



**VINOTECE
CAVE DE VINHOS
WINE COOLER**

JCAV003607



**MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTION MANUAL**

INDICE

ADVERTECIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	2
DESCRIPCIÓN DEL APARATO	10
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	11
INSTALACIÓN	12
ANTES DE USAR	15
USO DE LA VINOTECA	16
MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	22
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	23
GARANTIA	24
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	25

INFORMACIONES DE SEGURIDAD

Por su seguridad y para asegurar el uso correcto, antes de instalar y utilizar por primera vez el aparato, lea atentamente este manual de instrucciones, incluyendo sus consejos y avisos. Para evitar equívocos y accidentes innecesarios, es importante que todos los usuarios del aparato estén familiarizados con su funcionamiento y características de seguridad. Conserve este manual de instrucciones y asegúrese de que están con el aparato en caso de venta o traslado, para que todos los futuros usuarios estén debidamente informados sobre su uso y seguridad.

Por su bien y de sus bienes, respete las precauciones de este manual de instrucciones, ya que el fabricante no se hará cargo de los daños causados por omisión.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS Y PERSONAS VULNERABLES

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones en el uso seguro del aparato y comprendan los peligros que conlleva.
- Los niños de entre 3 y 8 años están autorizados a cargar y descargar este aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados.
- Mantenga todos los envases fuera del alcance de los niños. Existe peligro de

asfixia.

- Si se va a deshacer del aparato, desenchúfelo, corte el cable de conexión (lo más cerca posible del aparato) y retire la puerta para evitar que los niños que jueguen sufran una descarga eléctrica o se quedan atrapados dentro.
- Si este aparato con puertas con juntas magnéticas se destina a sustituir a un aparato antiguo con cierre de muelle (pestillo) en la puerta o la tapa, asegúrese de inutilizar el cierre de muelle antes de desechar el aparato antiguo. Esto evitará que se convierta en una trampa mortal para niños.

SEGURIDAD GENERAL

- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Mantenga libres de obstrucciones las aberturas de ventilación de la caja del aparato o de la estructura integrada.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación que no sean los recomendados por el fabricante.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** No dañe el circuito de refrigeración.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** No utilice otros aparatos eléctricos (como heladeras) dentro de aparatos de refrigeración, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** No toque en la bombilla si ha estado encendida durante largos periodos de tiempo, ya que puede estar muy caliente.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni sufra daños.
- ⚠ **¡ADVERTENCIA!** No coloque varios enchufes portátiles o fuentes de alimentación portátiles en la parte posterior del aparato.
- No almacene sustancias explosivas, como aerosoles con propelente inflamable, en este aparato.
- El circuito de refrigeración del aparato contiene el refrigerante isobutano (R-600a), un gas natural inflamable de alta compatibilidad medioambiental.
- Asegúrese de que ninguna pieza del circuito de refrigeración resulte dañada durante el transporte y la instalación del aparato.
 - evite llamas abiertas y fuentes de ignición
 - ventile bien la habitación en la que está instalado el aparato
- Es peligroso alterar las especificaciones o modificar este producto de cualquier forma. Cualquier daño en el cable puede provocar un cortocircuito, un incendio y/o una descarga eléctrica.
- Este aparato está diseñado para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
 - casas rurales y por clientes de hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
 - entornos tipo bed & breakfast;

- restauración y aplicaciones no comerciales similares.

 **¡ADVERTENCIA!** Todos los componentes eléctricos (enchufes, cables de alimentación, compresores, etc.) deben ser sustituidos por un técnico certificado o personal de servicio cualificado.

 **¡ADVERTENCIA!** La bombilla suministrada con este aparato es una “bombilla de uso especial” que sólo puede utilizarse con el aparato suministrado. Esta “bombilla de uso especial” no debe utilizarse para la iluminación doméstica.

- No se debe alargar el cable de alimentación.
- Asegúrese de que el enchufe de alimentación no quede aplastado o dañado por la parte trasera del aparato. Un enchufe aplastado o dañado puede sobrecalentarse y provocar un incendio.
- Asegúrese de que el enchufe del aparato quede accesible.
- No tire del cable de alimentación.
- Si la toma de corriente está suelta, no inserte el enchufe. Existe riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- No utilice el aparato sin la bombilla.
- Este aparato es pesado. Tenga cuidado al moverlo.
- No retire ni toque objetos del compartimento congelador si tiene las manos húmedas/mojadas, ya que podría sufrir abrasiones en la piel o quemaduras por congelación.
- Evite la exposición prolongada a la luz solar directa.

USO DIARIO

- No aplique calor a las piezas de plástico del aparato.
- Deben observarse estrictamente las recomendaciones de almacenamiento del fabricante del aparato. Consulte las instrucciones correspondientes.
- La apertura prolongada de la puerta puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de desagüe accesibles.
- Si el aparato permanece vacío durante largos periodos de tiempo, apáguelo, descongélelo, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar que la aparición de moho en su interior.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Antes del mantenimiento del aparato, apáguelo y desenchúfelo de la toma de corriente.
- No limpie el aparato con objetos metálicos.
- No utilice objetos afilados para retirar el hielo del aparato. Utilice un rascador de plástico.
- Examine regularmente si hay agua descongelada en el desagüe de la vinoteca. Si es necesario, limpie el desagüe. Si el desagüe está obstruido, el agua se acumulará en la parte inferior del aparato.

INSTALACIÓN

¡Importante! Para la conexión eléctrica, siga atentamente las instrucciones indicadas en los párrafos específicos.

- Desembale el aparato y compruebe si existen daños. No conecte el aparato si está dañado. Notifique inmediatamente cualquier daño al lugar donde lo compró. Si está dañado, conserve el embalaje.
- Es aconsejable esperar al menos cuatro horas antes de conectar el aparato para permitir que el aceite vuelva al compresor.
- Debe haber una circulación de aire adecuada alrededor del aparato, caso contrario, puede sobrecalentarse. Para alcanzar una ventilación adecuada, siga las instrucciones de instalación correspondientes.
- Siempre que sea posible, los separadores de productos deben colocarse contra una pared para evitar tocar o entrar en contacto con piezas calientes (compresor, condensador) y evitar posibles quemaduras.
- El aparato no debe colocarse cerca de radiadores o estufas.
- Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté accesible después de instalar el aparato.

MANTENIMIENTO

- Cualquier operación de mantenimiento o reparación del aparato debe ser realizado por un profesional cualificado o una persona competente.
- Este producto debe ser revisado por un Centro de Servicio Técnico autorizado y sólo deben utilizarse piezas de repuesto originales.

AHORRO DE ENERGÍA

- En caso de corte de corriente, no abra la(s) puerta(s);
- No abra la(s) puerta(s) con frecuencia;
- No deje la(s) puerta(s) abierta(s) durante largos periodos de tiempo;
- No ajuste el termostato para temperaturas demasiado bajas;

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

☑ Este aparato no contiene gases que puedan dañar la capa de ozono, ni en su circuito de refrigeración ni en los materiales aislantes. El aparato no debe desecharse con los residuos urbanos ni con la basura. La espuma aislante contiene gases inflamables: el aparato debe desecharse de acuerdo con la normativa sobre aparatos que puede obtener en las autoridades locales. Evite dañar el aparato de refrigeración, especialmente el intercambiador de calor.

Los materiales utilizados en este aparato señalados con el símbolo ♻ son reciclables.



Este símbolo en el producto o en su embalaje indica que este producto no debe desecharse como residuo doméstico. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Al desechar este producto correctamente, ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que, de lo contrario, podrían derivarse de una manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

Para obtener información más detallada sobre cómo reciclar este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, el servicio de recogida de residuos domésticos o la tienda donde compró el producto.

MATERIALES DE EMBALAJE

Los materiales con el símbolo son reciclables.

Deseche los envases en contenedores de recogida adecuados para su reciclado.

DESECHAR DEL DISPOSITIVO

1. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
2. Corte el cable de alimentación y deséchelo.



¡ADVERTENCIA! Durante el uso, el mantenimiento y la desecho del aparato, busque el símbolo amarillo o naranja similar al de la izquierda, situado en la parte posterior del aparato (panel trasero o compresor).

Este es un símbolo de advertencia de peligro de incendio. Hay materiales inflamables en las tuberías de refrigerante y en el compresor.

Manténgalo alejado de fuentes de calor durante su uso, mantenimiento y desecho.

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea atentamente y en su totalidad estas instrucciones de uso antes de instalar y utilizar la vinoteca.

Es importante conservar este manual junto con la vinoteca para futuras consultas.

Si la vinoteca se entrega a otra persona, asegúrese de incluir el manual de

instrucciones con la vinoteca para que el nuevo propietario pueda instalarla y usarla correctamente.



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

A continuación, se describe el significado de estos símbolos en este manual de instrucciones.

	Información importante sobre su seguridad personal y cómo evitar daños en la vinoteca.
	Información general y consejos
	Información medioambiental
	Peligro de incendio
	Peligro de descarga eléctrica

SEGURIDAD GENERAL



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

- Esta vinoteca está diseñada para su uso en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - zonas de cocina en oficinas y otros entornos de trabajo;
 - hoteles (para uso de los clientes), moteles y otros entornos residenciales.
- Esta vinoteca no debe utilizarse para fines comerciales o industriales ni para ningún otro fin distinto de aquel para el que ha sido diseñada. Esta vinoteca está diseñada para almacenar vino.
- No utilice la vinoteca al aire libre.
- Antes de insertar el enchufe en la toma de corriente, compruebe que el voltaje del producto coincide con el de su fuente de alimentación.
- Compruebe regularmente el estado de su vinoteca. No utilícela si está dañada.
- Desenchufe siempre la vinoteca antes de limpiarla; descongelarla; substituir la bombilla (si es sustituible); mover la vinoteca o limpiar el suelo debajo de la vinoteca.
- No retire el enchufe tirando del cable. Para retirarlo, sujete el enchufe y retíralo con cuidado de la toma de corriente.



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

AVISO: Peligro de incendio. Contiene gas refrigerante.

- El gas refrigerante contenido en este aparato es isobutano (R600a). Se trata de un gas inflamable. Asegúrese de que ninguna pieza del sistema de refrigeración resulte dañada durante el transporte y la instalación del aparato.
- No utilice objetos afilados para retirar el hielo del aparato.
- No utilice aparatos eléctricos dentro de la vinoteca.
- Si el sistema de refrigeración está dañado:
 - No utilice una llama cerca del aparato.
 - Evita las chispas: no encienda un aparato o una lámpara eléctricos.
 - Ventile la habitación inmediatamente.

POR SU SEGURIDAD, SIGA ESTAS RECOMENDACIONES DE INSTALACIÓN:

La habitación donde se instalará la vinoteca debe tener al menos 1 m³ por cada 8 gramos de gas refrigerante. La cantidad de gas refrigerante que contiene esta vinoteca se indica en gramos en la etiqueta de clasificación de la parte trasera de la vinoteca.

SEGURIDAD DE LOS NIÑOS



Esta vinoteca puede ser utilizada por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro de la vinoteca y comprendan los peligros que conlleva.

La vinoteca no es un juguete. Los niños deben ser supervisados para garantizar un uso correcto de la vinoteca.

La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

CONEXIÓN

- Compruebe regularmente que el enchufe y el cable de alimentación no estén dañados.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o la toma de corriente están dañados.



ADVERTENCIA: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio posventa u otras personas con cualificación similar para evitar peligros.



SEGURIDAD ELÉCTRICA

- No conecte la vinoteca a una toma de corriente que no esté protegida contra sobrecargas.
- No utilice nunca cables alargadores con varias tomas para conectar el aparato.
- **ADVERTENCIA:** No sumerja el cable en agua, no manipule los componentes eléctricos ni los agarre con las manos mojadas.
- La toma de corriente a la que está conectada la vinoteca debe ser fácilmente accesible para poder desconectarla rápidamente en caso de emergencia.
- No desconecte la vinoteca tirando del cable y no enrolle el cable alrededor de la vinoteca.
- Apague la vinoteca antes de desenchufar el cable de alimentación.
- Desconecte siempre la vinoteca antes de limpiarla.
- En caso de incendio, desconecte el cable de alimentación si es seguro hacerlo, o retire la unidad de la habitación por otros medios antes de tomar medidas contra incendios.
- Esta vinoteca no está diseñada para ser activada por un temporizador externo, un sistema de control remoto independiente o cualquier otro dispositivo que encienda automáticamente el aparato.
- Si no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica.
- No almacene materiales explosivos, como aerosoles con propelente inflamable, en este aparato.
- Cualquier operación de mantenimiento o reparación del aparato debe ser realizada por un profesional cualificado. No intente reparar el aparato usted mismo.

ADVERTENCIA: Existe peligro de electrocución.

ADVERTENCIA: Las aberturas de ventilación de la carcasa de la vinoteca no deben taparse. Tenga cuidado de no bloquearlas.

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

ADVERTENCIA: No desmonte ni dañe el sistema de refrigeración.

ADVERTENCIA: No utilice en la vinoteca aparatos eléctricos distintos de los recomendados por el fabricante.

INSTALACIÓN

- Esta vinoteca es pesada. Tenga cuidado al moverla.
- Al transportar la vinoteca, tenga cuidado de no dañar ninguna pieza del sistema de refrigeración.

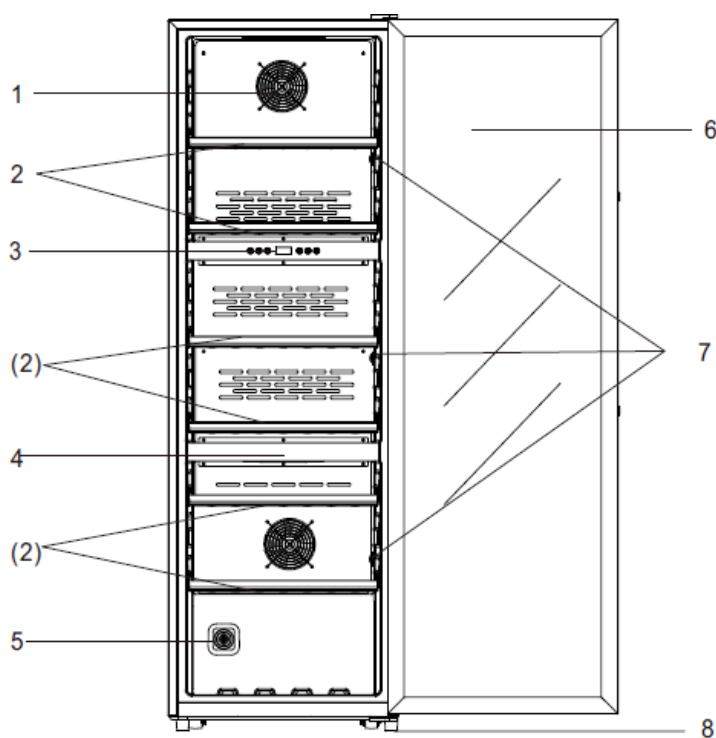
- ¡Importante! Deje el aparato en posición vertical durante 24 horas antes de enchufarlo por primera vez para que el gas refrigerante se equilibre.
- Si su aparato está horizontal durante el transporte, espera 48 horas antes de encenderlo.
- Después de la instalación, asegúrese de que la vinoteca no está apoyada sobre el cable de alimentación.

LIMPIEZA

- No limpie nunca el aparato con productos inflamables. Los vapores pueden provocar un incendio o una explosión.
- Para obtener información sobre el uso, manejo, limpieza y desecho del aparato, consulte los siguientes capítulos del manual de instrucciones.

ADVERTENCIA: No utilice aparatos eléctricos para limpiar su vinoteca.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

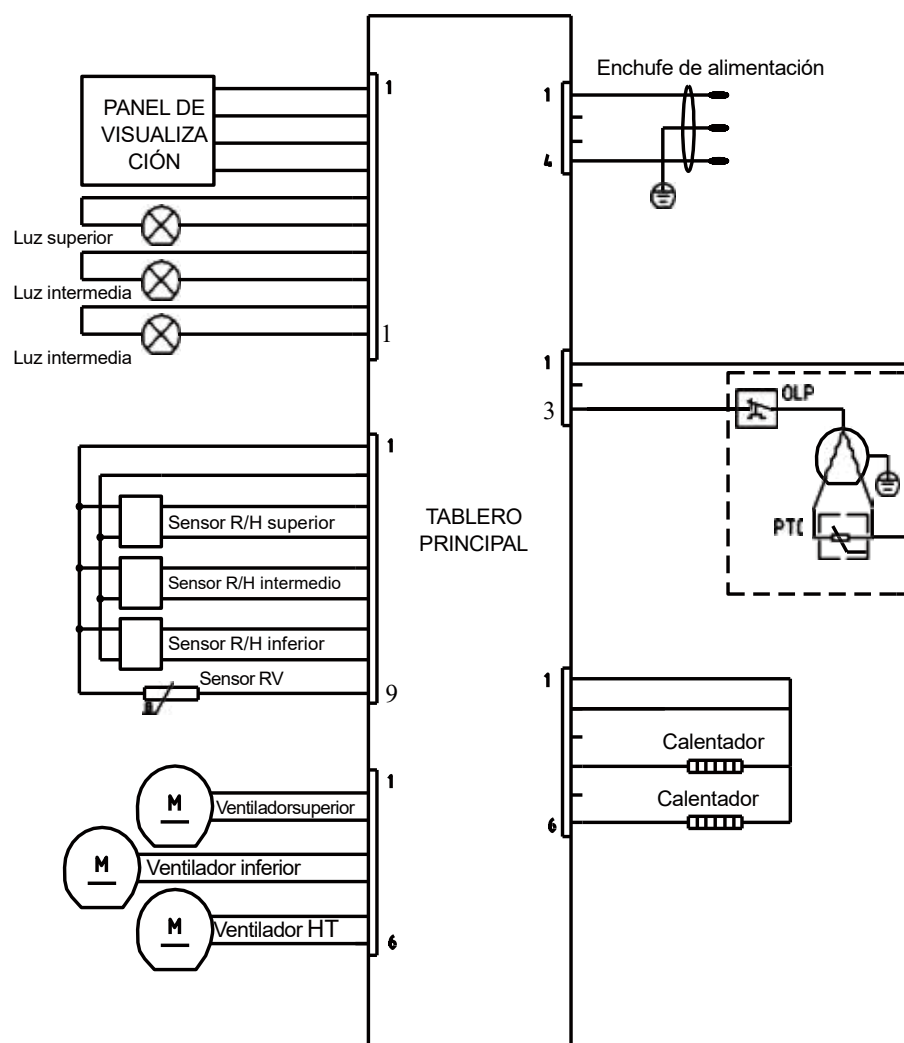


1. Ventilador
2. Estantes
3. Panel de control y pantalla digital
4. Placa separadora
5. Filtro de carbón (no aplicado)
6. Puerta de cristal
7. Sensores de temperatura
8. Pie ajustable

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	JCAV003607
Fuente de alimentación	220-240V
Corriente eléctrica	2.0A
Potencia de la bombilla	2W
Dimensiones A x A x F	1655 x 540 x 600 mm
Peso neto	47 Kg
Tipo de instalación	Independiente
Orientación de la puerta	Derecha (ajuste de fábrica)

ESQUEMA ELÉCTRICO



FICHA DE PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA ENERGÍA	
Modelo	JCAV003607
Capacidad (L)	282L
La temperatura de almacenamiento más fría que se puede mantener de forma continua	5°C
Descongelación	Automático
Clase climática	Clase climática N/ST. Esta vinoteca está pensada para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 38°C.
Ruido (dB)	39
Aparato empotrado	No
Este aparato está diseñado para almacenar vino	

INSTALACIÓN

RECOMENDACIONES:

El lugar en el que desea colocar su vinoteca:

- debe estar bien ventilada.
- debe estar alejado de cualquier fuente de calor y de la luz solar directa;
- no debe ser frecuentemente húmedo (por ejemplo, lavandería, baño);
- debe tener un suelo nivelado;
- debe disponer de un suministro eléctrico fiable
- debe estar alejado de microondas. Algunos microondas no tienen una barrera de bloqueo de ondas, por lo que, si la vinoteca se coloca a menos de 1 m de un microondas, el funcionamiento de la vinoteca puede verse afectado.

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

- La vinoteca debe colocarse de modo que la toma de corriente quede accesible después de la instalación.
- Despliegue el cable de alimentación, pero no conecte inmediatamente el enchufe a la fuente

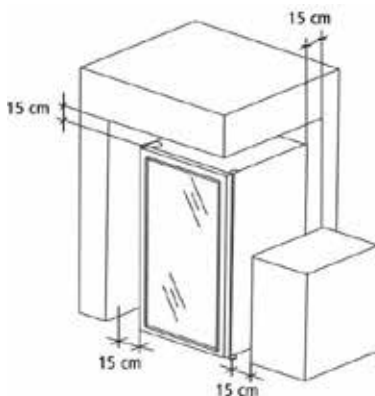
de alimentación.

- Instale la vinoteca en su lugar definitivo antes de cargarla. Si se mueve la vinoteca cuando está lleno, las paredes de la vinoteca pueden sufrir deformaciones permanentemente.

IMPORTANTE: Se necesitan dos personas para instalar la vinoteca de forma correcta y segura.

LUGAR

Para garantizar una ventilación adecuada de la vinoteca, deje una distancia mínima de 15 cm entre la vinoteca y las paredes más cercanas, como se muestra en la ilustración siguiente.



DESEMBALAJE DEL APARATO Y DESECHE DE LOS ELEMENTOS DE EMBALAJE

 Retire todos los elementos de embalaje y de protección del interior de los compartimentos del aparato antes de encenderlo.

 Los envases de cartón y papel pueden reciclarse. Deseche los envases de papel en los contenedores de reciclaje.

Los materiales que llevan el símbolo  son reciclables. Entre ellos: Polietileno, Poliestireno y Polipropileno. Estos materiales pueden reciclarse si se desechan en los contenedores de recogida.

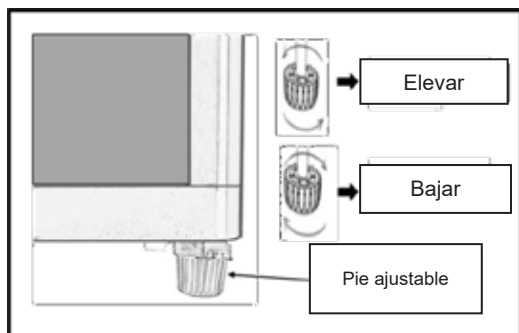
Los demás elementos de embalaje (por ejemplo, fijaciones) deben desecharse junto con residuos domésticos.

AJUSTE DEL PIE

Su vinoteca está equipada con pies ajustables para facilitar la nivelación.

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

Gire el pie ajustable con la mano (tenga cuidado de no atascar los dedos).



- Gire el pie en sentido contra las agujas del reloj para elevar el nivel de la vinoteca.
- Gire la pata en el sentido de las agujas del reloj para bajar el nivel de la vinoteca.

ANTES DE CARGAR LA VINOTECA

- Nivelación: La vinoteca debe estar nivelada antes de añadir el vino.
- Suelo estable: Coloque la vinoteca sobre una superficie estable en la que el suelo pueda soportar el peso de la carga (1 botella llena pesa normalmente 1,3 Kg).

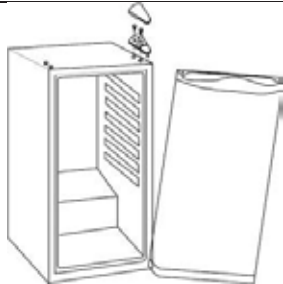
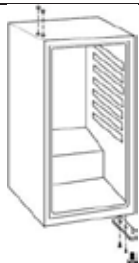
TEMPERATURA AMBIENTE

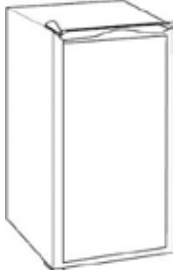
i La vinoteca debe colocarse en una habitación con temperaturas entre 16-38°C. Si la temperatura ambiente es superior o inferior a la clase climática, el funcionamiento de la vinoteca se verá afectado. Temperaturas frías o calientes pueden causar fluctuaciones en la temperatura de la vinoteca y puede no alcanzar la temperatura ajustada o dejar de funcionar.

CAMBIAR LA ORIENTACIÓN DE LA PUERTA

La puerta puede abrirse por la derecha o por la izquierda. Cambie la puerta siguiendo las instrucciones siguientes. Se necesitan dos personas para realizar este cambio.

Instrucciones para cambiar la puerta para que abra hacia la derecha y volver a montarla para que abra hacia la izquierda:

1. Desenchufe el cable de alimentación. 2. Retire la cubierta de la bisagra superior. 3. Desenrosque la bisagra superior y retírela. A continuación, retire la puerta levantándola con cuidado.	
4. Desenrosque completamente el pie delantero derecho hasta que salga. Quítelo. 5. Desenrosque la bisagra inferior y retírela.	
6. Coloque la bisagra inferior en el lado opuesto después de retirar el pie delantero y fije la bisagra con los tornillos que acaba de retirar del lado derecho. 7. Vuelva a colocar el pie del lado izquierdo de la vinoteca por el pie ajustable retirado del lado derecho. Apriete el pie más pequeño del lado derecho.	

8. Coloque la puerta en la bisagra inferior. Asegúrese de que la puerta de cristal esté vertical y se cierra con facilidad.	
9. Coloque la bisagra superior en el lado opuesto. 10. Coloque la puerta en la vinoteca y atornille sin apretar del todo la bisagra.	
11. Una vez instalada la puerta, ajuste la bisagra apretando los tornillos hasta que la puerta quede en el lugar correcto. 12. Vuelva a colocar la cubierta de la bisagra superior.	

Nota: La junta de la puerta puede salirse de su sitio al cambiar la puerta. Si al cerrar la puerta observa que hay huecos entre la junta y la estructura de la vinoteca, tire con cuidado de la junta para cerrar estos huecos. La colocación correcta de la junta es importante para garantizar la estanqueidad de la vinoteca.

ANTES DE USAR

⚠ Espere 24 horas antes de encender su vinoteca.

Le recomendamos que deje su vinoteca en posición vertical, la limpie con agua jabonosa y la deje abierta para eliminar los olores residuales.

RECOMENDACIONES

- Coloque la vinoteca en un lugar fresco, alejado de la luz solar y de fuentes de calor.
- Ciertos parámetros, como la temperatura ambiente, el tiempo de apertura de la puerta o el número de botellas almacenadas en el interior, afectan a la temperatura interna de la vinoteca. Recomendamos comprobar regularmente la temperatura interna y ajustarla si es necesario.
- No cubra los ventiladores.

RUIDO DE FUNCIONAMIENTO:

Para alcanzar la temperatura deseada, esta vinoteca, como todas las vinotecas con sistemas de refrigeración por compresor, puede emitir ciertos ruidos, que son ruidos normales de funcionamiento.

- Ruido de gorgoteo: causado por la circulación del gas refrigerante en la zona de refrigeración de la unidad.
- Ruido de estallido: resultante de la contracción y expansión del gas para producir el frío.

La percepción del ruido por parte del individuo está directamente relacionada con el entorno en el que se encuentra la vinoteca. El ruido en condiciones normales de funcionamiento no es motivo para aplicar la garantía.

USO DE SU VINOTECA

CARGAR SU VINOTECA

- Puede cargar sus botellas de vino en filas simples o dobles.
- Durante la carga, preste atención a lo siguiente: si no tiene suficientes botellas para llenar completamente la vinoteca, es mejor repartir la carga por toda la altura de la vinoteca para evitar un desequilibrio térmico en la parte superior o inferior de la vinoteca.
- La distribución equilibrada las botellas en toda la altura de la vinoteca es la forma más eficaz de utilizar la energía del aparato.
- La capacidad de botellas se expresa en botellas tipo “Bordeaux”. Si se almacenan botellas más grandes o se utilizan estantes adicionales, la capacidad máxima de botellas disminuirá.
- Para acomodar el tipo de botella más grande o aumentar la capacidad de la vinoteca al apilar botellas, si es necesario, los estantes deben retirarse o desplazarse (véase el párrafo “Estantes ajustables”).
- Mantenga un espacio entre la parte inferior de la vinoteca y las botellas para que circule el aire. Al igual que en una vinoteca subterránea, la circulación del aire es importante para mantener una temperatura uniforme en el interior de la vinoteca.
- Esto también reducirá el consumo de energía.

INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE LA TEMPERATURA DE SERVICIO DEL VINO

Su vinoteca está diseñada para permitirle ajustar la temperatura de servicio deseada para su vino. Cada variedad de vino se sirve a una temperatura ideal diferente.

La temperatura de la vinoteca puede ajustarse entre 5 y 20°C. A menos que el fabricante recomiende una temperatura diferente para un vino concreto, el champán debe servirse a 7°C, el vino blanco a 12°C y el tinto a 18°C (véase la table de recomendaciones en “Temperaturas de servicio del vino”).

Algunos vinos pueden servirse jóvenes (2-3 años), mientras que otros son mucho mejor envejecidos (10 años o más). Cada vino alcanza su plenitud a una edad diferente. Consulte a su enólogo cuál es la edad ideal su vino.

TIPOS DE AJUSTE: Tenga en cuenta que el tiempo necesario para alcanzar la temperatura ajustada varía en función del lugar de la vinoteca, la frecuencia de apertura de la puerta, la temperatura ambiente y la carga. Por lo general, la vinoteca tarda unas 24 horas en alcanzar la temperatura deseada y mostrar una temperatura estable en la pantalla digital. La temperatura indicada cambiará cuando se ajuste la temperatura deseada o cuando se añada una gran cantidad de botellas a la vinoteca.

PLAN DE CARGA

Su vinoteca puede contener hasta 140 botellas.

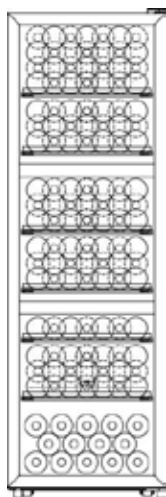


Quando cargue varios niveles de botellas en el mismo estante, guarde con cuidado las botellas de la 1ª fila para evitar que choquen con las de la 2ª fila. Almacene las botellas

alternativamente - cruzando el cuello y la parte inferior de cada botella, para que pueda acercarse a la capacidad máxima indicada.

Si almacena botellas más grandes o añade un estante para facilitar el acceso a sus botellas, la capacidad de almacenamiento se reducirá.

La forma de cargar la vinoteca y el número de estantes determinan la capacidad. A continuación, se muestra un diagrama explicativo de la carga (capacidad con carga alterna):



(La imagen sirve como ejemplo)

El ventilador interno ayuda a mantener la temperatura constante en toda la vinoteca. La puerta de la vinoteca no debe permanecer abierta durante largos periodos de tiempo, ya que esto afectará a la capacidad de la vinoteca para mantenerse fría.

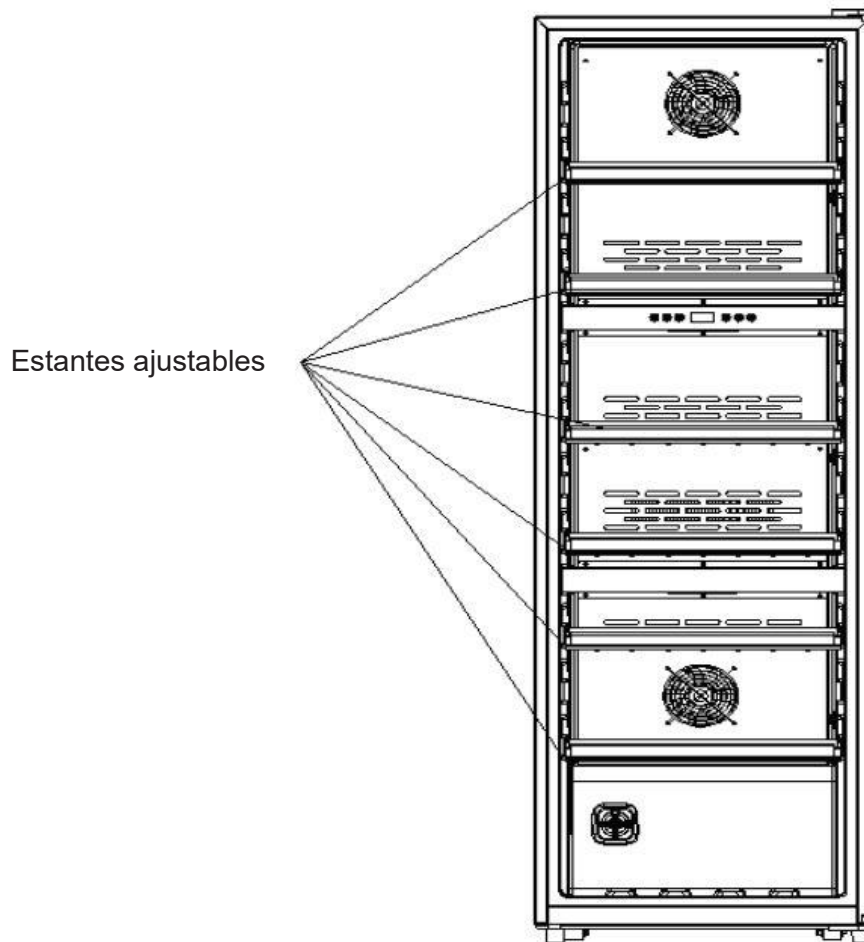
Esta vinoteca es una vinoteca multizona que le permite ajustar la temperatura de cada compartimento por separado. Como el vino debe servirse a diferentes temperaturas dependiendo del tipo de vino, puede almacenar varios tipos de vino en su vinoteca a sus temperaturas ideales siguiendo los ajustes de temperatura que se indican a continuación:

- Compartimento superior de la unidad (5-12°C): vinos rosados, champán y vinos blancos
- Compartimento intermedio de la unidad (8-12°C): vinos rosados, champán y vinos blancos
- Compartimento inferior de la unidad (12-20°C): vinos tintos



ESTANTES AJUSTABLES

Su vinoteca dispone de 4 estantes ajustables que permiten apilar varias filas de botellas (la moldura de la parte inferior de la vinoteca permite apilar las botellas debajo del estante inferior). Los estantes pueden ajustarse a diferentes distancias en función de sus necesidades (tenga cuidado de no colocar botellas en el separador de zonas de temperatura).

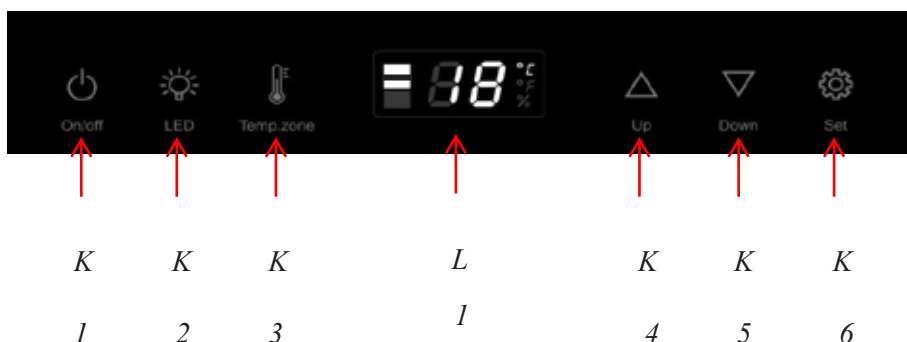


- Protección de la junta de la puerta: Asegúrese de abrir completamente la puerta antes de retirar los estantes de sus ranuras.
- No deslice hacia fuera varios estantes llenos, ya que podría provocar la caída de botellas o el vuelco hacia delante de la vinoteca.
- No cubra los estantes con materiales como papel de aluminio o placas metálicas, ya que afectarán a la circulación del aire.
- No mueva la vinoteca cuando esté llena de botellas. Esto deformaría las paredes de la vinoteca y causaría lesiones en la espalda.

FUNCIONES Y AJUSTE DE LA TEMPERATURA

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

- Conecte el cable de alimentación a una fuente de alimentación adecuada.
- Ajuste la temperatura del termostato con las teclas K4 y K5.



ENCENDIDO/APAGADO

K1: Encender o apagar la vinoteca.



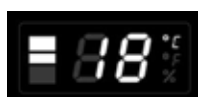
LUZ

K2: Pulse esta tecla para encender o apagar la luz interna.



SELECCIONE EL ÁREA DE ALMACENAMIENTO

K3: Para seleccionar la zona superior, intermedia o inferior (véase la página 24 para conocer los ajustes de temperatura recomendados).



VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA ZONA SELECCIONADA

L1: Visualización de la temperatura

Zona superior: 5-12°C

Zona intermedia: 8-12°C

Zona inferior: 12-20°C



AUMENTAR LA TEMPERATURA

K4: Pulse la tecla una vez y la pantalla LED parpadeará, indicando la temperatura actual. Pulse de nuevo para ajustar la temperatura. Una pulsación aumentará la temperatura en un grado. Dejará de parpadear transcurridos 5 segundos sin que usted realice ninguna acción y se registrará la nueva temperatura ajustada. La pantalla LED muestra entonces la temperatura actual en el interior.



REDUCIR LA TEMPERATURA

K5: Pulse la tecla una vez y la pantalla LED parpadeará, indicando la temperatura actual. Pulse de nuevo para ajustar la temperatura. Una pulsación reducirá la temperatura en un grado. Dejará de parpadear transcurridos 5 segundos sin que usted realice ninguna acción y se registrará la nueva temperatura ajustada. La pantalla LED muestra entonces la temperatura actual en el interior.



AJUSTES FAHRENHEIT/CELSIUS

K6: Cambie la visualización de la temperatura entre Fahrenheit/Celsius pulsando la tecla.

Hay dos ventiladores internos para la circulación del aire; no obstante, cabe esperar fluctuaciones de hasta 3 grados. La temperatura media de la vinoteca será de un máximo de 1,5°C de la temperatura solicitada (una vez transcurrido un tiempo de enfriamiento suficiente). Una vez detectada una diferencia de temperatura de 3°C por encima de la temperatura establecida, comenzará el ciclo de refrigeración para reducir la temperatura por debajo de la temperatura establecida. Una vez alcanzada la temperatura de enfriamiento, el enfriamiento se detiene y la temperatura en el interior de la vinoteca aumenta lentamente. Este ciclo es continuo y resulta en un intervalo muy corto de fluctuación constante.

El sensor de temperatura se coloca en el centro del compartimento y lee instantáneamente la temperatura. Cabe esperar pequeñas desviaciones de temperatura (menos de 6°C).

No abra la puerta con frecuencia, ya que perturbaría el funcionamiento de los sensores de temperatura. La vinoteca ajusta automáticamente los niveles de humedad y condensación dentro de la vinoteca según sea necesario.

△ ATENCIÓN

Cuando el sensor de temperatura falla debido a un corte de corriente o a un fallo, aparece un código de error.

E1: problema de temperatura interna

E2: problema de temperatura ambiente

CE: problema de comunicación

TEMPERATURAS DE SERVICIO DEL VINO

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

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

Para que el vino alcance la temperatura de servicio, se recomienda ponerlo en su vinoteca al menos 48 horas antes de servirlo y quitar el corcho o dejarlo airear unos minutos antes de degustarlo.

CORTE DE CORRIENTE



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

Un corte de corriente de una o dos horas no afectará a la temperatura de su vinoteca. Para evitar un cambio brusco de temperatura cuando se corte el suministro eléctrico, evite abrir la puerta. En caso de que el corte de corriente sea prolongado, debe buscar alternativas para conservar su vino.



Si tiene previsto desconectar la alimentación temporalmente o si hay un corte de corriente programado por su proveedor de energía, es imprescindible que lo haga en la toma de corriente y no en el cuadro eléctrico. Un corte de corriente repentino podría dañar la placa base de su vinoteca.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

DESCONGELACIÓN

Su vinoteca está equipada con un sistema de descongelación “natural”. Cuando el motor está apagado, las superficies refrigeradas de la vinoteca se descongelan automáticamente. El agua de descongelación fluye hacia un recipiente de desagüe situado junto al compresor, en la parte trasera de la vinoteca. Esta agua se evapora por el calor producido por el compresor.

 **Importante:** Mantenga limpios el desagüe y el canalón para evitar obstrucciones y que entre agua en la vinoteca.

LIMPIEZA



Antes de limpiar o volver a poner en marcha el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.

No utilice nunca productos abrasivos ni esponjas con rascadores para limpiar el interior o el exterior de su aparato.

- Retire todos los accesorios (por ejemplo, estantes, depósito de agua). Lávelos con agua tibia y un detergente suave e inodoro (por ejemplo, líquido lavavajillas inodoro), aclárelos con lejía y séquelos bien.
- Lave las paredes interiores del mismo modo; tenga especial cuidado con los estantes.
- Lave la junta de la puerta, sin olvidar limpiar debajo de la junta de la puerta.
- Vuelva a encender el aparato y póngalo de nuevo en funcionamiento.

Limpie de vez en cuando el polvo del condensador de la parte posterior de la unidad; una acumulación de polvo puede reducir el rendimiento de la unidad.

En determinadas épocas del año, puede formarse condensación en la puerta. Si esto ocurre, limpie el agua de la puerta y evite abrir la puerta de la vinoteca con demasiada frecuencia, ya que esto amplifica la diferencia entre el interior de la vinoteca y la temperatura ambiente.

En caso de ausencia prolongada, vacíe y limpie el aparato; mantenga la puerta abierta mientras no esté en uso.



¡Importante!

Cuando la vinoteca no está en uso:

- Desenchufe el aparato.
- Retire todos los objetos del interior.
- Limpie y seque el interior de la vinoteca siguiendo las instrucciones anteriores.
- Deje la puerta ligeramente abierta para evitar la formación de moho.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Algunos problemas pueden resolverse fácilmente. Antes de ponerse en contacto con el servicio posventa o con un reparador, consulte la tabla siguiente:

PROBLEMA	POSIBLES CAUSAS
La vinoteca no funciona.	La vinoteca no está enchufada o está apagada. El disyuntor está activado o el fusible está dañado. Compruebe que la fuente de alimentación funciona cuando conecte otro aparato eléctrico.
La vinoteca no está lo suficientemente fría.	Compruebe el ajuste de la temperatura. Una temperatura ambiente elevada puede requerir un ajuste más bajo. La puerta se abre con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. La junta de la puerta no está colocada correctamente.
El compresor funciona y se apaga con frecuencia.	La temperatura ambiente es más alta de lo normal. Se añadieron a la vinoteca un gran número de botellas. La puerta se abre con demasiada frecuencia. La puerta no está completamente cerrada. El control de temperatura no está ajustado correctamente. La junta de la puerta no está colocada correctamente.
La luz no funciona.	La toma no está encendida. El disyuntor está desconectado o un fusible está dañado. La tecla de la luz está atascada en la posición "Apagado".
Vibración.	Es posible que la vinoteca no esté nivelada.
La vinoteca parece hacer demasiado ruido.	La circulación del gas refrigerante puede producir chirridos y golpes, lo cual es normal. Al final del ciclo, el compresor emite un ruido causado por el refrigerante que pasa al interior de su vinoteca. La contracción y expansión del gas en el interior de las paredes puede producir sonidos sibilantes y crepitantes. La vinoteca no está nivelada. Compruebe el ajuste de los pies.
La puerta no cierra bien.	Se cambió la puerta y no se reinstalló correctamente. La junta está defectuosa (se ha alterado el imán o la goma). Los estantes impiden que la puerta se cierre.

Si su vinoteca parece no funcionar con normalidad, desenchúfela durante unos minutos y vuelva a enchufarla para reiniciarla.

Cualquier servicio o reparación del proceso de refrigeración debe ser realizado por un profesional cualificado que debe inspeccionar el circuito de refrigeración.

Asimismo, cualquier servicio o reparación del circuito eléctrico debe ser realizado por un electricista cualificado.

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

CONDICIONES DE GARANTIA

1. La garantía es válida sólo a la presentación de la factura de compra del producto.
2. Esta garantía se limita exclusivamente a las piezas de repuesto ineficaz debido a defectos de fabricación.
3. La eliminación de varias fallas en garantía se realiza para la reparación o el reemplazo de piezas defectuosas, de acuerdo a la discreción de nuestros servicios técnicos. Las piezas defectuosas son de nuestra propiedad.
4. No están cubiertos por la garantía los daños causados durante el transporte, negligencia o mal uso, montaje o instalación incorrecta, así como las influencias externas, tales como: rayos atmosféricos o eléctricos, inundaciones, humedad, etc.
5. Pierden la garantía todos los aparatos que no están a ser utilizados de acuerdo a las instrucciones o conectadas a las REDES DE AEREAS DE ALIMENTACIÓN, que no garantizan una tensión constante de 220/240V.
6. La garantía no cubre lesiones personales o daños causados directa o indirectamente.
7. Esta garantía termina cuando se descubre que han sido sometidas a reparaciones, reformas o intervenciones por cualquier persona no autorizada por JOCEL.

LA GARANTIA TERMINA:

1. Si el aparato no ha sido instalado por un Técnico Acreditado.
2. Superado el período en vigor para la línea doméstica y hostelería, la garantía expira y la asistencia técnica se hará mediante adeudo en los costos de mano de obra en función de las tasas vigentes.
3. Con la modificación o desaparecimiento de la placa de identificación del aparato.

NOTA: CRISTALES E LÁMPARAS NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA.

ASISTENCIA TÉCNICA:

Para pedir asistencia técnica de vuestros aparatos, nuestros servicios están disponibles a través de los siguientes contactos:

Telef. 00 34 914879573

E-mail: posventa@jocel.es

<http://www.jocel.es>



SEDE:
Rua Alto do Curro, n.º 280
4770-569 S. COSME DO VALE
V.N. de FAMALICÃO
Telef: 252 910 350/2
Fax: 252 910 368/9
email: jocel@jocel.pt
<http://www.jocel.pt>

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD



Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el aparato abajo:

Aparato	VINOTECA
Marca	JOCEL
Modelo	JCAV003607

Cumple con las siguientes directivas europeas y normas de aplicación.

Baja Voltaje	2014/35/EU	EN 60335-1:2022+A15:2021 EN 60335-2-24:2010+A11:2020 EN 62233:2008
Compatibilidad Electromagnética	2014/30/EU	EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013+A1:2019

MADE P.R.C.

ÍNDICE

AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES	26
DESCRIÇÃO DO APARELHO	35
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	35
INSTALAÇÃO	37
ANTES DE UTILIZAR	40
UTILIZAÇÃO DA CAVE DE VINHOS	41
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	47
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	48
GARANTIA	49
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE	50

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Para sua segurança e para garantir uma utilização correta, antes da instalação e da primeira utilização do aparelho, leia atentamente este manual de instruções, incluindo as suas sugestões e advertências. Para evitar erros e acidentes desnecessários, é importante garantir que todos os utilizadores do aparelho estejam bem familiarizados com o seu funcionamento e com as suas características de segurança. Guarde estas instruções e assegure-se de que as mesmas permanecem com o aparelho em caso de venda ou de mudança, para que todos os futuros utilizadores estejam devidamente informados sobre a sua utilização e segurança.

Pelo seu bem e dos seus bens, respeite as precauções deste manual de instruções, uma vez que o fabricante não é responsável por danos causados por omissão.

SEGURANÇA DAS CRIANÇAS E DAS PESSOAS VULNERÁVEIS

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso do aparelho em segurança e se compreenderem os perigos envolvidos.
- As crianças com idade entre os 3 e os 8 anos estão autorizados a carregar e descarregar este aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham idade igual ou superior a 8 anos e sejam supervisionadas.

- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças. Existe o risco de asfixia.
- Se se desfizer do aparelho, retire a ficha da tomada, corte o cabo de ligação (o mais próximo possível do aparelho) e retire a porta para evitar que as crianças que brincam sofram choques elétricos ou se fechem nela.
- Se este aparelho com vedação magnética para portas se destinar a substituir um aparelho mais antigo com um fecho de mola (trinco) na porta ou na tampa, assegure-se de que inutiliza a mola antes de se desfazer do aparelho antigo. Isto evitará que se torne numa armadilha mortal para crianças.

SEGURANÇA GERAL

- ⚠ **AVISO!** Mantenha as aberturas de ventilação, no recinto do aparelho ou na estrutura integrada, livres de obstruções.
- ⚠ **AVISO!** Não utilize dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento que não os recomendados pelo fabricante.
- ⚠ **AVISO!** Não danifique o circuito de refrigeração.
- ⚠ **AVISO!** Não utilize outros aparelhos elétricos (como máquinas de gelados) dentro de aparelhos de refrigeração, salvo se forem do tipo recomendado pelo fabricante.
- ⚠ **AVISO!** Não toque na lâmpada se estiver acesa durante um longo período de tempo, pois pode estar muito quente.
- ⚠ **AVISO!** Ao posicionar o aparelho, assegure-se de que o cabo de alimentação não está preso ou danificado.
- ⚠ **AVISO!** Não coloque múltiplas tomadas portáteis ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do aparelho.
- Não armazene substâncias explosivas, como latas de aerossol com propulsor inflamável, neste aparelho.
- O circuito de refrigeração do aparelho contém o refrigerante isobutano (R-600a), um gás natural inflamável e com alta compatibilidade ambiental.
- Certifique-se de que nenhuma peça do circuito de refrigeração é danificada durante o transporte e a instalação do aparelho.
 - evite quaisquer chamas abertas e fontes de ignição
 - ventile bem a divisão na qual o aparelho está instalado
- É perigoso alterar as especificações ou modificar este produto de qualquer forma. Qualquer dano no cabo pode provocar um curto-circuito, incêndio e/ou choque elétrico.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - casas rurais e por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;

- ambientes do tipo bed & breakfast;
- aplicações de restauração e outras não retalhistas semelhantes.

 **AVISO!** Todos os componente elétricos (fichas, cabos de alimentação, compressores, etc.) devem ser substituídos por um técnico de assistência certificado ou por pessoal de assistência qualificado.

 **AVISO!** A lâmpada fornecida com este aparelho é uma “lâmpada de uso especial” que só pode ser utilizada com o aparelho fornecido. Esta “lâmpada de uso especial” não pode ser utilizada para iluminação doméstica.

- O cabo de alimentação não deve ser alongado.
- Assegure-se de que a ficha de alimentação não está esmagada ou danificada pela parte traseira do aparelho. Uma ficha de alimentação esmagada ou danificada pode sobreaquecer e provocar um incêndio.
- Assegure-se de que a ficha de alimentação do aparelho está acessível.
- Não puxe o cabo de alimentação.
- Se a tomada da ficha de alimentação estiver solta, não insira a ficha de alimentação. Existe o risco de choque elétrico ou incêndio.
- Não utilize o aparelho sem a lâmpada.
- Este aparelho é pesado. Tenha cuidado ao movê-lo.
- Não retire nem toque em objetos do compartimento do congelador se as suas mãos estiverem húmidas/molhadas, pois isso pode provocar lesões cutâneas ou queimaduras de congelamento.
- Evite a exposição prolongada do aparelho à luz solar direta.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

- Não aplique calor nas peças de plástico do aparelho.
- As recomendações de armazenamento do fabricante do aparelho devem ser rigorosamente respeitadas. Consulte as respetivas instruções.
- A abertura da porta durante longos períodos pode provocar um aumento significativo da temperatura nos compartimentos do aparelho.
- Limpe regularmente as superfícies que podem entrar em contacto com os alimentos e os sistemas de drenagem acessíveis.
- Se o aparelho for deixado vazio durante muito tempo, desligue-o, descongele-o, limpe-o, seque-o e deixe a porta aberta para evitar a formação de humidade no interior do aparelho.

CUIDADOS E LIMPEZA

- Antes da manutenção, desligue o aparelho e desligue a ficha de rede da tomada de alimentação.
- Não limpe o aparelho com objetos metálicos.
- Não utilize objetos afiados para remover o gelo do aparelho. Utilize um raspador de plástico.
- Examine regularmente o escoamento da cave de vinhos para verificar se há água descongelada. Se necessário, limpe o escoamento. Se o escoamento estiver bloqueado, a água acumular-se-á no fundo do aparelho.

INSTALAÇÃO

Importante! No que diz respeito à ligação elétrica, siga cuidadosamente as instruções dadas nos parágrafos específicos.

- Desembale o aparelho e verifique se existem danos. Não ligue o aparelho se este estiver danificado. Comunique imediatamente os eventuais danos ao local onde o comprou. Em caso de danos, conserve a embalagem.
- É aconselhável esperar pelo menos quatro horas antes de ligar o aparelho para permitir que o óleo volte a fluir para o compressor.
- Deve existir uma circulação de ar adequada à volta do aparelho, caso contrário, pode sobreaquecer. Para conseguir uma ventilação adequada, siga as instruções relevantes para a instalação.
- Sempre que possível, os separadores do produto devem estar encostados a uma parede, de modo a evitar tocar ou estar em contacto com as peças quentes (compressor, condensador) e evitar possíveis queimaduras.
- O aparelho não deve ser colocado perto de radiadores ou fogões.
- Assegure-se de que a ficha de alimentação está acessível após a instalação do aparelho.

MANUTENÇÃO

- Qualquer intervenção elétrica necessária para efetuar a manutenção do aparelho deve ser realizado por um eletricista qualificado ou por uma pessoa competente.
- A manutenção deste produto deve ser efetuada por um Centro de Assistência Técnica autorizado e só devem ser utilizadas peças sobressalentes genuínas.

POUPANÇA DE ENERGIA

- Em caso de corte energético, não abra a(s) porta(s);
- Não abra frequentemente a(s) porta(s);
- Não deixe a(s) porta(s) aberta(s) durante longos períodos;
- Não regule o termóstato para temperaturas demasiado baixas;

- Alguns acessórios, como as gavetas, podem ser retirados para obter um maior volume de armazenamento e um menor consumo de energia.

PROTEÇÃO DO AMBIENTE

 Este aparelho não contém gases suscetíveis de danificar a camada de ozono, quer no seu circuito de refrigeração quer nos materiais de isolamento. O aparelho não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos e o lixo. A espuma de isolamento contém gases inflamáveis: o aparelho deve ser eliminado de acordo com os regulamentos relativos aos aparelhos que podem ser obtidos junto das autoridades locais. Evite danificar o aparelho de refrigeração, nomeadamente o permutador de calor.

Os materiais utilizados neste aparelho marcados com o símbolo ♻ são recicláveis.

 O presente símbolo no produto ou na sua embalagem indica que este produto não deve ser descartado como resíduo doméstico. Em vez disso, deve ser levado para um ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao eliminar este produto corretamente, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana, que de outra forma poderiam ser causados pelo manuseamento inadequado dos resíduos deste produto.

Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte o seu município, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde o adquiriu o produto.

MATERIAIS DE EMBALAGEM

Os materiais com o símbolo são recicláveis.

Elimine a embalagem em contentores de recolha adequados para a sua reciclagem.

ELIMINAÇÃO DO APARELHO

1. Desligue a ficha de rede da tomada de alimentação.
2. Corte o cabo de alimentação e descarte-o.



AVISO! Durante a utilização, manutenção e eliminação do aparelho, atente no símbolo semelhante ao do lado esquerdo, situado na parte traseira do aparelho (painel traseiro ou compressor) e de cor amarela ou laranja.

É um símbolo de aviso de risco de incêndio. Existem materiais inflamáveis nos tubos de refrigeração e no compressor.

Mantenha-se afastado de fontes de calor durante a utilização, manutenção e eliminação.

AVISOS E CONSELHOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia atentamente e na íntegra este manual de instruções antes de instalar e utilizar a cave de vinhos.

É importante que este manual seja guardado com a cave de vinhos para futuras consultas.

Se a cave de vinhos for entregue a outra pessoa, assegure-se de que inclui o manual de instruções com a cave de vinhos, para que o novo proprietário possa instalar e utilizar corretamente a cave de vinhos.



Recicle. No final da vida útil do produto, elimine-o num ponto de recolha ou num centro de reciclagem perto de sua casa.

O significado destes símbolos neste manual de instruções é descrito abaixo.

	Informações importantes sobre a sua segurança pessoal e sobre como evitar danificar a cave de vinhos.
	Informações e conselhos gerais
	Informação ambiental
	Risco de incêndio
	Risco de choque elétrico

SEGURANÇA GERAL

 Para sua segurança e dos outros, leia atentamente estas instruções de segurança antes de instalar e utilizar a sua cave de vinhos.

- Esta cave de vinhos destina-se a ser utilizada em aplicações domésticas ou semelhantes, tais como:
 - áreas de cozinha em escritórios ou outros ambientes de trabalho;
 - hotéis (para uso dos clientes), motéis e outros ambientes do tipo residencial.
- Esta cave de vinhos não deve ser utilizada para fins comerciais ou industriais ou para qualquer fim que não aquele para o qual foi concebida. Esta cave de vinhos destina-se à armazenagem de vinho.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Antes de inserir a ficha na tomada de alimentação, verifique se a tensão do produto está em conformidade com a sua fonte de alimentação.
- Verifique regularmente o estado da sua cave de vinhos. Não utilize o aparelho se este estiver danificado.
- Desligue sempre a cave de vinhos da tomada antes de o limpar; de o descongelar; de substituir a lâmpada (se aplicável); de deslocar a cave de vinhos ou de limpar o chão por baixo da cave de vinhos.
- Não retire a tomada puxando pelo cabo. Para a retirar, segure a ficha e retire-a cuidadosamente da tomada.



AVISO: Não desmonte ou danifique o sistema de refrigeração.

AVISO: Existe o perigo de incêndio. Contém gás refrigerante.

- O gás refrigerante contido neste aparelho é o isobutano (R600a). Trata-se de um gás inflamável. Ao transportar e instalar a unidade, tenha cuidado para não danificar qualquer parte do sistema de refrigeração.
- Não utilize objetos afiados para remover o gelo do aparelho.
- Não utilize qualquer aparelho elétrico no interior da cave de vinhos.
- Se o sistema de refrigeração estiver danificado:
 - Não utilize uma chama perto do aparelho.
 - Evite as faíscas - não ligue um aparelho elétrico ou uma lâmpada elétrica.
 - Ventile imediatamente a divisão.

PARA SUA SEGURANÇA, SIGA ESTAS RECOMENDAÇÕES DE INSTALAÇÃO

A divisão onde a cave de vinhos será instalada deve ter pelo menos 1m³ por 8 gramas de gás refrigerante. A quantidade de gás refrigerante contida nesta cave de vinhos é indicada em gramas na etiqueta de classificação na parte traseira da mesma.

SEGURANÇA DAS CRIANÇAS



Esta cave de vinhos pode ser utilizada por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se supervisionadas ou instruídas quanto ao uso da cave de vinhos em segurança e se compreenderem os perigos envolvidos.

A cave de vinhos não é um brinquedo. As crianças devem ser supervisionadas para garantir uma utilização correta da cave de vinhos.

A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças não supervisionadas.

LIGAÇÃO

- Verifique regularmente se a ficha e o cabo de alimentação apresentam danos.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a tomada estiverem danificados.



AVISO: Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de pós-venda ou por outras pessoas qualificadas semelhantes de modo a evitar perigos.



SEGURANÇA ELÉCTRICA

- Não ligue a cave de vinhos a uma tomada que não esteja protegida contra sobrecarga.
- Nunca utilize extensões com várias tomadas para ligar o aparelho.
AVISO: Não submerja o cabo em água, não manuseie os componentes eléctricos nem os agarre com mãos molhadas.
- A tomada à qual a cave de vinhos é ligada deve ser de fácil acesso, para que possa ser rapidamente desligada em caso de emergência.
- Não desligue a cave de vinhos puxando pelo cabo e não enrole o cabo em volta da cave de vinhos.
- Desligue a cave de vinhos antes de desligar o cabo de alimentação da tomada.
- Desligue sempre a cave de vinhos antes de a limpar.
- Em caso de incêndio, desligue o cabo de alimentação, se for seguro fazê-lo, ou retire a unidade da divisão por outros meios antes de tomar medidas de combate a incêndios.
- Esta cave de vinhos não se destina a ser ativada por um temporizador externo, por um sistema de controlo remoto separado ou por qualquer outro dispositivo que ligue automaticamente o aparelho.

- Se não utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, desligue-o e desconecte-o da fonte de alimentação.
- Não armazene materiais explosivos, como latas de aerossol com propulsor inflamável, neste aparelho.
- Qualquer manutenção ou reparação deste aparelho deve ser realizada por um profissional qualificado. Não tente reparar o aparelho por si próprio.

AVISO: Existe o perigo de eletrocussão.

AVISO: As aberturas de ventilação no invólucro da caixa da cave de vinhos não devem ser tapadas descobertas. Tenha cuidado para não as bloquear.

AVISO: Não utilize dispositivos mecânicos dentro da cave de vinhos.

AVISO: Não desmonte ou danifique de outro modo o sistema de refrigeração.

AVISO: Não utilize aparelhos elétricos na cave de vinhos, para além dos recomendados pelo fabricante.

INSTALAÇÃO

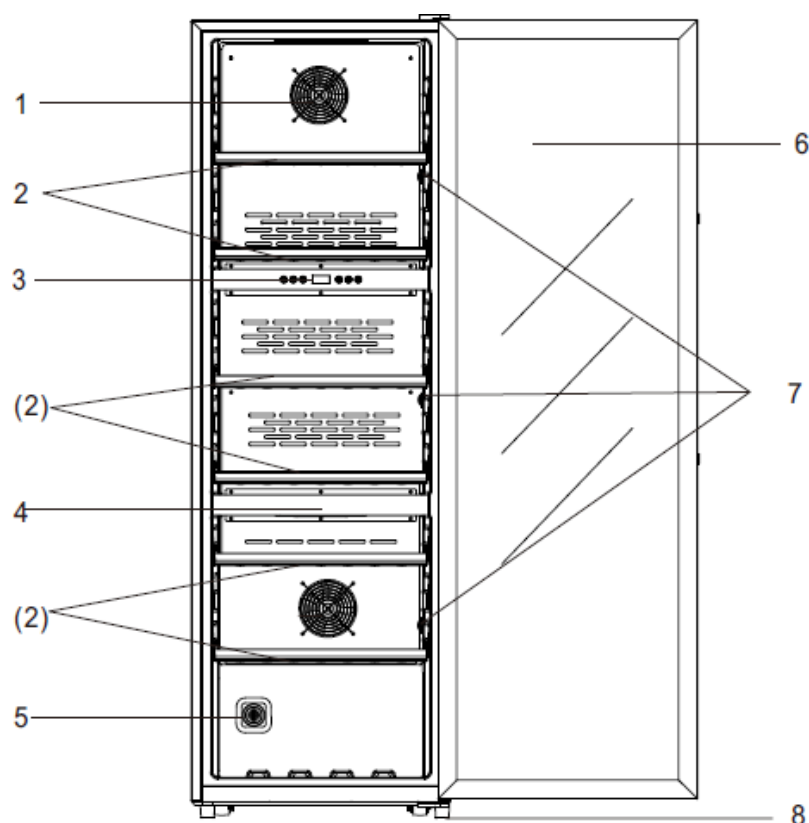
- Esta cave de vinhos é pesada. Tenha cuidado ao movê-la.
- Ao transportar a cave de vinhos, tenha cuidado para não danificar qualquer peça do sistema de refrigeração.
- Importante! Deixe o seu aparelho na vertical durante 24 horas antes de o ligar pela à tomada primeira vez para que o gás refrigerante possa equalizar.
- Se o seu aparelho estiver na horizontal durante o transporte, aguarde 48 horas antes de o ligar.
- Após a instalação, certifique-se de que a cave de vinhos não está pousada sobre o cabo de alimentação.

LIMPEZA

- Nunca limpe o aparelho com produtos inflamáveis. Os fumos podem provocar um incêndio ou uma explosão.
- No concernente às informações quanto à utilização, manuseio, limpeza e eliminação do aparelho, consulte os seguintes capítulos do manual de instruções.

AVISO: Não utilize dispositivos elétricos para limpar a sua cave de vinhos.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

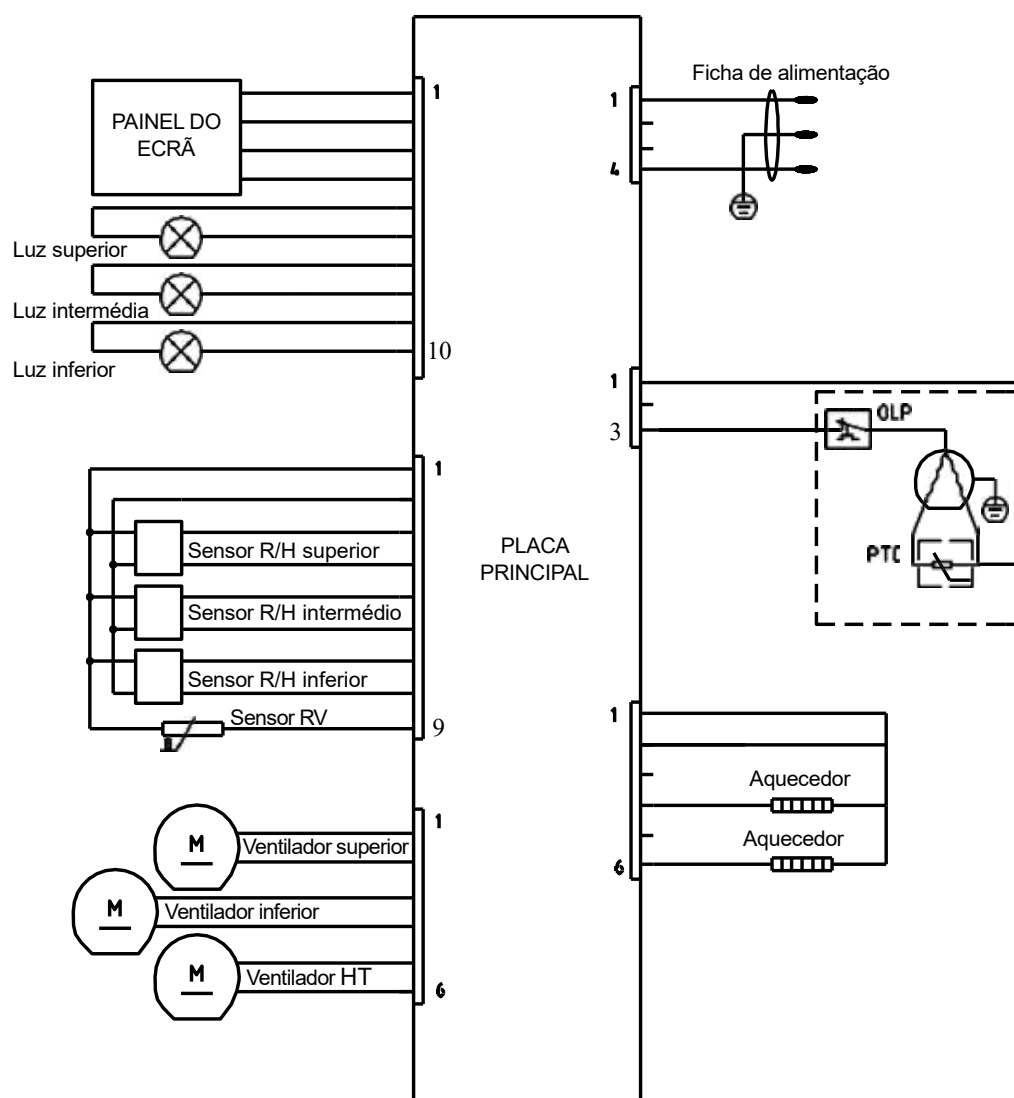


1. Ventilador
2. Prateleiras
3. Painel de controlo e ecrã digital
4. Placa separadora
5. Filtro de carvão (não aplicado)
6. Porta de vidro
7. Sensores de temperatura
8. Pé ajustável

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	JCAV003607
Fonte de alimentação	220-240 V
Corrente elétrica	2.0A
Potência da lâmpada	2W
Dimensões A x L x P	1655 x 540 x 600 mm
Peso líquido	47 Kg
Tipo de instalação	De instalação livre
Orientação da porta	Direita (configuração de fábrica)

ESQUEMA ELÉTRICO



FICHA DE PRODUTO RELACIONADO COM A ENERGIA	
Modelo	JCAV003607
Capacidade (L)	282L
A definição de temperatura de armazenamento mais fria que pode ser mantida continuamente	5°C
Descongelamento	Automático
Classe climática	Classe climática N/ST. Esta cave de vinhos destina-se a ser utilizada em temperaturas ambiente entre 16°C e 38°C.
Ruído (dB)	39
Aparelho encastrado	Não
Este aparelho destina-se exclusivamente à armazenagem de vinho	

INSTALAÇÃO

RECOMENDAÇÕES:

A divisão onde deseja colocar a sua cave de vinhos:

- deve ser bem ventilada.
- deve estar longe de qualquer fonte de calor e de luz solar direta;
- não deve ser frequentemente húmida (ex. lavandaria, casa de banho);
- deve ter um piso nivelado;
- deve ter um fornecimento fiável de eletricidade; e
- deve estar longe de micro-ondas. Alguns micro-ondas não têm uma barreira de bloqueio de ondas, pelo que, quando a cave de vinhos é colocada a menos de 1m de um micro-ondas, o funcionamento da cave de vinhos pode ser afetado.

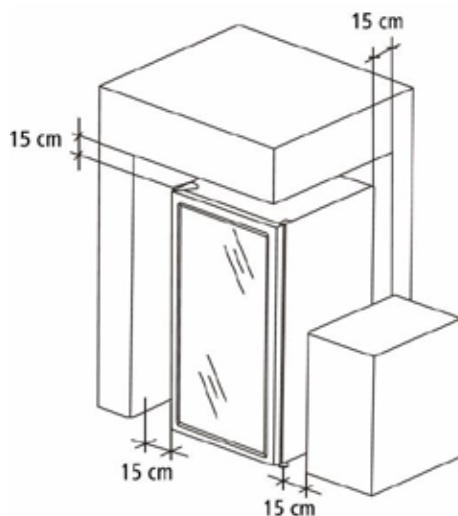
A cave de vinhos foi concebida para a classe climática N-ST. Proteja o aparelho do calor (acima de 38°C), frio (abaixo de 16°C), pó, humidade, inundações e salpicos.

- A cave de vinhos deve ser colocada de modo que a tomada permaneça acessível após a instalação.
- Desenrole o cabo de alimentação, mas não o ligue imediatamente à corrente elétrica.
- Instale a sua cave de vinhos no seu local final antes de a carregar. Se a cave de vinhos for deslocada durante o carregamento, as suas paredes podem ficar permanentemente deformadas.

IMPORTANTE: São necessárias duas pessoas para instalar a cave de vinhos de forma correta e segura.

LOCAL

De modo a assegurar a ventilação adequada da cave de vinhos, deixe uma distância mínima de 15 cm entre a cave de vinhos e as paredes mais próximas, conforme demonstrado na ilustração abaixo.



DESEMBALAR O APARELHO E ELIMINAR OS ELEMENTOS DE EMBALAGEM

 Retire todas as embalagens, bem como os elementos de proteção no interior dos compartimentos do aparelho, antes de o ligar.

 As embalagens de cartão e de papel são recicláveis. Elimine as embalagens de papel nos contentores de reciclagem.

Os materiais com o símbolo  são recicláveis. Incluindo: Polietileno; Poliestireno; e Polipropileno. Estes materiais podem ser reciclados se forem colocados nos contentores de recolha.

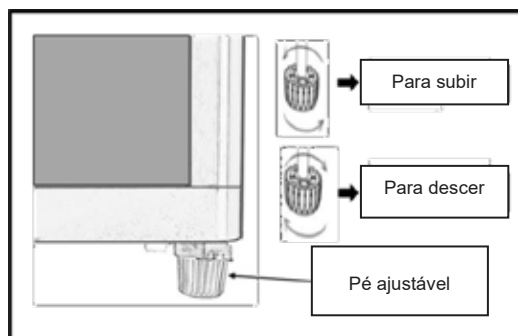
Os outros elementos de embalagem (ex. fechos) devem ser eliminados juntamente com resíduos domésticos.

AJUSTE DOS PÉS

A sua cave de vinhos está equipada com pés ajustáveis para facilitar o nivelamento.

Recomenda-se que ajuste dos pés frontais para nivelar a cave de vinhos. Pés corretamente nivelados limitarão o ruído e a vibração da cave de vinhos.

Gire manualmente o pé ajustável (tenha cuidado para não entalar os dedos).



- Gire o pé no sentido anti-horário para subir o nível da cave de vinhos
- Gire o pé no sentido horário para descer o nível da cave de vinhos

ANTES DE CARREGAR A CAVE DE VINHOS

- Nivelar: A cave de vinhos deve ser nivelada antes de colocar o seu vinho.
- Chão estável: Coloque a cave de vinhos numa superfície estável onde o chão consiga suportar o peso da carga (1 garrafa cheia pesa normalmente 1,3 kg).

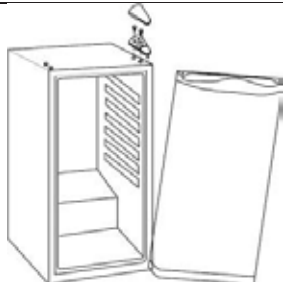
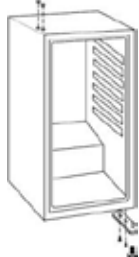
TEMPERATURA AMBIENTE

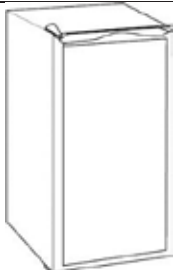
 A cave de vinhos deve ser colocada numa divisão com temperaturas entre 16-38°C. Se a temperatura ambiente for superior ou inferior à classe climática, o desempenho da cave de vinhos será impactado. A temperatura fria ou quente pode causar flutuações na temperatura da cave de vinhos e esta pode não atingir a temperatura definida ou parar de funcionar.

ALTERAR A ORIENTAÇÃO DA PORTA

A porta pode ser aberta pela direita ou pela esquerda. Troque a porta ao seguir as instruções abaixo. São necessárias 2 pessoas para fazer esta alteração.

Instruções para alterar a porta com abertura à direita e remontá-la para abrir à esquerda:

1. Desligue o cabo de alimentação da tomada. 2. Remova a tampa superior da dobradiça. 3. Desaparafuse a dobradiça superior e remova-a. Então remova a porta levantando-a cuidadosamente.	
4. Desaperte o pé frontal direito completamente até este sair. Remova-o. 5. Desaparafuse a dobradiça inferior e remova-a.	
6. Coloque a dobradiça inferior no lado oposto após remover o pé frontal e fixe a dobradiça com os parafusos que acabou de remover do lado direito. 7. Substitua o pé do lado esquerdo da cave de vinhos com o pé ajustável retirado do lado direito. Aperte o pé mais pequeno no lado direito.	
8. Coloque a porta na dobradiça inferior. Certifique-se de que a porta de vidro está na vertical e fecha com facilidade.	

9. Coloque a dobradiça superior no lado oposto. 10. Coloque a porta na cave de vinhos e aparafuse, de modo frouxo, a dobradiça sem a apertar completamente.	
11. Quando a porta estiver instalada, ajuste a dobradiça ao apertar os parafusos até a porta estar no lugar correto. 12. Substitua a tampa da dobradiça superior.	

Nota: A vedação da porta pode sair do seu lugar ao alterar a porta. Se reparar em falhas entre a vedação e a estrutura da cave de vinhos quando fecha a porta, puxe cuidadosamente a vedação para fechar estas aberturas. O posicionamento correto da vedação é importante para garantir a impermeabilidade da cave de vinhos.

ANTES DE UTILIZAR

⚠ Aguarde 24 horas antes de iniciar a sua cave de vinhos.

Recomendamos que deixe a sua cave de vinhos na vertical, limpe-a com água e sabão e deixe-a aberta para eliminar os odores residuais.

RECOMENDAÇÕES:

- Coloque a cave de vinhos num local fresco, afastado da luz solar e de fontes de calor.
- Certos parâmetros como a temperatura ambiente, o tempo de abertura da porta ou o número de garrafas armazenadas no interior, podem afetar a temperatura interna da sua cave de vinhos. Recomendamos que verifique regularmente a temperatura interna e que a ajuste, se necessário.
- Não cubra as aberturas de ventilação.

RUÍDO OPERACIONAL:

Para atingir a temperatura desejada, esta cave de vinhos, tal como todas as caves de vinhos com sistemas de refrigeração por compressor, pode emitir certos ruídos, que são ruídos operacionais normais.

- Ruído gorgolejante: causado pela circulação do gás refrigerante na área de refrigeração da unidade.
- Ruído de estalidos: resultante da contração e expansão do gás para produzir o frio.

A perceção do ruído pelo indivíduo está diretamente relacionada com o ambiente no qual a cave de vinhos está localizada. Ruído em funcionamento normal não é motivo para aplicação da garantia.

UTILIZAÇÃO DA SUA CAVE DE VINHOS

CARREGAR A SUA CAVE DE VINHOS

- Pode carregar as suas garrafas de vinho em filas únicas ou duplas.
- Para carregar, atente no seguinte: se não tiver garrafas suficientes para encher completamente a sua cave de vinhos, é melhor espalhar a carga por toda a altura da cave de vinhos, de modo a evitar um desequilíbrio térmico na parte superior ou inferior da cave de vinhos.
- A distribuição equilibrada das garrafas ao longo da altura da cave de vinhos é o modo mais eficiente de utilizar a energia do aparelho.
- A capacidade da garrafas é expressa em garrafas do tipo “Bordeaux”. Se forem armazenadas garrafas maiores ou se forem utilizadas prateleiras adicionais, a capacidade máxima de garrafas baixará.
- Para acomodar o tipo maior de garrafa ou aumentar a capacidade da cave de vinhos ao empilhar as garrafas, se necessário, as prateleiras devem ser removidas ou movidas (consulte o parágrafo “Prateleiras ajustáveis”).
- Mantenha um espaço entre o fundo da cave de vinhos e as garrafas para permitir a circulação de ar. Como numa cave de vinhos subterrânea, a circulação de ar é importante para uma temperatura homogênea dentro da cave de vinhos.
- Isto reduzirá também o consumo energético.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES SOBRE A TEMPERATURA DE SERVIR DO VINHO

A sua cave de vinhos foi concebida para lhe permitir definir a temperatura de servir desejada para o seu vinho. Cada variedade de vinho é servida a uma temperatura ideal diferente.

A temperatura da cave de vinhos é ajustável entre 5-20°C. Salvo se o produtor de vinho recomendar uma temperatura diferente para o seu vinho específico, o champanhe deve ser servido a 7°C, o vinho branco deve ser servido a 12°C e o vinho tinto deve ser servido a 18°C (consulte as recomendações na tabela em “Temperaturas de servir do vinho”).

Alguns vinhos podem ser servidos jovens (2 a 3 anos), enquanto outros são muito melhor envelhecidos (10 anos ou mais). Cada vinho atinge o seu auge numa idade diferente. Verifique a idade ideal para beber o seu vinho com o seu vendedor de vinhos.

TIPOS DE DEFINIÇÃO: Atente que, dependendo do local onde a sua cave de vinhos é mantida, do quão frequentemente se abre a porta, da temperatura ambiente e da carga, o tempo necessário para atingir a temperatura definida varia. Normalmente, são necessárias cerca de 24 horas para que a cave de vinhos atinja a temperatura desejada e indique uma temperatura estável no ecrã digital. A temperatura indicada mudará quando a temperatura desejada é ajustada ou quando uma grande quantidade de garrafas é adicionada à cave de vinhos.

PLANO DE CARGA

A sua cave de vinhos consegue acomodar até 140 garrafas.

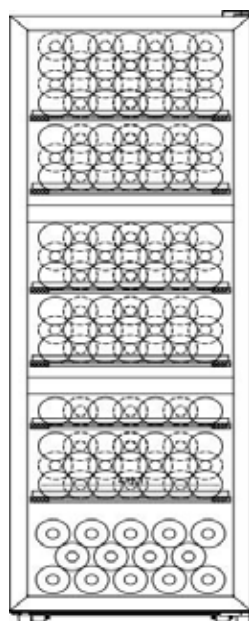


Quando carregar vários níveis de garrafas na mesma prateleira, armazene cuidadosamente as suas garrafas na 1ª fila para evitar que colidam com a 2ª fila. Armazene as garrafas de alternadamente - cruzando o gargalo e o fundo de cada garrafa, para que possa chegar perto da capacidade máxima indicada.

Se armazenar garrafas maiores ou adicionar uma prateleira para um mais fácil acesso às suas

garrafas, a capacidade de armazenamento reduzirá.

O modo como carrega a sua cave de vinhos e o número de prateleiras determinam a capacidade. Encontra abaixo um diagrama explicativo da carga (capacidade com carga alternada):



(Imagem serve de exemplo)

O ventilador interno ajuda a manter a temperatura consistente em toda a cave de vinhos. A porta da cave de vinhos não deve ser mantida aberta durante longos períodos de tempo, uma vez que tal impactará a capacidade da cave de vinhos para permanecer frio.

Esta cave de vinhos é uma cave de vinhos multi-zona que lhe permite definir a temperatura de cada compartimento em separado. Como o vinho deve ser servido a diferentes temperaturas, dependendo do tipo de vinho, pode armazenar vários tipos de vinho na sua cave de vinhos às suas temperaturas ideais ao seguir as definições de temperatura abaixo:

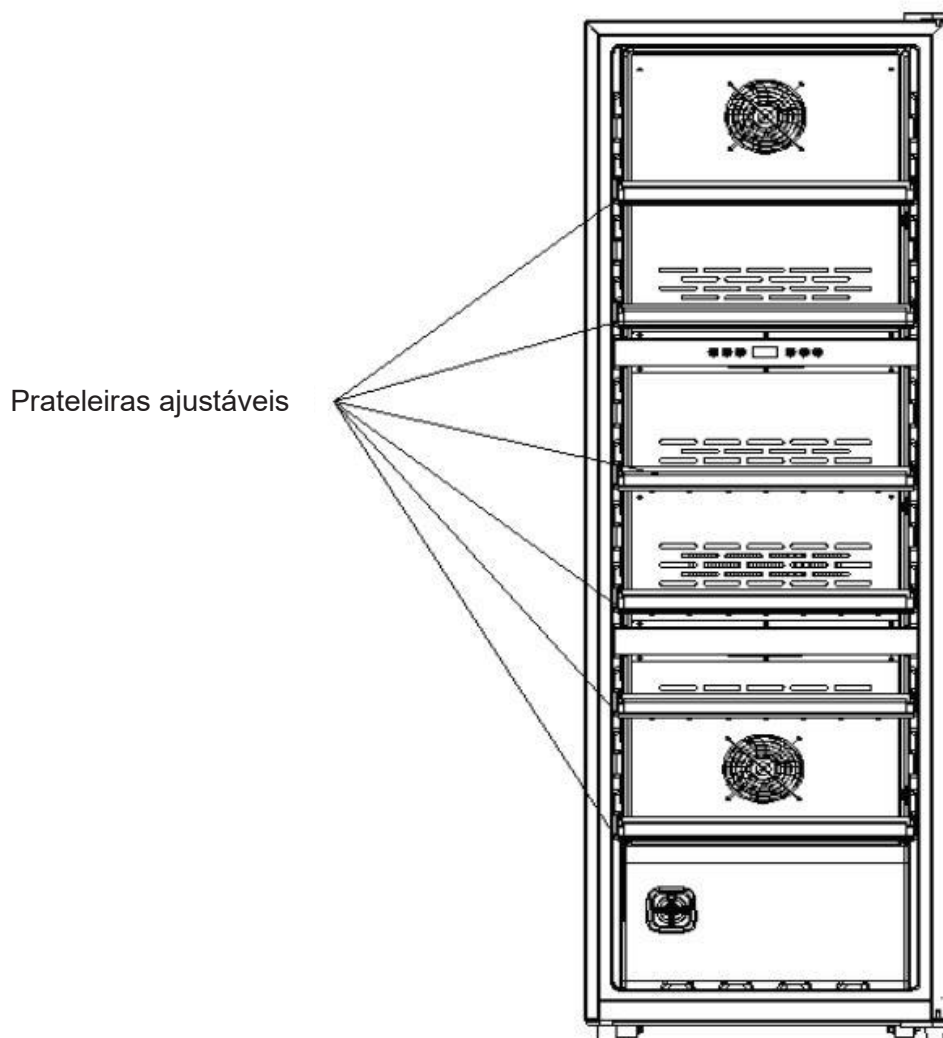
- Compartimento superior da unidade (5-12°C): vinhos rosé, champanhe e vinhos brancos
- Compartimento intermédio da unidade (8-12°C): vinhos rosé, champanhe e vinhos brancos
- Compartimento inferior da unidade (de 12-20°C): vinhos tintos



PRATELEIRAS AJUSTÁVEIS

A sua cave de vinhos dispõe de 4 prateleiras ajustáveis, o que lhe permite empilhar várias filas de garrafas (o molde no fundo da cave de vinhos permite que sejam empilhadas garrafas sob a prateleira inferior).

As prateleiras podem ser ajustadas a diferentes espaçamentos, dependendo das suas necessidades (tenha cuidado para não colocar garrafas no separador da zona de temperatura).

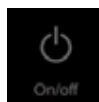
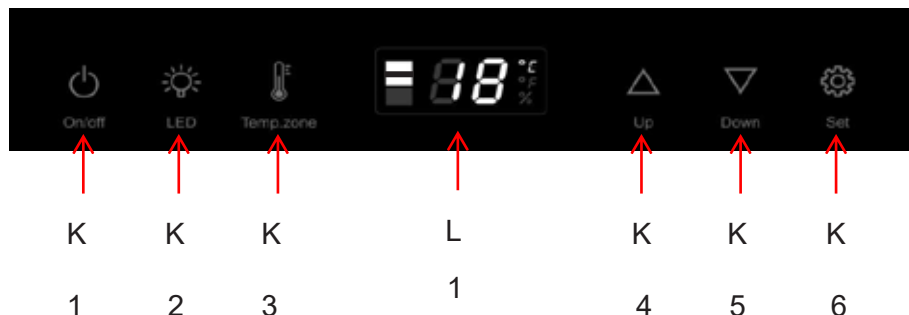


- Proteção da vedação da porta: Assegure-se de que abre completamente a porta antes de remover as prateleiras das suas ranhuras.
- Não deslize várias prateleiras cheias para fora, uma vez que pode causar a queda de garrafas ou fazer com que a cave de vinhos tombe para a frente.
- Não cubra as prateleiras com material como folha de alumínio ou placas de metal, uma vez que tal impactará a circulação de ar.
- Não mova a sua cave de vinhos enquanto estiver cheio de garrafas. Tal irá deformar as paredes da cave de vinhos e causar lesões nas costas.

FUNÇÕES E DEFINIÇÃO DE TEMPERATURA

Atente que, dependendo das definições selecionadas e da carga, a cave de vinhos pode demorar 24 horas a atingir temperatura desejada.

- Ligue o cabo de alimentação a uma fonte de alimentação adequada.
- Configure o termóstato para ajustar a temperatura, usando as teclas K4 e K5



LIGAR/DESLIGAR

K1: Ligar ou desligar a cave de vinhos.



LUZ

K2: Prima esta tecla para ligar/desligar a luz interna.



SELECIONAR A ÁREA DE ARMAZENAMENTO

K3: Para selecionar a zona superior, intermédia ou inferior (consulte a página 24 para as definições de temperatura recomendadas)



VISUALIZAR A TEMPERATURA DA ÁREA SELECIONADA

L1: Ecrã de temperatura

Zona superior: 5- 12°C

Zona intermédia: 8-12°C

Zona inferior: 12-20°C



AUMENTAR A TEMPERATURA

K4: Prima a tecla uma vez e o ecrã LED piscará, indicando a temperatura atual. Prima novamente para definir a temperatura. Um toque aumentará a temperatura em um grau. Parará de piscar após 5 segundos sem ação da sua parte e a nova temperatura definida é registada. O ecrã LED

mostra então a temperatura atual no interior.



REDUZIR A TEMPERATURA

K5: Prima a tecla uma vez e o ecrã LED piscará, indicando a temperatura atual. Prima novamente para definir a temperatura. Um toque reduzirá a temperatura em um grau. Parará de piscar após 5 segundos sem ação da sua parte e a nova temperatura definida é registada. O ecrã LED mostra então a temperatura atual no interior.



DEFINIÇÕES - FAHRENHEIT/CELSIUS

K6: Alterne o ecrã de temperatura entre Fahrenheit/Celsius ao premir a tecla.

Existem dois ventiladores internos para circulação de ar; não obstante, flutuações até 3 graus são esperadas. A temperatura média na cave de vinhos será de um máximo de 1,5°C da temperatura solicitada (uma vez que tenha passado tempo de arrefecimento suficiente). Uma vez que seja detetada uma diferença de temperatura de 3°C acima da temperatura definida, o ciclo de arrefecimento começará a reduzir a temperatura para abaixo da temperatura definida. Uma vez que a temperatura de arrefecimento for atingida, o arrefecimento para e a temperatura dentro da cave de vinhos aumenta lentamente. Este ciclo é contínuo e resulta num intervalo muito curto de flutuação constante.

O sensor de temperatura é colocado a meio do compartimento e lê instantaneamente a temperatura. São esperados pequenos desvios de temperatura (inferiores a 6°C).

Não abra a porta frequentemente, uma vez que tal perturba o funcionamento dos sensores de temperatura. A cave de vinhos ajusta automaticamente os níveis de humidade e condensação dentro na cave de vinhos, conforme requerido.

ATENÇÃO

Quando o sensor de temperatura falha devido a corte energético ou bug aparece um código de erro.

E1: problema de temperatura interna

E2: problema de temperatura ambiente

CE: problema de comunicação

TEMPERATURAS DE SERVIR DO VINHO

A tabela abaixo demonstra as temperaturas de servir recomendadas para diferentes vinhos.

Vinho	Temperatura recomendada
Champanhe, espumante	6°C
Branco: Sémillon, Sauvignon Blanc	8°C
Champanhe Vintage	10°C
Branco seco: Chardonnay	10°C
Branco seco: Gewürztraminer, Riesling, Pinot gris	10°C
Branco doce de colheita tardia: Sauternes, Barsac, Monbazillac	10°C
Beaujolais	13°C
Vinho branco doce: Sauternes...	14°C
Chardonnay branco vintage	14°C
Pinot Noir tinto	16°C
Grenache, Syrah tinto	16°C
Pinot Noir tinto vintage	18°C
Outros vinhos tintos	Temperatura não superior a 20°C

Para deixar o vinho à temperatura de servir, recomenda-se que o coloque na cave de vinhos pelo menos 48 horas antes de servir e que retire a rolha ou o deixe arejar durante minutos antes de o provar.

CORTE ENERGÉTICO



Em caso de corte energético, todas as definições de temperatura serão automaticamente preservadas, salvo se alterar a definição do termóstato.

Um corte energético durante uma ou duas horas não afetará a temperatura da sua cave de vinhos. De modo a evitar uma mudança súbita de temperatura quando a fonte de alimentação é desligada, deve evitar abrir a porta. No caso de corte prolongado, deverá encontrar alternativas de armazenamento para preservar o seu vinho.



Se planejar desligar temporariamente a corrente elétrica ou se houver um corte energético agendado pelo seu fornecedor de energia, é imperativo desligar da tomada, em vez de desligar do quadro elétrico. Um corte energético súbito pode danificar a placa-mãe da sua cave de vinhos.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

DESCONGELAR

A sua cave de vinhos está equipada com um sistema de descongelamento “natural”. Quando o motor é desligado, as superfícies refrigeradas da cave descongelarão automaticamente. A água de descongelamento desce para um recipiente de drenagem junto do compressor na parte traseira da cave de vinhos. Esta água é evaporada pelo calor produzido pelo compressor.



Importante: Mantenha o dreno e a calha limpos para evitar entupimentos e a entrada de água na cave de vinhos.

LIMPEZA



Antes de limpar ou reiniciar, desligue da tomada.

Nunca utilize produtos abrasivos ou esponjas com raspadores para limpar o interior ou o exterior do seu aparelho.

- Remova todos os acessórios (ex. prateleiras, reservatório de água). Lave-os com água morna e com um detergente suave e inodoro (ex. líquido de loiça inodoro), passe-os por água com lixívia e seque-os completamente.
- Lave as paredes interiores do mesmo modo; tenha especial cuidado com as prateleiras.
- Lave a vedação da porta, sem omitir a limpeza debaixo da vedação da porta.
- Volte a ligar o aparelho e coloque-o novamente em funcionamento.

Ocasionalmente, limpe o pó do condensador na parte traseira da unidade; um acumular de pó pode reduzir o desempenho da unidade.

Em certas alturas do ano, poderá ocorrer condensação na porta. Se tal acontecer, limpe a água da porta e evite abrir a porta da cave de vinhos com frequência, uma vez que isso amplifica a diferença entre o interior da cave de vinhos e a temperatura ambiente.

Em caso de ausência prolongada, esvazie e limpe o aparelho; mantenha a porta aberta enquanto não estiver a ser utilizado.



Importante!

Quando a cave de vinhos não está a ser utilizada:

- Desligue o aparelho.
- Retire todos os objetos no interior.
- Limpe e seque o espaço interior da cave de vinhos segundo as instruções acima.
- Deixe a porta ligeiramente entreaberta para evitar bolor.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Alguns problemas podem ser facilmente resolvidos. Antes de recorrer ao serviço de pós-venda ou a um reparador, consulte a tabela abaixo:

Problema	CAUSAS POSSÍVEIS
A cave de vinhos não funciona.	A cave de vinhos não está ligada à corrente ou está desligada. O disjuntor está ativado ou o fusível está danificado. Verifique se a fonte de alimentação está a funcionar ao conectar outro aparelho elétrico.
A cave de vinhos não está fria o suficiente.	Verifique a definição de temperatura. Uma temperatura ambiente alta pode requerer uma definição mais baixa. A porta é aberta com demasiada frequência. A porta não está completamente fechada. A vedação da porta não está corretamente posicionada.
O compressor funciona e desliga-se com frequência.	A temperatura ambiente está acima do normal. Uma grande quantidade de garrafas foi adicionada à cave de vinhos. A porta é aberta com demasiada frequência. A porta não está completamente fechada. O controlo da temperatura não está corretamente definido. A vedação da porta não está corretamente posicionada.
A luz não funciona.	A tomada não está ligada. O disjuntor está desligado ou um fusível está danificado. A tecla da luz está presa na posição “Desligar”.
Vibração.	A cave de vinhos pode não estar nivelada.
A cave de vinhos parece fazer demasiado barulho.	A circulação do gás refrigerante poderá emitir rangidos ou sons de pancadas, o que é normal. No final do ciclo, o compressor emite um ruído causado pela passagem do refrigerante para a sua cave de vinhos. A contração e a expansão do gás dentro das paredes podem emitir sons sibilantes e crepitantes. A cave de vinhos não está nivelada. Verifique a configuração dos pés.
A porta não fecha bem.	A porta foi alterada e não foi corretamente reinstalada. A vedação tem defeito (o íman ou a borracha foram alterados). As prateleiras bloqueiam o fecho da porta.

Se a sua cave de vinhos não parecer estar a funcionar normalmente, desligue o aparelho durante uns minutos e volte a ligá-lo para reiniciar a cave de vinhos.

Qualquer serviço ou reparação no processo de arrefecimento deve ser efetuado por um profissional qualificado que deverá inspecionar o circuito de refrigeração.

De igual modo, qualquer serviço ou reparação no circuito elétrico deve ser efetuado por um eletricista qualificado.

Nota: Qualquer reparação efetuada por um técnico não qualificado resultará no cancelamento da garantia.

CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA

1. A Garantia só é válida mediante apresentação da fatura de compra do produto.
2. Esta GARANTIA limita-se exclusivamente à substituição de peças ineficazes por defeito de fabrico.
3. A eliminação das várias avarias do âmbito da garantia é feita por reparação ou substituição de peças defeituosas, conforme critério dos nossos serviços técnicos. As peças defeituosas são da nossa propriedade.
4. Não são abrangidos pela garantia danos causados por transporte, negligência ou deficiente utilização, montagem ou instalações impróprias, bem como influências exteriores como sejam: descargas atmosféricas ou elétricas, inundações, humidades, etc.
5. Perdem garantia, todos os aparelhos que não estejam a ser utilizados de acordo com as instruções, ou ligadas a REDES DE ALIMENTAÇÃO, que garantem uma tensão constante de 220/240V.
6. A Garantia não abrange indemnizações por danos pessoais ou materiais causados direta ou indiretamente, seja a que título for.
7. Esta garantia cessa no momento em que se constate terem sido efetuadas reparações, alterações ou quaisquer intervenções por pessoa não autorizada pela JOCEL.

A GARANTIA CADUCA

1. Caso o aparelho não tenha sido instalado por um Técnico Credenciado
2. Excedido o prazo legal em vigor para a Linha Doméstica e para Linha Hotelaria, a Garantia caduca e as Assistências serão efetuadas, debitando as despesas inerentes à mão-de-obra, consoante as tarifas vigentes.
3. Com a modificação ou desaparecimento da chapa de identificação do aparelho.

NOTA: VIDROS E LÂMPADAS NÃO COBERTOS PELA GARANTIA

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Para solicitar a assistência técnica, os nossos serviços estão disponíveis através dos seguintes contactos:

Telef.: 00 351 252 910 351
E-mail: assistencia@jocel.pt
<http://www.jocel.pt>



SEDE:
Rua Alto do Curro, n.º 280
4770-569 S. COSME DO VALE
V.N. de FAMALICÃO
Telef: 252 910 350/2
Fax: 252 910 368/9
email: jocel@jocel.pt
<http://www.jocel.pt>

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE



Declaramos sobre nossa própria responsabilidade que o aparelho indicado abaixo

Aparelho **CAVE DE VINHOS**
Marca **JOCEL**
Modelo **JCAV003607**

Está em conformidade com as seguintes diretivas europeias e normas de aplicação

Baixa Tensão	2014/35/EU	EN 60335-1:2022+A15:2021 EN 60335-2-24:2010+A11:2020 EN 62233:2008
Compatibilidade Electromagnética	2014/30/EU	EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013+A1:2019

MADE P.R.C

SUMMARY

IMPORTANT SECURITY WARNINGS	52
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	69
TECHNICAL CHARACTERISTICS	70
INSTALLATION	72
BEFORE USE	77
USING THE WINE CELLAR	78
MAINTENANCE AND CLEANING	86
TROUBLESHOOTING	88
WARRANTY	90
DECLARATION OF CONFORMITY	91

In the interest of your safety and to ensure the correct use, before installing and first using the appliance, read this user manual carefully, including its hints and warnings. To avoid unnecessary mistakes and accidents, it is important to ensure that all people using the appliance are thoroughly familiar with its operation and safety features. Save these instructions and make sure that they remain with the appliance if it is moved or sold, so that everyone using it through its life will be properly informed on appliance use and safety.

For the safety of life and property keep the precautions of these user's instructions as the manufacturer is not responsible for damages caused by omission.

CHILDREN AND VULNERABLE PEOPLE SAFETY

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload this appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Keep all packaging well away from children. There is risk of suffocation.

- If you are discarding the appliance pull the plug out of the socket, cut the connection cable (as close to the appliance as you can) and remove the door to prevent playing children to suffer electric shock or to close themselves into it.
- If this appliance featuring magnetic door seals is to replace an older appliance having a spring lock (latch) on the door or lid, be sure to make that spring lock unusable before you discard the old appliance. This will prevent it from becoming a death trap for a child.

GENERAL SAFETY

 **WARNING!** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

 **WARNING!** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

 **WARNING!** Do not damage the refrigerant circuit.

 **WARNING!** Do not use other electrical appliances (such as ice cream makers) inside of refrigerating appliances, unless they are approved for this purpose by the manufacture.

 **WARNING!** Do not touch the light bulb if it has been on for a long period of time because it could be very hot.¹⁾

1) If there is a light in the compartment.

 **WARNING!** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

 **WARNING!** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power suppliers at the rear of the appliance.

- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- The refrigerant isobutane (R-600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable.
- During transportation and installation of the appliance, be certain that none of the components of the refrigerant circuit become damaged.
 - avoid open flames and sources of ignition
 - thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated
- It is dangerous to alter the specifications or modify this product in any way. Any damage to the cord may cause a short circuit, fire and/or electric shock.
- 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.

 **WARNING!** Any electrical components (plug, power cord, compressor and etc.) must be replaced by a certified service agent or qualified service personnel.

 **WARNING!** The light bulb supplied with this appliance is a “special use lamp bulb” usable only with the appliance supplied. This “special use lamp” is not usable for domestic lighting.¹⁾

- Power cord must not be lengthened.
- Make sure that the power plug is not squashed or damaged by the back of the appliance. A squashed or damaged power plug may overheat and cause a fire.
- Make sure that you can come to the mains plug of the appliance.
- Do not pull the mains cable.
- If the power plug socket is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire.
- You must not operate the appliance without the lamp.
- This appliance is heavy. Care should be taken when moving it.
- Avoid prolonged exposure of the appliance to direct sunlight.

DAILY USE

- Do not put hot on the plastic parts in the appliance.

- Appliance's manufactures storage recommendations should be strictly adhered to. Refer to relevant 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.
- If the appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

CARE AND CLEANING

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Do not clean the appliance with metal objects.
- Do not use sharp objects to remove frost from the appliance. Use a plastic scraper.¹⁾
- Regularly examine the drain in the refrigerator for defrosted water. If necessary, clean the drain. If the drain is blocked, water will collect in the bottom of the appliance.²⁾

Installation

Important! For electrical connection carefully follow the instructions given in specific paragraphs.

- Unpack the appliance and check if there are damages on it. Do not connect the appliance if it is damaged. Report possible damages immediately to the place you bought it. In that case retain packing.

1) If there is a freezer compartment.

2) If there is a fresh-food storage compartment.

- It is advisable to wait at least four hours before connecting the appliance to allow the oil to flow back in the compressor.
- Adequate air circulation should be around the appliance, lacking this leads to overheating. To achieve sufficient ventilation follow the instructions relevant to installation.
- Wherever possible the spacers of the product should be against a wall to avoid touching or catching warm parts (compressor, con-denser) to prevent possible burn.
- The appliance must not be located close to radiators or cookers.
- Make sure that the mains plug is accessible after the installation of the appliance.

SERVICE

- Any electrical work required to do the servicing of the appliance should be carried out by a qualified electrician or competent person.
- This product must be serviced by an authorized Service Center, and only genuine spare parts must be used.

ENERGY SAVING

- Don't put hot food in the appliance;
- Don't pack food close together as this prevents air circulating;

- If electricity goes off, don't open the door(s);
- Don't open the door(s) frequently;
- Don't keep the door(s) open for too long time;
- Don't set the thermostat on exceeding cold temperatures;

ENVIRONMENT PROTECTION

 This appliance does not contain gasses which could damage the ozone layer, in either its refrigerant circuit or insulation materials. The appliance shall not be discarded together with the urban refuse and rubbish. The insulation foam contains flammable gases: the appliance shall be disposed according to the appliance regulations to obtain from your local authorities. Avoid damaging the cooling unit, especially the heat exchanger. The materials used on this appliance marked by the symbol  are recyclable.

 The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health,

which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

PACKAGING MATERIALS

The materials with the symbol are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection containers to recycle it.

DISPOSAL OF THE APPLIANCE

1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Cut off the mains cable and discard it.



WARNING! During using, service and disposal the appliance, please pay attention to symbol similar as left side, which is located on rear of appliance (rear panel or compressor) and with yellow or orange color.

It's risk of fire warning symbol. There are flammable materials in refrigerant pipes and compressor.

Please be far away fire source during using, service and disposal.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS AND ADVICE

Please read this user guide carefully and in full before installing and using the wine cellar.

It is important that this guide is kept with the wine cellar for future reference.

If the wine cellar is given to another person, make sure the user guide follows the wine cellar so that the new owner can properly install and use the wine cellar.



Please recycle. At the end of the product's life, consider bringing it to a collection point or drop it off at a recycling centre near your home.

The meaning of these symbols in this user guide is outlined below.

	Important information about your personal safety and how to avoid damaging the wine cellar.
	General information and advice
	Environmental information
	Fire risk
	Risk of electric shock

GENERAL SAFETY



For your safety and the safety of others, please read these safety instructions carefully before installing and using your wine cellar.

- This wine cellar is intended for domestic use or in similar settings such as:
 - kitchen areas in an office or other business environments; and
 - hotels (for guest use), motels and other residential environments.
- This wine cellar should not be used for commercial or industrial purposes or for any purpose other than the one for which it was designed. This wine cellar is intended for wine storage.
- Do not use outdoors.
- Make sure the voltage on the product matches your power supply before plugging it in.
- Check the condition of your wine cellar regularly. Do not use the device if it is damaged.
- Always unplug the wine cellar at the power socket before cleaning the unit; defrosting it; changing the lighting lamp (when it is replaceable); moving the wine cellar or cleaning the ground under the wine cellar.
- Do not remove the electrical socket by pulling on the cord. To remove it, hold the plug and carefully remove it from the wall socket.

WARNING: Do not dismantle or otherwise damage the refrigeration system.

WARNING: Fire hazard. Contains refrigerant gas.



- The refrigerant gas contained in this device is isobutane (R600a). It is a flammable gas. When transporting and installing the unit, be careful not to damage any part of the refrigeration system.
- Do not use anything sharp to defrost the device.
- Do not use any electrical appliance inside the wine cellar.
- If the refrigeration system is damaged:
 - Do not use a flame near the device.
 - Avoid sparks - do not turn on an electrical appliance or electric lamp.
 - Immediately ventilate the room.

FOR YOUR SAFETY, FOLLOW THESE INSTALLATION RECOMMENDATIONS

The room in which the wine cellar will be installed must be at least 1m³ per 8 grams of refrigerant gas. The amount of refrigerant gas contained in this wine cellar is shown in grams on the rating label at the back of the wine cellar.

CHILD SAFETY



This wine cellar may be used by children aged 8 years or older and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience or knowledge, if they are properly monitored, or if instructions on the safe use of the wine cellar have been given and if the risks involved have been appropriately assessed.

The wine cellar is not a toy. Children should be monitored to ensure proper use of the wine cellar.

Cleaning and maintenance should not be done by children without supervision.

CONNECTION

- Check the plug and power cord regularly for damage.
- Do not use the device if the power cord or socket is damaged.



WARNING: If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or people of similar qualification to avoid danger.



ELECTRICAL SAFETY

- Do not connect the wine cellar to a power outlet that is not protected from overloads.
- Never use power boards with multiple sockets to connect the device.

WARNING: Do not immerse the cord in water, handle the electrical components or grip them with wet hands.

- The power socket to which the wine cellar is connected must be easily accessible, so it can be disconnected quickly in an emergency.
- Do not unplug the wine cellar by pulling on the cord and do not wrap the cord around the wine cellar.
- Turn the wine cellar off before unplugging the power cord from the socket.
- Always unplug the wine cellar before cleaning it.
- In the event of a fire, unplug the power cord if safe to do so or separate the unit from the area by another means before taking fire action.
- This wine cellar is not intended to be activated by an external timer, by a separate remote-control system or any other device that automatically switches on the device.
- If you do not use the device for a long period of time, please turn it off and unplug it from the power supply.
- Do not store explosive materials such as aerosol containers with a flammable thruster in this device.
- Any maintenance or repair of this device must be carried out by a licensed professional. Do not attempt to repair the device yourself.



WARNING: Danger of Electrocution

WARNING: The ventilation openings on the wine cellar's casing must remain uncovered. Be careful not to block them.

WARNING: Do not use mechanical devices inside the wine cellar.

WARNING: Do not dismantle or otherwise damage the refrigeration system.

WARNING: Do not use electrical appliances in the wine cellar, other than those recommended by the manufacturer.

INSTALLATION

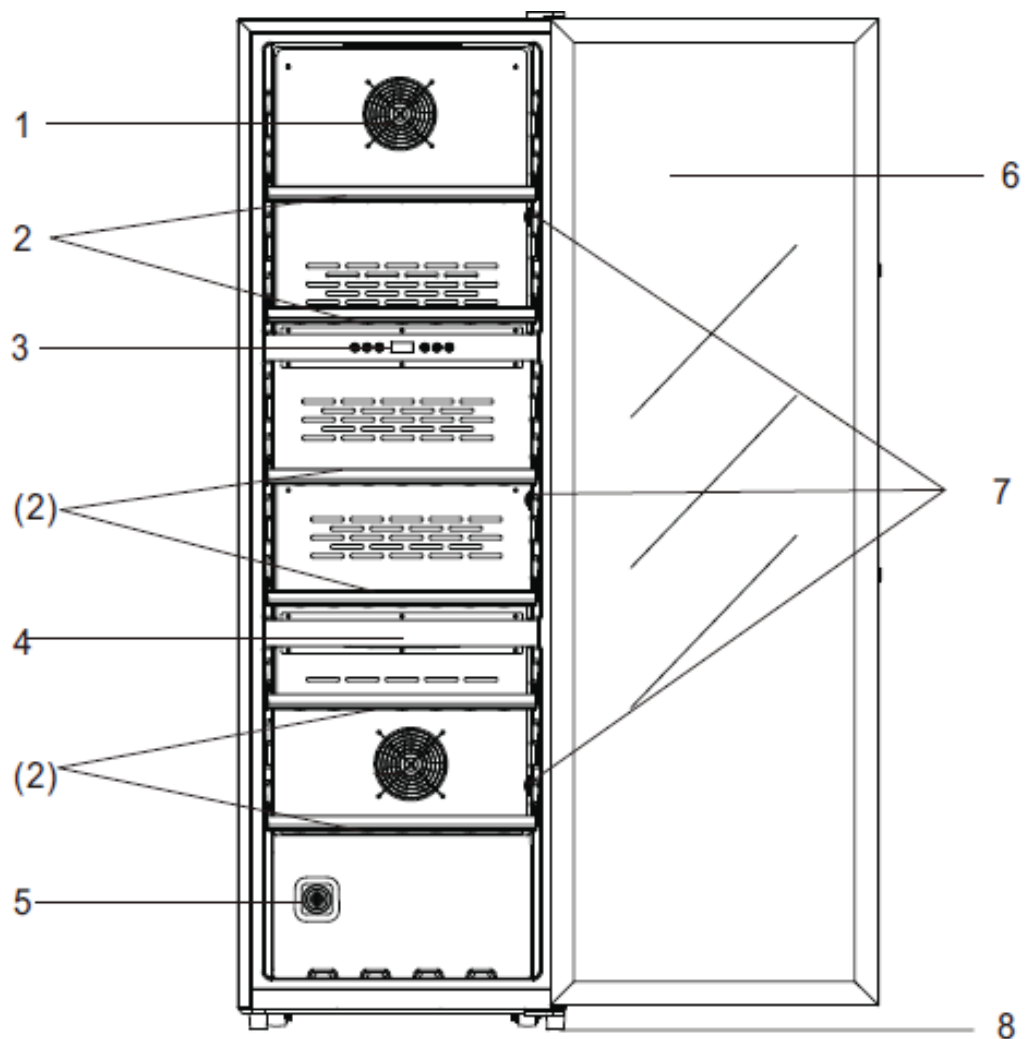
- This wine cellar is heavy. Be careful when moving it.
- When transporting the wine cellar, be careful not to damage any part of the refrigeration system.
- Important! Leave your device vertical for 24 hours before plugging it in for the first time so the refrigerant gas can equalize.
- If your device has been horizontal during transport, wait 48 hours before turning it on.
- After installation, make sure the wine cellar is not resting on the power cable.

CLEANING

- Never clean the appliance with flammable products. The fumes could cause a fire or explosion.
- When it comes to the use, handling, cleaning and disposal of the device, refer to the following chapters of the user guide.

WARNING: Do not use electrical appliances to clean your wine cellar.

DESCRIPTION OF THE DEVICE

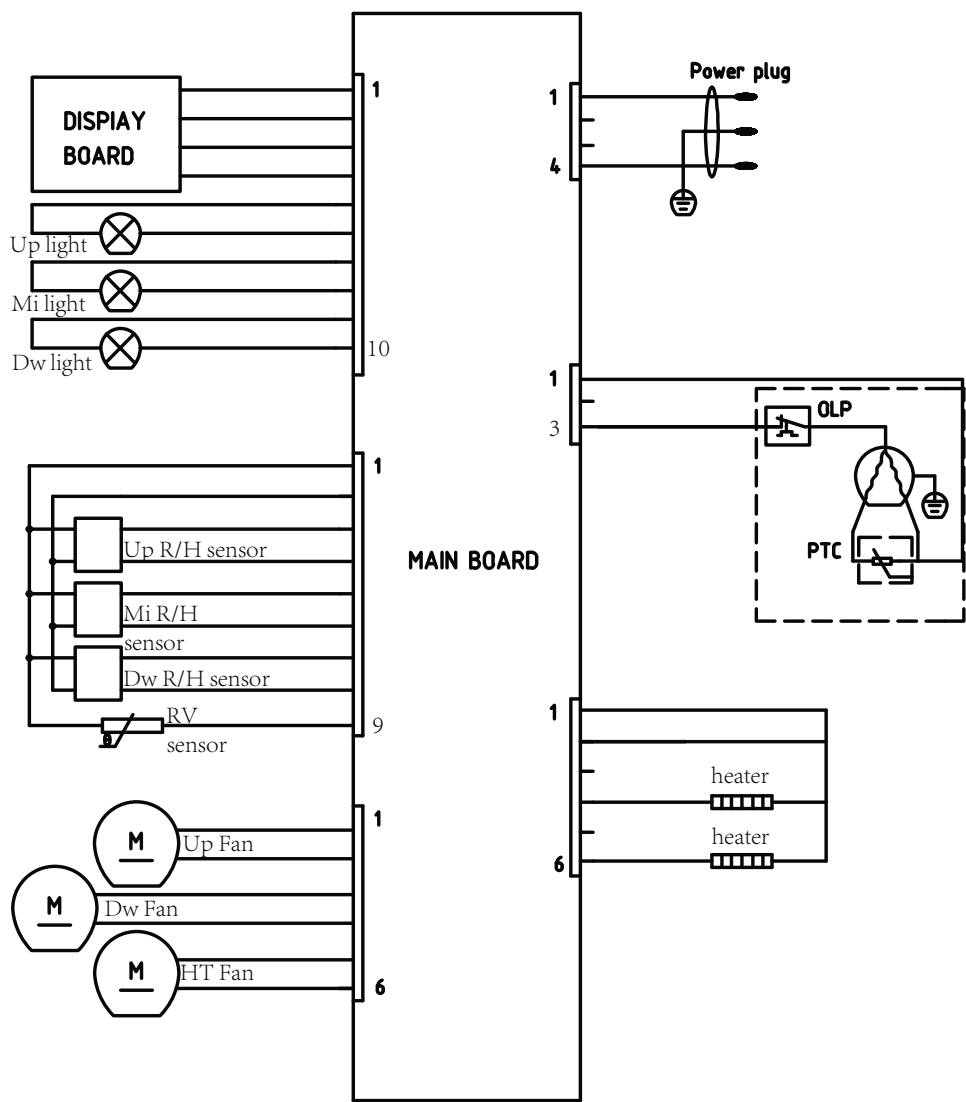


1. Fan
2. Shelves
3. Digital control panel & display
4. Splitter plate
5. Carbon filter(not applied)
6. Glass door
7. Temperature sensors
8. Adjustable foot

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model	JCAV003607
Power supply	220-240 V
Electric current	2.0A
Power of the lamp	2W
Dimensions H x L x D	1655 x 540 x 600 mm
Net weight	47 kg
Type of installation	Free standing
Door orientation	Right (factory setting)

ELECTRICAL SCHEME



ENERGY-RELATED PRODUCT SHEET	
Model	JCAV003607
Capacity (L)	282L
The coldest storage temperature setting that can be maintained continuously	5°C
Defrost	Automatic
Climate class	Climate class N/ST. This wine cellar is intended to be used in ambient temperatures of 16-38°C.
Noise(dB)	39
Integrable device	No
This device is intended only for the storage of wine	

INSTALLATION

RECOMMENDATIONS

The location you have selected for your wine cellar should:

- be well ventilated.
- be away from any source of heat and direct sunlight;
- not be frequently wet (e.g. laundry, bathroom);
- have a level floor;
- have a reliable electricity supply; and
- be away from the microwave. Some microwaves do not have a wave jamming shield so when the wine cellar is placed less than 1m from a microwave, the operation of the wine cellar can be affected.

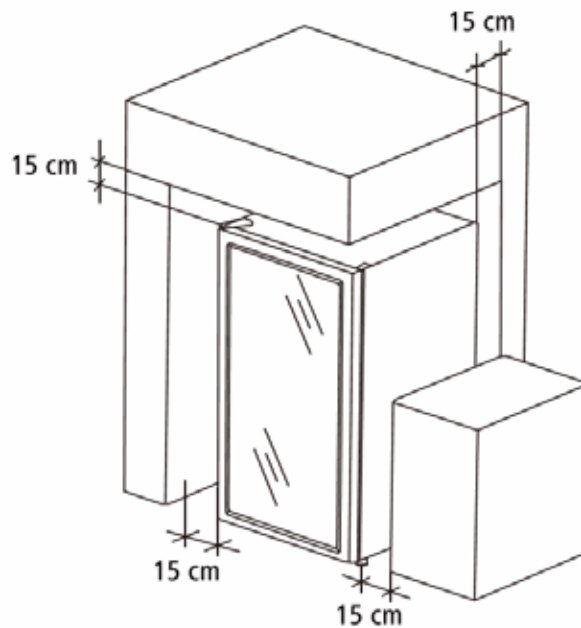
The wine cellar is designed for the N-ST climate class. Protect the device from heat (above 38 °C) and cold (below 16 °C), dust, moisture, flooding events and splashes.

- The wine cellar must be positioned so that the power socket remains accessible after installation.
- Unwind the power cord but do not plug it into the electricity supply immediately.
- Install your wine cellar in its final location before loading it. If the wine cellar is moved while loaded, the wine cellar walls may be permanently deformed.

IMPORTANT: Two people are required to properly and safely install the wine cellar.

LOCATION

To ensure adequate ventilation of the wine cellar, allow a minimum of 15 cm between the wine cellar and the nearby walls as shown in the illustration below.



UNPACKING THE AGE OF THE DEVICE AND DISCARDING THE PACKAGING ELEMENTS

 Remove all packaging, as well as protective elements inside the device's compartments, before turning it on.

 The carton and paper packaging are recyclable. Please dispose of paper packaging in recycling bins.

Materials bearing the symbol  are recyclable. Including: Polyethylene; Polystyrene; and Polypropylene. These materials can be recycled if you dispose of them in collection containers.

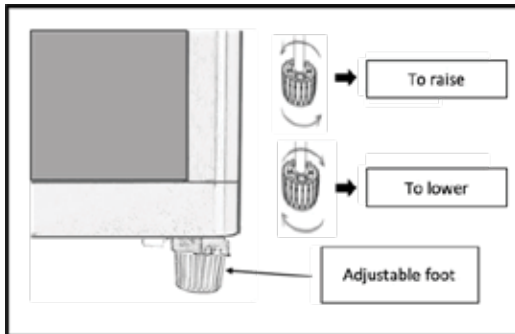
Other packaging items (e.g. fasteners) must be disposed of with household waste.

FOOT ADJUSTMENT

Your wine cellar is equipped with an adjustable foot to facilitate levelling.

It is recommended to adjust the front feet to level the wine cellar. Correctly levelled feet will limit noise and vibration of the wine cellar.

Turn the adjustable foot by hand (be careful not to jam your fingers).



- Turn the foot anti-clockwise to raise the level of the wine cellar

- Turn the foot clockwise to lower the level of the wine cellar

BEFORE LOADING THE WINE CELLAR

- Levelling: The wine cellar must be levelled before loading your wine
- Stable floor: Place the wine cellar on a stable surface where the ground can support the loaded weight (1 full bottle usually weighs 1.3kg).

AMBIENT TEMPERATURE

i The wine cellar should be placed in a room with temperatures between 16-38°C. If the ambient temperature is above or below the climatic class, the performance of the wine cellar will be impacted. Cold or warm temperatures can cause fluctuating wine cellar temperatures, the wine cellar may not reach the set temperature or may stop working.

CHANGE IN THE ORIENTATION OF THE DOOR

The door can be right or left opening. Change the door by following the instructions below.

Making this change requires 2 people.

Instructions for changing the "right-hung" door and reassembling it so it is "left-hung":

1. Unplug the power cord from the socket. 2. Remove the top hinge cover. 3. Unscrew the top hinge and remove it, then remove the door by gently lifting it.	
4. Unwind the front right foot completely until it comes off. Remove it. 5. Unscrew the lower hinge and remove it.	
6. Place the lower hinge on the opposite side after removing the front foot and attach the hinge with the screws you have just removed from the right side. 7. Replace the foot on the left side of the wine cellar with the adjustable foot removed from the right side. Screw the smaller foot onto the right side.	
8. Place the door on the lower hinge. Make sure the glass door is upright and closes easily.	

9. Place the top hinge on the opposite side. 10. Place the door on the wine cellar, then loosely screw the hinge without tightening completely.	
11 Once the door is installed, adjust the hinge by tightening the screws until the door is in the correct place. 12. Replace the top hinge cover.	

Note: The door seal may come out of its place when changing the door. If you notice gaps between the seal and the wine cellar frame when the door is closed, pull carefully on the seal to close these openings. The correct positioning of the seal is important to ensure the wine cellar is waterproof.

BEFORE USE



Wait 24 hours before starting your wine cellar.

We recommend that you leave your wine cellar upright, clean it with soapy water and leave it open to eliminate residual odours.

RECOMMENDATIONS

- Place the wine cellar in a cool place away from sunlight and heat sources.
- Certain parameters such as room temperature, door opening time or the number of bottles stored inside could affect the internal temperature of your wine cellar. We recommend that you check the internal temperature regularly and adjust it if necessary.
- Do not cover the vents.

OPERATING NOISE

To reach the desired temperature, this wine cellar, like all wine cellars with compressor cooling systems, can produce certain noises, which are normal operating noises.

- Gurgling noise: caused by the refrigerant gas circulating in the refrigeration area of the unit.
- Cracking noise: resulting from the contraction and expansion of the gas to produce the cold.

The perception of noise by the individual is directly related to the environment in which the wine cellar is located. Noise in normal operation is not a cause of the warranty's application.

USING YOUR WINE CELLAR

LOADING YOUR WINE CELLAR

- You can load your wine bottles in single or double rows.
- For loading, take note of the following: if you don't have enough bottles to completely fill your wine cellar, it's best to spread the load over the entire height of the wine cellar to avoid a thermal imbalance at the top or bottom of the wine cellar.
- The balanced distribution of bottles throughout the height of the wine cellar is the most efficient way to use the energy of the appliance.
- The bottle capacity is expressed in bottles of the "Bordeaux" type. If larger bottles are stored, or if additional shelves are used, the maximum bottle capacity is reduced.
- To accommodate the largest type of bottle or increase the capacity of the cellar by stacking the bottles when necessary, the shelves must be removed or moved (see paragraph adjustable shelves).
- Keep a gap between the bottom of the wine cellar and the bottles to allow air to flow. As in an underground wine cellar, air circulation is important for a homogeneous temperature inside your wine cellar.

This will also reduce energy consumption.

IMPORTANT INFORMATION ABOUT THE SERVING TEMPERATURE OF WINE

Your wine cellar has been designed to allow you to set desired serving temperature of your wine. Each wine varietal is served at a different ideal temperature.

The temperature of the cellar is adjustable from 5-20 °C. Unless the wine producer says recommends a different temperature for your particular wine, champagne should be served at 7°C, white wine should be served at 12°C and red wine should be served at 18°C (see "Wine Service Temperature" recommendation table).

Some wines can be served young (2 to 3 years), while others are much better aged (10 years and older). Each wine peaks at a different age. Check the ideal drinking age for your wine with your wine merchant.

SETTINGTYPES: Please note that depending on where your wine cellar is kept, how often the door is open, the ambient temperate and the loading, the time taken to reach the set temperate varies. Usually, it takes about 24 hours for the wine cellar to reach the desired temperature and indicate a stable temperature on the digital display. The temperature displayed will change when the desired temperature is adjusted or whenever a large number of bottles are added to the wine cellar.

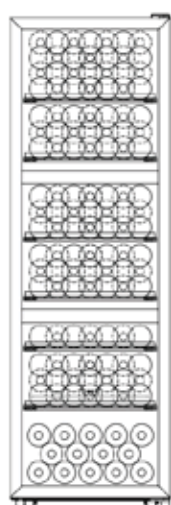
LOADING PLAN

Your wine cellar can accommodate up to 140 bottles

 While loading several levels of bottles on the same shelf, please gently store your bottles in the 1st row to prevent them from colliding with the 2nd row. Store the bottles in a "head to tail" - crossing the neck and bottom of each bottle, so you can get close to the stated maximum capacity.

If you store larger bottles or add a shelf to more easily access your bottles, storage capacity will be reduced.

The way you load your wine cellar and the number of shelves, determines capacity. Below you will find an explanatory diagram for loading (capacity with load "head to tail"):



(Image serves as an example)

The indoor fan helps keep the temperature consistent throughout the wine cellar. The wine cellar door should not be kept open for long periods of time as it will impact the wine cellar's ability to remain cool.

This wine cellar is a multi-zone wine cellar which allows you to set the temperature of each compartment independently. As wine is best served at different temperatures depending on the type of wine, you can store multiple types of wine in your wine cellar at their ideal temperatures following the temperature settings below:

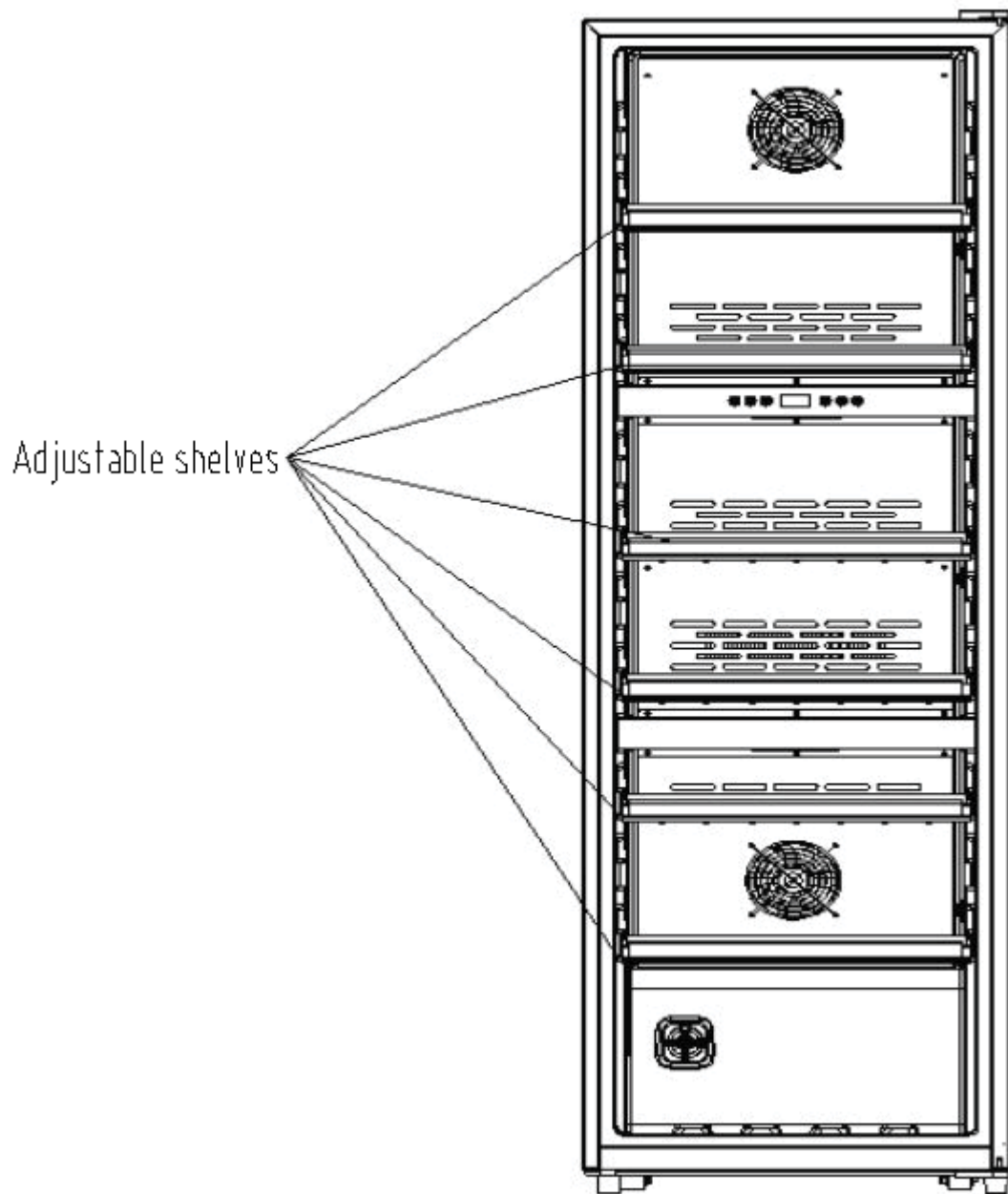
- Top compartment of the unit (5-12°C): rose wines, champagne and white wines
- Middle compartment of the unit (8-12°C): rose wines, champagne and white wines
- Bottom compartment of the unit (from 12-20°C): red wines



ADJUSTABLE SHELVES

Your wine cellar has 4 adjustable shelves, which gives the strength to stack several rows of bottles (the moulding at the bottom of the wine cellar allows bottles to be stacked underneath the bottom shelf).

The shelves can be adjusted to different spacings depending on your needs (be careful not to place bottles on the temperature zone separator).

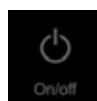
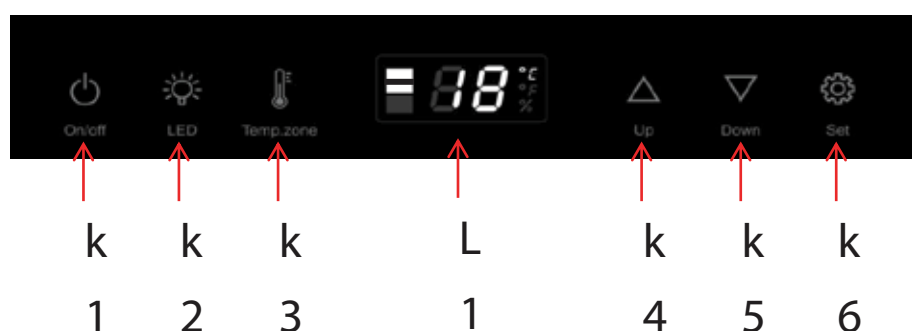


- Door seal protection: Ensure you open the door completely before removing shelves from their rails.
- Do not slide multiple loaded shelves outwards as it may cause bottles to fall or may cause the wine cellar to tip forward.
- Do not cover shelves with material like aluminum foil or metal plate as this will impact internal airflow.
- Do not move your wine cellar while it is loaded with bottles. This could distort the walls of the wine cellar and cause back injuries.

FUNCTIONS AND TEMPERATURE SETTING

Please note that depending on the selected settings and the loading, it can take 24 hours for the wine cellar to reach the desired temperature.

- Plug the power cord into a suitable power supply.
- Set the thermostat to adjust the temperature using the K4 and K5 keys



ON/OFF

K1: Start or turn off the wine cellar.



Light

K2: This button allows you to turn on / off the inside light.



SELECT THE STORAGE AREA

K3: Top, central or bottom zone (refer to page 24 for recommended temperature settings)



VIEW TEMPERATURE BY SELECTED AREA

L1: Temperature display

Top zone: 5- 12 °C

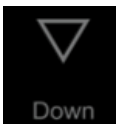
Middle zone: 8-12 °C

Bottom zone: 12-20 °C



INCREASE TEMPERATURE

K4: Press the button once, the LED display will flash indicating the current temperature. Press again to set the temperature. 1 touch will increase the temperature by 1 degree. The blink stops after 5 seconds without action on your part, and the new temperature requested is recorded. The LED display then shows the actual temperature inside.



DECREASE TEMPERATURE

K5: Press the button once, the LED display will flash indicating the current temperature. Press again to set the temperature. 1 touch will reduce the temperature by 1 degree. The blink stops after 5 seconds without action on your part, and the newly set temperature is recorded. The LED display then shows the actual inside temperature.



SETTINGS

Fahrenheit/Celsius

K6: Switch the temperature display between Fahrenheit/Celsius by pressing the button.

There are two internal fans for airflow however fluctuations of up to 3 degrees is expected. The average temperature throughout the wine cellar will be a maximum of 1.5°C of the requested temperature (once sufficient time for cooling has passed). Once a temperature difference of 3°C above the set temperature is detected, the cooling cycle will start to bring

the temperature down to below the set temperature. Once the cooler temperature is reached, the cooling stops and the temperature inside the wine cellar is allowed to slowly increase. This cycle is continuous and results in a very small range of constant fluctuation.

The temperature sensor is placed halfway down the compartment and reads the temperature instantaneously. Small amounts of deviation in temperature is expected (less than 6°C).

Please do not open the door too often as this will disrupt the operation of the temperature sensors. The wine cellar automatically adjusts moisture and condensation levels within the wine cellar as required.

Attention

When the temperature sensor is failing due to power outage or bug, an error code appears.

E1 internal temperature problem

E2 ambient temperature problem

CE communication problem

WINE SERVICE TEMPERATURES

The table below shows the recommended serving temperatures for different wine.

Wine	Recommended temperature
Champagne, sparkling	6 °C
White: Sémillon, Sauvignon Blanc	8 °C
Vintage Champagne	10 °C
Dry white: Chardonnay	10 °C
Dry white: Gewürztraminer, Riesling, Pinot gris	10 °C

Sweet late harvested white: Sauternes, Barsac, Monbazillac	10°C
Beaujolais	13°C
Sweet white wine: Sauternes...	14 °C
White Chardonnay vintage	14 °C
Pinot Noir Red,	16 °C
Red Grenache, Syrah	16 °C
Red vintage Pinot Noir	18°C
Other red wines	Temperature not exceeding 20°C

To bring the wine to the serving temperature, it is recommended to place it in your wine cellar at least 48 hours before serving, and uncork or aerate a few minutes before tasting.

POWER OUTAGE



In the event of a power outage, all temperature settings will be automatically preserved, unless you change the thermostat setting.

A power outage of an hour or two will not affect the temperature of your wine cellar. To avoid a sudden change in temperature when the power supply is turned off, you should avoid opening the door. In the event of a prolonged cut, storage alternatives must be found to preserve your wine.



If you plan to temporarily shut off the electrical power or if there is a power outage scheduled by your power provider, it is imperative to disconnect the power socket rather than have your power meter shut down. A sudden shutdown of the current could damage the mother board in your wine cellar.

MAINTENANCE AND CLEANING

DEFROSTING

Your wine cellar is designed with a "natural" defrosting system. When the engine is shut down, the refrigerated surfaces of the wine cellar automatically defrost. The de-icing water descends into a drainage container near the compressor at the back of the wine cellar. This water is evaporated by the heat produced by the compressor.



Important: Keep the drain and gutter clean to prevent it to clog and water to flow inside the wine cellar.

CLEANING



Before cleaning or restarting, unplug at the socket.

Never use abrasive products or sponges with scrapers for cleaning inside or outside your device.

- Remove all accessories (e.g. shelves, water tank). Wash them with lukewarm water with a mild, odorless detergent (an unscented dish liquid, for example), rinse with water containing bleach and dry thoroughly.
- Wash the interior walls in the same way; take special care of the shelves.
- Wash the door seal without omitting to clean also under the door seal.
- Reconnect the device and get it back into operation.

Occasionally, dust the condenser at the back of the unit; a build-up of dust could reduce the performance of the unit.

At certain times of the year, condensation on the door may occur. If this happens, wipe the water from the door and avoid opening the door of the wine cellar often as this amplifies the difference between the inside of the wine cellar and the ambient temperature.

In case of prolonged absence, empty and clean the appliance; keep the door ajar for the duration of non-use.



Important!

When the wine cellar is not used:

- Unplug the appliance.
- Remove all objects inside.
- Clean and dry the interior space of the wine cellar per the above instructions.
- Leave the door slightly ajar to avoid mold.

TROUBLESHOOTING

Some issues can be easily resolved. Before using after-sales service or a repairman, please see the following table:

Problem	POSSIBLE CAUSES
The wine cellar doesn't work.	The wine cellar is not plugged in or it is switched off The circuit breaker is triggered, or the fuse is damaged. Check to see if the power outlet is powered by connecting another electrical appliance.
The wine cellar is not cold enough.	Check the temperature setting. A high ambient temperature may require a lower setting. The door is opened too often. The door is not completely closed. The door seal is not properly positioned.
The compressor works and goes out often.	The room temperature is warmer than normal. A large quantity of bottles has been added to the wine cellar. The door is opened too often. The door is not completely closed. Temperature control is not properly defined. The door seal is not properly positioned.

The light doesn't work.	The socket is not plugged in. The circuit breaker has gone off or a fuse is damaged. The lighting button is stuck on "OFF."
Vibration.	The wine cellar may not be level.
The wine cellar seems to be making too much noise.	Squeaking or slamming may come from the circulation of the refrigerant gas, which is normal. At the end of the cycle, the compressor emits a noise caused by the passage of the refrigerant into your wine cellar. The contraction and expansion of the gas inside the walls can emit hissing and crackling. The wine cellar is not level, check the setting of the feet.
The door doesn't close properly.	The door was reversed and not properly reinstalled. The seal is defective (the magnet or rubber is altered). The shelves block the door closure.

If your wine cellar doesn't seem to be working normally, unplug the device for a few minutes, then plug it again to reset the wine cellar.

Any service or repair on the cooling process must be carried out by a licensed professional who will have to carry out an inspection of the refrigeration circuit.

Similarly, any service or repairs on the electrical circuit must be carried out by a qualified electrician.

Note: Any repair by an unlicensed technician will result in cancellation of the warranty.

GENERAL WARRANTY TERMS

1. The warranty is valid only on presentation of invoice of purchase.
2. This WARRANTY is limited exclusively to parts substitution ineffective due to faulty manufacture, made in our workshops.
3. The elimination of several faults of the scope of the guarantee is made for repair or replacement of defective parts, according to the discretion of our technical services. Defective parts are our property.
4. Are not covered under warranty damage caused by transportation, neglect or poor use, improper assembly or installation, as well as external influences such as: lightning strikes or power, flooding, humidity, etc.
5. Lose warranty, all appliances that are not being used according to the instructions, or connected to FEEDING NETWORKS not guarantee a constant voltage of 220/240V.
6. The warranty does not cover damages for personal injury or damage caused directly or indirectly in any capacity whatsoever.
7. This warranty terminates when it is found to have been undergoing repairs, alterations or interventions by any person not authorized by Jocel.

THE WARRANTY EXPIRES

1. If the appliance has not been installed by an Accredited Technician.
2. Exceeded the current legal period, for home appliances and for industrial appliances, warranty expires and assistance will be made by charging the costs of labor hand, according to current fees
3. With the modification or disappearance of the nameplate of the appliance.

NOTE: GLASSES AND LAMPS ARE NOT COVERED BY WARRANTY.

TECHNICAL ASSISTANCE

For technical assistance request, our services are available through the following contacts:

Telef. 00 351 252910351

E-mail: assistencia@jocel.pt

<http://www.jocel.pt>



HEADQUARTERS:
Rua Alto do Curro, n.º 280
4770-569 S. COSME DO VALE
V.N. de FAMALICÃO
Telef: 252 910 350/2
Fax: 252 910 368/9
email: jocel@jocel.pt
<http://www.jocel.pt>

DECLARATION OF CONFORMITY



We declare on our own responsibility that the machine indicated below

Product **WINE COOLER**
Brand **JOCEL**
Model **JCAV003607**

Complies with the following European directives and standards implementation:

Low Voltage	2014/35/EU	EN 60335-2-24:2010+A1:2019+A2:2019 EN 60335-1:2012+A11:2014+ A13:2017 +A1:2019+A2:2019+A14:2019 EN 62233:2008
Electromagnetic Compatibility	2014/30/EU	EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013

MADE IN P.R.C.