

avintage●●●



**Многофункциональные шкафы и шкафы
для длительного хранения**

Серия DIVA

Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте инструкцию. Храните инструкцию в доступном месте для использования при необходимости.

В Инструкции содержится описание мер предосторожности при транспортировке, установке, использовании, техническом обслуживании и другие аспекты, связанные с эксплуатацией устройства.

Компания AVINTAGE постоянно совершенствует свою продукцию, поэтому мы надеемся, что вы с пониманием отнесетесь к сохранению за нами права на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и технологические решения устройства без уведомления.

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Для вашей безопасности и правильного использования устройства перед установкой внимательно прочитайте эту инструкцию, включая предупреждения и полезные советы, которые она содержит. Для предотвращения повреждений и/или травм важно иметь полную осведомленность о работе устройства и правилах безопасности его использования. Сохраняйте инструкцию, храните ее в доступном месте для случаев перемещения или продажи. Это обеспечит оптимальную эксплуатацию устройства.

Производитель не несет ответственности в случае неправильного использования устройства.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными возможностями физического, сенсорного или умственного развития в присутствии лица, ответственного за их безопасность и осуществляющего надзор или инструктирование по вопросам использования прибора. Дети не должны играть с устройством. Очистка и техническое обслуживание не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под наблюдением.
- Держите упаковку в недоступном для детей месте для предотвращения удушья.
- Перед утилизацией устройства выньте вилку из розетки, отрежьте кабель питания как можно ближе к корпусу и снимите дверь, чтобы дети при игре не заблокировались изнутри.
- Храните устройство и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Общая безопасность

- **ВНИМАНИЕ** — Это устройство предназначено для работы в помещении.
- **ВНИМАНИЕ** — Не храните внутри устройства горючие вещества, в том числе аэрозоли.
- **ВНИМАНИЕ** — При повреждении кабеля питания его замена должна осуществляться производителем или дилером с квалифицированным персоналом, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ** — Не загромождайте вентиляционные отверстия и убедитесь, что циркуляция воздуха через них осуществляется без помех, особенно если шкаф встроен в нишу.
- **ВНИМАНИЕ** — Не повреждайте контур системы охлаждения.
- **ВНИМАНИЕ** — Не используйте электрические приборы внутри шкафа, за исключением одобренных изготовителем.
- **ВНИМАНИЕ** — Система охлаждения и теплоизоляция содержат горючие вещества. Утилизируйте устройство только в специализированных пунктах. Не подвергайте устройство воздействию открытого огня.

Охлаждающая жидкость (хладагент)

В системе охлаждения устройства используется изобутан (R600a). Это легковоспламеняющийся природный газ, опасный для окружающей среды. Во время транспортировки и установки убедитесь, что ни один из компонентов системы охлаждения не поврежден.

Внимание: Опасность возникновения пожара

Если контур охлаждения был поврежден:

- Избегайте открытого огня и любых источников воспламенения.
- Проветрите помещение, в котором находится устройство.
- Ни в коем случае не изменяйте комплектацию устройства.
- Любые повреждения кабеля питания могут вызвать короткое замыкание и/или поражение электрическим током.

Электробезопасность

- Мы не можем нести ответственность за неисправность электрооборудования сторонних производителей.
- При подключении к розетке не используйте удлинители и адаптеры.
- Убедитесь, что розетка не повреждена. Плохое соединение может привести к перегреву и возгоранию.
- Убедитесь в доступности розетки, к которой подключено устройство.
- При отсоединении от розетки не тяните за провод кабеля питания.
- Не удаляйте заземление.
- Не используйте устройство, если плафон внутреннего освещения находится не на месте.
- Отключайте устройство перед заменой лампы освещения.
- Устройство работает от однофазной сети 220~240В/50Гц. Устройство должно быть подключено к розетке с заземлением в соответствии с рекомендациями по силе тока.
- Розетка должна быть легкодоступна для взрослых, но вне досягаемости детей.

Ежедневное использование

- Не храните внутри устройства горючие жидкости и взрывчатые вещества.
- Не используйте другие электрические устройства внутри устройства (блендеры, льдогенераторы и т.д.).
- При отсоединении от розетки не тяните за провод кабеля питания.
- Не подвергайте устройство воздействию солнечных лучей.
- Устройство следует держать вдали от огня свечей и других источников открытого пламени, чтобы избежать риск возгорания.
- Это устройство предназначено исключительно для хранения вина и напитков.
- Устройство является громоздким. Будьте осторожны при его перемещении.
- Если устройство оснащено колесиками, помните, что они служат только для перемещения на небольшое расстояние (внутри помещения). Не используйте их при перемещении на большие расстояния.
- Чтобы избежать падения содержимого и предотвратить повреждение устройства, не перегружайте его.

Внимание! Чистка и техническое обслуживание

- Перед обслуживанием выключите устройство и отключите от электропитания.
- Не очищайте устройство с использованием металлических предметов, парогенераторов, эфирных масел, органических растворителей и абразивных материалов.
- Не используйте острые предметы для удаления льда. Используйте пластмассовый скребок.

Важная информация об установке!

- Для правильной эксплуатации устройства следуйте правилам из этой инструкции.
- Распакуйте устройство и осмотрите его на предмет наличия повреждений. Не подключайте устройство при наличии повреждений, сообщите о них продавцу и сохраните упаковку.
- Для правильной работы системы охлаждения производите включение устройства не ранее, чем через 24 часа после установки.
- Обеспечьте эффективную вентиляцию вокруг устройства. Для этого следуйте инструкциям по установке.
- Избегайте контакта горячего компрессора со стенами, чтобы предотвратить риск возникновения пожара.
- Не устанавливайте устройство вблизи радиаторов отопления или рядом с кухонной плитой.
- Убедитесь в доступности розетки после установки устройства.

Экономия электроэнергии:

- Держите двери открытыми как можно меньше времени.
- Производите периодическую очистку конденсатора системы охлаждения.
- Периодически проверяйте уплотнение двери на наличие повреждений и загрязнений. При наличии повреждений свяжитесь с сервис-центром по послепродажному обслуживанию.

Ремонт

- Все электротехнические работы с устройством должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Данное устройство должно обслуживаться в авторизованном сервисном центре с использованием только оригинальных запасных частей.

Данный прибор предназначен для использования внутри помещения и аналогичных им: на кухнях, в магазинах, офисах, ресторанах и других помещениях профессионального назначения, а также для использования клиентами отелей, мотелей и других помещений жилого характера. Изготовитель не несет ответственности за другое использование.

**R600a****Инструкции по безопасности**

- **Внимание:** Не загромождайте вентиляционные отверстия в корпусе прибора.
- **Внимание:** Не храните в приборе аэрозольные баллончики с горючим газом.
- **Внимание:** Не повреждайте контур охлаждения.
- **Внимание:** Холодильные агрегаты, работающие на изобутане (R600a), нельзя размещать рядом с источником воспламенения (например, возле открытых электрических контактов) или там, где хладагент может собираться в случае утечки. Тип хладагента указан на табличке производителя шкафа.
- **Внимание:** Не используйте электроприборы (гигрометры, термостаты и пр.) в отделениях хранения, если они не имеют тип, рекомендуемый изготовителем.

Прибор отвечает требованиям следующих европейских директив:



- 2011/65/EU (ROHS)
- 2014/35/EU relative à la sécurité électrique
- 2014/30/EU relative à la compatibilité électromagnétique
- 643/2009/CE relative à l'étiquetage énergétique



2. ТАБЛИЧКА

Технические и электрические данные прибора указаны на табличке производителя, прикрепленной к внутренней стенке или в задней части изделия (в зависимости от модели).

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	ROHS COMPLIANT MADE IN PORTUGAL
AGENT ISOLANT	R134a	
PUISSANCE LAMP	0,5 W	N° SÉRIE
CLASSE SN	230V - 50Hz 106 W 0,74 A	XXXX Y ZZ

Мы рекомендуем Вам занести серийный номер изделия в поле ниже до установки шкафа:

S/N

После установки и подключения изделия доступ к серийному номеру может быть осложнен.

ВНИМАНИЕ: Эта информация необходима при обращении для технического обслуживания.

3. ДЛЯ ЧЕГО НУЖЕН ВИННЫЙ ШКАФ?

Введение

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 и 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 пробку бутылки. 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 бережно хранить вино на протяжении многих лет, чтобы потом подать к столу при неправильной температуре. Если Вы подадите вино слишком холодным, ароматы вина не раскроются полностью а его недостатки будут скрыты. Если вы подадите вино теплым, то оно будет спиртуозным.

Значения температуры употребления, то есть температуры, при которой вино подается к столу 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 (старения)!

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 лучшие вина при правильной температуре?

- Вам нужен многофункциональный мультитемпературный шкаф с наличием нескольких зон с разными температурами сервировки!

Различные типы винных шкафов

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

- **Для старения:**

Эти шкафы разработаны для того, чтобы гарантировать максимально устойчивые условия содержания в течение долгого времени, 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 тип 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 Avintage производятся из высококачественных компонентов. Используемые в них системы имеют высочайшую надежность и безопасность. Комплектация шкафов заслуживает самого большого уважения.

- **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!

– Многофункциональные винные шкафы – разнородная температура

Естественное распределение воздуха в сочетании с поддержанием нужных температуры и влажности позволяют использовать шкафы для созревания, хранения и дегустации.

– Система “Climacontrol”

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

4. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

- Удалите внешнюю и внутреннюю упаковку.
- Оставьте устройство в вертикальном положении в состоянии покоя в течение примерно 24 часов до его ввода в эксплуатацию. Это позволит уменьшить вероятность сбоя в работе системы охлаждения по причине транспортировки.
- Протрите устройство изнутри с помощью мягкой ткани и теплой воды.
- Устанавливайте устройство на гладкое и прочное основание, способное выдержать вес устройства с полной загрузкой.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия устройства.
- Устройство предназначено для использования только внутри помещений.
- Устройство предназначено для использования только для хранения вина.
- Устройство не предназначено для использования в неотапливаемом помещении (в гараже, подвале или в другом подобном месте).
- В устройстве использован легковоспламеняющийся хладагент. Будьте внимательны, не повредите контур охлаждения при транспортировке и перемещении шкафа.

Внимание

- Храните вино в плотно закрытых бутылках.
- Не перегружайте устройство.
- Не открывайте дверь устройства чаще, чем нужно.
- Не накрывайте полки алюминиевой фольгой или каким-либо другим материалом, который может препятствовать правильной циркуляции воздуха.
- Если винный шкаф остается пустым в течение длительного времени, рекомендуется отключить его от электросети, произвести очистку и оставить дверь приоткрытой для циркуляции воздуха и предотвращения образования плесени и неприятных запахов/

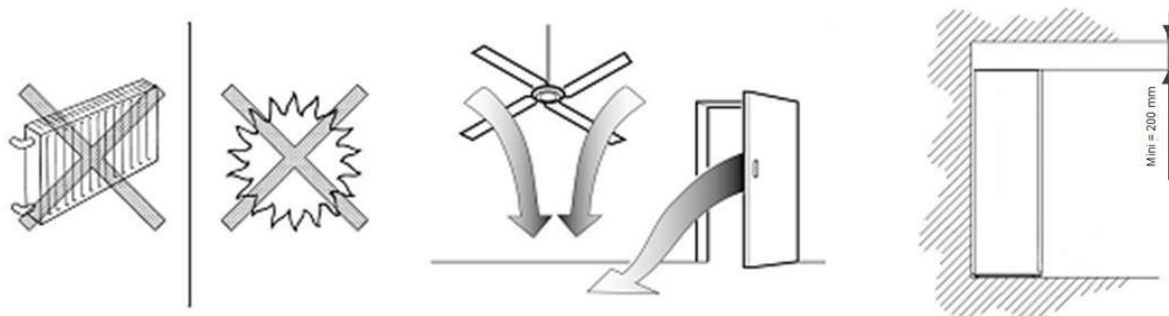
ВНИМАНИЕ: Не храните внутри устройства любые вещества, которые могут привести к возникновению пожара.

Размещение шкафа

Устанавливайте шкаф в соответствии с вдали 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 прочная 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: в некоторых случаях может переполняться емкость для талой воды, образующейся при размораживании, расположенная в задней части корпуса рядом с компрессором.

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, приведенные 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 (СЕ стандарт) и должен быть подключен к заземленной розетке с минимальным уровнем защиты 10 А.

Климатические классы устройств

В таблице указаны климатические классы устройств со значениями диапазона температур окружающей среды, в которой они могут быть размещены:

КЛАСС	ОБОЗНАЧЕНИЕ	ТЕМПЕРАТУРА ОКР. СРЕДЫ (°C)
Умеренный расширенный	SN	от +10 до +32
Умеренный	N	от +16 до +32
Субтропический	ST	от +16 до +38
Тропический	T	от +16 до +43

Класс устройства указывается на заводской табличке.

ВАЖНО: Внимательно следите за температурой окружающей среды. Она не должна выходить за пределы диапазона, указанного для климатического класса винного шкафа. В противном случае винный шкаф не сможет обеспечить нужный режим работы.

Если Вы хотите использовать свой винный шкаф для созревания вина с внутренней температурой на уровне 13°C, убедитесь, что в помещении поддерживается температура, указанная в таблице ниже:

ВИД ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	МОНОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ШКАФЫ			
	ХРАНЕНИЕ (СТАРЕНИЕ)		СЕРВИРОВКА	
ТИП ДВЕРЕЙ	СТЕКЛОПАКЕТ	ГЛУХАЯ	СТЕКЛОПАКЕТ	ГЛУХАЯ
ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	0-32°C	0-32°C	0-32°C	0-32°C
РАБОЧАЯ (ЗАДАННАЯ) ТЕМПЕРАТУРА	8-18°C	8-18°C	8-18°C	8-18°C
СИСТЕМА «ЗИМА»	Есть	Есть	Есть	Есть

ТИП ДВЕРЕЙ	МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ШКАФЫ									
	СТЕКЛОПАКЕТ					ГЛУХАЯ				
ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУРЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	0-32°C					0-32°C				
РАБОЧАЯ (ЗАДАННАЯ) ТЕМПЕРАТУРА	14°	15°	16°	17°	18°	14°	15°	16°	17°	18°
	10°	11°	12°	13°	14°	10°	11°	12°	13°	14°
	6°	7°	8°	9°	10°	6°	7°	8°	9°	10°
СИСТЕМА «ЗИМА»	Есть					Есть				

Распаковка

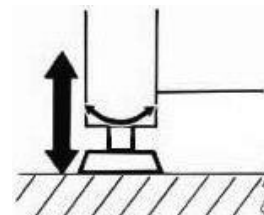
Удалите транспортный поддон (если он имеется), на котором находится винный шкаф, удалив два винта крепления к раме в задней части устройства. Также удалите все упаковки с комплектующими, фиксирующие и защитные элементы, имеющиеся внутри шкафа.

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 с помощью регулируемых ножек сделать уклон немного назад (поднять переднюю часть на 2-3 мм), чтобы улучшить дренаж конденсата.



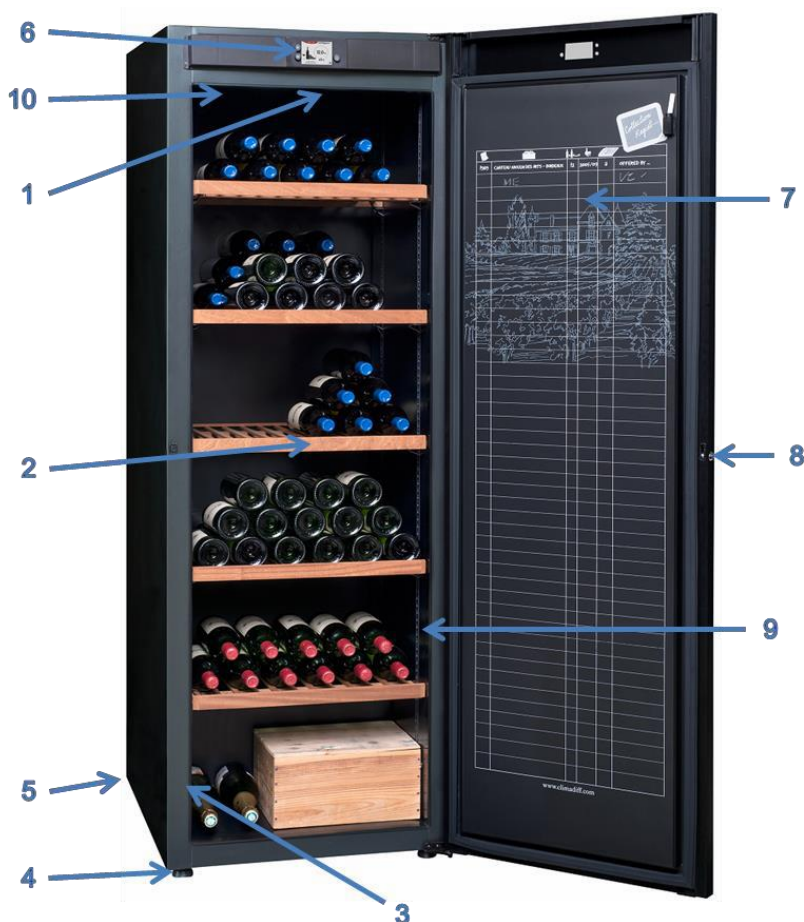
Место установки

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 на месте установки может выдержать его вес и вес его содержимого (бутылка вина 750 мл весит в среднем 1,3 кг)

5. ОПИСАНИЕ ВИННОГО ШКАФА

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1. Внутреннее освещение | 6. Цифровая панель управления |
| 2. Полка | 7. Дверь |
| 3. Табличка | 8. Замок |
| 4. Регулируемые ножки | 9. Направляющие для полок |
| 5. Колеса | 10. Угольный фильтр |






Дисплей винного шкафа

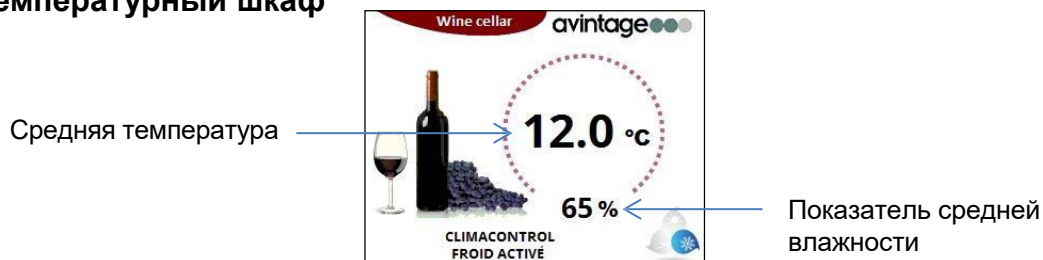
Перед началом эксплуатации снимите защитную пленку с экрана.



Кнопки настройки:

	Кнопка увеличения значения
	Кнопка уменьшения значения
	Кнопка для входа в меню настройки

Монотемпературный шкаф



Многофункциональный шкаф



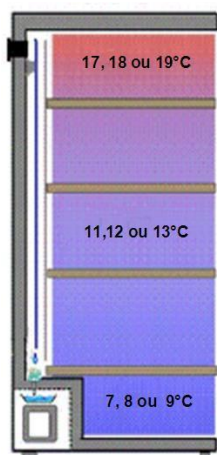
Таблица пиктограмм:

	Пиктограмма режима ЭКО, выбранная температура достигнута и устройство находится в режиме энергосбережения
	Пиктограмма работы компрессора. Шкаф работает в режиме охлаждения
	Пиктограмма работы системы «Зима». Шкаф работает в режиме подогрева (см. раздел «Работа системы «Зима»)
	Пиктограмма работы временного освещения. (см. раздел «Внутреннее освещение»)
	Пиктограмма работы постоянного освещения. (см. раздел «Внутреннее освещение»)
	Индикатор добавления воды (см. раздел " Индикатор влажности»)
	Пиктограмма тревоги или неисправности с кодом ошибки (см. главу " F. A. Q. - на экране моего винного шкафа отображается код ошибки»)
	Пиктограмма беззвучного режима, звуковой сигнал временно отключен (см. главу " F. A. Q. - на экране моего винного шкафа отображается код ошибки»)
	Пиктограмма доступа к настройкам устройства
	Пиктограмма режима ожидания (см. раздел «Режим ожидания»)

Celsius / Fahrenheit

Нажмите кнопку «UP» на более чем 10 секунд, чтобы переключить отображение температуры на дисплее с градусов Цельсия на градусы Фаренгейта. Нажмите эту же кнопку еще раз на более чем 10 секунд, чтобы вернуться к отображению на дисплее градусов Цельсия, и так далее.

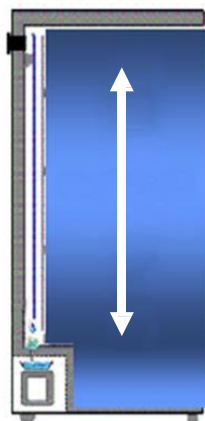
Визуальная схема расположения уровней температуры в винном шкафу



Верхняя зона. Идеальна для подготовки к дегустации красных вин

Средняя зона. Идеальна для хранения вина

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



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 в диапазоне от +8 до +18°C

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

6. ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Регулировка температуры



Bonjour, Avintage votre expert en caves à vin

Greeting, Avintage your wine cellars specialist



Для включения шкафа подключите его к электросети.

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 тревоги (круг с восклицательным знаком).



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

Температура внутри винного шкафа контролируется автоматически с помощью цифровой системы управления.



Первоначальные 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.

Установка температуры



Если есть необходимость в изменении настроек температуры:

- Нажмите кнопку «SET»  на 3 секунды, чтобы войти в режим программирования.
- Вы получите доступ к меню возможных настроек (установка температуры, температура включения системы «Зима», установка аварийного сигнала высокой температуры, установка режима ожидания).
- 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 «UP» и «DOWN»  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 «DOWN» , выберите нужное значение.
- Подтвердите выбор нажатием на кнопку «SET» .

Для увеличения рабочей температуры:

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

Шкафы для старения вина

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



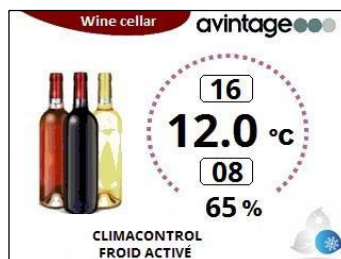
Вы можете установить другую температуру в диапазоне от +8°C до +18°C, в том числе идеальную температуру старения (12°C), а также установить идеальную температуру подачи вашего вина: красного, белого, розового или шампанского.

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

Многофункциональные винные шкафы

Заводом по всему объему шкафа 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. Возможные температуры в других зонах - 6°-10°C, 7°-15°C, 8°-16°C, 9°-17°C и 10°-18°C.



Некоторые модели оснащены 2 разделительными полками. Для оптимального разделения и распределения температуры, пожалуйста, не удаляйте и не перемещайте эти 2 полки.

Принципы работы винного шкафа

В естественном погребе температура колеблется незначительно, и даже если присутствуют сезонные колебания, то изменения происходят очень плавно. Ваш винный шкаф Avintage механически воспроизводит оптимальные условия естественного погреба, которые требуются 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 внутри. 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 при неожиданном появлении гостей, 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 все равно 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 отдельно взятой бутылке.

Индикатор температуры

Электронный индикатор температуры отображает среднюю температуру 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 среднее значение температуры за промежуток времени. Эта средняя температура фактически отображает температуру вина внутри бутылки.


Значительное расхождение между заданной температурой и температурой, отображаемой на дисплее, может быть вызвано с частым или длительным открыванием двери.


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 тревоги температуры

Ваш винный шкаф оснащен аварийным сигналом высокой температуры, установленным производителем 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 «UP»  и «DOWN»  выберите желаемую температуру и нажмите «SET» , чтобы подтвердить выбор, или подождите несколько секунд, и на дисплее снова отобразится меню настроек. Когда значение параметра мигает на дисплее, его значение может быть изменено.

Отображение настроек

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

C = значение заданной температуры



R = значение температуры включения системы «Зима»

A = значение срабатывания сигнализации высокой температуры



Режим ожидания

В Вашем винном шкафу производителем установлен режим ожидания на 30 секунд, но вы можете изменить его:

- Нажмите кнопку «SET»  в течение 3 секунд, чтобы войти в режим программирования.
- Вы получите доступ к меню возможных настроек (установка температуры, температура включения системы «Зима», установка аварийного сигнала высокой температуры, установка режима ожидания).
- 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:



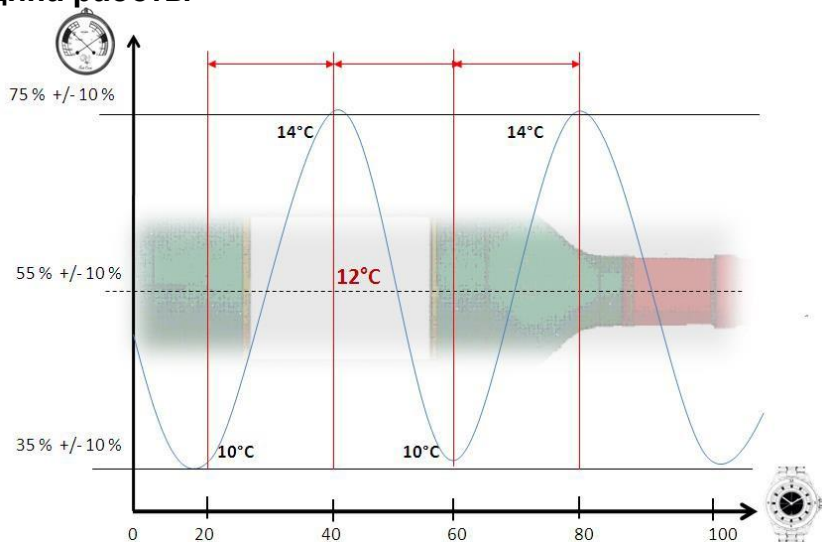
Установите время в секундах для включения и отображения экранной заставки. Если значение равно нулю (0), функция заставки отключается.

После 30 секунд (или в зависимости от настроек) бездействия экранная заставка активируется и отображает наиболее актуальную информацию: температуру и состояние системы. При нажатии кнопки экран возвращается к предыдущему состоянию. Ниже приведен тип сообщения, которое может появиться:

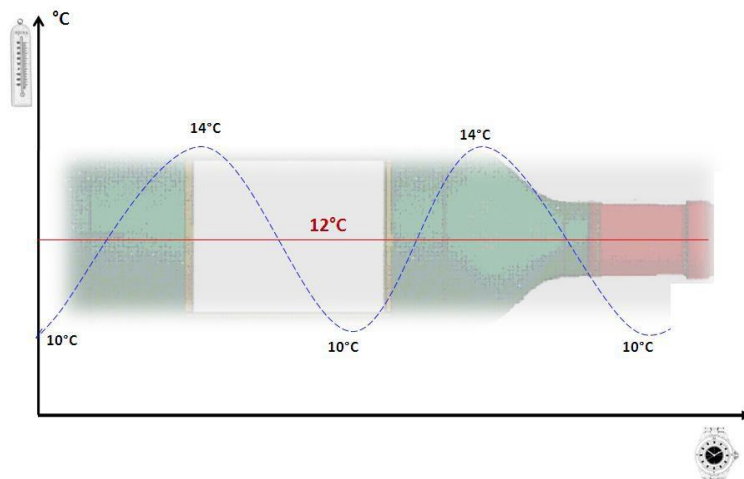


Визуальная схема принципа работы

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, рекомендованной для сохранения гибкости и эластичности пробки в бутылке, что обеспечит одновременно герметичность бутылки и «дыхание» вашим винам. В Вашем винном шкафу Avintage уровень влажности регулируется автоматически.

Сочетание циркуляции фильтрованного влажного воздуха из окружающей среды, явления конденсации, связанные с работой шкафа, а также гранулированная окраска поверхности внутренних стенок из металла обеспечивают идеальные условия для ваших вин.

Примечание: 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 для стабилизации влажности на уровне около 60%.

Важно: если устройство работает в экстремальных условиях окружающей среды и / или воздух в помещении слишком сухой, относительная влажность может понизиться до 45% и даже меньше.

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 выше 70%

Пиктограмма нехватки воды появляется на дисплее в случае, если уровень влажности опускается ниже 45% в течение 3 последовательных циклов. Установите внутрь шкафа, в верхнюю его часть, емкость с влажным песком или чашку с чистой водой (см. выше) и через 24 часа проверьте уровень влажности.




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.

Через 5 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. Для отключения режима нажмите в течение 1 сек. кнопку «DOWN» .



7. ОБОРУДОВАНИЕ ШКАФА

Обеспечение постоянной оптимальной температуры внутри винного шкафа.

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 при быстром падении температуры наружного воздуха (но не ниже 0°C), компания Frio разработала автоматическую систему «Зима».

Работа системы «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 совершенно бесшумно.

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

Система «Зима» имеет заводскую настройку 7°C для шкафов серии DVA/DHA и 8°C для шкафов серии DVP. Вы можете изменить настройку и установить значения на 4°C - 7°C или 4°C - 8°C для соответствующей серии шкафов.

- Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «SET» , чтобы войти в режим программирования.
- Вы получите доступ к меню возможных настроек (установка температуры, температура включения системы «Зима», установка аварийного сигнала высокой температуры, установка режима ожидания).
- 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 «UP» и «DOWN»  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 когда его беспокоят, оно боится вибраций.

Именно поэтому компрессор Вашего винного шкафа установлен на специальных амортизаторах (сайлент-блоках).

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 Avintage 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 главе "Техническое обслуживание".

Относительная влажность

В винных шкафах Avintage относительная влажность поддерживается в районе значения 55% ($\pm 10\%$). Такая средняя относительная влажность позволяет пробке быть достаточно влажной и сохранять упругость и эластичность. В результате бутылки остаются герметичными для жидкостей, позволяя Вашим винам «дышать».

Воздействие ультрафиолета

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

- **Сплошные (полнотелые) двери:** Если ваш винный погреб оборудован сплошной дверью, то свет не будет проникать внутрь него, а Ваши вина будут защищены от света.
- **Стеклянные двери:** Если Ваш винный погреб оборудован стеклянной дверью, защиту от ультрафиолета будет обеспечивать стеклопакет с антиультрафиолетовым покрытием, способным отфильтровать до 70% ультрафиолетовых лучей.

Монтаж выдвижных направляющих (RAILV3)

1. Расположите направляющие в правильном направлении:
 - Одна часть, со стержнями, направленными вверх, должна выдвигаться наружу из шкафа.
 - Другая часть, со стержнями вниз (один из которых смещен), должна вставляться в отверстия, предназначенные для этой цели в боковых стенках шкафа.

Обратите внимание, что опущенные вниз стержни (1) должны располагаться в выемках в нижней части устройства. При смещении полки это позволяет удерживать полку и предотвращать ее опрокидывание

2. Установка правой направляющей:

- Расположите направляющую на желаемой высоте.
- Сначала вставьте стержень смещения в выемку в задней части устройства (2).
- Затем вставьте второй стержень на той же высоте, что и первый, в выемку в передней части устройства (3).
- Убедитесь, что направляющая хорошо выровнена, фиксирована и не качается (4).



Правая направляющая



Левая направляющая



(1) Стержень



(2)



(3)

3. Установка левой направляющей:

- Расположите левую направляющую на той же высоте, что и правую.
- Сначала вставьте стержень смещения в выемку в задней части устройства
- Затем вставьте второй стержень на той же высоте, что и первый, в выемку в передней части устройства.
- Убедитесь, что направляющая хорошо выровнена, фиксирована и не качается.



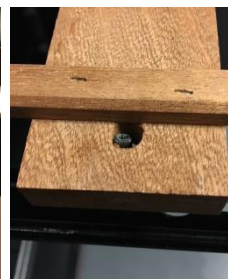
(4)

4. Установка полки на направляющие:

- Вытяните 2 направляющие за пределы шкафа (5).
- Расположите полку так, чтобы 4 стержня поместились в отверстия для них в полке.
- Вы можете расположиться под полкой для лучшего обзора и видеть, где находятся отверстия (6).
- Направляющие имеют небольшой люфт для облегчения фиксирования полки на направляющей.



(5)



(6)



Выдвижная полка

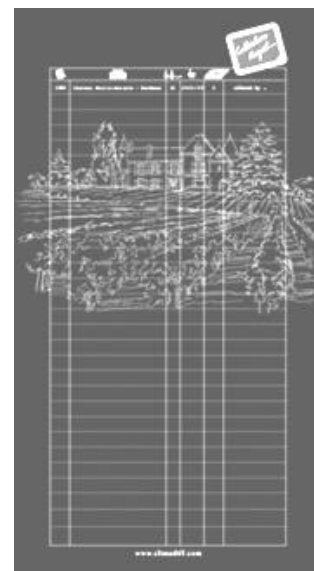
Управление коллекцией

У Вашего винного шкафа имеется РЕГИСТР содержимого (нововведение компании Frio) или таблица вин (в зависимости от модели, исключая стеклянные двери).

Дверь Вашего винного шкафа разработана так, что Вы можете записать в таблицу 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 температуры дегустации различных вин

Несмотря на существование различных мнений 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

Таблица созревания вин (в годах)

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.

APPELATION	BLANC - ROSE	ROUGE
Alsace	1-4	
Alsace Grands Crus	8 -12	
Beaujolais (Crus)		1-4
Beaujolais primeur		1-2
Bergerac	2-3	3-4
Bordeaux	2-3	3-4
Bourgogne	5	7
Cahors		5-10
Côtes de Provence	1-2	2-5
Côte Rôtie, Hermitage	8	8-15
Grands crûs de Bourgogne	8-10	10-15
Grands crûs de Bordeaux	8-10	10-15
Jurançon moelleux, liquoreux	6-10	
Jurançon sec	2-4	
Languedoc	1-2	2-4
Loire	5-10	5-12
Loire moelleux liquoreux	10-15	
Mâcon	2-3	1-2
Montbazillac	6-8	
Savoie	1-2	2-4
Vallée du Rhône	2	4-8
Vin jaune	20	

8. ЗАПОЛНЕНИЕ ВИННОГО ШКАФА

Типы бутылок



На рисунке представлены 4 вида бутылок вина емкостью 0,75л: Бургундии и Бордо разных размеров. Существует также много других бутылок различных форм и размеров.

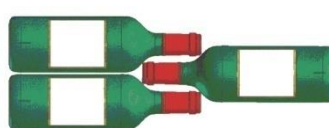
В зависимости от высоты и диаметра бутылок применяют разные методы укладки.

Перекрестный метод укладки

Обратите внимание на разницу в глубину!

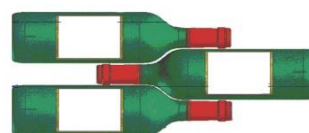
От шеи к шее от начала до конца:

- + Вместимость увеличивается



Шея от начала до конца между цилиндрическими частями бутылки:

- + Меньше глубина укладки
- Теряется место !



Полки

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 Вашего продавца.

Реверсивные полки

Полка "Collector ®" это обратимая полка для Бордоских или Бургундских бутылок, изобретенная Frio Entreprise 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.

Пирогравюра типа бутылки подскажет, какую сторону использовать в соответствии с вашей коллекцией.



Выдвижные полки

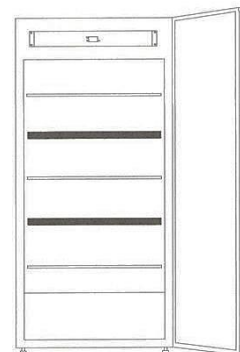
В зависимости от модели винного шкафа в нем может быть одна или более выдвижная полка.

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



Разделительные полки

В некоторых многофункциональных шкафах могут быть установлены 2 разделительные полки. Для оптимального разделения и распределения температуры не удаляйте и не перемещайте эти 2 полки.



Способы загрузки винного шкафа

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 устройства. 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 учитывать максимально возможное количество раздвижных полок и уменьшение емкости шкафа.

Обязательно учитывайте эти аспекты, если Вы хотите иметь максимально 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 хорошо удерживает).

- 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 из них 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 загрузка шкафа

Соблюдайте условия по максимальной загрузке полок.

Не превышайте максимальную вместимость полок (**Предупреждение! Не загораживайте угольный фильтр**).

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

Допустимая нагрузка на полку:

- фиксированные 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.

9. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чистка шкафа

Как правило, винный шкаф не нуждается в специальном техническом обслуживании кроме замены угольного фильтра 1 раз в год. Однако, если Вы считаете, что шкаф необходимо помыть/почистить, отключите шкаф от электрической розетки и промойте внутренние и внешние стенки шкафа с помощью воды с добавлением мягкого моющего средства (использование абразивных средств и растворителя категорически запрещено). Для осуществления любого другого типа обслуживания Вашего шкафа свяжитесь с сервисной службой Вашего продавца.

Любое техническое обслуживание, проводимое неуполномоченным лицом, приведет к аннулированию гарантии.

Замена угольного фильтра и ее периодичность

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 верхней части шкафа.

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

ВНИМАНИЕ! Фильтр нужно вставлять в держатель аналогичной формы и того же цвета.



Будьте осторожны, меняйте ТОЛЬКО фильтр. Не пытайтесь извлекать держатель фильтра, так как это может привести к непоправимой поломке!



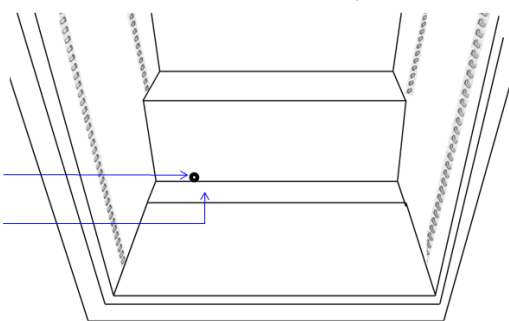
Для приобретения нового фильтра обращайтесь к вашему продавцу.

Длительное отключение шкафа

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

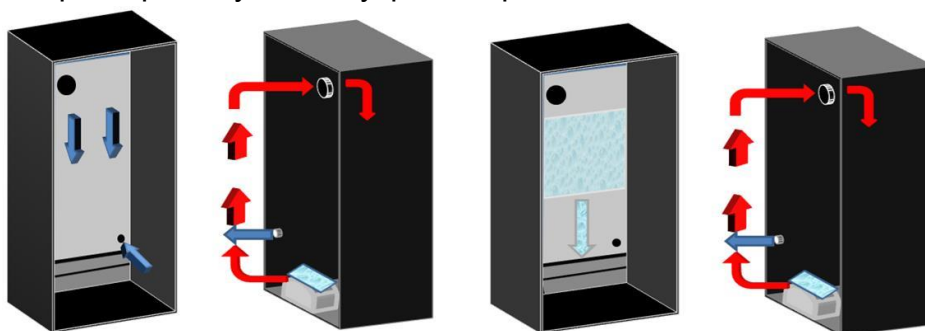
Наличие воды является нормальным!

Отверстие для отвода конденсата
Желоб оттайки



Размораживание

Ваш винный шкаф оснащен автоматической системой размораживания. Когда цикл охлаждения закончен, внутренние 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 шкафа.

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

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

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

Транспортировка винного шкафа

Желательно транспортировать винный шкаф в его оригинальной упаковке, чтобы избежать возможного возникновения неисправностей.

Шкаф желательно транспортировать в вертикальном положении, компрессором вниз. Если шкаф транспортируется лежа, класть его следует на левый бок, если смотреть сзади.

10. ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Несмотря на особое внимание, которое мы уделяем процессу производства, невозможно полностью избежать неисправностей. Прежде чем обращаться в сервисный центр, пожалуйста, убедитесь, что:

- устройство подключено к электросети;
- не произошло сбоя в электропитании;
- появившаяся неисправность не относится к описанным ниже.

ВАЖНО: Если кабель электропитания поврежден, замену должны произвести изготовитель, представитель изготовителя по сервисному обслуживанию или другой квалифицированный специалист.

ВНИМАНИЕ

Отключите шкаф от электропитания перед проведением технического обслуживания или ремонта!

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Изделие соответствует действующим правилам обеспечения безопасности и директиве 2012/19/CE (WEEE) об отходах электрического и электронного оборудования.



Символ перечеркнутого мусорного контейнера означает, что после окончания эксплуатации винного шкафа его необходимо перерабатывать отдельно от других бытовых отходов.

Таким образом, отслуживший свой срок винный шкаф необходимо сдать в пункт сбора, переработки и утилизации отходов электроники и электротехники или, если вы покупаете аналогичное изделие, отслуживший свой срок винный шкаф должен быть вывезен продавцом аналогичного изделия.

Потребитель несет ответственность за сдачу винного шкафа в пункт сбора, переработки и утилизации отходов электроники и электротехники по истечении срока эксплуатации. Своевременный и надлежащий сбор отслужившего свой срок оборудования и его экологически безопасная переработка позволяют предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей и способствуют использованию вторичного сырья при производстве товаров.

Более подробную информацию о времени и месте приема отслужившей свой срок бытовой техники можно получить у работников жилищно-коммунального хозяйства вашего района или в магазине розничной продажи, в котором вы приобрели винный шкаф.

12. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Все типы и модели климатических шкафов для хранения вин подвергаются непрерывной модернизации. Мы надеемся, что вы с пониманием отнесетесь к тому, что мы сохраняем за собой право вносить изменения в конструкцию, комплектацию и технологические решения устройства без уведомления.

Гарантии для маркированных изделий AVINTAGE предоставляются исключительно официальными магазинами розничной торговли. Никакой раздел данного руководства не может расцениваться, как дополнительная гарантия.

Компания FRIO ENTREPRISE не несет ответственности за ошибки, технические или редакционные упущения в данном руководстве.

Настоящий документ не имеет обязательной юридической силы.

13. ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Перечень доступных частей и порядок их заказа, уточняйте у продавца.

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 идеальная для правильной дегустации температура:

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; Liqueureux 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.

Полки PREMIUM 1/70 (PREMIUM BGN) :

Изготовлены из массива дерева (водоотталкивающей древесины тропических пород). Они предназначены для комфортного, эргономичного и безопасного хранения бутылок. В 1 ряду 13 бутылок.

Полки COLLECTOR:

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. Бордо: 14 бутылок, Бургундия: 13 бутылок.

Выдвижные полки:

Установлены на направляющие, облегчают доступ к бутылкам вашей коллекции.

Регистр винного шкафа:

Оригинальная разработка Frio Entreprise. 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.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ (F. A. Q.)

Несмотря на особое внимание, которое мы уделяем процессу производства, невозможно полностью избежать неисправностей. Прежде чем обращаться в сервисный центр, пожалуйста, убедитесь, что:

- устройство подключено к электросети;
- не произошло сбоя в электропитании;
- появившаяся неисправность не относится к описанным ниже.

ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ**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 неотапливаемом помещении, 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 является постоянной и 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 Вашего продавца.

НЕ РАБОТАЕТ КОМПРЕССОР (пожалуйста, убедитесь в этом, т.к. в шкафу использованы очень тихие компрессоры)

1. Проверьте, не упала ли температура в помещении ниже минимально требуемой.
2. Проверьте, не является ли заданная температура слишком высокой. Установите в шкафу минимально возможную температуру (раздел «Установка 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 Вашего продавца.

КОМПРЕССОР РАБОТАЕТ НЕПРЕРЫВНО

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

НЕ РАБОТАЕТ СИСТЕМА «ЗИМА»

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 75% (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 Вашего продавца.
2. Убедитесь, что фильтр не загорожен бутылками.

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.

ВО ВРЕМЯ ЗАГРУЗКИ ПЕРЕКАШИВАЮТСЯ ПОЛКИ


Убедитесь, что загрузка не превышает допустимую.

ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПРЕКРАЩЕНИИ ПОДАЧИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ?

Большинство отключений электроэнергии бывают непродолжительны. Отключение на 1 или 2 часа не повлияет на температуру вина в вашем шкафу. Для 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 нового 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 высокой температуры:

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 низкой температуры:

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



Этот сигнал может активироваться при слишком низкой температуре в помещении, или если дверь шкафа не закрыта продолжительное время при слишком низкой температуре в помещении.

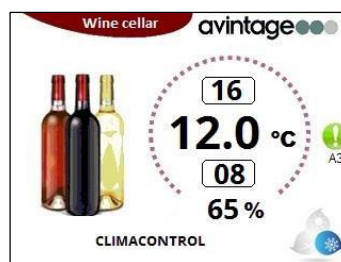
Если при отсутствии выше упомянутых обстоятельств появился сигнал о низкой температуре, проверьте настройки шкафа (заданную температуру или температуру запуска системы «Зима»).

Если заданная температура и температура запуска системы «Зима» установлены правильно, Вам следует обратиться в 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, A3, A4 или A5.




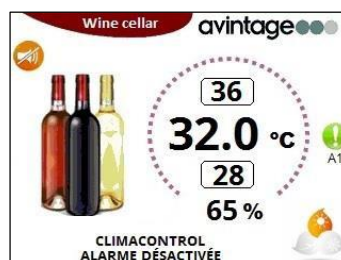
Если Вы видите один из этих кодов, пожалуйста, сообщите о данной ошибке в сервисный центр. Смысл этого кода описывается в технической документации исключительно для профессионалов. Желательно отключить устройство от сети.

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

Для ошибок A3, A4 и A5 на дисплее каждые 3 секунды будет поочередно появляться следующее сообщение (см. выше).



При срабатывании аварийного сигнала, Вы можете отключить его, нажав и удерживая в течение 5 сек. кнопку «UP» . На дисплее 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.