

A faint, light gray geometric pattern of interconnected lines and dots covers the background of the page, creating a network-like structure.

DV5 SERIES
DV-589TS Tripal-Zone Wine Fridge

User Manual

使用手冊



Define Excellence

感謝您購買 DIVIN 專業葡萄酒櫃

型號 _____ DV-589TS _____

序號 _____

請將您的購買發票保存在手冊中



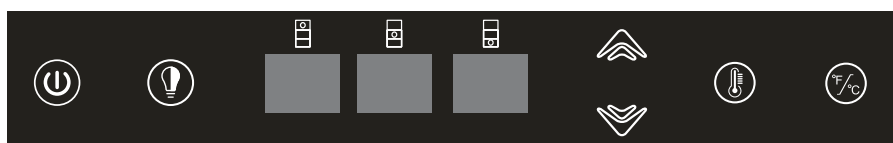
DV5層架拆卸示範

重要使用指南

- 在使用本產品前請先詳讀所有注意事項
- 產品設計為商業或一般居家用途(限於室內)，專為儲存各式葡萄酒，若酒櫃被用來做儲酒以外的用途時，我們將無法提供任何保障
- 為了避免觸電的危險，請勿將酒櫃、電線插頭靠近積水處使用；請使用於乾燥且平坦的室內環境(不包含車庫)；請勿在手濕的情況下操作產品
- 擺放酒櫃的室內空間溫度應在 5°C 至 35°C 之間。如果溫度高於或低於此範圍，則會影響酒櫃的功能，並可能導致酒櫃的溫度不穩定或不能達到所需的溫度
- 請勿將酒櫃或其部件靠近任何發熱的電器用品(如瓦斯爐、暖爐等)、火源以及其他可燃氣體或液體，並避免將酒櫃擺放在陽光直射處
- 建議在酒櫃使用前進行清潔，可提前做好保養；請勿使用可燃性液體清潔酒櫃，避免揮發氣體造成火災或爆炸
- 延長線不建議使用，請使用獨立且符合安規的插座，拔除酒櫃電源線插頭時請勿直接拉扯電線
- 不建議孩童操作酒櫃，請留意孩童安全
- 請定期留意酒櫃內外部整潔並避免藏酒在酒櫃內有溢出的情況
- 若您需長期停止使用此產品，請在關機後將櫃門打開通風乾燥(避免過多水氣停留在內導致零配件受潮)，之後可將櫃門上鎖以防止孩童玩耍不慎受傷。
- 請確認產品正面下方的散熱孔周圍是通風的，並無任何物品阻礙空氣循環

- 請確保產品所在的空間是通風良好的
- 酒櫃配有自動除霜系統，請勿使用其他方式來加速除霜過程
- 移動酒櫃前請先將櫃內儲藏的酒先行移出以減輕搬運時的重量和顧及安全
- 保固僅適用於酒櫃本身，並不包含保存之內容物
- 如要丟棄此產品，請將此產品交由授權的大型電器回收廠

DV-589TS 觸控式智慧控制面板



*智慧控制面板為觸控式，只需輕輕觸碰按鍵即可操作，不需大力按壓



電源鍵

開機：持續點選 3 秒不放，酒櫃便開始運作並可做各項設定

關機：持續點選 3 秒倒數完後酒櫃即關閉

*3 秒倒數功用是防止當酒櫃在運轉時誤觸電源鍵，避免無意的關機動作



LED 氣氛燈

LED 氣氛燈：點選一次開燈，再點選一次關燈



上層溫區 (10°C-20°C)

圖示下方屏幕顯示目前的溫度或設定的溫度



中層溫區 (10°C-20°C)

圖示下方屏幕顯示目前的溫度或設定的溫度



下層溫區 (5°C-12°C)

圖示下方屏幕顯示目前的溫度或設定的溫度



溫區設定選擇/查看設定溫度

點選一次，屏幕會閃爍目前設定的溫度，再次點選可選擇上、中、下層的溫區進行溫度設定



溫度設定-上

每點選一次可增加1 °C，當選擇到欲設定之溫度時停止點選，溫度閃爍結束代表設定成功，之後屏幕顯示酒櫃目前溫度



溫度設定-下

每點選一次可降低1 °C，當選擇到欲設定之溫度時停止點選，溫度閃爍結束代表設定成功，之後屏幕顯示酒櫃目前溫度

溫度記憶功能：DIVIN酒櫃配備溫度記憶功能，若遇停電，復電後會自動恢復停電前的溫度設定，不需重新手動設定



華氏攝氏切換

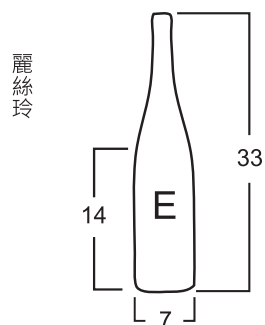
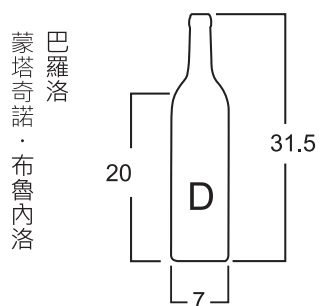
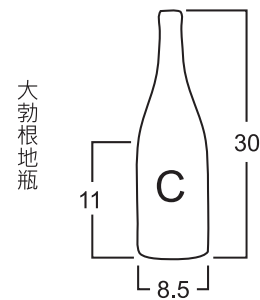
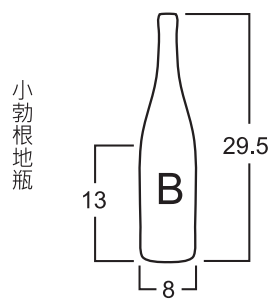
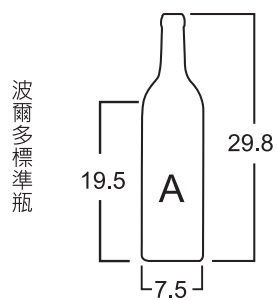
持續點選3秒不放可切換成華氏，持續點選3秒可切換回攝氏

溫度設定

酒櫃溫度設定主要是依照您的用酒需求和葡萄酒款而定，假設您的收藏當中具有陳年潛力跟適合即飲的酒款，則建議將酒櫃上層規劃為即飲專用，下層規劃為熟成專用。即飲區的溫度可設定在接近適合該區藏酒的適飲溫度，一般來說，紅酒的建議適飲溫度約在15-18度；粉紅酒及白酒約在10-12度；甜酒約在6-8度；氣泡酒約在5-10度。但實際的最佳適飲溫度仍取決於酒款本身的特性(酒體、年份、是否有過橡木桶等)，因此各酒款的確切適飲溫度可參考酒莊及酒商提供的資料及建議。葡萄酒的最佳熟成溫度約在12-14度，低溫較能使佳釀以正常的速度達到理想的熟成品質，過高的溫度雖會加快熟成的速度，但不見得熟成效果會是良好的。

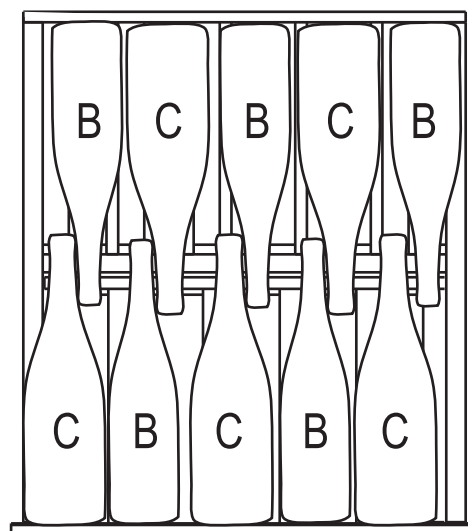
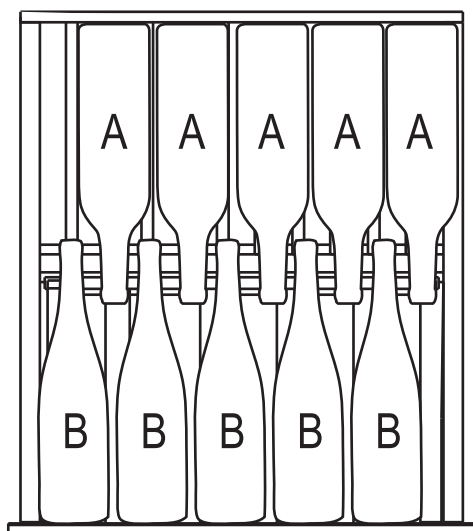
酒瓶擺放建議

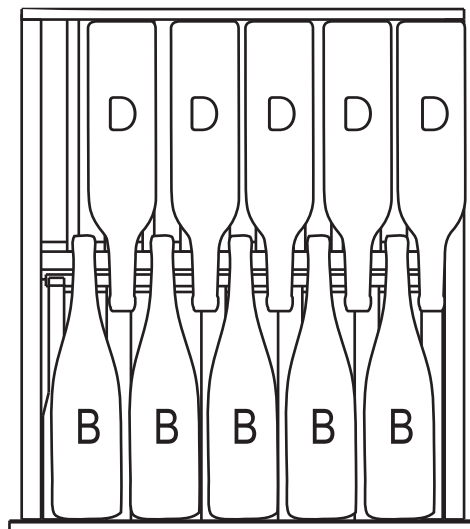
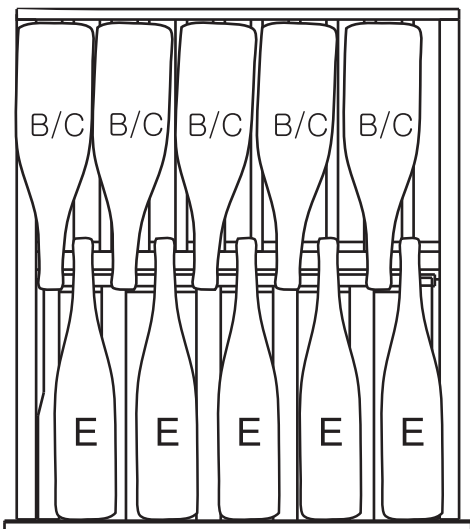
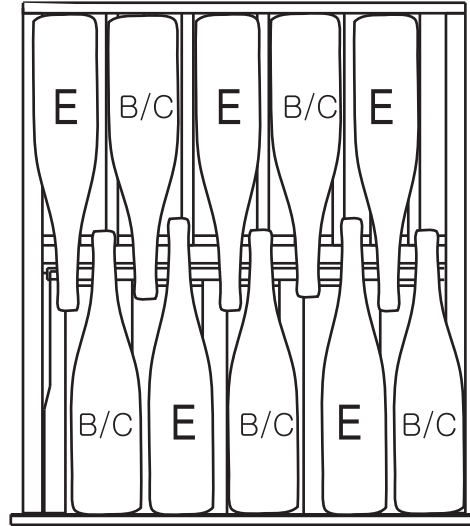
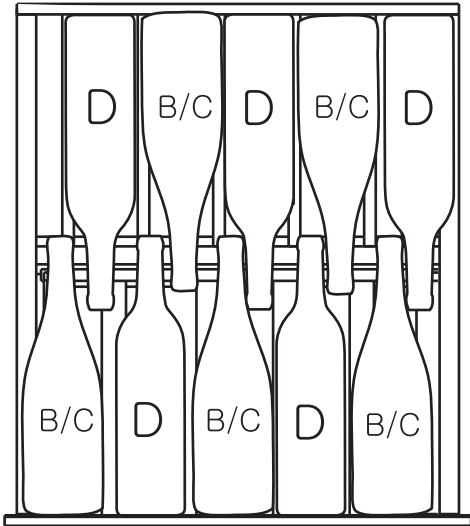
以下提供幾種酒款的建議擺放方式,亦可供類似此頁酒瓶尺寸的其他酒款參考



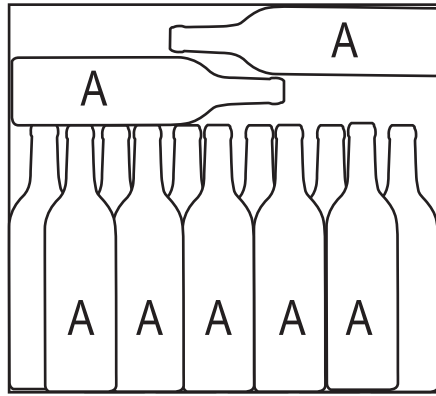
單位:公分

一般層架



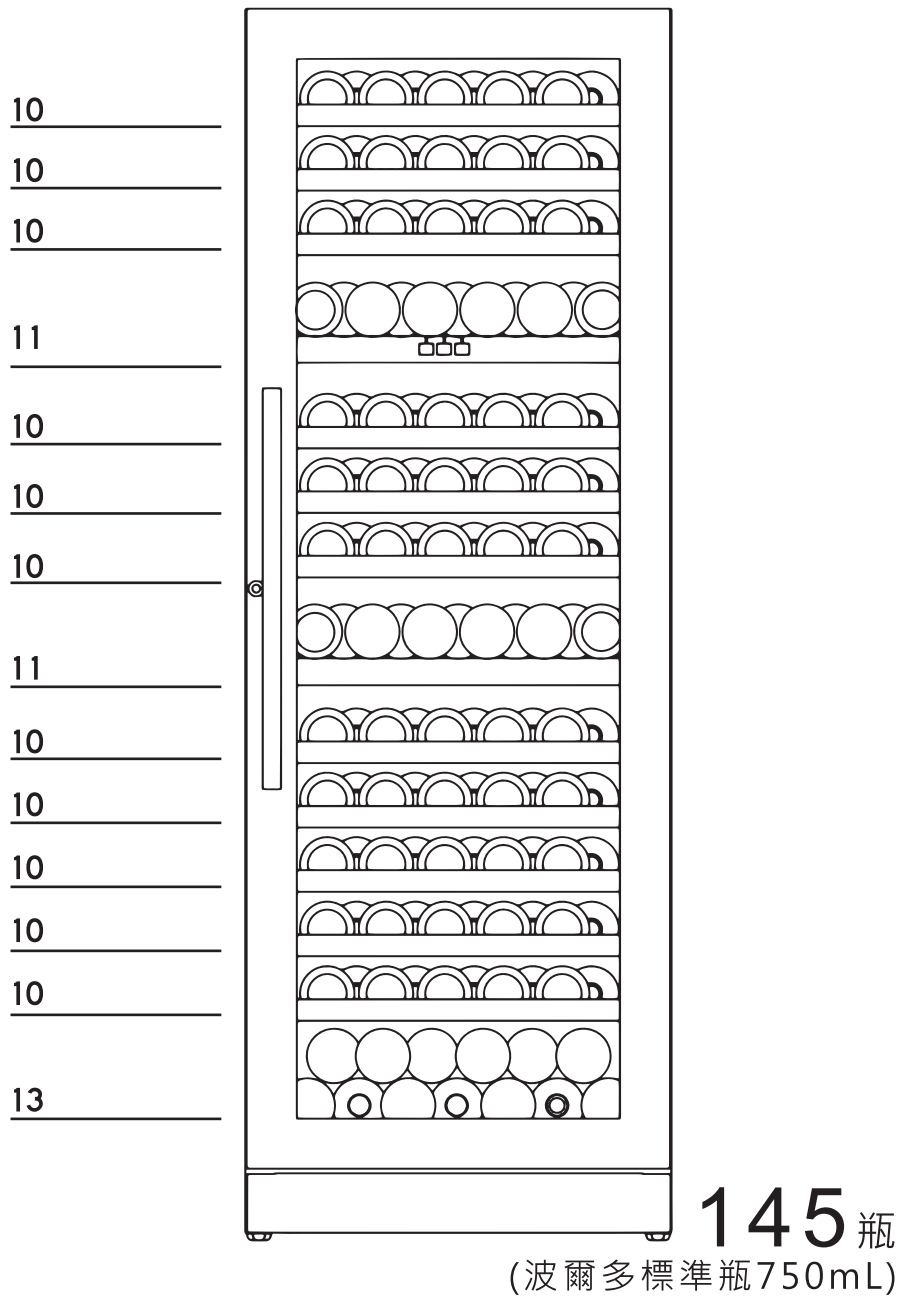


底部固定層架



前排擺放11瓶波爾多(A)
後排擺放2瓶波爾多(A)

擺放瓶數示意圖



問題排除指南

問題	可能原因/排除方式
酒櫃無法開機	<ul style="list-style-type: none"> • 電源插頭沒插 • 未正確操作酒櫃啟動按鍵 • 供電系統跳電或保險絲燒壞
酒櫃不夠冷	<ul style="list-style-type: none"> • 酒櫃剛開機後製冷及降溫需等候一段時間 *酒櫃內部降溫速度會比葡萄酒的降溫時間還要快 • 檢查溫度設定是否過高 • 酒櫃門過度頻繁開啟或打開時間過長導致櫃內冷空氣流失 • 酒櫃門沒有完全關閉 • 酒櫃門封膠條沒有完全密合
LED 氣氛燈 無法開啟	<ul style="list-style-type: none"> • 電源插頭沒插 • 燈源開關未開啟 • 供電系統跳電或保險絲燒壞 • 燈泡損壞
噪音	<ul style="list-style-type: none"> • 酒櫃非無噪音商品，運作時可能產生不同聲音，其不影響酒櫃正常的運作 • 壓縮機製冷時會啟動並發出運作聲，當酒櫃內部溫度達到近設定溫度時，壓縮機會停止運轉及停止發出聲音 • 冷媒於管線流動時會產生流水聲，有時可能因酒櫃內部結構而產生不同的聲音變化 • 酒櫃內部風扇運轉時會發出風切聲

門無法關閉	<ul style="list-style-type: none"> ·檢查酒櫃是否歪斜 ·酒櫃門沒安裝好 ·門封膠條產生問題 (如膠條喪失磁性、位移、變形等) ·層架在收納時沒有被推到底，以致層架邊條頂住玻璃門
控制面板的溫度顯示高於或低於設定溫度	<ul style="list-style-type: none"> ·壓縮機的運作方式為當酒櫃內部溫度高於設定溫度後才運作降溫，當溫度降至低於設定溫度後則停止運作
壓縮機頻繁啟動	<ul style="list-style-type: none"> ·酒櫃剛開機 ·室內溫度過高 ·剛放入大量的酒 ·酒櫃門過度頻繁開啟或打開時間過長導致櫃內冷空氣流失
停電時如何因應	<ul style="list-style-type: none"> ·如遇到停電情形，請勿打開櫃門，以防止酒櫃內部冷空氣流失使溫度升高。DIVIN酒櫃配備溫度記憶功能，復電後會自動恢復到停電前的溫度設定，不需再重新手動設定。 ·多數停電會於數小時內恢復，只要不開櫃門，不會對酒櫃溫度造成太大影響。若您仍擔心遭遇長時間停電，可尋求專業電工建議安裝不斷電系統(UPS)。

清潔與保養

請定期留意酒櫃內外部整潔並避免藏酒在酒櫃內有溢出的情況，當有此情況發生時請立即以乾淨抹布清潔。

玻璃門片：建議使用酒精紙巾與玻璃專用布清潔，亦可使用一般玻璃清潔液擦拭玻璃外層，但不建議擦拭內層，以免清潔液氣味殘留於櫃內影響藏酒。

不鏽鋼框、進出風板：建議使用不鏽鋼清潔保養產品擦拭 (請先在小面積上試用清潔用品)

活性碳濾芯：建議一年更換一次，不建議頻繁更換；更換頻率以使用環境為準 (例如：高油煙的使用環境則建議提高更換頻率)

滑軌：不須清潔，可上潤滑油保養



DIVIN

Define Excellence