

Bản dịch

ROSIÈRES

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT & SỬ DỤNG

TỦ RƯỢU

MODEL: RWCB60D/N



Như tất cả các thiết bị gia dụng khác, người sử dụng cần thực tập để làm quen dần và có thể sử dụng thiết bị một cách hiệu quả nhất

Bản dịch mang tính chất tham khảo. Chi tiết quý khách vui lòng tham chiếu quyển HDSD đa ngôn ngữ đi kèm theo thiết bị

MỤC LỤC

1. An toàn và cảnh báo chung
2. Lắp đặt
3. Vệ sinh
4. Lưu ý khi bảo quản rượu
5. Bảng điều khiển
6. Vệ sinh và bảo dưỡng
7. Xử lý sự cố

Thông tin thiết bị

Tên sản phẩm	Tủ rượu
Model	RWCB60D/N
Nhãn hàng	Rosieres
Xuất xứ	Trung quốc
Kiểu dáng	Âm tủ / Độc lập
Dung tích	119 lít (38 chai – 750ml)
Số khoang	2
Nhiệt độ	5 ~ 18°C
Độ ẩm	50 ~ 80%
Cửa kính	Chống tia UV
Độ ồn	39 dB(A)
Gas	R600a
Điện	0.7A
Nguồn điện	220~240v/50Hz
Kích thước tủ (DxRxC)	595x575x813/833mm
Kích thước âm tủ	Xem sơ đồ
Màu sắc	Đen

1. AN TOÀN VÀ CẢNH BÁO CHUNG

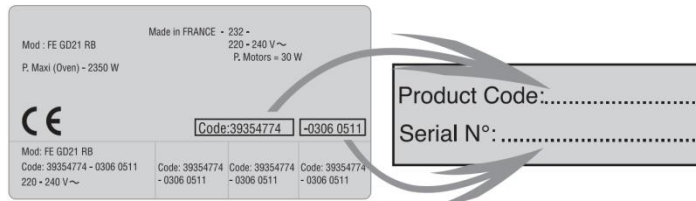
Quý khách thân mến,

Chúng tôi xin cảm ơn và chúc mừng bạn vì sự lựa chọn này

ĐỌC KỸ HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG TRƯỚC KHI DÙNG SẢN PHẨM

Chúng tôi lưu ý khách hàng giữ quyền hướng dẫn sử dụng này trong quá trình sử dụng cũng như mã sản phẩm để tiện cho việc yêu cầu dịch vụ sau bán hàng khi cần

Số Series dán dưới thiết bị



Thiết bị nếu không được sửa chữa bởi kỹ thuật viên có chuyên môn, điều này sẽ làm ảnh hưởng đến chất lượng thiết bị và dẫn tới nhiều tình huống nguy hiểm

CẢNH BÁO AN TOÀN QUAN TRỌNG KHI SỬ DỤNG

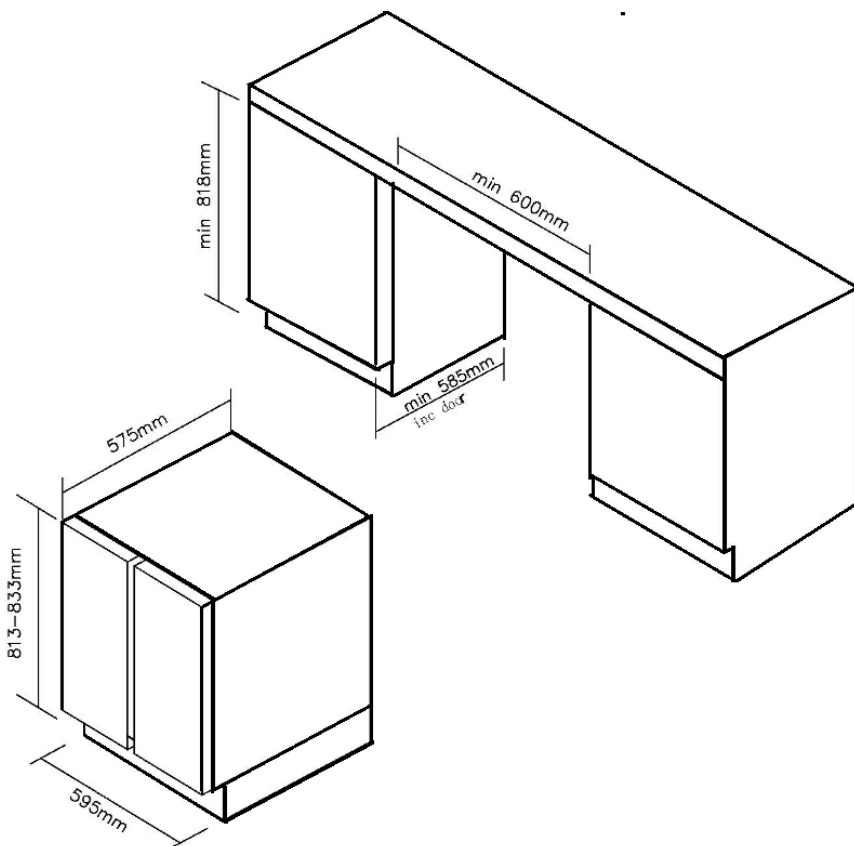
- Thiết bị chỉ sử dụng cho mô hình: gia đình
- Thiết bị không dành cho những người (bao gồm cả trẻ em): Không đủ nhận thức, không hiểu chữ, kí hiệu
- Trẻ em không được sử dụng thiết bị. Trẻ em từ 8 tuổi trở lên khi sử dụng thiết bị phải có sự giám sát của người lớn
- Việc bảo hành và sửa chữa sản phẩm phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên
- Đọc kỹ các cảnh báo khi sử dụng thiết bị
- Không sử dụng thiết bị để chứa thuốc men, pin, hóa chất, các loại vật liệu dễ cháy. Đây là thiết bị gia dụng nên không được khuyến cáo để bảo quản những vật liệu đòi hỏi nhiệt độ chính xác
- Việc lắp đặt thiết bị phải tuân theo chỉ dẫn của nhà sản xuất
- Nếu dây nguồn bị hỏng cần thay thế bởi kỹ thuật viên có chuyên môn
- Không đặt thiết bị ngoài trời, gần chỗ có nước, nơi ẩm ướt.....
- Không đặt thiết bị tại những nơi có nguồn nóng hay gần các vật liệu dễ cháy
- Nhiệt độ xung quanh bên ngoài thiết bị có thể sẽ cao khi thiết bị vận hành. Tuyệt đối không được che bất kì lỗ thông hơi nào của tủ
- Việc không vệ sinh thiết bị sẽ ảnh hưởng tới: Tuổi thọ thiết bị, hiệu quả sử dụng và đặc biệt là dẫn đến nhiều tình huống cháy nổ nguy hiểm

2. LẮP ĐẶT

Việc lắp đặt phải được thực hiện bởi kĩ thuật viên có chuyên môn nhằm đảm bảo an toàn khi sử dụng cũng như theo yêu cầu của nhà sản xuất nhằm đảm bảo tuổi thọ của sản phẩm

Lắp đặt âm tủ

- Trước khi lắp đặt hãy tháo bao bì bên ngoài và trong sản phẩm
- Vị trí: Lắp đặt thiết bị trong nhà, không để thiết bị tiếp xúc với ánh nắng mặt trời, cách xa các nguồn nhiệt, thông thoáng, bề mặt bằng phẳng
- Đặt thiết bị vào chính giữa phần nội thất tủ. Cố định vị trí
- Đảm bảo tủ được thông thoáng các phía
- **Lưu ý: Không được che khe giải nhiệt máy nén của tủ ở phía trước (bên dưới)**



Lưu ý: Để giảm bớt sự cố đối với hệ thống làm lạnh của thiết bị do quá trình vận chuyển - Sau khi cố định vị trí đặt tủ, chờ khoảng 3 – 4 giờ rồi mới kết nối tủ với nguồn điện

Đầu nối điện

Sau khi cố định vị trí đặt tủ, chờ khoảng 3 – 4 giờ rồi mới kết nối tủ với nguồn điện. Mục đích để giảm bớt sự cố đối với hệ thống làm lạnh của thiết bị do quá trình vận chuyển

Trước khi kết nối thiết bị với nguồn điện, hãy đảm bảo rằng

- Nguồn điện tương thích với nguồn điện yêu cầu của thiết bị
- Yêu cầu lắp đường tiếp địa cho thiết bị – Điều này là bắt buộc

Nhà sản xuất không có trách nhiệm đối với bất kể hư hỏng nào nếu việc lắp đặt không tuân thủ theo đúng chỉ dẫn

3. VỆ SINH

Hãy chắc chắn rằng bạn đã rút phích cắm của thiết bị ra khỏi nguồn điện trước khi bắt đầu vệ sinh

1/ Lau sạch phần bên trong và ngoài thiết bị bằng khăn mềm ẩm

2/ Trong trường hợp khung cửa, gioăng cửa bị bẩn, cần làm sạch một cách cẩn thận bằng miếng vải ẩm

4/ Không được dùng chất mài mòn hoặc miếng lau chùi bằng kim loại để vệ sinh cửa kính vì chúng có thể làm xước bề mặt và gây vỡ kính

4. LƯU Ý KHI BẢO QUẢN RƯỢU

Bảo quản rượu trong chai kín

Không để tủ quá tải

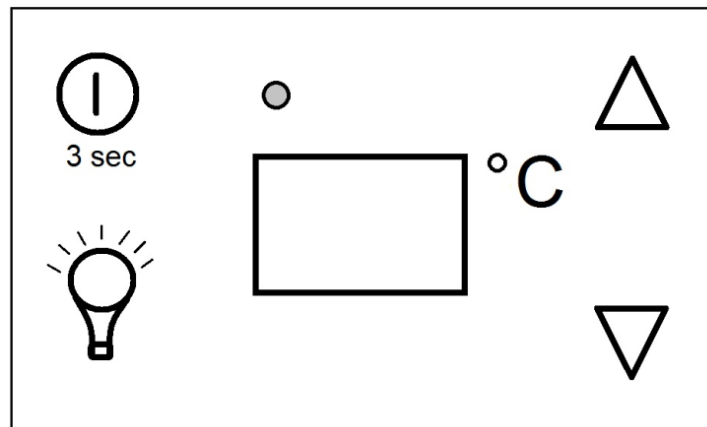
Không mở cửa khi không cần thiết






Xếp các chai rượu một cách khoa học đảm bảo luồng hơi lạnh được lưu thông

5. BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Phím điều khiển

Để vận hành các phím này, chạm nhẹ nhàng vào các phím. Bàn phím sẽ không hoạt động nếu ấn nhiều phím cùng một lúc



	Bật / Tắt: Chạm và giữ phím trong khoảng 3 giây
	Điều khiển bật / tắt đèn bên trong
	Điều khiển tăng
	Điều khiển giảm
	Đèn báo hiệu chế độ làm mát đang hoạt động
“DISPLAY”	Hiển thị cài đặt nhiệt độ

Cài đặt nhiệt độ

Cài đặt nhiệt độ mong muốn bằng cách sử dụng phím Δ hoặc ∇ . Mỗi lần chạm phím, nhiệt độ sẽ tăng hoặc giảm 1°C

Dải nhiệt độ cài đặt trong khoảng 5°C ~ 18°C

Nếu bạn muốn biết nhiệt độ xung quanh vị trí đặt thiết bị. Chạm phím Δ hoặc ∇ và giữ trong 3 giây, đèn LED nhấp nháy hiển thị nhiệt độ xung quanh. Sau khi ngừng chạm phím 5 giây đèn LED sẽ ngừng nhấp nháy. Màn hình quay lại hiển thị nhiệt độ cài đặt

Lưu ý:

- Đèn LED nhấp nháy = Hiển thị nhiệt độ xung quanh
- Đèn LED không nhấp nháy = Hiển thị nhiệt độ cài đặt

Cảnh báo nhiệt độ

Nếu nhiệt độ bên trong >23°C thì trên màn hình hiển thị “HI” và sau 1 giờ chuông cảnh báo sẽ phát ra – Điều này cho thấy nhiệt độ trong tủ quá cao.

Nếu nhiệt độ bên trong <0°C thì trên màn hình hiển thị “LO” và ngay lúc này chuông cảnh báo phát ra

Chức năng lưu nhớ nhiệt độ

Trong trường hợp mất điện, thiết bị có thể đã lưu cài đặt nhiệt độ trước đó và khi có điện trở lại, thiết bị sẽ hoạt động theo cài đặt nhiệt độ trước đó

Đèn

Để giảm thiểu điện năng, đèn trong tủ sẽ tự động tắt sau 10 phút.

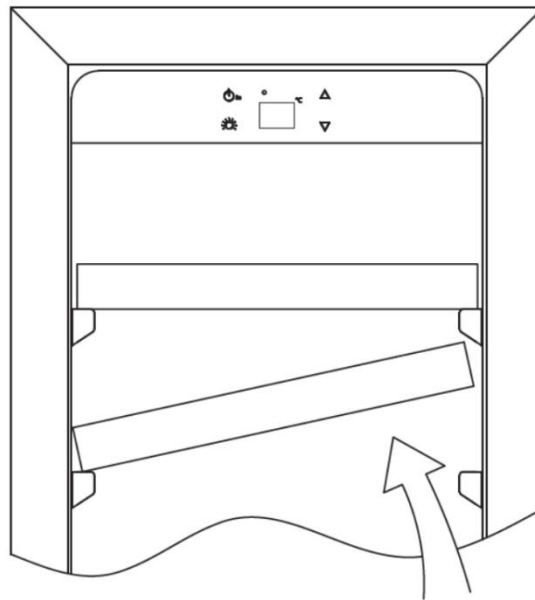
Nếu bạn muốn đèn sáng liên tục – hãy thao tác bằng cách chạm và giữ phím “LIGHT” trong 5 giây, màn hình sẽ hiển thị “LP”. Sau 4 giây, màn hình hiển thị sẽ quay về trạng thái ban đầu và đèn vẫn sáng cho đến khi được tắt theo cách thủ công

Nếu bạn muốn tắt đèn để giảm thiểu điện năng – hãy thao tác bằng cách chạm và giữ phím “LIGHT” trong 5 giây, màn hình sẽ hiển thị “LF”. Sau 4 giây, màn hình hiển thị sẽ quay về trạng thái ban đầu và đèn sẽ tự động tắt sau 10 phút

Giá gỗ

Để tránh làm hỏng gioăng cửa và các bộ phận liên, hãy đảm bảo rằng cửa đã được mở hết cỡ khi kéo giá ra khỏi khoang tủ

Để lắp hoặc tháo giá gỗ ra khỏi khoang tủ, hãy nghiêng giá rồi kéo ra hoặc đẩy vào cho đến khi giá gỗ được đặt đúng vị trí một cách an toàn



Lưu ý:

Nếu thiết bị mất điện đột ngột bạn hãy chờ 3~5 phút sau đó mới bật nguồn. Nếu bạn bật trước thời gian chờ trên thiết bị sẽ không hoạt động

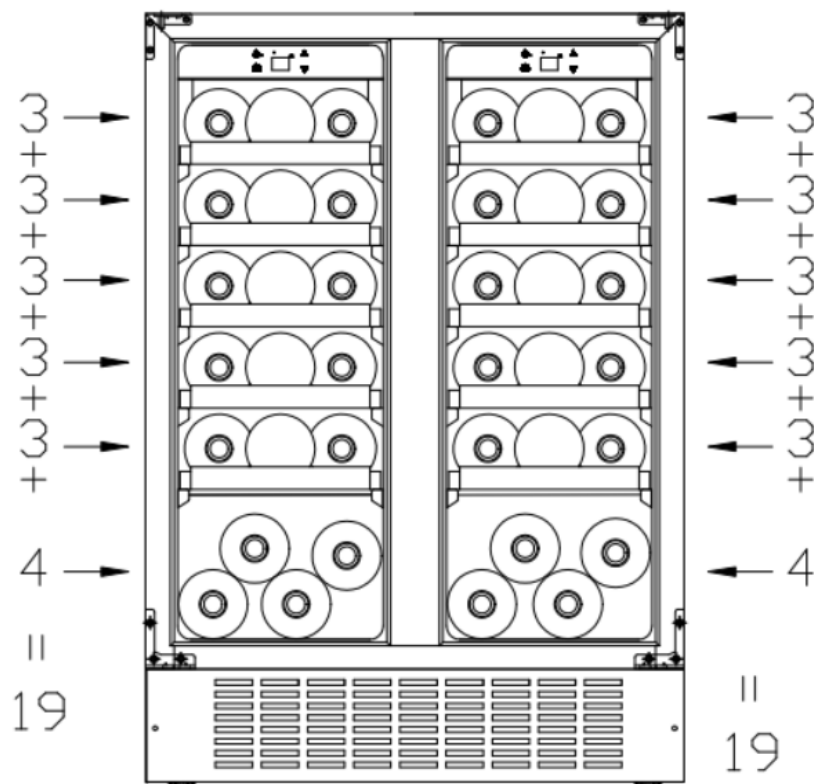
Khi bạn sử dụng thiết bị lần đầu tiên hoặc khởi động lại thiết bị khi không sử dụng trong thời gian dài: Sẽ có một chút chênh lệch giữa mức nhiệt độ bạn chọn và mức nhiệt độ hiển thị trên màn hình – Điều này là hoàn toàn bình thường và đó là do thời gian vận hành. Sau khi chạy một vài giờ, tủ sẽ trở về trạng thái bình thường

Khoang để rượu

Bạn vui lòng xem thiết kế nội thất của khoang tủ rượu theo ảnh bên dưới

Để đảm bảo không gian lưu trữ thông thoáng và giảm thiểu điện năng tiêu thụ. Bạn hãy tham khảo cách sắp xếp chai rượu theo ảnh bên dưới

Tổng số: Max 38 chai (750ml)



6. VỆ SINH VÀ BẢO DƯỠNG

Vệ sinh

Tắt nguồn, rút phích cắm điện, bỏ tất cả các vật dụng nội thất bên trong tủ (bao gồm cả kệ gỗ)

Rửa sạch bề mặt bên trong bằng nước ấm với bột backing soda. Cách pha: 2 muỗng backing soda + 1 lít nước

Rửa giá gỗ bằng dung dịch bằng dung dịch tẩy rửa nhẹ

Vệ sinh bên ngoài tủ bằng nước ấm sau đó lau khô bằng khăn mềm

Cách thay bộ lọc than hoạt tính (tùy model)

Bộ lọc than được đặt ở góc trên cùng bên trái trong tủ rửa

Mở cửa và tháo 2 giá trên cùng

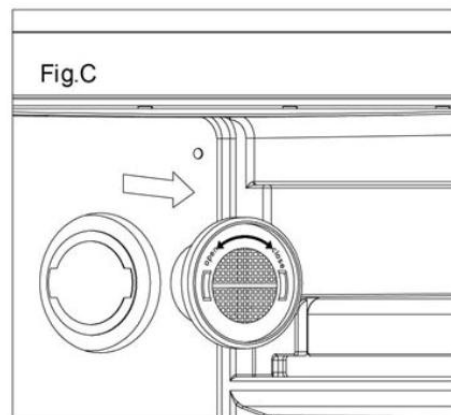
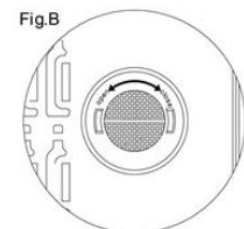
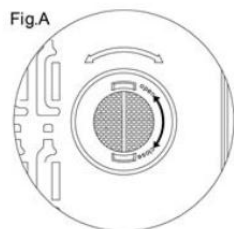
Xoay bộ lọc như hình A

Bộ lọc ở vị trí sẵn sàng lấy ra như hình B

Lấy bộ lọc ra như hình C

Thay thế bộ lọc mới và thao tác như hình A để vào vị trí khóa

Lắp lại các giá gỗ



Mất điện

Hầu hết việc mất điện sẽ được khắc phục trong vài giờ và sẽ không ảnh hưởng đến nhiệt độ của thiết bị nếu bạn giảm tần suất mở cửa

Nếu việc mất điện diễn ra trong một thời gian dài, bạn cần có phương án hợp lý để đảm bảo chất lượng của rượu

Thời gian nghỉ

Với thời gian nghỉ dưới 3 tuần, tủ vẫn sử dụng bình thường

Với thời gian nghỉ dài – Nếu thiết bị không được sử dụng trong vài tháng: Hãy tắt thiết bị và bỏ hết rượu ra khỏi tủ. Làm sạch và làm khô phần nội thất bên trong tủ. Để ngăn mùi và nấm mốc hãy mở hé cửa

Di chuyển tủ

Bỏ hết rượu ra khỏi tủ

Dùng băng keo cố định phần nội thất bên trong tủ một cách an toàn tránh xô dịch

Xoay chân tăng chỉnh vào vị trí an toàn để tránh hư hỏng trong quá trình di chuyển

Đóng cửa lại, đảm bảo cánh cửa không bị mở ra trong quá trình di chuyển

Đảm bảo thiết bị luôn ở vị trí thẳng đứng trong quá trình di chuyển

Bảo vệ bên ngoài tủ bằng các vật liệu thích hợp

Mẹo giảm tiêu hao điện

Tủ rượu nên được đặt ở khu vực mát nhất trong phòng, tránh xa các nguồn nhiệt và ánh sáng mặt trời

7.XỬ LÝ SỰ CỐ

Vấn đề	Cách khắc phục
Tủ không hoạt động	Kiểm tra xem thiết bị đã được kết nối điện chưa
	Thiết bị đang ở trạng thái tắt
	Kiểm tra ổ cắm điện
Tủ không đủ lạnh	Kiểm tra cài đặt nhiệt độ
	Kiểm tra nhiệt độ xung quanh tủ
	Xem lại tần suất mở cửa
	Cửa không đóng hoàn toàn
	Kiểm tra gioăng cửa
Bật và tắt thường xuyên	Kiểm tra nhiệt độ xung quanh tủ
	Một lượng lớn rượu đã được thêm vào tủ
	Xem lại tần suất mở cửa
	Cửa không đóng hoàn toàn
	Cài đặt nhiệt độ chưa chính xác
	Kiểm tra gioăng cửa
Đèn không hoạt động	Kiểm tra xem thiết bị đã được kết nối điện chưa
	Kiểm tra ổ cắm điện
	Kiểm tra bóng đèn
	Đèn ở cài đặt “ OFF – tắt”
Tủ rung	Vị trí đặt tủ không bằng phẳng
	Các giá đỡ đã đặt chưa đúng vị trí
Tủ kêu to	Tiếng ồn có thể phát ra từ vị trí máy nén – Điều này là hoàn toàn bình thường
	Các giá đỡ đã đặt chưa đúng vị trí

Bảng tham khảo cài đặt nhiệt độ cho các loại rượu

Nhiệt độ cài đặt chung cho các loại rượu	12 ~ 14°C
Champagne (không liên vụ), Sparkling (vang sủi tăm, vang nổ)	6°C
Champagne (có liên vụ)	10°C
Rượu vang trắng Semillon, rượu vang khô	8°C
Rượu vang trắng Gewurztraminer, Riesling	10°C
Rượu vang trắng Chardonnay	10°C
Chardonnay (có liên vụ)	14°C
Rượu vang ngọt Sauternes – Pháp, Late Harvest	10°C
Vang trắng ngọt có liên vụ Sauternes	14°C
Rượu vang Beaujolais	13°C
Vang đỏ Pinot Noir	16°C
Vang đỏ Pinot Noir (có liên vụ)	18°C
Vang đỏ Cabernet, Merlot, French, Australian, New Zealand, Chilean, Argentinean, Italian, Spanish, Californian	18°C
Vang đỏ Grenache, Syrah	16°C

