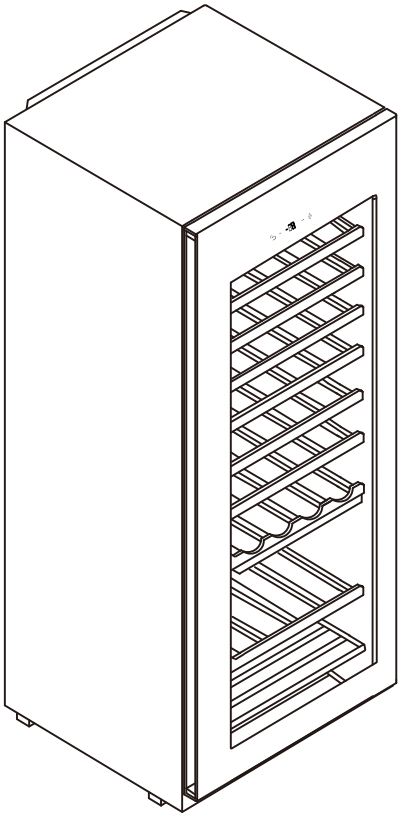
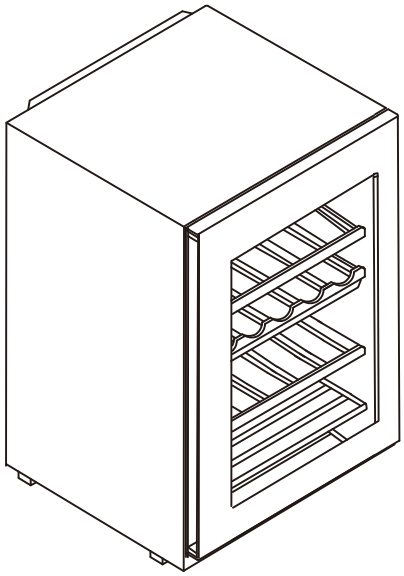
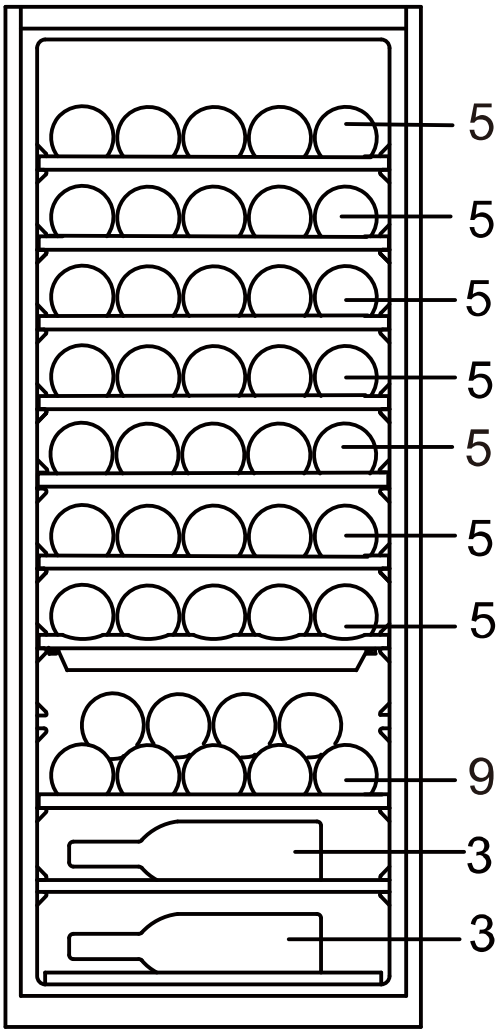




RV 500 B RV 250 B

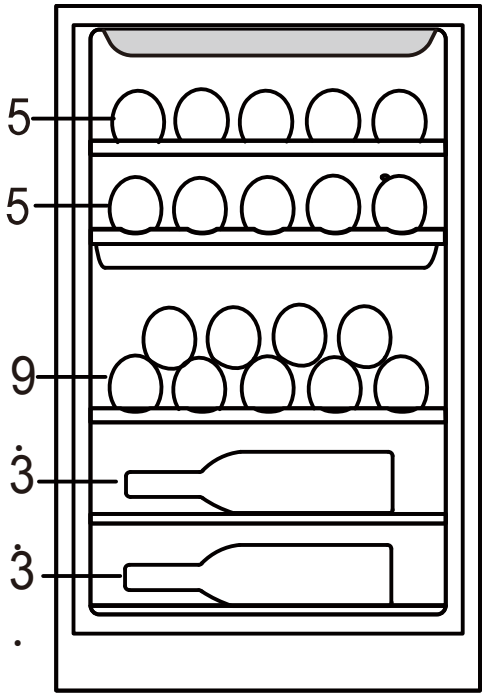
Wine Cellar - *User Manual*
Adega De Vinho - *Manual Do Utilizador*
Bodega - *Manual del usuario*

RV 500 B



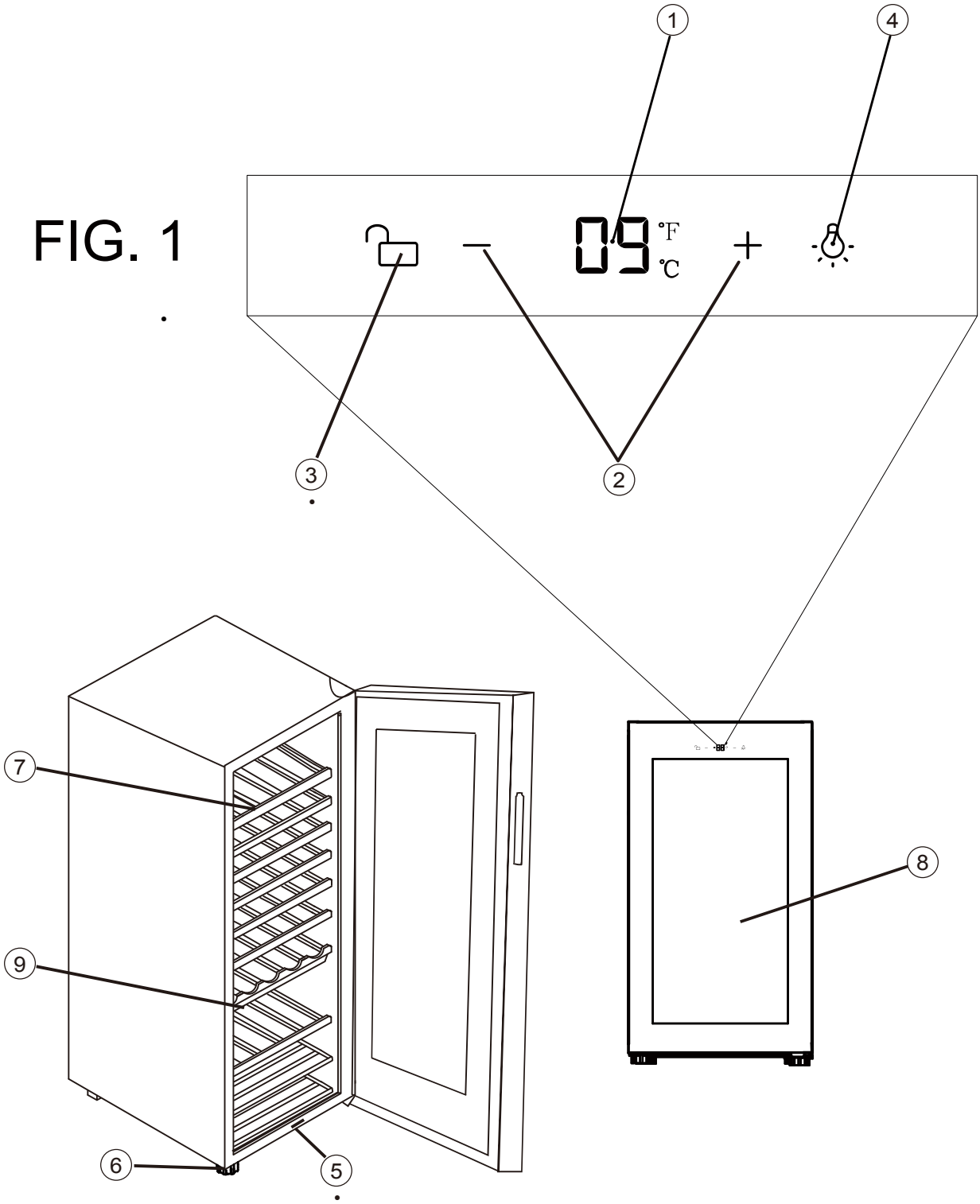
50

RV 250 B



25

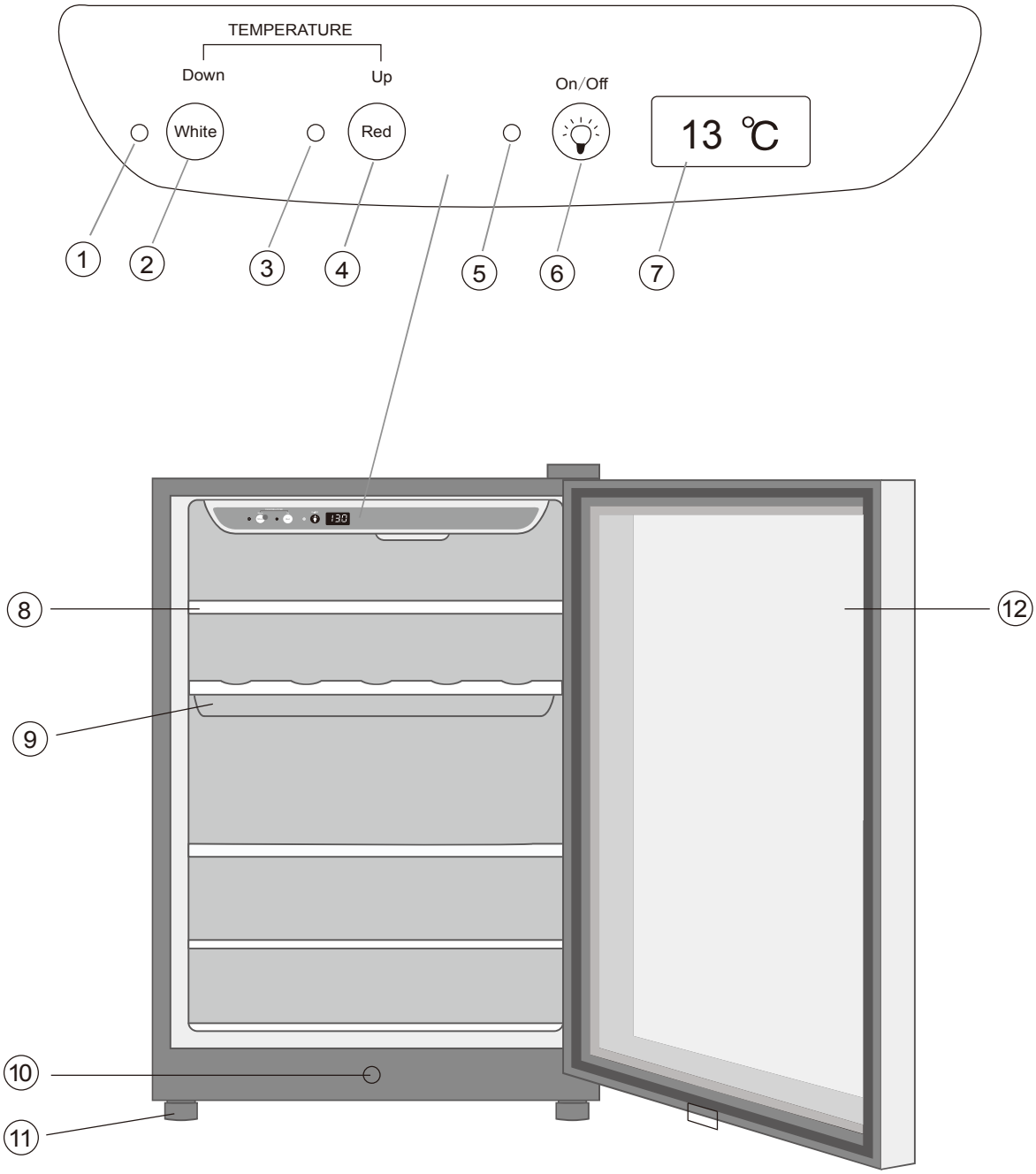
FIG. 1



① Temperature display
② Temperature adjust button
③ Lock
④ Interior light button
⑤ Light and fan switch
⑥ Adjustable leveling feet
⑦ Interior shelves
⑧ Door
⑨ Water storage box

RV 500 B

FIG. 2



① White wine light
② White wine
③ Red wine light
④ Red wine
⑤ Light indicator
⑥ Interior light button
⑦ Temperature display
⑧ Interior shelves
⑨ Water storage box
⑩ Light switch
⑪ Adjustable leveling feet
⑫ Door

RV 250 B

Table Of Contents

PAGE

Important safeguards.....1

Installing Your Wine Cellar 2
Unpacking Your Wine Cellar 2
Leveling Your Wine Cellar :.....2
Proper Air Circulation 2
Electrical Requirement 3
Install Limitations.....3
Use of Extension Cord.....3

Wine Cellar Features And Use 4
Initial Setup.....4
Temperature Adjustments 4
Shelving.....6
Interior Light.....6
Normal Operating Sounds You May Hear.....6

Proper Wine Cellar Care and Cleaning.....7
Cleaning and Maintenance.....7
Power Interruptions .....:.....7
Vacation and Moving Care 7

Troubleshooting 8

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this appliance, always exercise basic safety precautions, including the following:

1. **Read all of the instructions before using this appliance.**
2. Use this appliance only for its intended purpose as described in this use and care guide.
3. This wine cellar must be properly installed in accordance with the installation instructions before it is used. Refer to the earthing / grounding instructions in the installation section of this manual.
4. It is intended strictly for household use. If using it for industrial or commercial purpose, be sure to observe the relevant regulations and national laws. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, 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. Child should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. The appliance must be positioned so that the plug is accessible.
6. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
7. WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
8. WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
9. WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.
10. WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
11. If the light is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
12. This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.
13. Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cellar, take off the doors. Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.
    Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

14. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

– farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;

– bed and breakfast type environments;

– catering and similar non-retail applications.

15. If you want to replace the light of RV 250 B, please follow: take down the lampshade, replace the light with same specification, reload the lampshade.For RV 500 B, please do not replace it by yourself. If the light is damaged, please operate according to the item 11th.

Installing Your Wine Cellar

Unpacking Your Wine Cellar

1. Remove all packaging material. This includes the foam base and all adhesive tape holding the wine cellar accessories inside and outside.
2. Inspect and remove any remains of packing, tape or printed materials before powering on the wine cellar.

Leveling Your Wine Cellar

- Your wine cellar has leveling feet which are located in the front and rear corners of your wine cellar. After properly placing your wine cellar in its final position, you can level your wine cellar.
- The leveling feet can be adjusted by turning them clockwise to raise your wine cellar or by turning them counterclockwise to lower your wine cellar. The wine cellar door will close easier when the leveling feet are extended.

Proper Air Circulation

- To assure your wine cellar works at the maximum efficiency it was designed for, you should install it in a location where there is proper air circulation, plumbing and electrical connections.

- The following are recommended clearances around the wine cellar:

  Sides..... 2" (50mm)
  Top..... 2" (50mm)
  Back..... 2" (50mm)
- Do not over fill your wine cellar for proper wine cooling.

Note: If your wine cellar has been tilted for any reason, wait 24 hours before plugging it in.

Electrical Requirement

- Make sure there is a suitable power Outlet (AC 220-240V, 15 amps outlet) with proper grounding to power the wine cellar.
- Avoid the use of plug adapters or cutting off the third earth or grounding pin in order to accommodate a two plug outlet. This is a dangerous practice since it provides no effective earth or grounding the wine cellar and may result in shock hazard.

Install Limitations

- Do not install your wine cellar in any location not properly insulated or heated e.g. garage etc. Your wine cellar was not designed to operate in ambient temperature below 16°C.
- Select a suitable location for the wine cellar on a hard even surface away from direct sunlight or heat source e.g. radiators, under floor heaters, cooking appliances etc. Any floor unevenness should be corrected with the leveling feet located on the front and rear bottom corners of the wine cellar.
- Your wine cellar is designed for free-standing installation only. It is not designed for built-in application.

Use of Extension Cord

- Avoid the use of an extension leads, cables or cords because of potential safety hazards under certain conditions. If it is necessary to use an extension cord, use only an extension cord that has a plug and an outlet with grounding function. The marked rating of the extension cord must be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

Wine Cellar Features And Use

Initial Setup

Once you have plugged the unit into an electrical outlet, let the unit run for at least 30 minutes to acclimatize itself before making any adjustments.

Temperature Adjustments:

RV 500 B See FIG. 1

- The temperature of wine cellar is preset to 12 °C (54 °F) from the factory.
- The wine cellar can be set to any temperature between 5 °C (41 °F) and 20 °C (68 °F) in either the compartments to accommodate your wine storage requirements. To set the temperature hold the "" button for about 3 seconds. You will notice the temperature display blink. Press the "+" or "—" button to increase or decrease the temperature setting. Once the desired temperature is attained, press the "" button or stop operation about 5 seconds, panel will memorize the setting. The temperature display will revert back to display the inside temperature. It may take some time to reach the set temperature.
- Press the "" button about 3 seconds to transform "°C" and "°F" (the temperature display model) each other.

RV 250 B See FIG. 2

- The wine cellar is preset from the factory to automatically accommodate temperature requirements for red or white wines. If you store mostly white wines, press the "White Wine" button and the wine cellar will maintain an average temperature between 7° to 10 °C. Pushing the "Red Wine" button will yield an average temperature between 13 °C to 16 °C.

- The wine cellar can be set to any temperature you desire to accommodate your wine storage requirements. To set the temperature, press both the "White Wine" and "Red Wine" buttons simultaneously and hold for approximately 3 seconds. Now you are in temperature set mode. Decrease the temperature by pushing the "White Wine" button and increase the temperature by pressing the "Red Wine" button. Pressing the appropriate button 3 times will adjust the temperature 3 degrees, press 4 times equals 4 degrees, 5 times equals 5 degrees, and so on. Once you have selected the temperature you desire, push the "Light/Set" button. Now the wine cellar is programmed and the LED readout will return to current internal temperature reading.

Note: You can add water to the tray to increase the humidity inside the wine cellar. Some degree of humidity is required in order to keep wines with corks from drying out. Even when wine bottles are stored on their sides, one end of the cork is still exposed to air. If the cork begins to dry out, it can allow oxygen to enter the bottle, filling the ullage space and possibly causing the wine to spoil or oxidize. Excessive humidity can also pose the risk of damaging wine labels, which may hinder identification or hurt potential resale value.

Shelving

- The shelves are designed for appearance and easy cleaning. Larger bottles or Magnums can be more easily accommodated at the cross shelves at the bottom of the cellar.
- There are some shelves for easy storage and removal of your wine.

Interior Light

- To complement the look of your wine collection, a light has been built into the wine cellar. Simply push the "-Ô-" or "Light" button and the light comes on, push again for off. For maximum energy efficiency, leave light off when not viewing your collection.
- When door is open the light will go on. Upon closing the door, the light will go off.

Normal Operating Sounds You May Hear

- Boiling water, gurgling sounds or slight vibrations that are the result of the refrigerant circulating through the cooling coils.
- The thermostat control will click when it cycles on and off.

Proper Wine Cellar Care and Cleaning

Cleaning and Maintenance

Warning: To avoid electric shock always unplug your wine cellar before cleaning. Ignoring this warning may result in death or injury.

Caution: Before using cleaning products, always read and follow manufacturer's instructions and warnings to avoid personal injury or product damage.

Generall:
- Prepare a cleaning solution of 3-4 tablespoons of baking soda mixed with warm water. Use sponge or soft cloth, dampened with the cleaning solution, to wipe down your wine cellar.
- Rinse with clean warm water and dry with a soft cloth.
- Do not use harsh chemicals, abrasives, ammonia, chlorine bleach, concentrated detergents, solvents or metal scouring pads. Some of these chemicals may dissolve, damage and/or discolor your wine cellar.

Door Gaskets:
- Clean door gaskets every three months according to general instructions. Gaskets must be kept clean and pliable to assure a proper seal.
- Petroleum jelly applied lightly on the hinge side of gaskets will keep the gasket pliable and assure a good seal.

Power Interruptions

- Occasionally there may be power interruptions due to thunderstorms or other causes. Remove the power cord from AC outlet when a power outage occurs. When power has been restored, replug power cord to AC outlet.

Vacation and Moving Care

- For long vacations or absences, unplug the wine cellar and clean the wine cellar and door gaskets according to "General cleaning" section. Leave doors open, so air can circulate inside.
- When moving always move the wine cellar vertically. Do not move with the unit lying down, as possible damage to the sealed system could occur.

Note: After moving, wait for 24 hours before plugging in the wine cellar.

TroubleShooting

Wine Cellar Does Not Operate:
- Check if wine cellar is plugged in.
- Check if there is power in the AC outlet, by checking the circuit breaker.

Wine appears too warm:
- Frequent door openings.
- Allow time for recently added wine to reach desired temperature.
- Check gaskets for proper seal.
- Clean condenser coils.
- Adjust temperature control to colder setting.

Wine temperature is too cold:
- If temperature control setting is too cold, adjust to a warmer setting.

Wine cellar runs too frequently:
- This may be normal to maintain constant temperature during high temperature and humid days.
- Doors may have been opened frequently or for an extended period of time.
- Clean condenser coils.
- Check gasket for proper seal.
- Check to see if doors are completely closed.

Moisture build up on interior or exterior of the wine cellar:
- This is normal during high humidity periods.
- Prolonged or frequent door openings.
- Check door gaskets for proper seal.

Wine cellar door does not shut properly:
- Level the wine cellar.
- Check for blockages e.g. wine bottles, shelves.

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities. Contact you local government forinformation regarding the collection systems available. If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being. When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

After Sales Service and Support.
In event of trouble refer to the warranty card for after sales service and support information or go to www.haier.com and go to the Service and Support tab and either e-mail or telephone the Service Centre.

Índice

PÁGINA

Principais Precauções 1

Instalação da Garrafeira 2
Desembalar a Garrafeira 2
Nivelar a Garrafeira 2
Circulação de Ar Adequada 2
Requisitos Elétricos 3
Limitações da Instalação 3
Utilização de Extensões 3

Características e Utilização da Garrafeira 4
Configuração Inicial 4
Ajustar a Temperatura 4
Prateleiras.....6
Luz interior 6
Sons Normais de Funcionamento 6

Cuidados a ter com a Garrafeira 7
Limpeza e Manutenção.....7
Falhas de Energia 7
Cuidados a ter em Férias e Mudanças 7

Resolução de Problemas 8

Principais Precauções

Ao usar este aparelho tenha sempre em atenção os seguintes cuidados básicos de segurança:

Leia todas as instruções antes de usar este aparelho.

1. Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme descrito neste guia de uso e cuidados.
2. Esta garrafeira deve ser devidamente instalada, de acordo com as instruções de instalação fornecidas, antes de ser utilizada. Consulte as instruções de ligação à terra na seção de instalação deste manual.
3. A garrafeira destina-se, estritamente, para uso doméstico. Se a usar para fins industriais ou comerciais certifique-se de que consulta os regulamentos e leis nacionais referentes. Este aparelho não se destina a ser utilizado por crianças e/ ou pessoas
   com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas por alguém responsável pela sua segurança. Crianças devem ser supervisionada para garantir que não brincam com o aparelho.
4. O aparelho deve ser posicionado de forma a que a ficha esteja sempre visível e acessível.
5. Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante, assistência técnica, ou alguém com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
6. ATENÇÃO: Mantenha as aberturas de ventilação, no invólucro do aparelho e da estrutura embutida, sempre desobstruídas.
7. ADVERTÊNCIA: Não utilize quaisquer dispositivos mecânicos, ou outros, para acelerar o processo de descongelamento. Apenas deve utilizar equipamentos recomendados pelo fabricante.
8. AVISO: Não danifique o circuito de refrigeração.
9. AVISO : Não utilize aparelhos eléctricos dentro dos compartimentos destinados a armazenar produtos, a menos que sejam recomendados pelo fabricante.
10. Se a luz estiver danificada deve ser substituída pelo fabricante, assistência técnica ou alguém com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.
11. Este aparelho destina-se, exclusivamente, ao armazenamento de vinho.
12. Risco de aprisionamento de crianças. Antes de por fora a sua antiga garrafeira retire as portas e deixe as prateleiras no lugar, para que as crianças não possam, facilmente, ir para dentro do aparelho.

13.Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:
- áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de turismo rural, hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- estabelecimentos do tipo cama e pequeno-almoço;
- catering e aplicações similares não retalhistas.

14.Se quiser substituir a luz da RV 250 B, por favor, siga as seguintes diretrizes: retire o abajur; substitua a lâmpada por uma com a mesma especificação; volte a colocar o abajur.
No caso da RV 500 B, por favor, não faça qualquer substituição sozinho. Se a luz estiver danificada opere sempre de acordo com o ponto 10.

Instalação da Garrafeira

Desembalar a Garrafeira

1. Retirar todo o material de embalamento, por dentro e por fora da garrafeira. Inclui a base de espuma e toda a fita adesiva que suporta os acessórios do aparelho.
2. Verifique e remova quaisquer restos de embalamento, fita adesiva ou materiais impressos da garrafeira, antes de a instalar.

Nivelar a Garrafeira

- A garrafeira tem pés niveláveis, que estão localizados nos cantos dianteiro e traseiro. Após colocar a garrafeira na sua posição final pode nivelá-la.

- Os pés niveláveis podem ser ajustados, girando-os no sentido dos ponteiros do relógio para levantar a garrafeira, ou girando-os no sentido contrário aos ponteiros do relógio, para a baixar. A porta da garrafeira fechará mais facilmente sempre que os pés estiverem estendidos.

Circulação de Ar Adequada

- Para garantir que sua garrafeira funciona com a máxima eficiência, deve instalá-la num local onde haja livre circulação de ar, canalização e conexões elétricas adequadas.

- As seguintes medidas representam o espaço livre recomendado à volta da garrafeira:

  Lados ..... 2 "(50mm)
  Parte da Frente..... 2 "(50 mm)
  Parte de Trás ..... 2 "(50mm)

- Para que o sistema de refrigeração funcione convenientemente, não sobrecarregue a garrafeira.

Nota: Se a garrafeira estiver inclinada, por qualquer motivo, aguarde 24 horas antes de a ligar.

Requisitos Elétricos

- Certifique-se de que existe uma tomada eléctrica adequada (AC 220-240V - tomada de 15 amperes) com respectiva ligação à terra para alimentar a garrafeira.
- Evite o uso de adaptadores ou cortar o terceiro pino da ficha para que a mesma fique com dois pinos. Esta é uma prática perigosa, uma vez que não fornece qualquer ligação à terra para a garrafeira, e pode resultar em choque elétrico.

Limitações da Instalação

- Não instale a garrafeira em espaços que não estejam devidamente isolados ou aquecidos, por exemplo, a garagem. A garrafeira não foi projetada para funcionar em ambientes com temperaturas abaixo dos 16 ° C.
- Escolha um local adequado para a colocar a garrafeira, de preferência sob uma superfície plana e longe da luz solar ou qualquer outra fonte de calor (por exemplo, radiadores, aquecedores de piso, aparelhos de cozinha etc). Qualquer desigualdade do piso deve ser corrigida, utilizando os pés niveláveis, localizados nos cantos inferior dianteiro e traseiro da garrafeira.
- Esta garrafeira foi projetada apenas para instalação independente, ou seja, não foi concebida para encastre.

Utilização de Extensões

- Evite a utilização de extensões ou cabos por questões de segurança. Se for realmente necessário usar extensões, opte apenas por uma que tenha uma ficha e uma tomada com função de aterramento. A capacidade elétrica da extensão deverá ser igual ou superior à capacidade elétrica da garrafeira.

Caraterísticas e Utilização da Garrafeira

Configuração Inicial

Quando a garrafeira estiver conectada a uma tomada elétrica, deixe que a mesma funcione por, pelo menos 30 minutos. É importante que haja aclimatização da garrafeira antes que seja feito qualquer ajuste.

Ajustar a Temperatura:

RV 500 B Ver FIG.1

- A temperatura da garrafeira foi predefinida, em fábrica, para os 12 °C.
- A garrafeira pode ser ajustada para qualquer temperatura entre os 5 ° C e os 20 ° C, em todos os compartimentos para armazenagem de garrafas. Para definir a temperatura pressione o botão "", cerca de 3 segundos e, de seguida, o indicador da temperatura começará a piscar. Pressione o botão"+ "ou"— " para aumentar ou reduzir a temperatura.
  Quando atingir a temperatura desejada, pressione o botão ou pare a operação cerca de 5 segundos. O painel irá memorizar a configuração. O indicador de temperatura reverterá, de forma a indicar a temperatura interna. Atingir a temperatura definida poderá demorar algum tempo.
- Pressione o botão “ “ , durante 3 segundos, para alterar entre " °C” e “°F” (opções de indicação de temperatura).

RV 250 B Veja a FIG. 2

- A garrafeira foi pré-definida, em fábrica, para corresponder, automaticamente, aos requisitos de temperatura para vinhos tintos ou brancos. Se quiser armazenar, maioritariamente vinhos brancos, pressione o botão "**White Wine**", e a garrafeira manterá uma temperatura média entre os 7 ° e 10 ° C. Ao pressionar o botão "**Red Wine**", a temperatura estabelecer-se-á entre os 13 °C e 16 °C.

- A garrafeira pode ser configurada para qualquer temperatura, consoante as necessidades do vinho que se pretenda armazenar. Para definir a temperatura, pressione o botão "**White Wine**" ou "**Red Wine**", simultaneamente, e durante aproximadamente 3 segundos. Assim, a garrafeira ficará em modo de ajuste de temperatura. Diminua a temperatura pressionando o botão "**White Wine**" e aumente-a clicando no botão "**Red Wine**". Pressione ⊙ botão 3 vezes, para ajustar a temperatura em 3 graus , 4 vezes para 4 graus, 5 vezes para 5
a 5 graus e assim sucessivamente. Uma vez selecionada a temperatura desejada, pressione o botão "**Light/Set**" e a garrafeira ficará programada. A temperatura interna aparecerá no display LED da garrafeira.

Nota: Caso queira melhorar o nível de humidade no interior da garrafeira, pode colocar água no depósito da mesma. É necessária alguma humidade para evitar que os vinhos
com rolha sequem. Mesmo quando as garrafas são colocadas de lado na garrafeira, uma extremidade da cortiça continua exposta ao ar. Se a cortiça começar a secar, permitirá que haja entrada de oxigénio na garrafa, o que poderá estragar o vinho. O excesso de humidade também poderá contribuir para possíveis danos nos rótulos das garrafas, dificultando a identificação do produto.

Prateleiras

- As prateleiras foram concebidas para dar melhor aspecto e para facilitar a limpeza da garrafeira. Garrafas maiores, tamanho Magnum, são mais facilmente acomodadas nas prateleiras transversais, no fundo da garrafeira.
- Certas prateleiras facilitam o armazenamento e a remoção das garrafas de vinho.

Luz interior

- Para complementar o design desta garrafeira foi incorporada uma luz interna. Apenas terá de pressionar o botão "Light" para acender a luz e, novamente, para a desligar. Para obter a máxima eficiência energética, deixe a luz apagada quando não necessitar da mesma.

- Enquanto a porta da garrafeira estiver aberta, a luz permanecerá ligada. Quando a porta for fechada, a luz também se apagará.

Sons Normais de Funcionamento

- Sons gorgolejantes ou ligeiras vibrações são resultado da circulação de refrigeração, feita através das bobinas de arrefecimento.
- O termostato emitirá um clique sempre que ligar ou desligar.

Cuidados a ter com a Garrafeira

Limpeza e Manutenção

Atenção: Para evitar choques eléctricos desligue a garrafeira antes de a começar a limpar. Ignorar este aviso poderá resultar em morte ou danos graves.

Cuidado: Antes de usar produtos de limpeza, leia sempre as instruções e advertências do fabricante, para evitar ferimentos ou danos no produto.

Geral:

- Prepare uma solução de limpeza com 3 a 4 colheres de sopa de bicarbonato de sódio misturado com água morna. Use uma esponja ou pano macio, humedecido com a solução de limpeza.
- Lave a garrafeira com água morna e seque-a com um pano macio.
- Não utilize quaisquer produtos químicos abrasivos, amónio, água sanitária, detergentes concentrados, solventes ou esfregões de metal. Alguns destes químicos podem dissolver, danificar e / ou descolorar a sua garrafeira.

Juntas da Porta:

- Limpe as juntas da porta a cada três meses, de acordo com as instruções gerais. As juntas devem manter-se limpas e flexíveis, para garantir uma vedação adequada.
- Pode aplicar um pouco de vaselina nas dobradiças da porta, para manter a junta maleável e assegurar uma boa vedação.

Falhas de energia

- Ocasionalmente, poderá haver falhas de energia devido a variadíssimas causas. Retire o cabo de alimentação da tomada, sempre que ocorra uma falha de energia. Quando a energia for restaurada ligue, novamente, o cabo de alimentação à tomada.

Cuidados Durante Férias e Mudanças

- Em época de férias e/ou ausências prolongadas, desligue a garrafeira e limpe-a, assim como às juntas da porta, de acordo com a secção "Limpeza e Manutenção". Deixe as portas abertas de forma a permitir a circulação de ar.
- Caso precise de mudar a garrafeira de lugar, transporte-a sempre na posição vertical. Nunca transporte a garrafeira na horizontal, pois poderá causar danos no sistema fechado.

Nota: Depois de mudar a garrafeira de lugar, aguarde 24 horas antes de a voltar a ligar.

Resolução de Problemas

A garrafeira não funciona:
- Verifique se está ligada.
- Confirme que há energia na tomada, verificando o disjuntor.

A temperatura do vinho está demasiado alta :
- Reduza a frequência com que abre as portas.
- Dê tempo para que o vinho colocado mais recentemente atinja a temperatura desejada.
- Verifique as juntas, para perceber se não há problemas de vedação
- . Limpe o condensador e as bobinas.
- Diminua a temperatura da garrafeira.

A temperatura do vinho está demasiado baixa:
- Aumente a temperatura da garrafeira.

A garrafeira reinicia o funcionamento com muita frequência:
- Isto pode ser normal para manter uma temperatura constante, durante períodos de temperaturas muito altas e muita humidade.
- As portas podem ter sido abertas com muita frequência ou por um longo período de tempo.
- Limpe o condensador e as bobinas .
- Verifique as juntas da porta, para perceber se não há problemas de vedação.
- Verifique se as portas estão corretamente fechadas.

Humidade acumulada no interior ou exterior da garrafeira:
- Isto é normal durante períodos de muita humidade.
- Reduza a frequência com que abre as portas, e não as mantenha abertas durante muito tempo.
- Verifique as juntas da porta, para perceber se há problemas de vedação.

As portas da garrafeira não fecham corretamente:

- Nivele a garrafeira .
- Verifique se há bloqueios ao fecho, por exemplo, garrafas de vinho, prateleiras.

Não coloque a garrafeira em qualquer caixote de lixo. Use instalações apropriadas para electrodomésticos. Contacte a Câmara Municipal para que lhe seja dada informação sobre os sistemas de recolha disponíveis. Se os eletrodomésticos forem descartados em aterros ou lixos a céu aberto,certas substâncias perigosas podem infiltrar-se nas águas subterrâneas e provocar danos consideráveis de segurança e saúde pública.
Ao substituir aparelhos antigos por novos, o comerciante é legalmente obrigado a recolhê-lo para reciclagem, e sem qualquer custo adicionado.
Serviço Pós-Venda
Em caso de problemas com a garrafeira, consulte o cartão de garantia para obter informações Sobre o serviço pós-venda.

Índice de contenido

PÁGINA

Advertencias de seguridad.....1

Instalación de la bodega.....2
Desembalaje de la bodega.....2
Nivelación de la bodega.....2
Ventilación.....2
Requisitos eléctricos.....3
Limitaciones de la instalación.....3
Uso de la regleta de extensión.....3

Funciones y uso de la bodega.....4
Configuración inicial.....4
Configuración de la temperatura.....4
Estantes.....6
Iluminación interior.....6
Ruidos de funcionamiento normales.....6

Cuidado y limpieza de la bodega.....7
Limpieza y mantenimiento.....7
Cortes en el suministro eléctrico.....7
Cuidado durante las vacaciones y traslados.....7

Solución de problemas.....8

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

Asegúrese de tomar las debidas precauciones de seguridad antes de utilizar el aparato:

1. **Lea estas instrucciones con detenimiento antes de utilizar la bodega por primera vez.**
2. Utilice este aparato sólo para el uso que se describe en esta guía de uso y mantenimiento.
3. Instale la bodega siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas antes de utilizar el producto. Consulte las instrucciones de conexión enumeradas en la sección dedicada a la instalación.
4. Este producto está diseñado exclusivamente para uso doméstico. En caso de utilizarlo con fines comerciales o industriales, asegúrese de cumplir con las normativas y regulaciones pertinentes. Este producto no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidad mental, sensorial o física, o bien por quienes no tienen experiencia o carecen de conocimiento, a menos que otra persona responsable de su seguridad supervise su uso o le indique cómo debe hacerlo.
   Deberá asegurarse de que los niños no juegan con el aparato.
5. El aparato debe situarse de manera que el enchufe quede accesible.
6. Si el cable de alimentación se daña, deberá sustituirlo el fabricante, un agente del servicio técnico o personal cualificado similar, para evitar que pueda ocurrir un accidente.
7. ADVERTENCIA: Mantenga las aperturas de ventilación libres de obstrucciones en el recinto donde esté colocado el aparato o en la estructura donde esté encastrado.
8. ADVERTENCIA: No intente acelerar el proceso de descongelación haciendo uso de un dispositivo mecánico ni por ningún otro medio que no sea el que recomiende el fabricante exclusivamente.
9. ADVERTENCIA: No dañe el circuito refrigerante.
10. ADVERTENCIA: No utilice aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del aparato, salvo que sean del tipo recomendado por el fabricante.
11. Si la iluminación sufre algún daño, deberá sustituirla el fabricante, un agente del servicio técnico o personal cualificado similar, para evitar que pueda ocurrir un accidente.
12. El uso previsto de este electrodoméstico es el almacenamiento de vino.
13. Evite que los menores se queden atrapados en el aparato. Antes de deshacerse de su antigua bodega, retire las puertas. Coloque los estantes de la misma en un lugar seguro para evitar que los menores puedan introducirse dentro del aparato.

14.Este electrodoméstico está previsto para uso doméstico y otras aplicaciones como:
-Áreas de descanso y cocinas de tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
-granjas y clientes de hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
-ambientes de cama y desayuno;
-catering y ambientes no comerciales.

15. En caso de necesitar cambiar la luz de la vinoteca RV 250 B, por favor siga las siguientes instrucciones: quita la lámpara, reemplaza la lámpara por una nueva con la misma especificación. Para la vinoteca RV 500 B, por favor no reemplaces la lámpara por tu cuenta. Si la luz está dañada, por favor actuar de acuerdo al punto 11.

Instalación de la bodega

Desembalaje de la bodega

1. Retire todo el material de embalaje. Retire la base de espuma y la cinta adhesiva que sujeta los accesorios interiores y exteriores de la bodega.
2. Revise y elimine cualquier resto de embalaje, cinta o materiales impresos antes de conectar la bodega.

Nivelación de la bodega

- La bodega cuenta con patas de nivelación ubicadas en las esquinas delanteras y traseras del aparato. Coloque la bodega en el lugar adecuado y, a continuación, proceda a su nivelación.
- Si desea ajustar las patas de nivelación, gírelas en el sentido de las agujas del reloj para subir la bodega o en dirección contraria para bajarla. La puerta de la bodega se cerrará con más facilidad cuando se hayan extendido las patas de nivelación.

Ventilación

- Si desea que su bodega funcione con la máxima eficacia, debe instalarla en un lugar que garantice la circulación de aire sin obstáculos y cerca de conexiones eléctricas y tuberías.
- Se recomienda dejar los siguientes espacios mínimos alrededor de la bodega:

  Laterales..... 50 mm
  Parte superior..... 50 mm
  Parte trasera..... 50 mm
- Si desea que el sistema de refrigeración funcione correctamente, no sobrecargue la bodega.

Nota: si la bodega se ha inclinado por cualquier motivo, espere 24 horas antes de volver a conectarla.

Requisitos eléctricos

- Compruebe que dispone de una toma de corriente(AC 220-240V, enchufe de 15 A) y una toma de tierra adecuadas antes de encender la bodega.
- Evite utilizar ladrones de tres enchufes o cortar la tercera toma de tierra para adaptar una toma de dos enchufes. Es una práctica muy peligrosa ya que no proporciona la toma de tierra que necesita la bodega y podría causar una descarga eléctrica.

Limitaciones de la instalación

- No instale la bodega en lugares que no se encuentren convenientemente aislados o climatizados, por ejemplo un garaje, etc. La bodega no ha sido diseñada para funcionar en entornos con una temperatura ambiente inferior a 16 °C.
- Seleccione una ubicación adecuada para la bodega y sitúela en una superficie plana resistente que se encuentre protegida de la radiación solar directa o de las fuentes de calor, por ejemplo radiadores, calentadores, aparatos de cocina, etc. Puede corregir cualquier desnivelación del suelo gracias a las patas de nivelación ubicadas en las esquinas delanteras y traseras de la bodega.
- La bodega ha sido diseñada exclusivamente para una instalación independiente. No ha sido diseñada para integrarse en otras aplicaciones.

Uso de la regleta de extensión

- Evite el uso de regletas de extensión ya que pueden representar un riesgo para la salud en determinadas condiciones. Si necesita utilizar una regleta de extensión, utilice una que incorpore un enchufe y una toma con conexión a tierra. La capacidad de la regleta de extensión debe ser igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.

Funciones y uso de la bodega

Configuración inicial

Cuando haya conectado la unidad a una toma de corriente, déjela funcionar durante al menos 30 minutos para que se aclimate antes de realizar los ajustes necesarios.

Configuración de la temperatura:

RV 500 B Consulte FIG.1

- La temperatura de la bodega viene prestablecida a 12 °C (54 °F) de fábrica.
- Puede configurar la temperatura de la bodega entre 5 °C (41 °F) y 20 °C (68 °F) para cualquiera de los compartimentos y adaptarla a las necesidades de los vinos almacenados. Para configurar la temperatura mantenga pulsado el botón "" durante unos 3 segundos. La pantalla de temperatura comenzará a parpadear. Pulse el botón "+" o "—" para aumentar o disminuir la temperatura.
  Cuando haya encontrado la temperatura óptima, pulse el botón "" o detenga la operación durante 5 segundos y el panel memorizará la configuración. A continuación, la pantalla de temperatura mostrará la temperatura interior. Alcanzar la temperatura establecida puede llevar cierto tiempo.
- Mantenga pulsado el botón "" durante unos 3 segundos para alternar entre "°C" y "°F" (modelo de visualización de la temperatura).

Funciones y uso de la bodega

RV 250 B

Consulte FIG.2

- La bodega viene prestablecida de fábrica para adaptarse automáticamente a la temperatura de almacenamiento óptima para vinos tintos o blancos. Si principalmente va a almacenar vinos blancos, pulse el botón "White Wine" y la bodega mantendrá la temperatura media entre 7° y 10 °C. Si pulsa el botón "Red Wine", mantendrá la temperatura media entre 13 °C y 16 °C.
- Puede configurar la temperatura de la bodega para adaptarla a las necesidades de los vinos almacenados. Si desea configurar la temperatura, mantenga pulsados simultáneamente los botones "White Wine" y "Red Wine" durante aproximadamente 3 segundos y se activará el modo de configuración de la temperatura. Para disminuir la temperatura, pulse el botón "White Wine" y para aumentarla, el botón "Red Wine". Si pulsa el botón correspondiente 3 veces, la temperatura se ajusta 3 grados; si lo pulsa 4 veces, se ajusta 4 grados; si lo pulsa 5 veces, se ajusta 5 grados, y así sucesivamente. Cuando seleccione la temperatura deseada, pulse el botón "Light/Set". La bodega ya se encuentra programada y la pantalla LED volverá a mostrar la temperatura interna actual.

Nota: si desea mejorar el nivel de humedad del interior de la bodega, puede llenar de agua el depósito de la misma.

Estantes

- Los estantes han sido diseñados para mejorar el aspecto físico del aparato y facilitar su limpieza. Las botellas más grandes o de tamaño Magnum se adaptan con más facilidad a los estantes de rejilla situados en la parte posterior de la bodega.
- Existen varios estantes para facilitar el almacenamiento y la extracción del vino.

Iluminación interior

- Para complementar el diseño de su colección de vinos, se ha incorporado una iluminación interior a la bodega. Sólo tiene que pulsar el botón "-" o "Light" y se encenderá la luz. Púlselo de nuevo si desea apagarla. Si desea obtener un uso más eficiente del consumo energético, apague la luz cuando no necesite ver su colección.
- La luz se enciende cuando se abre la puerta y se apaga cuando se cierra.

Ruidos de funcionamiento normales

- Los ruidos de gorgoteo o burbujeo y las ligeras vibraciones son el resultado de la circulación del refrigerante a través del serpentín de refrigeración.
- El control del termostato hace un clic cuando se activa y desactiva.
-

Cuidado y limpieza de la bodega

Limpieza y mantenimiento

Advertencia: Desconecte la bodega antes de limpiarla para reducir el riesgo de descarga eléctrica. No prestar atención a estas precauciones podría causar lesiones graves o la muerte.

Precaución: Lea las instrucciones y advertencias del fabricante antes de utilizar productos de limpieza para evitar daños personales o en el producto.

General:
- Prepare una solución limpiadora de 3-4 cucharadas de bicarbonato de sodio mezclado con agua tibia. Humedezca una esponja o un paño suave con la solución y limpie la bodega.
- Aclare el aparato con agua tibia y séquelo con un paño suave.
- No utilice productos químicos, abrasivos, amoniaco, blanqueadores con cloro, detergentes concentrados, disolventes o estropajos de metal. Algunas de estas sustancias químicas podrían disolver, dañar o decolorar la bodega.

Juntas de la puerta:
- Limpie las juntas de la puerta cada tres meses de acuerdo con las instrucciones generales. Las juntas deben mantenerse limpias y flexibles para que la puerta se cierre correctamente.
- Puede aplicar un poco de vaselina en las bisagras de las juntas para mantener la flexibilidad de éstas y asegurarse de que las puertas se cierren correctamente.

Cortes en el suministro eléctrico

- De forma ocasional, pueden producirse cortes en el suministro eléctrico debido a tormentas eléctricas o a otras causas. En ese caso, debe retirar el cable de alimentación de la toma de corriente. Una vez que se restablezca el suministro, vuelva a conectar el cable de alimentación a la toma de corriente.

Cuidado durante las vacaciones y traslados

- En caso de no usar el aparato durante un tiempo prolongado, desconecte y limpie la bodega y las juntas de la puerta tal como se indica en la sección"Limpieza general". Deje las puertas abiertas a fin de permitir la circulación de aire.
- Cuando vaya a mover el aparato, transpórtelo siempre en posición vertical. Si lo transporta en posición horizontal podría provocar daños en el sistema de cierre.

Nota: una vez trasladado el aparato, espere 24 horas antes de volver a conectarlo.

Solución de problemas

La bodega no funciona:
- Compruebe si el aparato se encuentra enchufado.
- Examine el disyuntor para comprobar si hay suministro en la toma de corriente.

La temperatura del vino es demasiado alta:
- Reduzca la frecuencia de apertura de las puertas.
- Espere a que el vino que acaba de almacenar alcance la temperatura deseada.
- Compruebe que las juntas de la puerta cierran correctamente.
- Limpie el condensador.
- Disminuya la temperatura de la bodega.

La temperatura del vino es demasiado baja:
- Aumente la temperatura de la bodega.

La bodega se pone en marcha con demasiada frecuencia:
- La bodega siempre intenta mantener la temperatura óptima, por lo que es normal que esto suceda durante periodos de altas temperaturas o humedad.
- También puede deberse a la frecuencia o a la duración de la apertura de las puertas.
- Limpie el condensador.
- Compruebe que las juntas de la puerta cierran correctamente.
- Compruebe que las puertas están completamente cerradas.

Se acumula humedad en el interior o en el exterior de la bodega:
- Es normal en periodos de alta humedad.
- Reduzca la frecuencia de apertura de las puertas y no las mantenga abiertas durante mucho tiempo.
- Compruebe que las juntas de la puerta cierran correctamente.

Las puertas de la bodega no se cierran correctamente:
- Nivele la bodega.
- Compruebe si la puerta está bloqueada, por ejemplo, por alguna botella de vino o un estante.

No deseche aparatos los eléctricos como si se tratara de basura urbana no clasificable, utilice las instalaciones correspondientes de reciclaje. Póngase en contacto con la administración local para obtener información relacionada con el sistema de recogida disponible. Si los aparatos eléctricos se desechan en vertederos o basureros normales, las sustancias peligrosas que contienen pueden filtrarse a las aguas subterráneas y llegar así hasta la cadena alimenticia, con el consiguiente daño para la salud de la población. Si desea sustituir su aparato antiguo por otro nuevo, el comerciante que se lo vendió está obligado por ley a recogerlo para su posterior reciclaje y sin coste alguno para el usuario.

Supplier	Teka	
Model	RV 500 B	RV 250 B
Category	Wine storage	Wine storage
Energy efficiency class	A	A
Energy consumption (kWh per year)	146	128
Net capacity (Litters)	167	87
Temperature range °C	5~20	6~18
Climate class*	ST	N
Noise level dB(A)	42	42
This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine		

*=This appliance is intended to be used at an ambient temperature indicated below

Climate class	Ambient average temperature °C
SN	+ 10 to + 32
N	+ 16 to + 32
ST	+ 16 to + 38
T	+ 16 to + 43

Note 1
The design temperature of ‘other compartments’ within the meaning of point (n) of Annex I.
For wine storage compartments, the coldest storage temperature, either pre-set in the compartment or capable of being set by an end-user and capable of being maintained continuously according to the manufacturer’s instructions, shall be given;