

avintage●●●

**DVA305PA+ ● DVA305G ● DVA265PA+ ●
DVA180PA+ ● DVA180G ● DVP305G ●
DVP265G ● DVP180G**

Uživatelský manuál CZ



Víceúčelové a archivační vinotéky DIVA

DĚKUJEME VÁM

Rozhodli jste se svěřit svá archivní, „grand cru“ vína vinotéce vyrobené skupinou „Frio Entrepise“.

A my vám za projevenou důvěru srdečně děkujeme! Naše vývojové týmy neustále hledají cesty k dosažení maximální kvality, a proto neustále zdokonalují svoje výrobky. Proto zůstáváme neustále otevření vašim případným návrhům a specifickým potřebám.

K dosažení optimálního způsobu instalace a provozu vaší vinotéky čtěte prosím následující stránky.

Přejeme vám ty nejúžasnější degustační zkušenosti!

Výrobce si vyhrazuje právo změnit informace uvedené v tomto manuálu bez předchozího upozornění.

Jakákoli jiná záruka na zařízení pro způsob použití jiný, než uvedený v tomto návodu a také na zásah, provedený třetí stranou, který nebyl schválen výrobcem, nebo distributorem, se neposkytuje.

Jména a značky uvedené v tomto manuálu podléhají autorskému právu. Tato příručka obsahuje původní informace. Je přísně zakázáno reprodukovat informace zde obsažené, není-li to výslovně dohodnuto písemnou formou s Frio Entrepise.

BEZPEČNOST

Před prvním použitím vaší vinotéky se důkladně seznamte s obsahem této příručky. Pečlivě ji uschovejte pro pozdější použití.

Údržbu Vaší vinotéky musí zajišťovat kvalifikovaná a znalá osoba.

Zařízení je určeno výhradně k domácímu používání a je určeno k uchovávání zvláštních nápojů při teplotách vyšších, než jsou skladovací teploty čerstvých potravin. Za žádných okolností není určeno pro skladování čerstvých potravin.

Přesvědčte se, že napětí v elektrické síti odpovídá tomu, které je vyznačeno na štítku přístroje. Zařízení se musí připojit pouze k řádně zapojené a uzemněné elektrické instalaci. Nesprávné připojení může být nebezpečné a může ohrozit životy a majetek. v případě jakýchkoli pochybností nechte elektroinstalaci zkontrolovat autorizovanou osobou.

Aby byla zajištěna ochrana před nebezpečím, připojujte přístroj pouze do uzemněné zásuvky. Nikdy neodpojujte ani neodstraňujte zemní vodič z připojovacího kabelu.

Nepoužívejte žádné prodlužovací kabely.

Provoz poškozeného zařízení (např. úderem, nárazem) anebo utrpí škodu (např. úderem blesku, zaplavením, nebo požárem) může být nebezpečný. Odpojte proto napájecí kabel a nechte zařízení zkontrolovat odborníkem.

Nikdy nevyměňujte napájecí kabel svépomocí. Kontaktujte Vašeho dodavatele, anebo odbornou dílnu.

Zařízení umístěte tak, aby po připojení do sítě byla zásuvka vždy přístupná. Neprovádějte stěhování plného zařízení. Mohlo by to vést k nevratnému poškození skříně. Elektrické součásti nesmí být přímo přístupné zvenčí, proto neprovozujte zařízení bez příslušného krytování.

- Zabraňte dětem v přístupu k zařízení.
- Neprovozujte přístroj ve venkovním prostředí.

V případě nenadálého rozlití tekutiny (prasklá láhev apod.) na elektrické součásti (motor apod.) okamžitě odpojte přístroj ze zásuvky.

Nikdy nenamáčejte přívodní kabel, zástrčku nebo zařízení do vody nebo jiné tekutiny. Nedotýkejte se jich mokřýma rukama.

Nevystavujte zařízení zdrojům tepla ani přímému slunci.

Nenechávejte napájecí kabel přeložený přes ostré hrany nebo dotýkat se horkých povrchů.

Při odpojování zařízení netahejte přímo za kabel.

Přesvědčte se, že podlaha pod zařízením je dostatečně únosná (jedna 75 cl láhev váží asi 1,3 kg). Vinotéka musí stát na rovném povrchu. Pokud musí stát na koberci, umístěte pod ní pevnou podložku.

Podle standardů Evropské unie:

Osoby mladší osmi let a osoby se sníženými fyzickými, psychickými nebo smyslovými schopnostmi nebo osoby nedostatečně obeznámené s principy obsluhy a fungování tohoto spotřebiče jej smějí používat pouze pod dohledem nebo předchozí jasně a srozumitelné instrukci osobou s dostatečnou znalostí, zodpovědnou za jejich bezpečnost.

Děti by si neměly hrát se spotřebičem.

Údržbu a čištění spotřebiče nelze svěřit dětem bez dozoru.

Podle standardů IEC¹

Toto zařízení není určeno k používání osobami (obzvlášť dětmi) se sníženými smyslovými či mentálními schopnostmi, nebo lidmi bez zkušeností nebo znalostí podobných zařízení, kromě případů, kdy jsou pod dozorem, nebo dostali jasnou a srozumitelnou instrukci ohledně používání zařízení od osoby, která je odpovědná za jejich bezpečnost.

¹ Mezinárodní elektrotechnická komise.

Nedovolte dětem, aby si hrály se zařízením. Nepotřebné přístroje jsou stále nebezpečné.

Toto zařízení je určeno pro domácí použití, nebo v zařízeních, jako:

- V služebních prostorách obchodů, úřadů a jiných pracovních prostorách,
- Na farmách a v hotelech, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
- V ubytovnách,
- V restaurátérství a velkoobchodních aplikacích.

Před každým úkonem údržby a čištění spotřebič odpojte od zdroje elektrické energie (vytáhněte zástrčku ze síťové zásuvky, nebo vypněte jistič, v závislosti na modelu).

Nikdy nečistěte zařízení hořlaviny.

V zařízení samotném ani v jeho blízkosti neskladujte hořlaviny.

Před likvidací zařízení odvozem do recyklačního střediska odmontujte dveře a ponechte police na místě, čímž znesnadníte dětem, aby se dostaly dovnitř.

V případě výpadku proudu může vinotéka vejít na 2 minuty do bezpečného režimu. Po uplynutí tohoto času se systém sám resetuje a vrátí se k normální funkci.

Výrobce a dovozce nepřebírají zodpovědnost za škody vyplývající z nedodržení ustanovení tohoto návodu.



R600a

Bezpečnostní upozornění



POZOR! Ventilační otvory zařízení vždy ponechte volně průchozí a nikdy je nezakrývejte ani neucpávejte.



Uvnitř zařízení neskladujte hořlavé látky, jako nádoby se spreji s hořlavým hnacím plynem apod.



POZOR! Vyvarujte se poškození chladivového okruhu!



Chladicí jednotka obsahuje Izobutan (R600a) a nesmí být umístěna v prostředí s otevřeným ohněm (např. nekryté elektrické kontakty) anebo na místech, kde hrozí nahromadění chladiva po jeho úniku. Typ chladiva je vyznačen na výrobním štítku zařízení.



POZOR! Nepoužívejte elektrické přístroje uvnitř prostoru pro nápoje, pokud nejde o ty, které jsou přímo doporučeny výrobcem zařízení.

Spotřebič splňuje požadavky vyplývající ze všech relevantních evropských směrnic ve znění příslušných platných úprav, zvláště pak požadavky vyplývající z těchto směrnic:



2014/35/EC o elektrické bezpečnosti

2014/30/EC o elektromagnetické kompatibilitě



IDENTIFIKACE

Níže je zobrazen příklad typového štítku:

CLASSE DE PROTECTION CONTRE LES CHOCS ÉLECTRIQUES: I			
MODÉLE CVP 186			
REFERENCE	DVA 265 PA+		
CAPACITE	264 BOUTEILLES		
VOLUME BRUT	480 l	ROHS COMPLIANT MADE IN PORTUGAL	
GAS REFRIGERANT	R600a 0,030 Kg		
AGENT ISOLANT	R134a	N° SÉRIE	
PUISSANCE LAMP	0,5 W		
CLASSE	230V - 50Hz	XXXX Y ZZ	
SN	106 W 0,74 A		

Typový štítek je upevněn dovnitř nebo na zadní stranu zařízení (v závislosti na modelu) a obsahuje všechny informace o daném výrobku.

S/N

Doporučujeme, abyste si zde poznamenali sériové číslo vinotéky před její instalací pro případnou pozdější potřebu (technické reference, požadavek asistence apod.).

PROČ PŘÁVĚ VINOTÉKA?

Nezapomínejme, že víno je vášeň.

Buket: rozvíjí se velmi pomalu, pozvolna! Vyžaduje kombinaci mnoha podmínek, aby rozkvetl a dosáhl vrcholu. Přítomnost těchto podmínek je zcela zásadní!

Pro začátek se naučme rozlišovat teploty. Je rozdíl mezi teplotou zrání, teplotou uchovávání a degustační teplotou.

Pro jejich rozlišení platí pět zlatých pravidel:

Teplota zrání vína: určuje rozsah teplot mezi 10 a 14 °C; ideálně kolem 12 °C, nehledě na druh vína určený ke zrání. Nicméně důležitější, než teplotní hladina během zrání je její stálost, která umožňuje rozvinutí plného buketu. z toho důvodu je nutno zamezit jakémukoli silnému teplotnímu šoku, které by mohlo víno poškodit.

Vlhkost: Pokud má vinná zátka důkladně těsnit, musí být láhev uchována v stejnoměrně vlhkém prostředí.

Při přetrvávající vlhkosti pod 50 %, zátka vysychá a víno může unikát a oxidovat.

Při přetrvávající vlhkosti nad 80 % se mohou objevit plísně a etikety lahví se mohou odlepovat.

Pachy/větrání: Víno dýchá skrze zátku. v přetrvávajícím zápachu se víno postupně kazí.

Vibrace: způsobují únavu vína a narušují jeho rozkvět. Je nanejvýš důležité uchovat víno v naprosto klidném prostředí bez pohybu a vibrací.

Světlo: zvyšuje oxidačně-redukční potenciál vína a urychluje jeho zrání. Je důležité uchovávat víno v ochranné temnotě.

K tomu všemu je nutné vzít v úvahu základní podmínky pro péči o víno:

Je absurdní pečlivě a s láskou uchovávat víno po mnoho let a pak ho doslova „zabít“ servírováním při nevhodné teplotě. Pokud víno podáváme příliš chladné, jeho aroma se nerozvíjí a jeho vady se ukrývají. Pokud bychom ho podávali příliš teplé, stává se jeho chuť nevyváženou větším množstvím uvolňujícího se alkoholu.

Servírovací teplota je rozsah teplot, při kterých by se měla vína podávat a konzumovat: od 7 °C pro vína dezertní, až po 18 °C pro červená tříslovinová archivní vína.

Je zcela nevyhnutné vždy dodržet tyto podmínky pro servírování!

Rekapitulujme tedy potřeby, které vás vedly k tomuto výběru:

Nakupujete mladá vína a necháváte je s péčí dozrát? Patříte do domény dozrávání vína!

Nakupujete vína a šampaňské blízko jejich vrcholné zralosti, abyste je měli po ruce za účelem vychutnání si jejich aromat při správné servírovací teplotě? Pak je pro vás vhodná **víceúčelová vinotéka**, která umožňuje současně uchovávat a také temperovat víno pro degustaci!

Přejete si konzumovat svá archivní vína při správné teplotě? Pak je pro vás nejvhodnější **servírovací vinotéka**, která umožňuje temperovat víno pro přímou konzumaci.

RŮZNÉ VINOTÉKY SPOLEČNOSTI CLIMADIFF

Společnost Climadiff, specialista na výrobu vinoték, má ve svém portfoliu různé typy svých výrobků.

Archivační: Klimatický rozsah je určen pro zaručení dlouhodobých a maximálně stabilních podmínek vinných sklepů, které umožňují optimální rozkvet archivních vín.

Víceúčelové: kombinují uchovávání a temperování vína v jediném více oddílovém zařízení.

Servírovací: umožňující degustaci vašich archivních vín při správné teplotě, která nechává prostor k rozvinutí přetrvávající vůně a aromatu vína.

Pro podrobnější informace o jednotlivých produktech navštivte stránky: <http://www.avintage.cz>

Zde si můžete také objednat příslušenství vinoték, jako jsou filtry z aktivního uhlí, police apod.

ODHALTE KVALITY VAŠÍ VINOTÉKY

SPOLEHLIVOST A BEZPEČNOST

Všechny vinotéky Climadiff se vyrábějí s komponenty nejvyšší kvality. Technologie různých použitých systémů splňují požadavky nejvyšší spolehlivosti a bezpečnostních standardů. Hodnota jejich obsahu si zaslouží nejvyšší respekt.

VÍCEÚČELOVÉ VINOTÉKY: RŮZNÉ ÚROVNĚ TEPLoty

Přirozené rozvrstvení umožňuje víceúčelový management s využitím vícero vnitřních oddělených prostor. Jde o možnost výběru temperování vína v příslušné zóně, umožňující archivaci, uchovávání, případně servírování vína.

ARCHIVAČNÍ VINOTÉKY: STEJNORODÁ TEPLota

Naše vývojové středisko vyvinulo systém distribuce chladu pro vaše víno, který umožňuje zachovat stabilní průměrnou teplotu bez jakéhokoli

mechanického míchání vzduchu. Výsledkem je, že vaše víno odpočívá v klidu!

Co je to Climacontrol® ?

Vaše vinotéka je opatřena elektronickou funkcí Climacontrol®, která řídí všechny parametry vinotéky, jako například teplotu, vlhkost, zimní režim... Tento systém je naprojektován tak, aby byl pro koncového uživatele snadno obsluhovatelný a naprosto bezpečný.

„ZIMNÍ VÝBAVA“ – OCHRANA PROTI NÍZKÝM TEPLOTÁM:

Bezpečí konstantní ideální teploty uvnitř vaší vinotéky.

Může teplota okolí poklesnout a mít tak dopad na kvalitu uchovávání vína ve vinotéce?

Nikoliv! Teplota uvnitř vinotéky se automaticky reguluje s ohledem na teplotu prostředí umístění vinotéky, a to díky plně automatickému režimu.

Společnost Climadiff vyvinula automatický zimní režim, který umožňuje zabránit tomu, aby bylo vaše víno vystaveno náhlé změně teploty v případě, že venkovní teplota nenadále poklesne. (Tento pokles nesmí však přesáhnout 0 °C a nesmí mrznout.)

TECHNICKY ŘEČENO, JAK VLASTNĚ FUNGUJE ZIMNÍ REŽIM?

Jde o plně autonomní systém a nevyžaduje váš zásah. Aktivuje se podle vašeho nastavení teploty a také se zohledněním teploty okolí.

Pokud teplota ve spodní části skříně klesne pod 8 °C, po chvíli se nastartuje zimní režim. Topné těleso začne ohřívat skříň, velmi pomalu, jemně a tiše. Takto vaše víno zůstává neustále v dobrých podmínkách pro uchovávání!

Poznámka: Hluk produkuje pouze kompresor a chladicí systém. Ohřev je prováděn topným tělesem, které pracuje naprosto nehlučně.

Pokud se vaše vinotéka dostane do tohoto režimu a přestane produkovat hluk, ničeho se neobávejte, není to závada!

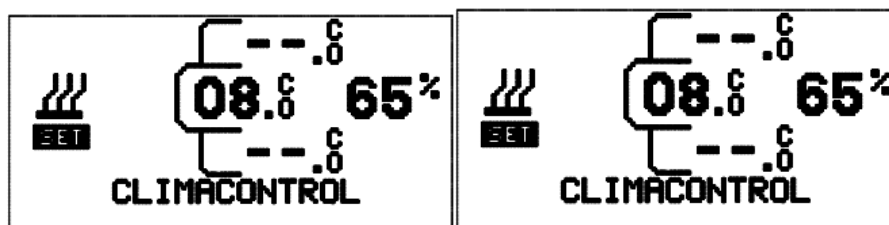
Zimní režim je již nastaven na 8 °C, a my doporučujeme neměnit toto tovární nastavení. Jestliže chcete nastavení změnit, můžete ho nastavit v rozmezí 4 °C až 8°C. Postupujte následovně:



Zmáčkněte tlačítko SET „“ a podržte ho po dobu 3 sekund. Tím vstoupíte do režimu nastavení.

Možné volby nastavení jsou tyto: nastavení teploty, zimní režim, nastavení alarmu zvýšené teploty.

Další možné nastavení se vám zobrazí automaticky po několika sekundách v sekvenčním režimu, nebo ho můžete zvolit dalším zmáčknutím tlačítka SET „S“.

Zobrazí se vám následující displej, dle vašeho modelu vinotéky:



Mačkáním tlačítek NAHORU nebo DOLŮ „ “ vyberete žádanou teplotu. Pak zmáčkněte tlačítko SET „S“ čímž potvrdíte volbu, nebo počkejte několik sekund a tím se vrátíte zpět do hlavního menu. Při volbě nastavení údaj teploty bliká. Tehdy je možné teplotu nastavit a uložit.

VIBRACE

Víno nemá rádo, když je rušeno. To se obzvlášť týká vibrací.

To je důvod, proč je kompresor uložen ve speciálních tlumičích, zvaných „silentbloky“.

Podobně vnitřní prostor je izolován od těla vinotéky silnou vrstvou polyuretanové pěny, která mimo jiné absorbuje také vibrace.

V závislosti na modelu jsou police na láhve vyrobeny z masivního dřeva a vibrace pohlcují lépe než kov. U některých modelů jsou podpěry polic opatřeny pryžovými podložkami.

Vaše láhve jsou takto dokonale chráněny!

VENTILACE

Ve vinotéce proudí ČERSTVÝ VZDUCH, který se neustále filtruje a osvěžuje. Vaše vinotéka je opatřena filtračním systémem s filtrem z aktivního uhlí.

Doporučujeme vyměnit tento filtr jednou ročně (je možné si ho objednat u vašeho prodejce). Podívejte se na schéma vinotéky, abyste zjistili, kde je filtr umístěn. Kapitola „Údržba“ uvádí popis procedury, potřebné k jeho výměně.

RELATIVNÍ VLHKOST

Pohybuje se kolem 55 % (± 10); je to průměrná relativní vlhkost, doporučená pro udržení zátek v dostatečné vlhkosti, aby zůstaly pružné a elastické. Vyžaduje se pro udržení hermetického uzavření lahví za předpokladu, že víno musí dýchat.

EXPOZICE ULTRAFIALOVÝM PAPRSKŮM

Pozor: dbejte na světlo, které urychluje oxidačně-redukční procesy a způsobuje předčasné zrání vína, které není žádoucí.

PLNÉ DVEŘE

Pokud je vaše vinotéka opatřena plnými dveřmi, pak není žádný problém. Víno zůstane chráněno před světlem.

SKLENĚNÉ DVEŘE

Ani v tomto případě není čeho se obávat. Dveře byly navrženy tak, aby zadržovaly 70 % UV paprsků!

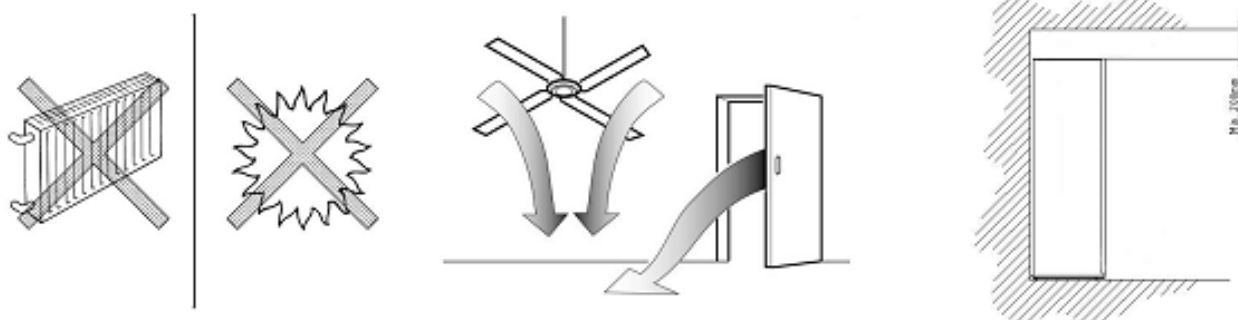
INSTALACE VINOTÉKY

VÝBĚR MÍSTA PRO INSTALACI

Vinotéku postavte na vhodné místo, daleko od zdrojů tepla, slunečního záření, a tak, aby nebyla vystavena příliš nízkým teplotám. Takto dostanete nejlepší provozní podmínky při nejnižší spotřebě energie.

Také se ujistěte, že plocha instalace je vodorovná a dostatečně odolná a schopná unést hmotnost vinotéky a jejího nákladu (75 cl láhev váží kolem 1,3 kg).

Vinotéku neumísťujte do venkovního prostředí a dbejte, aby mezi horní stranou skříně a stropem zůstalo nejméně 200 mm prostoru.



Poznámka: v extrémních podmínkách může nádobka na kondenzát umístěna poblíž kompresoru přetékat.

Z toho důvodu doporučujeme, aby podlaha a zdi místnosti instalace byly schopny odolat případné vlhkosti, vytvořené během provozu vinotéky bez zbytečných škod.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Čtěte a respektujte bezpečnostní instrukce uvedené na začátku této příručky.

Pokud byla vinotéka během přepravy příliš nakloněna, je důležité ji ponechat před zapnutím po dobu 24 hodin ve vertikální pozici. Kompresorový olej musí stéct zpět do tělesa kompresoru, jinak hrozí jeho zničení.

Čtěte bezpečnostní upozornění zmíněné na začátku příručky!

Vinotéka je opatřena připojovacím kabelem s koncovkou na 230 V/50 Hz jednofázové elektrické síti (evropský standard). Tato musí být připojena do uzemněné zásuvky s minimálním proudovým jištěním 10 A.

OKOLNÍ TEPLoty

Extrémní teploty okolí, a to jak horko, tak i chlad, ovlivňují provoz vinotéky. Dosažení žádaných teplot pak může být obtížné.

Důležité: Pro správnou funkci vinotéky nepřekračujte následující minimální a maximální teploty prostředí.

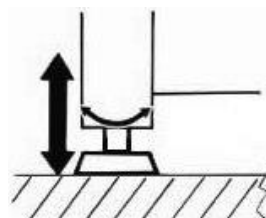
MONOTEPLOTNÍ VINOTÉKY				
POUŽITÍ	ARCHIVNÍ		TEMPERUJÍCÍ	
TYP DVEŘÍ	SKLENĚNÉ	PLNÉ	SKLENĚNÉ	PLNÉ
Vhodný teplotní rozsah prostředí	0-35 °C	0-35 °C	0-35 °C	0-35 °C
Rozsah dosažitelných teplot	8-18°	8-18°	8-18 °C	8-18 °C
Zimní režim	Ano	Ano	Ano	Ano

VÍCEÚČELOVÉ VINOTÉKY										
Typ dveří	SKLENĚNÉ					PLNÉ				
Vhodný teplotní rozsah prostředí	0-35 °C					0-35 °C				
Rozsah dosažitelných teplot	14 °C	15 °C	16 °C	17 °C	18 °C	14 °C	15 °C	16 °C	17 °C	18 °C
	10 °C	11 °C	12 °C	13 °C	14 °C	10 °C	11 °C	12 °C	13 °C	14 °C
	6 °C	7 °C	8 °C	9 °C	10 °C	6 °C	7 °C	8 °C	9 °C	10 °C
Zimní režim	Ano					ano				

VYBALENÍ VINOTÉKY

Podle modelu vinotéky odstraňte přepravní paletu, na které je vinotéka umístěna vyšroubováním dvou šroubů, které ji upevňují k rámu v zadní části zařízení. Odstraňte všechny jistící a ochranné prvky zevnitř skříně.

VYVÁŽENÍ



Vinotéku je potřeba vyvážit do vodorovné pozice, nejlépe pomocí vodováhy. Vyrovnání zabrání pohybu vlivem nestability, vzniku zvýšené hlučnosti a vibrací a zajistí dokonalou těsnost dveří.

Vyvážení proveďte pomocí předních nožek vinotéky (podle modelu).

Můžete také ponechat zařízení nakloněné mírně dozadu, aby kondenzát stékal do zadní části (2/3 mm) což zamezí vzniku případných usazenin ve vinotéce.

Nastavení vodorovnosti je možné šroubováním nožek.

PROSTOR

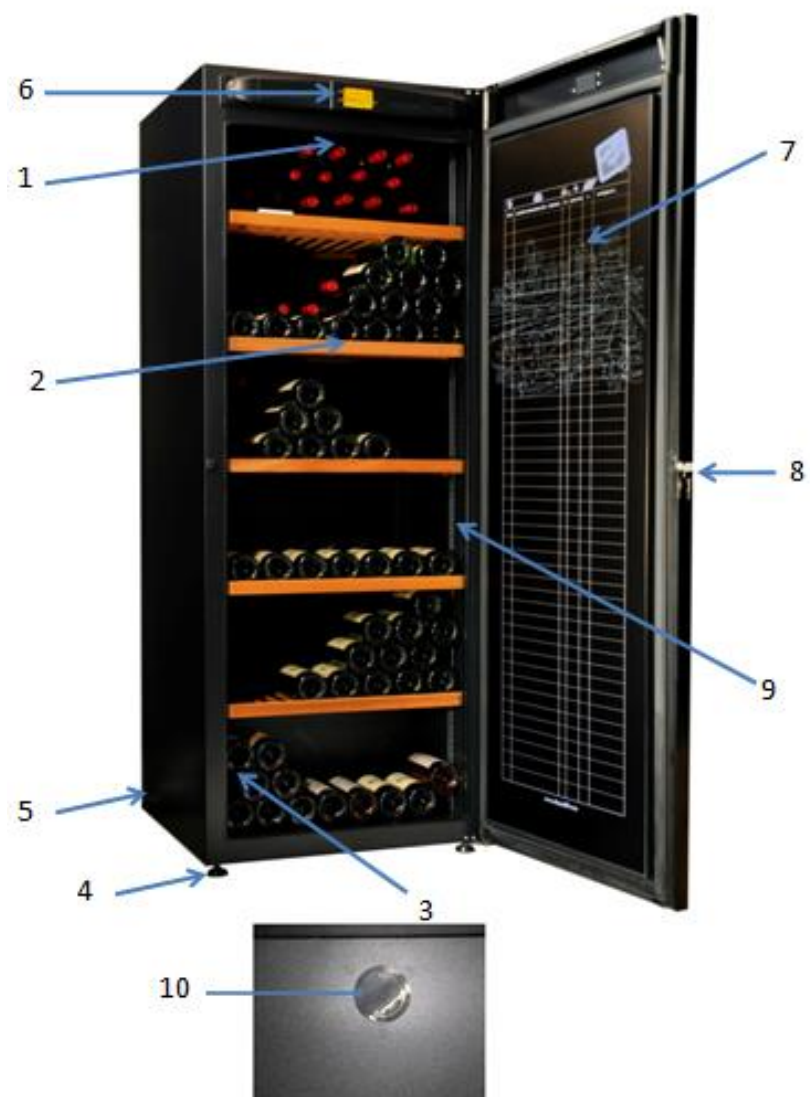
VOLNĚ STOJÍCÍ INSTALACE

Mezi zdí a zadní stranou vinotéky ponechte nejméně 3 cm volného prostoru pro volnou cirkulaci vzduchu. Toto zařízení není určeno pro vestavbu.

Přesvědčte se, že podlaha, na kterou chcete vinotéku instalovat, unese její hmotnost včetně nákladu (jedna 75 cl láhev = přibližně 1.3 kg).

POPIS VINOTÉKY


- 1 Osvětlení
- 2 Police
- 3 Typový štítek
- 4 Výškově nastavitelná nožka (2x)
- 5 2 kolečka
- 6 Regulátor teploty a vlhkosti
- 7 Dveře
- 8 Zámek
- 9 Drážka pro polici
- 10 Filtr s aktivním uhlím



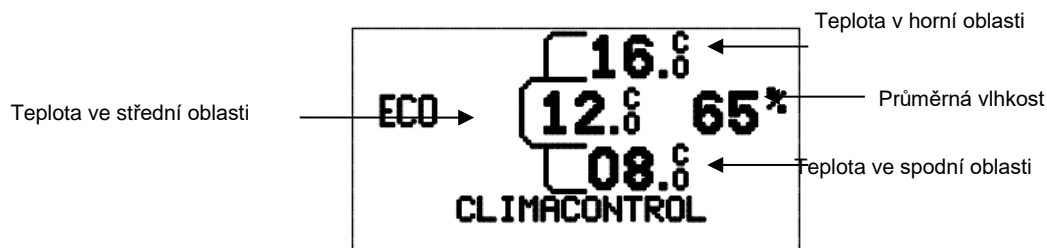
Sundejte z displeje plastovou fólii



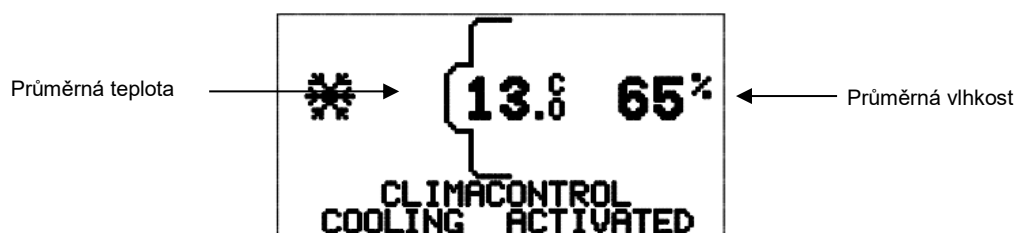
Tlačítka pro nastavení:

	Tlačítko pro zvýšení
	Tlačítko pro snížení
	Návrat do hlavního menu









Víceúčelové vinotéky



Archivační vinotéky



Mohou se zobrazit následující piktogramy:

	Požadovaná teplota byla dosažena. Zařízení pracuje v ekonomickém režimu.
	Indikace běžícího kompresoru Zařízení chladí.
	Zimní režim v činnosti. Zařízení ohřívá vnitřní prostor. (Viz kapitolu o ochraně proti nízkým teplotám.)
	Indikace zapnutého osvětlení. (Viz kapitolu o vnitřním osvětlení.)
	Indikace trvale zapnutého osvětlení. (Viz kapitolu o vnitřním osvětlení.)
	Indikace alarmu.
	Indikace nedostatečné vlhkosti – nutno doplnit vodu do nádoby.
	Indikace chybové hlášky s chybovým kódem.

REGULACE TEPLoty



Během startu vinotéky, nebo po výpadku elektřiny se řídicí systém kalibruje. Během tohoto procesu svítí displej a tlačítka a na displeji bliká trojúhelník s vykřičníkem.

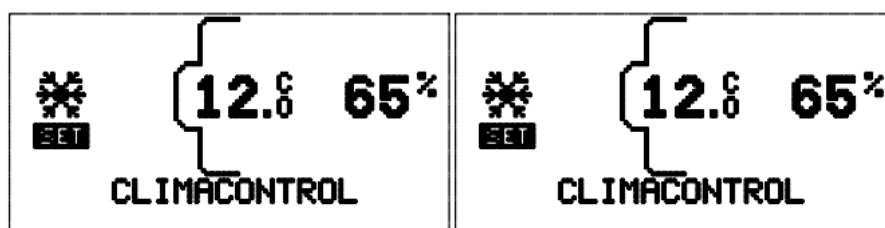
Po ukončení tohoto procesu (10-60 sekund) se displej vrátí k normálnímu zobrazení.

Řídící systém automaticky ovládá teplotu uvnitř vinotéky. Je nastaven ve výrobě a pracuje plně automaticky. Základní parametry jsou definovány pro střední oblast vinotéky a teplota uvnitř této části je nastavena na 12 °C (+/- 2 °C). Pokud změníte nastavení, poslední volba se uloží do paměti.

VOLBA TEPLoty

Pokud je nutné nové nastavení, nebo přizpůsobení teploty, postupujte následovně:

- Zmáčknete tlačítko SET „S“ a podržte po dobu 3 sekund, čímž se dostanete do hlavního menu.
- Možná nastavení jsou: teplota, zimní režim, nastavení alarmu nenadálého zvýšení teploty.
- Nastavení se postupně zobrazují automaticky po několika sekundách v sekvenčním režimu, nebo můžete vybrat jedno z nich následným zmáčknutím tlačítka SET „S“ čímž vyberete zvolenou funkci.
- Zobrazí se obrazovka (dle modelu vinotéky):



- Mačkáním kláves „NAHORU“ a „DOLŮ“ „▽“ „▲“ vybereme požadovanou teplotu a následně zmáčkne tlačítko SET „S“ čímž potvrdíme volbu. Můžeme počkat několik sekund a tím se vrátíme s uloženým nastavením do hlavní nabídky. Volbu teploty můžeme provádět pokud údaj teploty bliká.

Jak snížit teplotu:

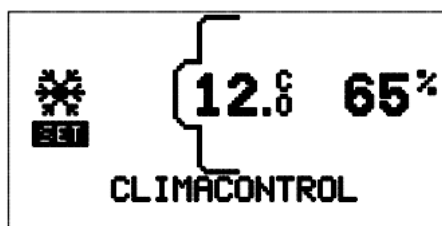
- Zmáčkne tlačítko „▽“, teplotu snižujeme po jednotlivých stupních na každé zmáčknutí.
- Volbu potvrdíme tlačítkem SET „S“

Jak zvýšit teplotu:

- Zmáčkne tlačítko „▲“, teplotu zvyšujeme po jednotlivých stupních na každé zmáčknutí.
- Volbu potvrdíme tlačítkem SET „S“.

ARCHIVAČNÍ VINOTÉKY

Vnitřní teplota se homogenizuje a tovární nastavení je 12°C.



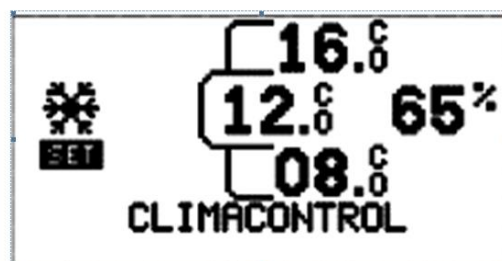
Uvnitř vinotéky můžete nastavit jedinou teplotu v rozsahu mezi +8 °C a +18 °C, která vám umožní nastavit ideální teplotu zrání vína (+12 °C) nebo také nastavit vyhrazenou teplotu pro servírování vína, podle jeho druhu: červené, bílé, růžové, šampaňské...

DŮLEŽITÉ: Pro dosažení vnitřní teploty vinotéky 18 °C a v případě, že má vinotéka skleněné dveře, teplota okolního prostoru musí být vyšší, než +15 °C

VÍCEÚČELOVÉ VINOTÉKY

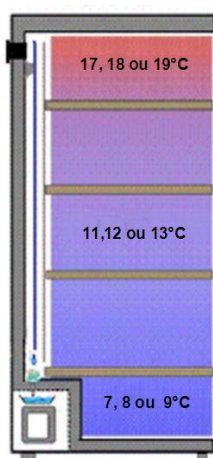
Teplota ve střední části vinotéky je továrně nastavena na 12°C.

Tuto hodnotu můžete změnit, ale nesmíte zapomenout, že teplotní rozdíl mezi horní a spodní částí vinotéky zůstává 8°C. Jiná možná nastavení jsou tato: 6°-10 °C, 7°-15 °C, 8°-16 °C, 9°-17 °C, 10°-18°C.



Některé polyvalentní vinotéky (Obzvláště DVP305G) jsou opatřeny dvěma oddělovacími policemi. Není doporučeno tyto police vyjímat nebo přemísťovat, protože slouží k optimálnímu rozdělení prostoru a teplot uvnitř vinotéky.

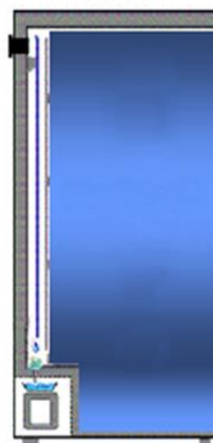
SCHÉMA RŮZNÝCH TEPLTNÍCH ÚROVNÍ UVNITŘ VINOTÉKY (V ZÁVISLOSTI NA NASTAVENÍ)



Horní část, ideální pro temperování červeného vína na servírovací teplotu

Důležité: prestižní šampaňská vína by měla být degustována při teplotě 12 °C

Spodní část určena k temperování zralých bílých vín a šampaňského na servírovací teplotu



Celá vinotéka je vyhrazena pro zrání vína, anebo pro temperování na servírovací teplotu dle druhu vína (jediná teplota nastavitelná v celém prostoru je daná rozsahem +8 °C až + 18 °C)

PROVOZ VINOTÉKY

Teplota ve vinném sklípku během roku kolísá velmi pomalu střídáním ročních období. Vinotéky Climadiff tyto podmínky napodobují a vytvářejí optimální klima, které je nepostradatelné pro zrání vína.

Tento proces je napodoben přesným elektronickým řídicím systémem. Výsledkem je, že teplota ve vinotéce se mění v cyklech. Můžeme pozorovat malé teplotní změny ve vnitřním prostoru vinotéky. Je to normální stav. Proto když vložíme někde do vinotéky teploměr, teplota na něm nebude odpovídat přesně teplotě, která vás zajímá nejvíc, tedy teplotě vína, pro kterou byla vinotéka navržena.

Je to z důvodu malých teplotních změn ve vnitřním prostoru kolem nastavené teploty (která je nastavena a udržována elektronickou regulací) přičemž takto dostaneme teplotu vína v lahvi, která se stabilizuje na střední hodnotu těchto drobných teplotních oscilací.

Čím víc lahví máme ve vinotéce, tím větší je tepelná setrvačnost a tím menší teplotní změny se přenášejí do vína. z toho důvodu jsou vlivy teplotních změn vnitřního prostoru vinotéky na víno v lahvích naprosto minimalizovány touto setrvačností. **Tepelná setrvačnost** je tendence vína v lahvích uchovat svou teplotu po dlouhou dobu v případě narušení tepelné rovnováhy prostředí, v němž jsou lahve uloženy.

Takto je možno stanovit pomalé tempo, při kterém možné teplotní narušení posune víno do stavu nové teplotní rovnováhy.

Je možné pozorovat, že pro tekutiny (kromě vody) se tepelná vodivost snižuje v průměru o 0,15 % na 1 °C zvýšení teploty.

Přijede Vám nečekaně návštěva a vy umístíte láhev šampaňského nebo bílého vína pokojové teploty (20 °C) do lednice (4 °C). Přes drastické narušení teplotní rovnováhy vína, řádově o 16 °C, ani po hodině víno nebude dokonale připravené ke konzumaci (dostatečně vychlazené).

Proto nemusíte mít obavy, pokud pozorujete malé teplotní změny v řádu 2 °C kolem nastavené teploty ve vnitřním prostoru vinotéky. Víno je uchované naprosto dokonale! Obsah vinotéky naplněný 200 lahvemi tvoří dostatečnou masu přibližně 260 kg. Vzhledem k výše uvedenému příkladu a podmínkám, kterým je vystavena jediná láhev, malé změny teploty vzduchu ve vinotéce, aplikované na 200 nebo 300 lahví nemají žádný vliv.

INDIKÁTOR TEPLoty

Elektronický indikátor teploty vás informuje o průměrné teplotě ve vinotéce. Jak jsme viděli na uvedených příkladech, provozní cykly kompresoru umožňují dosažení dokonalé průměrné teploty uvnitř lahví.

Pokud do skříně vložíte vlastní teploměr, nebude ukazovat stejnou hodnotu, jako indikátor na dveřním řídicím panelu: důvodem je fakt, že elektronika vypočítává automaticky prostřednictvím algoritmu průměrnou teplotu vzhledem

k definovanému časovému období. Tento průměr odpovídá reálné teplotě vína v lahvích.

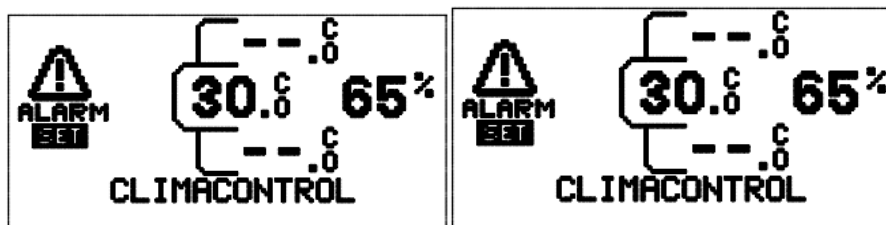
Pokud zaznamenáte velký rozdíl teploty mezi nastavenou a zobrazenou teplotou, důvodem může být delší doba otevření dveří vinotéky.

Pokud váš teploměr ukazuje jinou okamžitou teplotu, než je nastavena, není to důvod pro nervozitu! Tepelná setrvačnost tekutiny ve srovnání se vzduchem je přibližně desetinásobná a vinotéka tento rozdíl vyrovná. (rozdíl teploty vně láhve 1 °C může způsobit teplotní spád uvnitř lahve v rozsahu do 0,1 °C).

TEPLOTNÍ ALARM

Vinotéka má přednastavenou hodnotu teplotního alarmu na 30°C. Doporučujeme neměnit tuto hodnotu. Nicméně je možné nastavení v rozmezí 25 °C až 35°C.

- Zmáčkněte tlačítko SET „S“ po dobu 3 sekund a vstupte do hlavní nabídky.
- Možná nastavení jsou: teplota, zimní režim, nastavení alarmu nenadálého zvýšení teploty.
- Další možná nastavení se automaticky zobrazí po několika sekundách v sekvenčním režimu, anebo můžete zvolit jedno z nich zmáčknutím tlačítka SET „S“ až se zobrazí zvolená funkce.
- Podle modelu vinotéky se zobrazí obrazovka:



- Mačkáním kláves „NAHORU“ a „DOLŮ“ „▽ ▲“ vybereme požadovanou teplotu a následně zmáčkneme tlačítko SET „S“ čímž potvrdíme volbu. Můžeme počkat několik sekund a tím se vrátíme s uloženým nastavením do hlavní nabídky. Volbu teploty můžeme provádět pokud údaj teploty bliká.

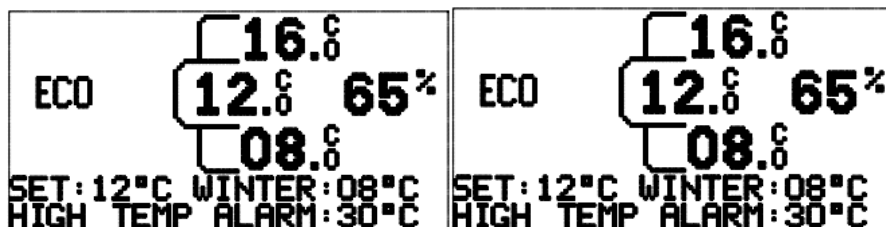
ZOBRAZENÍ NASTAVENÍ

Pokud chcete zkontrolovat nastavení zařízení, zmáčkněte tlačítko NAHORU „▲“ a nastavené hodnoty se zobrazí po dobu 10 sekund.

SET= zvolená teplota

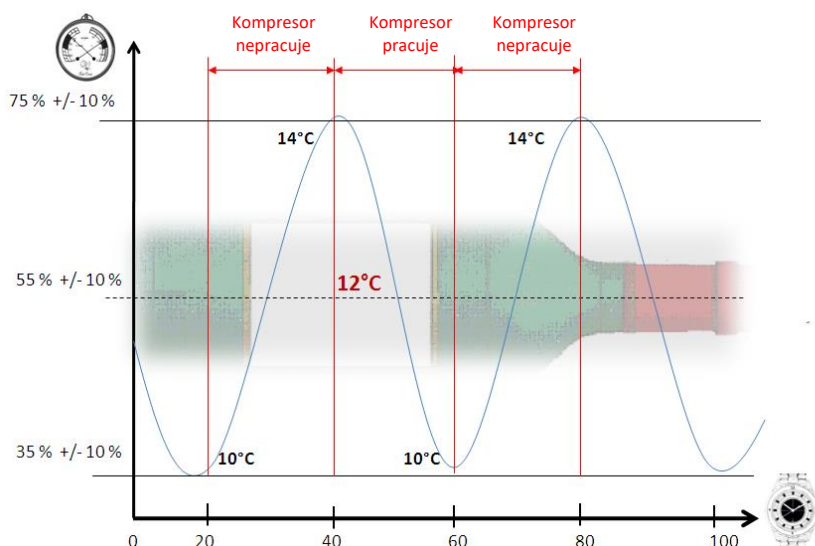
WINTER = nastavení aktivace zimního režimu

ALARM = Nastavení aktivace alarmu nenadálého zvýšení teploty

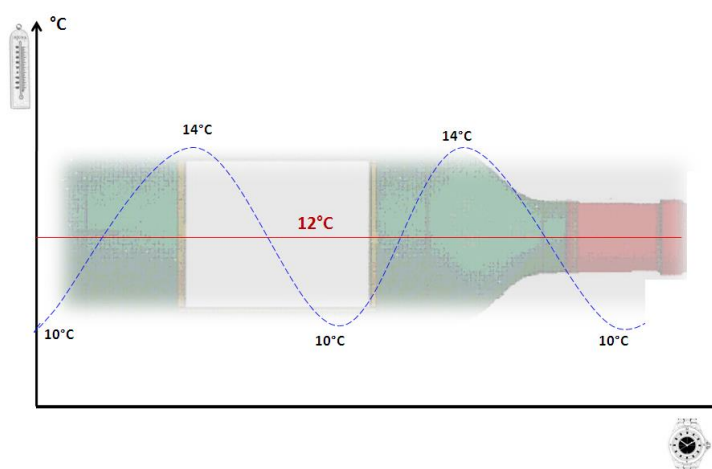


ZNÁZORNĚNÍ ČINNOSTI VINOTÉKY

Teploty a relativní vlhkost vzduchu v čase T odpovídající pracovnímu cyklu



Teplota vzduchu ve vinotéce a teplota vína v lahvi



RELATIVNÍ VLHKOST

Žádaná a doporučená vlhkost ve vinotéce by měla být v rozmezí 55 až 75 %. Tato hodnota relativní vlhkosti umožní udržet zátky v lahvích dostatečně vlhké, aby neztrácely pružnost, nutnou k hermetickému uzavření jejich obsahu, přičemž umožňují vínu dýchat. Vinotéka Climadiiff kontroluje a řídí tuto hodnotu vlhkosti automaticky.

Vaše víno má takto k dispozici kombinaci tří velmi důležitých podmínek dokonalého uchování:

1. Cirkulace správně vlhkého a filtrovaného vzduchu ve skříni,
2. jev kondenzace spojený s provozem zařízení,
3. Vnitřní stěny vinotéky pokryté nátěrem s granulací,

což umožňuje uchovat víno v ideálním prostředí.

Poznámka: při výjimečně suchém vnějším prostředí může být potřeba doplnit do vinotéky vodu. Můžete do skříně umístit mísu s vodou nebo vlhkým pískem (kohoutkovou vodu použijte pouze v případě, že nezapáchá po chlóru apod.)

Po prvním spuštění vinotéky se relativní vlhkost uvnitř skříně upraví na ideální hodnotu (55 až 70%) po několika dnech provozu.

Poznámka: relativní vlhkost kolem 45 % nebo i méně, bude ve vinotéce v případě, že pracuje v mimořádně suché místnosti. Doplnění vody je pak nevyhnutné.

INDIKÁTOR RELATIVNÍ VLHKOSTI

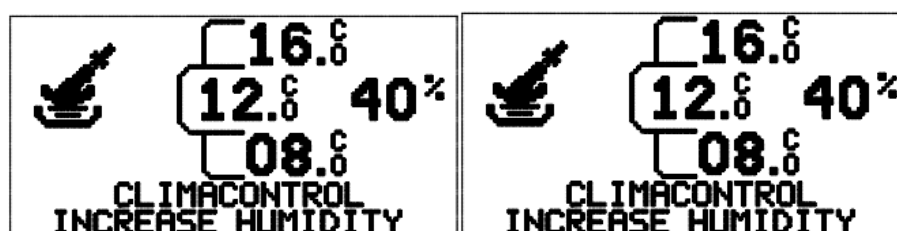
Zobrazená relativní vlhkost koresponduje s krátkodobým průměrem, který se pravidelně odečítá. Pokud je momentální zobrazená hodnota poněkud nižší, není to důvod pro žádné znepokojování. Krátký časový interval odečtu vlhkosti nemůže ovlivnit kvalitu korkových zátek, pokud je vlhkost v dlouhém časovém období vyhovující.

Na displeji můžete pozorovat následující hodnoty:

- 45 % se objeví, pokud je relativní vlhkost ve středu skříně mezi 40 % a 50%
- 55 % se objeví, pokud je relativní vlhkost ve středu skříně mezi 50 % a 60 %
- 65 % se objeví, pokud je relativní vlhkost ve středu skříně mezi 60 % a 70 %
- 75 % se objeví, pokud je relativní vlhkost ve středu skříně od 70 % výše

Pokud je přetrvávající vlhkost vzduch menší než 40 %, objeví se následující upozornění, které znamená, že je potřeba zvýšit vlhkost.

V tomto případě do vinotéky umístěné nádobu s vodou a po 24 hodinách zkontrolujte vlhkost.



ÚDRŽBA

ČIŠTĚNÍ

Skřín vinotéky obvykle nepotřebuje žádnou zvláštní údržbu kromě výměny filtru jednou ročně. Pokud se rozhodnete vyčistit vinotéku, odpojte ji ze sítě a použijte k čištění jemný detergent rozpuštěný v teplé vodě (nepoužívejte rozpouštědla a abrazivní prostředky). Pak zařízení opláchněte čistou vodou a nechte před zapojením do sítě vysušit. Pro jakoukoli jinou údržbu kontaktujte autorizovaný servis.

Jakékoli neodborné zásahy do zařízení mají za následek ztrátu záruky.

VÝMĚNA FILTRU A INTERVALY



Výměna filtru z aktivního uhlí: Je důležité vyměnit jej jednou ročně. Filtr má válcový tvar a slouží pro vstup vzduchu do vinotéky. Je viditelný zvenčí a také zevnitř. Je umístěn v pravém rohu nebo ve spodní části vinotéky.

Filtr vyjměte tahem zevnitř, anebo tlakem na střední část filtru zvenčí vinotéky.

POZOR! filtr je usazen v plastickém pouzdře. Nesnažte se vyjmát všechny součásti, vyjměte pouze filtr samotný! Tahem nebo tlakem na lůžko filtru můžete nevratně poškodit pěnovou izolaci tělesa vinotéky.

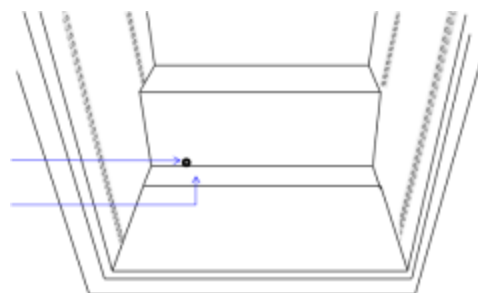
Filtr je možno objednat u Vašeho prodejce, nebo na jeho internetových stránkách.



DELŠÍ ODSTÁVKA VINOTÉKY

Odpojte zařízení z proudu. Vyndejte z něj všechny lahve. Vyčistěte a vysušte vnitřek skříně, a zvláště drážku a odvod kondenzátu ve spodní části zařízení.

Odvod kondenzátu
Žlábek odvodu kondenzátu



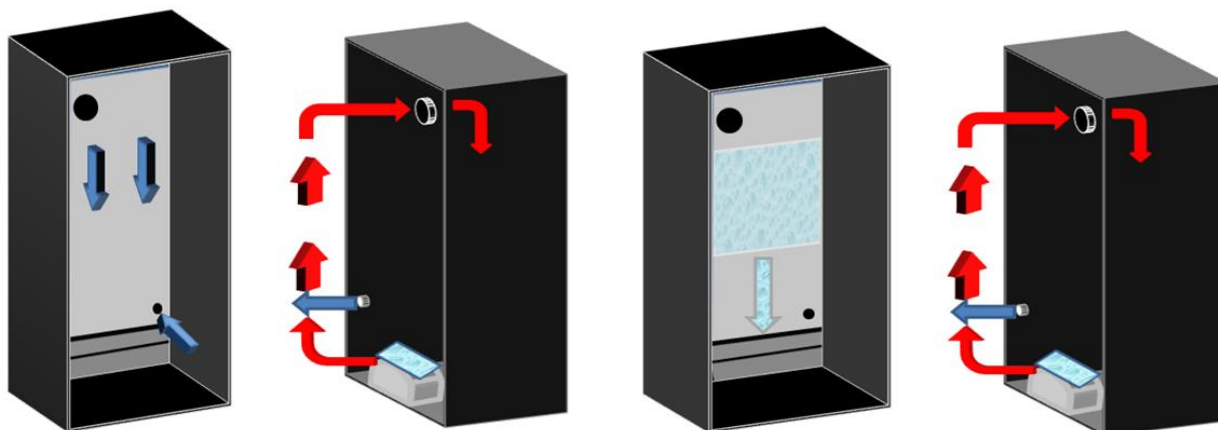
Přítomnost vody ve skříní je normálním jevem.

PŘEPRAVA VINOTÉKY

Jakákoli přeprava vinotéky by měla být prováděna v původním obalu, abychom zabránili poškození.

Pokud chcete přepravovat vinotéku vleže, její vnější plášť se musí dobře chránit proti poškození. Skříň pokládáme tak, aby sání kompresoru směřovalo dolů. Pokud stojíte čelem k zadní stěně vinotéky, položte ji ze svého pohledu na levý bok.

ODMRAZOVÁNÍ



Vinotéka má integrované automatické odmrazování. Po ukončení chladicího cyklu se chladicí prvky skříně automaticky odmrazí. Vzniklý kondenzát se svádí do odpařovací nádoby, která je umístěna v zadní části skříně poblíž kompresoru. Teplo z něj pak následně odpařuje vodu z nádoby. Páry prostupují filtrem a zvlhčují vnitřek skříně.

Vinotéka vyrábí studený vzduch, který je těžší než teplý, takže padá směrem dolů. Tím se vytváří tlak, který vytlačuje ven vzduch v spodní části zařízení.

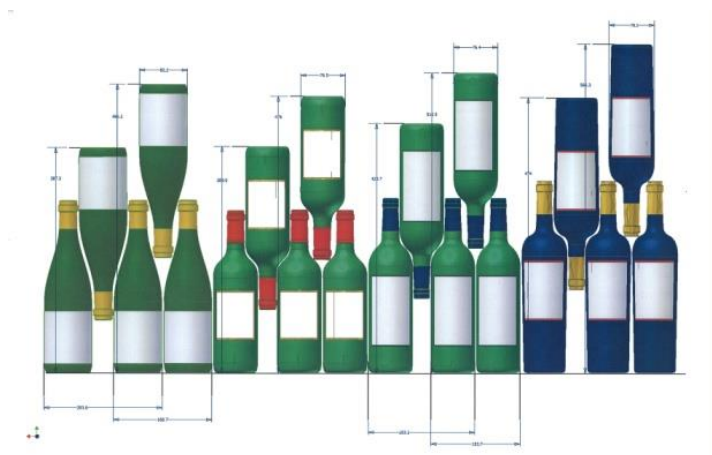
Když je kompresor v chodu, vytváří teplo, které odpařuje kondenzát. Teplý vzduch stoupá vzhůru a tento vlhký vzduch se nasává dovnitř přes uhlíkový filtr.

Páry při kontaktu s výparníkem se mění na led. Po vypnutí kompresoru se teplota postupně zvyšuje a led taje, čímž vzniká kondenzát.

Vzniklý kondenzát se sbírá do nádoby u kompresoru a opět se po jeho zapnutí začne odpařovat a cyklus se opakuje.

PLNĚNÍ VINOTÉKY

TYPY LAHVÍ



Vidíme zde 4 druhy 75 cl vinných lahví: Lahve Burgund a Bordeaux s různými rozměry.

Existuje mnoho lahví o velikosti 75 cl různých tvarů a rozměrů, jak vidíme na obrázku níže:



Zjistíte, že ukládání lahví se bude lišit podle velikosti, průměru a způsobu, jakým láhve k sobě uložíme.

ZPŮSOBY UKLÁDÁNÍ HRDLY K SOBĚ

Všimněte si rozdílu v hloubce!

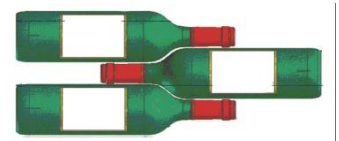
Hrdlo ke dnu, hrdly k sobě:

- ⊕ Úložná kapacita se zvýší
- ⊖ Mnoho prostoru se ztrácí



Hrdlo ke dnu, hrdla mezi těla lahví:

- ⊕ Menší úložná hloubka
- ⊕ Ložná kapacita se zvýšila



Police na láhve

Každá vinotéka obsahuje vlastní typ polic.

Uvědomte si, že neexistuje ideální způsob ukládání lahví. Sbíрка vín je bohatou tehdy, když sestává z různých typů vín. Způsob uložení lahví závisí zcela na vás a vašich preferencích².

Oboustranné police

Police typu „Collector©“ je oboustrannou policí pro lahve typu Bordeaux či Burgundy, kterou vynalezla firma Climadiff aby vám umožnila jednoduché efektivní a spolehlivé rozmístění lahví ve vinotéce.

Jedna strana má vlasy pro lahve „Bordeaux 75 cl“, zatímco druhá umožňuje ukládat láhve „Burgundy 75cl“. Typ lahví je vyznačen na bocích police z každé strany, tudíž rozlišení je velmi pohodlné.



Výsuvné police

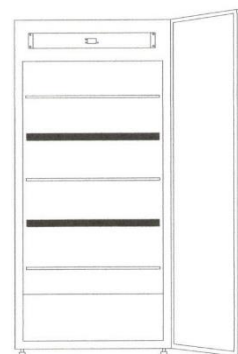
Vinotéky se dodávají s jednou nebo vícero výsuvnými policemi (podle modelu). Další police si můžete zakoupit u svého prodejce, nebo na jeho internetových stránkách.



² Další police si můžete objednat u svého prodejce, nebo na jeho internetových stránkách či e-shopu.

Dělicí police

Některé víceúčelové vinotéky (obzvláště DVP305G) jsou vybaveny dvěma oddělovacími policemi. Pro dosažení optimálního rozdělení teplot tyto dvě police by se neměly vyjímat, nebo vkládat do jiných pozic.



JAK NALOŽIT VINOTÉKU

PODROBNOSTI O KAPACITĚ

Údaje o kapacitě různých vinoték můžeme brát pouze jako orientační. Umožní vám vybrat si vhodný typ dle vašich představ a potřeb. Kapacita je definovaná podle standardní lahve tradičního typu „Bordeaux 75cl“. Ve skutečnosti budete určitě sbírat lahve různých tvarů a velikostí. z praktických důvodů je vhodné, abyste naplnili vinotéku menším než maximálním počtem lahví.

Například, při naložení vinotéky pouze lahvemi Burgundy vejde se do ní přibližně o 30 % lahví méně, než je kalkulováno pro lahve Bordeaux.

Další důležitý dopad má počet polic. Přidání jediné police má za následek snížení kapacity vinotéky o jednu až dvě vrstvy.

Můžete přidat do vinotéky další police. Berte však v úvahu, že výsledná kapacita v počtu lahví se sníží.

Nezapomeňte vzít v úvahu tento fakt, pokud chcete přidávat více polic. Budete volit mezi kapacitou a praktičností!

NALOŽENÍ VINOTÉKY

Jakmile vinotéku zapnete, žádanou teplotu dosáhnete až po mnoha hodinách jejího provozu. Proto doporučujeme zapnout vinotéku ještě prázdnou a nechat ji vychladit prázdnou dříve, než ji naložíte.

Vaše vinotéka se dodává s jednou nebo vícero policemi, které jsou buďto kovové nebo dřevěné dle modelu vaší vinotéky:

- Vložte vodící podpěry do podélných drážek ve skříni tak, aby umístění vyhovovalo vašim potřebám. Přesvědčte se, že jsou podpěry umístěny správně (Použijte jemný tlak, aby úhelník správně zapadl do drážky. Přesvědčte se, že podpěra je správně usazena).
- Nejdříve naložte spodní část vinotéky.
- Následně ukládejte láhve do polic, zadní řadu dnem dozadu a přední obráceně, dnem dopředu. Police by měly být uspořádány dle velikosti vaší vinotéky a tvaru vašich lahví.

Důležité: Dbejte, aby se lahve zadní řady nedotýkali zadní stěny uvnitř vinotéky.

Pokud máte velký počet lahví, doporučujeme najednou naložit 40 ks. Nechte pak zařízení běžet 12 hodin, než naložíte dalších 40 ks. Opakujte tento úkon tolikrát, jak je zapotřebí, čímž se ve vinotéce vytvoří tepelný setrvačnick s akumulovaným chladem.

V případě, že potřebujete další police, můžete je zakoupit u svého prodejce.

Co se týče kovových polic, tyto se také dají zakoupit u autorizovaného prodejce, nebo u vašeho obchodníka.

DODRŽENÍ MAXIMÁLNÍCH HMOTNOSTÍ

Maximální zatížení police musí odpovídat specifikaci pro daný typ.

Nepřekračujte stanovenou maximální kapacitu (pozor: nezakrývejte lahvemi uhlíkový filtr).

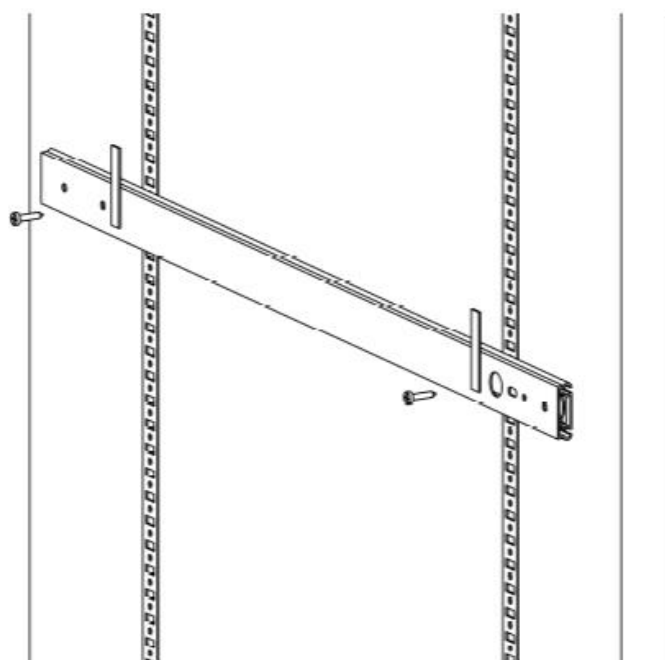
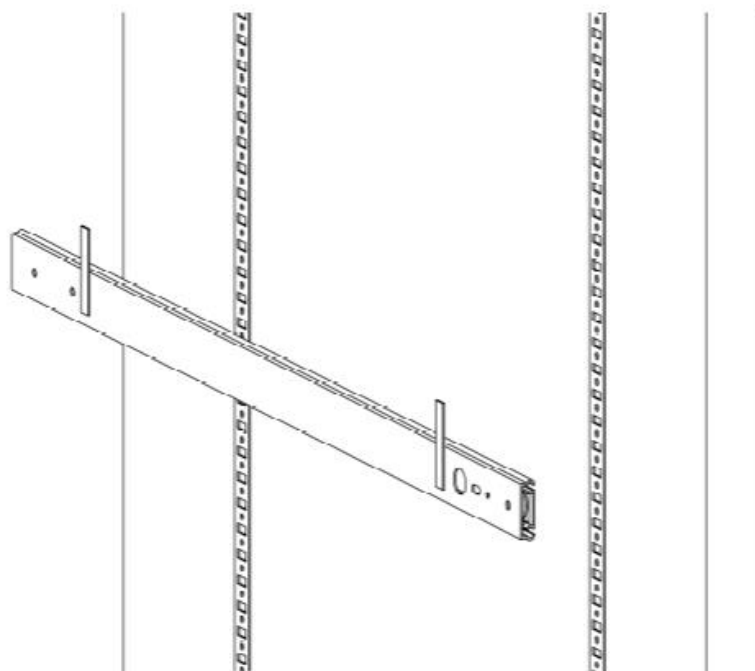
Police ukládejte do vinotéky tak, aby rozmístění odpovídalo její velikosti a tvaru lahví.

Pevné police mají nosnost: **68 kg** (cca 52 lahví, maximálně 4 vrstvy 75 cl lahví)


Výsuvné police mají nosnost: **25 kg** (cca 15 lahví)

Toto jsou maximální hodnoty nosnosti. Není nutné využívat maximální nosnosti polic. Lahve můžete do vinotéky naložit také bez použití polic.


VÝSUVNÉ POLICE

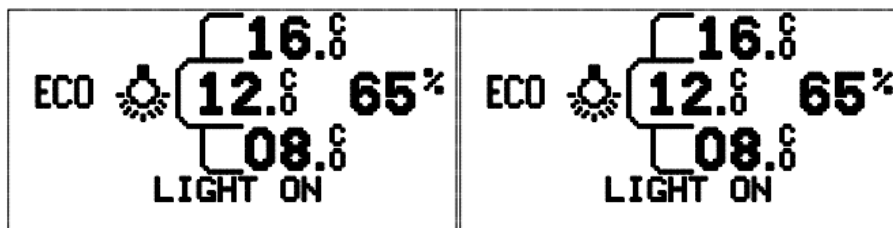


VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ



Vnitřní osvětlení zapnete zmáčknutím tlačítka DOLŮ umístěného na ovládacím panelu a označeno piktogramem „“.

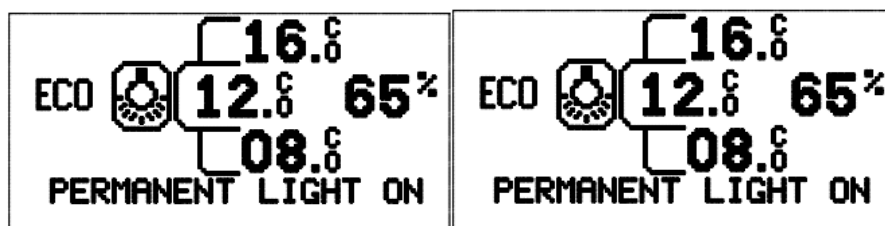
Osvětlení umožňuje dodržet podmínky pro uchovávání vína (LED s nízkými emisemi světla).

Na obrazovce se objeví piktogram osvětlení. Pokud světlo sami nevypnete, vypne se samo po 5 minutách. Jinak je možné ho ručně vypnout opětovným zmáčknutím tlačítka DOLŮ „“.



Světlo je možné zapnout také trvale.

Zmáčkněte tlačítko DOLŮ „“ a podržte po dobu 5 sekund. Na displeji se objeví piktogram osvětlení v rámečku (viz obrázky níže). Pro vypnutí trvalého osvětlení opět zmáčkněte a podržte tlačítko DOLŮ „“ po dobu 5 sekund. Piktogram osvětlení zmizí.



JAK ORGANIZOVAT SVOU VINNOU KOLEKCI?

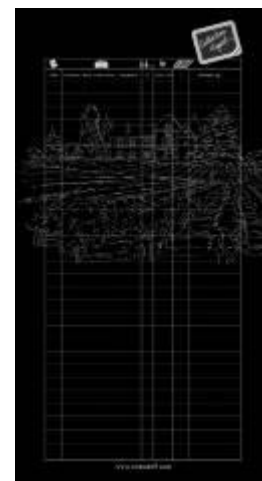
ZÁZNAM PRO VINOTÉKU (PŮVODNÍ INOVACE FIRMY CLIMADIFF) VÁM V TOM MŮŽE BÝT NÁPOMOCEN

ZÁZNAM PRO VINOTÉKU anebo prestižní tabulka archivních „grand cru“ vín je dostupná dle modelu vinotéky kromě typů se skleněnými dveřmi.

Tato tabulka je speciálně navržena pro provádění záznamů o vaší kolekci a o vlastnostech vašich archivních vín.

Pro provádění záznamů používejte křídou.

Informace můžete smazat navlhčenou houbou nebo hadříkem. Nikdy nepoužívejte rozpouštědla nebo abrazivní materiály.



PŘÍKLADY SERVÍROVACÍCH TEPLOT (KTERÉ BY SE MĚLY DODRŽET PŘI DEGUSTACI!)

Názory na správnou teplotu každého typu vína se mohou lišit a také je třeba vzít v úvahu teplotu v místnosti, ale přesto můžeme pozorovat obecnou shodu, pokud jde o nevhodnější teplotu vína, definovanou takto:

Víno	Servírovací teplota
Prestižní červená vína Bordeaux	16–17 °C
Prestižní červená vína Burgundy	15–16 °C
Prestižní archivní suchá bílá vína	14–16 °C
Lehká, mladá ovocná červená vína	11–12 °C
Provensálská růžová svěží vína	10–12 °C
Suchá bílá a venkovská červená vína	10–12 °C
Venkovská bílá vína	8–10 °C
Šampaňské	7–8 °C
Dezertní vína	6 °C

PÁR UŽITEČNÝCH INFORMACÍ, VÍNA „PŘIPRAVENA K SERVOVÁNÍ“ A TABULKY SERVOVACÍCH TEPLŮT

VYSVĚTLENÍ

Čas archivace pro to, aby každé víno získalo svou optimální zralost, se liší. Níže uvedená tabulka vám poskytne orientační vodítko o počtu let, po které je vhodné víno nechat dozrávat, aby získalo svou jedinečnou kvalitu.

TABULKA ZRALOSTÍ (V LETECH)

Název vína	Bílé/Růžové	Červené
Alsace	1–4	
Alsace grand crus	8–12	
Beaujolais (crus)		1–4
Beaujolais primeur		1–2
Bergerac	2–3	3–4
Bordeaux	2–3	3–4
Burgundy	5	7
Cahors		5–10
Cotes de Provence	1 - 2	2–5
Cote Rotie, Hermitage	8	8–15
Burgundy grand crus	8–10	10–15
Bordeaux grand crus	8–10	10–15
Jurancon mellow, liqueux	6–10	
Jurancon dry	2–4	
Languedoc	1–2	2–4
Loire	5–10	5–12
Loire mellow, dezertní	10–15	
Macon	2–3	1–2
Montbazillac	6–8	
Savoie	1–2	2–4
Rhone Valley	2	4–8
Žluté víno	20	

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Produkt vyhovuje požadavkům Směrnice WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) Evropské unie 2012/19/EC. Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit negativním důsledkům pro životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací tohoto výrobku.

Tento symbol na výrobku nebo jeho balení udává, že výrobek nepatří do domovního odpadu. Je nutné odvézt ho do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení. Podrobnější informace o recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Uživatel je zodpovědný za správnou likvidaci výrobku po ukončení jeho životnosti. Správný sběr a vytrídění vysloužilých spotřebičů a jejich likvidace vhodným způsobem pomáhá předcházet negativnímu vlivu na životní prostředí a umožňuje využít použité materiály.

Pro detailní informace o způsobu sběru odpadu kontaktujte vaši místní organizaci, pověřenou nakládáním s odpady, anebo vašeho prodejce.

POZNÁMKY

Výrobce si, v důsledku konstantní snahy o zdokonalování svých produktů, vyhrazuje právo na změny jejich technických parametrů bez předchozího upozornění.

Záruku na spotřebiče AVINTAGE mohou poskytovat výhradně oficiální prodejci.

Tento návod (ani žádnou jeho část) nelze považovat za záruční list. Přestože bylo vynaloženo veškeré úsilí, aby informace obsažené v tomto návodu k obsluze byly úplné a přesné, nejedná se o závazný dokument a společnosti AVINTAGE, CLIMADIFF a ELMAX STORE a.s. nepřebírají žádnou odpovědnost za případné technické nebo tiskové chyby nebo opomenutí.

Tento dokument není právně závazný

NÁHRADNÍ DÍLY

Při požadavku o originální náhradní díly se obraťte na dovozce a na jeho autorizovaná servisní střediska.

GLOSÁŘ

Uchovávání:

Podmínky uchovávání umožňují chránit v čase vlastnosti vína, které dosáhlo již své zralosti.

Dozrávání:

Mikroklima s přesně definovanými podmínkami je určeno pro zaručení dlouhodobých skladovacích podmínek, které se blíží podmínkám ve vinných sklípcích a podporujících optimální rozkvět prestižních archivních vín.

Servírovací teplota:

Vinotéka umožňuje uchovávat lahve při správné servírovací teplotě (degustační teplota je různá u různých typů vín:

Prestižní červené archivní: 18 až 19 °C,

Červené suché: 14 až 16 °C atd.,

Bílé, růžové a šampaňské: 10 až 12 °C;

Dezertní bílé: 8 až 10 °C)

Zimní režim:

Topný systém, který umožňuje umístit vinotéku do nevytápěných prostor (nesmí v nich mrznout).

Denní vinotéka:

Viz servírovací teplota výše.

Police typu PREMIUM BGN:

Je vyrobena ze masivního dřeva (hydrofobní tropické dřevo); jsou navrženy, aby zajistily optimální, ergonomické a bezpečné uložení lahví.

Police typu Collector®:

Vyrobena ze dřeva s vlysy specificky určenými pro optimalizované, ergonomické, snadno přístupné a bezpečné uchování lahví. Police je oboustranná (jedna strana: Bordeaux, druhá strana: Burgundy, Loire Valley, atd.).

Výsuvné police:

Montují se na kolejničky, usnadňují přístup k jednotlivým vrstvám lahví.

Registr vinotéky:

Původní inovace Climadiff, která vám umožňuje uspořádat vaši sbírku vín. Jedná se o tabuli uvnitř skříně vinotéky, kam můžeme provádět záznamy o vínech pomocí křídly.

Tepelný šok:

Rázový teplotní skok o cca 20 °C a více v průběhu dvou a méně hodin. Opakované teplotní rázy mohou poškodit víno.

ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

Přes veškerou péči věnovanou vývoji a výrobě, i přísnému systému kontroly jakosti, nemůžeme zcela vyloučit možnost vzniku poruchy nebo závady.

Než se však obrátíte na prodejce, dodavatele nebo jejich autorizovaný servis,

ověřte prosím, zda:

- Je zařízení řádně zapojené do sítě
- Zda není zrovna výpadek proudu

ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Vinotéka nepracuje:

1. V zásuvce není napětí: zkontrolujte jistič a vyzkoušejte zásuvku.
2. Zástrčka není správně zasunuta do zásuvky.
3. Pokud je vaše vinotéka umístěna v nevytápěné místnosti, viz část „Zimní výbava“ – ochrana proti nízkým teplotám:„

TEPLOTA

Vinotéka chladí příliš:

Nastavte vyšší teplotu.

Vinotéka chladí málo:

Nastavte nižší teplotu.

Teplota ve vinotéce mírně kolísá:

Je potřeba brát v potaz teplotu v lahvi. Okamžité změny teploty, které odečítáte z teploměru korespondují s cykly kompresoru.

Díky kolísání kolem střední hodnoty se ve vinotéce vytváří nejvhodnější podmínky pro vytvoření dlouhodobé žádané průměrné teploty vína v lahvích, která je vhodná pro jeho zrání.

Naše vinotéky jsou dobře izolované, tudíž jsou schopny udržet maximálně stabilní teplotu vína. Proto kolísání teploty v rozmezí 1 °C ve skříni vinotéky má za následek změnu teploty vína, která se pohybuje maximálně v rozsahu 0.1°C.

Pokud se odečítaná teplota ve vinotéce liší od obvyklé a po několik hodin vůbec nekolísá, konzultujte autorizovaný servis prodejce.

KOMPRESOR VE VINOTÉCE SE NESPOUŠTÍ (JSI JISTI? PROVOZ KOMPRESORU JE VELMI TICHÝ)

Teplota v místnosti s vinotékou je nízká (nižší, než minimální požadovaná teplota)?

Je zvolená teplota příliš vysoká? Nastavte v regulaci vinotéky minimální možnou teplotu (viz kapitolu „Nastavení teploty“ dle vašeho modelu) a zkontrolujte, zda se kompresor rozeběhne sám od sebe.

Napájení je v pořádku? Zkontrolujte síť zapojením jiného přístroje do stejné zásuvky.

Pokud navzdory všem těmto kontrolám kompresor stále neběží, kontaktujte

servisní středisku prodejce.

KOMPRESOR BĚŽÍ BEZ PŘESTÁNÍ

Pokud kompresor běží a nechladí, kontaktujte servis.

ZDÁ SE, ŽE ZIMNÍ REŽIM NEFUNGUJE

Zimní režim se spustí pouze když teplota ve spodní části vinotéky je nižší než nastavená teplota.

RELATIVNÍ VLHKOST

Jaká má být průměrná relativní vlhkost ve vinotéce?

Ideální průměrná relativní vlhkost má být mezi 55 a 65 %. Nezaměňujte tuto hodnotu s okamžitou hodnotou, která se mění pod vlivem činnosti kompresoru a jeho cyklů. Podobně, jako to platí pro teplotu, také průměrná hodnota relativní vlhkosti je důležitá, nikoli její okamžitá hodnota.

Do vinotéky se vkládá voda dle potřeby a v závislosti na relativní vlhkosti konkrétního podnebního pásma, v němž vinotéka pracuje. Existují krajiny, kde bývá relativní vlhkost v rozmezí 50 až 80 %. v takovém případě vodu obvykle není potřeba doplňovat, nicméně je třeba skutečnou relativní vlhkost ve vinotéce pravidelně kontrolovat.

Průměrná relativní vlhkost ve vinotéce je trvale pod 50 %: Jste si jisti? (relativní vlhkost se mění velmi rychle, je to normální)

Zkontrolujte, zda není uhlíkový filtr příliš starý nebo ucpaný.

Zkontrolujte, zda vlhkoměr pracuje správně.

Pokud budete namáčet hadr každé dvě hodiny, nikdy nevyschne. To platí také pro zátky. Trvalá relativní vlhkost umožňuje zátce zachovat své elastické vlastnosti, které jsou nepostradatelné. Pamatujte, že i když se vám okamžitá hodnota vlhkosti zdá nízká, je to normální, protože kolísá kolem střední hodnoty.

Průměrná relativní vlhkost ve vinotéce je trvale nad 80 %: Jste si jisti? (relativní vlhkost se mění velmi rychle, je to normální):

Zkontrolujte, zda není uhlíkový filtr příliš starý nebo ucpaný.

Zkontrolujte, zda vlhkoměr pracuje správně.

Pokud budete namáčet hadr každé dvě hodiny, nikdy nevyschne. To platí také pro zátky. Trvalá relativní vlhkost umožňuje zátce zachovat své elastické vlastnosti, které jsou nepostradatelné. Pamatujte, že i když se vám okamžitá hodnota vlhkosti zdá vysoká, je to normální, protože kolísá kolem střední hodnoty.

Etikety na lahvích se odlepují

Víno není ohroženo, ale relativní vlhkost ve vinotéce je příliš vysoká.

VE VINOTÉCE SE HROMADÍ VODA, KTERÁ NEODTÉKÁ

Vínu to neškodí.

Je vinotéka dokonale vodorovně? Není nakloněna dopředu?

Není ucpaný odvod kondenzátu?

VE VINOTÉCE JSOU CÍTIT CIZÍ PACHY

Byl uhlíkový filtr pravidelně měněn? (Výměna jednou ročně, k zakoupení u vašeho prodejce).

Není filtr náhodou ucpaný anebo nestojí některá z lahví tak, že brání průtoku vzduchu?

VINOTÉKA JE HLUČNÁ

Běžící kompresor vytváří hluk: zkontrolujte jeho upevnění v silentblocích a zda se ho nedotýká jiný předmět.

Je slyšet jemné šumění: toto pochází od cirkulace chladiva v trubkách a je důsledkem normální činnosti vinotéky.

POLICE JSOU PROHNUTY BĚHEM JEJICH NAKLÁDÁNÍ


Dbejte, aby jejich maximální kapacita nebyla překročena.

CO DĚLAT PŘI VÝPADKU PROUDU

Mnoho výpadků proudu trvá pouze krátkou dobu. Výpadek v délce 1 nebo 2 hodin neovlivní teplotu ve vinotéce. Za účelem ochrany uloženého vína nechte dveře zavřené. Při dlouhodobějším výpadku je nutné podniknout nevyhnutné kroky k ochraně vína.

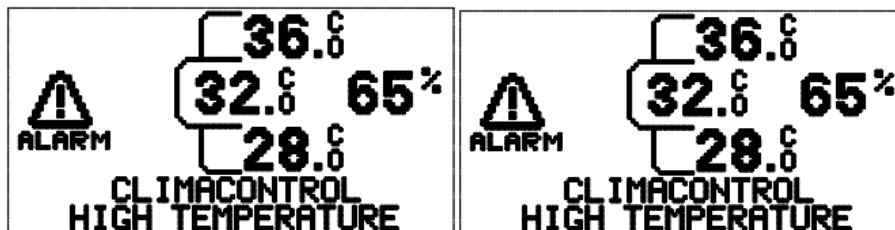
Po výpadku si zařízení pamatuje poslední nastavení teploty, nebo tovární nastavení, pokud jste ho neměnili.

ZOBRAZUJE SE PIKTOGRAM ALARMU

Jestliže se zapne alarm, můžete vypnout zvukový signál zmáčknutím a podržením tlačítka „“ po dobu 5 sekund. Na displeji se objeví oznámení o vypnutí zvuku.

Alarm překročení teploty

Alarm se zobrazí, když teplota uvnitř vinotéky překročí nastavenou teplotu. Na displeji se zobrazí indikátor alarmu:



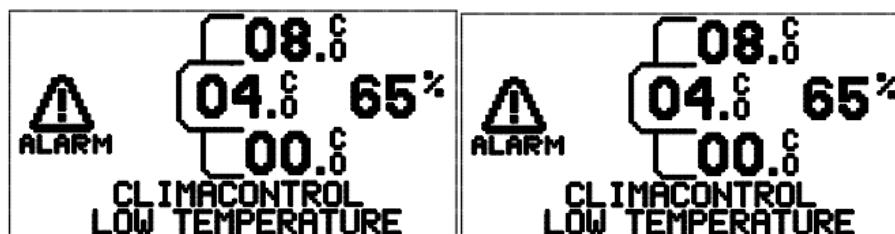
Alarm se také zapne během první instalace zařízení, než teplota dosáhne žádané úrovně. Teplota uvnitř vinotéky se stabilizuje několik hodin.

Alarm se také může zapnout, když necháte dveře vinotéky otevřené, nebo nejsou řádně zavřené.

Pokud nejde o výše uvedené případy a pokud se alarm nevypne, odpojte zařízení ze sítě a volejte servisní středisko.

Alarm nízké teploty:

Pokud teplota v místnosti dosáhne 4 °C, zapne se alarm nízké teploty.



Tento případ nastane, když okolní prostředí je příliš chladné, nebo pokud dveře vinotéky byly ponechány otevřené do velmi chladného prostředí.

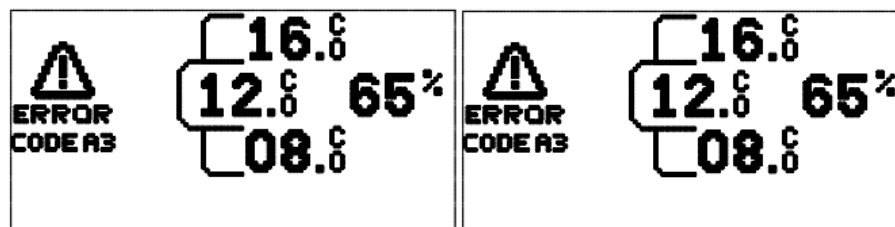
Pokud nejde o výše uvedené případy, zkontrolujte nastavení vinotéky (nastavenou teplotu a zimní režim)

Pokud jsou hodnoty nastaveny správně, volejte servisní středisko.

Pokud je vnitřní teplota vinotéky nižší, než okolní teplota a nízkoteplotní alarm je spuštěn, odpojte zařízení ze sítě a volejte servisní středisko.

VINOTÉKA ZOBRAZUJE CHYBOVÝ KÓD

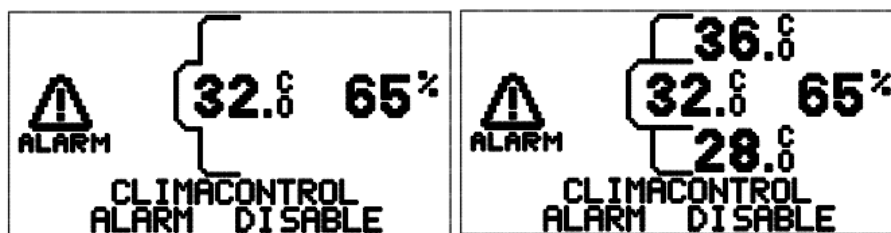
Elektronika je schopna rozpoznat chybu a indikuje chybový kód na displeji jako A1, A2...



V případě, že se takový kód zobrazí, poznamenejte si ho a nahlase jej technikovi, který najde jeho význam v servisní dokumentaci, což umožní snadněji a rychleji řešit možnou závadu. Doporučujeme odpojit vinotéku ze sítě.

Pokud je hlášen alarm, můžete dočasně vypnout zvuk zmáčknutím a podržením

tlačítka „“ po dobu 5 sekund. Na displeji se objeví zpráva o vypnutém alarmu.



Pokud se do hodiny parametry nevrátí k normálu, zvukový signál se opět rozezní. Doporučujeme odpojit vinotéku ze sítě a volat servisní středisko.

Mějte na paměti, že není třeba podléhat panice, pokud pozorujete jiné, než normální hodnoty teplot a vlhkosti ve skříni vinotéky.

Poškození vína by mohlo nastat teprve při dlouhodobé expozici těmto abnormálním podmínkám.

Obsah

CO POTŘEBUJETE VĚDĚT PRO SPRÁVNÉ POUŽÍVÁNÍ VINOTÉKY	2
DĚKUJEME VÁM	2
BEZPEČNOST	2
IDENTIFIKACE.....	6
PROČ PRÁVĚ VINOTÉKA?	7
RŮZNÉ VINOTÉKY SPOLEČNOSTI CLIMADIFF	8
ODHALTE KVALITU VAŠÍ VINOTÉKY	8
<i>Spolehlivost a bezpečnost.....</i>	8
<i>Víceúčelové vinotéky: různé úrovně teploty</i>	8
<i>Archivační vinotéky: stejnorodá teplota</i>	8
„ZIMNÍ VÝBAVA“ – OCHRANA PROTI NÍZKÝM TEPLOTÁM:.....	9
TECHNICKY ŘEČENO, JAK VLASTNĚ FUNGUJE ZIMNÍ REŽIM?.....	9
<i>Vibrace.....</i>	10
<i>Ventilace</i>	10
<i>Relativní vlhkost.....</i>	10
<i>Expozice ultrafialovým paprskům</i>	11
<i>Plné dveře</i>	11
<i>Skleněné dveře.....</i>	11
INSTALACE VINOTÉKY.....	11
<i>Výběr místa pro instalaci</i>	11
PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI	11
OKOLNÍ TEPLoty	12
VYBALENÍ VINOTÉKY	13
<i>Vyvážení.....</i>	13
PROSTOR	13
<i>Volně stojící instalace</i>	13
POPIS VINOTÉKY	14
<i>Displej vinotéky.....</i>	15
REGULACE TEPLoty.....	16
<i>Volba teploty</i>	17
<i>Archivační vinotéky.....</i>	18
<i>Víceúčelové vinotéky.....</i>	18
<i>Schéma různých teplotních úrovní uvnitř vinotéky (v závislosti na nastavení)</i>	18
PROVOZ VINOTÉKY.....	19
<i>Indikátor teploty.....</i>	19

<i>Teplotní alarm</i>	20
<i>Zobrazení nastavení</i>	20
<i>Znázornění činnosti vinotéky</i>	21
<i>Relativní vlhkost</i>	21
<i>Indikátor relativní vlhkosti</i>	22
ÚDRŽBA	22
<i>Čištění</i>	22
<i>Výměna filtru a intervaly</i>	23
<i>Delší odstávka vinotéky</i>	23
<i>Přeprava vinotéky</i>	23
<i>Odmrazování</i>	23
PLNĚNÍ VINOTÉKY	24
<i>Typy lahví</i>	24
<i>Způsoby ukládání hrdly k sobě</i>	25
JAK NALOŽIT VINOTĚKU	26
<i>Podrobnosti o kapacitě</i>	26
<i>Naložení vinotéky</i>	26
<i>Dodržení maximálních hmotností</i>	27
VÝSUVNÉ POLICE	28
VNITŘNÍ OSVĚTLENÍ.....	29
JAK ORGANIZOVAT SVOU VINNOU KOLEKCI?	29
<i>Záznam pro vinotéku (původní inovace firmy Climadiff) vám v tom může být nápomocen</i>	29
PŘÍKLADY SERVOVACÍCH TEPLŮT (KTERÉ BY SE MĚLY DODRŽET PŘI DEGUSTACI!)	30
PÁR UŽITEČNÝCH INFORMACÍ, VÍNA „PŘIPRAVENA K SERVOVÁNÍ“ A TABULKY SERVOVACÍCH TEPLŮT	31
<i>Vysvětlení</i>	31
<i>Tabulka zralostí (v letech)</i>	31
OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	32
POZNÁMKY	32
<i>Náhradní díly</i>	32
GLOSÁŘ	32
ČASTO KLADENÉ OTÁZKY	33
<i>Elektrické připojení</i>	34
<i>Teplota</i>	34
<i>Kompresor ve vinotéce se nespouští (Jsi jisti? provoz kompresoru je velmi tichý)</i>	34
<i>Kompresor běží bez přestání</i>	35
<i>Zdá se, že zimní režim nefunguje</i>	35
<i>Relativní vlhkost</i>	35
<i>Ve vinotéce se hromadí voda, která neodtéká</i>	36
<i>Ve vinotéce jsou cítit cizí pachy</i>	36
<i>Vinotéka je hlučná</i>	36
<i>Police jsou prohnuty během jejich nakládání</i>	36
<i>Co dělat při výpadku proudu</i>	36
<i>Zobrazuje se piktogram ALARMU</i>	36
<i>Vinotéka zobrazuje chybový kód</i>	37

avintage●●●

Výhradní dovozce:

ELMAX STORE a. s.

Topolová 777/2

735 42 Těrlicko

tel: 599 529 262

CENTRÁLNÍ DISPEČINK SERVISU:

tel.: 599 529 251