



Built-in Columns Wine Cabinets

User manual

Cave à Vins

Mode d'emploi

Armario cava

Manual del usuario

REF18WCPIXL

REF18WCPIXR

REF18WCPRL

REF18WCPRR

REF24WCPIXL

REF24WCPIXR

REF24WCPRL

REF24WCPRR

1 IMPORTANT DIRECTIONS OF SAFETY AND THE ENVIRONMENT	4
1.1 For your safety.....	4
1.2 Important information when using the appliance.....	4
1.3 Caring for the environment.....	5
2 INSTALLATION	6
2.1 Installation.....	6
2.2 Connection to electrical power.....	6
3 BEFORE STARTING	7
3.1 Know your appliance.....	7
3.2 Main components.....	8
3.3 Electronic control.....	9
3.4 Main control panel.....	9
4 APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF	10
4.1 Turning the appliance on and off.....	10
4.2 How to adjust the temperature for different requirements.....	12
4.3 Information signals of warning messages on the display.....	13
4.4 Wine Cellar temperatures.....	14
5 FUNCTIONS AND SETTINGS	15
5.1 Functions.....	15
5.2 Settings.....	16
6 INTERNAL LAYOUT	22
6.1 Internal layout (positioning, adjustment, removal).....	22
7 LIGHTING	22
7.1 Interior lighting.....	22
8 WINE STORAGE	23
8.1 General directions.....	23
8.2 Conservation temperature.....	23
8.3 Time of conservation.....	24
8.4 Consumption temperature.....	25
8.5 Position of bottles.....	26
9 CARE AND CLEANING	26
9.1 Care and cleaning.....	26
9.2 Cleaning of the toe kick cover and condenser.....	27
9.3 Internal cleaning.....	28
10 TROUBLESHOOTING GUIDE	28
10.1 Troubleshooting guide.....	28
10.2 Malfunction indications appearing of the display.....	30
11 WARRANTY	31
11.1 Warranty.....	31

1. IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND THE ENVIRONMENT

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 intended 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.
- 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 turn off the breaker or remove the fuse that controls the socket that the appliance is connected to.
- The packaging material 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 Bertazzoni 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, service company or a similarly qualified person. Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.
- Repairs may be performed by the manufacturer,

service company or a similarly qualified person only.

- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove ground prong.
- Do not use an adapter.
- Do not use an extension cord.
- Disconnect power to all units before servicing.
- If the SUPPLY CORD is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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.


Warning

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- > Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- > Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- > Store raw meat and fish in suitable containers, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- > If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

Symbols used in the Guide:


Note

Recommendations for correct use of the appliance


Important

Directions for avoiding appliance damage


Warning

Indications for avoiding injury to people

1.3 Caring for the environment



- > Pay special attention to correct disposal procedure for all the packaging materials.
- > The appliance must not be disposed of with urban waste. Contact local waste disposal centers for on how to dispose of recyclable waste.
- > Prior to disposal, cut the power supply cord and make it impossible to close the door.
- > During disposal, avoid damage to the refrigeration circuit.
- > The appliance does not contain hazardous substances for the atmospheric ozone layer, neither in the refrigeration circuit nor in the insulation.

2. INSTALLATION

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 electrical power supply



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. BEFORE STARTING

3.1 Know your appliance

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

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

> our website

in the US <http://us.bertazzoni.com/care-service>

in Canada <https://ca.bertazzoni.com/more/support>

> or write us an e-mail at

aftersaleservice@bertazzoni.com



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.

Built-in wine cellars come with 2 years parts and labor warranty and 5 year parts and labor for sealed system only.

Before calling, please make sure to have the following information ready:

- Date of Purchase;
- Name of dealer where product was purchased.

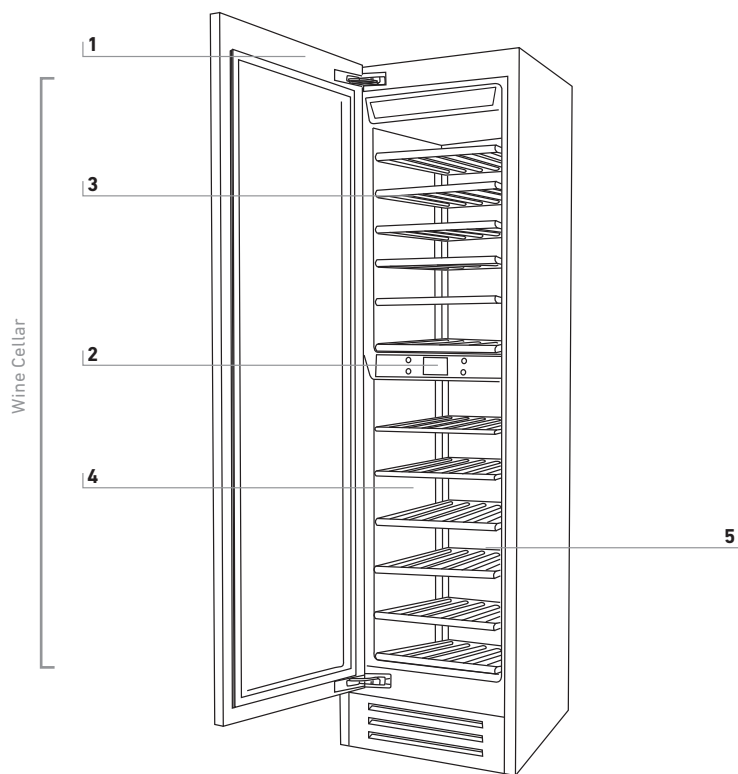


Position of the serial number inside the compartment.

 BERTAZZONI SPA VIA PALAZZINA, 8 - 42016 GUSTALLA (RE) - ITALY			
Fridge Gas Fill Charge	6.0 oz	MODEL	REF24WCPIXL
<i>Quantité de Gaz Réfrigérant</i>			Model .
Freezer Gas Fill Charge	oz	CODE	KS5990FW3U
<i>Quantité de Gaz Congélateur</i>			Code .
Total Absorbed Current	1.4 A	TECHNICAL CODE	HKBACAS1X..UA
<i>Courant Absorbé Totale</i>			Technical Code .
Voltage	115 V	SER.NO./N° SERIE	F20200101000006
<i>Tension</i>			Serial Number .
Frequency	60 Hz		
<i>Fréquence</i>			
Refrigerant Gas Type	R134a		
<i>Type de Gaz Réfrigérant</i>			
Defrost Heater	W		
<i>Chauffage de Dégivrage</i>			
Chemical name of blowing gas	HFO		
<i>Nom chimique du gaz soufflant</i>			
IP number			
<i>Adresse IP</i>			
Made in Italy			Features .
 ETL LISTED Conforms to UL 60335-1 and UL 60335-2-24 Certified to CSA C22.2#60335-1 CSA C22.2#60335-2-24			

3. BEFORE STARTING

3.2 main components



1 Structure in stainless steel with aluminium trim.

2 Interactive control panel.

3 Upper Compartment.

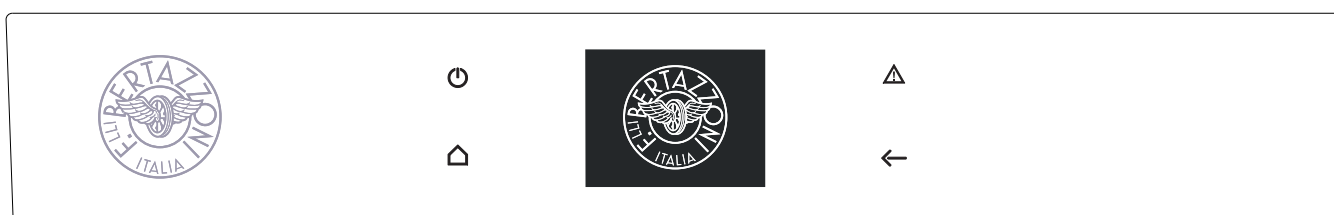
4 Sliding bottle shelves, mounted on wheels for easy extraction.

5 Lower compartment.

3.3 Electronic Control

The innovative electronic control system designed by Bertazzoni maintains constant temperature on the 2 temperature zones and visualizes it on the control panel display. It also allows user interaction making it possible to personalize settings of the various functions and to receive sound and/or visual messages should any malfunction occur in the appliance.

3.4 Main control panel



On / Off:

Touch the icon to turn the unit on or off.



Home

Touch the Home icon for going back to the main display screen.



Alarm

Touch the icon to view the alarm tone functions and to deactivate them.



Back

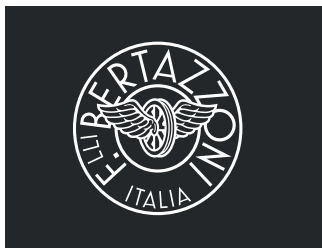
Touch the arrow icon for going back to the previous display screen.

4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF

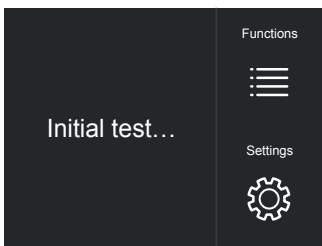
4.1 Turning the appliance on and off

First time starting the unit

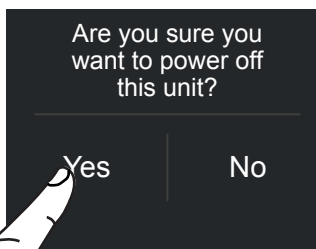
Touch the button . The display shows the following launch screens:



1) Bertazzoni Logo.



2) Initial test (last 3 minuts).



2) Touch the icon Yes to switch off.



3) Confirm shutdown by touching the Yes icon.

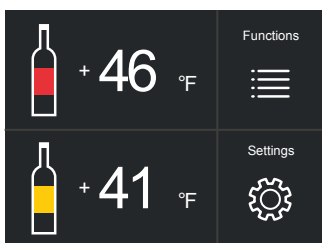


When the wine cellar is off there are no warning signs that prove that the wine cellar is plugged to a socket.

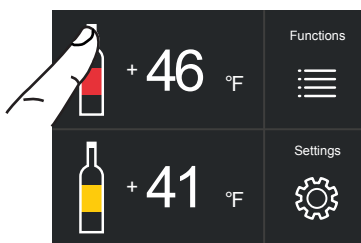
3) The display shows the main screen with the environment temperature measured from the wine cellar inside the compartments. Automatically the unit starts to cool down until reaching the set temperatures.

Switching off upper and lower compartments.

The upper compartment and the lower compartment, can be shutdown individually.

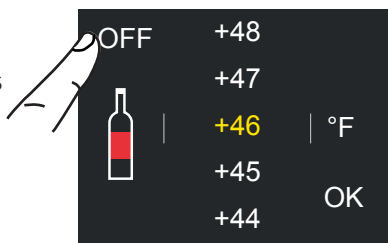


4) Home screen.
- upper compartment +46°F (+8°C)
- lower compartment +41°F (+5°C)



1) Home screen.

When the appliance is first switched on is recommended to wait at least 12 hours without opening the doors and before placing any bottles inside the unit. During such period deactivate any error message by pressing the Alarm button.

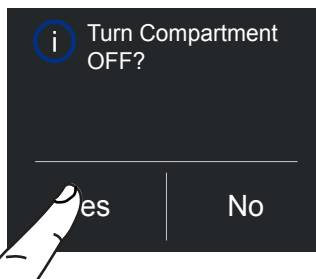


2) Touch the Off icon.

Shutdown.



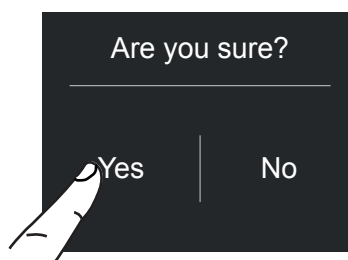
1) Touch the button  off.



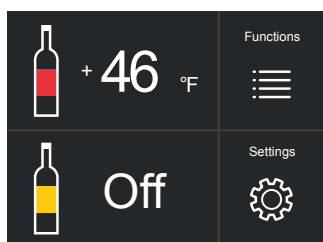
3) Touch the icon Yes to turn compartment off.



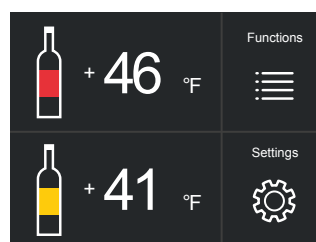
4) Touch the icon Yes for confirming the deactivation.



4) Touch the Yes icon for confirming.



5) On the home screen appears the icon  off, which indicates that the lower compartment is off.



5) Turn on again the lower compartment. Home screen will open up.

For turning off the upper compartment follow the same directions .

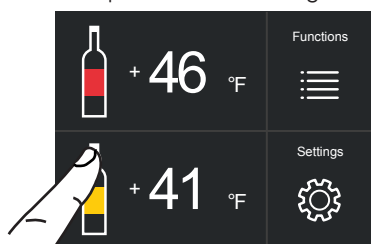
The same procedure is required if you want to restart the upper cellar compartment .

Turning the upper and lower compartments on again

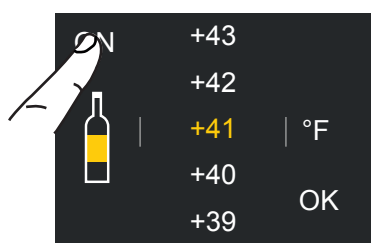
To turn the unit on again press the button, the display will turn on and the launch screen will appear again with the temperatures measured inside the wine cellar compartments. The wine cellar will start to cool down until reaching the set temperatures.

Restart the compartments.

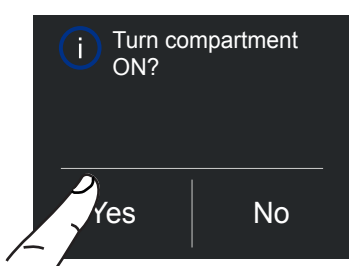
In case you wish to turn the upper and lower compartments on again.



1) Home screen. To turn on the lower compartment on again, touch the icon .



2) Touch the On icon.



3) Touch the Yes icon.

Switching off for long periods

During long absence periods it is recommended to switch off the wine cellar by pressing the Unit button  for three seconds and disconnecting the electrical plug or the breaker controlling the socket.

Completely empty the wine cellar, clean and dry it and leave the doors and drawers partially open to prevent unpleasant odors.



If at the first startup the Standby message does not appear, but another message appears, it means that the appliance has already started the cooling process.

During the first startup, it will not be possible to use the Menu to modify the factory settings until the preset temperature has been reached. During the first startup, it will not be possible to use the Menu to modify the factory settings until the preset temperature has been reached.

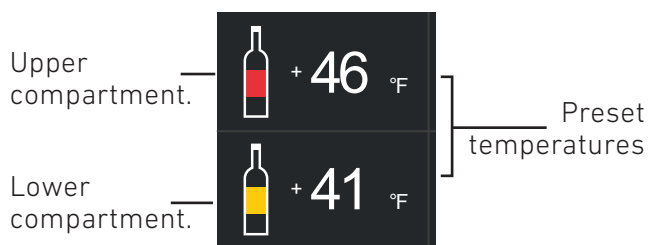
Each time the appliance is switched on it goes through a self-diagnosis procedure lasting three minutes before completely starting up.

4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF

4.2 How to adjust the temperature for different requirements.

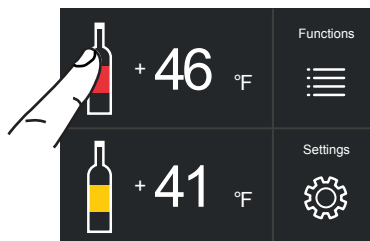
Each model has been carefully tested before leaving the factory and is adjusted in such a way to ensure high performance and low power consumption. Usually, it is not necessary to modify the settings.

Follow the following on screen steps to personalize the temperature settings:

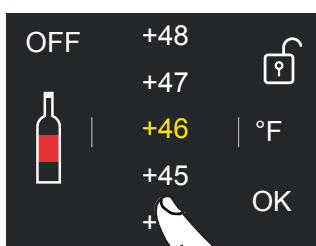


Modify the temperatures compartment

Example: How to modify the upper compartment temperature.

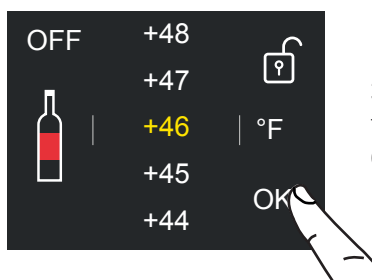


1) Home screen.
Touch icon of  upper compartment.



2) Scroll up/down to select the desired temperature.

Upper Compartment from +39°F to +64°F (from +4°C to +18°C).



3) Touch the icon Ok to confirm the desired temperature.



The temperature shown can vary slightly in respect to the set temperature following frequent openings of the doors or insertion of room temperature foods or large quantities of foods.
It might take between 6 to 12 hours to reach the selected temperature.

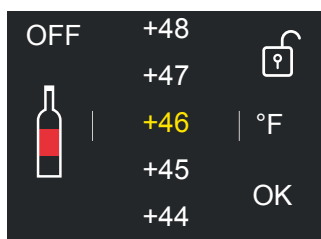
Padlock icon.

The padlock icon shows up when the temperatures are set up.

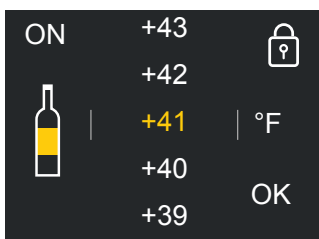
The padlock open/close shows that the compartment's temperatures can or can not be modified by the user.



Usually a yellow padlock will show open, in that case you can scroll up or down with a finger on the display, selecting the desired temperature and press OK to confirm.



Whereas a closed padlock will be seen if the user has activated a function that modifies the settings of the refrigerator and prevents the user from changing the temperature of the compartment.



If the icon function is touched and a specific function is set, the yellow padlock will be seen closed and it won't be possible to change the temperature of the compartments as long as the function won't be completed or if it is manually deactivated as long as the function is active.

4.3 Information signals of warning messages on the display.

An integrated control system will give information through messages you will see on the display. There is an alarm tone that occurs with some error messages which can be turned off by touching the alarm button  on the main control panel. You can find the list of the error messages at the end of this manual.



4. APPLIANCE SWITCHING ON AND OFF

4.4 Wine Cellar temperatures.

Most red wines are best stored a slightly warmer temperatures.



Red Wine.

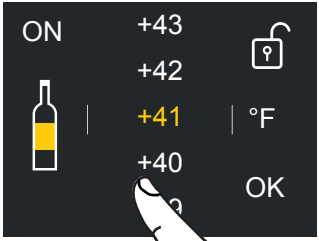
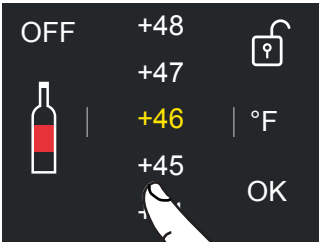
from +50°F to +64°F
(from +10°C to +18°C).



White Wine.

from +39°F to +48°F
(from +4°C to +9°C).

For example if a temperature higher than +48°F (+9°C) is set for white wine, the display will change icon from white wine to red wine.



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE

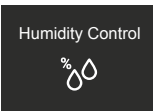


INFORMATION FOR USING THE DISPLAY.

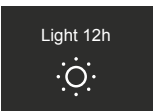
It is possible to personalize the operation of your unit in order to adapt it to the different ways you might want to use it.

5.1 Functions.

After touching the functions icon  on the home screen, the user will be shown the icons of the following available functions.



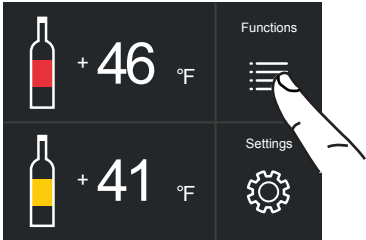
1) Humidity Control.



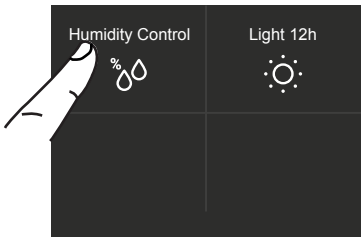
2) Light 12h.

1) Humidity Control.

This function enables to set the humidity of the upper and lower compartments. The default setting is set to "Medium".



A) Home screen. Touch the Functions icon.



B) Touch the Humidity Control icon.

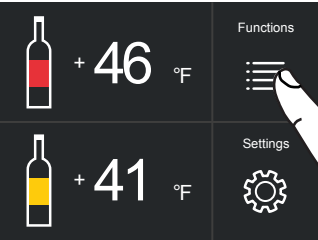


C) Scroll until setting the desired humidity and press Ok.

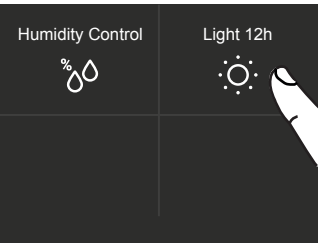
5. FUNCTIONS AND SETTINGS

2) Interior light for 12 h.

This function enables to set the timing of the interior light and it stays on 12 hours when the wine cellar door is closed, in order to see the inner part lighted up, through the glass.



A) Home screen. Touch the Functions icon.



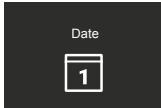
B) Touch the Light 12h icon.



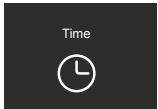
C) Push Yes if you want to activate Light 12h Mode.

5.2 Settings.

It is possible to personalize the settings of your wine cellar or adapting it to the different ways you might want to use it.



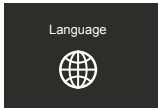
1) Date.



2) Time.



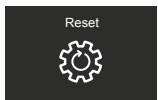
3) Celsius and Fahrenheit.



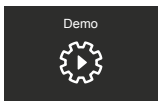
4) Language.



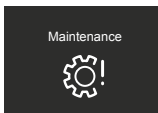
5) Sabbath.



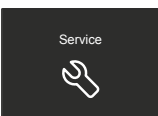
6) Reset.



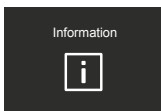
7) Demo Mode.



8) Maintenance.



9) Service.

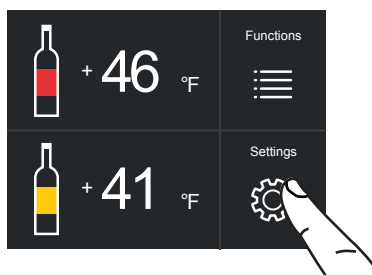


10) Information.

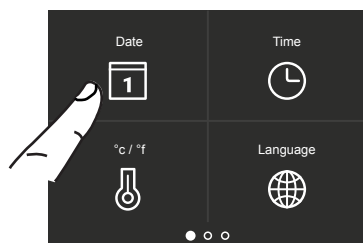
1) Date

The display will show the date in the format (day:month:year).

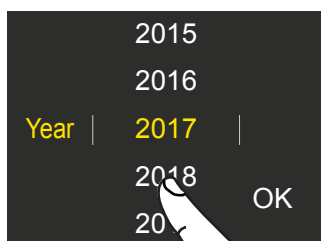
By touching the display you can modify the settings.



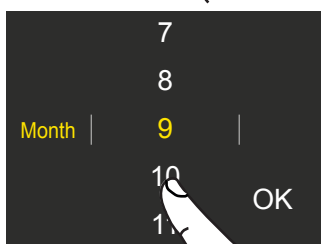
A) Home screen. Touch the Settings icon.



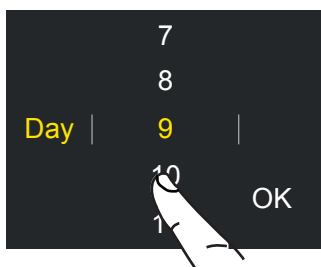
B) Touch the Date icon.



C) Scroll up or down until the desired year appears and press Ok.



D) Scroll up or down until the desired month appears and press Ok.

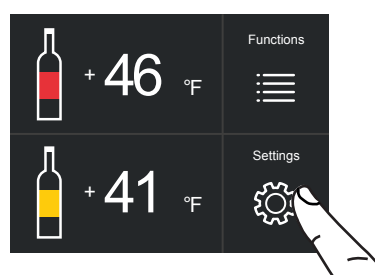


E) Scroll up or down until the desired date appears and press Ok.

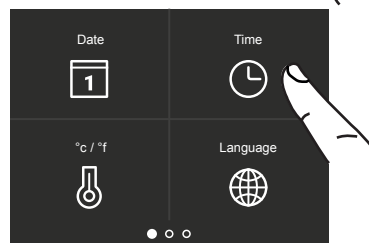
2) Time

The display shows the hours and minutes in the format hh:mm.

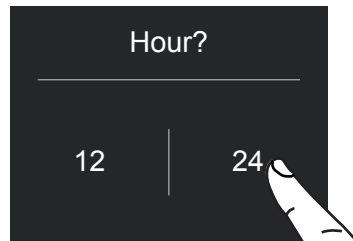
This function selects the display at 12 or 24 h.



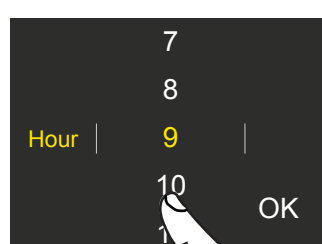
A) Home screen. Touch the Settings icon.



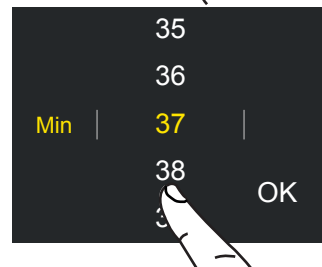
B) Touch the Time icon.



C) Touch the desired method which you want the time to display: 12 hour or 24 hours.



D) Scroll up / down to set the hour and then press ok.

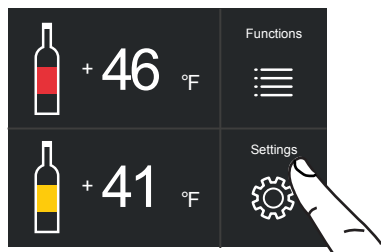


E) Scroll up / down to set the minutes and then press Ok.

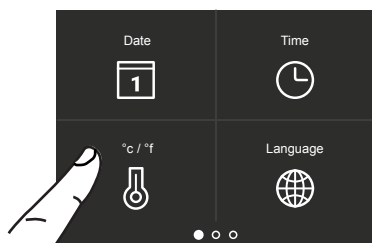
5. FUNCTIONS AND SETTINGS

3) SET °F/°C

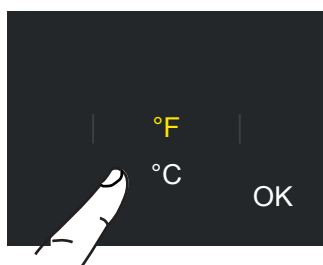
This function allows the temperature to be displayed in Centigrade or Fahrenheit. The factory setting is Centigrade.



A) Home screen. Touch the Settings icon.



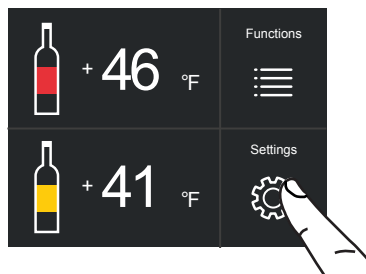
B) Touch the icon °F/°C.



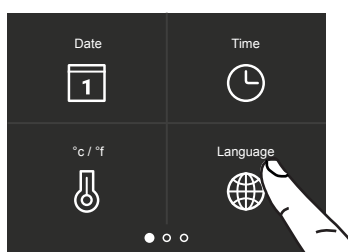
C) Scroll up / down to select either centigrade or fahrenheit degrees and press Ok.

4) Language

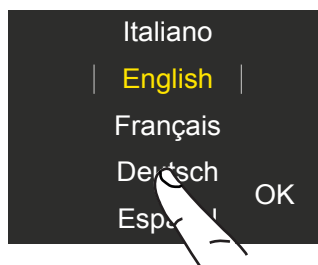
To set the language of the fridge, simply touch the settings button on the display.



A) Home screen. Touch the Settings icon.



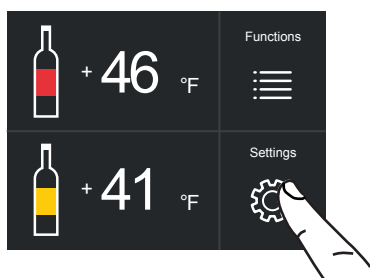
B) Touch the Language icon.



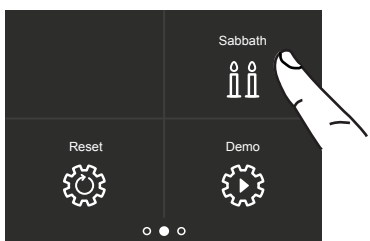
C) Scroll up / down to select the desired language and press Ok.

6) Sabbath Mode

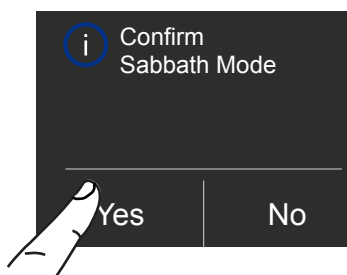
The function makes it possible to comply to certain religious observances requiring the operation of the appliance to not be affected by the opening or closing of the doors. The thermostatic control and inner lighting are deactivated.



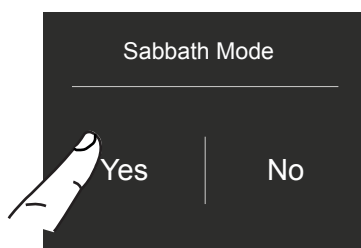
A) Home screen. Touch the Settings icon.



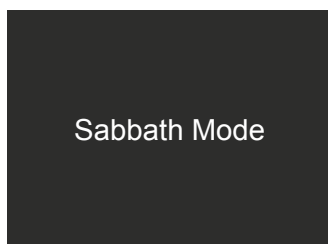
B) Scroll right once and touch the Sabbath icon.



C) Touch the Yes button to confirm the Sabbath Mode.



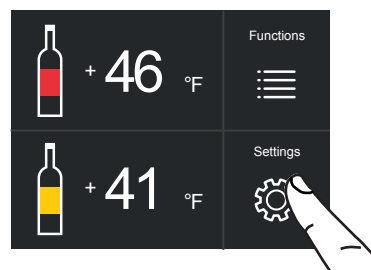
D) Touch the Yes button to activate the function.



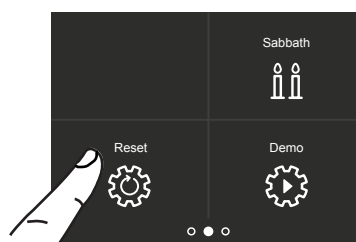
E) The wine cellar will work according to this configuration.

7) Reset

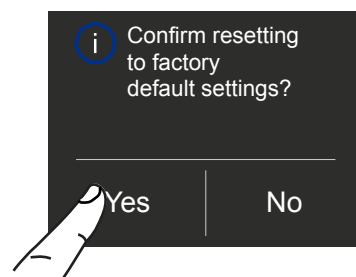
It gives the possibility to restore the base settings that were set in the factory, cancelling all the changes that has been made from there onward.



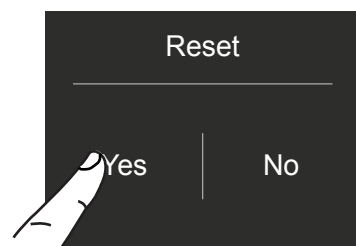
A) Home screen. Touch the Settings icon.



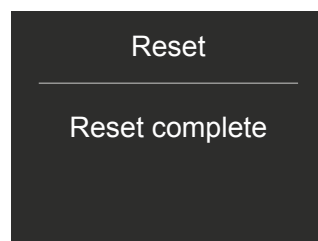
B) Scroll right once and touch the Reset icon.



C) Touch the Yes button to confirm the selection of the resetting of factory default settings.



D) Touch the Yes button.

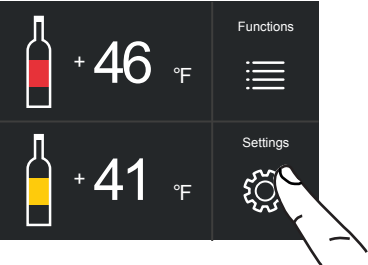


E) The reset has been performed. The wine cellar's factory settings have been restored.

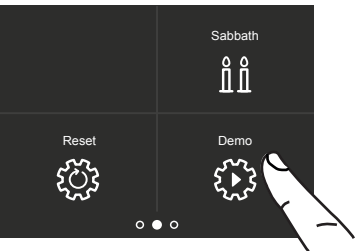
5. CUSTOMIZE FUNCTIONS AND SETTINGS.

8) Demo Mode

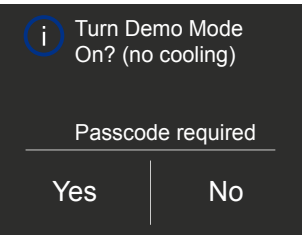
It is possible to simulate the functioning of the fridge, for showroom display or for trade shows.



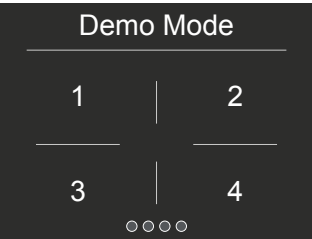
A) Home screen. Touch the Settings icon.



B) Scroll right once and touch Demo mode.

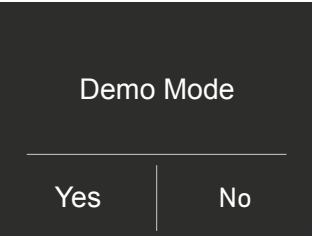


C) Touch Yes.



D) Insert the password for the activation.

Default password
1-2-3-4

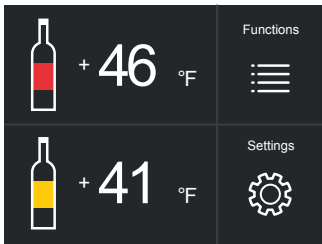


E) Push Yes or No button.

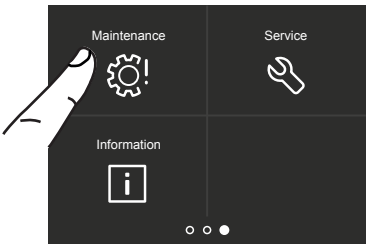
9) Maintenance (through alarm sign).

For the entire to function as designed, it is important to periodically clean the access toe-kick cover and the condenser. The default setting of the unit is "Warning disabled". Cleaning is recommended every 6 months. Audio and visual on display messages will serve as standard reminders. It is possible to disable the warning signal and see the time left before the next cleaning that has to be done.

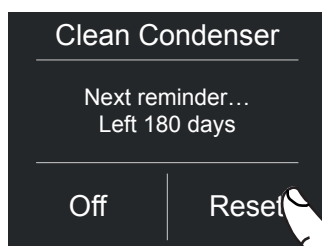
For details see following pages.



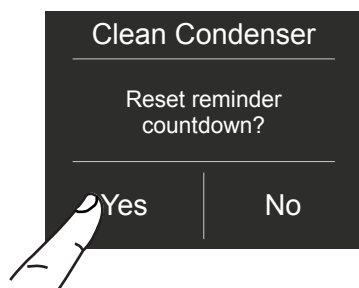
A) Home screen. Touch the Settings icon.



B) Scroll to the right twice and touch the Maintenance icon.



C) If you want to enable the warning, touch the icon reset.



D) To enable it, touch the Yes icon.

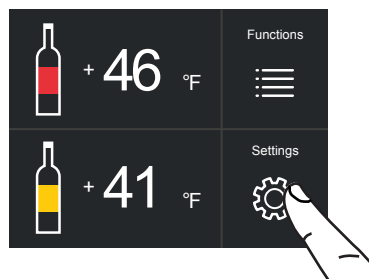
If you want to disable the reminder, at step C touch Off, then touch Yes.

10) Service

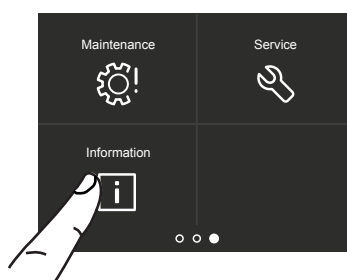
The service function  is reserved for the Bertazzoni assistance.

11) Info System

The Info System function shows the product data, for example the software code, serial number and the factory code of the of the wine cellar.



A) Home screen. Touch the Settings icon.



B) Touch the Information icon.

Sk Power	HW: 0504 SW: 0518
Sk User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

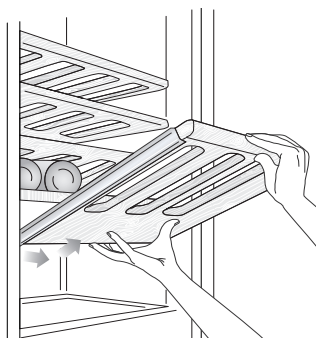
C) The display will show the data specific to the appliance.

6. INTERNAL LAYOUT

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 detach from the side rails and extract it.



7. LIGHTING

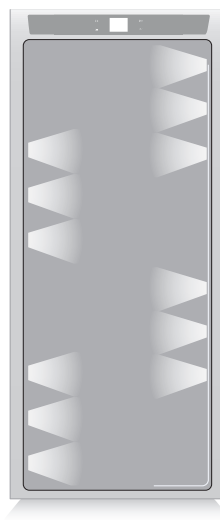
7.1 Interior lighting

To provide optimum interior lighting, LED strips illuminate both compartments from the top and sets of LED lights directly illuminate different areas of both zones.

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



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



8. WINE STORAGE

8.1 General directions

Wine can be stored for extended periods of time, especially under the following conditions:

- > Suitable temperature without significant mid to long term temperature changes over time
- > Controlled level of humidity
- > Protection from light
- > Absence of vibrations
- > Absence of odours
- > Bottle kept horizontal.

All of these conditions are fully met in the Bertazzoni Wine Cellar.

8.2 Conservation temperature

The space offered by the upper and lower compartments, allows conservation of your best wines at two different temperatures.

The two compartments are initially set to the following temperatures:

- > **Upper compartment**
+54°F (+12°C) - adjustable from +39°F to +64°F (from +4°C to +18°C)
- > **Lower compartment**
+50°F (+10°C) - adjustable from 39°F to 64°F (from +4°C to +18°C)

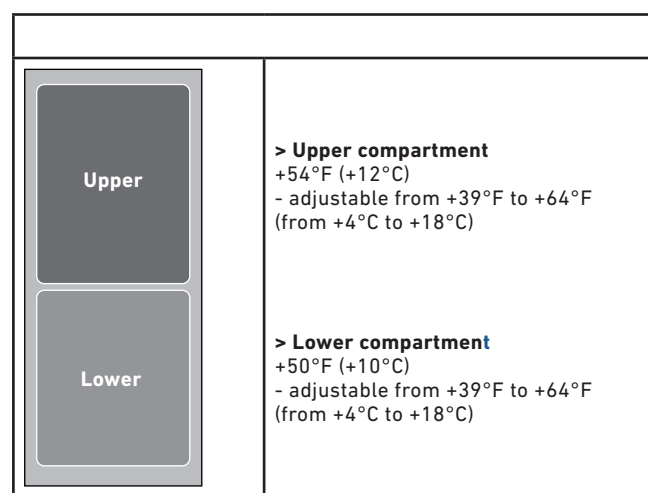
All the temperatures can be modified according to the characteristics of the wines and personal preferences. However, you should attempt to keep the temperature as constant as possible over time.

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 +39°F and +4°C) 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 upper 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 upper compartment is set below +54°F (+12°C) the lower compartment must not be set beyond +50°F (+10°C).



8. WINE STORAGE

8.3 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 +54° to +57° F	6 months
Sweet sparkling wines	from +46° to +50° F	1 year
Rosé	from +50° to +57° F	1 year
Semi-sparkling wines	from +50° to +54° F	1-2 year
Normal white wines	from +50° to +57° F	1-2 year
Light red wines	from +54° to +57° F	2 year
Dry sparkling wines	from +46° to +50° F	2 year
Classic sparkling wines	from +46° to +50° F	3-4 year
Barrique and Vigorous white	from +46° to +54° F	3-5 year
Normal red wines	from +57° to +61° F	3-5 year
Barrique and Vigorous red wines	from +57° to +64° F	7-10 year
Straw wines or Liqueurous wines	from +61° to +64° F	10-15 year

8.4 Consumption temperature

As a general rule, white wines should be served at a temperature between +50 and +54° F (+10 and +12° C) and red wines between +54 and +57° F (+12 and +14° C).

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 +50°F and +57°F (+10°C and +14°C). Young, fresh and aromatic wines can also be served at +50°F (+10°C), while less aromatic ones are served at +54°F (+12°C).

Temperatures between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C) 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 +50°F and +54°F (+10°C and +12°C), if young and fresh, and between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C) 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 +54 and +57° F (+12°C and +14°C).

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 +57 and +61° F (+14°C and +16°C), while more full-bodied ones that are more tannic may be served at up to +64°F (+18°C). Some wines that have aged for years in the bottle, still full-bodied and tannic, may be served at +64°F (+18°C) or even +68°F (+20°C).

Young red wines with little tannin and slightly structured may be enjoyable at lower temperatures, between +54 and +57° F (+12°C and +14°C).

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 +46°F (+8°C), whereas more tannic sparkling wines may be served at higher temperatures, up to +57°F (+14°C).

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

"Classic" sparkling wines are normally served at these temperatures, which may be as high as +54°F (+12°C) 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 +61 and +64° F (+16°C and +18°C), depending on personal tastes, to attenuate the sweet taste of straw wines, it can also be served at +50°F (+10°C).

8. WINE STORAGE

8.5 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.

Whether your collection holds fine bouteilles or petit bouteilles, they will be right at home in the Bertazzoni Wine Cellar.

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 been 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.

Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



9. CARE AND CLEANING

9.1 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.



Note

Carefully 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

Do not use chlorine-based detergents or cleaning agents.

9.2 Cleaning of the toe kick cover, filter and condenser.

The unit requires, for a correct operation, the cleaning of the toe kick cover, filter and condenser.

It is recommended to perform the following cleaning steps very 6 months. An audio and visual message on the display will serve as a reminder. It is possible to disable the warning signal and see the time left before the next cleaning has to be done.

Behind the frontal toe kick cover is the condenser. 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 toe kick cover can be removed to allow a more accurate cleaning of the filter.

On the maintenance settings,  after the installation of the unit and after it has been turned on, you can set the condenser cleaning warning.

In the case the warning sign is enabled, there will be an audible signal every 6 months, alerting that it is time to clean the condenser.

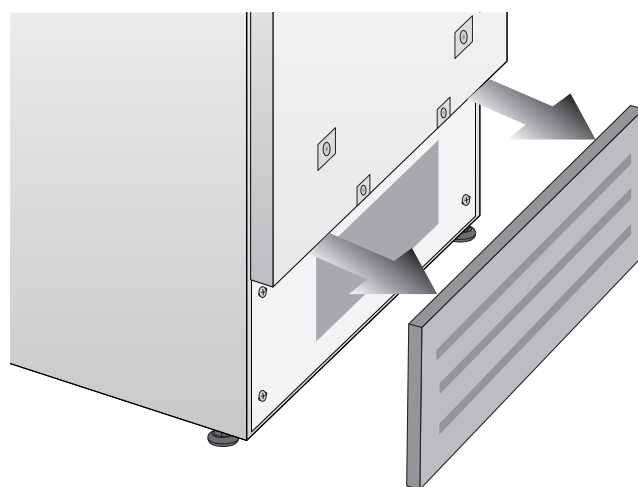
After cleaning it, touch the reset icon in order to reactivate the warning signal in 6 months.

If you do not want the cleaning signal alert for the condenser, touch the Off icon.

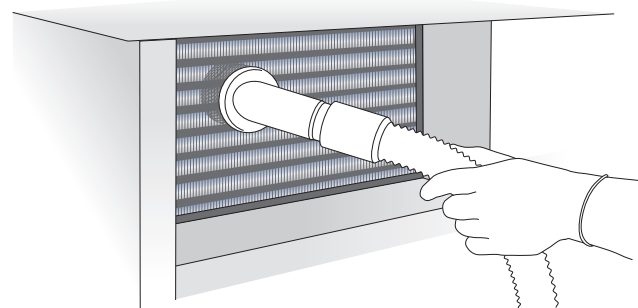
Lower condenser.

For cleaning the condenser follow the instructions:

- > 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.
- > Remove the removable grille under the door.



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



- > Restart the unit again, pressing on the unit button  for three second.



Warning

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

9. CARE AND CLEANING

9.3 Internal cleaning

Clean the internal and removable parts by washing them with a solution of lukewarm water and 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.

10. TROUBLESHOOTING GUIDE

10.1 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 completely closed.

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.

10. TROUBLESHOOTING GUIDE

10.2 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.
Upper or lower zone too warm	See the troubleshooting guide.
Upper or lower zone 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 may help you solve the problem.
Check condenser	Check Condenser Every 6 months the display shows the message "Check Cond", clean the condenser and follow the instructions above about how to clean the condenser.

- > In case of errors, touch the button Alarm  and the display will show the error message with its error number code.
- > The message will be shown for 3 seconds, then it will go back to the home screen.
- > For blocking the message on the screen, press on the display, the button info (). The message will be on the screen for 30 seconds, then it will go back to the home screen.
- > In the case there is more than one error message, the display will show in time sequence the different error messages.

11.1 Warranty

Please kindly register on our web site www.bertazzoni.com to validate your new product warranty and help us to assist you better in case of any inconvenience.

TWO YEAR LIMITED WARRANTY

The warranties provided by Bertazzoni SpA in this statement apply exclusively to Bertazzoni appliances and accessories sold as new products to the original owner by a Bertazzoni authorized distributor, retailer, dealer or service center and installed in the United States and Canada. The warranties provided in this statement are not transferable and have validity from the date of installation.

COVERAGE INFORMATION

Bertazzoni SpA will repair or replace any component part which fails or proves defective due to materials and/or workmanship within 2 years from the date of installation and under conditions of normal residential use. Repair or replacement will be free of charge, including labor at standard rates and shipping expenses. Repair service must be performed by a Bertazzoni Authorized Service Center during normal working hours.

FIVE YEAR PARTS AND LABOR WARRANTY FOR SEALED SYSTEM

After year 2 through year 5, Bertazzoni provides parts & labor coverage for sealed system interventions only.

COSMETIC WARRANTY

Bertazzoni will cover parts showing cosmetic defects in material and workmanship for a period of thirty (30) days from date of installation of the unit. This coverage will include scratches, stains, surface imperfections on stainless steel, paint and porcelain, with the exclusion of slight differences in color due to materials and painting/enamelling technologies.

Exclusions are labor costs, B stock items, out-of-box appliances and display units.

HOW TO OBTAIN SERVICE

To obtain warranty service please contact Bertazzoni Customer Service at the contact information below and make sure to provide model number, serial number and date of purchase. Failure to provide complete product data and homeowner contact information may result in delayed service.

in the US <http://us.bertazzoni.com/care-service>
in Canada <https://ca.bertazzoni.com/more/support>
Phone:

United States 866 905 0010 – Canada 800 361 0799

Save proof of original purchase or of original installation to establish warranty period. Copy of the product serial tag is affixed to the back cover of the instruction manual.

WHAT IS NOT COVERED

1. The product used in any commercial/business application.
 2. Repair service provided by other than a Bertazzoni authorized service agent.
 3. Damage or repair service to correct service provided by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
 4. Installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes.
 5. Defects or damage due to improper storage of the product.
 6. Defects or damage or missing parts on products sold out of the original factory packaging or from displays.
 7. Service calls or repairs to correct the installation of the product and/or related accessories.
 8. Service calls to connect, convert or otherwise repair the electrical wiring / gas line / water line to properly use the product.
 9. Service calls to provide instructions on the use of a Bertazzoni product.
 10. Repair service due to product usage in manner other than what is normal and customary for home use.
 11. Replacement of wear and tear parts
 12. Replacement of glasses and light bulbs if they are claimed to have failed later than 30 days after installation and in no case later than 4 months after date of purchase.
 13. Defects and damages arising from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation.
 14. Defects and damages arising from transportation of the product to the home of the owner.
 15. Defects and damage arising from external forces beyond the control of Bertazzoni SpA such as fire, flood, earthquakes and other acts of God.
- In case the product will be installed in a remote area, where certified trained technicians are not reasonably available, the customer will be responsible for the transportation costs for the**

11. WARRANTY

delivery of the product to the nearest authorized service center or for the displacement costs of a certified trained technician.

Bertazzoni does not assume any responsibility for incidental or consequential damages.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

1 INDICATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ	2
1.1 Consignes de sécurité et risque potentiel.....	2
1.2 Dans l'utilisation quotidienne.....	2
1.3 Respect de l'environnement.....	3
2 INSTALLATION	4
2.1 Installation.....	4
2.2 Branchement au réseau électrique.....	4
3 AVANT L'UTILISATION	5
3.1 Pour bien connaître l'appareil.....	5
3.2 Composants principaux.....	6
3.3 Contrôle électronique.....	7
3.4 Panneau de commande principal.....	7
4 MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL	8
4.1 Mise en marche et arrêt.....	8
4.2 Comment régler la température pour différentes exigences.....	10
4.3 Signaux d'information d'anomalies à l'écran.....	11
4.4 Températures de la cave à vins.....	12
5 PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS	13
5.1 Fonctions.....	13
5.2 Réglages.....	14
6 ÉQUIPEMENT INTERNE	20
6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait).....	20
7 ÉCLAIRAGE	20
7.1 Éclairage.....	20
8 CONSERVATION DES VINS	21
8.1 Indications générales.....	21
8.2 Température de conservation.....	21
8.3 Temps de conservation.....	22
8.4 Température de dégustation.....	23
8.5 Positionnement des bouteilles.....	24
9 ENTRETIEN ET NETTOYAGE	24
9.1 Entretien et Nettoyage.....	24
9.2 Nettoyage interne.....	25
9.3 Nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur.....	26
10 GUIDE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES	26
10.1 Guide des solutions aux problèmes.....	26
10.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran.....	28
11 GARANTIE	29
11.1 Garantie.....	29

1. INDICATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

1.1 Pour votre sécurité

- > 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 de Bertazzoni.
- > 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.
- > Brancher dans une prise avec mise à terre, à 3 broches.
- > Ne pas éliminer la mise à terre.
- > Ne pas utiliser un adaptateur.
- > Ne pas utiliser de rallonges électriques.
- > Couper l'alimentation de toutes les appareils avant toute intervention d'entretien.
- > Si le CÂBLE D'ALIMENTATION est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- > Il est recommandé de surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

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 cau-

ser 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.



Attention

Afin d'éviter toute contamination des aliments, veuillez suivre les instructions suivantes:

- > L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.
- > Nettoyez régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec les aliments et les systèmes de drainage accessibles.
- > Nettoyez les réservoirs d'eau si ils n'ont pas été utilisés depuis 48 h ; rincez le système d'alimentation en eau raccordé à une source d'eau, si l'eau n'a pas été aspirée depuis 5 jours.
- > Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur afin qu'ils n'entrent pas en contact avec ou s'égouttent sur les autres aliments.
- > Les compartiments deux étoiles pour aliments surgelés sont indiqués pour la conservation d'aliments pré-congelés, pour la conservation et la fabrication de glace et de glaçons.

> Les compartiments une, deux et trois étoiles ne sont pas indiqués pour la congélation d'aliments frais.

> Si le réfrigérateur reste vide pendant de longues périodes, veuillez l'éteindre, le dégivrer, le nettoyer, le sécher et laisser la porte ouverte pour éviter toute formation de moisissure à l'intérieur de l'appareil.

Symboles utilisés, dans le Guide:



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. INSTALLATION

2.1 Installation

Veillez 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 est doté d'une fiche de type Schuko de 16A et doit être branché au réseau électrique moyennant une prise Schuko correspondante. N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.



Important

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

3.1 Know your appliance

Congratulations pour avoir acheté votre nouveau appareil: 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:

- > visitez notre site
in USA <http://us.bertazzoni.com/care-service>
in Canada <https://ca.bertazzoni.com/more/support>
- > écrivez nous un mail
aftersaleservice@bertazzoni.com



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 et des éventuels messages qui apparaissent sur l'écran. Les caves à vins encastrables bénéficient d'une garantie de deux ans pour pièces et main-d'oeuvre et de cinq ans pour pièces et main-d'oeuvre du système scellé uniquement.

Avant d'appeler, prenez note des informations suivantes:

- date d'achat;
- nom du distributeur où le produit a été acheté.

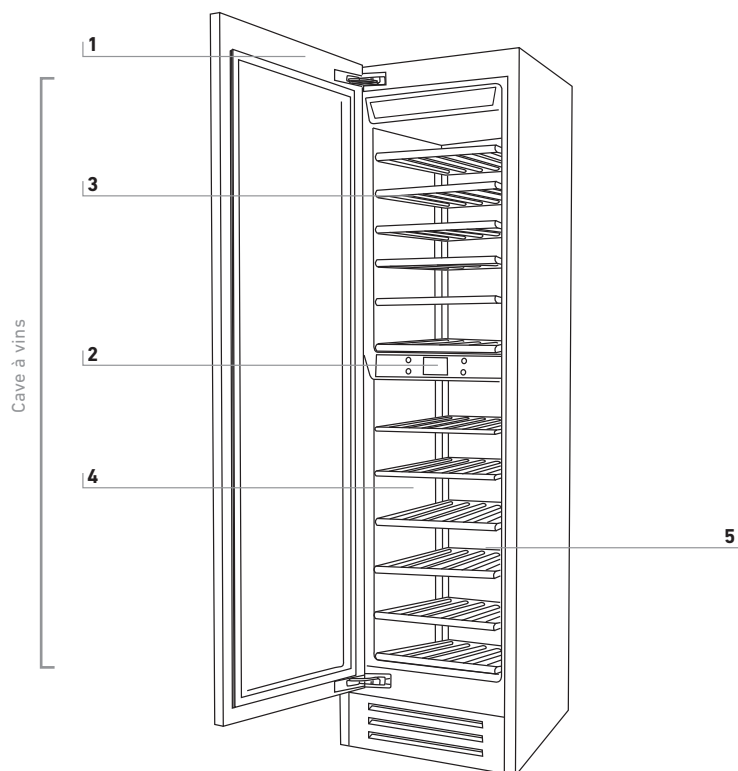


Position du numéro de série à l'intérieur du compartiment.

 BERTAZZONI SPA VIA PALAZZINA, 8 - 42016 GUSTALLA (RE) - ITALY			
Fridge Gas Fill Charge <i>Quantité de Gaz Réfrigérateur</i>	6.0 oz	MODEL REF24WCPIXL	Modèle .
Freezer Gas Fill Charge <i>Quantité de Gaz Congélateur</i>	oz	CODE KS5990FW3U	Code .
Total Absorbed Current <i>Courant Absorbée Totale</i>	1.4 A	TECHNICAL CODE HKBACAS1X..UA	Code Technique .
Voltage <i>Tension</i>	115 V	SER.NO./N° SERIE F20200101000006	Numéro de série .
Frequency <i>Frequence</i>	60 Hz		
Refrigerant Gas Type <i>Type de Gaz Réfrigérant</i>	R134a		
Defrost Heater <i>Chauffage de Dégivrage</i>	W		
Chemical name of blowing gas <i>Nom chimique du gaz soufflant</i>	HFO		
IP number <i>Adresse IP</i>			
Made in Italy		 ETL LISTED Conforms to UL 60335-1 and UL 60335-2-24 Certified to CSA C22.2#60335-1 CSA C22.2#60335-2-24 Intertek 3186660	Caractéristiques .

3. AVANT L'UTILISATION

3.2 Composants principaux



1) Structure en acier inox avec finitions en aluminium.

2) Panneau de commandes.

3) Compartiment supérieur.

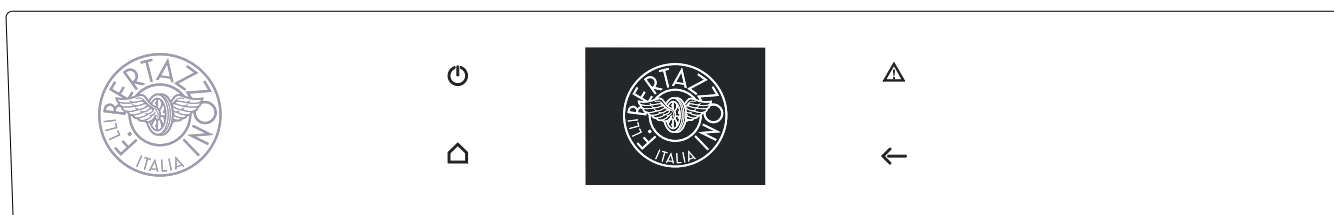
4) Étagères porte bouteilles coulissantes sur roulettes et facilement amovibles.

5) Compartiment inférieur.

3.3 Contrôle électronique

L'innovant système de contrôle électronique conçu par Bertazzoni maintient une température constante dans les trois compartiments et l'affiche sur l'écran du panneau de contrôle. Il assure également l'interaction de l'utilisateur permettant de personnaliser les configurations des différentes fonctions et de recevoir des messages sonores et/ou visuels en cas de dysfonctionnement de l'appareil.

3.4 Panneau de commande principal

**Marche/Arrêt**

Touchez l'icône pour allumer ou éteindre l'appareil.

**Page d'accueil**

Touchez l'icône « home » pour retourner à la page-écran principale.

**Alarme**

Touchez l'icône pour afficher les différentes fonctions des alarmes et pour les désactiver.

**Flèche arrière**

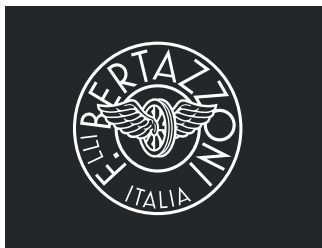
Touchez l'icône en flèche pour retourner à la page-écran précédente.

4. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

4.1 Mise en marche et arrêt

First time starting the unit

Touchez l'icône ☼. À l'écran s'affichent les pages-écrans de lancement suivantes:



1) Logo Bertazzoni.



2) Test initial (il dure environ 3 minutes).



2) Touchez l'icône Oui pour procéder.



3) Confirmez la mise hors tension en touchant l'icône Oui.

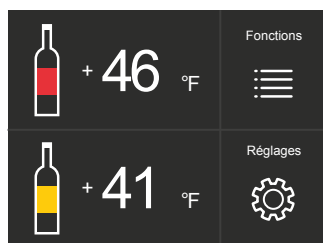


Quand la cave à vins est éteint, il n'y a aucun signal indiquant que l'appareil est branché dans une prise.

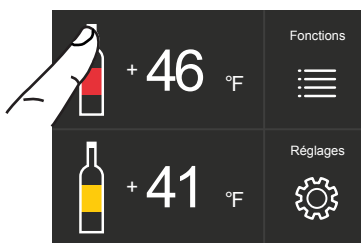
3) À l'écran s'affiche la page-écran principale avec la température mesurée par la cave à vins à l'intérieur des différents compartiments. L'appareil commence automatiquement à refroidir jusqu'à atteindre les températures prédéfinies.

Désactiver les compartiments supérieur et inférieur.

Les compartiments supérieur et inférieur peuvent être désactivés individuellement.

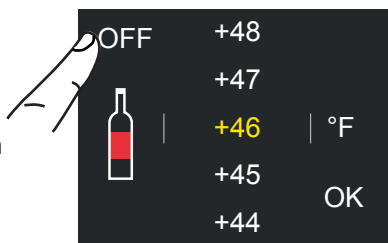


4) Page d'accueil - compartiment supérieur +46°F (+8°C)
- compartiment inférieur +41°F (+5°C)



1) Page d'accueil.

Lors de la première mise en marche de l'appareil il est recommandé d'attendre au moins 12 heures sans ouvrir les portes et avant d'y introduire des aliments. Pendant cette période il est conseillé de désactiver tout message d'erreur en pressant l'icône Alarme.

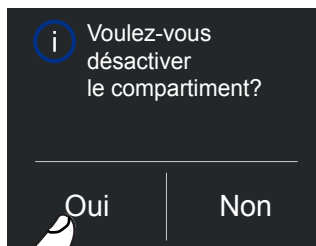


2) Touchez l'icône Off (arrêt).

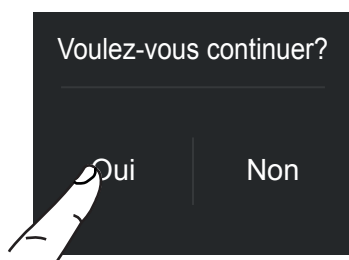
Mise hors tension.



1) Touchez l'icône ☼ Off (arrêt).



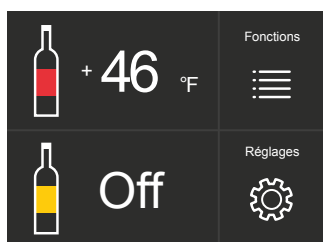
3) Touchez l'icône Oui pour désactiver le compartiment.



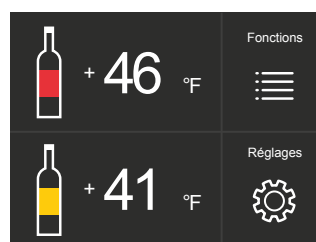
4) Touchez l'icône Oui pour confirmer la désactivation.



4) Touchez l'icône Oui pour confirmer.



5) Sur la page d'accueil s'affiche l'icône d'arrêt, indiquant que le compartiment inférieur est désactivé.



5) Le compartiment inférieur est à présent activé de nouveau. La page d'accueil s'affiche de nouveau.

Suivez la même procédure pour activer de nouveau le compartiment supérieur .

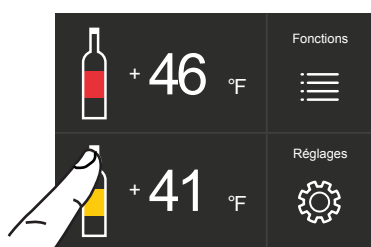
Suivez la même procédure pour activer de nouveau le compartiment supérieur .

Remettre en fonction les compartiments supérieur et inférieur.

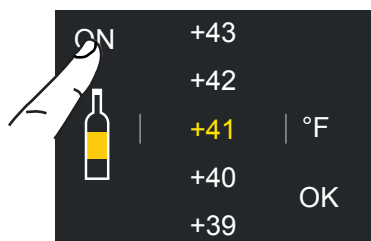
Pour remettre l'appareil en fonction, pressez l'icône et l'écran s'allume; l'écran de démarrage et la page d'accueil, avec la température mesurée à l'intérieur des compartiments de la cave à vins, s'affichent de nouveau. La cave à vins commence à refroidir jusqu'à atteindre les températures prédéfinies.

Activer de nouveau les compartiments.

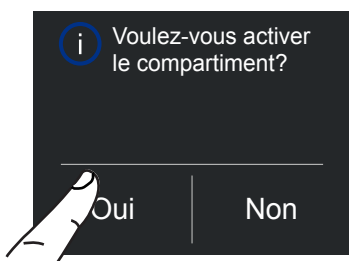
Si vous désirez activer de nouveau les compartiments supérieur et inférieur.



1) Page d'accueil. Par exemple, pour activer de nouveau le compartiment inférieur, touchez l'icône .



2) Touchez l'icône On (marche).



3) Touchez l'icône Oui.

Mise hors tension en cas d'arrêt prolongé

En cas de périodes d'absence prolongées il est recommandé de mettre hors tension le réfrigérateur en pressant l'icône ☺ de l'appareil pendant trois secondes et de débrancher la fiche électrique ou le disjoncteur qui contrôle la prise de courant.

Videz complètement la cave à vins, nettoyez-le et séchez-le et laissez les portes et les bacs partiellement ouverts afin d'éviter toute formation de mauvaises odeurs.



Si lors de la première mise en marche le message de Veille (Standby) ne s'affiche pas, mais apparaît un autre message, cela signifie que l'appareil a déjà commencé le processus de refroidissement. Pendant la première mise en marche, il ne sera pas possible d'utiliser le Menu pour modifier les configurations d'usine avant que soient atteintes les températures prédéfinies. Pendant la première mise en marche, il ne sera pas possible d'utiliser le Menu pour modifier les configurations d'usine avant que soient atteintes les températures prédéfinies.

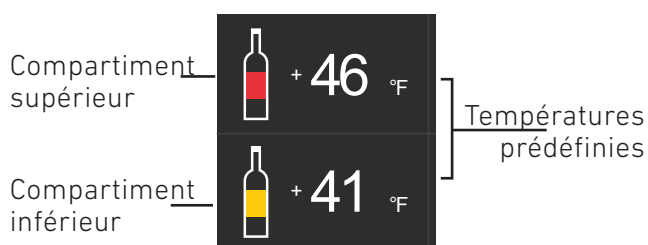
Chaque fois que l'appareil est actionné le système effectue une procédure d'autodiagnostic qui dure environ trois minutes avant sa mise en marche complète.

4. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

4.2 Comment régler la température pour différentes exigences.

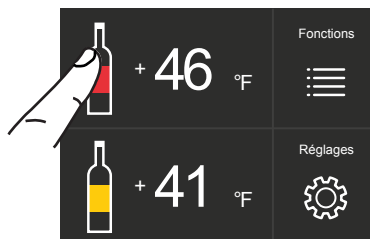
Chaque modèle a été soigneusement testé avant de quitter l'usine et réglé de manière à assurer des performances élevées et de faibles consommations. Généralement, il n'est pas nécessaire de modifier les réglages d'origine.

L'aspect de la page d'accueil pour les différents modèles est le suivant:



Modifier la température des compartiments

Exemple: Comment modifier la température du compartiment supérieur.

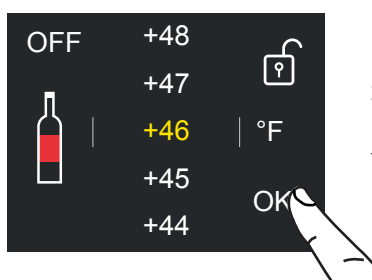


1) Page d'accueil. Touchez l'icône du compartiment supérieur.



2) Défilez vers le haut/bas pour sélectionner la température désirée.

Compartiment supérieur de +39°F à +64°F (de +4°C à +18°C).



3) Touchez l'icône ok pour confirmer la température désirée.

La température affichée peut varier légèrement par rapport à la température prédéfinie suite à des ouvertures fréquentes des portes ou à l'introduction d'aliments à la température ambiante ou de grandes quantités d'aliments. Pour atteindre la température sélectionnée, 6 à 12 heures sont nécessaires.

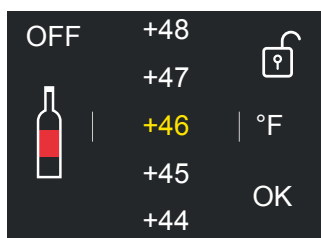
Icône Cadenas.

L'icône cadenas apparaît quand les températures sont définies.

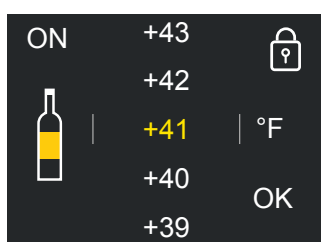
L'icône cadenas ouvert/fermé indique qu'il est possible ou impossible de modifier ultérieurement les températures des compartiments.



Généralement un cadenas jaune ouvert peut être affiché ouvert; dans ce cas il est possible de faire défiler l'écran vers le haut ou vers le bas avec un doigt, de sélectionner la température désirée et presser OK pour confirmer.



Alors qu'un cadenas fermé est affiché si l'utilisateur a activé quelques fonctions qui modifient les configurations du compartiments, par conséquent l'utilisateur dans cette condition ne sera plus en mesure de modifier la température des compartiments.



En cas de pression de l'icône fonction et d'activation d'une fonction spécifique (par exemple, vacances, shopping, etc.), le cadenas jaune apparaît fermé et il ne sera pas possible de modifier la température des compartiments tant que la fonction activée n'est pas terminée ou si elle est désactivée manuellement.

4.3 Signaux d'information d'anomalies à l'écran.

Un système de contrôle intégré fournit des informations à travers des messages textuels lumineux que vous pouvez voir affichés sur l'écran.

Le signal vocal accompagne certains des signaux d'anomalie et peut être désactivé en touchant l'icône d'alarme  sur le panneau de commande principal. Vous pouvez trouver la liste des signaux correspondant aux anomalies à la fin de ce manuel.



4. MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

4.4 Températures Cave à vin.

Pour une meilleure conservation les vins rouges ont besoin d'une température plus élevée.



Vins Rouges.

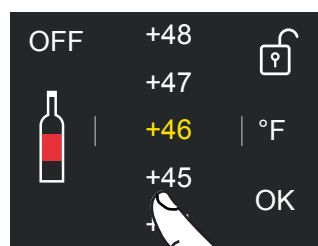
de +50°F à +64°F
(de +10°C à +18°C)



Vins Blancs.

de +39°F à +48°F
(de +4°C à +9°C)

Par exemple si vous réglez une température supérieure à +48°F (+9°C) pour des vins blancs, l'affichage change l'icône du vin blanc avec celle du vin rouge.



BOUTEILLE
Bourgogne



BOUTEILLE
Bordeaux

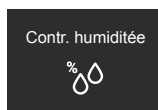


INFORMATIONS POUR L'UTILISATION DE L'ÉCRAN.

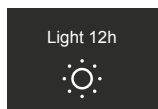
Vous pouvez personnaliser le fonctionnement de votre appareil afin de l'adapter aux différentes façons dans lesquelles vous désirez l'utiliser.

5.1 Fonctions.

Après avoir touché l'icône Fonction  sur la page d'accueil s'affichent les icônes des fonctions disponibles suivantes.



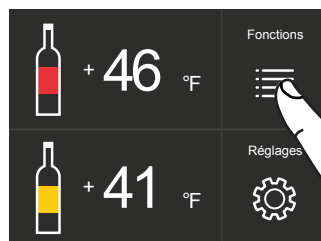
1) Contr. humidité.



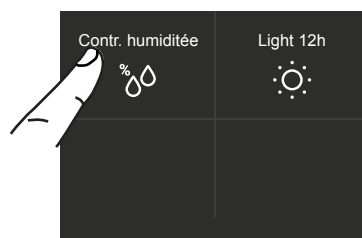
2) Lumière 12h.

1) Humidity Control.

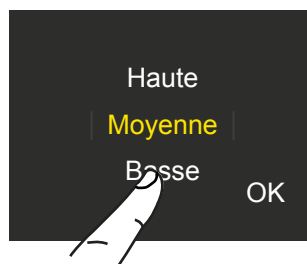
This function enables to set the humidity of the upper and lower compartments. The default setting is set to "Medium".



A) Page d'accueil. Touchez l'icône Fonctions.



B) Touchez l'icône Contr. humidité.

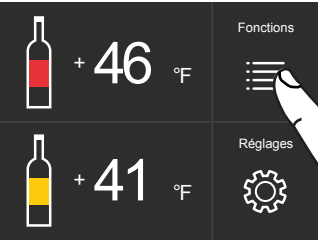


C) Défilez pour sélectionner l'humidité désirée et pressez ok.

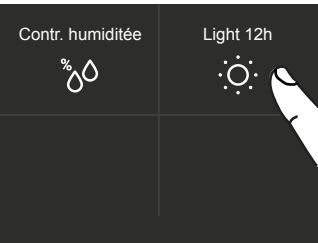
5. PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS

2) Lumière 12 h

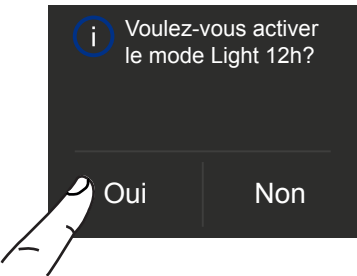
Cette fonction vous permet de configurer la durée de l'éclairage interne, qui peut rester allumé pour 1 à 12 h après la fermeture de la porte de la cave à vin, afin de voir l'intérieur éclairé, à travers la porte vitrée.



A) Page d'accueil. Touchez l'icône Fonctions.



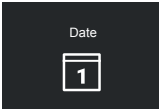
B) Touchez l'icône Lumière 12h.



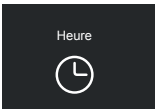
C) Poussez Oui si vous voulez activer le Mode d'éclairage de 12 h.

5.2 Réglages.

Vous pouvez personnaliser les configurations de votre cave à vins pour l'adapter aux différentes façons dans lesquelles vous désirez l'utiliser.



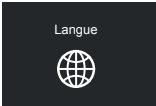
1) Date.



2) Heure.



3) Degrés Celsius ou Fahrenheit.



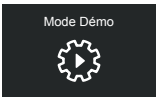
4) Langue.



5) Sabbath.



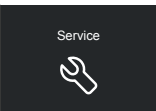
6) Réinitialiser.



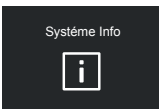
7) Mode Démo.



8) Entretien.



9) Service.

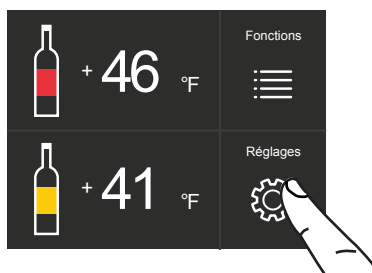


10) Système Info.

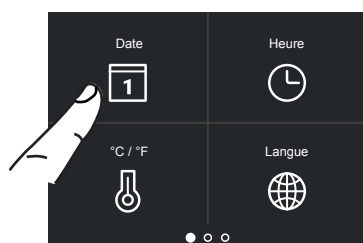
1) Date

Sur l'écran s'affiche la date dans le format (jour:mois:année).

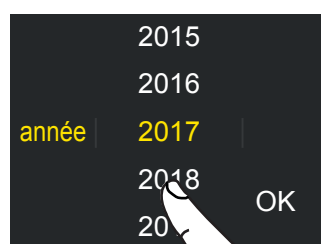
Vous pouvez modifier les configuration simplement en touchant l'écran.



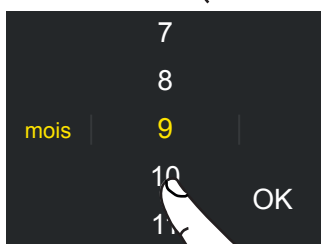
A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



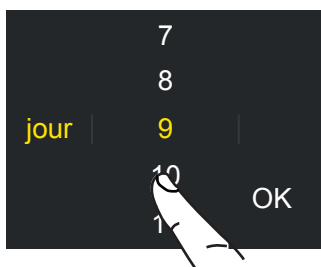
B) Touchez l'icône Date.



C) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner l'année désirée et ensuite pressez Ok.



D) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le mois désiré et ensuite pressez Ok.

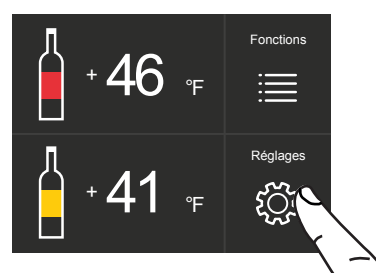


E) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le jour désiré et ensuite pressez Ok.

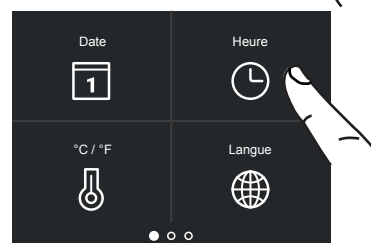
2) Heure

Sur l'écran s'affiche l'heure dans le format hh:mm.

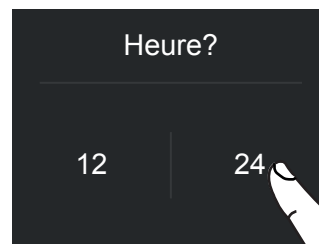
Cette fonction permet de sélectionner l'affichage sur 12 ou 24 h.



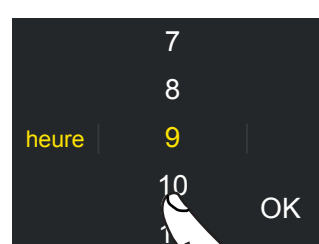
A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



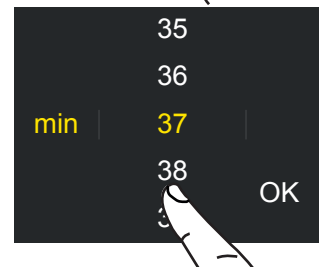
B) Touchez l'icône Heure.



C) Touchez l'écran comme vous le préférez pour choisir le format de l'heure: 12 ou 24 heures.



D) Défilez vers le haut / bas pour régler les heures et ensuite pressez Ok.

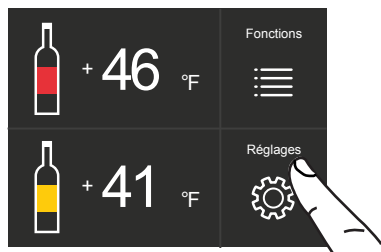


E) Défilez vers le haut / bas pour régler les minutes et ensuite pressez Ok.

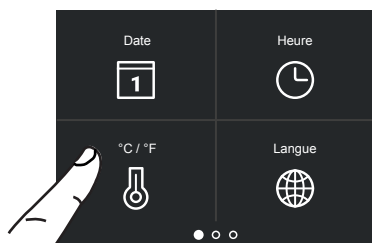
5. PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS

3) Configurer °F/°C

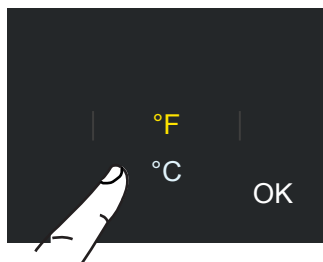
Cette fonction permet de choisir l'affichage de la température en degrés Centigrades ou Fahrenheit. Normalement, l'appareil est configuré pour l'affichage en degrés centigrades.



A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



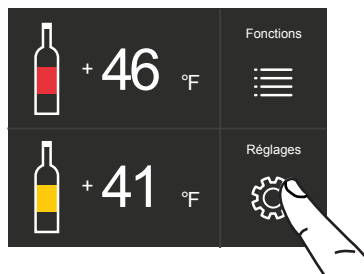
B) Touchez l'icône °F/°C.



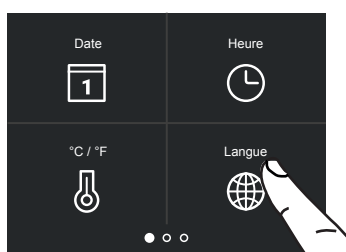
C) Défilez vers le haut / bas pour sélectionner soit degrés Centigrades soit Fahrenheit et pressez Ok.

4) Langue

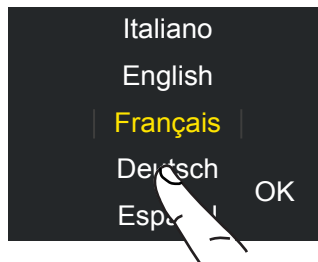
Pour choisir la langue des messages du réfrigérateur, touchez simplement la touche de configuration sur l'écran.



A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



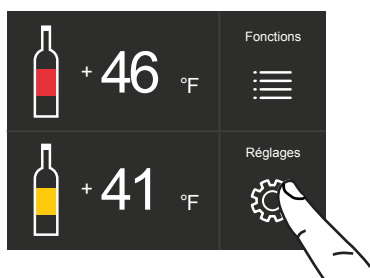
B) Touchez l'icône Langue.



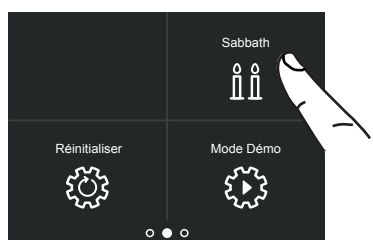
C) Défilez vers le haut / bas pour sélectionner la langue désirée et pressez Ok.

6) Mode Sabbath

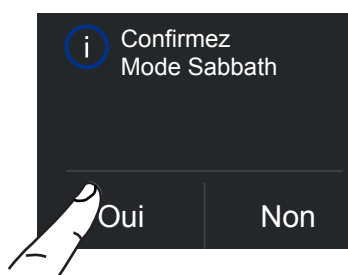
Cette fonction permet de respecter l'observance de certaines règles religieuses qui demandent que l'appareil ne soit pas affecté par l'ouverture ou la fermeture des portes (le contrôle thermostatique et l'éclairage intérieur sont désactivés).



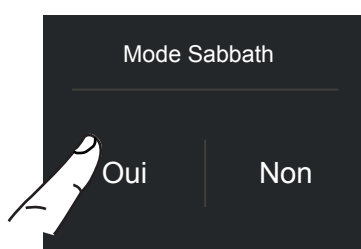
A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



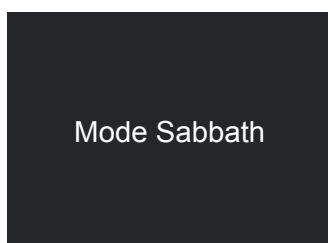
B) Défilez une fois à droite et touchez l'icône Sabbath.



C) Touchez l'icône Oui pour activer la fonction.



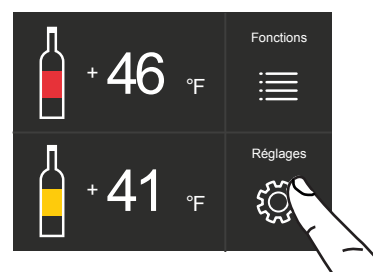
D) Touchez l'icône Oui pour activer la fonction.



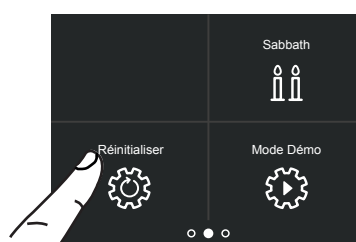
E) La cave à vins fonctionne à présent sur la base de cette configuration.

7) Rétablissement

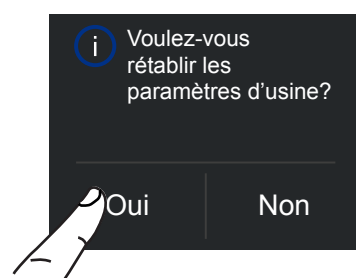
Cette fonction vous permet de rétablir les configurations de base définies en usine, en effaçant toutes les modifications apportées successivement.



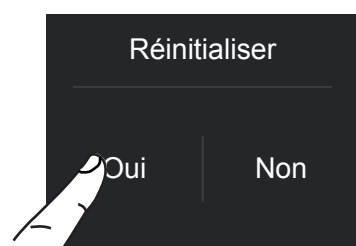
A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



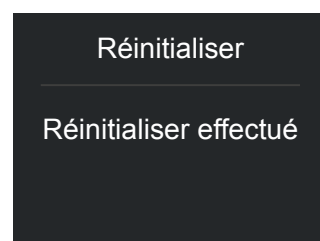
B) Défilez une fois à droite et touchez l'icône Réinitialiser.



C) Touchez l'icône Oui.



D) Touchez l'icône Oui.

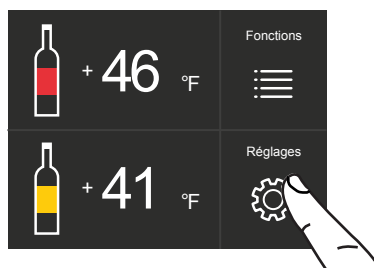


E) Le rétablissement a été effectué. Les configurations d'usine ont été restaurées.

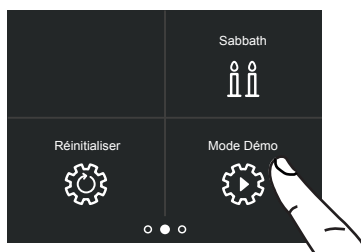
5. CUSTOMIZE FUNCTIONS AND SETTINGS.

8) Mode Démo

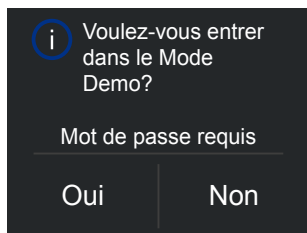
Vous pouvez simuler le fonctionnement du réfrigérateur, en cas d'exposition de l'appareil, dans des salons professionnels ou point de vente/magasins.



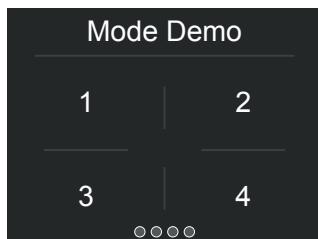
A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



B) Défilez une fois à droite et touchez l'icône Mode Démo.

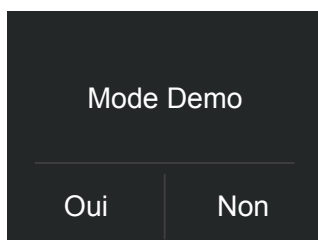


C) Touchez Oui.



D) Saisissez le mot de passe pour l'activation.

Mot de passe par défaut 1-2-3-4



E) Pressez l'icône Oui ou Non.

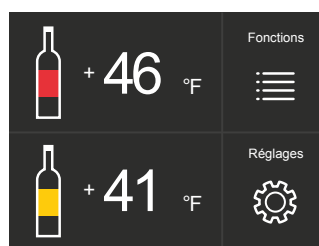
9) Entretien (à travers un signal d'alarme).

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur.

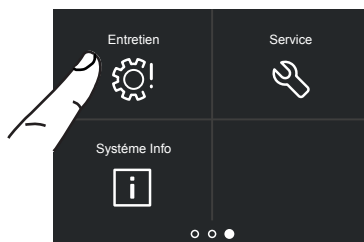
La configuration par défaut de l'appareil est « Avertissement désactivé ».

Le nettoyage périodique vous est rappelé tous les 6 mois par un signal sonore et visuel sur l'écran.

Il est possible de désactiver le signal d'avertissement et visualiser le temps restant avant le prochain nettoyage à effectuer. **Pour plus de détails voir les pages suivantes.**



A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



B) Défilez deux fois à droite et touchez l'icône Entretien.



C) Pour activer l'avertissement, touchez l'icône Réinitialiser.



D) Touchez l'icône Oui pour l'activer.

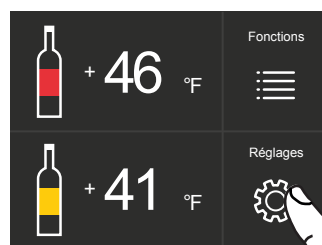
Si vous voulez désactiver l'avertissement, au point C touchez Off et après Oui.

10) Service

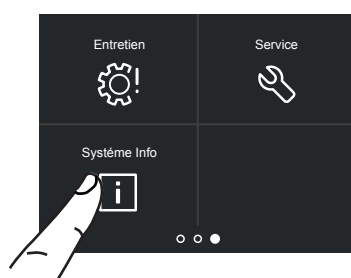
La fonction Service  est réservée au service SAV Bertazzoni.

11) Système Info

La fonction Système Info permet d'afficher les données des différents appareils, comme par exemple le code du logiciel, le numéro de série et les codes d'usine de la cave à vins.



A) Page d'accueil. Touchez l'icône Réglages.



B) Touchez l'icône Système Info.

Sk Power	HW: 0504 SW: 0518
Sk User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

C) Voici les données de l'appareil.

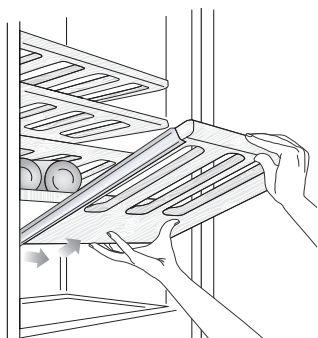
6. ÉQUIPEMENT INTERNE

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.



7. ÉCLAIRAGE

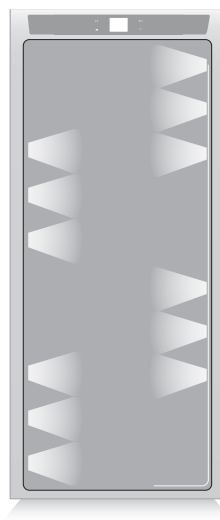
7.1 Éclairage

Afin de permettre une vision interne optimale est prévue un système à LED qui illumine directement les deux compartiments.

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



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



8.1 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 la cave à vins Bertazzoni.

8.2 Température de conservation

L'espace offert par les compartiments supérieur et inférieur permet la conservation à trois différentes températures des meilleurs vins.

Les deux compartiments sont initialement réglés selon les températures suivantes:

- > Compartiment supérieur
+54°F (+12°C) - réglable de +39°F à +64°F
(de +4°C à +18°C)
- > Compartiment inférieur
+50°F (+10°C) - réglable de +39°F à +64°F
(de +4°C à +18°C)

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 possible dans le temps.

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

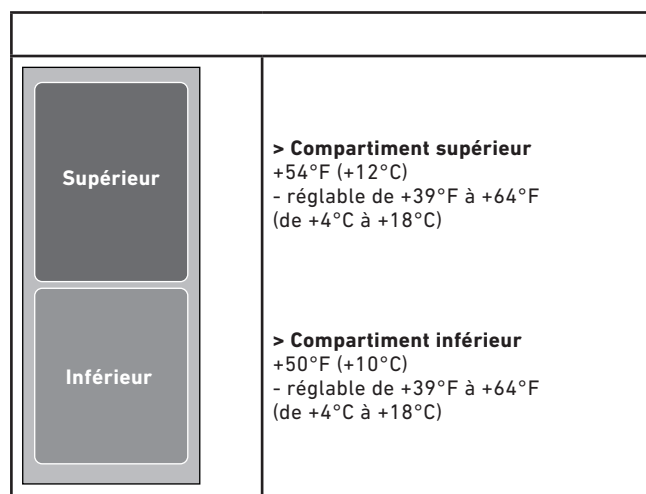
Il faut en outre éviter une température trop basse (en dessous de +39°F et +4°C) qui pourrait déterminer la formation de dépôts et endommager les qualités esthétiques du vin

Tous les compartiments offrent des conditions optimales et tiennent compte de toutes ces exigences.

Le compartiment supérieur, 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 supérieur est réglé en dessous de +54°F (+12°C), le vain inférieur ne doit pas être supérieure à +50°F (+10°C).



8. CONSERVATION DES VINS

8.3 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 +54° à +57° F	6 mois
Vins Mousseux doux	de +46° à +50° F	1 an
Vins Rosés	de +50° à +57° F	1 an
Vins Pétillants	de +50° à +54° F	1 - 2 ans
Vins Blancs normaux	de +50° à +57° F	1 - 2 ans
Vins Rouges légers	de +54° à +57° F	2 ans
Vins Mousseux Secs	de +46° à +50° F	2 ans
Vins Mousseux Classiques	de +46° à +50° F	3 - 4 ans
Vins Blancs Vigoureux ou en Barrique	de +46° à +54° F	3 - 5 ans
Vins Rouges normaux	de +57° à +61° F	3 - 5 ans
Vins Rouges Vigoureux ou en Barrique	de +57° à +64° F	7 - 10 ans
Vins de Paille ou Liqueux	de +61° à +64° F	10 - 15 ans

8.4 Température de dégustation

En général, on considère pour les blancs une température de service optimale comprise entre +50 et +54° F (+10 et +12° C) et pour les rouges entre +54 et +57° F (+12 et +14° C).

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 températures.

Il est préférable de servir ces vins entre +50°F (+10° C) et +57°F (+14°C). Les vins blancs jeunes, frais et aromatiques peuvent également être servis à +50°F (+10°C) tandis que ceux moins aromatiques à +54°F (+12°C).

Les températures comprises entre +54°F (+12°C) et +57°F (+14°C) 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 +50°F et +54°F (+10°C et +12°C), si jeunes et frais, et entre +54°F et +57°F (+12°C et 14°C), 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 +54° et +57° F (+12°C et +14°C).

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 +57° et +61° F (+14°C et +16°C), tandis que ceux avec du corps et riche en tannin peuvent être servis à +64°F (+18°C). Certains vins affinés pendant des années en bouteille, avec encore du corps et tanniques, peuvent être servis à +64°F (+18°C) voire même à +68°F (+20°C).

Les vins rouges jeunes peu tanniques et peu structurés sont par contre agréables à des températures plus basses, entre +54° et +57° F (+12°C et +14°C).

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

Même les mousseux classiques sont en général servis à ces températures, qui toutefois peuvent également arriver à +54°F (+12°C) 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 Liqueureux et de Paille

Ce type de vins peut être servi à des températures comprises entre +61°F et +64°F (+16°C et +18°C), toutefois, selon les goûts personnels, pour atténuer la saveur douce des vins de paille, ceci

peut être également servi à une température de +50°F (+10°C).

8. CONSERVATION DES VINS

8.5 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 la cave à vins Bertazzoni.

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.



9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

9.1 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.



Note

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.).

9.2 Nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur.

Le nettoyage périodique vous est rappelé tous les 6 mois par un signal sonore et visuel sur l'écran. Il est possible de désactiver le signal d'avertissement et visualiser le temps restant avant le prochain nettoyage à effectuer.

Le condenseur se trouve derrière la grille de ventilation frontale.

Pour le nettoyer utilisez un aspirateur muni d'une brosse douce, à la puissance maximale, en le passant le long des fentes d'aération. En cas de dépôts de poussière importants, vous pouvez déposer la grille de ventilation pour effectuer un nettoyage plus soigné du filtre.

Vous pouvez activer l'avertissement lié au nettoyage du condenseur, lors des réglages d'entretien  après l'installation de l'appareil et après sa mise sous tension.

Si vous activez le signal d'avertissement, un signal sonore est émis tous les 6 mois, pour vous rappeler qu'il est temps de nettoyer le condenseur.

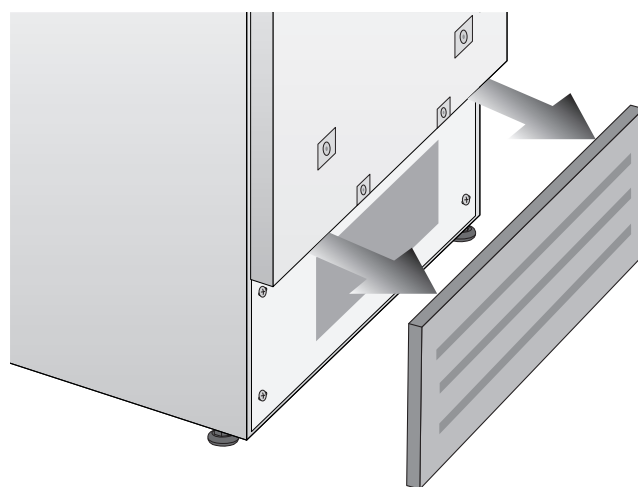
Après l'avoir nettoyé, touchez l'icône de rétablissement afin de réactiver le signal d'avertissement 6 mois après.

Si vous ne désirez plus pas avoir le signal d'avertissement pour le nettoyage du condenseur, touchez l'icône Off.

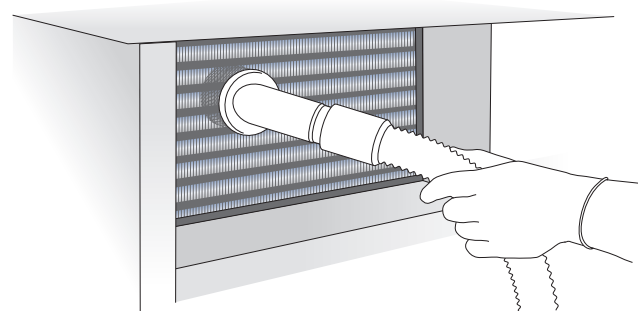
Condenseur inférieur.

Pour le nettoyage du condenseur suivez les instructions suivantes:

- > Éteignez l'appareil en pressant l'icône  de l'appareil sur le panneau de commande principal pendant environ 3 secondes.
- > Attendez environ 30 minutes, pour que le condenseur à ailettes puisse se refroidir et atteindre la température ambiante.
- > Déposez la grille amovible en dessous de la porte.



- > Nettoyez-la soigneusement de tout dépôt de poussière, comme illustré dans l'image, en prenant soin de ne pas l'endommager.



- > Remettez l'appareil en fonction, en pressant la l'icône  de l'appareil pendant trois seconde.



Avertissement

Les ailettes du condenseur sont tranchantes, il est donc recommandé d'utiliser une protection adéquate pour les mains et les bras afin de nettoyer le condenseur en toute sécurité.

9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

9.3 Nettoyage interne

Laver les parties internes et les parties amovibles 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.

10.1 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 de panne

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.

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.

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.

10. GUIDE DES SOLUTIONS AUX PROBLÈMES

10.2 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.
Unité Ouverte	Porte de la cave à vins ouverte Le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte.
Compartiment supérieur ou inférieur chaud	Compartiment trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Compartiment supérieur ou inférieur froid	Compartiment 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
Nettoyage condens.	Nettoyage condenseur À tous les six mois, l'écran affiche le message « Vérifiez Cond », nettoyer le condenseur et comme écrit dans le pages avant.

- En cas d'anomalies, touchez l'icône Alarme  et l'écran affichera le message relatif à l'anomalie avec le code d'erreur correspondant.
- Le message s'affiche pendant 3 secondes, ensuite l'écran retourne à la page d'accueil.
- Pour bloquer le message sur l'écran, pressez l'icône Info sur l'écran (). Le message reste affiché sur l'écran pendant 30 secondes, ensuite le système retourne à la page d'accueil.
- En cas de plusieurs messages d'erreur, à l'écran s'affiche les différents messages d'anomalie dans l'ordre temporel.

11.1 Garantie

Nous Vous prions de bien vouloir vous enregistrer sur notre site web www.bertazzoni.com pour valider votre garantie du nouveau produit et nous aider à Vous aider dans le cas de dommages.

GARANTIE LIMITEE DE DEUX ANS

Les garanties offertes par Bertazzoni SpA dans cette déclaration s'appliquent exclusivement aux appareils et composants Bertazzoni vendus comme neufs au propriétaire original par un distributeur, détaillant, concessionnaire ou centre de service autorisé et installés aux États-Unis et Canada. Les garanties fournies dans cette déclaration ne peuvent pas être transférées et sont valables à partir de la date d'installation.

INFORMATIONS SUR LA COUVERTURE

Bertazzoni SpA procédera à la réparation ou remplacera tout composant défectueux à cause des matériaux et/ou fabrication pendant 2 ans à compter de la date d'installation et dans les conditions normales d'utilisation dans le cadre familial. La réparation ou remplacement seront effectués à titre gratuit et incluront les frais de main-d'œuvre au tarif normal et les frais d'expédition. Les réparations doivent être effectuées par un Centre de Service Bertazzoni Autorisé pendant les heures de travail normales. Les défauts doivent être signalés dans les 30 jours qui suivent l'installation. Cette garantie ne couvre pas l'utilisation du produit dans le cadre commercial.

GARANTIE LIMITEE DE 5 ANS SEULEMENT POUR PIÈCES ET MAIN-D'OEUVRE DU SYSTÈME SCELLÉ UNIQUEMENT.

Après 2 ans jusqu'à la 5^{ème} année, Bertazzoni offre la couverture de pièces et main-d'œuvre du système scellé uniquement.

GARANTIE ESTHETIQUE

Bertazzoni SpA couvre les pièces présentant des défauts cosmétiques de matériaux et de fabrication pour une période de trente (30) jours à compter de la date d'installation de l'unité. Cette couverture inclut les rayures, les taches, les imperfections de surface sur l'acier inoxydable, de la peinture et de la porcelaine, à l'exclusion de légères différences de couleur dues à des matériaux et des technologies de peinture / émaillage.

Les coûts de main-d'œuvre, B stock, appareils out-of-box et les unités d'affichage sont exclus

Pour obtenir le service de garantie, veuillez contacter Bertazzoni Customer Service aux numéros indiqués ci-dessous et fournir le numéro du modèle, le numéro de série et la date d'achat.

in USA <http://us.bertazzoni.com/care-service>
in Canada <https://ca.bertazzoni.com/more/support>
Téléphone:
États Unis 866 905 0010 – Canada 800 361 0799

Il faut conserver la preuve d'achat ou l'origine de l'installation afin d'établir la période de garantie. Une copie du numéro de série sera collée derrière le manuel d'emploi.

CE QUI NE SERA PAS PRIS EN CHARGE

1. Le produit utilisé dans toute application commerciale/commerciale.
 2. Service de réparation fourni par un agent de service autorisé autre que Bertazzoni.
 3. N'importe quel dommage ou service de réparation nécessaire pour corriger un service effectué par un agence non autorisé et/ou par suite d'utilisation de pièces non autorisés.
 4. Installation non conforme aux codes électriques locaux ou aux codes de plomberie.
 5. Les défauts ou dommages dus à une mauvaise conservation du produit.
 6. Les défauts ou dommages et les pièces oubliées sur les produits vendus au dehors de l'emballage d'origine ou d'affichage.
 7. Les appels de service ou des réparations pour corriger l'installation du produit et / ou accessoires.
 8. Les appels de service pour se connecter, ou réparer le câblage électrique et / ou de gaz afin d'utiliser le produit d'une façon correcte.
 9. Les appels de service pour fournir des instructions sur l'utilisation d'un produit Bertazzoni.
 10. Service de réparation dû à une utilisation différente que celle standard et habituel à la maison.
 11. Remplacement des pièces d'usure
 12. Remplacement des verres et des ampoules si elles sont échouées au plus tard 30 jours après l'installation et en aucun cas plus tard 4 mois après la date d'achat
 13. Défauts et dommages résultant d'un accident, modification, mésusage, abus, mauvaise installation.
 14. Défauts et dommages résultant du transport du produit à la maison du propriétaire.
 15. Les défauts et les dommages résultant de forces externes qui échappent au contrôle de Bertazzoni SpA tels que les incendies, les inondations, les tremblements de terre et autres catastrophes naturelles.
- Au cas où le produit sera installé dans une zone, là où techniciens qualifiés certifiés ne sont pas raisonnablement disponibles, le client sera responsable des coûts de transport pour la livraison du**

11. GARANTIE

technicien qualifié certifié Bertazzoni exclut toute responsabilité pour les dommages accidentels ou indirects.

Certains pays n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accidentels ou indirects, la limitation indiquée plus haute peut donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous offre des droits spécifiques et vous pouvez bénéficier d'autres droits qui peuvent varier d'un Etat à l'autre et d'une province à l'autre.

1 INSTRUCCIONES IMPORTANTES REFERENTES A LA SEGURIDAD Y EL MEDIOAMBIENTE	2
1.1 Para su seguridad.....	2
1.2 Información importante al usar el aparato.....	2
1.3 Protección del medioambiente.....	3
2 INSTALACIÓN	4
2.1 Instalación.....	4
2.2 Conexión a la red eléctrica.....	4
3 ANTES DE PONER EN SERVICIO EL APARATO	5
3.1 Conozca su aparato.....	5
3.2 Componentes principales.....	6
3.3 Control electrónico.....	7
3.4 Panel de control principal.....	7
4 ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO	8
4.1 Encender y apagar el aparato.....	8
4.2 Cómo ajustar la temperatura para diferentes exigencias.....	10
4.3 Señales de información de anomalías en la pantalla.....	11
4.4 Temperaturas del armario cava.....	12
5 FUNCIONES Y AJUSTES	13
5.1 Funciones.....	13
5.2 Ajustes.....	14
6 EQUIPAMIENTO INTERNO	20
6.1 Disposición interna (colocación, ajuste, retirada).....	20
7 ILUMINACIÓN	20
7.1 Iluminación interior.....	20
8 CONSERVACIÓN DE LOS VINOS	21
8.1 Indicaciones generales.....	21
8.2 Temperatura de conservación.....	21
8.3 Tiempo de conservación.....	22
8.4 Temperatura de consumo.....	23
8.5 Posición de las botellas.....	24
9 CUIDADOS Y LIMPIEZA	24
9.1 Cuidados y limpieza.....	24
9.2 Limpieza de la rejilla de ventilación y del condensador.....	25
9.3 Limpieza interna.....	26
10 GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	26
10.1 Guía de solución de problemas.....	26
10.2 Mensajes de error mostrados en la pantalla.....	28
11 GARANTÍA	29
11.1 Garantía.....	29

1. INSTRUCCIONES IMPORTANTES REFERENTES A LA SEGURIDAD Y EL MEDIOAMBIENTE

1.1 Para su seguridad

- > Si este aparato sustituye a un aparato existente que debe ser retirado o eliminado, asegúrese de que no se convierta en una trampa peligrosa para los niños, con tal fin corte su cable de alimentación e impida que la puerta pueda cerrarse. Tenga las mismas precauciones al final de la vida útil del aparato nuevo.
- > Este aparato ha sido diseñado para refrigerar bebidas y alimentos y está destinado al uso doméstico.
- > El aparato debe instalarse siguiendo las instrucciones de la Guía de Instalación, **se debe tener especial cuidado en no obstruir las aberturas de ventilación del aparato y de las unidades incorporadas.**
- > El aparato tiene un sistema de iluminación concentrada con lámparas LED. No mire fijamente a estas lámparas cuando están encendidas para evitar posibles daños a la vista. Esta advertencia también figura en la etiqueta pegada en la parte interna de la puerta del refrigerador.
- > No utilice ningún tipo de equipo eléctrico dentro de los compartimentos de conservación de alimentos.
- > Cuando coloque los estantes, no ponga los dedos en sus guías de deslizamiento.
- > No coloque recipientes de líquidos inflamables cerca del aparato.
- > Antes de realizar operaciones de limpieza apague completamente el aparato y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Si no se llega fácilmente al enchufe, es una buena idea apagar el interruptor correspondiente o quitar el fusible que controla la toma de corriente a la que está enchufado el aparato.
- > El material de embalaje puede ser peligroso para los niños: no permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico, la película de plástico o la espuma de poliestireno.
- > Cualquier reparación debe ser realizada por un técnico cualificado del servicio de asistencia de Bertazzoni.
- > No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales menguadas o con falta de experiencia y conocimientos, a no ser que sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o después de recibir instrucciones precisas respecto al uso del aparato por parte de dicha persona. En presencia de niños, mantenga el aparato bajo control para evitar que jueguen con él.
- > No dañe los tubos del circuito del refrigerante del aparato.
- > No guarde en este aparato sustancias explosivas como bombonas de aerosol con un gas propelente

inflamable.

- > Si se dañara el cable de alimentación de este aparato, debe ser sustituido por el fabricante, la empresa de asistencia o una persona con una cualificación similar. Instalaciones y reparaciones inadecuadas pueden poner al usuario en considerable riesgo.
- > Las reparaciones solo pueden ser realizadas por el fabricante, la empresa de asistencia o una persona con una cualificación similar.
- > Enchufe el aparato a una toma de corriente de 3 polos con conexión a tierra.
- > No retire el polo de tierra.
- > No utilice un adaptador.
- > No utilice un cable alargador.
- > Antes de efectuar cualquier mantenimiento corte la corriente las unidades.
- > Si el CABLE DE ALIMENTACIÓN presenta daños, debe ser sustituido por el fabricante, si técnico de asistencia o por otra persona cualificada con vistas a evitar cualquier peligro.
- > En presencia de niños, es necesario vigilarlos para impedir que jueguen con el aparato.

1.2 Información importante al usar el aparato

- > Nunca utilice aparatos eléctricos dentro del aparato (por ejemplo, calentador, máquina de hielo eléctrica, etc.). ¡Peligro de explosión!
- > ¡Nunca desescarche o limpie el aparato con una limpiadora a vapor! El vapor puede penetrar en las partes eléctricas y causar un cortocircuito. ¡Riesgo de descarga eléctrica!
- > No utilice instrumentos puntiagudos ni con bordes afilados para quitar la escarcha o las capas de hielo. Podría dañar los tubos del refrigerante. La fuga de refrigerante puede causar lesiones oculares o incendiarse.
- > No ponga dentro del aparato productos que contengan gases propelentes inflamables (por ejemplo, bombonas de aerosol) ni sustancias explosivas. ¡Peligro de explosión!
- > No utilice la base, los cajones extraíbles ni la puerta, etc. del aparato como soporte ni como punto de apoyo.
- > Antes de limpiar el aparato, desenchufe el cable de alimentación o apague el interruptor correspondiente. No tire del cable de alimentación para desenchufarlo de la toma de corriente.
- > Conserve las bebidas con un alto grado alcohólico en un recipiente hermético y en posición vertical.
- > Mantenga las partes de plástico y la junta de la puerta libres de aceite y grasa. De lo contrario, las partes y la junta de la puerta se volverán porosas.
- > Nunca cubra ni obstruya los orificios de ventilación del aparato.



Advertencia

Para evitar que los alimentos puedan contaminarse ajústese a las siguientes instrucciones:

- > Dejar la puerta abierta durante largos períodos de tiempo puede causar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del electrodoméstico.
- > Limpie regularmente las superficies que pueden entrar en contacto con alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- > Guarde la carne cruda y el pescado en recipientes adecuados, de manera que no entren en contacto ni goteen sobre otros alimentos.
- > Si se deja el aparato vacío durante largos períodos, apáguelo, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar la proliferación de moho dentro del aparato.

Símbolos utilizados en esta Guía:



Nota

Recomendaciones para utilizar correctamente el aparato



Importante

Indicaciones para evitar dañar el aparato



Advertencia

Indicaciones para evitar lesiones personales

1.3 Protección del medioambiente



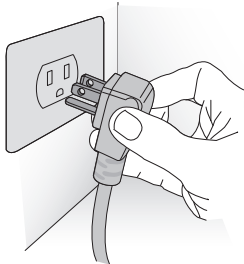
- > Preste especial atención a las modalidades correctas de eliminación de todos los materiales de embalaje.
- > El aparato no se debe eliminar como basura doméstica. Infórmese en los centros locales de eliminación de residuos para saber cómo deshacerse de los residuos reciclables.
- > Antes de eliminar el aparato, corte el cable de alimentación y haga imposible cerrar la puerta.
- > Durante la eliminación del aparato, evite dañar el circuito de refrigeración.
- > El aparato no contiene sustancias peligrosas para la capa de ozono atmosférico, ni en el circuito de refrigeración ni en el aislamiento.

2. INSTALACIÓN

2.1 Instalación

Asegúrese de que la instalación se realice correctamente, siguiendo todas las instrucciones de la guía de instalación específica que se proporciona con el aparato.

2.2 Conexión a la red eléctrica de alimentación



El aparato funciona a 115VCA, 60 Hz y está equipado con un cable de alimentación con una clavija de 3 polos con conexión a tierra, que debe enchufarse en una toma de corriente correspondiente de 3 polos (15 Amp) con conexión a tierra situada en la pared.



Importante

No utilice cables alargadores ni/o adaptadores múltiples para la conexión a la red eléctrica.

3. ANTES DE PONER EN SERVICIO EL APARATO

3.1 Conozca su aparato

Le felicitamos por haber comprado su nuevo aparato: a partir de ahora puede utilizar nuestro innovador sistema de conservación, que le permitirá conservar toda clase de bebidas de la mejor manera posible.

Este manual responderá a la mayoría de sus preguntas sobre las características del producto. Si necesita más información, sírvase consultar

> nuestro sitio web

en los Estados Unidos

<http://us.bertazzoni.com/care-service>

en Canadá

<https://ca.bertazzoni.com/more/support>

> o escribanos un correo electrónico dirigido a aftersaleservice@bertazzoni.com



Importante

Antes de llamar, tome nota del tipo de modelo y del número de serie que figuran en el certificado de garantía y en la placa de características, situada en la esquina inferior izquierda del aparato, detrás del cajón inferior.

El armario cava tiene 2 años de garantía para piezas y mano de obra, y 5 años para piezas y mano de obra en cuanto el sistema sellado solamente.

Antes de llamar, asegúrese de tener a mano la siguiente información:

- Fecha de compra;
- Nombre del distribuidor donde se compró el producto.

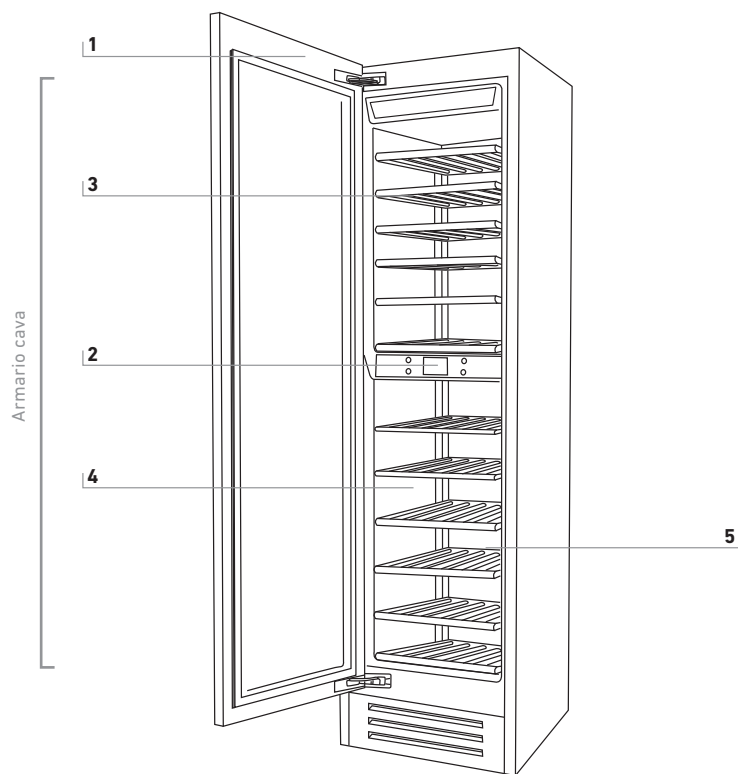


Posición del número de serie dentro del compartimento

 BERTAZZONI SPA VIA PALAZZINA, 8 - 42016 GUSTALLA (RE) - ITALY			
Fridge Gas Fill Charge	6.0 oz	MODEL	REF24WCPIXL
Quantité de Gaz Réfrigérant			
Freezer Gas Fill Charge	oz		
Quantité de Gaz Congélateur			
Total Absorbed Current	1.4 A	CODE	KS5990FW3U
Courant Absorbé Totale			
Voltage	115 V	TECHNICAL CODE	HKBACAS1X..UA
Tension			
Frequency	60 Hz		
Refrigerant Gas Type	R134a	SER.NO./N° SERIE	F20200101000006
Type de Gaz Réfrigérant			
Defrost Heater	W		
Chauffage de Dégivrage			
Chemical name of blowing gas	HFO		
Nom chimique du gaz soufflant			
IP number			
Adresse IP			
Made in Italy			
 ETL LISTED Conforms to UL 60335-1 and UL 60335-2-24 Certified to CSA C22.2#60335-1 CSA C22.2#60335-2-24 Intertek 3186660			
		Características	

3. ANTES DE PONER EN SERVICIO EL APARATO

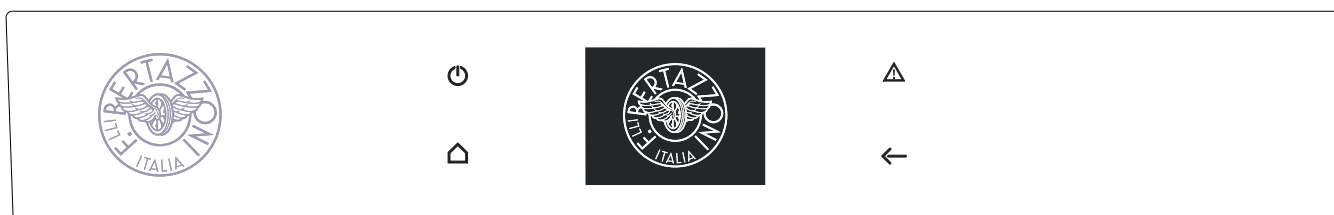
3.2 Componentes principales



3.3 Control electrónico

El innovador sistema de control electrónico diseñado por Bertazzoni mantiene la temperatura constante en las 2 zonas de temperatura y la muestra en la pantalla del panel de control. También permite la interacción con el usuario, lo que hace posible personalizar los ajustes de las diversas funciones y recibir mensajes sonoros y/o visuales en caso de que se produzca algún fallo de funcionamiento del aparato.

3.4 Panel de control principal



Encendido y Apagado

Pulse el icono para encender o apagar el aparato.



Página Home principal

Pulse el icono Home para volver a la página principal.



Alarma

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



Atrás

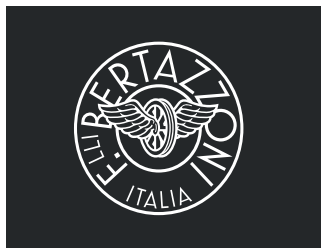
Pulse el icono flecha atrás para regresar a la página precedente.

4. PARA ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

4.1 Cómo encender y apagar el aparato

Primera puesta en marcha del aparato

Pulse el icono ☺. La pantalla muestra las siguientes páginas de lanzamiento:



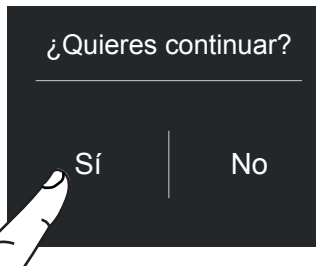
1) Logotipo Bertazzoni.



2) Prueba inicial (dura 3 minutos aproximadamente).



2) Pulse el icono Sí para apagar.



3) Confirme el apagado pulsando el icono Sí.

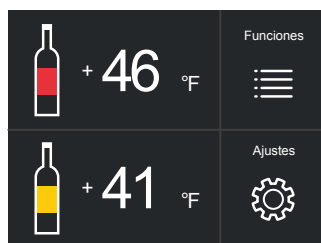


Cuando el armario cava está apagado no hay señales de advertencia que demuestren que está conectado a una toma de corriente.

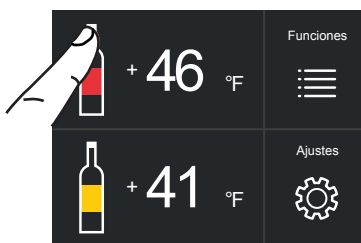
3) La pantalla muestra la página principal con la temperatura ambiente medida por el armario cava dentro de los diferentes compartimentos. Automáticamente el aparato empieza a enfriar hasta alcanzar las temperaturas establecidas.

Apagar los compartimentos superior e inferior.

El compartimento superior y el inferior se pueden apagar individualmente.

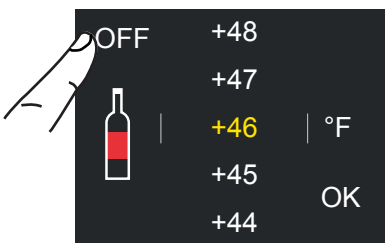


4) Página Home.
- compartimento superior +46°F (+8°C)
- compartimento inferior +41°F (+5°C)



1) Página Home.

Cuando se enciende el aparato por primera vez se recomienda esperar al menos 12 horas sin abrir las puertas y antes de colocar cualquier botella dentro del aparato. Durante dicho período, desactive cualquier mensaje de error pulsando el icono de Alarma.

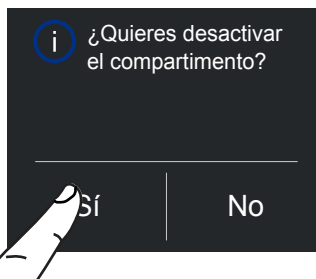


2) Pulse el icono Off.

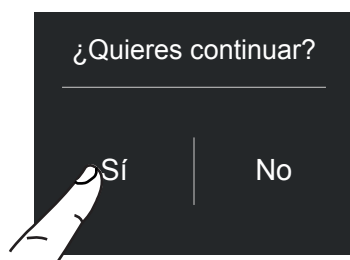
Apagado.



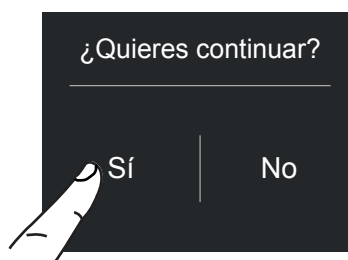
1) Pulse el icono ☺ off (Apagado).



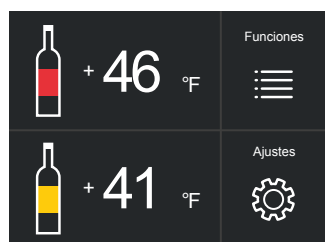
3) Pulse el icono Sí para apagar el compartimento.



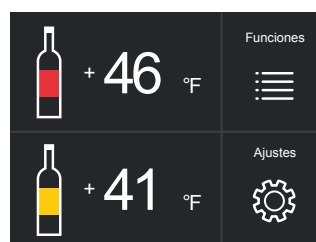
4) Pulse el icono Sí para confirmar la desactivación.



4) Pulse el icono Sí para confirmar.



5) En la página principal aparece el icono de apagado, que indica que el compartimento inferior está apagado.



5) Se activa de nuevo el compartimento inferior. Se abre la página principal.

Para apagar el compartimento superior realice los mismos pasos.

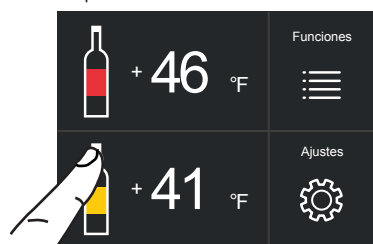
Para activar de nuevo el compartimento superior, el procedimiento es el mismo.

Encender de nuevo los compartimentos superior e inferior

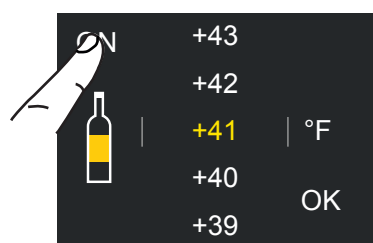
Para volver a encender el aparato, pulse el icono se encenderá la pantalla y volverá a aparecer la página de lanzamiento con las temperaturas medidas dentro de los compartimentos del armario cava. El armario cava empezará a enfriar hasta alcanzar las temperaturas establecidas.

Activar de nuevo los compartimentos

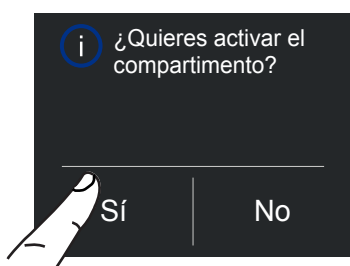
Si desea volver a encender los compartimentos superior e inferior.



1) Página Home. Para volver a encender el compartimento inferior, pulse el icono .



2) Pulse el icono On.



3) Pulse el icono Sí.

Apagado durante largos períodos

Durante los períodos de ausencia prolongada se recomienda apagar el armario cava pulsando el icono durante tres segundos y desenchufando la clavija del aparato de la toma de corriente o apagando el interruptor que controla la toma de corriente.

Vacíe completamente el armario cava, límpielo y séquelo, seguidamente deje las puertas y los cajones parcialmente abiertos para evitar que se formen olores desagradables.



Si al primer encendido del aparato no aparece el mensaje Standby, pero aparece otro mensaje, significa que el aparato ya ha iniciado el proceso de enfriamiento.

Durante la primera puesta en marcha, no será posible utilizar el Menú para modificar los ajustes de fábrica hasta que se haya alcanzado la temperatura preestablecida. Durante la primera puesta en marcha, no será posible utilizar el Menú para modificar los ajustes de fábrica hasta que se haya alcanzado la temperatura preestablecida.

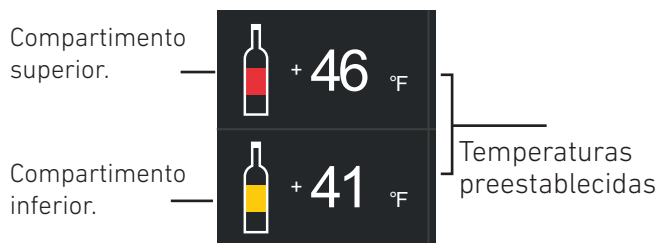
Cada vez que se enciende el aparato, se activa un procedimiento de autodiagnóstico que dura tres minutos antes de ponerse en marcha completamente.

4. PARA ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

4.2 Cómo ajustar la temperatura para diferentes exigencias.

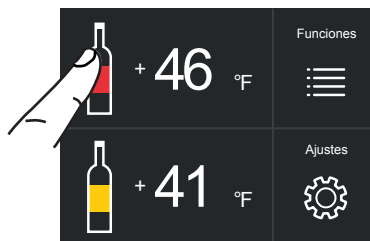
Cada modelo ha sido cuidadosamente probado antes de salir de la fábrica y está ajustado de tal manera que asegura un alto rendimiento y un bajo consumo de energía. Normalmente, no es necesario modificar los ajustes de fábrica.

Siga los siguientes pasos en pantalla para personalizar los ajustes de temperatura:



Cómo modificar las temperaturas del compartimento

Ejemplo: Cómo modificar la temperatura del compartimento superior.

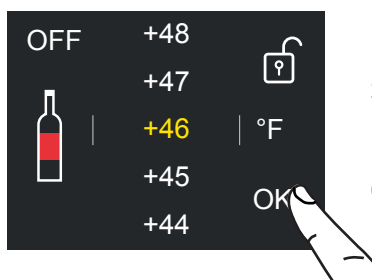


1) Página Home. Pulse el icono  del compartimento superior.



2) Recorra hacia arriba/abajo para seleccionar la temperatura deseada

Compartimento superior desde desde +39°F hasta +64°F (+4°C hasta +18°C).



3) Pulse el icono Ok para confirmar la temperatura deseada.



La temperatura mostrada puede variar ligeramente con respecto a la temperatura establecida como consecuencia de frecuentes aperturas de las puertas o la introducción de alimentos a temperatura ambiente o de grandes cantidades de alimentos.

Se puede tardar entre 6 y 12 horas para alcanzar la temperatura seleccionada.

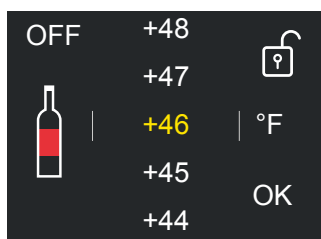
Icono del candado.

El icono del candado aparece cuando están establecidas las temperaturas.

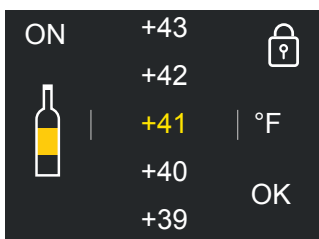
El candado abierto/cerrado muestra que las temperaturas del compartimento pueden o no ser modificadas por el usuario.



Normalmente se mostrará un candado amarillo abierto, en ese caso puede desplazarse hacia arriba o hacia abajo con un dedo en la pantalla, seleccione la temperatura deseada y pulse OK para confirmar.



En cambio, aparecerá un candado cerrado si el usuario ha activado una función que modifica los ajustes del refrigerador, por consiguiente en esta condición el usuario no podrá más modificar la temperatura del compartimento.



Si se toca el icono de función y se ajusta una función específica, el candado amarillo aparecerá cerrado y no será posible cambiar la temperatura de los compartimentos mientras no se complete la función o si se desactiva manualmente mientras la función esté activa.

4.3 Señales de información de anomalías en la pantalla.

Un sistema de control integrado proporciona información a través de mensajes que se mostrarán en la pantalla.

Algunos mensajes de error están acompañados de un sonido de alarma que se puede apagar pulsando el icono Alarma  en el panel de control principal. Al final de este manual se presenta la lista de los mensajes de error.



4. PARA ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

4.4 Temperaturas del armario cava.

La mayoría de los vinos tintos se conservan mejor a temperaturas ligeramente más altas.



Vino tinto.

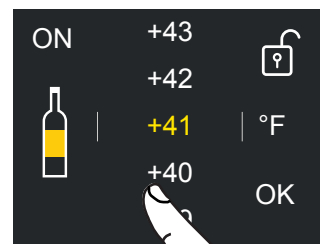
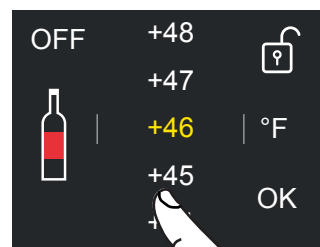
desde +50°F hasta +64°F
(desde +10°C hasta +18°C).



Vino blanco.

desde +39°F hasta +48°F
(desde +4°C hasta +9°C).

Por ejemplo, si se establece una temperatura superior a +48°F (+9°C) para el vino blanco, la pantalla cambiará el icono de vino blanco a vino tinto.



Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



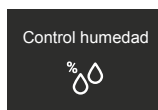
5. FUNCIONES Y AJUSTES

INFORMACIÓN PARA USAR LA PANTALLA.

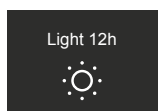
Es posible personalizar el funcionamiento de su aparato para adaptarlo a las diferentes formas en que se puede utilizar.

5.1 Funciones

Después de tocar el icono de funciones  en la página principal, se mostrarán los iconos de las siguientes funciones disponibles.



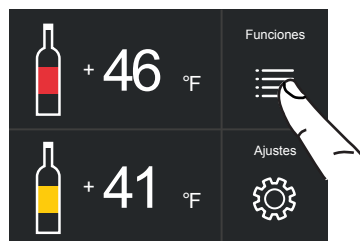
1) Control de humedad.



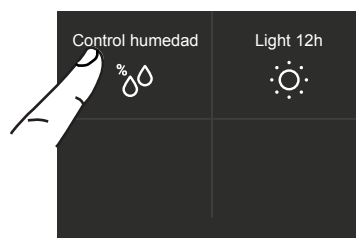
2) Luz 12h.

1) Control de humedad.

Esta función permite ajustar la humedad de los compartimentos superior e inferior. El ajuste predeterminado es "Mediano".



A) Página Home principal. Pulse el icono de Funciones.



B) Pulse el icono de Control Humedad.

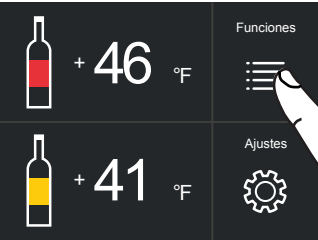


C) Recorra para seleccionar la humedad que desea y pulse OK.

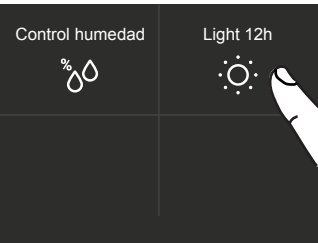
5. FUNCIONES Y AJUSTES

2) Iluminación interior durante 12 h.

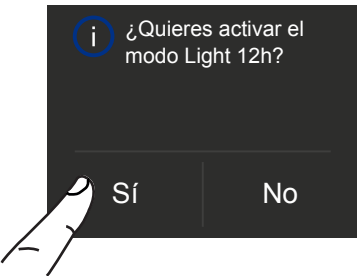
Esta función permite establecer el tiempo de encendido de la luz interior y se mantiene encendida durante 12 horas cuando la puerta de la bodega está cerrada, para ver la parte interior iluminada, a través del cristal.



A) Página Home principal. Pulse el icono de Funciones.



B) Pulse el icono de Luz 12h.



C) Pulse el icono Sí si quiere activar el modo Luz 12h.

5.2 Ajustes.

Es posible personalizar los ajustes de su armario cava para adaptarlo a las diferentes formas en que se puede utilizar.



1) Fecha.



2) Hora.



3) Grados Celsius y Fahrenheit.



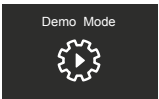
4) Idioma.



5) Sabbath.



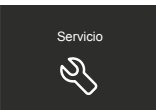
6) Reiniciar.



7) Modo Demo.



8) Mantenimiento.



9) Asistencia.

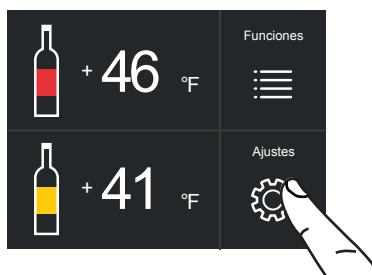


10) Información.

1) Fecha

En pantalla se muestra la fecha en el formato (día:mes:año).

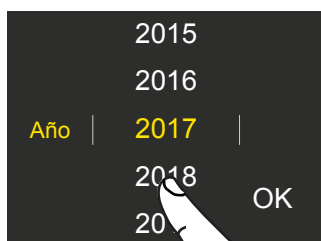
Tocando la pantalla se pueden modificar los ajustes.



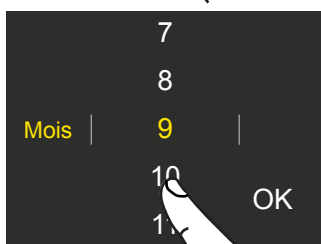
A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



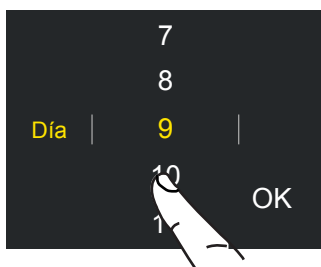
B) Pulse el icono de la Fecha.



C) Recorra hacia arriba/abajo hasta que aparezca el año deseado y pulse OK.



D) Recorra hacia arriba/abajo hasta que aparezca el mes deseado y pulse Ok.

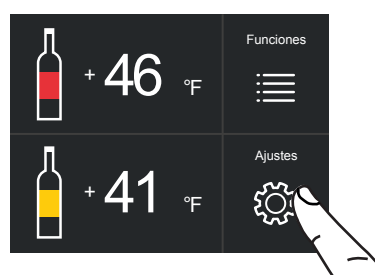


E) Recorra hacia arriba/abajo hasta que aparezca el día deseado y pulse OK.

2) Hora

En pantalla se muestran las horas y los minutos en el formato hh:mm.

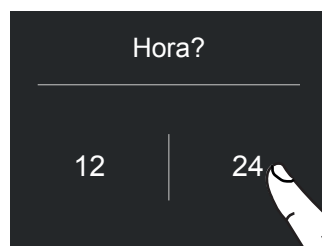
Esta función selecciona si mostrar 12 o 24 h.



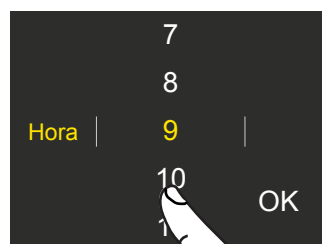
A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



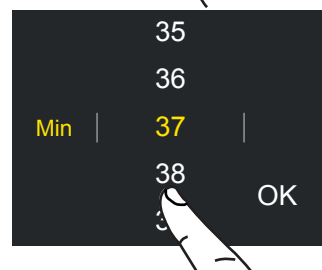
B) Pulse el icono de la Hora.



C) Pulse el modo que se desea de mostrar la hora: 12 o 24 horas.



D) Recorra hacia arriba/abajo para establecer la hora y luego pulse OK.

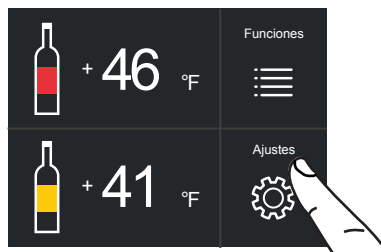


E) Recorra hacia arriba/abajo para establecer los minutos y luego pulse OK.

5. FUNCIONES Y AJUSTES

3) SELECCIONAR °F/°C

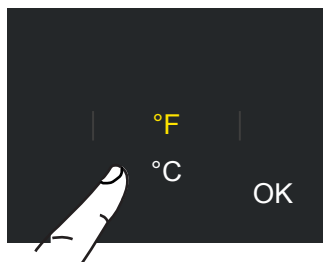
Esta función permite que la temperatura se muestre en grados Centígrados o en grados Fahrenheit. El ajuste de fábrica es grados Centígrados.



A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



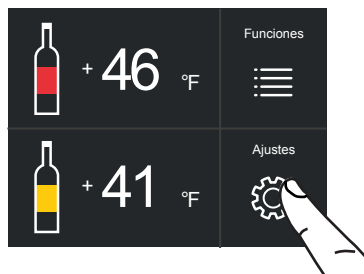
B) Pulse el icono °F/°C.



C) Recorra hacia arriba/abajo para seleccionar grados Centígrados o grados Fahrenheit y pulse Ok.

4) Idioma

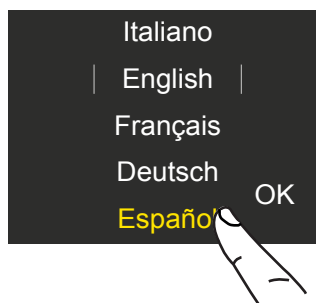
Para configurar el idioma del refrigerador solo tiene que pulsar el icono de ajustes en la pantalla.



A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



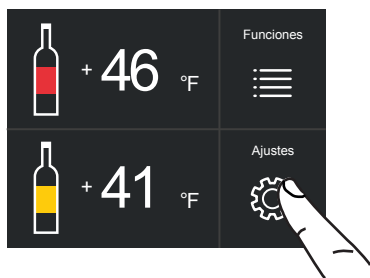
B) Pulse el icono del Idioma.



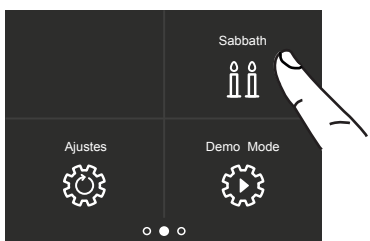
E) Recorra hacia arriba/abajo para seleccionar el idioma que desea y luego pulse OK.

6) Modo Sabbath

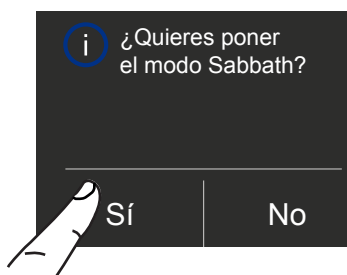
Esta función permite cumplir con ciertas observancias religiosas que requieren que el funcionamiento del aparato no se vea afectado por la apertura o el cierre de las puertas. Se desactivan el control termostático y la iluminación interior.



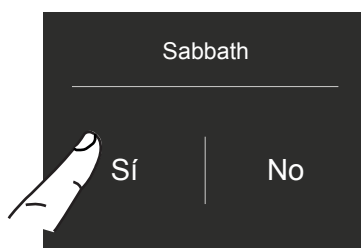
A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



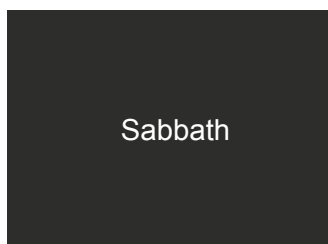
B) Desplácese a la derecha una vez y pulse el icono Sabbath.



C) Pulse el icono Sí para confirmar el modo Sabbath.



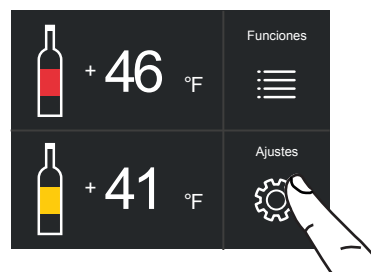
D) Pulse el icono Sí para activar la función.



E) El armario cava funcionará con arreglo a este ajuste.

7) Reiniciar

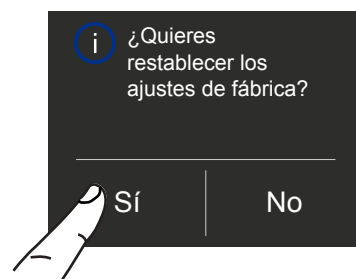
Permite restaurar los ajustes básicos que se establecieron en la fábrica, eliminando todos los cambios que se han hecho posteriormente.



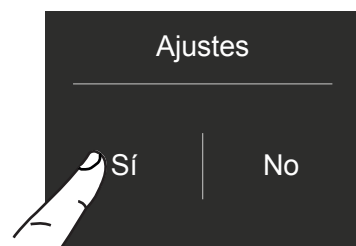
A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



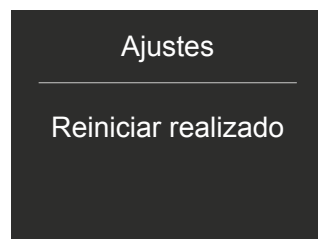
B) Desplácese a la derecha una vez y pulse el icono de Reiniciar.



C) Pulse el icono Sí para confirmar la selección del restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica.



D) Pulse el icono Sí.

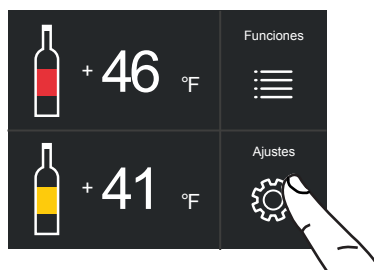


E) Es efectuado el restablecimiento. Se ha restaurado la configuración de fábrica del armario cava.

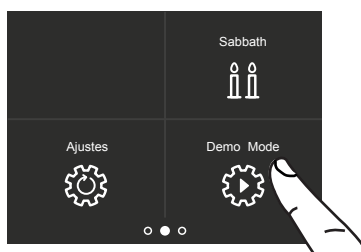
5. PERSONALIZACIÓN DE FUNCIONES Y AJUSTES

8) Modo Demo

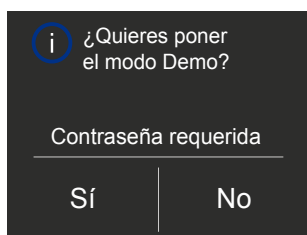
Es posible simular el funcionamiento del refrigerador, para su presentación en salas de exposiciones o en ferias de muestras.



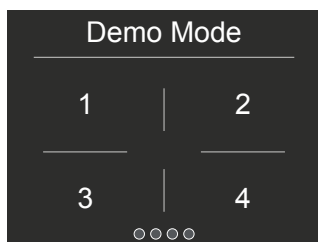
A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



B) Desplácese a la derecha una vez y pulse el icono del Modo Demo.

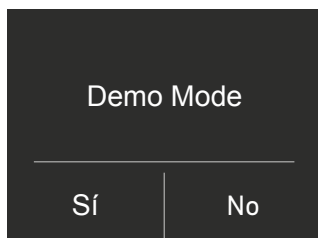


C) Pulse Sí.



D) Introduzca la contraseña para la activación.

Contraseña por defecto 1-2-3-4

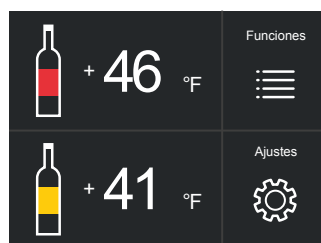


E) Pulse el icono Sí o No.

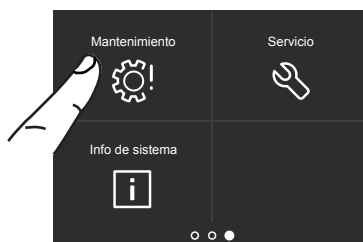
9) Mantenimiento (mediante una señal de alarma).

Para que todo el aparato funcione como previsto en su diseño, es importante limpiar periódicamente la rejilla de ventilación y el condensador. El ajuste predeterminado del aparato es "Advertencia desactivada". Se recomienda efectuar la limpieza cada 6 meses. Los mensajes sonoros y visuales en la pantalla servirán como recordatorio. Es posible desactivar la señal de advertencia y ver el tiempo que queda antes de la próxima limpieza que se tiene que hacer.

Para más detalles véanse las páginas siguientes.



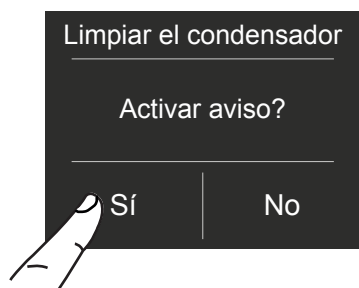
A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



B) Desplácese a la derecha dos veces y pulse el icono de Mantenimiento.



C) Si quiere habilitar el aviso, pulse el icono de Reiniciar.



D) Para activarlo, pulse el icono Sí.

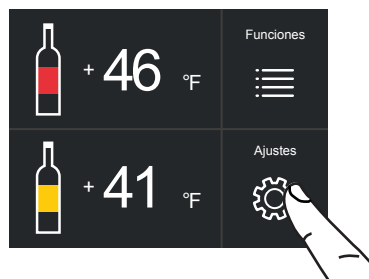
Si desea desactivar el recordatorio, en el paso C pulse Off, y luego pulse Sí.

10) Asistencia

La función de asistencia  está reservada para la Asistencia de Bertazzoni.

11) Info de sistema

La función de Info del sistema muestra los datos del producto, por ejemplo el código del software, el número de serie y el código de fábrica del armario cava.



A) Página Home principal. Pulse el icono Ajustes.



B) Pulse el icono de Información.

Sk Power	HW: 0504 SW: 0518
Sk User	HW: 1002 SW: 1069 - G1011

C) En pantalla se mostrarán los datos específicos del aparato.

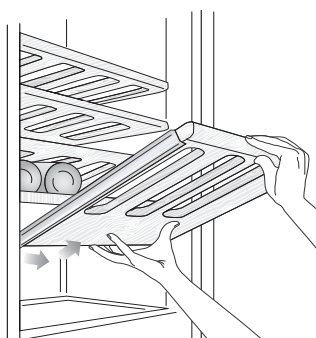
6. EQUIPAMIENTO INTERNO

6.1 Disposición interna (colocación, ajuste, retirada)

Estantes para vinos

Los estantes se pueden sacar fácilmente para limpiarlos.

Retire las botellas, extraiga completamente el estante, inclínelo hacia arriba hasta que las ruedas se separen de los rieles laterales y sáquelo.



7. ILUMINACIÓN

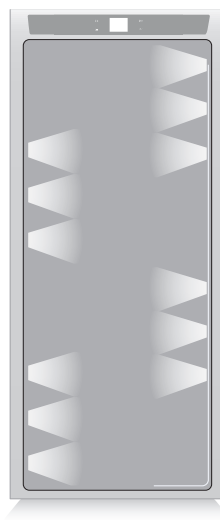
7.1 Iluminación interior

Para contar con una iluminación interior óptima, unas tiras de LED iluminan ambos compartimentos desde la parte superior y grupos de luces LED iluminan directamente diferentes áreas de ambas zonas.

En caso de mal funcionamiento y/o fallo del sistema de iluminación, debe ponerse en contacto con un técnico de asistencia autorizado de Bertazzoni.



Una vez activada, la luz del compartimento superior se apagará automáticamente transcurridas 6 horas.



8. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

8.1 Indicaciones generales

El vino puede conservarse durante largos períodos, especialmente en las siguientes condiciones:

- > Temperatura adecuada sin cambios significativos de temperatura a medio y largo plazo a lo largo del tiempo
- > Nivel de humedad controlado
- > Protección frente a la luz
- > Ausencia de vibraciones
- > Ausencia de olores
- > Botella en posición horizontal.

Todas estas condiciones se cumplen plenamente en el Armario cava Bertazzoni.

8.2 Temperatura de conservación

El espacio que ofrecen los compartimentos superior e inferior, permite conservar sus mejores vinos a dos temperaturas diferentes.

Los dos compartimentos están inicialmente ajustados a las siguientes temperaturas:

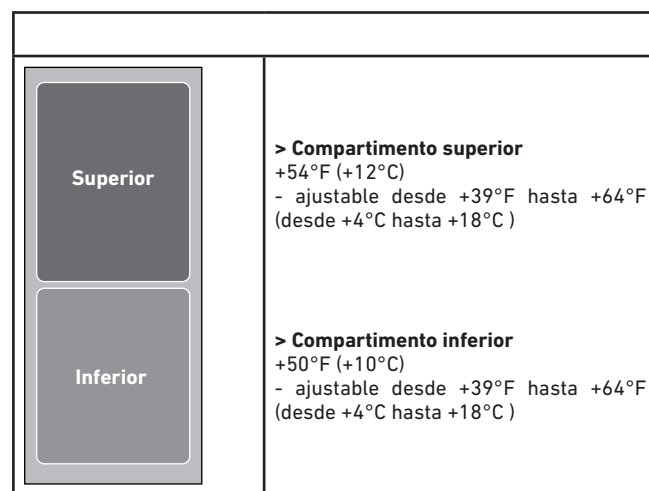
- > Compartimento superior
+54°F (+12°C) - ajustable desde +39°F hasta +64°F (desde +4°C hasta +18°C)
- > Compartimento inferior
+50°F (+10°C) - ajustable desde +39°F hasta +64°F (desde +4°C hasta +18°C)

Todas las temperaturas se pueden modificar según las características de los vinos y las preferencias personales. Sin embargo, se debe intentar mantener la temperatura lo más constante posible a lo largo del tiempo.

Variaciones de temperatura rápidas y a gran escala pueden de hecho causar la dilatación del líquido y el envejecimiento prematuro del vino.

También se deben evitar las temperaturas muy bajas (por debajo de +39°F y +4°C) que pueden provocar la formación de depósitos y dañar las cualidades estéticas del vino.

Todos los compartimentos ofrecen condiciones óptimas y tienen en cuenta todas estas necesidades. No obstante, cabe destacar que el compartimento superior, en particular, está controlado termostáticamente de manera muy precisa y garantiza el máximo cuidado y atención a lo largo del tiempo de sus botellas más preciadas. Cuando el compartimento superior se ajusta por debajo de +54°F (+12°C) el compartimento inferior no se debe ajustar por encima de +50°F (+10°C).



8. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

8.3 Tiempo de conservación

La mejora del vino a lo largo del tiempo y su duración suelen depender del carácter de la variedad y de su tipo. El siguiente cuadro muestra el mejor período de conservación y envejecimiento para varios tipos en las condiciones ideales de conservación que su aparato ofrece.

Sin embargo, siempre debe seguir las instrucciones del vinicultor, especialmente cuando se trata de vinos de alta calidad.

TIPO DE VINO	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DE CONSERVACIÓN
Vinos nuevos (Vin Nouveau)	entre +54° y +57° F	6 meses
Vinos dulces espumosos	entre +46° y +50° F	1 año
Rosado	entre +50° y +57° F	1 año
Vinos semi-espumosos	entre +50° y +54° F	1-2 años
Vinos blancos normales	entre +50° y +57° F	1-2 años
Vinos tintos ligeros	entre +54° y +57° F	2 años
Vinos secos espumosos	entre +46° y +50° F	2 años
Vinos espumosos clásicos	entre +46° y +50° F	3-4 años
Blancos Vigorosos o en Barrica	entre +46° y +54° F	3-5 años
Vinos tintos normales	entre +57° y +61° F	3-5 años
Tintos Vigorosos o en Barrica	entre +57° y +64° F	7-10 años
Vinos de paja o Licorosos	entre +61° y +64° F	10-15 años

8.4 Temperatura de consumición

Como regla general, los vinos blancos se deben servir a una temperatura entre +50°F y +54°F (entre +10°C y +12°C) y los tintos entre +54°F y +57°F (entre +12°C y +14°C).

Sin embargo, algunos vinos pueden disfrutarse mejor a temperaturas más altas o más bajas.

También hay que tener en cuenta que, en verano, el vino se disfruta generalmente a temperaturas más bajas que en invierno.

También cabe considerar lo siguiente:

Vinos blancos

Los vinos blancos normalmente no se sirven a altas temperaturas, ya que generalmente son más ácidos que los tintos y no muy tánicos. Por lo tanto, son más agradables a bajas temperaturas.

Es preferible servir estos vinos entre +50°F y +57°F (entre +10°C y +14°C). Los vinos jóvenes, frescos y aromáticos también pueden servirse a +50°F (+10°C), mientras que los menos aromáticos se sirven a +54°F (+12°C).

Las temperaturas entre +54°F y +57°F (entre +12°C y +14°C) son para vinos blancos suaves y maduros que han sido curados durante algunos años en botella.

Las temperaturas más altas favorecerían la exaltación del carácter dulce del vino, a expensas de la acidez y el sabor, que se consideran características agradables y deseables de este tipo de vino.

Rosado

El vino rosado se sirve a la misma temperatura que los vinos blancos. Cabe destacar que estos vinos pueden incluir una cierta cantidad de tanino y, por lo tanto, pueden ser preferibles a temperaturas más altas. Por lo tanto, se sirven entre +50°F y +54°F (entre +10°C y +12°C), si son jóvenes y frescos, y entre +54°F y +57°F (entre +12°C y +14°C) si son robustos y maduros.

Vinos nuevos (Vin Nouveau)

Debido a la elaboración especial a la que se someten, los vinos de nueva cosecha tienen un bajo contenido en taninos y por lo tanto son más agradables si se sirven entre +54°F y +57°F (entre +12°C y +14°C).

Vinos tintos

Como contienen más tanino y son menos ácidos, normalmente los vinos tintos se sirven a temperaturas más altas.

Los vinos más jóvenes con menos tanino se sirven normalmente entre +57°F y +61°F (entre +14°C y +16°C), mientras que los de más cuerpo que son más tánicos pueden servirse a una temperatura de hasta +64°F (+18°C). Algunos vinos que se han curado durante años en botella, aún con cuerpo y taninos, se pueden servir a +64°F (+18°C) o incluso a +68°F (+20°C).

Los vinos tintos jóvenes con poco tanino y ligeramente estructurados pueden disfrutarse a temperaturas más bajas, entre +54°F y +57°F (entre +12°C y +14°C).

Vinos espumosos

Es difícil dar instrucciones para cubrir la amplia variedad de vinos espumosos existentes.

Por regla general, los vinos espumosos más dulces y aromáticos se deben servir a temperaturas más bajas, hasta +46°F (+8°C), mientras que los vinos espumosos más tánicos pueden servirse a temperaturas más altas, hasta +57°F (+14°C).

Los vinos espumosos secos suelen servirse a entre +46°F y +50°F (entre +8°C y +10°C).

Los vinos espumosos "clásicos" se sirven normalmente a estas temperaturas, que pueden llegar a ser de hasta +54°F (+12°C) para los vinos espumosos que han sido curados durante algún tiempo.

Sin embargo, es aconsejable, especialmente para los vinos más finos, seguir las sugerencias y recomendaciones del productor de la botella.

Vinos licorosos y de paja

Estos tipos de vino se pueden servir a temperaturas entre +61°F y +64°F (entre +16°C y +18°C), dependiendo de los gustos personales, para atenuar el sabor dulce de los vinos de paja, también se pueden servir a +50°F (+10°C).

8. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

8.5 Posición de las botellas

Los estantes deslizantes están hechos de madera fina y moldeados para contener botellas de la forma tradicional más clásica como también las botellas del diseño más moderno.

Tanto si su colección contiene botellas de gran calidad como botellas pequeñas, estarán como en su casa en el Armario cava Bertazzoni.

También se pueden colocar las botellas Magnum, siempre y cuando se retire el estante justo encima de donde se ponen.



Advertencia

Después de una prolongada interrupción de la energía eléctrica, cuando vuelva la corriente una señal sonora indicará si la temperatura ha subido por encima de los niveles normales. Además, en la pantalla se mostrará, durante un minuto, la temperatura más alta detectada dentro de los compartimentos, para que el usuario pueda decidir cómo utilizar mejor los alimentos.

Transcurrido un minuto la pantalla volverá a funcionar normalmente, mientras que el icono de Alarma  seguirá parpadeando.

Pulse el icono de Alarma  para ver las temperaturas más altas registradas.

Burgundy
BOTTLE



Bordeaux
BOTTLE



9. CUIDADOS Y LIMPIEZA

9.1 Cuidados y limpieza

Para limpiar las partes de acero, utilice un paño de microfibra y la esponja incluida en el kit con el aparato. Siempre use el paño y la esponja en la dirección del acabado satinado del acero.

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

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

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



Nota

Siga escrupulosamente las instrucciones detalladas que figuran en el kit suministrado y nunca utilice productos abrasivos o metálicos que puedan rayar y dañar de forma permanente el acabado satinado del aparato.

Antes de realizar cualquier tipo de limpieza, desconecte el aparato de la corriente eléctrica. Asegúrese de no dañar de ninguna manera el circuito del refrigerante.



Advertencia

No utilice detergentes o agentes de limpieza a base de cloro.

9.2 Limpieza de la rejilla de ventilación y del condensador.

Para funcionar correctamente, el aparato requiere la limpieza de la rejilla de ventilación, del filtro y del condensador.

Se recomienda realizar los siguientes pasos de limpieza cada 6 meses. Un mensaje sonoro y visual en la pantalla servirá como recordatorio. Es posible desactivar la señal de advertencia y ver el tiempo que queda antes de la próxima limpieza que se tiene que hacer.

Detrás de la rejilla de ventilación frontal está el condensador.

Para limpiarlo, use una aspiradora con un cepillo suave a la máxima potencia, barriéndolo a lo largo de las rendijas de ventilación. En caso de que se acumule una cantidad importante de polvo, se puede quitar la tapa de la rejilla para poder efectuar una limpieza más precisa del filtro.

En los ajustes de mantenimiento,  después de instalar el aparato y después de ponerlo en marcha, puede ajustar el aviso de limpieza necesaria del condensador.

Si activa la señal de aviso, cada 6 meses el aparato emitirá una señal sonora para avisar de que es el momento de limpiar el condensador.

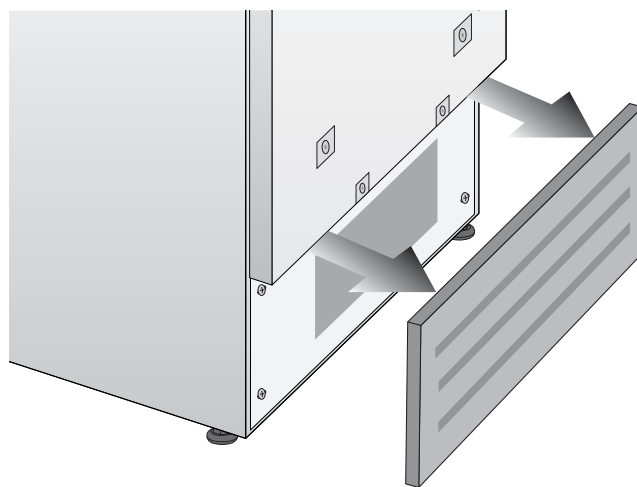
Después de limpiarlo, pulse el icono de Reiniciar para reactivar la señal de aviso dentro de 6 meses.

Si no quiere el aviso de limpieza del condensador, pulse el icono Off.

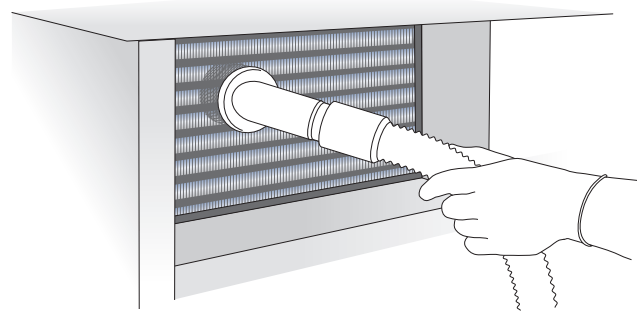
Condensador inferior.

Para limpiar el condensador, siga estas instrucciones:

- > Apague el aparato pulsando, durante unos 3 segundos, el icono de On/Off  en el panel de control principal.
- > Espere unos 30 minutos, hasta que el condensador con aletas se enfríe a temperatura ambiente.
- > Retire la rejilla desmontable situada debajo de la puerta.



- > Límpiela a fondo eliminando cualquier acumulación de polvo, como se muestra en la imagen, teniendo cuidado de no dañar el condensador.



- > Encienda de nuevo el aparato pulsando el icono  durante tres segundos.



Advertencia

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

9. CUIDADOS Y LIMPIEZA

9.3 Limpieza interna

Limpie las partes internas y desmontables lavándolas con una solución de agua tibia y una pequeña cantidad de detergente para lavar platos.

Enjuague y seque de inmediato las partes.

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



Advertencia

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



Advertencia

Debe evitarse el uso de detergentes a base de cloro u otros productos similares que lo contengan (lejía, hipoclorito, etc.).



Nota

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

No lave ninguna parte del refrigerador en un lavavajillas ya que se podrían dañar o deformar irreparablemente las partes.

10.1 Guía de solución de problemas

Si nota un mal funcionamiento en su aparato, utilice esta guía antes de llamar al servicio técnico. Esta guía puede ayudarle a resolver el problema por sí mismo o puede proporcionarle información importante para garantizar una asistencia rápida y eficaz.

Mensaje de mal funcionamiento

Un fallo de funcionamiento suele indicarse en la pantalla.

Los problemas que no pueden ser resueltos por el usuario son reportados a través de un código de mal funcionamiento.

El aparato no funciona

El aparato ¿está conectado a la red eléctrica local?

A la toma de corriente ¿llega electricidad?

¿Está activado el icono ?

El condensador ¿está limpio?

Las temperaturas internas son más altas de lo normal

En la pantalla ¿se muestra un código de mal funcionamiento?

La temperatura ¿está ajustada correctamente?

El condensador ¿está limpio?

Las puertas o los cajones ¿estuvieron abiertos durante un largo período de tiempo?

Recientemente ¿se han puesto en el refrigerador grandes cantidades de alimentos?

El aparato permanece en funcionamiento durante un largo período de tiempo

Hay que tener en cuenta que con tiempo muy caluroso y con temperaturas muy altas en la estancia es normal que el compresor permanezca en marcha durante largos períodos de tiempo.

Las puertas o los cajones ¿estuvieron abiertos durante un largo período de tiempo?

Recientemente ¿se han puesto en el refrigerador grandes cantidades de alimentos?

El condensador ¿está limpio?

Compruebe que las puertas estén cerradas y que los alimentos o los contenedores no obstruyan el cierre perfecto de la puerta.

Si escucha ruidos inusuales

Es normal escuchar ruidos generados por los ventiladores o los compresores durante la fase de desescarche.

El ruido podría ser más fuerte dependiendo de la posición del aparato y del entorno.

Se forma condensación tanto dentro como fuera

Si el clima es muy húmedo, es normal que se forme condensación. Dejar la puerta o los cajones abiertos por mucho tiempo puede contribuir a la formación de condensación.

En cualquier caso, asegúrese de que las puertas estén siempre completamente cerradas.

Las puertas no se abren fácilmente

El aparato ha sido diseñado para permitir un cierre hermético.

Cuando la puerta está cerrada, puede producirse una condición de vacío: en este caso es necesario esperar unos segundos hasta que la presión se equilibre antes de abrir la puerta.

10. GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

10.2 Indicaciones de mal funcionamiento mostradas en la pantalla

Mensaje en pantalla	Descripción de la anomalía
Fallo en la alimentación eléctrica	Interrupción prolongada de la energía eléctrica El aparato se pone en marcha de nuevo automáticamente e indica las temperaturas más altas registradas.
Puerta abierta	Puerta abierta este mensaje aparece al dejar la puerta abierta durante unos minutos.
Zona superior o inferior demasiado caliente	Consulte la Guía de solución de problemas.
Zona superior o inferior demasiado fría	Espere 12 horas. Si el problema persiste, contacte con Atención al Cliente.
Código de error...	Problemas funcionales Llame a Atención al Cliente, que puede ayudarle a solucionar el problema o ponerle en contacto con el técnico de asistencia más cercano que puede ayudarle a resolver el problema.
Revisar condensador	Revisión del condensador Cada 6 meses en la pantalla se muestra el mensaje "Limpiar condensador", limpie el condensador y siga las instrucciones presentadas más arriba sobre cómo limpiar el condensador.

- > En caso de errores, pulse el icono Alarma  y en la pantalla se mostrará el mensaje de error con su código numérico de error.
- > El mensaje se mostrará durante 3 segundos, luego se vuelve a la página principal.
- > Para bloquear el mensaje en la pantalla, pulse el icono de info (). El mensaje se mostrará durante 30 segundos, luego se vuelve a la página principal.
- > En caso de que haya más de un mensaje de error, en la pantalla se mostrarán, en secuencia temporal, los diferentes mensajes de error.

11.1 Garantía

Por favor, tenga la amabilidad de registrarse en nuestro sitio web www.bertazzoni.com para validar la garantía de su nuevo producto y nos ayudará a asistirle de la mejor manera en caso de cualquier inconveniente.

GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

Las garantías ofrecidas por Bertazzoni Spa en esta declaración valen exclusivamente para los aparatos y accesorios de Bertazzoni vendidos como productos nuevos al primer propietario por un distribuidor, minorista, revendedor o centro de asistencia autorizado de Bertazzoni e instalado en los Estados Unidos y Canadá. Las garantías que se ofrecen en esta declaración no son transferibles y valen a partir de la fecha de instalación.

INFORMACIÓN SOBRE LA COBERTURA

Bertazzoni SpA reparará o reemplazará cualquier componente que falle o resulte ser defectuoso debido a materiales y/o mano de obra en un plazo de 2 años a partir de la fecha de instalación y bajo condiciones de uso residencial normal. La reparación o la sustitución serán gratuitos, incluyendo la mano de obra a tarifas estándar y los gastos de envío. El servicio de reparación debe ser realizado por un Centro de Asistencia Autorizado de Bertazzoni durante las horas laborables normales.

GARANTÍA DE CINCO AÑOS PARA PIEZAS Y MANO DE OBRA SOLAMENTE PARA EL SISTEMA SELLADO

Después del 2º año y hasta el 5º año, Bertazzoni proporciona cobertura de piezas y mano de obra solo para actuaciones sobre el sistema sellado.

GARANTÍA ESTÉTICA

Bertazzoni cubrirá las piezas que presenten defectos estéticos en el material y la fabricación durante un período de treinta (30) días a partir de la fecha de instalación del aparato. Esta cobertura incluirá arañazos, manchas, imperfecciones superficiales en el acero inoxidable, pintura y porcelana, con la exclusión de ligeras diferencias de color debido a los materiales y tecnologías de pintado/esmaltado.

Se excluyen los costes de mano de obra, los artículos de B-stock, los aparatos "Out-of-box" y las unidades de visualización.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO

Para obtener el servicio de garantía, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Bertazzoni cuya información de contacto figura a

continuación y asegúrese de indicar el número de modelo, el número de serie y la fecha de compra. Si no se proporcionan los datos completos del producto y la información de contacto del propietario, puede producirse un retraso en el servicio.

en los Estados Unidos

<http://us.bertazzoni.com/care-service>

en Canadá

<https://ca.bertazzoni.com/more/support>

Teléfono:

Estados Unidos 866 905 0010 - Canadá 800 361 0799

Guarde la prueba de la compra original o de la instalación original para demostrar el período de garantía. Una etiqueta con la copia del número de serie del producto está pegada en la contraportada del manual de instrucciones.

LO QUE ESTÁ FUERA DE COBERTURA

1. El producto utilizado en cualquier aplicación comercial/de negocios.
2. Servicio de reparación efectuado por una empresa que no sea un técnico de asistencia autorizado de Bertazzoni.
3. Daños o servicio de reparación para corregir el servicio proporcionado por una agencia no autorizada o debido al uso de repuestos no autorizados.
4. Instalación no conforme con las normas locales referentes a electricidad o fontanería.
5. Defectos o daños debidos al almacenamiento inadecuado del producto.
6. Defectos o daños o partes faltantes en los productos vendidos fuera del embalaje original de fábrica o de exposiciones.
7. Llamadas de asistencia o reparaciones para corregir la instalación del producto y/o accesorios relacionados.
8. Llamadas de asistencia para conectar, convertir o de otra manera reparar el cableado eléctrico / la línea de gas / la línea del agua para poder usar correctamente el producto.
9. Llamadas de asistencia para proporcionar instrucciones sobre el uso de un producto de Bertazzoni.
10. Servicio de reparación debido al uso del producto de manera diferente de lo que es normal y habitual para el uso en un hogar.
11. Sustitución de partes naturalmente sujetas a desgaste
12. Sustitución de vidrios y bombillas si se alega que han fallado más de 30 días después de la

11. GARANTÍA

instalación y en ningún caso más allá de 4 meses después de la fecha de compra.

13. Defectos y daños derivados de un accidente, alteración, mal uso, abuso, instalación inadecuada.

14. Defectos y daños derivados del transporte del producto a la casa del propietario.

15. Defectos y daños debidos a fuerza mayor fuera del control de Bertazzoni SpA tales como incendio, inundación, terremoto y otros casos fortuitos.

En caso de que el producto se instale en un área remota, donde no estén razonablemente disponibles unos técnicos capacitados y certificados, el cliente será responsable de los gastos de transporte para la entrega del producto al centro de asistencia autorizado más cercano o de los gastos de desplazamiento de un técnico formado certificado.

Bertazzoni no asume ninguna responsabilidad frente a daños incidentales o consecuentes.

Algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de la responsabilidad por daños incidentales o consecuentes, por lo que en tal caso particular no valdrán las limitaciones o exclusiones anteriores. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted también podría tener otros derechos que varían de un estado a otro y de una provincia a otra.