

# SP-600 / SP-601

## 義大利雙溫控紅酒櫃

### 使用及安裝說明書



進口廚衛代理商

容林渥股份有限公司  
CLEARWELL (TAIWAN) CO., LTD.  
Http://www.uc-clearwell.com  
服務專線：02-26626555

**CLEARWELL**  
KITCHEN | BATHROOM | LIVING

進口廚衛代理商

容林渥股份有限公司

CLEARWELL (TAIWAN) CO., LTD.  
Http://www.uc-clearwell.com

■ 總公司

新北市深坑區北深路三段155巷27號2樓  
2F., No.27, Lane 155, Sec.3, Bei-Shen Road,  
Shen-Keng, Taipei, Taiwan  
TEL:+886-2-26627888 FAX:+886-2-26628089  
E-mail:clearwell@uc-clearwell.com

■ 台中服務處

台中市北屯區四民里后庄路1080-12號  
TEL:+886-4-24220958 FAX:+886-4-24220938  
E-mail:taichung@uc-clearwell.com

■ 高雄服務處

高雄市左營區政德路633號  
TEL:+886-7-3453919 FAX:+886-7-3502900  
E-mail:khbranch@uc-clearwell.com

Baumatic 廚房家電有“容林渥”  
專人、專業、專心  
的服務網為後盾，品質更有保障  
服務專線：(02)2662-6555

## After Service







## 8 保固條款

親愛的客戶

- ◎本產品中所附的保固卡請妥善保管。
- ◎本額外的保固條款並不損害消費者任何法律保障的權力。
- ◎本保固條款適用於您新的Baumatic產品，所有的保固工作必須由“客林渥”或“客林渥”的服務商進行。聲明保固條款的權力時必須出示購買時的原始發票或出貨單。
- ◎保固期間由原始購買日起算，製造商將提供本產品機械和電器故障維修所需要的零件和服務。在保固期間這項服務免費。

### 以下情形並不包含於保固範圍內

- ◎搬運、誤用或是疏忽所造成的損壞。
- ◎裝飾和易損壞的零件：插頭、保險絲、燈泡、燈罩、飾邊、電線、濾網和附件、旋鈕、橡膠和封條、陶瓷或玻璃表、凹痕、刮痕和裝飾圖案。
- ◎附件、火爐架和把手、淺底鍋、平底鍋架、擱架、鍋蓋、環圈和烘箱襯墊。之後的任何外加附件。
- ◎週期性的設備維護，以及自然磨損的零件更換與維修。
- ◎材料腐蝕以及退色。
- ◎不當安裝，修改或由未授權人員進行維護。
- ◎使用非Baumatic的零件。
- ◎外在物體所造成的損壞。
- ◎非家庭用途使用。
- ◎以不正確的電壓，水或瓦斯供應操作設備。
- ◎意外、戰爭、天災或是非客林渥所能控制的用途所造成的損壞。

★ 請注意所有保固條款的權利不得移轉給他人 ★

## 1 一般注意事項

- ◎本產品是以創造一個理想的藏酒條件為最終的設計。
- ◎為了創造仿效大氣的條件，使用“雙重自動”冷暖設備”。
- ◎外在溫度在0°C和+32°C之間都不會影響內部溫度的穩定。
- ◎穩定的溫濕度控制、防紫外線玻璃和防止壓縮機噪音的固定膠墊，都能確保本機器安靜無聲並且保留您的藏酒在最佳情況。
- ◎由於持續致力於產品改善，提供消費者更好的產品，本公司保有隨時調整及修改規格的權利。

## 2 警告及注意事項

如果酒櫃未正常運作，打電話給服務中心前，請先確認以下事項：

如果酒櫃不運作：

如果按下電源開關後酒櫃不運作請檢查：

1. 插頭適當地被插入在電源插座上。
2. 拔到同一迴路其他電器產品，再重新啟動電源。

如果酒櫃內部不夠冰涼：

1. 酒櫃門是否完全閉合密封。
2. 酒櫃不是在熱源附近。
3. 沒有東西阻礙在底部冷凝器或出氣孔附近，因為這將影響氣流在櫃內流通。
4. 溫度設定不夠低。

酒櫃噪音很大，檢查：

1. 如果以上檢查都做了，確認壓縮機的冷凝管路沒有問題時，壓縮機用管道輸送不是與所有其它對象聯繫的問題堅持之後，告訴販商請求技術支持。
2. 請與經銷商或客林渥聯絡。

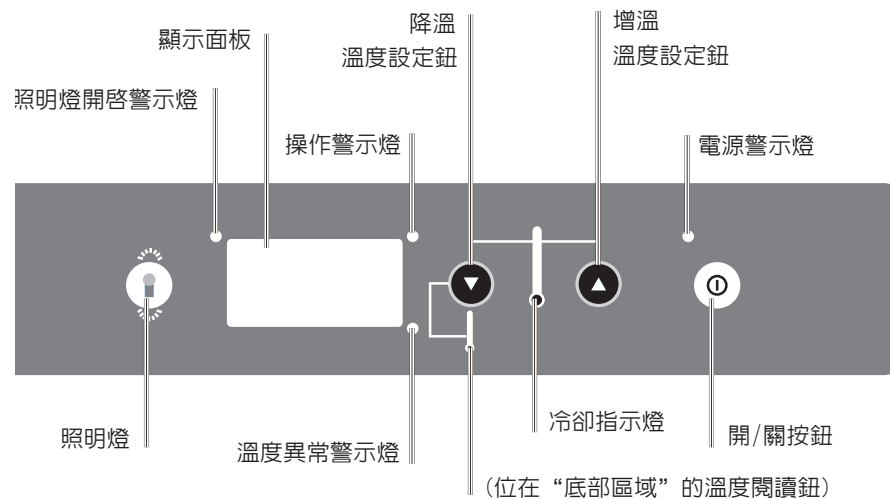
- ◎酒櫃的任何受損都應由被授權的服務中心提供維修。
- ◎如斷電類的短暫停電不致傷害酒的品質。但若酒櫃損壞延宕多時不修，就可能損壞酒的品質。

### 3 使用說明

#### 產品外觀 說明



#### 控制面板 說明



### 7 技術資料

SP-600 (右開) / SP-601 (左開)

#### 外觀尺寸

高度：714 mm

寬度：587 mm

深度：540 mm

#### 電源電力資料

電壓：110V / 60HZ

電力：100W

電流：0.54A

照明：1 x 6W

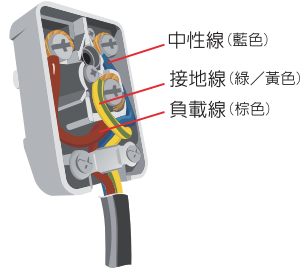
耗電：0.9千瓦/24小時

## 6 電器連接

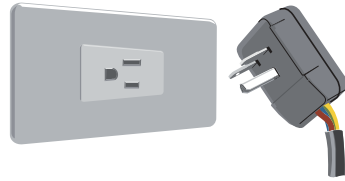
### 安裝步驟：

#### 電源裝置(A)：

1. 110V / 60Hz 的三蕊電源線
2. 請取出隨附的插頭接上，電源線的導線按照下列顏色分類：



3. 插上電源。



#### 電源裝置(B)：

1. 原廠隨機附上之二插或三插插頭
2. 插上電源。



#### 電源裝置(C)：

1. 原廠隨機附上之二插或三插插頭
2. 加上轉接頭後插上電源。



轉接頭



### ⚠ 注意：

※ 本電器電源插座及插頭應確實接地線，否則因任何漏電、斷電等電力問題，本公司不負擔任何法律責任。

※ 進行安裝或修理工作時，請務必切斷電源。

※ 為提高電線的安全承載以及迴路安全，因此電力供應需採用迴路，且不得並接其他電器(專回專插)，最重要的是確認同一迴路的電線線徑需一致。

※ 有關電力的連接工作，必須由合格人員進行，並須嚴格遵守國家的安全規範。

※ 有連接水力之電器，配電箱至插座的電力連接，建議安裝漏電斷路器且需安裝熔絲開關或有保險絲的斷流閥。

※ 請確定電源導線的溫度不超過 50°C。

## 使用酒櫃

### 以年份區分

- 以年份區分的主要作用在於確保你的酒被收藏在最佳狀態。
- 在工廠裡已設定好頂部空間為15°C的最佳溫度。
- 酒有一種複雜的本性，是經長期緩慢過程取得。
- 為傳遞它的屬性，有幾種特殊情況是必要的。
- 所有的酒都保存在同一種溫度內，但是仍要看它們不同的特性，品嚐酒可以在非常不一樣的溫度中。所以，你的這個新產品就好像製造商的酒窖一樣，在儲藏你的酒時，絕對溫度的價值不是最重要的，寧可說，長久保持恆溫才是最重要的。只要溫度沒有改變，酒可以在任何溫度下品嚐。

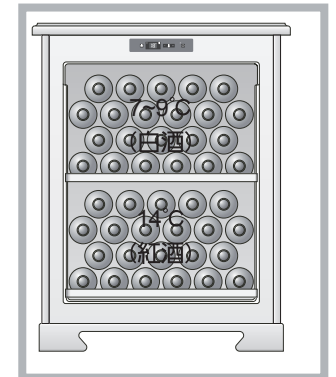
- 以雙分或單獨的溫度空間操作你的酒櫃。

- 此酒櫃設計成兩個不同溫度區，而且可以依使用者需求成為單一溫度區域。
- 若要雙溫度運作，一個溫度區在(從上往下數)第四層以下的黑色酒瓶支架處，然後在更上方設定你想要的溫度。
- 記住，你所設定的溫度是上層，下層比上層溫度高約6°C。

### ⚠ 注意：

若要恰當的貯藏酒，建議你把恆溫器的溫度設定在7~9°C。因為當溫度設定在7~9°C時上層可置放白酒，而此時下層溫度約為14°C則可置放紅酒。

恆溫器的溫度設定在7~9°C。



## 溫度操作手冊

需要調整酒櫃內溫度時，請依以下方式操作：

1. 插上酒櫃插頭時，面板會顯示溫度已經設定。
2. 按下 ▲ 按鈕一秒鐘，溫度顯示開始閃爍。
3. 按下 ▲ 或 ▼ 按鈕，直到得到你需要的溫度為止。
4. 等待5秒鐘，以便讓溫度顯示停止閃爍。
5. 到達你所需要的溫度後再放入酒瓶。

內部達到24°C時，內部照明燈暫時不亮，以便幫助你更快的到達預設溫度。

## 溫度控制

**頂部區域：**

從顯示面板上隨時都可看到頂部溫度。

**底部區域：**

要看底部區域溫度時，壓下 ▼ 按鈕一秒鐘，顯示板上會顯示底部溫度三秒鐘。  
如果是單一溫度區，你只需要看顯示面板上的溫度即可，不需要按任何鈕。

**移開木製層板：**

慢慢的往你的方向把層板拉出來。

取出或放回酒瓶，把層板推回直到頂住後方為止。

若要完全地取出層板以便做另一種類的貯藏酒的佈局(請看第6頁)，把層板往你自己的方向拉出，做此之前要先把酒拿出來。

一次只能取出一塊層板。

## 安裝步驟：

1. 拆除箱子上的尼龍繩。



2. 將箱子向上取出。



3. 小心除去保護物料和膠帶，打開來確認所有零件都完整無缺。



4. 將紅酒櫃抬起，置於欲安裝的廚櫃旁。



5. 接上電源。  
※運送過後，接上電源系統以前，至少垂直放置紅酒櫃3小時。(以確保冷媒完全沉澱)



6. 將紅酒櫃推至廚櫃內。



7. 在門片上以螺絲固鎖門把。



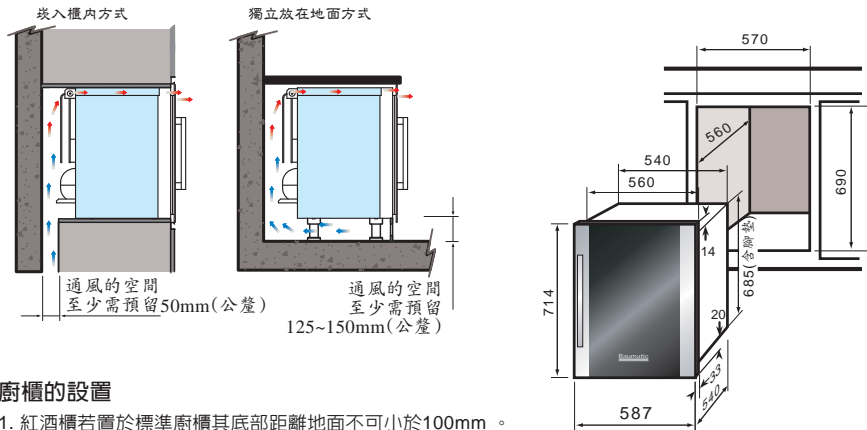
8. 關上酒櫃門即完成固定。





## 5 安裝說明

### 通風需求

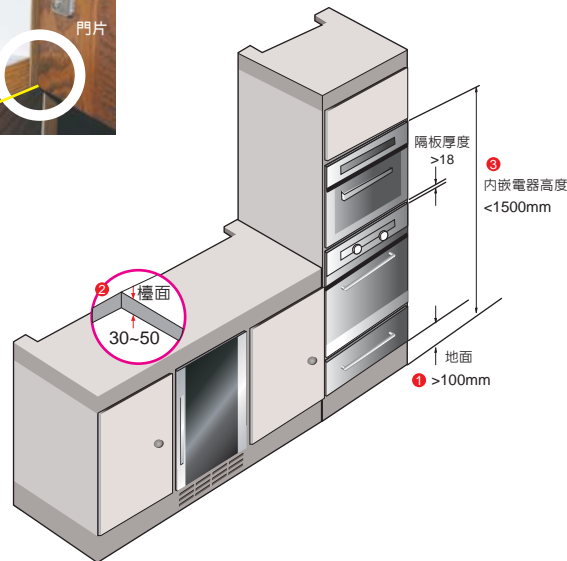


### 廚櫃的設置

1. 紅酒櫃若置於標準廚櫃其底部距離地面不可小於100mm。
2. 紅酒櫃若置於標準廚櫃其櫃面厚度不可小於 30 mm。
3. 內嵌電器若置於高櫃其高度不可大於 1500 mm。
4. 若紅酒櫃上方或下方為抽屜或收納門時，其抽屜及門片高度不可高於隔板厚度的一半否則門將無法開啓。



5. 選擇一個不潮濕、通風良好、活動自如的擺放位置。  
(避免與靠牆壁櫥櫃放在一起)
6. 此設備應遠離熱源。
7. 為保證設備的絕對通風，擺放位置要和房間牆面保持一定距離。



### 貯藏酒

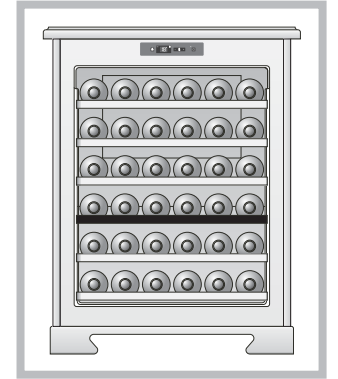
#### 標準的36瓶貯藏

36瓶貯藏(標準的、混合的酒)，必須可看見、易於移動。

標準36瓶(100%平放)，5層。

把每一瓶酒放入5層木製層板的酒槽中。每一層可放6瓶酒。

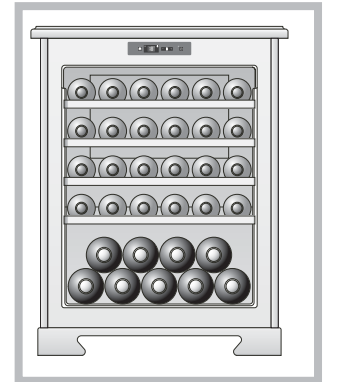
建議把較大瓶子的酒瓶放在最底層。



### 香檳酒的貯藏

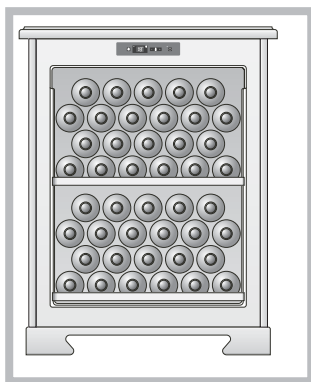
香檳酒瓶比一般的標準酒瓶大，它們必須放在酒櫃最底層，通常可放5瓶。

若要貯藏香檳酒超過5瓶，移開第5層層板，在兩瓶酒瓶的中間上方放一瓶，如此共可貯藏9瓶香檳酒。

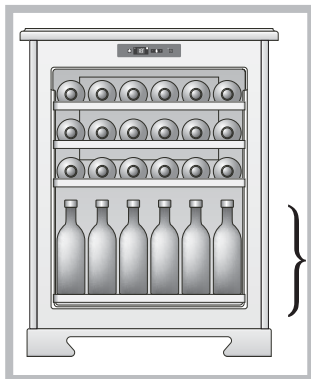


## 一些貯藏結構

保存44瓶（100%平放），使用一塊層板。



保存42瓶（50%平放，50%直立），使用三塊層板。

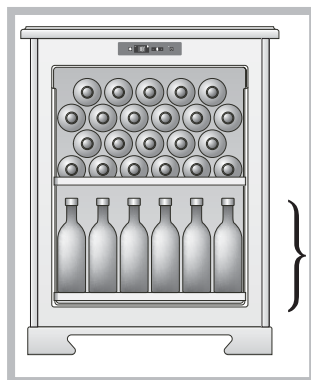
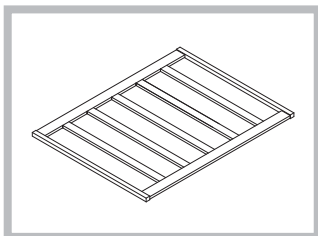


4列

## 混合貯藏

保存46瓶（48%平放，52%直立），使用一塊層板。

木製層板可放22瓶酒。



4列

## 4 清潔維護

### ▲ 注意：

- ※ 清理時應先將主電源切斷。
- ※ 請勿使用柑橘類的腐蝕性物品或是含酸性、氯、磨砂成份的清潔劑。
- ※ 絕對不能使用鋼刷等物品清潔本設備，以免生鏽、腐蝕情況發生。
- ※ 保持酒櫃門扇密封乾淨，可防止異味在酒櫃形成。
- ※ 酒櫃下方的出氣孔可能堵塞塵土和空氣中的微浮物，為保持空氣對流應經常清洗。

### 基本清潔：

1. 將溫水加清潔劑（中性洗碗精）混合稀釋。
  - ★ 不可選用含有腐蝕性及含磨砂成份的清潔劑。
2. 以軟布（海綿）沾濕後擦拭。
  - ★ 不可使用有鋼面、砂面、菜瓜布及會刮傷表面等類物品擦拭，以免刮傷表面。
3. 再以清水沾濕軟布（海綿）擦拭數次。
  - ★ 不要用過量的水清洗，以免水滲入到內部細孔中。
4. 接著用乾的軟布將表面擦乾。
  - ★ 清洗後之水份應立即擦乾，否則會影響內部表面。



### 原木層架

1. 先以掃子把灰塵清除乾淨。
2. 再以乾布或沾原木保養專用乳液擦拭即可。
  - ★ 應定期以軟布塗抹木材專用油來保養，以防龜裂。
  - ★ 切勿使用濕布及油類之清潔品擦拭，並且避免被尖銳的利器刮傷表面。
  - ★ 切忌使用含有汽油性質及酒精類水性溶劑擦拭。
  - ★ 洗米水加熱後用布沾一些擦拭，可使木質乾淨明亮。

