

# winefroz

cavas premium de vinos



## MANUAL DE INSTRUCCIONES

**Conserve la factura de compra para validar la garantía del producto.  
En caso de ser su cava un regalo, solicite un comprobante al comprador original.**

# Indice

<b>1. INSTRUCCIONES GENERALES</b>	<b>3</b>
1.1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
1.2. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	3
1.3. INSTRUCCIONES PARA EMPOTRADO	4
1.4. CUIDADO Y MANTENIMIENTO	4
• Fuera de uso por tiempo prolongado	
• Limpieza	
• Traslado	
1.5. SISTEMA DE MANTENIMIENTO DE LA HUMEDAD	4
1.6. INQUIETUDES Y CONSULTAS FRECUENTES	4
<b>2. ESPECIFICACIONES POR MODELO</b>	<b>7</b>
2.1. FICHAS TÉCNICAS	7
2.1.1. MN34S	7
2.1.2. MN32D	8
2.1.3. MN54D	9
2.1.4. MN100S	10
2.1.5. MN168S	11
2.1.6. MN165T	12
2.1.7. MN143T	13
2.2. CONFIGURACIÓN DE CONTROLES DE TEMPERATURA	14
2.2.1. Cavas con Simple Temperatura	15
2.2.2. Cavas con Doble Temperatura	15
2.2.3. Cavas con Triple Temperatura	16

# 1. INSTRUCCIONES GENERALES

---

Gracias por comprar una Cava Premium de vinos WINEFROZ. Estos productos han sido diseñados y fabricados durante muchos años sin problemas de servicio. Su funcionamiento es muy simple, le recomendamos que antes de utilizarla lea y siga las instrucciones operativas y las normas de seguridad para que pueda disfrutar de su cava sin inconvenientes.

## 1.1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

<b>ADVERTENCIA</b>	Para evitar riesgo de incendio, descarga eléctrica, o heridas cuando utiliza la unidad, siga las siguientes precauciones básicas:
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lea las instrucciones completas antes de utilizar la Cava de Vinos.</li><li>• Nunca permita que los niños operen, jueguen, o se metan dentro de la unidad.</li><li>• No mueva la Cava mientras está cargado con vinos.</li><li>• Recuerde siempre desenchufar el equipo antes de limpiarlo. Nunca limpie las piezas de la unidad con líquidos inflamables. Los gases pueden crear un peligro de incendio o explosión.</li><li>• Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con un electricista matriculado para reemplazarlo y evitar riesgos.</li><li>• Para evitar dañar el burlete de la puerta, asegúrese de mantener la puerta bien abierta cuando saque los estantes de la guía.</li><li>• Si es necesario retirar algún estante, desplácelo hacia afuera hasta que haga tope en las ranuras de ambos lados. Luego levante la parte trasera del estante y retírelo por completo hacia afuera.</li></ul> <p><b>-Guarde estas instrucciones-</b></p>	

## Antes de utilizar por primera vez su Cava Premium de Vinos WINEFROZ

Deje reposar su cava de vinos durante 6 horas aproximadamente, antes de conectarlo. Esto reducirá la posibilidad de desperfectos técnicos en el sistema de enfriamiento.

Antes de enchufar la cava de vinos asegúrese de que el gabinete este nivelado, esto eliminara cualquier vibración.

## 1.2. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

---

- Para la buena circulación de aire, el respiradero de la unidad no debe ser bloqueado. En todos los modelos Winefroz esta rejilla de ventilación se encuentra en la parte delantera del producto, a excepción del modelo MN32D, que la tiene en la parte posterior.
- Su cava de vinos se debe colocar en una superficie plana y firme.
- No exponga la cava de vinos directamente a la luz solar o a una fuente de calor tal como hornos, radiadores, calentadores, etc.
- No abra la puerta muy a menudo, para evitar el escape del aire frío.
- Para nivelar la cava de vinos, ajuste la pata delantera de nivelación ubicada en la parte inferior del producto.
- Conecte la cava de vinos a un tomacorriente con conexión a tierra. En ningún caso corte o quite la tercer espiga (a tierra) del enchufe. Todas las preguntas referentes a la electricidad y / o conexión a tierra deben dirigirse a un electricista matriculado.

### 1.3. INSTRUCCIONES PARA EMPOTRADO

---

Las cavas de vino Winefroz han sido diseñados para ser empotradas en un mueble o fuera de él. Para empotrar la cava la única precaución que debe tener es no tapar la rejilla de ventilación, la cual se encuentra en la parte inferior delantera en todos los modelos, con excepción del modelo MN32D, el cual posee la rejilla de ventilación en la parte trasera. Para este modelo recomendamos dejar entre 3 y 5 cm de espacio entre la cava y la pared de la cavidad donde será empotrada (tanto en los laterales como en la parte trasera del producto), para que circule el aire.

### 1.4. CUIDADO Y MANTENIMIENTO

---

- Fuera de uso por tiempo prolongado

Si la unidad no será utilizada por periodos largos, desenchúfelo, limpie y seque bien el interior, y deje la puerta levemente abierta para permitir que se seque totalmente. Si su cava no se seca completamente, puede empezar a oler mal o desarrollar moho. Si esto ocurre, siga las instrucciones de limpieza que se describen a continuación.

- Limpieza

- Desenchufe la unidad, y retire todas las piezas inclusive los estantes y la rejilla.
- Limpie las superficies internas con agua tibia y un detergente neutro con un paño húmedo.
- Seque todas las superficies a fondo.
- NO utilice limpiadores abrasivos.
- Utilice agua con jabón neutro para limpiar el sello de la puerta.

- Traslado

- Retire todas las piezas.
- Sujete con cinta adhesiva todas las piezas sueltas (estantes) dentro de la cava.
- Levante la pata ajustable hasta la base para evitar daños.
- Asegúrese que la cava se encuentre firme en posición vertical durante el transporte.
- Nunca sostenga el equipo desde la puerta.

### 1.5. SISTEMA DE MANTENIMIENTO DE LA HUMEDAD

---

Las Cavas de Vino Winefroz están equipadas con un sistema para mantener el nivel de humedad apropiado. Si la humedad es demasiado baja, coloque los pequeños depósitos de plástico en el estante superior de la unidad. Llene las  $\frac{3}{4}$  partes de los depósitos con agua. Revise cada tanto el nivel de agua para ver si es necesario volver a llenar el depósito.

### 1.6. INQUIETUDES Y CONSULTAS FRECUENTES

---

- **La Cava de Vinos no enciende.**

Por favor corrobore en primer instancia que el producto esté bien enchufada, que no haya saltado un disyuntor o quemado un fusible. Al momento de encenderla sostenga el botón de encendido entre 3 y 5 segundos.

- **La Cava de Vinos no enfría lo suficiente.**

Verifique la configuración del control de temperatura (ver punto 2.2 de este manual). Debido a

la temperatura externa, es posible que se requiera una configuración de control de temperatura mayor.

Otra posible causante es que la puerta se abre con frecuencia, o que no se cierre correctamente.

- **Se enciende y se apaga frecuentemente.**

Algunas de las posibles causantes de que la cava se encienda y se apague con frecuencia son que la temperatura ambiente sea mayor que lo normal, que la puerta se abre con frecuencia, que la puerta no cierre completamente, que el control de la temperatura no esté configurado correctamente o que el burlete de la puerta no cierre adecuadamente.

- **La luz no funciona.**

Si no enciende la luz, primero corrobore que el producto esté bien enchufado y que no haya saltado un disyuntor o quemado un fusible. Otras posibles causas son que se haya quemado la lamparita o que el botón de la luz esté en OFF.

- **La Cava de Vinos vibra mucho.**

Esto se puede deber a que la unidad no esté bien nivelada en una superficie plana.

- **La Cava de Vinos hace mucho ruido.**

El sonido de la vibración puede provenir del flujo del refrigerante, lo cual es normal. A medida que termina cada ciclo, puede escuchar el gorgoteo causado por el flujo del refrigerante en la Cava de Vinos. La contracción y dilatación de las paredes internas pueden provocar chasquidos y crujidos.

Revise de todas formas que la cava esté bien nivelada, ya que si no está bien nivelada sobre una superficie plana puede generar vibraciones y mayor ruido de lo normal.

- **La puerta no cierra adecuadamente.**

Esto se puede deber a que la cava no está bien nivelada, o que el burlete esté sucio. Sugerimos nivelar la cava sobre una superficie plana, y limpiar bien el burlete.

También se puede deber a que se cambió incorrectamente la dirección de apertura de la puerta, o que los estantes no estén en posición correcta.

- **¿Cuál es la diferencia entre una Cava de vinos termoeléctrica y otra con compresor?**

Las cavas termoeléctricas funcionan con el sistema peltier que significa que enfrían mediante electricidad, tomando el aire externo y bajando su temperatura, no a través de un motor. Las cavas que funcionan con motor compresor tienen una capacidad de enfriamiento mucho mayor y su rendimiento es extremadamente superior.

- **¿Puedo enchufar / instalar el equipo inmediatamente una vez recibido?**

No, lo ideal es enchufarlo luego de 6hs de haberla recibido. La cava posee en el compresor un aceite que se mueve al ser trasladado el producto, por lo cual es recomendable dejar reposar la cava antes de encenderla para que el aceite vuelva a su posición original.

- **¿Cómo hago para que entre la mayor cantidad posible de botellas en mi cava de vinos?**

El número máximo de Botellas que puede almacenar en su cava depende del modelo de la misma. Este número figura en la ficha técnica de cada modelo, la cual encontrará en este manual de instrucciones (ver punto 2.1 de este manual). El máximo de botellas está calculado considerando botellas standard de 750ml.

- **¿Se puede modificar la temperatura que viene pre programada de Fabrica?**

No, no se puede.

- **¿Tengo una Cava de Doble temperatura modelo WINEFROZ MN32D, se puede usar el compartimento inferior también para vino blanco?**

No, no se puede. El compartimento inferior es exclusivo para vino tinto, mientras que el compartimento superior es exclusivo para vino blanco.

- **¿Mi cava de vinos no mantiene constante la temperatura que yo deseo, esto es normal?**

Es normal que oscile 2 o 3 grados +/- . Eventualmente también es normal que baje drásticamente la temperatura mucho más que 3 grados, esta situación es eventual y es normal que en caso de producirse esta drástica bajada vuelva a recuperarse y adquirir el rango programado.

- **¿Puedo poner encima de mi cava de vinos otro electrodoméstico más pequeño?**

No es recomendable.

- **¿Es normal que la carcasa exterior de mi cava recaliente?**

Es normal y bueno que esto suceda. Indica que el compresor está funcionando correctamente.

- **¿Es normal que traspire la puerta de mi cava?**

Sí, es normal que esto suceda si la temperatura que usted programó es muy baja (5°C o 6°C), o en días de mucha humedad o calor. Esto se debe a la diferencia de temperaturas entre el interior y el exterior de la cava, lo cual genera que se condense la humedad en el vidrio de la puerta de la cava. Si esto sucede es aconsejable que llene  $\frac{3}{4}$  los depósitos de plástico que se encuentran dentro de la cava con agua. Revise de vez en cuando el nivel de agua de estos compartimientos y de ser necesario vuelva a llenarlos.

- **¿Para qué sirve el depósito plástico que se encuentra dentro de mi cava?**

Las cavas Premium Winefroz están equipadas con un sistema que controla y mantiene la humedad interna entre 60 y 75%. Si la humedad está por debajo o por encima de este rango es necesario llenar  $\frac{3}{4}$  de los depósitos plásticos con agua y colocarlos en el estante superior. Esto ayudará a mantener el nivel de humedad apropiado para sus vinos. Revise y vuelva a llenar estos depósitos de agua en caso de ser necesario.

## 2. ESPECIFICACIONES POR MODELO

---

### 2.1. FICHAS TÉCNICAS

---

# Modelo MN34S



#### MEDIDAS DEL PRODUCTO :

---

- Alto: 82 cm
- Ancho: 38 cm
- Profundidad: 57 cm
- Peso Neto: 38 kg

#### CARACTERISTICAS:

---

- Capacidad 27 Botellas
- Simple temperatura
- Control de Temperatura Digital 5°-18°C
- 5 estantes con frente de acero inoxidable
- Puerta de doble vidrio templado con filtro UV
- Luz led interna (no daña vino)
- Frost Free
- Mantiene la humedad controlada entre 60-75%
- Integrable/empotrable
- Con Motor Compresor

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

---

- Voltaje: 220-240 v
- Frecuencia : 50 Hz
- Corriente: 0,8 A
- Consumo de energia: 125 W
- Clase Climatica: N
- Gas Refrigerante : R134a
- Agente Espumante : CYCLOPENTANE

#### MEDIDAS CON EMBALAJE INCLUIDO:

---

- Alto: 85 cm
- Ancho: 41 cm
- Profundidad: 62 cm
- Peso Bruto: 42 kg

# Modelo MN32D



## MEDIDAS DEL PRODUCTO :

- Alto: 84 cm
- Ancho: 50 cm
- Profundidad: 59 cm
- Peso Neto: 44 kg

## CARACTERISTICAS:

- Capacidad 38 Botellas
- Doble temperatura
- Control de Temperatura Digital 5°-18°C
- 6 estantes con frente de acero inoxidable
- Puerta de doble vidrio templado con filtro UV
- Luz led interna (no daña vino)
- Frost Free
- Mantiene la humedad controlada entre 60-75%
- Integrable/empotrable
- Con Motor Compresor

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Voltaje: 220-240 v
- Frecuencia : 50 Hz
- Corriente: 0,7 A
- Consumo de energía: 140 W
- Clase Climática: N
- Gas Refrigerante : R134a
- Agente Espumante : CYCLOPENTANE

## MEDIDAS CON EMBALAJE INCLUIDO:

- Alto: 87 cm
- Ancho: 56 cm
- Profundidad: 69 cm
- Peso Bruto: 48 kg

# Modelo MN54D



## MEDIDAS DEL PRODUCTO :

- Alto: 89 cm
- Ancho: 61 cm
- Profundidad: 61 cm
- Peso Neto: 59 kg

## CARACTERISTICAS:

- Capacidad 54 Botellas
- Doble temperatura
- Control de Temperatura Digital 5°-18°C
- 7 estantes con frente de acero inoxidable
- Puerta de doble vidrio templado con filtro UV
- Luz led interna (no daña vino)
- Frost Free
- Mantiene la humedad controlada entre 60-75%
- Integrable/empotrable
- Con Motor Compresor

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Voltaje: 220-240 v
- Frecuencia : 50 Hz
- Corriente: 0,8 A
- Consumo de energia: 160 W
- Clase Climatica: N
- Gas Refrigerante : R134a
- Agente Espumante : CYCLOPENTANE

## MEDIDAS CON EMBALAJE INCLUIDO:

- Alto: 91 cm
- Ancho: 68 cm
- Profundidad: 69 cm
- Peso Bruto: 63 kg

# Modelo MN100S



## CARACTERISTICAS:

- Capacidad 111 Botellas
- Simple temperatura
- Control de Temperatura Digital 5°-18°C
- 6 estantes con frente de acero inoxidable
- Puerta de doble vidrio templado con filtro UV
- Luz led interna (no daña vino)
- Frost Free
- Mantiene la humedad controlada entre 60-75%
- Integrable/empotrable
- Con Motor Compresor

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Voltaje: 220-240 v
- Frecuencia : 50 Hz
- Corriente: 1,1 A
- Consumo de energia: 180 W
- Clase Climatica: N
- Gas Refrigerante : R134a
- Agente Espumante : CYCLOPENTANE

## MEDIDAS DEL PRODUCTO :

- Alto: 139 cm
- Ancho: 60 cm
- Profundidad: 68 cm
- Peso Neto: 86 kg

## MEDIDAS CON EMBALAJE INCLUIDO:

- Alto: 143 cm
- Ancho: 65 cm
- Profundidad: 75 cm
- Peso Bruto: 90 kg

# Modelo MN168S



## MEDIDAS DEL PRODUCTO :

- Alto: 176 cm
- Ancho: 60 cm
- Profundidad: 68 cm
- Peso Neto: 105 kg

## CARACTERISTICAS:

- Capacidad 165 Botellas
- Simple temperatura
- Control de Temperatura Digital 5°-18°C
- 15 estantes con frente de acero inoxidable
- Puerta de doble vidrio templado con filtro UV
- Luz led interna (no daña vino)
- Frost Free
- Mantiene la humedad controlada entre 60-75%
- Integrable/empotrable
- Con Motor Compresor

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Voltaje: 220-240 v
- Frecuencia : 50 Hz
- Corriente: 1,2 A
- Consumo de energia: 190 W
- Clase Climatica: N
- Gas Refrigerante : R134a
- Agente Espumante : CYCLOPENTANE

## MEDIDAS CON EMBALAJE INCLUIDO:

- Alto: 184 cm
- Ancho: 65 cm
- Profundidad: 75 cm
- Peso Bruto: 111 kg

# Modelo MN165T



## CARACTERISTICAS:

- Capacidad 142 Botellas
- Doble temperatura
- Control de Temperatura Digital 5°-18°C
- 8 estantes con frente de acero inoxidable
- Puerta de doble vidrio templado con filtro UV
- Luz led interna (no daña vino)
- Frost Free
- Mantiene la humedad controlada entre 60-75%
- Integrable/empotrable
- Con Motor Compresor

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Voltaje: 220-240 v
- Frecuencia : 50 Hz
- Corriente: 0,75 A
- Consumo de energia: 160 W
- Clase Climatica: N
- Gas Refrigerante : R600a
- Agente Espumante : CYCLOPENTANE

## MEDIDAS DEL PRODUCTO :

- Alto: 176 cm
- Ancho: 60 cm
- Profundidad: 68 cm
- Peso Neto: 106 kg

## MEDIDAS CON EMBALAJE INCLUIDO:

- Alto: 184 cm
- Ancho: 65 cm
- Profundidad: 75 cm
- Peso Bruto: 112 kg

# Modelo MN143T



## MEDIDAS DEL PRODUCTO :

- Alto: 176 cm
- Ancho: 60 cm
- Profundidad: 68 cm
- Peso Neto: 106 kg

## CARACTERISTICAS:

- Capacidad 143 Botellas
- Triple temperatura
- Control de Temperatura Digital 5°-18°C
- 13 estantes con frente de acero inoxidable
- Puerta de doble vidrio templado con filtro UV
- Luz led interna (no daña vino)
- Frost Free
- Mantiene la humedad controlada entre 60-75%
- Integrable/empotrable
- Con Motor Compresor

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

- Voltaje: 220-240 v
- Frecuencia : 50 Hz
- Corriente: 1,2 A
- Consumo de energia: 190 W
- Clase Climatica: N
- Gas Refrigerante : R134a
- Agente Espumante : CYCLOPENTANE

## MEDIDAS CON EMBALAJE INCLUIDO:

- Alto: 184 cm
- Ancho: 65 cm
- Profundidad: 75 cm
- Peso Bruto: 112 kg

## 2.2. CONFIGURACIÓN DE CONTROLES DE TEMPERATURA

---

Se debe colocar la Cava de Vinos en un lugar dónde la temperatura ambiente oscile entre (5°C-30°C). Si la temperatura ambiente es mayor o menor a este rango, el rendimiento de la unidad puede verse afectado.

Si ocurre un corte de la energía, no abra la puerta más de lo necesario, para conservar el aire frío dentro del gabinete. Cuando esto sucede, sepa que las configuraciones elegidas se borran automáticamente y la temperatura programada vuelve al valor pre programado en fábrica (12°C). Cuando conecte por primera vez su cava de vinos, la pantalla LED comenzara a titilar y mostrará la temperatura original configurada de 12°C. Usted podrá configurar la temperatura que desee entre 5°C y 18°C.

Para configurar el control de temperatura siga los siguientes pasos:

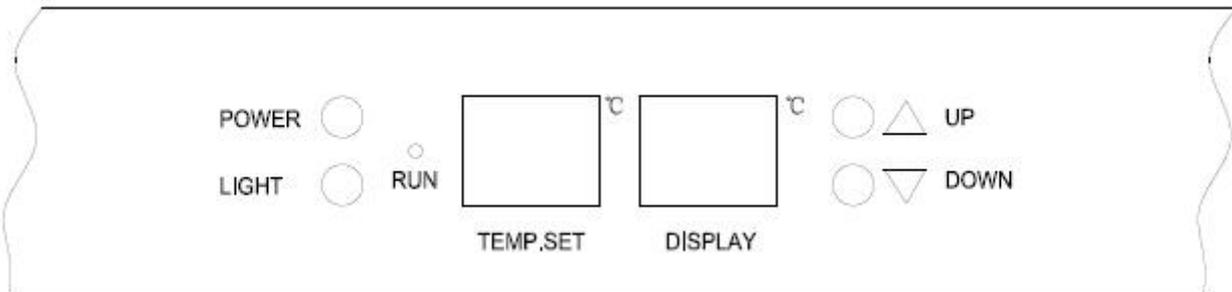
- Enchufe la cava a una conexión con salida a tierra.
- Para encender el producto oprima el botón “POWER” durante unos 3 a 5 segundos.
- Para establecer la temperatura de refrigeración deseada oprima los botones “UP” para aumentar la temperatura y “DOWN” para bajar la temperatura (en el caso de los modelos que cuentan con tres compartimientos estos botones dirán “SET UPPER” y “SET MIDDLE” para programar el compartimiento superior o medio respectivamente). Cada vez que oprima estos botones la configuración de temperatura cambiara en 1°C. La temperatura elegida titilara en la pantalla LED unos segundos y luego volverá a mostrar la temperatura del interior del gabinete. Lentamente comenzará a descender, esto lleva un tiempo dependiendo de la temperatura real del gabinete y la temperatura programada.
- Para ver la temperatura elegida oprima cualquier botón. La temperatura elegida titilara en la pantalla Led durante unos segundos y luego volverá a mostrar la temperatura real del interior del gabinete. (LED titilante: temperatura elegida/LED estable: temperatura interna del gabinete).

A continuación se explicará el modo de configurar los controles de temperatura según el tipo de cava que usted posea.

### 2.2.1. Cavas de Vino con Simple Temperatura

---

Los modelos de Cavas de Vino Premium MN34S, MN100S y MN168S cuentan con un único compartimiento con simple temperatura.



“**RUN**”: Cuando se ilumina indica que el sistema de enfriamiento está en funcionamiento.

“**LIGHT**”: Oprima este botón para encender y apagar la luz del interior de la cava de vinos.

“**POWER**”: Utilice este botón para encender y apagar la cava de vinos.

“**UP**”: Oprima este botón para aumentar la temperatura deseada. Cada vez que lo oprima la temperatura aumentará en 1°C.

“**DOWN**”: Oprima este botón para disminuir la temperatura deseada. Cada vez que lo oprima la temperatura bajará en 1°C.

“**DISPLAY**”: Indica la temperatura del interior del gabinete

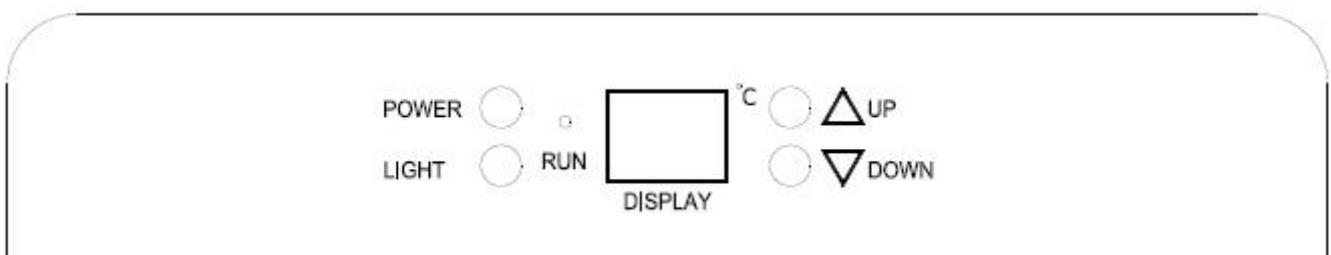
“**TEMP. SET**”: Indica la temperatura programada (temperatura deseada).\*

\*El modelo MN34S no cuenta con esta pantalla. Tanto la temperatura deseada como la temperatura real del gabinete la pueden visualizar en la pantalla “DISPLAY”.

### 2.2.2. Cavas de Vino con Doble Temperatura

---

Los modelos de Cavas de Vino Premium MN32D, MN54D y MN165T tienen con 2 compartimientos que pueden programarse con temperaturas diferentes gracias a que cada compartimiento cuenta con un control de temperatura independiente.



“**RUN**”: Cuando se ilumina indica que el sistema de enfriamiento está en funcionamiento.

“**LIGHT**”: Oprima este botón para encender y apagar la luz del interior de la cava de vinos.

“**POWER**”: Utilice este botón para encender y apagar la cava de vinos.

“**UP**”: Oprima este botón para aumentar la temperatura deseada. Cada vez que lo oprima la temperatura aumentará en 1°C.

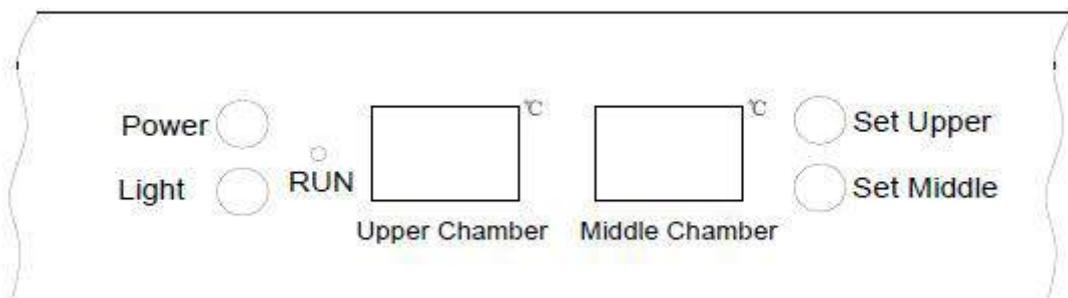
“**DOWN**”: Oprima este botón para disminuir la temperatura deseada. Cada vez que lo oprima la temperatura bajará en 1°C.

“**DISPLAY**”: Indica la temperatura del interior del gabinete

### 2.2.3. Cavas de Vino con Triple Temperatura

---

#### Compartimiento Superior y Medio



“**RUN**”: Cuando se ilumina indica que el sistema de enfriamiento está en funcionamiento.

“**LIGHT**”: Oprima este botón para encender y apagar la luz del interior de la cava de vinos.

“**POWER**”: Utilice este botón para encender y apagar la cava de vinos.

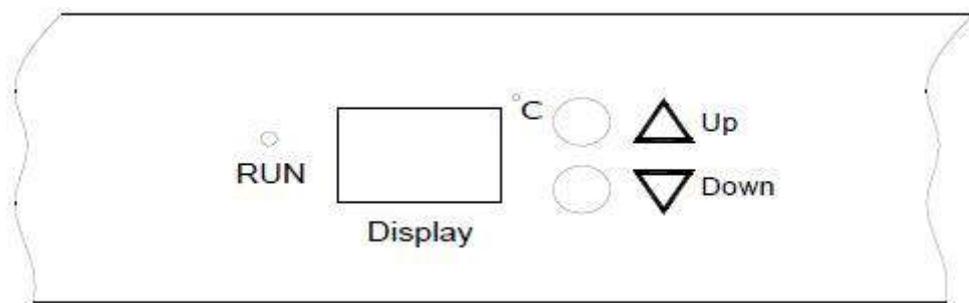
“**SET UPPER**”: Oprima este botón para programar la temperatura del compartimiento superior. Cada vez que lo oprima la temperatura aumentará en 1°C. Usted podrá setear la temperatura en este compartimiento entre los 5°C y 18°C.

“**SET MIDDLE**”: Oprima este botón para programar la temperatura del compartimiento medio. Cada vez que lo oprima la temperatura bajará en 1°C. Usted podrá setear la temperatura en este compartimiento entre 5°C y 12°C (ideal para vinos blancos y espumantes)

“**UPPER CHAMBER**”: Indica la temperatura del interior del gabinete superior.

“**MIDDLE CHAMBER**”: Indica la temperatura del interior del gabinete del medio.

## Compartimiento Inferior



**“RUN”:** Cuando se ilumina indica que el sistema de enfriamiento está en funcionamiento.

**“UP”:** Oprima este botón para aumentar la temperatura deseada en el compartimiento inferior. Cada vez que lo oprima la temperatura aumentará en 1°C.

**“DOWN”:** Oprima este botón para disminuir la temperatura deseada en el compartimiento inferior. Cada vez que lo oprima la temperatura bajará en 1°C.

**“DISPLAY”:** Indica la temperatura del interior del gabinete inferior.

# winefroz

cavas premium de vinos



MN34S



MN32D



MN54D



MN100S



MN168S



MN165T



MN143T