

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG TỦ ƯỚP RƯỢU KADEKA

Mã hàng: KSJ115EW



**VUI LÒNG ĐỌC KỸ VÀ LÀM THEO CÁC QUY ĐỊNH VỀ AN TOÀN VÀ
HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH TRƯỚC KHI SỬ DỤNG TỦ ƯỚP RƯỢU**

Cảm ơn bạn đã lựa chọn tủ rượu chuyên dụng Kadeka!

CHÚNG TÔI HI VỌNG SẢN PHẨM NÀY SẼ ĐÁP ỨNG NHU CẦU CỦA BẠN TRONG THỜI GIAN LÂU DÀI!

Tủ ướp rượu chỉ sử dụng trong gia đình, và chỉ lưu trữ sản phẩm thức uống đóng chai và lon với nhiệt độ cao hơn 0°C – 35°F.

CẢNH BÁO

- Lưu ý phải mở hết độ rộng của cửa tủ mỗi khi cần lấy các kệ chứa bên trong ra ngoài để bảo vệ vòng đệm cửa tủ.
- Đặt tủ ở nơi có thể dễ dàng cắm điện. Thoát dây điện ra khỏi ổ cắm. Di chuyển tủ đến vị trí cần đặt. Không di chuyển tủ khi trong tủ chứa rượu, nếu không tủ có thể bị biến dạng hoặc hư hỏng. Cần đặt tủ ở nơi thích hợp để tránh chạm phải lốc máy.
- Nếu dây điện nguồn bị hỏng, cần liên hệ với bộ phận Chăm sóc khách hàng để thay dây mới hoặc người có chuyên môn để tránh rủi ro đáng tiếc.

HƯỚNG DẪN AN TOÀN QUAN TRỌNG

⚡ Cảnh báo ⚡	<i>Để giảm rủi ro như hỏa hoạn, điện giật hoặc tổn thương, vui lòng thực hiện các khuyến cáo dưới đây:</i>
<ul style="list-style-type: none">• Đọc kỹ tất cả hướng dẫn trước khi sử dụng. <p>MỖI NGUY HIỂM HOẶC CẢNH BÁO: Trẻ bị mắc kẹt</p> <p>Trẻ bị mắc kẹt hoặc nghẹt thở không phải là vấn đề của quá khứ. Vật phế thải hoặc bị bỏ hoang vẫn có thể là mối nguy hiểm dù là nó chỉ lưu kho bãi một vài ngày.</p> <p>Trước khi vứt bỏ Tủ ướp rượu cũ của bạn:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tháo cửa tủ và các kệ chứa bên trong để trẻ em không dễ dàng leo trèo bên trong tủ.• Ngăn cấm trẻ em không được thao tác, chơi cùng hoặc bò vào trong tủ.• Không tẩy rửa tủ bằng các chất dễ cháy, hóa chất nguy hiểm có thể tạo ra nguy cơ cháy nổ.• Không cất giữ bất cứ xăng, dầu, chất lỏng hoặc khí dễ cháy gần tủ ướp rượu hoặc các thiết bị khác vì có thể gây ra rủi ro cháy nổ. <p style="text-align: center;"><i>- Vui lòng ghi nhớ kỹ tất cả các hướng dẫn này-</i></p>	

TRƯỚC KHI ĐƯA VÀO SỬ DỤNG

- Tháo dỡ các vật đóng thùng bên ngoài và bên trong tủ.
- Trước khi kết nối tủ với nguồn điện, hãy đặt tủ đứng trong khoảng 2 giờ, để giảm bớt sự cố đối với hệ thống làm lạnh do quá trình vận chuyển.
- Vệ sinh bề mặt bên trong tủ bằng vải mềm và nước ấm (xem phần Bảo dưỡng và Vệ sinh).
- Nếu các phụ kiện bên trong không được lắp đặt đúng vị trí, hãy sắp xếp chúng theo hướng dẫn ở mục “Mô tả sản phẩm”.
- Khi không sử dụng tủ rượu nữa, liên hệ nơi có thẩm quyền để thực hiện việc vứt bỏ máy.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Những hướng dẫn đưa ra dưới đây hướng đến người sử dụng, giúp mô tả sản phẩm và tiến trình vận hành đúng để sử dụng an toàn.

➤ Mẹo tiết kiệm năng lượng

- Hạn chế mở tủ càng ít càng tốt, đặc biệt là vào thời tiết nóng ẩm. Đóng cửa tủ nhanh nhất có thể mỗi lần mở tủ ra. Điều này đặc biệt quan trọng nếu như bạn đang sử dụng dòng tủ đứng.
- Kiểm tra thường xuyên môi trường xung quanh tủ có được thông thoáng hay không (ước lượng mức độ không khí lưu thông phía sau tủ ướp rượu).
- Cài đặt bộ cảm biến nhiệt độ từ mức cao xuống mức thấp càng nhanh càng tốt (tùy thuộc vào mức chứa hiện tại bên trong tủ là bao nhiêu, môi trường, nhiệt độ bên trong là bao nhiêu, v.v...)
- Lớp tuyết đóng bên trong tủ sẽ làm tăng mức điện năng tiêu thụ, vì vậy làm sạch nhanh ngay khi độ dày lớp tuyết là 3 – 5mm.
- Nếu vòng đệm cửa tủ bị hỏng hoặc đóng không kín, mức điện năng tiêu thụ cũng sẽ tăng lên, khi đó đề đảm bảo hiệu quả hoạt động cần thay mới vòng đệm cửa tủ.
- Thường xuyên quan tâm hướng dẫn ở phần “Đặt vị trí và Mẹo tiết kiệm năng lượng”, nếu không mức năng lượng tiêu thụ cũng sẽ dần tăng lên.
- Tháo bỏ gá đỡ vận chuyển của phần đế cửa và thay chân đế trước khi vận hành máy.

➤ Lưu ý

- Nếu bạn mua tủ này dùng để thay thế tủ cũ loại được trang bị cửa khoá mà không thể mở được từ bên trong (khóa, chốt, v.v...), hãy đảm bảo chốt khóa đã được gỡ bỏ, vô hiệu hóa hoặc hủy trước khi vứt bỏ. Điều này giúp ngăn ngừa những tai nạn đáng tiếc cho trẻ em khi chúng tự khóa nhốt mình bên trong tủ và bị nghẹt thở.
- Tủ ướp rượu phải được kết nối chắc chắn với nguồn điện (xem phần “Kết nối nguồn điện”).
- Luôn ngắt kết nối với nguồn điện khi thực hiện vệ sinh tủ hoặc sửa chữa.

➤ Cảnh báo

- Việc sửa chữa tủ ướp rượu phải do nhân viên kỹ thuật có chuyên môn và có tay nghề đảm trách.
- Không xả đông tủ bằng các thiết bị điện khác (như máy sấy tóc ...) và không bao giờ được cạo bỏ lớp tuyết đóng bên trong bằng vật cứng hoặc sắc cạnh.

- Hệ thống làm lạnh của tủ ướp rượu được cung cấp đầy chất làm lạnh và dầu, vì vậy khi tủ bị hư hỏng cần phải quản lý và hủy thiết bị thật cẩn thận theo những quy định và khuyến cáo về bảo vệ môi trường.
- Bản thông tin về Mã hàng/Số seri cũng như thông số kỹ thuật được dán bên trong hoặc bên ngoài tủ.

➤ **Hủy thiết bị không còn khả năng sử dụng**

- Khi tủ ướp rượu không còn sử dụng được nữa, hãy hủy nó ở nơi an toàn và không gây hại. Nếu tủ ướp rượu được trang bị với phần cửa tủ không thể mở được từ bên trong (bằng khóa, chốt, v.v.), bảo đảm rằng chốt khóa đã được gỡ bỏ, vô hiệu hóa hoặc hủy đi trước khi vứt bỏ. Điều này giúp ngăn ngừa những tai nạn đáng tiếc cho trẻ em khi chúng tự khóa chốt mình bên trong tủ và bị nghẹt thở.
- Hệ thống làm lạnh bên trong được cung cấp đầy chất làm lạnh và cách điện, cần phải được phân loại và xử lý riêng biệt. Hãy liên hệ với Trung tâm bảo hành ủy quyền gần nhất, hoặc liên hệ với nhà phân phối gần nhất trong khu vực. Lưu ý cẩn thận không làm hư hại ống gas phía sau tủ (nguy hiểm về ô nhiễm môi trường).

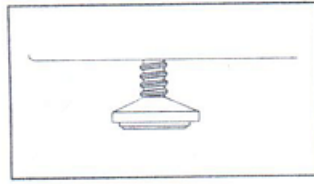
CHỌN VỊ TRÍ VÀ LẮP ĐẶT

➤ **Hướng dẫn lắp đặt tủ ướp rượu:**

- Tủ được thiết kế chỉ cho phép đặt tủ riêng một mình.
- Lắp đặt tủ ở nơi khô ráo và thoáng khí. Không bao giờ lắp đặt tủ gần các thiết bị phát nhiệt (như bếp, lò sưởi, máy nước nóng hoặc các thiết bị tương tự) và tránh để tủ hướng trực tiếp với ánh sáng mặt trời. Ánh nắng mặt trời trực tiếp chiếu vào có thể ảnh hưởng đến lớp phủ nhựa và nguồn nhiệt có thể làm tăng lượng điện tiêu thụ của tủ. Nhiệt độ bên ngoài quá thấp cũng có thể khiến tủ hoạt động không ổn định.
- Đặt tủ rượu nên cách xa các thiết bị bếp điện hoặc bếp gas ít nhất là 5cm và ít nhất 30cm đối với bếp dầu hoặc bếp than. Nếu không được thì phải dùng tấm cách nhiệt thích hợp.
- Phía sau tủ ướp rượu nên có khoảng trống ít nhất 7.5cm. Các vật dụng nhà bếp (như kệ chén bát) nên đặt cách xa ít nhất 5cm để có được sự thông thoáng thích hợp. Cần phải có khoảng không 10cm hai bên giữa tủ ướp rượu và các vật dụng khác.
- Đặt tủ ở sàn đủ vững chắc để có thể chịu được toàn bộ trọng lực khi tủ đầy sức chứa. Để điều chỉnh độ cân bằng, cân chỉnh các chân tủ phía trước nằm dưới đáy tủ.
- Tránh đặt tủ ở nơi ẩm ướt.
- Cắm điện cho tủ với ổ cắm tường tương thích được nối đất và kết nối một cách chắc chắn. Không để dây hở hoặc tháo bỏ đường dây nối đất (dây thứ ba) ra khỏi dây điện nguồn. Liên hệ với bộ phận Chăm sóc khách hàng hoặc thợ điện để được tư vấn và thực hiện gắn nguồn điện cũng như nối đất cho tủ ướp rượu.

➤ **Lắp đặt**

Lắp đặt tủ ướp rượu một cách vững chắc trên bề mặt cứng. Một vài loại tủ có các chân để điều chỉnh được ở phía trước, điều chỉnh độ cao các chân này để chỉnh cân bằng của tủ.



Hình: Minh họa chân đế điều chỉnh độ cao

➤ Hướng dẫn lắp dây điện

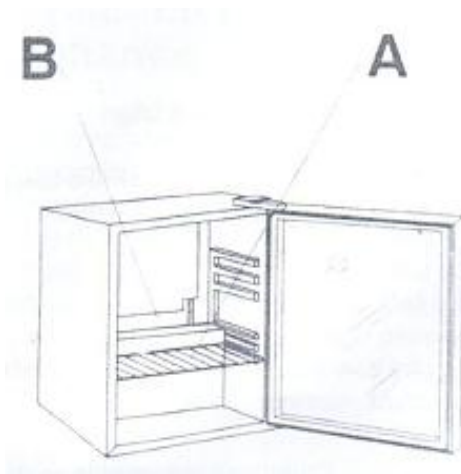
Để bảo đảm an toàn, tủ ướp rượu cần phải được nối đất. Trong trường hợp có sự cố về điện hoặc đánh thủng điện, việc nối đất sẽ giúp giảm đi các nguy cơ điện giật bằng cách cung cấp đường dẫn điện trở thấp nhất cho dòng điện. Dây nguồn của tủ được trang bị đầu nối đất và cầu chì. Khi cắm điện, lưu ý phải lựa chọn hoặc lắp đặt với ổ cắm thích hợp, lắp đặt cùng hệ thống dây điện phù hợp với các tiêu chuẩn và quy định hiện hành của địa phương.

Liên hệ với thợ điện hoặc nhân viên kỹ thuật có chuyên môn để được tư vấn kỹ hơn nếu vẫn chưa nắm rõ hoặc không chắc chắn trong việc nối dây tiếp đất thích hợp.

➤ Kết nối nguồn điện

Kết nối phích cắm dây nguồn tủ ướp rượu với ổ cắm điện đã được nối đất. Điện áp và tần số thông thường yêu cầu được chỉ dẫn trên tem dán bên trong hoặc bên ngoài phía sau của sản phẩm).

MÔ TẢ VỀ SẢN PHẨM



A: Kệ chứa rượu linh hoạt có thể dịch chuyển được

(Số lượng kệ chứa tùy thuộc vào mã hàng)

Có thể tùy ý đặt vị trí các kệ chứa theo hướng dẫn bên trong tủ ướp rượu. Những thứ dễ hư hỏng nên đặt gần cuối hoặc sát mép kệ chứa, tức là nơi lạnh nhất của kệ.

B: Ngưng chức năng làm lạnh của tủ (rã đông).

Bên trong tủ rượu được làm lạnh nhờ có thanh làm lạnh đặt trong mép tủ sát tường. Bên dưới là rãnh và đường dẫn của nước rã đông.

Thường xuyên kiểm tra đường dẫn của nước rã đông để tránh tắc đường dẫn. Đường dẫn cần phải được sạch và không có vật cản.

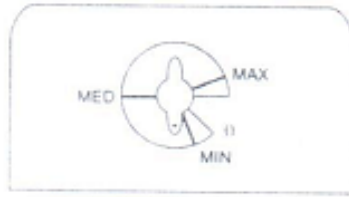
Chúng tôi toàn quyền trong việc thay đổi các thông số kỹ thuật mà không ảnh hưởng đến hoạt động của tủ.

KIỂM SOÁT HOẠT ĐỘNG

Nhiệt độ bên trong tủ được điều chỉnh bằng nút điều chỉnh nhiệt độ (nằm ở viền mép trên bên phải phía ngoài của tủ rượu) để cài đặt nhiệt độ mong muốn.

Chọn nhiệt độ thích hợp

Để bắt đầu, xoay nút điều chỉnh nhiệt độ (ở viền mép phía ngoài của tủ) đến vị trí tương ứng với mức nhiệt độ mong muốn (chỉ dẫn màu xanh). Khoảng nhiệt độ từ 6 – 15°C.



Hình: Nút điều chỉnh nhiệt độ

- Nhiệt độ có thể sẽ thay đổi tùy thuộc vào số lượng chai rượu thực tế đang chứa trong tủ và tần suất mở cửa tủ.
- Để điều chỉnh sang vị trí “OFF”, xoay nút điều chỉnh về vị trí số “0”. Nếu thỉnh thoảng không sử dụng tủ, cần xoay nút điều chỉnh nhiệt độ đến mức cao nhất và để trong 2 -3 giờ trước khi cài đặt nhiệt độ mong muốn. Nếu đã không sử dụng tủ trong thời gian dài, tháo dây điện nguồn và để cửa tủ mở hé ra. Điều này sẽ giúp ngăn chặn nấm mốc tích tụ hình thành bên trong tủ.
- Sự thay đổi của nhiệt độ phòng sẽ tác động đến nhiệt độ bên trong tủ (lựa chọn cài đặt đúng trên nút điều chỉnh nhiệt độ).
- Ở vị trí STOP (0), tủ ướp rượu sẽ không vận hành (hệ thống làm lạnh không hoạt động), nguồn điện chưa bị ngắt.
- Nhiệt độ bên trong tủ cũng phụ thuộc vào tần suất mở cửa tủ.

CÁCH SỬ DỤNG

➤ Hướng dẫn lưu trữ

Sử dụng tủ ướp rượu đúng, bao bì đóng gói thích hợp, đúng nhiệt độ thích hợp và thực hiện an toàn vệ sinh về cơ bản sẽ tác động đến chất lượng các vật lưu trữ bên trong.

- Thực phẩm nên được làm lạnh trước khi cho vào tủ.
- Trước khi trữ lạnh, loại bỏ các bao bì đóng gói dư thừa, ví dụ như bì giấy v.v.
- Đóng gói một cách có phương pháp và không để các loại thực phẩm tiếp xúc nhau (mùi vị sẽ trộn lẫn). Bảo đảm có đủ lượng khí đi qua xung quanh các gói.
- Không lưu trữ các chất dễ cháy, dễ bay hơi và chất dễ gây nổ.
- Các loại thức uống độ cồn cao cần được lưu trữ trong các loại chai lọ có nút đậy chặt và đặt thẳng đứng.
- Không để thức ăn chạm tới hệ thống làm lạnh ở mép bên trong tủ.
- Hạn chế mở cửa tủ quá nhiều.
- Điều chỉnh nút nhiệt độ ở mức nhiệt độ thấp nhất, xoay chuyển từ từ để tránh đóng tuyết bên trong.
- Một vài phản ứng hóa học hữu cơ như axit bay hơi từ chanh và nước cam, v.v. có thể gây hư hại nếu tiếp xúc với bề mặt nhựa hay vòng đệm trong thời gian dài.
- Nếu xuất hiện mùi khó chịu bên trong tủ đồng nghĩa thực phẩm bên trong đã có vấn đề hoặc tủ cần được vệ sinh sạch sẽ. Mùi khó chịu có thể được loại bỏ hoặc giảm bớt bằng cách vệ sinh bên trong tủ cùng dung dịch tẩy rửa pha loãng với nước.
- Nếu bạn chuẩn bị đi xa trong một khoảng thời gian nào đó, lưu ý phải lấy hết tất cả đồ dùng để hư hỏng ra khỏi tủ.

BẢO DƯỠNG VÀ VỆ SINH

➤ Tự đông ngưng làm lạnh

Việc rã đông cho tủ là không cần thiết vì lớp tuyết đông bám trên bề mặt bên trong tủ sẽ tự động rã đông. Sự hình thành lớp tuyết đông ở mặt trong phía sau diễn ra khi lốc máy đang hoạt động, nghĩa là khi lốc máy tạm ngưng thì lớp tuyết cũng tự động rã đông. Phần nước do tuyết tan chảy tập trung dồn theo đường dẫn thoát nước xuyên qua mặt trong tủ đi đến cốc giữ nước đặt phía trên lốc máy, và từ từ bay hơi.

➤ Vệ sinh tủ

Ngắt nguồn điện trước khi vệ sinh tủ.

Không sử dụng những chất tẩy chất lượng kém hoặc nồng độ quá mạnh vì có thể làm hỏng bề mặt tủ.

Làm sạch mặt ngoài bằng nước cùng với chất tẩy pha loãng.

Gỡ tất cả phụ kiện rời bên trong tủ ra ngoài làm sạch bề mặt bên trong tủ bằng dung dịch chất tẩy pha loãng. Không rửa các vật dụng bằng nhựa trong máy rửa chén.

Vệ sinh bề mặt bên trong tủ với nước ấm, cho vào thêm từ một đến hai muỗng xúp giấm ăn.

Sau khi vệ sinh xong, cắm điện và cho tất cả đồ cần bảo quản vào tủ.

➤ Tắt nguồn khi không sử dụng

Nếu bạn dự định không sử dụng tủ trong một thời gian dài, cài đặt nút điều chỉnh nhiệt độ ở vị trí STOP(0), ngắt kết nối với nguồn điện, lấy hết đồ chứa bên trong và vệ sinh tủ sạch sẽ. Để cửa tủ mở hé để tránh mùi khó chịu và nấm mốc.

HƯỚNG DẪN KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Đôi khi bạn có thể tự mình xử lý một vài sự cố nhỏ mà không cần phải nhờ đến nhân viên kỹ thuật hoặc bộ phận chăm sóc khách hàng. Sự cố xảy ra có thể do thực hiện sai thao tác hoặc yêu cầu khi lắp đặt, vận hành sử dụng tủ. Vui lòng tham khảo cách thức khắc phục các sự cố thường gặp dưới đây nhằm dễ dàng nhận biết nguyên nhân xảy ra và cách thức xử lý. Nếu sự cố không khắc phục được mặc dù đã kiểm tra hết các nguyên nhân có thể xảy ra, liên hệ ngay với nhân viên kỹ thuật hoặc bộ phận Chăm sóc khách hàng của đại lý gần nhất.

➤ Máy không hoạt động mặc dù đã cắm điện

- Kiểm tra dây điện đã được cắm chắc chắn hay chưa.
- Kiểm tra nguồn điện từ phía ổ cắm (nổ cầu chì, bộ ngắt điện – cầu dao điện)
- Bảo đảm rằng máy đang ở chế độ mở (ON).

➤ Hệ thống làm lạnh hoạt động liên tục

- Mở cửa thường xuyên hoặc để cửa mở trong thời gian quá lâu.
- Cửa đóng không được chặt (bị nghiêng lệch xuống, vòng đệm bị rơi ra hoặc hư hỏng).
- Có thể tủ ướp rượu chứa quá nhiều đồ.
- Có thể là nguyên nhân lốc máy không được thông thoáng không khí (đảm bảo vòng không khí thích hợp)

➤ **Tuyết đóng ở mặt trong tủ**

- Ngay khi phần nước tan chảy đến rãnh thoát và đi qua đường dẫn đến cốc giữ nước trên lốc máy, chế độ tự động rã đông của máy đang được thực hiện.
- Trong trường hợp lớp tuyết đóng dày hơn 3-5mm thì cần rã đông bằng thủ công.
- Xoay nút điều chỉnh nhiệt độ về vị trí STOP (0) và để cửa hé mở. Không sử dụng các thiết bị điện đốt nóng để rã đông cũng như cố gắng cạo hết lớp tuyết bên trong bằng vật cứng sắc cạnh.
- Sau khi đã rã đông xong, cài đặt mức nhiệt độ mong muốn và đóng cửa tủ lại.
- Nguyên nhân hình thành lớp tuyết đóng ở mặt trong tủ có thể là:
 - Cửa không được đệm chặt (do vòng đệm có vật cản hay bị hỏng).
 - Mở cửa thường xuyên hoặc để cửa mở quá lâu.
 - Thực phẩm lưu trữ trong tủ còn ẩm.
 - Thực phẩm hay đồ ăn tiếp xúc với mặt trong tủ.

➤ **Tủ rượu bị rò rỉ nước**

- Nếu nước thoát ra ngoài bị đọng lại hay nước theo đường thoát bị tràn ra ngoài, khi đó tủ sẽ bị rò rỉ nước.
- Làm sạch phần nước bị đọng.
- Làm sạch thủ công lớp tuyết đóng trên tủ (Xem phần “Tuyết đóng ở mặt trong tủ”).

➤ **Tiếng ồn**

Tiếng ồn có thể được gây ra từ lốc máy do trong quá trình làm lạnh, lốc máy sẽ tạo ra tiếng ồn ở nhiều mức độ. Độ lớn của tiếng ồn có thể tùy vào vị trí của tủ được đặt ở đâu, mức chứa hiện tại là bao nhiêu và thời gian sử dụng của tủ là bao lâu.

- Trong suốt quá trình hoạt động có thể nghe thấy tiếng chất lỏng vận chuyển bên trong lốc máy và khi lốc máy ngưng chạy, có thể nghe thấy tiếng của chất làm lạnh bên trong. Điều này hoàn toàn bình thường và không gây bất kì tác động hay ảnh hưởng gì đến tuổi thọ của máy.
- Sau khi khởi động máy, sự hoạt động của lốc máy và hệ thống làm lạnh có thể gây ra tiếng ồn cao hơn, điều này không phải tủ đang có vấn đề mà là hoàn toàn bình thường, không ảnh hưởng gì đến máy. Tiếng động sẽ từ từ giảm bớt và yên tĩnh hơn.
- Đôi khi có thể nghe vài tiếng động bất thường và to hơn. Tiếng động này thường là kết quả của việc lắp đặt không đúng.
 - Tủ rượu phải được lắp đặt ở vị trí cân bằng trên nền sàn chắc chắn, bằng phẳng.
 - Không để tủ chạm vào tường hoặc bất kì thiết bị nhà bếp nào gần đó.
 - Kiểm tra xem các phụ kiện bên trong tủ đã được sắp đặt đúng vị trí hay chưa, ngoài ra kiểm tra các chai lọ, lon, hộp và vật chứa khác có tiếp xúc va chạm nhau hay không mà gây ra tiếng ồn.