertencias de seguridad y peligro potencial

- En caso de sustitución del equipo por otro ya existente que se ha de eliminar, comprobar que este último no represente un peligro para los niños. Cortar el cable de alimentación e impedir el cierre de la puerta para evitar el riesgo de atrapamiento. Tomar las mismas precauciones cuando el nuevo equipo llegue al final de su vida útil.
 - Este equipo de uso doméstico se ha diseñado para enfriar bebidas y alimentos.
 - El equipo se debe instalar siguiendo las instrucciones contenidas en la guía de instalación; en especial, es necesario no obstruir las aberturas de ventilación del equipo ni de la estructura encastrable.
 - El equipo incorpora un sistema de iluminación de luz concentrada con lámparas led. Para evitar el riesgo de lesiones oculares, no mirar el interior de las lámparas cuando estén encendidas. Esta advertencia figura en la etiqueta aplicada en el interior de la puerta del frigorífico.
 - No tocarlas superficies interiores de acero con las manos mojadas o húmedas cuando el congelador esté funcionando; la piel podría pegarse a las superficies muy frías.
 - No utilizar aparatos eléctricos de ningún tipo dentro de los compartimentos de conservación de los alimentos.
 - Durante la colocación de los anaqueles, no aproximar los dedos a la guía de deslizamiento del anaquel.
 - No colocar recipientes de líquidos inflamables cerca del equipo.
- Apagar el equipo y desconectarlo de la toma de corriente durante las operaciones de limpieza. Si no es posible acceder a la clavija con facilidad, apagar el interruptor omnipolar asociado a la toma a la que el equipo está conectado.
- Los componentes del embalaje pueden ser peligroso para los niños. No dejar que los niños jueguen con las bolsas, las películas de plástico y el poliestireno.
 - Todas las reparaciones deben ser efectuadas por técnicos cualificados.
 - Este equipo no es adecuado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas sin haber recibido la formación necesaria para utilizar el aparato y sin la supervisión de la persona responsable de su segu-

ridad. Impedir que los niños jueguen con el equipo.

- No dañar los tubos del circuito de refrigeración del equipo.
- No introducir en el equipo aerosoles o recipientes que contengan propelentes o sustancias inflamables.
- La cantidad de gas refrigerante contenido en el equipo se indica en la placa de identificación aplicada dentro del equipo. Si el cable de conexión eléctrica está dañado, es necesario sustituirlo. Contactar con el servicio autorizado de atención al cliente o con un electricista cualificado para realizar esta operación.
- Las instalaciones o las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden ser peligrosas para el usuario y provocar daños en el equipo. Las reparaciones deben ser realizadas por el servicio autorizado de atención al cliente.
- Solo se permite el uso de piezas de recambio originales del fabricante. El fabricante solo garantiza el cumplimiento de los requisitos de seguridad del producto si se utilizan los componentes originales del fabricante.

1.2 Durante el uso diario

- No descongelar o limpiar nunca el equipo con máquinas de limpieza de vapor. El vapor puede alcanzar las partes eléctricas y provocar un cortocircuito. ¡Peligro de descarga eléctrica!
- No utilizar objetos puntiagudos ni afilados para eliminar la escarcha ni el hielo. Los racores del circuito de refrigeración podrían dañarse y dañar el equipo de manera irreparable. El escape de gas a presión puede provocar irritación en los ojos.
- No utilizar el zócalo, los cajones extraíbles, las puertas, etc. de manera impropia como punto de apoyo o de sujeción.
- Para la limpieza, desconectar la clavija de alimentación o apagar el interruptor de seguridad. No tirar del cable eléctrico. Agarrar la clavija de manera correcta.
- Conservar el alcohol de alta graduación en un recipiente cerrado herméticamente y en posición vertical.
- Evitar manchar las partes de plástico o las juntas de las puertas con aceite o grasa. Las grasas deterioran el material plástico y la junta de la puerta se vuelve frágil y porosa.
- No obstruir las aberturas de ventilación del equipo.

> No dejar que niños de menos de 8 años utilicen el equipo. Vigilar a los niños durante la limpieza y el mantenimiento.

Símbolos utilizados en el manual:

**Nota**

consejos para el uso correcto del equipo

**Importante**

Información para no dañar el equipo

**Atención**

información para evitar lesiones personales

1.3 Respeto del medio ambiente

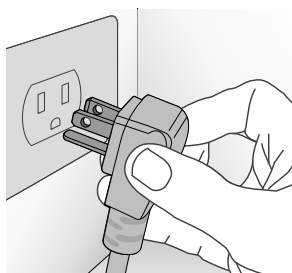


- > Prestar atención a las modalidades correctas de eliminación de los componentes del embalaje.
- > No eliminar el equipo con los residuos urbanos. Solicitar información en los puntos de recogida locales sobre la eliminación de los materiales reciclables.
- > En caso de eliminación, cortar el cable de alimentación e impedir el cierre de la puerta.
- > Durante la eliminación, evitar dañar el circuito de refrigeración.
- > El equipo no contiene en el circuito de refrigeración ni en el aislamiento sustancias nocivas para la capa de ozono.

2.1 Instalación

Comprobar que la instalación haya sido realizada correctamente, respetando las instrucciones de la guía específica de instalación que se suministra con el equipo.

2.2 Conexión a la red eléctrica



El aparato funciona a 115 V CA, 60 Hz y está equipado con un cable de alimentación con conexión a tierra de 3 clavijas, el cual debe conectarse a la toma de pared con conexión a tierra de 3 clavijas (15 amperios) correspondiente.



Importante

No utilizar alargadores ni adaptadores múltiples de conexión.

3.1 Para conocer a fondo el equipo

Gracias por haber comprado su nuevo Fulgor. A partir de hoy podrá utilizar nuestro innovador sistema de conservación para mantener los alimentos en óptimas condiciones.

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

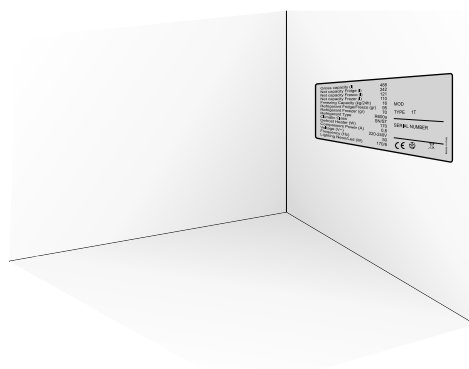
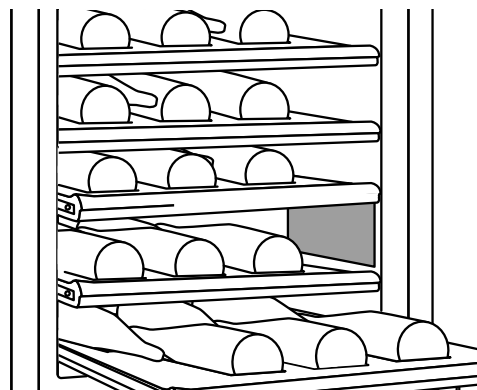
Si necesita mayor información, no dude en contactar con el Centro de Asistencia Técnica a través de:

- > llámanos
- > la dirección
- > nuestra página

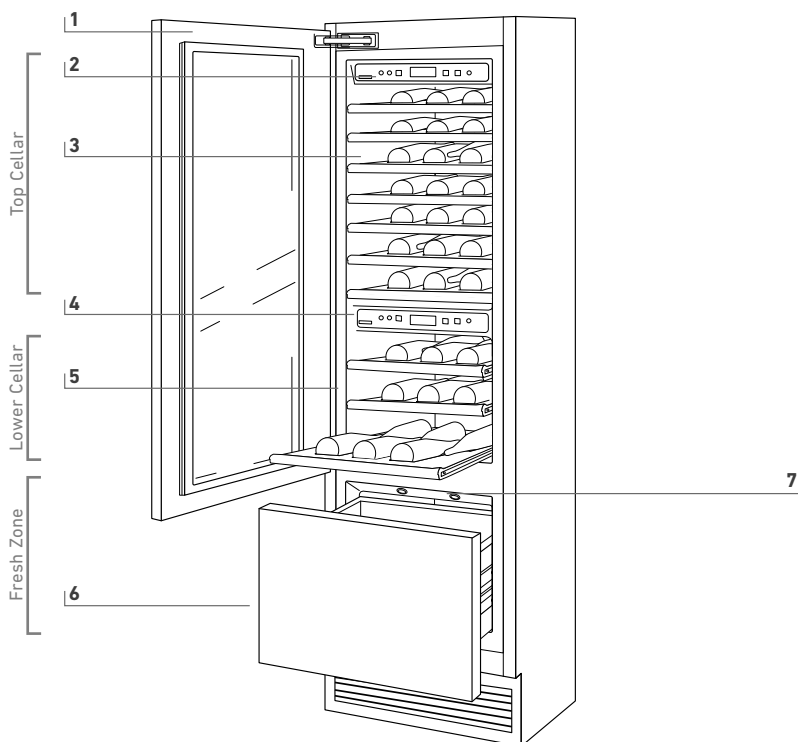


Importante

Antes de llamar, anote el número de serie del equipo que se indica en el certificado de garantía y en la placa del número de serie aplicada en la parte inferior izquierda del bastidor del equipo.



3.2 Componentes principales



- 1** Estructura de acero inoxidable con acabados de aluminio
- 2** Panel de mandos interactivo con pantalla
- 3** Anaqueles para botellas deslizantes sobre ruedas y fáciles de extraer
- 4** Panel de mandos zona Bodega
- 5** Compartimento Top Cellar Vinos
- 6** Cajón Fresh Zone, que puede ser utilizado como congelador, frigorífico o Fresh
- 7** Iluminación de led

3.3 Control electrónico

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

3.4 Panel de control principal

1

Unit

Permite apagar por completo y encender el aparato (mantener pulsado durante 3 segundos).

2

Top Cellar

Permite apagar y encender el compartimento Top Cellar (mantener pulsado durante 3 segundos).

3

Menu

Permite acceder al menú de funciones del aparato.

4

Up/down Top Cellar

Tocando las teclas Up (subir) y Down (bajar), es posible modificar la temperatura programada en el compartimento Top Cellar y navegar por el menú interactivo.

5

Display

Muestra las temperaturas de los compartimentos Top Cellar y Fresh Zone, la fecha y la hora, las funciones del menú y los mensajes visuales.

6

Up/Down (Fresh Zone)

Tocando las teclas Up/Down, es posible modificar la temperatura programada en función de las opciones seleccionadas para utilizar el compartimento Fresh Zone (congelador, frigorífico o Fresh) y navegar por el menú interactivo.

7

Enter

Permite confirmar las opciones elegidas en el menú.

8

Alarm

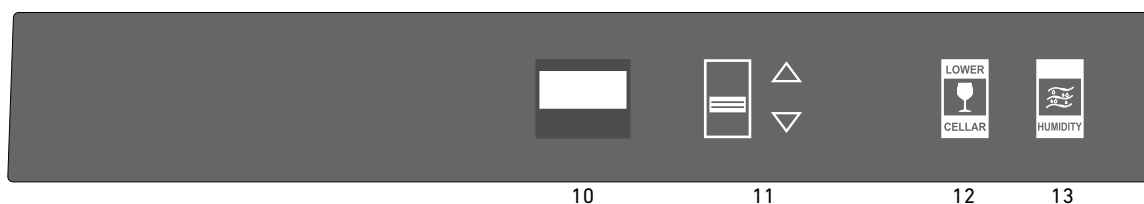
Parpadea para indicar las anomalías de funcionamiento, junto con una señal acústica que se desactiva tocando la tecla.

9

Light

Permite iluminar los compartimentos Top Cellar y Lower Cellar, también con la puerta cerrada. Tras su activación, la luz superior se apagará automáticamente a las 6 h.

3.5 Panel de control central



10		Pantalla	Muestra la temperatura del compartimento Bodega.
11		Up/Down Lower Cellar	Tocando los botones Up/Down, es posible modificar la temperatura de ajuste del compartimento Bodega.
12		Lower Cellar	Permite apagar y encender el compartimento Bodega (mantener pulsado durante tres segundos).
13		Humidity	Permite ajustar tres niveles de humedad dentro de los compartimentos Top Cellar y Bodega: Alta, media y baja.

4.1 Encendido y apagado

Primer encendido

Cuando el equipo está conectado a la red de suministro eléctrico pero aún no se ha encendido, la pantalla muestra el mensaje

Stand by

(mensaje de seguridad para avisar que el equipo está bajo tensión), mientras que todos los botones del panel están apagados.

Para encender todos los compartimentos del equipo, pulsar durante 3 s el botón Unit .

Es importante recordar que tras cada encendido, el equipo realiza un proceso de diagnóstico que dura 3 min antes de encenderse por completo.

Apagado del compartimento para botellas de vino

Cuando todos los compartimentos del equipo están encendidos, es posible apagar el compartimento de las botellas de vinos pulsando el botón específico durante 3 s.

El compartimento Fresh Zone permanece siempre encendido y solo se puede apagar apagando el equipo por completo.

Encendido del compartimento para botellas de vino

Pulsar durante 3 s el botón específico.

Apagado completo

Para apagar por completo el equipo durante las operaciones de limpieza o de mantenimiento, pulsar durante 3 s el botón Unit .

Desconectar la clavija de la toma de alimentación y apagar el interruptor onnipolar de alimentación.

Apagado durante largos periodos

Después de haber apagado por completo el equipo y de haberlo desconectado de la toma de alimentación, vaciarlo por completo, limpiarlo, secarlo y dejar las puertas y los cajones parcialmente abiertos para evitar la formación de malos olores.



Para evitar la modificación involuntaria de los ajustes, el teclado se bloquea en automático transcurrido un cierto tiempo y en la pantalla aparece el mensaje "keypad locked". Para activarlo nuevamente, pulsar al mismo tiempo los botones Menu y Up/Down (Down) durante 3 s o solo Menu.

Si al encenderlo por primera vez no aparece el mensaje Stand by, significa que el equipo ha iniciado el procedimiento de enfriamiento.

Si esto ocurre, silenciar las señales acústicas tocando el botón Alarm , cerrar la puerta y esperar a que se alcancen las temperaturas programadas.

Durante el primer encendido no se podrá utilizar el menú Menu para modificar los ajustes de fábrica hasta que se alcance la temperatura de ajuste.

No obstante, es posible ajustar inmediatamente la hora y la fecha, parámetros necesarios para activar algunas funciones especiales.

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

4.2 Cómo ajustar la temperatura según las necesidades

Para ajustar la temperatura de los distintos compartimentos, pulsar el botón Up/Down  asociado al compartimento (ver el capítulo 3.5).

Si el teclado está bloqueado (mensaje "keypad locked"), pulsar al mismo tiempo los botones Menu  y Up/Down (Down)  durante 3 s o solo Menu .

Compartimento para botellas de vino

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

No obstante, la temperatura ideal de conservación de los vinos depende de la variedad de vino que se desea conservar, de la modalidad de conservación (Top Cellar para conservación y degustación o Bodega para conservación y envejecimiento de las botellas de mayor valor) y de los gustos personales. Invitamos a consultar la guía de conservación de vinos incluida en los siguientes apartados de este manual.

En función de las necesidades, las temperaturas se pueden ajustar del siguiente modo:

> Compartimento Top Cellar:

de +4 °C a +18 °C (de 39.2 °F a 64.4 °F), la temperatura de ajuste es +12 °C (53.6 °F).

> Compartimento Lower Cellar:

de +4 °C a +18 °C (de 39.2 °F a 64.4 °F), la temperatura de ajuste es +10 °C (50 °F).

Compartimento Fresh Zone

El compartimento Fresh Zone se ajusta en fábrica como congelador pero también puede funcionar como frigorífico o Fresh.

Las instrucciones de conservación se pueden consultar en el apartado "Ajustes y funciones especiales".

En función de las necesidades, las temperaturas se pueden ajustar del siguiente modo:

- Compartimento Congelador: de -13 °C a -23 °C (de 9 °F a -11 °F), la temperatura recomendada y ajustada es -18 °C (0 °F)
- Compartimento Frigorífico: de +1 °C a +7 °C (de 34 °F a 46 °F), la temperatura recomendada y ajustada es +5 °C (41 °F).
- Compartimento Fresh: de -2 °C a +2 °C (de 28 °F a 36 °F), la temperatura recomendada y ajustada es 0 °C (32 °F).



Atención

Si el teclado está bloqueado (mensaje "keypad locked"), pulsar al mismo tiempo los botones Menu  y Up/Down (Down)  durante 3 s.



Nota

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

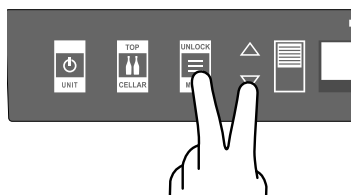
4.3 Señales de información y anomalía en la pantalla

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

El texto de la señal de información se visualiza siempre de manera fija mientras que el de la señal de anomalía parpadea.

La señal acústica asociada a algunas de las señales de anomalía se puede desactivar tocando el botón Alarm  del panel de control principal. La lista de señales de anomalía se incluye al final de este manual.

5.1 Personalización y ajuste del idioma



Para evitar la modificación involuntaria de los ajustes, el teclado se bloquea en automático transcurrido un cierto tiempo y en la pantalla aparece el mensaje "keypad locked".

Para activarlo nuevamente, pulsar al mismo tiempo los botones Menu y Down durante al menos 3 s o pulsar solo el botón Menu siempre durante 3 s.

El bloqueo del teclado se puede desactivar con la función específica del menú Settings.

El funcionamiento del equipo se puede personalizar para adaptarlo a las exigencias de uso, ajustando los parámetros principales (Setting) o activando las funciones especiales (Functions).

Las funciones se visualizan en la pantalla principal tocando el botón Menu .

Los botones Up/Down permiten recorrer las funciones disponibles que se pueden seleccionar con el botón Enter ; la pantalla mostrará el estado actual de la función.

Con los botones Up/Down también se puede navegar por la función seleccionada y activarla o desactivarla pulsando el botón Enter .

Una vez confirmada la función, la pantalla mostrará automáticamente el menú principal para elegir otras funciones. Es posible regresar a la opción anterior en cualquier momento pulsando el botón Menu .

El idioma de los mensajes que aparecen en la pantalla se puede seleccionar del siguiente modo: Tocar el botón Menu para entrar en el menú, utilizar los botones Up/Down para seleccionar Settings (Ajustes) y confirmar con el botón Enter . Seleccionar la función Language (Idioma) y el idioma deseado.

5.2 Funciones especiales que se pueden activar en el menú

Para utilizar las funciones especiales, tocar el botón Menu y con el botón Up/Down entrar en el menú confirmando la elección Functions.

Max Cool Fresh Zone

Esta función se debe activar al menos 24 horas antes de introducir alimentos a temperatura ambiente en el Fresh Zone o unas horas antes de introducir alimentos ya congelados cuya temperatura ha aumentado ligeramente. La función se desactiva en automático al finalizar el tiempo de funcionamiento programado.

Es posible programar la activación diferida de esta función.

Tras un corte prolongado de corriente es necesario activar nuevamente la función. Se puede programar una antelación de 1 a 12 horas.

Cómo activar:

Functions → max cool fresh zone → compras ON/OFF → shopping multiz On →

Para desactivar:

Functions → max cool fresh zone → compras ON/OFF → shopping multiz Off →

Para programar la activación diferida:

Functions → max cool fresh zone → tiempo compras → reglar hora: 1 →

Vacation Fresh Zone

La función (recomendada en caso de ausencia prolongada porque permite ahorrar energía) ajusta una temperatura en el compartimento Fresh Zone de -18 °C (46.4 °F) si el compartimento está configurado como congelador y de +14 °C (57.2 °F) si el compartimento está configurado como frigorífico.

La función no se puede activar si el compartimento está configurado como Fresh. La función permanece activada incluso en caso de corte de corriente prolongado. Se puede programar un periodo de 1 a 90 días.

Cómo activar:

Functiones → ✓ → vacation fresh zone → ✓ →
 holiday ON/OFF → ✓ → holiday multizone On → ✓

Para desactivar al volver de las vacaciones:

Functiones → ✓ → vacation fresh zone → ✓ →
 holiday ON/OFF → ✓ → holiday multizone Off → ✓

Para programar la duración:

Functiones → ✓ → vacation fresh zone → ✓ →
 holiday time → ✓ → reglar días: 1 → → ✓

Beverage Cooler

La función se puede activar para enfriar rápidamente las botellas dentro del compartimento Congelador.

Es posible seleccionar un tiempo de enfriamiento de 1 a 45 min. Una señal acústica indicará que se ha alcanzado la temperatura ideal. Tras sacar las botellas del compartimento, desactivar la señal tocando el botón Alarm (🔊).

Cómo activar:

Functiones → ✓ → beverage cooler → ✓ →
 enfr. ON/OFF → ✓ → enfr. botellas On → ✓

Para desactivar:

Functiones → ✓ → beverage cooler → ✓ →
 enfr. ON/OFF → ✓ → enfr. botellas OFF → ✓

Para programar la duración:

Functiones → ✓ → beverage cooler → ✓ →
 tiempo de enfr → ✓ → reglar: 20min → → ✓

Modo Sabbath (Opcional)

Esta función permite respetar algunas normas religiosas según las cuales el funcionamiento del equipo no se debe ver afectado por la apertura de las puertas (el funcionamiento termostático, la iluminación interior y la producción de hielo se desactivan).

Cómo activar:

Functiones → ✓ → modo sabbath → ✓ →
 modo sabbath ON/OFF → ✓ → modo sabbath On → → ✓

Para desactivar:

Functiones → ✓ → modo sabbath → ✓ →
 modo sabbath ON/OFF → ✓ → modo sabbath OFF → → ✓

5.3 Ajustes estándar del menú

Seleccionar el botón Menu y con el botón Up/Down elegir Settings.

Opciones Fresh Zone

El compartimento Congelador puede funcionar como compartimento frigorífico o como compartimento Fresh y mantener temperaturas afines con el uso de estos compartimentos.

Cómo elegir el modo de funcionamiento Frigorífico:

regulaciones → ✓ → fresh zone options → ✓ →
 frigorífico → ✓ enter > confirmar → ✓

Cómo elegir el modo de funcionamiento Fresh:

regulaciones → ✓ → fresh zone options → ✓ →
 fresh → ✓ enter > confirmar → ✓

Cómo restablecer la función Congelador:

regulaciones → ✓ → fresh zone options → ✓ →
 congelador → ✓ enter > confirmar → ✓

Ajustes estándar

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

Para restablecer los ajustes estándar:

regulaciones → ✓ → regul. basicas → ✓
 enter > confirmar → ✓

**Atención:**

al restablecer los “ajustes estándar” es necesario volver a activar la elección de funcionamiento del compartimento Fresh Zone si anteriormente había sido configurado como Frigorífico o Fresh.

FECHA**Ajuste de la fecha**

La pantalla muestra la fecha con formato dd:mm:yy (día:mes:año), el dd parpadea. Modificar con los botones Up/Down Δ/∇ el ajuste y confirmar con Enter $\checkmark$ para pasar al ajuste siguiente; al confirmar el año la fecha se memoriza.

Cómo ajustar la fecha:

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ fecha $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ acordar la fecha
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow$ fecha: 01-01-00 $\rightarrow \checkmark$

Mostrar fecha

Esta función permite desactivar/activar la visualización de la fecha de la pantalla.

Cómo activar la fecha:

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ fecha $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ mostrar la fecha
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ fecha: 01-01-00 On $\rightarrow \checkmark$

Cómo desactivar la fecha:

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ fecha $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ mostrar la fecha
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ fecha: 01-01-00 Off $\rightarrow \checkmark$

HORA**Ajuste de la hora**

La pantalla muestra la hora y los minutos con formato hh:mm y con hh: intermitente. Con los botones Up/Down Δ/∇ es posible modificar el ajuste que se ha de confirmar con el botón Enter $\checkmark$ para pasar al ajuste sucesivo; al confirmar los minutos, la hora se memoriza.

Cómo ajustar la hora:

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ hora $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ acordar la hora
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow$ hora: 01:01 $\rightarrow \checkmark$

Set 12/24

Esta función permite elegir la visualización de 12 o 24 horas.

Cómo ajustar la visualización de 12 h:

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ hora $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ ver 12/24
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ set:12

Cómo ajustar la visualización de 24 h:

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ hora $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ ver 12/24
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ set:24

Mostrar hora

Con esta función es posible activar/desactivar la visualización constante de la hora.

Cómo activar la visualización constante de la hora:

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ hora $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ mostrar el tiempo
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ hora: 01:01 on

Cómo desactivar la visualización constante de la hora:

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ hora $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ mostrar el tiempo
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ hora: 01:01 off

IDIOMA

Permite elegir el idioma de visualización de los mensajes en la pantalla.

Italiano

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ idioma $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ italiano $\rightarrow \checkmark$

Inglés

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ idioma $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ english $\rightarrow \checkmark$

Francés

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ idioma $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ français $\rightarrow \checkmark$

Alemán

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ idioma $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ deutsch $\rightarrow \checkmark$

Español

regulaciones $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ idioma $\rightarrow \checkmark \rightarrow \Delta/\nabla$ español $\rightarrow \checkmark$

Ajuste °C/°F

Esta función permite ver la temperatura en grados centígrados o grados fahrenheit. Normalmente, el equipo se configura para mostrar la temperatura en grados centígrados.

Cómo ajustar los grados centígrados:

regulaciones → ✓ →  select 'C/'F → ✓ →  acordar 'C' → ✓

Cómo ajustar los grados fahrenheit:

regulaciones → ✓ →  select 'C/'F → ✓ →  acordar 'F' → ✓

Bloqueo teclado

Con esta función es posible activar/desactivar el bloqueo del teclado.

Cómo activar:

regulaciones → ✓ →  bloquear teclas → ✓ → 
bloquear teclas on → ✓

Para desactivar:

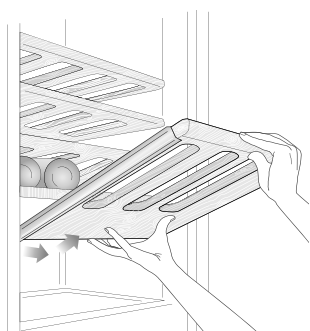
regulaciones → ✓ →  bloquear teclas → ✓ → 
bloquear teclas off → ✓

6.1 Equipamiento interior (posición, ajuste y desmontaje)

Anaqueles para vinos

Los anaqueles se pueden desmontar fácilmente para la limpieza.

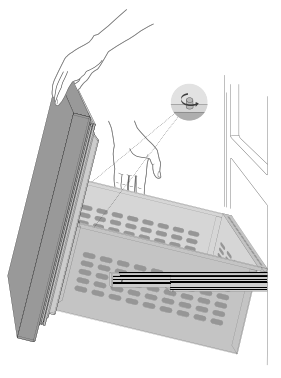
Sacar las botellas, extraer el anaquel hasta el final de su recorrido, inclinarlo hacia arriba para liberar las ruedas de deslizamiento de las guías y desmontarlo.



Cajón Fresh Zone

Está colocado sobre las guías de deslizamiento.

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

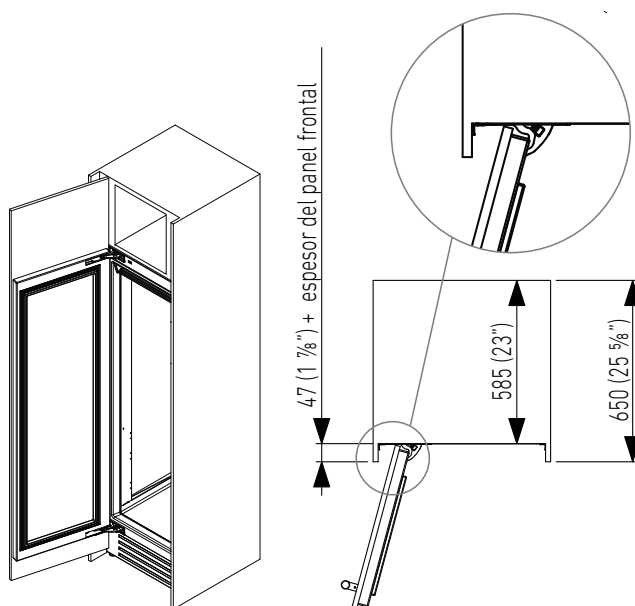


6.2 Profundidad máxima del bastidor sobre frigorífico "Integrado" con "hoja única"

Es posible que en el diseño de la cocina y, en especial, el hueco de introducción del frigorífico "**Integrado**" esté previsto un mueble sobre el frigorífico que se ha de cerrar con el mismo panel de la puerta del frigorífico.

En este caso, la profundidad total del mueble sin la hoja (sobre el frigorífico) no debe superar la profundidad total del frigorífico. [1]

De esta forma, el panel fijado en la puerta del frigorífico se podrá abrir sin interferir durante la rotación a 105°.



7.1 Iluminación

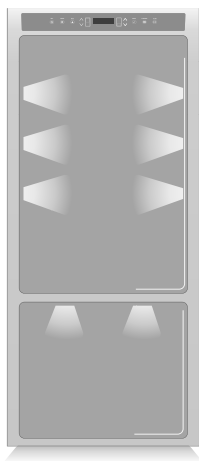
Para optimizar la visibilidad interior, el equipo incorpora un sistema de led que ilumina directamente varias zonas del compartimento frigorífico, de los cajones Fresh y del cajón Congelador.

Algunos modelos incorporan también un sistema de iluminación nocturna exterior que está instalado en la base del equipo.

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



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



8.1 Uso del compartimento Fresh Zone

El compartimento Fresh Zone, combinado con el compartimento Top Cellar y Bodega, asegura una gran flexibilidad de uso del equipo.

A continuación se describen algunas modalidades de uso posibles:

Modalidad Congelador

- > Licores como el vodka, el gin, el tequila, el aguardiente, el licor de limón y los vasos donde se sirven
- > Enfriamiento rápido de bebidas, activando la función Beverage cooler
- > Conservación de gran cantidad de hielo.

Modalidad frigorífico

- > Como ampliación del compartimento Top Cellar o Bodega
- > Para el enfriamiento de cerveza y refrescos
- > Para la conservación de platos fríos y aperitivos.

Modalidad Fresh

- > Para la conservación de jamón y salmón
- > Preparaciones gastronómicas.

Naturalmente, también es posible utilizar el compartimento de manera tradicional. Por ello, se facilitan instrucciones y recomendaciones que permiten conservar del mejor modo posible a lo largo del tiempo y con la máxima seguridad los alimentos.

9.1 Información general

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

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

Top Cellar cumple todas estos requisitos.

9.2 Temperaturas de conservación

El espacio ofrecido por los compartimentos Top Cellar y Bodega, ampliable si es necesario activando como Top Cellar el compartimento Fresh Zone, permite conservar los vinos a tres temperaturas distintas.

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

- > Compartimento Bodega
+12 °C (53,6 °F) -ajuste de +4 °C a +18 °C (de 39,2 °F a 64,4 °F)
- > Compartimento Top Cellar
+10 °C (50 °F) -ajuste de +4 °C a +18 °C (de 39,2 °F a 64,4 °F)
- > Cajón Fresh Zone
de -13 °C a -23 °C (de 9 °F a -11 °F), la temperatura recomendada y ajustada es -18 °C (0 °F) (modalidad Congelador)

Para transformar el compartimento Fresh Zone en un compartimento Top Cellar, entrar en el menú Menu, configurarlo como compartimento frigorífico y ajustar una temperatura entre +4 °C y +8 °C (de 39,2 °F a 46,4 °F).

Todas las temperaturas se pueden modificar en función de las características de los vinos y de las exigencias personales, teniendo siempre en cuenta

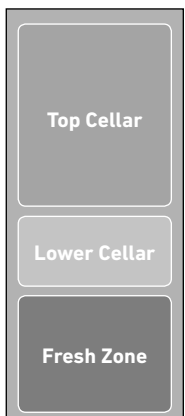
que es muy importante mantener la temperatura constante a lo largo del tiempo.

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

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

Todos los compartimentos garantizan óptimas condiciones y satisfacen todas estas exigencias. Es importante señalar que el compartimento Bodega, está controlado termostáticamente de manera precisa y asegura el máximo cuidado a lo largo del tiempo de las botellas, en especial, de las de gran calidad.

Cuando en el compartimento Bodega se ajusta una temperatura inferior a +10 °C (50 °F), el compartimento Top Cellar no se debe ajustar a más de +12 °C (53,6 °F).

Modelos con Bodega y Top Cellar	
	> Compartimento Top Cellar +12 °C (53,6 °F) -ajuste de +4 °C a +18 °C (de 39,2 °F a 64,4 °F) > Compartimento Lower Cellar +10 °C (50 °F) -ajuste de +4 °C a +18 °C (de 39,2 °F a 64,4 °F) > Cajón Fresh Zone de -13 °C a -23 °C (de 9 °F a -11 °F), la temperatura recomendada y ajustada es -18 °C (0 °F) (modalidad Congelador)

9.3 Tiempo de conservación

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

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

En cualquier caso, se recomienda seguir, en especial para los vinos más preciados, los consejos y las recomendaciones ofrecidos por la bodega que lo produce.

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

9.4 Temperaturas de degustación

En general, la temperatura óptima de conservación del vino blanco es de 10 °C a 12 °C (50 °F y 53,6 °F) y del vino tinto de 12 °C a 14 °C (53,6 °F y 57,2 °F). No obstante, algunos vinos pueden ofrecer su máximo bouquet a temperaturas más altas o más bajas.

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

También es necesario saber que:

Vinos blancos

El vino blanco no se suele servir a temperatura más

alta por ser más ácido que los vinos tintos y tener menos taninos, por lo que es más agradable a bajas temperaturas.

Se prefiere servirlo a temperaturas entre 10 °C (50 °F) y 14 °C (57,2 °F). Los vinos blancos jóvenes, frescos y aromáticos también se pueden servir a 10 °C (50 °F) y los menos aromáticos a 12 °C (53,6 °F). Las temperaturas entre 12 °C (53,6 °F) y 14 °C (57,2 °F) se propias de los vinos blancos suaves y maduros que se han afinado durante algunos años en botella.

Las temperaturas de degustación más altas exaltarían el carácter dulce del vino en detrimento de la acidez y el carácter sávido que se consideran características agradables y deseadas en este tipo de vino.

Vino rosado

El vino rosado se sirve a la misma temperatura que el vino blanco. No obstante, estos vinos pueden presentar un cierto contenido de taninos y, por ello, es más agradable servirlo a temperaturas más altas. Se sirven entre 10 °C (50 °F) y 12 °C (53,6 °F), cuando son jóvenes y frescos, y entre 12 °C (53,6 °F) y 14 °C (57,2 °F) cuando tienen más cuerpo y son más maduros.

Vinos jóvenes

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

Vinos tintos

Tienen un contenido de taninos más alto y una acidez más baja y normalmente se suelen servir a temperaturas más altas.

El vino tinto joven más pobre en taninos se suele servir entre 14 °C y 16 °C (57,2 °F y 60,8 °F), mientras que los vinos con más cuerpo y ricos en taninos se sirven incluso a 18 °C (64,4 °F). Algunos vinos afinados durante años en botella, con cuerpo y taninos, se puede servir a 18 °C (64,4 °F) o incluso a 20 °C (68 °F).

Los vinos tintos bajos en taninos y poco estructurados son más agradables cuando se sirven a temperaturas más bajas, entre 12 °C y 14 °C (53,6 °F y 57,2 °F).

Vinos espumosos

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

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

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

Vinos licorosos y de pasas

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

de los vinos de pasas también se suele servir a una temperatura de 10 °C (50 °F).

9.5 Posición de las botellas

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

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

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



Atención:

Al restablecerse la energía tras un corte prolongado de corriente, una señal indicará que la temperatura del frigorífico ha superado el límite correcto de temperatura de conservación y la pantalla mostrará durante un minuto las temperaturas más altas dentro de los compartimentos para que el usuario pueda decidir cómo utilizar lo mejor posible los alimentos conservados. Transcurrido un minuto, se restablecerá el funcionamiento normal de la pantalla pero el botón Alarm (🔊) seguirá parpadeando.

Tocar el botón Alarm (🔊) para volver a ver las temperaturas más altas que se han registrado.

10.1 Cuidado y limpieza

Para limpiar las partes de acero, utilizar un paño de microfibra y el estropajo incluido en el kit que se suministra con el equipo.

Pasar siempre el paño y el estropajo en el sentido de satinado del acero.

De vez en cuando, restablecer el brillo del acero pasando un paño de microfibra ligeramente húmedo.

No utilizar el estropajo sobre las partes de aluminio como, por ejemplo, las manillas y los perfiles de los anaqueles de cristal.

No dejar que se obstruyan las aberturas interiores y exteriores de ventilación del equipo.



Nota: Respetar escrupulosamente las instrucciones del kit que se incluye en la dotación ni utilizar productos abrasivos o metálicos que puedan rayar y dañar de manera irreparable el acabado satinado del equipo.

Antes de realizar cualquier tipo de operación de limpieza, desconectar el equipo de la red eléctrica.

Poner atención para no dañar el circuito de refrigeración.



Atención! Se prohíbe el uso de detergentes a base de cloro o productos similares que lo contengan (lejía o hipoclorito de sodio).

10.2 Limpieza de la rejilla de ventilación, el filtro y el condensador

El condensador está situado detrás de la rejilla de ventilación frontal (situada en la parte alta del equipo en las series StandPlus, Country y X-Pro y en la parte baja en las series Integrated, Brilliance y Classic).

Para limpiarlo, utilizar un aspirador con un cepillo suave al máximo de su potencia de aspiración y pasarlo por las ranuras de la rejilla.

Si se ha acumulado gran cantidad de polvo, desmontar la rejilla para limpiar a fondo el condensador.

Cada 6 meses, la pantalla muestra el mensaje "Check Cond.". Limpiar el condensador y pulsar el botón Enter ✓ durante 5 s para resetear.

Realizar lo siguiente:

> Apagar el equipo pulsando el botón Unit ⏻ del panel de mandos principal durante unos 3 s.

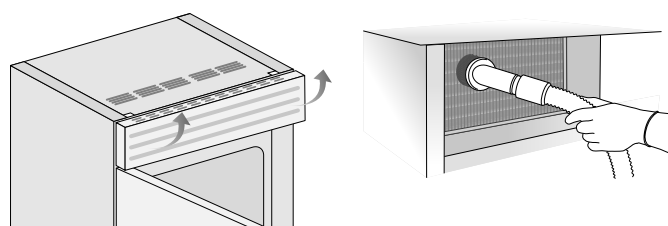
> Esperar unos 30 minutos hasta que el condensador alcance la temperatura ambiente.

> En los modelos de las series Integrated, Brilliance o Classic, desmontar la rejilla.

En los modelos de las series StandPlus, Country y X-Pro, levantar el tablero de mandos.

> Limpiar el condensador a fondo, con cuidado para no dañarlo como muestra la figura, para eliminar el polvo por completo.

> Encender el equipo pulsando durante unos 3 s el botón Unit ⏻.



Atención! Las aletas del condensador cortan. Utilizar equipos de protección adecuados para las manos y los brazos para limpiarlo de manera segura.

10.3 Limpieza interior

Limpiar las partes interiores y las partes removibles con una solución de agua templada y un poco de detergente para vajillas.

Aclarar y secar inmediatamente.

Se recomienda no utilizar dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación.



Atención! No utilizar agua sobre las partes eléctricas, las luces ni los paneles de control.



Atención! Se prohíbe el uso de detergentes a base de cloro o productos similares que lo contengan (lejía o hipoclorito de sodio).



Nota: No dejar que el agua hirviendo entre en contacto con las partes frías de cristal. No lavar ningún componente del frigorífico en el lavavajillas ya que podría dañarse o deformarse de modo irreparable.

11.1 Guía para solucionar problemas

Si se detectan anomalías en el funcionamiento del equipo, consultar esta guía antes de llamar al servicio de asistencia. Puede ayudar a resolver el problema o proporcionar información importante que se podrá facilitar al servicio de asistencia para obtener un servicio más rápido y eficaz.

Mensaje "Call Service"

Normalmente, los problemas de funcionamiento se visualizan en la pantalla.

Los problemas que el usuario no puede resolver, se visualizan con un código de avería y el mensaje "Call Service" (ver el apartado 3.1).

El equipo no funciona

Está conectado a la red de suministro de energía eléctrica?

Llega corriente a la toma de alimentación?

Está activado el botón Unit .

Está limpio el condensador?

Las temperaturas interiores son más altas de lo normal

La pantalla muestra algún código de avería?

La temperatura está regulada de modo correcto?

Está limpio el condensador?

Han permanecido abiertas durante mucho tiempo las puertas o los cajones?

Se ha introducido recientemente gran cantidad de alimentos?

El equipo permanece en funcionamiento durante mucho tiempo

Hay que saber que cuando la temperatura ambiente y la del local de instalación del equipo es muy alta, es normal que el compresor permanezca activado durante mucho tiempo.

Han permanecido abiertas durante mucho tiempo las puertas o los cajones?

Se ha introducido recientemente gran cantidad de alimentos?

Está limpio el condensador?

Comprobar que las puertas estén bien cerradas y que los alimentos o los recipientes no impidan cerrarlas de manera correcta.

Se oyen ruidos extraños

Es normal oír ruidos durante el funcionamiento de los ventiladores y los compresores o durante la fase de descongelación.

El ruido puede aumentar en función de la posición del equipo y del ambiente circundante.

Se forma condensación dentro y fuera

Si el clima es muy húmedo, es normal que se forme algo de condensación. La apertura de la puerta y de los cajones durante mucho tiempo puede contribuir a que se forme condensación.

Comprobar que las puertas estén bien cerradas.

Hay escarcha o hielo en el frigorífico o el congelador

Han permanecido abiertas las puertas durante mucho tiempo?

Cierran mal las puertas?

Si las puertas no cierran bien, contactar con el instalador. Si se forma escarcha o hielo debido a la apertura frecuente o durante mucho tiempo de las puertas, desactivar durante algún tiempo la función Fresh pulsando el botón específico del panel de control. Esperar a que la escarcha o el hielo se derritan, extraer el cajón y secar las paredes y el fondo del compartimento.

Olores desagradables en el interior

Limpiar el equipo siguiendo las instrucciones.

Cubrir herméticamente todos los alimentos. No conservar los alimentos durante periodos prolongados.

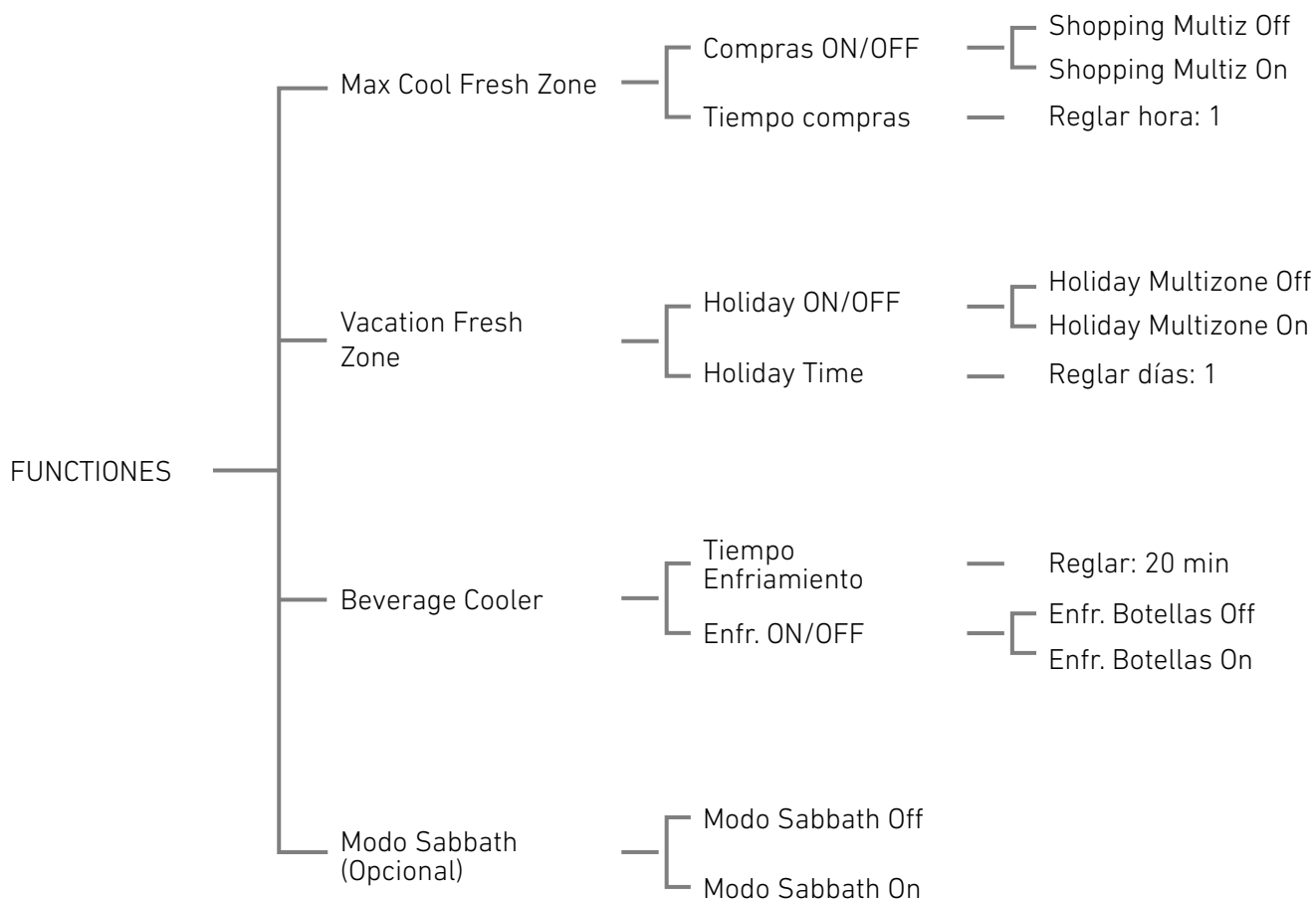
La puerta se abre con dificultad

El equipo se ha diseñado para permitir su cierre hermético. Cuando la puerta está cerrada se puede producir una condición de vacío. En este caso, es necesario esperar unos segundos antes de abrir la puerta para que la presión se reequilibre.

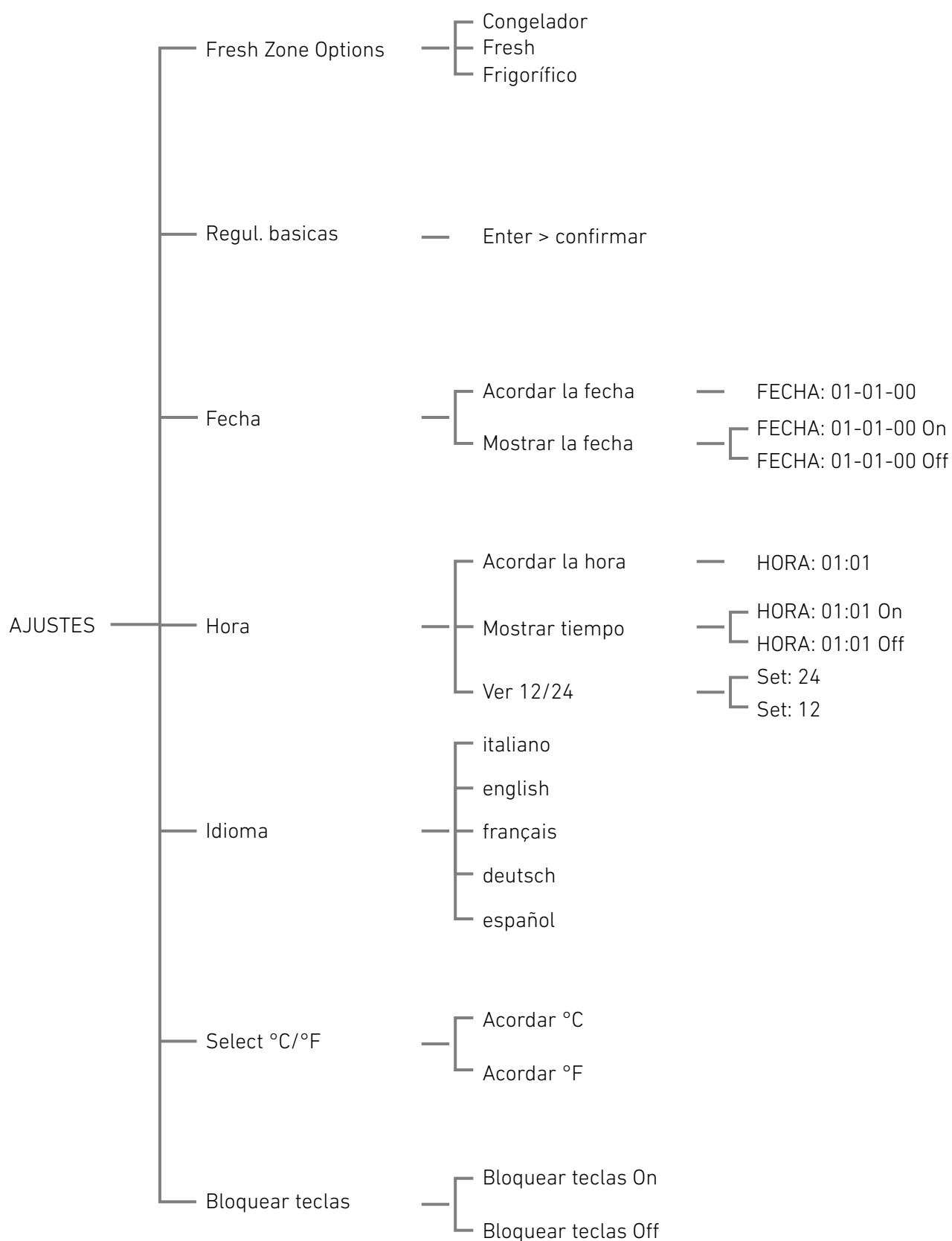
11.2 Avisos de anomalía que pueden aparecer en la pantalla

Mensaje en la pantalla	Descripción de anomalía
Corte corriente!	Corte de corriente prolongado el equipo se reinicia en automático e indica que las temperaturas registradas son más altas
Puerta fr. abierta	Puerta abierta el mensaje aparece cuando la puerta permanece abierta durante más de un minuto
Fresh Zone abierto	Cajón abierto el mensaje aparece cuando el cajón permanece abierto durante más de un minuto
Bodega dem. caliente	Compartimento Lower Cellar demasiado caliente ver la guía para resolver problemas
Bodega dem. fría	Compartimento Lower Cellar demasiado frío esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente
Ris. dem. caliente	Compartimento de la Top Cellar demasiado caliente ver la guía para resolver problemas
Ris. dem. fría	Compartimento de la Top Cellar demasiado frío esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente
Fr dem. caliente	Compartimento Fresh Zone (modalidad frigorífico) demasiado caliente ver la guía para resolver problemas
Fr dem. frío	Compartimento Fresh Zone (modalidad frigorífico) demasiado frío esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente
Fresh dem. caliente	Compartimento Fresh Zone (modalidad Fresh) demasiado caliente ver la guía para resolver problemas
Fresh dem. frío	Compartimento Fresh Zone (modalidad Fresh) demasiado frío esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente
Fresh Zone dem. caliente	Compartimento Fresh Zone (modalidad Congelador) demasiado caliente ver la guía para resolver problemas
Fresh Zone dem. frío	Compartimento Fresh Zone (modalidad Congelador) demasiado frío esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente
Código avería...	Código de avería contactar con el servicio de atención al cliente
Check condenser	Controlar condensador Cada 6 meses, la pantalla muestra el mensaje "Check Cond.". Limpiar el condensador y pulsar el botón Enter ✓ durante 5 s para resetear.

12.1 Funciones



12.2 Ajustes



FULGOR
MILANO

— SINCE 1949 —