

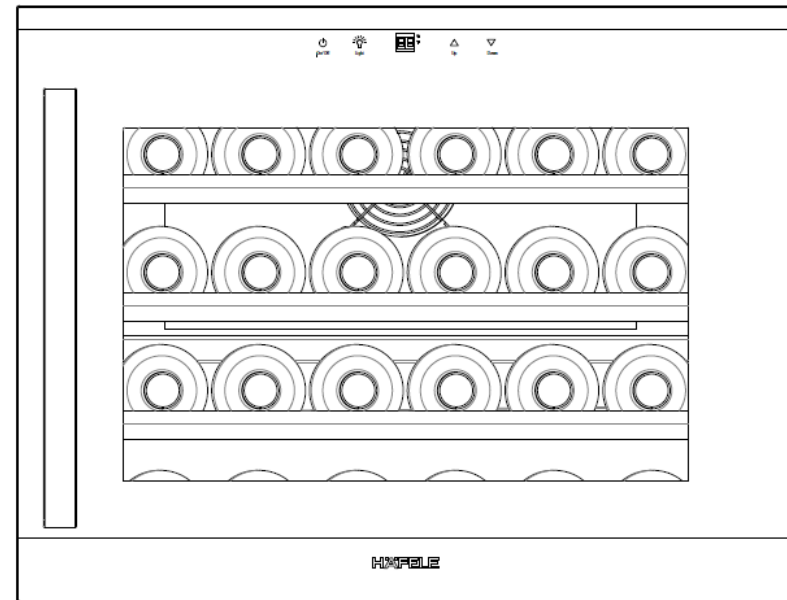
HÄFELE

SỔ TAY HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Tủ ướp rượu

Chủng loại: HBW-G24A

Mã Hafele: 538.11.800



Công Ty TNHH Hafele Việt Nam

Tầng 3, Tòa nhà Ree Tower, Số 9 Đoàn Văn Bơ, P. 12, Q.

4, Tp. Hồ Chí Minh

<http://www.hafele.com.vn>

Cám ơn bạn đã sử dụng Sản phẩm của Häfele!

Hãy đọc kỹ các hướng dẫn sử dụng trước khi lắp đặt và sử dụng sản phẩm. Cần tuân thủ các hướng dẫn sử dụng này khi sử dụng. Những hướng dẫn vận hành này là rất quan trọng để đảm bảo sản phẩm hoạt động đúng chức năng.

Hãy giữ lại số tay hướng dẫn này. Khi mua, hãy điền vào phiếu bảo hành và giữ gìn cẩn thận để bảo hành sau này.

Mục lục

1. Mục lục	
2. Lưu ý với Người sử dụng về Bảo vệ môi trường.....	
3. Lưu ý về an toàn.....	
4. Danh sách đóng gói.....	
5. Tên các bộ phận.....	
6. Kích thước sản phẩm.....	
7. Thông số kỹ thuật của sản phẩm.....	
8. Sơ đồ đấu điện.....	
9. Các lưu ý lắp đặt.....	
10. Phương pháp lắp đặt.....	
11. Các lưu ý sử dụng sản phẩm.....	
12. Phương pháp sử dụng sản phẩm.....	
13. Chăm sóc hàng ngày và bảo dưỡng sản phẩm.....	
14. Khu vực bảo quản rượu.....	
15. Danh mục nhiệt độ lý tưởng của rượu.....	
16. Các lỗi thông thường và cách xử lý.....	

Các ký hiệu trong hướng dẫn và ý nghĩa:



Thông tin quan trọng liên quan đến an toàn cá nhân và phòng ngừa hư hỏng thiết bị



Thông tin chính

Lưu ý với Người sử dụng về Bảo vệ môi trường

Hãy bảo vệ môi trường và ngăn ngừa gây ô nhiễm . Trong quá trình sử dụng, sản phẩm có thể gây tác động môi trường.

Sau đây là các cảnh báo:

Chất thải có thể tái chế, như thùng cac-tông và nhựa, phải được bỏ vào thùng rác phân loại sau khi sử dụng. Chất thải nguy hiểm như pin đã sử dụng phải được bỏ vào thùng rác tái chế vì chúng sẽ gây ô nhiễm nghiêm trọng môi trường nếu vứt bừa bãi.

Lưu ý về an toàn

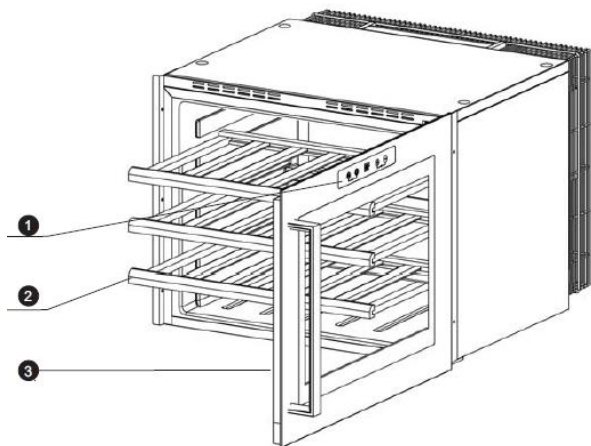
- Với các đặc tính kỹ thuật, kính nhiệt có thể bị rạn do tính chất đặc biệt của nó. Tỷ lệ rạn nứt trong ngành là 3%-5%. Chúng tôi sẽ giới hạn tỉ lệ này trong phạm vi 3%.
- Hãy dùng một ổ điện có dòng điện định mức trên 10A. Ổ cắm phải được tiếp đất đảm bảo. Không sử dụng ổ cắm điện kết nối lỏng hoặc kém, nếu không có thể gây điện giật, đoản mạch hay cháy; nếu nhiều thiết bị điện dùng chung một ổ cắm có thể gây ra quá nhiệt, dẫn đến cháy.
- Khi rút phích cắm, hãy cầm một đầu phía ổ cắm. Không cầm dây điện nếu không có thể gây điện giật, ngắn mạch hoặc cháy.
- Không nhúng sản phẩm vào nước hoặc phun nước vào sản phẩm có thể gây rủi ro điện giật hoặc đoản mạch.
- Không dùng dòng điện khác dòng điện xoay chiều 187-264V, nếu không có thể gây cháy hoặc điện giật.
- Luôn nhấc trẻ không sử dụng sản phẩm một mình hoặc chơi đùa với thiết bị, có thể gây ra điện giật, bị thương hoặc tai nạn khác.
- Không mở, sửa chữa hoặc cải tiến thiết bị trừ khi bạn là thợ sửa chữa chuyên môn.
- Nếu thiết bị không được sử dụng trong thời gian dài, hãy rút phích cắm nguồn điện, hoặc cắt ngắt nguồn điện của thiết bị.
- Nếu công tắc điện bị hỏng, hãy gửi thiết bị về nơi sửa chữa chuyên môn để được thay thế.
- Nếu dây điện bị hỏng, hãy gửi thiết bị về nơi sửa chữa chuyên môn để được thay thế.
- Không bảo quản hoặc sử dụng xăng hoặc các vật dễ cháy gần tủ rượu, để phòng ngừa cháy.
- Tuyệt đối không để người không có chuyên môn tháo hoặc lắp thiết bị. Không làm hỏng đường ống làm lạnh. Công việc bảo dưỡng phải được thực hiện bởi chuyên gia có năng lực.

Danh sách đóng gói



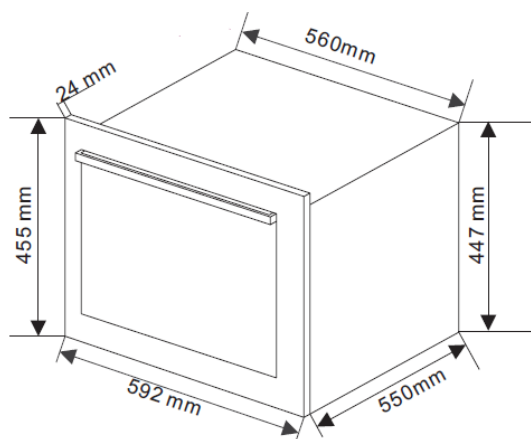
Stt	Nội dung	SC60		Nội dung	SC60T
1	Khung chính	1 bộ		Khung chính	1 bộ
2	Túi polyetylen chứa khung chính	Các số 1		Túi polyetylen chứa khung chính	Các số 1
3	Hướng dẫn	1		Hướng dẫn	1
4	Phiếu bảo hành	1 phiếu		Phiếu bảo hành	1 phiếu
5	Chứng nhận chất lượng	1 phiếu		Chứng nhận chất lượng	1 phiếu
6	Ốc vít lắp ráp	1 bộ		Ốc vít lắp ráp	1 bộ
7	Hộp bao bì	1		Hộp bao bì	1
8	Bọt đóng gói	1 bộ		Bọt đóng gói	1 bộ
9	Vải vệ sinh thép không gỉ	1 gói		Vải vệ sinh thép không gỉ	Có 1 <u>gói tấm thép</u> trang trí không gỉ

Tên các bộ phận



1. Màn hình hiển thị công tắc
2. Giá
3. Cửa

Kích thước sản phẩm

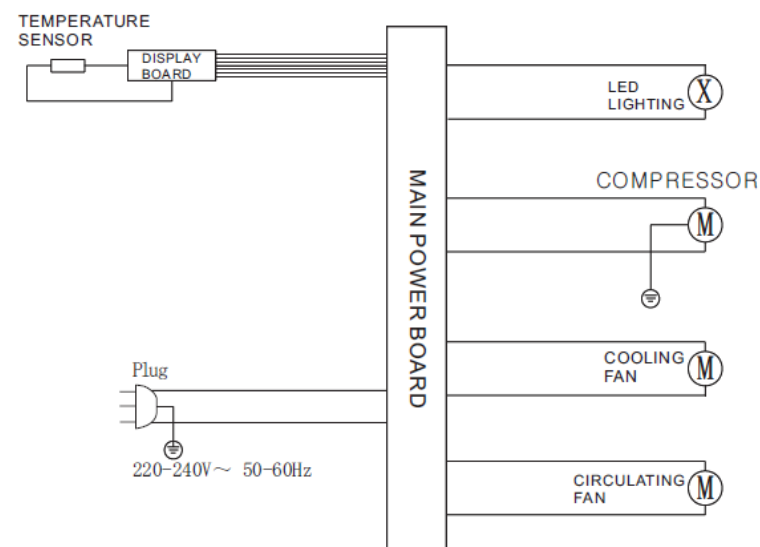


Thông số kỹ thuật của sản phẩm



Tên sản phẩm	Tủ rượu
Loại	HBW-G24A
Điện áp định mức	220-240V~
Tần số định mức	50-60Hz
Công suất định mức	100W
Dung tích	60L
Môi chất lạnh	Tủ lạnh
Độ ồn	42db
Kích thước sản phẩm	595*455-550 (Rộng*cao*dày)
Các kích thước chìm	564*450*550 (5mm đối với đỉnh, 3mm đối với đáy) (Rộng*Cao*dày)
Kích thước bao bì	680*520*670 (Rộng*cao*dày)

Sơ đồ đấu điện

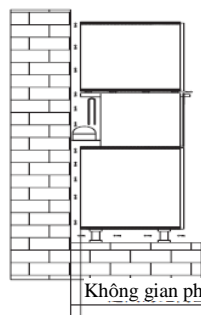


Các bộ phận và đầu nối điện có thể thay đổi mà không có thông báo.

Các lưu ý lắp đặt



1. Tủ rượu phải được đặt trên một bề mặt cứng và bằng phẳng. Nếu bạn muốn kê cao tủ, hãy chọn vật không cháy, cứng và bằng phẳng. Không dùng các miếng bìa đóng gói của tủ rượu để kê tủ.
2. Không đặt tủ rượu tại nơi ẩm hoặc nơi dễ bị bắn nước. Nước bắn và bám bẩn phải được lau sạch bằng vải mềm để tránh gỉ và xuống cấp khả năng cách điện của thiết bị điện.
3. Phải đặt tủ rượu xa nguồn nhiệt và ánh sáng trực tiếp, vì có thể ảnh hưởng đến hoạt động đúng chức năng của tủ rượu.
3. Đảm bảo đã kiểm tra cọc tiếp đất của ổ điện có hiệu lực.
4. Xử lý tủ rượu cẩn thận bằng cách nâng lên từ dưới lên
5. Trong khi lắp đặt, đảm bảo tủ rượu không nghiêng quá 45 độ. Ngoài ra, không được bật nguồn tủ rượu trước 10 phút sau khi lắp đặt.
6. Nếu tủ rượu được lắp chìm bên trong tủ bếp, thì tủ bếp phải có đủ không gian để tản nhiệt, hoặc nếu không có thể ảnh hưởng đến vận hành của máy. Tủ đã lắp đặt sẽ không có tấm lót. Yêu cầu về tản nhiệt được trình bày trong hình sau đây:

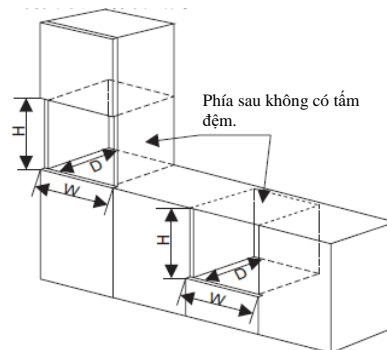


Không gian phải ít nhất là 50mm để thông gió.

Phương pháp lắp đặt



1. Phải có không gian vuông để đúng với kích thước tại nơi đặt tủ bếp. Đẩy tủ rượu từ từ vào không gian vuông đó. Các kích thước không gian vuông được trình bày trong bảng bên phải.



Các kích thước lắp đặt củ tủ

Loại	Kích thước không gian vuông
SC60/SC60T	W564*H450*D550 (5mm đối với đỉnh, 3mm đối với đáy)

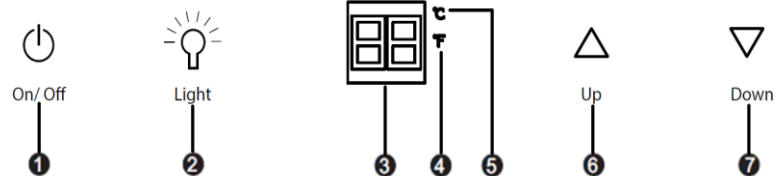
2. Nếu lắp đặt tủ rượu bên trong tủ bếp, thì tủ rượu phải được cố định chắc chắn. Cần cố định tủ rượu bằng ốc vít tại các lỗ trên cả hai phía của khung cửa.

Các lưu ý sử dụng sản phẩm



1. Trước khi sử dụng, cần vệ sinh bên trong tủ rượu.
2. Không bật nguồn tủ rượu trước ít nhất 30 phút sau khi lắp đặt, điều chỉnh và vệ sinh tủ để đảm bảo vận hành đúng chức năng.
3. Thông thường, không được dừng hoạt động tủ rượu vì có thể ảnh hưởng đến tuổi thọ của tủ. Sau khi tắt nguồn, cần đảm bảo đủ tối thiểu năm phút trước khi bật lại.
4. Không tự ý tắt nguồn tủ rượu, vì cắt điện có thể gây tăng nhiệt trong tủ và do đó rút ngắn hạn sử dụng của rượu cũng như xuống cấp chất lượng rượu.
5. Khi bảo quản rượu, cần đảm bảo đủ không gian để lưu thông hơi lạnh.
6. Cấm dùng nước để vệ sinh vỏ máy. Không lau vỏ máy bằng dung môi hữu cơ như xăng dầu.
7. Nếu dây điện mềm bị đứt, hãy nhờ chuyên gia của nhà sản xuất, phòng bảo dưỡng hoặc bộ phận tương tự để thay, để tránh các rủi ro.
8. Phải tiếp đất đảm bảo tất cả các ổ cắm điện.

Bảng điều khiển JCS-60T




1. Nút nguồn
2. Nút đèn
3. Màn hình hiển thị
4. Đèn chỉ báo đo nhiệt
5. Đèn chỉ báo độ bách phân Fahrenheit
6. Nút “+”
7. Nút “-”

Phương pháp sử dụng sản phẩm









Hướng dẫn nhanh đến SC60T

1. Nút nguồn: Nút này để khởi động máy. Sau khi cắm nguồn lần đầu, máy sẵn sàng để thiết lập nhiệt độ. Ấn nút “” trong 3 giây, máy sẽ có âm thanh “bíp bíp” và đầu ra của màn hình hiển thị sẽ tắt. Chạm lại nút này trong 1 giây, máy sẵn sàng để đặt nhiệt độ. Khi ấn nút nguồn nút đèn đồng thời trong 3 giây, máy sẽ được mở khóa.



2. Nút đèn: Nút này để bật hoặc tắt đèn LED. Bạn có thể ấn nút này để bật hoặc tắt đèn LED.
 - A. Khi đèn LED sáng, nếu nút được ấn trong 3 phút, đèn LED sẽ tắt. Nếu đèn LED không được tắt trong vòng 3 phút, nó sẽ tự động tắt.
 - B. Khi đèn LED tắt, ấn nút để bật hoặc tắt đèn LED.



3. Các nút “” và “”: Khi nút được ấn lần đầu, nhiệt độ được đặt hiện tại sẽ hiển thị. Lúc này, máy sẵn sàng để điều chỉnh nhiệt độ bằng cách ấn các nút. Bạn có thể tăng hoặc giảm nhiệt độ đặt 1 °C mỗi lần ấn các nút “” và “” tương ứng. Đèn LED sẽ nhấp nháy theo định kỳ và hiển thị giá trị đặt hiện tại. Sau khi điều chỉnh đặt nhiệt độ nếu các nút không được ấn trong 5 giây, thì giá trị sẽ được lưu. Ngoài ra, bạn có thể chuyển đổi hiển thị theo thang đo bách phân hoặc Fahrenheit bằng cách ấn các nút “” và “” đồng thời.



Chăm sóc hàng ngày và bảo dưỡng sản phẩm



Lưu ý: Để tối ưu hóa tính năng của tủ và kéo dài tuổi thọ tủ, cần tiến hành thường xuyên bảo dưỡng hàng ngày. Trước khi bảo dưỡng, hãy rút phích cắm nguồn và sau đó khởi động tủ để xác nhận nguồn đã ngắt.

1. Không rút công tắc nguồn bằng cách kéo dây điện.
2. Phải vệ sinh bụi trên bộ ngưng tụ (lưới kim loại phía sau tủ rượu) hai năm một lần.
3. Vệ sinh bên trong tủ rượu kỹ mỗi năm một lần. Trước khi vệ sinh, rút phích cắm, don trống tủ rượu và lau tủ bằng giẻ ẩm.
4. Trong môi trường ẩm hoặc các ngày mưa, sương có thể tạo thành trên bề mặt tủ và bề mặt bên ngoài của cửa kính đặc biệt do tiếp xúc với nước trong không khí với bề mặt của tủ rượu. Lau sạch sương bằng giẻ khô.

Để đảm bảo đúng tính năng và tuổi thọ của của tủ rượu, hãy kiểm tra tủ thường xuyên. Trong trường hợp bất thường, hãy thông báo với nhà sản xuất.

Khu vực bảo quản rượu

Khu vực bảo quản chủ yếu đảm bảo rằng rượu được bảo quản ở điều kiện tốt nhất.

Thiết lập mặc định tại xưởng sản xuất là 12°C, phù hợp để bảo quản hầu hết các loại rượu.

Rượu có nhiều đặc tính phức tạp do giai đoạn chế biến khác. Để duy trì chất lượng tốt nhất, rượu phải được bảo quản trong môi trường đặc biệt. Mặc dù tất cả các loại rượu đều được sản xuất ở cùng một nhiệt độ, nhưng do tính chất khác nhau, chúng ưu tiên được bảo quản và nếm ở nhiều nhiệt độ khác nhau (Xem bảng Danh mục nhiệt độ lý tưởng của rượu).

Do đó nhà sản xuất tủ rượu, nhiệt độ tuyệt đối không quá quan trọng đối với bảo quản rượu. Tuy nhiên việc duy trì nhiệt độ ổn định trong một thời gian nhất định là rất cần thiết. Rượu nho có thể được bảo quản lý tưởng ở bất kỳ nhiệt độ nào, miễn là nhiệt độ được duy trì không đổi.

Điều khiển nhiệt độ thủ công

Khi bật nguồn tủ rượu, màn hình hiển thị sẽ chỉ nhiệt độ bên trong tủ. Ban đầu, nhiệt độ được đặt là 12°C độ và sau đó duy trì không đổi. Tuy nhiên, bạn có thể điều chỉnh nhiệt độ theo các chỉ dẫn sau đây:

1. Khi bật nguồn tủ rượu, màn hình hiển thị sẽ chỉ nhiệt độ được đặt.
2. Ấn và giữ nút “+” trong một giây, bạn sẽ nhìn thấy nhiệt độ trong bảng điều khiển bắt đầu nhấp nháy.
3. Ấn các nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh nhiệt độ theo giá trị lý tưởng của bạn.
4. Sau 5 giây sau khi điều chỉnh, nhiệt độ đặt sẽ dừng nhấp nháy.
5. Sau khi nhiệt độ đặt giá trị đặt, bạn có thể để rượu vào tủ rượu.

Đèn LED bên trong được điều khiển thủ công. Nếu không cần đèn, hãy tắt đi. Làm như vậy, bạn sẽ dễ dàng hơn đạt được nhiệt độ lý tưởng và giảm tiêu thụ điện.

Sắp xếp các chai rượu trong tủ

Sắp xếp số lượng 24 chai rượu là tiêu chuẩn.

Số lượng khuyến cáo là 24 chai (các chai hỗn hợp tiêu chuẩn và chai tặng) được sắp xếp để tiện di chuyển nhìn rõ.

Tiêu chuẩn

24 chai (sắp xếp 100%)

3 giá gỗ

Đặt các chai trong các khe trên ba giá gỗ. Có thể xếp 6 chai ở đáy tủ rượu.

Chúng tôi khuyến cáo các chai làm quà tặng đặt ở giá gỗ thấp nhất được thiết kế đặc biệt để đỡ các chai lớn hơn.

Vì sự an toàn cho phép xếp tối đa 22 chai trên giá gỗ này.

Sắp xếp các chai rượu sâm panh

Vì các chai sâm panh lớn hơn so với các chai rượu thông thường, chúng cần được đặt ở đáy tủ rượu. Có thể xếp tối đa 5 chai sâm panh.

Tuy nhiên, nếu bạn muốn xếp nhiều hơn 5 chai sâm panh trong tủ rượu, bạn có thể dọn giá gỗ thứ ba và sắp xếp các chai rượu thường thành hai tầng. Bằng cách này, có thể xếp tối đa 9 chai sâm panh.

Danh mục nhiệt độ lý tưởng của rượu

Sau đây là danh mục nhiệt độ lý tưởng để bảo quản nhiều loại rượu khác nhau. Nếu nhiệt độ mong muốn phù hợp hơn so với nhiệt độ bên trong tủ rượu (4-18°C), chúng tôi khuyến cáo bạn lấy hết rượu ra khỏi tủ và chỉ để lại vào tủ khi nhiệt độ bên trong đã đạt giá trị mong muốn.

Vang ít ngọt Amarone [classic](#) 17°C

Vang nhỏ Barbaresco 17°C

Vang nhỏ Barolo 17°C

Vang đỏ Beaujolais 13°C

Vang trắng Bordeaux 6°C

Vang trắng ít ngọt 8°C

Vang đỏ Bordeaux 17°C

Vang trắng Burgundy 11°C

Vang đỏ Burgundy 18°C

Vang nhỏ Brunello 17°C

[Sâm panh](#) 6°C

Vang Classic Chianti 16°C

Languedoc Roussillon 13°C

Vang nhỏ Pantelleria 6°C

Vang Provence Rose 12°C

Vang nhỏ ít ngọt 6°C

Verdicchio di Matelica và Verdicchio [dei](#) Castelli di Jesi 8°C

Vang trắng Trentino 11°C

Vang trắng Franciacorta 11°C

Vang trắng [thơm ít ngọt](#) 10°C

Vang trắng vị hoa quả ít ngọt 8

Vang trắng Friuli-Venezia Giulia 11°C

Vang nhỏ Roeda 15°C

Vang trắng ít ngọt Loire Valley 10°C

Vang Loire Valley Liqueur 10°C

Vang đỏ thung lũng Loire 14°C

Vang Passito hảo hạng 8-18°C

[Vang hồng](#) và [vang nhỏ mới](#) 12°C

[Vang nhỏ](#) đỏ nhẹ có 14°C

Vang nhỏ đỏ có ít [tannin](#) 16°C

Các lỗi thông thường và cách xử lý



Trong trường hợp có bất thường khi đang dùng, hãy ngừng sử dụng ngay lập tức và rút phích cắm nguồn và [kiểm tra](#) các mục sau đây. Nếu cần thiết, hãy liên lạc với Trung tâm Dịch vụ của chúng tôi.

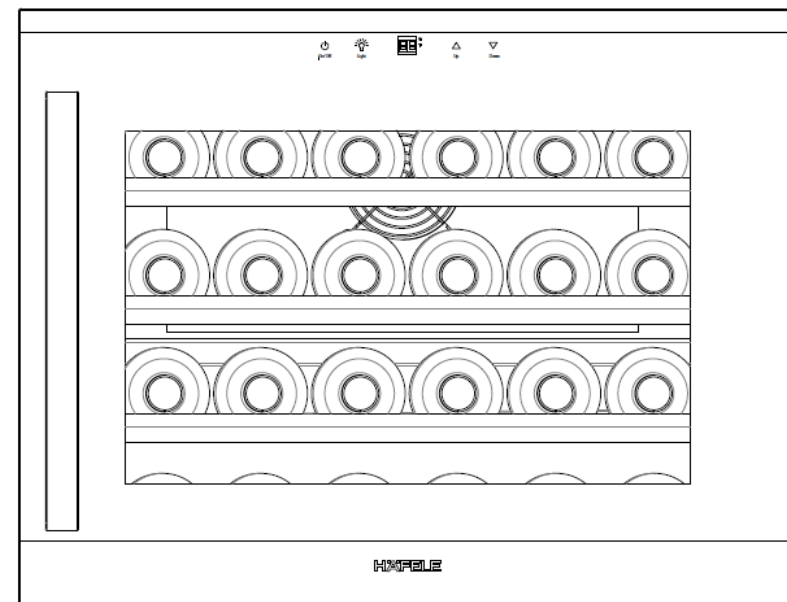
Tình trạng	Nguyên nhân và biện pháp xử lý	
Tiếng ồn lớn	Tủ rượu được kê tại nơi không bằng phẳng.	Hãy đặt tủ rượu tại một nơi bằng phẳng. Tủ có thể có tiếng ồn nếu được đặt ở nơi không bằng phẳng.
Tủ không làm việc	Tủ chưa được bật nguồn.	Hãy kết nối tủ với nguồn điện.
	Bảng tính vị vỡ.	Hãy liên hệ với nhà sản xuất để được sửa chữa.
Ngưng tụ trên bề mặt tủ rượu.	Cửa mở quá thường xuyên hoặc cửa để mở quá lâu.	Không mở cửa tủ quá thường xuyên hoặc để mở lâu.
	Môi trường bên ngoài quá ẩm.	Hãy lau sạch nước ngưng tụ bằng vải khô.
	Nhiệt độ bên trong tủ rượu quá thấp.	Hãy đặt nhiệt độ phù hợp.
Đèn tắt.	Bóng đèn bị vỡ.	Hãy liên hệ với nhà sản xuất để được thay thế.
Tiếng ồn đen đét khi tủ rượu đang vận hành.	Trong quá trình khởi động hoặc dừng vận hành tủ rượu, các bộ phận có điện như rotor và bộ bảo vệ nhiệt có thể phát ra tiếng ồn.	

HÄFELE

Instruction Manual Wine Cooler

Model : HBW-G24A

Hafele Code: 538.11.800



Thank you for use of Häfele Products!

Please read the use instructions carefully before installation and use of this product. Please follow the instructions during use. These operating instructions are critically important to keep the product functioning properly.

Please keep the use instructions properly. At the time of purchase, please fill out the warranty card and keep it properly for future warranty.

Contents

1. Contents
2. Notice to Users on Environmental Protection
3. Safety Notes
4. Packing List.....
5. Name of parts
6. Dimensions of product
7. Technical parameters of product.....
8. Electrical schematic diagram.....
9. Notes for installation
10. Installation method.....
11. Notes for use of product
12. Method of product use.....
13. Daily care and maintenance of product
14. Storage area of wine
15. List of Ideal Temperatures of Wines.....
16. Common faults and troubleshooting.....

Symbols in the instructions and their meanings:



Important information regarding personal safety and prevention of damage to the machine



Main information

Notice to Users on Environmental Protection

Please protect the environment and prevent pollutions. During use, the product may cause environmental impact.

The followings are warnings:

Recyclable waste, such as cartons and plastics, shall be discarded into classified waste containers after use. Dangerous wastes such as used batteries shall be discarded into recycling waste containers as they will cause severe pollutions to environment if they are discarded randomly.

Safety Notes

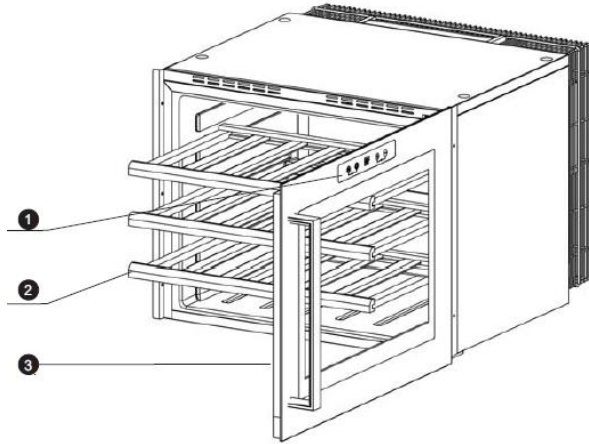
1. Given the specificity of techniques, tempered glass may fracture due to its peculiar nature. The fracture rate within the industry is 3%-5%. We will strictly limit the rate within 3%.
2. Please use a socket with a rated current of over 10A. The socket must be reliably grounded. Please do not use a loose or poorly connected power socket, or electric shock, short circuit and fire may result; if there are other electric appliances using the same socket, excessive heat might be caused, so as to result in fire.
3. When plugging out the plug, please hold one end of the socket. Do not hold the power line, or electric shock, short circuit and fire may be caused.
4. Do not place the product in the water or spray water to the product, or risks of short circuit and electric shock may be caused.
5. Please do not use other AC current other than 187-264V, or this may cause fire and electric shock.
6. Please remind children not use the product alone or play with it, or empyrosis, electric shock and other accidents may be caused.
7. Please do not open, repair or transform the product unless you are a professional repair technician.
8. If the product will not be used for a long time, please plug out the power plug, or cut off the power supply of the product.
9. If the power is broken, please send the product to professional repair place for replacement.
10. If the power line is broken, please send the product to professional repair place for replacement.
11. Please do not store or use gasoline and other inflammable articles near the wine cabinet, so as to prevent fire.
12. Unauthorized dismantling and refitting of the wine cabinet is prohibited. Do not damage the refrigeration pipe lines. Maintenance shall be conducted by qualified professionals.

Packing List



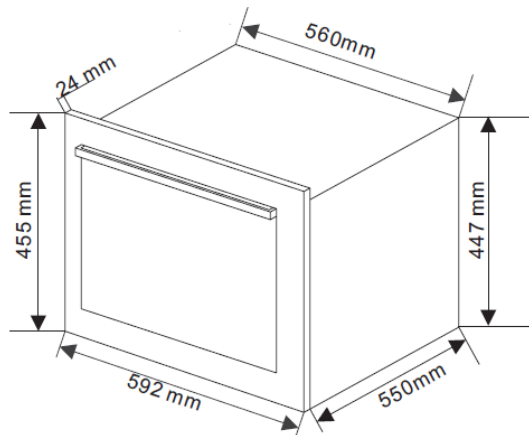
S.N.	Content	SC60	Content	SC60T
1	Main frame	1 unit	Main frame	1 unit
2	Polybag of main frame	1 Nos.	Polybag of main frame	1 Nos.
3	Instructions	1	Instructions	1
4	Warranty card	1 piece	Warranty card	1 piece
5	Quality certificate	1 piece	Quality certificate	1 piece
6	Installation screws	1 set	Installation screws	1 set
7	Packaging box	1	Packaging box	1
8	Packaging foam	1 set	Packaging foam	1 set
9	Stainless steel cleaning cloth	1 pack	Stainless steel cleaning cloth	With 1 pack of stainless decoration plate

Name of parts



1. Display screen of switches
2. Shelves
3. Door

Dimensions of product

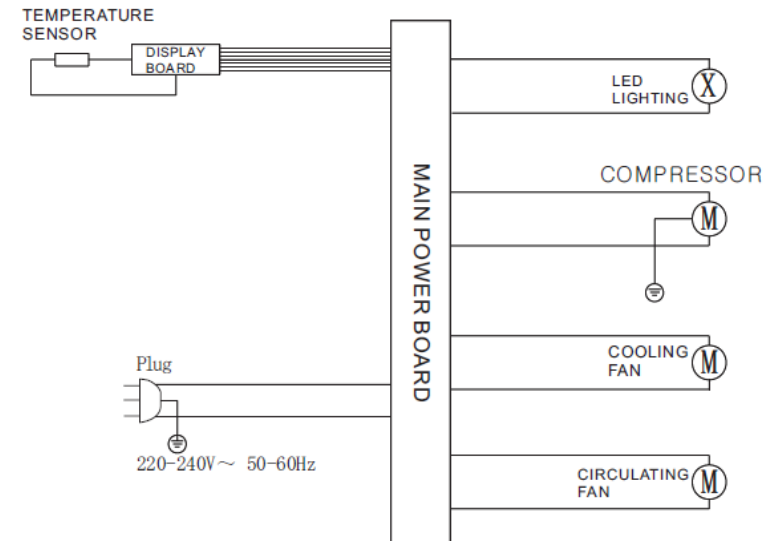


Technical parameters of product



Product name	Wine cabinet
Type	HBW-G24A
Rated voltage	220-240V~
Rated frequency	50-60Hz
Rated power	100W
Volume	60L
Refrigerant	R 600a/17g
Noise	42db
Dimensions of products	595*455-550 (Width*height*depth)
Embedded dimensions	564*450*550 (5mm for the top, 3mm for the bottom) (Width*height*depth)
Packaging dimensions	680*520*670 (Width*height*depth)

Electrical schematic diagram

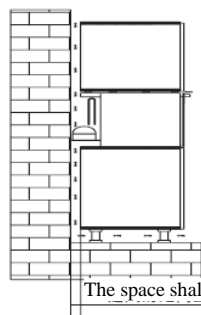


Parts and electrical connections are subject to change without notice.

Notes for installation



1. The wine cabinet shall be placed on a flat hard surface. If you want to make the wine cabinet higher, please select flat, hard and nonflammable objects. Do not use packaging foams of the wine cabinet to make it higher.
2. Do not place the wine cabinet in a moist place or a place where it easily get splashed. The splashed water and contamination shall be timely removed with a piece of soft cloth, so as to prevent rust and impairment to the insulativity of electrical appliance.
3. The wine cabinet shall be kept away from source of heat and direct sunlight, or this may affect the proper function of wine cabinet.
3. Make sure to check whether the ground electrode of the power socket is valid.
4. Please handle the wine cabinet with care by holding it up from the bottom.
5. During handling, make sure the wine cabinet does not slant more than 45 degree. In addition, it shall not be powered on until it is more than 10 minutes after being handled.
6. If the wine cabinet is to be embedded into the kitchen cabinet, the kitchen cabinet shall be well provided with sufficient space for heat dissipation, or else this may affect proper operation of the machine. The installed cabinet shall be without backboard. The requirement for heat dissipation is shown in the following figure:

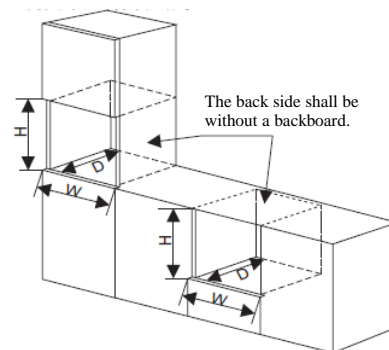


The space shall be at least 50mm for ventilation.

Installation method



2. A square space of proper dimensions shall be provided on the site for placing the kitchen cabinet. Push the wine cabinet steadily into the square space. The dimensions of the square space are shown in the right table.



Installation dimensions of product

Type	Dimensions of square space
SC60/SC60T	W564*H450*D550 (5mm for the top, 3mm for the bottom)

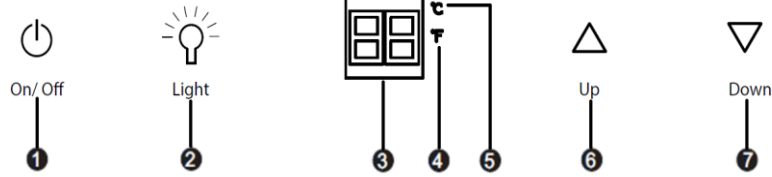
3. If it's installed inside the kitchen cabinet, the wine cabinet shall be fixed reliably. It's required that the wine cabinet shall be fixed with screws at the holes on both sides of the door frame.

Notes for use of product



9. The inside of the wine cabinet shall be cleaned before use.
10. Do not power on the wine cabinet for at least 30 minutes after it's been installed, adjusted and cleaned, so as to ensure proper operation.
11. Generally, please do not cease using the wine cabinet, or its service life may be affected. After powering off, please ensure a minimum interval of five minutes before the wine cabinet is re-powered on.
12. Please do not freely power off the wine cabinet, as power outage may cause rise of temperature within the cabinet and thus shorten the shelf life of wines and degrade the quality as well.
13. When storing wines, please make sure they are spaced for circulation of cold air.
14. Water is prohibited to be used for cleaning the housing of the machine. Do not wipe the housing of machine with organic solvent such as petroleum.
15. If the flexible cord of power is broken, please resort to professionals of manufacturer, its maintenance department or similar departments for replacement, so as to avoid risks.
16. All power sockets shall be grounded reliably.

JCS-60T control panel




- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------|
| 4. Power button | 5. Illumination button | 6. Display screen |
| 7. Fahrenheit indicator light | 8. Centigrade indicator light | 9. “+” button |
| 8. “—” button | | |

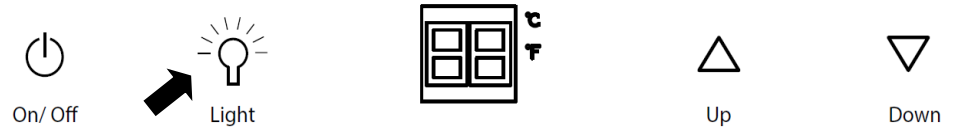
Method of product use




A fast guide to SC60T

- Power button: This is the button to start the machine. After initial connection to power, it is available for setting the temperature. Long press the button “

- Illumination button: This button is used to switch on or switch off the illumination LED light. You can press the button to switch on or switch off the illumination LED light.
 - Where the LED light is on, if the button is pressed within 3 min, the LED light is off. If the LED light is not switched off within 3 min, it will automatically turn off.
 - Where the LED light is off, press the button to turn on or off the LED light.



- The buttons of “

Daily care and maintenance of product



Notes: In order to optimize the performance of the machine and extend its service life, please conduct frequent daily maintenance. Before performing maintenance, please plug out the power plug and then start the machine to confirm the power is cut off.

5. Do not plug out the power plug by pulling the cables.
6. The dust on the condenser (the metal net on the back of wine cabinet) shall be cleaned once every two years.
7. The interior of wine cabinet shall be thoroughly cleaned once every year. Before the cleaning work, please plug out the plug, empty the wine cabinet and then wipe the cabinet with a piece of wet cloth.
8. In moist environment or on rainy days, frost may form on the surface of wine cabinet and the external surface of glass door in particular due to contact of water in the air with the surface of wine cabinet. Please wipe the frost with a piece of dry cloth.

In order to ensure proper performance and service life of wine cabinet, please check the wine cabinet on a regular basis. In case of any abnormality, please notice the manufacturer.

Storage area of wine

The storage area mainly ensures that wines are preserved at best conditions.

The default factory setting is 12°C, which is suitable for preservation of most wines.

Wine is of complicated properties due to different processing duration. In order to maintain their best quality, they shall be stored in specific environment. Although all wines are manufactured under the same temperature, due to differences in nature, they are preferably be preserved and tasted at different temperatures (See the List of Ideal Temperatures of Wines).

Therefore, for manufacturer of wine cabinet, an absolute temperature is not so important for preservation of wines. However, the maintenance of a stable temperature over a certain period is critically important. Grape wines can be ideally preserved under any temperature, provided such temperatures are constantly maintained.

Manual control of temperature

When the wine cabinet is powered on, the display screen will show the interior temperature. Initially, the temperature is set to 12°C and then remain unchanged. However, you may adjust the temperature in accordance with the following instructions:

1. When the wine cabinet is powered on, the display screen will show the set temperature.
2. Press and hold the button “+” for one second and you’ll see the temperature on the control board begins to flash.
3. Press the buttons of “+” or “-” to adjust the temperature to your ideal value.
4. After 5 seconds following the adjustment, the set temperature will stop flashing.
5. After the temperature reaches your set value, you may put the wines into the wine cabinet.

The interior LED illumination is manually controlled. If the illumination is not necessary, please timely turn it off. By doing so, you will easier get your ideal temperature and reduce energy consumption.

Arrangement of wine bottles

Arrangement of a standard number of 24 bottles

It’s recommended a number of 24 bottles (standard mixed and gift bottles) be arranged for convenience of visibility movement.

Standard

24 bottles (100% arranged)

3 wooden shelves

Place the bottles in the slots on the three wooden shelves. 6 bottles can be arranged on the bottom of the wine cabinet.

It’s recommended the gift bottles be placed on the lowest wooden shelf which is specifically designed for supporting larger bottles.

For the sake of safety, a maximum of 22 bottles are allowed to be arranged on the wooden shelf.

Arrangement of champagne bottles

As champagne bottles are larger than common wine bottles, they must be placed on the bottom of the wine cabinet. A total of 5 champagne bottles can be arranged.

However, if you want to place more than 5 champagne bottles in the wine cabinet, you may take off the 3rd wooden shelf and arrange the wine bottles into two tiers. In this way, a total of 9 champagne bottles can be arranged.

List of Ideal Temperatures of Wines

The following is a list of ideal temperatures for preservation of different wines. If your desired temperature is more suitable than the interior temperature of wine cabinet (4-18°C), it's recommended that you remove all the wines out of the wine cabinet and put them back only until the interior temperature reaches your desired value.

Amarone classic dry wine 17°C
 Barbaresco grape wine 17°C
 Barolo grape wine 17°C
 Beaujolais red wine 13°C
 Bordeaux white wine 6°C
 Dry white wine 8°C
 Bordeaux red wine 17°C
 Burgundy white wine 11°C
 Burgundy red wine 18°C
 Brunello grape wine 17°C
 Champagne 6°C
 Classic Chianti wine 16°C
 Languedoc Roussillon 13°C
 Pantelleria grape wine 6°C
 Provence Rose wine 12°C
 Dry sweet sparkling grape wine 6°C
 Verdicchio di Matelica and Verdicchio dei Castelli di Jesi 8°C
 Trentino white wine 11°C
 Franciacorta white wine 11°C
 Dry fragrant white wine 10°C
 Dry fruit-flavored white wine 8°C
 Friuli-Venezia Giulia white wine 11°C
 Roeda grape wine 15°C
 Loire Valley dry white wine 10°C
 Loire Valley Liqueur wine 10°C
 Loire Valley red wine 14°C
 Passito Liqueur wine 8-18°C
 Rose wine and new grape wine 12°C
 Light red grape wine with maltose tannin 14°C
 Red grape wine with a little tannin 16°C

Common faults and troubleshooting



In case of any abnormalities during use, please stop use immediately by plugging out the power plug and check the following items. If necessary, please contact our Service Center.

Status	Causes and troubleshooting	
The noise is too loud.	The wine cabinet is not placed at a stable place.	Please place the wine cabinet at a stable place. It may produce noise if it's not placed in a stable place.
The wine cabinet does not work	The wine cabinet is not powered on.	Please connect the wine cabinet to power.
	The computer board is broken.	Please contact the manufacturer for maintenance.
There is condensation on the surface of wine cabinet.	The door is opened too frequently or the door is left open for too long time.	Please do not open the door too often or leave it open for a long time.
	The external environment is too moist.	Please wipe off the condensation with dry cloth.
	The interior temperature of wine cabinet is very low.	Please set the temperature to a proper value.
The illumination is out.	The illumination light is broken.	Please contact the manufacturer for replacement.
There is noise of "flap-flap" during operation of wine cabinet.	During the process of starting or stopping the operation of wine cabinet, noises may be produced by electric elements such as relay and thermal protector.	