HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Kadeka Signature

KS40TL

KS140TL

Hướng dẫn sử dụng này chứa những thông tin quan trọng bao gồm thông tin an toàn và hướng dẫn lắp đặt các thiết bị. Vui lòng đọc kỹ trước khi sử dụng và tuân thủ các thông tin an toàn và hướng dẫn. Nên lưu giữ cuốn sổ hướng dẫn sử dụng này để tham khảo và thành thạo việc vận hành thiết bị.

Ver.:8/2017

--NỘI DUNG--

THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN 1
MÔ TẢ VỀ THIẾT BỊ VÀ CÁCH LẮP ĐẶT 3
KS40TL 3
KS40TL/KS140TL ĐỔI NGƯỢC CỬA ĐANG MỞ 4
KS140TL 7
LẮP ĐẶT PHỤ KIỆN TRƯỚC KHI VẬN HÀNH 8
THÁO DỠ BAO BÌ VÀ VỆ SINH MÁY LÀM LẠNH RƯỢU 8
KHÓA & MỞ CỬA (TÙY CHỌN) 8
VẬN HÀNH MÁY LÀM LẠNH RƯỢU 9
NHIỆT ĐỘ MÔI TRƯỜNG 9
CẤT GIỮ RƯỢU 9
BẢNG ĐIỀU KHIỂN 10
KHÓA VÀ MỞ KHÓA 11
CÀI ĐẶT NHIỆT ĐỘ 11
HỆ THỐNG SẮP XẾP VÀ LƯU TRỮ 12
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG 13
VỆ SINH MÁY LÀM LẠNH RƯỢU 13
THÁO KỆ 13
MẤT NGUỒN ĐIỆN 14
DỊCH CHUYỂN MÁY 14
CÁC CÁCH TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG 14
KHẮC PHỤC LỖI 15

Tháo bao bì, các băng dính cố định và các màng bảo vệ khỏi sản phẩm và vệ sinh bằng vải thấm ướt và chất tẩy rựa nhẹ trước khi sử dụng lần đầu tiên.

Để thiết bị đứng thẳng khoảng 24 giờ trước khi nối điện, giúp giảm nguy cơ máy bị lỗi trong quá trình vận chuyển.

THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ AN TOÀN

Trước khi sử dụng thiết bị, đặt vào đúng vị trí và lắp đặt theo hướng dẫn trong tài liệu này. Để tránh giật điện, bị thương khi sử dụng thiết bị, phải tuân thủ các cảnh báo sau:

- Thiết bị sử dụng gia dụng và đặc biệt là bảo quản các loại rượu và thức uống đóng chai.
- Thiết bị phải lắp đặt theo cách thức mà phích cắm có thể tiếp cận được.
- Phải đảm bảo rằng điện áp/dòng điện trên nhãn mác phải phù hợp với điện áp cấp. Sử dụng ở cắm ba chấu, không được gỡ chốt tiếp đất, không sử dụng ổ nối để cắm, không sử dụng dây nối dài.
- **Không** rút hoặc cắm phích cắm bằng tay ướt.
- Để rút phích cắm, giữ đầu phích cắm và rút ra. Không nắm dây kéo ra.
- Khuyến cáo sử dụng mạch điện riêng cho thiết bị.
- Ngắt nguồn trước khi vệ sinh, bảo dưỡng. Không thực hiện việc này có thể gây giật điện dẫn đến tử vong.
- Nếu dây nguồn hỏng, phải thay dây mới bởi nhà sản xuất hoặc đại lý của nhà sản xuất hoặc người có chuyên môn để tránh nguy hiểm.
- Công suất cầu chì (hoặc máy cắt) phải là loại 10Amp hoặc lớn hơn
- Trẻ em không được vệ sinh bảo dưỡng mà không có người lớn giám sát.
- Để thông gió tốt cho máy, phần trước phải không bị che khuất. Đặt máy tránh ánh sáng mặt trời trực tiếp hoặc các nguồn sinh nhiệt (lò vi sóng, máy sấy, tản nhiệt…)
- **Không** sửa chữa hoặc thay thế thiết bị trong máy trừ phi theo khuyến cáo trong hướng dẫn này. Tất cả các dịch vụ bảo trì, bảo dưỡng phải do người có chuyên môn thực hiện.
- Đảm bảo đủ số người để di chuyển và lắp đặt thiết bị tránh hư hỏng hoặc bị thương.
- Phải đặt máy cân bằng để làm việc thích hợp. Bạn có thể sử dụng chân để cân bằng máy.
- **Không** lau chùi thiết bị bằng chất lỏng dễ cháy có thể gây nguy cơ cháy nổ. Không trữ hoặc sử dụng xăng hoặc các loại chất dễ cháy gần thiết bị.
- **Không** sử dụng chất gốc dung môi để vệ sinh bên trong máy. Các chất này có thể gây hỏng hóc hoặc làm phai màu bên trong
- **Không** sử dụng thiết bị này ngoài mục đích đã được xác định.
- Vui lòng để sản phẩm xa lửa hoặc các chất có thể phát sinh lửa trước khi đổ thải.
- Khi đổ thải thiết bị, tháo cảu và loại bỏ các kệ để trẻ em không trèo vào trong. Và đảm bảo rằng các mạch môi chất lạnh, đặc biệt là bộ trao đổi nhiệt ở đáy/sau máy không bị hư hỏng.

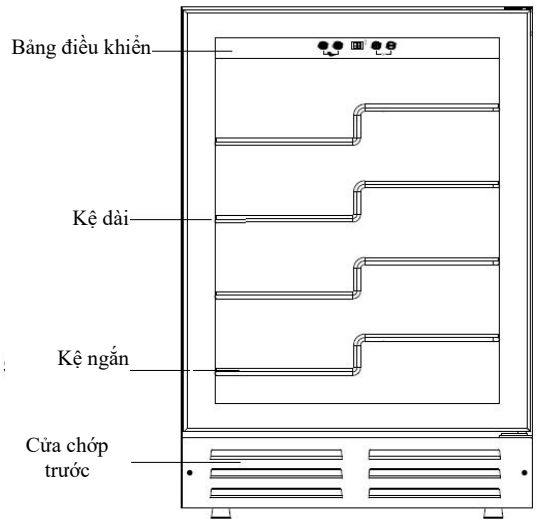
Biểu tượng tái chế trên sản phẩm hoặc bao bì cho thấy rằng sản phẩm này này không được xử lý như chất thải thông thường và được tái chế các bộ phận điện và điện tử.

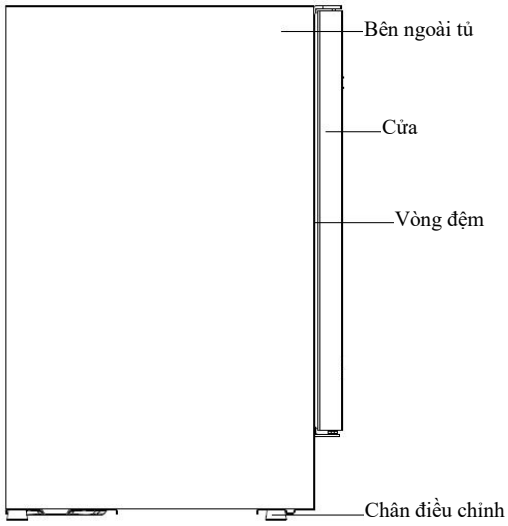
MÔ TẢ THIẾT BỊ VÀ CÁCH LẮP ĐẶT

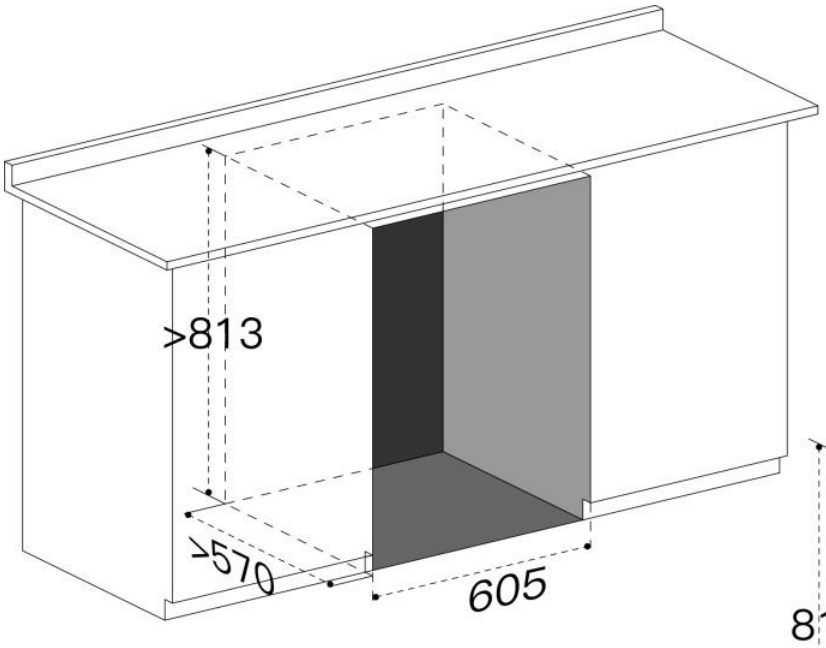
KS40TL (Mở cửa trái)

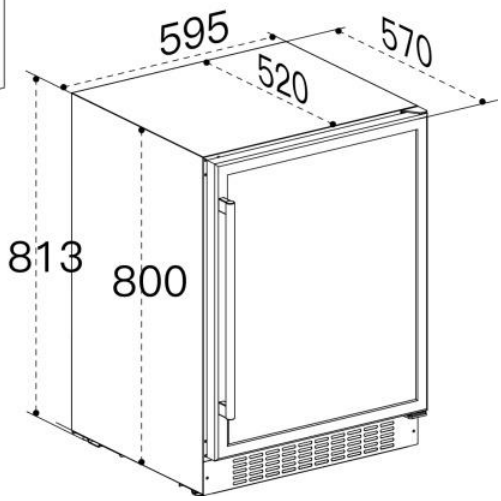
Sức chứa: 40 chai

NO







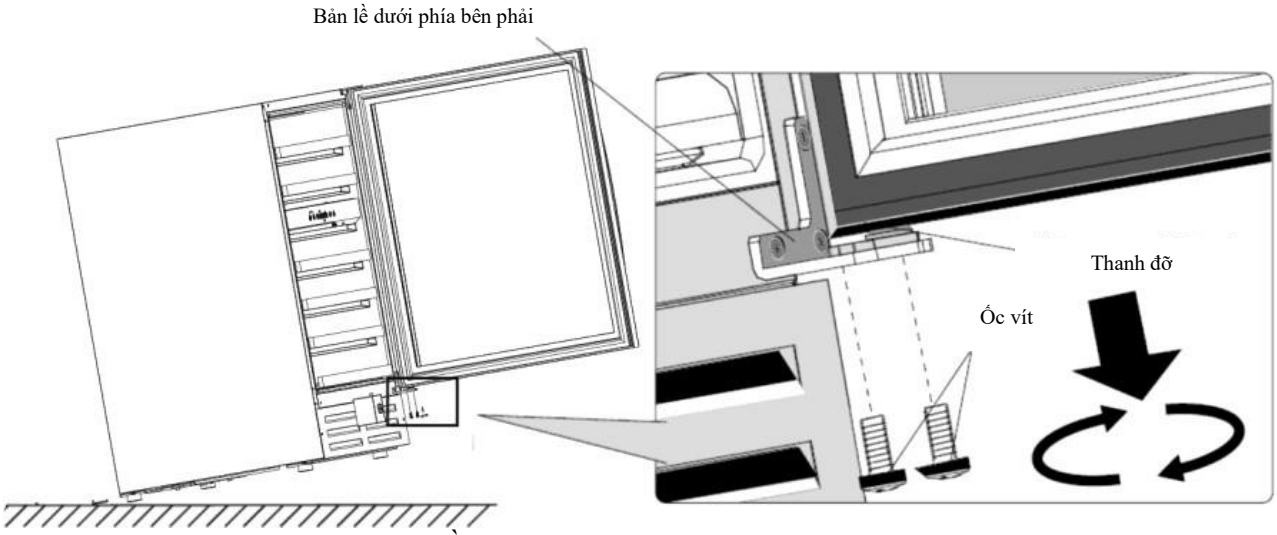


ĐỔI NGƯỢC CỬA

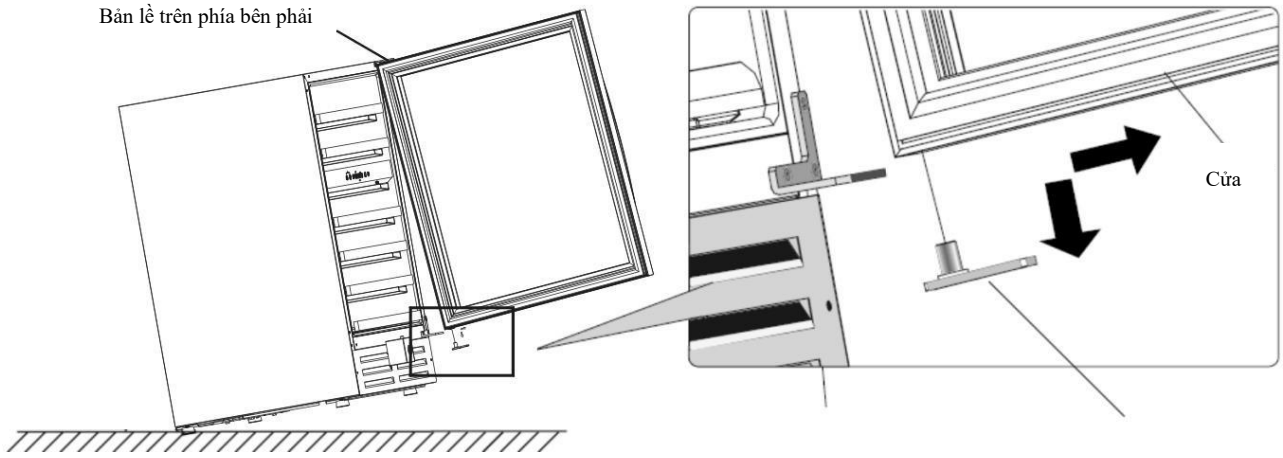
KS40TL/KS140TL (Mở cửa phải)

Trước khi bạn bắt đầu: Cố định kệ bằng keo dán để tránh sự di chuyển trong suốt quá trình

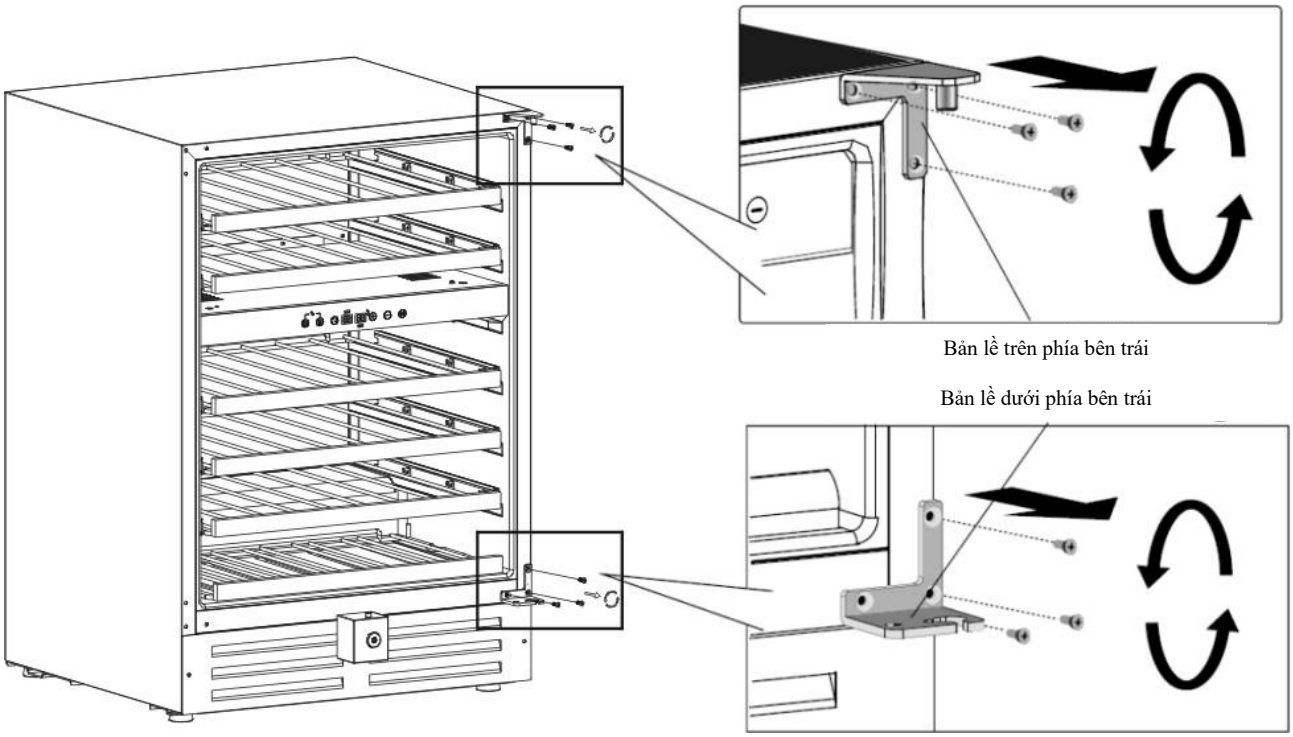
- Thiết bị được chuyển đến bạn có thể có cửa mở từ phía bên trái (Bản lề nằm bên phải)
- Cửa thiết bị có thể được treo để mở được cả phía bên trái hoặc bên phải
- Để đảo ngược cánh cửa hầm rượu và mở cửa từ bên ngược lại, vui lòng làm theo các hướng dẫn và hình vẽ dưới đây.
- 1. Mở cửa và nới lỏng các ốc ít khỏi thanh dỡ của bản lề bên dưới.



- 2. Dỡ bỏ cánh cửa khỏi bản lề phía trên và dỡ bỏ thanh đỡ.



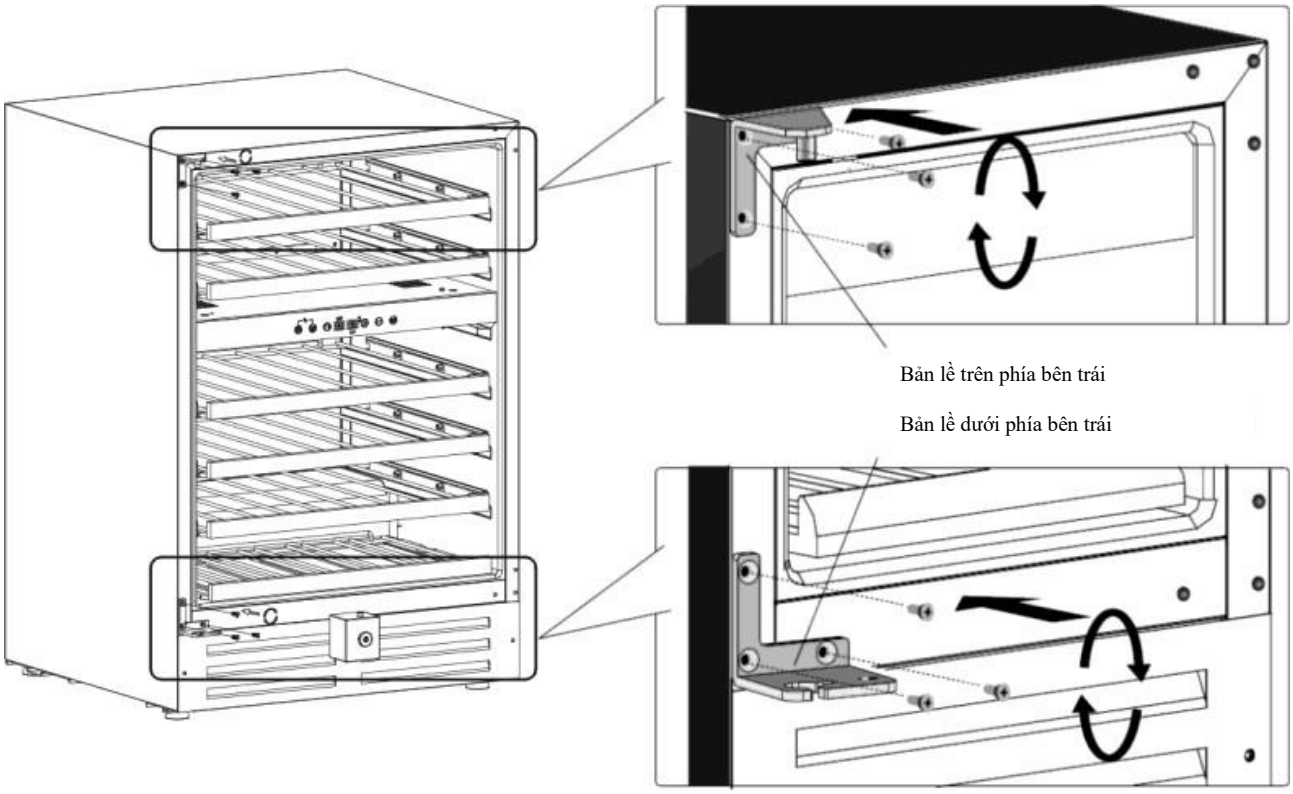
- 3. Sử dụng một chiếc tuốc-nơ-vít có đầu phẳng nhỏ để nâng nắp lỗ khóa ở phía trên cùng cánh cửa và di chuyển xuống phía dưới.
- 4. Tháo các bản lề trên và dưới.



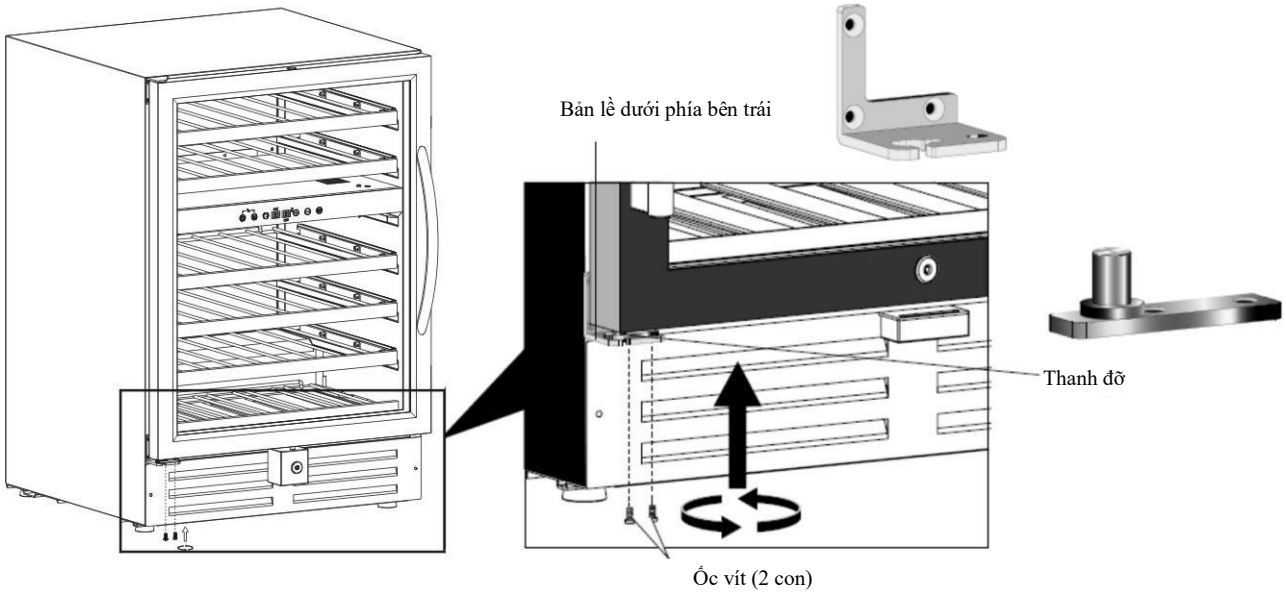
Bản lề trên phía bên trái

Bản lề dưới phía bên trái

- 5. Mở các nắp nhựa ở bên trái tủ và chuyển các nắp này sang bên phải.
- 6. Cài đặt bộ bản lề phụ kiện đã được đóng gói kèm theo hướng dẫn sử dụng sang phía đối diện.



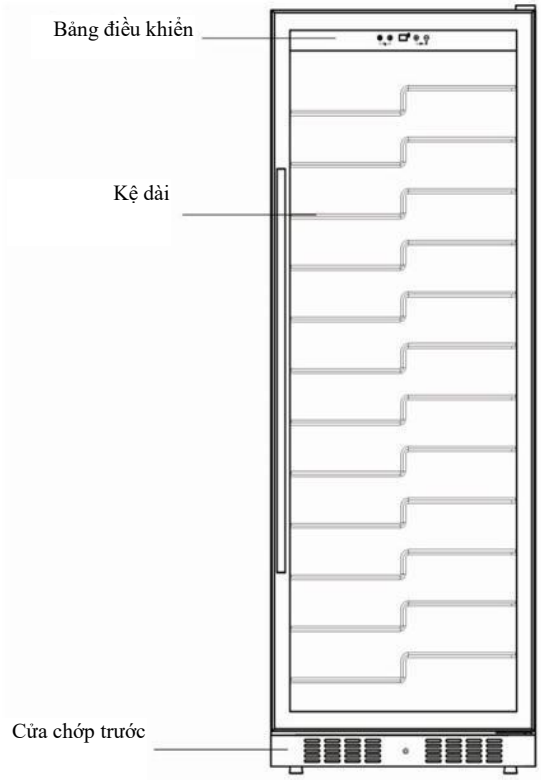
- 7. Xoay cửa 180^{o} sao cho phần phía trên chuyển thành phần phía dưới và lắp đặt cánh cửa bằng cách cố định các ốc vít vào thanh đỡ.

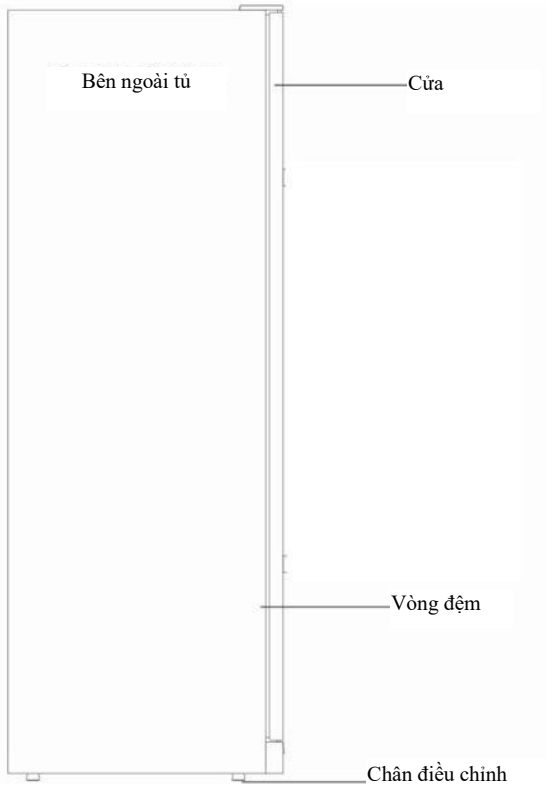


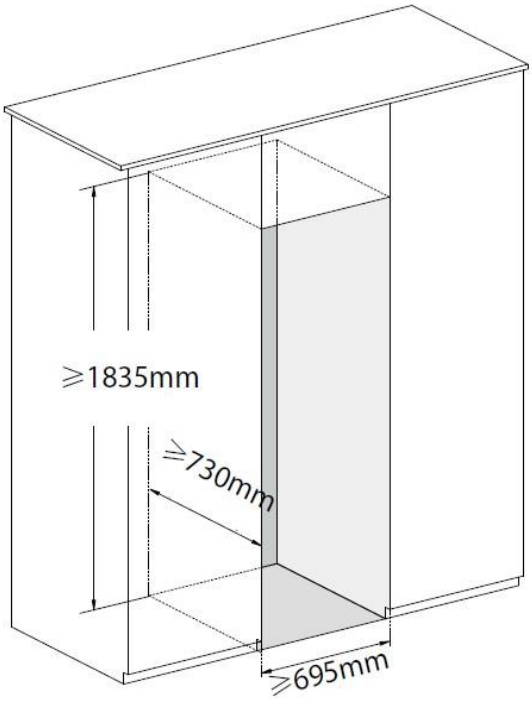
- Cửa kính bao gồm các tay nắm cửa được tích hợp. Do đó, không cần phải thay đổi vị trí của tay nắm cửa kéo.

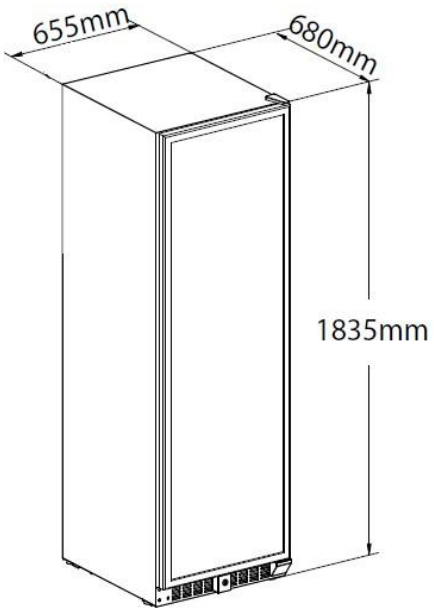
KS140TL (Mở cửa trái)

Sức chứa: 140 Chai (Dung tích khoảng 480 lít)









LẮP ĐẶT THIẾT BỊ TRƯỚC KHI VẬN HÀNH

THÁO DỠ BAO BÌ VÀ VỆ SINH MÁY LÀM LẠNH RƯỢU

- Tháo vật liệu đóng gói bên trong và bên ngoài.
- Để máy đứng thẳng khoảng 24 giờ trước khi nối nguồn, giúp giảm nguy cơ lỗi hệ thống làm mát từ việc vận chuyển.
- Sử dụng vải mềm thấm nước ấm để vệ sinh bên trong.

KHÓA & MỞ CỬA

- Có chìa khóa kèm theo bao bì chứa hướng dẫn này.
- Đưa chìa vào ổ khóa và xoay ngược chiều kim đồng hồ để mở khóa cửa. Để khóa, vặn theo chiều kim đồng hồ. Lưu giữ chìa khóa cẩn thận.

NHIỆT ĐỘ MÔI TRƯỜNG

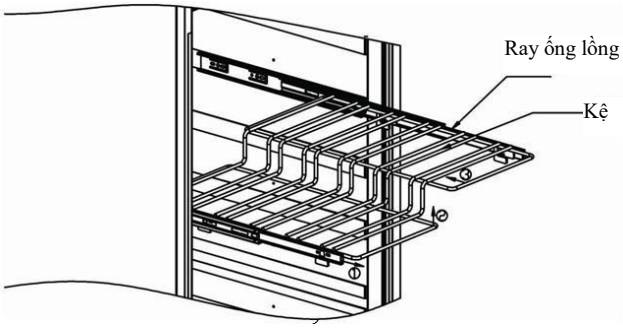
- Máy được thiết kế để làm việc ở nhiệt độ T (xem biểu đồ bên dưới). Khuyến cáo duy trì nhiệt độ môi trường dưới 35^0C giúp máy tiêu thụ ít năng lượng.
- Nếu nhiệt độ môi trường cao hơn hoặc thấp hơn dải nhiệt độ thiết kế, hiệu suất của máy sẽ bị ảnh hưởng.

Lưu ý:

- **Khi độ ẩm cao, có thể ngưng tụ trên mặt ngoài của thiết bị làm lạnh. Ngưng tụ sẽ hết khi độ ẩm giảm xuống.**
- **Để phòng ngừa, khuyến cáo lắp máy có trang bị thông gió tốt trong phòng khô ráo và/hoặc có điều hòa không khí. Phải đảm bảo rằng cửa đóng kính và có gioăng kín thích hợp.**

CẤT TRỮ RƯỢU

- Kệ tiêu chuẩn đặc biệt được thiết kế hoàn hảo cho các chai rượu nhiều kích cỡ từ Bordeau đến Champagne (75cl) để trưng bày và cất giữ. Sức chứa lớn nhất có thể khác nhau theo kích thước của chai bạn cất giữ.
- Kệ có các ray ống lồng có thể kéo ra ngoài để dễ tiếp cận nơi giữ rượu, đối với ray ống lồng có 3 gấp, tối đa 70% có thể kéo ra ngoài.



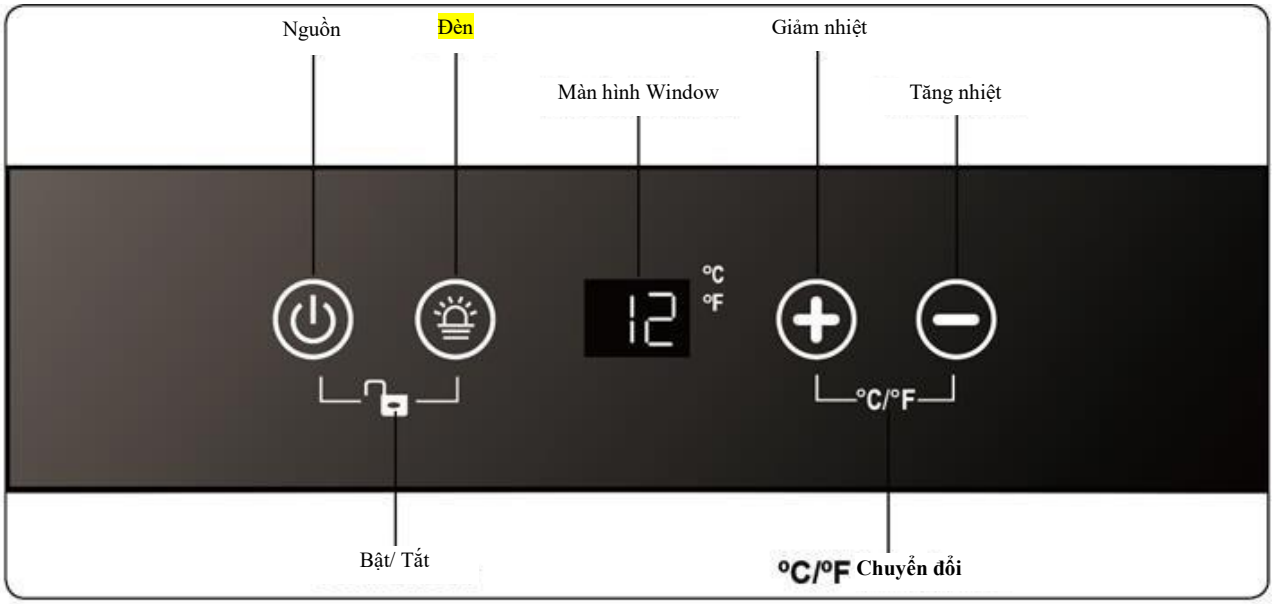
- Để tránh làm hỏng vòng đệm cửa, phải đảm bảo cửa mở hoàn toàn trước khi kéo kệ ra ngoài.
- Vui lòng lưu giữ rượu trong chai.
- Không phủ kệ bằng tấm nhôm hoặc các vật liệu mà có thể ngăn sự tuần hoàn không khí.
- Nếu máy không lưu trữ rượu trong thời gian dài khuyến cáo ngắt nguồn và vệ sinh cẩn thận, để cửa khép hờ cho không khí vào bên trong, tránh ngưng tụ, mùi và meo mốc.

  Nhiệt độ chuẩn cho việc làm lạnh/ cất trữ rượu.

Loại rượu	Nhiệt độ khuyến cáo
Rượu đỏ	15 - 18ºC (59ºF-64ºF)
Rượu khô/ trắng	9 - 14ºC (48ºF-57ºF)
Rượu hoa hồng	10 - 11ºC (50ºF-52ºF)
Rượu vang	5 - 8ºC (41ºF-46ºF)

BẢNG ĐIỀU KHIỂN

- **Đối với một vùng nhiệt độ**



- Nguồn điện: Mở hoặc tắt hệ thống làm lạnh rượu
- Đèn: Mở hoặc tắt đèn chiếu sáng trong của hệ thống làm lạnh rượu
- Nguồn điện/ Đèn: Nút Khóa/ Mở Khóa.
- Tăng nhiệt: Tăng nhiệt độ khoảng 1°.
- Giảm nhiệt: Giảm nhiệt độ khoảng 1°.

BẬT/ TẮT NGUỒN

- Máy làm lạnh rượu có tính năng khóa bảng điều khiển khi để không chạm trong 10 giây.
- Để mở khóa bảng điều khiển máy, nhấn đồng thời các nút nguồn và đèn trong 3 giây.

CÀI ĐẶT NHIỆT ĐỘ

- Đảm bảo dây điện được kết nối với ổ cắm đúng cách.
- Nhấn nút BẬT.
- Nhiệt độ cho máy làm lạnh rượu là 5 -22 ºC (41-72 ºF).
- Nhấn trực tiếp vào nút ⊕ hoặc ⊖ để cài đặt nhiệt độ máy bạn muốn.
- Lần nhấn đầu tiên vào ⊕ hoặc ⊖ sẽ lặp lại nhiệt độ đã được thiết lập từ trước trên màn hình kỹ thuật số.
- Chạm vào nút ⊕ để tăng nhiệt độ khoảng 1ºC (hoặc 1ºF).
- Chạm vào nút ⊖ để giảm nhiệt độ khoảng 1ºC (hoặc 1ºF).
- Màn hình kỹ thuật số sẽ hiện thị nhiệt độ thực tế bên trong tủ khi để không chạm trong 10 giây.

Lưu ý:

Nhiệt độ có thể dao động tùy thuộc vào đèn bên trong BẬT hoặc TẮT và tùy thuộc vào vị trí của các chai.

HỆ THỐNG SẮP XẾP VÀ LƯU TRỮ

Máy làm lạnh rượu được thiết kế để lưu trữ tối đa số lượng rượu một cách an toàn. Chúng tôi khuyên bạn nên đọc kỹ các gợi ý sau để tận dụng tối ưu không gian lưu trữ:

- Gỡ keo dán ra khỏi kệ khi thiết bị đã ổn định và sẵn sang để sử dụng.
- Phân chia các chai rượu đều nhau để tránh tập trung trọng lượng vào một chỗ. Các chai rượu không nên chạm vào mặt sau của tủ hoặc đáy dưới cùng.
- Thiết bị được thiết kế để lưu giữ các chai rượu lớn khác nhau như Pinot Noir và Champagne. Những chai rượu lớn hơn sẽ làm giảm số lượng chai vừa cho một kệ.
- Cần đảm bảo rằng các chai rượu không được xếp chung cùng ở phía trên cùng hoặc dưới cùng của thiết bị.
- Phân tán các chai rượu đều nhau trong thiết bị sẽ giúp làm mát tối ưu.
- Chỉ kéo một kệ một lần. Không kéo nhiều hơn một kệ.
- Trọng lượng tối đa trên mỗi kệ là 25 kg.
- Mỗi kệ lăn được thiết kế để thoải mái chứa được 12 chai một hàng.

Lưu ý:

Nhiệt độ có thể dao động tùy thuộc vào đèn bên trong BẬT hoặc TẮT và tùy thuộc vào vị trí của các chai.

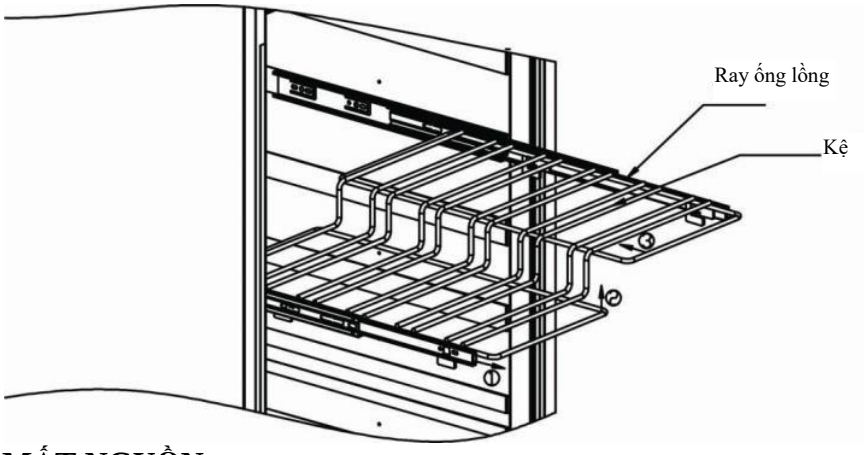
VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

VỆ SINH THIẾT BỊ

- Tắt nguồn, rút dây nguồn và lấy tất cả vật phẩm bên trong bao gồm các kệ.
- Lau bề mặt bên trong bằng tấm nệm mút và dung dịch baking soda (muối nở). Dung dịch khoảng 2 muỗng baking soda và gần một lít nước ấm.
- Rửa kệ với dung dịch chất tẩy rửa nhẹ. Để kệ gỗ khô trước khi lắp lại vào tủ.
- Vắt khô nước ở nệm mút hoặc vải khi lau các khu vực điều khiển hoặc bộ phận điện.
- Lau bên ngoài tủ bằng nước ấm và chất tẩy rửa nhẹ. Lau khô bằng vải mềm.
- Không sử dụng chổi thép vệ sinh các bộ phận thép không gỉ bởi vì có thể gây trầy xước và làm rỉ rét.

THÁO KỆ

- Trước khi tháo kệ ra khỏi máy, cần phải lấy hết chai trên kệ;
- Kéo kệ ra ngoài để căng chỉnh các rãnh vào nút hãm nằm trong máy;
- Đẩy kệ hướng lên trên từ phía ray ống lồng và lấy ra một cách cẩn thận.



MẤT NGUỒN

Hầu hết trường hợp mất điện xảy ra trong vài giờ và không ảnh hưởng đến nhiệt độ thiết bị nếu hạn chế tới mức tối đa mở cửa. Nếu mất nguồn lâu thì cần có biện pháp thích hợp để bảo quản rượu.

DỊCH CHUYỂN MÁY

- Lấy hết rượu bỏ bên trong ra ngoài
- Dùng băng cố định các chi tiết lỏng (kệ) bên trong thiết bị.
- Vặn chân điều chỉnh lên để tránh hư hỏng.
- Cố định cửa.
- Đảm bảo là thiết bị chắc chắn theo hướng lên trên trong quá trình vận chuyển. Cũng bảo vệ bên ngoài thiết bị bằng tấm phủ mềm.

TIẾT KIỆM NĂNG LƯỢNG

- Thiết bị phải để xa các thiết bị sinh nhiệt và tránh ánh sáng mặt trời trực tiếp.
- Đảm bảo thiết bị thông gió đầy đủ. Không được che phủ các ống, lỗ thông gió.
- Chỉ mở cửa khi cần thiết. Tránh mở cửa trong thời gian dài hoặc đóng mở thường xuyên.

KHẮC PHỤC LỖI

Nếu bạn cảm thấy thiết bị hoạt động không bình thường, thử các hướng dẫn bên dưới để khắc phục trước khi gọi dịch vụ.

TT	SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN/BIỆN PHÁP KHẮC PHỤC
1	Máy không làm việc	Không cắm nguồn. Thiết bị tắt. CB bị ngắt hoặc cầu chì nổ.
2	Máy không đủ lạnh	Kiểm tra cài đặt nhiệt độ. Môi trường bên ngoài đòi hỏi cài đặt nhiệt độ thấp hơn. Cửa mở thường xuyên. Cửa không đóng hoàn toàn. Vành đệm cửa không đóng hoàn toàn.
3	Tự động tắt, mở thường xuyên	Nhiệt độ phòng cao hơn thông thường Bỏ quá nhiều rượu vào trong tủ. Cửa mở quá thường xuyên. Cửa đóng không kín. Nhiệt độ thiết lập không chính xác. Vành đệm cửa không kín.
4	Đèn không sáng	Không cắm nguồn. CB bị ngắt hoặc cầu chì nổ hoặc tắt đèn.
5	Rung mạnh	Kiểm tra xem thiết bị có cân bằng không . Kiểm tra các bộ phần nào trong tủ hoặc trong máy nén có rung không.
6	Máy quá ồn	Tiếng lạch cạch có thể đến từ dòng môi chất lạnh, đó là bình thường. Khi mỗi chu kỳ kết thúc, bạn có thể nghe âm thanh ùng ục gây ra bởi dòng môi chất lạnh. Sự co ngót thành bên trong có thể gây ra âm thanh giòn. Thiết bị không cân bằng.
7	Cửa đóng không thích hợp	Máy không cân bằng. Vành đệm bẩn. Kệ nằm không đúng vị trí.