

Guía del Usuario: Uso, Cuidado y Preservación de Cavas Termoelectrónicas (Sistema Peltier)

Las cavas termoelectrónicas son ideales para la conservación de vinos gracias a que **no producen vibraciones** (protegiendo los sedimentos del vino) y son **extremadamente silenciosas**. Sin embargo, a diferencia de una heladera o cava tradicional con compresor, el sistema Peltier funciona absorbiendo calor del interior y disipándolo hacia el exterior de forma continua. Por esta razón, su rendimiento está directamente vinculado al entorno en el que se instala.

1. Principio Clave: La Regla de la Temperatura Ambiente

El sistema termoelectrico enfría por diferencial térmico (Delta T). En líneas generales, una cava Peltier logra bajar entre 12°C y 18°C **por debajo de la temperatura del ambiente** en el que se encuentra.

- **Temperatura ambiente ideal:** El recinto donde ubique la cava debe mantenerse entre 18°C y 23°.
- **¿Qué pasa si hace calor en la habitación?** Si la habitación alcanza los 30°C en verano, la cava difícilmente podrá enfriar por debajo de los 15°C - 18°C, aunque esté configurada a 12°C.
- **Recomendación:** No instale la cava en cocinas mal ventiladas, balcones cerrados, quinchos o ambientes sin climatización durante épocas de calor.

2. Ubicación Estratégica y Ventilación

Para que los ventiladores expulsan el calor eficientemente y la celda Peltier no sufra sobrecalentamiento, siga estas pautas de espacio:



1. Distancia a las paredes:

- **Espacio posterior:** Deje entre 10 cm y 15 cm **libres** entre la parte trasera de la cava y la pared.
- **Espacios laterales:** Mantenga al menos 5 cm **a cada lado**.

2. Cavas no empotrables:

Salvo que el fabricante especifique lo contrario, **nunca encastre la cava en un mueble cerrado**. Sin circulación continua de aire, el calor se acumulará alrededor del equipo y dejará de enfriar.

3. Lejos de fuentes de calor:

Evite la radiación solar directa, la cercanía a hornos, estufas, microondas u otros electrodomésticos que generen aire caliente.

4. Nivelación:

Verifique que el equipo quede bien asentado y nivelado ajustando sus patas frontales. Esto garantiza que la puerta cierre de forma hermética.

3. Puesta en Marcha y Carga de Botellas

- **Estabilización inicial:** Al conectar la cava por primera vez o tras una mudanza, déjela funcionando vacía durante al menos **12 a 24 horas** para que alcance la temperatura programada.
- **Carga progresiva:** Si ingresa varias botellas que están a temperatura ambiente, no las introduzca todas juntas. Métalas en tandas de 2 a 4 botellas cada 6 horas para evitar picos de carga térmica.
- **Circulación de aire interno:** No pegue las botellas por completo al fondo del gabinete ni tape las rejillas de ventilación internas. El aire frío necesita circular entre las estanterías.
- **Respetar la capacidad:** No sobrecargue los estantes de madera o metal con más botellas o peso del diseñado por el fabricante.



Tipo de Vino	Temperatura Recomendada
Tintos de Guarda y Crianza	15°C - 18°C
Tintos Jóvenes	12°C - 14°C
Blancos con Barrica y Rosados	10°C - 12°C
Blancos Jóvenes y Secos	8°C - 10°C

5. Limpieza Preventiva y Mantenimiento Periódico

Un mantenimiento sencillo prolongará sensiblemente la vida útil del equipo y reducirá el consumo eléctrico.

Cada 2 a 3 Meses: Limpieza de la Rejilla Trasera y Ventilador

1. Desenchufe el equipo de la toma eléctrica.
2. Retire el polvo y las pelusas acumuladas en la rejilla o rejillas del ventilador trasero utilizando una **aspiradora de baja potencia**, un plumero o aire comprimido.
3. *¿Por qué es crucial?* La acumulación de polvo en el ventilador exterior es la causa número uno de falla en las cavas termoeléctricas, ya que impide la disipación del calor y quema la celda.

Cada 4 a 6 Meses: Limpieza Interna

1. Retire las botellas y desconecte el equipo.
2. Limpie las paredes internas con un paño suave húmedo en agua tibia y una cucharada de **bicarbonato de sodio** o jabón neutro.
3. **No utilice:** Alcohol, detergentes perfumados, limpiavidrios ni solventes. Los olores residuales pueden ingresar al vino a través de los poros del corcho.
4. Limpie el burlete de goma de la puerta con un paño húmedo para remover suciedad que impida el cierre hermético.

Control de Condensación

- Es normal ver pequeñas gotas de agua en la pared posterior interna debido a la humedad del ambiente.
- Si nota acumulación excesiva de agua en la base, verifique que la pequeña bandeja de drenaje (ubicada en la parte trasera o inferior) no esté obstruida ni rebalsada.

6. Tabla de Diagnóstico Rápido para el Usuario

Problema	Posible Causa	Solución Sugerida
La cava no enfría lo suficiente.	Temperatura ambiente > 25°C, o falta de espacio de ventilación posterior.	Traslade el equipo a un ambiente más fresco o aléjelo de la pared > 10 cm.
Mucha humedad o gotas de agua adentro.	Apertura muy frecuente de puerta o burlete desalineado.	Abra la puerta solo lo necesario y limpie la goma de sellado.
El ventilador hace un ruido/zumbido insólito.	Polvo en las aspas o rozamiento por inclinación.	Limpie las aspas del ventilador con aire comprimido y nivele la cava.
El display muestra error o parpadea.	Inestabilidad en la red eléctrica o sobrecalentamiento.	Desenchufe por 15 minutos, asegure buena ventilación posterior y vuelva a conectar.

Cualquier inconveniente puede consultar por whatsapp al 221-436146