



MALLOCA

đ ng T r u c a chúng tôi, hy v ng s n ph m c a chúng tôi s em l i s h ài lòng cho quý khách hàng. Tr c khi s đ ng, xin c và theo dõi t t c h ng đ n s đ ng v an toàn và v n hành.

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 cụ thể.

Sản phẩm sẽ không được bảo hành nếu nó được sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác ngoài mục đích mà nó được thiết kế. Chúng tôi không chịu trách nhiệm cho bất kỳ lỗi nào trong sách hướng dẫn này. Chúng tôi cũng không chịu trách nhiệm đối với bất kỳ sự rò rỉ hoặc hư hỏng nào đối với rượu vang hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác do ngẫu nhiên hoặc do hậu quả của các khiếm khuyết có thể có của tủ rượu. Bảo hành chỉ áp dụng cho tủ rượu và không áp dụng cho đồ uống chứa bên trong tủ rượu.

Những người (kể cả trẻ em) bị suy giảm khả năng thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức không nên sử dụng thiết bị, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng. Trẻ em không được nghịch thiết bị này. Trẻ em không được thực hiện vệ sinh hoặc bảo dưỡng thiết bị mà không có sự giám sát.

Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị.

Xin vui lòng không đặt các sản phẩm có tính axit, hàng hóa dễ cháy và nổ vào tủ rượu.

Thiết bị này chỉ dành cho việc bảo quản và trưng bày các sản phẩm đóng chai hoặc đóng hộp không có khả năng gây nguy hiểm.

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


- Khu vực bếp của nhân viên trong các cửa hàng, văn phòng và các môi trường làm việc khác;
- Nhà ở nông trại, khách sạn, nhà nghỉ và các môi trường kiểu dân cư khác;
- Nhà nghỉ cung cấp chỗ ở và phục vụ bữa sáng;
- Dịch vụ ăn uống và những nơi không bán lẻ tương tự.

NGUY HIỂM: Nguy cơ trẻ em bị kẹt. Trước khi bạn rút bỏ tủ rượu:

- Hãy gỡ bỏ cánh cửa;
- Để kệ tủ ở vị trí sao cho trẻ em không thể dễ dàng leo vào bên trong;
- Khi tháo bỏ thiết bị, chỉ thực hiện việc này tại trung tâm xử lý rác thải được ủy quyền.

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 thủng tầng ozon, cũng như không làm tăng hiệu ứng nhà kính.
- Trong quá trình vận chuyển và lắp đặt, đảm bảo rằng đường ống của môi chất lạnh không bị hư hỏng.
- Tránh sử dụng hoặc thao tác với các vật sắc nhọn gần các thiết bị.
- Chất làm lạnh bị rò rỉ có thể gây 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 và bất kỳ thiết bị nào tạo ra tia lửa. Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện.
- Thông gió kỹ căn phòng nơi đặt thiết bị trong vài phút.
- Thông báo cho Dịch vụ khách hàng để có hành động và lời khuyên cần thiết.
- Lượng chất làm lạnh có trong thiết bị này được liệt kê ở trên tính bằng gam; nó cũng được ghi trên Bảng thông số của thiết bị.
- **CẢNH BÁO:** Để tránh nguy hiểm do tính không ổn định của thiết bị, thiết bị phải được cố định theo hướng dẫn.
- Biểu tượng  là một cảnh báo và cho biết chất làm lạnh và lớp cách nhiệt dễ cháy.
- Cảnh báo: Nguy cơ cháy / vật liệu dễ cháy
- **CẢNH BÁO** — Không cất giữ các chất dễ nổ như bình xịt chứa chất đẩy dễ cháy trong thiết bị này.
- **CẢNH BÁO** — Khi đặt thiết bị, đảm bảo dây điện không bị kẹt hoặc bị hỏng.
- **CẢNH BÁO** — Không bố trí nhiều ổ cắm - ổ cắm di động hoặc thiết bị cung cấp điện di động ở phía sau thiết bị.
- **CẢNH BÁO** — Chất làm lạnh và lớp cách nhiệt rất dễ cháy. Khi thải 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 người tiến hành bảo dưỡng hoặc sửa chữa thiết bị này không phải là Nhân viên Dịch vụ được Ủy quyền.

- **CẢNH BÁO:** Tránh làm tắc nghẽn tất cả các lỗ thông hơi trong vỏ thiết bị hoặc cấu trúc bên trong bị cản trở.
- **CẢNH BÁO:** Không sử dụng các thiết bị cơ học hoặc các phương tiện khác để đẩy nhanh quá trình rã đông, ngoài những thiết bị được nhà sản xuất khuyến nghị.
- **CẢNH BÁO:** Không làm hỏng mạch chất làm lạnh.

- **CẢNH BÁO:** Không sử dụng các thiết bị điện bên trong các ngăn bảo quản thực phẩm của thiết bị, trừ khi chúng thuộc loại được nhà sản xuất khuyến nghị.
- **CẢNH BÁO:** Nếu bạn không sử dụng thiết bị trong một thời gian dài, vui lòng rút phích cắm ra khỏi ổ cắm hoặc tắt nguồn điện.
- **CẢNH BÁO:** Trẻ em nên được giám sát để đảm bảo rằng chúng không nghịch thiết bị;
- **CẢNH BÁO:** Không sử dụng dây nối dài hoặc bộ điều hợp (hai chấu) không nối đất;
- **CẢNH BÁO:** Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhà sản xuất, đại lý dịch vụ của hãng hoặc những người có trình độ tương tự để tránh nguy hiểm.

Trong vòng 24 giờ trước khi bật tủ rượu lần đầu tiên, vui lòng mở cửa tủ để khử những mùi còn sót lại.

TRƯỚC KHI SỬ DỤNG & CẮM ĐIỆN CHO TỦ RƯỢU

Quan trọng: Tất cả các mẫu thiết bị không có lỗ thông hơi phía trước (lỗ thông gió) là loại tủ độc lập. (Xem biểu đồ kỹ thuật)

Khuyến nghị:

Vị trí đặt tủ rượu 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 là, phòng đựng thức ăn, phòng tắm, v.v.);
- có sàn bằng phẳng;
- có nguồn điện tiêu chuẩn và đáng tin cậy (ổ cắm tiêu chuẩn theo tiêu chuẩn quốc gia, nối đất), **KHÔNG** nên sử dụng ổ cắm nhiều ổ hoặc dây dẫn mở rộng;
- lắp thiết bị chống sét lan truyền vào ổ cắm điện;
- Để xa lò vi sóng. Một số lò vi sóng không có tấm chắn sóng. Khi được đặt trong phạm vi 1 mét gần tủ rượu, chúng có thể ảnh hưởng đến hoạt động của tủ rượu.

Tủ rượu nên được đặt ở nơi có nhiệt độ môi trường thích hợp (Vui lòng xem phần cuối của Hướng dẫn sử dụng). Nhiệt độ trên hoặc dưới khoảng này đều ảnh hưởng đến hiệu quả hoạt động của tủ rượu. Đặt ở nơi có nhiệt độ quá lạnh hoặc nóng quá có thể khiến nhiệt độ của tủ rượu dao động và không đạt được mức lý tưởng.

Hướng dẫn nối đất:

Tủ rượu phải được nối đất để tránh rò rỉ điện. Nối đất làm giảm nguy cơ bị điện giật. Tủ rượu được trang bị dây nguồn có dây tiếp đất và phích cắm. Phích cắm của tủ rượu phải được cắm vào ổ cắm điện được nối đất và cắm đúng cách.

Chú ý: Ở những nơi thường xuyên có sét, nên sử dụng thiết bị chống sét lan truyền.

Việc sử dụng phích cắm nối đất không đúng cách có thể dẫn đến nguy cơ bị điện giật. Tham khảo ý kiến của thợ điện hoặc nhân viên dịch vụ có trình độ nếu không hiểu rõ hướng dẫn nối đất.

Nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi người có chuyên môn để tránh nguy hiểm về điện.

LẮP ĐẶT TỦ RƯỢU

Mở thùng đóng gói và loại bỏ tất cả các lớp bảo vệ và băng dính xung quanh và bên trong tủ rượu.

Tủ rượu phải được bố trí gần ổ cắm điện. Thả dây nguồn. Di chuyển tủ rượu của bạn đến vị trí lắp tủ. Tủ rượu nên được lắp đặt ở nơi thích hợp để máy nén không bị tiếp xúc vật lý với bất kỳ vật nào khác.

Đặt tủ rượu cân bằng: Tủ rượu phải được cân bằng TRƯỚC KHI bạn đổ rượu vào đó.

Tủ rượu của bạn được trang bị 4 chân điều chỉnh để dễ dàng đứng cân bằng. Chúng tôi khuyên bạn nên siết chặt chân sau tối đa và điều chỉnh chân trước để cân bằng tủ rượu.

HƯỚNG DẪN LẮP ĐẶT CHO TỦ RƯỢU ÂM: *TỦ RƯỢU THOÁT HƠI PHÍA TRƯỚC*



1. Tủ rượu “âm tủ” thông gió phía trước nhưng không được thiết kế để tích hợp vào phía sau cánh cửa gỗ.
2. Vui lòng làm theo sơ đồ lắp đặt khi lắp đặt tủ rượu tích hợp. Không lắp đặt ở nơi có diện tích nhỏ hơn kích thước lắp đặt tối thiểu, nếu không nó sẽ ảnh hưởng đến việc thông gió của thiết bị.
3. Tủ rượu “âm tủ” hút không khí từ bên phải khung thông gió và đẩy không khí qua bên trái khung thông gió dưới cửa trước.
4. Tủ rượu “âm tủ” có phím nguồn nằm trên bảng điều khiển nên vị trí ổ cắm điện không quan trọng.
5. Tủ rượu cần một ổ cắm điện tiêu chuẩn 240V/10A. (Hoặc theo thông số kỹ thuật của các quốc gia khác nhau).
6. Dây nguồn có chiều dài 2,0m và được cố định ở bên phải phía sau khi nhìn từ phía trước tủ.
7. Giống như hầu hết các thiết bị hiện nay, tủ rượu có các bộ phận điện tử nhạy cảm dễ bị hư hỏng do sét và lỗi nguồn điện. Do đó, nên sử dụng thiết bị ổn áp để tránh các sự cố thuộc loại này.
8. Phải có lỗ thông hơi trên cửa đối với tủ rượu âm tủ được lắp trên cửa gỗ.

Ở vùng khí hậu nóng, một lỗ thông gió hoặc lưới thông gió, với kích thước thông gió tối thiểu là 200mm x 40mm PHẢI được khoét ở đầu của vách ngăn phía sau hoặc ở đầu của hai bên vách ngăn, cho phép không khí đi vào khe hở 30 mm nằm ở phía sau tủ.

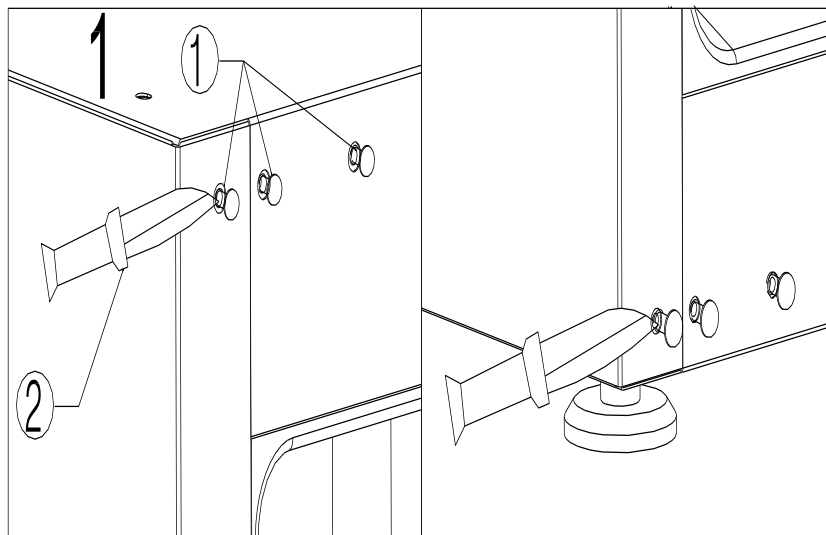
Lỗ thông hơi hoặc lưới này không được ở cùng một phía với các thiết bị khác như lò nướng hoặc khu vực bị bịt kín và không có không khí sạch. Việc không tuân thủ các thông số kỹ thuật trên có thể dẫn đến việc **BẢO HÀNH** mất hiệu lực.

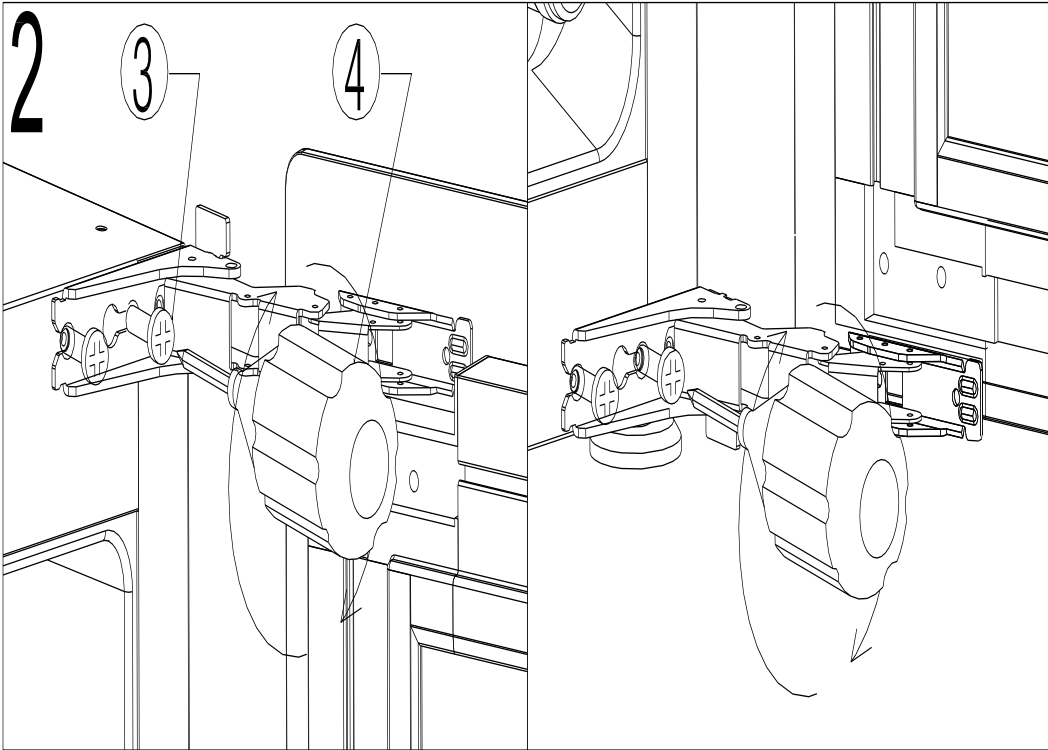
BẢN VẼ LẮP ĐẶT CHO TỦ RƯỢU ÂM TỬ: *TỦ RƯỢU THÔNG GIÓ PHÍA TRƯỚC.*

Chú ý: Thiết bị phải được đặt ở vị trí sao cho có thể cắm được phích cắm sau khi lắp đặt.

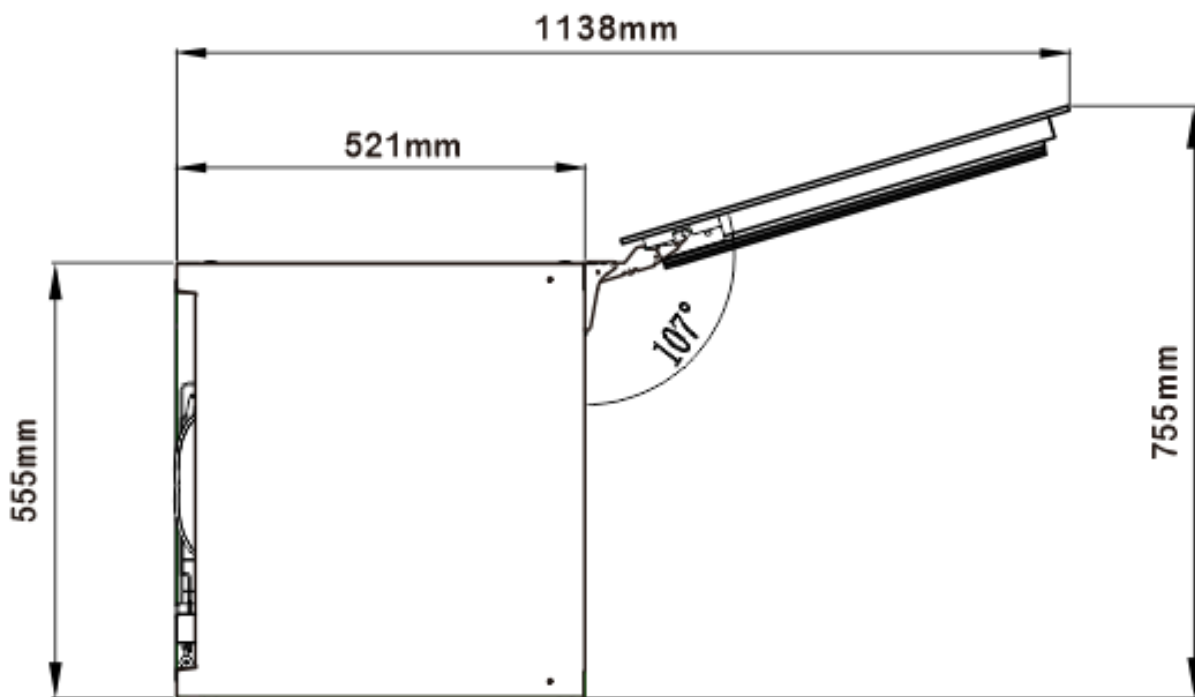
BẢN VẼ KÍCH THƯỚC:

Đây là thiết bị âm tủ, cho nên tủ phải có không gian thông gió tốt và không có mặt sau, nếu không sẽ ảnh hưởng đến hoạt động bình thường của tủ rượu. (Bản vẽ lắp đặt như bên dưới)

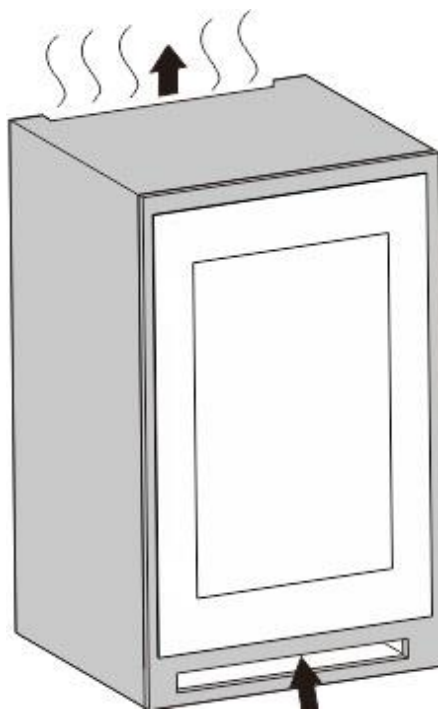




BẢN VẼ KÍCH THƯỚC GÓC MỞ:



MÔ TẢ HỆ THỐNG TẢN NHIỆT



BẬT NGUỒN TỦ RƯỢU

Cắm và bật tủ bằng cách chạm vào phím nguồn **trong vài giây**.

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

***Quan trọng:** Nếu thiết bị bị rút phích cắm, mất điện hoặc bị tắt, hãy đợi 3 đến 5 phút trước khi khởi động lại thiết bị. Máy nén sẽ không khởi động nếu bạn cố gắng khởi động lại trước thời gian trì hoãn này.*

Tiếng ồn khi hoạt động

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

- Tiếng kêu ùng ục - do chất làm lạnh chảy qua các cuộn dây của thiết bị.
- Tiếng nút/lộp bộp - phát ra từ sự co lại và giãn nở của khí ga để tạo ra hơi lạnh.
- Âm thanh vận hành của quạt - để lưu thông không khí trong khoang tủ.

SẮP XẾP RƯỢU

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 tủ rượu của mình, tốt hơn là nên phân bổ các chai rượu đồng đều để tránh tình trạng “tất cả ở ngăn trên” hoặc “tất cả ở ngăn dưới”.

- Tháo hoặc di chuyển các kệ gỗ có thể điều chỉnh để chứa các loại chai lớn hơn hoặc tăng sức chứa của tủ bằng cách xếp các chai lên nhau khi cần thiết. (Xem phần tháo kệ)
- Giữ khoảng cách nhỏ giữa thành tủ và chai để không khí lưu thông. Việc lưu thông không khí là rất quan trọng để ngăn ngừa nấm mốc và có nhiệt độ đồng nhất tốt hơn trong khoang.



- Không chất quá tải tủ rượu của bạn để tạo điều kiện lưu thông không khí.
- Không xếp quá 1,5 hàng chai 0,75L tiêu chuẩn trên mỗi kệ để tạo điều kiện lưu thông không khí
- Tránh làm tắc nghẽn các quạt bên trong (nằm bên trong mặt sau của khoang tủ).
- Không trượt các kệ ra ngoài vị trí cố định để tránh chai lọ rơi xuống.
- Không kéo các kệ đã được chất rượu ra cùng một lúc vì điều này có thể khiến tủ rượu nghiêng về phía trước.
- Không bọc các khay gỗ bằng giấy hợp kim hoặc các vật liệu khác vì sẽ cản trở sự lưu thông không khí.
- Không di chuyển tủ rượu của bạn khi nó đang chất đầy rượu. Điều này có thể làm biến dạng phần thân của tủ rượu và gây hỏng phần mặt sau tủ rượu.

CÁC KIỂU ĐIỀU CHỈNH

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

Được thiết kế để bảo quản và ủ tất cả các loại rượu vang: đỏ, trắng và sparkling (vang nổ). Những tủ rượu này tái thiết lập các điều kiện lý tưởng để bảo quản rượu, ở nhiệt độ khuyến nghị không đổi là 12°C. Tủ cũng có thể được thiết lập để cung cấp nhiệt độ giúp thưởng thức trọn vẹn chất lượng của rượu. Trừ khi được nhà sản xuất rượu ghi rõ 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 bảo quản rượu”)

CÀI ĐẶT NHIỆT ĐỘ

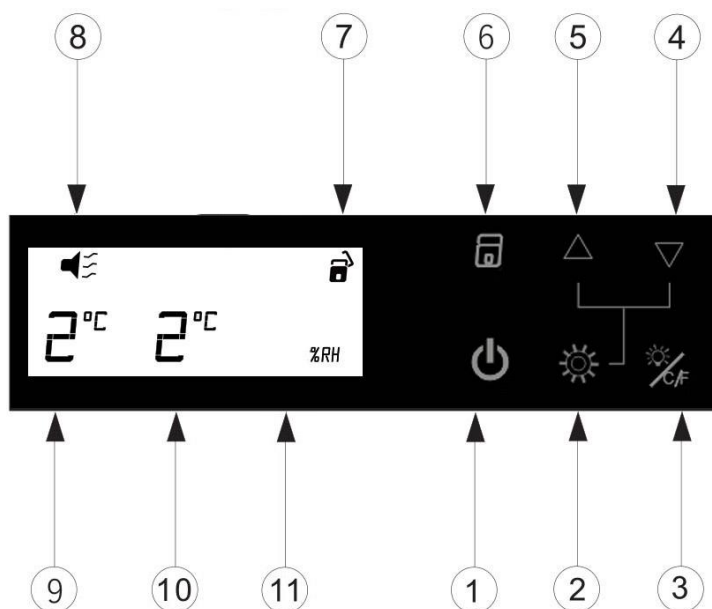
Quan trọng: Theo mặc định, màn hình hiển thị nhiệt độ không khí bên trong thực tế.

Cài đặt nhiệt độ sẽ được đặt lại ở mức cài đặt trước đó khi có điện.

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

Sau khi đặt nhiệt độ, bạn không nên thay đổi hoặc điều chỉnh nó thường xuyên. Bộ điều chỉnh nhiệt sẽ duy trì nhiệt độ bên trong tủ rượu trong khoảng +/- 2,5°C. Nhưng quán tính nhiệt của rượu và lý do cho trong khoảng nhiệt độ này, nhiệt độ thực tế của rượu sẽ chỉ dao động 0,5°C đến 1°C.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH



① Phím nguồn:

Chế độ chờ: chạm phím nguồn màn hình hiển thị, tủ hoạt động.

Để tắt chạm giữ phím nguồn trong 3s, thời gian đếm ngược hiển thị, tủ dừng hoạt động.

➤ ② Phím chọn khoang cài đặt nhiệt độ:

Chạm phím "2" để chọn khoang cài đặt nhiệt độ, khoang được chọn chỉ báo tương ứng sẽ nhấp nháy. Chạm nhím ④ / ⑤ để điều chỉnh nhiệt độ.

➤ ③ Phím đèn / phím chuyển đổi độ C, độ F:

Chạm nhanh để tắt/mở đèn.

Sau đó chạm giữ khoảng 3 giây, để chuyển đổi giữa độ C và độ F.

➤ ④ Phím xuống:

Chọn khoang cần thay đổi nhiệt độ, chạm phím "4" để giảm nhiệt.

➤ ⑤ Phím lên :

Chọn khoang cần thay đổi nhiệt độ, chạm phím "5" để tăng nhiệt.

➤ ⑥ Khóa trẻ em :

Ở trạng thái khởi động, nếu bàn phím không hoạt động quá 15 giây, bàn phím sẽ tự động khóa, chạm giữ trong vòng 3 giây để mở khóa.

Lưu ý: Trừ phím nguồn và tắt/mở đèn, các phím còn lại đều bị khóa.

➤ ⑦ Thông báo trạng thái khóa trẻ em:



Cho biết trạng thái khóa.



Cho biết trạng thái mở khóa.

- ⑧ **Hệ thống bị lỗi:**
Cho biết chức năng cảnh báo lỗi được kích hoạt.
- ⑨ Hiện thị nhiệt độ khoang trên.
- ⑩ Hiện thị nhiệt độ khoang giữa.
- ⑪ Hiện thị nhiệt độ khoang dưới.

BIỂU ĐỒ NHIỆT ĐỘ RƯỢU

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

Champagne NV, Sparkling, Spumante	6°C
Dry White Semillon, Sauvignon Blanc	8°C
Champagne Vintage,	10°C
Dry White Chardonnay	10°C
Dry White Gewürztraminer, Riesling, Pinot grigio	10°C
Sweet White Sauternes, Barsac, Montbazillac, Ice Wine, Late Harvest	10°C
Beaujolais	13°C
Sweet White Vintage: Sauternes...	14°C
White Vintage Chardonnay	14°C
Red Pinot Noir,	16°C
Red Grenache, Syrah	16°C
Red Vintage Pinot Noir	18°C
Cabernet & Merlot: Pháp, Úc, New Zealand,	20°C
Chile, Ý, Tây Ban Nha, California, Argentina...	
Vintage Bordeaux ...	Nhiệt độ phòng không quá 20°C

THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ NHIỆT ĐỘ

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

Rượu vang hảo hạng đòi hỏi sự phát triển lâu dài và nhẹ nhàng, đồng thời cần những điều kiện cụ thể để phát huy hết tiềm năng của chúng.

Tất cả các loại rượu vang trưởng thành ở cùng một nhiệt độ, đó là nhiệt độ không đổi được đặt trong khoảng từ 12°C đến 14°C. Chỉ có nhiệt độ “dégustation” (thử rượu) thay đổi tùy theo loại rượu vang (xem “Biểu đồ nhiệt độ phục vụ rượu vang” ở trên). Cũng như đối với các hầm rượu tự nhiên được các nhà sản xuất rượu sử dụng trong thời gian bảo quản lâu 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 trong tủ rượu của bạn không đổi (từ 12°C đến 14°C), rượu của bạn sẽ được bảo quản trong điều kiện hoàn hảo.

Không phải tất cả các loại rượu vang sẽ ngon hơn qua nhiều năm. Một số loại nên được sử dụng ở giai đoạn đầu (2 đến 3 năm) trong khi những loại khác có khả năng lão hóa rất cao (50 năm trở lên). Tất cả các loại rượu vang đều có độ trưởng thành nhất định. Hãy kiểm tra với nhà cung cấp rượu để có được thông tin liên quan.

RÃ ĐÔNG/NGỪNG TỰ/ĐỘ ẨM/THOÁNG KHÍ

Tủ rượu của bạn được thiết kế với hệ thống rã đông “chu kỳ tự động”. Trong thời gian “Ngoài chu kỳ”, các bề mặt được làm lạnh của tủ rượu sẽ tự động rã đông. Nước rã đông từ ngăn bảo quản tủ rượu sẽ tự động thoát ra và một phần nước này chảy vào khay hứng nước nằm ở phía sau tủ rượu bên cạnh máy nén. Nhiệt được truyền từ máy nén làm nước bay hơi. Một phần nước còn lại được thu lại trong tủ rượu để tạo độ ẩm.

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

Tủ 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.

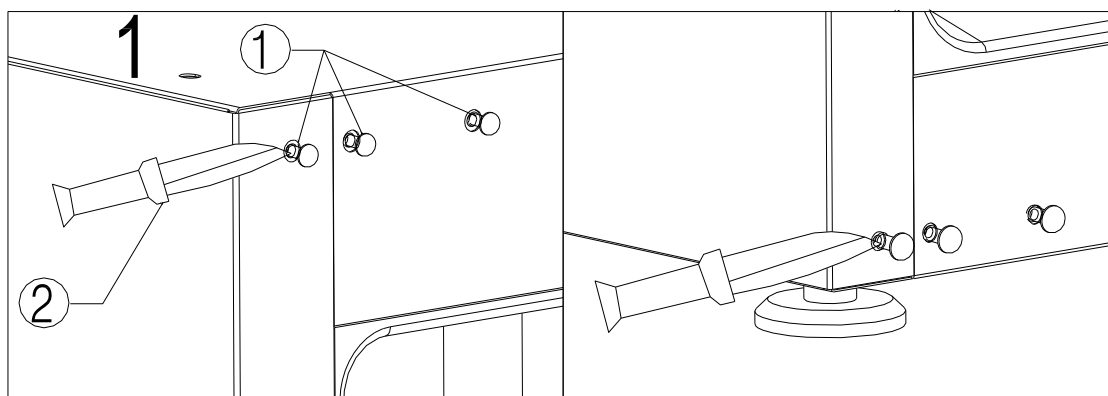
Tủ rượu không được bịt kín hoàn toàn; không khí trong lành có thể đi qua ống thoát nước. Không khí được lưu thông qua tủ bằng quạt và các kệ rỗng.

Lưu ý: Trong chu kỳ làm lạnh, nhiệt được tỏa ra và phân tán qua các bề mặt bên ngoài của tủ rượu. Tránh chạm vào các bề mặt trong các chu kỳ đó.

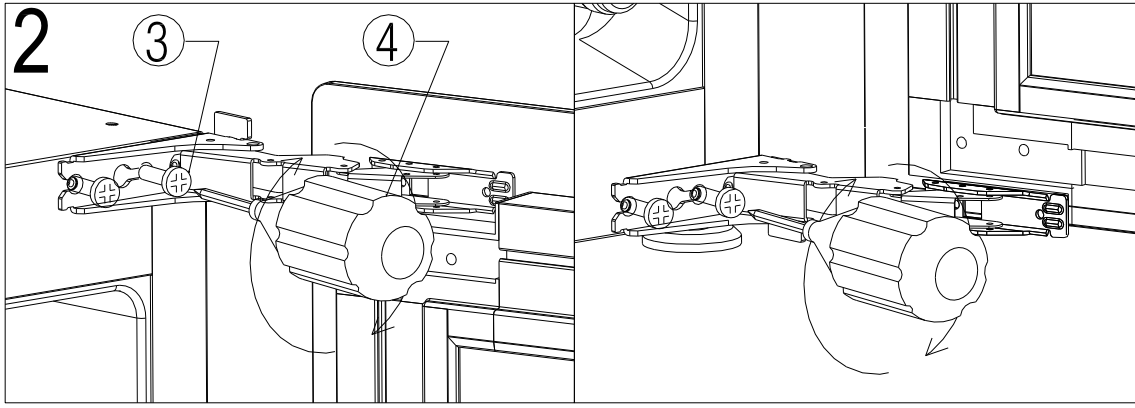
ĐẢO CHIỀU CÁNH CỬA

Hướng đảo chiều cánh cửa:

1. Đặt tủ ở vị trí mở, mở cửa ở góc tối đa.
2. Dùng dao (2) để tháo các nút vít (1) ở bên trái tủ. (Hình 1)

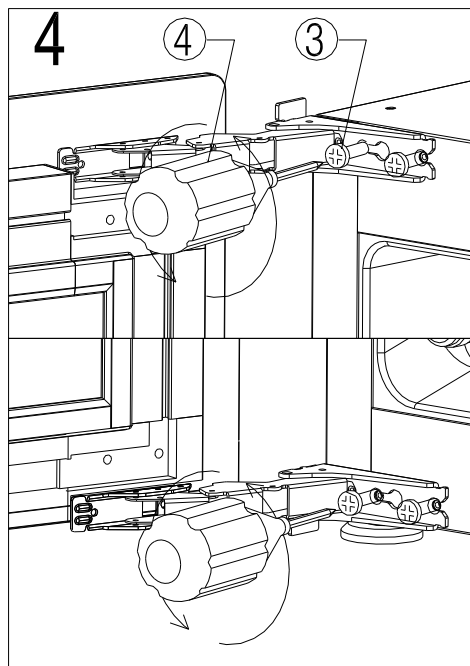
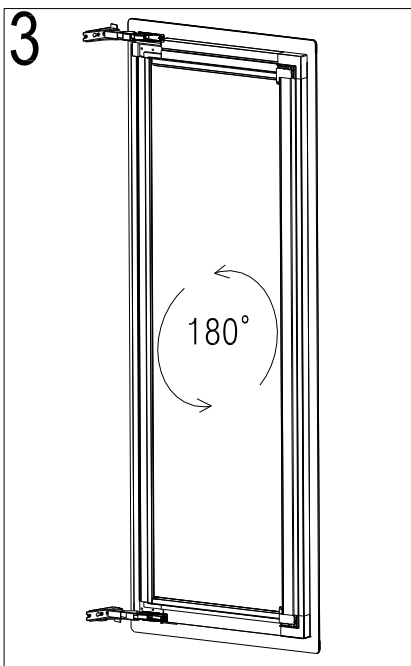


3. Sử dụng tuốc nơ vít ④ để tháo vít ③ cố định bản lề cửa trên và dưới. (Hình 2)

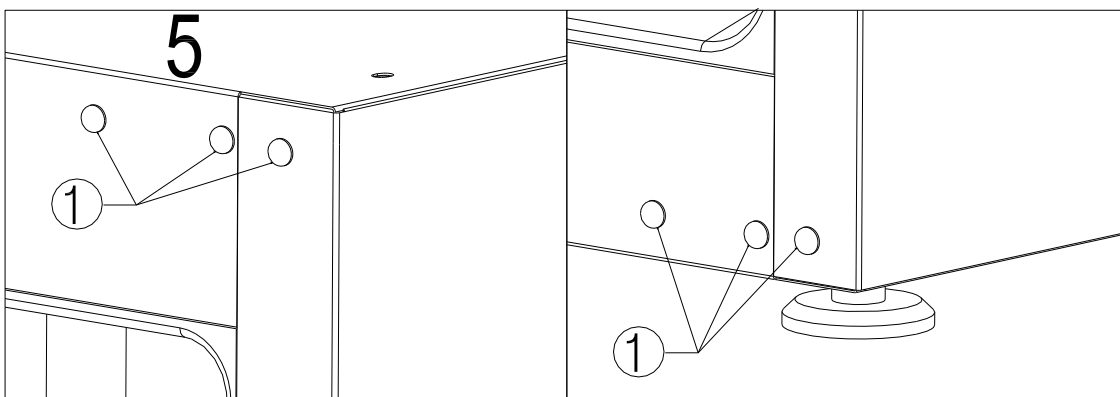


4. bước 4: Đặt tạm cửa trên mặt phẳng cố định, tháo công tắc cửa (phần nam châm trên cửa lắp vào chiều đảo cửa tương ứng). Tháo bát gài khóa cửa trên tủ lắp sang phải.

5. Xoay cửa 180 độ và lắp nó sang phía bên kia của tủ. (Hình 3 và 4). Điều chỉnh lại chốt gài khóa cửa cho phù hợp.

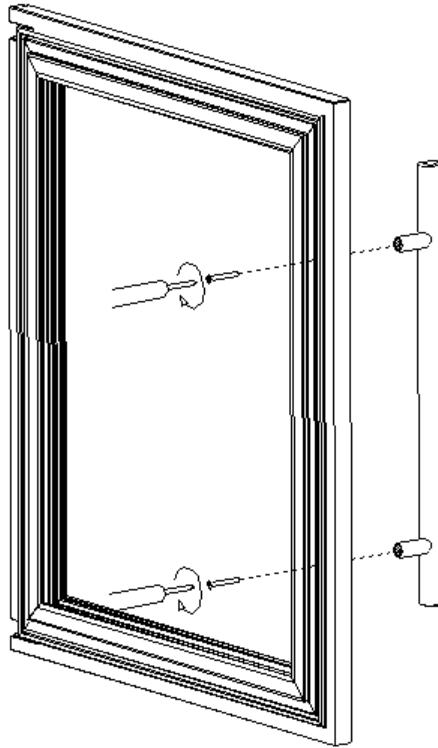


6. Cuối cùng, lắp tất cả các nút bít vào phía bên kia của cửa ①, việc lắp đặt cửa đã hoàn tất! (Hình 5)



Phương pháp lắp đặt tay nắm

1. Lấy tay nắm ra khỏi túi, sau đó lấy 2 chiếc vít từ túi phụ kiện
2. Kéo gioăng cửa đang mở ra từ bên cạnh cửa, sau đó lắp vít vào 2 lỗ tay nắm ở bên cửa, sau đó đặt vít thẳng hàng với lỗ của tay cầm, siết chặt các vít bằng tuốc nơ vít, sau đó nén chặt gioăng cửa



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

HOẠT ĐỘNG BẤT THƯỜNG

Đảm bảo rằng phích cắm có điện bằng cách kết nối một thiết bị điện khác với nó. Kiểm tra cầu chì, nếu có. Đảm bảo rằng cửa đã được đóng đúng cách.

Nếu tủ rượu của bạn có dấu hiệu trục trặc, hãy rút phích cắm và liên hệ với dịch vụ hậu mãi của bạn. Bất kỳ sự can thiệp nào vào mạch lạnh phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên điện lạnh, người này sẽ tiến hành kiểm tra hệ thống làm kín mạch. Tương tự như vậy, bất kỳ sự can thiệp nào vào mạch điện phải được thực hiện bởi một thợ điện có trình độ.

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

SỰ CỐ MẮT ĐIỆN

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

Hầu hết các trường hợp mất điện đều được khắc phục trong thời gian ngắn. Mất điện trong một hoặc hai giờ sẽ không ảnh hưởng đến nhiệt độ của tủ rượu. Để tránh nhiệt độ thay đổi đột ngột khi mất điện, bạn không nên mở cửa. Trong thời gian mất điện lâu hơn, hãy thực hiện các biện pháp 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 tủ rượu của mình, hãy yên tâm rằng chỉ việc tiếp xúc lâu và thường xuyên với những điều kiện bất thường này mới có thể gây ra tác động bất lợi cho rượu của bạn.


HƯỚNG DẪN KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Các sự cố thông thường 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 tham khảo biểu đồ hướng dẫn khắc phục sự cố.

SỰ CỐ	NGUYÊN NHÂN CÓ THỂ
Tủ rượy không hoạt động.	Tủ rượy chưa được cắm điện. Thiết bị đã tắt. Cầu dao bị ngắt hoặc cầu chì bị đứt.
Tủ rượy không đủ lạnh.	Kiểm tra cài đặt kiểm soát nhiệt độ. Môi trường bên ngoài có thể cao hơn nhiệt độ cài đặt. Cửa mở quá thường xuyên. Cửa không được đóng kín hoàn toàn. Miếng đệm cửa không được bịt kín.
Bật và tắt thường xuyên.	Nhiệt độ trong phòng nóng hơn bình thường. Một lượng lớn rượy đã được thêm vào Tủ. Cửa mở quá thường xuyên. Cửa không được đóng kín hoàn toàn. Kiểm soát nhiệt độ không được đặt chính xác. Miếng đệm cửa không được bịt kín.
Đèn không hoạt động.	Tủ rượy chưa được cắm điện. Cầu dao bị ngắt hoặc cầu chì bị đứt. Bóng đèn bị hỏng. Nút bật đèn đang ở vị trí “TẮT”.
Máy rung.	Kiểm tra và đảm bảo rằng tủ rượy đứng bằng phẳng và cân bằng.
Tủ rượy dường như gây ra quá nhiều tiếng ồn.	Tiếng ồn lạch cạch có thể phát ra từ dòng chảy của chất làm lạnh, điều này là bình thường. Khi mỗi chu kỳ kết thúc, bạn có thể nghe thấy âm thanh ùng ục do dòng chất làm lạnh trong tủ rượy của bạn gây ra. Sự co lại và giãn nở của các cạnh bên trong có thể gây ra tiếng kêu răng rắc và rắc rắc. Tủ rượy không bằng phẳng.
Cửa sẽ không đóng đúng cách.	Tủ rượy không bằng phẳng. Cửa bị đảo ngược và không được lắp đặt đúng cách. Miếng đệm bị lỗi. (nam châm hoặc cao su bị hỏng) Các kệ nằm không đúng vị trí.

Trước khi rút bỏ thiết bị.

1. Ngắt kết nối phích cắm chính khỏi ổ cắm chính.
2. Ngắt cáp chính và loại bỏ nó

	Thải bỏ sản phẩm này đúng cách
	<p>Biểu tượng này trên sản phẩm, hoặc trong bao bì của sản phẩm, cho biết rằng sản phẩm này không nên được xử lý như rác thải sinh hoạt. Thay vào đó, nó nên được đưa đến điểm thu gom chất thải thích hợp để tái chế thiết bị điện và điện tử. Bằng cách đảm bảo sản phẩm này được xử lý đúng cách, bạn sẽ giúp ngăn ngừa các hậu quả tiêu cực tiềm ẩn đối với môi trường và sức khỏe con người, những hậu quả có thể gây ra do việc xử lý chất thải không phù hợp đối với 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 gia đình hoặc cửa hàng nơi bạn mua sản phẩm.</p>

MALLOCA VIETNAM COMPANY LIMITED

Showroom:

279 Nguyen Van Troi Street, Ward 10, Phu Nhuan District, HCM City

Tel: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882

Email: info@malloca.com

Customer Care:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

CÔNG TY TNHH MALLOCA VIỆT NAM

Showroom:

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM

Điện Thoại: (84) 28 39975 893 / 94

Fax: (84) 28 38447 102 - (84) 28 38633 882

Email: info@malloca.com

Hệ thống chăm sóc khách hàng:

Hotline: 1800 12 12

Email: chamsockh@malloca.com

Trung tâm chính

279 Đường Nguyễn Văn Trỗi, Phường 10, Quận Phú Nhuận, TP.HCM

SĐT: (028) 39975 893 / 94 – (028) 39975 294 / 95

Khu vực Bà Rịa Vũng Tàu

258-260A Lê Hồng Phong, Phường 4, TP. Vũng Tàu

SĐT: (0254) 385 94 99

Khu vực Tây Nguyên

331 Phan Đình Phùng, Phường 2, TP. Đà Lạt

SĐT: (0263) 3521 107 – 0918226362

Khu vực Nam Trung Bộ

08 Lê Hồng Phong, Phường Phước Hải, TP. Nha Trang

SĐT: (0258) 3875 488

Khu vực Miền Tây

180 Trần Hưng Đạo, Phường An Nghiệp, Quận Ninh Kiều, TP. Cần Thơ

SĐT: (0292) 373 2035

Khu vực Miền Trung

211 Nguyễn Văn Linh, Phường Vĩnh Trung, Quận Thanh Khê, TP. Đà Nẵng

SĐT: (0236) 369 1906

Khu vực Miền Bắc

10 Chương Dương Độ, Phường Chương Dương, Quận Hoàn Kiếm, Hà Nội

SĐT: (024) 35376 288 – 093 462 92 98