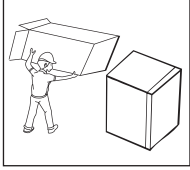
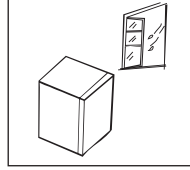


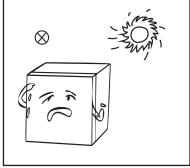
## 2.3 Розміщення



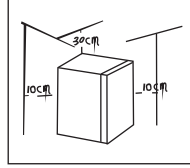
- Перед використанням видаліть всі пакувальні матеріали, зокрема нижні подушки, пінопластові втулки та стрічки всередині приладу. Зніміть захисну плівку з дверцят і корпусу.



- Розташуйте прилад у добре провітрюваному приміщенні. Поверхня, де встановлюється прилад, має бути рівною і міцною (для вирівнювання покрутіть опорне колесо покрутіть опорне колесо вліво або вправо).

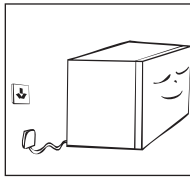


- Розташуйте прилад подальше від джерел тепла і прямих сонячних променів.



- Простір над верхньою частиною винної шафи повинен становити щонайменше 30 см. Для ефективного розсіювання тепла прилад слід розташувати на відстані не менше 10 см від стіни.

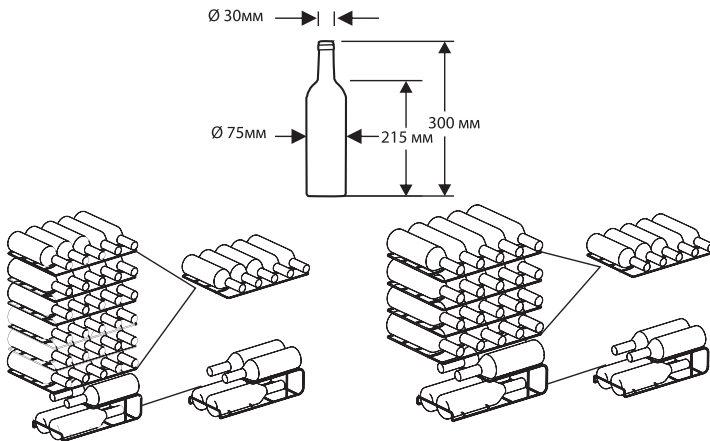
## 2.4 Початок використання



- Після розміщення приладу не вмикайте його ще протягом півгодини.
- Очистіть внутрішню камеру перед першим використанням.
- Не підключайте прилад до електронного енергозберігаючого роз'єму та перетворювача, який може перетворити постійний струм у змінний (наприклад, системи сонячної енергії, корабельної мережі).
- При роботі компресора на задній частині приладу можуть утворюватися краплі води або льоду. Не протирайте їх, розморожена вода буде збиратися в зливному резервуарі, а потім випаровуватися.

## 2.5 Розташування пляшок

- Стежте, щоб пляшки не торкалися до задньої стінки шафи з метою підтримки правильної циркуляції повітря.
- Місткість винної шафи може відрізнятись залежно від розмірів пляшок.



## 2.6 Практичні поради щодо зберігання вина

- Не зберігайте пляшкове вино у звичайному холодильнику.
- Розміщуючи пляшку у винній шафі, стежте, щоб корок відкритої пляшки завжди був змоченим у вині.
- Полиця відкритого типу не скасовує циркуляцію повітря. Вологість, що утворюється на пляшках може швидко висихати.
- Перед вживанням вина витримайте його при кімнатній температурі: рожеве вино – протягом 2-5 годин, червоне вино – 4-5 годин. Біле вино можна подавати одразу. Ігристе вино завжди зберігається у винній шафі і виймається безпосередньо перед вживанням.
- Зауважте, що температура вина завжди нижча за ідеальну температуру подачі, оскільки температура вина одразу підніметься на 1-2 °С при виливанні в посудину.

## 2.7 Температура вина

Смак вина залежить від оптимальної температури подачі; температура визначає його аромат. Нижче рекомендована температура вина під час подачі:

Тип вина	Температура подачі
Bordeaux red	+18°C
Louis Family dry red wine/Barolo	+17°C
Burgundy red/Bordeaux red	+16°C
Port	+15°C
Young Burgundy red	+14°C
Young red wine	+12°C
Young Beaujolais/all white wines with little residual sugar	+11°C
Old white wines/Chardonnay	+10°C
Sherry	+9°C
Young white wines from late vintage	+8°C
White wines Loire/Entre-deux-Mers	+7°C

## 2.8 Поради з енергоефективності

- Винна шафа повинна розміщуватися в сухому і добре провітрюваному приміщенні. Прилад не повинен розміщуватися під прямими сонячними променями або біля джерел тепла (радіатор опалення, плита тощо).
- Намагайтеся скоротити час відкриття дверцят винної шафи.

### 3 Догляд за винною шафою

#### 3.1 Вимкнення живлення

Відключіть від джерела живлення, щоб вимкнути прилад.

#### 3.2 Припинення використання

Якщо винна шафа не використовується протягом тривалого періоду:

1. Вимкніть живлення;
2. Очистіть прилад;
3. Залиште дверцята відкритими.



#### 3.3 Очищення винної шафи

- Регулярно прибирайте пил за приладом для забезпечення ефективного охолодження та енергозбереження.
- Регулярно перевіряйте прокладку дверцят на наявність сміття. Очистіть прокладку дверцят м'якою тканиною, змоченою у м'якому миючому засобі.
- Регулярно очищуйте внутрішній відсік, щоб запобігти появі неприємного запаху.
- Перед очищенням вимкніть живлення приладу, вийміть напої і полиці.
- Для очищення внутрішньої частини використовуйте м'яку тканину з губкою, змоченою у теплій воді (1 л) з двома ложками харчової соди. Потім промийте прилад водою і висушіть м'якою тканиною. Після очищення відчиніть дверцята і дайте внутрішній частині висохнути, перш ніж знову вмикати живлення.
- Регулярно очищуйте важкодоступні ділянки приладу (вузькі зазори та стики) м'якою ганчіркою, м'якою щіткою тощо. Щоб уникнути накопичення забруднювачів та бактерій у цих ділянках використовуйте допоміжні засоби (наприклад, тонкі палички).
- Не використовуйте мило, агресивні миючі засоби, порошки, спреї, оскільки вони можуть спричинити появу запахів у внутрішній частині приладу та забруднити вино.
- Очищуйте полиці м'якою тканиною, змоченою у м'якому миючому засобі. Потім промийте водою і висушіть м'якою тканиною.
- Не занурюйте дерев'яну стійку для вина у воду для запобігання розтріскування та по появи плісняви після потрапляння вологи. Очищуйте дерев'яну стійку сухою м'якою ганчіркою.
- Протріть зовнішню поверхню приладу м'якою тканиною, змоченою у воді з м'яким миючим засобом, а потім витріть насухо.
- Не використовуйте жорсткі щітки, дротяні щітки, абразивні речовини (наприклад, зубні пасти), органічні розчинники (такі як спирт, ацетон тощо), киплячу воду, кислотні лужні предмети, які можуть пошкодити поверхню і зовнішній вигляд приладу. Кипляча вода та органічні розчинники, такі як бензол, можуть деформувати деталі винної шафи.

- Під час чищення не змивайте пил і бруд безпосередньо водою та іншими рідинами, щоб уникнути короткого замикання. Рідина не повинна потрапляти на елементи керування та освітлення.

#### 4. Вирішення проблем

Прилад не працює	Перевірте, чи прилад підключено до електромережі, а також рівень напруги. Перевірте мережу на наявність збоїв у постачанні електроенергії або спрацювання запобіжників.
Тривала робота компресора	Тривала робота компресора нормальна влітку, коли температура повітря вища. Не рекомендовано зберігати занадто багато продуктів у винній шафі. Уникайте частого відкривання дверцят.
Не спрацьовує освітлення	Перевірте прилад на наявність пошкоджень освітлення.
Шумна робота	Перевірте рівень підлоги і стійкість приладу, а також правильність розташування елементів у внутрішній частині винної шафи.
Нагрівання корпусу/ Утворення конденсату	Корпус може нагріватися влітку, коли температура повітря вища. Це нормальне явище. Конденсація може утворюватися, коли вологість навколишнього середовища достатньо висока. Протріть конденсат чистим рушником.
Сторонній шум/ Гудіння/Стукіт	Потік холодоагента може виробляти сторонній звук, це нормальне явище, що не впливає на ефект охолодження. Робота компресора може супроводжуватися гудінням, особливо при запуску або вимиканні. Електромагнітний клапан або електричний перемикач можуть скрипіти, це нормальне явище, що не впливає на роботу приладу.