# Инструкция по эксплуатации



**Многофункциональные шкафы (мультитемпературные) и шкафы для длительного хранения (монотемпературные) Climadiff (Серия DIVA)**

# ВСЁ, ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАШЕГО ВИННОГО ШКАФА

## БЛАГОДАРНОСТИ

Мы благодарим Вас за доверие, которое Вы оказали группе компании компаний «Climadiff», приобретя винный шкаф для хранения вин «Крю» класса. Наши специалисты постоянно работают над повышением качества выпускаемой продукции и его улучшением потребительских качеств оборудования.

Для упрощения установки и использования Вашего нового приобретения мы предлагаем Вам внимательно ознакомиться с данной инструкцией.
Желаем Вам незабываемых дегустаций!

Информация в данной инструкции может быть изменена без предварительного уведомления компанией Climadiff S.A.
Компания Climadiff не поддерживает гарантии на данное изделие в случае его использования не по назначению, описанному в данной инструкции, или в случае вмешательства (разборка, модификация) третьими лицами (которые не одобрены компанией Climadiff или Вашим Продавцом) в устройство изделия. Названия и марки, упоминаемые в данной инструкции, охраняются авторским правом. Любой вид воспроизведения, копирования категорически воспрещен, кроме случаев, когда получено разрешение в письменной форме от компании Climadiff.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

***ПРОЧИТАЙТЕ ВНИМАТЕЛЬНО ВСЕ УКАЗАНИЯ ДАННОГО РУКОВОДСТВА, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВКЛЮЧАТЬ ВАШ ВИННЫЙ ШКАФ.***
***СОХРАНЯЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ЕГО ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И В СЛУЧАЕ ПОЯВЛЕНИЯ НОВОГО ХОЗЯИНА ПЕРЕДАЙТЕ ЕГО ВМЕСТЕ СО ШКАФОМ.***

Убедитесь, что напряжение и частота Вашей электрической сети соответствуют параметрам, указанным на табличке винного шкафа, и что Ваша электрическая сеть имеет заземление. Неправильное подключение шкафа опасно для жизни. В случае сомнений обратитесь к профессионалам для проверки Вашей электрической сети и её соответствия требованиям винного шкафа.
В случае повреждения электрического провода необходимо обязательно заменить кабель с вилкой силами специалистов авторизованного сервисного центра, указанного в гарантийном талоне на изделие.
Все вмешательства должны осуществляться квалифицированными специалистами. Ненадежный ремонт может привести к тяжелым последствиям для пользователя.
Для Вашей безопасности не используйте электрические удлинители.
Не подключайте Ваш шкаф к тройникам.
При необходимости ремонта или чистки шкафа отключите его от электрической сети, выдернув вилку из розетки или нажав соответствующую кнопку.

В ситуации случайного пролития жидкости (разбитая бутылка и т.д.) на электрические комплектующие шкафа (компрессор и т.д.), немедленно выдерните электрическую вилку из розетки.

Если Ваш винный шкаф был поврежден (сильный удар) или подвергся влиянию природных явлений (удар молнии, наводнение, пожар), его дальнейшее использование может представлять опасность. Отсоедините электрическую вилку от розетки и передайте винный шкаф на проверку в авторизованный сервисный центр.

Не подпускайте детей к винному шкафу. Следует следить за тем, чтобы дети не играли с винным шкафом.

Не используйте винный шкаф на улице. Не подвергайте винный шкаф влиянию атмосферных явлений (осадки и т.д.)

Это изделие предназначено исключительно для хранения вина, не храните внутри винного шкафа продукты питания.

Данный прибор не предназначен для использования маленькими детьми или инвалидами, если они не имеют надлежащего присмотра со стороны ответственного лица, гарантирующего, что они могут использовать прибор безопасно.

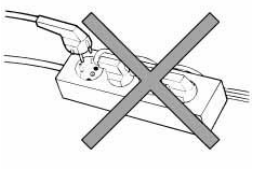
Это изделие предназначено для использования в домашних условиях и аналогичных им: на кухнях, в магазинах (для внутреннего использования), офисах, ресторанах и других помещениях профессионального назначения, а также для использования клиентами отелей, мотелей и других помещений жилого характера.

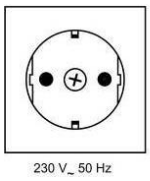
Никогда не тяните за электрический провод - ни в случае перемещения шкафа, ни в случае вынимания вилки из электрической розетки. Всегда вставляйте/вынимайте вилку в/из розетки, держа электрическую вилку в руке.

Расположите электрический кабель таким образом, чтобы он был защищен от разрыва и износа.

Чтобы не допустить возгорания или поражения электрическим током, не разбирайте изделие. Также ни при каких условиях не опускайте в воду или другие жидкости электрическую вилку или само изделие.

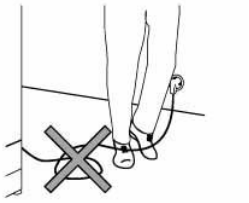
Электрический провод изделия не должен находиться в контакте с колющими, режущими предметами или объектами, температура которых превышает + 70°C.











В случае несоблюдения правил по подключению и использованию изделия компания Climadiff не будет нести ответственности за последствия, возникшие в результате нарушений правил.



**R600A**

**Правила техники безопасности**

Внимание: не используйте механические устройства или другие средства для того, чтобы ускорить процесс размораживания, кроме рекомендованных изготовителем.

Внимание: Не загораживайте вентиляционные отверстия в корпусе прибора.

Внимание: Не храните аэрозольные баллончики с горючим газом в приборе.

Внимание: Не повреждайте контур охлаждения.

**Правила техники безопасности**

Холодильные агрегаты, работающие на изобутане (R600a), нельзя размещать рядом с источником воспламенения (например, открытые электрические контакты) или там, где хладагент может собираться в случае утечки. Тип хладагента указан на табличке шкафа.

Предупреждение: не используйте электроприборы (гигрометры, термостаты и пр.) в отделениях хранения, если они не имеют тип, рекомендуемый изготовителем.

Прибор отвечает требованиям следующих европейских директив:

2006/95/EC по электробезопасности
2004/108/EC по электромагнитной совместимости

CE

# ИДЕНТИФИКАЦИЯ

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES: I

| MODÉLE CVP 186 | |
|---|---|
| REFERENCE | DVA 265 PA+ |
| CAPACITE | 264 BOUTEILLES |
| VOLUME BRUT | 480 l |
| GAS REFRIGERANT | R600a 0,030 Kg |
| AGENT ISOLANT | R134a |
| PUISSANCE LAMP | 0,5 W |
| CLASSE<br>SN | 230V - 50Hz<br>106 W<br>0,74 A |

CE

ROHS COMPLIANT
MADE IN PORTUGAL

| Nº SÉRIE |
|---|
| XXXX Y ZZ |

Заводская табличка прикреплена к внутренней или задней панели устройства (в зависимости от модели) и включает в себя всю информацию, касающуюся Вашего винного шкафа. Мы рекомендуем Вам записать серийный номер в данное руководство перед установкой для дальнейшего использования при оказания

технической помощи в случае необходимости. После установки и заполнения шкафа доступ к табличке может быть осложнен.

| |
|---|
| S/N |

**ВНИМАНИЕ: Помощь не может быть вам оказана без этой информации.**

# ВИННЫЙ ШКАФ, ДЛЯ ЧЕГО ОН НУЖЕН?

Не забывайте, что чрезмерное употребление вина может привести к формированию зависимости!

Созревание вина происходит достаточно медленно.

Необходимо одновременное выполнение ряда условий, чтобы обеспечить созревание вина до полной его готовности. Важно соблюдать постоянство этих условий во время всего процесса созревания вина!

При этом необходимо различать условия для созревания, хранения и употребления (сервировки, подачи).

Следует знать, что существует 5 факторов, влияющих на качество вина.

- Температура.

Вне зависимости от типа вина (возраст, цвет, регион и т.д.) оптимальной для длительного хранения считается температура около 12°C (её значение может колебаться в диапазоне от 10 до 14°C). Не менее важно поддерживать стабильность температуры в течение длительного времени и избегать её колебаний. Именно в таких условиях вино будет развиваться полноценно. Таким образом, в первую очередь необходимо обеспечить Вашему вину постоянство температуры и предотвратить её резкие изменения.

- Влажность.

Пробка в бутылке должна быть постоянно влажной, для того чтобы поддерживать необходимую герметичность бутылки.

При относительном уровне влажности ниже 50% в течение длительного времени пробка усыхает, в бутылку проникает воздух, а вино окисляется.

При относительном уровне влажности выше 80% в течение длительного времени возникает риск образование грибка на пробке и опасность отклеивания этикеток.

- Запахи/вентиляция.

Вино дышит через свою пробку. Постоянное присутствие посторонних запахов искажает вкус и аромат вина.

- Вибрации.

Вибрации утомляют вино и нарушают ход его созревания. Поэтому важно не подвергать вино тряске и вибрациям.

- Свет.

Свет усиливает окислительные процессы в вине, тем самым ускоряя его старение. Именно поэтому необходимо хранить вино в темноте.

К этому необходимо добавить ещё одну важную информацию:

Нет смысла хранить вино с любовью на протяжении десятилетий, чтобы потом подать к столу при неправильной температуре. Если Вы подадите вино слишком холодным, ароматы вина не раскроются полностью и его недостатки будут скрыты. Если вы подадите вино теплым, то оно будет спиртуозным.

Значения температуры употребления, то есть температуры, при которой вино подается на стол и дегустируется, колеблются от 7°C для ликеров до 18°C для выдержанных вин, богатых танинами.

Для того, чтобы Ваше вино сохранилось идеально, позаботьтесь о соблюдении всех указанных выше условий!

## Потребности определяют выбор

Вы покупаете молодые вина и хотите обеспечить для них условия созревания?

Вам нужен **монотемпературный** шкаф для длительного хранения!

Вы покупаете вина и шампанское, уже выдержанные в течение нескольких лет, и хотите всегда иметь их под рукой, чтобы насладиться богатым ароматом при правильной температуре?

Вам нужен многофункциональный **мультитемпературный шкаф с наличием зоны для хранения**!

Вы хотите дегустировать ваши "крю" вина при правильной температуре?

Вам нужен многофункциональный **мультитемпературный шкаф с наличием зон сервировки**!

# РАЗЛИЧНЫЕ ВИННЫЕ ШКАФЫ CLIMADIFF

Компания Climadiff, специалист по шкафам для вина, разработала различные типы шкафов.

- **Для старения.**

  Эти шкафы разработаны для того, чтобы гарантировать в течение долгого времени максимально устойчивые условия, характерные для подземных винных погребов и способствующие оптимальному созреванию "grand cru" вина.

- **Многофункциональные**:

  Такие шкафы объединяют в себе возможности сохранения и подготовки вина к подаче в одной или нескольких температурных зонах.

- **Для подготовки к подаче**

Данный вид шкафов предназначен для подготовки к дегустации Ваших "grand cru" вин при правильной температуре, при которой полностью раскрываются их вкусовые качества и аромат.

# ОСОБЕННОСТИ ВАШЕГО ВИННОГО ШКАФА

## НАДЕЖНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ

Все винные шкафы Climadiff производятся из высококачественных компонентов. Используемые в них системы имеют высочайшую надежность и безопасность. Комплектация шкафов заслуживает самого большого уважения.

## МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ВИННЫЕ ШКАФЫ: РАЗНЫЕ УРОВНИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Естественная вентиляция в сочетании с поддержанием нужных температуры и влажности позволяют использовать шкафы для созревания, хранения и дегустации.

## ВИННЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ: ОДНОРОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Инженеры компании продумали распределение потоков воздуха, чтобы обеспечить Вашим винам однородную среднюю температуру без какого-либо механического воздушного воздействия. Поэтому Ваши винные бутылки спокойно отдыхают!

## СИСТЕМА CLIMACONTROL ®

Ваш винный шкаф оснащен электронной системой управления ClimaControl, которая управляет всеми параметрами (температура, влажность, система «Зима» и пр.) и обеспечивает максимальный комфорт и безопасность.

# СИСТЕМА «ЗИМА» - ЗАЩИТА ОТ ПОНИЖЕННЫХ ТЕМПЕРАТУР (НАЛИЧИЕ ОПЦИИ ЗАВИСИТ ОТ МОДЕЛИ):

**Обеспечение постоянной оптимальной температуры внутри винного шкафа Climadiff**

Будет ли падение температуры в помещении оказывать влияние на сохранение качества Вашего вина?

Нет! Температура внутри винного шкафа автоматически регулируется по отношению к температуре внутри помещения, где он расположен, благодаря полностью автоматизированной системе.

Чтобы не подвергать ваше вино слишком резким изменениям температуры, когда температура наружного воздуха быстро падает (но не опускается ниже 0°C), Climadiff разработала автоматическую систему «Зима».

## КАК РАБОТАЕТ СИСТЕМА «ЗИМА»?

Эта система является полностью автономной и не требует вмешательства. Функционирование системы зависит от Вашей установки температуры и температуры окружающего воздуха.

Через некоторое время после того, как температура в средней части винного шкафа падает ниже 8°C, система «Зима» начинает работать. Нагреватель медленно, плавно и бесшумно нагревает воздух в шкафу до температуры, заданной Вами. Ваши вина продолжают храниться при оптимальных условиях!

**ВАЖНО: охлаждение производится компрессором, который производит шум. Нагревание осуществляется с помощью электрического сопротивления, поэтому работает бесшумно.**

**Если Ваш винный шкаф находится в условиях пониженной температуры и не производит шума, не волнуйтесь - это не поломка!**

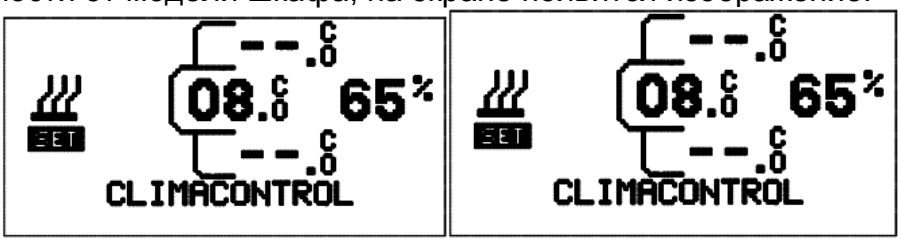
Для включения системы «Зима» на заводе установлена температура 8°C, и мы советуем Вам не менять эту настройку. Однако Вы можете установить температуру включения системы в пределах от 4°C до 8°C.

Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «SET», чтобы войти в режим программирования.

Вы получите доступ к меню возможных настроек (установка температуры, температура начала работы системы «Зима», установка аварийного сигнала).

Параметры в меню будут отображаться последовательно с интервалом в несколько секунд. Также Вы можете выбрать нужный параметр самостоятельно, нажимая кнопку «SET» для прокрутки.

В зависимости от модели шкафа, на экране появится изображение:




С помощью кнопок ▲ и ▼ выберите желаемую температуру и нажмите «SET», чтобы подтвердить выбор, или подождите несколько секунд и меню настроек снова отобразится на дисплее. Когда значение параметра мигает на дисплее, оно может быть изменено.

## ВИБРАЦИИ

Вино не любит, чтобы его беспокоили, оно боится вибраций.

Именно поэтому компрессор Вашего винного шкафа закреплен с помощью специальных амортизаторов (сайлент-блоков).

Кроме того, внутренний корпус изолирован от внешнего толстым слоем полиуретановой пены, которая также имеет способность поглощать вибрацию.

В зависимости от модели полки изготавливаются из массива дерева и поглощают вибрацию лучше, чем металл. На некоторых моделях опоры полок оснащены резиновыми прокладками

## ВЕНТИЛЯЦИЯ

В винных шкафах Climadiff воздух постоянно обновляется с помощью системы непрерывного обновления воздуха и фильтруется с помощью угольного фильтра. Замену фильтра желательно производить один раз в год (фильтр можно заказать у дилера). Место расположения фильтра и порядок его замены вы можете узнать в в главе "Техническое обслуживание".

## ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ВЛАЖНОСТЬ

В винных шкафах Climadiff относительная влажность поддерживается в районе значения 55% (± 10%). Эта средняя относительная влажность позволяет пробке быть достаточно влажной и сохранять упругость и эластичность. В результате бутылки остаются надежно закупоренными, а вино не окисляется воздухом.

## ВОЗДЕЙСТВИЕ УЛЬТРАФИОЛЕТА

Свет усиливает окислительно-восстановительные процессы и, следовательно, приводит к преждевременному старению вина, что является нежелательным.

## СПЛОШНЫЕ ДВЕРИ

Если ваш винный погреб оборудован сплошной дверью, то свет не будет проникать в помещение, а Ваши вина будут защищены от света.

## СТЕКЛЯНЫЕ ДВЕРИ

Если Ваш винный погреб оборудован стеклянной дверью, защиту от ультрафиолета будет обеспечивать стеклопакет с антиультрафиолетовым покрытием, способным отфильтровать до 70% ультрафиолетовых лучей.

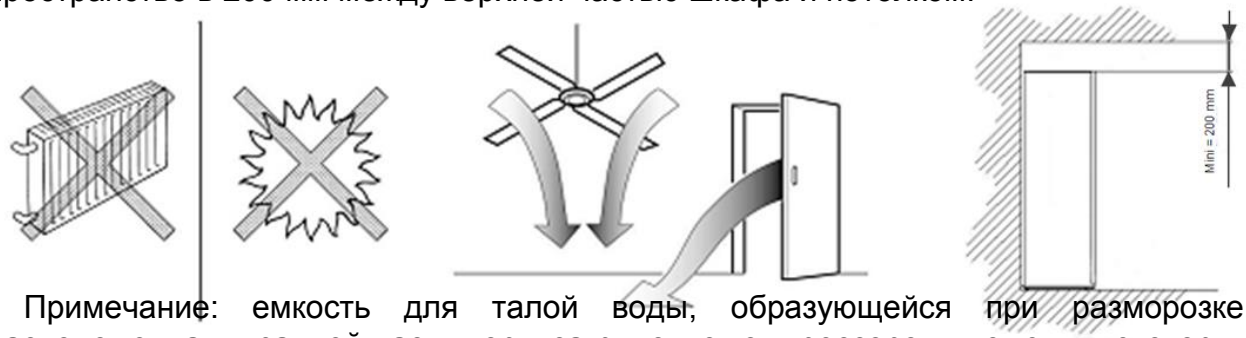
# КАК ПРАВИЛЬНО УСТАНОВИТЬ ВАШ ВИННЫЙ ШКАФ

## МЕСТО УСТАНОВКИ

Устанавливайте шкаф в соответствии с рекомендациями: далеко от любого источника тепла и прямых солнечных лучей, в отапливаемом помещении. Благодаря этому шкаф будет функционировать максимально эффективно в любых режимах при минимальном потреблении электроэнергии.

Также убедитесь, что поверхность, где будет установлен шкаф, ровная и достаточно надежная для установки, учитывая вес шкафа и его загрузку (бутылка вина 750 мл обычно весит 1,3 кг).

Не устанавливайте шкаф на открытом воздухе и обеспечьте минимальное пространство в 200 мм между верхней частью шкафа и потолком.




Примечание: емкость для талой воды, образующейся при разморозке, расположенная в задней части корпуса рядом с компрессором, может в некоторых случаях переполняться.

**По этой причине мы рекомендуем выбрать подходящий вид покрытия для стен и полов в области установки устройства, чтобы влажность при возможном образовании избытков воды не вызывала повреждений**.

# ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

**Обязательно прочитайте и запомните инструкции по технике безопасности, указанные в начале данного руководства.**

Если винный шкаф был наклонен во время его транспортировки, нужно до включения оставить его в вертикальном положении на 24 часа, т.к. смазочное масло может опускаться и накапливаться в компрессоре.

В противном случае система охлаждения может выйти из строя.

Ваш винный шкаф оснащен кабелем электропитания и вилкой для подключения к электросети 230В/50Гц (CE стандарт), он должен быть подключен к заземленной розетке с минимальным уровнем защиты 10 А.

## ТЕМПЕРАТУРА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

**Слишком высокие или слишком низкие значения температуры окружающей среды могут сделать невозможным достижение заданной температуры внутри винного шкафа.**

**ВАЖНО: Для обеспечения правильной работы Вашего устройства сделайте всё возможное, чтобы следующие минимальные и максимальные значения температуры окружающей среды находились в указанном диапазоне:**

| | МОНОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ШКАФЫ | | | |
|---|---|---|---|---|
| ВИД ИСПОЛЬЗОВАНИЯ | ХРАНЕНИЕ (СТАРЕНИЕ) | | СЕРВИРОВКА | |
| ТИП ДВЕРЕЙ | Стеклопакет | Глухая | Стеклопакет | Глухая |
| ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ | 0-35°C | 0-35°C | 0-35°C | 0-35°C |
| РАБОЧАЯ (ЗАДАННАЯ) ТЕМПЕРАТУРА | 8-18°C | 8-18°C | 8-18°C | 8-18°C |
| СИСТЕМА «ЗИМА» | Есть | Есть | Есть | Есть |

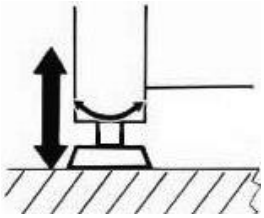
| | МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ШКАФЫ | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ТИП ДВЕРЕЙ | Стеклопакет | | | | | Глухая | | | | |
| ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ | 0-35°C | | | | | 0-35°C | | | | |
| РАБОЧАЯ (ЗАДАННАЯ) ТЕМПЕРАТУРА | 14°<br>10°<br>6° | 15°<br>11°<br>7° | 16°<br>12°<br>8° | 17°<br>13°<br>9° | 18°<br>14°<br>10° | 14°<br>10°<br>6° | 15°<br>11°<br>7° | 16°<br>12°<br>8° | 17°<br>13°<br>9° | 18°<br>14°<br>10° |
| СИСТЕМА «ЗИМА» | Есть | | | | | Есть | | | | |

# РАСПАКОВКА

Удалите транспортный поддон (если он имеется), на котором находится винный шкаф, открутив и сняв два винта крепления к раме в задней части устройства. Также удалите все фиксирующие и защитные элементы, имеющиеся внутри шкафа.

## ВЫРАВНИВАНИЕ

Установите шкаф в вертикальное положение (рекомендуется использовать пузырьковый уровень). Это позволит избежать случайного смещения, связанного с



неправильной установкой, минимизирует шум и вибрации и обеспечит идеальную герметичность двери.

Для правильной установки используйте регулируемые ножки в передней части винного шкафа (в зависимости от модели).

Вы также можете сделать уклон немного назад, чтобы улучшить дренаж конденсата.

# МЕСТО УСТАНОВКИ

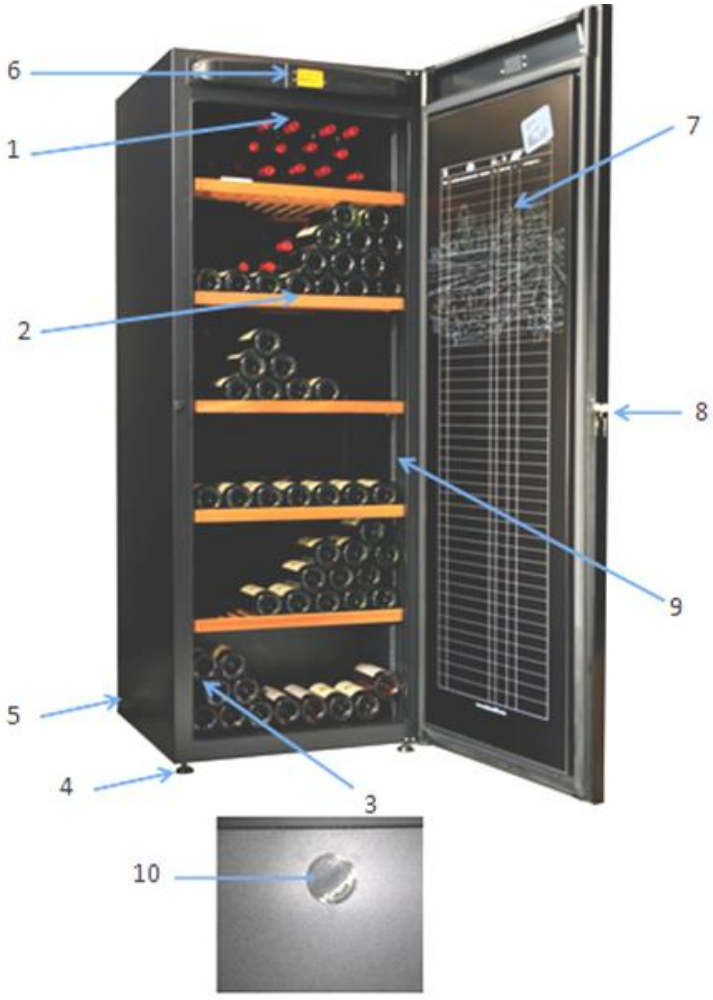
## СВОБОДНАЯ УСТАНОВКА

Оставьте пространство не менее 3 см между стеной и задней стенкой винного шкафа, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха. Это устройство не предназначено для встраивания.

Убедитесь, что поверхность, где Вы собираетесь установить устройство, может выдержать его вес и вес его содержимого (бутылка вина 750 мл весит в среднем 1,3 кг)

# ОПИСАНИЕ ВИННОГО ШКАФА

1. Внутреннее освещение
2. Полка
3. Табличка
4. Ножки, регулируемые по высоте
5. Колеса
6. Электронная система контроля
7. Дверь
8. Замок
9. Пазы для крепления полок
10. Угольный фильтр



# ДИСПЛЕЙ ВИННОГО ШКАФА

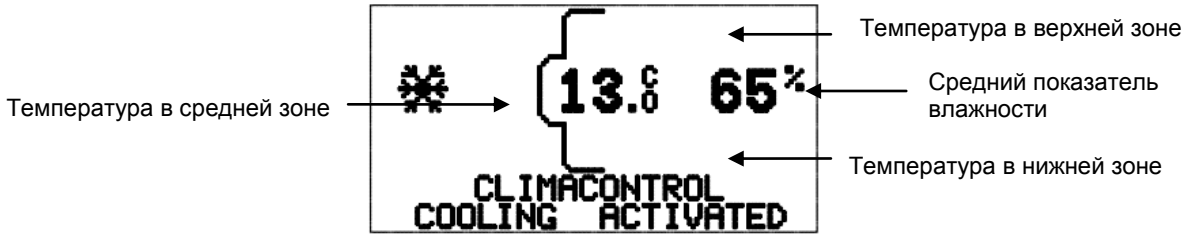
Перед началом эксплуатации снимите защитную пленку с дисплея.



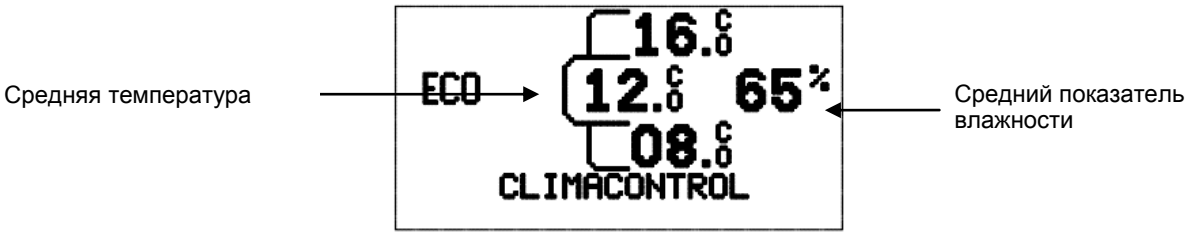

Кнопки настройки:

| | |
|---|---|
|  | Кнопка увеличения |
|  | Кнопка уменьшения |
|  | “SET” - Кнопка для входа в меню настроек |

**Мультитемпературный шкаф**



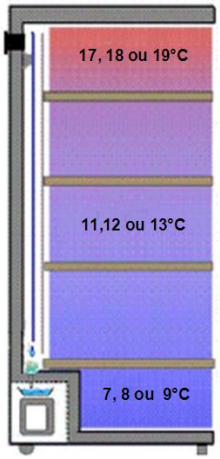

**Монотемпературный шкаф**



Графические символы, отображаемые на дисплее:

| | |
|---|---|
| ECO | Достигнута заданная температура.<br>Шкаф работает в режиме экономии энергии |
| | Пиктограмма работы компрессора.<br>Шкаф работает в режиме охлаждения |
| | Пиктограмма работы системы «Зима».<br>Шкаф работает в режиме подогрева<br>(см. раздел «Система «Зима» - стр. 7) |
| | Пиктограмма работы освещения.<br>(см. раздел «Внутреннее освещение» - стр. 27) |
| | Пиктограмма постоянной работы освещения.<br>(см. раздел «Внутреннее освещение» - стр. 27) |
| ALARM | Пиктограмма возникновения неисправности.<br>(см. раздел «F.A.Q» - стр. 30) |
| | Пиктограмма нехватки воды.<br>(см. стр. 20) |
| ERROR CODE A3 | Пиктограмма возникновения неисправности<br>с кодом ошибки.<br>(см. раздел «F.A.Q» - стр. 30) |

## СХЕМА РАЗЛИЧНОГО УРОВНЯ ТЕМПЕРАТУР В ВИННОМ ШКАФУ (СОГЛАСНО НАСТРОЙКАМ):

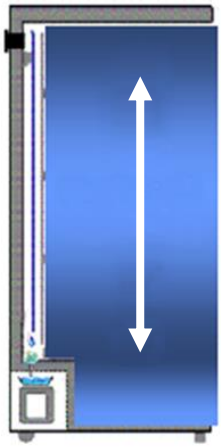



Верхняя зона. Идеальна для подготовки к употреблению красных вин.

Центральная зона. Идеальна для хранения вина.

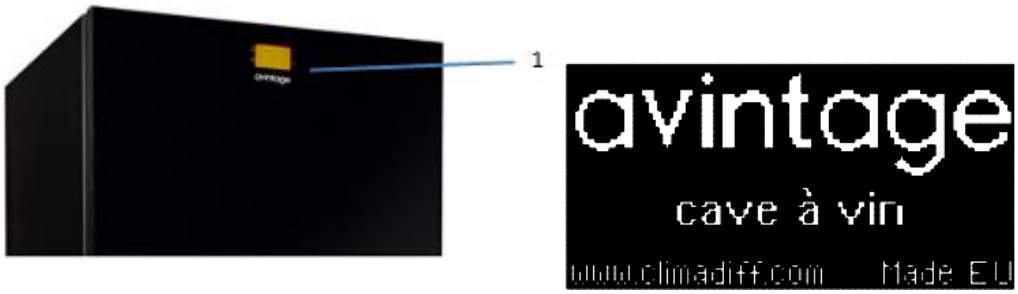
Нижняя зона. Идеальна для подготовки к употреблению белых, розовых, игристых и ликерных вин.

ВАЖНО:, Шампанские вина «Гранд Крю» рекомендуется употреблять при температуре около 12°C.



Во всем шкафу поддерживается одинаковая температура, и Вы можете использовать весь объем шкафа для длительного хранения всех типов вин (выбрав +12°C) или для подготовки к употреблению какого-то одного типа вина, выбрав подходящую температуру из диапазона от +8 до +18°C

# РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ




Во время первого включения винного шкафа или включения после отключения от электросети система управления восстанавливает режим работы с помощью процесса калибровки. Во время этого процесса на дисплее горят кнопки выбора и мигает пиктограмма оповещения (треугольник с восклицательным знаком).

Этот процесс может занять от 10 до 60 секунд. Когда процесс завершится, дисплей и кнопки вернутся к нормальному режиму работы.

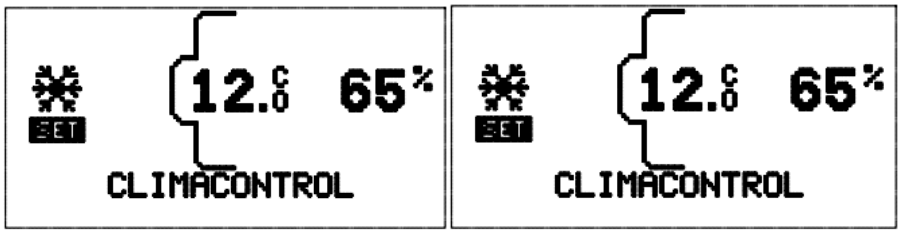
Температура внутри винного шкафа регулируется автоматически системой электронного управления (поз. 1)

Настройки системы были произведены на заводе и автоматически активируются при первом включении. По умолчанию установлена температура в 12°C +/- 2°C для средней зоны. Если Вы измените настройки, то они будут сохранены в памяти системы.

## ИЗМЕНЕНИЕ ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Если есть необходимость в изменении настроек температуры:

- Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «SET», чтобы войти в режим программирования.
- Вы получите доступ к меню возможных настроек (установка температуры, температура начала работы системы «Зима», установка аварийного сигнала).
- Параметры в меню будут отображаться последовательно с интервалом в несколько секунд. Также Вы можете выбрать нужный параметр самостоятельно, нажимая кнопку «SET» для прокрутки.
- В зависимости от модели шкафа на экране появится изображение:




- С помощью кнопок ▲ и ▼ выберите желаемую температуру и нажмите «SET», чтобы подтвердить выбор, или подождите несколько секунд, и меню настроек снова отобразится на дисплее. Когда значение параметра мигает на дисплее, его значение может быть изменено.
-

**Для уменьшения рабочей температуры:**

- Нажимая кнопку ▼, выберите нужное значение.
- Подтвердите выбор нажатием на кнопку «SET».

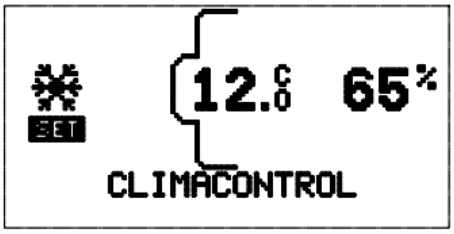
**Для увеличения рабочей температуры:**

- Нажимая кнопку ▲, выберите нужное значение.
- Подтвердите выбор нажатием на кнопку «SET».

## МУЛЬТИЗОННЫЕ ВИННЫЕ ШКАФЫ

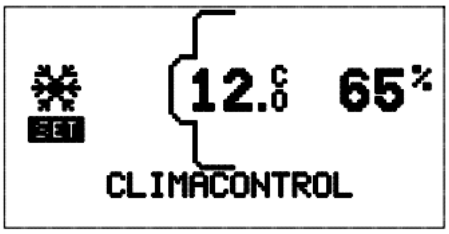
Заводом установлена температура 12°C для средней зоны.

Вы можете изменить этот параметр, но при этом не можете изменить разницу в 8°C между температурой в верхней и нижней зонах. Можно выбрать температуру в средней зоне в диапазоне от 10°C до 14°C. В нижней и верхней зонах температура будет установлена автоматически, например 6°-14°C (при температуре в средней зоне 10°C), 7°-15°C (11°C), 8°-16°C (12°C), 9°-17°C (13°C), 10°-18°C (14°C).




## ВИННЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ

Заводом установлена температура во всем шкафу 12°C +/- 2°C




Вы можете изменять температуру в диапазоне от +8°C до +18°C, отличную от температуры старения (12°C), в зависимости от того, какое вино будете хранить: красное, белое, розовое или игристое.

**ВАЖНОЕ: в случае, если Вам необходимо установить температуру хранения 18°C и ваш шкаф имеет стеклянную дверь, температура окружающей среды обязательно должна быть выше 15°C.**

# ПРИНЦИП РАБОТЫ ВИННОГО ШКАФА

В естественном погребе температура колеблется незначительно, и даже если присутствуют сезонные колебания, то изменения происходят очень плавно. Ваш винный шкаф Climadiff механически воспроизводит оптимальные условия естественного погреба, которые оптимальны для хранения вина.

Механизм работы заключается в работе электронной системы, которая предназначена для точной регулировки температуры. В связи с этим работа

винного шкафа циклична, и в нем могут наблюдаться незначительные колебания температуры воздуха. Нет ничего страшного в том, что температура воздуха, которую Вы можете измерить термометром, положив его внутрь винного шкафа, будет зачастую изменяться хаотично. Эта температура не отражает в точности ту температуру, которая важна (температура вина), и для поддержания которой разработан этот винный шкаф.

Именно с помощью этого принципа незначительных колебаний температуры воздуха вокруг заданного значения температуры (значение, заданное Вами на дисплее винного шкафа и контролируемое электронной системой) достигается стабильная температура вина в бутылке.

Чем больше бутылок находится внутри Вашего винного шкафа, тем менее значителен будет эффект изменения температуры окружающей среды за счет термической инертности, созданной массой Ваших бутылок. **Термическая инертность** - это способность Ваших бутылок сохранять длительное время изначальную температуру в случае нарушения температурного равновесия в окружающей среде.

**Таким образом, можно оценить инертность, с которой будет изменяться температура Вашего вина в случае возможного изменения температуры воздуха.**

Следует заметить, что для жидкостей (кроме воды) удельная проводимость в среднем снижается на 0,15% с каждым градусом при возрастании температуры.

Вам, возможно, приходилось, будучи захваченным гостями врасплох, помещать бутылку шампанского комнатной температуры (20°C) в свой холодильник (4°C), чтобы быстро охладить вино? Несмотря на значительную температурную разницу около 16°C через час Ваша бутылка все ещё не будет готова к употреблению из-за недостаточного охлаждения.

Напротив, можно быть уверенным в том, что если температура воздуха будет колебаться на 2 °C в обе стороны от заданного значения, Ваши вина будут прекрасно защищены. Винный шкаф, заполненный двумя сотнями бутылок, содержит в себе термическую массу весом 260 кг (одна бутылка 0,75л ~ 1,3кг), что очень существенно.

Таким образом, если мы обратимся к примеру выше и к условиям, в которых должна находиться конкретная бутылка вина, слабые колебания температуры, замеченные в воздухе винного шкафа, заполненного 200-300 бутылками, не окажут никакого влияния на температуру вина в каждой бутылке.

## ИНДИКАТОР ТЕМПЕРАТУРЫ

Электронный индикатор температуры показывает данные о средней температуре внутри шкафа. Как уже было объяснено выше, циклы включения и отключения компрессора позволяют получить постоянную среднюю температуру вина внутри бутылки.

Если Вы поместите термометр в винный шкаф, он не будет показывать ту же температуру, которая отображается на дисплее винного шкафа, так как система регулировки температуры автоматически рассчитывает по алгоритму среднего

значения температуру за промежуток времени. Эта средняя температура отражает температуру вина внутри бутылки.

Значительное расхождение между заданной температурой и температурой, отображаемой на дисплее, может быть вызвано тем, что дверь шкафа была продолжительное время открыта.

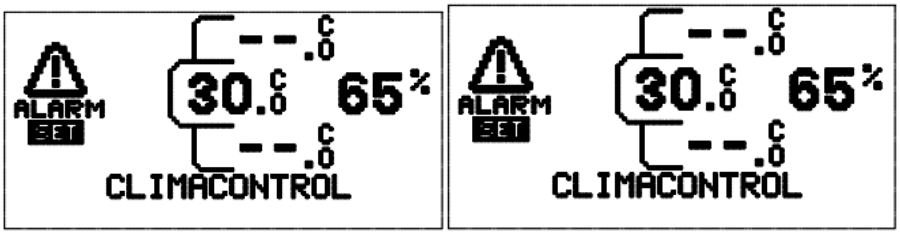
Если Ваш личный термометр непродолжительно показывает значения температуры, отличные от желаемых, – нет повода для беспокойства! Напоминаем, что именно с помощью изменений температуры воздуха достигается необходимая средняя стабильная температура вина в бутылках. Инертность жидкости по отношению к воздуху эквивалентна соотношению 1 к 10 (продолжительное изменение температуры снаружи бутылки на 1°C эквивалентно изменению температуры содержимого всего на 0,1°C).

## АВАРИЙНЫЙ СИГНАЛ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Ваш винный шкаф оснащен аварийным сигналом высокой температуры, установленным на значение 30°C, и мы рекомендуем не изменять его.

Если Вы все-таки хотите его изменить, то для настройки аварийного сигнала Вам будут доступны значения от 25°C до 35°C.

- Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «SET», чтобы войти в режим программирования.
- Вы получите доступ к меню возможных настроек (установка температуры, температура начала работы системы «Зима», установка аварийного сигнала).
- Параметры в меню будут отображаться последовательно с интервалом в несколько секунд, или вы можете выбрать нужный параметр сами, нажимая кнопку «SET» для прокрутки.
- В зависимости от модели шкафа, на экране появится изображение:




- С помощью кнопок ▲ и ▼ выберите желаемую температуру и нажмите «SET», чтобы подтвердить выбор, или подождите несколько секунд, и меню настроек снова отобразится на дисплее. Когда значение параметра мигает на дисплее, его значение может быть изменено.

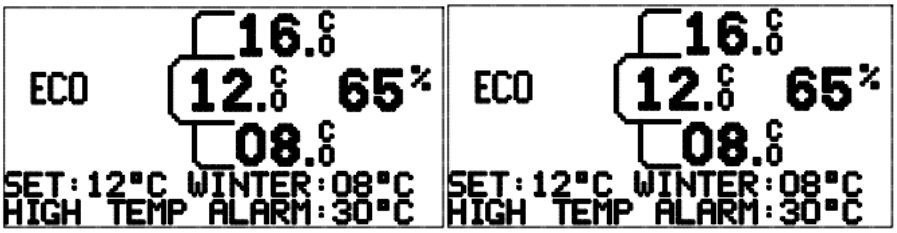
## ПОКАЗАТЬ ПАРАМЕТРЫ

Для просмотра настроек Вашего шкафа нажмите кнопку ▲ «UP», и на экране в течение 10 секунд будут отображаться установленные значения.

SET=> заданная температура

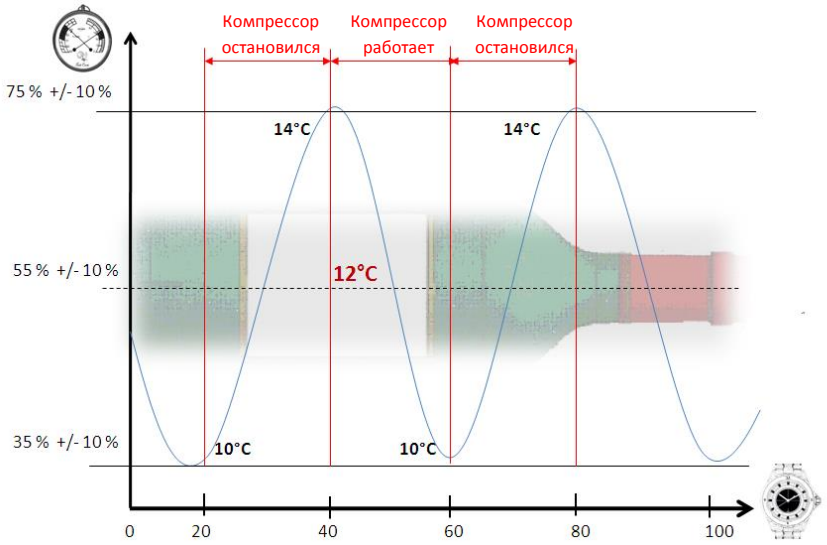
WINTER => температура активации системы «Зима»

ALARM => температура активации аварийного сигнала высокой температуры

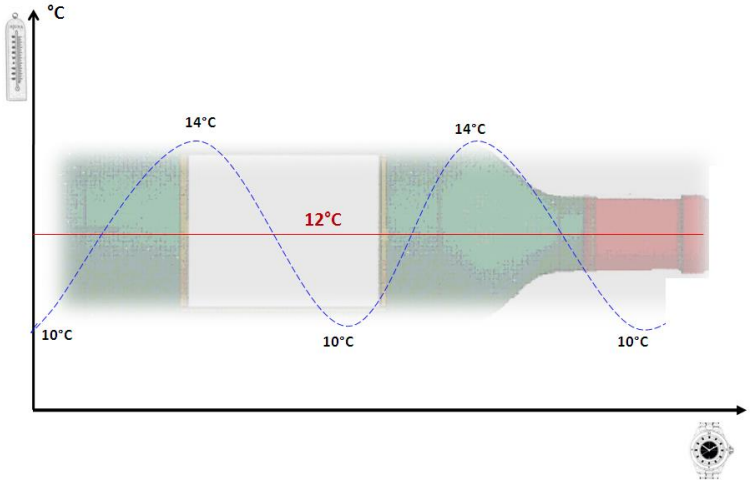



## ГРАФИЧЕСКОЕ ОТОБРАЖЕНИЕ ПРИНЦИПА РАБОТЫ ВИННОГО ШКАФА

Температура и влажность воздуха в момент времени вследствие циклов работы винного шкафа




Температура воздуха и средняя температура в бутылке



## ВЛАЖНОСТЬ

От 55 до 75% - диапазон средней относительной влажности, которая рекомендована для того, чтобы пробка в Ваших бутылках оставалась достаточно влажной и сохраняла свою гибкость и эластичность, обеспечивая одновременно герметичность бутылки и «дыхание» вашим винам. В Вашем винном шкафу Climadiff уровень влажности регулируется автоматически.

Оптимальный для хранения Ваших вин уровень влажности достигается комбинацией ряда факторов:

- циркуляцией фильтрованного влажного воздуха из окружающей среды
- процессом конденсации, имеющем место во время работы винного шкафа
- гранулированной окраской поверхности внутренних стенок из металла.

**Важно: если воздух в помещении, где размещен шкаф, пересушен, необходимо предусмотреть увлажнение внутри шкафа.**
**Для этого можно установить внутрь шкафа в верхнюю его часть емкость с влажным песком или чашку с чистой водой (или водой из-под крана, при условии, что она не содержит сильного запаха).**

Необходимо подождать несколько дней до того, как влажность стабилизируется на уровне около 60%.

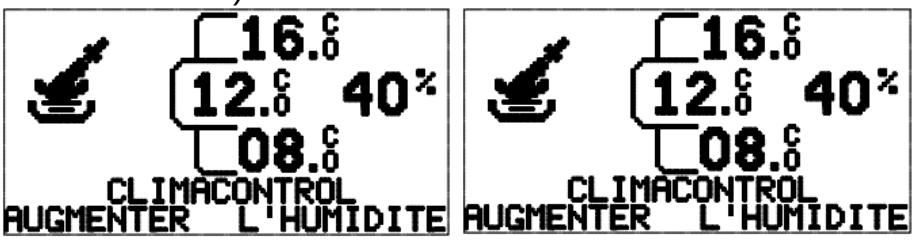
## ИНДИКАТОР ВЛАЖНОСТИ

Значение уровня влажности, отражаемое на дисплее, соответствует среднему значению за короткий период и постоянно обновляется. Не стоит беспокоиться, если на непродолжительное время уровень влажности опускается ниже необходимого значения. Эти незначительные периоды недостаточны для того, чтобы испортить пробку.

На дисплее могут отображаться следующие значения:

45% соответствует уровню влажности между 40% и 50% в центральной части шкафа
55% соответствует уровню влажности между 50% и 60% в центральной части шкафа
65% соответствует уровню влажности между 60% и 70% в центральной части шкафа
75% соответствует уровню влажности сверх 70%

Пиктограмма нехватки воды (стр. 14) появляется на дисплее в случае, если уровень влажности опускается ниже 40%. Проверьте наличие влаги в желобе оттайки шкафа. Если её там нет, добавьте воды (смотрите схему в разделе «Длительное отключение»).



# УХОД ЗА ВИННЫМ ШКАФОМ

## ЧИСТКА

Считается, что шкаф не нуждается в специальном техническом обслуживании, кроме замены угольного фильтра 1 раз в год. Тем не менее, если Вам кажется, что шкаф необходимо помыть/почистить, отключите шкаф от электрической розетки, промойте внутренние и внешние стенки шкафа с помощью воды с добавлением шампуня (использование абразивных средств и растворителя категорически запрещено). Для осуществления любого другого типа обслуживания Вашего шкафа свяжитесь с сервисной службой Вашего продавца.

**Любая техническая процедура, проводимая неуполномоченным лицом, приведет к аннулированию гарантии.**

## ЗАМЕНА АКТИВНОГО УГОЛЬНОГО ФИЛЬТРА И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ЗАМЕНЫ

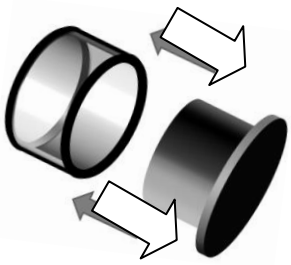
**Угольный фильтр необходимо менять минимум 1 раз в год.** Фильтр представляет собой черную пластиковую деталь цилиндрической формы, через которую воздух поступает в Ваш винный шкаф. Вы можете увидеть фильтр как изнутри, так и снаружи винного шкафа, он расположен в правой верхней части.

**Для замены его нужно вытянуть изнутри в шкаф или, надавливая снаружи в его центральную часть, втолкнуть внутрь шкафа.**

**Внимание! На новый фильтр может быть одета крышка такого же цвета.**

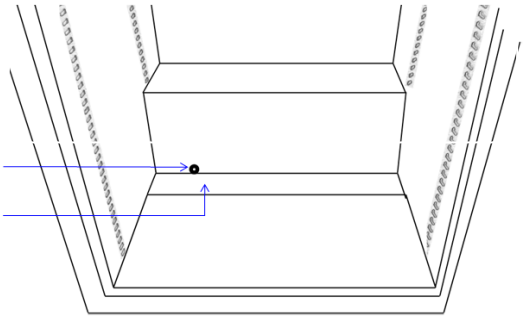
**Необходимо вставлять в шкаф ТОЛЬКО фильтр. Не вставляйте его вместе с крышкой, так как это может привести к непоправимой поломке!**



## ДЛИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

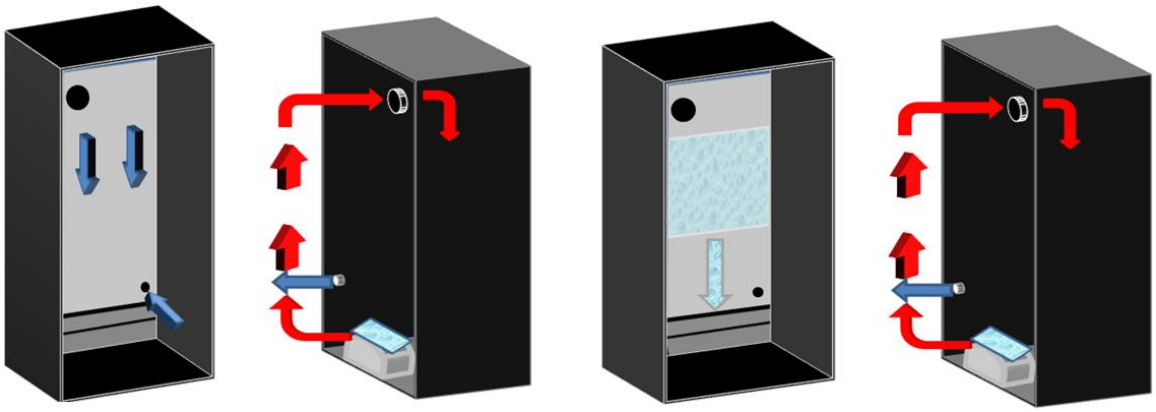
Выключите устройство и отключите от электросети. Обязательно удалите бутылки. Уберите и высушите внутреннюю часть шкафа и особенно желоб оттайки, расположенный в нижней части шкафа




Наличие воды является нормальным!

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Шкаф оснащен автоматической системой размораживания. Когда цикл охлаждения закончен, охлажденные части шкафа размораживаются автоматически. При этом конденсат направляется в лоток, который расположен в задней части корпуса рядом с компрессором. Тепло от компрессора испаряет воду из лотка, и влага с воздухом через фильтр поступает внутрь шкафа.



Винный шкаф производит холодный воздух, который тяжелее теплого воздуха, поэтому он медленно опускается вниз. Этот процесс создает давление, которое «выталкивает» воздух в отверстие, расположенное в нижней части прибора.

Когда компрессор включен, он нагревается и испаряет конденсат. Теплый воздух поднимается вверх, и этот влажный воздух засасывается в угольный фильтр.

При контакте с испарителем влага из воздуха превращается в лед. Когда компрессор останавливается, внутренняя температура начинает медленно увеличиваться, а лед будет таять, образуя конденсат.

Избыток конденсата собирается в резервуар для воды, расположенный около компрессора. Когда компрессор возобновляет работу, замкнутый цикл циркуляции воздуха начинается снова.

## ТРАНСПОРТИРОВКА ВИННОГО ШКАФА

Шкаф должен быть транспортирован, по мере возможности, в его оригинальной упаковке, чтобы избежать возможности возникновения неисправностей.

Шкаф желательно транспортировать в вертикальном положении, компрессором вниз.

**Если вы шкаф транспортируете лежа, то класть следует на левый бок, если смотреть сзади.**

# ЗАПОЛНЕНИЕ ВАШЕГО ВИННОГО ШКАФА

## ТИПЫ БУТЫЛОК



На рисунке представлены 4 вида бутылок вина емкостью 0,75л: Бургундии и Бордо разных размеров.

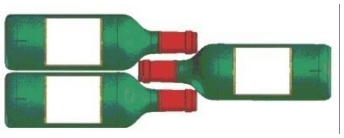
Существует много других бутылок различных форм и размеров.

В зависимости от высоты и диаметра бутылок применяют разные методы укладки.

## ПЕРЕКРЕСТНЫЙ МЕТОД

Обратите внимание на разницу в глубину!

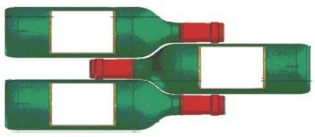
<u>От шеи к шее от начала до конца</u>:



⊕ Вместимость увеличивается

⊖ Теряется много пространства

<u>Шея от начала до конца между цилиндрическими частями бутылки</u>:



⊕ Меньше глубина укладки

⊕ Увеличивается загрузка

## ПОЛКИ

**<u>Обратимые полки</u>**



Разные модели шкафов имеют разные типы полок.

Не существует идеального способа укладки, так как коллекция винных бутылок обычно подразумевает наличие напитков в разной таре. Вам предстоит самостоятельно оптимизировать вместимость Вашего винного шкафа, ориентируясь на Вашу коллекцию.

Дополнительные полки могут быть заказаны на платной основе в службе поддержки Climadiff Вашего продавца.



Полка "Collector ®" это обратимая полка для Бордоских или Бургундских бутылок, изобретенная Climadiff для максимально эффективной укладки бутылок.



На одной стороне полки можно укладывать бутылки типа Бордо 0,75 л, а на другой - бутылки типа Бургундия 0,75 л.

Поэтому в зависимости от состава Вашей коллекции Вы сможете использовать такую полку для разных типов бутылок.

**Выдвижные полки**

В зависимости от модели винного шкафа в нем может быть одна или более выдвижная полка.

Вы можете заказать дополнительные выдвижные или какие-либо другие полки на платной основе в службе поддержки Climadiff Вашего продавца.

# МЕТОДЫ ЗАГРУЗКИ

## ИНФОРМАЦИЯ О ВОЗМОЖНОСТЯХ

Максимальное количество бутылок, которые можно поместить в винный шкаф для хранения, является справочной величиной, а не предметом договора. По количеству бутылок, которое вмещает шкаф (подобно измерению в литрах объема холодильника) можно примерно оценить размер прибора. Количество бутылок, которые можно размещать в шкафу, определяется изготовителем на основании тестов с использованием стандартных бутылок типа Бордо, 0,75 л.

Например, если шкаф заполнен только бутылками Бургундии, их будет приблизительно на 30% меньше, чем количество бутылок Бордо.

Другой важный фактор, влияющий на загрузку, - число полок: каждая дополнительная полка эквивалентна потере одного или даже двух слоев бутылок.

При желании Вы можете добавить выдвижные полки в свой винный шкаф. При этом необходимо иметь в виду следующее:

- **В шкафу с вместимостью 265 бутылок** при увеличении количества выдвижных полок до **13** штук вместимость уменьшится до **197** бутылок.
- **В шкафу с вместимостью 315 бутылок** при увеличении количества выдвижных полок до **16** штук вместимость уменьшится до **236** бутылок.

Обязательно учитывайте эти аспекты, если Вы хотите иметь более функциональный винный шкаф и увеличить количество полок. Вам придется выбирать между вместимостью и практичностью!

## ЗАГРУЗКА

**Заданная температура может быть достигнута только после нескольких часов работы винного шкафа. Мы рекомендуем запускать Ваш винный шкаф пустым и приступать к загрузке спустя несколько часов.**

Ваш винный шкаф поставляется с одной или более полками для бутылок, сделанными из металла или древесины (согласно моделям):

- Установите опоры в соответствующие боковые вырезы внутри шкафа в соответствии с вашими потребностями. Убедитесь, что опоры установлены в пазы правильно (требуется небольшое усилие, чтобы поставить опору на место и убедиться, что она держит правильно).
- Начните загрузку вашего винного шкафа с его нижней части.
- По мере укладывания бутылок в шкаф устанавливайте полки таким образом, чтобы обеспечить максимальную его вместимость.

**ВАЖНО: Убедитесь, что бутылки не соприкасаются с задней стенкой шкафа**.

Если у вас большое количество бутылок, мы рекомендуем Вам загрузить 40 бутылок и дать поработать шкафу в течение 12 часов, прежде чем загрузить еще 40 бутылок. Повторите эту операцию столько раз, сколько необходимо для полного заполнения шкафа.

## МАКСИМАЛЬНАЯ НАГРУЗКА

Соблюдайте условия по максимальной загрузке полок.

Не превышайте максимальную вместимость полок (Предупреждение! Не закрывайте фильтр с активированным углем).

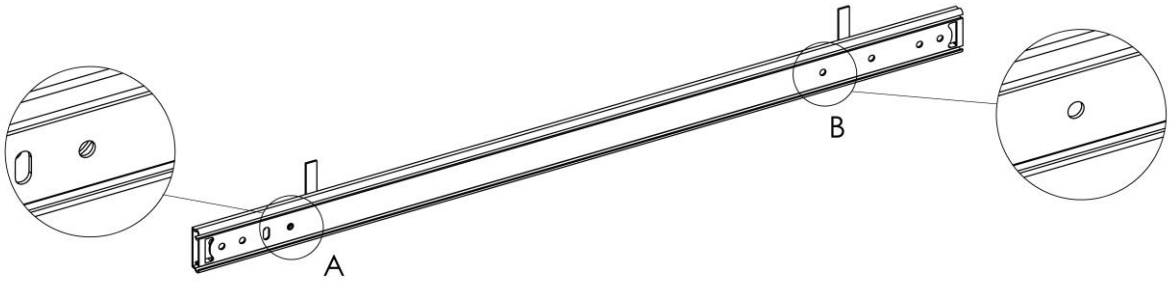
Полки для бутылок должны быть организованы в соответствии с размерами Вашего винного шкафа и формой бутылок Вашей коллекции вина.

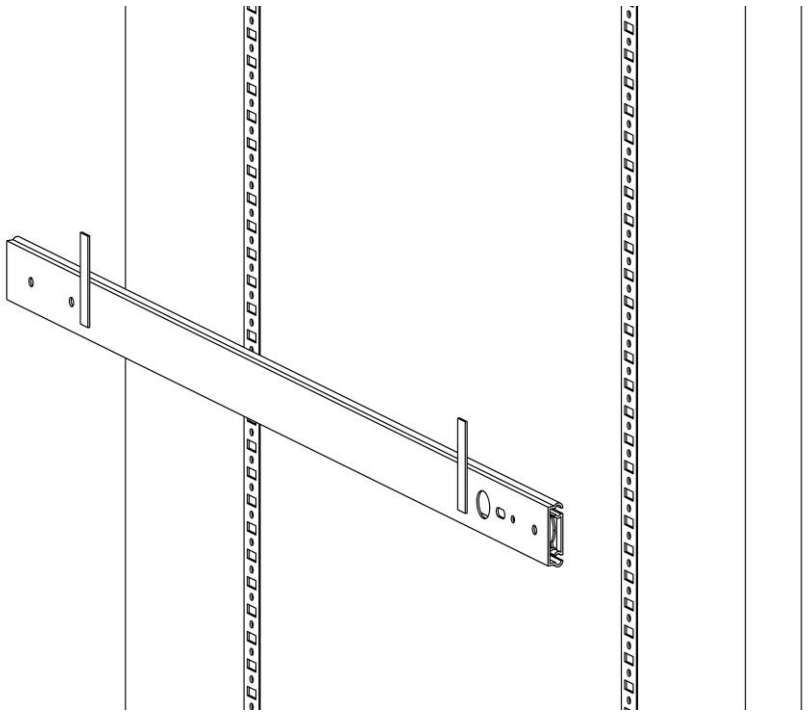
Допустимая нагрузка для полок:

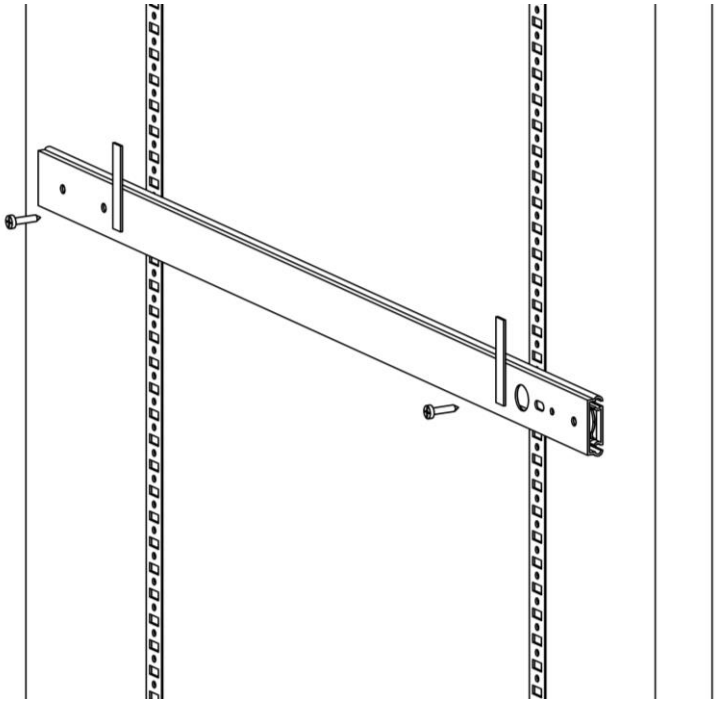
- неподвижные полки: 68 кг (около 52 бутылок, 4 ряда из бутылок 0,75 л)
- выдвижные полки: 25 кг (около 14 бутылок 0,75 л или 7 бутылок Магнум)

ВАЖНО: Это максимальные значения нагрузки. Они указаны на полке.

# МОНТАЖ ВЫДВИЖНЫХ ПОЛОК





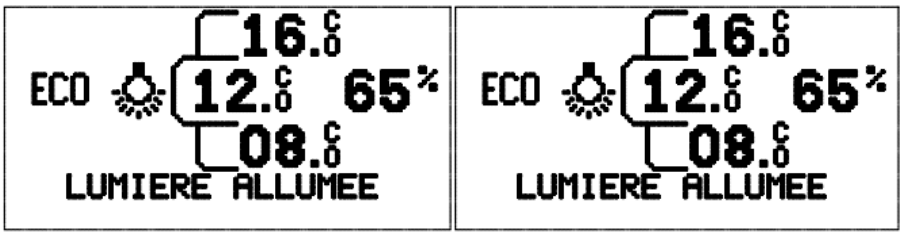
# ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Внутреннее освещение может быть активировано нажатием кнопки ▼«DOWN». Оно даёт возможность рассмотреть содержимое шкафа, сохраняя при этом условия хранения вина (в освещении использованы низкоэмиссионные светодиоды).

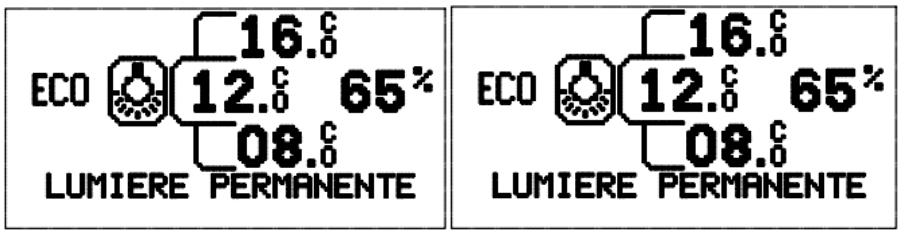
На дисплее отобразится  пиктограмма работы освещения (стр. 14).

Через 10 минут освещение отключится автоматически.

Если Вы хотите отключить его раньше, снова нажмите кнопку ▼«DOWN».




Можно активировать режим постоянной работы освещения. Для этого надо нажать и удерживать 5 сек. кнопку ▼«DOWN». При этом на дисплее отобразится пиктограмма постоянной работы освещения (стр. 14). Для отключения режима нажмите кнопку ▼«DOWN»




# КАК УПРАВЛЯТЬ ВАШЕЙ КОЛЛЕКЦИЕЙ?

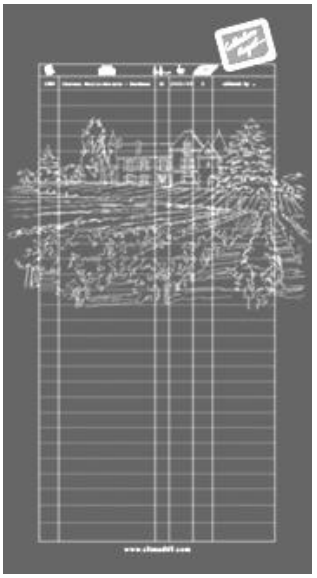
## РЕГИСТР ВИННОГО ШКАФА (ОРИГИНАЛЬНОЕ НОВШЕСТВО CLIMADIFF) ПОМОЖЕТ ВАМ СДЕЛАТЬ ЭТО.

РЕГИСТР ВИННОГО ШКАФА или таблица вин престижной категории "grand cru" (в зависимости от модели, исключая стеклянные двери).

Дверь Вашего винного шкафа разработана так, что Вы можете записать в реестр шкафа информацию о характеристиках Вашей коллекции или составить список своих престижных "grand crus".

Для записей в регистре винного шкафа используйте только мел.

Чтобы стереть записи, используйте слегка увлажненную ткань или губку. Никогда не применяйте моющее средство или абразивные материалы.



# ПРИМЕРЫ ТЕМПЕРАТУР (ДЛЯ ДЕГУСТАЦИИ ВАШИХ ВИН!)

Несмотря на то, что существуют различные мнения относительно температуры подачи вин, специалисты рекомендуют придерживаться следующих значений:

| Вино | Температура |
|---|---|
| **Бордо - красные** | 16 – 17°C |
| **Бургундия - красные** | 15 – 16°C |
| **Сухое белое вино** | 14 – 16°C |
| **Легкие, фруктовые, молодые вина** | 11 – 12°C |
| **Розовые, ранние вина** | 10 – 12°C |
| **Сухие белые и красные вина** | 10 – 12°C |
| **Белые вина** | 8 – 10°C |
| **Шампанские вина** | 7 – 8°C |
| **Сладкие вина** | 7°C |

# НЕМНОГО ПОЛЕЗНОЙ ИНФОРМАЦИИ

## ПОЯСНЕНИЯ

Время, необходимое для созревания, различно для каждого вина. В таблице ниже указано время созревания до достижения вином идеальной зрелости, дающей возможность насладиться им в полной мере.

## СРОК СОЗРЕВАНИЯ (В ГОДАХ)

| НАИМЕНОВАНИЯ | Белое, Розовое | Красное |
|---|---|---|
| **Alsace** | 1 - 4 | |
| **Alsace grand crus** | 8 - 12 | |
| **Beaujolais (crus)** | | 1 - 4 |
| **Beaujolais primeur** | | 1 - 2 |
| **Bergerac** | 2 - 3 | 3 - 4 |
| **Bordeaux** | 2 - 3 | 3 - 4 |
| **Burgundy** | 5 | 7 |
| **Cahors** | | 5 - 10 |
| **Cotes de Provence** | 1 - 2 | 2 - 5 |
| **Cote Rotie, Hermitage** | 8 | 8 - 15 |
| **Burgundy grand crus** | 8 - 10 | 10 -15 |
| **Bordeaux grand crus** | 8 -10 | 10 - 15 |
| **Jurancon mellow, liquoreux** | 6 -10 | |
| **Jurancon dry** | 2 - 4 | |
| **Languedoc** | 1 - 2 | 2 - 4 |
| **Loire** | 5 - 10 | 5 - 12 |
| **Loire mellow, liquoreux** | 10 - 15 | |
| **Macon** | 2 - 3 | 1 - 2 |
| **Montbazillac** | 6 - 8 | |
| **Savoie** | 1 - 2 | 2 – 4 |
| **Rhone Valley** | 2 | 4 – 8 |
| **Yellow wine** | 20 | |

# УТИЛИЗАЦИЯ



Этот продукт соответствует Директиве EU WEEE 2002/96/CEE.

Символ перечеркнутого мусорного контейнера на корпусе шкафа указывает, что по окончании срока службы он должен быть утилизирован отдельно от общих бытовых отходов.

При утилизации прибор должен быть доставлен в соответствующий коллектор для утилизации бытовых электрических приборов с целью предотвращения существенного загрязнения окружающей среды.

Для более детальной информации о возможностях по утилизации данного прибора обратитесь в местный орган по экологическим проблемам или в магазин, где данное устройство было куплено.

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Так как специалисты компании постоянно работают над улучшением продукции, изготовитель оставляет за собой право изменять технические характеристики изделия без предварительного уведомления.

Гарантия на оборудование CLIMADIFF предоставляется исключительно дистрибьюторами, которых мы выбрали. Никакая часть информации здесь не может интерпретироваться как дополнительная гарантия.

CLIMADIFF не может считаться ответственным за любые технические ошибки или упущения в этом тексте.

# СЛОВАРЬ

**Сохранение:**

Условия, позволяющие сохранять выдержанные вина и поддерживать их качества в течение долгого времени.

**Старение:**

Условия, обеспечивающие в течение долгого времени параметры, характерные для подземных винных погребов и обеспечивающие оптимальное созревание вина.

**Температура сервировки:**

В винном шкафу постоянно поддерживается температура, идеальная для правильной дегустации:

Prestigious red cru: от 18 до 19°C; Light red: от 14 до 16°C ); White, rosés and vintage champagnes: от 10 до 12°C; Liquoreux white: от 8 до 10°C и т.д.

**Система «Зима»:**

Система подогрева, которая позволяет установить Ваш винный шкаф в помещение с низкой (но не отрицательной) температурой.

**PREMIUM BGN полки для вина:**

Изготовлены из массива дерева (водоотталкивающей древесины тропических пород). Они предназначены для комфортного, эргономичного и безопасного хранения бутылок.

**Collector® полки для вина:**
Изготовлены из древесины для комфортного, эргономичного хранения бутылок. Имеют углубления - с одной стороны для бутылок типа Бордо, а с другой стороны для бутылок типа Бургундия, Долина Луары, и т.д.

**Выдвижные полки для вина:**
Установлены на рельсы, облегчают доступ к бутылкам вашей коллекции.

**Регистр винного шкафа:**
Оригинальная разработка Climadiff. Служит для записи в реестр шкафа информации о характеристиках Вашей коллекции или составления списка Ваших престижных "grand crus".

**Тепловой шок:**
Тепловой шок представляет собой резкое изменение температуры на 20°C менее чем за 2 часа. Повторения этого изменения температуры могут повредить Ваши вина.

# F.A.Q

Несмотря на контроль за качеством продукции нельзя полностью исключить возникновение неисправности.
Прежде чем обратиться в гарантийную службу поддержки Climadiff Вашего продавца, пожалуйста, убедитесь, что:

- Шкаф подключен должным образом и включен
- В электросети имеется необходимое напряжение.

## ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

### Мой винный шкаф не работает:

1. Проверьте, включен ли шкаф и подключен ли он к розетке.
2. Проверьте наличие питания в розетке.
3. Если Ваш винный шкаф находится в неотапливаемой комнате, изучите раздел «Система «Зима».

## ТЕМПЕРАТУРА

### В шкафу слишком низкая температура:

Установите более высокую температуру

### В шкафу слишком высокая температура:

Установите более низкую температуру

### Температура в винном шкафу изменяется:

1. Истинной является температура в бутылке. Изменения, которые Вы можете наблюдать на экране дисплея, соответствуют циклам включения/выключения компрессора.

Из-за этого возможны небольшие колебания температуры воздуха внутри шкафа. Средняя температура обеспечивает лучшие условия хранения Вашего вина.

2. Наши винные шкафы имеют теплоизоляцию для обеспечения стабильной температуры Вашего вина. К тому же изменению температуры воздуха внутри шкафа (снаружи бутылки) на 1°C будет соответствовать изменение температуры содержимого бутылки приблизительно на 0,1°C.
3. Если температура на экране дисплея отличается от заданной в течение нескольких часов, обратитесь в службу поддержки Climadiff Вашего продавца.

## НЕ РАБОТАЕТ КОМПРЕССОР ВИННОГО ШКАФА (ВЫ УВЕРЕНЫ? НАШИ КОМПРЕССОРЫ ОЧЕНЬ ТИХИЕ):

1. Проверьте, не понизилась ли температура в помещении ниже заданной.
2. Проверьте, не является ли заданная температура слишком высокой. Установите в шкафу минимально возможную температуру (раздел «Изменение заданной температуры») и проверьте, включился ли компрессор.
3. Проверьте наличие питания в розетке, воспользовавшись для этого другим прибором.
4. Если компрессор не включился, обратитесь в службу поддержки Climadiff Вашего продавца.

## КОМПРЕССОР ВИННОГО ШКАФА НЕПРЕРЫВНО РАБОТАЕТ:

Если шкаф не охлаждает, обратитесь в службу поддержки Climadiff Вашего продавца.

## СИСТЕМА «ЗИМА», КАЖЕТСЯ, НЕ РАБОТАЕТ:

Система работает только в том случае, если температура в помещении ниже заданной.

## ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ВЛАЖНОСТЬ

### Какой должна быть средняя относительная влажность в моем винном шкафу?

1. Идеальной считается средняя относительная влажность воздуха от 55 до 75%. Не путайте это значение с мгновенным значением, которое варьируется в зависимости от циклов работы компрессора. Как и в случае с температурой, учитывается только среднее значение относительной влажности.

2. В зависимости от географических зон различна относительная влажность воздуха. В странах с умеренным климатом относительная влажность воздуха составляет от 50 до 80%. Поэтому нет необходимости добавлять воду, но её наличие следует регулярно проверять.

### Средняя относительная влажность в винном шкафу постоянно остается ниже 50% (Вы уверены? Быстрые и частые колебания относительной влажности - это нормально)

1. Убедитесь, что угольный фильтр не слишком старый и не загрязнен.
2. Убедитесь, что Ваш гигрометр работает правильно.
3. Если Вы будете увлажнять ткань каждые 2 часа, то она никогда не будет сухой. Этот принцип относится и к пробкам. Постоянство среднего значения относительной влажности позволяет пробкам сохранять свою эластичность, Поэтому помните, что мгновенное значение, которое кажется низким, нормально, потому что оно обязательно повысится позже.

### Средняя относительная влажность в винном шкафу постоянно остается выше 80% (Вы уверены? Быстрые и частые колебания относительной влажности - это нормально)

1. Убедитесь, что угольный фильтр не слишком старый и не загрязнен.
2. Убедитесь, что ваш гигрометр работает правильно.
3. Если Вы будете увлажнять ткань каждые 2 часа, то она никогда не будет сухой. Этот принцип относится и к пробкам. Постоянство среднего значения относительной влажности позволяет пробкам сохранять свою эластичность, Поэтому помните, что мгновенное значение, которое кажется высоким, нормально, потому что оно обязательно понизится позже.

### Отклеиваются этикетки с бутылок:

Это не навредит Вашим винам, но относительная влажность воздуха в вашем винном шкафу слишком высока.

## СКАПЛИВАЕТСЯ ВОДА В НИЖНЕЙ ЧАСТИ ВИННОГО ШКАФА

1. Это не навредит Вашим винам.
2. Проверьте, действительно ли Ваш шкаф расположен вертикально? Нет ли наклона вперед?
3. Убедитесь, что дренажная трубка не засорена.

## ПОСТОРОННИЕ ЗАПАХИ В ВИННОМ ШКАФУ

1. Меняете ли Вы регулярно угольный фильтр (его необходимо менять раз в год)? Вы можете заказать новый фильтр в службе поддержки Climadiff Вашего продавца.
2. Удостоверьтесь, что фильтр не загорожен бутылками.
3.

## ВИННЫЙ ШКАФ ШУМИТ

1. Компрессор при работе создает шум: проверьте плотность его прилегания к резиновым амортизаторам (сайлент-блокам) и убедитесь в отсутствии его контакта с другими элементами.
2. Шум может исходить от потока хладагента, что является нормальным. Вы можете услышать булькающие звуки, вызванные потоком хладагента в охладителе.

## ПЕРЕКОС ПОЛОК ВО ВРЕМЯ ЗАГРУЗКИ

Убедитесь, что загрузка не превышает допустимую.

## ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ ПРЕКРАЩЕНИЯ ПОДАЧИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ?

Большинство отключений электроэнергии бывают непродолжительны. Отключение на 1 или 2 часа не повлияет на температуру вина в вашем шкафу. В целях защиты вина во время отключения открывайте двери как можно реже. Если отключение будет более продолжительным, необходимо принять меры для защиты вина.

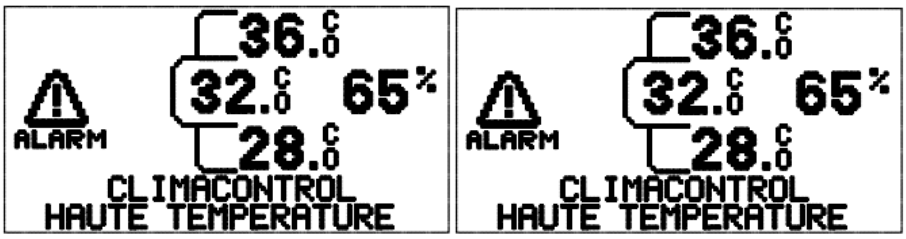
Во время отключения электроэнергии в памяти системы управления сохраняются последние настройки. После запуска шкаф будет возвращаться в режим работы в соответствии с Вашими последними настройками или в соответствии с первоначальными (заводскими) настройкам, если Вы их не меняли.

## АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ НА ДИСПЛЕЕ

При срабатывании аварийного сигнала Вы можете отключить его, нажав и удерживая в течение 5 сек. кнопку ▲ «UP». На экране дисплея появится сообщение о том, что сигнализация отключена.

### Аварийный сигнал о высокой температуре:

Если температура внутри шкафа слишком высока, в нижней части дисплея появится следующее сообщение.



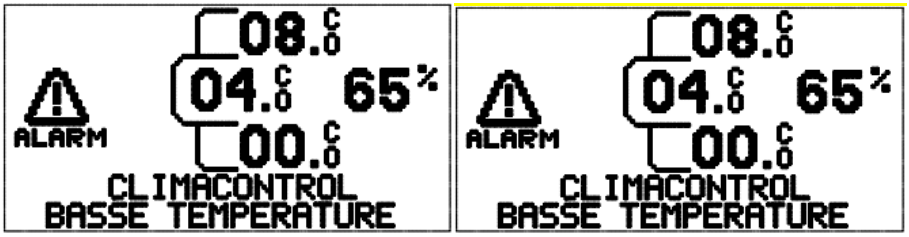

Этот сигнал может активироваться при первом включении шкафа и будет работать, пока в шкафу не будет достигнута заданная температура. Это может продолжаться несколько часов.

Также данный сигнал может активироваться, если дверь шкафа не закрыта продолжительное время, и в шкафу поднимается температура из-за слишком высокой температуры в помещении.

Если при отсутствии выше упомянутых обстоятельств появился и не выключается сигнал о высокой температуре, отключите шкаф и обратитесь в сервисный центр.

### Аварийный сигнал о низкой температуре:

Аварийный сигнал о низкой температуре активируется, когда температура внутри шкафа достигает 4°C. В нижней части дисплея появится следующее сообщение:




Этот сигнал может активироваться, если температура в помещении слишком низкая, или если дверь шкафа не закрыта продолжительное время, и в шкафу опускается температура из-за слишком низкой температуры в помещении.

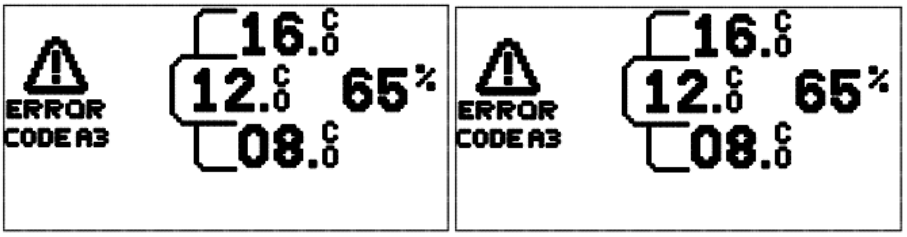
Если при отсутствии выше упомянутых обстоятельств появился сигнал о низкой температуре, проверьте настройки шкафа (заданную температуру или температуру запуска системы «Зима»).

Если заданная температура и температура запуска системы «Зима» установлены правильно, Вам следует обратиться сервисный центр.

Если температура в шкафу ниже комнатной температуры, и аварийный сигнал низкой температуры активируется, отключите шкаф и обратитесь в сервисный центр.

## ДИСПЛЕЙ ВИННОГО ШКАФА ВЫДАЕТ КОД ОШИБКИ

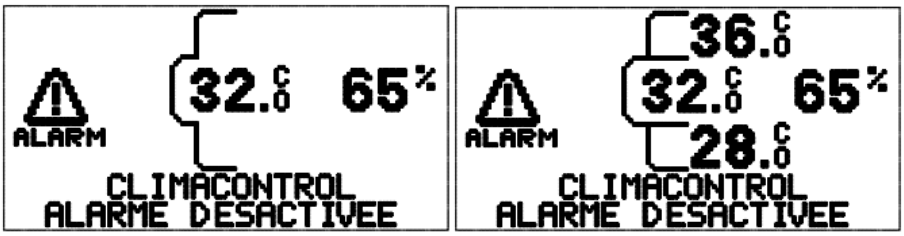
Электронная система управления может обнаружить неисправность и указать код ошибки на дисплее, например A1, A2.




Если Вы видите этот код, пожалуйста, сообщите о данной ошибке в сервисный центр. Смысл этого кода описывается в технической документации исключительно для профессионалов. Желательно отключить устройство от сети.

Технический сотрудник сервисного центра сможет быстро определить неисправность благодаря Вашему сообщению о коде ошибки.

При срабатывании аварийного сигнала, Вы можете отключить его, нажав и удерживая в течение 5 сек. кнопку ▲ «UP». В нижней части дисплея появится сообщение о том, что сигнализация отключена.




Если после одного часа работы шкафа параметры не возвращаются в нормальное состояние, аварийный сигнал снова активируется. Рекомендуется отключить устройство и вызвать технического сотрудника сервисного центра.

**Не поддавайтесь панике, если заметили, что температура и средняя относительная влажность не соответствуют норме!**
**Только длительное нарушение этих параметров может повредить вашим винам.**

## ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Запасные части, необходимые для ремонта данного устройства, будут доступны в течение 7 лет.

**Информация о соответствии продукции установленным требованиям**

| Орган по сертификации / Федеральный орган исполнительной власти | Сертификат соответствия / декларация: | Дата выдачи / регистрации: | Срок действия до: |
|---|---|---|---|
| ООО "Гарант Плюс" | № C-FR.АЛ16.В.02568 | 17.12.2014 | 16.12.2019 |