

**Climadiff**<sup>®</sup>

**Vini**<sup>®</sup>  
**cosy**

# Инструкция по эксплуатации



## **Инструкция по эксплуатации винного шкафа CV22IX/CV40MX/CV41DZX/CV42TWIN/AV42XDP/CV52IXDZ**

Спасибо за то, что Вы выбрали винный шкаф ViniCosy CLIMADIFF. Мы надеемся, что благодаря ему Вы получите максимальное удовольствие от Ваших вин.

### **Охлаждающая система**

Вино в Вашем винном шкафу может храниться при идеальной температуре, рекомендованной специалистами (энологами), то есть при температуре  $12^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ . Следует отличать температуру хранения от температуры сервировки, которая может варьироваться от  $6^{\circ}\text{C}$  до  $18^{\circ}\text{C}$  в зависимости от характера и возраста Вашего вина.

Очень важно избегать резких скачков температуры при хранении вина, что и послужило причиной для создания винного шкафа ViniCosy ведущими специалистами в энологии. Ваш винный шкаф в отличие от обычного холодильника учитывает чувствительность вина к изменению температуры и поддерживает её на постоянном уровне.

### **Антивибрационная система**

Для исключения вибрации винных бутылок в винном шкафу ViniCosy охлаждающий компрессор снабжён специальными подвесками, и его корпус изолирован от корпуса шкафа толстым слоем полиуретановой пены. Благодаря этим характеристикам Вашего винного шкафа Ваше вино будет храниться в полном покое и без вибраций.

### **Система контроля влажности**

Ваш винный шкаф ViniCosy оборудован ручной системой контроля влажности. Для обеспечения необходимой влажности (70-85%) внутри винного шкафа ViniCosy рекомендуется наполнить пластмассовый резервуар на  $\frac{3}{4}$  водой и поставить его на верхнюю полку винного шкафа, напротив вентилятора. Необходимо периодически проверять уровень воды в резервуаре.

### **Антиультрафиолетовая система**

Свет ускоряет процесс мацерации (созревания и развития) Вашего вина. Благодаря специальному затемненному стеклу, которое снижает действие ультрафиолетовых лучей на 92%, Ваше вино будет находиться в идеальных условиях для хранения и естественного созревания.

### **Усиленная безопасность**

В виду того, что в Вашем винном шкафу будут храниться дорогостоящие вина, мы отбираем качественные комплектующие и контролируем производственный процесс для достижения максимальной надежности и безотказной работы Вашего винного шкафа.

# УСТАНОВКА

**Перед включением винного шкафа в розетку необходимо, чтобы шкаф находился не менее 24 часов в вертикальном положении после транспортировки.**

## Инструкции по установке

Для того чтобы Ваш винный шкаф ViniCosy не потреблял лишней энергии, желательно разместить его как можно дальше от нагреваемых предметов и мест прямого попадания солнечных лучей, или в холодном помещении (не ниже +10°C). Оптимально разместить винный шкаф в затемненном помещении с температурой от +16°C до +32°C.

Для свободной циркуляции воздуха необходимо оставить расстояние между стеной и задней стенкой винного шкафа CV40MX/CV41DZX/CV42TWIN не менее 75 мм. Для исключения возможных вибраций и шума необходимо установить шкаф на гладкую поверхность, чтобы его полки были параллельны полу.

Винные шкафы CV22IX/AV42XDP/CV52IXDZ являются встраиваемыми в мебель моделями, поэтому циркуляция воздуха осуществляется в нижней части лицевой стороны шкафа.

Также воздух должен свободно циркулировать около винного шкафа ViniCosy.

## Подключение к электрической сети

Ваш винный шкаф ViniCosy поставляется с силовым электрическим проводом с однофазной вилкой для подключения к электрической сети с напряжением 220V/частотой 50Гц, согласно ЕС нормам. Электрическая розетка, к которой планируется подключить винный шкаф, должна быть заземлена и подключена к автомату с минимальным током срабатывания 10А.

Если Ваша розетка удовлетворяет вышеизложенным требованиям, то Вы можете подключать к ней винный шкаф.

Примечание: Световой индикатор питания (RUN) расположен на панели управления внутри шкафа.

## Установка полок

1. Установите полки в направляющие пазы на необходимой высоте (если они не были установлены изначально).
2. Вставьте металлические ограничители в отверстия на обеих стенках (если они не были вставлены изначально) для ограничения выдвигания полок.

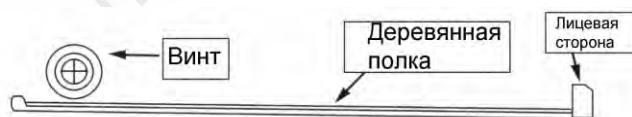


РИСУНОК №1

Не следует класть на одну полку более 10-15 кг (10–15 бутылок 0,75л).

## Перевешивание двери

Ваш шкаф ViniCosy поставляется с дверью, петли которой расположены справа. Шкаф поставляется с комплектующими, с помощью которых при необходимости можно изменить направление открывания двери. Инструкция приведена ниже.



## Установка температурных режимов (для моделей CV22IX)

Панель управления, расположенная внутри в верхней передней части винного шкафа, позволяет Вам легко установить необходимую в данный момент температуру для хранения или сервировки Вашего вина.

Если температура в камере винного шкафа становится очень низкой, то охлаждающая система автоматически отключается.

Примечание: Световой индикатор питания (RUN) расположен на панели управления внутри шкафа и светится, когда компрессор работает.

Установите необходимую температуру охлаждающей системы нажатием кнопок «ΔВверх/Вниз∇» (ΔUp/Down∇) от 6°C до 18°C. Каждое нажатие кнопки повышает/понижает температуру на 1°C. Установленная температура будет отражаться на панели управления на индикаторе TempSet.

Температура может отличаться в зависимости от количества бутылок в винном шкафу и от частоты открывания дверей.

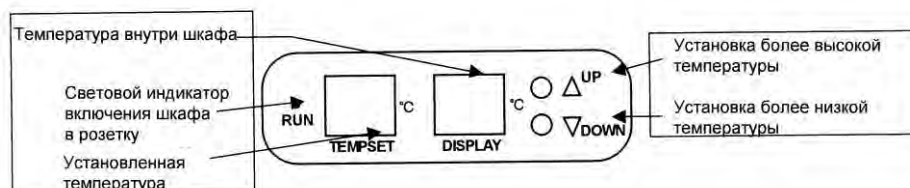
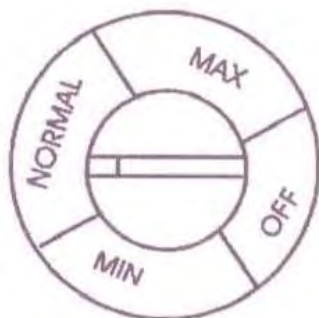


РИСУНОК №3

## Установка температурных режимов (для моделей CV40MX)

Ручка электро-механического термостата, расположенная внутри в верхней передней части винного шкафа, позволяет Вам легко установить необходимую в данный момент температуру для хранения или сервировки Вашего вина.

Если температура в камере винного шкафа становится очень низкой, то охлаждающая система автоматически отключается.



- «MAX» - позволяет достигнуть температуру от 5°C до 9°C;
- «NORMAL» - позволяет достигнуть температуру от 10°C до 14°C;
- «MIN» - позволяет достигнуть температуру от 15°C до 18°C;
- «OFF» - позволяет выключить устройство.

## Установка температурных режимов (для моделей CV41DZX/CV42TWIN/AV42XDP/CV52IXDZ)

Отличие в установке температуры для этих моделей заключается в том, что верхняя кнопка задаёт температуру для верхней зоны (значение изменяется на дисплее, расположенном слева), а нижняя кнопка изменяет температуру нижней зоны (значение изменяется на дисплее, расположенном справа). Для верхней зоны интервал температур от 5°C до 10°C (зона предназначена для охлаждения и подготовки к сервировке белых, розовых, шампанских вин), а для нижней зоны от 10°C до 18°C (эта зона предназначена для хранения и подготовки к сервировке красных вин).

## Внутреннее освещение шкафа

Внутреннее освещение включается/отключается автоматически. Освещение включается автоматически при открывании двери и отключается – при закрывании двери (кроме модели CV52IXDZ). У модели CV52IXDZ включение освещения осуществляется с помощью выключателя, расположенного на лицевой части шкафа снизу справа.

## Разморозка-Конденсация

Ваш винный шкаф ViniCosy оборудован автоматической системой разморозки. Во время остановки в работе компрессора охлаждающая поверхность винного шкафа (внутренняя задняя стенка) размораживается автоматически. Оттаявшая вода стекает в специальный резервуар, расположенный рядом с компрессором, откуда она испаряется.

## Закладка бутылок в винный шкаф

Максимальное количество бутылок, рекомендованное к закладке в винный шкаф (CV22IX – 21 бутылка; CV40MX – 44 бутылки; CV41DZX/CV42TWIN – 40 бутылок; AV42XDP – 42 бутылки; CV52IXDZ – 50 бутылок), является характеристикой для оценки размеров винного шкафа (как объем в литрах у холодильника) и не является максимально возможным количеством закладываемых бутылок в шкаф, но является рекомендуемым максимальным количеством, при котором компрессор будет справляться с охлаждением содержимого Вашего винного шкафа ViniCosy.

## Уход за винным шкафом

Перед мытьем винного шкафа ViniCosy отключите винный шкаф от электрической сети. При мытье используйте содовый или мыльный раствор. Нельзя использовать растворитель или абразивные материалы для мытья винного шкафа. Деревянные полки не нуждаются в мытье.

## Консервация винного шкафа на длительное время

Если Вы не собираетесь пользоваться винным шкафом ViniCosy короткое время, то можно его оставить в обычном рабочем режиме. Если же Вы планируете не пользоваться винным шкафом в течение продолжительного времени, то необходимо:

- Вынуть бутылки из винного шкафа ViniCosy
- Отключить винный шкаф ViniCosy от электрической розетки
- Тщательно помыть винный шкаф ViniCosy снаружи и изнутри
- Оставить дверь открытой, чтобы избежать формирования конденсата, неприятных запахов и т.д.

## Что делать в случаях перебоев с электричеством?

Перебои в электрической сети, как правило, бывают кратковременными. Отключение электричества на 1-2 часа не изменит значительно температуру в Вашем винном шкафу. Чтобы отрицательное влияние отключения электричества было минимальным, рекомендуется минимизировать частоту открывания двери винного шкафа в этот период времени.

## Если Вам нужно переместить винный шкаф в другое место

Выньте все бутылки из винного шкафа ViniCosy и закрепите все незакрепленные элементы в винном шкафу. Чтобы не повредить регулируемые ножки винного шкафа – полностью закрутите их.

## Замена лампы внутреннего освещения винного шкафа ViniCosy

Чтобы заменить лампочку внутреннего освещения винного шкафа:

1. Выкрутите винт, держащий рассеиватель света, снимите рассеиватель света.
2. Выкрутите лампочку. Замените лампочку.  
Примечание: Мощность лампочки не должна превышать 15Вт.
3. Установите обратно рассеиватель света. Закрутите винт.

## Особенности и преимущества

Устойчивый металлический винный шкаф с плотной термической изоляцией и нанесенным защитным слоем.

- ЦИФРОВОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ТЕРМОСТАТ:** Контролирует температуру внутри винного шкафа ViniCosy.  
Компрессор начинает работать, как только температура поднимается выше заданного уровня.
- ПОЛКИ:** Шкаф поставляется с деревянными выдвижными полками серии Комфорт (для моделей CV40MX, CV52IXDZ) или металлическими выдвижными полками с деревянной лицевой частью (для моделей CV22IX, CV41DZX, CV42TWIN, AV42XDP)..
- ДВЕРЬ НА МАГНИТЕ С УПЛОТНИТЕЛЕМ:** благодаря тому, что дверь плотно закрывается, холод и влажность не проникают наружу.
- АНТИУЛЬТРАФИОЛЕТОВАЯ СТЕКЛЯННАЯ ДВЕРЬ:** затемнённая стеклянная дверь препятствует проникновению ультрафиолетовых лучей.
- ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ:** Включается автоматически при открывании двери.
- Для винных шкафов серии CV40MX/CV41DZX должно быть соблюдено расстояние в 75 мм (минимум) между шкафом и стеной.
- В модели CV40MX – Электро-механический термостат.

Помните:

- Если электрический провод повреждён, он должен быть немедленно заменён во избежание замыкания.

Винный шкаф должен быть установлен так, чтобы розетка, к которой он подключен, находилась в доступном месте.

Характеристики	Модель шкафа				
	CV22IX	CV40MX	CV41DZX и CV42TWIN	AV42XDP	CV52IXDZ
<b>Размеры и вес шкафа без упаковки/с упаковкой:</b>					
Высота, см	82/86	82,5-84/88	82,5-84/88	82/87	82/87
Ширина, см	29,5/34	49,3/57	49,3/57	59,5/65,5	59,5/65,5
Глубина, см	59,5/63	59/65	59/65	59,5/64,5	59,5/64,5
Вес, кг	36,5/39	38/48	40/48	55/60	42/57
Кол-во полок, шт	4	4	5	8	5
в том числе, наличие полуполки	Есть две	Есть одна	Есть одна	Есть четыре	Есть одна
<b>Технические характеристики:</b>					
Напряжение, В	200-240	200-240	200-240	200-240	200-240
Частота, Гц	50	50	50	50	50
Потребление электроэнергии, кВтч	0,04	0,05	0,056	0,063	0,063

## Информация о соответствии продукции установленным требованиям

Орган по сертификации / Федеральный орган исполнительной власти	Сертификат соответствия / декларация:	Дата выдачи / регистрации:	Срок действия до:
«ПОЛИСЕРТ»	№ РОСС FR.АЮ64.В15722	25.07.2007	05.12.2009
Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	№77.01.16.515.П.063187.08.07	17.08.2007	17.08.2012



АЮ64

<b>РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ ВИН</b>			
Белые вина Розовые вина Красные вина	10 -14 °С	<b>Дополнительные условия правильного хранения вин:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Влажность от 75% до 80%</li> <li>▪ Отсутствие света, шума, вибрации, посторонних запахов</li> <li>▪ Эргономичность энотеки</li> <li>▪ Горизонтальное положение</li> </ul>	
<b>РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ ВИН</b>			
<b>Белые вина</b>	6-12 °С	6 - 8 °С	<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 QVA (Германия)</li> <li>▪ Vino Verde DOC (Португалия)</li> <li>▪ Sauvignon Blanc (Новая Зеландия)</li> <li>▪ Chasselas (Швейцария)</li> </ul>
		8 -10 °С	<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 °С	<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>
<b>Розовые вина</b>	8-14 °С	8 -10 °С	<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 °С	<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 °С	<b>Примеры вин, потребляемых при данной температуре:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Темно-розовые вина (Лангедок-Руссийон)</li> </ul>



Красные вина	14-18 °C	14 °C	<a href="https://rembitteh.ru/">https://rembitteh.ru/</a> <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 Mintepulciano 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>■ Chateaufeuf-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 (Basilivata)</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>■ Cabrnet Sauvignon, Zinfandel (California - США)</li> <li>■ Malbek (Аргентина)</li> <li>■ Pinotage (ЮАР)</li> <li>■ Shiraz (Австралия)</li> </ul>
Крепленые вина	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>■ Pemneau 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>