

KAFF[®]

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

KF – BW58L

Cảm ơn bạn đã mua sản phẩm này.

Trước khi sử dụng hàm rượu, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này để phát huy tối đa hiệu quả của nó. Lưu trữ tất cả tài liệu cho lần sử dụng tiếp theo hoặc cho chủ sở hữu khác. Sản phẩm này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình hoặc các ứng dụng tương tự như:

- Khu vực bếp dành cho nhân viên trong cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác
- Tại các trang trại, theo nhóm khách hàng của khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường khác thuộc loại hình dân cư.
- Tại giường và bữa sáng (B & B).
- Đối với dịch vụ ăn uống và các ứng dụng tương tự không bán lẻ.

Thiết bị này chỉ được sử dụng cho mục đích bảo quản rượu, bất kỳ mục đích sử dụng nào khác đều được coi là nguy hiểm và nhà sản xuất sẽ không chịu trách nhiệm về bất kỳ thiếu sót nào. Ngoài ra, bạn nên lưu ý các điều kiện bảo hành.

Thiết bị này không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ. Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức nếu họ được giám sát hoặc hướng dẫn cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu rõ những mối nguy hiểm liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Trẻ em không được phép vệ sinh và bảo trì cho người dùng nếu không có sự giám sát.

Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của nhà sản xuất thay thế hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.

CẢNH BÁO: Giữ các lỗ thông gió, trong vỏ thiết bị hoặc trong cấu trúc lắp sẵn, không bị tắc nghẽn.

CẢNH BÁO: Không sử dụng các thiết bị cơ khí hoặc phương tiện khác để đẩy nhanh quá trình rửa đông quy trình khác với quy trình 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. Không bảo quản các chất dễ nổ như bình xịt có chất đẩy dễ cháy trong thiết bị này.

CẢNH BÁO: Nguy cơ cháy/Vật liệu dễ cháy



Thiết bị này được thiết kế để sử dụng trong gia đình và các ứng dụng tương tự như - khu vực bếp của nhân viên trong 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 loại môi trường dân cư khác;
- Môi trường kiểu giường ngủ và bữa sáng;
- Catering và các ứng dụng phi bán lẻ tương tự.

CẢNH BÁO: Khi định vị thiết bị, đảm bảo dây nguồn không bị kẹt hoặc bị hư hại.

CẢNH BÁO: Không đặt nhiều ổ cắm di động hoặc nguồn điện di động ở phía sau thiết bị.

Trẻ em từ 3 đến 8 tuổi được phép xếp và dỡ các thiết bị điện lạnh.

Mở cửa trong thời gian dài có thể làm tăng nhiệt độ đáng kể trong các ngăn của thiết bị. Thường xuyên làm sạch các bề mặt có thể tiếp xúc với thực phẩm và hệ thống thoát nước để tiếp cận hệ thống.

Nếu thiết bị làm lạnh để trống trong thời gian dài, hãy tắt, rã đông, làm sạch, lau khô và để cửa mở để tránh nấm mốc phát triển bên trong thiết bị.

THÔNG TIN TRANG TRÍ

Hàm rượ chứa khí làm lạnh (R600a:isobutene) và khí cách điện (cyclopentane), có khả năng tương thích cao với môi trường, tuy nhiên lại dễ cháy. Chúng tôi khuyên bạn nên tuân theo các quy định sau để tránh tình huống nguy hiểm cho bạn:

- 1, Giữ hàm rượ của bạn thẳng đứng và ổn định trong hai giờ trước khi bật nguồn.
- 2, Đảm bảo bạn sử dụng cùng nguồn điện như nhãn hiệu thị.
- 3, Để tránh làm sạch tủ rượ của bạn bằng chất lỏng dễ cháy. Chất lỏng và hơi nước dễ cháy sẽ dẫn đến cháy nổ.
- 4, Tránh tàng trữ, sử dụng xăng dầu hoặc các chất lỏng, khí dễ cháy khác khi có hỏa hoạn và vụ nổ.
- 5, Vui lòng khởi động lại hàm rượ của bạn sau 3 đến 5 phút trong trường hợp mất điện đã rút phích cắm, hoặc nguồn bị tắt hoặc nguồn trên màn hình điều khiển bị cắt.
- 6, Để tránh nguy hiểm, đường dây điện chỉ được thay thế khi có yêu cầu của người có chuyên môn từ nhà sản xuất hoặc bộ phận bảo trì tương tự.
- 7, Duy trì lỗ thông gió trong vỏ thiết bị hoặc trong cấu trúc tích hợp, tự do hoặc bị cản trở.
- 8, Không đặt các đồ vật và/hoặc thùng chứa đầy nước lên trên thiết bị.
- 9, Không thực hiện sửa chữa trên thiết bị này. Mọi can thiệp chỉ được thực hiện bởi nhân viên có trình độ.
- 10, Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ em từ 8 tuổi trở lên và những người bị suy giảm năng lực về thể chất, giác quan hoặc tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức; với điều kiện là họ được giám sát hoặc hướng dẫn đầy đủ về cách sử dụng thiết bị một cách an toàn và hiểu được những mối nguy hiểm liên quan.
- 11, Trẻ em không nên chơi với thiết bị này. Trẻ em không nên vệ sinh và bảo trì người dùng nếu không có sự giám sát.

Thanh lý thiết bị cũ



Thiết bị này được đánh dấu theo chỉ thị Châu Âu 2012/19/EU về Chất thải Điện và Thiết bị Điện tử (WEEE). WEEE chứa cả chất gây ô nhiễm (có thể gây hậu quả xấu cho môi trường) và các thành phần cơ bản (có thể tái sử dụng). Nó là điều quan trọng là phải yêu cầu WEEE áp dụng các biện pháp xử lý cụ thể để loại bỏ và xử lý đúng cách tất cả các chất gây ô nhiễm, đồng thời thu hồi và tái chế tất cả các vật liệu.

Các cá nhân có thể đóng một vai trò quan trọng trong việc đảm bảo rằng WEEE không trở thành một vấn đề môi trường; điều cần thiết là phải tuân theo một số quy tắc cơ bản: -WEEE không được coi là rác thải sinh hoạt;

-WEEE phải được bàn giao cho các điểm thu gom liên quan do đơn vị quản lý đô thị hoặc bởi các công ty đã đăng ký. Ở nhiều quốc gia, đối với WEEE lớn, có thể thu tiền tại nhà. Ở nhiều quốc gia, khi bạn mua

một thiết bị mới, thiết bị cũ có thể được trả lại cho nhà bán lẻ và họ sẽ phải nhận thiết bị đó miễn phí theo hình thức từng người một, miễn là thiết bị có cùng loại và có chức năng tương tự như thiết bị được cung cấp.

Sự phù hợp

Bằng cách đặt nhãn hiệu trên sản phẩm này, chúng tôi xác nhận việc tuân thủ tất cả các yêu cầu về an toàn, sức khỏe và môi trường có liên quan của Châu Âu được áp dụng trong luật pháp cho sản phẩm này.

Tiết kiệm năng lượng

Để tiết kiệm năng lượng tốt hơn, chúng tôi đề xuất:

Lắp đặt thiết bị tge cách xa nguồn nhiệt, không tiếp xúc trực tiếp với ánh nắng mặt trời và trong một căn phòng thông gió tốt.

Tránh cho thức ăn nóng vào tủ lạnh để tránh làm tăng nhiệt độ bên trong và do đó gây ra sự hoạt động liên tục của máy nén. Không nhồi quá nhiều thực phẩm để đảm bảo không khí lưu thông thích hợp. Rã đông thiết bị trong trường hợp có đá để tạo điều kiện cho việc truyền lạnh.

Trường hợp không có điện, nên để cửa tủ lạnh đóng cửa.

Mở hoặc giữ cửa thiết bị mở càng ít càng tốt.

Tránh điều chỉnh cài đặt ở nhiệt độ quá lạnh. Loại bỏ bụi bám ở phía sau thiết bị

Hướng dẫn an toàn quan trọng

- Đọc tất cả hướng dẫn trước khi sử dụng thiết bị.

- Việc trẻ em bị mắc kẹt và ngạt thở không còn là vấn đề của quá khứ. Các thiết bị rác hoặc bị bỏ rơi vẫn nguy hiểm... ngay cả khi chúng "chỉ nằm trong gara vài ngày".

-Trước khi bạn vứt bỏ hầm rượu cũ của mình:

Tháo cửa, để nguyên các kệ để trẻ không dễ trèo vào trong. - Không bao giờ cho phép trẻ em vận hành, chơi hoặc bò bên trong thiết bị.

- Không bao giờ làm sạch các bộ phận của thiết bị bằng chất lỏng dễ cháy. Khói có thể gây nguy cơ hỏa hoạn hoặc vụ nổ.

-Không lưu trữ hoặc sử dụng xăng hoặc bất kỳ hơi và chất lỏng dễ cháy nào khác gần thiết bị này hoặc bất kỳ thiết bị nào khác. Khói có thể gây cháy hoặc nổ.

HƯỚNG DẪN CÀI ĐẶT

- Tháo bỏ lớp đệm bên ngoài và bên trong, bao gồm cả lớp xốp bảo vệ trên các tấm cửa.

- Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện, hãy để thiết bị đứng thẳng trong khoảng 2 giờ. Điều này sẽ làm giảm khả năng xảy ra trục trặc trong hệ thống làm mát do xử lý trong quá trình vận chuyển.

- Lau sạch bề mặt bên trong bằng nước ấm bằng vải mềm.

Lắp đặt hầm rượu của bạn

-Đặt thiết bị của bạn trên sàn đủ chắc chắn để đỡ thiết bị khi nó

đã được tải đầy đủ. Để cân bằng thiết bị, hãy điều chỉnh các chân ở phía trước thiết bị.

-Cho phép khoảng trống 5 inch giữa mặt sau và các mặt của thiết bị, cho phép lưu thông không khí thích hợp để làm mát máy nén. Giữ khoảng cách nhỏ hơn 75mm giữa lưng và tường.

- Đặt thiết bị tránh xa ánh nắng trực tiếp và các nguồn nhiệt (bếp, lò sưởi, bộ tản nhiệt, v.v.). Ánh sáng mặt trời trực tiếp có thể ảnh hưởng đến lớp phủ acrylic và nguồn nhiệt có thể làm tăng mức tiêu thụ điện. Nhiệt độ xung quanh quá lạnh cũng có thể khiến thiết bị không hoạt động bình thường.

- Tránh đặt thiết bị ở những nơi ẩm ướt. Quá nhiều độ ẩm trong không khí sẽ khiến sương giá hình thành nhanh chóng trên thiết bị bay hơi.

- Cắm thiết bị vào ổ cắm trên tường được nối đất đúng cách được lắp đặt riêng. Trong bất kỳ trường hợp nào, không được cắt hoặc tháo ngạnh (nối đất) thứ ba khỏi dây nguồn. Mọi thắc mắc liên quan đến nguồn điện và/hoặc nối đất phải được chuyển đến thợ điện được chứng nhận hoặc trung tâm dịch vụ được Candy Products ủy quyền. Việc sử dụng phích cắm nối đất không đúng cách có thể dẫn đến nguy cơ bị điện giật. Nếu dây nguồn bị hỏng, hãy nhờ dịch vụ Candy Products ủy quyền thay thế trung tâm.

BIỆN PHÁP BẢO VỆ QUAN TRỌNG

Không bảo quản thực phẩm trong hầm rượu vì nhiệt độ bên trong có thể không đủ mát để tránh hư hỏng. Là kết quả tự nhiên của sự ngưng tụ, trong những tháng mùa hè hoặc khu vực có độ ẩm cao, cửa kính có thể tích tụ hơi ẩm ở bên ngoài. Chỉ cần lau nó đi.

VẬN HÀNH HẦM RƯỢU CỦA BẠN

Bạn nên lắp đặt hầm rượu ở nơi có nhiệt độ môi trường trong khoảng 22-25 độ C. Nếu nhiệt độ môi trường cao hơn hoặc thấp hơn nhiệt độ khuyến nghị, các điều kiện có thể khiến nhiệt độ bên trong dao động. Nếu đèn bên trong vẫn sáng, nhiệt độ bên trong hầm rượu sẽ cao hơn. Nhiệt độ khuyến nghị để làm lạnh rượu:

Rượu vang đỏ: 15,5-18,5°C

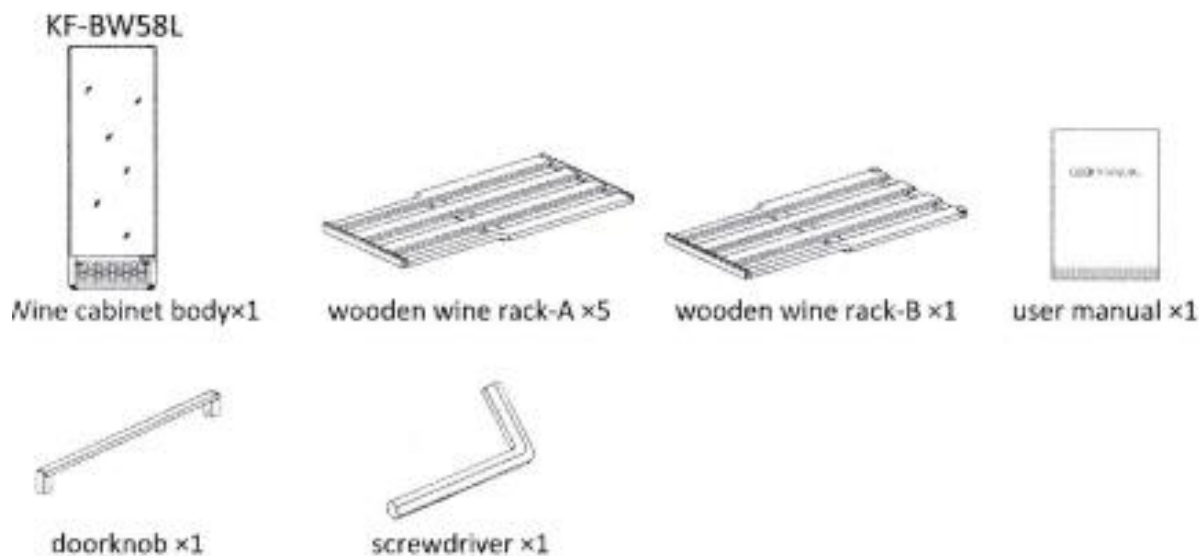
Rượu vang khô/trắng: 10-15°C

Rượu vang lấp lánh: 7,2-9,5°C

Rượu vang hồng: 9,5-10,5°C

Nhiệt độ trên có thể dao động tùy thuộc vào việc bóng đèn bên trong có được bật hay không. bật hoặc tắt hoặc chai nằm ở phần dưới/giữa hay phần dưới.

Parts list



*Hình dáng và kích thước của thân sản phẩm và các phụ kiện riêng lẻ có thể khác nhau tùy thuộc vào cấu hình cụ thể mà người dùng mua.

Cách sử dụng các nút trên bảng hiển thị



Nút Bấm	Chức năng
	Thay đổi cài đặt hiển thị nhiệt độ từ °C/°F
	Tăng nhiệt độ (Nhiệt độ sẽ tăng 1°C hoặc 1°F mỗi lần bạn nhấn)
	Giảm nhiệt độ (Nhiệt độ sẽ giảm 1°C hoặc 1°F mỗi lần bạn nhấn)
	Bật/tắt đèn LED (đèn của bảng điều khiển chính sẽ tự động tắt sau 10 phút khi trạng thái đèn cuối cùng được bật)

Hiển thị lỗi và thông tin

Nếu không nhận được dữ liệu hợp lệ từ bảng điều khiển chính trong 60 giây liên tục, việc tiếp nhận giao tiếp bị lỗi, nếu nhận được dữ liệu hợp lệ, lỗi sẽ được xóa.

Mã lỗi tương ứng sẽ hiển thị khi có lỗi và không có phím nào nhấn trong 10 giây, nó sẽ biến mất cho đến khi trình bảo vệ màn hình có hiệu lực

Màn hình kỹ thuật số	Định nghĩa lỗi
C1	Lỗi tiếp nhận dữ liệu truyền thông
E1	Lỗi cảm biến nhiệt độ phòng
E3	Lỗi máy dò nhiệt bay hơi
C2	Lỗi gửi dữ liệu truyền thông
F1	Lỗi quạt (8 phút)

Khi có nhiều lỗi được hiển thị, mỗi lỗi sẽ được hiển thị theo chu kỳ.

GHI CHÚ:

-Thiết bị không hoạt động bình thường nếu nhiệt độ cài đặt cao hơn nhiệt độ môi trường.

-Phạm vi nhiệt độ là từ 5°C (41°F) đến 20°C (68°F).

-Nhiệt độ cài đặt trước tại nhà máy là 12°C (54°F).

Khi cài đặt nhiệt độ tức là bạn đặt nhiệt độ trung bình cho toàn bộ tủ. Có thể có chênh lệch 2°C (4°F) giữa kệ trên và kệ dưới của thiết bị.

Khi bạn sử dụng máy làm mát rượu lần đầu tiên hoặc khởi động lại máy làm mát rượu sau khi đã tắt trong thời gian dài, có thể có chênh lệch vài độ giữa nhiệt độ bạn 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. Sau khi tủ làm mát rượu chạy được vài giờ, mọi thứ sẽ trở lại bình thường.

Ngoài ra, có sự chênh lệch từ 4 đến 6°C giữa kệ trên và dưới của tủ làm lạnh rượu.

Do đó, nếu bạn đặt hầm rượu chỉ dành cho rượu vang đỏ và nhiệt độ là 16 C và bạn muốn đặt hỗn hợp rượu vang trắng và đỏ, bạn nên đặt chai rượu ở kệ dưới cùng và rượu vang đỏ ở kệ trên cùng. .

CHĂM SÓC VÀ BẢO DƯỠNG

Đèn LED (Nơi hiện tại)

Nếu sản phẩm được trang bị đèn LED, vui lòng liên hệ với Dịch vụ Hỗ trợ Kỹ thuật trong trường hợp thay thế. So với bóng đèn truyền thống, đèn LED có tuổi thọ cao hơn và thân thiện với môi trường hơn.

Làm sạch máy làm mát rượu của bạn

- Rút phích cắm của tủ làm mát rượu và tháo chai ra.

-Rửa sạch bên trong bằng nước ấm và dung dịch baking soda. Dung dịch nên có khoảng 2 thìa baking soda cho một lít nước.

-Rửa sạch kệ và khay bằng dung dịch tẩy rửa nhẹ.

-Bên ngoài tủ mát rượu cần được vệ sinh bằng chất tẩy rửa nhẹ và nước ấm.

-Cũng có thể cần phải lau định kỳ phần dưới cùng của khu vực bảo quản vì tủ làm mát rượu được thiết kế để giữ độ ẩm và hơi nước có thể tích tụ ở đó.

Bảo trì máy làm mát rượu của bạn

Mất điện

Hầu hết các sự cố mất điện sẽ được khắc phục trong vòng vài giờ và sẽ không ảnh hưởng đến nhiệt độ của tủ làm mát rượu nếu bạn giảm thiểu số lần mở cửa.

Nếu mất điện trong thời gian dài hơn, bạn cần thực hiện các bước thích hợp để bảo vệ nội dung của mình.

Không sử dụng

Trong thời gian vắng mặt dài ngày, hãy bỏ hết các chai lọ ra; Rút phích cắm của bộ làm mát rượu, làm sạch bộ làm mát rượu và để cửa mở nhẹ để tránh có thể hình thành hơi nước, nấm mốc hoặc mùi hôi.

Di chuyển máy làm mát rượu của bạn

- Loại bỏ tất cả các chai.
- Dán băng dính an toàn tất cả các vật dụng lỏng lẻo bên trong tủ làm mát rượu của bạn.
- Vận các vít cân bằng lên trên để tránh hư hỏng.
- Dán kín cửa lại.
- Đảm bảo tủ làm mát rượu luôn ở vị trí thẳng đứng trong quá trình vận chuyển.

KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Bạn có thể giải quyết nhiều vấn đề thông thường về hầm rượu một cách dễ dàng, giúp bạn tiết kiệm chi phí cho một cuộc gọi dịch vụ có thể xảy ra. Hãy thử những gợi ý dưới đây để xem liệu bạn có thể giải quyết được vấn đề hay không trước khi gọi cho CSKH

Lỗi	Nguyên nhân
Máy làm mát rượu không hoạt động.	Chưa cắm điện. Cầu dao bị ngắt hoặc đứt cầu chì.
Máy làm mát rượu không đủ lạnh.	Kiểm tra để đảm bảo 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. Tủ làm mát rượu không có khe hở chính xác.
Vòng quay máy nén và tắt thường xuyên	Nhiệt độ trong phòng nóng hơn bình thường. Một lượng lớn rượu ấm đã được thêm vào tủ làm mát 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. Tủ làm mát rượu không có khe hở chính xác.
Ánh sáng không hoạt động	Cầu dao hoặc cầu chì trong nhà bị ngắt. Máy làm mát rượu đã được rút phích cắm. Bóng đèn đã cháy (xem phần bảo trì để biết thủ tục thay thế). Công tắc ở vị trí "TẮT".
Rung động	Kiểm tra để đảm bảo rằng tủ làm mát rượu đã được cân bằng.
Máy làm lạnh rượu có vẻ ồn ào quá.	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 âm thanh riu rít do dòng chất làm lạnh trong tủ mát rượu gây ra. Sự co lại và giãn nở của các bức

	tường bên trong có thể gây ra tiếng ồn và tanh tách. Tủ làm mát rượu không bằng phẳng.
Cửa sẽ không đóng đúng cách.	Tủ làm mát rượu không bằng phẳng. Các cánh cửa bị đảo ngược và không được lắp đặt đúng cách. Miếng đệm bị bẩn. Các kệ đã bị lệch khỏi vị trí.

Thông số kỹ thuật:

Để biết thông số kỹ thuật chi tiết, vui lòng tham khảo bảng tên phía sau Tủ làm mát rượu. Các thông số kỹ thuật có thể thay đổi mà không cần thông báo trước do cải tiến sản phẩm.

KAFF®