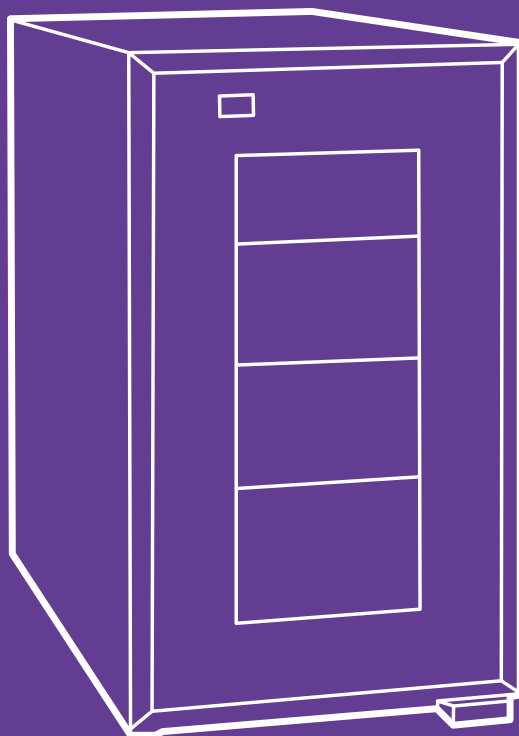


**Ещё
бутылочку?**



**Винный
шкаф
КТ-2419**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	5
Устройство винного шкафа	5
Подготовка к работе и использование.....	6
Чистка и обслуживание винного шкафа	10
Уход и хранение	10
Устранение неполадок	10
Технические характеристики	11
Условия гарантии	12
Меры предосторожности.....	13

Общие сведения

Винный шкаф — это специальная холодильная камера, в которой можно установить подходящую для хранения вина температуру. Хорошее вино предполагает, что в бутылке оно будет выдерживаться еще какой-то период времени, то есть созревать. От температуры хранения зависит не только вкус напитка, но и степень его готовности. Слишком низкая температура может замедлить этот процесс, а высокая — ускорить и привести к тому, что напиток скиснет. Откупоренное раньше срока вино пригодно для употребления, но при этом оно не сможет передать полную гамму вкусов и ароматов, которые заложены в нем. Лучшие места для хранения вина — полутемные прохладные помещения, то есть винные погреба. Лучшая альтернатива винному погребу — винный шкаф. Внутри такого шкафа микроклимат максимально точно повторяет температуру и влажность погреба.

В винном шкафу КТ-2419 три полки, на каждой полке помещается по две бутылки, еще две бутылки можно расположить на дне. Бутылки правильно хранить горизонтально. Пробка касается вина и не позволяет кислороду проникнуть внутрь. Если воздух попадает в бутылку — вино скисает. Такое может случиться, когда пробка рассыхается. Поэтому в хороших винных шкафах должен поддерживаться оптимальный уровень влажности, чтобы пробка не рассохлась или, наоборот, не покрылась плесенью и не испортила содержимое бутылки.

Дверца шкафа прозрачная, в верхней части расположена сенсорная панель управления со светодиодным дисплеем. Охлаждение производится при помощи термоэлементов Пельтье, поэтому в конструкции винного шкафа не используются хладагенты и компрессор, из-за чего уровень шума и вибрации при работе значительно ниже, чем у холодильников. Отсутствие вибрации — один из главных параметров хранения вина, поскольку в винах часто образовывается осадок. Осадок в винах — это нормальное явление, и он никак не вредит вкусовым качествам напитка. Однако нежелательно, чтобы он смешивался с содержимым бутылки. Процеживать вино не принято, оно может изменить свой вкус при соприкосновении с материалом сита. Его нужно аккуратно достать, откупорить, перелить в декантер или разлить по бокалам. В КТ-2419 вибрация минимизирована за счет тихой работы компрессора и специальных направляющих, по которым гладко двигаются полки, поэтому осадок будет лежать спокойно, не перемешиваясь с вином.

Известно, что вино портится от светового излучения и излучения в ультрафиолетовом диапазоне (прямые солнечные лучи, некоторые виды светильников), поэтому винные бутылки изготавливают из темного стекла. В прозрачных бутылках допустимо выпускать только молодое белое вино; подразумевается, что его быстро выпьют, и оно не будет долго храниться. Дверца винного шкафа также выполнена из темного стекла, оно поглощает видимый свет и ультрафиолетовое излучение. Лампы подсветки светят неярким синим светом, чтобы исключить его воздействие на бутылки с вином. Так что в винном шкафу вы можете хранить вино даже в прозрачных бутылках — там оно будет не только храниться при нужной температу-

ре, но и будет защищено от света. Разумеется, в винном шкафу можно хранить не только вино, но также пиво и другие напитки, в том числе безалкогольные.

Температура внутри винного шкафа выставляется в пределах от 8 °С до 18 °С с шагом 1 °С. Охлаждение вина до необходимой температуры позволяет напитку полностью раскрыть свой букет. Простым винам такая температура обеспечит заявленный срок годности без изменения характеристик, а винам с потенциалом — необходимую скорость созревания. Чем ниже температура, тем дольше вино зреет, и, наоборот, чем выше температура хранения, тем быстрее вино может созреть или даже испортиться.

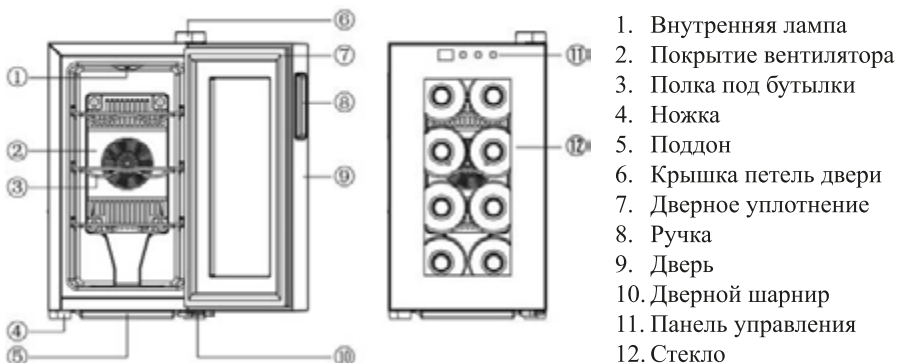
Вино — капризный напиток. Аромат и вкус в полной мере раскрываются только при определенных условиях, а испортить их могут любые изменения окружающей среды. Особенно важны условия хранения для дорогих коллекционных вин, которые разливают по бутылкам в незрелом виде. Поэтому винный шкаф — незаменимая вещь в арсенале ценителей и просто любителей хорошего вина.

Комплектация

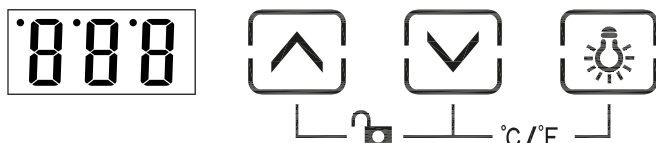
1. Винный шкаф — 1 шт.
2. Полка — 3 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Гарантийный талон — 1 шт.
5. Коллекционный магнит — 1 шт.*



*опционально


Устройство винного шкафа



Панель управления





Панель управления блокируется автоматически, если с ней не производятся никакие действия в течение 15 секунд. Для снятия блокировки нажмите одновременно кнопку «Плюс»  и кнопку «Минус»  и удерживайте их не менее 3-х секунд.

 — кнопка «Плюс» увеличивает температуру на 1 градус.

 — кнопка «Минус» уменьшает температуру на 1 градус.

 — кнопка включения подсветки.

°C/°F — переключение между шкалами Цельсия и Фаренгейта осуществляется одновременным нажатием и удержанием кнопок «Минус»  и «Подсветки» .

Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе





Оптимальной окружающей температурой в помещении, где планируется установка винного шкафа, считается 8–20 °С; такой температурный режим помещения обусловлен особенностями термоэлектрических охлаждающих элементов, чья работа основана на эффекте Пельтье. Не следует устанавливать винный шкаф вплотную к стенам и прочим предметам интерьера; должен сохраняться некоторый зазор (желательно не менее 10 см) для того, чтобы обеспечить необходимую циркуляцию воздуха и рассеивание тепла.


Перед включением полностью распакованный винный шкаф следует оставить в помещении на несколько часов для выравнивания температур и нормального запуска работы термоэлементов. Протрите шкаф изнутри влажной, а затем сухой тряпкой.

При установке винного шкафа удостоверьтесь, что поверхность устойчива и надежна.



Использование

1. Подключите винный шкаф к сети электропитания. Послышится звуковой сигнал и загорится дисплей.
2. Загрузите винные бутылки в винный шкаф.

3. Разблокируйте панель управления. Для снятия блокировки нажмите одновременно кнопку «Плюс»  и кнопку «Минус»  и удерживайте их не менее 3-х секунд.
4. Отрегулируйте температуру кнопками «Плюс»  и «Минус» . При каждом нажатии на кнопку будет раздаваться звуковой сигнал.
5. После того, как вы установите необходимую температуру, не трогайте панель управления в течение 15 секунд. После этого она заблокируется. На дисплее будет отображаться текущая температура внутри винного шкафа. Выбранной температуры винный шкаф достигнет через несколько часов.

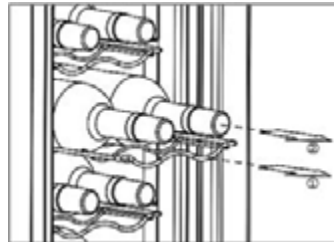
В процессе работы винного шкафа вы можете включить или отключить подсветку внутренней камеры с помощью кнопки «Подсветка» .

Вы можете загружать или вынимать бутылки с вином во время работы винного шкафа в любое время.

Вы можете выставлять удобную для вашего восприятия шкалу измерения температуры. Для переключения между шкалами Цельсия и Фаренгейта необходимо сначала разблокировать панель управления, а затем одновременно нажать и удерживать не менее 3-х секунд кнопки «Минус»  и «Подсветку» .

Как правильно доставать вино из винного шкафа

Вино не рекомендуется часто беспокоить, взбалтывать или трясти. В бутылках часто образовывается осадок, это нормальное явление, и он никак не вредит вкусовым качествам напитка. Однако не желательно, чтобы он смешивался с содержимым бутылки. Поэтому полки в КТ-2419 плавно выдвигаются до нужной длины, чтобы беспрепятственно вытащить бутылку вина.



Выдвиньте полку до упора, затем аккуратно возьмите бутылку вина и сдвиньте полку обратно внутрь.

Любую полку можно вытащить полностью. Но для удобного вынимания вина на направляющих, по которым двигаются полки, есть специальные ограничители. Поэтому полка не упадет, а изъятие одной бутылки не побеспокоит соседнюю бутылку. Чтобы вытащить полку полностью, нужно выдвинуть ее до упора, затем приподнять и вытащить.

Рекомендуемая температура хранения вина

Для любого вина температура хранения не должна превышать 24 градуса по Цельсию, иначе оно начнет окисляться. Производители вин рекомендуют ориентироваться на температуру в 12,2 градуса. Чуть ниже — не страшно, но тогда процесс благородного старения вина замедлится. В таблице предоставлены температуры, рекомендуемые для правильного хранения каждого типа вина.

Тип вина	Стиль вина	Рекомендуемая t °C
Шампанское, Cava, Ahsti, Кисло-сладкое вино, Elk	Ликеры и игристые вина	6–8
Chardonnay, Australian Semillon, Chablis, Sauvignon Blanc	Столовые белые вина	9–10
Бургундские белые вина	Полнотелые вина и выдержанные в дубовых бочках вина	11
Beaujolais, Valpolicella	Фруктовые красные вина	12
Молодые испанские и португальские вина		13
Madeira	Столовые красные вина	14
Chianti, Zinfandel		15
Rioja, Pinot Noir		16
Cabernet Sauvignon, Burgundy	Ароматизированные красные вина	17
Bordeaux, Shiraz, Rhone Valley wines	Полнотелые крепкие вина	18

Почему вино разливают в бутылки объемом 750 мл

Существует версия, что бутылку 0,75 л стеклодув мог изготовить из расплавленного стекла за один выдох, если исходить из объема легких среднестатистического мужчины. Поверить в этот миф сложновато. Представьте, какие нужно иметь легкие!

Скорее всего, французы просто думали об экспорте. Стандарт 0,75 л облегчал транспортировку вина в Англию, которая была одним из главных рынков сбыта для французских виноделов и где действовала своя, англо-саксонская система мер. 12 бутылок по 0,75 л составляли два галлона. Такой объем облегчал подсчеты при совершении сделок на экспорт. Это же упрощало и доставку вина: грузоподъемность судов высчитывали в бочках, объем каждой составлял 900 л. Если разделить 900 на 0,75, получается 1200, и 100 раз по 12 бутылок — очень удобно.

Советы

Для качественного хранения вина необходимо несколько условий:

1. Бутылки должны лежать горизонтально. При таком положении пробка омывается вином и не рассыхается со временем, ведь если она станет сухой и внутрь вина попадет кислород — вино испортится.
2. Отсутствие вибраций необходимо для стабильного вкуса напитка. После покупки и транспортировки бутылки вина испытывают так называемый «travel

shock»). Необходимо несколько дней покоя, чтобы вино стабилизировалось. Если при хранении вино будет испытывать периодические вибрации — вкус может измениться.

3. Должна быть оптимальная и стабильная температура хранения. Долгосрочное хранение вин рекомендовано при температуре от 8 °С. Краткосрочное хранение при температуре немного ниже температуры употребления. В зависимости от типа вина это: от 8 °С до 16 °С.
4. Поддержание влажности воздуха внутри винного шкафа важно для долгосрочного хранения с целью сохранения свойств винной пробки. Иногда используются емкости с водой, которые ставят внутрь шкафа и лавовый камень, который впитывает излишек влаги и отдает влагу при ее недостатке. Оптимальная влажность составляет 50–75%. Следует учитывать, что при периодическом открытии двери воздух обновляется достаточно быстро.
5. Защита от ультрафиолета (UV). Воздействие ультрафиолета способно изменить вкус вина. Обязательно необходимо установить винный шкаф так, чтобы прямые солнечные лучи не попадали на него. Стекло само по себе защищает от ультрафиолетовых лучей, но с целью усиления защиты его дополнительно тонируют. 100% защиту может гарантировать только глухая непрозрачная дверь шкафа.

Оптимальным местом для установки винного шкафа является гостиная. В гостиной, в отличие от кухни, редко происходят перепады температур, которые могут повлиять на вкус вина. В гостиной винный шкаф будет хорошо смотреться, а через прозрачную дверцу всегда видны запасы вина.

Избегайте установки винного шкафа в теплые места, под прямые солнечные лучи или места, где могут проходить теплые потоки воздуха, например, вблизи радиаторов отопления, каминов, вблизи сильно нагреваемых при работе устройств и т.д.

Эффективность охлаждения и достижения выбранной температуры зависит от заполнения винного шкафа. Максимальная эффективность охлаждения и поддержания температуры, а также потребления электроэнергии достигаются при полном заполнении винного шкафа бутылками.

Полки винного шкафа рассчитаны на стандартные бутылки типа «бордо» длиной не более 30 см и диаметром 7 см, емкостью 750 мл. Бутылки некоторых производителей могут не соответствовать этим размерам. Нестандартные бутылки диаметром до 9 см помещаются на дно шкафа. Если таких бутылок больше двух, то можно вынуть часть полок, или установить их через одну.

Пока винный шкаф достигает выбранной температуры, он может шуметь сильнее. Это необходимо для более интенсивного охлаждения термоэлементов Пельтье. После того как температура будет достигнута, винный шкаф будет поддерживать эту температуру и интенсивность вращения вентиляторов снизится. Также, винный шкаф может увеличивать скорость вращения вентиляторов после открывания камеры и добавления бутылок.

Обычно на этикетке вина можно найти рекомендации производителя по температуре употребления напитка. Рекомендуется устанавливать температуру на 2–3 градуса ниже указанной. Обычно как раз на эти 2–3 градуса вино успевает нагреться с момента извлечения из винного шкафа до разлива по бокалам и окончания слов тоста, если он произносится.

Не путайте температуру хранения и температуру подачи вин. Все зависит от сорта и типа вина: игристые подаются при температуре 8 °С, белые — при 8–10 °С, а красные — 12–20 °С (в зависимости от насыщенности сорта).

Чистка и обслуживание винного шкафа

Протирайте корпус сухой или влажной мягкой тканью.

Периодически, в зависимости от загрязнения, производите очистку внутренней и внешней решетки вентилятора от пыли. Решетки можно очищать щеткой с мягкими щетинками и мягкой сухой тканью. Очистку решетки вентилятора лучше производить при отключенном от сети винном шкафу.

Внутри камеры винного шкафа, у дальней стенки, внизу, расположено отверстие для стока конденсата. При большом скоплении конденсата он будет собираться в капли и стекать в специальный поддон на нижней части корпуса устройства, откуда конденсат естественным образом испаряется. Не допускайте засорения или блокирования этого отверстия внутри камеры винного шкафа или снаружи.

Уход и хранение

Храните винный шкаф в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Шкаф гудит и вибрирует при работе

Возможная причина	Решение
Шкаф установлен на нетвердую или неровную поверхность	Установите шкаф на ровную твердую поверхность

Шкаф недостаточно охлаждает

Возможная причина	Решение
Дверца неплотно закрыта, либо нарушена целостность уплотнительной резинки	Осмотрите шкаф снаружи и изнутри, протрите его от грязи, пыли, потеков. Проверьте, ровно ли установлены полки. Осмотрите уплотнительную резинку на дверце, нет ли порывов либо загибов
Решетки вентиляторов забились пылью/паутиной	Очистите решетки в соответствии с главой «Чистка и обслуживание»
Зазор до стены по бокам и сзади винного шкафа недостаточен для рассеивания тепла термоэлементами	Установите винный шкаф так, чтобы по бокам и сзади оставалось не менее 10 сантиметров
Температура воздуха в помещении, где находится шкаф, не подходит для нормальной работы термоэлементов	Снизьте температуру окружающей среды или установите винный шкаф в помещение с температурой ниже
Дверцу часто открывают, термоэлементы не успевают охлаждать	Подождите несколько часов, прежде чем открыть дверцу

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~ 220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 70 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Общий внутренний объем камеры: 23 л
5. Количество камер: 1
6. Емкость: 8 бутылок по 750 мл
7. Материал полок: хромированная сталь
8. Климатический класс: N
9. Класс энергоэффективности: A⁺
10. Энергопотребление: 103 кВт*ч/год
11. Уровень шума: ≤ 38 дБ

12. Диапазон регулировки температуры: 8–18 °С с шагом 1 °С
13. Максимальная разница температур: 13 °С
14. Длина шнура: 1,6 м
15. Размер устройства: 252 × 515 × 455 мм
16. Размер упаковки: 543 × 300 × 487 мм
17. Вес нетто: 8,8 кг
18. Вес брутто: 10,1 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд.
Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:
ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте винный шкаф только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите шкаф, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части винного шкафа повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться устройством только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с устройством.
8. Контролируйте работу винного шкафа, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Устанавливайте винный шкаф только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно открыть дверцу и уронить бутылки.
11. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
12. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
13. Храните устройство в недоступных для детей местах.



14. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
15. Не ставьте посторонние предметы на винный шкаф.
16. Не кладите в винный шкаф горячие напитки.
17. Не устанавливайте винный шкаф вблизи источников тепла.
18. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1



Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87