



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЫ С ГЛУХОЙ КРЫШКОЙ

Уважаемые покупатели!

Поздравляем Вас с удачной покупкой. Приобретая изделия ТМ «JUKA» – Вы получаете продукт самого высокого качества.

Перед началом эксплуатации просим ознакомиться с данным руководством. Следуя нашим указаниям, Вы обеспечите долгую и надежную работу данного устройства.

Содержание

| | |
|---|----|
| Технические данные | 19 |
| Подготовка к работе | 20 |
| Место установки | 20 |
| Установка витрины | 20 |
| Подключение к электросети | 20 |
| Порядок работы | 21 |
| Сигналы освещения во время правильной работы морозильной камеры | 22 |
| Регулировка температуры | 23 |
| Основные правила эксплуатации | 24 |
| Размораживание | 24 |
| Заморозка | 25 |
| Упаковка | 26 |
| Замораживание мяса | 26 |
| Замораживание рыбы | 27 |
| Замораживание крольчатины, дичи | 27 |
| Замораживание овощей | 27 |
| Замораживание фруктов | 27 |
| Замораживание яиц | 28 |
| Замораживание готовых блюд | 28 |
| Размораживание | 28 |
| Консервация морозильной камеры | 28 |
| Окончание работы | 29 |

Технические данные

| № п/п | Технические параметры | Единица измерения | М 200 Z | М 300 Z | М 400 Z | М 500 Z | М 600 Z | М 1000 Z |
|-------|--|-------------------|---------------------|---------|---------|---------|---------|----------|
| 1 | Габаритные размеры: высота ширина глубина | мм | 907 | | | | | 980 |
| | | | 806 | 1016 | 1216 | 1436 | 1656 | 2000 |
| | | | 660 | | | | | 1000 |
| 2 | Емкость: брутто нетто | дм ³ | 240 | 324 | 404 | 480 | 580 | 1140 |
| | | | 235 | 320 | 400 | 475 | 575 | 980 |
| 3 | Масса витрины | кг | 55 | 64 | 73 | 82 | 94 | 165 |
| 4 | Расход электроэнергии | кВт/24г | 1,9 | 2,0 | 3,0 | 3,2 | 4,5 | 7,5 |
| 5 | Температура окружающей среды | °С | +16 до +32 | | | | | |
| 6 | Температура в морозильной камере | °С | -18 до -25 | | | | | |
| 7 | Частота тока | Гц | 50 | | | | | |
| 8 | Номинальное напряжение | V | 230 | | | | | |
| 9 | Вид хладагента | | R134a | R404a | | | | |
| 10 | Регулировка | | электромеханическая | | | | | |
| 11 | Комплект поставки: ручка-замок корзины рег. ножки | кол-во штук | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| | | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| | | | 4 | | | | | 5 |

Подготовка к эксплуатации

- при транспортировке не допускается наклонять камеру на угол более 45° от вертикали;
- после транспортировки морозильную камеру запрещается включать не менее 2 часов перед ее использованием;
- необходимо прочитать данное руководство и поступать согласно требований инструкции по эксплуатации.

Место установки

- морозильную камеру следует устанавливать в месте недоступном для прямых солнечных лучей и других атмосферных влияний;
- наиболее экономный режим работы достигается в помещениях при температуре окружающей среды от +16 °С до +32 °С;
- камеру следует установить на прочную, ровную и сухую поверхность;
- установить ее следует вдали от разных источников тепла, и обеспечить свободную циркуляцию воздуха вокруг камеры.
 - В помещении, где эксплуатируется камера, должен поддерживаться показатель относительной влажности не более 60%, в противном случае возможен ранний выход камеры из строя или наблюдаться ее неправильная работа.

Установка камеры

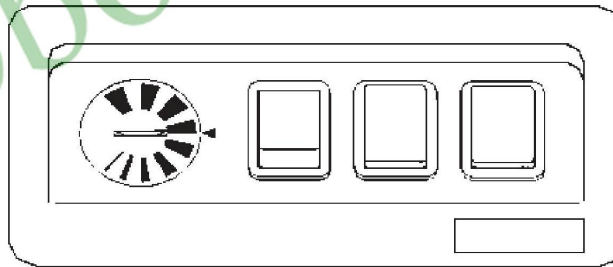
- камеру на полу нужно установить ровно путем регулировки ножек;
- в случае установки камеры около стены отступ должен быть не менее 10 см
- вымыть камеру теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды, затем промыть чистой водой и вытереть насухо;
- прикрутить ручку к крышке с помощью винтов M5.

Включение в электросеть

- включение в сеть производится исключительно в исправную розетку с заземляющим проводом;
- штепсельную вилку следует установить непосредственно в розетку (без использования удлинителя);
- напряжение в электросети должно соответствовать номинальному, указанному в табличке морозильной камеры.

Порядок работы

После подключения морозильной камеры к сети (включения штепсельной вилки в розетку), запуск ее требует переключения ручки с позиции «0» в нужные позиции регулировки рабочего режима от «**min**» до «**max**». Сигналом, что морозильная камера нормально работает – являются светящиеся контрольные лампочки на панели регулировки температуры.



Сигналы освещения во время правильной работы морозильной камеры

- Включатель **оранжевого цвета** служит для запуска функции <супер заморозка> (если горит этот включатель, то это значит, что эта функция включена и сигнализирует о работе компрессора). Ее используют в случае, если надо быстро заморозить большое количество продуктов, которые только что положили в морозильную камеру. Тогда нужно контролировать состояние замороженных продуктов. Если продукты заморозились <супер заморозку> нужно выключить.

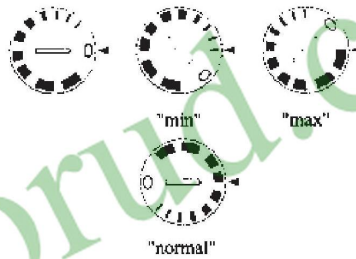
Если режим «супер заморозка» останется включенной более 12 часов – это приведет к выходу из строя компрессора и аннулированию гарантии.

- **Красная лампочка** светит только тогда, когда температура внутри морозильной камеры выше установленной нормы - нормальным считается ее свечение в течении часа после включения, после заполнения морозильной камеры свежими продуктами и в результате длительного периода открытия крышки. После охлаждения камеры до свойственной температуры лампочка красная гаснет. Красная лампочка (не светится) выключена при установке терморегулятора в позиции «0».

- **Зеленая лампочка** светит постоянно - это символизирует, что морозильная камера находится под напряжением.

Регулировка температуры

Температура внутри морозильной камеры устанавливается с помощью ручки регулятора, размещенного на панели в стороне от контрольных лампочек. Ниже приведены положения регулятора в разных позициях:



«**normal**» - «**норма**» - установка регулятора в этой позиции позволяет установить постоянную температуру на уровне приблизительно -18°C .

С целью более быстрого охлаждения морозильной камеры при включении, регулятор нужно установить в позицию «**max**». После истечения 3 часов температура в морозильной камере должна быть приблизительно -25°C . Тогда регулятор нужно установить в позицию «**normal**» - «**норма**».

Таким образом, приготовленная морозильная камера готова для заполнения продуктами. Постоянное использование холодильного оборудования в позиции «**max**», приведет к увеличению потребления электроэнергии.

Основные правила эксплуатации

1. В морозильной камере могут храниться исключительно продукты питания.
2. Запрещается размещать в камере напитки в бутылках, в частности газированные, так как они могут взорваться.
3. Нужно помнить, что на температуру внутри морозильной камеры влияет:
 - Температура окружающей среды;
 - Уровень заполнения морозильной камеры продуктами;
 - Частота открытия крышки морозильной камеры;
 - Уровень покрытия инеем морозильной камеры.
4. **Внимание!** Если Вы приобрели модель Z 1000 – Конденсатор морозильного ларя требует ежемесячного ухода и чистки. В случае поломки морозильного ларя из-за несоблюдения правил эксплуатации в гарантийном обслуживании может быть отказано. Модель Z1000 поставляется без панели управления, в отличие от других моделей с глухой крышкой. Срок выхода на рабочую температуру каждого из отделений камеры составляет около 1 часа (и зависит от условий эксплуатации), сначала набирает температуру камера с компрессорным блоком, затем – соседняя.

Размораживание

Во время работы витрины на ее внутренних стенках образуется иней (снеговой покров), толстый слой которого влияет на ухудшение эффективности работы охлаждающего устройства. Размораживание морозильной витрины должно производиться если снеговой покров достигает толщины от 4 и более мм.

Оттаивание производится в следующем порядке:

1. За день до размораживания камеры ручка регулятора устанавливается на «max», чтобы до максимума понизить температуру замороженных продуктов.
2. Размораживание камеры нужно начать из установки ручки регулятора температуры в положение «0».
3. Замороженные продукты завернуть в бумагу и переложить в холодное место.
4. Открыть крышку морозильной камеры для сокращения времени оттаивания инея.
5. **Запрещается использовать внутри морозильной камеры нагревательные приборы для ускорения процесса оттаивания.**

6. Запрещается удалять иней острыми предметами.

Отвод талых вод в результате размораживания производится через дренажную систему (на конце закрытую пробкой), размещенную на передней стенке морозильной камеры.

- под отверстие нужно разместить емкость, обеспечивающую сбор талой воды;
- вытащить пробку до упора и повернуть ее таким образом, чтобы стрелка на пробке была направлена вниз;
- после оттаивания и уборки морозильной камеры пробку следует установить на место, нажать до упора и повернуть стрелкой вверх.

- высушить и проветрить морозильную камеру;

- включить морозильную камеру в электрическую сеть, установить ручку терморегулятора в позицию «**max**»;

- положить все замороженные продукты, и постараться, как можно дольше не открывать крышку;

- после охлаждения морозильной камеры ручку терморегулятора установить в позицию «**normal**».

Размораживание нужно проводить таким образом, что бы не допустить размораживания продуктов, вынутых из морозильной камеры.

В случае появления излишнего количества инея на краях верхней части морозильной камеры рекомендуется удаление инея с помощью деревянной или пластмассовой лопатки.

Заморозка

Основные требования

1. Рекомендуется выбирать продукты наивысшего и наилучшего качества.
2. Готовые блюда должны полностью остыть перед тем как будут помещены в камеру.
3. Запрещается размещать в камере напитки в бутылках, в частности газированные, так как они могут взорваться.
4. Не замораживать повторно продукты, если они уже были разморожены.
5. Размороженные продукты использовать в первую очередь, хранить в холодильнике, но не более 24 часов.

6. Не перегружать морозильную камеру.
7. Не замораживать за один раз более 12 кг продуктов.
8. Как можно реже открывать крышку в период заморозки продуктов, то есть в течение 24 часов, после того как были вложены продукты в морозильную камеру.
9. На каждой упаковке наклеить этикетку с указанием состава и даты заморозки.
10. Желательно вести реестр запасов (продуктов) и дат их годности, что позволит употреблять их в определенной последовательности.

Упаковка

Перед заморозкой продукты необходимо подготовить - почистить, промыть, поделить на порции и упаковать.

- Для упаковки замороженных продуктов рекомендуется использовать материалы, которые не имеют запахов, не пропускают влажности, не поддаются окислению.
- Наиболее практичной для упаковки продуктов являются: полиэтиленовая пленка, алюминиевая фольга, полиэтиленовые пакеты.
- Для упаковки жидких продуктов удобнее всего использовать небольшие пластиковые коробки или контейнеры.
- Замороженные продукты должны быть плотно упакованы, и насколько это возможно, из упаковки необходимо удалить воздух.
- В случае заморозки жидких продуктов, нужно оставить место не менее 2 см от края емкости на увеличение объема во время заморозки.

Замораживание мяса

Качество мяса не изменяется во время процесса заморозки. Мясо без жира лучше замораживается. Рекомендует-



ся замораживать мясо в кусках не более 2,5 кг. Не рекомендуется заправлять мясо приправами перед заморозкой. Время хранения 6 - 12 месяцев, свежей шинки 2 - 4 месяца.

Замораживание рыбы

Замораживается только свежая рыба. Перед заморозкой рыба чистится, потрошится, моется, режется на куски. Время хранения 2 - 6 месяцев.

Замораживание крольчатины, дичи

После очистки и промывки упаковать как мясо и заморозить. Время хранения 5 - 10 месяцев.

Замораживание овощей

Замораживать овощи рекомендуется свежие и очищенные. Готовые овощи перед заморозкой нужно охладить. Время хранения 6 - 12 месяцев.

Замораживание фруктов

Фрукты, предназначенные для заморозки, должны быть спелыми и без повреждений. Их можно замораживать помывшими и просушенными, а так же залитыми сиропом. Время хранения 8 - 12 месяцев.

Замораживание яиц

Нельзя замораживать яйца в скорлупе. Нужно разбить яйцо, перемешать в зависимости от надобности с солью или сахаром в пропорциях соль (2%) или сахара (5%), что не дает загустеть массе во время заморозки. Белок и желтки можно замораживать отдельно, причем желток нужно обязательно смешивать с сахаром или солью в пропорции, которая дана выше. Время хранения 8 - 10 месяцев.

Замораживание готовых блюд

Приготовление блюд, предназначенных для заморозки, должно занимать меньше времени на их полное последующее приготовление. Тесто может быть заморожено - уже испеченное или приготовленное для выпекания.

Не подлежат заморозке: приготовленный картофель, рис и макароны.

Размораживание

Фрукты и овощи, предназначенные для приготовления, не требуют размораживания. Не требует размораживания так же мясо, которое не будет делиться на порции, а будет готовиться или запекаться одним куском. Наилучший способ размораживания продуктов - это положить их на определенное время в холодильник, или в помещение с комнатной температурой.

Консервация морозильной камеры

Перед началом любых работ по консервации морозильной камеры нужно отключить морозильное оборудование от сети (вынуть штепсельную вилку из розетки).

- Чтобы система охлаждения функционировала исправно, следует 4 раза в год чистить компрессор от пыли при помощи мягкой сухой ткани, кисточки или пылесоса.
 - Во время консервации необходимо обратить внимание на то, чтобы не повредить трубопроводов и электропроводку.
 - В определенное время (по мере необходимости) нужно проводить операции по мойке и обслуживанию морозильной камеры, а так же следить, что бы дренажное отверстие не было засорено.
 - Через определенные периоды времени рекомендуется протирать уплотнитель тальком (особенно после мытья), чтобы предотвратить его склеивание.
- Исполнение всех выше перечисленных работ приведет к тому, что Ваше морозильное оборудование и вся холодильная система будет долго, качественно и исправно работать.

Окончание работы

Во время длительного использования морозильной камеры могут появиться сбои в работе, не имеющие признаков повреждений. Ниже описаны признаки сбоев и их возможные причины, которые нужно устранить перед тем как вызвать сервисную службу.

1. Компрессор не работает несколько часов: ПРОВЕРИТЬ:

- o Не установлена ли ручка регулятора на <0>;
- o Или штепсельная вилка находится в розетке, есть ли контакт;
- o Ести ли напряжение в сети.

2. Очень высокая температура внутри камеры ПРОВЕРИТЬ:

- o Не установлена ли ручка регулятора на «min»;
- o Прилегает ли крышка плотно к морозильной камере;
- o Температура окружающей среды слишком высокая (не находятся ли вблизи обогреватели);

- o Обеспечена ли циркуляция воздуха вокруг морозильной камеры;
- o Толщина инея в морозильной камере превышает норму.

3. Морозильная камера работает очень шумно, ПРОВЕРИТЬ:

- o Или морозильная камера стоит прочно, ровно и стабильно;
- o Или морозильная камера не соприкасается с мебелью или предметами, которые могут резонировать.

4. Светится красная контрольная лампочка, ПРОВЕРИТЬ:

- o Не была ли длительное время открыта крышка морозильной камеры;
- o Прилегает ли крышка плотно к морозильной камере;
- o Не положены ли свежие продукты в морозильную камеру.

Нужно установить ручку регулятора на «max», если через некоторое время лампочка не погаснет, нужно выключить морозильную камеру из сети и уведомить ремонтную службу.

Свечение красной лампочки без указанных выше причин является сигналом, что возможно мог произойти сбой в работе агрегата.

**Желаем Вам получить удовольствие
от использования нашей морозильной витрины**