

# CV16TX - Climadiff.

Винный термоэлектрический шкаф на 16 бутылок.



## Инструкция по эксплуатации.

Climadiff SA - les docks - atrium 10.5 – 10 place de la Joliette.

BP 56224 – 13567 Marseille CEDEX 2.

Tél. : +33 (0)4 91 91 73 14 – Fax : +33 (0)4 91 91 35 36

[www.climadiff.com](http://www.climadiff.com) - e-mail : [info@climadiff.com](mailto:info@climadiff.com)

стр. 1

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

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

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

## **БЕЗОПАСНОСТЬ**

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

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

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

## Спецификация :

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

## Прежде чем воспользоваться винным шкафом в первый раз Вы должны:

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

## Нормальная работа винного шкафчика и установка необходимой температуры:

- После подключения винного шкафа к электрической сети, индикатор табло термостата заморгает и высветит текущую температуру внутри винного шкафа. Регулировка температуры может осуществляться в диапазоне от 5 до 18 градусов Цельсия.
- Для регулировки температуры нажмите на кнопку. Тем самым Вы увеличите или уменьшите на 1 градус заданное значение требуемой температуры.
- Индикатор значения температуры будет моргать, когда Вы выбираете температуру. После того как Вы выберете нужное значение и перестанете переключать температуру, индикатор поморгает ещё 5 секунд и потом вернётся к отображению текущей температуры в вашем винном шкафу.
- Система охлаждения винного шкафа будет включаться автоматически, как только температура внутри винного шкафа будет превышать заданную температуру более чем на 1 градус.
- Система обогрева винного шкафа будет автоматически включаться, как только температура внутри винного шкафа будет ниже заданной температуры более чем на 1 градус.
- Освещение внутри винного шкафа будет автоматически включаться при открывании двери, и выключаться при закрывании двери.

### Характеристики винного шкафа:

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

### В случае не использования:

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

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

### Мытье:

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

Важно!!! Не используйте абразивные средства.

### **Информация о соответствии продукции установленным требованиям**

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



МЛ13

Climadiff SA - les docks - atrium 10.5 – 10 place de la Joliette.  
BP 56224 – 13567 Marseille CEDEX 2.

Tél. : +33 (0)4 91 91 73 14 – Fax : +33 (0)4 91 91 35 36

[www.climadiff.com](http://www.climadiff.com) - e-mail : [info@climadiff.com](mailto:info@climadiff.com)

стр. 4

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

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

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