

Climadiff®



CV48AD и CV70AD

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Мы Вас благодарим за то, что Вы доверяете компании CLIMADIFF, выбрав этот винный шкаф, и мы надеемся полностью оправдать Ваши ожидания в отношении данного винного шкафа.

Являясь полезным дополнением к винному шкафу для хранения вина, этот винный шкафчик позволит Вам иметь всегда в запасе под рукой в защищенном месте от света и тепла, при необходимой температуре несколько бутылок вина для недельного, возможно месячного потребления.

По всем вопросам Вы можете связаться с Вашим продавцом или нашей службой клиентской поддержки по телефону +33.(0)4.91.91.73.14 или по электронному адресу: info@climadiff.com

БЕЗОПАСНОСТЬ

ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО РЕКОМЕНДАЦИИ, ОПИСАННЫЕ В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВКЛЮЧАТЬ ВАШ ВИННЫЙ ШКАФЧИК. СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ НА СЛУЧАЙ, ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКНУТ ВОПРОСЫ ПО ВИННОМУ ШКАФЧИКУ.

- Убедитесь в том, что напряжение и частота Вашей электрической сети соответствует параметрам, указанным на фирменной пластинке винного шкафчика. Разборка винного шкафа или некорректное подключение может быть опасным. Если у Вас возникают сомнения по поводу подключения винного шкафа – обратитесь за помощью к профессионалу.
- Для безопасности не используйте удлинители электрического провода.
- Отключайте винный шкаф из электрической розетки, прежде чем осуществлять какие-либо вмешательства с целью ремонта или чистки винного шкафчика.
- В случае попадания влаги внутрь шкафа (разбилась бутылка и т.д.) сразу же отключите винный шкаф из розетки и просушите его.
- Если Ваш винный шкафчик поврежден (сильный удар) или ему нанесены повреждения вследствие молнии, наводнения, пожара, то необходимо передать винный шкаф в авторизованную ремонтную мастерскую для проверки его работоспособности.
- Для того чтобы избежать, риска ранения, не заменяйте самостоятельно электрический провод, подключенный к винному шкафу. Обратитесь в авторизованную мастерскую.
- Не допускайте детей к винному шкафчику.
- Не используйте этот винный шкафчик на улице.
- Не закрывайте вентиляционные выходы винного шкафчика.

В случае не соблюдения предписаний подключения и использования винного шкафчика, компания Climadiff не будет нести ответственности в случае аварии или поломки.

Спецификация :

- Этот винный шкафчик предназначен для охлаждения напитков, таких как вино и других алкогольных и безалкогольных напитков, но не в коем случае не для продуктов питания.
- Этот винный шкафчик предназначен строго для домашнего использования.
- Система охлаждения является термоэлектрической системой, таким образом, в ней не может возникнуть утечки газа, по причине его отсутствия.

Прежде чем воспользоваться винным шкафом в первый раз Вы должны:

- Расположите заднюю и боковые стенки винного шкафа таким образом, чтобы было достаточно места для циркуляции воздуха (минимум 10см).
- Для лучшей работы винного шкафа, он должен быть установлен на плоскую поверхность. Если шкаф устанавливается на ковер или др. неровную поверхность, то желательно использовать подставку.
- Не устанавливайте шкаф в зоне прямого попадания солнечного света.
- Не устанавливайте шкаф на источники света, такие как обогревательные батареи и т.д.
- Не кладите никогда вовнутрь шкафа продукты питания или горячие напитки.
- Не открывайте дверь на длительное время, чтобы избежать утечки холодного воздуха из винного шкафа.
- Для лучшей циркуляции холодного воздуха не переполняйте винный шкаф.
- Установите термостат на необходимое значение температуры для Ваших вин.

Нормальная работа винного шкафчика и установка необходимой температуры:

- После подключения винного шкафа к электрической сети, индикатор табло термостата заморгает и высветит текущую температуру внутри винного шкафа. Регулировка температуры может осуществляться в диапазоне от 11°C до 18 °C.
- Для регулировки температуры используйте кнопки. При нажатии на левую кнопку вы уменьшите на 1°C установленную температуру, а при нажатии на правую – увеличите на 1°C заданное значение требуемой температуры.
- Индикатор значения температуры будет моргать, когда Вы выбираете температуру. После того как Вы выберете нужное значение и перестанете переключать температуру, индикатор поморгает ещё 5 секунд и потом вернётся к отображению текущей температуры в вашем винном шкафу.
- Система охлаждения винного шкафа будет включаться автоматически, как только температура внутри винного шкафа будет превышать заданную температуру более чем на 1°C.
- Система обогрева винного шкафа будет автоматически включаться, как только температура внутри винного шкафа будет ниже заданной температуры более чем на 1°C.
- Освещение внутри винного шкафа можно включается с помощью выключателя, расположенного на внутренней правой стенке винного шкафа.

Не открывайте очень часто дверцу винного шкафа, это повлияет на охлаждающие свойства винного шкафа. Выставьте температуру в винном шкафу согласно количеству бутылок и окружающей температуры. Ваш винный шкаф способен охладить ваши бутылки на 15°C ниже окружающей температуры.

Уход за винным шкафом:

В случае не использования:

Если Вы не используете Ваш винный шкаф в течение длительного времени, то рекомендуется:

- Отключить винный шкаф от электрической сети.
- Протрите внутренние стенки винного шкафа влажной салфеткой и оставьте дверь полуоткрытой, чтобы внутренние стенки шкафа полностью высохли.
- В винном шкафчике, не используемом в течение длительного времени, без мытья может появиться запах. В данном случае необходимо полностью промыть внутреннюю часть винного шкафа.

Мытье:

- Отключите винный шкаф от электрической сети.
- Очистите внутреннюю часть винного шкафчика с помощью теплой воды и моющего средства.
- Очистите резинку двери винного шкафчика с помощью мыльной воды.
- Просушите все поверхности.
-

Важно!!! Не используйте абразивные средства.

Поиск неисправностей:

Прежде, чем возвращать Ваш винный шкаф магазину, проверьте следующие пункты: Вы можете быть в состоянии решить любую проблему самостоятельно.

| Проблема | Способы решения |
|---|---|
| Не охлаждает | Проверьте, что силовой кабель подключён к сети, и плавкий предохранитель не повреждён. Проверьте, включен ли винный шкаф. |
| Не достаточно холодная температура внутри | Винный шкаф должен находиться подальше от источников тепла, в том числе и солнечных лучей. Поместите винный шкаф в область с хорошей вентиляцией и окружающей температурой от 18 °С до 25 °С. Дверь открывается слишком часто. Проверьте, плотно ли прикрыта дверь. |
| Специфический запах в шкафу | Необходимо помыть винный шкаф и очистить резервуар с водой. |
| Внутри появляется влажность | Дверь открывалась слишком часто или очень долго была открытой. Выключите винный шкаф и откройте дверцу до полной просушки. |

Характеристики винного шкафа:

- Не загрязняет окружающую среду.
- Не содержит хладагента.
- Не оборудован компрессором.
- Низкий уровень шума.
- Точная регулировка температуры.
- Возможно использование в квартирах, кабинетах, спальнях.

| Характеристики | CV48AD | CV70AD |
|---|---------------|---------------|
| <i>Размеры и вес шкафа без упаковки/с упаковкой:</i> | | |
| Высота, см | 51/53 | 73/76 |
| Ширина, см | 43/48 | 45/50 |
| Глубина, см | 48/53.5 | 52.5/57.5 |
| Вес, кг | 14.2/16.2 | 20.3/23.3 |
| <i>Технические характеристики:</i> | | |
| Напряжение, В | 200-240 | 200-240 |
| Частота, Гц | 50 | 50 |
| Мощность, Вт | 75 | 75 |
| Ток, А | 0,65 | 0.65 |

Информация о соответствии продукции установленным требованиям

| Орган по сертификации / Федеральный орган исполнительной власти | Сертификат соответствия / декларация: | Дата выдачи / регистрации: | Срок действия до: |
|--|--|---|----------------------------------|
| «ЕВРОСТАНДАРТ» | № РОСС FR.МЛ 13.В06894 | 06.12.2010 | 05.12.2012 |
| Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека | №77.01.16.515.П.073321.09.08 | 02.09.2008 | 02.09.2013 |



МЛ13

| РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ ВИН | | | |
|--|-----------|--|--|
| Белые вина | 10 -14 °С | Дополнительные условия правильного хранения вин: | |
| Розовые вина | | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Влажность от 75% до 80% ▪ Горизонтальное положение ▪ Отсутствие света, шума, вибрации, посторонних запахов ▪ Эргономичность энотеки | |
| Красные вина | | | |
| РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ ВИН | | | |
| Белые вина | 6-12 °С | 6 - 8 °С | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ■ Столовые и местные вина ■ Prosecco Frizzante (Италия) ■ Galestro (Trebiano, Италия) ■ Игристые вина (Италия, Германия) ■ Kabinett QBA (Германия) ■ Vino Verde DOC (Португалия) ■ Sauvignon Blanc (Новая Зеландия) ■ Chasselas (Швейцария) |
| | | 8 -10 °С | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ■ Шампанские вина ■ Bourgogne AOC ■ Chablis AOC ■ Sancerre AOC ■ Saumur AOC ■ Muscadet AOC ■ Prosecco Spumante (Италия) ■ Langhe DOC (Chardonnay) ■ Soave DOC ■ Gavi DOCG ■ Roero Arneis DOCG ■ Выдержанные игристые вина (Германия) ■ Gruner Veltliner и др. сортовые вина (Австрия) ■ Albariño (Испания) ■ Cava (Испания) |
| | | 10-12 °С | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ■ Sauternes AOC и др. великие вина Бордо ■ 1-ers et Grands Crus de Grand Bourgogne ■ Alsace Grand Cru AOC ■ Pouilly Fumé AOC ■ Vin Santo ■ Auslese, Spatlese, BA, TBA (Германия) ■ Белые вина региона Фриули-Венеция-Джулия (Италия) ■ Аусбрух, Смарагд Вахау (Австрия) ■ Fume Blanc, Chardonnay (Калифорния) |
| Розовые вина | 8-14 °С | 8 -10 °С | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ■ Немецкие вина ■ Испанские вина ■ White Zinfandel (Калифорния) ■ «Серые» вина (бледно-розовые) |
| | | 10 -12 °С | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ■ Rosé de Provence AOC ■ Tavel AOC |
| | | 12 -14 °С | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ■ Темно-розовые вина (Лангедок-Руссийон) |

| | | | |
|--------------|----------|-------|---|
| Красные вина | 14-18 °C | 14°C | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ■ Beaujolais AOC ■ Valpolicella DOC ■ Bardolino DOC ■ Lambrusco (Италия) ■ Trollinger (Германия) |
| | | 16 °C | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ■ Bourgogne AOC, 1-er et Grands Crus AOC (Bourgogne) ■ Crus de Beaujolais AOC ■ Bordeaux Superior AOC ■ Côte du Rhone AOC ■ Madiran AOC ■ Chianti DOC ■ Vino Nobile de Montepulciano DOCG ■ Rosso di Montalcino DOC ■ Barbera d'Alba DOC ■ Merlo del Piave DOC (Veneto) ■ Legrien (Trentino-Alto-Adige) ■ Sangiovese di Romagna DOC ■ Valtellina Rosso DOC ■ Zweigelt (Австрия) ■ Pinot Noir (Новая Зеландия, Oregon - США) |
| | | 18 °C | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ■ Medoc AOC ■ Chateauf-neuf-du-Pape AOC ■ Côte Rôtie AOC ■ Hermitage AOC ■ Côteaux du Languedoc AOC ■ Côtes du Roussillon AOC ■ Cahors AOC ■ Chianti Classico DOCG Riserva ■ Brunello di Montalcino DOCG ■ Aliagnico del Vulture DOC (Basilicata) ■ Taurasi DOCG (Campania) ■ Barbaresco DOCG ■ Barolo DOCG ■ Barbera d'Asti DOC ■ Amarone della Valpolicella (Classico) DOC ■ Merlot (Tuscany, Trentino-Alto-Adige) ■ Merlot del Ticino (Швейцария) ■ Rioja DOCa ■ Ribera del Duero DO ■ Navarra DO (Tinto) ■ Priorato DO ■ Cabernet Sauvignon, Zinfandel (California - США) ■ Malbec (Аргентина) ■ Pinotage (ЮАР) ■ Shiraz (Австралия) |

| | | | |
|---------------------------|---------|-----------|---|
| Крепленые вина | 8-18 °C | 6 - 8 °C | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ■ Pineau des Charentes AOC ■ Floc de Gascogne AOC ■ Macvin du Jura AOC ■ Pemmeau de Normandie AOC |
| | | 8 -10 °C | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Vins Doux Naturels (натуральные сладкие вина) ▪ Xérès DO Fino ▪ Porto DO Tawny (в летний период) |
| | | 10 -12 °C | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Xérès DO Oloroso, Amontillado ▪ Madera DO Sercial (Португалия) |
| | | 12 -14 °C | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Malaga DO (Испания) ▪ Marsala DOC (Sicily) |
| | | 14 -16 °C | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Porto DO Ruby, Tawny ▪ Xérès DO Oloroso (сладкий) ▪ Madera DO Bual, Malmsley |
| | | 16 -18 °C | Примеры вин, потребляемых при данной температуре: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Porto DO Vintage |