FULGOR
MILANO

F7PBW24S2 - R
F7PBW24S2 - L
F7IBW24O2 - R
F7IBW24O2 - L

COMBI WINE CELLAR

CAVE À VINS CONBINEÉ

COMBINADO ENFRIADOR DE BOTELLAS DE VINO

EN USER MANUAL

FR MODE D'EMPLOI

ES MANUAL DE USUARIO

1 IMPORTANT DIRECTIONS OF SAFETY AND THE ENVIRONMENT 6
1.1 For your safety.... 6
1.2 Important information when using the applance.... 7
1.3 Caring for the environment.... 8
1.4 Cleaning, sanitization and maintenance.... 8

2 INSTALLATION 9
2.1 Installation.... 9
2.2 Connection to the electrical power supply.... 9
2.3 Refrigerant.... 9

3 BEFORE STARTING 10
3.1 Know your appliance.... 10
3.2 Manufacturer's liability.... 11
3.3 Technical support.... 11
3.4 Model / serial identification.... 12
3.5 Main components.... 14
3.6 Electronic control.... 16
3.7 Main control panel.... 16

4 APPLIANCE ON / OFF AND TEMPERATURE ADJUSTMENT 17
4.1 Switching on and off.... 17
4.2 How to adjust the temperature for different requirements.... 19
4.3 Messages and alarms.... 20
4.4 Wine Cellar temperatures.... 21

5 FUNCTIONS AND SETTINGS 21
5.1 Functions.... 21
5.2 Settings.... 26

6 INTERNAL LAYOUT 32
6.1 Internal layout (positioning, adjustment, removal).... 32

7 ACTIVATION AND USE OF THE ICE MAKER 32
7.1 Use of the FreshZone compartment.... 32

8 LIGHTING 33
8.1 Lighting.... 33

9 CONSERVATION OF WINES 33
9.1 General directions.... 33
9.2 Conservation temperature.... 33
9.3 Time of conservation.... 35
9.4 Consumption temperature.... 36
9.5 Position of bottles.... 37

10 CARE AND CLEANING 37
10.1 Care and cleaning.... 37
10.2 Cleaning of the ventilation grille, filter and condenser.... 38
10.3 Internal cleaning.... 39

11 TROUBLESHOOTING GUIDE 40
11.1 Troubleshooting guide.... 40
11.2 Messages appearing of the display.... 41

This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ WARNING You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

⚠ DANGER You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

⚠ WARNING IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This manual contains operational instructions for the users of the appliance.
Keep this manual in an easily accessible place for future reference.
Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury, or death.
Read the installation, operating, and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

To reduce risk of fire, electric shock, or injury to persons when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.
- 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; and catering and similar non-retail applications.
- Do NOT use an extension cord or adapter.
- Plug into a grounded 3 prong outlet.
- Do not remove ground prong.

⚠ WARNING **In the event of a power failure, do not attempt to operate this appliance.**

⚠ WARNING **Keep the appliance area free and clear from combustibles or flammable materials and vapors.**

⚠ WARNING **Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction. Do not obstruct the air intake or exhaust openings of the appliance.**

⚠ WARNING **Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.**

⚠ WARNING **Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance.**

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD REFRIGERATOR

⚠ WARNING

Suffocation Hazard

Remove doors or lid from your old appliance.

Failure to do so can result in death or brain damage.

⚠ WARNING Risk of child entrapment.

Before you throw away your old refrigerator or freezer:

- Remove the doors, the drawers, and power cord.
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.
- **IMPORTANT:** Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned refrigerators are still dangerous, even if they will sit for "just a few days." If you are getting rid of your old refrigerator, please follow these instructions to help prevent accidents.

Important information to know about disposal of refrigerants:

Dispose of refrigerator in accordance with federal and local regulations. Refrigerants must be evacuated by a licensed. EPA-certified refrigerant technician in accordance with established procedures.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE AND CARE

⚠ DANGER **Risk of fire or explosion due to puncture of refrigerant tubing; follow handling instructions carefully. Flammable refrigerant used.**

⚠ WARNING To be repaired only by trained service personnel.

Use only manufacturer-authorized service parts, Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g, parts made at home using a 3D printer). If power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. Any repair equipment used must be designed for flammable refrigerants. Follow all manufacturer repair instructions. Use nonflammable cleaner.

⚠ WARNING Do not puncture refrigerant tubing, do not damage the refrigerant circuit.

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

TIP OVER HAZARD

⚠ WARNING Refrigerator is top heavy and tips easily when not completely installed; to avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions (see instruction manual provided).

Keep doors taped closed until refrigerator is completely installed especially when unattended.

Use two or more people to move and install refrigerator.

Failure to do so can result in death or serious injury.

1.1 For your safety

> If this appliance is replacing an existing appliance which must be removed or disposed of, make sure that it does not become a dangerous trap for children by cutting its power supply cable and rendering it impossible to close the door. Use the same caution at the end of the lifespan of the new appliance.
> The appliance is not designed to operate with external timers or with remote-control systems.
> This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.
> This appliance is for refrigeration and conservation of fresh and frozen foods in the home. Every other use is considered inappropriate.
> The appliance must be installed by following the instructions in the Installation Guide, **particular care should be taken not to obstruct the vent openings of the appliance and of the built-in units.**
> The appliance features a concentrated lighting system with LED lamps. Do not stare into these lamps when they are on to avoid possible eyesight damage.
This warning is also contained on the label attached to the inside of the refrigerator door.
> When the freezer is functioning do not touch the inner metal surfaces with wet or damp hands, since skin may stick to the very cold surfaces.
> Do not use any type of electrical equipment inside of the food conservation compartments.
> When positioning the shelves, do not place fingers in the shelf slide guides.
> Never attempt to extinguish a flame/fire with water: turn off the appliance and cover the flame with a fireproof blanket.
> Do not position containers of flammable liquids near the appliance.
> Completely switch off the appliance and unplug the power supply cable during cleaning operations. If the plug is not easily reached, it is a good idea to turn off the breaker or remove the fuse that controls the socket that the appliance is connected to.
> The packaging parts can be dangerous for children: do not allow children to play with the plastic bags, plastic film or Styrofoam.
> Any repairs must be performed by a qualified Fulgor Milano Service technician.
> This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
> Do not damage the appliance refrigerant circuit pipes.
> Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
> If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person. Improper installations and repairs may put the user at considerable risk.
> Repairs may be performed by the manufacturer, customer service or a similarly qualified person only.
> Plug into a grounded 3 prong outlet.
> Do not remove ground prong.
> Do not use an adapter.
> Do not use an extension cord.
> Disconnect power to all units before servicing.
> Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
> Do not modify this appliance.
> Do not insert pointed metal objects (cutlery or utensils) into the slots in the appliance.
> Do not touch (especially with wet hands) frozen products put them in your mouth directly.
> Do not store inflammable, explosive or volatile substances.
> Do not keep explosive substances, such as spray bottles with flammable propellants in the appliance.
> Bottles containing strong alcoholic drinks must be tightly closed and stored vertically.
> Organic compounds, acids and essential oils can corrode the seals and plastic surfaces if
left in contact with them for extended periods.
> Turn off the appliance and unplug it from the mains before cleaning or maintenance.
> Do not pull the cable to unplug the appliance.

1.2 Important information when using the appliance

> Cleaning and maintenance that should be performed by the user must not be carried out by unsupervised children.
> Never use electrical appliances inside the appliance (e.g. heater, electric ice maker, etc.). Explosion hazard!
> Never defrost or clean the appliance with a steam cleaner! The steam may penetrate electrical parts and cause a short-circuit. Risk of electric shock!
> Do not use pointed and sharp-edged implements to remove frost or layers of ice. You could damage the refrigerant tubes. Leaking refrigerant may cause eye injuries or ignite.
> Take care that no objects are stuck in the doors.
> Do not stand on or lean heavily against base of appliance, drawers or doors, etc.
> Before cleaning the appliance, pull out the power cord plug or switch off the breaker. Do not pull out the power cord plug by tugging on the power cord.
> Store high-percentage alcohol tightly closed and standing up.
> Keep plastic parts and the door seal free of oil and grease. Otherwise, parts and door seal will become porous.
> Never cover or block the ventilation openings for the appliance.
> According to current regulations, children between 3 and 8 years of age can take or load food from the appliance, but it is highly discouraged to allow children under 8 years of age to perform these operations and in general to use the appliance.
> Keep children under the age of eight at a safe distance unless they are constantly supervised and make sure that they do not play with the appliance.
> Do not use mechanical, electrical, chemical devices other than those recommended by the manufacturer to speed up the defrosting process.
> Do not damage the cooling circuit (if it can be accessed).

>In the event of damage to the cooling circuit, avoid the use of open flames and ventilate the area properly.
> Do not use the appliance or parts of it in ways other than those specified in this manual.
> Opening the door for long periods can cause the temperature in the appliance compartments to rise considerably.
>Clean surfaces that may come into contact with food and accessible drainage systems regularly.
> Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it does not come into contact with other food or drip on it.
> If the appliance is left empty for long periods of time, switch it off, thaw it, clean it, dry it and leave the door open to prevent the development of mould inside.
> Never rest sharp metal objects such as knives, forks, spoons and lids on the appliance during use.
> Do not use abrasive or corrosive detergents (e.g. scouring powders, stain removers and metallic sponges) on glass parts.
> Do not sit on the appliance.
> Do not sit or lean on the door or any open drawers.
> Do not pry on the door or handle to move the appliance.
> Do not use electrical appliances (e.g. hair dryers) or sprays for defrosting, the plastic parts could be damaged.
> Do not use the appliance to cool rooms for any reason.
> Always unplug the appliance in the event of a fault or when performing cleaning or maintenance.
> Do not keep liquids in tins or glass containers in the freezer.
> Do not place heavy objects on the top of the appliance.

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

> Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
> Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
> Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.

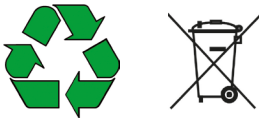
Symbols used in the Guide:

Note
Recommendations for correct use of the appliance

Important
Directions for avoiding appliance damage

Warning
Indications for avoiding injury to people

1.3 Caring for the environment



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

1.4 Cleaning, sanitization and maintenance

> Any work on the appliance must be carried out by a qualified technician or the After-sales Service.

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

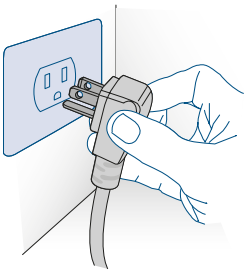
> Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
> Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
> If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

2.1 Installation

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

The appliance must be connected to ground in compliance with electrical system safety standards.
> Position the appliance with the aid of a second person.
> Never use the open door to lever the appliance into place when fitting.
> Avoid exerting too much pressure on the door when open.
> The appliance must not be installed near heat sources. If this is not possible, suitable insulation must be used.
>The appliance must not be exposed to direct sunlight.
> Do not use the appliance outdoors.
> Installation and servicing should be carried out by qualified personnel in accordance with current standards.
> Have the electrical supply installed by authorised technical personnel.
> For avoiding dangers, if the power supply cable is damaged, contact technical support immediately and they will replace it, so as to prevent any risk.
> Always use any necessary/ required personal protective equipment (PPE) before performing any work on the appliance (installation, maintenance, positioning or movement).
> Before performing any operation on the appliance, switch off the power supply.
>Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician.
>CAUTION: while positioning the appliance, make sure that the power supply cable is not caught or damaged.
>To prevent instability of the appliance, install and secure it correctly as indicated in the instructions provided in this manual.

2.2 Connection to the electrical power supply



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

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

Warning
If energy is supplied through an alternative energy power source (solar, geothermal, etc..) or if home automation systems are installed, it may cause malfunctions with this appliance's electronics in which case connecting it to an isolation transformer is recommended.

2.3 Refrigerant

The refrigerant isobutane (R600a) 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.
> If the refrigerant circuit should become damaged:
– avoid open flames and sources of ignition;
– thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.

Caution:
risk of fire / flammable materials.

Important
Carry out transportation, installation and/or cleaning with extra care so that no damage occurs to the refrigeration circuit.

3.1 Know your appliance

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

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

> call us **1-855-4FULGOR (1-855-438-5467)**

> visit **fulgor-milano.com/us/en/assistance**

Important
Before calling, write down the model and serial numbers which are available in the manuals package and on the rating plate located inside the appliance, opposite the hinge side.

3.2 Manufacturer's liability

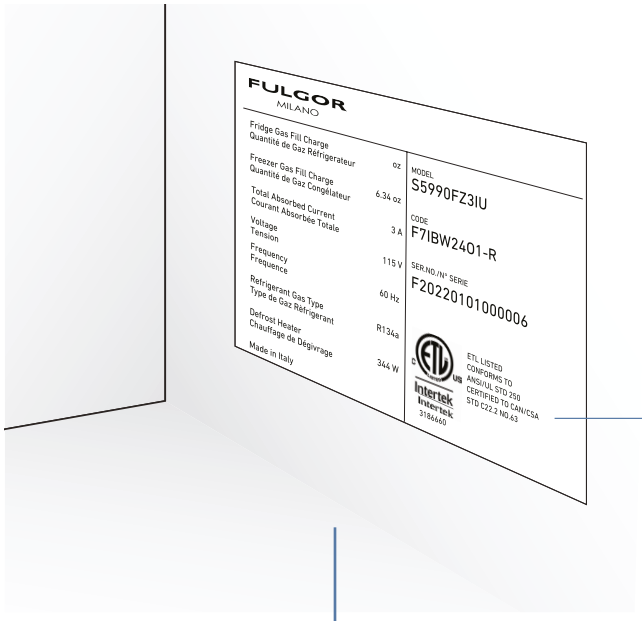
The manufacturer declines all liability for damage to persons or property caused by:
> use of the appliance other than that specified;
> failure to comply with the instructions in the user manual;
> tampering with any part of the appliance;
> use of non-original spare parts.

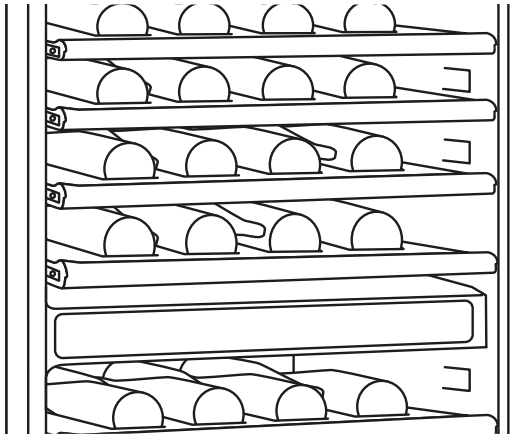
3.3 Technical support

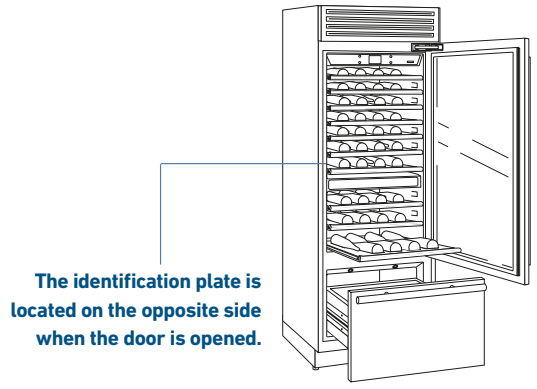
> In the event of failure of the appliance, contact the technical support and have the repair carried out by qualified personnel only.
> Make sure you have the model and serial number available on the identification plate.
> Use original spare parts only.
> Do not try to repair the appliance yourself or without the assistance of a qualified technician: this affects safety and may void the warranty.

3.4 Model / serial identification

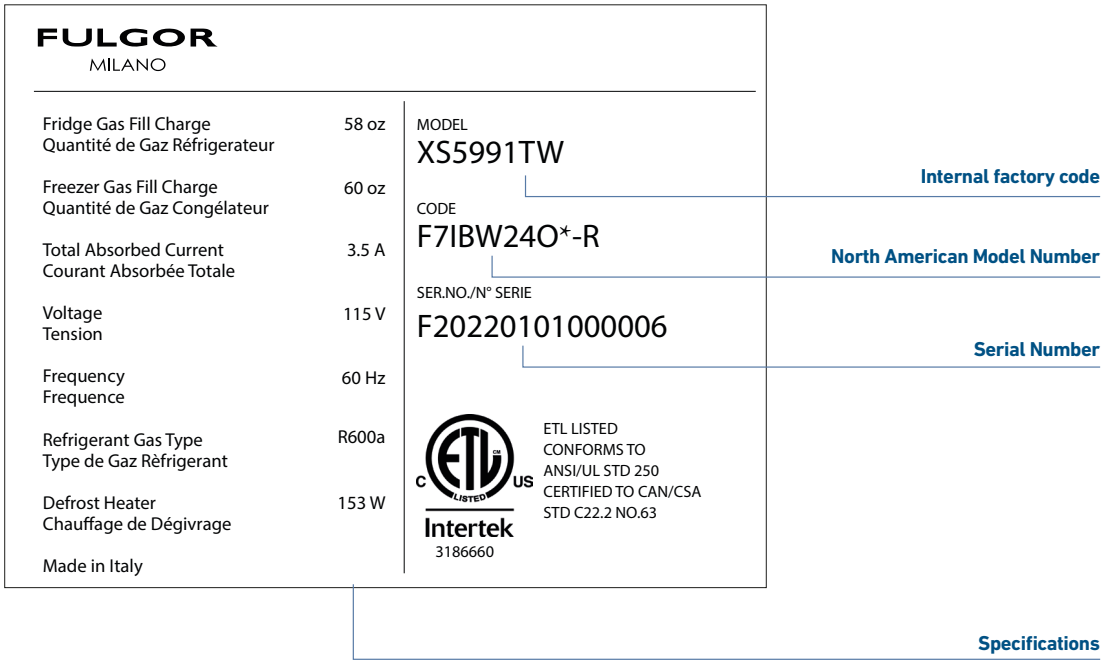
The model / serial identification shows the technical data, the serial number and the model. The product plate must never be removed.







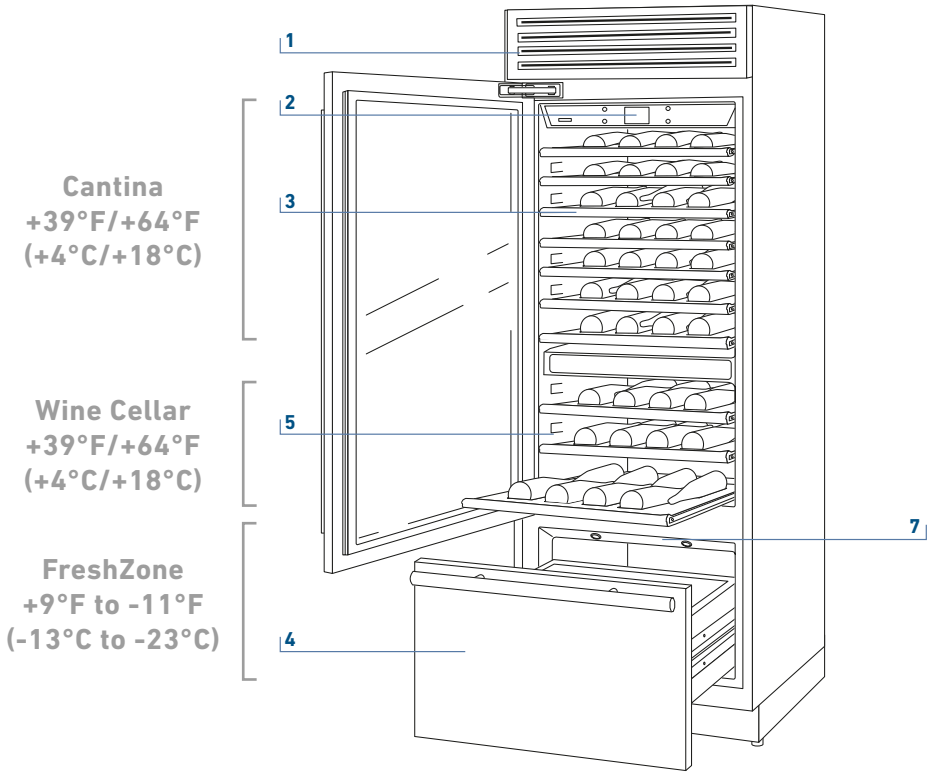
The identification plate is located on the opposite side when the door is opened.



Climate Class: SN/T

> SN (Subnormal) from +50°F to +90°F (from +10°C to +32°C)
> N (Normal) from +61°F to +90°F (from +16°C to +32°C)
> ST (Subtropical) from +64°F to +100°F (from +18°C to +38°C)
> T (Tropical) from +64°F to +109°F (from +18°C to +43°C)

3.5 Main components



1 Ventilation grille.

2 Interactive control panel.

3 Cantina Compartment.

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

5 Wine Cellar Compartment.

6 Freezer, Fresh or Fridge convertible compartment (FreshZone functionality).

7 LED illuminations for the freezer compartment bottom drawer.

3.6 Electronic Control

The innovative electronic control system maintains constant temperature on the three compartments and visualizes it on the control panel display. It also allows user interaction making it possible to personalize settings of the various functions and to receive audible and/or visual messages from the appliance.

3.7 Main control panel

Turning On / Turning Off:
Touch the icon for turning on or off the unit.

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

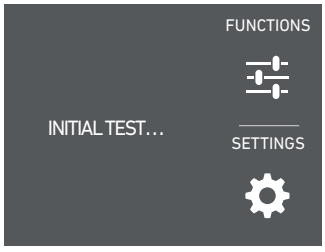
Alarm
Touch the icon to view the messages and to deactivate the buzzer.

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

4.1 Switching on and off

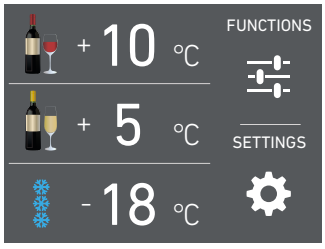
First time starting the unit
Touch the button ⏻. The display shows the following launch screens:

1) Logo.



2) Initial test (last 3 minutes).

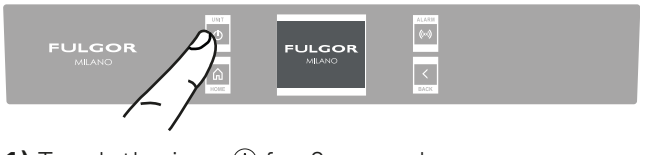
3) The display shows the main screen with the temperature measured from the appliance inside the compartments. Automatically the unit starts to cool down until reaching the set temperatures.



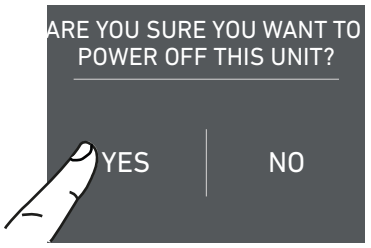
4) Home screen (*).
- cantina compartment +46°F (+8°C)
- wine cellar compartment +41°F (+5°C)
- FreshZone compartment +0°F (-18°C)

(*) The home screen varies depending on the models; the FreshZone compartment is set in the freezer mode +0°F (-18°C). For changing this setting look up the function 5.
When the appliance is first switched on it is recommended to wait at least 12 hours without opening the doors and before placing any food inside the unit. During startup alarms are muted.

Shutdown.



1) Touch the icon ⏻ for 3 seconds.

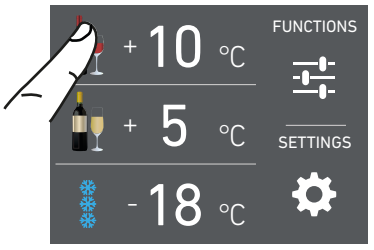


2) Touch YES to swich off.

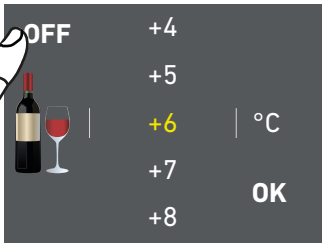
3) Confirm shutdown by touching the YES.

When the fridge is off there is no stand-by indicators that the fridge is plugged to a socket.

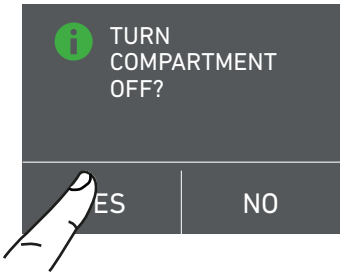
Switching off Cantina and Wine Cellar compartment.
The cantina compartment and the wine cellar compartment, can be shutdown individually whereas the FreshZone drawer can't be turned off unless through the complete shutdown of the unit.



1) Home screen.

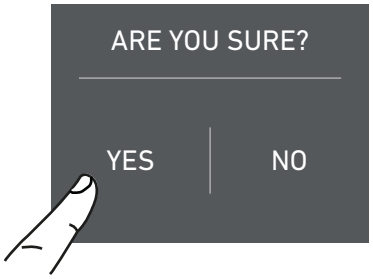


2) Touch OFF.

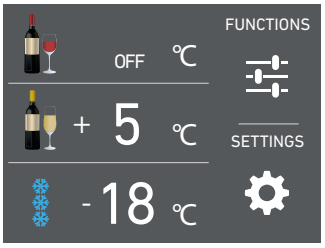


3) Touch YES to turn the compartment off.

4. APPLIANCE ON / OFF AND TEMPERATURE ADJUSTMENT

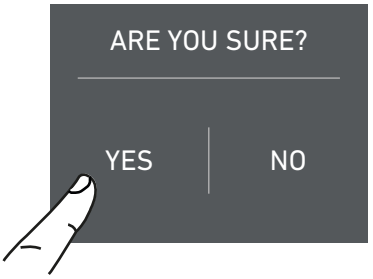


4) Touch YES to confirm deactivation.

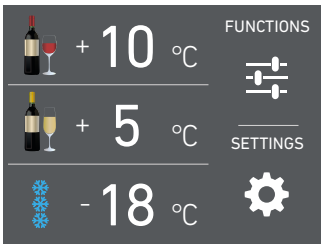


5) On the home screen appears the icon OFF, which indicates that the cantina compartment is off.

For turning off the wine cellar compartment follow the same directions.



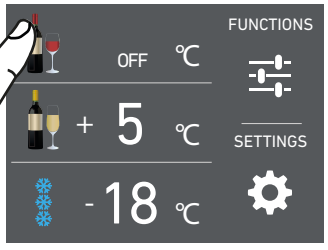
4) Touch YES to confirm reactivation.



5) Return to Home automatically.

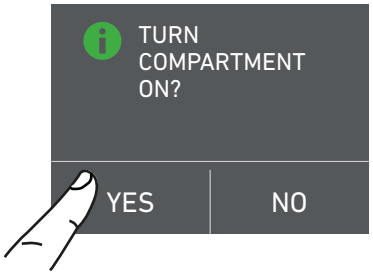
The same procedure is required if you want to restart the wine cellar compartment .

Restart the compartments.
In the case you wish to turn on again the wine compartments.



1) Home screen. For example for turning back on the cantina compartment, touch .

2) Touch OFF.



3) Touch YES.

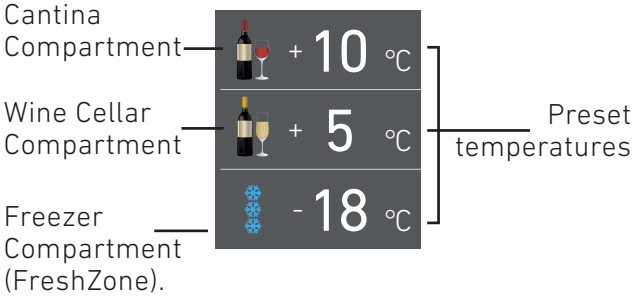
Switching off for long periods
During long absence periods it is recommended to switch off the appliance following the previous instructions and then disconnect the electrical plug or the breaker controlling the socket. Completely empty the appliance, clean and dry it and leave the doors and drawers partially open to prevent unpleasant odors.

Each time the appliance is switched on it goes through a self-diagnosis procedure lasting three minutes before completely starting up. If only one of the wine compartments is switched off, that compartment's fan will continue to operate to prevent the formation of unpleasant odours and mould.

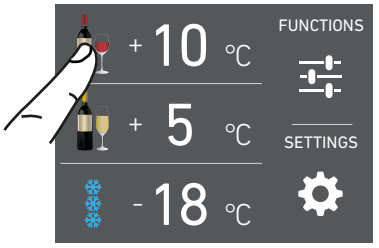
4.2 How to adjust the temperature for different requirements

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

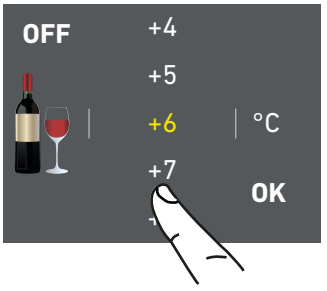
How it looks to the home screen in the various models:



Modify the temperatures compartment
Example:
how to modify the Cantina Compartment temperature.

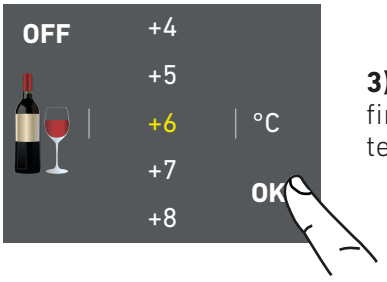


1) Home screen. Touch icon of cantina compartment.



2) Scoll up/down to select the desided temperature.

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



3) Touch OK to confirm the desidered temperature.

The same procedure is required to set the temperature in the Wine cellar Compartment from +39°F to +64°F (from +4°C to +18°C) and in the FreshZone bottom drawer from +9°F to +11°F (from -13°C to -23°C).

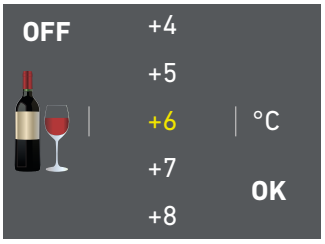
The temperature shown can vary slightly in respect to the set temperature following frequent openings of the doors or insertion of room temperature items or large quantities of goods.
6 to 12 hours may be necessary for goods to reach the selected temperature.

Padlock icon.

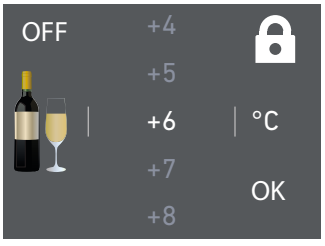
The padlock icon shows up when the temperatures are set.

The padlock open/close shows that is or isn't possible to modify the compartment's temperatures anymore.

Usually an open gray padlock can be seen; in that case you can scroll up or down with a finger on the display, select the desired temperature and press OK for confirming.



Whereas a white closed padlock can be seen if the user has activated some functions (described in the paragraph 5.1) that modify the settings of the respective compartment, therefore the user in that situation will not be able to change the temperature of the compartments.



If the icon function is touched and a specific function is set (for example holiday, shopping trimode, ect...), the white padlock will be seen closed and it won't be possible to change the temperature of the compartments as long as the function won't be completed or if it is manually deactivated.

4.3 Messages and alarms

An integrated control system will give information through bright textual messages you can see on the display.
The audible signal that goes along with some of the messages can be turned off by touching the alarm icon on the main control panel. You can find the list of the messages at the end of this manual.

4.4 Wine Cellar temperatures

For a better conservation the red wines need a relatively warmer temperature.

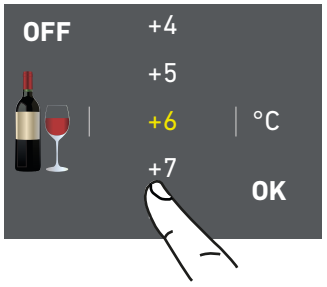
Red Wine.

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

White Wine.

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

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

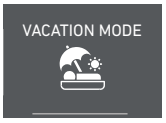


INFORMATION FOR USING THE DISPLAY.

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

5.1 Functions.

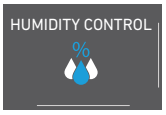
After touching the functions icon on the home screen the following icons will be shown with the following available functions.



1) Vacation.

2) Shopping FreshZone.

3) Rapid Bottle Cooler.



4) Humidity Control.

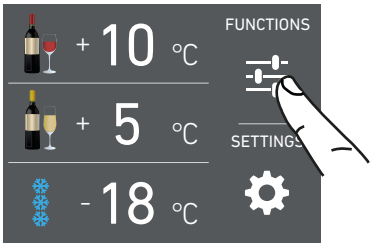
5) Light 12h.

1) Vacation Mode

This function (recommended in case of prolonged absences since it allows considerable energy savings) brings the wine compartment temperature to +57°F (+14°C).

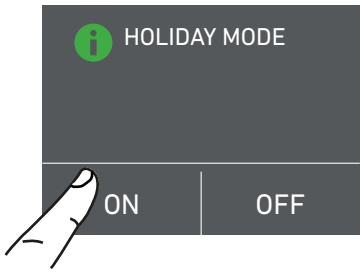
It is possible to program the duration, or it can be manually deactivated upon re-entry after a period of absence. This function remains active even if during the period of absence there is a prolonged interruption of electrical power.

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

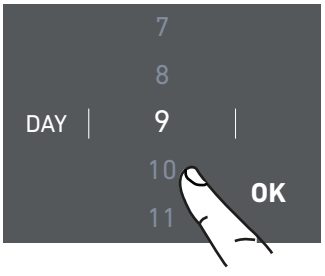


A) Home screen. Touch FUNCTIONS.

B) Touch VACATION MODE.



C) Touch ON to activate the function.

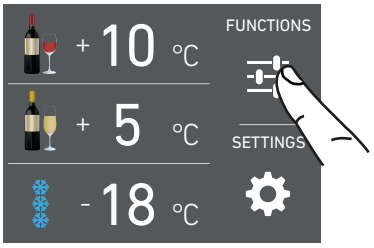


D) Scroll up / down to set the desired time (in days) and then touch OK.

2) Shopping Mode: FreshZone

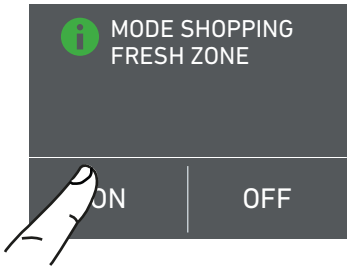
This function should be activated at least 24 hours before inserting room temperature items into the freezer, or several hours before placing into the freezer previously frozen items which have been subject to a slight temperature rise.

This function automatically deactivates when the programmed time period expires. It is possible to program timed activation of the function.
If interrupted by a prolonged interruption of the electrical power, this mode will not resume automatically.

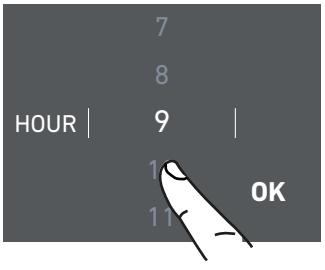


A) Home screen. Touch the icon function.

B) Touch the icon Shopping FreshZone.



C) Touch the button On to activate the function.



D) Scroll up / down to set the desired time (in hours) and then pres ok.

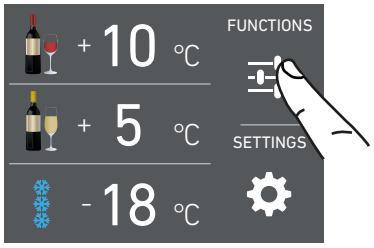
It is possible to program a period from 1 to 24 hours.

3) Rapid Bottle Cooler

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

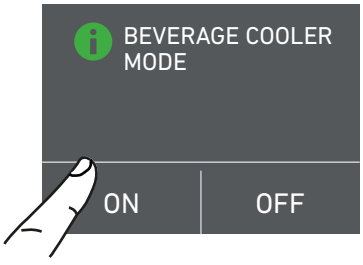
It is possible to select a duration of 1 to 45 minutes. A sound signal will indicated when the timer has expired.

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

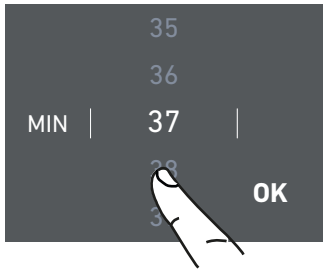


A) Home screen. Touch FUNCTIONS.

B) Touch RAPID BOTTLE COOLER.



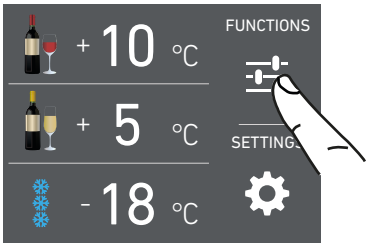
C) Touch ON to activate the function.



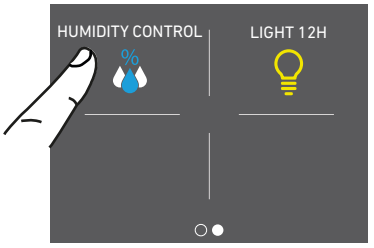
D) Scroll up or down, for setting the desired time range (in minutes) and touch OK.

4) Humidity Control.

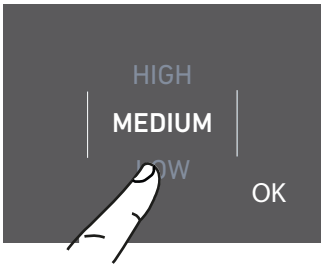
This function enables to set the humidity of the cantina and wine cellar compartments. The default setting is set to “Medium”.



A) Home screen. Touch FUNCTIONS.

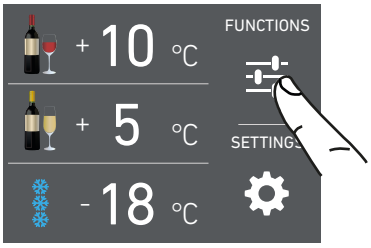


B) Scroll right twice and touch HUMIDITY CONTROL.

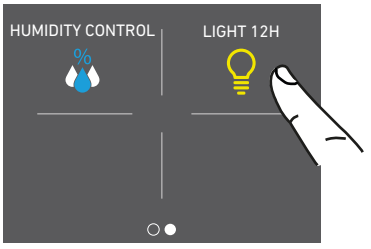


C) Scroll until setting the desired humidity and press OK.

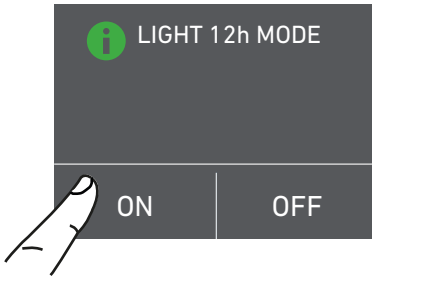
5) Interior light for 12 h.
This function enables to set the timing of the interior light and it stays on 12 hours when the wine cellar door is closed, in order to see the inner part illuminated, through the glass.



A) Home screen. Touch FUNCTIONS.



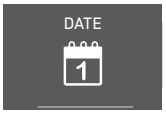
B) Touch the Light 12h icon.



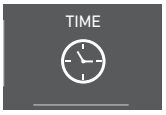
C) Touch ON if you want to activate Light 12h Mode.

5.2 Settings

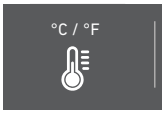
It is possible to personalize the settings of your Fulgor Milano fridge for adapting it to the different ways you might want to use it.



1) Date.



2) Time.



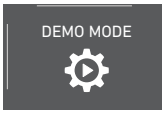
3) Fahrenheit and Celsius degrees.

4) Language.

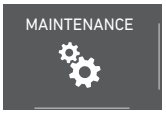
5) FreshZone.

6) Sabbath Mode (optional).

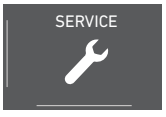
7) Reset.



8) Demo Mode.



9) Maintenance.



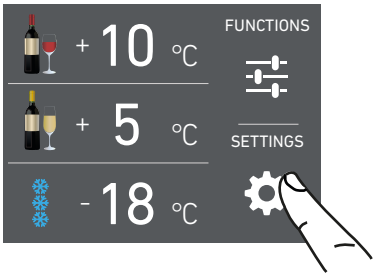
10) Service.

11) Info System.

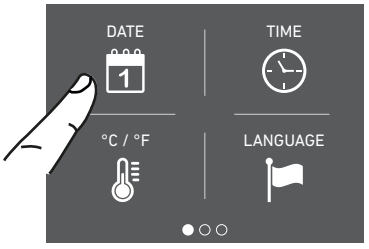
1) Date

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

By touching the display you can modify the settings.

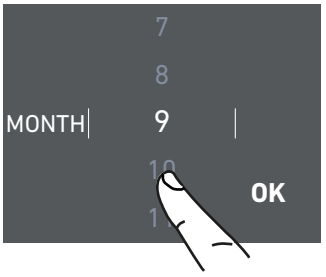


A) Home screen. Touch SETTINGS.

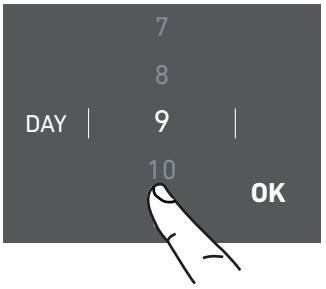


B) Touch DATE.

C) Scroll up or down until selecting the desired year and then touch OK.



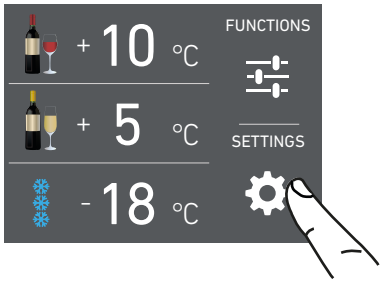
D) Scroll up or down until selecting the desired month and press OK.



E) Scroll up or down to select the desired day and touch OK.

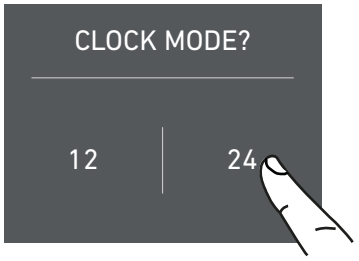
2) Time

The display shows the hours and minutes in the format hh:mm.
This function selects the display at 12 or 24 h.

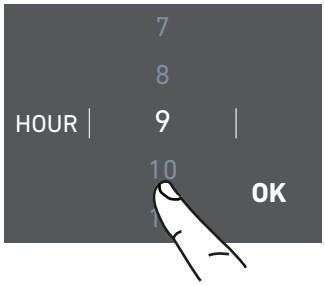


A) Home screen. Touch SETTINGS.

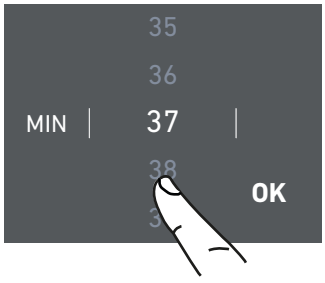
B) Touch TIME.



C) Touch in which way you want to see the time: 12 or 24 hours.



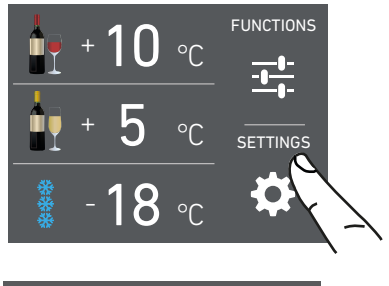
D) Scroll up / down to set the hours and then press OK.



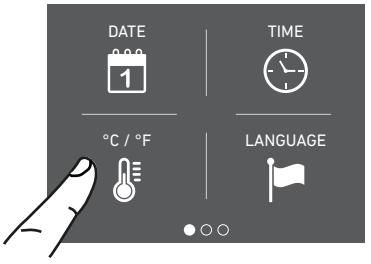
E) Scroll up / down to set the minutes and then press OK.

3) Set °F/°C

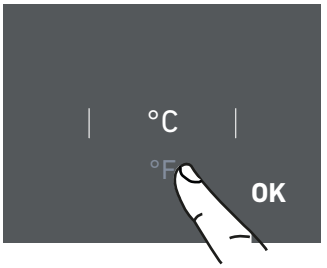
This function permits visualizing the temperature in Fahrenheit or Centigrade degrees. Normally, the appliance is set for visualization in Fahrenheit degrees.



A) Home screen. Touch SETTINGS.

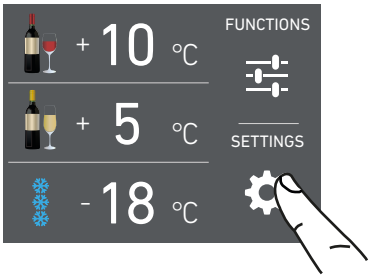


B) Touch the icon °C/°F.

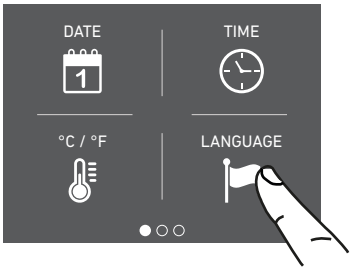


C) Scroll up / down to select either fahrenheit or centigrade degrees and touch OK.

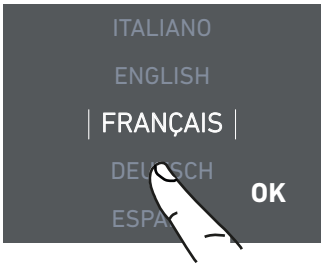
4) Language
To set the language of the fridge, simply touch the settings button on the display.



A) Home screen. Touch SETTINGS.

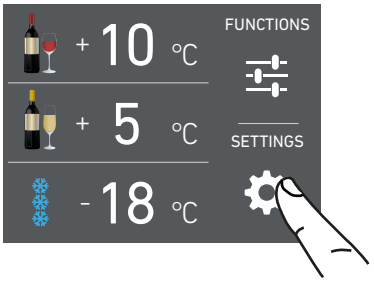


B) Touch LANGUAGE.

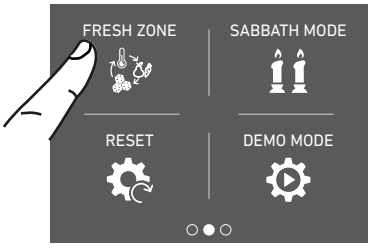


C) Scroll up / down to select the desired language and press OK.

5) FreshZone
The freezer compartment can, if desired, be converted to a fridge or a FreshZone.



A) Home screen. Touch SETTINGS.



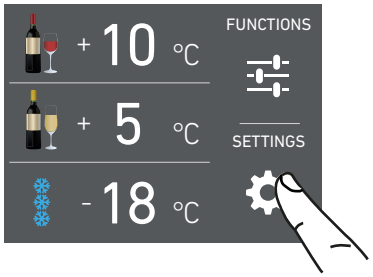
B) Scroll twice right and touch FRESH ZONE.

C) Scroll up / down and select one of the three functions.

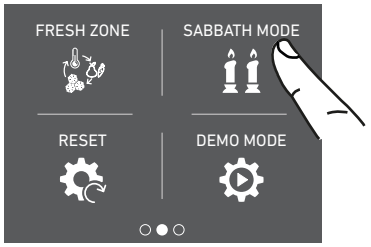
D) Touch YES to confirm the desired function.

6) Sabbath Mode (Optional)

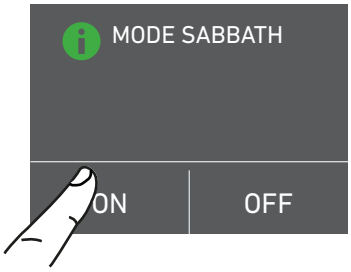
The function makes it possible to comply to certain religious observances requiring that the operation of the appliance is not affected by the opening or closing of the doors (the thermostatic control, the inner lighting and the ice maker are deactivated).



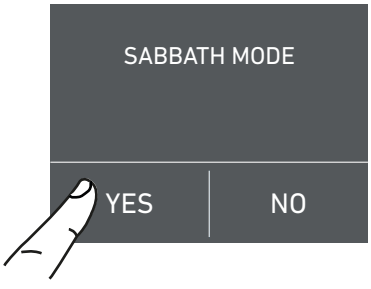
A) Home screen. Touch SETTINGS.



B) Scroll right twice and touch SABBATH MODE.



C) Touch the ON button to activate the function.



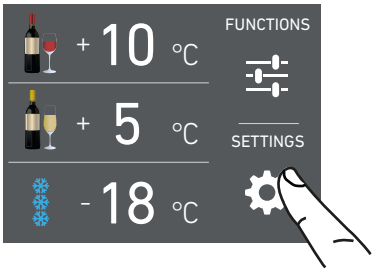
D) Touch YES to activate the function.

E) The fridge will work accordingly to this configuration.

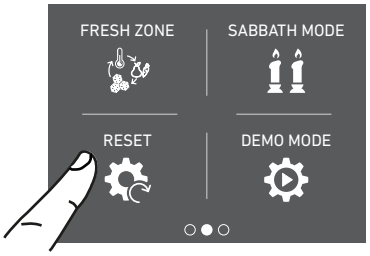
Note: Sabbath mode automatically expires after 72 hours. To deactivate prior to this, touch the display to wake it up and choose the OFF option.

7) Reset

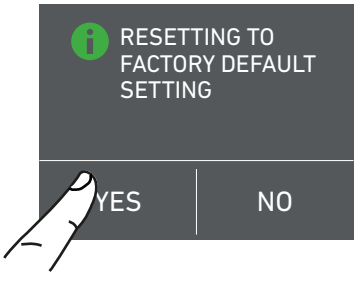
It gives the possibility to restore the base settings that were set in the factory, cancelling all the changes that have been made from there onward.



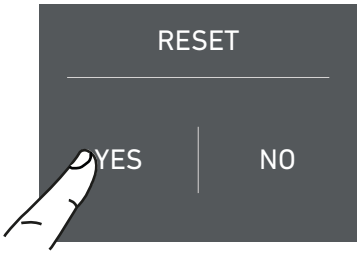
A) Home screen. Touch SETTINGS.



B) Scroll right twice and touch RESET.



C) Touch YES.



D) Confirm your choice by touching YES.

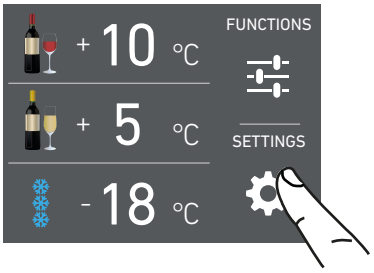
E) The reset has been performed. The fridge's factory settings have been restored.

Important

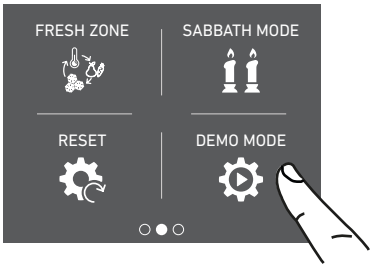
If you restore the base settings("reset"), it is necessary to set again the choice of the functioning of the FreshZone drawer that has been made, in case they were set before as fridge or fresco.

8) Demo Mode

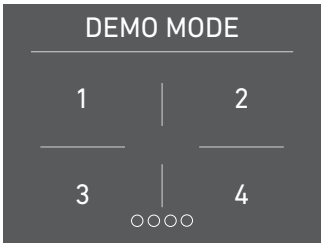
It is possbile to simulate the functioning of the fridge, for showroom display or for tradeshows.



A) Home screen. Touch SETTINGS.

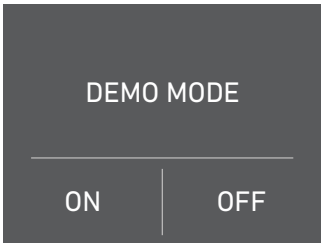


B) Scroll right twice and touch DEMO MODE.



C) Insert the password for the activation.

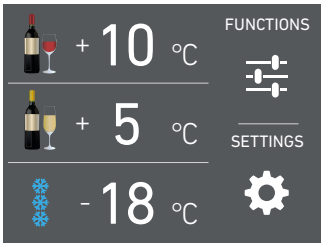
Default password 1-2-3-4



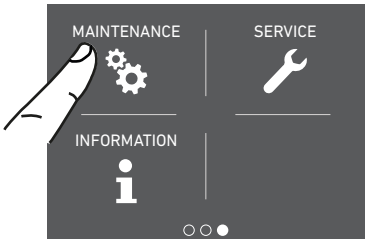
D) Select either ON or OFF.

9) Maintenance

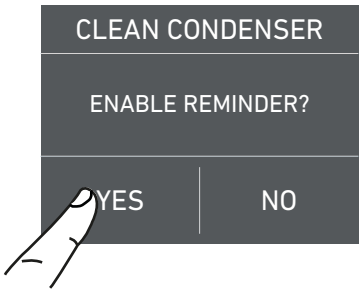
This appliance requires, for a correct operation, the cleaning of the ventilation grille and the condenser. The default setting of the unit is "Warning disabled". If enabled, the appliance will issue a reminder once per year to clean the grille and condenser. It is possible to disable the warning signal and see the time left before the next cleaning that has to be done.



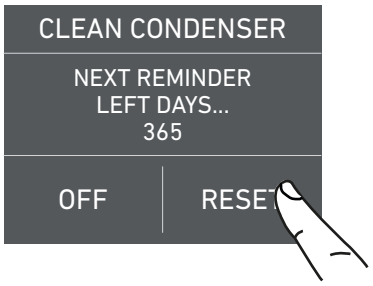
A) Home screen. Touch SETTINGS.



B) Scroll to the right three times and touch MAINTENANCE.

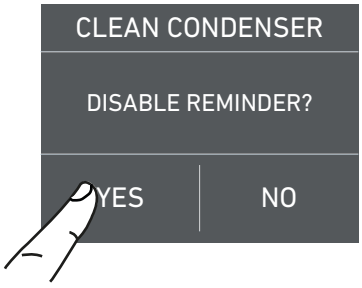


C) To enable it, touch the Yes icon.



D) Here you can see the current days remaining in the countdown where you can choose to RESET the counter or disable the reminder by touching OFF..

If you want to disable the reminder, at step D touch Off, then touch Yes as below.

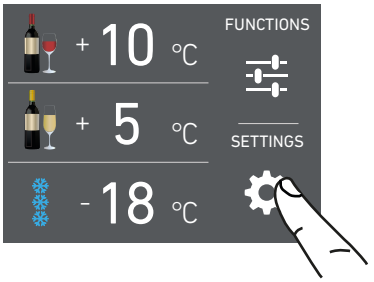


E) To disable the warning, touch YES.

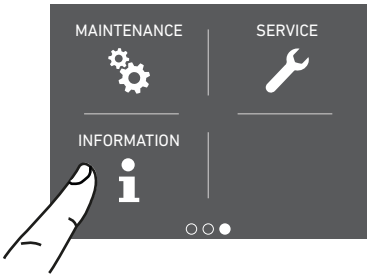
10) Service
The service function

is reserved for the Fulgor Milano service technicians.

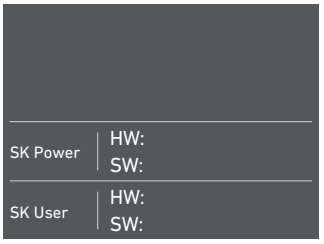
11) Info System
The function Info System shows the data of the products for example the software's code, serial number and the factory's codes of the fridge.



A) Home screen. Touch SETTINGS.



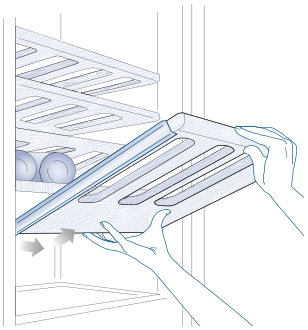
B) Touch INFORMATION.



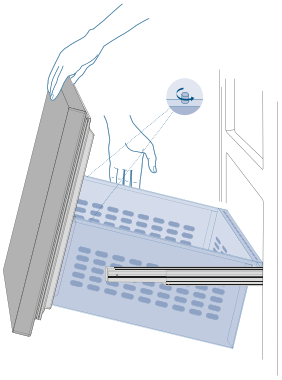
C) Here are shown the data of the Fulgor Milano unit.

6.1 Internal Layout (positioning, adjustment, removal)

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



FreshZone drawer
Fixed to the slide guides with two thumbscrews
> to remove the drawer, unscrew the thumbscrews and remove the drawer by pulling up slightly at the front as you pull forward.
> to remove the inner FreshZone drawer unscrew its two thumbscrews and pull up slightly as you pull forward.



7.1 Use of the FreshZone compartment

The FreshZone compartment, used in conjunction with the Wine Cellar and Cantina compartment, allows great flexibility in the use of the appliance.
Some possible uses:

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

Refrigerator mode
> As expansion of the Wine Cellar or of the Cantina
> For refrigeration of beer and soft drinks
> For storage of cold dishes and snacks.

Fresh mode
> For conservation of ham, salmon
> gourmet preparations.

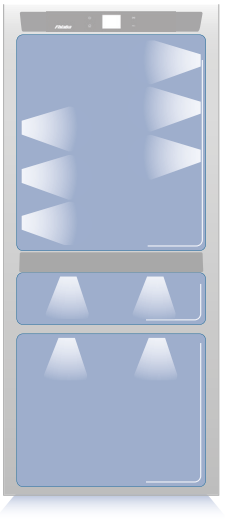
Note: although Fresh mode can also be used to keep beer very cold do not place non-alcoholic beverages in this compartment when configured as a Fresh or Freezer zone as containers may burst as liquids expand when they freeze. Liquids with alcohol have a lower freezing threshold.

8.1 Lighting

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

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

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



9.1 General directions

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

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

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

9.2 Conservation temperature

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

The three compartments are initially set to the following temperatures:

> Cantina Compartment
+54°F (+12°C) - adjustable from +39°F to +64°F (from +4°C to +18°C)

> Wine Cellar Compartment
+50°F (+10°C) - adjustable from +39°F to +64°F (from +4°C to +18°C)

> FreshZone drawer
+0°F (-18°C) - adjustable from +5°F to -8°F (from -15°C to -22°C)
(freezer mode)
To transform the FreshZone compartment into a wine cellar space, you must access the Menu, set it as a refrigerator compartment, and adjust it to a temperature between from +39°F to +46°F (From +4°C to +8°C).

All the temperatures can be modified according to the characteristics of the wines and personal preferences. However, you should attempt to keep the temperature as constant as possible over time.
Rapid and large-scale temperature variations can in fact cause dilation of the liquid and early aging of the wine.

You should also avoid very low temperatures which may lead to the formation of deposits and damage the aesthetic qualities of the wine.

All the compartments offer optimal conditions and take into account all these needs. It should however be noted that the Cantina Compartment, in particular, is thermostatically controlled in a very precise manner and ensures the utmost care and attention over time of your most prized bottles. When the Cantina Compartment is set below +50°F (+10°C) the Wine Cellar must not be set beyond +54°F (+12°C).

Model with Cantina and Wine Cellar

> Cantina compartment
+54°F (+12°C)
- adjustable from +39°F to +64°F
(from +4°C to +18°C)

> Wine Cellar compartment
+50°F (+10°C)
- adjustable from +39°F to +64°F
(from +4°C to +18°C)

> FreshZone drawer
+0°F (-18°C)
- adjustable from +9°F to -11°F
(from -13°C to -23°C) (freezer mode)

9.3 Time of conservation

Improvement of wine over time and its duration usually depends on the character of the variety and its type. The following chart shows the best period of conservation and aging for various types in ideal conservation conditions offered by your appliance.
However, you should always follow the instructions of the winemaker, especially for fine wines.

TYPE OF WINE	CONSERVATION TEMPERATURE	TIME OF CONSERVATION
New wines (Vin Nouveau)	from +54°F to +57°F (from +12°C to +14°C)	6 months
Sweet sparkling wines	from +46°F to +50°F (from +8°C to +10°C)	1 year
Rosé	from +50°F to +57°F (from +10°C to +14°C)	1 year
Semi-sparkling wines	from +50°F to +54°F (from +10°C to +12°C)	1-2 year
Normal white wines	from +50°F to +57°F (from +10°C to +14°C)	1-2 year
Light red wines	from +54°F to +57°F (from +12°C to +14°C)	2 year
Dry sparkling wines	from +46°F to +50°F (from +8°C to +10°C)	2 year
Classic sparkling wines	from +46°F to +50°F (from +8°C to +10°C)	3-4 year
Barrique and Vigorous white	from +46°F to +54°F (from +8°C to +12°C)	3-5 year
Normal red wines	from +57°F to +61°F (from +14°C to +16°C)	3-5 year
Barrique and Vigorous red wines	from +57°F to +64°F (from +14°C to +18°C)	7-10 year
Straw wines or Liquorous wines	from +61°F to +64°F (from +16°C to +18°C)	10-15 year

9.4 Consumption temperature

As a general rule, white wines should be served at a temperature between +50°F and +54°F (+10°C and +12°C) and red wines between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C).
Some wines may however be best enjoyed at higher or lower temperatures.

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

White wines
White wines are normally not served at high temperatures, since they are generally more acidic that red wines and not very tannic. Therefore they are more enjoyable at low temperatures.
It is preferable to serve these wines between +50°F and +57°F (+10°C and +14°C). Young, fresh and aromatic wines can also be served at +50°F (+10°C), while less aromatic ones are served at +54°F (+12°C).
Temperatures between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C) are for soft, mature white wines that have been aged for some years in the bottle.
Higher temperatures would favour the exaltation of the sweet character of the wine, at the expense of the acidity and flavour, which are considered pleasant and desirable characteristics of this type of wine.

Rosé
Rosé wine is served at the same temperature as white wines. It should be noted that these wines may include a certain amount of tannin and may therefore be preferable at higher temperatures. Therefore, they are served between +50°F and +54°F (+10°C and +12°C), if young and fresh, and between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C) if robust and mature.

New wines (Vin Nouveau)
Due to the special processing they undergo, new vintage wines contain a low tannin content and are therefore more enjoyable if served between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C).

Red wines
Since they contain more tannin and are less acidic, red wines are normally served at higher temperatures.
Younger wines with less tannin are normally served between +57°F and +61°F (+14°C and +16°C), while more full-bodied ones that are more tannic may be served at up to +64°F (+18°C). Some wines that have aged for years in the bottle, still full-bodies and tannic, may be served at +64°F (+18°C) or even +68°F (+20°C).
Young red wines with little tannin and slightly structured may be enjoyable at lower temperatures, between +54°F and +57°F (+12°C and +14°C).

Sparkling wines
It is difficult to provide instructions to cover the wide variety of sparkling wines in available.
As a general rule, sweeter and more aromatic sparkling wines should be served at lower temperatures, down to +46°F (+8°C), whereas more tannic sparkling wines may be served at higher temperatures, up to +57°F (+14°C).
Dry sparkling wines are usually served between +46°F and +50°F (+8°C and +10°C).
"Classic" sparkling wines are normally served at these temperatures, which may be as high as +54°F (+12°C) for sparkling wines that have been aged for some time.
It is however advisable, especially for finer wines, to follow the suggestions and recommendations of the winemaker on the bottle.

Liqueur and straw wines
These types of wines can be served at temperatures between +61°F and +64°F (+16°C and +18°C), depending on personal tastes, to attenuate the sweet taste of straw wines, it can also be served at +50°F (+10°C).

9.5 Position of bottles

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

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

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

Warning
After a prolonged interruption of electrical power, once the electrical power is reactivated, an audible signal will indicate if the temperature has raised above normal levels. In addition to this the display will show for one minute the highest temperature detected inside the compartments, to allow the user to decide how to better use the food items.
After one minute the display will resume normal operation, while the Alarm button will continue to blink.

Press the Alarm button to display the highest recorded temperatures.

10.1 Care and Cleaning

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

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

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

Note
Scrupulously follow the detailed directions that can be found in the provided kit and never use abrasive or metallic products which could scratch and damage the satin finishing on the appliance permanently.
Before performing any sort of cleaning, disconnect the appliance from the electrical power supply.
Make sure you do not damage the refrigerant circuit in any way.

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

10.2 Cleaning of the ventilation grille, filter and condenser

The unit requires, for a correct operation, the cleaning of the ventilation grille and condenser.

The recurring cleaning every 12 months is reminded by a message on the display. It is possible to disable the signal and see the time left before the next cleaning has to be done.

Behind the frontal ventilation grille there is the condenser.

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

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

In the case the warning sign will be enabled, there will be a signal every 12 months, that tells that is time to clean the condenser.

After cleaning it, touch the reset icon in order to reactivate the warning signal in 12 months.

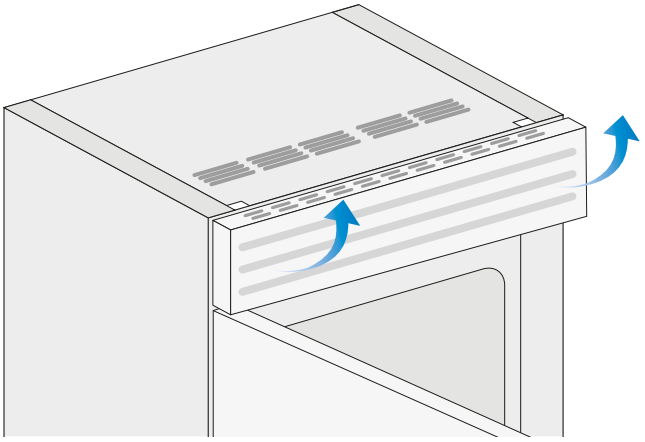
In the case you do not want the warning cleaning signal of the condenser anymore, touch the off icon.

For knowing how to use the maintenance display, see page 30.

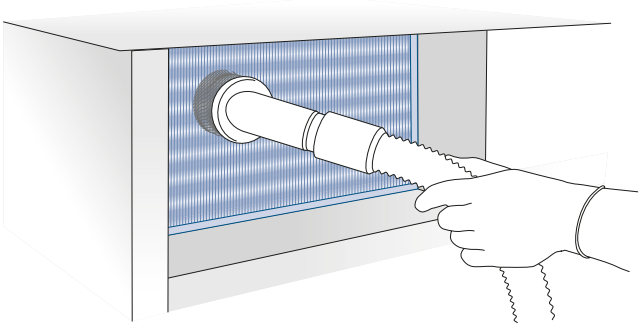
Upper condenser.

For cleaning the condenser follow the instructions:

> Lifting up the hinged grille.



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



Warning
The edges of the condenser are extremely thin and can be sharp, therefore use adequate protection for the hands and arms when cleaning the condenser.

10.3 Internal cleaning

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

Rinse and dry right away.

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

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

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

Note
Do not bring cold glass parts into contact with boiling water.
Do not wash any parts of the refrigerator in a dishwashing machine since this could damage or irreparably deform the parts.

11.1 Troubleshooting guide

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

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

The appliance does not work
Is the appliance connected to the electrical power supply?
Does electrical power arrive at the electrical socket?
Is the Unit power ⏻ activated?
Is the condenser clean?

The internal temperatures are higher than normal
Does the display show a malfunction code?
Is the temperature adjusted correctly?
Is the condenser clean?
Were the doors or drawers open for a long period of time?
Were large quantities of food recently inserted?

The compressor runs for a long time period
Bear in mind that during a very hot weather and with very high temperatures in the room it is normal that the compressor remains in operation for prolonged periods of time.
Were the doors or drawers open for a long period of time?
Were large quantities of food recently inserted?
Is the condenser clean?
Check that the doors are closed and that the food or containers do not obstruct the perfect closure of the door.
Is Shopping mode enables?

If you hear strange noises
It is normal to hear noise from the fans or compressors during the defrost phase.
Noise could be louder depending on the position of the appliance and the surrounding environment.

Condensation forms both inside and out
If the climate is very humid, the formation of condensation is normal. Opening the door or drawers for prolonged periods of time can contribute to the formation of condensation.
In any case, make sure that the doors are always perfectly closed and the gasket is making a good seal.

The Cooler or Freezer has frost or ice
Did you leave the doors open for a long period of time?
Do the doors close perfectly?
If the doors do not close perfectly, contact your installer.

Unpleasant odours inside the appliance
Clean the appliance completely as indicated in this manual.
Hermetically cover all the food. Do not conserve food for prolonged periods of time.

The doors are difficult to open
The appliance was designed to permit hermetic closure.
When the door is closed, a vacuum situation can occur: in this case it is necessary to wait a few seconds until the pressure balances before opening the door.

11.2 Malfunction indications appearing on the display

Display message	Malfunction description
Power Failure	Prolonged interruption of electrical power The appliance starts up again automatically and indicates the highest recorded temperatures.
Door open	Door open this message appears few minutes from the door opening
Drawer open	Drawer open this message appears few minutes from the drawer opening
Cellar too warm	Cellar (Wine Cellar) compartment too warm See the troubleshooting guide
Cellar too cold	Cellar (Wine Cellar) compartment too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Cantina too warm	Cantina compartment too warm See the troubleshooting guide
Cantina too cold	Cantina compartment too warm Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Cooler too warm	FreshZone compartment (cooler mode) too warm See the troubleshooting guide
Cooler too cold	FreshZone compartment (cooler mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Freezer too warm	FreshZone compartment (freezer mode) too warm See the troubleshooting guide
Freezer too cold	FreshZone compartment (freezer mode) too cold Wait 12 hours. If the problem persists, contact Customer Care
Error Code...	Functional problems call Customer Care who may help you to salve the problem or put you in contact with the nearest Service Agent
Check condenser	Check Condenser Every 12 months the display shows the message “Check Cond”, clean the condenser and follow the instructions for resetting or disabling the timer.

> In case of anomalities, touch the button Alarm and the display will show the corresponding message with its error number code.

> The message will be shown for 3 seconds, then it will go back to the home screen.

> For holding the message on the screen, press on the display, the button info (i). The message will be on the screen for 30 seconds, then it will go back to the home screen.

> In the case there is more than one error message, the display will show in timed sequence the different messages.

1 INDICATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ 4
1.1 Pour votre sécurité 4
1.2 Dans l'utilisation quotidienne 5
1.3 Respect de l'environnement 6
1.4 Nettoyage, désinfection et entretien 6

2 INSTALLATION 7
2.1 Installation 7
2.2 Branchement au réseau électrique 8
2.3 Réfrigérant 8

3 AVANT L'UTILISATION 9
3.1 Pour bien connaître l'appareil 9
3.2 Responsabilité du fabricant 9
3.3 Soutien technique 9
3.4 Identification du modèle / série 10
3.5 Composants principaux 12
3.6 Contrôle électronique 14
3.7 Panneau de commande principal 14

4 MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL ET RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE 15
4.1 Mise en marche et arrêt 15
4.2 Comment régler la température pour différentes exigences 17
4.3 Messages et alarmes 18
4.4 Températures Cave à vin 19

5 PERSONNALISATION DES FONCTIONS ET DES CONFIGURATIONS 19
5.1 Fonctions 19
5.2 Configurations 24

6 ÉQUIPEMENT INTERNE 30
6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait) 30

7 UTILISATION DU COMPARTIMENT FreshZone 30
7.1 Utilisation du compartiment FreshZone 30

8 ÉCLAIRAGE 31
8.1 Éclairage 31

9 CONSERVATION DES VINS 31
9.1 Indications générales 31
9.2 Température de conservation 31
9.3 Temps de conservation 33
9.4 Température de dégustation 34
9.5 Positionnement des bouteilles 35

10 ENTRETIEN ET NETTOYAGE 35
10.1 Entretien et Nettoyage 35
10.2 Nettoyage de la grille de ventilation, du filtre et du condenseur 36
10.3 Nettoyage interne 37

11 GUIDE DE RÉSOLUTION DES PROBLÈMES 38
11.1 Guide des solutions aux problèmes 38
11.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran 39

Il s'agit du symbole d'alerte de sécurité. Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser vous-même et les autres. Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient ceux-ci :

⚠ ATTENTION Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne suivez pas les instructions.

⚠ DANGER Vous pouvez être tué ou grièvement blessé si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

⚠ ATTENTION CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Le présent manuel contient des instructions d'utilisation pour les utilisateurs de l'appareil. Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible pour consultation future. L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien inapproprié(e) peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lisez attentivement les instructions d'installation, d'utilisation et de maintenance avant d'installer ou d'entretenir cet équipement.

Pour réduire les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure lors de l'utilisation de votre appareil, suivez les précautions de base, notamment ceux-ci :

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques et sensorielles réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne leur ait donné une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour réfrigérer les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.
- Cet appareil est destiné à être utilisé à des fins domestiques et dans des applications similaires telles que : les aires de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ; les maisons de ferme, et par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ; les environnements de type « bed and breakfast » ; et les applications de restauration et autres.
- Ne PAS utiliser de rallonge ou d'adaptateur.
- Brancher sur une prise à 3 broches mise à la terre.
- Ne pas retirer la broche de terre.

⚠ ATTENTION **En cas de panne de courant, ne pas essayer de faire fonctionner cet appareil.**

⚠ ATTENTION **Garder la zone de l'appareil à l'abri des matières combustibles ou inflammables et des vapeurs.**

⚠ ATTENTION **Garder les ouvertures de ventilation, dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, à l'abri de toute obstruction. Ne pas obstruer l'entrée d'air ou les orifices d'évacuation de l'appareil.**

⚠ ATTENTION **Ne pas entreposer de substances explosives telles que des bombes aérosols contenant un agent propulsif inflammable dans cet appareil.**

⚠ ATTENTION **Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de rangement des aliments de l'appareil.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'ÉLIMINATION APPROPRIÉE DE VOTRE ANCIEN RÉFRIGÉRATEUR

⚠ ATTENTION

Danger de suffocation
Retirer les portes ou le couvercle de votre ancien appareil.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou des lésions cérébrales.

⚠ ATTENTION Risque de coincement pour les enfants.

Avant de jeter votre vieux réfrigérateur ou congélateur :

> Retirez les portes, les tiroirs et le cordon d'alimentation.
> Laisser les étagères en place afin que les enfants ne puissent pas facilement monter à l'intérieur.
> **IMPORTANT :** le coincement et l'étouffement des enfants ne sont pas des problèmes du passé. Les réfrigérateurs vides ou abandonnés sont toujours dangereux, même s'ils reposent pendant « quelques jours seulement ». Si vous vous débarrassez de votre vieux réfrigérateur, veuillez suivre ces instructions pour aider à prévenir les accidents.

Renseignements importants à connaître sur l'élimination des frigorigènes :
Éliminer le réfrigérateur conformément aux réglementations fédérales et locales. Les frigorigènes doivent être évacués par un titulaire de permis. Technicien en réfrigération certifié par l'EPA conformément aux procédures établies.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN

⚠ DANGER **Risque d'incendie ou d'explosion dû à la perforation de la tubulure de frigorigène; suivre attentivement les instructions de manipulation. Frigorigène inflammable utilisé.**

⚠ ATTENTION **À faire réparer uniquement par un personnel de maintenance formé.**

Utiliser uniquement des pièces de maintenance autorisées par le fabricant; ne pas utiliser des pièces de rechange qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (par exemple, des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de maintenance ou une personne possédant les mêmes qualifications afin d'éviter tout danger. Tout équipement de réparation utilisé doit être conçu pour les frigorigènes inflammables. Suivre toutes les instructions de réparation du fabricant. Utiliser un nettoyant non inflammable.

⚠ ATTENTION **Ne pas percer la tubulure de frigorigène, et ne pas endommager le circuit de frigorigène.**

⚠ ATTENTION **Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.**

DANGER DE BASCULEMENT

⚠ ATTENTION Le réfrigérateur est lourd et se renverse facilement lorsqu'il n'est pas complètement installé ; pour éviter un danger dû à l'instabilité de l'appareil, il doit être fixé conformément aux instructions (voir le manuel d'instructions fourni). Garder les portes fermées avec du ruban adhésif jusqu'à ce que le réfrigérateur soit complètement installé. Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer le réfrigérateur. Le défaut de le faire peut entraîner la mort ou des blessures graves.

1.1 Pour votre sécurité

> Si cet appareil remplace un autre appareil déjà existant qui doit être mis de côté ou éliminé, veiller à ce que celui-ci ne devienne pas un dangereux piège pour les enfants, en coupant le câble d'alimentation et en rendant impossible la fermeture de la porte.
Prêter la même attention à la fin du cycle de vie du nouvel appareil.
> L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec minuteries externes ou avec des systèmes de télécommande.
> Cet appareil est conçu pour refroidir les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.
> Cet appareil est destiné à la réfrigération et à la conservation d'aliments frais et surgelés à la maison. Tous toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.
> L'appareil doit être installé en suivant les instructions reportées dans la Notice d'installation. **Les ouvertures prévues pour la ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement doivent rester libres.**
> L'appareil est doté d'un système d'éclairage à lumière concentrée moyennant des lampes à LED. Ne pas regarder à l'intérieur des lampes lorsque celles-ci sont allumées afin d'éviter tout dommage à la vue. Cette recommandation est également reportée sur l'étiquette collée à l'intérieur de la porte du réfrigérateur.
> Lorsque le réfrigérateur fonctionne, ne pas toucher les métallique surfaces internes avec les mains humides ou mouillées, la peau pourrait rester attachée aux surfaces particulièrement froides.
> N'utiliser aucun appareil électrique à l'intérieur des compartiments prévu pour la conservation des aliments.
> Lors du repositionnement des clayettes ne pas approcher les doigts des coulisses de la clayette.
> Ne pas positionner de récipients contenant des liquides inflammables près de l'appareil.
> N'essayez jamais d'éteindre une flamme/un feu avec eau: éteignez l'appareil et couvrez la flamme avec une couverture ignifuge.
> Durant les opérations d'entretien, arrêter complètement l'appareil en le débranchant de la prise de courant. Si la fiche est difficile à atteindre, débrancher l'interrupteur omnipolaire correspondant à la prise à laquelle l'appareil est branché.
> Les composants de l'emballage peuvent être dangereux pour les enfants; ne pas les laisser jouer avec les sachets, les films plastiques et le polystyrène.
> Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
> Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissance, sauf ci celles-ci sont contrôlées ou si elles ont été auparavant formées pour utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être contrôlé afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
> N'endommagez pas les tubes du circuit réfrigérant du réfrigérateur.
> Ne pas placer de vaporisateurs ou de récipients contenant des agents propulseurs ou des substances inflammables dans l'appareil.
> Toute installation ou réparation effectuée par un personnel non autorisé, peut potentiellement créer un danger pour l'utilisateur et endommager l'appareil. Les réparations doivent être effectuées par le SAV agréé.
> Brancher dans une prise avec mise à terre, à 3 broches.
> Ne pas éliminer la mise à terre.
> Ne pas utiliser un adaptateur.
> Ne pas utiliser de rallonges électriques.
> Couper l'alimentation de toutes les appareils avant toute intervention d'entretien.
> Il est recommandé de surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
> Ne modifiez pas cet appareil.
> N'insérez pas d'objets métalliques pointus (couverts ou ustensiles) dans les fentes de l'appareil.
> Ne pas toucher (surtout avec les mains mouillées) gelé produits mis directement dans votre bouche.
> Ne stockez pas de produits inflammables, explosifs ou volatils substances.
> Ne conservez pas de substances explosives, telles que bouteilles contenant des gaz propulseurs inflammables dans l'appareil.
> Les bouteilles contenant des boissons alcoolisées fortes doivent être bien fermé et stocké verticalement.
> Les composés organiques, les acides et les huiles essentielles peuvent corroder les joints et les surfaces en plastique si rester en contact avec eux pendant de longues périodes.
> Éteignez l'appareil et débranchez-le de la secteur avant le nettoyage ou l'entretien.
> Ne tirez pas sur le câble pour débrancher l'appareil.

1.2 Dans l'utilisation quotidienne

> Le nettoyage et l'entretien qui doivent être effectués

par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
> N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par exemple, radiateur, machine à glaçons électrique, etc.). Risque d'explosion !
> Ne jamais utiliser un nettoyeur vapeur pour dégivrer ou nettoyer votre appareil. La vapeur pourrait atteindre des composants électriques et provoquer un court-circuit. Danger de décharge électrique!
> Ne pas utiliser d'objets pointus ou tranchants pour éliminer les couches de givre ou de glace. Il est possible d'endommager les raccords du circuit réfrigérant, ce qui rend l'appareil inutilisable. La sortie du gaz, par effet de la pression, peut causer des irritations aux yeux.
> Veillez à ce qu'aucun objet ne soit coincé dans les portes.
> Ne stockez pas de produits contenant des des propulseurs (par exemple des bombes aérosols) ou des substances explosives dans l'appareil. Risque d'explosion !
> Ne pas utiliser de manière inappropriée le socle, les tiroirs extractibles, les portes etc. en tant que point d'appui ou comme support.
> Pour le nettoyage retirer la fiche d'alimentation ou bien déconnecter l'interrupteur de sécurité. Éviter de tirer sur le câble électrique, mais saisir correctement la fiche électrique.
> Conserver l'alcool de haute graduation dans un conteneur hermétiquement fermé et placé en position verticale.
> Éviter que des huiles ou des graisses puissent souiller des éléments plastiques ou les joints des portes. Les graisses attaquent la matière plastique et les joints des portes deviennent fragiles et poreux.
> Ne pas obstruer les passages de l'air de ventilation de l'appareil.
> Il est recommandé d'autoriser l'utilisation de l'appareil uniquement à des enfants d'au moins 8 ans. Surveiller les enfants pendant le nettoyage et l'entretien.
> Ne pas utiliser d'appareils mécaniques, électriques, chimiques autres que ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de décongélation.
> Ne pas endommager le circuit de refroidissement (s'il peut être accédé).

> En cas de détérioration du circuit de refroidissement, évitez l'utilisation de flammes nues et ventiler la zone correctement.
> N'utilisez pas l'appareil ou des parties de celui-ci d'une manière autres que ceux spécifiés dans ce manuel.
> L'ouverture prolongée de la porte peut la température dans les compartiments de l'appareil augmente considérablement.
> Nettoyer les surfaces pouvant entrer en contact avec aliments et des systèmes de drainage accessibles régulièrement.
> Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients le réfrigérateur, afin qu'il n'entre pas en contact avec d'autres aliments ou s'égoutter dessus.
> Si l'appareil est laissé vide pendant de longues périodes temps, éteignez-le, décongelez-le, nettoyez-le, séchez-le et laissez-le la porte ouverte pour éviter le développement de moisissures à l'intérieur.
> Ne posez jamais d'objets métalliques tranchants tels que des couteaux, fourches, cuillères et couvercles sur l'appareil pendant l'utilisation.
> N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs (par ex. poudres à récurer, détachants et métaux éponges) sur les parties en verre.
> Ne vous asseyez pas sur l'appareil.
> Ne vous asseyez pas et ne vous appuyez pas sur la porte ou sur les tiroirs ouverts.
> Ne faites pas pression sur la porte ou la poignée pour déplacer appareil.
> Ne pas utiliser d'appareils électriques (ex. sèche-cheveux) ou sprays pour le dégivrage, les pièces en plastique pourraient être endommagé.
> N'utilisez pas l'appareil pour rafraîchir des pièces raison.
> Toujours débrancher l'appareil en cas de panne ou lors du nettoyage ou de l'entretien.
> Ne conservez pas de liquides dans des boîtes ou des récipients en verre le congélateur.
> Ne placez pas d'objets lourds sur le dessus du appareil.

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

> L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.

> Nettoyez régulièrement les surfaces qui peuvent entrer en contact avec les aliments et les systèmes de drainage accessibles.

> Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur afin qu'ils n'entrent pas en contact avec ou s'égouttent sur les autres aliments.
de glaçons.

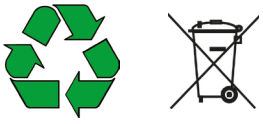
Symboles utilisés, dans le Guide:

Note
conseils pour une correcte utilisation de l'appareil.

Important
Indications afin d'éviter tout endommagement de l'appareil

Attention
indications afin d'éviter toute lésion aux personnes

1.3 Respect de l'environnement



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

1.4 Nettoyage, désinfection et entretien

> Toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un technicien qualifié ou le Service Après-Vente.

Avertissement
Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les consignes suivantes:

> L'ouverture prolongée de la porte peut une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.

> Nettoyer régulièrement les surfaces pouvant entrer contact alimentaire et drainage accessible systèmes.

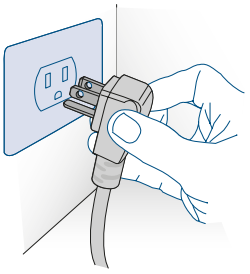
> Si l'appareil de réfrigération est laissé vide pendant de longues périodes, éteindre, dégivrer, nettoyer, sec et laissez la porte ouverte pour éviter moisissure se développant à l'intérieur de l'appareil.

2.1 Installation

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

L'appareil doit être relié à la terre conformément aux normes de sécurité de l'installation électrique.
> Positionner l'appareil à l'aide d'une deuxième personne.
> N'utilisez jamais la porte ouverte pour mettre l'appareil en place lors de l'installation.
> Evitez d'exercer trop de pression sur la porte lorsqu'elle est ouverte.
> L'appareil ne doit pas être installé à proximité de sources de chaleur. Si cela n'est pas possible, une isolation appropriée doit être utilisée.
> L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.
> N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
> L'installation et l'entretien doivent être effectués par du personnel qualifié conformément aux normes en vigueur.
> Faire effectuer le raccordement électrique par du personnel technique autorisé.
> Pour éviter tout danger, si le câble d'alimentation est endommagé, contactez immédiatement l'assistance technique qui le remplacera afin d'éviter tout risque.
> Utilisez toujours les équipements de protection individuelle (EPI) nécessaires/requis avant d'effectuer tout travail sur l'appareil (installation, maintenance, positionnement ou déplacement).
> Avant d'effectuer toute opération sur l'appareil, coupez l'alimentation électrique.
> N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même ou sans l'assistance d'un technicien qualifié.
> ATTENTION: lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
> Pour éviter l'instabilité de l'appareil, installez et fixez-le correctement comme indiqué dans les instructions fournies dans ce manuel.

2.2 Branchement au réseau électrique



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

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

Avertissement
Si l'énergie est fournie par un source d'énergie alternative (solaire, géothermie, etc.) ou si domotique systèmes sont installés, il peut provoquer des dysfonctionnements de l'électronique de cet appareil, auquel cas il est recommandé de le connecter à un transformateur d'isolement..

2.3 Réfrigérant

Le réfrigérant isobutane (R600a) est contenu dans le circuit frigorifique de l'appareil, un gaz naturel à haut niveau environnemental compatibilité, qui est néanmoins inflammable.
> Pendant le transport et l'installation du appareil, assurez-vous qu'aucun des composants du circuit frigorifique sont endommagés.
> Si le circuit frigorifique devait être endommagé:
– éviter les flammes nues et les sources d'inflammation;
– bien aérer la pièce dans laquelle l'appareil est situé.

1. INDICATIONS IMPORTANTES CONCERNANT LA SÉCURITÉ

Prudence!
risque d'incendie / matières inflammables.

Important
Effectuez le transport, l'installation et/ou le nettoyage avec un soin particulier afin de ne pas endommager le circuit de réfrigération.

3.1 Pour bien connaître l'appareil

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

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

> ou par: **1-855-4FULGOR (1-855-438-5467)**

> visitez **fulgor-milano.com/us/en/assistance**

Important
Avant d'appeler, notez les numéros de modèle et de série qui sont disponibles dans l'emballage des manuels et sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil, à l'opposé du côté des charnières.

3.2 Responsabilité du fabricant

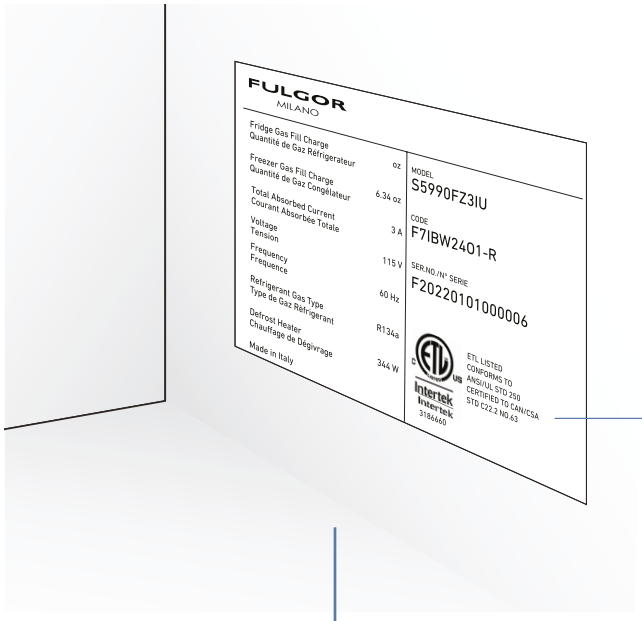
Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux biens causés par :
> utilisation de l'appareil autre que celle spécifié;
> non-respect des instructions du
Manuel de l'Utilisateur;
> altération de n'importe quelle partie de l'appareil;
> utilisation de pièces de rechange non originales.

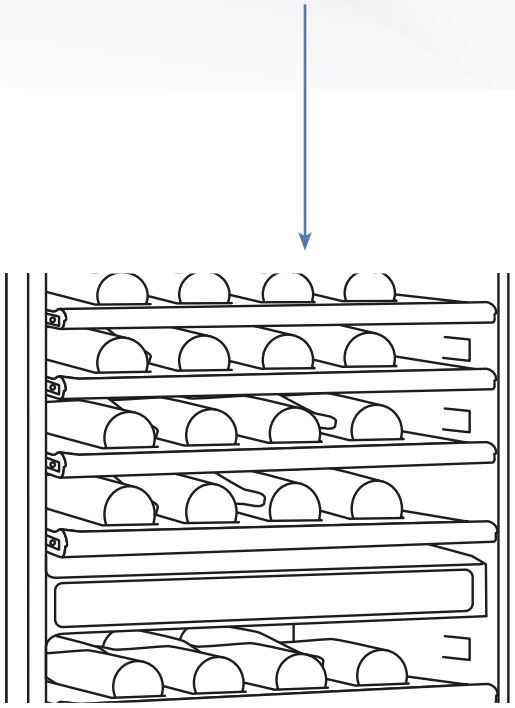
3.3 Assistance technique

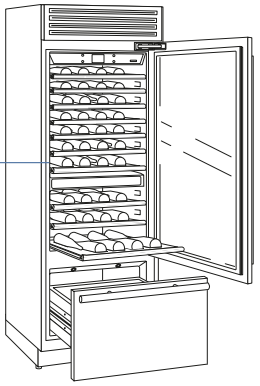
> En cas de panne de l'appareil, contactez le assistance technique et faire effectuer la réparation par personnel qualifié uniquement.
> Assurez-vous d'avoir le modèle et le numéro de série disponible sur la plaque signalétique.
> Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
> N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même ou sans l'assistance d'un technicien qualifié: cela affecte la sécurité et peut annuler la garantie.

3.4 Identification du modèle / série

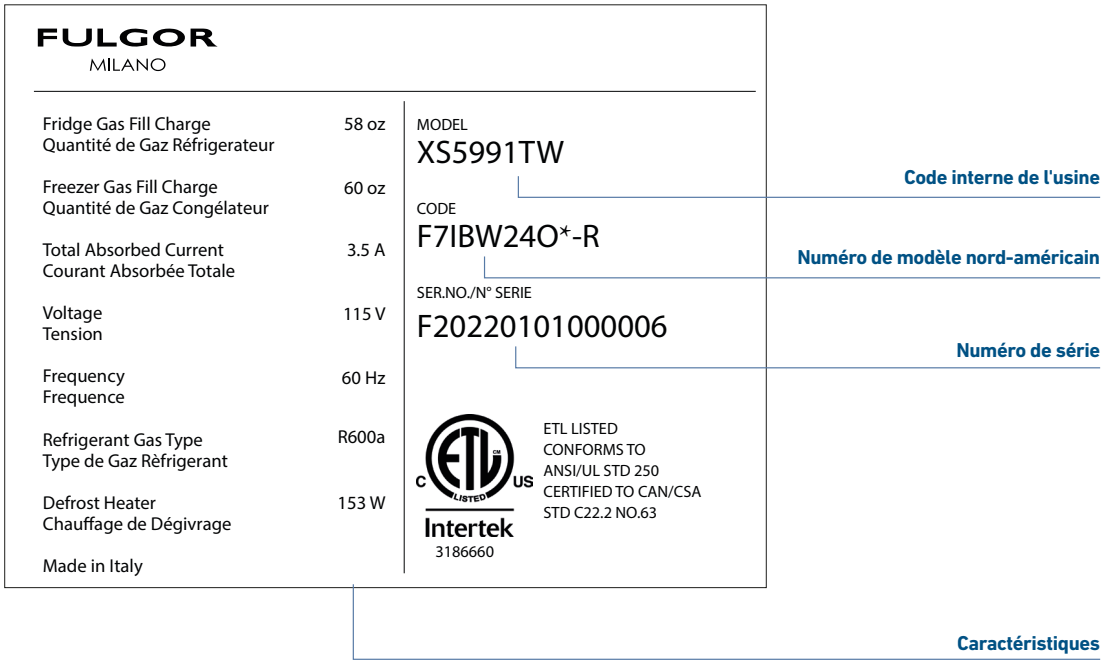
L'identification du modèle / série indique les données techniques, le numéro de série et le modèle.
La plaque signalétique ne doit jamais être retirée.







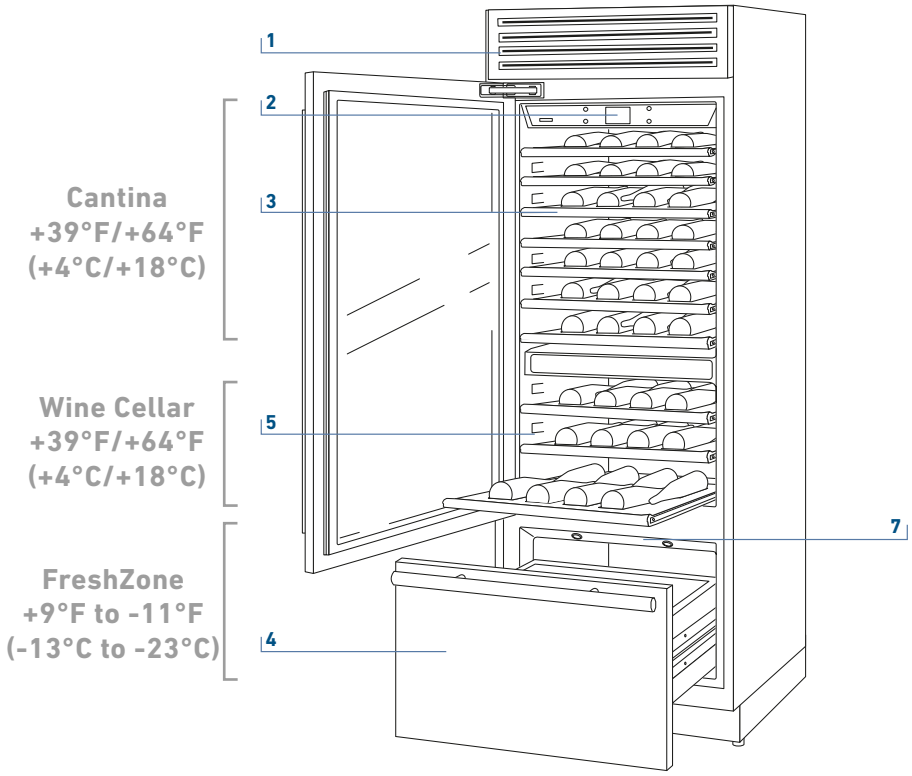
La plaque produit est positionnéesur le côté opposé à l'ouverture de la porte.



Classe climatique

> SN (Subnormal) de +50°F à +90°F (de +10°C à +32°C)
> N (Normal) de +61°F à +90°F (de +16°C à +32°C)
> ST (Subtropical) de +64°F à +100°F (de +18°C à +38°C)
> T (Tropical) de +64°F à +109°F (de +18°C à +43°C)

3.5 Composants principaux



1) Grille de ventilation

2) Panneau de commandes

3) Compartiment Cantina

4) Étagères porte bouteilles coulissantes sur roulet tes et facilement amovi bles

5) Compartiment Wine Cellar.

6) Compartiment transformable en compartiment Congélateur, Réfrigérateur ou Fresco (fonction FreshZone)

7) LED d'éclairage pour le tiroir du bas du compartiment Congélateur.

3.6 Contrôle électronique

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

3.7 Panneau de commande principal

Marche/Arrêt
Touchez l'icône pour allumer ou éteindre l'appareil.

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

Alarme
Touchez l'icône pour afficher les différentes fonctions des messages et pour les désactiver le buzzer.

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

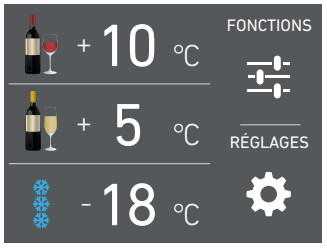
4.1 Mise en marche et arrêt

Première mise en marche de l'appareil
Touchez l'icône ⏻. À l'écran s'affichent les pages-écrans de lancement suivantes:

1) Logo.

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

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



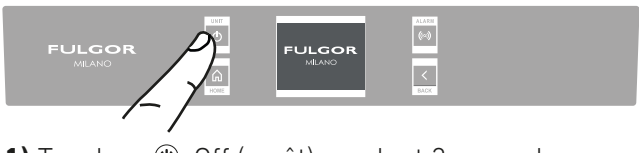
4) Page d'accueil (*).
- compartiment cantina +46°F (+8°C)
- compartiment wine cellar +41°F (+5°C)
- compartiment FreshZone +0°F (-18°C)

(*) La page d'accueil peut varier suivant les modèles;

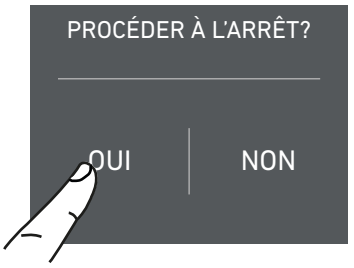
Le compartiment FreshZone est configuré en mode congélateur +0°F (-18°C). Pour la modification de cette configuration, consulter la fonction 5.

Lors de la première mise en marche de l'appareil il est recommandé d'attendre au moins 12 heures sans ouvrir les portes et avant d'y introduire des aliments. Pendant le démarrage, les alarmes sont mises en sourdine.

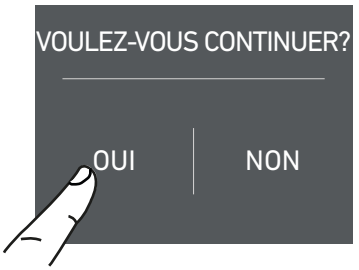
Arrêt de l'appareil.



1) Touchez ⏻ Off (arrêt) pendant 3 secondes.



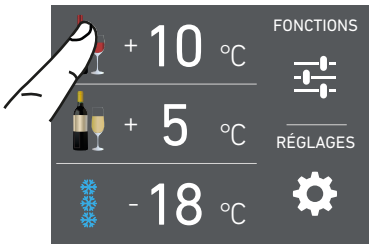
2) Touchez l'icône OUI pour arrêter.



3) Confirmez en touchant OUI.

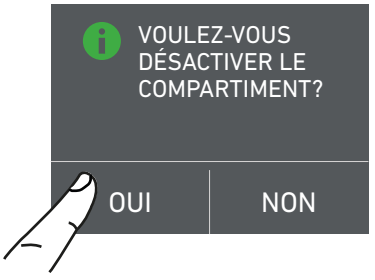
Quand le réfrigérateur est éteint, il n'y a pas d'indicateurs de veille que l'appareil est branché dans une prise.

Désactiver les compartiments Réfrigérateur et Fresco.
Les compartiments réfrigérateur et fresco peuvent être désactivés individuellement tandis que le tiroir FreshZone ne peut pas être désactivé sauf sans mettre l'appareil hors tension.



1) Page d'accueil.

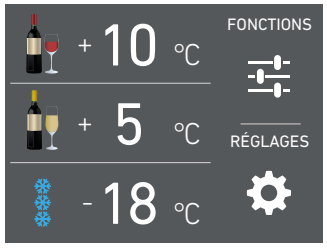
2) Touchez l'icône Off (arrêt).



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

4. MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL ET RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

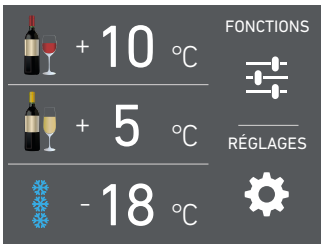
4) Touchez OUI pour confirmer la désactivation.



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

Suivez la même procédure pour activer de nouveau le compartiment Wine Cellar .

4) Touchez OUI pour confirmer la réactivation.



5) Retour automatique à l'accueil.

Suivez la même procédure pour activer de nouveau le compartiment Wine Cellar .

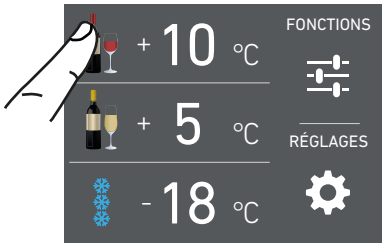
Mise hors tension en cas d'arrêt prolongé

En cas de périodes d'absence prolongées il est recommandé de mettre hors tension l'appareil en suivant les instructions précédentes, puis débranchez la fiche électrique ou le disjoncteur qui contrôle la prise de courant. Videz complètement le réfrigérateur, nettoyez-le et séchez-le et laissez les portes et les bacs partiellement ouverts afin d'éviter toute formation de mauvaises odeurs.

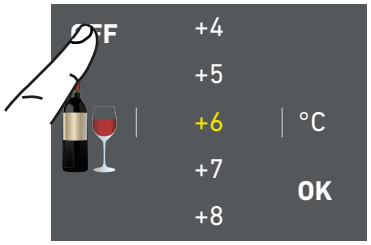
Chaque fois que l'appareil est actionné le système effectue une procédure d'auto-diagnostic qui dure environ trois minutes avant sa mise en marche complète.
En cas de désactivation uniquement des compartiments à vin, le ventilateur ce compartiment continue à fonctionner afin d'éviter toute formation de mauvaises odeurs et moisissure.

Activer de nouveau les compartiments.

Si vous désirez activer de nouveau le compartiment Cantina.



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



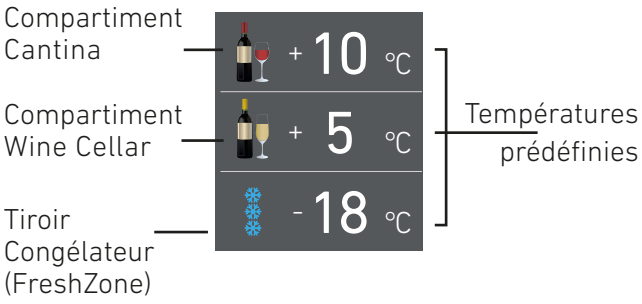
2) Touchez OFF (marche).

3) Touchez OUI.

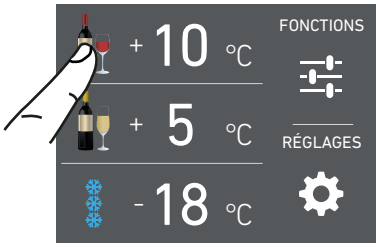
4.2 Comment régler la température pour différentes exigences.

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

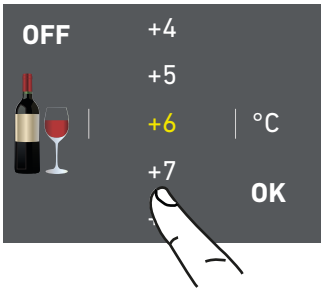
L'aspect de la page d'accueil pour les différents modèles est le suivant:



Modifier la température des compartiments
Exemple: Comment modifier la température du compartiment Cantina.

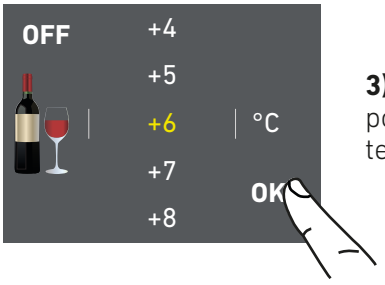


1) Page d'accueil. Touchez l'icône du compartiment Cantina.



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

de +39°F à +64°F (de +4°C à +18°C).



3) Touchez OK pour confirmer la température désirée.

Suivez la même procédure pour configurer la température dans le compartiment Wine cellar de de +28°F a +36°F (de -2°C à +2°C) et dans le tiroir du bas FreshZone de +9°F à +11°F (de -15°C à -22°C).

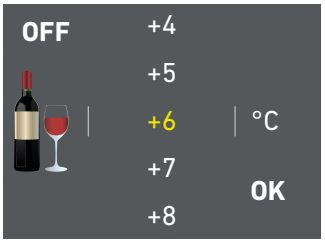
La température affichée peut varier légèrement par rapport à la température prédéfinie suite à des ouvertures fréquentes des portes ou à l'introduction d'aliments à la température ambiante ou de grandes quantités d'aliments.
Pour atteindre la température sélectionée, 6 à 12 heures sont nécessaires.

Icône Cadenas.

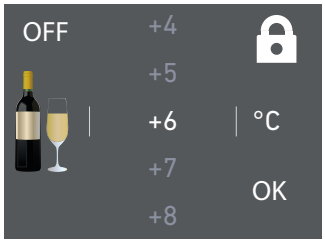
L'icône cadenas apparaît quand les températures sont définies.

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

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



Alors qu'un cadenas blanche fermé est affiché si l'utilisateur a activé quelques fonctions (décrites au paragraphe 5.1) qui modifient les configurations du compartiment respectif, par conséquent l'utilisateur dans cette condition ne sera en mesure de modifier la température des compartiments.



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

4.3 Messages et alarmes.

Un système de contrôle intégré fournit des informations à travers des messages mis en évidence que vous pouvez voir affichés sur l'écran.
Le signal sonore accompagne certains des messages d'alarme peut être désactivé en touchant l'icône d'alarme sur le panneau de commande principal.
Vous pouvez trouver la liste des signaux correspondant aux alarmes à la fin de ce manuel.

4.4 Températures Cave à vin.

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

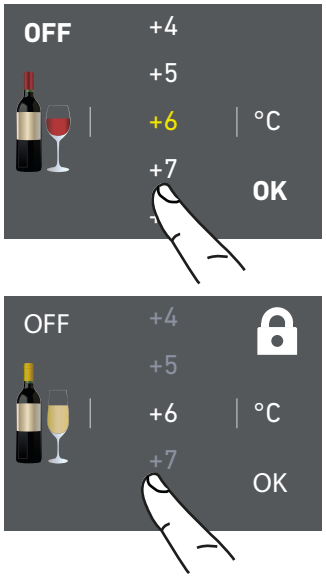
Vins Rouges

de +50°F à +64°F
(de +10°C à +18°C).

Vins Blancs

de +39°F à +48°F
(de +4°C à +9°C).

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

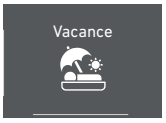


INFORMATIONS POUR L'UTILISATION DE L'ÉCRAN.

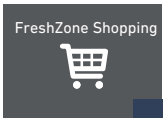
Vous pouvez personnaliser le fonctionnement de votre appareil Fulgor Milano afin de l'adapter aux différentes façons dans lesquelles vous désirez l'utiliser.

5.1 Fonctions.

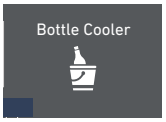
Après avoir touché l'icône Fonction sur la page d'accueil s'affichent les icônes des fonctions disponibles suivantes.



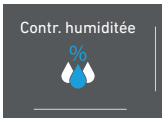
1) Vacation Mode.



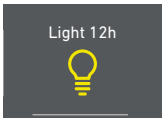
2) Shopping FreshZone.



3) Rafraîchisseur de bouteilles.



4) Contr. humiditée



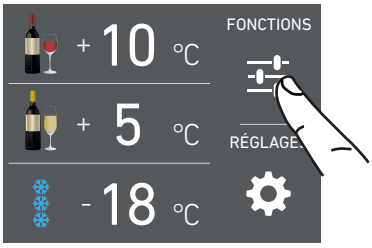
5) Lumière 12h.

1) Vacance Mode

Cette fonction (recommandée en cas d'absence prolongée car elle permet de réaliser de considérables économies d'énergie) porte la température du vin compartiment à +57°F (+14°C).

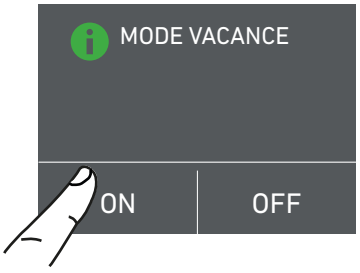
Vous pouvez programmer la durée de cette fonction ou bien vous pouvez la désactiver manuellement à votre retour d'une période d'absence. Cette fonction reste active même en cas d'interruption prolongée du courant électrique pendant la période d'absence.

Vous pouvez programmer une période de temps allant de 1 à 90 jours.

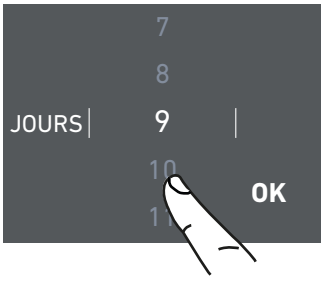


A) Page d'accueil. Touchez FONCTIONS.

B) Touchez VACANCE.



C) Touchez ON pour activer la fonction.

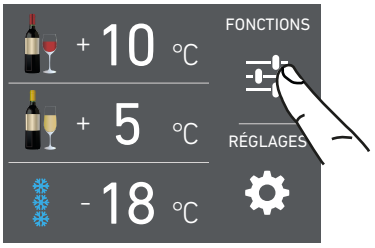


D) Défilez vers le haut / bas pour configurer le temps requis (en jours) et ensuite pressez OK.

2) FreshZone Shopping Mode.

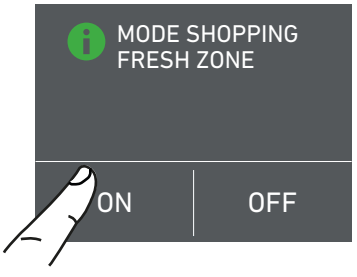
Cette fonction doit être activée au moins 24 heures avant d'insérer des articles à température ambiante dans le congélateur, ou plusieurs heures avant de placer dans le congélateur des articles déjà congelés qui ont été soumis à une légère hausse de température.

Cette fonction se désactive automatiquement à l'expiration de la période programmée. Il est possible de programmer une activation minutée de la fonction. Si elle est interrompue par une coupure prolongée de l'alimentation électrique, ce mode ne reprendra pas automatiquement.

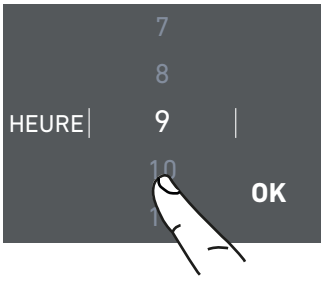


A) Page d'accueil. Touchez FONCTIONS.

B) Touchez FRESHZONE SHOPPING.



C) Touchez ON pour activer la fonction.



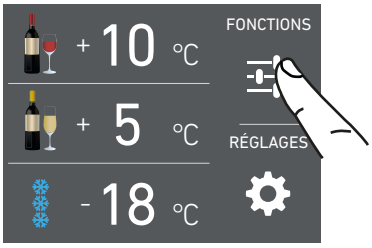
D) Défilez vers le haut / bas pour configurer le temps requis (en heures) et ensuite pressez OK.

Vous pouvez programmer une période allant de1 à 24 heures.

3) Bottle Cooler (Rafraîchisseur de bouteilles)
Vous pouvez activer cette fonction quand il est nécessaire de refroidir rapidement des boissons, en les plaçant à l'intérieur du compartiment congélateur.

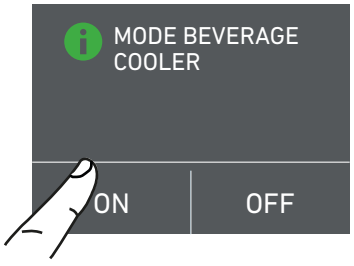
Vous pouvez sélectionner une durée de 1 à 45 minutes. Un signal sonore indique que la minuterie a expiré.

Une fois les boissons retirées, désactivez le signal sonore en pressant l'icône Alarme .

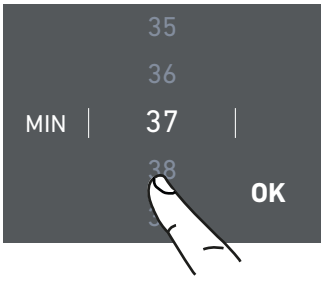


A) Page d'accueil. Touchez FONCTIONS.

B) Touchez BOTTLE COOLER.

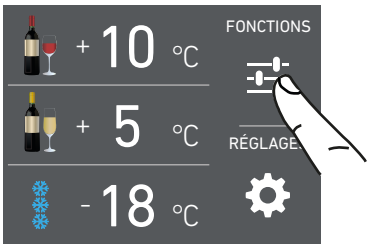


C) Touchez ON pour activer la fonction.

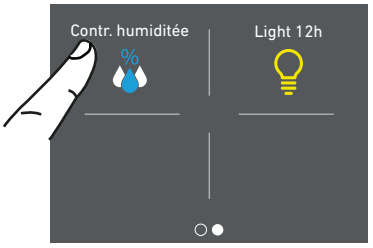


D) Défilez vers le haut / bas pour configurer le temps requis (en minutes) et ensuite pressez OK.

5) Contrôle de l'humidité.
Cette fonction permet de régler l'humidité des compartiments Cave et Cave à vin. Le réglage par défaut est « Moyenne ».



A) Page d'accueil. Touchez FONCTIONS.

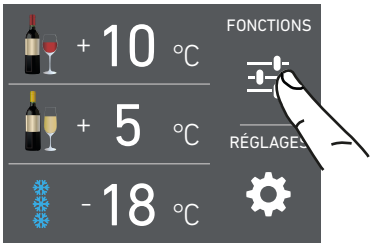


B) Défilez deux fois à droite et ensuite touchez CONTR. HUMIDITÉE

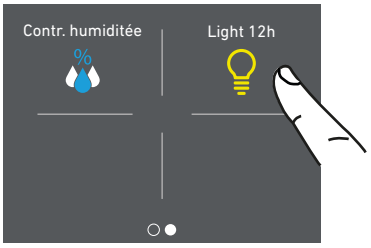
C) Défilez pour sélectionner l'humidité désirée et pressez OK.

9) Lumière 12 h

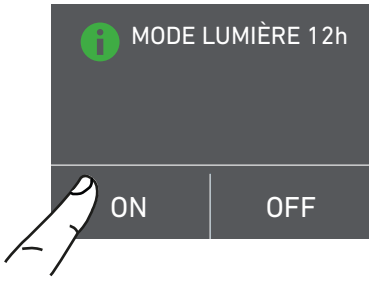
Cette fonction vous permet de configurer la durée de l'éclairage interne, qui peut rester allumé pour 1 à 12 h après la fermeture de la porte de la cave à vin, afin de voir l'intérieur éclairé, à travers la porte vitrée.



A) Page d'accueil. Touchez FONCTIONS.



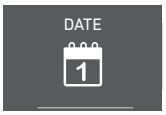
B) Défilez à droite jusqu'à afficher l'icône Lumière 12h.



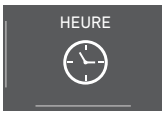
C) Poussez On si vous voulez activer le Mode d'éclairage de 12 h.

5.2 Configurations.

Vous pouvez personnaliser les configurations de votre réfrigérateur Fulgor Milano pour l'adapter aux différentes façons dans lesquelles vous désirez l'utiliser.



1) Date.



2) Heure.

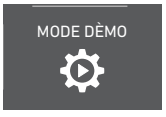
3) Degrés Fahrenheit ou Celsius.

4) Langue.

5) FreshZone.

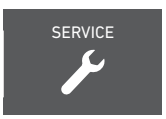
6) Mode Sabbath (En option).

7) Rétablissement.



8) Mode Démo.

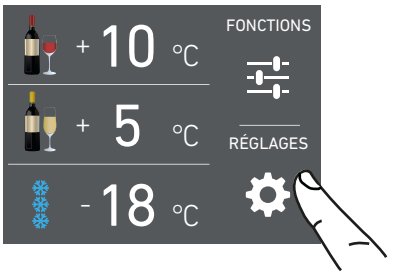
9) Entretien.



10) Service.

11) Info Système.

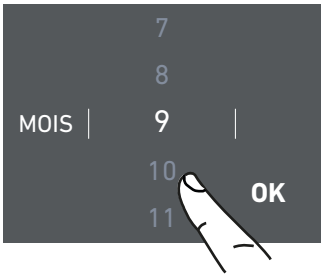
1) Date
Sur l'écran s'affiche la date dans le format (jour:mois:année).
Vous pouvez modifier les configuration simplement en touchant l'écran.



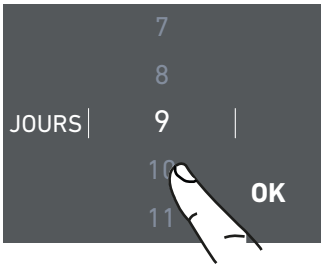
A) Page d'accueil. Touchez RÉGLAGES.

B) Touchez DATE.

C) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le jour désiré et ensuite pressez OK.



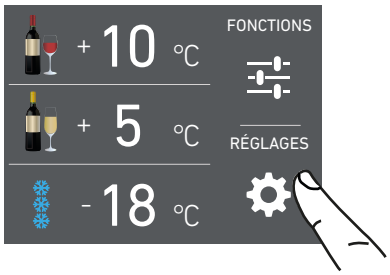
D) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionner le mois désiré et ensuite pressez OK.



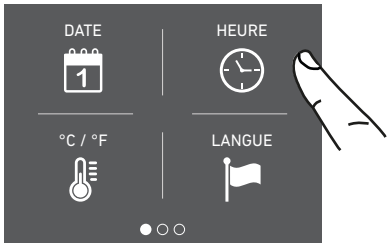
E) Défilez vers le haut ou vers le bas pour sélectionné l'année désirée et ensuite pressez OK.

2) Heure

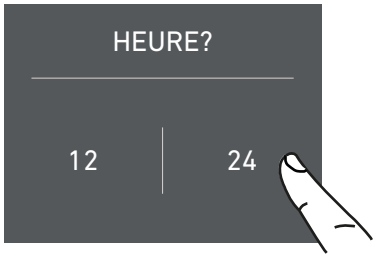
Sur l'écran s'affiche l'heure dans le format hh:mm. Cette fonction permet de sélectionner l'affichage suer 12 ou 24 h.



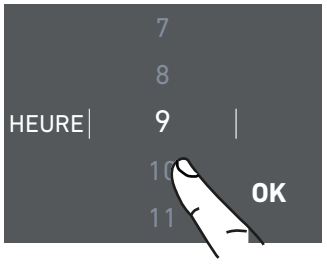
A) Page d'accueil. Touchez RÉGLAGES.



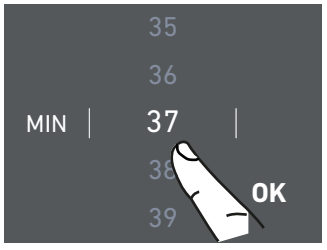
B) Touchez HEURE.



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



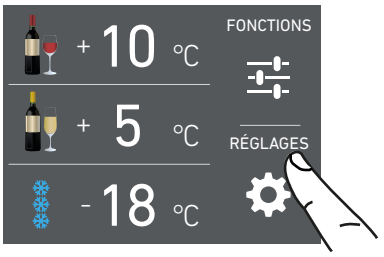
D) Défilez vers le haut / bas pour régler les heures et ensuite pressez OK.



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

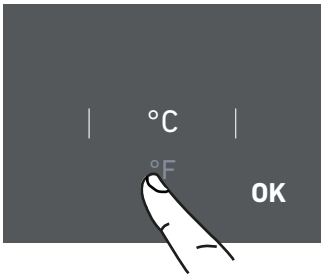
3) Configurer °C/°F

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



A) Page d'accueil. Touchez RÉGLAGES.

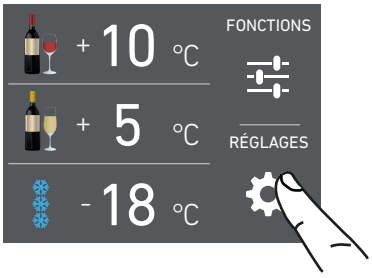
B) Touchez l'icône °C/°F.



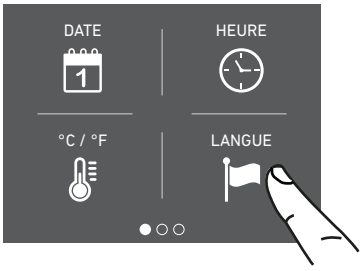
C) Défilez vers le haut / bas pour sélectionner soit degrés Centigrades soit Fahrenheit et pressez OK.

4) Langue

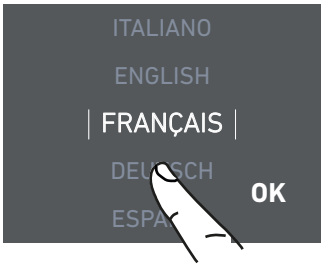
Pour choisir la langue des messages du réfrigérateur, touchez simplement la touche de configuration sur l'écran.



A) Page d'accueil. Touchez RÉGLAGES.



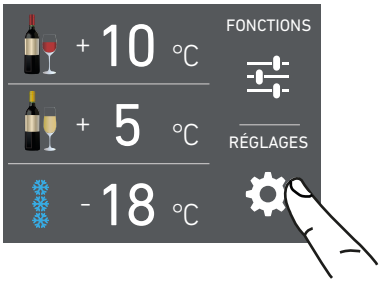
B) Touchez LANGUE.



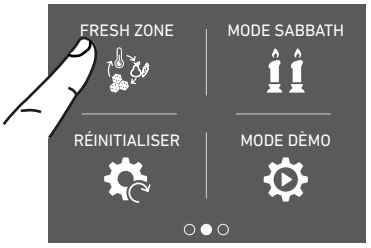
C) Défilez vers le haut / bas pour sélectionner la langue désirée et pressez OK.

5) FreshZone

Le compartiment congélateur peut, si vous le souhaitez, être transformé en réfrigérateur ou en FreshZone.

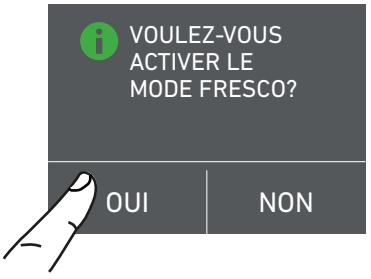


A) Page d'accueil. Touchez RÉGLAGES.



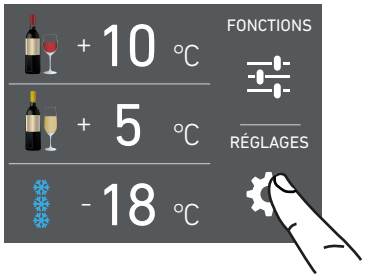
B) Défilez deux fois à droite et touchez FRESH ZONE.

C) Défilez vers le haut / bas et sélectionnez une des trois fonctions possibles.

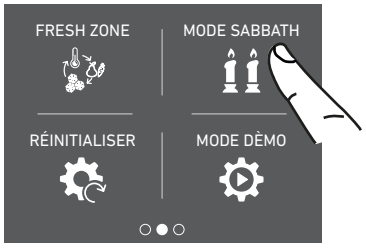


D) Touchez OUI pour confirmer la fonction.

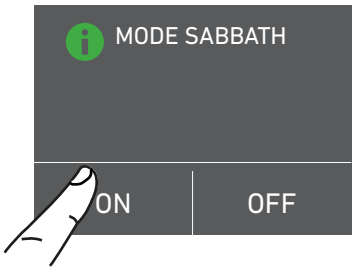
6) Mode Sabbath (en option)
Cette fonction permet de respecter l'observance de certaines règles religieuses qui demandent que l'appareil ne soit pas affecté par l'ouverture ou la fermeture des portes (le contrôle thermostatique, l'éclairage intérieur et la machine à glaçons sont désactivés).



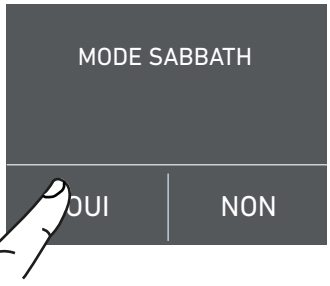
A) Page d'accueil. Touchez RÉGLAGES.



B) Défilez deux fois à droite et touchez MODE SABBATH.



C) Touchez ON pour activer la fonction.

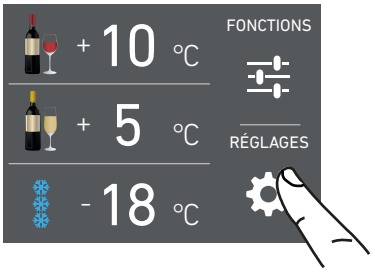


D) Touchez OUI pour activer la fonction.

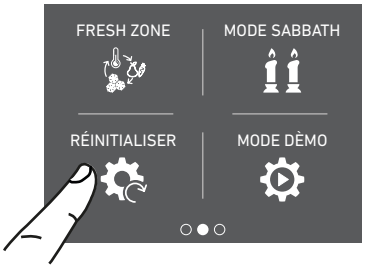
E) Le réfrigérateur fonctionne à présent sur la base de cette configuration.

Remarque: Le mode Sabbat expire automatiquement après 72 heures. Pour le désactiver avant cela, touchez l'écran pour le réveiller et choisissez l'option OFF.

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

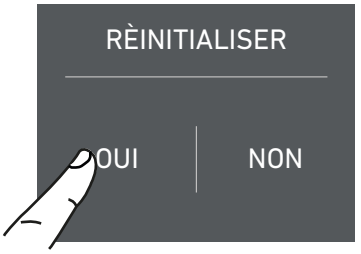


A) Page d'accueil. Touchez RÉGLAGES.

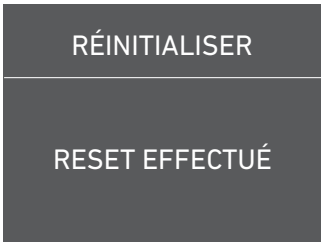


B) Défilez deux fois à droite et touchez RÉINITIALISER.

C) Touchez l'icône ON.



D) Confirmez votre choix.

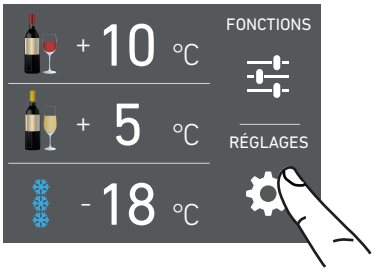


E) Le rétablissement a été effectué. Les configurations d'usine ont été restaurées.

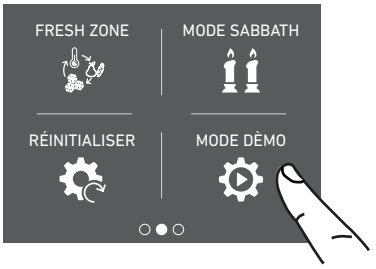
Important
Si vous restaurez les configurations de base (« rétablissement »), il est nécessaire d'effectuer de nouveau le choix du mode de fonctionnement du tiroir FreshZone, si il a été modifié en mode Réfrigérateur ou Fresco.

8) Mode Démo

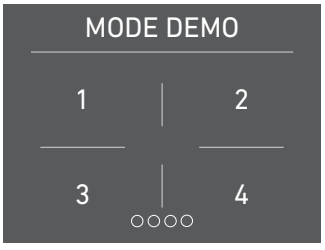
Vous pouvez simuler le fonctionnement du réfrigérateur, en cas d'exposition de l'appareil, dans des salons professionnels ou point de vente/ magasins.



A) Page d'accueil. Touchez RÉGLAGES.

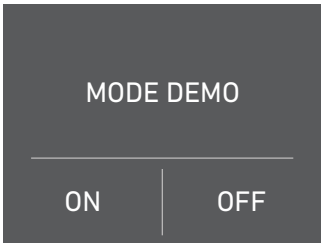


B) Défilez deux fois à droite et touchez MODE DÉMO.



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

Mot de passe par défaut 1-2-3-4



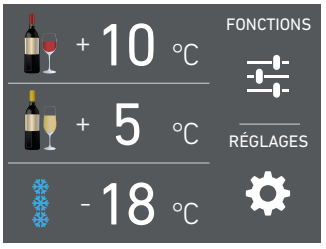
D) Touchez ON ou OFF.

9) Entretien

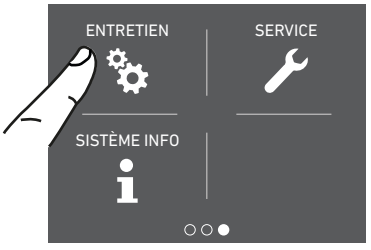
Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil il est nécessaire d'effectuer le nettoyage de la grille de ventilation et du condenseur.

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

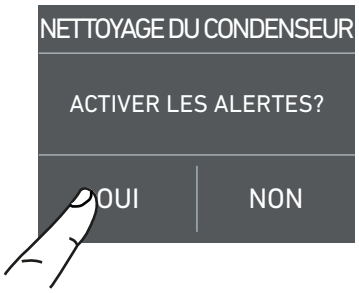
Si cette option est activée, l'appareil émettra une fois par an un rappel pour le nettoyage de la grille et du condenseur. Il est possible de désactiver le signal d'avertissement et visualiser le temps restant avant le prochain nettoyage à effectuer.



A) Page d'accueil. Touchez RÉGLAGES.



B) Défilez trois fois à droite et touchez ENTRETIEN.



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

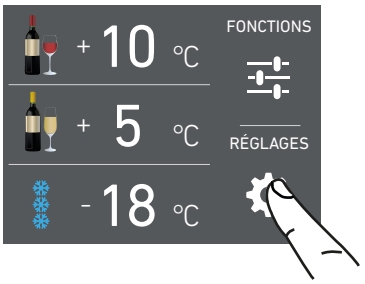
D) Ici, vous pouvez voir le nombre de jours restants dans le compte à rebours. Vous pouvez choisir de réinitialiser le compteur ou de désactiver le rappel en touchant OFF.

Si vous voulez désactiver l'avertissement, au point D touchez Off et après Oui comme indiqué par l'image en bas.

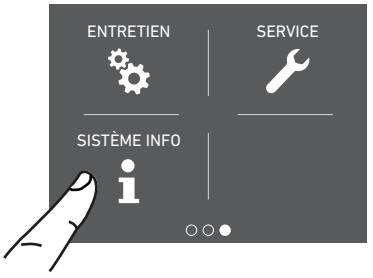
E) Touchez OUI pour dèsactiver.

10) Service
La fonction Service SERVICE est réservée au service SAV Fulgor Milano.

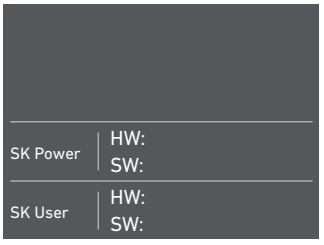
11) Info Système
La fonction Info Système permet d'afficher les données des différents appareils, comme par exemple le code du logiciel, le numéro de série et les codes d'usine du réfrigérateur.



A) Page d'accueil. Touchez RÉGLAGES



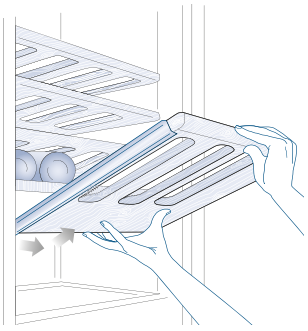
B) Touchez SYSTÈME INFO.



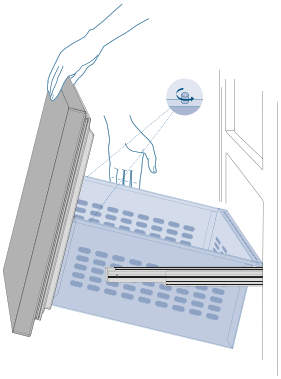
C) Voici les données de l'appareil Fulgor Milano.

6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait)

Étagères pour Vins
Les étagères peuvent être facilement retirées pour le nettoyage.
Retirer les bouteilles, extraire complètement l'étagère, l'incliner vers le haut jusqu'à libérer les roulettes de coulissement de leur logement et l'enlever.



Grand bac FreshZone
Il est simplement posé sur les coulisses de guidage.
> pour retirer le bac, le soulever et retirez le tiroir en tirant légèrement vers le haut à l'avant tout en tirant vers l'avant.
> pour retirer le bac intérieur dévisser ses deux vis à oreilles et tirez légèrement vers le haut tout en tirant vers l'avant.



7.1 Utilisation du compartiment FreshZone

Le compartiment FreshZone, associé au compartiment Wine Cellar et Cantina, permet une grande flexibilité d'utilisation de l'appareil.
Certaines de ces possibilités sont:

Modalité Congélateur
> Liqueurs tels que vodka, gin, tequila, schnaps, limoncello et les verres pour les servir.
> Réfrigération rapide de boissons, en activant la fonction BOTTLE COOLER.
> Conservation d'élevées quantités de glace.

Modalité Réfrigérateur
> Comme élargissement de la Wine Cellar ou de la Cantina.
> Pour la réfrigération de bière et soft drinks.
> Pour la conservation de plats froids et de snacks.

Modalité Fresco
> Pour la conservation de jambon, saumon
> Préparations gourmet

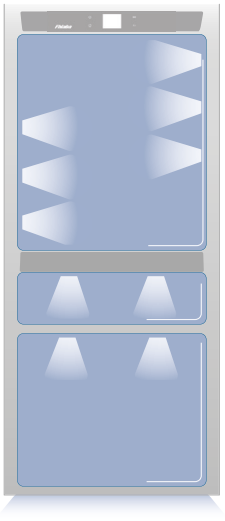
Il est évidemment possible d'utiliser le compartiment de manière tout à fait traditionnelle. Pour cela sont fournies des indications et des conseils qui permettront de conserver au mieux dans le temps et en toute sécurité les aliments.

Remarque: bien que le mode Fraîcheur puisse également être utilisé pour conserver la bière très froide, ne placez pas de boissons non alcoolisées dans ce compartiment lorsqu'il est configuré comme zone Fraîcheur ou Congélation, car les récipients peuvent éclater en raison de l'expansion des liquides lorsqu'ils gèlent. Les liquides contenant de l'alcool ont un seuil de congélation plus bas.

8.1 Éclairage

Afin de permettre une vision interne optimale est prévue un système à LED qui illumine directement différentes zones du vin compartiments et du bac Congélateur.
Sur certains modèles, est également prévu un système d'éclairage externe situé à la base de l'appareil.
En cas d'anomalies et/ou de pannes du système d'éclairage, il est nécessaire de s'adresser exclusivement au service d'assistance technique Fulgor Milano.

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



9.1 Indications générales

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

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

Toutes ces conditions sont pleinement respectées dans le Wine Cellar Fulgor Milano.

9.2 Température de conservation

L'espace offert par les compartiments Wine Cellar et Cantina, qui peuvent être agrandis si nécessaire en activant également comme Wine Cellar le compartiment FreshZone, permet la conservation à trois différentes températures des meilleurs vins. Les trois compartiments sont initialement réglés selon les températures suivantes:

> Compartiment Cantina
+54°F (+12°C) - réglable de +39°F à +64°F
(de +4C à +18°C)

> Compartiment Wine Cellar
+50°F (+10°C) - réglable de +39°F à +64°F
(de +4°C à +18°C)

> Grand bac FreshZone
+0°F (-18°C) - réglable de +9°F à -11°F
(de -13°C à -23°C) (modalité Congélateur)

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

Toutes les températures peuvent être modifiées selon les caractéristiques des vins et des exigences personnelles, il est toutefois important de maintenir la température la plus constante possible dans le temps.

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

Il faut en outre éviter une température trop basse qui pourrait déterminer la formation de dépôts et endommager les qualités esthétiques du vin.

Tous les compartiments offrent des conditions optimales et tiennent compte de toutes ces exigences. Le compartiment Cantina, en particulier, est contrôlé thermostatiquement et de manière extrêmement raffiné et garantit un soin et une attention maximum dans le temps des bouteilles de haute qualité.
Lorsque le compartiment Cantina est réglé en dessous de +50°F (+10°C), le vain Wine Cellar ne doit pas être supérieure à +53°F (+12°C).

Modèle avec Cantina et Wine Cellar

> Compartiment Cantina
+53°F (+12°C)
- réglable de +39°F à +64°F
(de +4°C à +18°C)

> Compartiment Wine Cellar
+10°C (+50°F)
- réglable de +39°F à +64°F
(de +4°C à +18°C)

> Grand bac FreshZone
+0°F (-18°C)
- réglable de +9°F à -11°F
(de -13°C à -23°C)
(modalité Congélateur)

9.3 Temps de conservation

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

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

TYPOLOGIE DU VIN	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	TEMPS DE CONSERVATION
Vins Nouveaux	de +54°F à +57°F (de +12°C à +14°C)	6 mois
Vins Mousseux doux	de +46°F à +50°F (de +8°C à +10°C)	1 an
Vins Rosés	de +50°F à +57°F (de +10°C à +14°C)	1 an
Vins Pétillants	de +50°F à +54°F (de +10°C à +12°C)	1 - 2 ans
Vins Blancs normaux	de +50°F à +57°F (de +10°C à +14°C)	1 - 2 ans
Vins Rouges légers	de +54°F à +57°F (de +12°C à +14°C)	2 ans
Vins Mousseux Secs	de +46°F à +50°F (de +8°C à +10°C)	2 ans
Vins Mousseux Classiques	de +46°F à +50°F (de +8°C à +10°C)	3 - 4 ans
Vins Blancs Vigoureux ou en Barrique	de +46°F à +54°F (de +8°C à +12°C)	3 - 5 ans
Vins Rouges normaux	de +57°F à +61°F (de +14°C à +16°C)	3 - 5 ans
Vins Rouges Vigoureux ou en Barrique	de +57°F à +64°F (de +14°C à +18°C)	7 - 10 ans
Vins de Paille ou Liquoreux	de +61°F à +64°F (de +16°C à +18°C)	10 - 15 ans

9.4 Température de dégustation

En général, on considère pour les blancs une température de service optimale comprise entre +50°F et +54°F (+10°C et +12°C) et pour les rouges entre +54°F et +57°F (+12°C et +14°C). Certains vins, toutefois, peuvent être meilleurs à des températures plus élevées ou plus basses.

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

Vins Blancs
Les vins blancs ne doivent pas être servis à des températures élevées, étant en général plus acides que les vins rouges et peu tanniques et par conséquent plus agréables à de basses températures.
Il est préférable de servir ces vins entre +50°F (+10°C) et +57°F (+14°C). Les vins blancs jeunes, frais et aromatiques peuvent également être servis à +50°F (+10°C) tandis que ceux moins aromatiques à +54°F (+12°C).
Les températures comprises entre +54°F (+12°C) et +57°F (+14°C) sont par contre réservées aux vins blancs doux et mûrs qui ont été raffinés en bouteilles pendant quelques années.
Des températures de dégustation plus élevées favoriseraient l'exaltation du caractère doux du vin au détriment de l'acidité et de la sapidité qui sont considérées des caractéristiques agréables et souhaitées de ce type de vin.

Vins Rosés
Le vin rosé est servi aux mêmes températures que les vins blancs.
Ces vins peuvent toutefois présenter un certain contenu de tannin et dont être agréables à des températures plus élevées. Ils sont servis à des températures comprises entre +50°F et +54°F (+10°C et +12°C), si jeunes et frais, et entre +54°F et +57°F (+12°C et +14°C), si plus robustes et mûrs.

Vins Nouveaux
Pour leur particulière technique de vinification, les vins nouveaux ont une basse tannicité et sont plus agréables si servis entre +54°F et +57°F (+12°C et +14°C).

Vins Rouges
Ayant par nature une tannicité plus élevée et une acidité plus basse, les vins rouges sont en général servis à des températures plus hautes.
Les jeunes plus pauvres en tannin se servent en général entre +57°F et +61°F (+14°C et +16°C), tandis que ceux avec du corps et riche en tannin peuvent être servis à +64°F (+18°C). Certains vins affinés pendant des années en bouteille, avec encore du corps et tanniques, peuvent être servis à +64°F (+18°C) voire même à +68°F (+20°C).
Les vins rouges jeunes peu tanniques et peu structurés sont par contre agréables à des températures plus basses, entre +54°F et +57°F (+12°C et +14°C).

Vins Mousseux
Il est difficile de fournir des indications valables pour la grande variété de mousseux existants.
En général, les mousseux plus doux et aromatiques sont servis à des températures plus basses, jusqu'à +46°F (+8°C), tandis que les mousseux plus tanniques peuvent être servis à des températures plus hautes, jusqu'à +57°F (+14°C). Les mousseux secs sont en général servis entre +46°F et +50°F (+8°C et +10°C).
Même les mousseux classiques sont en général servis à ces températures, qui toutefois peuvent également arriver à +54°F (+12°C) en cas de mousseux affinés pendant de longues périodes.
Il est dans tous les cas conseillé de suivre, en particulier pour les vins les plus importants, les conseils et les recommandations du producteur de la bouteille.

Vins Liquoreux et de Paille
Ce type de vins peut être servi à des températures comprises entre +61°F et +64°F (+16°C et +18°C), toutefois, selon les goûts personnels, pour atténuer la saveur douce des vins de paille, ceci peut être également servi à une température de +50°F (+10°C).

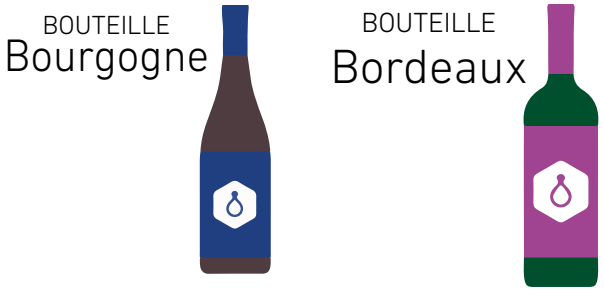
9.5 Positionnement des bouteilles

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

Que votre collection comprenne des bouteilles de haute qualité ou de petites bouteilles, celles ci pourront trouver tout l'accueil nécessaire dans le Fulgor Milano Wine Cellar.

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

Attention:
Lors du rétablissement du courant électrique, après une interruption prolongée d'énergie, un signal sonore indique que la température du réfrigérateur a dépassé le seuil de correcte température de conservation, tandis que les écrans affichent pendant une minute les températures les plus hautes relevées à l'intérieur des compartiments, ceci afin de permettre à l'usager de décider comment mieux utiliser les aliments conservés.
Une minute après, les écrans reprendront à fonctionner normalement, tandis que la touche Alarm continuera à clignoter; en effleurant la touche Alarm il sera possible de visualiser de nouveau les températures enregistrées les plus hautes.



10.1 Entretien et Nettoyage

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

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

Veiller à ce que ne soient pas bouchées les ouvertures de ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement.

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

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

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

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

Le nettoyage périodique vous est rappelé tous les 12 mois par un signal sur l'écran. Il est possible de désactiver le signal d'avertissement et visualiser le temps restant avant le prochain nettoyage à effectuer.

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

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

Si vous activez le signal d'avertissement, un signal alertera tous les 12 mois, pour vous rappeler qu'il est temps de nettoyer le condenseur.

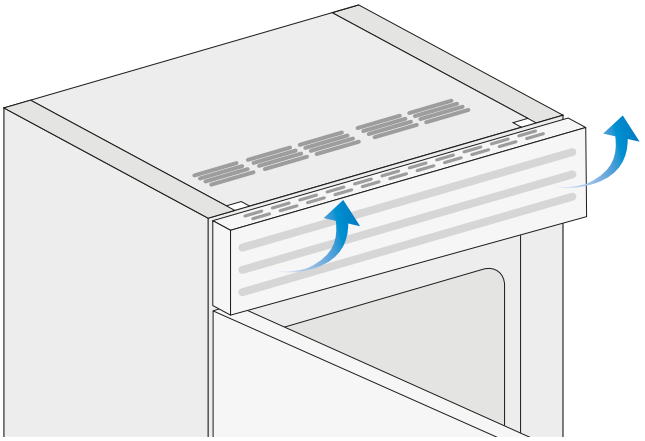
Après l'avoir nettoyé, touchez l'icône de rétablissement afin de réactiver le signal d'avertissement 12 mois après.

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

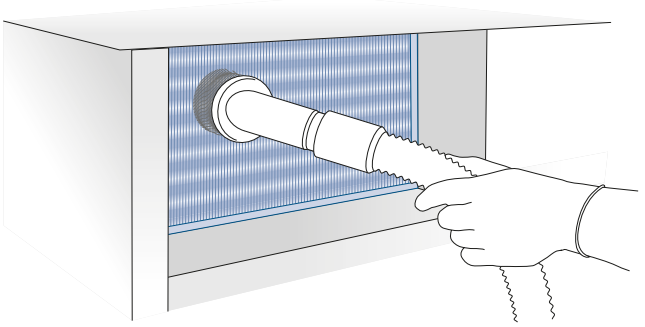
Condenseur supérieur.

Pour le nettoyage du condenseur suivez les instructions suivantes:

> Soulevez la grille amovible.



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



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

10.3 Nettoyage interne

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

Rincer et essuyer tout de suite.

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

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

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

Ne pas mettre d'eau bouillante sur les parties froides en verre.
Ne laver aucune partie du réfrigérateur dans le lave-vaisselle car celle-ci pourrait s'endommager ou se déformer de manière irréparable.

11.1 Guide des solutions aux problèmes

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

Message "Call Service"
Les problèmes de fonctionnement sont en général indiqués sur l'écran. Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'usager sont signalés moyennant un code de panne et le message "Call Service".

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

Les températures internes sont plus hautes que la normale
L'écran signale un code de panne?
La température est réglé correctement?
Le condenseur est propre?
Les portes ou les bacs sont resté ouverts longtemps?
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments?

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

Perception de bruits étranges
Il est normal que soient perçus des bruits liés au fonctionnement des ventilateurs ou des compresseurs ou durant la phase de dégivrage. Le bruit peut également être plus accentué en fonction du positionnement de l'appareil et de l'espace environnant.

De la condensation se forme à l'intérieur et à l'extérieur
Si le climat est très humide, l'apparition d'un peu de condensation est normale. L'ouverture de la porte ou des bacs de manière prolongée peut contribuer à la formation de condensation. Veiller dans tous les cas à ce que les portes soient toujours parfaitement fermées et le joint fait une bonne étanchéité.

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

Apparition de mauvaises odeurs à l'intérieur
Nettoyer entièrement l'appareil en suivant les instructions.
Couvrir hermétiquement tous les aliments. Ne pas conserver des manière prolongée les aliments.

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

11.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran

Message sur l'écran	Description de l'Anomalie
PanneElectrique!	Interruption prolongée de l'énergie électrique l'appareil se remet en marche automatiquement en signalant les températures enregistrées les plus chaudes
RéfrPorteOuverte	Porte ouverte le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte
FreshZone Ouverte	Grand bac ouvert le message apparaît après une minute d'ouverture du grand bac
Cave trop Chaud	Compartiment Wine Cellar trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Cave trop Froid	Compartiment Wine Cellar trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Riser. trop Chaud	Compartiment Cantina trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Riser. trop Froid	Compartiment Cantina trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Fresco tropChaud	Compartiment FreshZone (modalité Fresco) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Fresco tropFroid	Compartiment FreshZone (modalité Fresco) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
FreshZoneTropChaud	Compartiment FreshZone (modalité Congélateur) trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
FreshZoneTropFroid	Compartiment FreshZone (modalité Congélateur) trop froid attendre 12 heures: si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Code de panne...	Code de panne s'adresser au Service Après-Vente
Check condenser	Check Condenser À tous les six mois, l'écran affiche le message «Vérifiez Cond», nettoyer le condenseur et suivez les instructions pour réinitialiser ou désactiver la minuterie.

> En cas d'anomalies, touchez l'icône Alarme et l'écran affichera le message relatif avec le code d'erreur correspondant.

> Le message s'affiche pendant 3 secondes, ensuite l'écran retourne à la page d'accueil.

> Pour bloquer le message sur l'écran, pressez l'icône Info sur l'écran (i). Le message reste affiché sur l'écran pendant 30 secondes, ensuite le système retourne à la page d'accueil.

> En cas de plusieurs messages d'erreur, à l'écran s'affiche les différents messages dans l'ordre temporel.

1 INFORMACIÓN IMPORTANTE PARA LA SEGURIDAD Y EL MEDIO AMBIENTE 4
1.1 Advertencias de seguridad y peligro potencial 4
1.2 Durante el uso diario 5
1.3 Respeto del medio ambiente 6
1.4 Limpieza, higienización y mantenimiento 6

2 INSTALACIÓN 7
2.1 Instalación 7
2.2 Conexión a la red eléctrica 8
2.3 Refrigerante 8

3 ANTES DE EMPEZAR 9
3.1 Para conocer a fondo su aparato 9
3.2 Responsabilidad del fabricante 9
3.3 Apoyo técnico 9
3.4 Placa de producto 10
3.5 Componentes principales 12
3.6 Control electrónico 14
3.7 Panel de control principal 14

4 ENCENDIDO DEL EQUIPO Y AJUSTE DE LA TEMPERATURA 15
4.1 Encendido y apagado 15
4.2 Cómo ajustar la temperatura de los compartimentos 17
4.3 Mensajes y alarmas 18
4.4 Temperaturas de conservación de los vinos 19

5 PERSONALIZACIÓN DE FUNCIONES Y AJUSTES 19
5.1 Funciones 19
5.2 Ajustes 24

6 EQUIPAMIENTO INTERIOR 30
6.1 Equipamiento interior (posición, ajuste y desmontaje) 30

7 ACTIVACIÓN Y USO DEL ICE MAKER 30
7.1 Uso del compartimento FreshZone 30

8 ILUMINACIÓN 31
8.1 Iluminación 31

9 CONSERVACIÓN DE LOS VINOS 31
9.1 Información general 31
9.2 Temperatura de conservación 31
9.3 Tiempo de conservación 33
9.4 Temperaturas de degustación 34
9.5 Posición de las botellas 35

10 CUIDADO Y LIMPIEZA 36
10.1 Cuidado y limpieza 36
10.2 Limpieza de la rejilla de ventilación, el filtro y el condensador 36
10.3 Limpieza interior 38

11 GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS 39
11.1 Guía para resolver problemas 39
11.2 Mensajes que pueden aparecer en la pantalla 40

Este es el símbolo de advertencia de seguridad. Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás. Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

⚠ ATENCIÓN Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

⚠ PELIGRO Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

⚠ ATENCIÓN INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Este manual contiene instrucciones de funcionamiento para los usuarios del aparato. Conserve este manual en un lugar de fácil acceso para futuras consultas. La instalación, ajuste, alteración, servicio o mantenimiento inadecuados pueden ocasionar daños materiales, lesiones o incluso la muerte. Lea detenidamente las instrucciones de instalación, funcionamiento y mantenimiento antes de instalar o reparar este equipo.

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones a las personas al utilizar su aparato, siga las precauciones básicas, como las siguientes:

- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas o sensoriales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o instruidos sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Este aparato está diseñado para refrigerar bebidas y alimentos y destinado al uso doméstico.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y otros entornos similares como: áreas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo; casas de campo y por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de tipo cama y desayuno; y restauración y aplicaciones similares no minoristas.
- No utilice cables de extensión o adaptadores.
- Enchúfelo en una toma de corriente de 3 clavijas con conexión a tierra.
- No quite la clavija de conexión a tierra.

⚠ ATENCIÓN **En caso de que se produzca un fallo en el suministro eléctrico, no intente hacer funcionar este aparato.**

⚠ ATENCIÓN **Mantenga el área cerca del aparato despejada y libre de materiales combustibles y otros materiales y vapores inflamables.**

⚠ ATENCIÓN **Mantenga las aberturas de ventilación, en el gabinete del aparato o en la estructura empotrada, libres de obstrucciones. No obstruya las aberturas de entrada o salida de aire del aparato.**

⚠ ATENCIÓN **No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con propulsor inflamable en este aparato.**

⚠ ATENCIÓN **No utilice otros aparatos eléctricos en el interior de los compartimientos de almacenamiento de alimentos del aparato.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA LA ELIMINACIÓN APROPIADA DE SU ANTIGUO REFRIGERADOR

⚠ ATENCIÓN

Peligro de asfixia
Retire las puertas o la tapa de su antiguo electrodoméstico.
El no hacerlo puede resultar en muerte o daño cerebral.

⚠ ATENCIÓN **Riesgo de atrapamiento de niños.**
Antes de desechar su antiguo refrigerador o congelador:

- Retire las puertas, los cajones y el cable de alimentación.
- Deje los estantes en su lugar para que los niños no puedan trepar fácilmente al interior.
- **IMPORTANTE:** El atrapamiento y la asfixia de niños no son problemas del pasado. Los refrigeradores desechados o abandonados siguen siendo peligrosos, incluso si van a permanecer en un lugar "solo unos días". Si se va a deshacer de su antiguo refrigerador, siga estas instrucciones para ayudar a prevenir accidentes.

Información importante que debe conocer sobre la eliminación de refrigerantes:
Deseche el refrigerador de acuerdo con las regulaciones federales y locales. Los refrigerantes deben ser desechados por un técnico de refrigerantes con licencia y certificado por la EPA de acuerdo con los procedimientos establecidos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD PARA EL MANTENIMIENTO Y EL CUIDADO

⚠ PELIGRO **Riesgo de incendio o explosión debido a la perforación del tubo de refrigerante; siga atentamente las instrucciones de manipulación.**

⚠ ATENCIÓN **La unidad contiene refrigerante inflamable. Esta debe ser reparada únicamente por personal de servicio capacitado.**

Utilice únicamente piezas de repuesto autorizadas por el fabricante. No utilice piezas que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas por uno mismo con una impresora 3D). Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar cualquier peligro. Cualquier equipo de reparación utilizado debe estar diseñado para refrigerantes inflamables. Siga todas las instrucciones de reparación del fabricante. Utilice un limpiador no inflamable.

⚠ ATENCIÓN **No perforе el tubo de refrigerante. No dañe el circuito de refrigerante.**

⚠ ATENCIÓN **No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, que no sean los recomendados por el fabricante.**

PELIGRO DE VUELCO

⚠ ATENCIÓN **El refrigerador puede volcarse cuando está siendo instalado debido a que la parte superior es pesada. Para evitar un peligro debido a la inestabilidad del aparato, debe fijarse de acuerdo con las instrucciones (véase el manual de instrucciones suministrado). Mantenga las puertas cerradas con cinta adhesiva hasta que el refrigerador esté completamente instalado especialmente cuando está desatendida. Dos o más personas deben mover e instalar el refrigerador. No seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones graves o incluso la muerte.**

1.1 Advertencias de seguridad y peligro potencial

> En caso de sustitución del equipo por otro ya existente que se ha de eliminar, comprobar que este último no represente un peligro para los niños. Cortar el cable de alimentación e impedir el cierre de la puerta para evitar el riesgo de atrapamiento. Tomar las mismas precauciones cuando el nuevo equipo llegue al final de su vida útil.
> El aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos o con sistemas de control remoto.
> Este equipo de uso doméstico se ha diseñado para enfriar bebidas y alimentos.
> Este aparato es para refrigeración y conservación. de alimentos frescos y congelados en el hogar. Cualquier otro uso se considera inapropiado.
> El equipo se debe instalar siguiendo las instrucciones contenidas en la guía de instalación; **en especial, es necesario no obstruir las aberturas de ventilación del equipo ni de la estructura encastrable**.
> El equipo incorpora un sistema de iluminación de luz concentrada con lámparas LED. Para evitar el riesgo de lesiones oculares, no mirar el interior de las lámparas cuando estén encendidas.
Esta advertencia figura en la etiqueta aplicada en el interior de la puerta del frigorífico.
> No tocarlas superficies interiores metálica con las manos mojadas o húmedas cuando el congelador esté funcionando; la piel podría pegarse a las superficies muy frías.
> No utilizar aparatos eléctricos de ningún tipo dentro de los compartimentos de conservación de los alimentos.
> Durante la colocación de los anaqueles, no aproximar los dedos a la guía de deslizamiento del anaquel.
> No colocar recipientes de líquidos inflamables cerca del equipo.
> Nunca intente extinguir una llama/fuego con agua: apagar el aparato y tapar la llama con una manta ignífuga.
> Apagar el equipo y desconectarlo de la toma de corriente durante las operaciones de limpieza. Si no es posible acceder a la clavija con facilidad, apagar el interruptor omnipolar asociado a la toma a la que el equipo está conectado.
> Los componentes del embalaje pueden ser peligroso para los niños. No dejar que los niños jueguen con las bolsas, las películas de plástico y el poliestireno.
> Todas las reparaciones deben ser efectuadas por técnicos cualificados.
> Este equipo no es adecuado para ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas sin haber recibido la formación necesaria para utilizar el aparato y sin la supervisión de la persona responsable de su seguridad. Impedir que los niños jueguen con el equipo.
> No dañar los tubos del circuito de refrigeración del equipo.
> No introducir en el equipo aerosoles o recipientes que contengan propelentes o sustancias inflamables.
> Las instalaciones o las reparaciones realizadas por personal no autorizado pueden ser peligrosas para el usuario y provocar daños en el equipo.
Las reparaciones deben ser realizadas por el servicio autorizado de atención al cliente.
> Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por el fabricante, el servicio de asistencia autorizado o técnicos cualificados.
> Conectar el equipo a una toma de 3 polos conectada a tierra
> No eliminar el polo de puesta a tierra.
> No utilizar un adaptador.
> No utilizar un alargador.
> Desconectar la fuente de alimentación de todos los dispositivos antes de empezar a trabajar.
> Vigilar a los niños para impedir que jueguen con el equipo.
> No modifique este aparato.
> No introduzca objetos metálicos puntiagudos (cubiertos o utensilios) en las ranuras del aparato.
> No tocar (especialmente con las manos mojadas) congelados productos poner en tu boca directamente.
> No almacene productos inflamables, explosivos o volátiles sustancias.
> No guarde sustancias explosivas, como aerosoles botellas con propulsores inflamables en el aparato.
> Las botellas que contengan bebidas alcohólicas fuertes deben cerrarse herméticamente y almacenarse verticalmente.
> Los compuestos orgánicos, ácidos y aceites esenciales pueden corroer los sellos y las superficies de plástico si dejado en contacto con ellos durante períodos prolongados.
> Apague el aparato y desenchúfelo de la antes de la limpieza o el mantenimiento.
> No tire del cable.

1.2 Durante el uso diario

> Limpieza y mantenimiento que se debe realizado por el usuario no debe ser realizado por niños sin supervisión.
> Nunca utilice aparatos eléctricos dentro del electrodoméstico (por ejemplo, calentador, máquina de hielo eléctrica, etc.). ¡Peligro de explosión!
> No descongelar o limpiar nunca el equipo con máquinas de limpieza de vapor. El vapor puede alcanzar las partes eléctricas y provocar un cortocircuito. ¡Peligro de descarga eléctrica!
> No utilizar objetos puntiagudos ni afilados para eliminar la escarcha ni el hielo. Los racores del circuito de refrigeración podrían dañarse y dañar el equipo de manera irreparable. El escape de gas a presión puede provocar irritación en los ojos.
> Tenga cuidado de que no queden objetos atascados en las puertas.
> No almacene productos que contengan sustancias inflamables propelentes (por ejemplo, latas de aerosol) o sustancias explosivas en el aparato. ¡Peligro de explosión!
> No utilizar el zócalo, los cajones extraíbles, las puertas, etc. de manera impropia como punto de apoyo o de sujeción.
> Para la limpieza, desconectar la clavija de alimentación o apagar el interruptor de seguridad. No tirar del cable eléctrico. Agarrar la clavija de manera correcta.
> Conservar el alcohol de alta graduación en un recipiente cerrado herméticamente y en posición vertical.
> Evitar manchar las partes de plástico o las juntas de las puertas con aceite o grasa. Las grasas deterioran el material plástico y la junta de la puerta se vuelve frágil y porosa.
> No obstruir las aberturas de ventilación del equipo.
> No almacene productos que contengan sustancias inflamables propelentes (por ejemplo, latas de aerosol) o sustancias explosivas en el aparato. ¡Peligro de explosión!
> Mantenga a los niños menores de ocho años en un lugar seguro distancia a menos que estén constantemente supervisados y asegúrese de que no jueguen con el aparato.
> No utilice herramientas mecánicas, eléctricas, químicas dispositivos distintos a los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de descongelación.
> No dañe el circuito de refrigeración (si se puede accedido).
> En caso de daños en el circuito frigorífico, evitar el uso de llamas desnudas y ventilar el área adecuadamente.
> No utilice el aparato o partes del mismo de forma distintos a los especificados en este manual.
> Abrir la puerta durante períodos prolongados puede provocar que la temperatura en los compartimentos de los aparatos suba importantemente.
> Limpie las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y sistemas de drenaje accesibles con regularidad.
> Almacene la carne y el pescado crudos en recipientes adecuados en el refrigerador, para que no entre en contacto con otros alimentos o goteo sobre él.
> Si el aparato se deja vacío durante largos períodos de tiempo, apáguelo, descongélelo, límpielo, séquelo y déjelo en el puerta abierta para evitar el desarrollo de moho en el interior.
> No apoye nunca objetos metálicos afilados, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas del aparato durante su uso.
> No utilice detergentes abrasivos o corrosivos (p. polvos para fregar, quitamanchas y metalizados esponjas) sobre piezas de vidrio.
> No se siente sobre el aparato.
> No se siente ni se apoye en la puerta ni en ningún cajón abierto.
> No haga palanca en la puerta o manija para mover la aparato.
> No utilice aparatos eléctricos (por ejemplo, secadores de pelo) ni aerosoles para descongelar, las piezas de plástico podrían dañado.
> No utilice el aparato para enfriar habitaciones por cualquier razón.
> Desenchufar siempre el aparato en caso de avería o al realizar la limpieza o el mantenimiento.
> No guarde líquidos en latas o recipientes de vidrio en El congelador.
> No coloque objetos pesados encima de la aparato.

Atención
Para evitar la contaminación de los alimentos, respetar las siguientes instrucciones:
> Mantener la puerta abierta durante mucho tiempo puede aumentar la temperatura en los compartimentos del equipo.
> Limpiar con regularidad las superficies que pueden entrar en contacto con alimentos y accesibles a los sistemas de drenaje.
> Conservar la carne cruda y el pescado en contenedores adecuados para el frigorífico para que no entre en contacto con otros alimentos ni gotee sobre ellos.

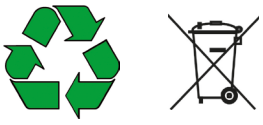
Símbolos utilizados en el manual:

Nota
consejos para el uso correcto del equipo

Importante
Información para no dañar el equipo

Atención
información para evitar lesiones personales

1.3 Respeto del medio ambiente



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

1.4 Limpieza, desinfección y mantenimiento

> Todos los trabajos en el aparato deben realizarse por un técnico cualificado o por el Servicio de Asistencia Técnica.

Advertencia
Para evitar la contaminación de los alimentos, por favor respetar las siguientes instrucciones:

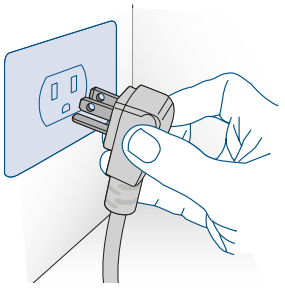
> Abrir la puerta durante mucho tiempo puede causar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
> Limpiar periódicamente las superficies que puedan entrar contacto con alimentos y drenaje accesible sistemas.
> Si el aparato frigorífico se deja vacío durante largos periodos, apagar, descongelar, limpiar, seque y deje la puerta abierta para evitar desarrollo de moho dentro del aparato.

2.1 Instalación

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

El aparato debe estar conectado a tierra en cumplimiento de las normas de seguridad del sistema eléctrico.
> Coloque el aparato con la ayuda de un segundo persona.
> Nunca utilice la puerta abierta para hacer palanca con el aparato lugar al colocarlo.
> Evite ejercer demasiada presión sobre la puerta cuando está abierto.
> El aparato no debe instalarse cerca del calor fuentes. Si esto no es posible, aislamiento adecuado debe ser usado.
> El aparato no debe exponerse a la luz directa luz de sol.
> No utilice el aparato al aire libre.
> La instalación y el mantenimiento deben realizarse por personal cualificado de acuerdo con las normas vigentes estándares.
> Haga que la conexión eléctrica la realice personal técnico autorizado.
> Para evitar peligros, si el cable de alimentación está dañado, comuníquese con el soporte técnico de inmediato y lo repondrán, para evitar cualquier riesgo.
> Utilice siempre cualquier personal necesario/requerido equipo de protección (EPP) antes de realizar cualquier trabajos en el aparato (instalación, mantenimiento, posicionamiento o movimiento).
> Antes de realizar cualquier operación en el aparato, apague la fuente de alimentación.
> No intente reparar el aparato usted mismo o sin la ayuda de un técnico calificado.
> PRECAUCIÓN: al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado o dañado.
> Para evitar la inestabilidad del aparato, instale y asegúrelo correctamente como se indica en las instrucciones proporcionada en este manual.

2.2 Conexión a la red eléctrica



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

Importante
No utilizar alargadores ni adaptadores múltiples de conexión.

Advertencia
Si la energía se suministra a través de un fuente de energía alternativa (solar, geotérmica, etc.) o si es domótica los sistemas están instalados, puede provocar un mal funcionamiento de la electrónica de este aparato, en cuyo caso se recomienda conectarlo a un transformador de aislamiento..

2.3 Refrigerante

El refrigerante isobutano (R600a) está contenido dentro del circuito de refrigerante del aparato, un gas natural con un alto nivel de impacto ambiental compatibilidad, que sin embargo es inflamable.
> Durante el transporte y la instalación del electrodoméstico, asegúrese de que ninguno de los componentes del circuito de refrigerante se dañe.
> Si se daña el circuito frigorífico:
– evitar llamas abiertas y fuentes de ignición;
– ventile bien la habitación en la que se
se encuentra el aparato.

Nota
riesgo de incendio / materiales inflamables.

2. INSTALACIÓN

Importante
Llevar a cabo el transporte, la instalación y/o limpieza con especial cuidado para que no se produce daño a la refrigeración circuito.

3.1 Para conocer a fondo su aparato

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

En este Manual de usuario encontrará respuesta a muchas de las preguntas sobre las características del producto y su funcionamiento.
Si necesita mayor información, no dude en contactar con el Centro de Asistencia Técnica a través de:

> llámanos: **1-855-4FULGOR (1-855-438-5467)**

> sitio web **fulgor-milano.com/us/en/assistance**

Important
Antes de llamar, anote los números de modelo y de serie que están disponibles en el paquete de manuales y en la placa de características situada en el interior del aparato, frente al lado de la bisagra.

3.2 Responsabilidad del fabricante

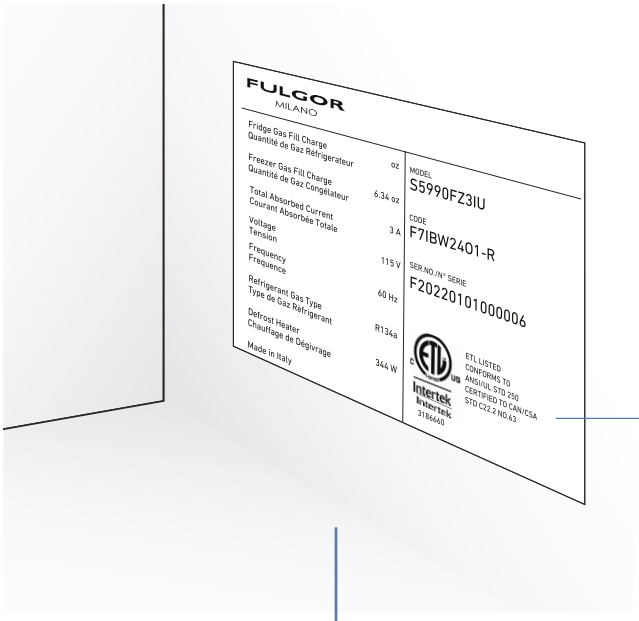
El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas causados por:
> uso del aparato distinto de ese especificado;
> incumplimiento de las instrucciones del manual de usuario;
> manipular cualquier parte del aparato;
> uso de repuestos no originales.

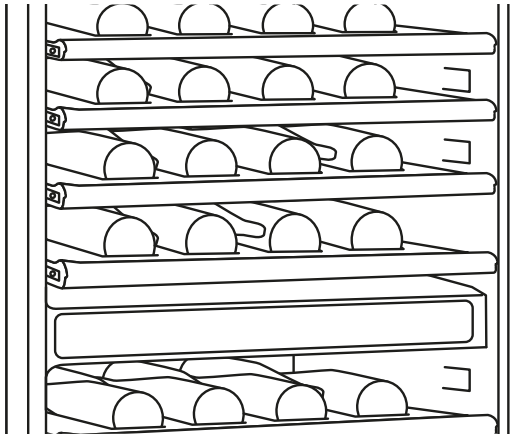
3.3 Soporte técnico

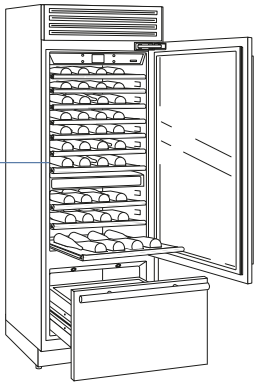
> En caso de avería del aparato, contactar con el asistencia técnica y encargar la reparación a solo personal calificado.
> asegúrese de tener el modelo y el número de serie disponible en la placa de identificación.
> Utilice únicamente repuestos originales.
> No intente reparar el aparato usted mismo o sin la asistencia de un técnico calificado: esto afecta la seguridad y puede anular la garantía.

3.4 Identificación del modelo / serie

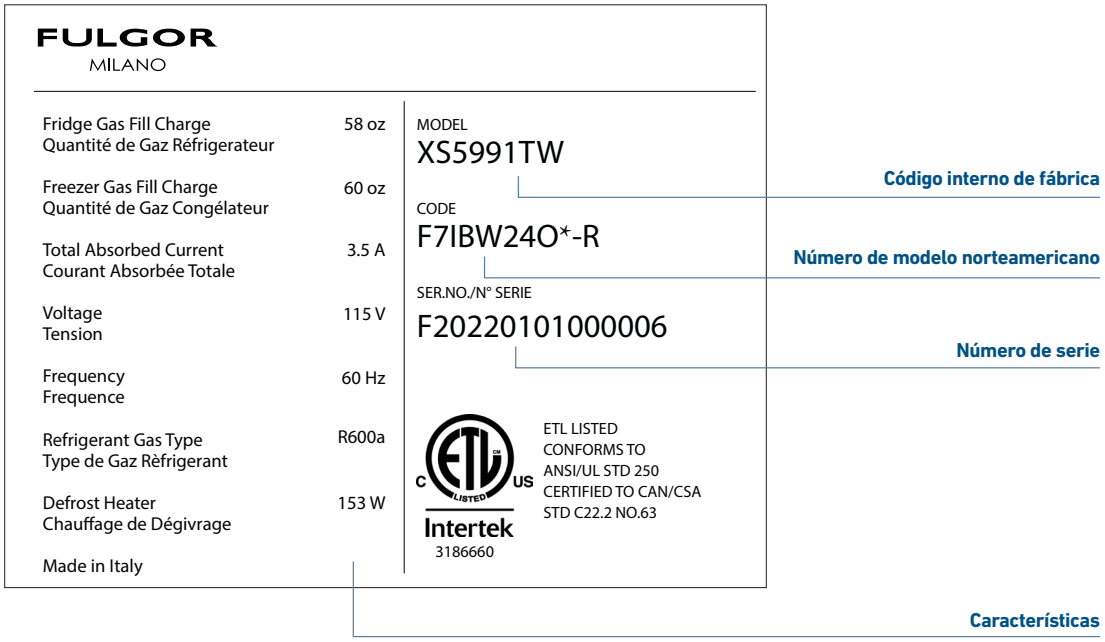
La placa Identificación del modelo / serie muestra los datos técnicos, el número de serie y el modelo. La placa del producto nunca debe ser removida.







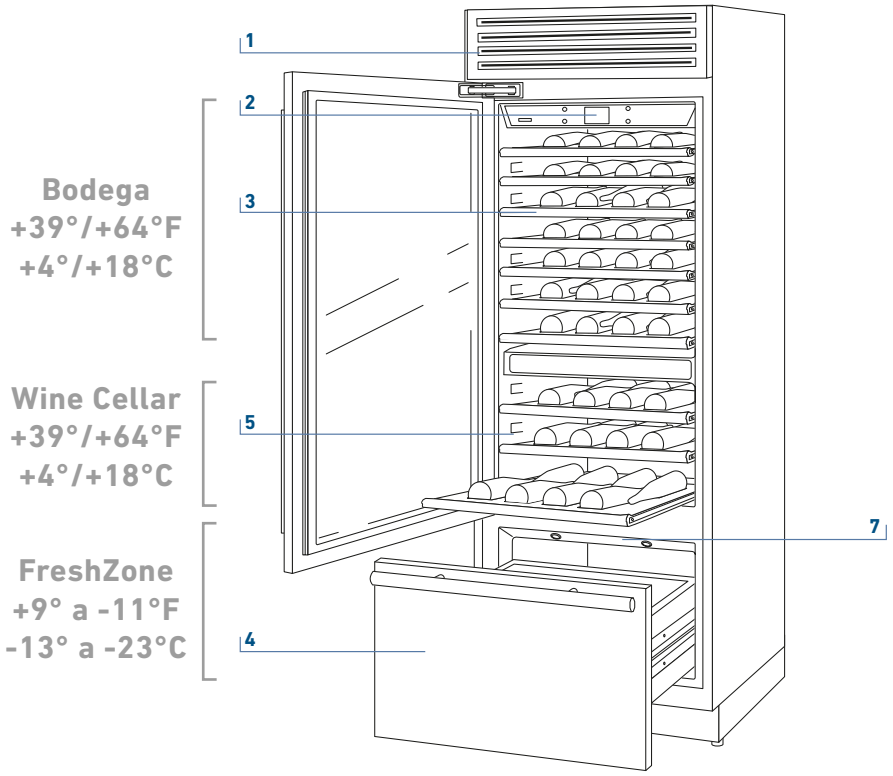
La placa del producto se coloca en el lado opuesto a la apertura de la puerta.



Clase de clima

> SN (Subnormal) de +50°F a +90°F (de +10°C a +32°C)
> N (Normal) de +61°F a +90°F (de +16°C a +32°C)
> ST (Subtropical) de +64°F a +100°F (de +18°C a +38°C)
> T (Tropical) de +64°F a +109°F (de +18°C a +43°C)

3.5 Componentes principales



1 Rejilla de ventilación

2 Panel de mandos interactivo con pantalla

3 Compartimento Bodega.

4 Anaqueles para botellas deslizantes sobre ruedas y fáciles de extraer

5 Compartimento Wine Cellar Vinos

6 Cajón que puede ser utilizado como congelador, frigorífico o FreshZone

7 Iluminación de led

3.6 Control electrónico

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

3.7 Panel de control principal

Encendido y apagado: On/Off
Tocar el icono para encender o pagar el equipo.

Inicio
Tocar el icono Inicio para ir a la vista principal de la pantalla.

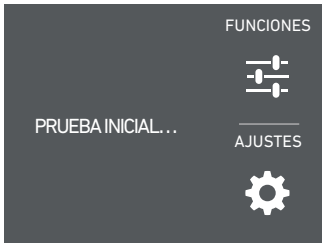
Alarma
Tocar el icono para ver las opciones de la mensajes de alarma y desactivar el timbre.

Anterior/ Back
Tocar el icono de la flecha para regresar a la vista anterior de la pantalla.

4.1 Encendido y apagado

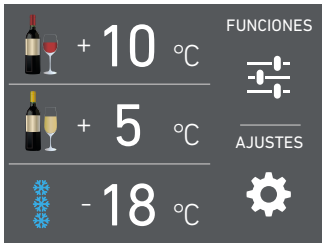
Primer encendido
Tocar el botón ⏻. La pantalla muestra las siguientes vistas de inicio:

1) Logo.



2) Test inicial (dura 3 minutos).

3) La pantalla muestra la vista principal con las temperaturas medias por el aparato dentro de los compartimentos. Automáticamente, el equipo empieza a enfriar hasta alcanzar las siguientes temperaturas ideales predefinidas.

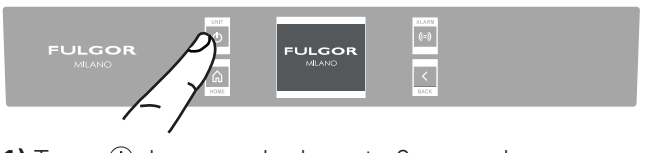


4) Vista de inicio (*).
- compartimento bodega +46°F (+8°C)
- compartimento wine cellar +41°F (+5°C)
- compartimento FreshZone + 0°F (-18°C)

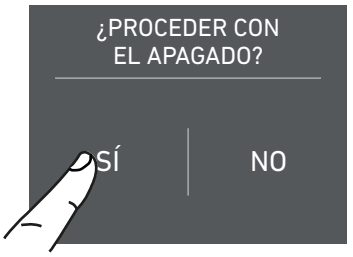
(*) La vista de inicio varía en función del modelo;

El compartimento FreshZone está preajustado con la función congelador +0°F (-18 °C).
Para modificar dicho ajuste ver la función 5.
Tras el primer encendido, se recomienda esperar al menos 12 h antes de introducir los alimentos.
Durante el arranque, las alarmas se silencian.

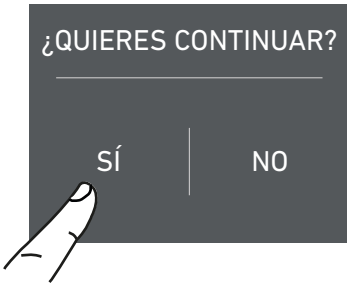
Apagado



1) Tocar ⏻ de apagado durante 3 segundos.



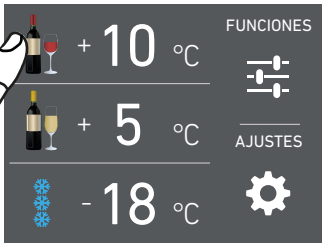
2) Tocar el icono SÍ para apagar.



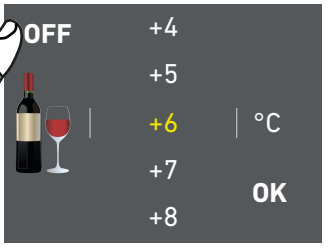
3) Confirmar el apagado tocando SÍ.

Con el frigorífico apagado, no hay indicadores de espera que indique si está conectado a una toma eléctrica.

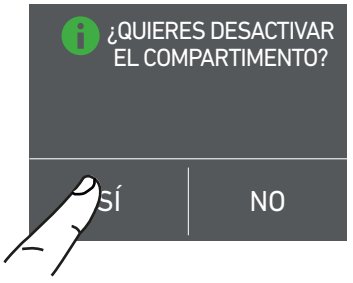
Apagado de los compartimentosfrigorífico y de alimentos frescos.
Los compartimentos frigorífico y de alimentos frescos se pueden apagar por separado, mientras que para apagar el cajón FreshZone es necesario apagar todo el equipo.



1) Vista de inicio.

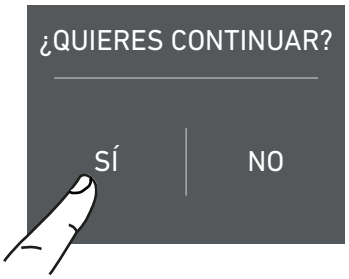


2) Tocar OFF.

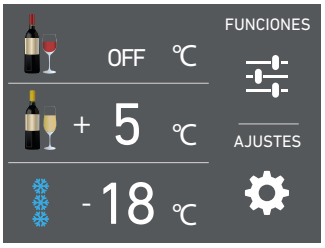


3) Tocar SÍ para desactivar el compartimento.

4. ENCENDIDO DEL EQUIPO Y AJUSTE DE LA TEMPERATURA



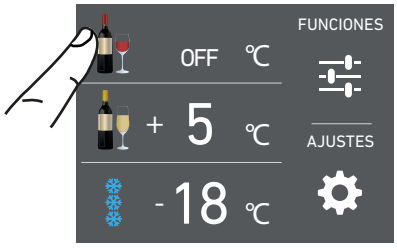
4) Tocar el icono SÍ para confirmar la desactivación.



5) En la vista de inicio aparece el icono OFF para confirmar la desactivación.

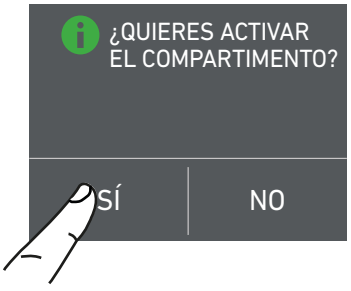
Para apagar el compartimento de alimentos frescos, repetir la misma secuencia.

Reactivar los compartimentos.
Si se desea volver a encender los Vinop compartimentos frigorífico y de alimentos frescos.

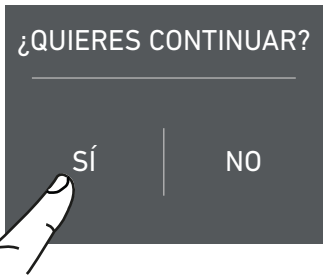


1) Vista de inicio. Por ejemplo, para volver a encender el compartimento frigorífico, hay que tocar el icono OFF.

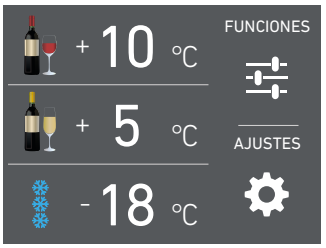
2) Tocar OFF.



3) Tocar SÍ..



4) Tocar el icono Sí para confirmar la reactivación.



5) Vuelve a la vista de inicio automáticamente

Este procedimiento también sirve para volver a encender el compartimento de los vinos.

Apagado durante largos periodos
Durante periodos de ausencia prolongados, se recomienda apagar el aparato siguiendo las instrucciones anteriores y luego desconecte la clavija o apagar el interruptor omnipolar de alimentación.

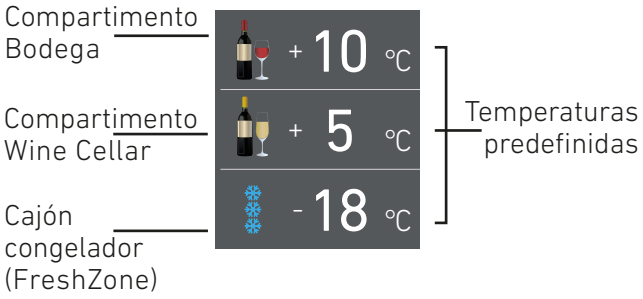
Vaciar el equipo por completo, limpiarlo, secarlo y dejar las puertas y los cajones parcialmente abiertos para evitar la formación de malos olores.

Tras cada encendido, el equipo realiza un proceso de diagnóstico que dura 3 min antes de encenderse por completo.
Si se apaga uno de los compartimentos para el vino, el ventilador seguirá funcionando de manera autónoma para prevenir la formación de malos olores y mohos.

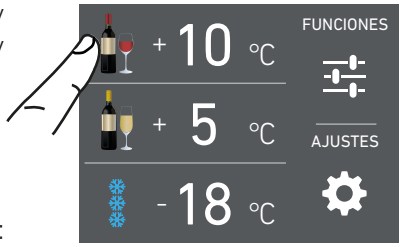
4.2 Cómo ajustar la temperatura de los compartimentos.

Todos los modelos son probados en fábrica y configurados para garantizar altas prestaciones y óptimos consumos.
Normalmente no es necesario modificar los ajustes de fábrica.

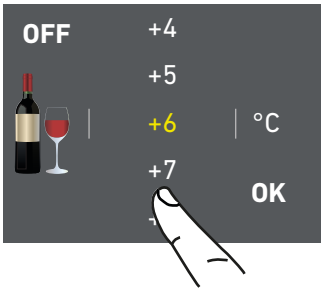
Cómo se visualiza la vista de inicio en cada modelo:



Modificar la temperatura de los compartimentos.
Ejemplo: Cómo modificar la temperatura de compartimento bodega.

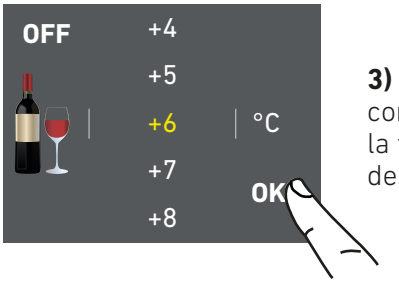


1) Vista de inicio. Tocar el icono del compartimento Bodega.



2) Deslizar hacia arriba/abajo sobre la vista para seleccionar la temperatura deseada.

Compartimento Bodega de +39°F a +64°F (de +2°C a +8°C)



3) Tocar OK para confirmar la temperatura deseada.

Este procedimiento también permite ajustar la temperatura del compartimento Wine Cellar de +39°F a +64°F (de +4 °C a +18 °C) y del cajón congelador FreshZone de +9°F a +11°F (de -13 °C a -23 °C).

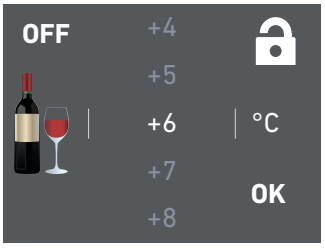
La temperatura mostrada puede variar ligeramente respecto a la temperatura de ajuste debido a la apertura frecuente de las puertas o a la introducción de alimentos a temperatura ambiente o en gran cantidad.a Pueden llegar a ser necesarias de 6 a 12 horas para alcanzar la temperatura seleccionada.

Icono del candado.

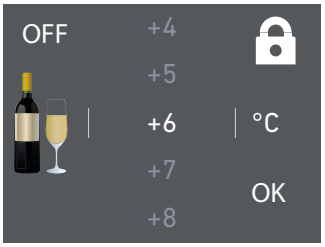
El icono del cando aparece cuando se ajustan las temperaturas.

El candado abierto o cerrado indica si es posible o no modificar las temperaturas de los compartimentos.

Normalmente se visualiza un candado gris. En este caso, es posible seleccionar la temperatura deseada deslizando el dedo sobre la pantalla hacia arriba o hacia abajo y pulsando Ok para confirmar.



El candado blanco cerrado aparece cuando el usuario activa las funciones descritas en el apartado 5.1, que modifican los ajustes de los compartimentos respectivo. En estos casos, el usuario no puede volver a modificar las temperaturas de los compartimentos.



Es decir, al tocar el icono de funciones y seleccionar y activar una función específica (por ejemplo, vacaciones, compras FreshZone, shopping congelador, etc.), el candado blanco se cierra y no se podrá modificar la temperatura de los compartimentos hasta que la función finalice o el usuario la desactive de manera manual.

4.3 Mensajes y alarmas

Un sistema de control integrado proporciona informacion mediante mensajes de texto que aparecen en la pantalla.
La señal acústica asociada a algunas de las mensajes de alarma se puede desactivar tocando el icono de alarma del panel de control principal.
La lista de alarmas se incluye al final de este manual.

4.4 Temperaturas de conservación de los vinos.

Para su óptima conservación, los vinos requieren temperaturas diferentes: más calientes para los vinos tintos y más frías para los vinos blancos.

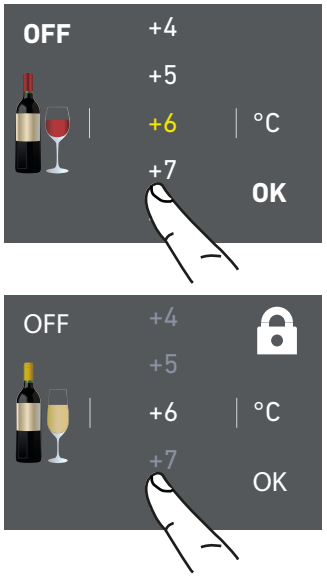
Vinos tintos

de +50°F a +64°F
(de +10°C a +18°C).

Vinos blancos

de +39°F a +48°F
(de +4°C a +9°C).

Por ejemplo, si se ajusta una temperatura superior a +48°F (+9°C), la pantalla mostrará el icono del vino tinto en lugar del icono del vino blanco.



INFORMACIÓN SOBRE EL USO DE LA PANTALLA.

El usuario puede personalizar el funcionamiento de su equipo Fulgor Milano para adaptarlo a sus exigencias de uso.

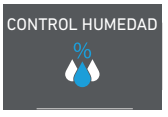
5.1 Funciones.

Al tocar el icono funciones en la vista de inicio, aparecen los iconos de las funciones disponibles descritas a continuación.

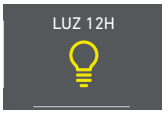
1) Vacaciones.

2) Compras FreshZone.

3) Enfriador de botellas.



4) Control humedad.

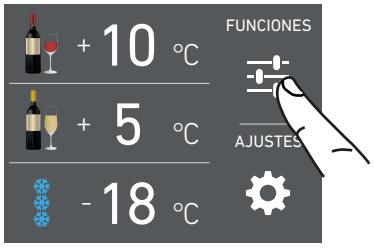


5) Iluminación 12h.

1) Vacaciones
La función (recomendada en caso de ausencia prolongada porque permite ahorrar energía) ajusta una temperatura en el cajón FreshZone de +46°F (de -18°C) si el compartimento está configurado como congelador y de +57 °F (+14°C) si el compartimento está configurado como frigorífico.

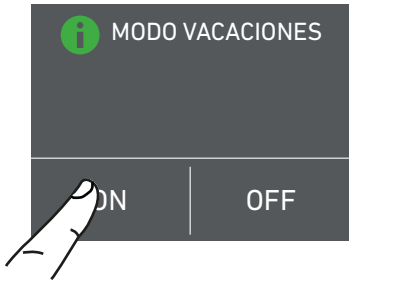
La función no se puede activar si el compartimento está configurado como alimento fresco. La función permanece activada incluso en caso de corte de corriente prolongado.

Se puede programar un periodo de 1 a 90 días.

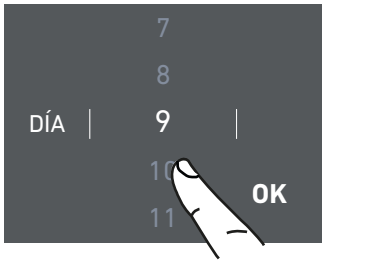


A) Vista de inicio. Tocar FUNCIONES.

B) Tocar VACACIONES.



C) Tocar ON para activar la función.



D) Deslizar hasta seleccionar el tiempo deseado (en días) y pulsar OK.

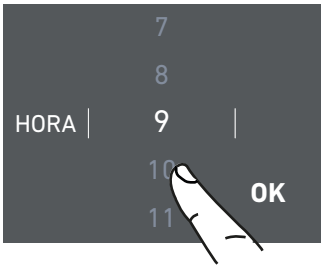
2) Shopping FreshZone
Esta función se debe activar al menos 24 horas antes de introducir alimentos a temperatura ambiente en el cajón FreshZone o unas horas antes de introducir alimentos ya congelados cuya temperatura ha aumentado ligeramente.

La función se desactiva en automático al finalizar el tiempo de funcionamiento programado. Es posible programar la activación diferida de esta función.
Tras un corte prolongado de corriente es necesario activar nuevamente la función. Este modo no se reanudará automáticamente.

A) Vista de inicio. Tocar el icono funciones.

B) Tocar COMPRAS FRESH ZONE.

C) Tocar ON para activar la función.



D) Deslizar hacia arriba o abajo para ajustar el tiempo deseado (en horas) y pulsar OK.

3) Bottle Cooler

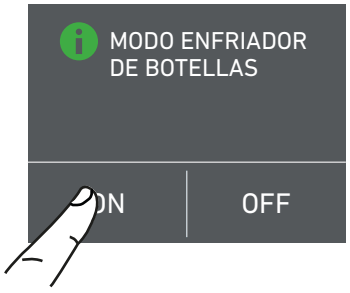
La función se puede activar para enfriar rápidamente las botellas dentro del cajón Congelador.

Es posible seleccionar un tiempo de enfriamiento de 1 a 45 min. Una señal acústica indicará que el temporizador ha expirado.

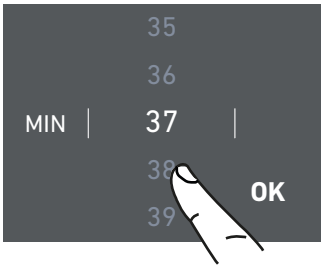
Tras sacar las botellas del compartimento, desactivar la señal tocando el botón Alarm (((•))).

A) Vista de inicio. Tocar el icono funciones.

B) Tocar el icono enfriador de botellas.



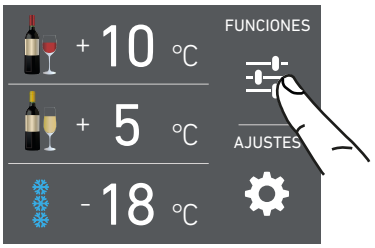
C) Tocar ON para activar la función.



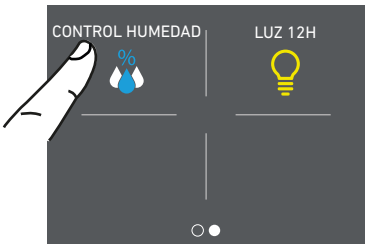
D) Deslizar hasta seleccionar el tiempo deseado (en minutos) y pulsar OK.

4) Control humedad

La función permite ajustar la humedad de los compartimentos bodega y wine cellar para mejorar la conservación del vino y los alimentos.



A) Vista de inicio. Tocar FUNCIONES.

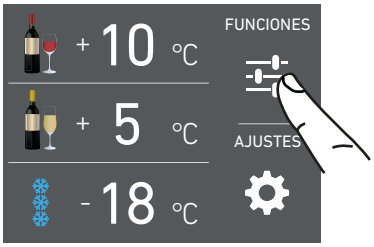


B) Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar CONTROL HUMEDAD.

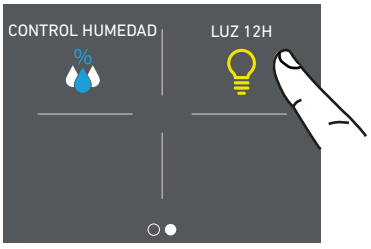
D) Deslizar hasta seleccionar la humedad deseada y pulsar OK.

5) Iluminación 12 h

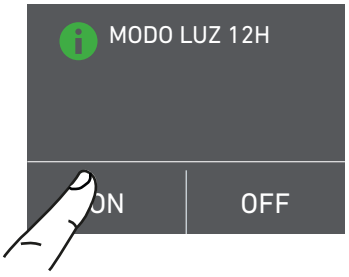
La función permite ajustar la hora de la iluminación interior y mantenerla encendida 12 h cuando la puerta del frigorífico está cerrada para poder ver el interior a través del cristal.



A) Vista de inicio. Tocar el icono funciones.



B) Deslizar hasta tocar el icono Luz 12 h.



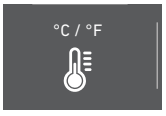
C) Tocar el botón On para activar la función.

5.2 Ajustes.

El usuario puede personalizar los ajustes de su equipo Fulgor Milano para adaptarlo a sus exigencias de uso.

1) Fecha.

2) Hora.



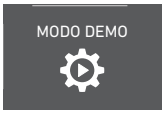
3) Grados Fahrenheit y centígrados.

4) Idioma.

5) FreshZone.

6) Sabbath (Opcional).

7) Reiniciar.



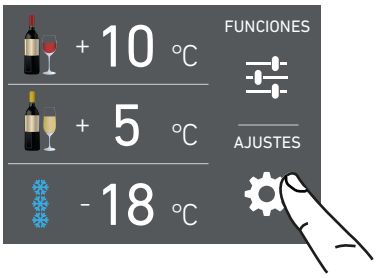
8) Mode demo.

9) Mantenimiento.

10) Asistencia.

11) Sistema de informacion.

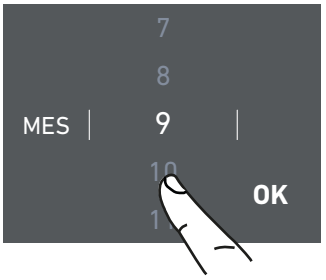
1) Fecha
La pantalla muestra la fecha con formato día:mes:año.
Tocando la pantalla se puede modificar el ajuste.



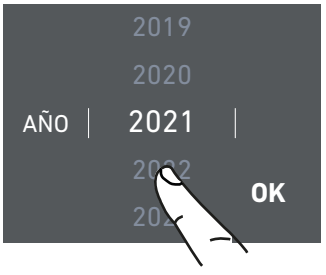
A) Vista de inicio. Tocar AJUSTES.

B) Tocar FECHA.

C) Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar el día deseado y tocar OK.



D) Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar el mes deseado y tocar OK.



E) Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar el año y pulsar OK para terminar.

2) Hora

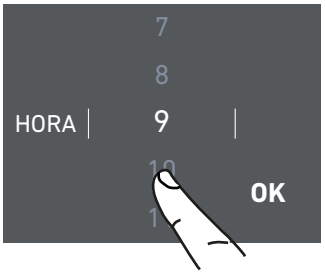
La pantalla muestra la hora ylos minutos con formato hh:mm.

La hora se puede ajustar y mostrar en formato de 12 o 24 horas.

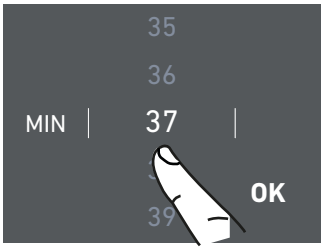
A) Vista de inicio. Tocar AJUSTES.

B) Tocar HORA.

C) Tocar el modo de visualización de la hora deseado: 12 o 24 horas.



D) Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar la hora y pulsar OK para terminar.



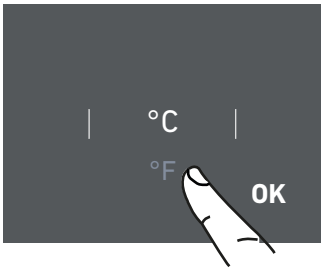
E) Deslizar hasta seleccionar los minutos y pulsar OK para terminar.

3) °C /°F

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

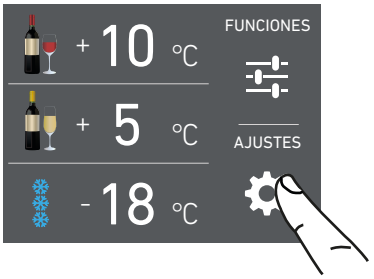
A) Vista de inicio. Tocar AJUSTES.

B) Tocar el icono de °C/F°.



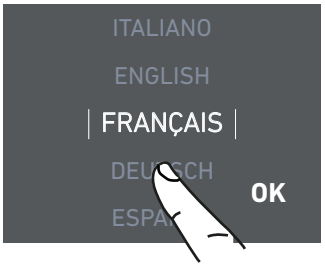
C) Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar los grados Fahrenheit o centígrados y pulsar OK.

4) Idioma
Para seleccionar el idioma del frigorífico, tocar el botón ajustes en la pantalla principal.



A) Vista de inicio. Tocar AJUSTES.

B) Tocar IDIOMA.



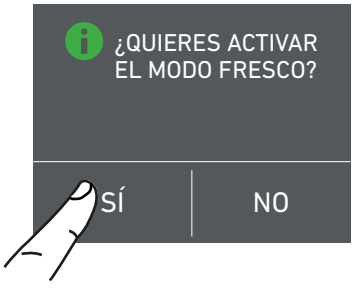
C) Deslizar hacia arriba o abajo para seleccionar el idioma deseado y tocar Ok.

5) FreshZone
El cajón congelador puede funcionar como compartimento frigorífico o como compartimento FreshZone según las necesidades.

A) Vista de inicio. Tocar AJUSTES.

B) Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar FRESH ZONE.

C) Deslizar hacia arriba o abajo y seleccionar una de las tres funciones.

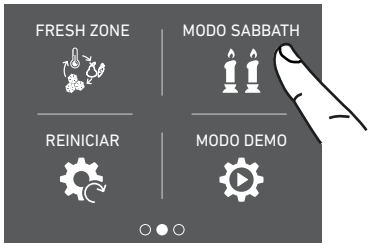


D) Tocar SÍ para confirmar la función.

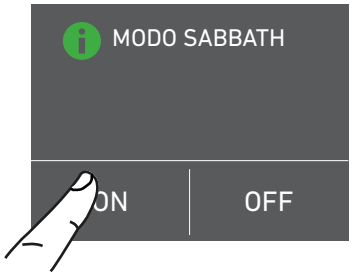
6) Modo Sabbath (Opcional)

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

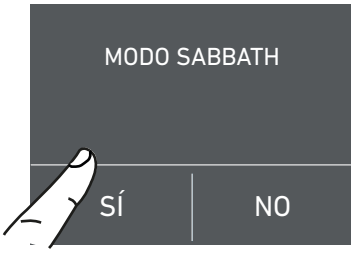
A) Vista de inicio. Tocar AJUSTES.



B) Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar el botón Sabbath.



C) Tocar ON para activar la función.



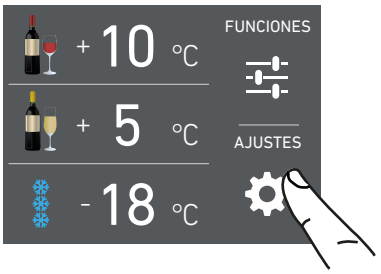
D) Tocar SÍ.

E) El frigorífico empezará a funcionar con la configuración seleccionada.

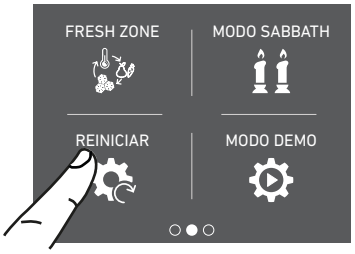
Nota: El modo Sabbath expirará automáticamente después de 72 horas. Para desactivarlo antes, toca la pantalla para despertarlo y elige la opción OFF.

7) Reset

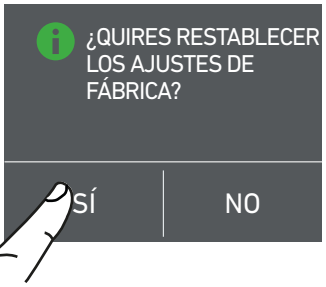
Permite restablecer los ajustes estándar de fábrica y anular todas las modificaciones que se hayan efectuado.



A) Vista de inicio. Tocar AJUSTES.

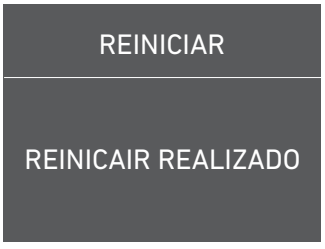


B) Deslizar hacia la derecha dos veces y seleccionar el icono de reset.



D) Tocar SÍ para resetear.

D) Confirme su elección.



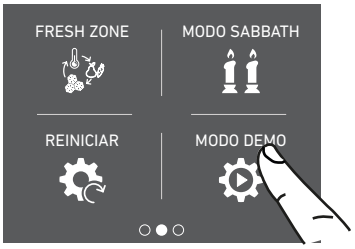
E) El frigorífico se resetea. Se restablecen los ajustes de fábrica del frigorífico.

Importante

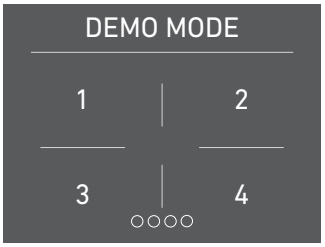
Al restablecer los ajustes estándar ("reset") es necesario volver a activar la elección de funcionamiento del cajón FreshZone si anteriormente había sido configurado como frigorífico o fresco.

8) Modo Demo.
Es posible simular el funcionamiento del frigorífico, durante las ferias o en las salas de exposición.

A) Vista de inicio. Tocar AJUSTES.

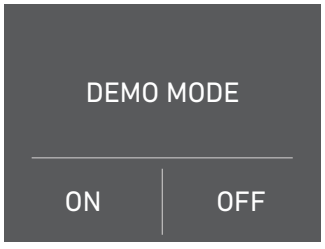


B) Deslizar hacia la derecha dos veces y tocar MODO DEMO.



C) Introducir la contraseña necesaria para la activación, que se ha de solicitar a Fulgor Milano.

Contraseña predefinida 1-2-3-4



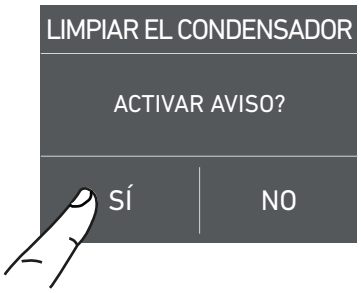
D) Seleccione ON o OFF.

9) Mantenimiento.
Para garantizar su correcto funcionamiento, el equipo solicita la limpieza de la rejilla de ventilación y del condensador.

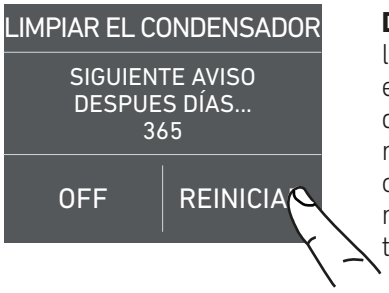
Si se activa, el aparato emitirá un recordatorio una vez al año para limpiar la rejilla y el condensador. Esta señal de aviso se puede desactivar y visualizar el tiempo residual hasta la próxima limpieza.

A) Vista de inicio. Tocar AJUSTES.

B) Deslizar hacia la derecha tres veces para entrar en la vista y tocar MANTENIMIENTO.

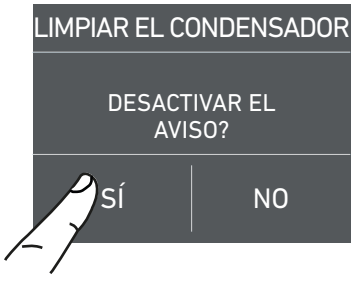


C) Para activarlo, pulse el icono Sí.



D) Aquí puede ver los días que quedan en la cuenta atrás, donde puede elegir reiniciar el contador o desactivar el recordatorio tocando OFF.

Si desea desactivar el recordatorio, en el paso D pulse Off, y luego pulse Sí como se indica a continuación.



E) Para desactivar la advertencia, pulse SÍ.

10) Asistencia

La función de asistencia

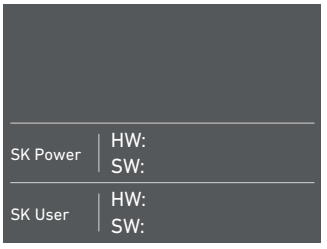
está reservada para el técnico del servicio postventa autorizado de Fulgor Milano.

11) Info sistema

La función Info sistema muestra los datos del producto como, por ejemplo el código del softwar, el número de serie y los códigos de fábrica del frigorífico.

A) Vista de inicio. Tocar AJUSTES.

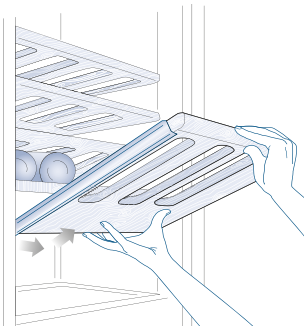
B) Tocar SISTEMA DE INFORMACION.



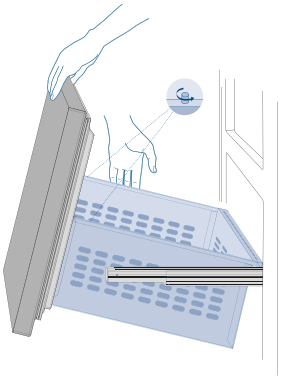
C) Se visualizan los datos del equipo Fulgor Milano.

6.1 Equipamiento interior (posición, ajuste y desmontaje)

Anaqueles para vinos
Los anaqueles se pueden desmontar fácilmente para la limpieza.
Sacar las botellas, extraer el anaquel hasta el final de su recorrido, inclinarlo hacia arriba para liberar las ruedas de deslizamiento de las guías y desmontarlo.



Cajón FreshZone
Está colocado sobre las guías de deslizamiento.
> Para desmontar el cajón, desenroscar los dos pomos de fijación laterales, levantarlo y extraerlo tirando ligeramente hacia arriba en la parte delantera mientras tira hacia adelante.
> Para retirar el cajón interior del FreshZone desenrosque sus dos tornillos de mariposa y tire ligeramente hacia arriba mientras tira hacia adelante.



7.1 Uso del compartimento FreshZone

El compartimento FreshZone, combinado con el compartimento Wine Cellar y Bodega, asegura una gran flexibilidad de uso del equipo.
A continuación se describen algunos modalidades de uso posibles:

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

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

Modalidad Fresco
> Para la conservación de jamón y salmón
> Preparaciones gastronómicas.

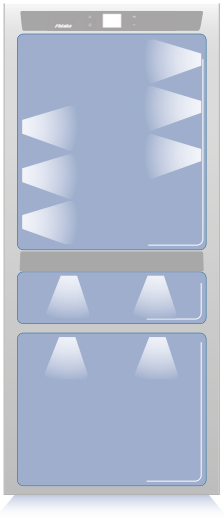
Naturalmente, también es posible utilizar el compartimento de manera tradicional. Por ello, se facilitan instrucciones y recomendaciones que permiten conservar del mejor modo posible a lo largo del tiempo y con la máxima seguridad los alimentos.

Nota: aunque el modo Fresco también puede utilizarse para mantener la cerveza muy fría, no coloque bebidas no alcohólicas en este compartimento cuando esté configurado como zona de Fresco o Congelador, ya que los recipientes pueden reventar, ya que los líquidos se expanden cuando se congelan. Los líquidos con alcohol tienen un umbral de congelación más bajo.

8.1 Iluminación

Para optimizar la visibilidad interior, el equipo incorpora un sistema de led que ilumina directamente varias zonas de compartimentos para el vino y del cajón Congelador.
Algunos modelos incorporan también un sistema de iluminación nocturna exterior que está instalado en la base del equipo.
En caso de anomalías y/o averías del sistema de iluminación, es necesario acudir exclusivamente al servicio de asistencia técnica de Fulgor Milano.

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



9.1 Información general

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

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

Wine Cellar Fulgor Milano cumple todas estos requisitos.

9.2 Temperaturas de conservación

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

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

> Compartimento Bodega
+54°F (+12°C) -ajuste de de +39°F a +64°F (+4°C a +18°C)

> Compartimento Wine Cellar
+50°F (+10°C) -ajuste de +39°F a +64°F (de +4°C a +18°C)

> Cajón FreshZone
-18 °C (0 °F) -ajuste de -15 °C a -22 °C (de 5 °F a -8 °F) (modalidad Congelador)

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

9. CONSERVACIÓN DE LOS VINOS

Todas las temperaturas se pueden modificar en función de las característica de los vinos y de las exigencias personales, teniendo siempre en cuenta que es muy importante mantener la temperatura constante a lo largo del tiempo.

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

Es necesario evitar las temperaturas muy bajas ya que pueden hacer que se formen depósitos y dañar las características estéticas del vino.

Todos los compartimentos garantizan óptimas condiciones y satisfacen todas estas exigencias.
Es importante señalar que el compartimento Bodega, está controlado termostáticamente de manera precisa y asegura el máximo cuidado a lo largo del tiempo de las botellas, en especial, de las de gran calidad.
Cuando en el compartimento Bodega se ajusta una temperatura inferior a +10°C (+50°F), el compartimento Wine Cellar no se debe ajustar a más de +12°C (+54°F).

Modelo con Bodega y Wine Cellar

> Compartimento Bodega
+12°C (+54°F)
-ajuste de +4°C a +18°C
(de +39°F a +64°F)

> Compartimento Wine Cellar
+10°C (+50°F)
-ajuste de +4°C a +18°C
(de +39°F a +64°F)

> Cajón FreshZone
-18°C (+0°F)
-ajuste de -13°C a -23°C
(da +9°F a -11°F)
(modalidad Congelador)

9.3 Tiempo de conservación

El afinado de vino a lo largo del tiempo y su duración dependen normalmente de las características de la variedad y del tipo.
A continuación se indica el periodo de tiempo que se considera más adecuado para conservar y envejecer los distintos tipos en las mejores condiciones que ofrece nuestro equipo.
En cualquier caso, se recomienda seguir, en especial para los vinos más preciados, los consejos y las recomendaciones ofrecidos por la bodega que lo produce.

TIPO DE VINO	TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN	TIEMPO DE CONSERVACIÓN
Vinos jóvenes	de +54°F a +57°F (de +12°C a +14°C)	6 meses
Espumosos dulces	de +46°F a +50°F (de +8°C a +10°C)	1 año
Vino rosado	de +50°F a +57°F (de +10°C a +14°C)	1 año
Vinos espumosos	de +50°F a +54°F (de +10°C a +12°C)	1 - 2 años
Vinos blancos normales	de +50°F a +57°F (de +10°C a +14°C)	1 - 2 años
Vinos tintos ligeros	de +54°F a +57°F (de +12°C a +14°C)	2 años
Espumosos secos	de +46°F a +50°F (de +8°C a +10°C)	2 años
Espumosos clásicos	de +46°F a +50°F (de +8°C a +10°C)	3 - 4 años
Vinos blancos con cuerpo o envejecidos en barrica	de +46°F a +54°F (de +8°C a +12°C)	3 - 5 años
Vinos tintos normales	de +57°F a +61°F (de +14°C a +16°C)	3 - 5 años
Vinos tintos con cuerpo o envejecidos en barrica	de +57°F a +64°F (de +14°C a +18°C)	7 - 10 años
Vinos de pasas o licorosos	de +61°F a +64°F (de +16°C a +18°C)	10 - 15 años

9.4 Temperaturas de degustación

En general, la temperatura óptima de conservación del vino blanco es de +50°F y +54°F (+10°C a +12°C) y del vino tinto de +54°F y +57°F (+12°C a +14°C).
No obstante, algunos vinos pueden ofrecer su máximo bouquet a temperaturas más altas o más bajas.

También hay que tener en cuenta que, durante el verano, se suele preferir la degustación de un vino más fresco que en invierno.
También es necesario saber que:

Vinos blancos
El vino blanco no se suele servir a temperatura más alta por ser más ácido que los vinos tintos y tener menos taninos, por lo que es más agradable a bajas temperaturas.
Se prefiere servirlo a temperaturas entre +50°F (+10°C) y +57°F (+14°C). Los vinos blancos jóvenes, frescos y aromáticos también se pueden servir a +50°F (+10°C) y los menos aromáticos a + 54°F (+12°C). Las temperaturas entre +54°F (+12°C) y +57°F (+14°C) se propias de los vinos blancos suaves y maduros que se han afinado durante algunos años en botella.
Las temperaturas de degustación más altas exaltarían el carácter dulce del vino en detrimento de la acidez y el carácter sápido que se consideran características agradables y deseadas en este tipo de vino.

Vino rosado
El vino rosado se sirve a la misma temperatura que el vino blanco. No obstante, estos vinos pueden presentar un cierto contenido de taninos y, por ello, es más agradable servirlo a temperaturas más altas.
Se sirven entre +50°F (+10°C) y +54°F (+12°C), cuando son jóvenes y frescos, y entre +54°F (+12 °C) y +57°F (+14°C) cuando tienen más cuerpo y son más maduros.

Vinos jóvenes
Debido a su particular técnica de vinificación, los vinos jóvenes tienen un bajo contenido de taninos y es más agradable servirlos entre +54°F (+12°C) y +57°F (+14°C).

Vinos tintos
Tienen un contenido de taninos más alto y una acidez más baja y normalmente se suelen servir a temperaturas más altas.
El vino tinto joven más pobre en taninos se suele servir entre +57°F y +61°F (+14°C y +16°C), mientras que los vinos con más cuerpo y ricos en taninos se sirven incluso a +64°F (+18°C). Algunos vinos afinados durante años en botella, con cuerpo y taninos, se puede servir a +64°F (+18°C) o incluso a +68°F (+20°C).
Los vinos tintos bajos en taninos y poco estructurados son más agradables cuando se sirven a temperaturas más bajas, entre +54°F y +57°F (+12°C y +14°C).

Vinos espumosos
Debido a la gran variedad de vinos espumosos, es difícil indicar las temperaturas óptimas para este tipo de vino. Generalmente los espumosos son dulces y aromáticos y se sirven a temperaturas más bajas, hasta +46°F (+8°C), si bien, los espumosos con más alto contenido de tanino se pueden servir a temperaturas más altas, hasta +57°F (+14°C).
Los espumosos secos se suelen servir entre +46°F y +50°F (+8°C y +10°C). También los espumosos "clásicos" se sirven generalmente a estas temperaturas que, no obstante, pueden alcanzar los +54°F (+12°C) cuando se trata de espumosos afinados durante largo tiempo.
Se recomienda seguir, en especial para los vinos más preciados, los consejos y las recomendaciones de la bodega que lo produce.

Vinos licorosos y de pasas
Este tipo de vinos se puede servir a temperaturas entre +61°F y +64°F (+16°C y +18°C), si bien, según los gustos personales, para atenuar el sabor dulce de los vinos de pasas también se suele servir a una temperatura de +50°F (+10°C).

9.5 Posición de las botellas

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

Fulgor Milano Wine Cellar es perfecto tanto para botellas de gran valor como pequeñas botellas.

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

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

funcionamiento normal de la pantalla pero el botón Alarm seguirá parpadeando. Tocar el botón Alarm para volver a ver las temperaturas más altas que se han registrado.

10.1 Cuidado y limpieza

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

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

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

Respetar escrupulosamente las instrucciones del kit que se incluye en la dotación ni utilizar productos abrasivos o metálicos que puedan rayar y dañar de manera irreparable el acabado satinado del equipo.
Antes de realizar cualquier tipo de operación de limpieza, desconectar el equipo de la red eléctrica.
Poner atención para no dañar el circuito de refrigeración.

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

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

Para garantizar su correcto funcionamiento, el equipo solicita la limpieza de la rejilla de ventilación y del condensador.

Un mensaje en la pantalla avisan al usuario de que es necesario realizar la limpieza periódica (cada 12 meses). Esta señal de aviso se puede desactivar y visualizar el tiempo residual hasta la próxima limpieza.

El condensador está situado detrás de la rejilla de ventilación frontal.
Para limpiarlo, utilizar un aspirador con un cepillo suave al máximo de su potencia de aspiración y pasarlo por las ranuras de la rejilla.
Si se ha acumulado gran cantidad de polvo, desmontar la rejilla para limpiar a fondo el condensador.

En los ajustes de mantenimiento, tras la instalación del equipo y el encendido, se puede ajustar el aviso de limpieza del condensador.

Si se decide habilitar el aviso, cada 12 meses se activará una mensaje para avisar al usuario que es necesario limpiar el condensador.

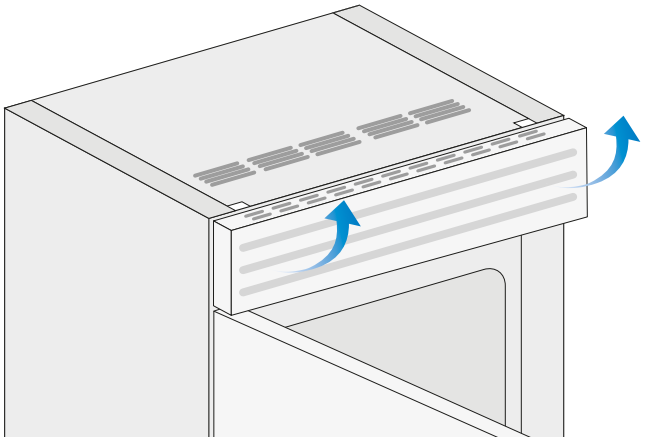
Tras limpiar el condensador, tocar el icono de reset para que el aviso se active nuevamente a los 12 meses.

Si se desea desactivar el aviso de alarma de limpieza del condensador, tocar el icono Off.

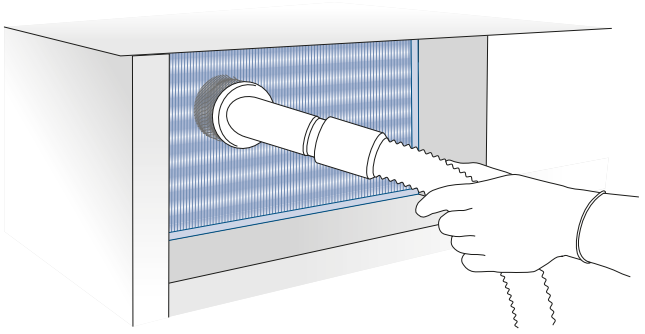
Condensador arriba.

Para limpiar el condensador:

> Levantar la rejilla con bisagras.



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



Atención
Las aletas del condensador son extremadamente delgada y puede ser cortan. Utilizar equipos de protección adecuados para las manos y los brazos para limpiarlo de manera segura.

10.3 Limpieza interior

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

Aclarar y secar inmediatamente.

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

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

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

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

11.1 Guía para solucionar problemas

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

Mensaje "Call Service"
Normalmente, los problemas de funcionamiento se visualizan en la pantalla.
Los problemas que el usuario no puede resolver, se visualizan con un código de avería y el mensaje "Call Service" (ver el apartado 3.1).

El equipo no funciona
Está conectado a la red de suministro de energía eléctrica?
Llega corriente a la toma de alimentación?
Está activado el botón Unit ⏻?
Está limpio el condensador?

Las temperaturas interiores son más altas de lo normal
La pantalla muestra algún código de avería?
La temperatura está regulada de modo correcto?
Está limpio el condensador?
Han permanecido abiertas durante mucho tiempo las puertas o los cajones?
Se ha introducido recientemente gran cantidad de alimentos?

Los compresores permanece en funcionamiento durante mucho tiempo
Hay que saber que cuando la temperatura ambiente y la del local de instalación del equipo es muy alta, es normal que el compresor permanezca activado durante mucho tiempo.
Han permanecido abiertas durante mucho tiempo las puertas o los cajones?
Se ha introducido recientemente gran cantidad de alimentos?
Está limpio el condensador?
Comprobar que las puertas estén bien cerradas y que los alimentos o los recipientes no impidan cerrarlas de manera correcta. Está activado el modo Shopping?

Se oyen ruidos extraños
Es normal oír ruidos durante el funcionamiento de los ventiladores y los compresores o durante la fase de descongelación.
El ruido puede aumentar en función de la posición del equipo y del ambiente circundante.

Se forma condensación dentro y fuera
Si el clima es muy húmedo, es normal que se forme algo de condensación. La apertura de la puerta y de los cajones durante mucho tiempo puede contribuir a que se forme condensación.
Comprobar que las puertas estén bien cerradas y la junta está haciendo un buen sello.

Hay escarcha o hielo en el frigorífico o el congelador
Han permanecido abiertas las puertas durante mucho tiempo?
Cierran mal las puertas?
Si las puertas no cierran bien, contactar con el instalador. Si se forma escarcha o hielo debido a la apertura frecuente o durante mucho tiempo de las puertas, desactivar durante algún tiempo la función Fresco pulsando el botón específico del panel de control. Esperar a que la escarcha o el hielo se derritan, extraer el cajón y secar las paredes y el fondo del compartimento.

Olores desagradables en el interior
Limpiar el equipo siguiendo las instrucciones.
Cubrir herméticamente todos los alimentos. No conservar los alimentos durante periodos prolongados.

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

11.2 Avisos de anomalía que pueden aparecer en la pantalla

Mensaje en la pantalla	Descripción de anomalía
¡Corte corriente!	Corte de corriente prolongado el equipo se reinicia en automático e indica que las temperaturas registradas son más altas
Puerta fr. abierta	Puerta abierta el mensaje aparece cuando la puerta permanece abierta durante más de un minuto
FreshZone abierto	Cajón abierto el mensaje aparece cuando el cajón permanece abierto durante más de un minuto
Bodega dem. caliente	Compartimento Wine Cellar demasiado caliente ver la guía para resolver problemas
Bodega dem. fría	Compartimento Wine Cellar demasiado frío esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente
Ris. dem. caliente	Compartimento de la bodega demasiado caliente ver la guía para resolver problemas
Ris. dem. fría	Compartimento de la bodega demasiado frío esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente
Fr dem. caliente	Compartimento FreshZone (modalidad frigorífico) demasiado caliente ver la guía para resolver problemas
Fr dem. frío	Compartimento FreshZone (modalidad frigorífico) demasiado frío esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente
Fresco dem. caliente	Compartimento FreshZone (modalidad Fresco) demasiado caliente ver la guía para resolver problemas
Fresco dem. frío	Compartimento FreshZone (modalidad Fresco) demasiado frío esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente
TMode dem. caliente	Compartimento FreshZone (modalidad Congelador) demasiado caliente ver la guía para resolver problemas
TMde dem. frío	Compartimento FreshZone (modalidad Congelador) demasiado frío esperar 12 horas: si la anomalía persiste contactar con el servicio de atención al cliente
Código avería...	Código de avería contactar con el servicio de atención al cliente
Check condenser	Controlar condensador Cada 12 meses, la pantalla muestra el mensaje “Check Cond.”. Limpiar el condensador y siga las instrucciones para restablecer o desactivar el temporizador.

> En caso de anomalía, tocar el botón de alarma . La pantalla mostrará un mensaje con el código numérico específico de error.

> El mensaje se visualiza durante 3 segundos y después aparece en la vista de inicio.

> Para mantener el mensaje en la vista, pulsar el botón info ( ) en la pantalla. El mensaje se visualizará en la vista durante 30 segundos y después volverá a la vista de inicio.

> Si aparecen varios mensajes de error, la pantalla mostrará en secuencia los distintos mensajes.

FULGOR
MILANO

SINCE 1949

DOC COD. 12/2022