

SÁCH HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG TỦ ĐÔNG HÒA PHÁT



 **1800 1022**
Hotline bảo hành và tư vấn sản phẩm



CÔNG TY TNHH ĐIỆN LẠNH HÒA PHÁT

MIỀN BẮC

Văn phòng Hà Nội: 39 Nguyễn Đình Chiểu, P. Lê Đại Hành,
Q. Hai Bà Trưng, TP. Hà Nội
ĐT: 024. 6284 8777

MIỀN TRUNG

Chi nhánh Đà Nẵng: 171 Trường Chinh, P. An Khê,
Q. Thanh Khê, TP. Đà Nẵng
ĐT: 0236. 372 4567

MIỀN NAM

Chi nhánh HCM: 643 Điện Biên Phủ, P. 25,
Q. Bình Thạnh, TP. HCM
ĐT: 028. 3840 4688

NHÀ MÁY:

KCN Phố Nối A, Xã Giai Phạm,
Huyện Yên Mỹ, Tỉnh Hưng Yên

TỦ ĐÔNG HÒA PHÁT

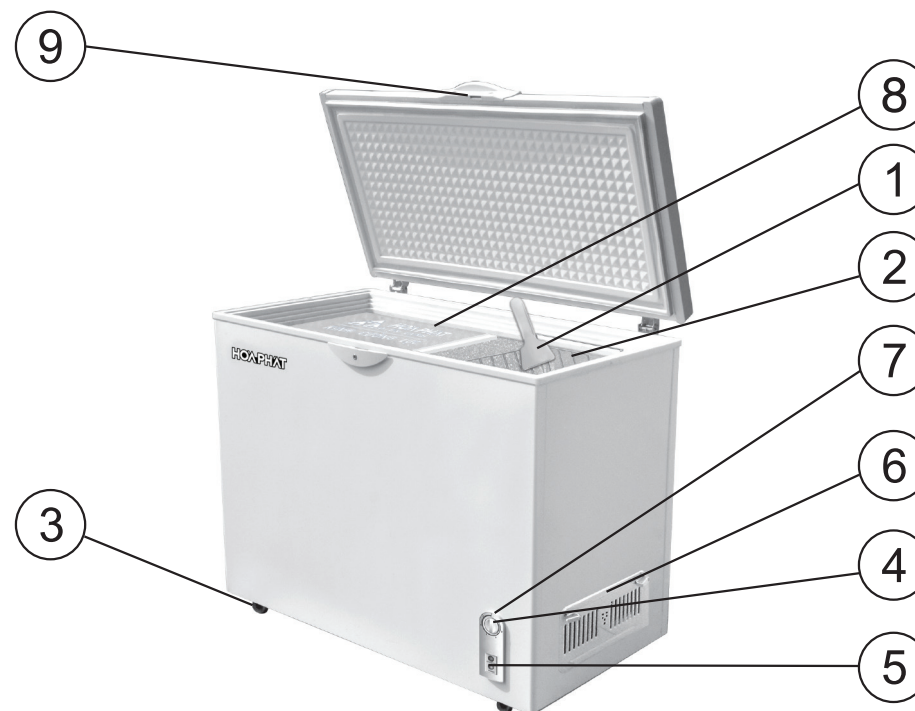
MỤC LỤC

1. Giới thiệu chung về tủ đông	3
2. Vận chuyển	5
3. Lắp đặt	5
4. Vận hành và sử dụng	7
5. Điều chỉnh nhiệt độ	8
6. Cách làm tan băng	8
7. Phương pháp bảo quản thực phẩm có hiệu quả	9
8. Vệ sinh tủ đông	10
9. Khuyến cáo sử dụng tủ đông	11
10. Một số lưu ý trước khi yêu cầu bảo hành sửa chữa	12
11. Các điều khoản bảo hành	13

Lưu ý

Để vận hành một cách hiệu quả và an toàn, bạn nên đọc kỹ tài liệu này trước khi sử dụng

1. GIỚI THIỆU CHUNG VỀ TỦ ĐÔNG HÒA PHÁT



(Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa. Do cải tiến sản phẩm có thể thay đổi mà không cần báo trước)

TỦ ĐÔNG 1 NGĂN, 1 CHẾ ĐỘ ĐÔNG

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1: Thìa cạo tuyết (tùy theo tủ) | 6: Tấm chắn bảo vệ block |
| 2: Giá đỡ đồ | 7: Nắp hộp điều khiển |
| 3: Bánh xe | 8: Tấm kính (tùy theo tủ) |
| 4: Núm xoay điều khiển nhiệt độ | 9: Ổ khóa (tùy theo tủ) |
| 5: Đèn hiển thị vận hành | |



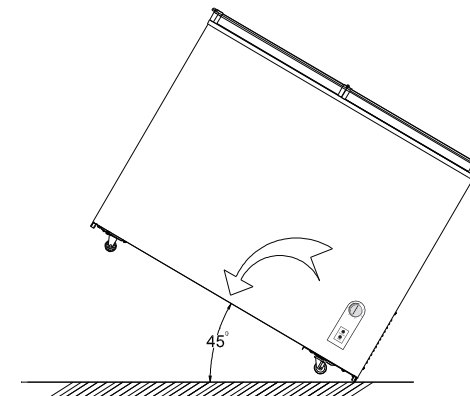
(Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa. Do cải tiến sản phẩm có thể thay đổi mà không cần báo trước)

TỦ ĐÔNG 2 NGĂN, 2 CHẾ ĐỘ ĐÔNG VÀ LẠNH

- | | |
|---------------------------------|---------------------------|
| 1: Thìa cạo tuyết (tùy theo tủ) | 6: Tấm chắn bảo vệ block |
| 2: Giá đựng đồ | 7: Nắp hộp điều khiển |
| 3: Bánh xe | 8: Tấm kính (tùy theo tủ) |
| 4: Núm xoay điều khiển nhiệt độ | 9: Ổ khóa (tùy theo tủ) |
| 5: Đèn hiển thị vận hành | |

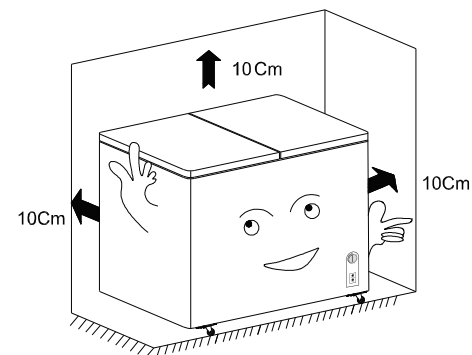
2. VẬN CHUYỂN

- Trước khi vận chuyển nên bỏ hết thực phẩm và linh phụ kiện (kính, giá đựng...) trong tủ ra.
- Khi vận chuyển tủ không được nghiêng quá 45° , tuyệt đối không để mặt trên của tủ quay xuống phía dưới.
- Trong quá trình vận chuyển phải luôn nhẹ nhàng tránh cho block và hệ thống bên trong hư hỏng.

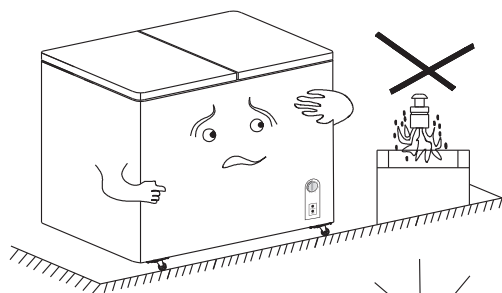


3. LẮP ĐẶT

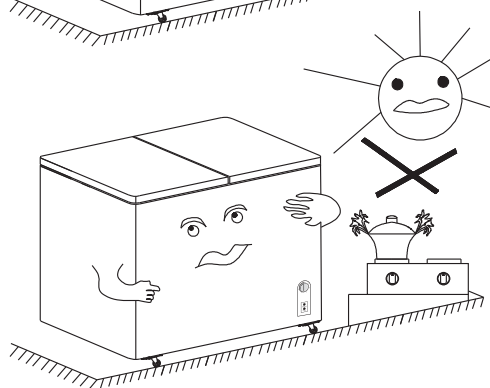
- Trước khi lắp đặt, phải tháo bỏ tất cả các phụ kiện dùng để đóng gói (bao bì, túi nilon, xốp chèn...).
- Chọn vị trí bằng phẳng để đặt tủ đảm bảo tủ không bị rung khi hoạt động.
- Vị trí đặt tủ phải thông thoáng để không khí xung quanh tủ được tuần hoàn, đảm bảo sự trao đổi nhiệt dàn ngưng của tủ. Khoảng cách tối thiểu của thân tủ tới các tường bao xung quanh là 10cm.



d. Không nên để tủ gần những nơi có nguồn nước và hơi ẩm vì thân tủ dễ bị đọng sương hoặc bị ướt ảnh hưởng mỹ quan, nguy hiểm hơn có thể chập mát gây giật điện.



e. Không để tủ gần nơi có nguồn nhiệt cao như: Bếp, nơi trực tiếp bị ánh nắng mặt trời chiếu vào... Vì khi tích hợp những nguồn nhiệt ở gần tủ sẽ làm tủ hoạt động kém hiệu quả, gây tổn hao điện, giảm năng suất và giảm tuổi thọ.



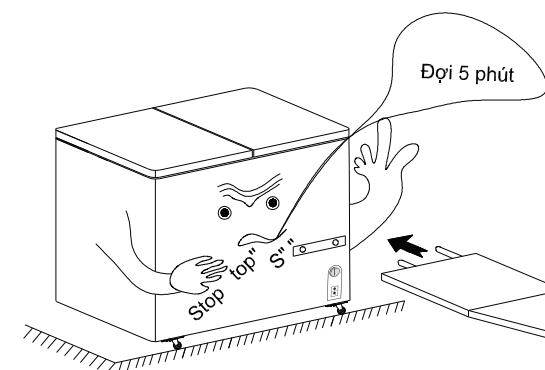
f. Khoảng cách giữa tủ và nguồn điện nên ngắn hơn dây điện nguồn của tủ. Không nên nối dây vì nối dây làm điện tiếp xúc kém sẽ gây chập điện. Nếu bắt buộc phải để xa nên có thêm ổ cắm nối và thiết bị ổn định điện bảo vệ tủ.

g. Không để vật nặng đè lên dây điện vì sẽ làm xước, hỏng dây dẫn gây hở điện rất nguy hiểm.

h. Nên dùng cho tủ một ổ cắm riêng biệt vì cắm chung rất dễ sinh nhiệt gây chập điện.

4. VẬN HÀNH VÀ SỬ DỤNG

- Sau khi vận chuyển và lắp đặt xong, để tủ ổn định 30 phút rồi cắm điện nguồn để đảm bảo lượng gas hồi về đầy đủ.
- Để đảm bảo an toàn, nên đấu dây tiếp địa trước khi đưa vào sử dụng.
- Sau khi lắp đặt xong nên kiểm tra, vệ sinh sạch bên trong và bên ngoài tủ.
- Đặt lại phụ kiện bên trong tủ.
- Nếu điện áp nơi sử dụng không ổn định nên lắp ổn áp để đảm bảo nguồn điện cấp cho tủ luôn ổn định.
- Khi cấp điện, hay ngắt điện cho tủ nên cắm vào phích cắm không nên cắm vào dây điện.
- Khi mới sử dụng lần đầu, trong tủ sẽ có tiếng sôi nhẹ, đó là hiện tượng bình thường.
- Trong trường hợp tủ đang hoạt động mà bị ngắt điện, khi có điện trở lại phải để tủ ổn định sau 5 phút mới cắm điện trở lại.
- Nên để núm điều chỉnh nhiệt độ phù hợp với lượng thực phẩm bảo quản và nhiệt độ môi trường.
- Khi lần đầu tiên đưa tủ vào sử dụng, nên vận núm điều khiển nhiệt độ về vị trí lạnh nhất (số 7), khi nhiệt độ thành trong của tủ đạt khoảng -18°C thì bạn bắt đầu đặt thực phẩm vào, sau 12 tiếng phải vận núm điều chỉnh nhiệt độ về vị trí 3-4-5.



5. ĐIỀU CHỈNH NHIỆT ĐỘ

- Trên bảng điều khiển nhiệt độ có các số từ 1 tới 7 tương ứng với mức nhiệt độ làm lạnh.
- Khi đèn đỏ sáng thì báo hiệu block đang làm việc. Khi đèn xanh sáng, báo hiệu tủ đã được cấp điện.
- Chọn mức độ làm lạnh thích hợp bằng cách điều chỉnh núm xoay ở bảng điều khiển.



6. CÁCH LÀM TAN BĂNG

Khi băng bám dày trên bề mặt trong cửa tủ, băng sẽ tạo thành lớp cách nhiệt cản trở sự truyền nhiệt vào bên trong tủ. Vì vậy, khi thấy lớp băng dày khoảng 5mm bạn nên tiến hành phá băng theo trình tự sau:

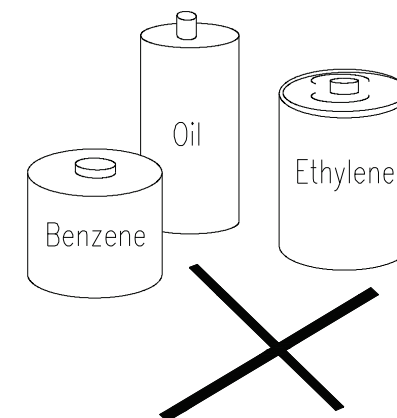
- Vận núm xoay điều chỉnh nhiệt độ về vị trí 1 trước khi phá băng 6 tiếng.
- Rút phích cắm điện của tủ ra khỏi ổ điện.
- Bỏ tất cả thực phẩm trong tủ ra ngoài.
- Lấy vật dụng để hứng nước phá băng, tháo nút thoát nước ở sau lưng tủ.
- Sử dụng thìa cạo tuyết đi kèm theo tủ để phá lớp tuyết bám trên thành trong tủ.
- Sau đó mở cửa tủ, chờ 40 phút rồi dùng giẻ mềm thấm hết nước băng tan và lau sạch tủ.
- Đậy nút thoát nước phá băng.
- Vận nút điều chỉnh nhiệt độ phù hợp rồi cho thực phẩm vào.
- Cấp điện lại cho tủ.

*** Chú ý: Không được dùng dao hoặc dụng cụ bằng kim loại để phá băng mà phải dùng thìa cạo tuyết chuyên dụng đi kèm theo tủ.**

7. PHƯƠNG PHÁP BẢO QUẢN THỰC PHẨM CÓ HIỆU QUẢ

Để bảo quản thực phẩm được tốt và tăng hiệu quả làm việc của tủ cấp đông nên thực hiện theo chỉ dẫn sau:

- Chỉ nên để thực phẩm đã nguội vào tủ.
- Để tránh bị lây lan mùi, nên bọc thực phẩm vào túi nilong trước khi cho vào tủ.
- Lượng thực phẩm cho vào tủ nên nhỏ hơn dung tích của tủ khoảng 20%.
- Không nên chèn quá nhiều các thực phẩm vào tủ. Giữa thực phẩm cần bảo quản và thành tủ nên có khoảng cách.
- Không nên để những chất độc hại, hóa chất, chất dễ gây cháy nổ trong tủ.
- Không nên mở tủ lâu vì sẽ làm thất thoát nhiệt
- Không cho chai đựng chất lỏng bằng thủy tinh vào trong ngăn đông vì khi chất lỏng đóng băng sẽ làm vỡ chai.
- Nếu để tủ nghỉ trong một thời gian dài, trước khi đưa vào sử dụng tiếp nên vệ sinh sạch sẽ.



8. VỆ SINH TỦ ĐÔNG

- Bạn nên vệ sinh tủ thường xuyên (khoảng 1 tháng 1 lần) để làm sạch mùi thực phẩm và kéo dài tuổi thọ của tủ.

- Trước khi tiến hành vệ sinh phải đảm bảo tủ đã được tắt điện và đã rút phích cắm điện.

- Dùng vải ướt, mềm lau bên trong và ngoài tủ. Sau đó dùng vải khô và mềm lau lại tủ.

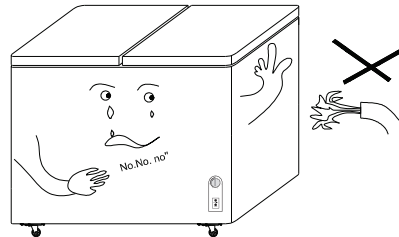
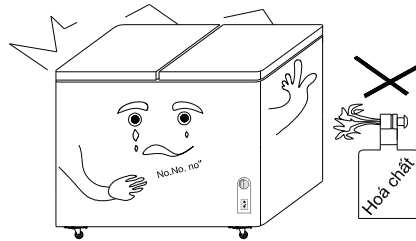
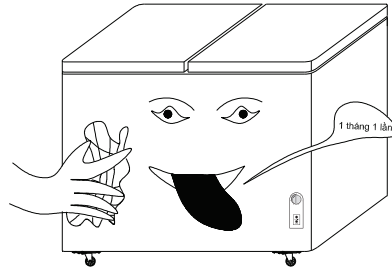
* Ghi chú:

- Sau khi vệ sinh xong phải mở cánh để tủ khô.

- Không dùng bất cứ hóa chất nào để vệ sinh tủ vì sẽ để lại mùi, gây mòn hoặc biến dạng các bộ phận của tủ.

- Không dùng các vật dụng cứng để cọ rửa tủ, kể cả bàn chải.

- Không xả nước vào tủ, nếu không sẽ làm gây hỏng vỏ tủ. Mặt khác nước làm ẩm tủ sẽ gây rò điện, rất nguy hiểm.



Cần vệ sinh các thiết bị sau

Phần mặt ngoài	Sử dụng chất tẩy rửa trung tính (nước rửa chén, bát)
Các phụ kiện bên trong	Sử dụng chất tẩy rửa trung tính để làm sạch và khử mùi hôi
Gioăng cửa, cánh cửa	Gioăng cửa rất dễ bị bẩn, mốc vì vậy phải thường xuyên lau chùi bằng chất tẩy rửa trung tính.

9. KHUYẾN CÁO SỬ DỤNG TỦ ĐÔNG

1. Sau khi di chuyển tủ, nên để ổn định khoảng 10 phút rồi mới cắm điện.

2. Nhằm đảm bảo tuổi thọ của sản phẩm, nên sử dụng ổn áp để tránh trường hợp điện áp quá cao hay quá thấp.

3. Tuyệt đối không thả rơi tự do vật nặng xuống lòng tủ, tránh gây thủng hoặc vỡ lòng tủ.

4. Tuyệt đối không cho các chất có tính ăn mòn như dấm, mắm..... vào lòng tủ.

5. Không để chất lỏng trong chai thủy tinh vào ngăn đông, quá lạnh chai sẽ vỡ.

6. Đối với tủ lồng trong phẳng, lớp nilong dán ở trong chỉ có tác dụng chống bụi bẩn, cần bóc trước khi sử dụng.

7. Đối với các loại tủ đông mặt trên cánh làm bằng kính cường lực, cần tránh tác động lực vào phần cạnh và các góc của kính.

8. Không để rau, quả vào ngăn đông. Không để kem vào ngăn lạnh.

9. Thông thường nên để vị trí nút điều khiển nhiệt độ ở số 4.

10. Để tủ chạy không tải từ 4 đến 6 giờ mới cho đồ vào tủ. Nên sử dụng 5% sức chứa của tủ lại thời điểm ban đầu và tăng dần theo từng ngày.

11. Thường xuyên làm vệ sinh tủ. Phải ngắt điện trước khi xả đá làm vệ sinh. Tuyệt đối không sử dụng vật sắc nhọn, phải dùng khăn mềm để lau tủ.

12. Tủ không chuyên dùng để bảo quản bia. Nếu kinh doanh bia quý khách nên chọn loại tủ chuyên dụng.

13. Trường hợp tủ bị hư hỏng do sử dụng không đúng với các điều đã khuyến cáo thì sẽ không được bảo hành.



10. MỘT SỐ LƯU Ý TRƯỚC KHI YÊU CẦU BẢO HÀNH, SỬA CHỮA

Hiện tượng	Nguyên nhân	Giải pháp
Tủ hoàn toàn không hoạt động	- Do giắc cắm không tiếp xúc tốt hoặc do mất điện.	- Kiểm tra dây điện và phích cắm.
Tủ làm lạnh không tốt	- Do đặt tủ ở nơi có ánh nắng chiếu vào hoặc gần các thiết bị tỏa nhiệt. - Trong tủ có quá nhiều thực phẩm hoặc thực phẩm nóng. - Do cánh tủ mở quá lâu hoặc mở cửa nhiều lần. - Do đặt nút điều chỉnh không phù hợp. - Do điện áp nguồn yếu hoặc không phù hợp.	- Kiểm tra vị trí đặt tủ. - Kiểm tra trạng thái lưu trữ thực phẩm. - Kiểm tra trạng thái của nút điều khiển nhiệt độ. - Dùng máy ổn áp cho phù hợp.
Tủ phát ra tiếng ồn lớn	- Do kê sàn yếu hoặc sàn không bằng phẳng. - Do các ống đồng cùng hệ thống lạnh chạm vào nhau.	- Kiểm tra vị trí kê tủ. - Tách các ống đồng chạm nhau ra.
Động sương trên đường hồi về block	- Do độ ẩm của không khí quá cao.	- Lau bằng khăn khô.
Bề mặt khung mặt tủ, gioăng, viền cánh, lòng trong cánh bị chảy nước	- Do môi trường xung quanh tủ có độ ẩm cao - Do số lần mở cánh nhiều, thời gian mở cánh lâu nên lượng hơi nước trong không khí lọt vào tủ nhiều.	- Dùng khăn khô để lau. - Hạn chế tối đa việc mở cánh. Khi mở cánh cần thao tác nhanh để hơi ẩm trong không khí không lọt vào trong tủ, làm tăng lượng hơi nước bám trên bề mặt tủ, từ đó gây đóng tuyết.
Máy nén hoạt động liên tục	- Chiều dày lớp tuyết lớn. - Mở cửa liên tục, thời gian mở cửa lâu.	- Phá tuyết. - Hạn chế mở cửa, thao tác mở cửa nhanh chóng.
Thực phẩm trong tủ bị chảy rữa	- Do tủ bị mất điện trong một thời gian dài.	- Kiểm tra lại nguồn điện.

11. CÁC ĐIỀU KHOẢN BẢO HÀNH

- Tủ đông HÒA PHÁT được bảo hành miễn phí tại các trung tâm bảo hành trên toàn quốc.
- Thời hạn bảo hành của sản phẩm là 24 tháng tính từ ngày mua của khách hàng sử dụng nhưng không vượt quá 30 tháng kể từ ngày sản xuất, tùy theo thời hạn nào đến trước.
- Sản phẩm sẽ không được bảo hành miễn phí trong các trường hợp sau:
 - Hư hỏng do thiên tai, lũ lụt, sấm sét, hỏa hoạn, do vận chuyển, va đập.....
 - Hư hỏng do hóa chất ăn mòn, điện nguồn thay đổi, sử dụng trên tàu xe.
 - Không có phiếu bảo hành hoặc phiếu bảo hành không hợp lệ, hết hạn bảo hành.
 - Số serial, model ghi trên sản phẩm và phiếu bảo hành không trùng nhau.
 - Tủ đã sửa chữa ở những nơi không phải hệ thống bảo hành của Công ty TNHH Điện lạnh Hòa Phát.
 - Các hư hỏng không do lỗi của nhà sản xuất (gỉ sét, điện không ổn định, sử dụng sai hướng dẫn của nhà sản xuất.....)
- Trong quá trình sử dụng sản phẩm nếu có bất kỳ thắc mắc gì cần giải đáp. Quý khách vui lòng liên hệ với Công ty TNHH Điện lạnh Hòa Phát.

TRUNG TÂM BẢO HÀNH HÒA PHÁT - FUNIKI

- > TT Bảo hành Hà Nội : 024.62797080 / 024.39334735
- > TT Bảo hành Đà Nẵng : 0236.3724567 / 0236.3720222
- > TT Bảo hành TP. Hồ Chí Minh : 028.38409604 / 0908.171.070



1800 1022

Hotline bảo hành và tư vấn sản phẩm