

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

BC 645

Шкаф шоковой заморозки



СОДЕРЖАНИЕ

Важные указания по безопасности	3
УСТАНОВКА	5
Установка.....	5
Размеры.....	6
Основные правила по безопасности.....	6
Заводская табличка.....	6
Расположение.....	7
Системы защиты и управления.....	7
Электрические соединения.....	8
Схема электрических соединений.....	8
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	9
Температурный зонд.....	9
Емкости и крышки, используемые в процессе приготовления.....	9
Программы.....	10
Дисплей и интерфейс.....	11
Кнопки в виде значков.....	11
Включение и отключение.....	12
Выбор программы.....	12
Завершение программы.....	12
Таблицы программ	13
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	21
Утилизация прибора.....	21
Чистка внешних поверхностей.....	21
Чистка внутренних поверхностей.....	22
Неисправности (внеплановое обслуживание).....	22
Таблица аварий.....	22
Сервисное обслуживание.....	22

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



1. Данный документ содержит указания по безопасности, монтажу и эксплуатации прибора. Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями.
2. Сохраните данную Инструкцию для дальнейшего использования и приложите ее к прибору в случае его продажи.
3. Во время монтажа, перемещении и транспортировки прибор должен находиться в горизонтальном положении, длительного нахождения прибора в наклонном положении следует избегать.
4. **Прибор не должен эксплуатироваться детьми, людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточным опытом и знаниями, тем не менее, они могут пользоваться прибором, но только под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или после получения инструкций по использованию прибора.**
5. Не позволяйте детям играть с прибором! Чистка и обслуживание должны выполняться опытными пользователями, дети могут выполнять эти операции только под присмотром.
6. После установки прибора кабель питания и вилка должны быть легко доступны. Следите, чтобы кабель питания не был изогнут или пережат, так как это может привести к повреждению его изоляции.
7. После монтажа прибора следите, чтобы его вентиляционное отверстие не загромождалось посторонними предметами.
8. Все электрические компоненты и компоненты холодильного контура должны регулярно проверяться квалифицированными специалистами.
9. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший в результате ненадлежащего монтажа, эксплуатации или в результате неавторизованного ремонта и модификаций.

Предупреждения для монтажника

10. Данный документ является неотъемлемой частью прибора и содержит всю необходимую информацию по его надлежащему монтажу и эксплуатации.
11. Пользователь и монтажник должны внимательно прочитать данную Инструкцию и неукоснительно соблюдать приведенные в ней указания. Данную Инструкцию следует хранить в удобном месте, доступном для авторизованных лиц (монтажник, пользователь, специалист по обслуживанию).
12. Данную Инструкцию следует хранить в сухом месте.
13. Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный прибору, людям или имуществу, в результате следующего:
 - ненадлежащий монтаж и/или несоблюдение соответствующих нормативных требований;
 - модификация или ненадлежащее обслуживание;
 - использование не оригинальных запчастей или запчастей, не подходящих для приборов данной модели;
 - полное или частичное несоблюдение указаний данной Инструкции;
 - несоблюдение требований по безопасности и соответствующих нормативных требований при монтаже.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



Предупреждения для пользователя

14. Внимательно прочитайте данную Инструкцию и соблюдайте приведенные в ней указания.
15. При обнаружении явных повреждений, таких как повреждение кабеля питания или неисправности панели управления, отключите прибор и свяжитесь с сервисным центром.
16. Данный прибор не предназначен для эксплуатации детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными опытом и знаниями, тем не менее, они могут пользоваться прибором, но только под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или после получения инструкций по использованию прибора. Не позволяйте детям играть с прибором!
17. Не храните внутри прибора взрывоопасные вещества, такие как аэрозольные баллоны с горючим распыляющимся веществом.
18. Данный прибор предназначен для бытового использования.
19. Во время работы, в зависимости от выбранной программы, прибор сильно нагревается. Перед выполнении каких-либо работ внутри прибора примите соответствующие меры предосторожности.

Внимание! Во время работы прибор сильно нагревается. Не подпускайте детей к прибору.

20. Используйте прибор только по назначению: охлаждение, замораживание, размораживание, растая, медленное приготовление, нагрев, обеззараживание продуктов и охлаждение напитков в домашних условиях. Использование прибора в любых других целях является применением не по назначению и может быть опасным.



21. Данный прибор произведен с использованием экологичных материалов, пригодных для повторной переработки. Упаковочные материалы следует хранить в недоступном для детей месте и утилизировать надлежащим образом в соответствующих центрах переработки. Местонахождение центров повторной переработки можно узнать у Вашего дилера или в муниципальных органах власти; перед утилизацией, приведите прибор в непригодное для использования состояние.

УСТАНОВКА

Установка

Монтаж должен выполняться только авторизованными и квалифицированными специалистами с соблюдением всех указаний и требований, содержащихся в данном Руководстве.

Перед монтажом прибора убедитесь, что имеющаяся сеть электропитания (напряжение, частота и мощность) соответствует нормативным требованиям и данным, указанным на заводской табличке прибора. Производитель не обязан обеспечивать соответствие прибора действующим нормативным требованиям.

Транспортировка и перемещение

Погрузочно-разгрузочные работы с транспортировочного средства должны выполняться с помощью соответствующих средств, таких как тележка, в отсутствие которой перемещение прибора должно выполняться как минимум двумя людьми.

Внимание! При перемещении прибора следует неукоснительно соблюдать все указания, направленные на предотвращение травмирования людей, ущерба имуществу и повреждения прибора. Соответствующие указания приведены на упаковке.

Распаковка

Откройте верхнюю часть коробки, отогнув назад боковые створки, чтобы упростить работу с прибором. Затем снимите крышку и защитные угловые вставки из полистирола (рис. 1). Снимите защитный пакет (рис. 2), затем, взявшись за соответствующие ручки извлеките прибор из коробки, подняв его (рис. 3).

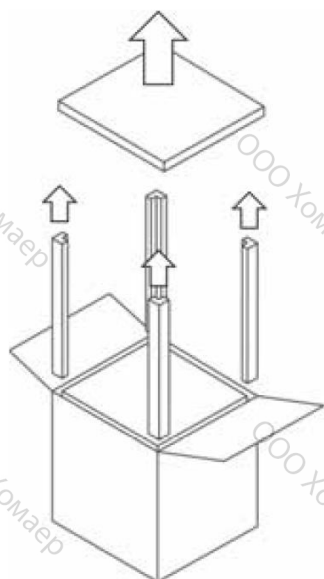


Рис.1

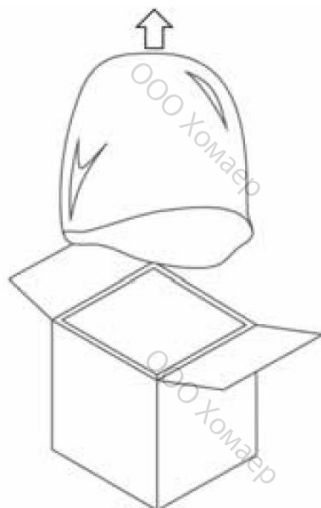


Рис. 2

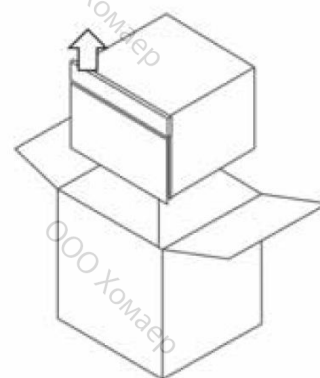


Рис. 3

После снятия упаковки, перед выполнением любых других работ, убедитесь в отсутствии у прибора видимых повреждений. В случае обнаружения повреждений не включайте прибор, свяжитесь с Вашим дилером. Упаковочные материалы следует утилизировать согласно нормативным требованиям страны эксплуатации.

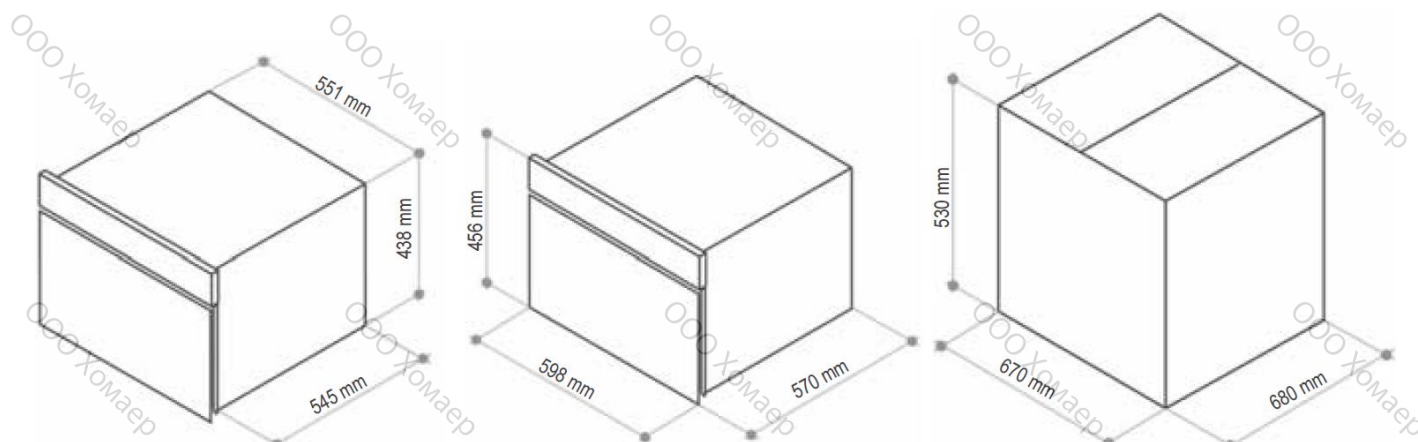
Оденьте защитные перчатки, поднимите прибор с помощью соответствующего приспособления и установите в рабочее положение.

Снимите все защитные пленки, удалите следы клея с помощью мягкой тканевой салфетки и нейтрального чистящего средства. Не используйте металлические щетки или губки, так как они могут оставить царапины на поверхности.

Внимание! Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей и животных.

УСТАНОВКА

Размеры



Размеры для встраивания

Габаритные размеры

Размеры упаковки

Основные правила по безопасности

Пользователь несет ответственность за эксплуатацию прибора без соблюдения указаний, приведенных в данном Руководстве.

Ниже приведены основные правила по безопасности при монтаже:

- перед выполнением любых работ отсоединяйте прибор от сети питания;
- при отсоединении прибора не тяните за кабель питания, держитесь за вилку;
- не касайтесь прибора влажными или мокрыми руками/ногами или без соответствующих средств защиты (например, перчаток и ботинок);
- не вставляйте отвертки, столовые приборы или посторонние предметы между защитными элементами и движущимися частями.

Заводская табличка

Характеристики прибора указаны на заводской табличке, расположенной сбоку прибора (рис. 4).

Fabbricato in Italia / Made in Italy				
Serie / Series				
Modello / Model				
Codice / Code		Matricola / Serial Number		
Refrigerante / Refrigerant	Qtà Refrig. / Refrigerant Q.ty	Alimentazione / P. Supply	Frequenza / Frequency	Imax
Illuminazione LED/LED lighting	Peso netto / Net weight	Classe climatica / Climatic class		Capacità / Capacity
Potenza Raffreddamento / Output Power in Cooling mode		Potenza Riscaldamento / Output Power in Heating mode		



Рис. 4 – Заводская табличка прибора

Примечание: запрещается удалять, портить, повреждать или модифицировать заводскую табличку.

УСТАНОВКА

Расположение

Не устанавливайте прибор в местах с плохой вентиляцией и высокой температурой окружающего воздуха, под прямыми солнечными лучами или в местах, где он будет подвержен атмосферным воздействиям. Не устанавливайте прибор вблизи источников тепла.

Внимание! После установки прибора убедитесь, что открытию дверцы прибора не мешают посторонние предметы.

Внимание! Во избежание перегрева кабеля питания не подсоединяйте прибор через удлинитель.

Примечание: в целях обеспечения надлежащей работы прибора сзади него следует предусмотреть свободное пространство шириной не менее 250 см² (рис. 5).

Внимание! После установки прибора на место, зафиксируйте его соответствующими винтами.

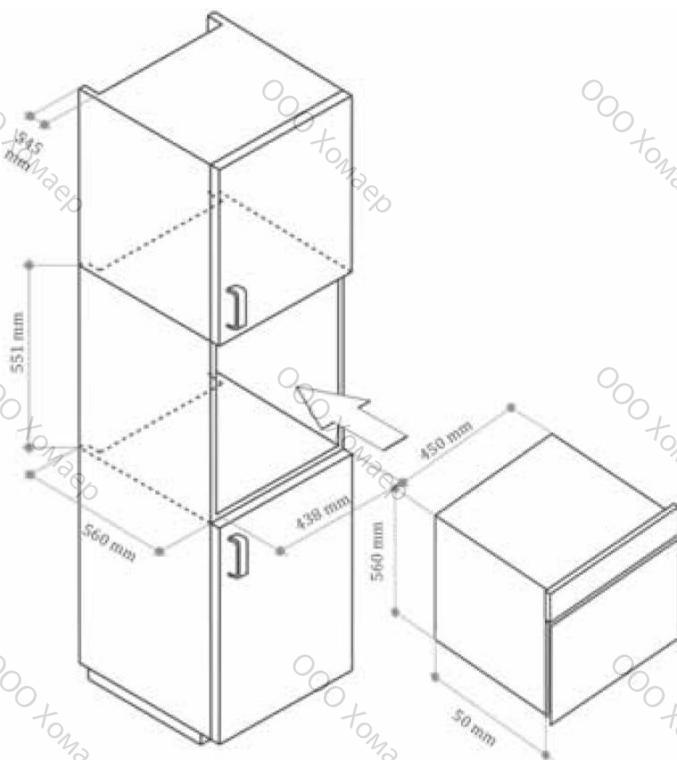


Рис. 5 - Размеры ниши для встраивания

Температура окружающей среды и воздухообмен

Характеристики прибора гарантируются до температуры окружающей среды 32 °С с учетом надлежащего воздухообмена, как описано в разделе "Расположение".

Заключительные проверки

По выполнении монтажа и электрических соединений проверьте следующее:

- правильность выполнения электрических соединений;
- чтобы стабилизировался термодинамический контур, подождите не менее четырех часов, прежде, чем включать прибор.

Системы защиты и управления

Прибор оснащен системой, обеспечивающей безопасность и возможность управления во время работы прибора:

- плавкий предохранитель, встроенный в кабель питания и предназначенный для защиты от коротких замыканий и перегрузок;
- тепловое реле, отключающее компрессор в случае перегрузки или аварийного повышения температуры;
- двойное тепловое реле в нагревательных элементах;
- датчик температуры в рабочей камере, управляемый платой питания.

УСТАНОВКА

Электрические соединения

Перед монтажом прибора убедитесь, что имеющаяся сеть электропитания (напряжение, частота и мощность) соответствует нормативным требованиям и данным, указанным на заводской табличке прибора. Прибор оснащен кабелем питания с розеткой Schuko на 16 А.



После монтажа прибора следите, чтобы разъемное соединение было легко доступно. Если оно недоступно, то цепь питания прибора должна быть оснащена разъединителем.

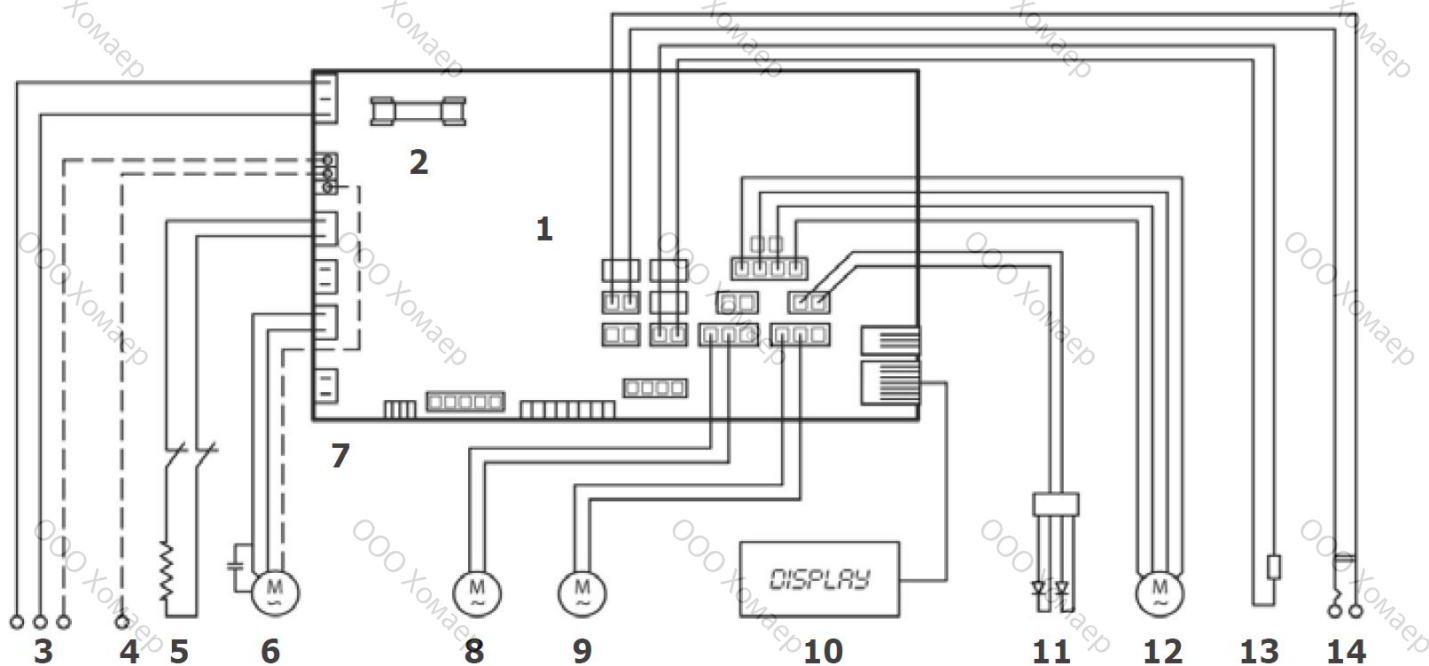
Не сматывайте кабель питания. Убедитесь, что он не мешает проходящим мимо людям и они не цепляются за него.

Убедитесь, что кабель питания не пережат, не сдавлен и не перегнут.

Следите, чтобы кабель питания не соприкасался с водой, острыми или горячими предметами, а также с коррозионноактивными веществами.

Следите, чтобы дети и животные не прикасались к кабелю питания.

Схема электрических соединений



1	Плата управления
2	Плавкий предохранитель
3	Кабель с вилкой (МЭК)
4	Заземление
5	Нагревательный элемент
6	Компрессор
7	Тепловое реле

8	Вентилятор левого конденсатора
9	Вентилятор правого конденсатора
10	Дисплей
11	Светодиодный индикатор
12	Вентилятор испарителя
13	Датчик температуры воздуха
14	Температурный зонд

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Данный прибор предназначен для быстрого охлаждения и шоковой заморозки продуктов. Продукты, подвергнутые быстрому охлаждению сразу после приготовления, сохраняют свои органолептические свойства в течение 5-7 дней. Продукты, подвергнутые шоковой заморозке, после размораживания сохраняют свою структуру и оригинальные запах и вкус.

Температурный зонд

Температурный зонд предназначен для измерения температуры внутри продукта. Программы, в которых используется температурный зонд, завершаются автоматически при достижении заданной температуры. Для надлежащей работы температурный зонд следует установить перед запуском программы приготовления пищи.

Примечание: температурный зонд должен быть установлен в центр продукта так, чтобы исключить его случайное выпадение.

В случае, если температурный зонд не был установлен (остался на дне рабочей камеры) или случайно выпал в процессе работы, прибор автоматически переключится в режим "Recipe" (рецепты). Обращайтесь с температурным зондом осторожно, обращая особое внимание на его кончик. Если потребность в температурном зонде отсутствует, то очистите его мягкой тканевой салфеткой, смоченной в теплой воде, и поместите в соответствующее место на хранение.

Совет: в целях повешения эффективности программы приготовления пищи устанавливайте температурный зонд в самый большой кусок продукта.

Некоторые программы могут запускаться в режиме "Recipe" (рецепт). В этом режиме температурный зонд не используется: процесс выполняется автоматически и зависит от настроек программы.

Примечание: в режиме "Recipe" использование зонда не влияет на выполнение программы.

Емкости и крышки, используемые в процессе приготовления

Предпочтительно использовать противни и неглубокие емкости, так как они облегчают циркуляцию воздуха в рабочей камере.

Совет: в целях увеличения эффективности быстрого охлаждения и шоковой заморозки как можно более равномерно распределите продукт по сечению воздушного потока; не накрывайте противни и емкости, так как это снижает интенсивность теплообмена. Убедитесь, что емкости пригодны для использования при низких температурах (до -40°C).

Совет: для программ с режимом нагрева рекомендуется использовать металлически или керамические емкости, пригодные для работы с температурами до 75°C .

Распределение продуктов

По возможности, избегайте сваливания продуктов в кучу, наоборот, старайтесь равномерно распределить их по максимально большой площади в целях облегчения циркуляции воздуха в рабочей камере.

Эффективность циклов охлаждения и замораживания

Наибольшая эффективность охлаждения и замораживания достигается при запуске соответствующего цикла незамедлительно после приготовления блюда. Нахождение продуктов при комнатной температуре ведет к потере ими влажности и ухудшению естественного цвета, вкуса и запаха.

Совет: программы охлаждения и замораживания будут выполняться быстрее и с лучшим результатом, если сначала выполнить цикл предварительного охлаждения.

Хранение охлажденных и глубоко замороженных продуктов

По окончании программы быстрого охлаждения или шоковой заморозки прибор будет сохранять продукт при заданной температуре; тем не менее, хранить продукты следует не в данном приборе, а в холодильном или морозильном шкафу.

Так как быстрозамороженные продукты могут храниться длительное время (6-12 месяцев), то рекомендуется снабдить их упаковки метками с указанием их содержимого и срока годности.

Быстрозамороженные продукты лучше всего хранить в холодильной камере, глубоко замороженные – в морозильной камере; т.е. рекомендуется использовать соответствующий прибор.

Совет: для увеличения срока годности продуктов рекомендуется использовать вакуумную упаковку, применяя соответствующее оборудование и соблюдая нормативные требования по температурам и длительности.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

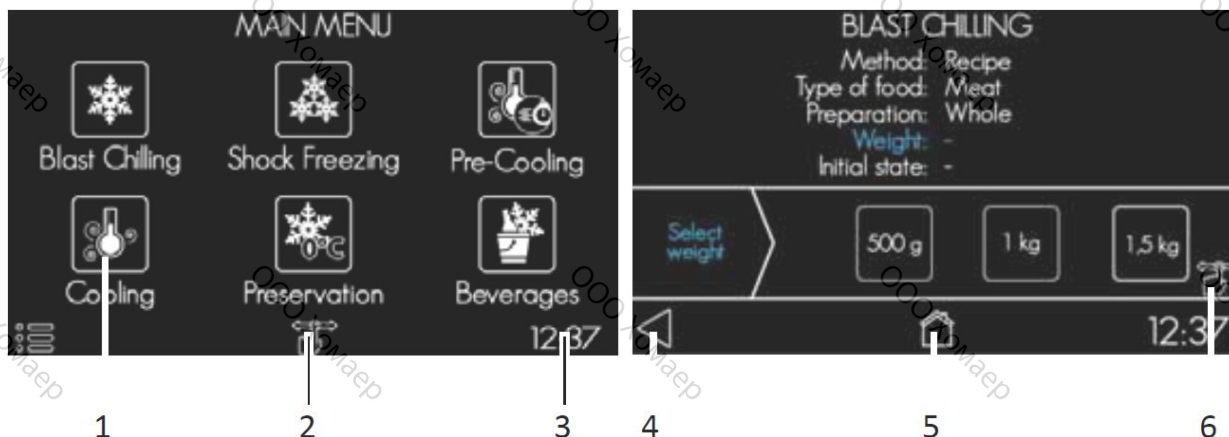
Программы

Значок	Функция
	<p>БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ Данная программа позволяет хранить продукты в холодильной камере до 5-7 дней. Быстрое охлаждение до +3 °С останавливает потерю воды свежеприготовленными продуктами. Уменьшение времени нахождения при температурах, благоприятных для развития бактерий, продлевает срок годности продуктов.</p>
	<p>ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА Быстрое охлаждение до -18 °С позволяет хранить продукты в течение нескольких месяцев. Органолептические свойства: превращение воды в лед позволяет предотвратить разрыв волокон и, как следствие, сохранить вкус, запах и внешний вид продукта.</p>
	<p>ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ Предварительное охлаждение позволяет уменьшить время работы на кухне, так как оно выполняется во время подготовки рецепта. Предварительное охлаждение уменьшает длительность выполнения программ, включающих в себя охлаждение и глубокое замораживание очень горячих продуктов за счет охлаждения внутренних элементов прибора.</p>
	<p>ОХЛАЖДЕНИЕ Данная программа предназначена для ситуаций, когда только что приготовленное блюдо не может быть сразу подано к столу из-за того, что оно слишком горячее. Программа устраняет необходимость ждать, пока блюдо остынет естественным путем.</p>
	<p>НАПИТКИ Для хранения напитков при требуемой температуре используются винные шкафы. Тем не менее, прибор шоковой заморозки может очень пригодиться в случае отсутствия достаточного времени для охлаждения бутылки. Данная программа позволяет уменьшить температуру напитка за доступное время.</p>
	<p>ХРАНЕНИЕ ПРИ 0 °С Данная программа предназначена для сохранения органолептических свойств сырых продуктов, таких как мясо, рыба, овощи в течение нескольких часов до их приготовления.</p>
	<p>СЫРАЯ РЫБА Ненадлежащее хранение рыбных продуктов может представлять угрозу здоровью из-за заражения гельминтами - паразитами, которых можно уничтожить при длительном приготовлении пищи или при хранении при -30 °С (обеззараживание). Данная программа использует высокоэффективный прибор для обеззараживания в бытовых условиях.</p>
	<p>РАЗМОРАЖИВАНИЕ Данная программа предназначена для нагрева продуктов от температур замораживания до 1-3 °С без потери жидкости и без необходимости начинать процесс приготовления пищи. Это позволяет избежать разрушения белков, которое наблюдается, например, при размораживании мяса в микроволновой печи.</p>
	<p>РАЗОГРЕВ Данная программа разогревает готовые блюда, хранившиеся в холодильном шкафу, для подачи их к столу при комфортной температуре.</p>
	<p>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ Данная программа поддерживает постоянную температуру в течение требуемого времени (согласно рецепту). Данная технология, благодаря минимальному испарению воды, позволяет сохранить качество и нежность продуктов.</p>
	<p>РАССТОЙКА ТЕСТА Программа расстойки создает внутри рабочей камеры микроклимат с регулируемой температурой и влажностью. Таким образом, расстойка теста происходит при оптимальных условиях, обеспечивая естественное увеличение теста в объеме. Задание длительности расстойки позволяет сократить количество дрожжей, используемых в рецепте, получив более легкий и более усваиваемый продукт, в то же время сохранив желаемый аромат.</p>

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Дисплей и интерфейс

Панель управления состоит из сенсорного дисплея диагональю 4,3" и кнопки включения сбоку.



1	Значок программы: коснитесь значка для запуска требуемой программы.
2	Меню настроек: позволяет настраивать язык, время, яркость дисплея и громкость звуковых сигналов.
3	Текущее время: отображение системного времени.
4	Кнопка "назад": возврат в предыдущее меню.
5	Кнопка "главное меню": возврат в меню выбора программы.
6	Значок прокрутки: указывает на возможность прокрутки меню для отображения всех опций.

Кнопки в виде значков

Независимо от выбранной программы некоторые значки сохраняют свои функции при переходе из одного меню в другое. Их функции описаны ниже.

	ДОМОЙ Возврат в главное меню. Все введенные данные стираются.
	МЕНЮ НАСТРОЕК Вход в режим редактирования основных настроек: яркость дисплея, громкость звукового сигнала, язык, время.
	НАЗАД Возврат в предыдущее меню. При нахождении в меню выбора, данные, введенные в предыдущем меню, сохраняются.
	ПУСК Запуск выбранной программы. После нажатия данной кнопки значок запущенной программы будет подсвечен синим, указывая на работу прибора.
	СТОП Останов текущей программы. Для подтверждения отмены программы требуется нажать кнопку "да" в следующем меню. Программа будет отменена, на дисплее отобразится главное меню.
	ПОДСВЕТКА Включение/отключение внутренней подсветки: если подсветка включена, она отключится (и наоборот). При длительном периоде бездействия подсветка автоматически отключается.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Включение и отключение

Для включения прибора нажмите и 2 с удерживайте кнопку "ВКЛ/ОТКЛ.", расположенную сбоку дисплея. На дисплее в течение нескольких секунд будет отображаться логотип, после чего появится "Главное меню". Если в течение 5 минут ни одна кнопка не будет нажата прибор переключится в режим экономии энергии, на дисплее будет отображаться только текущее время.

Для отключения прибора нажмите и 2 с удерживайте кнопку "ВКЛ/ОТКЛ.", расположенную сбоку дисплея. Это может быть выполнено в любое время. При отключении прибора во время выполнения программы на дисплее появится сообщение, а выполнение программы прервется.

Выбор программы

Программа выбирается в "Главном меню" путем нажатия кнопки с соответствующим значком. При нажатии и удержании кнопки появится окно "Помощь", содержащее краткую информацию о программе (рис. 7).

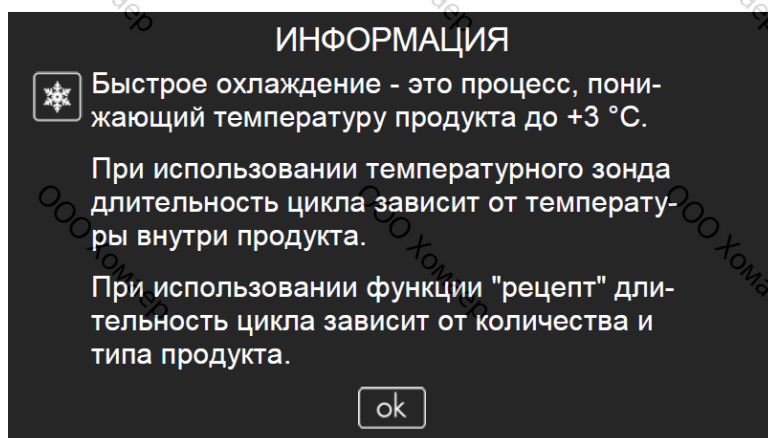


Рис. 7 - Пример окна "Помощь"

В целях экономии энергии для каждой программы предусмотрена собственная заставка экрана (скринсейвер), автоматически отображаемая, если пользователь не нажимает никаких кнопок на дисплее. На заставке отображается текущее время и, при выполнении программы, значок этой программы. Для отключения заставки просто коснитесь любой части экрана.

Завершение программы

При завершении программы прибор подаст звуковой сигнал, указывающий на возможность извлечь емкость из рабочей камеры. Некоторые программы автоматически переключаются в режим хранения, если пользователь не извлек емкость; при этом дисплей примет соответствующий вид. Для отключения режима хранения просто нажмите кнопку "ОК".

Программы "Шоковая заморозка", "Сырая рыба" и "Хранение при 0 °С" включают в себя цикл автоматического оттаивания, запускаемого по завершении программы или при прерывании программы пользователем. При оттаивании, длящемся ок. 20 минут, на дисплее отображается соответствующий экран, после чего дисплей возвращается к отображению главного меню. Автоматическое оттаивание может быть в любой момент прервано нажатием кнопки "ОК" с последующим подтверждением путем нажатия кнопки "да".

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Таблицы программ

Предварительное охлаждение

Для уменьшения длительности циклов быстрого охлаждения и шоковой заморозки рекомендуется подготовить прибор, включив его в режиме предварительного охлаждения.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
--------------	---

Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.
--------------------	---

ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ

Прибор подает звуковой сигнал, на дисплее появляется сообщение.

Режим сохранения не запускается, прибор готов к выполнению следующей программы.

Быстрое охлаждение

Данная программа позволяет хранить продукты в холодильной камере до 5-7 дней при температуре +3 °С. Быстрое охлаждение позволяет избежать испарения воды из свежеприготовленных продуктов и предотвращает разложение витаминов, белков и минеральных солей. Уменьшение времени нахождения при температурах, благоприятных для развития бактерий, продлевает срок годности продуктов. Быстрому охлаждению можно подвергнуть только что приготовленные блюда даже температурой 90 °С.

БЫСТРОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ

Возможен выбор из двух режимов быстрого охлаждения: "рецепт" и "температурный зонд".

В режиме "рецепт" использовать температурный зонд не требуется, но необходимо указать вес продукта и его начальную температуру.

РЕЖИМ "РЕЦЕПТ"

Опции	Тип продукта: укажите тип охлаждаемого продукта. Подготовка: укажите, выложен ли продукт одним куском или в другой форме (например, дольками, кубиками, кусочками и т.д.). Масса: укажите количество выложенного продукта. Начальное состояние: если продукт только что приготовлен или горячий, то необходимо выбрать пункт "hot" (горячий). Если продукт имеет комнатную температуру или теплый, выберите пункт "Room temp." (комнатная темп.).
-------	--

Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
--------------	---

Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.
--------------------	---

РЕЖИМ "ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД"

Опции	Тип продукта: укажите тип охлаждаемого продукта. Подготовка: укажите, выложен ли продукт одним куском или в другой форме (например, дольками, кубиками, кусочками и т.д.).
-------	---

Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
--------------	---

Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.
--------------------	---

ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ

По окончании любой программы быстрого охлаждения прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее проявится соответствующее сообщение. После этого прибор переключится в режим хранения, т.е. будет поддерживать температуру +3 °С в центре продукта, пока пользователь не предпримет дальнейшие действия.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Таблицы программ

Примечание: при открытии дверцы прибора во время выполнения программы приведет к попаданию внутрь рабочей камеры теплого и влажного воздуха, что увеличит длительность программы. В режиме "рецепт" длительность программы является фиксированной: открытие дверцы прибора может привести к ненадлежащему охлаждению продукта. Не открывайте дверцу прибора во время выполнения программы быстрого охлаждения.

Шоковая заморозка

Шоковая заморозка - это процесс замораживания, позволяющий хранить продукты в морозильной камере несколько месяцев при температуре -18°C . Органолептические свойства: превращение воды в лед позволяет предотвратить разрыв волокон и, как следствие, сохранить вкус, запах и внешний вид продукта.

ШОКОВАЯ ЗАМОРОЗКА

Возможен выбор из двух режимов быстрого охлаждения: "рецепт" и "температурный зонд". В режиме "рецепт" использовать температурный зонд не требуется, но необходимо указать вес продукта и его начальную температуру. Режим "температурный зонд" позволяет точно контролировать температуру внутри продукта, поэтому пользователю достаточно указать лишь несколько начальных параметров.

РЕЖИМ "РЕЦЕПТ"

Опции	Тип продукта: укажите тип охлаждаемого продукта. Подготовка: укажите, выложен ли продукт одним куском или в другой форме (например, дольками, кубиками, кусочками и т.д.). Масса: укажите количество выложенного продукта. Начальное состояние: если продукт только что приготовлен или горячий, то необходимо выбрать пункт "hot" (горячий). Если продукт имеет комнатную температуру или теплый, выберите пункт "Room temp." (комнатная темп.).
Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки замораживания и время до окончания программы.

РЕЖИМ "ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД"

Опции	Тип продукта: укажите тип охлаждаемого продукта. Подготовка: укажите, выложен ли продукт одним куском или в другой форме (например, дольками, кубиками, кусочками и т.д.). Приведенные выше настройки необходимы для определения того, какой из режимов обеспечит наилучший результат.
Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.

ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ

По окончании любой программы шоковой заморозки прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится соответствующее сообщение. После этого прибор переключится в режим хранения, т.е. будет поддерживать температуру -18°C в центре продукта, пока пользователь не предпримет дальнейшие действия. По окончании всех этапов запустится цикл оттаивания.

Примечание: при открытии дверцы прибора во время выполнения программы приведет к попаданию внутрь рабочей камеры теплого и влажного воздуха, что увеличит длительность программы. В режиме "рецепт" длительность программы является фиксированной: открытие дверцы прибора может привести к ненадлежащему замораживанию продукта. Не открывайте дверцу прибора во время выполнения программы шокового замораживания.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Таблицы программ

Охлаждение

Часто только что приготовленные продукты имеют неподходящую температуру для незамедлительной подачи к столу или для дальнейшего приготовления, поэтому необходимо ждать, пока они остынут естественным образом. Данная программа охлаждения уменьшает это время ожидания.

ОХЛАЖДЕНИЕ	
Опции	Температура окружающего воздуха: выберите температуру до которой требуется охладить продукты. Длительность цикла: задайте длительность цикла охлаждения.
Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.
ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ	
Прибор подает звуковой сигнал, на дисплее появляется сообщение. Переключение прибора в режим хранения не происходит, что гарантирует надлежащую температуру подаваемого к столу блюда.	

Напитки

Прибор шоковой заморозки может очень пригодиться в случае отсутствия достаточного времени для охлаждения напитка. Данная программа позволяет уменьшить температуру напитка за доступное время.

Примечание: данный прибор не является прибором для охлаждения бутылок и не заменяет собой винный шкаф. Чрезмерное охлаждение бутылки может привести к замораживанию ее содержимого и, как следствие, к ее разрушению.

НАПИТКИ	
Опции	Количество бутылок: укажите количество бутылок, которые требуется охладить (до 6). Длительность цикла: укажите длительность цикла, в течение которого должна быть достигнута заданная температура.
Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.
ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ	
Прибор подает звуковой сигнал, на дисплее появляется сообщение. Переключение прибора в режим хранения не происходит, что гарантирует надлежащую температуру подаваемого к столу блюда.	

Примечание: Информация указана для бутылок типа "Бордо" объемом 75 мл; помните, что стеклянные емкости обладают меньшей теплопроводностью, чем алюминиевые емкости, поэтому охладить алюминиевые банки проще, чем стеклянные бутылки такого же объема.

ХРАНЕНИЕ ПРИ 0 °С

Размножение бактерий в продуктах питания - естественный процесс, зависящий от условий окружающей среды. Температура является ключевым фактором, влияющим на рост, размножение и деление бактерий, вызывающих порчу продуктов питания. Данная программа воспроизводит условия отделения с 0 °С в холодильных шкафах.

Примечание: данный прибор не является холодильным шкафом. Для длительного хранения следует использовать приборы, предназначенные для этой цели.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Таблицы программ

ХРАНЕНИЕ ПРИ 0 °С

Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.

ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ

Данная программа поддерживает постоянную температуру +1-3 °С внутри рабочей камеры, пока пользователь не предпримет какие-либо действия (но не дольше 36 часов). На этом этапе прибор автоматически выполняет режим оттаивания.

Сырая рыба

Ненадлежащее хранение рыбных продуктов может представлять угрозу здоровью из-за заражения гельминтами - паразитами, которых можно уничтожить при длительном приготовлении пищи или при ее замораживании. Данная программа выполняет специальный цикл замораживания, поддерживая температуру -30 °С в течение 24 часов.

Внимание! Производитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование прибора или за пренебрежение указаний по защите здоровья и обеспечению безопасности.

СВЕЖАЯ РЫБА

Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.

ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ

Прибор подает звуковой сигнал, на дисплее появляется сообщение. Затем прибор переключается в режим хранения продуктов, поддерживая температуру в рабочей камере -18 °С, пока пользователь не предпримет какие-либо действия (но не дольше 24 часов). На этом этапе прибор автоматически выполняет режим оттаивания.

Размораживание

Данная программа предназначена для нагрева продуктов от температур замораживания до +2 °С без потери жидкости и без необходимости начинать процесс приготовления пищи. Это позволяет избежать разрушения белков, которое наблюдается, например, при размораживании мяса в микроволновой печи.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Опции	Тип продукта: укажите тип охлаждаемого продукта. Подготовка: укажите, выложен ли продукт одним куском или в другой форме (например, дольками, кубиками, кусочками и т.д.). Масса: укажите количество выложенного продукта.
Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.

ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ

Прибор подает звуковой сигнал, на дисплее появляется сообщение. Затем прибор переключается в режим хранения продуктов, поддерживая температуру в рабочей камере +2 °С, пока пользователь не предпримет какие-либо действия.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Таблицы программ

Разогрев

Данная программа предназначена для разогрева готовых блюд, хранившихся в холодильном шкафу, или разогрева продуктов до комфортной температуры перед подачей их к столу.

Внимание! При работе в данном режиме элементы прибора могут сильно нагреться: не подпускайте детей к прибору. Будьте осторожны, не касайтесь горячих поверхностей, используйте прихватки для установки/извлечения аксессуаров и термостойкой посуды.

РАЗОГРЕВ	
Возможен выбор из двух режимов разогрева: "Ready" (немедленно) и "Delayed" (с задержкой). В режиме "Ready" (немедленно) нагрев начинается сразу после начала цикла. В режиме "Delayed" (с задержкой) нагрев начинается с задержкой, в течение которой в рабочей камере поддерживается температура +4 °С. Это позволяет разогреть блюдо как раз к завтраку или хранить его при надлежащей температуре до обеда или ужина.	
РЕЖИМ "READY" (немедленно)	
Опции	Температура: задайте требуемую температуру в рабочей камере прибора. Длительность цикла: задайте длительность цикла.
Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.
РЕЖИМ "DELAYED" (с задержкой)	
Опции	Температура: задайте требуемую температуру в рабочей камере прибора. Длительность цикла: задайте длительность цикла. Задержка: задайте задержку в минутах, по истечении которой должен начаться нагрев.
Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Период ожидания	На дисплее отображаются выбранные настройки, время начала и окончания разогрева.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.
ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ	
Прибор подает звуковой сигнал, на дисплее появляется сообщение. Если пользователь не извлечет емкость, то прибор автоматически продлит программу разогрева еще на 30 минут, после чего переключится в режим хранения при +4 °С пока пользователь не предпримет какие-либо действия.	

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Таблицы программ

Медленное приготовление

Данный способ медленного приготовления, или приготовления при низкой температуре, обеспечивает равномерное приготовление продуктов, сохраняя их клеточную структуру и удерживая больше воды и жира, чем при высокотемпературных способах приготовления. Как следствие, продукты получаются более нежными и вкусными. В зависимости от рецепта, для режима медленного приготовления может потребоваться повышенный уровень влажности. В этом случае поместите противень с водой в прибор, установив его под противнем с продуктами.

Внимание! При работе в данном режиме элементы прибора могут сильно нагреться: не подпускайте детей к прибору. Будьте осторожны, не касайтесь горячих поверхностей, используйте прихватки для установки/извлечения аксессуаров и термостойкой посуды.

МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Возможен выбор из двух режимов приготовления: "Ready" (немедленно) и "Delayed" (с задержкой).

В режиме "Ready" (немедленно) приготовление начинается сразу после начала цикла.

В режиме "Delayed" (с задержкой) приготовление начинается с задержкой, в течение которой в рабочей камере поддерживается температура +4 °C. Это позволяет запустить программу утром и приготовить блюдо как раз к обеду или ужину.

РЕЖИМ "READY" (немедленно)

Опции	Длительность цикла: задайте продолжительность приготовления продуктов. Температура: задайте температуру, при которой будут готовиться продукты.
Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.

РЕЖИМ "DELAYED" (с задержкой)

Опции	Длительность цикла: задайте продолжительность приготовления продуктов. Температура: задайте температуру, при которой будут готовиться продукты. Задержка: задайте задержку в минутах, по истечении которой должен начаться нагрев.
Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Период ожидания	На дисплее отображаются выбранные настройки, время начала и окончания приготовления.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.

ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ

Прибор подает звуковой сигнал, на дисплее появляется сообщение.

Если пользователь не извлечет емкость, то прибор автоматически будет поддерживать температуру еще 30 минут, после чего переключится в режим хранения при +4 °C пока пользователь не предпримет какие-либо действия.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Таблицы программ

Расстойка теста

Программа расстойки создает благоприятный для жизнедеятельности дрожжей микроклимат с регулируемой температурой и влажностью. Таким образом, расстойка теста происходит при оптимальных условиях, обеспечивая естественное увеличение теста в объеме. Задание длительности расстойки позволяет сократить количество дрожжей, используемых в рецепте, получив более легкий и более усваиваемый продукт, в то же время сохранив желаемый аромат.

Для оптимальной расстойки поместите тесто в открытую емкость и накройте влажной тканью прежде, чем устанавливать емкость с тестом в прибор.

Если требуется создать микроклимат с высокой влажностью, поместите емкость с горячей водой рядом с емкостью с тестом.

Примечание: для обеспечения надлежащего хранения теста возможно включение прибора в промежуточном режиме с температурой +10 °С. Макс. длительность такого режима составляет 3 часа; по истечении этого времени прибор автоматически переключается в обычный режим хранения с температурой +4 °С.

РАССТОЙКА ТЕСТА

Возможен выбор из трех режимов расстойки: "Ready" (незамедлительно), "Preserved" (сохранение) и "Delayed" (с задержкой).

В режиме "Ready" программа расстойки запускается незамедлительно.

Если требуется, чтобы расстойка началась незамедлительно, но при этом отсутствует возможность извлечь поднявшееся тесто из прибора, то для сохранения теста при надлежащей температуре используйте режим "Preserved".

Если требуется, чтобы расстойка началась через несколько часов после того, как тесто было помещено в прибор, используйте режим "Delayed" (с задержкой).

РЕЖИМ "READY" (незамедлительно)

Опции	Температура: задайте требуемую температуру для ферментации дрожжей. Длительность расстойки: задайте длительность расстойки. Влажность: задайте уровень влажности внутри прибора. Если требуется создать микроклимат с высокой влажностью, поместите емкость с водой рядом с емкостью с тестом.
-------	---

Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
--------------	---

Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.
--------------------	---

РЕЖИМ СОХРАНЕНИЯ

Опции	Завершение цикла: задайте время окончания полного цикла. Температура: задайте требуемую температуру для ферментации дрожжей. Длительность расстойки: задайте длительность расстойки. Расстойка начнется незамедлительно; по истечении заданного времени тесто будет охлаждено до +4 °С (сохранение), чтобы остановить ферментацию, затем вновь нагрето до +15 °С (пробуждение). Влажность: задайте уровень влажности внутри прибора. Если требуется создать микроклимат с высокой влажностью, поместите емкость с водой рядом с емкостью с тестом.
-------	---

Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
--------------	---

Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.
--------------------	---

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Таблицы программ

РЕЖИМ "DELAYED" (с задержкой)	
Опции	<p>Завершение цикла: задайте время окончания полного цикла.</p> <p>Температура: задайте требуемую температуру для ферментации дрожжей.</p> <p>Длительность расстойки: задайте длительность расстойки. Прибор переключится в режим ожидания, в течение которого будет поддерживаться температура +4 °C (сохранение), а затем температура +15 °C (пробуждение); расстойка начнется по истечении задержки.</p> <p>Влажность: задайте уровень влажности внутри прибора. Если требуется создать микроклимат с высокой влажностью, поместите емкость с водой рядом с емкостью с тестом.</p>
Перед пуском	Общие параметры программы можно проверить, так как они будут отображаться на дисплее.
Во время программы	На дисплее отображаются настройки и время до окончания программы.
ОКОНЧАНИЕ ПРОГРАММЫ	
Независимо от режима прибор подаст звуковой сигнал, а на дисплее появится соответствующее сообщение.	
Затем прибор переключается в режим хранения продуктов, поддерживая температуру в рабочей камере +15 °C, пока пользователь не предпримет какие-либо действия.	

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Утилизация прибора



Прибор соответствует требованиям директив 2011/65/EU и 2012/19/EU по ограничению использования опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании и их утилизации. Значок перечеркнутой корзины, нанесенный на прибор или его упаковку, указывает, что данный прибор следует утилизировать отдельно от бытовых отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ

Компоненты упаковки (пакеты, пленки, пенопласт) потенциально опасны для детей и животных (риск удушья). Упаковочные материалы пригодны для повторной переработки согласно нормативным требованиям страны эксплуатации прибора.

УТИЛИЗАЦИЯ ПРИБОРА

Пользователь должен обеспечить утилизацию прибора в соответствующем пункте сбора отходов электрического и электронного оборудования или вернуть его дилеру при покупке нового эквивалентного прибора. Надлежащее разделение материалов для повторной переработки и экологичная утилизация компонентов позволяет предотвратить ущерб окружающей среде и здоровью людей. Нелегальная утилизация оборудования может повлечь за собой административные штрафы, предусмотренные законодательством. При изготовлении в основном использовались следующие материалы:

- сталь;
- пластмасса;
- медь;
- алюминий;
- полиуретан.

Основные правила по безопасности

Регулярные работы по техническому обслуживанию и чистке следует выполнять предельно аккуратно, неукоснительно соблюдая следующие указания:

- Перед выполнением любых работ отсоединяйте прибор от сети питания.
- При отсоединении прибора не тяните за кабель питания, держитесь за вилку.
- Не касайтесь прибора влажными или мокрыми руками/ногами или без соответствующих средств защиты (например, перчаток и ботинок).
- Не вставляйте отвертки, столовые приборы или посторонние предметы между защитными элементами и движущимися частями.

При выполнении регулярного технического обслуживания запрещается отключать или отсоединять защитные устройства: производитель не несет никакой ответственности за последствия несоблюдения этого требования.

Чистка внешних поверхностей

Корпус: внешние поверхности из нержавеющей стали следует очищать мягкой тканевой салфеткой или губкой, смоченной раствором нейтрального моющего средства. Движения следует совершать в направлении матирующей шлифовки. Запрещается использовать металлические мочалки, скребки, абразивные, агрессивные или кислотосодержащие моющие средства, так как они могут безвозвратно повредить поверхность из нержавеющей стали.

После чистки обработайте внешние поверхности специальным средством на основе масла, предназначенным для нержавеющей стали.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание! Заводская табличка содержит важную и полезную информацию, необходимую для службы технической поддержки: не удаляйте ее при чистке прибора.

Дисплей: для чистки стеклянной поверхности дисплея используйте специальные средства для чистки стекла и мягкие тканевые салфетки.

Чистка внутренних поверхностей

Для обеспечения гигиеничности и качества приготавливаемых продуктов внутренние поверхности должны быть чистыми, поэтому рекомендуется чистить прибор после каждого использования. Закругленные углы внутренних компонентов и удобное расположение аксессуаров облегчают процесс чистки, которую следует выполнять с помощью мягкой тканевой салфетки или неабразивной губки, смоченной в растворе нейтрального моющего средства.

Запрещается использовать металлические мочалки, скребки, абразивные, агрессивные или кислотосодержащие моющие средства, так как они могут безвозвратно повредить поверхность из нержавеющей стали. После чистки промойте теплой водой и вытрите насухо.

Периоды простоя

Если прибор не будет использоваться длительное время, то его следует отсоединить от сети питания и тщательно очистить внутренние и внешние поверхности, как описано в предыдущих разделах. Также рекомендуется немного приоткрыть дверцу на весь период простоя.

Перед повторным использованием очистите прибор, как описано на стр. 10.

Неисправности (внеплановое обслуживание)

Работы по техническому обслуживанию и/или замене компонентов прибора должны выполняться квалифицированными и авторизованными специалистами. Работы по техническому обслуживанию и/или замене компонентов системы освещения также должны выполняться квалифицированными и авторизованными специалистами.

Примечание: при возникновении неисправности, прежде, чем обращаться в сервисную службу, убедитесь, что кабель питания подсоединен надлежащим образом и что присутствует напряжение питания. Если неисправность не исчезла, то обратитесь в сервисную службу, сообщив следующую информацию:

- Данные на заводской табличке, расположенной на боковой панели прибора (рис. 4);
- дата заказа прибора; код аварии, отображаемый на дисплее (если имеется).

Примечание: изменение конструкции и несанкционированный ремонт прибора влечет аннулирование гарантийных обязательств. Все работы должны выполняться только квалифицированными и авторизованными специалистами.

Таблица аварий

КОД	ОПИСАНИЕ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
AS1	Неисправность датчика температуры в рабочей камере	Обратитесь в сервисный центр для замены датчика
AS4	Ошибка передачи данных	Обратитесь в сервисный центр для замены платы управления

Сервисное обслуживание

Техническая поддержка осуществляется квалифицированными сервисными центрами, их адреса приведены в приложении к данному Руководству.

Пользовательские данные

Для более быстрого и эффективного сервисного обслуживания пользователь должен предоставить следующие данные:

- номер счета-фактуры;
- владелец счета-фактуры;
- дата заказа прибора;
- идентификационный номер прибора;

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

