



MALLOCA

USER MANUAL HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

WINE COOLER TỦ RƯỢU

MODEL: MWC-46BG
MWC-180BG

Thanks for buying our Wine cooler, Hope our advanced product will give your Wine a different joyful taste. Before use, please read and follow all safety rules and operating instructions.

Cám ơn bạn đã sử dụng Tủ rượu của chúng tôi, hy vọng sản phẩm của chúng tôi sẽ đem lại sự hài lòng cho quý khách hàng. Trước khi sử dụng, xin đọc và theo dõi tất cả hướng dẫn sử dụng về an toàn và vận hành.

WARNING

The information in this document is subject to modification without any prior notice. Some models are available in dedicated countries only.

Offers no guarantee for our Wine cooler if it is being used for any purpose other than that for which it was specifically designed. We cannot be held responsible for any error in this manual. is not responsible or liable for any spoilage or damage to Wine or any other contents incidental or consequential to possible defects of the Wine cooler. Warranty applies to the Wine cooler only and not to the content of the Wine cooler

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

DANGER: Risk of child entrapment. Before you throw away your old Wine cooler:

- Take off the doors;
- Leave the humidor drawer in place so that children may not easily climb inside;
- When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal centre.

R600a WARNINGS:

For your safety observe the following recommendations.

- This appliance contains a small quantity of R600a refrigerant which is environmentally friendly, but flammable. It does not damage the ozone layer, nor does it increase the greenhouse effect.
- During transportation and installation, ensure that the tubing of the refrigerant circuit is not damaged.
- Avoid using or manipulating sharp objects near by the appliances.
- Leaking refrigerant can ignite and may damage the eyes.
- In the event any damage does occur, avoid exposure to open fires and any device which creates a spark. Disconnect the appliance from the mains power.
- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is located for several minutes.
- Notify Customer Service for necessary action and advice.
- The room for installing the appliance must be at least 1 cubic metre per 8 grams of refrigerant. The refrigerant quantity contained in this appliance is listed above in grams; it is also noted on the Rating Plate of the appliance.

It is hazardous for anyone other than an Authorised Service Person to carry out servicing or repairs to this appliance.

- WARNING: Keep ventilation openings in the appliance enclosure or in the built-in structure clear of obstruction.
- WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.
- WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance.
- WARNING: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced Physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety;
- WARNING: Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance;
- WARNING: Do not use extension cords or ungrounded (two prong) adapters;
- WARNING: If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, Its service agent or similar qualified person in order to avoid hazard.

Attention:

When the Wine cooler is at "OFF" condition:

- Please take out all of goods from Wine cooler;
- Please keep Wine cooler clean

Allow 24 hours before switching on the Wine cooler. During this time we recommend that you leave the door open to clear any residual odors.

BEFORE LOADING & PLUGGING IN THE WINE COOLER

Important: All models without front venting (air opening) are strictly for free standing only. (See technical chart)

Recommendations:

The location you have selected for your Wine cooler should:

- be unencumbered and well ventilated;
- be well away from any heat source and direct sunlight;
- not be too damp (laundry, pantry, bathroom etc.);
- have a flat floor;
- have a standard and reliable electricity supply (standard socket to country standards, linked to the ground), it is NOT recommended to use a multi-socket or extension lead;
- have a surge protector fitted to the electrical outlet;
- Away from the microwave oven. Certain microwave ovens do not have wave interference shield. When placed within 1 meter vicinity of the Wine cooler, they may affect the operation of the Wine cooler.

Notes:

These models are Both built-in and free-standing type as per the drawings thereafter.

Wine cooler should be install at suitable ambient temperature (please refer the end of User Manual). If the temperature is higher or lower the ambient temperature range, it will affect temperature fluctuation and can't reach cooling performance.

Grounding instructions:

The Wine cooler must be grounded in case of wire leakage. Grounding reduces the risk of electrical shock. The Wine cooler is equipped with a power cord having a grounding wire and plug. The Wine cooler plug must be plugged into a properly affixed and grounded electrical outlet.

Note: In locations where there is frequent lightning, it is advisable to use surge protectors.

Improper use of the grounding plug can result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a qualified person in order to avoid electrical hazard.

INSTALLING YOUR WINE COOLER

Unpack and remove all of the protection and adhesive strips from the packaging around and inside the Wine cooler.

The Wine cooler must be positioned such that the plug is accessible. Release the power cord. Move your Wine cooler to its final location. The Wine cooler should be installed in a suitable place where the compressor will not be subject to physical contact.

Leveling your Wine cooler: Wine cooler must be leveled BEFORE loading your Wine.

Your Wine cooler is equipped with 4 adjustable feet to facilitate easy leveling. recommends that you tighten the back feet to the maximum and adjust the front feet to level the Wine cooler.

**INSTALLATION INSTRUCTIONS FOR BUILT IN WINE COOLER:
*FRONT VENTING WINE COOLER ONLY.***



1. “Built in” Wine cooler are front venting but are not designed to be fully integrated behind a joinery door.
2. Please follow the installation diagram when installing built-in Wine cooler. No less than the minimum installation dimension.
3. Built-in Wine cooler draw air from right of ventilation frame and expel through left of ventilation frame under the front door.
4. “Built in” Wine cooler have a power switch located on the control panel so power point location is not critical.
5. The Wine cooler requires a standard 240 volt/10 amp power point. (Or according to different countries specifications).
6. The power cord is 2.0m in length and is fixed on the right side at the back when looking from front of cabinet.
7. As with most appliances of today, the Wine cooler has sensitive electronic components which are susceptible to damage through lightning and electricity supply faults. It is therefore advised to use a power surge protector to avoid problems of this nature.
8. Air vent on door must be provided for built-in Wine cooler when a wood door installed.

In Hot climate zone, an air vent or grid, with a minimum ventilation size of 200mm x 40mm **MUST** be cut out at the rear top of the back partitioning or at the top of either side of the partitioning, allowing cool fresh air full access to flow into the 30mm gap located at the rear of the cabinet.

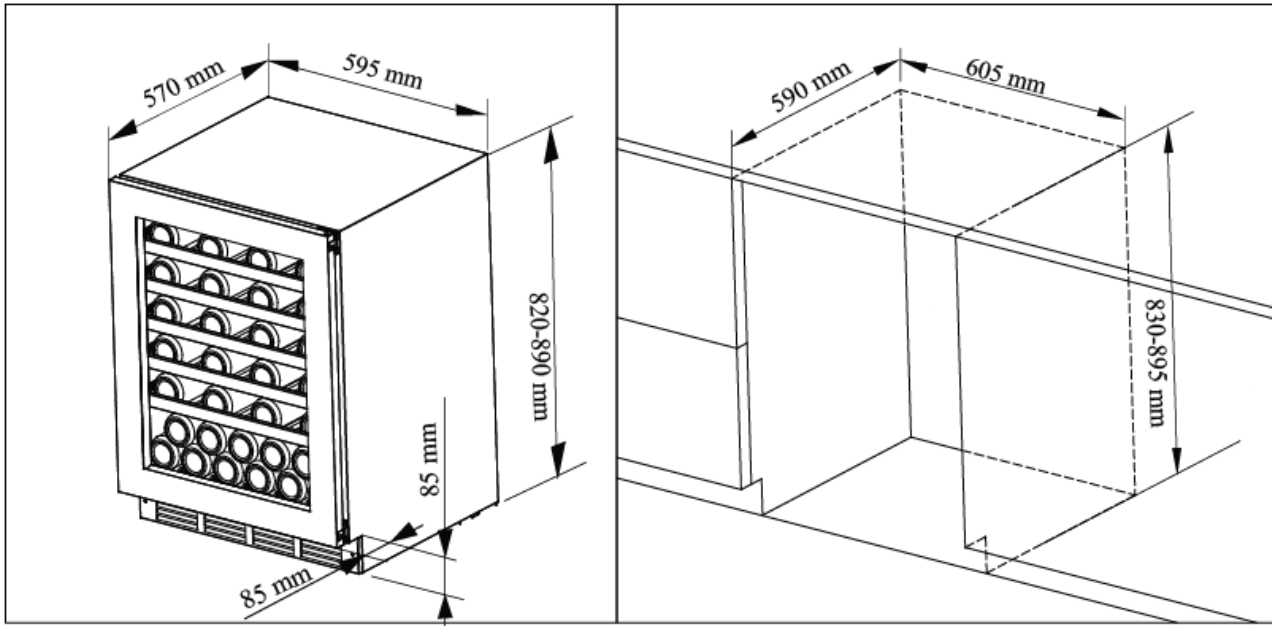
This air vent or grid must not be opened on the same side as other appliances such as ovens or an area that is sealed and without access to fresh cool air. Failing to comply with the above specifications could result in **WARRANTY** void.

INSTALLATION DRAWINGS FOR BUILT IN Wine cooler: (UNDERBENCH OR IN COLUMN) *FRONT VENTING WINE COOLER ONLY.*

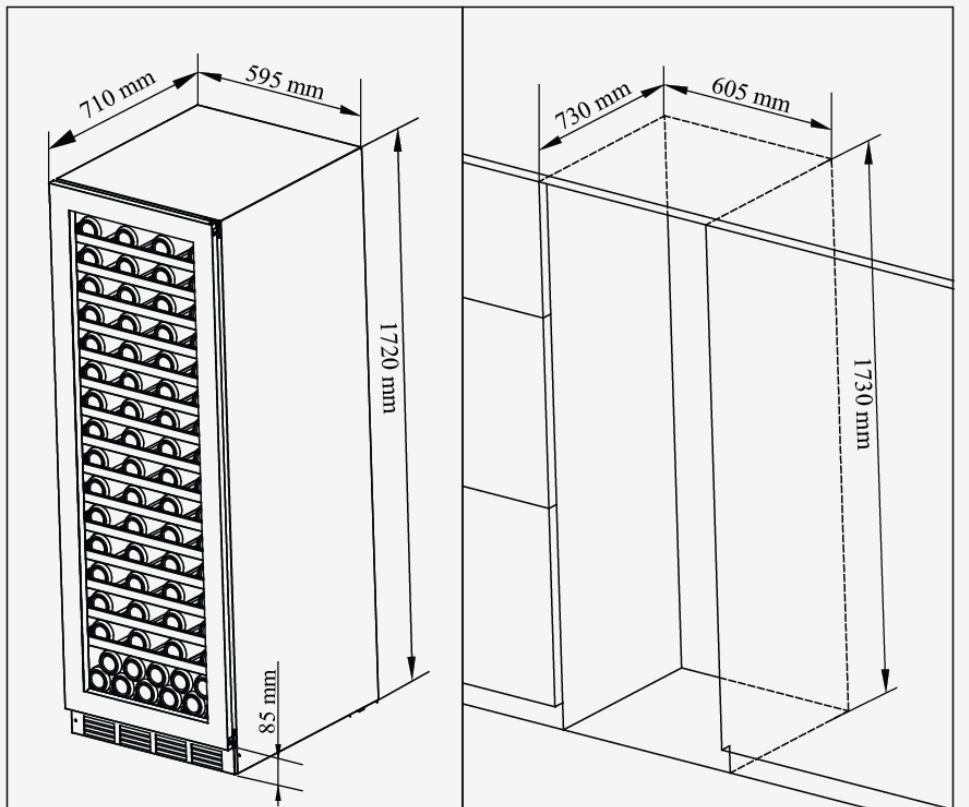
Note: The appliance must be positioned so that the plug is accessible after installed.

DIMENSIONAL DRAWINGS:

For MWC-46BG

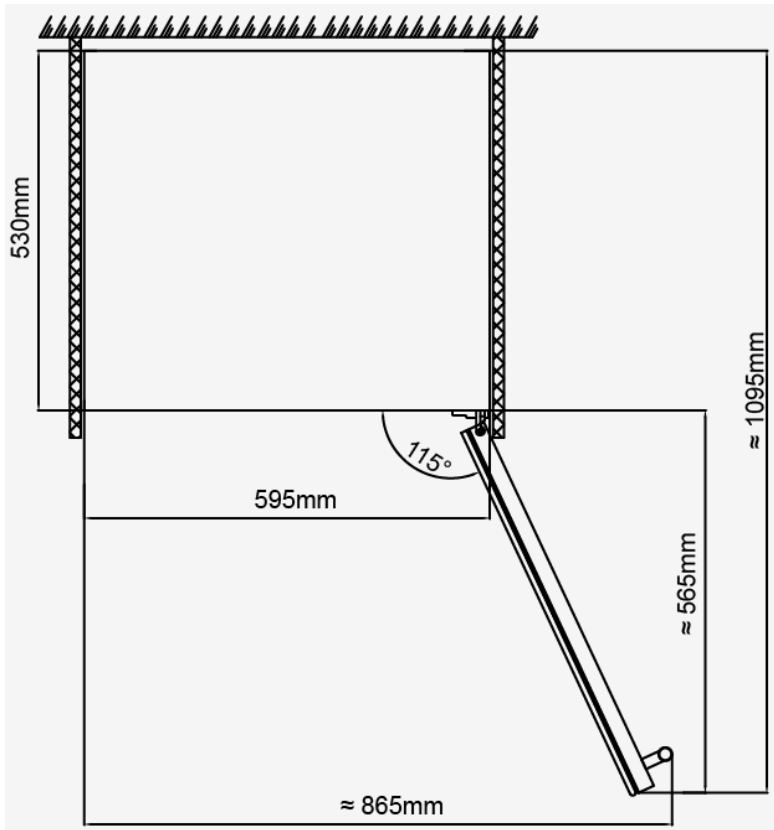


For MWC-180BG

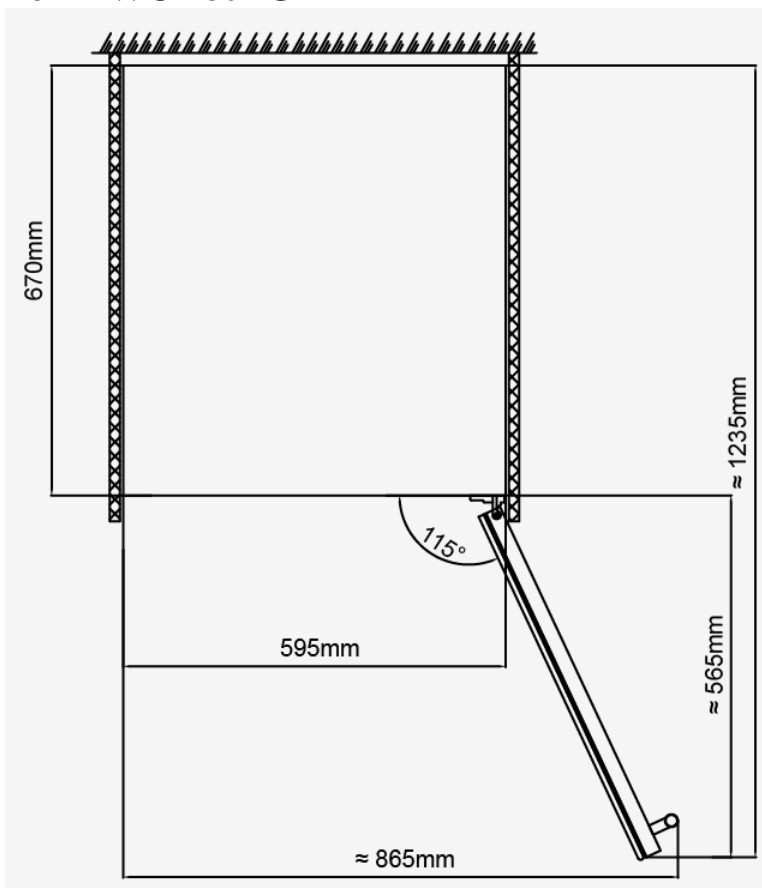


OPEN ANGLE SIZE DRAWINGS:

For MWC-46BG

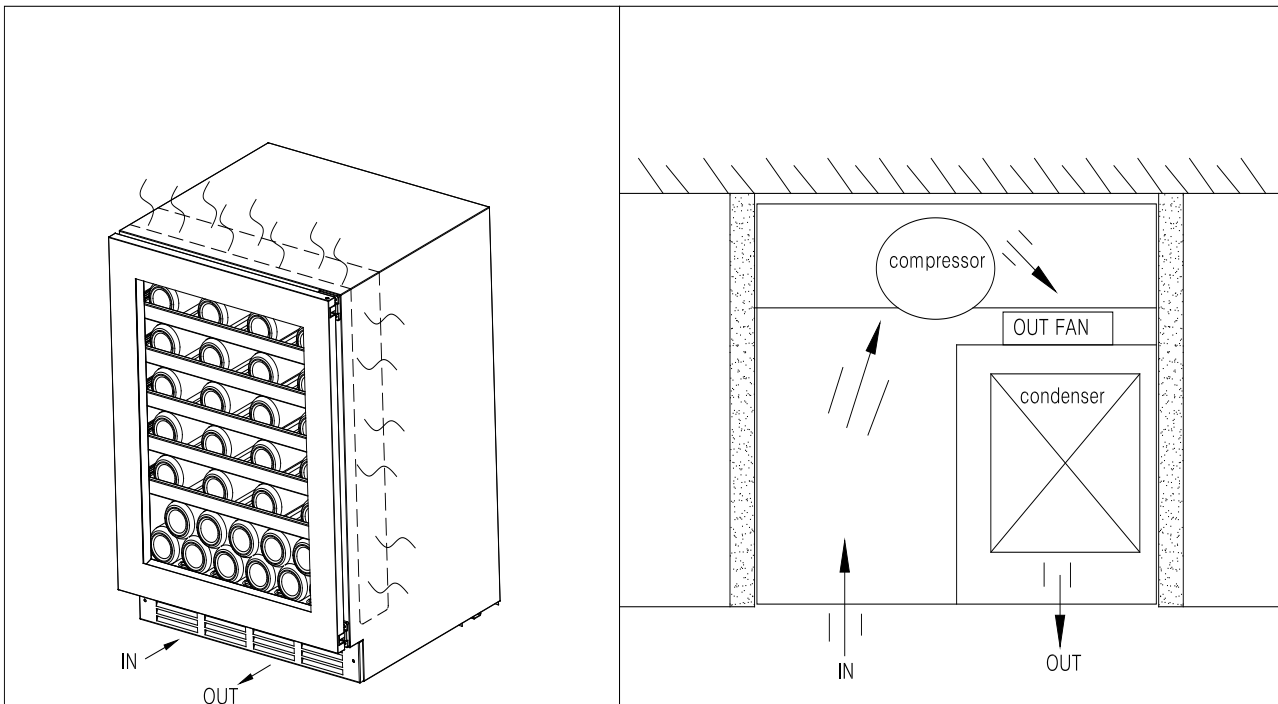


For MWC-180BG



RADIATOR SYSTEM DESCRIPTION

These Models use side anti-dew tube and Independent cooling system:



TURNING ON YOUR WINE COOLER

Plug in and switch on the cellar by pressing on the power button **for a few seconds**.

When you use the Wine cooler for the first time (or restart the Wine cooler after having it shut off for a long time), there will be a few degrees variance between the temperature you have selected and the one indicated on the LED readout. This is normal and it is due to the length of the activation time. Once the Wine cooler is running for a few hours everything will stabilize.

Important: If the unit is unplugged, power is lost, or turned off, wait 3 to 5 minutes before restarting the unit. The Wine cooler will not start if you attempt to restart before this time delay.

Operating Noises

To reach the desired temperature settings, Our Wine cooler, like all Wine cooler operating with compressors and fans, may produce the following types of noises. These noises are normal and may occur as follows:

- Gurgling sound - caused by the refrigerant flowing through the appliance's coils.
- Cracking/popping sounds - resulting from the contraction and expansion of the refrigerant gas to produce cold.
- Fan operating sound - to circulate the air within the Wine cooler.

An individual's perception of noise is directly linked to the environment in which the Wine cooler is located, as well the specific type of models. Our Wine cooler are in line with international standards for such appliance. We will always do its utmost to satisfy its customers but will not retake possession of the goods due to complaints based on normal operating noise occurrences.

LOADING YOUR WINE COOLER

You may load your wine bottles in single or double rows while taking note of the following: if you do not have enough bottles to fill your Wine cooler, it is better to distribute the load throughout the Wine cooler so as to avoid “all on top” or “all below” type loads.

- Do remove or relocate adjustable wooden shelves to accommodate larger type of bottles or increase the capacity of the cellar by stacking the bottles up when necessary. (See removing shelves)
- Keep smalls gap between the walls and the bottles to allow air circulation. Like an underground cellar air circulation is important to prevent mould and for a better homogeneous temperature within the cellar.



- Do not over load your Wine cooler to facilitate air circulation.
- Do not stack more than 1.5 rows of standard 0.75L bottles per shelves to facilitate air circulation
- Avoid obstructing the internal fans (located inside on the back panel of the Wine cooler).
- Do not slide the shelves outwards beyond the fixed position to prevent the bottles from falling.
- Do not pull out more than one loaded shelf at a time as this may cause the Wine cooler to tilt forward.
- Do not cover the wooden shelves with alloy foil or other materials, as it will obstruct air circulation.
- Do not move your Wine cooler while it is loaded with wines. This might distort the body of the Wine cooler and cause back injury.

TYPES OF REGULATION

Please note that depending on the loading and settings chosen it takes about 24 hours for the Wine cooler to see the temperature stabilizing.

During this time LED seems to move erratically in particular,It is normal and this process occurs whenever the setting is modified and/or whenever a large amount of bottles are added to the cellar.

Designed to store and mature all wines: red, white and sparkling. These Wine coolers reproduce the ideal conditions for wine storage, at a constant recommended temperature of 12°C. They can also be set to provide ideal serving temperature for full enjoyment of the wine's qualities. Unless stated by the wine maker on the bottle, We recommends 7°C for

your champagne, 12°C for whites and 18°C for reds. (Refer to “Wine Service Temperature” recommendation chart)

TEMPERATURE SETTINGS

Important: The LED displays by default the actual internal air temperature.

The temperature of the power, before all Settings will be resumed after the electricity to power the preset temperature

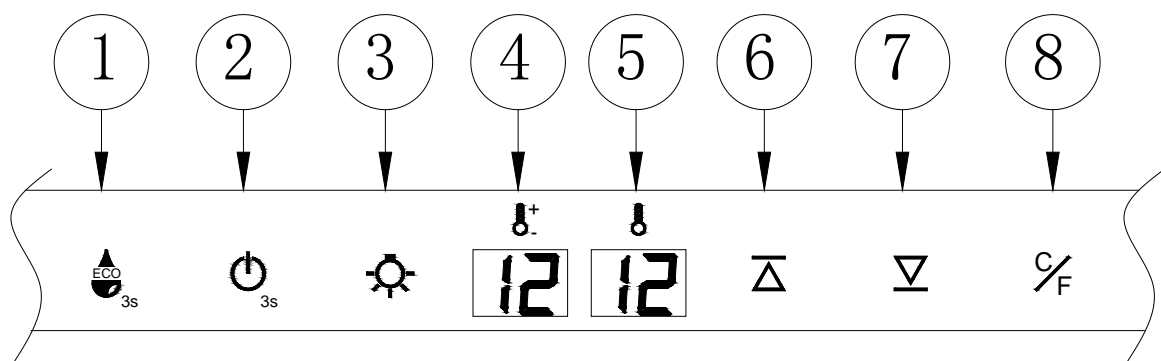
The electrical board of all models comes with memory function.

It is important to understand that there is a difference between the air temperature inside the Wine cooler and the actual temperature of the wine: You will need to wait approximately 12 hours before noticing the effects of temperature adjustment due to the critical mass within a full Wine cooler.

Once the temperature is set, it is strongly advised not to toy with it or adjust frequently. The thermostat will maintain the temperature inside the Wine cooler within a +/- 2.5°C range. But the thermal inertia of the wine and the glass is such that within this temperature range, the actual temperature of the wine will only fluctuate 0.5°C to 1°C.

DISPLAY BOARD OPERATING INSTRUCTION:

For MWC-46BG



➤ ① Energy Saving Mode

Press the button for 3 seconds into the energy-saving mode, press ⑥⑦ out of energy-saving mode

➤ ② ON/OFF the power button:

In the standby mode: press 3 seconds, the power is turned on, the whole machine starts
In the power-on state: press the power button, window 4 shows the countdown 3 2 1, the power is turned off, the machine is turned off (show 3 2 1 process, the hand cannot leave the button)

➤ ③  **Lamp button:**

Press the button, lights on / off switch

➤ ④  **Display Window:**

Displays the setting temperature

➤ ⑤  **Window:**


Displays the actual temperature

➤ ⑥  **Temperature setting up button :**

Press one time, window ④ the set value will increase 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements.

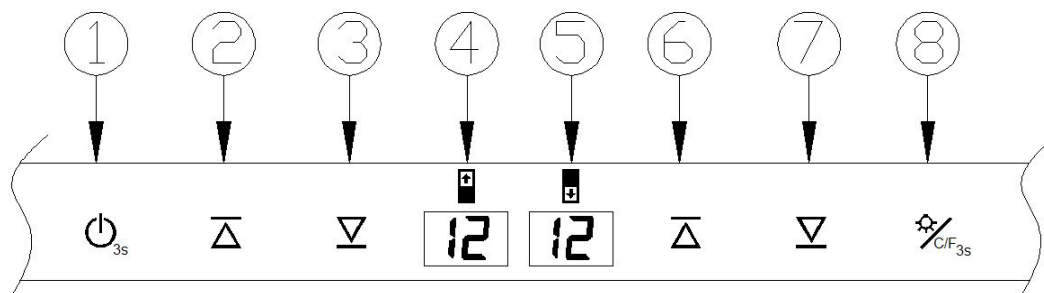
➤ ⑦  **Temperature setting down button :**


Press one time, window ④ the set value will reduce 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements

➤ ⑧  **C/F display conversion function keys:**

Set the conversion degrees Celsius / Fahrenheit display, each press this button, the display window will be into degrees Celsius or Fahrenheit.

For MWC-180BG



➤ ①  **“ON/OFF” the power button :**

Press the button 3 seconds to power off (Window ④ digital countdown displays 3, 2, 1,). Press again (without delay), the power turns on.

➤ ②  **Upper zone temperature setting up button:**

Press one time, window ④ the set value will increase 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements.

➤ ③  **Upper zone temperature setting down button :**

Press one time, window ④ the set value will reduce 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range according to customer requirements.

➤ ④  **Window :**

Display upper zone temperature.

➤ ⑤  **Window:**

Display lower zone temperature

➤ ⑥  **Lower zone temperature setting up button:**

press one time, window ⑤ the set value will increase 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range accordingly to customer requirements.

➤ ⑦  **Lower zone temperature setting down button:**

press one time, window ⑤ the set value will reduce 1 degree Celsius in the original setting temperature, the setting range accordingly to customer requirements.

➤ ⑧  **Lamp button:**

Press the button and the lamp turns on, the lamp will turn off once press again.

➤ ⑧  **C/F display conversion function keys:**

Set the conversion degrees Celsius / Fahrenheit display, each press this button, the display window will be into degrees Celsius or Fahrenheit

WINE SERVING TEMPERATURE CHART

All wines mature at the same temperature, which is a constant temperature set between 12°C to 14°C. The below chart is an indicative temperature chart to indicate the best temperature for drinking purposes.

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: French, Australian, New Zealand,	20°C
Chilean, Italian, Spanish, Californian, Argentinean...	
Vintage Bordeaux ...	Room temperature not exceeding 20°C

IMPORTANT INFORMATION ABOUT TEMPERATURE

Your Wine cooler has been designed to guarantee optimum conditions for storing and/or serving your wines.

Fine wines require long and gentle developments and need specific conditions in which to reach their full potential.

All wines mature at the same temperature, which is a constant temperature set between 12°C to 14°C. Only the temperature of “dégustation” (wine appreciation) varies according to the type of wines (see “Wine Serving Temperature Chart” above). This being said and as it is for natural cellars used by wine producers for long period of storage, it is not the exact temperature that is important, but its consistency. In other words, as long as the temperature of your Wine cooler is constant (between 12°C to 14°C) your wines will be stored in perfect conditions.

Not all wines will improve over the years. Some should be consumed at an early stage (2 to 3 years) while others have tremendous ageing capability (50 and over). All wines have a peak in maturity. Do check with your wine merchant to get the relevant information.

DEFROSTING/CONDENSATION/ HYGROMETRY/ VENTILATION

Your Wine cooler is designed with “Auto-cycle” defrost system. During “Off-cycle” the refrigerated surfaces of the Wine cooler defrost automatically. Defrost water from the Wine cooler storage compartment drains automatically and part of it goes into a drainage container, which is located at the back of the Wine cooler next to the compressor. The heat is transferred from the compressor and evaporates any condensation that has collected in the pan. Part of the remaining water is collected within the Wine cooler for humidity purposes. This system enables the creation of the correct humidity level inside your Wine cooler required by the natural cork to maintain a long lasting seal.

Notes: *The water collected by condensation, is therefore recycled. Under extremely dry environmental conditions, you may have to add some water into the water container provided with your Wine cooler.*

All units are equipped with a double glazed glass door that has a third internal acrylic layer to minimize condensation on the glass door.

The Wine cooler is not totally sealed; fresh air admission is permitted through the drainpipe. Air is circulated through the cellar by means of a fan/fans and the hollow shelves.

Notes: *During the refrigerating cycle, heat is given off and disperses through the external surfaces of the Wine cooler. Avoid touching the surfaces during those cycles.*

ADJUSTABLE WOODEN SHELVES

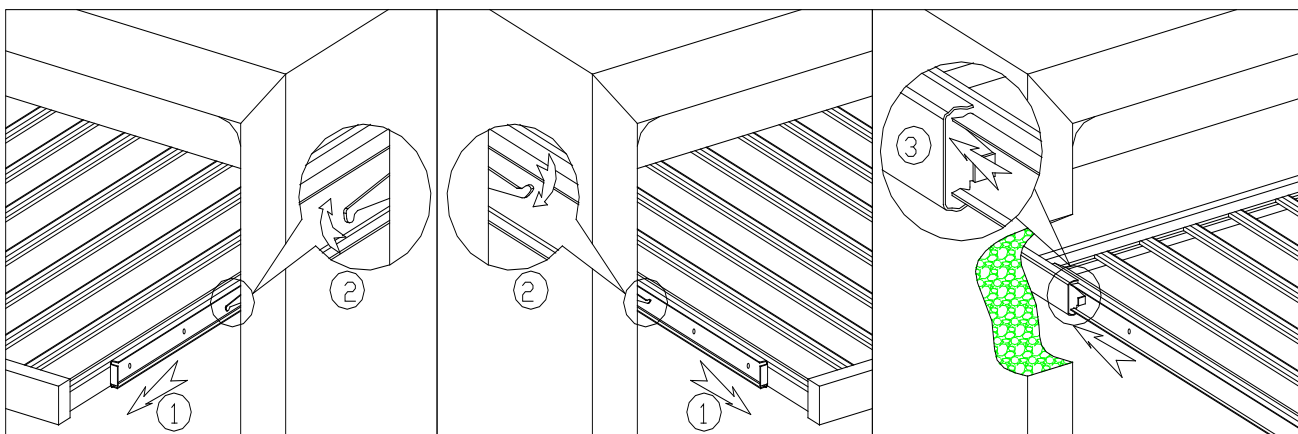
For easy access to the storage content, you must pull the shelves approximately 1/3 of its depth out of the rail compartment. These wine cabinets, however, are designed with a notch on each side of the shelf tracks to prevent bottles from falling.

When removing any of these shelves out of the rail compartment, tilt the shelf as per the diagram and simply pull out, or push in the shelf until it sits on the support brackets securely.

Shelf installation and taking instruction:

Shelf taking: According to below instruction drawing to pull out the shelf to support bracket ①, press two sides of sliding roller buckles and pull out the shelf following the arrow mark ②.

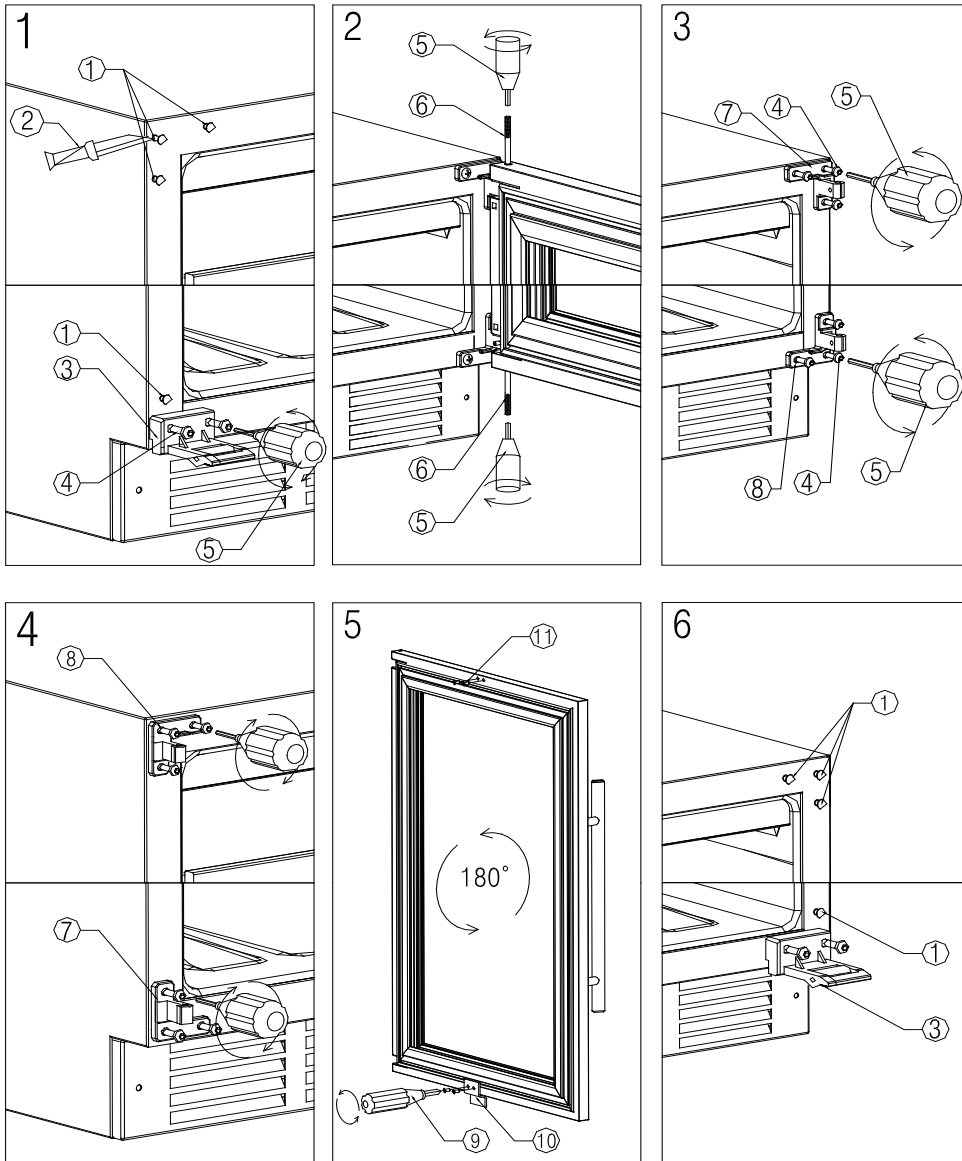
Shelf installation: According to below instruction drawing to push in the shelf alignment with two sides of sliding roller following the arrow mark ③.



REVERSIBILITY OF THE DOOR

Warning: To avoid accidents during the process of changing the door, we recommend that you get assistance. The glass door is heavy and may cause injury if dropped.

- Depending on the model and the type of handle your wine cabinet is equipped with, you may have to rotate the door through 180 degrees.
- Depending on the type of handle your wine cabinet is equipped with, the door may not be reversible or may require that a left or right opening door be ordered to change the opening side.



1. Decorative nail
 4. M5 six angle
 7. Upper door hinge
 10. Door block pieces

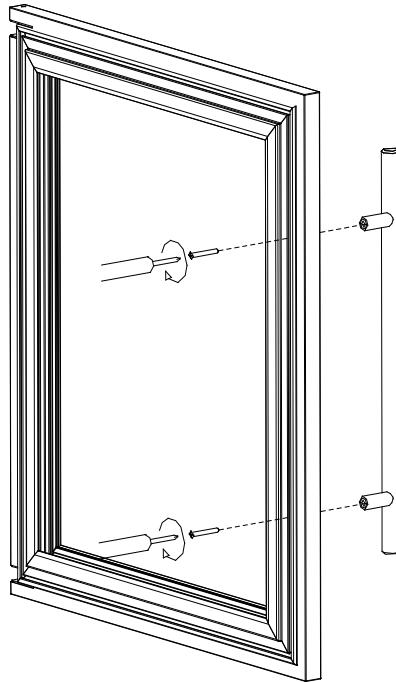
2. Knife
 5. M5 six angle screwdriver
 8. Lower door hinge
 11. Screws

3. Drop-proof device
 6. Door spindle core
 9. Cross screwdriver

1. To put the cabinet on open operation place, the door opened to the maximum angle
2. Use small knife(2) to take off the decorative nail (1) on opposite side (Drawing 1);
3. Use the inner six angle screwdriver (Tool 5) to disassemble the screws(4) of drop-proof device (3), then remove the drop-proof device .(Drawing 1)
4. Hold the door, use six angle screwdriver (Tool 5) to screw out the door shaft core(6) from the two ends of the top of the door. Take out the door and set aside. (Drawing 2)
5. Discharge the upper and lower door hinge(7)(8) by M5 inner six angle screwdriver (Tool 5) , then to assemble the door hinge on the opposite side. (Drawing 3 and 4)
6. Use a screwdriver to remove the Door block pieces (10) at the bottom of the door to the top of the door. Install the top screws(11) at the bottom of the door. And rotate the door 180 degrees, then Install the door on the right side of the cabinet. (Drawing 5)
7. Finally, install the decorative nail and drop-proof device at the opposite side. (Drawing 6)

Handle Installation Method

1. Take out handle from cabinet.
2. Pull open door seal from the side of door, then insert screws into the 2 handle holes on side of door, then put the screws alignment the hole of handle , tighten the screws by Phillips screwdriver, then compress the door seal.



If the screws holes of the handle don't match perfectly with the holes of the door ,please use the electric drill to drill the holes of the door a bit big (in surface side) , in order to install the handle perfectly.

OPERATION ANOMALIES

Ensure that there is power to the electrical supply plug by connecting another electrical appliance to it. Check fuse, if any. Make sure that the door is closed properly.

If your Wine cooler appears to be malfunctioning, unplug it and contact your our after sales service. Any intervention on the cold circuit should be performed by a refrigeration technician who should carry out an inspection of the circuit sealing system. Similarly, any intervention on the electrical circuit should be performed by a qualified electrician.

Notes: *Any intervention performed by a non- authorized technician We will lead to the warranty being considered as null and void.*

POWER FAILURES

In the event of a power interruption, all previous temperature settings are automatically preservation and it will revert to a preset temperature setting. (See preset chart)

Most power failures are corrected within a short period of time. An hour or two's loss of power will not affect Wine cooler's temperatures. To avoid sudden change of temperature while the power is off, you should avoid opening the door. For longer period of power failure, do take steps to protect your wine.

Irrespective of the cause, if you notice either abnormal temperature or humidity levels inside your Wine cooler, be reassured that only long and frequent exposure to these abnormal conditions can cause a detrimental effect on your wine.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Common problems may easily be solved, saving you the cost of a possible service call. Please read carefully the instruction manual and revert to troubleshooting guide chart.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Wine cooler does not operate.	Not plugged in. The appliance is turned off. The circuit breaker tripped or the fuse is broken.
Wine cooler is not cold enough.	Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is opened too often. The door is not closed completely. The door gasket does not seal properly.
Turns on and off frequently.	The room temperature is hotter than normal. The door is opened too often. The door is not closed completely. The temperature control is not set correctly. The door gasket does not seal properly.
The light does not work.	Not plugged in. The circuit breaker tripped or a blown fuse. The bulb is out of order. The light button is "OFF".
Vibrations.	Check to assure that the Wine cooler is level.
The Wine cooler seems to make too much noise.	The rattling noise may come from the flow of the refrigerant, which is normal. As each cycle ends, you may hear gurgling sounds caused by the flow of refrigerant in your Wine cooler. Contraction and expansion of the inside walls may cause popping and crackling noises. The Wine cooler is not level.

The door will not close properly.	<p>The Wine cooler is not level.</p> <p>The door was reversed and not properly installed.</p> <p>The gasket is faulty. (magnet or rubber is spoiled)</p> <p>The shelves are out of position.</p>
-----------------------------------	---

<p><u>Standard features:</u> Compressor operated: R600a</p>
<p>- Available in rated voltage/frequency (as per country' requirements): 220V/50/60Hz</p>
<p>- Automatic defrost</p>
<p>- Humidity : 65% RH +/-10% RH</p>
<p>- Black outer and inner finish</p>
<p>- Internal light</p>
<p>- Adjustable feet x 4</p>
<p>- Triple layers glass door</p>
<p>- Full black glass door</p>

CẢNH BÁO

Thiết bị này có thể được sử dụng bởi trẻ trên 8 tuổi và đối với người sử dụng có khả năng về thể chất, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm nếu được giám sát hoặc được hướng dẫn sử dụng một cách an toàn và hiểu các mối nguy hiểm có tính liên quan. Trẻ em không được chơi với thiết bị. Hướng dẫn sử dụng và vệ sinh sẽ không được thực hiện bởi trẻ em nếu không có sự giám sát của người lớn.

Trẻ em nên được giám sát, chúng không được chơi với thiết bị.

Không để các chất nổ như bình xịt khí có chất dễ cháy trong tủ rượu.

Thiết bị này được sử dụng trong hộ gia đình và các khu vực tương tự như:

- các khu vực nhân viên nhà bếp tại các cửa hàng, văn phòng.
- nhà ở nông trại và các khách trong khách sạn, nhà nghỉ

NGUY HIỂM: nguy hiểm cho trẻ em. Trước khi bạn bỏ tủ rượu cũ.

- Gỡ bỏ cánh cửa;
- Để vật dụng hút ẩm ở nơi mà trẻ không dễ dàng leo trèo vào bên trong;
- Khi rút bỏ thiết bị, chỉ thực hiện tại trung tâm xử lý chất thải có thẩm quyền.

R600a CẢNH BÁO:

Vì sự an toàn của bạn, hãy quan sát các đề xuất sau đây:

- 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 và không gây hiệu ứng nhà kính.
- Trong quá trình vận chuyển và lắp đặt, đảm bảo rằng ống của mạch làm lạnh không bị hư hỏng.
- Tránh sử dụng hoặc thao tác các vật sắc gần thiết bị.
- Rò rỉ chất làm lạnh có thể gây cháy hoặc làm hại cho mắt.
- Trong trường hợp có sự cố xảy ra, tránh tiếp xúc với nhiệt và thiết bị tạo ra tia lửa. Ngắt thiết bị khỏi nguồn điện.
- Thiết bị được đặt ở nơi hoàn toàn thông thoáng trong khoảng vài phút.
- Thông báo cho trung tâm chăm sóc khách hàng để nhận những lời khuyên và các bước thực hiện cần thiết.
- Số lượng chất làm lạnh của thiết bị này được nêu ở trên bằng đơn vị gam, nó cũng được lưu ý trên bảng đánh giá thiết bị.

- CẢNH BÁO: giữ các lỗ thông hơi trong vách ngăn của thiết bị hoặc cấu trúc bên trong không bị cản trở.

- CẢNH BÁO: không sử dụng thiết bị cơ khí hoặc thiết bị khác để đẩy nhanh quá trình rã đông, khác với những gì nhà sản xuất đề nghị.

- CẢNH BÁO: không làm hỏng mạch làm lạnh.
- CẢNH BÁO: không sử dụng thiết bị điện bên trong ngăn chứa của thiết bị.
- CẢNH BÁO: thiết bị không dành cho những người sử dụng (bao gồm trẻ em) giảm khả năng về thể chất, cảm giác, tinh thần hoặc thiếu kinh nghiệm về kiến thức, trừ khi họ được giám sát hoặc hướng dẫn sử dụng thiết bị bởi một người có trách nhiệm với sự an toàn của họ.
- CẢNH BÁO: không sử dụng một ổ cắm mở rộng cho nhiều thiết bị hoặc thiết bị không được nối đất (2 chấu)
- CẢNH BÁO: nếu dây nguồn bị hỏng, nó phải được thay thế bởi nhân viên bảo trì, đại lý hoặc người có tiêu chuẩn tương đương để tránh nguy hiểm.

Chú ý:

Khi tủ rượu ở trạng thái “TẮT”:

- Hãy lấy ra tất cả vật dụng trong tủ rượu;
- Giữ cho tủ rượu sạch sẽ

24 giờ trước khi bật công tắc tủ rượu. Chúng tôi khuyến khích bạn để cửa tủ mở vì lý do làm sạch và để tủ rượu bay hết những mùi còn sót lại trong quá trình sản xuất.

TRƯỚC KHI TẢI VÀ CẮM ĐIỆN CHO TỦ RƯỢU

Quan trọng: tất cả các mẫu mã không có lỗ thông hơi phía trước (thoát khí) chỉ đứng độc lập. (xem biểu đồ kỹ thuật).

Khuyến nghị:

Vị trí bạn nên đặt tủ rượu:

- không bị cản trở và thông gió tốt;
- tránh xa nhiệt và ánh sáng trực tiếp;
- nơi không ẩm ướt (giặt ủi, phòng chứa thức ăn, phòng tắm v.v.);
- trên nền phẳng;
- có nguồn cung cấp điện tiêu chuẩn và đáng tin cậy (ổ cắm theo tiêu chuẩn quốc gia, nối đất), **KHÔNG** nên sử dụng đầu cắm đa năng hoặc đầu nối mở rộng;
- có bộ phận chống sét cắm vào ổ cắm điện;
- tránh xa lò vi sóng. Một số lò vi sóng không có tấm chắn sóng nếu đặt trong phạm vi gần khoảng 1 mét nó có thể gây ảnh hưởng đến tủ rượu.

Chú ý:

Tất cả các mẫu mã âm tủ hoặc đứng độc lập đều phải tuân theo bản vẽ của nó.

Tủ rượu nên được lắp đặt thích hợp với nhiệt độ môi trường xung quanh (xem phần cuối hướng dẫn sử dụng). Nếu nhiệt độ cao hơn hoặc thấp hơn nhiệt độ môi trường, nó sẽ ảnh hưởng đến dao động nhiệt độ và không đạt được hiệu suất làm mát.

Hướng dẫn nối đất:

Tủ rượu phải được nối đất trong trường hợp rò rỉ điện. Nối đất làm giảm nguy cơ bị điện giật. Tủ rượu được trang bị dây nguồn nối đất và phích cắm. Phích cắm tủ rượu phải được cắm đúng cách và nối đất.

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

Việc sử dụng phích cắm nối đất không đúng cách có thể gây ra điện giật. Tham khảo ý kiến thợ điện hoặc nhân viên dịch vụ có trình độ nếu bạn chưa hiểu hoàn toàn về hướng dẫn nối đất.

Nếu dây nguồn bị hỏng, phải được thay thế bởi nhân viên để tránh nguy hiểm về điện.

LẮP ĐẶT TỦ RƯỢU CỦA BẠN

Tháo tất cả các lớp bảo vệ và băng dính xung quanh và bên trong tủ rượu.

Tủ rượu phải được đặt ở vị trí thích hợp. Tủ rượu nên được lắp đặt ở nơi thông thoáng, không để máy nén tiếp xúc trực tiếp với nguồn nhiệt.

Làm mát tủ rượu: làm lạnh tủ rượu ở nhiệt độ cân bằng TRƯỚC khi bạn để rượu vào đó.

Tủ rượu của bạn được trang bị 4 chân điều chỉnh để dễ dàng định vị, khuyến khích bạn xiết chặt chân sau đến mức tối đa và điều chỉnh các chân trước để nâng tủ rượu.

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



1. Tủ rượu “âm” thông hơi phía trước nhưng không được thiết kế để tích hợp với phía sau cửa gỗ.
2. Hãy làm theo sơ đồ lắp đặt khi lắp đặt tủ rượu âm. Không nhỏ hơn kích thước lắp đặt tối thiểu.
3. Tủ rượu âm trang bị sẵn hệ thống hút không khí bên phải và đẩy ra bên trái của khung thông gió dưới cửa trước.
4. Tủ rượu “âm” có công tắc nguồn đặt ở bảng điều khiển để điểm nguồn không tới hạn.
5. Tủ rượu yêu cầu điểm nguồn 220V/10A. (hoặc theo các thông số kỹ thuật của các quốc gia khác nhau).
6. Dây nguồn có chiều dài 2.0m và được cố định ở mặt phải phía sau khi nhìn từ phía trước tủ.
7. Giống như hầu hết các thiết bị gia dụng hiện nay, tủ rượu có linh kiện điện tử rất nhạy, dễ bị thiệt hại do sét đánh và lỗi nguồn cung cấp điện. Vì vậy nên sử dụng mạch điện chống sét để tránh các vấn đề về tính chất này.
8. Lỗ thông gió phải được cung cấp cho tủ rượu khi lắp đặt cửa gỗ.

Trong vùng khí hậu nóng, lỗ thông hơi hoặc lưới thông gió có kích thước 200mm x 40mm PHẢI được cắt ra ở vị trí phân chia phía sau hoặc phía trên, cho phép không khí mát được thổi đều trong khoang 30mm đặt ở phía sau tủ.

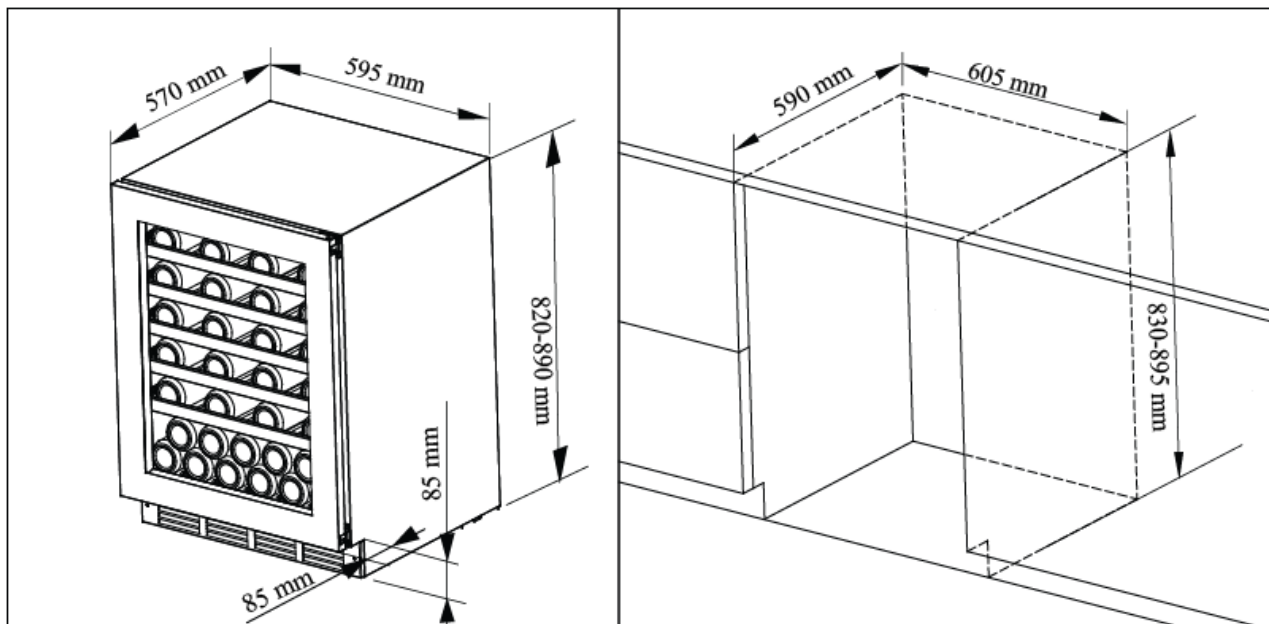
Lỗ thông gió này không được lắp cùng các thiết bị khác như lò nung hoặc khu vực bị niêm phong và không thông thoáng. Không tuân thủ theo các yêu cầu nêu trên có thể dẫn đến việc hạn chế được BẢO HÀNH.

BẢN VẼ LẮP ĐẶT ÂM cho tủ rượu: (DƯỚI GIÁ ĐỒ HOẶC TRONG TỦ) *CHỈ TỦ RƯỢU THOÁT HƠI PHÍA TRƯỚC*

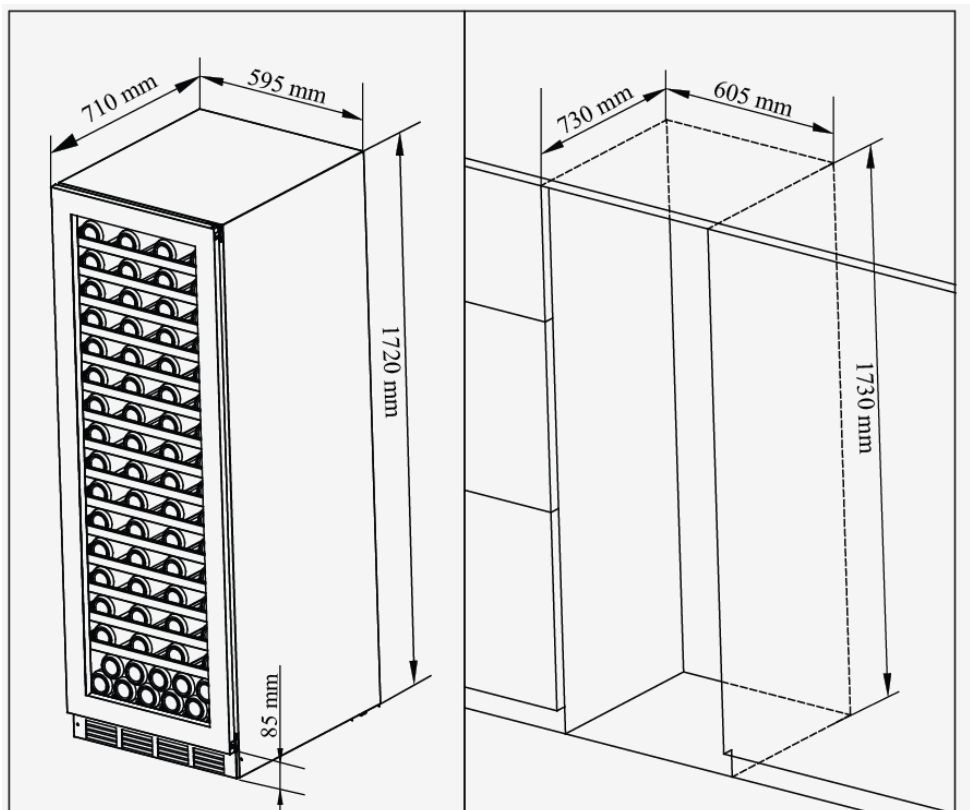
Chú ý: Thiết bị phải được đặt ở vị trí có thể cấm phích sau khi lắp đặt.

KÍCH THƯỚC BẢN VẼ:

Đối với MWC-46BG

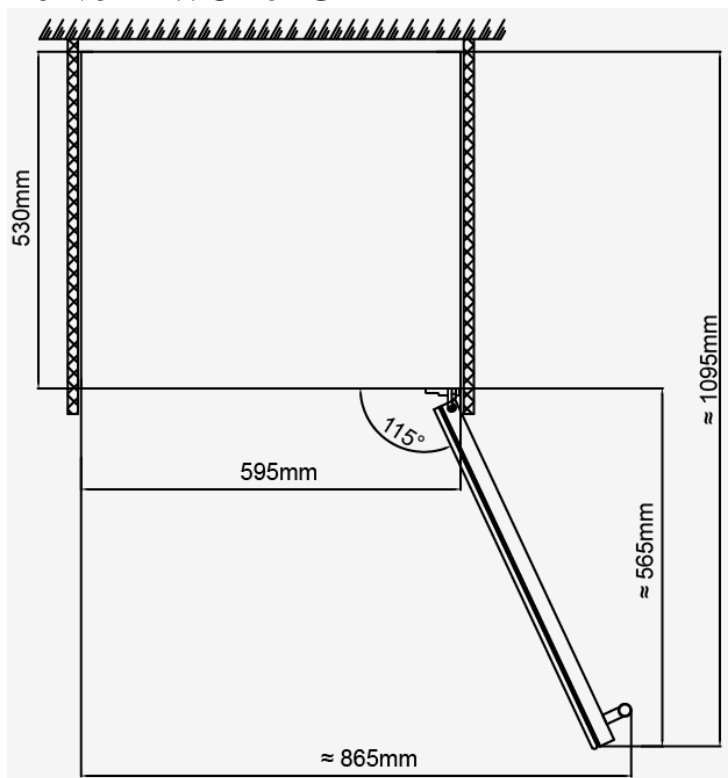


Đối với MWC-180BG

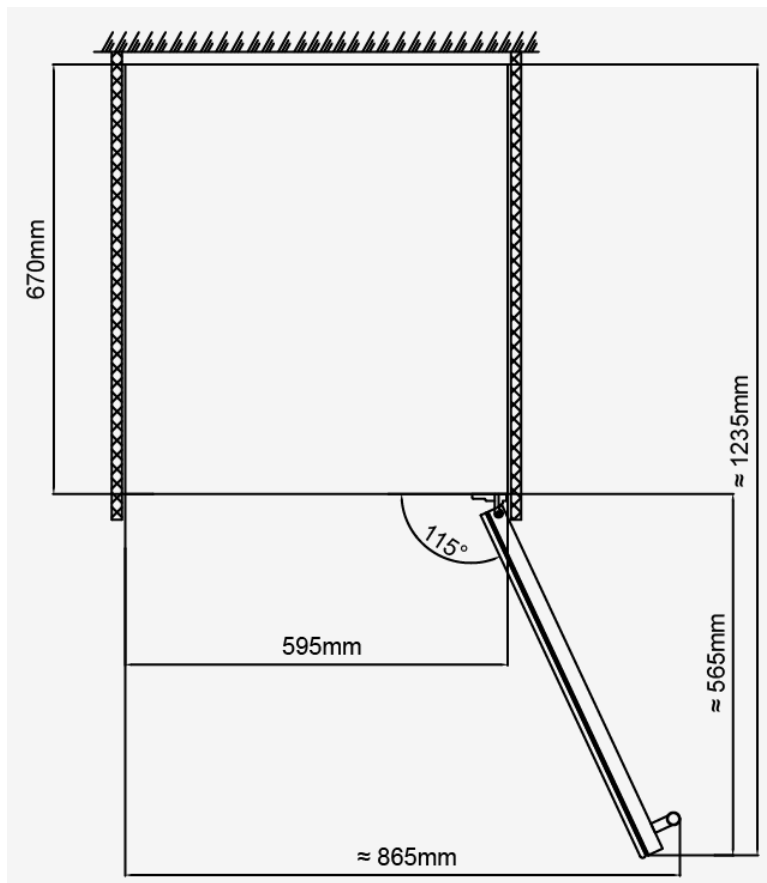


BẢN VẼ KÍCH THƯỚC GÓC MỞ:

Đối với MWC-46BG

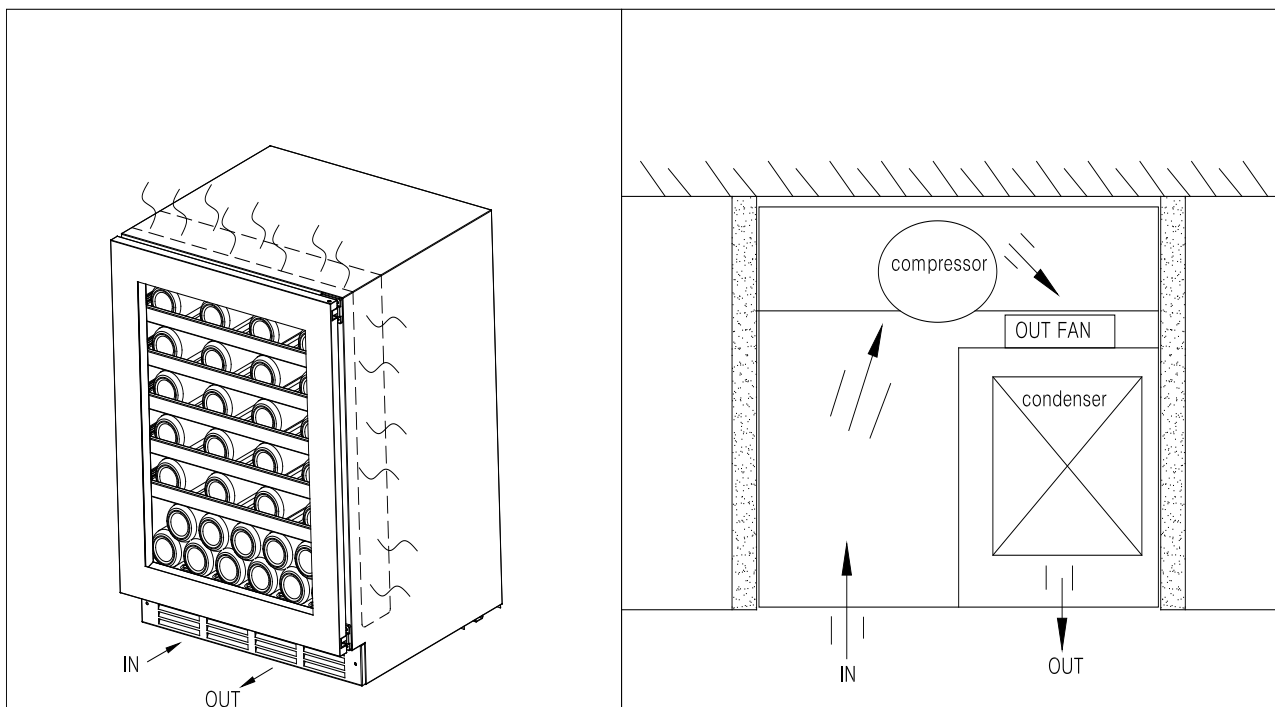


Đối với MWC-180BG



MÔ TẢ HỆ THỐNG BỘ TẢN NHIỆT

Các mô hình này áp dụng ống chống sương và hệ thống làm lạnh độc lập:



BẬT NGUỒN TỦ RƯỢU

Cắm phích và bật công tắc bằng cách nhấn vào nút nguồn **trong vài giây**. Khi bạn sử dụng tủ rượu lần đầu tiên (hoặc khởi động lại tủ rượu sau khi tắt trong một thời gian dài), sẽ có sự khác biệt giữa nhiệt độ bạn chọn và mức chỉ thị trên màn hình LED. Điều này bình thường và do thời gian kích hoạt. Khi tủ rượu khởi động trong vài giờ mọi thứ sẽ ổn định.

Quan trọng: Nếu thiết bị chưa được cắm điện, mất điện hoặc tắt, chờ 3 đến 5 phút trước khi khởi động lại thiết bị. Tủ rượu sẽ không hoạt động nếu bạn cố gắng khởi động lại trong thời gian tạm hoãn này.

Độ ồn hoạt động

Để đạt đến nhiệt độ cài đặt mong muốn, tủ rượu của chúng tôi giống như tất cả các tủ rượu có máy nén và quạt, có thể tạo ra các tiếng ồn. Những tiếng ồn này bình thường và nó có thể xảy ra như sau:

- Tiếng ùng ục – nguyên nhân vì các chất làm lạnh chảy qua cuộn dây của thiết bị.
- Tiếng nút/nổ – do sự co giãn của khí gas để sản sinh ra hơi lạnh.
- Tiếng quạt hoạt động – để luân chuyển không khí bên trong tủ rượu.

Sự nhận thức về tiếng ồn của cá nhân liên quan trực tiếp đến môi trường đặt tủ rượu, cũng như kiểu mô hình cụ thể. Tủ rượu của chúng tôi phù hợp với các tiêu chuẩn quốc tế. Chúng tôi sẽ luôn nỗ lực hết mình để đáp ứng cho các khách hàng của mình nhưng sẽ không nhận lại hàng hóa do khiếu nại dựa trên các sự cố tiếng ồn hoạt động bình thường.

SẮP XẾP RƯỢU

Bạn có thể đặt các chai rượu hàng đơn hoặc hàng đôi và lưu ý những điều sau; nếu bạn không để hết rượu đầy tủ rượu, thì nên phân bố đều trong tủ rượu tránh “tất cả phía trên” hoặc “tất cả phía dưới”.

- Loại bỏ hoặc di chuyển giá đỡ bằng gỗ có thể điều chỉnh để chứa loại chai lớn hơn hoặc tăng công suất của khoang tủ bằng cách xếp chồng các chai khi cần thiết. (xem tháo kệ)
- Giữ khoảng cách nhỏ giữa các khoang tủ và các chai cho phép không khí lưu thông. Giống như sự lưu thông không khí ở khoang tủ là rất quan trọng để ngăn ngừa nấm mốc và cho một nhiệt độ đồng nhất tốt hơn trong khoang tủ.



- Không nên để quá tải tủ rượu để cho không khí lưu thông.

- Không xếp chồng lên 1.5 hàng tiêu chuẩn chai 0.75L trên mỗi kệ để không khí được lưu thông.
- Tránh làm tắc nghẽn quạt bên trong (nằm bên trong bề mặt của tủ rượu).
- Không trượt các kệ ra khỏi vị trí cố định để ngăn chặn chai rơi.
- Không kéo ra nhiều hơn một kệ hàng trong một thời gian vì điều này có thể làm tủ rượu nghiêng về phía trước.
- Không che kệ gỗ bằng hộp kim hoặc vật liệu khác vì nó sẽ cản trở sự lưu thông không khí.
- Không di chuyển tủ rượu trong lúc tủ chứa rượu. Điều này có thể gây tổn thương cho phần thân cũng như phía sau của tủ rượu.

CÁC ĐIỀU KHOẢN

Xin lưu ý tùy thuộc vào việc tải nhiệt và lắp đặt cần mát khoảng 24 giờ cho tủ rượu ổn định nhiệt độ.

Trong thời gian này đèn LED dường như chuyển động bất thường. Điều này là bình thường và nó xảy ra bất cứ khi nào thiết lập được sửa đổi hoặc bất cứ khi nào một lượng lớn chai được thêm vào khoang tủ.

Được thiết kế để lưu trữ và làm lạnh tất cả loại rượu vang: vang đỏ, vang trắng và vang nổ. Những tủ rượu này tạo ra điều kiện lý tưởng để bảo quản rượu, ở nhiệt độ khuyến nghị 12°C. Chúng cũng có thể được đặt để cung cấp nhiệt độ để phục vụ lý tưởng cho hương vị của rượu vang. Trừ khi nhà sản xuất ghi rõ trên chai, chúng tôi khuyến khích 7°C cho rượu champagne, 12°C cho rượu trắng và 18°C cho rượu đỏ. (Tham khảo biểu đồ khuyến cáo “Nhiệt độ rượu”)

CÀI ĐẶT NHIỆT ĐỘ

Quan trọng: màn hình LED hiển thị nhiệt độ không khí bên trong.

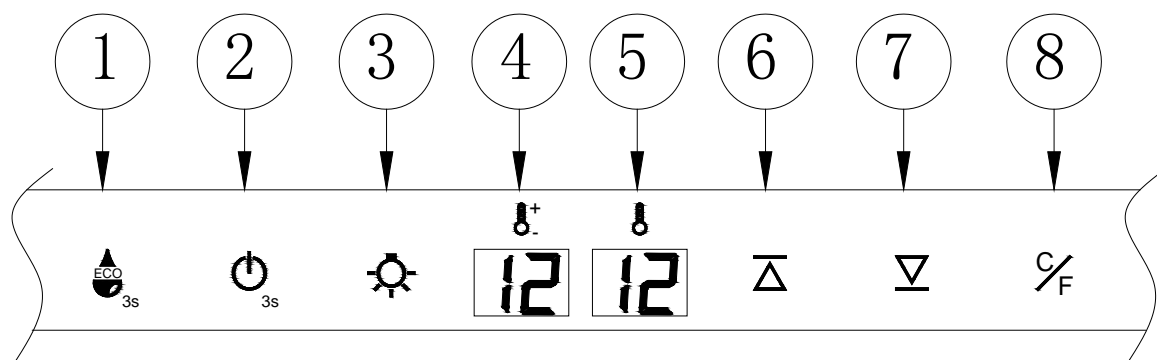
Cài đặt nhiệt độ sẽ được đặt lại ở nhiệt độ đã cài đặt trước đó khi có điện.

Bảng điện của tất cả mô hình đi kèm với chức năng bộ nhớ.

Bạn phải hiểu rằng có sự khác biệt giữa nhiệt độ không khí bên trong và bên ngoài của tủ rượu: bạn sẽ phải chờ khoảng 12 giờ trước khi nhận thấy sự ảnh hưởng của việc điều chỉnh nhiệt độ do trong tủ chứa đầy rượu.

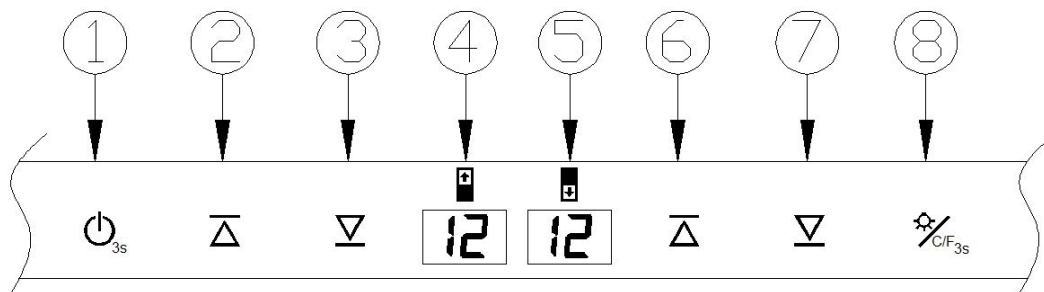
Một khi nhiệt độ được thiết lập, không nên nghịch hoặc điều chỉnh thường xuyên. Bộ điều chỉnh nhiệt sẽ duy trì nhiệt độ bên trong tủ rượu trong phạm vi +/- 2.5°C. Nhưng quán tính nhiệt độ của rượu vang và thủy tinh trong phạm vi nhiệt độ này, nhiệt độ thực tế của rượu chỉ dao động 0.5°C đến 1°C.







BẢNG HIỂN THỊ HƯỚNG DẪN HOẠT ĐỘNG: Đối với MWC-46BG



- ① **Chế độ tiết kiệm năng lượng:**
Nhấn phím trong vòng 3 giây cho chế độ tiết kiệm năng lượng, nhấn phím⑥⑦ để thoát khỏi chế độ tiết kiệm năng lượng
- ② **ON/OFF phím nguồn:**
Trong chế độ nghỉ: nhấn 3 giây, nguồn mở, toàn bộ máy bắt đầu
Trong trạng thái bật: nhấn nút nguồn, cửa sổ 4 hiển thị đếm ngược 3 2 1, nguồn tắt, máy tắt (hiển thị 3 2 1, bàn tay không thể để lại nút)
- ③ **Phím đèn:**
Nhấn phím, công tắc tắt/mở đèn
- ④ **Màn hình hiển thị:**
Màn hình hiển thị nhiệt độ cài đặt
- ⑤ **Màn hình hiển thị:**
Màn hình hiển thị nhiệt độ thực tế
- ⑥ **Phím cài đặt tăng nhiệt độ:**
Nhấn một lần, màn hình ④ giá trị cài đặt sẽ tăng 1 độ C ở nhiệt độ cài đặt ban đầu, phạm vi cài đặt theo yêu cầu của khách hàng.
- ⑦ **Phím cài đặt giảm nhiệt độ:**
Nhấn một lần, màn hình ④ giá trị cài đặt sẽ giảm 1 độ C ở nhiệt độ cài đặt ban đầu, phạm vi cài đặt theo yêu cầu của khách hàng
- ⑧ **C/F hiển thị các phím chức năng chuyển đổi:**
Đặt mức độ chuyển đổi độ C/F, mỗi nút nhấn, màn hình sẽ hiển thị độ C hoặc độ F.

Đối với MWC-180BG



- ①  **Phím nguồn “ON/OFF”:**
Nhấn nút 3 giây để tắt nguồn (cửa sổ ④ màn hình kỹ thuật số đếm ngược 3 2 1). Nhấn lại (không tạm hoãn), mở nguồn.
- ②  **Nút cài đặt tăng nhiệt độ:**
Nhấn một lần, cửa sổ ④ giá trị cài đặt sẽ tăng 1 độ C ở nhiệt độ cài đặt ban đầu, phạm vi cài đặt theo yêu cầu của khách hàng.
- ③  **Nút cài đặt giảm nhiệt độ:**
Nhấn một lần, cửa sổ ④ giá trị cài đặt sẽ giảm 1 độ C ở nhiệt độ cài đặt ban đầu, phạm vi cài đặt theo yêu cầu của khách hàng.
- ④  **Màn hình:**
Màn hình hiển thị nhiệt độ ngăn trên.
- ⑤  **Màn hình:**
Màn hình hiển thị nhiệt độ ngăn dưới.
- ⑥  **Khu vực cài đặt tăng nhiệt độ:**
Nhấn một lần, màn hình ⑤ giá trị cài đặt sẽ tăng 1 độ C ở nhiệt độ cài đặt ban đầu, phạm vi cài đặt theo yêu cầu của khách hàng.
- ⑦  **Khu vực cài đặt giảm nhiệt độ:**
Nhấn một lần, màn hình ⑤ giá trị cài đặt sẽ giảm 1 độ C ở nhiệt độ cài đặt ban đầu, phạm vi cài đặt theo yêu cầu của khách hàng.
- ⑧  **Nút đèn:**
Nhấn nút để mở đèn, đèn sẽ tắt nếu nhấn thêm lần nữa.
- ⑧  **C/F hiển thị các phím chức năng chuyển đổi:**
Đặt mức độ chuyển đổi C/F, mỗi nút nhấn, màn hình sẽ hiển thị độ C hoặc độ F.

BIỂU ĐỘ NHIỆT ĐỘ KHẨU PHẦN RƯỢU

Tất cả rượu trưởng thành ở cùng một nhiệt độ như nhau, đó là một nhiệt độ cố định từ 12°C đến 14°C. Biểu đồ dưới đây là biểu đồ nhiệt độ tốt nhất cho mục đích sử dụng rượu.

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: French, Australian, New Zealand,	20°C
Chilean, Italian, Spanish, Californian, Argentinean...	
Vintage Bordeaux ...	Room temperature not exceeding 20°C

THÔNG TIN QUAN TRỌNG VỀ NHIỆT ĐỘ

Tủ rượu của bạn được thiết kế với điều kiện tối ưu để lưu trữ hoặc phục vụ rượu vang của bạn.

Rượu ngon yêu cầu sự phát triển lâu dài, nhẹ nhàng và điều kiện đặc biệt cần thiết để đạt đến đầy đủ tiềm năng của nó.

Tất cả rượu vang trưởng thành ở cùng một nhiệt độ, nhiệt độ thiết lập dao động khoảng 12°C đến 14°C. Chỉ có nhiệt độ “dégustation” (tasting) thay đổi theo loại rượu vang (xem “Biểu độ nhiệt độ phục vụ rượu vang” ở trên). Điều này đã được đề cập và cho hàm tự nhiên sử dụng để chứa rượu trong thời gian dài, nhiệt độ chính xác không quan trọng nhưng nó phải đồng nhất. Nói cách khác, nhiệt độ tủ rượu không đổi (khoảng 12°C đến 14°C) rượu của bạn sẽ được lưu trữ trong thời gian hoàn hảo nhất.

Không phải tất cả loại rượu vang được cải thiện qua nhiều năm. Một số cần được tiêu thụ ở giai đoạn sớm (2 đến 3 năm) trong khi một số khác lại lão hóa lâu hơn (50 hoặc hơn). Tất cả các loại rượu có độ trưởng thành cao. Hãy kiểm tra với người bán rượu của bạn để có thông tin liên quan.

RÃ ĐÔNG/NGỪNG TỤ/ĐỘ ẨM/THOÁNG KHÍ

Tủ rượu của bạn được thiết kế với hệ thống rã đông “Auto-cycle”. Trong “Off-cycle” bề mặt làm lạnh của tủ rượu rã đông tự động. Nước giải nhiệt từ khoang chứa chất làm lạnh của tủ rượu sẽ tự động thoát ra và một phần của nó sẽ chảy vào khay chứa nước phía sau tủ rượu bên cạnh máy nén. Nhiệt được truyền từ máy nén làm bay hơi bất kỳ hơi nước ngưng tụ nào thu được trong khay. Một phần nước còn lại được thu thập trong tủ rượu cho mục đích làm ẩm.

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

Chú ý: *Nước được thu hồi bằng cách ngưng tụ, do đó được tái chế. Trong những điều kiện môi trường rất khô, bạn có thể thêm một ít nước trong khoang nước với rượu của bạn.*

Tất cả thiết bị được trang bị hai lớp kính lớp thứ ba bên trong là lớp acrylic để giảm thiểu tối đa ngưng tụ trên cửa kính.

Tủ rượu không được bịt kín hoàn toàn; không khí đi qua ống thoát nước. Không khí lưu thông qua khoang tủ bằng quạt và các giá đỡ rỗng.

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

ĐIỀU CHỈNH KỆ GỖ

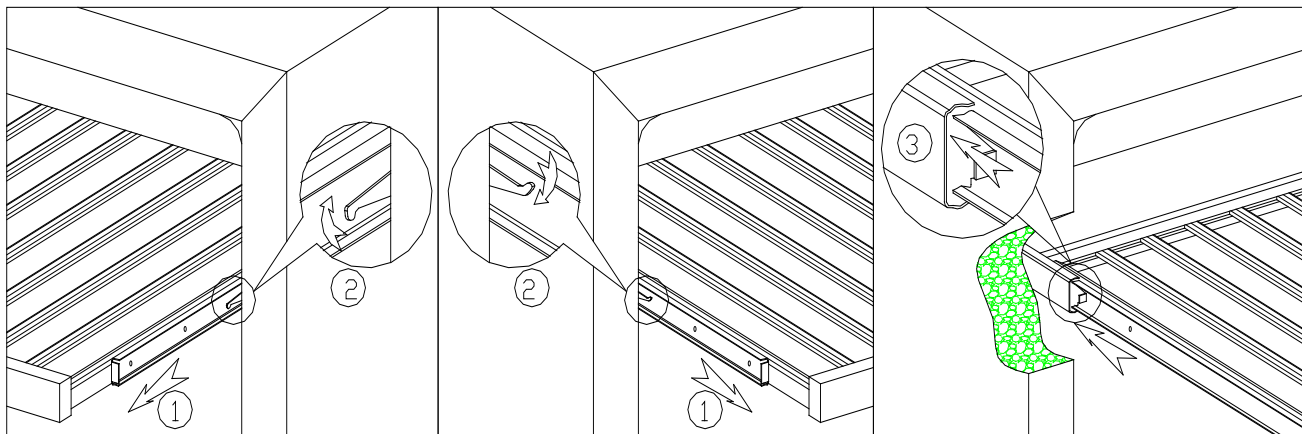
Để dễ dàng điều chỉnh khoang tủ, bạn phải kéo kệ ra khỏi 1/3 khoang. Tuy nhiên, các tủ rượu này được thiết kế một vết rạn ở mỗi cạnh của các kệ để ngăn các chai rơi xuống.

Khi tháo kệ ra khỏi khoang, hãy nghiêng kệ theo sơ đồ và chỉ cần kéo ra, hoặc đẩy vào kệ cho đến khi nó nằm trên khung đỡ an toàn.

Lắp đặt và hướng dẫn lắp đặt kệ:

Tháo kệ: theo hướng dẫn dưới đây để kéo kệ ra khỏi vòng hỗ trợ ①, nhấn hai bên của khóa lăn trượt và kéo ra khỏi kệ sau m **ũi tên** ②.

Lắp đặt kệ: theo bản vẽ hướng dẫn bên dưới để đẩy kệ vào vị trí với hai mặt ngay sau m **ũi tên** ③.

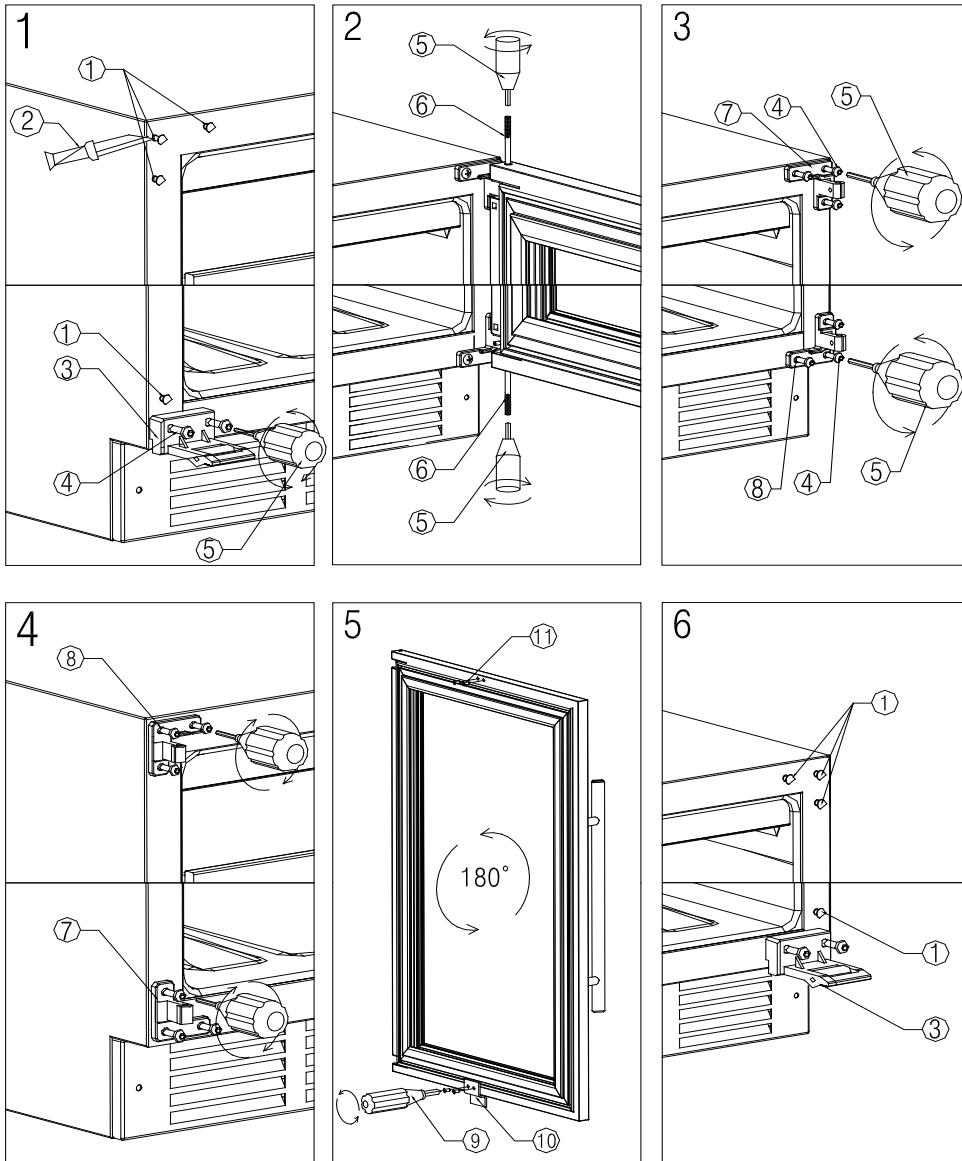


KHẢ NĂNG THUẬN NGHỊCH CỦA CỬA

Cảnh báo: để tránh tai nạn trong khi thay cửa, chúng tôi đề nghị bạn nên nhận sự hỗ trợ. Cửa kính nặng và có thể gây thương tích nếu rơi xuống.

- Tùy thuộc vào mẫu mã và kiểu dáng tay cầm của tủ rượu của bạn, bạn có thể xoay cửa qua 180 độ.

- Tùy thuộc theo loại tủ rượu được trang bị, cửa có thể không được đảo ngược hoặc có thể yêu cầu phải mở qua bên phải hay bên trái để thay đổi phía mở cửa.



1. Móng trang trí

4. Vít 6 góc

7. Bản lề cửa trên

10. Ke giữ cửa

2. Dao

5. Tua vít 6 góc

8. Bản lề cửa dưới

11. Ốc vít

3. Thiết bị ống trượt

6. Vít trực lõi cửa

9. Tua vít

1. Để đặt tủ ở vị trí mở, cửa mở ở góc tối đa.

2. Sử dụng dao (2) để lấy móng trang trí (1) ở phía đối diện (hình 1);

3. Sử dụng tua vít cho sáu góc bên trong (công cụ 5) để tháo rời các ốc vít (4) của thiết bị ống trượt(3), sau đó tháo thiết bị chống trượt. (hình 1)

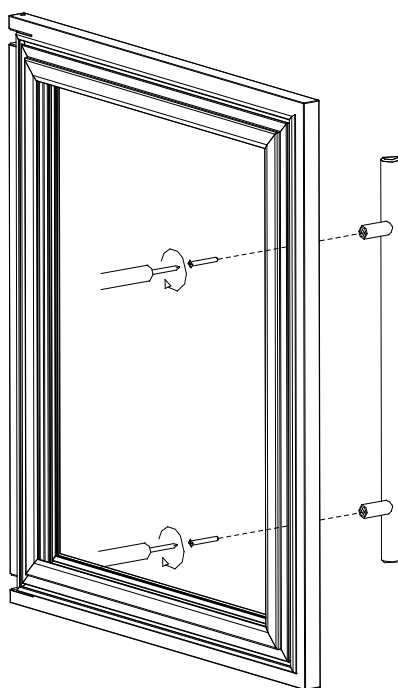
4. Giữ cửa, sử dụng tua vít cho sáu góc (công cụ 5) để vít trực lõi cửa (6) ra khỏi hai đầu của cửa. Lấy cửa ra và đặt sang một bên. (hình 2)

5. Xoay bản lề và cửa trên (7)(8) bằng tua vít sáu góc M5 (công cụ 5), sau đó lắp bản lề cửa ở phía đối diện. (hình 3 và 4)

- Sử dụng một tua vít để tháo cửa ra khỏi phần khối cửa (10) ở phần cuối cùng của đến phần đầu của cửa. Lắp các ốc vít đầu (11) ở dưới cùng của cửa. Và xoay cửa 180 độ, sau khi lắp đặt cửa bên phải của tủ (hình 5)
- Cuối cùng, lắp đặt các móng trang trí và thiết bị chống nhỏ giọt ở phía đối diện. (hình 6)

Phương pháp lắp đặt thủ công

- Lấy khoang ra.
- Gỡ miếng bọc cửa từ bên hông, sau đó lắp 2 ốc vít vào tay nắm cửa, xiết ốc vít cho thẳng hàng, xiết chặt vít bằng tua vít Phillips, ép đường viền cửa lại.



Nếu các lỗ vít của tay cầm không khớp với các lỗ vít của cửa, vui lòng sử dụng khoan điện để khoan các lỗ của cửa lớn một chút (ở mặt bên), để lắp đặt thủ công một cách hoàn thiện nhất.

VẬN HÀNH BẤT BÌNH THƯỜNG

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

Nếu tủ rệu của bạn có vẻ như bị hỏng, rút phích cắm và liên hệ với dịch vụ chăm sóc khách hàng của chúng tôi. Bất cứ hoạt động nào liên quan đến mạch lạnh phải được thực hiện bởi kỹ thuật viên làm lạnh nên tiến hành kiểm tra hệ thống niêm phong mạch. Tương tự, bất kỳ sự can thiệp nào đối với mạch điện phải được thực hiện bởi thợ điện đủ tiêu chuẩn.

Chú ý: *bất kỳ một sự can thiệp nào được thực hiện bởi nhân viên không được ủy quyền của chúng tôi sẽ xem như bảo hành bị vô hiệu hóa.*

MẮT ĐIỆN

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

Hầu hết các lỗi điện đều được điều chỉnh trong một khoảng thời gian ngắn. mất một hoặc hai giờ điện sẽ không làm ảnh hưởng đến nhiệt độ của tủ rượu. Để tránh thay đổi nhiệt độ đột ngột trong khi mất điện, bạn nên tránh mở cửa. Đối với thời gian bị mất điện lâu hơn, làm các bước để bảo quản rượu của bạn.

Với bất kỳ lý do gì, nếu bạn nhận thấy nhiệt độ và độ ẩm của tủ rượu bất thường, chính là do bạn để tủ rượu trong tình trạng mất điện quá lâu, điều này sẽ gây ảnh hưởng xấu đến tủ rượu của bạn.

HƯỚNG DẪN KHẮC PHỤC SỰ CỐ

Các vấn đề thường gặp có thể được giải quyết, tiết kiệm chi phí của một cuộc gọi dịch vụ. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và trả về trạng thái ban đầu theo bảng hướng dẫn khắc phục sự cố.

VẤN ĐỀ	NGUYÊN NHÂN
Tủ rượ̃ không hoạt động.	Không cắm phích. Thiết bị tắt. Bộ ngắt mạch bị ngắt hoặc hư cầu chì.
Tủ rượ̃ không đủ lạnh.	Kiểm tra cài đặt điều khiển nhiệt độ. Nhiệt độ môi trường bên ngoài có thể cao hơn nhiệt độ cài đặt. Cửa mở thường xuyên. Cửa không được đóng hoàn toàn. Miếng đệm cửa không đóng kín.
Mở và tắt thường xuyên.	Nhiệt độ phòng nóng hơn bình thường. Cửa mở thường xuyên. Cửa không được đóng hoàn toàn. Điều khiển nhiệt độ không được cài đặt đúng cách. Miếng đệm cửa không đóng kín.
Đèn không hoạt động.	Không cắm nguồn. Bộ ngắt mạch bị ngắt hoặc hư cầu chì. Bóng đèn hỏng. Công tắc đèn “TẮT”.
Rung chấn.	Kiểm tra để đảm bảo rằng tủ rượ̃ được đặt trên một mặt phẳng.
Tủ rượ̃ dường như ồn hơn.	Tiếng kêu lạch cạch có thể đến từ dòng chảy của chất làm lạnh, đó là bình thường. Mỗi chu kỳ kết thúc, bạn có thể nghe tiếng ùng ục do dòng chảy chất làm lạnh trong tủ rượ̃ của bạn. Sự co giãn của các bức tường bên trong. Tủ rượ̃ không nằm trên một mặt phẳng.
Cửa không được đóng đúng cách.	Tủ rượ̃ không nằm trên một mặt phẳng. Cửa đã được đảo ngược và lắp lại không đúng. Miếng đệm bị hỏng (nam châm hoặc cao su bị hỏng). Kệ rượ̃ đặt lệch vị trí.

<u>Các tính năng tiêu chuẩn:</u> Máy nén khí hoạt động: R600a
- Có điện áp/tần số định mức (theo tiêu chuẩn của từng quốc gia): 220V/50/60Hz
- Rã đông tự động
- Độ ẩm : 65% RH +/-10% RH
- Chất liệu bên trong và bên ngoài màu đen
- Ánh sáng bên trong
- Chân xoay x 4
- Cửa kính ba lớp
- Cửa kính đen hoàn toàn

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