

KAFF®



HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

KF – BW58L

CẢNH BÁO!

Thông tin trong tài liệu này có thể được sửa đổi mà không cần thông báo trước.

Một số mẫu chỉ có sẵn ở các quốc gia chuyên biệt.

Chúng tôi không đảm bảo cho hàm rượu của mình nếu nó được sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích được thiết kế đặc biệt. Chúng tôi không thể chịu trách nhiệm về bất kỳ lỗi nào trong hướng dẫn này, không chịu trách nhiệm hoặc nghĩa vụ pháp lý về bất kỳ sự hư hỏng hoặc thiệt hại nào đối với rượu vang hoặc bất kỳ nội dung nào khác ngẫu nhiên hoặc do hậu quả của các khiếm khuyết có thể xảy ra của hàm rượu. Bảo hành chỉ áp dụng cho hàm rượu chứ không áp dụng cho nội dung của hàm rượu.

Thiết bị này không dành cho những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức sử dụng, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi một người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em không được chơi với thiết bị.

Trẻ em không được phép vệ sinh và bảo trì cho người sử dụng nếu không có giám sát. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi đùa với thiết bị.

Vui lòng không đặt các mặt hàng có tính axit, hàng dễ cháy nổ vào tủ làm mát rượu.

Thiết bị này được thiết kế để lưu trữ và trưng bày các sản phẩm không chỉ các sản phẩm đóng chai hoặc đóng hộp có khả năng gây nguy hiểm.

Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như

- Khu vực bếp ăn cho nhân viên tại cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- Nhà trang trại và của khách hàng trong khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu nhà ở khác;
- Môi trường kiểu giường ngủ và bữa sáng;
- Dịch vụ ăn uống và các ứng dụng phi bán lẻ tương tự.

NGUY HIỂM: Nguy cơ trẻ em bị mắc kẹt. Trước khi bạn vứt bỏ tủ đựng rượu cũ của mình:

- Tháo cửa;
- Để các kệ ở đúng vị trí để trẻ em không dễ trèo vào đi ;
- Khi vứt bỏ thiết bị, chỉ thực hiện việc này ở nơi thải bỏ được phép trung tâm xử lý.

CẢNH BÁO R600a:

Vì sự an toàn của bạn, hãy tuân thủ các khuyến nghị sau.

- Thiết bị này chứa một lượng nhỏ chất làm lạnh R600a thân thiện với môi trường nhưng dễ cháy. Nó không làm hỏng tầng ozone và cũng không làm tăng hiệu ứng nhà kính.
- Trong quá trình vận chuyển và lắp đặt, đảm bảo rằng ống dẫn chất làm lạnh không bị hỏng.
- Tránh sử dụng hoặc thao tác với các vật sắc nhọn ở gần thiết bị.
- Chất làm lạnh bị rò rỉ có thể bốc cháy và có thể làm hỏng mắt.
- Trong trường hợp có bất kỳ hư hỏng nào xảy ra, hãy tránh tiếp xúc với lửa hở và bất kỳ thiết bị nào tạo ra tia lửa. Ngắt kết nối thiết bị khỏi nguồn điện.
- Thông gió kỹ lưỡng cho căn phòng nơi đặt thiết bị vài phút.
- Thông báo cho bộ phận Dịch vụ Khách hàng để có hành động và lời khuyên cần thiết.
- Diện tích phòng lắp đặt thiết bị tối thiểu phải là 1 mét khối cho 8 gram chất làm lạnh. Lượng chất làm lạnh có trong thiết bị này được liệt kê ở trên tính bằng gam; nó cũng được ghi chú trên

Bảng thông số của thiết bị.

- **CẢNH BÁO:** Để tránh nguy hiểm do thiết bị không ổn định, thiết bị phải được sửa chữa theo hướng dẫn.
- Biểu tượng này là một cảnh báo và cho biết chất làm lạnh và khí thổi cách nhiệt là dễ cháy.
- **Cảnh báo:** Nguy cơ cháy/vật liệu dễ cháy.
- **CẢNH BÁO-** Không bảo quản các chất dễ nổ như bình xịt có chất đẩy dễ cháy trong thiết bị này.
- **CẢNH BÁO-**Khi định vị thiết bị, hãy đảm bảo dây nguồn không bị kẹt hoặc hư hỏng.
- **CẢNH BÁO-**Không đặt nhiều ổ cắm di động hoặc nguồn điện di động ở phía sau thiết bị.
- **CẢNH BÁO-** Chất làm lạnh và khí thổi cách nhiệt rất dễ cháy. Khi vứt bỏ thiết bị, chỉ thực hiện việc này tại trung tâm xử lý rác thải được ủy quyền. Không tiếp xúc với ngọn lửa.

Sẽ rất nguy hiểm nếu bất kỳ ai không phải là Nhân viên Dịch vụ được Ủy quyền tiến hành bảo trì hoặc sửa chữa thiết bị này.

- **CẢNH BÁO:** Tránh xa vật cản tất cả các lỗ thông gió trong vỏ thiết bị hoặc trong kết cấu bên trong.
- **CẢNH BÁO:** Không sử dụng các thiết bị cơ khí hoặc phương tiện khác để đẩy nhanh quá trình rửa đông, ngoài những thiết bị được nhà sản xuất khuyến nghị.
- **CẢNH BÁO:** Không làm hỏng mạch làm lạnh.
- **CẢNH BÁO:** Không sử dụng các thiết bị điện bên trong ngăn bảo quản thực phẩm của thiết bị, trừ khi chúng thuộc loại được nhà sản xuất khuyến nghị.
- **CẢNH BÁO:** Nếu không sử dụng máy trong thời gian dài, vui lòng rút phích cắm điện ra khỏi ổ cắm hoặc tắt nguồn điện.
- **CẢNH BÁO:** Cần giám sát trẻ em để đảm bảo rằng chúng không làm điều đó. không chơi với thiết bị;
- **CẢNH BÁO:** Không sử dụng dây kéo dài hoặc bộ chuyển đổi (hai chân) không nổi đất;
- **CẢNH BÁO:** Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được thay thế bởi nhà sản xuất,
- Đại lý dịch vụ của mình hoặc người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.

Chờ 24 giờ trước khi bật hầm rượu. Trong thời gian này, chúng tôi khuyên bạn nên để cửa mở để loại bỏ mùi hôi còn sót lại.

TRƯỚC KHI NẠP & CẮM VÀO HÀM RƯỢU

Quan trọng: Tất cả các mẫu máy không có lỗ thông hơi phía trước (cửa thoát khí) hoàn toàn ở trạng thái đứng tự do chỉ một. (Xem biểu đồ kỹ thuật)

Khuyến nghị:

Vị trí bạn đã chọn cho hầm rượu của mình nên:

- Không bị cản trở và thông gió tốt;
- Tránh xa mọi nguồn nhiệt và ánh nắng trực tiếp;
- Không quá ẩm ướt (phòng giặt, phòng đựng thức ăn, phòng tắm, v.v.);
- Có sàn phẳng;
- Có nguồn điện tiêu chuẩn và đáng tin cậy (ổ cắm tiêu chuẩn theo tiêu chuẩn quốc gia, nổi đất), KHÔNG nên sử dụng ổ cắm nhiều ổ cắm hoặc dây nối dài;
- có thiết bị chống sét lan truyền vào ổ cắm điện;
- Tránh xa lò vi sóng. Một số lò vi sóng không có tấm chắn nhiễu sóng. Khi đặt cách tủ rượu trong phạm vi 1 mét, chúng có thể ảnh hưởng đến hoạt động của tủ rượu.

Ghi chú:

- Mô hình này CHỈ dành cho tích hợp

Hầm rượu nên được đặt ở nơi có nhiệt độ môi trường thích hợp (Vui lòng xem phần cuối của Hướng dẫn). Nếu nhiệt độ cao hơn hoặc thấp hơn khoảng này sẽ ảnh hưởng đến hiệu suất hoạt động của hầm rượu. Đặt ở điều kiện nhiệt độ lạnh hoặc nóng có thể khiến nhiệt độ hầm rượu dao động, không đạt mức lý tưởng.

Hướng dẫn nối đất:

Hầm rượu phải được nối đất để phòng trường hợp rò rỉ dây điện. Việc nối đất làm giảm nguy cơ bị điện giật. Hầm rượu được trang bị dây nguồn có dây nối đất và phích cắm. Phích cắm hầm rượu phải được cắm vào ổ cắm điện được cố định và nối đất đúng cách.

Lưu ý: Ở những nơi thường xuyên có sét thì nên sử dụng thiết bị chống sét.

Việc sử dụng phích cắm nối đất không đúng cách có thể dẫn đến nguy cơ bị điện giật.

Hãy tham khảo ý kiến của thợ điện hoặc nhân viên dịch vụ có chuyên môn nếu không hiểu rõ các hướng dẫn nối đất. Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được thay thế bởi người có chuyên môn để tránh nguy hiểm về điện.

LẮP ĐẶT HÀM RƯỢU CỦA BẠN

Mở gói và tháo tất cả các dải bảo vệ và dải dính ra khỏi bao bì xung quanh và bên trong hầm rượu.

Hầm rượu phải được bố trí sao cho có thể tiếp cận được phích cắm. Thả dây nguồn. Di chuyển hầm rượu của bạn đến vị trí cuối cùng. Hầm rượu phải được lắp đặt ở nơi thích hợp để máy nén không tiếp xúc vật lý.

San bằng hầm rượu của bạn: Hầm rượu phải được san bằng TRƯỚC KHI chất rượu vào.

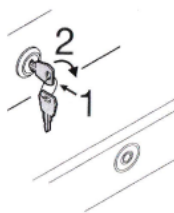
Hầm rượu của bạn được trang bị 4 chân có thể điều chỉnh để tạo điều kiện dễ dàng san lấp mặt bằng. Chúng tôi khuyên bạn nên siết chặt chân sau ở mức tối đa và điều chỉnh chân trước để san bằng hầm rượu.

Khóa bảo mật

Máy trưởng thành có cài đặt thiết bị khóa.

Như minh họa trong hình, xoay 90°, mở khóa theo hướng Hình 2, đảo ngược 90°

từ 2 và khóa khóa an toàn theo hướng Hình 1



HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT TRONG HÀM RƯỢU:

1. Hầm rượu "tích hợp" có lỗ thông hơi phía trước nhưng không được thiết kế để tích hợp hoàn toàn phía sau cửa mồi.

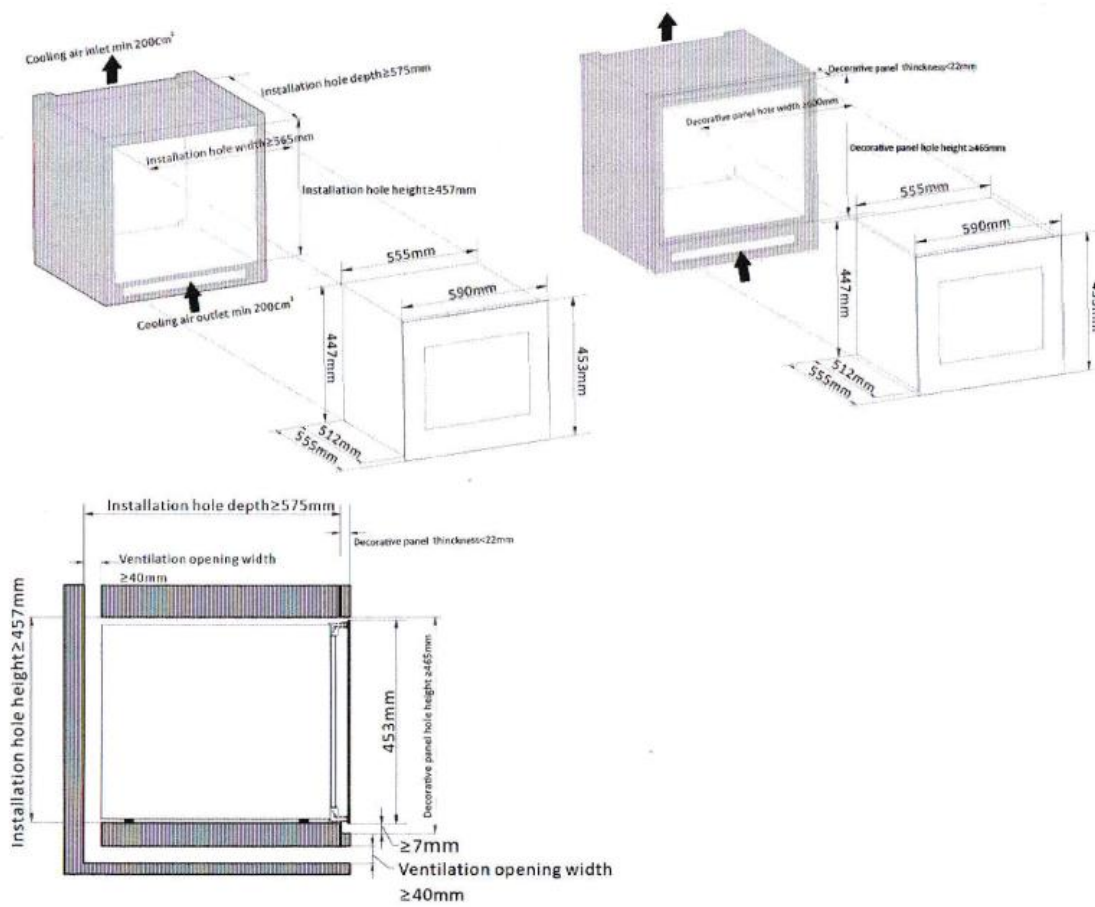
2. Vui lòng làm theo sơ đồ lắp đặt khi lắp đặt hầm rượu âm tường. Không ít hơn kích thước lắp đặt tối thiểu, nếu không nó sẽ ảnh hưởng đến việc thông gió của hầm.
 3. Hầm rượu tích hợp hút không khí từ bên phải khung thông gió và thoát ra bên trái khung thông gió dưới cửa trước.
 4. Hầm rượu “tích hợp” có công tắc nguồn nằm trên bảng điều khiển nên vị trí ổ cắm điện không quan trọng.
 5. Hầm rượu cần có nguồn điện tiêu chuẩn 240 volt/10 amp. (Hoặc theo thông số kỹ thuật của các quốc gia khác nhau).
 6. Dây nguồn dài 2,0m và được cố định ở phía bên phải phía sau khi nhìn từ phía trước tủ.
 7. Giống như hầu hết các thiết bị ngày nay, hầm rượu có các bộ phận điện tử nhạy cảm, dễ bị hư hỏng do sét đánh và lỗi nguồn điện. Nó là do đó nên sử dụng thiết bị chống sốc điện để tránh những vấn đề thuộc loại này.
 8. Khi lắp đặt cửa gỗ phải có lỗ thông hơi trên cửa đối với hầm rượu âm tường. Ở vùng khí hậu nóng, một lỗ thông hơi hoặc lưới có kích thước thông gió tối thiểu 200mm x 40mm PHẢI được cắt ở phía trên phía sau của vách ngăn phía sau hoặc ở đầu mỗi bên của vách ngăn, cho phép không khí trong lành mát mẻ tiếp cận đầy đủ chảy vào khe hở 30 mm nằm ở phía sau tủ.
- Lỗ thông hơi hoặc lưới này không được mở cùng phía với các thiết bị khác như lò nướng hoặc khu vực kín và không có không khí mát mẻ trong lành. Việc không tuân thủ các thông số kỹ thuật trên có thể dẫn đến vô hiệu BẢO HÀNH.

BẢN VẼ LẮP ĐẶT TRONG HẦM RƯỢU:

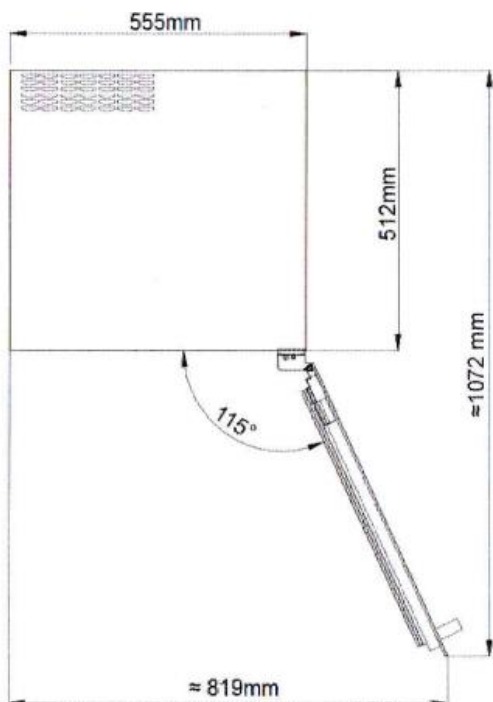
Lưu ý: Thiết bị phải được đặt sao cho có thể tiếp cận được phích cắm sau khi lắp đặt.

CHIỀU CỬA BẢN VẼ:

Là loại lắp sẵn bên trong tủ, tủ phải có không gian thông gió tốt và không có bảng nối đa năng, nếu không sẽ ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của tủ mát rượu. (Bản vẽ lắp đặt như bên dưới)

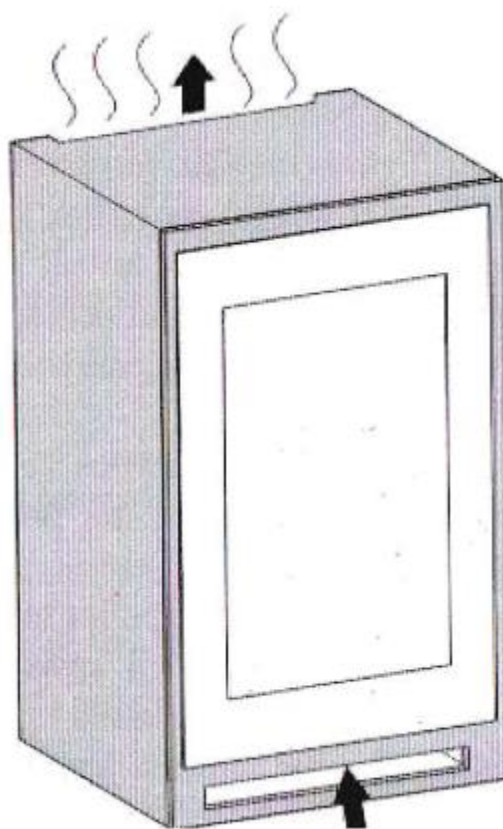


BẢN VẼ KÍCH THƯỚC GÓC MỎ:



MÔ TẢ HỆ THỐNG TẢN NHIỆT

Model này sử dụng hệ thống làm mát phía sau.



BẬT HẦM RƯỢU CỦA BẠN

Cắm điện và bật hầm bằng cách nhấn nút nguồn trong vài giây.

Khi bạn sử dụng hầm rượu lần đầu tiên (hoặc khởi động lại hầm rượu sau khi tắt trong một thời gian dài), sẽ có chênh lệch vài độ giữa nhiệt độ bạn đã chọn và nhiệt độ được hiển thị trên màn hình LED. Điều này là bình thường và đó là do thời gian kích hoạt kéo dài. Khi hầm rượu hoạt động được vài giờ thì mọi thứ sẽ ổn định.

Quan trọng: Nếu rút phích cắm thiết bị, mất điện hoặc tắt nguồn, hãy đợi 3 đến 5 phút trước khi khởi động lại thiết bị. Hầm rượu sẽ không khởi động nếu bạn cố gắng khởi động lại trước thời gian trễ này.

Tiếng ồn hoạt động

Để đạt được cài đặt nhiệt độ mong muốn, Hầm rượu của chúng tôi, giống như tất cả các hầm rượu hoạt động bằng máy nén và quạt, có thể tạo ra các loại tiếng ồn sau. Những tiếng ồn này là bình thường và có thể xảy ra như sau:

- Âm thanh riu rít - do chất làm lạnh chảy qua cuộn dây của thiết bị gây ra.
- Âm thanh nút/bóp - do sự co lại và giãn nở của chất làm lạnh khí sinh ra lạnh.
- Âm thanh hoạt động của quạt - để luân chuyển không khí trong hầm rượu.

Nhận thức của một cá nhân về tiếng ồn có liên quan trực tiếp đến môi trường đặt hầm rượu, cũng như loại mô hình cụ thể. Hầm rượu của chúng tôi phù hợp với tiêu chuẩn quốc tế cho thiết bị đó. Chúng tôi sẽ luôn cố gắng hết sức để làm hài lòng khách hàng nhưng sẽ không lấy lại quyền sở hữu hàng hóa do có khiếu nại về việc xảy ra tiếng ồn khi vận hành thông thường.

NẠP HẦM RƯỢU CỦA BẠN

Bạn có thể xếp các chai rượu của mình thành hàng đơn hoặc hàng đôi đồng thời lưu ý những điều sau: nếu bạn không có đủ chai để lấp đầy hầm rượu của mình, tốt hơn hết bạn nên phân bổ tải khắp hầm rượu để tránh tình trạng "tất cả chùng lên nhau". " hoặc "tất cả bên dưới" tải.

- Loại bỏ hoặc di chuyển các kệ gỗ có thể điều chỉnh để chứa các loại chai lớn hơn hoặc tăng sức chứa của hầm bằng cách xếp chồng các chai lên khi cần thiết. (Xem phần tháo kệ)
- Giữ khoảng cách nhỏ giữa thành và chai để không khí lưu thông. Giống như việc lưu thông không khí trong hầm ngầm rất quan trọng để ngăn ngừa nấm mốc và để sử dụng tốt hơn nhiệt độ đồng nhất trong hầm.
- Đừng chất quá tải hầm rượu của bạn để tạo điều kiện cho không khí lưu thông.
- Không xếp quá 1,5 hàng chai tiêu chuẩn 0,75L trên mỗi kệ để không khí lưu thông
- Tránh làm cản trở quạt bên trong (nằm bên trong, trên mặt sau của hầm rượu). Không trượt kệ ra ngoài vị trí cố định để ngăn chặn chai rơi xuống.
- Không kéo ra nhiều kệ đã chất đầy cùng một lúc vì điều này có thể khiến hầm rượu nghiêng về phía trước.
- Không bọc kệ gỗ bằng lá hợp kim hoặc các vật liệu khác, vì nó sẽ cản trở sự lưu thông không khí.
- Đừng di chuyển hầm rượu của bạn khi nó đang chứa đầy rượu. Cái này có thể làm biến dạng thân hầm rượu và gây chấn thương lưng.

LOẠI QUY ĐỊNH

Xin lưu ý rằng tùy thuộc vào tải và cài đặt đã chọn, phải mất khoảng 24 giờ để hầm rượu thấy nhiệt độ ổn định.

Trong thời gian này, đèn LED dường như di chuyển không ổn định, đặc biệt là điều bình thường và quá trình này xảy ra bất cứ khi nào cài đặt được sửa đổi và/hoặc bất cứ khi nào một lượng lớn chai được thêm vào hầm.

Được thiết kế để lưu trữ và ủ tất cả các loại rượu vang: đỏ, trắng và sủi bọt. Những hầm rượu này tái tạo các điều kiện lý tưởng để bảo quản rượu vang ở nhiệt độ không đổi được khuyến nghị là 12°C. Chúng cũng có thể được thiết lập để cung cấp nhiệt độ phục vụ lý tưởng để thưởng thức trọn vẹn chất lượng của rượu. Trừ khi nhà sản xuất rượu ghi trên chai, chúng tôi khuyến nghị nhiệt độ 7°C cho rượu sâm panh, 12°C cho rượu vang trắng và 18°C cho rượu vang đỏ. (Tham khảo biểu đồ khuyến nghị "Nhiệt độ phục vụ rượu")

CÀI ĐẶT NHIỆT ĐỘ

Quan trọng: Theo mặc định, đèn LED hiển thị nhiệt độ không khí thực tế bên trong.

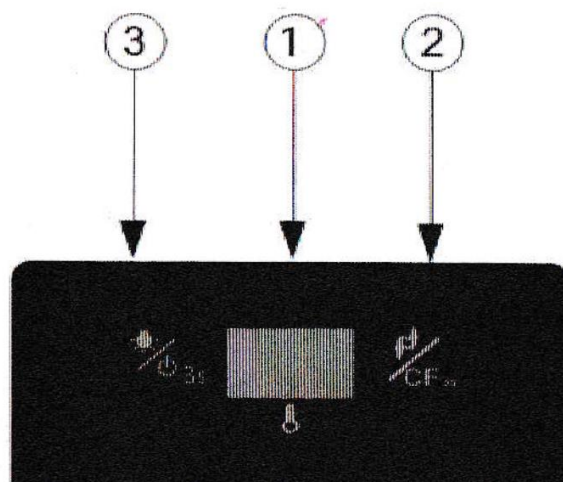
Nhiệt độ của nguồn, trước khi tắt cả các Cài đặt sẽ được tiếp tục lại sau khi có điện để cấp nguồn cho nhiệt độ đã đặt trước

Bảng điện của tất cả các model đều có chức năng ghi nhớ.

Điều quan trọng là phải hiểu rằng có sự khác biệt giữa nhiệt độ không khí bên trong hầm rượu và nhiệt độ thực tế của rượu: Bạn sẽ phải đợi khoảng 12 giờ trước khi nhận thấy tác động của việc điều chỉnh nhiệt độ do khối lượng tới hạn trong rượu đầy hầm.

Sau khi đã thiết lập nhiệt độ, bạn không nên đùa giỡn hoặc điều chỉnh nhiệt độ thường xuyên. Bộ điều chỉnh nhiệt sẽ duy trì nhiệt độ bên trong hầm rượu trong phạm vi $\pm 2,5^{\circ}\text{C}$. Nhưng quán tính nhiệt của rượu và ly như vậy nên trong khoảng nhiệt độ này, nhiệt độ thực tế của rượu sẽ chỉ dao động trong khoảng $0,5^{\circ}\text{C}$ đến 1°C .

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH BAN HIỂN THỊ:



➤ 1 Cửa sổ hiển thị:

Hiển thị nhiệt độ đo được bên trong tủ làm mát rượu;

➤ **2 Nút chu kỳ (Điều khiển nhiệt độ / chuyển đổi độ F):**

Mỗi lần, nhiệt độ bên trong sẽ giảm 1°C, cho đến khi giảm xuống mức tối thiểu, sau đó quay trở lại nhiệt độ cao nhất.

Nhấn trong 3 giây, cửa sổ sẽ chuyển đổi hiển thị độ C/độ F

➤ **Nút 3 chu kỳ (Chuyển đổi công tắc nguồn/công tắc đèn):**

Ở chế độ chờ: nhấn và giữ trong 3 giây, bật nguồn, máy khởi động Ở trạng thái khởi động: nhấn nhanh nút này, công tắc bật/tắt đèn LED.

(Nếu có công tắc đèn cửa thì đèn chỉ sáng khi tắt đèn và cửa mở, đèn sẽ tắt khi cửa đóng. Muốn đèn sáng liên tục thì chỉ cần bật nó bật. Công tắc đèn cửa sẽ không được điều khiển.)

Ở trạng thái khởi động: nhấn nút trong 3 giây, nguồn tắt, toàn bộ máy đóng lại.

BIỂU ĐỒ NHIỆT ĐỘ PHỤC VỤ RƯỢU

Tất cả các loại rượu đều trưởng thành ở cùng một nhiệt độ, nhiệt độ không đổi được đặt trong khoảng từ 12°C đến 14°C. Biểu đồ dưới đây là biểu đồ nhiệt độ biểu thị để chỉ ra nhiệt độ tốt nhất cho mục đích uống rượu.

Rượu sâm panh NV, Rượu vang sủi, Rượu vang sủi: 6°C

Semillon trắng khô, Sauvignon Blanc 8°C

Champagne Vintage, 10°C

Chardonnay trắng khô 10°C

Gewürztraminer trắng khô, Riesling, Pinot grigio 10°C

Sauternes trắng ngọt, Barsac, Montbazillac, Rượu đá, Thu hoạch muộn 10°C

Rượu beujolais 13°C

Sweet White Vintage: Sauternes... 14°C

Chardonnay cổ điển màu trắng 14°C

Pinot Noir đỏ, 16°C

Grenache Đỏ, Syrah 16°C

Đỏ Vintage Pinot Noir 18°C

Cabernet & Merlot: Pháp, Úc, New Zealand, 20°C

Chile, Ý, Tây Ban Nha, California, Argentina...

Bordeaux cổ điển...

Nhiệt độ phòng không quá 20°C

THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ NHIỆT ĐỘ

Hầm rượu vang của bạn đã được thiết kế để đảm bảo các điều kiện tối ưu cho việc bảo quản và/hoặc phục vụ rượu vang của bạn.

Rượu vang hảo hạng đòi hỏi sự phát triển lâu dài, nhẹ nhàng và cần những điều kiện cụ thể để phát triển. đạt được tiềm năng đầy đủ của họ.

Tất cả các loại rượu đều trưởng thành ở cùng một nhiệt độ, nhiệt độ không đổi được đặt trong khoảng từ 12°C đến 14°C. Tùy theo loại rượu, chỉ có nhiệt độ "dégustation" (đánh giá cao rượu vang) là khác nhau (xem "Biểu đồ nhiệt độ phục vụ rượu" ở trên). Điều này đang được nói đến và đối với các hầm rượu tự nhiên được các nhà sản xuất rượu vang sử dụng để bảo quản trong thời gian dài, điều quan trọng không phải là nhiệt độ chính xác mà là tính nhất quán của nó. Nói cách khác, miễn là nhiệt độ hầm rượu của bạn không đổi (trong khoảng từ 12°C đến 14°C) thì rượu vang của bạn sẽ được bảo quản trong điều kiện hoàn hảo.

Không phải tất cả các loại rượu vang sẽ được cải thiện qua nhiều năm. Một số nên được tiêu thụ ở giai đoạn đầu (2 đến 3 năm) trong khi một số khác có khả năng lão hóa rất cao (50 tuổi trở lên). Tất cả các loại rượu vang đều có độ chín cao nhất. Hãy kiểm tra với người bán rượu của bạn để có được thông tin liên quan.

RÃ ĐÔNG/ NGỪNG TỤ/ ĐỘ ẨM/ THÔNG GIÓ

Hầm rượu của bạn được thiết kế với hệ thống rã đông "Auto-cycle". Trong thời gian "Off-cycle", bề mặt làm lạnh của hầm rượu sẽ tự động rã đông. Nước rã đông từ ngăn bảo quản hầm rượu sẽ tự động thoát ra và một phần chảy vào thùng chứa thoát nước nằm ở phía sau hầm rượu cạnh máy nén. Nhiệt được truyền từ máy nén và làm bay hơi mọi chất ngưng tụ tích tụ trong chảo. Một phần nước còn lại được thu lại trong hầm rượu nhằm mục đích tạo độ ẩm.

Hệ thống này cho phép tạo ra độ ẩm chính xác bên trong hầm rượu của bạn theo yêu cầu của nút chai tự nhiên để duy trì độ kín lâu dài.

Lưu ý: Nước được thu thập bằng quá trình ngưng tụ sẽ được tái chế. Trong điều kiện môi trường cực kỳ khô ráo, bạn có thể phải thêm một ít nước vào thùng chứa nước đi kèm với hầm rượu của mình.

Tất cả các thiết bị đều được trang bị cửa kính hai lớp có lớp acrylic thứ ba bên trong để giảm thiểu sự ngưng tụ hơi nước trên cửa kính.

Hầm rượu không được đóng kín hoàn toàn; không khí trong lành được phép đi qua ống thoát nước. Không khí được lưu thông qua hầm bằng quạt/quạt và các kệ rỗng.

Lưu ý: Trong chu trình làm lạnh, nhiệt được tỏa ra và phân tán qua các bề mặt bên

ngoài của hầm rượu. Tránh chạm vào các bề mặt trong những chu kỳ đó.

KỆ GỖ ĐIỀU CHỈNH

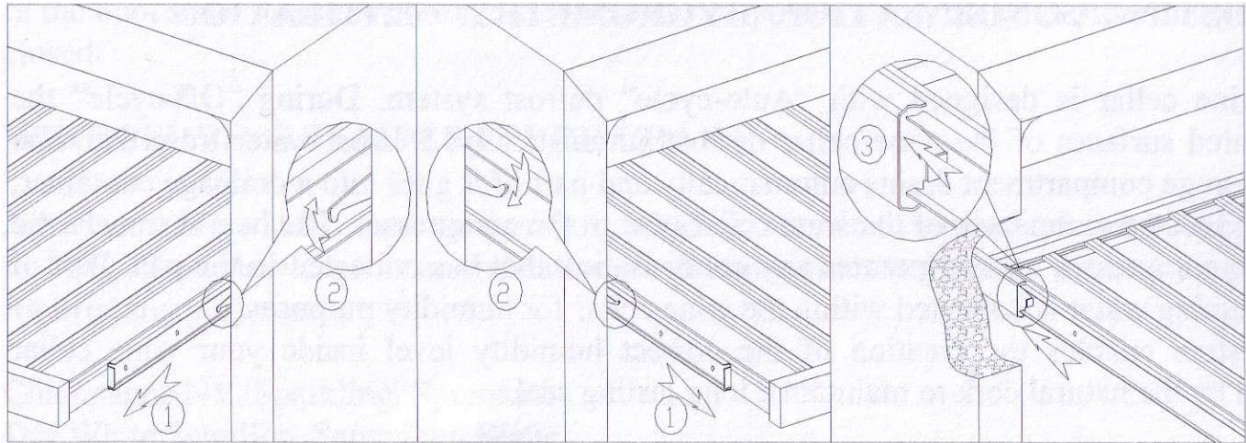
Hướng dẫn lắp đặt và sử dụng kệ:

Hướng dẫn lắp đặt và hướng dẫn kệ gỗ trượt:

Lấy kệ: Theo bản vẽ hướng dẫn bên dưới để kéo kệ ra giá đỡ,

1. Ấn hai bên khóa con lăn trượt và kéo kệ ra theo dấu mũi tên

2. Lắp đặt kệ: Theo bản vẽ hướng dẫn dưới đây để đẩy thẳng hàng kệ bằng hai bên con lăn trượt theo dấu mũi tên 3.

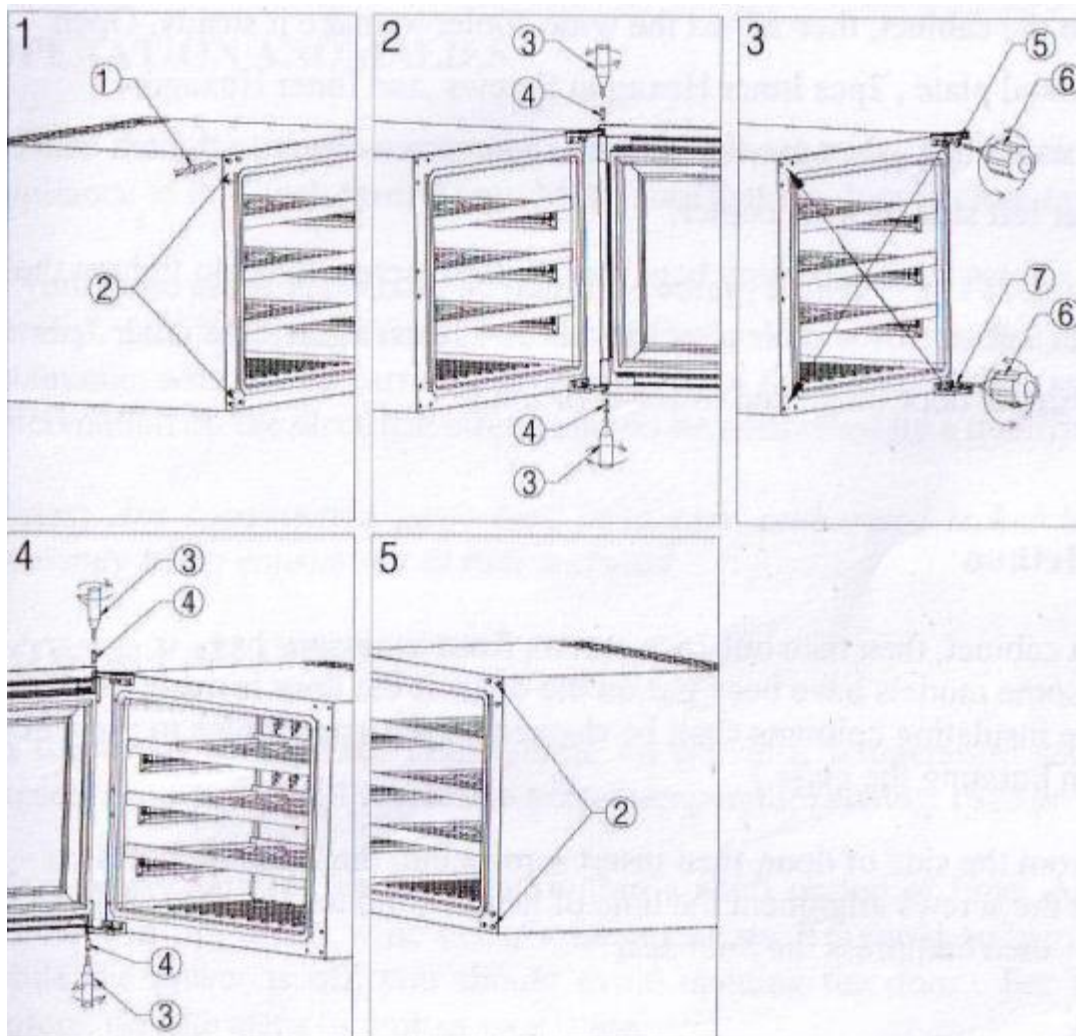


ĐẢO NGƯỢC CỬA CỬA

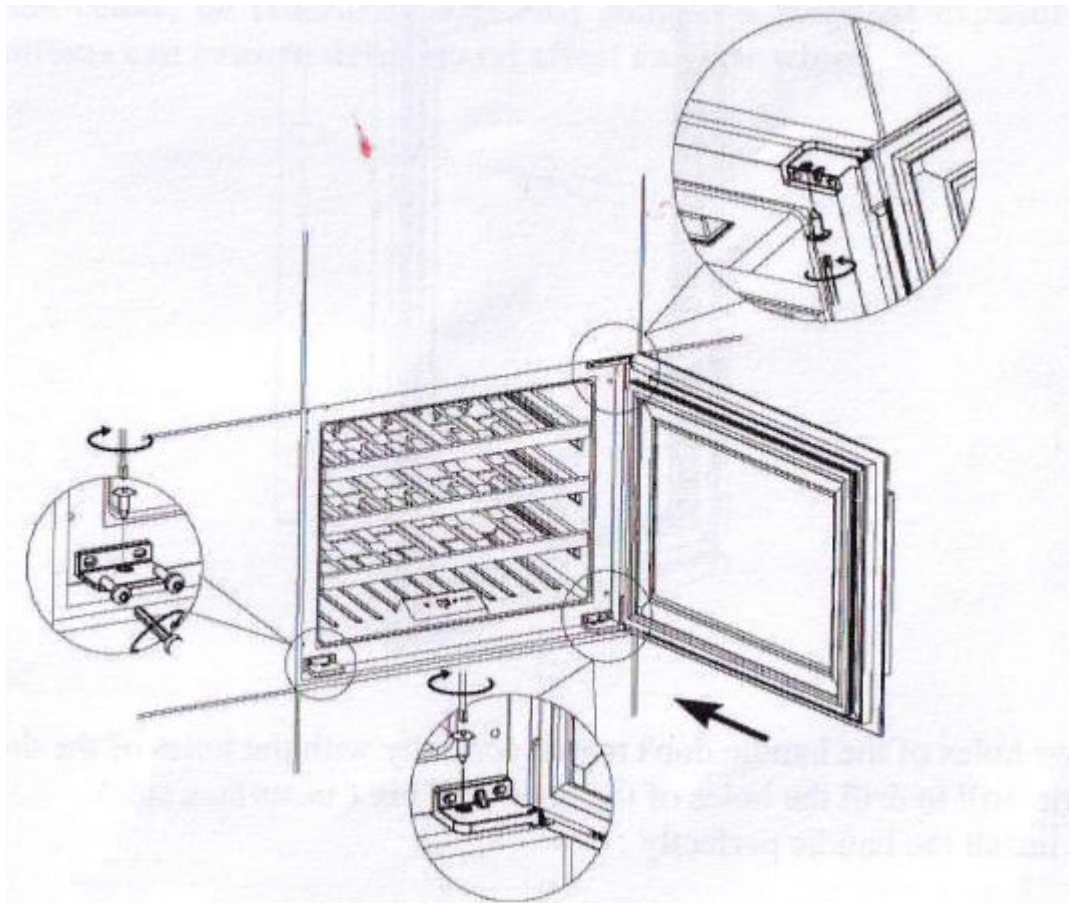
Cảnh báo: Để tránh tai nạn trong quá trình thay cửa, chúng tôi khuyên bạn nên nhờ sự hỗ trợ. Cửa kính nặng và có thể gây thương tích nếu bị rơi. Vui lòng tắt nguồn trước khi đảo chiều cửa.

1. Dùng dao cạy sáu chiếc đinh ở bên trái của tủ. Hãy cẩn thận, không làm đau tay và không làm hỏng bề mặt tủ (Hình 1)
2. Mở cửa, dùng tuốc nơ vít Phillips nói lỏng vít bản lề cửa trên và dưới rồi tháo cửa ra (Hình 2)
3. Sau đó dùng cờ lê lục giác nói lỏng vít bản lề cửa trên và dưới, tháo bản lề cửa rồi lắp bản lề cửa trên ở phía dưới đối diện, lắp bản lề cửa dưới ở phía đối diện phía trên (Hình 3)
4. Đầu trên và dưới của cửa đã tháo được căn chỉnh trực tiếp với bản lề cửa ở phía bên trái của tủ, điều chỉnh cửa và siết chặt các vít trên và dưới bằng tuốc nơ vít Phillips để hoàn tất việc thay thế cửa. Sau đó đóng sáu chiếc đinh vào bên phải (Hình 4 & Hình 5)
5. Sau khi đóng cửa, kiểm tra xem đầu dò trên khung cửa có thẳng hàng với tấm kim loại trên tủ hay không. Nếu chưa thẳng, hãy nói lỏng các vít ở bản lề cửa trên và dưới rồi điều chỉnh cửa cho đến khi thẳng hàng (Hình 6)
6. Cắm điện, tìm dấu hiệu nhấn và nhấn từ từ hai lần, nếu cửa mở được nghĩa là cửa đảo chiều thành công.

*1. Dao 2. Đinh cốp 3. Tua vít Phillips 4. Vít 5. Bản lề cửa trên 6. Bộ điều khiển Allen 7. Bản lề cửa dưới 8. Đầu dò 9. Tấm kim loại



Hướng dẫn cài đặt:



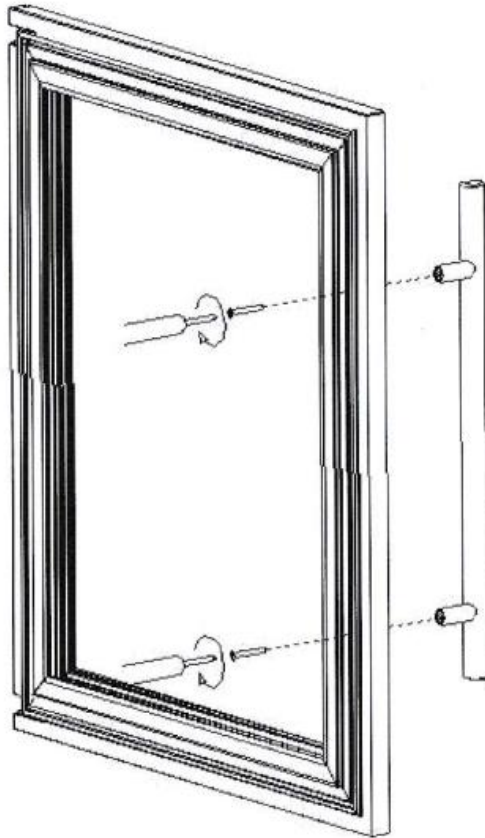
1. Đặt tủ mát rượu vào tủ, sau đó điều chỉnh tủ mát rượu cho ổn định. Mở cửa, lấy tấm cố định, 2 vít lục giác bên trong và tuốc nơ vít lục giác bên trong ra khỏi túi phụ kiện, sau đó dùng tuốc nơ vít lục giác bên trong để siết chặt tấm cố định ở phía dưới bên trái của tủ làm mát rượu.

2. Lấy 3 chiếc vít Phillips ra khỏi túi phụ kiện, dùng tuốc nơ vít Phillips để siết chặt tấm cố định ở phía dưới bên trái của tủ làm mát rượu (1 chiếc vít), sau đó siết chặt 2 chiếc vít Phillips còn lại ở bản lề cửa trên và bản lề cửa dưới.

Xử lý phương pháp cài đặt

1. Lấy tay cầm ra khỏi tủ, sau đó lấy 2 chiếc ốc vít từ túi phụ kiện. (Lưu ý: Vít của một số mẫu đã được lắp vào cửa. Nếu cửa được làm toàn bộ bằng kính đen thì phải bọc hai cột cách nhiệt màu trắng trên cửa. Lỗ vít để ngăn vít kim loại làm vỡ kính.)

2. Kéo gioăng cửa đang mở từ phía bên cửa, sau đó lắp vít vào 2 lỗ tay nắm bên hông cửa, sau đó đặt vít căn chỉnh lỗ trên tay nắm, siết chặt vít bằng tuốc nơ vít Phillips, sau đó nén gioăng cửa.



Nếu các lỗ vít của tay cầm không khớp hoàn hảo với các lỗ của cửa, vui lòng sử dụng máy khoan điện để khoan các lỗ trên cửa lớn một chút (ở bề mặt) để lắp tay cầm một cách hoàn hảo. chúng ta

KHÁC BIỆT VẬN HÀNH

Đảm bảo rằng phích cắm điện có điện bằng cách kết nối một thiết bị điện khác với phích cắm đó. Kiểm tra cầu chì nếu có. Hãy chắc chắn rằng cửa được đóng đúng cách.

Nếu hầm rượu của bạn có vẻ trục trặc, hãy rút phích cắm và liên hệ với dịch vụ sau bán hàng của bạn. Bất kỳ sự can thiệp nào vào mạch lạnh phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên điện lạnh, người sẽ tiến hành kiểm tra hệ thống bịt kín mạch. Tương tự, bất kỳ sự can thiệp nào vào mạch điện đều phải được thực hiện bởi thợ điện có trình độ.

Lưu ý: Bất kỳ sự can thiệp nào được thực hiện bởi kỹ thuật viên không được ủy quyền Chúng tôi sẽ dẫn đến việc bảo hành được coi là vô hiệu.

LỖI ĐIỆN

Trong trường hợp mất điện, tất cả các cài đặt nhiệt độ trước đó sẽ tự động được giữ nguyên và nó sẽ trở lại cài đặt nhiệt độ đã đặt trước. (Xem biểu đồ cài sẵn)

Hầu hết các sự cố mất điện đều được khắc phục trong một khoảng thời gian ngắn. Mất điện một hoặc hai giờ sẽ không ảnh hưởng đến nhiệt độ của hầm rượu. Để tránh sự thay đổi nhiệt độ đột ngột khi mất điện, bạn nên tránh mở cửa tủ. Để mất điện lâu hơn, hãy thực hiện các bước để bảo vệ rượu của bạn.

Bất kể nguyên nhân là gì, nếu bạn nhận thấy nhiệt độ hoặc độ ẩm bất thường bên trong hầm rượu của mình, hãy yên tâm rằng chỉ việc tiếp xúc lâu dài và thường xuyên với những điều kiện bất thường này mới có thể gây ra ảnh hưởng bất lợi cho rượu vang của bạn.

HƯỚNG DẪN KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Các vấn đề thường gặp có thể được giải quyết dễ dàng, giúp bạn tiết kiệm chi phí gọi dịch vụ. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và quay lại biểu đồ hướng dẫn khắc phục sự cố.

LỖI	Nguyên nhân
Hầm rượu không hoạt động.	Chưa cắm điện. Thiết bị đã tắt. Cầu dao bị ngắt hoặc cầu chì bị đứt.
Hầm rượu không đủ lạnh.	Kiểm tra cài đặt kiểm soát nhiệt độ. Môi trường bên ngoài có thể yêu cầu cài đặt cao hơn. Cửa được mở quá thường xuyên. Cánh cửa không đóng hoàn toàn. Miếng đệm cửa không bịt kín đúng cách.
Bật và tắt thường xuyên.	Nhiệt độ trong phòng nóng hơn bình thường. Một lượng lớn nội dung đã được thêm vào hầm rượu. Cửa được mở quá thường xuyên. Cánh cửa không đóng hoàn toàn. Bộ điều khiển nhiệt độ không được cài đặt chính xác. Miếng đệm cửa không bịt kín đúng cách.
Ánh sáng không hoạt động.	Chưa cắm điện. Cầu dao bị ngắt hoặc cầu chì bị đứt. Bóng đèn không hoạt động. Nút đèn ở trạng thái "TẮT".
Rung động	Kiểm tra để đảm bảo hầm rượu bằng phẳng.
Hầm rượu dường như gây ra quá nhiều tiếng ồn.	Tiếng ồn lạch cạch có thể phát ra từ dòng chất làm lạnh, điều này là bình thường. Khi mỗi chu trình kết thúc, bạn có thể nghe thấy những âm thanh riu rít do dòng chất làm lạnh trong hầm rượu gây ra. Sự co lại và giãn nở của các bức tường bên trong có thể gây ra tiếng ồn và tanh tách. Hầm rượu không bằng phẳng.
Cửa sẽ không đóng đúng cách.	Hầm rượu không bằng phẳng. Cánh cửa bị đảo ngược và không được lắp đặt đúng cách. Miếng đệm bị lỗi. (nam châm hoặc cao su bị hỏng) Các kệ bị lệch vị trí.

Tính năng tiêu chuẩn:

Máy nén hoạt động: R600a

- Có sẵn ở điện áp/tần số định mức (theo yêu cầu của từng quốc gia): 220V-240V/50/60Hz
- Tự động rã đông
- Độ ẩm: 65% RH +/-10% RH
- Bề mặt bên ngoài và bên trong màu đen
- Ánh sáng bên trong
- Chân điều chỉnh x 4
- Cửa kính 3 lớp tùy chọn
- Cửa kính toàn bộ màu đen

Trước khi vứt bỏ thiết bị.

1. Rút phích cắm chính ra khỏi ổ cắm chính.
2. Cắt cáp chính và vứt bỏ nó.

	Biểu tượng này trên sản phẩm hoặc trên bao bì của sản phẩm cho biết rằng sản phẩm này không thể được xử lý như rác thải sinh hoạt. Thay vào đó, nên đưa đến điểm thu gom rác thải thích hợp để tái chế các thiết bị điện, điện tử. Bằng cách đảm bảo sản phẩm này được xử lý đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa những hậu quả tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khỏe con người, có thể xảy ra do việc xử lý chất thải không phù hợp của sản phẩm này. Để biết thêm thông tin chi tiết về việc tái chế sản phẩm này, vui lòng liên hệ với hội đồng địa phương, dịch vụ xử lý rác thải sinh hoạt hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.
---	--