



CHOCOLATE STORAGE REFRIGERATOR USER MANUAL(Page 1-8)

MANUEL D'UTILISATION DE LA CHOCOLATIÈRE (Page 9-17)

MANUAL DE USUARIO DEL GABINETE DE CHOCOLATE (Página 18-26)

دليل مستخدم بليزر الفريزر دليل مستخدم خزانة الشوكولاتة (27-34)

BENUTZERHANDBUCH FÜR DEN SCHOKOLADENSCHRANK (SEITE 35-43)

CHOCOLADEKAST GEBRUIKERSHANDLEIDING (pagina 44-52)

ÇİKOLATA DOLABI KULLANMA KILAVUZU (sayfa 53-60)

ШОКОЛАДНЫЙ ШКАФ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (стр. 61-69)

CHOCOLATE Model Codes (Page 70)

1- Safety;

Users should read the information provided in this user manual very carefully. Also ,given security warnings definitely literally in its place should bring.

The following measures It's too much to take It is important. Place the device on a flat and stable surface. Do not use pressure washers to clean the device. Do not use this device to store medical supplies. Do not allow oil or grease inside the device to come into contact with plastic components or the door seal. Always disconnect the device from the power supply before cleaning it.

1.1. General Information;

This section provides an overview of all important safety topics. If all important safety instructions are followed, optimum protection against all hazards and trouble-free operation are guaranteed.

This device is designed in accordance with the latest technology. However, if the device is used incorrectly and not for its intended purpose, there may be dangers. To protect yourself from dangers, read the contents of the user manual.

to know , avoid mistakes and operate the device safely and without errors. To avoid hazards and ensure optimum performance, no modifications should be made to the device that are not expressly approved by the manufacturer.

1.2. Introduction;

Please take a few minutes to read this manual carefully. Correct maintenance and operation of this device will ensure the best possible performance from your product. Please check that the device is complete and if any part is missing, contact the customer representative immediately.

1.3. Installation;

Note: If the device has not been stored or transported in an upright position, ensure that it remains upright for approximately 12 hours before operating.

1-Remove the device from its packaging and ensure that all protective coating materials are removed from all surfaces.

2- Place the device on a flat and solid surface.

3-Never place the device on a wet, damp or flammable surface.

4-Do not install the device near electric stoves or other heat sources.

5-Connect the power cable of the device only if it complies with the regulation. (220V / 50Hz / 1Ph) **1.3 . Package**

Contents;

Humidity Control:

The cabinet is set at the factory to keep the humidity value below 50% when operating between 10° C and 18° C. High

This detailed manual contains important information for the effective and safe use of the Chocolate Storage Cabinet. In case of any problems, assistance should be sought from an expert technician.

1.4 Packaging, Storage; Completely remove the outer and inner

packaging material from the unit before installation . When disposing of packaging, comply with the regulations in force in your country. Recycle reusable packaging materials.



Important : The foam material seen in the picture is a part of the cooling system. Do not damage the foam when removing the packaging.

1.5 DOCUMENTS;

Chocolate Storage Refrigerator operating system is manufactured and certified in accordance with European Standards (CE).

1.6 WARRANTY;

A new product is under warranty.

Attention: Before performing any intervention on the product, the User and the Technician must read this user manual carefully.

2. Chocolate Storage Conditions

Temperature Control:

The refrigerator you have purchased is specially manufactured to keep chocolates fresher and longer. The ideal storage temperature for chocolate is between 15° C and 18° C. The factory setting of the product is to operate at 17° C and stop at 16.5° C. The product is set with a 0.5° C pause. In other words, when the product is set at 17° C, the compressor and fan are activated at 17° C and stop when it reaches 16.5° C. It is important for the compressor to work and stop too much to keep the humidity inside low.

The cabinet temperature set point may vary depending on the chocolate to be used . The product can be operated between 10 °C and 18 °C using the logic described above.

Sudden temperature changes should be avoided.

Temperature fluctuations can cause problems such as whitening (bloom) on the surface of the chocolate.

Therefore, chocolates that have been waiting outside in the heat or in the cold should first be brought to the temperature at which they will be stored and then placed in the refrigerator.

humidity levels can cause sugar bloom on the surface of the chocolate. Therefore, opening and closing the door should be kept to a minimum. It is normal for the humidity inside

the cabinet to exceed 50% after the door is opened. After the door is closed, the product will adjust the temperature and humidity inside within 10 minutes and reduce the humidity value below 50 % .

Air Circulation:



The air flow system of the cabinet should not be blocked. Air circulation ensures that the chocolates are preserved evenly. Placing the shelf where the chocolate is stored openly at frequent intervals as shown below and covering the chocolate with separator paper or completely covering the top of the chocolate container prevents it from turning white. The whitening of the top of the chocolate is due to the freezing of the oils on its surface and rising to the surface. **(Chocolate with a high fat content must be placed in the product in a closed manner.)** This does not cause any deterioration in the taste or flavor of the chocolate.

Therefore, it is important to store the chocolate stored in the cabinet by avoiding direct air contact.

Environmental Conditions:

The chocolate cabinet should be located in an air-conditioned environment. It should be placed in an area away from direct sunlight and hot air sources. If the product is placed in a place above 25 ° C , make sure that the chocolates produced are at the temperature stored in the cabinet. Chocolates stored at high temperatures may cause Fat Bloom, Change in Consistency and Texture, Moisture or Taste Change due to sudden cooling when placed in the cabinet.

3. Door Management and Cabinet Use

Leaving the Door Open:

Leaving the cabinet door open can disrupt the internal temperature and humidity balance of the cabinet. This negatively affects the quality of the chocolate. If the door remains open, the cabinet will consume more energy to maintain its internal temperature, which will both increase energy consumption in the long run and may damage the cabinet's cooling system. After opening the door, 10 minutes should be waited for the humidity to reach the desired value.

Continuous Opening and Closing of the Door:

Frequent opening and closing of the door causes warm air to enter and fluctuations in the temperature and humidity levels inside the cabinet.

Condensation forms on the surface of chocolates, increasing the risk of sugar bloom.

Hot products should be brought to room temperature before being placed in the fridge. Sudden temperature differences increase the internal temperature of the fridge, putting a strain on the cooling system.

Hot Product Placement:

Placing hot items in the fridge quickly increases the internal temperature.

and disrupts the normal operating balance of the cabinet.

Chocolates should be kept at room temperature for at least 1 hour before placing them in the refrigerator.

4. Factors Affecting Cabinet Performance

Door Closing Habits:

The door should be closed quickly after each use.

Cabinet door seals should be checked regularly and should be replaced if there is wear or deformation.

Temperature and Humidity of the Environment

Using air conditioning in the environment where the cabinet is located helps to keep the interior temperature of the cabinet stable. The ideal temperature in chocolate factories should be between 18 °C and 22 °C. Humidity should be between 50% and 55% maximum, when placed in more humid environments the product may have difficulty regulating the humidity inside.

A warmer environment will cause the refrigerator to run continuously and consume excessive energy.

Cabinet Location:

The cabinet should be placed at least 20 cm away from the wall. Sufficient space should be left to ensure air flow.

It should not be placed near heat sources such as direct sunlight or radiators.

Overfilling the Cabinet:

The chocolate cabinet should not be filled beyond its capacity. When air circulation is blocked, the cooling system does not work efficiently and the device performance decreases.

5. Cleaning and Maintenance of the Cabinet

Cleaning Frequency:

Clean your cabinet once a month. Wipe the interior and exterior surfaces with a neutral cleaner.

Condenser and Fan Maintenance:

The condenser should be cleaned regularly. A clogged condenser reduces the performance of the cabinet.

Make sure the fan is working properly.

Electrical Safety:

Unplug the cabinet before cleaning. Be careful not to get water into the electrical parts.

6. Conclusion and Recommendations

Use your chocolate cabinet in a way that preserves the natural structure of the chocolate.

You can preserve the quality of your chocolate for a long time by paying attention to door management, temperature and humidity control.

Periodic maintenance and cleaning procedures increase the performance of your cabinet and extend its life.

How to Use the Device:



1. How to Use the Screen and Keypad

The following keys are used to control the device:

To turn on the device;

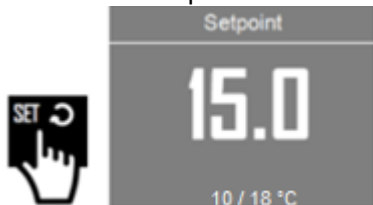


You can turn the device on and off by pressing and holding the ON/OFF button for 3 seconds.

2. Switching to Temperature Setting Mode:

Press the "SET" button.

The current temperature value will appear on the screen.



Selecting the Desired Temperature:

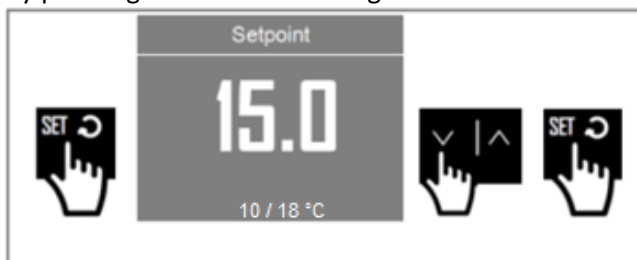
Use the Up (▲) and Down (▼) arrow keys to move the cabinet

Select the target temperature value for .

Recommended temperature range for chocolate storage cabinets

It is 15-18°C.

After selecting the desired temperature, save the settings by pressing the "SET" button again.



Preventing Temperature and Humidity Fluctuations:

Frequent opening and closing of the door can cause instability in temperature and humidity values. Be careful to open the door only when necessary.

To prevent sudden temperature changes, make sure that the products to be placed in the refrigerator are brought to room temperature.

3. Defrosting Process

defrosting is necessary to increase efficiency and prevent icing in refrigerators . Evco 506 offers both automatic and manual defrosting options.

3. Manual Defrost ; Press



the Up arrow ▲ button. Select "Manual defrost " on the screen that appears and press the "SET" button.

4. Alarm Settings and Management:

The device is equipped with an alarm system to detect and report abnormal situations occurring in the cabinet.

Door Open Alarm:



If the cabinet door remains open for a long time the device gives a visual and audible alarm.

You can silence the alarm by closing the door.

Temperature Deviation Alarm:



If the cabin temperature is measured to be at least 10°C higher or lower than the set temperature value for 120 minutes, it will give an alarm.

(**Example :** If set to 15 °C, the device will give an audible and visual alarm if it continues to operate above 25 °C or below 5 °C for "120 minutes".)

This may occur due to the door being left open, hot product being placed suddenly, or a fault in the cooling system.

Once you fix the problem, the alarm will reset automatically.

5. Troubleshooting:

Door Open Alarm:

You can silence the alarm by closing the door.

"If the problem persists, contact the authorized service."

Temperature Deviation Alarm:

Make sure that hot items are not placed in the cupboard or the door is not left open for long periods of time.

Taking the above conditions into consideration, restart the refrigerator and wait for it to cool down.

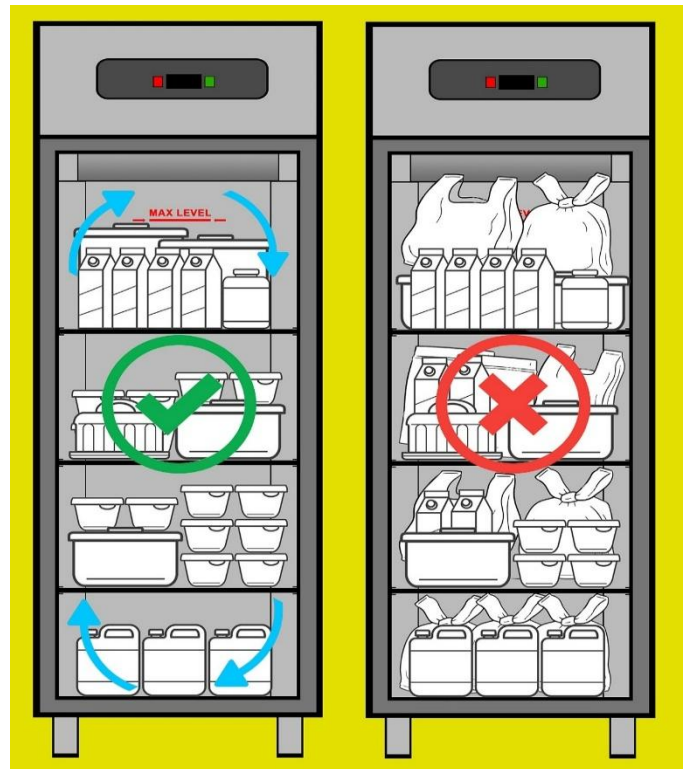
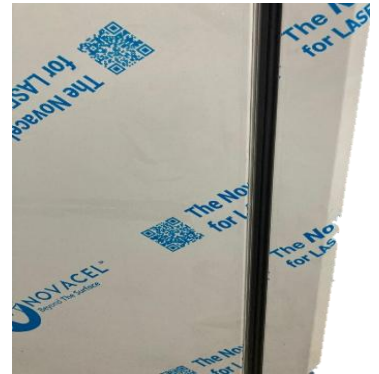
After the device cools down, the error message will disappear from the screen. **"If the problem persists, contact the authorized service."**

THINGS TO BE CHECKED ABOUT ICING

1-Door seals should be checked and it should be ensured that no air is allowed into the cabinet. If the seal is not fully closed, the cabinet will produce ice in the cooling section and on the plastic profile .

2-Door seals should be checked and it should be ensured that no air is allowed into the cabinet. If the seal is not fully closed, the cabinet will produce ice in the cooling section and on the plastic profile .

3-When loading products into the cabinet, the number 1 suction channel and number 2 blowing channels indicated in red should not be covered with products and a gap of at least 15 cm should be left. You can see the sample maximum loading order in the image.



4-The outdoor temperature where the cabinet is located should be a maximum of 38°C - 40°C. At temperatures higher than this, the cooling performance of the cabinet decreases and may cause icing.

5-The products in the refrigerator must be frozen. When unfrozen products are placed in the refrigerator, frosting occurs in the evaporator due to the moisture caused by the hot product and this negatively affects cooling.

6-When the refrigerator is defrosted manually, it should remain in defrost for a minimum of 10 minutes and a maximum of 30 minutes . During defrost, the evaporator temperature should reach 18°C.



defrost, press and hold the marked button for 3 seconds.

7- When the refrigerator is actively used during the day (such as taking or placing products), in order to clean the frost formed on the evaporator and if the refrigerator freezes over time, the refrigerator should be defrosted manually at the end of each evening service and manually before starting service in the morning. should be defrosted .

8-When new products are to be placed in the refrigerator, the refrigerator should be turned off for long-term loading and then turned back on after the products are placed. In this way, the hot air entering the refrigerator will be reduced. The door should be left open for a maximum of 3 minutes during loading . When the door is left open for more than this, the fans will stop and the compressor will run, causing frost to form in the refrigerator. After the doors are left open for more than 3 minutes, the product should be defrosted manually .

Frost formation in the refrigerator is generally caused by the user, and if care is taken when using it, there will be no possibility of frost formation.

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection system)

This marking shown on the product or its literature, indicates that it should not be disposed with other household wastes at the end of its working life.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate this from other types of wastes and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material sources.

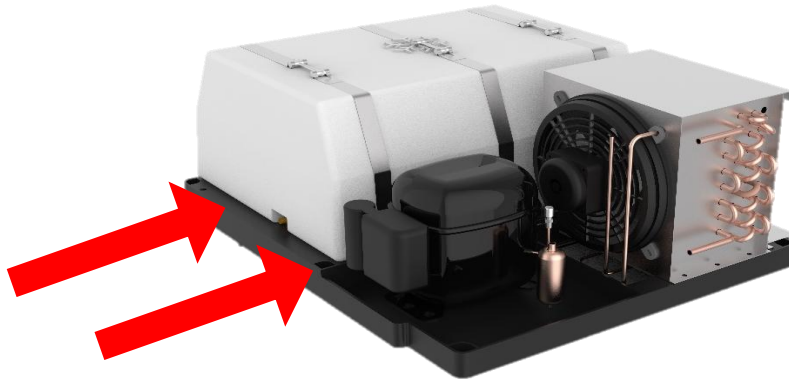
This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal and shall be returned to a waste collection centre.

REPAIRS IN ORDER TO GUARANTEE THE EFFICIENCY OF THE APPLIANCE AND ITS CORRECT FUNCTIONING THE MANUFAC-TURER'S INTRUCTIONS MUST BE FOLLOWED AND PERIODIC SERVICING MUST BE CARRIED OUT BY PROFESSIONALLYQUALIFIED PERSONNEL. (LEGAL REQUIREMENT FOR THE PREVENTION OF ACCIDIENTS AT WORK AND THEINSTALLATION OF ELECTRICAL AP- PLIANCES) IT IS OBLIGATORY TO BE IN ACCORDANCE WITH POWER SUPPLYREGULATIONS.THE EFFICIENCY IS KEPT BY OBSERVING THE INSTRUCTIONS ABOUT THE FOOD STORAGE DESCRIBED IN PARAGRAPH 1.6 AND THE ROUTINE MAINTENANCE DESCRIBED IN PARAGRAPH 2.

This detailed manual contains important information for the effective and safe use of the Chocolate Storage Cabinet. In case of any problems, assistance should be sought from an expert technician.

If these conditions are checked and no problem is seen and icing still continues;

9-Make sure that the insulation cover is properly closed and that there is no air ingress from the joints.



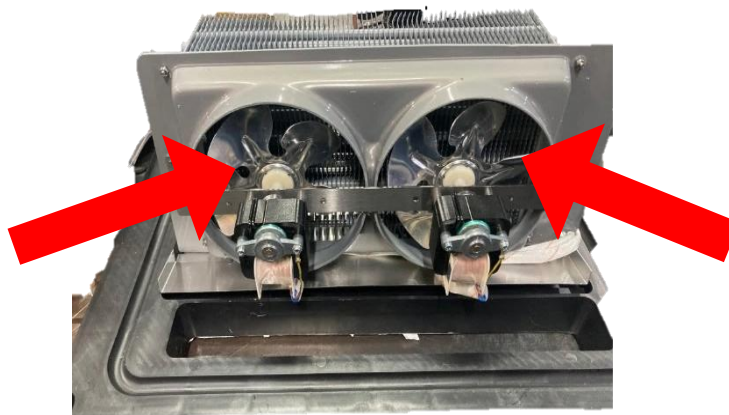
10- Check if the resistances are working, -

Check the evaporator temperature in models with hot gas defrost ,

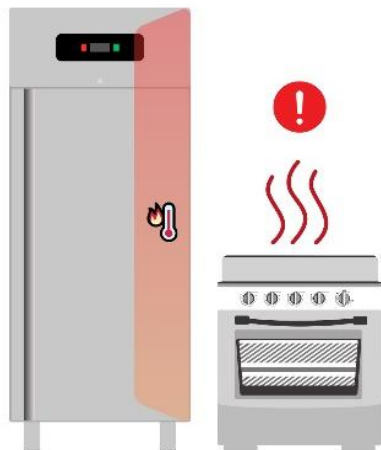
- Check the rod resistance inside the evaporator and the adhesive resistance underneath,



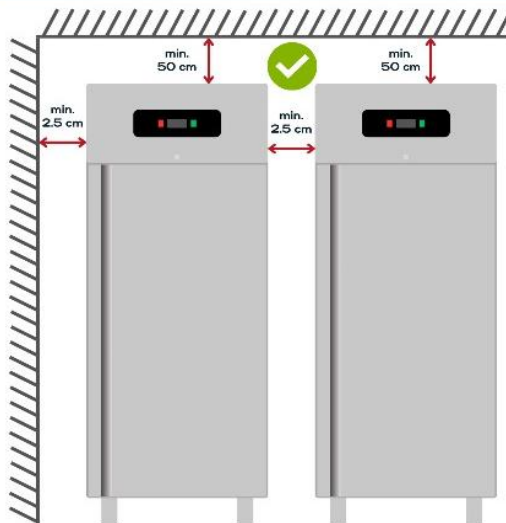
11- Check whether the evaporator fans are working.



If the icing problem still persists after doing all these, please contact the dealer or technical service to replace the faulty spare part.



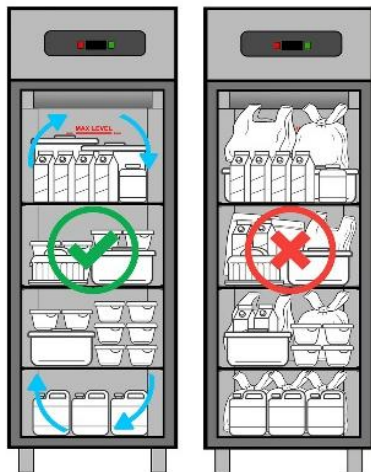
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



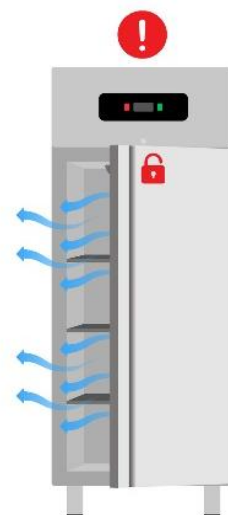
The air flow system of the cabinet should not be blocked. Air circulation ensures even preservation of chocolates.



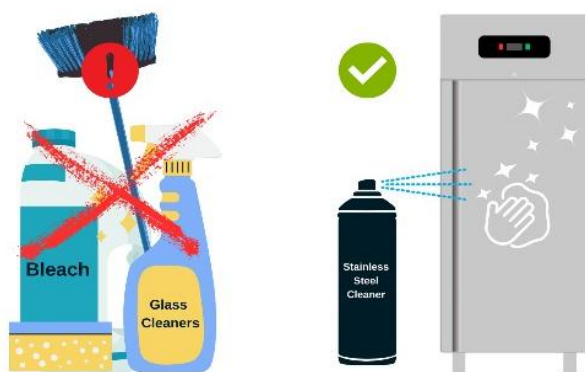
Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



Placing hot products in your refrigerator will cause frosting and lead to inefficient cooling.



For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



Cleaning your refrigerator with general chemicals may cause irreversible stains on its surface. We recommend to use cleaning products specifically designed for stainless steel.

*Surface problems arising from incorrect chemical usage are not covered by the warranty.



Cleaning the evaporator every 3 months to remove dust and dirt, while avoiding damage to its delicate metal components, will extend your refrigerator's lifespan and keep its cooling performance like new.

To increase the efficiency of your cabinet at the end of the operation, it is recommended to perform a Manual Defrost daily.



For Manual Defrost, press and hold the () button until the defrost logo appears.

RÉFRIGÉRATEUR DE CONSERVATION DU CHOCOLAT



Ce guide détaillé contient des informations importantes pour une utilisation efficace et sûre de l'armoire à chocolat. En cas de problème, l'aide d'un technicien spécialisé doit être recherchée.

1.Sécurité;

Les utilisateurs doivent lire très attentivement les informations fournies dans ce manuel d'utilisation. De plus, les avertissements de sécurité donnés ci-dessous doivent être suivis à la lettre. Il est très important de prendre les précautions suivantes.

Placez-le sur une surface plane et stable. N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression pour nettoyer l'appareil.

N'utilisez pas cet appareil pour stocker des fournitures médicales. Ne laissez pas l'huile ou la graisse entrer en contact avec des composants en plastique ou des joints de porte à l'intérieur de l'appareil. Débranchez et débranchez toujours l'alimentation électrique avant de nettoyer l'appareil.

1.1. Informations générales ;

Cette section fournit une vue d'ensemble de tous les problèmes de sécurité importants. Chaque section contient des instructions précises sur la façon d'éviter les dangers en tenant compte des avertissements mentionnés ci-dessus. Si toutes les consignes de sécurité importantes sont respectées, une protection optimale contre tous les dangers et un fonctionnement sans problème sont garantis.

Cet appareil est conçu conformément aux dernières technologies. Cependant, des dangers peuvent survenir si l'appareil n'est pas utilisé de manière incorrecte et pour l'usage auquel il est destiné. Pour vous protéger des dangers, il est important de connaître le contenu du manuel d'utilisation, d'éviter les erreurs et d'utiliser l'appareil en toute sécurité et sans erreur. Pour éviter les dangers et garantir des performances optimales, aucune modification ne doit être apportée à l'appareil sans être expressément approuvée par le fabricant.

1.2. Connexion ;

Veuillez prendre quelques minutes pour lire attentivement ce manuel. Un entretien et un fonctionnement corrects de cet appareil vous permettront d'obtenir les meilleures performances possibles de votre produit Frenox. Veuillez vérifier si l'appareil est complet et

s'il manque des pièces durumunda derhal müşteri temsilcisine başvurunuz

1.3. Contenu de l'emballage ;

1.3.1. Emballage, stockage ;

Retirez complètement le matériau d'emballage extérieur et intérieur de l'appareil avant l'installation. Veuillez vérifier l'intégralité de l'appareil et s'il manque une pièce, retirez immédiatement les matériaux d'emballage extérieur et intérieur de l'appareil avant l'installation. Lors de l'élimination des emballages, respectez les réglementations applicables dans votre pays. Recycler les matériaux d'emballage réutilisables

1.4. L'installation ;

Remarque : Si l'appareil n'est pas rangé ou déplacé en position verticale, assurez-vous qu'il reste debout pendant environ 12 heures avant de l'utiliser. 1- Déballez l'appareil et assurez-vous que tous les matériaux de protection sont retirés de toutes les surfaces. 2- Placez l'appareil sur une surface plane et ferme.

3-Ne placez jamais l'appareil sur une surface humide, humide et inflammable.

4-N'installez pas l'appareil à proximité de cuisinières électriques ou d'autres sources de chaleur.

5-Ne branchez le cordon d'alimentation de l'appareil que s'il est conforme à la réglementation.

1.5 DOCUMENTATION ;

Le système de fonctionnement du réfrigérateur de stockage de chocolat est produit et certifié conformément aux normes européennes.

1.6 GARANTIE ;

Un produit neuf est couvert par la garantie.

Attention : L'utilisateur et le technicien doivent lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'effectuer toute intervention sur le produit.

2. Conditions de stockage du chocolat

Contrôle de la température :

Le réfrigérateur que vous avez acheté est spécialement conçu pour une conservation plus longue et plus fraîche des chocolats. La température idéale de conservation du chocolat se situe entre 15°C et 18°C. La sortie d'usine du produit est réglée pour fonctionner à 17 °C et s'arrêter à 16,5 °C. Le produit est réglé avec une pause de 0,5 °C. En d'autres termes, lorsque le produit est réglé à 17 °C, le compresseur et le ventilateur sont activés à 16,5 °C et s'arrêtent lorsqu'ils atteignent 17 °C. Il est important que le compresseur tourne trop fort et s'arrête pour maintenir l'humidité à l'intérieur à un faible niveau.

Selon le chocolat à utiliser, le degré de réglage de cette armoire peut différer. Le produit peut être utilisé entre 10 °C et 18 °C dans la logique décrite ci-dessus.

Les changements brusques de température doivent être évités. Les fluctuations de température peuvent causer des problèmes tels que le blanchiment (floraison) à la surface du chocolat. Pour cette raison, les chocolats qui attendent à l'extérieur dans la chaleur ou dans le froid doivent d'abord être amenés à cette température pour être conservés puis mis au réfrigérateur.

Contrôle de l'humidité :

L'armoire est réglée en usine pour maintenir l'humidité en dessous de 50 % lorsqu'elle fonctionne entre 10 °C et 18 °C. Une humidité élevée peut provoquer la floraison du sucre à la surface du chocolat. Par conséquent, l'ouverture et la fermeture de la porte doivent être réduites au minimum. Après l'ouverture de la porte, il est normal que l'humidité à l'intérieur de l'armoire dépasse 50 %. Dans les 10 minutes suivant la fermeture de la porte, le produit ajustera la température et l'humidité à l'intérieur et réduira l'humidité en dessous de 50%.

Circulation de l'air :

Le système de circulation d'air de l'armoire ne doit pas être bloqué. La circulation de l'air garantit que les chocolats sont protégés de manière uniforme. Placer l'étagère où le chocolat stocké ouvertement est placé à intervalles fréquents comme suit, recouvrir le dessus du chocolat avec des papiers séparateurs ou couvrir complètement la porte du chocolat l'empêche de blanchir. Le blanchiment du dessus du chocolat est causé par la congélation des huiles à sa surface et leur remontée. **(Les chocolats à haute teneur en matières grasses doivent être placés dans le produit fermé.)** Cela ne provoque pas de détérioration du goût ou de la saveur du chocolat. Par conséquent, l'air direct s'est formé dans

l'armoire du chocolat stocké



Conditions environnementales :

L'armoire à chocolat doit être située dans un environnement climatisé. Il doit être placé dans un endroit à l'abri de la lumière directe du soleil et des sources d'air chaud. Si le produit est placé au-dessus de 25 °C, assurez-vous que les chocolats produits sont à la température stockée dans le réfrigérateur. Lorsque les chocolats qui attendent à des températures élevées sont placés dans le réfrigérateur, ils peuvent provoquer une floraison d'huile, un changement de consistance et de texture, une humidification ou un changement de goût en raison d'un refroidissement soudain.

3. Gestion des portes et utilisation des armoires

Laisser la porte ouverte :

Laisser la porte de l'armoire ouverte peut perturber l'équilibre interne de la température et de l'humidité de l'armoire. Cela affecte négativement la qualité du chocolat.

Si la porte est laissée ouverte, l'armoire utilise plus d'énergie pour maintenir sa température interne, ce qui, à long terme, peut à la fois augmenter la consommation d'énergie et endommager le système de refroidissement de l'armoire. Pour que l'humidité atteigne la valeur souhaitée, il faut attendre 10 minutes après l'ouverture de la porte.

Ouverture et fermeture continues de la porte :

L'ouverture et la fermeture fréquentes de la porte entraînent l'entrée d'air chaud à l'intérieur et des fluctuations de température et d'humidité à l'intérieur de l'armoire.

De la condensation se forme à la surface des chocolats, ce qui augmente le risque de floraison du sucre.

Les produits chauds doivent être portés à température ambiante avant d'être placés dans le placard. La différence soudaine de température augmente la température interne de l'armoire, forçant le système de refroidissement.

Placement de produit chaud :

Placer des produits chauds dans l'armoire augmentera rapidement la température interne et perturbera l'équilibre de fonctionnement normal de l'armoire. Les chocolats doivent être conservés à température ambiante pendant au moins 1 heure, puis placés au réfrigérateur.

4. Facteurs affectant le rendement de l'armoire

Habitudes de fermeture des portes :

La porte doit être fermée rapidement à chaque utilisation. Les joints de la porte de l'armoire doivent être vérifiés régulièrement et remplacés en cas d'usure ou de déformation.

Température et humidité ambiantes

L'utilisation de la climatisation dans l'environnement où se trouve l'armoire aide l'armoire à maintenir sa température interne stable. La température idéale dans les chocolateries doit se situer entre 18 °C et 22 °C. L'humidité doit être comprise entre 50% et 55% maximum, lorsqu'il est placé dans des environnements plus humides, le produit peut avoir des difficultés à ajuster l'humidité à l'intérieur. Un environnement plus chaud entraîne un fonctionnement continu de l'armoire et une consommation d'énergie excessive.

Emplacement de l'armoire :

L'armoire doit être située à une distance d'au moins 20 cm du mur. Il faut laisser suffisamment d'espace pour assurer la circulation de l'air. Il ne doit pas être situé à proximité de la lumière directe du soleil ou de sources de température telles que des radiateurs.

Remplissage excessif de l'armoire :

Il ne doit pas être rempli de manière à dépasser la capacité de l'armoire à chocolat. Refroidissement lorsque la circulation de l'air est bloquée

6. Nettoyage et entretien de l'armoire

Fréquence de nettoyage :

Nettoyez votre placard une fois par mois. Essayez les surfaces intérieures et extérieures avec un nettoyeur neutre.

Entretien du filtre à air et du ventilateur :

Le condenseur doit être nettoyé régulièrement. Le condenseur bouché réduit les performances de l'armoire. Assurez-vous que le ventilateur fonctionne correctement.

Sécurité électrique :

Débranchez l'armoire avant de la nettoyer. Assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre dans les composants électriques.

8. Conclusion et recommandations

Utilisez votre armoire à chocolat de manière à préserver la structure naturelle du chocolat. En prenant soin de la gestion des portes, du contrôle de la température et de l'humidité, vous pouvez maintenir la qualité de votre chocolat pendant longtemps. Les processus d'entretien et de nettoyage périodiques augmentent les performances de votre armoire et prolongent sa durée de vie.

Utilisation du dispositif EVCO 506 ;



1. Utilisation de l'écran et du clavier

Les touches suivantes sont utilisées pour contrôler l'appareil :

Pour allumer l'appareil ;



Appuyez sur le bouton ON/OFF.

Il permet à l'énergie de s'allumer et de s'éteindre dans le réfrigérateur. Appuyez et maintenez enfoncé pendant 3 secondes.



Clé SET :

Il est utilisé pour entrer dans les menus de réglage et définir des valeurs telles que la température, le temps, etc.

Appuyez sur la touche SET et maintenez-la enfoncée pour entrer le paramètre que vous souhaitez régler

Lorsque vous passez en mode de réglage, l'abréviation du paramètre correspondant s'affiche à l'écran (par exemple, « St » pour le réglage de la température).

Touches fléchées haut/bas (▲/▼) :

Il est utilisé pour augmenter ou diminuer les valeurs dans les paramètres.

Par exemple, lors du réglage de la température, la touche ▲ augmente la température, tandis que la touche ▼ la diminue.

2. Réglage de la température :

Les réglages de température de l'appareil sont importants pour garantir le bon fonctionnement de l'armoire réfrigérante.

Passage en mode de réglage de la température :

Appuyez sur la touche SET et maintenez-la enfoncée pendant quelques secondes. La valeur actuelle de la température commencera à clignoter sur l'écran.

Sélection de la température souhaitée :

Utilisez les touches fléchées vers le haut (▲) et vers le bas (▼) pour sélectionner la valeur de température cible de l'armoire.

La plage de température recommandée pour les armoires à chocolat est de 15 à 18 °C.

Enregistrement des paramètres :

Après avoir sélectionné la température souhaitée, appuyez à nouveau sur la touche SET pour enregistrer les paramètres.

Prévention des fluctuations de température :

L'ouverture et la fermeture fréquentes de la porte peuvent entraîner une instabilité de la température. Prenez soin de n'ouvrir la porte qu'en cas de besoin.

Pour éviter les changements brusques de température, assurez-vous que les produits à placer dans l'armoire sont amenés à température ambiante.

3. Processus de dégivrage

Un dégivrage régulier est nécessaire pour augmenter l'efficacité et éviter le givrage dans les armoires de réfrigération. L'Evco 506 offre des options de dégivrage automatique et manuel.

3.1 Dégivrage manuel ;



Certaines fonctions peuvent être désactivées en répétant la même procédure ([économie d'énergie manuelle](#)). Autres fonctions,

La fonction continuera [en suivant les processus](#) (dégivrage manuel) jusqu'à la fin.

4. Paramètres et gestion des alarmes :

L'appareil est équipé d'un système d'alarme permettant d'identifier et de signaler les situations anormales survenant dans l'armoire.

Alarme de porte ouverte :

Garder la porte de l'armoire ouverte pendant une longue période perturbe l'équilibre de la température. Dans ce cas, l'appareil donne une alarme visuelle et sonore. Vous pouvez désactiver l'alarme en fermant la porte.

Alarme d'écart de température :

L'alarme se déclenche lorsqu'une température autre que la valeur de température réglée est détectée.

Cela peut se produire en raison de la porte laissée ouverte, d'un placement soudain de produit chaud ou d'un dysfonctionnement du système de refroidissement.

Une fois que vous avez résolu le problème, l'alarme se réinitialisera automatiquement.

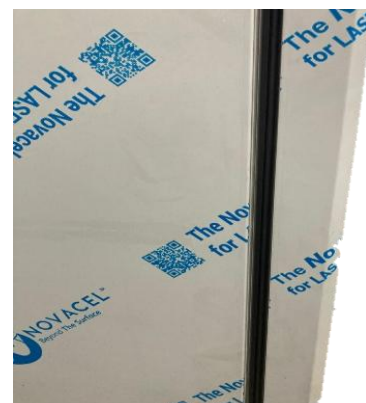
Élimination des erreurs :

Si l'alarme se déclenche à nouveau, vérifiez les capteurs et les connexions de l'appareil.

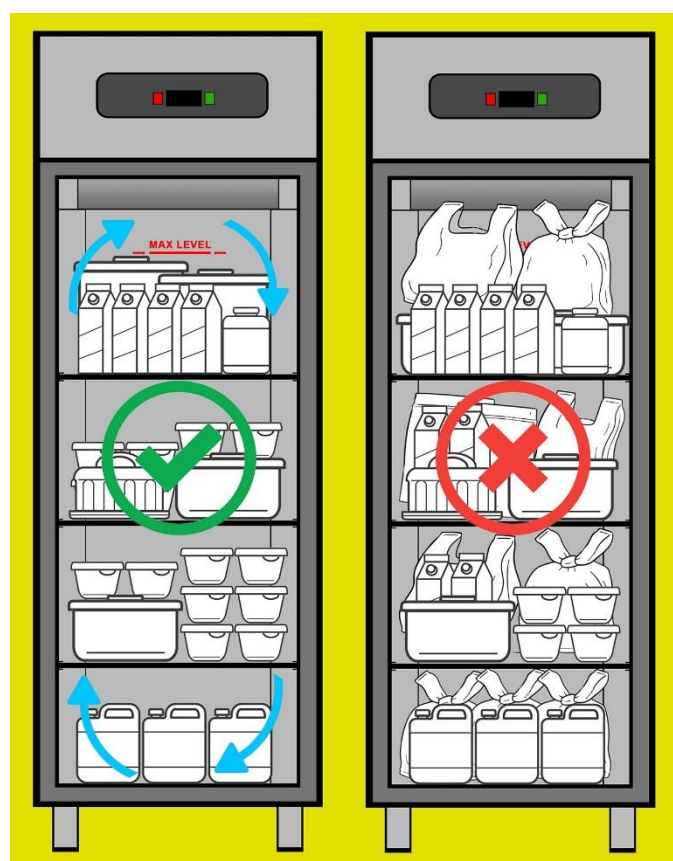
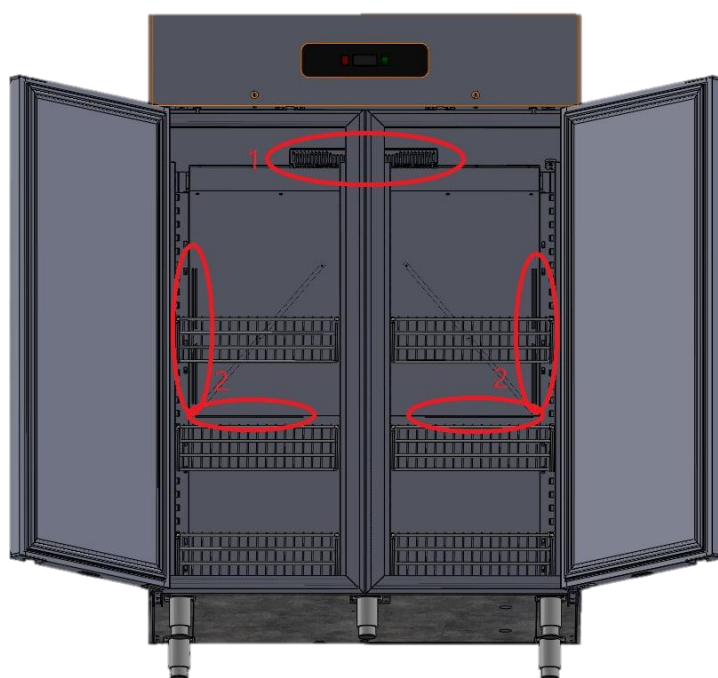
Si l'alarme persiste, contactez un service technique agréé.

QU'EST-CE QU'IL FAUT VÉRIFIER POUR LE GIVRAGE

1. Les joints de porte doivent être vérifiés et il faut s'assurer que l'air ne pénètre pas dans l'armoire. Si le joint n'est pas complètement fermé, il produira de la glace dans la section de refroidissement du réfrigérateur et dans le profilé en plastique.



- 2-Lors du chargement des produits dans l'armoire, le conduit d'aspiration numéro 1 et le conduit de soufflage numéro 2, qui sont indiqués en rouge, ne doivent pas être recouverts par les produits et un espace d'au moins 15 cm doit être laissé. Vous pouvez voir l'exemple de disposition de chargement maximum dans l'image.



- 3.La température extérieure de l'armoire doit être de 38°C à 42°C maximum. À des températures plus élevées, les performances de refroidissement de l'armoire diminuent et peuvent provoquer du givrage.

4. Les produits dans l'armoire doivent être des produits surgelés. Lorsqu'un produit non congelé est placé dans l'armoire, du givrage se produit sur l'évaporateur en raison de l'humidité causée par le produit chaud, ce qui affecte négativement le refroidissement.

5. Lorsque l'armoire est dégivrée manuellement, elle doit rester en dégivrage pendant un minimum de 10 minutes et un maximum de 30 minutes. Pendant le dégivrage, la température de l'évaporateur doit atteindre 18°C.



6. Lorsque l'armoire est utilisée activement pendant la journée ou placement de produits), l'armoire doit être dégivrée manuellement à la fin du service chaque soir pour nettoyer la neige formée dans l'évaporateur à la suite d'opérations telles que l'enlèvement ou le placement du produit, et si du givrage se produit dans l'armoire au fil du temps, l'armoire doit être dégivrée manuellement à la fin du service chaque soir et dégivrée manuellement avant le début du service le matin.

7. Lorsqu'un nouveau produit doit être placé dans l'armoire, celle-ci doit être éteinte pour un chargement à long terme et réopérée après la mise en place des produits. De cette façon, l'entrée d'air chaud est réduite. Lors du chargement dans l'armoire, la porte doit être laissée ouverte pendant un maximum de 3 minutes. Laisser la porte ouverte plus longtemps que cela provoque du givrage dans l'armoire car les ventilateurs s'arrêtent et le compresseur fonctionne. Après avoir fermé les portes qui ont été laissées ouvertes pendant plus de 3 minutes, le produit doit être dégivré manuellement.

Le givrage qui se produit dans l'armoire est généralement causé par l'utilisateur, et si l'on fait attention à l'utilisation, il n'y aura aucune possibilité de givrage.

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)



(Applicable dans les pays de l'Union Européen et aux autres pays européens disposant de systèmes de collecte sélective)

Ce symbole sur le produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être éliminé en fin de vie avec les autres déchets ménagers.

L'élimination incontrôlée des déchets pouvant porter préjudice à l'environnement ou à la santé humaine, veuillez le séparer des autres types de déchets et le recycler de façon responsable. Vous favoriserez ainsi la réutilisation durable des ressources matérielles.

Ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets commerciaux.

RÉPARATIONS AFIN DE GARANTIR L'EFFICACITÉ DE L'APPAREIL ET SON BON FONCTIONNEMENT, LES INSTRUCTIONS DU FABRICANT DOIVENT ÊTRE SUIVIES ET L'ENTRETIEN PÉRIODIQUE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ PAR DU PERSONNEL PROFESSIONNEL QUALIFIÉ. (EXIGENCE LÉGALE POUR LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS AU TRAVAIL ET L'INSTALLATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES) IL EST OBLIGATOIRE D'ÊTRE CONFORME À LA RÉGLEMENTATION EN MATIÈRE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE. L'EFFICACITÉ EST MAINTENUE EN OBSERVANT LES INSTRUCTIONS CONCERNANT LE STOCKAGE DES ALIMENTS DÉCRITES AU PARAGRAPHE 1.6 ET L'ENTRETIEN DE ROUTINE DÉCRIT AU PARAGRAPHE 2.

Si ces conditions sont vérifiées et qu'il n'y a pas de problème et que le givrage persiste ;

1. Comme la couverture isolante est soigneusement fermée, les joints assurez-vous qu'il n'y a pas d'entrée d'air à l'intérieur,



2. On vérifie si les résistances fonctionnent,
Vérifiez la chaleur de l'évaporateur dans les modèles avec dégivrage par gaz chaud,
Vérifiez la résistance de la tige à l'intérieur de l'évaporateur et la résistance de l'adhésif en dessous,



1. Il est vérifié si les ventilateurs de l'évaporateur fonctionnent.



Si, après avoir fait tout cela, le problème de givrage persiste, veuillez contacter le revendeur ou le service technique pour remplacer la pièce de rechange défectueuse.

créer des sources de chaleur élevées autour de votre réfrigérateur réduira son efficacité et augmentera la consommation d'électricité

pour assurer le bon fonctionnement de votre réfrigérateur, assurez-vous que les bouches d'aération et le dessus ne sont pas obstrués

Le système de circulation d'air de l'armoire ne doit pas être obstrué. La circulation de l'air assure une conservation uniforme des chocolats

charger votre réfrigérateur sans obstruer le flux d'air améliorera considérablement l'efficacité du refroidissement et prolongera sa durée de vie

placer des produits chauds dans votre réfrigérateur provoquera le givrage et conduira à un refroidissement efficace

pour une utilisation efficace et économe en énergie, assurez-vous que la porte ne reste pas ouverte plus d'une minute

nettoyer votre réfrigérateur avec des produits chimiques courants peut provoquer des taches irréversibles sur sa surface, nous vous recommandons d'utiliser des produits de nettoyage spécialement conçus pour l'acier inoxydable

nettoyer l'évaporateur tous les 3 mois pour éliminer la poussière et la saleté tout en évitant d'endommager ses composants métalliques délicats prolongera la durée de vie de votre réfrigérateur et conservera ses performances de refroidissement comme neuves

pour augmenter l'efficacité de votre armoire en fin d'opération il est recommandé d'effectuer un dégivrage manuel quotidien

pour le dégivrage manuel, appuyez et maintenez le bouton * jusqu'à ce que le logo de dégivrage apparaisse

Ce guide détaillé contient des informations importantes sur la façon d'utiliser l'armoire à chocolat de manière efficace et sûre. En cas de problème, l'aide d'un technicien spécialisé doit être recherchée.

REFRIGERADOR PARA ALMACENAMIENTO DE CHOCOLATE



guía detallada contiene información importante para un usar chocolatera eficiente y segura . En caso de problema , ayuda de un técnico. especializado debe ser buscado .

1. Seguridad;

Usuarios debe leer la información con mucha atención proporcionado en este manual de uso . Además , advertencias de seguridad . dado a continuación debe ser seguido al pie de la letra . Es muy importante tomar precauciones . siguiente .

Colóquelo sobre una superficie plana y estable. No utilice limpiadores de alta presión para limpiar el dispositivo . No uses esto dispositivo para almacenar suministros médico . No dejes que el aceite o gordo ingresar en contacto con componentes Sellos de plástico o de puerta dentro del aparato . Desenchufar y desenchufar siempre alimento eléctrico antes de limpiar el dispositivo .

1.1. Información general ;

Esta sección proporciona a vista descripción general de todos los problemas de seguridad importante . Cada sección contiene instrucciones específicas sobre cómo evitar peligros prestando atención a las advertencias. mencionado anteriormente. Si todas las instrucciones de seguridad importante son respetada , protección óptima contra todos los peligros y funcionamiento sin problemas son garantizado . este dispositivo Este diseñado de acuerdo con las últimas tecnologías. Sin embargo , los peligros pueden ocurrir si el dispositivo no se utiliza incorrectamente y para el propósito al cual el esta destinado . Para ti proteger de peligros, es importante conocer el contenido del manual de uso , para evitar errores y utilizar el dispositivo de forma segura y sin errores . Para evitar peligros y garantizar un rendimiento óptimo , no se deben realizar modificaciones llevado al dispositivo sin ser expresamente aprobado por el fabricante.

1.2. Conexión ;

Tómese unos minutos para leer atentamente . Este manual . Mantenimiento y operación adecuados de este dispositivo TÚ permitirá para obtener el mejor rendimiento posible de su producto Frenox . Por favor controlar si el dispositivo Este completo y si falta alguna

pieza durumunda derhal müşteri temsilcisine base

1.3. Contenido del paquete ;

1.3.1. Embalaje , almacenamiento;

Eliminar completamente la materia embalaje exterior e interior del dispositivo Antes la instalación . Por favor controlar todo el dispositivo y si falta alguna pieza , retírela materiales inmediatamente embalaje exterior e interior del dispositivo Antes la instalación . Al eliminar el embalaje , siga las normas. aplicable en su país. Reciclar materiales embalaje reutilizable

1.4. Instalación ;

Nota: Si el dispositivo no esta almacenado O emocionado en posición vertical , asegúrese de que el permanecer de pie durante aproximadamente 12 horas antes de usarlo.1- Desembalar el dispositivo y asegúrese de que todos los materiales protectores estén eliminado de todas las superficies.2- Colocar el dispositivo sobre una superficie plana y firme .

3- Nunca coloques el dispositivo sobre una superficie húmeda , mojada e inflamable .

- No instalar el dispositivo cerca de estufas eléctrico O otras fuentes de calor .

5- Enchufe el cable de alimentación del aparato sólo si Este conforme a la normativa .

1.5 DOCUMENTACIÓN;

El sistema de trabajo del refrigerador de almacenamiento de chocolate . Este producido y certificado de acuerdo con las normas Europeo .

1.6 GARANTÍA;

un producto nuevo Este cubierto por la garantía .

Atención : El usuario y el técnico. debe leer atentamente Este manual de uso Antes para realizar cualquier intervención sobre el producto .

Condiciones de almacenamiento del chocolate

Control de temperatura :

El refrigerador que tu tener compró Este especialmente Diseñado para un almacenamiento más prolongado y fresco de los chocolates . la temperatura La temperatura ideal de conservación del chocolate es entre 15°C y 18°C. El producto sale de fábrica. Este configurado para funcionar a 17°C y detenerse a 16,5°C. el producto Este configurar con una pausa de 0,5°C. en otros términos , cuando el producto Este fijado a 17°C, el compresor y el ventilador son activado a 16,5°C y apagado cuando ellos alcanzar los 17°C. Es importante que el compresor gira demasiado fuerte y se detiene para mantener humedad interior a un nivel bajo nivel .

Dependiendo del chocolate a utilizar , el grado de ajuste de este mueble puede variar. aplazar . el producto poder ser utilizado entre 10°C y 18°C en lógica descrito anteriormente.

los cambios cambios bruscos de temperatura debe ser evitado . Fluctuaciones de temperatura puede causar problemas como el blanqueo (floración) en la superficie del chocolate . Por eso , los chocolates que esperan afuera bajo el calor o en el frio debe En primer lugar ser traído a esto temperatura a ser en conserva luego meter en el frigorífico .

Control de humedad :

El gabinete es establecido en fábrica para mantener humedad por debajo del 50% cuando opera entre 10°C y 18°C. una humedad alto poder hacer que el azúcar florezca en la superficie del chocolate . Por lo tanto , abrir y cerrar la puerta debe ser reducido al mínimo. Después de abrir la puerta , es normal que haya humedad dentro del gabinete. supera el 50%. A los 10 minutos de cerrar la puerta , el producto ajustará la temperatura y la humedad en el interior y reducirá humedad por debajo del 50%.

Circulación de aire :

El sistema de circulación de aire del gabinete no debe bloqueado . Circulación de aire garantiza que los chocolates están uniformemente protegidos . Coloca el estante donde el chocolate almacenado abiertamente Este colocado a intervalos frecuente de la siguiente manera, cubrir la parte superior del chocolate con papeles separadores O cubrir completamente la puerta del chocolate evita que se blanquee . Blanquear la parte superior del chocolate Este causa por la congelación de los aceites en su superficie y su ascenso . (**Chocolates de alto contenido en mosto graso ser colocado en el producto cerrado .**) No provoca ningún deterioro en el sabor o aroma del chocolate . Por lo tanto , el aire directo

entrenado en la cabina del chocolate almacenado



Condiciones ambientales :

La vitrina de chocolate debe estar ubicado en un entorno aire acondicionado . debe ser colocado en un lugar alejado de la luz solar directa y de fuentes de aire caliente . si el producto Este colocados por encima de 25°C, asegúrese de que los chocolates productos están a la temperatura almacenado en el refrigerador . Cuando los chocolates esperan a temperaturas alto son colocados en el refrigerador , poder provocar florecimiento de aceite , cambio de consistencia y textura , humectación o cambio de sabor debido al enfriamiento de repente .

3. Gestión de puertas y uso de armarios .

deja la puerta abierto:

Dejar la puerta del gabinete abierta puede molestar el equilibrio interno de temperatura y humedad del gabinete . Esto afecta negativamente la calidad del chocolate . si la puerta Este dejado abierto, el armario utiliza más energía para mantener es temperatura interna , lo que , a largo plazo , puede aumentar el consumo energía y dañar el sistema de refrigeración del armario . Para que la humedad alcanza el valor deseado , deberá esperar 10 minutos después de abrir la puerta .

Apertura y cierre continuo de la puerta :

Apertura y cierre frecuente de la puerta. dirigir la entrada aire Calor en el interior y fluctuaciones de temperatura y humedad en el interior del armario . Se forma condensación en la superficie de los chocolates , lo que aumenta el riesgo de que el azúcar florezca.

los productos caliente debe ser llevado a temperatura ambiente antes de colocarlo en el armario. la diferencia temperatura repentina aumenta la temperatura interna del gabinete , forzando el sistema de enfriamiento .

Colocación de producto caliente :

Colocar productos caliente en el armario aumentará rápidamente la temperatura interna y perturbará el equilibrio operativo normal del gabinete .

chocolates debe ser mantenido a temperatura habitación durante al menos 1 hora , luego colocado en el refrigerador .

4. Factores afectando el rendimiento del gabinete

Hábitos de cierre de puertas :

La puerta debe cerrarse rápidamente cada vez . usar . Sellos de puertas de gabinetes debe ser verificado regularmente y reemplazado en caso tener puesto o deformación .

Temperatura y humedad ambiente

El uso del aire acondicionado en el ambiente. donde esta ubicado el gabinete ayuda al gabinete a mantener es temperatura interna estable . la temperatura Lo ideal en las fábricas de chocolate debe estar entre 18°C y 22°C. La humedad debe estar entre 50% y 55% como máximo, cuando Este colocado en ambientes más húmedos , el producto poder tener dificultad para adaptarse humedad en el interior .

Un ambiente más cálido causa la operación continuo desde el gabinete y un consumo energía excesiva .

Ubicación del gabinete :

El gabinete debe estar ubicado a una distancia de al al menos 20 cm de la pared . debemos irnos suficiente espacio para asegurar la circulación del aire . no debe ser ubicado cerca de la luz solar directa o fuentes de temperatura como por ejemplo radiadores .

Relleno exceso del gabinete :

no debe ser lleno hasta exceder la capacidad de la vitrina de chocolate . Enfriamiento cuando la circulación del aire Este obstruido

6. Limpieza y mantenimiento del gabinete.

Frecuencia de limpieza :

Limpio tu armario veces al mes . Limpie las superficies interiores y exteriores con un limpiador. neutral .

Mantenimiento del filtro de aire y del ventilador :

El condensador debe ser limpiado regularmente . el condensador boca reduce el rendimiento del gabinete . Asegúrese de que el ventilador obras correctamente .

Seguridad eléctrico :

Desenchufar el armario antes de limpiarlo . Cerciorarse que no entre agua en los componentes eléctrico .

8. Conclusión y recomendaciones

Usar su vitrina de chocolate para preservar la estructura natural del chocolate .

tomando cuidado de la gestión de puertas , control de temperatura y humedad , usted poder mantener la calidad de su chocolate durante mucho tiempo .

Procesos de mantenimiento y limpieza . publicaciones periódicas aumente el rendimiento de su gabinete y prolongue su vida útil.

Uso del dispositivo EVCO 506 ;



1. Usando la pantalla y el teclado

siguientes claves son usado para controlar el dispositivo :

Para encender el dispositivo ;



Presione el botón ENCENDIDO/APAGADO.

Permite encender y apagar energía en el frigorífico .

Mantenga presionado presionado durante 3 segundos .

Tecla ESTABLECER :



Él es Se utiliza para ingresar a menús de ajuste y establecer valores. como temperatura , tiempo, etc.

Mantenga presionado el botón SET para ingresar la configuración que desea . desear asentarse

Cuando TÚ aprobar en el modo de configuración , la abreviatura del parámetro correspondiente se muestra en la pantalla (por ejemplo , "St " para el ajuste de temperatura) .

Teclas de flecha arriba/abajo (▲ / ▼) :

Él es Se utiliza para aumentar o disminuir los valores en la configuración .

Por ejemplo , al ajustar la temperatura , el ▲ clave aumenta la temperatura , mientras que la tecla ▼ la disminuye .

2. Ajuste de temperatura :

Los ajustes de temperatura del dispositivo . son importante para garantizar el correcto funcionamiento del gabinete refrigerante .

Cambiar al modo de ajuste de temperatura :

Mantenga presionado el botón SET durante unos segundos . el valor temperatura actual comenzará a parpadear en la pantalla .

Selección de temperatura deseado :

Usa las teclas de flecha arriba (▲) y abajo (▼) para seleccione el valor de temperatura objetivo del gabinete . rango de temperatura recomendado para gabinetes de chocolate es de 15 a 18°C.

Guardar configuración :

después de tener temperatura seleccionada deseado , presione el botón SET nuevamente para guardar la configuración .

Prevención de fluctuaciones de temperatura :

Apertura y cierre frecuente de la puerta. poder tren a inestabilidad de la temperatura . Llevar tenga cuidado de no abrir la puerta que en si es necesario .

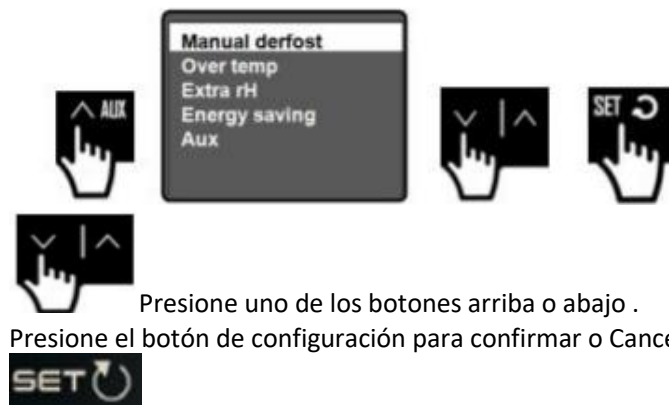
Para evitar cambios cambios bruscos de temperatura , asegúrese de que los productos que se colocarán en el gabinete son llevado a temperatura ambiente .

guía detallada contiene información importante sobre cómo utilizar la chocolatera de manera eficiente y segura . En caso de problema , ayuda de un técnico. especializado debe ser buscado .

3. Proceso de descongelación

un descongelamiento regular Este necesario para aumentar la eficiencia y evitar la formación de hielo en los armarios frigoríficos . El Evco 506 ofrece opciones de descongelación automático y manual .

3.1 Descongelación manual ;



Presione uno de los botones arriba o abajo .

Presione el botón de configuración para confirmar o Cancelar



Alguno funciones poder ser desactivado en repitiendo lo mismo procedimiento (**economía energía manual**). Otros funciones ,

la funcion continuará **en siguiendo los procesos (descongelación manual)** hasta el final.

4. Configuración y gestión de alarmas :

El dispositivo Este equipado con un sistema alarma permitiendo Identificar y reportar situaciones anormales . ocurriendo en el gabinete .

alarma de puerta abierto:

Mantener la puerta del armario abierta durante mucho tiempo . perturbado equilibrio de temperatura en esto caso , el dispositivo dado a alarma visuales y sonoros

Puede desactivar la alarma en cerrando la puerta .

Alarma diferencia de temperatura :

La alarma suena cuando un temperatura distinto del valor de temperatura establecido Este detectado .

Esto puede suceder debido a la puerta dejado abierto , colocación repentina del producto caliente o un mal funcionamiento del sistema de refrigeración .

Una vez que tener resuelto el problema , la alarma se restablecerá automáticamente .

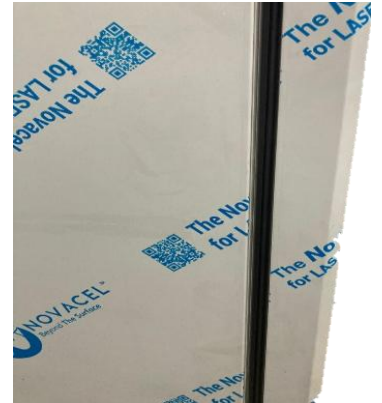
Eliminación de errores :

Si la alarma vuelve a sonar , revisa los sensores y las conexiones del dispositivo .

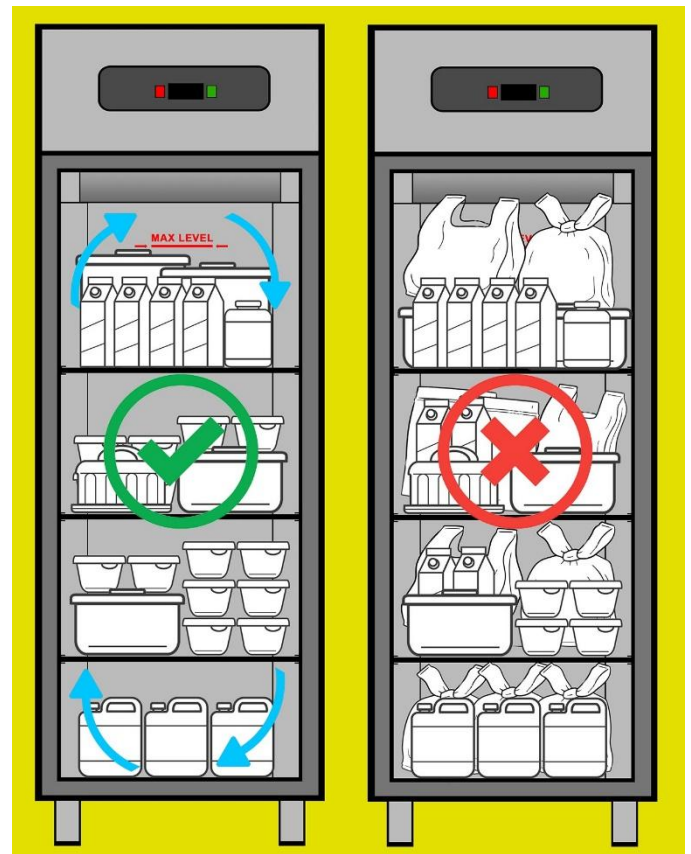
Si la alarma persiste contactar con un servicio técnico autorizado .

QUÉ COMPROBAR SI HAY HIELO

1. Sellos de puerta debe ser Se debe comprobar y asegurarse de que no entre aire en el armario . Si el sello no está completamente cerrado, se producirá hielo en la sección de enfriamiento del refrigerador y en el perfil. plástico .



2. Al cargar productos en el gabinete , el conducto de succión número 1 y el conducto de soplado número 2, que son indicado en rojo, no debe estar cubierto por los productos y un espacio desde hasta al menos 15 cm deben ser déjalo en paz . Puede ver el ejemplo de diseño de carga máxima en la imagen .



3. la temperatura fuera del gabinete debe estar entre 38°C y 42°C como máximo. A temperaturas más altas, el rendimiento de refrigeración del gabinete disminuirá y puede causar formación de hielo.

4. Productos en el armario deben ser productos congelados. Cuando un producto descongelado es colocado en el gabinete, se forma formación de hielo en el evaporador debido a la humedad causada por el producto caliente, lo que afecta enfriamiento negativo.

5. Cuando el armario es descongelado manualmente, debe permanecer en Descongelar durante un mínimo de 10 minutos y un máximo de 30 minutos. Durante el deshielo, la temperatura del evaporador debe alcanzar los 18 °C.



6. Cuando el armario es usado activamente durante el día (muestreo o colocación de productos), el gabinete debe ser descongelado manualmente al final del servicio cada tarde para limpiar la nieve formada en el evaporador como resultado de las operaciones como el secuestro o colocación del producto, y si se produce formación de hielo en el gabinete con el tiempo, el gabinete debe ser descongelado manualmente al final del servicio cada tarde y descongelado a mano antes del inicio del servicio de la mañana.

7. Cuando es necesario un nuevo producto colocado en el gabinete, debe ser Se apaga para carga a largo plazo y se vuelve a utilizar después de colocar los productos. De esta manera, la entrada de aire caliente es reducida. Al cargar en el gabinete, la puerta debe estar abierta durante un máximo de 3 minutos. Dejar la puerta abierta por más tiempo causa formación de hielo en el gabinete porque los ventiladores paran y el compresor trabaja. Después de cerrar las puertas que verán Si se deja abierta durante más de 3 minutos, el producto debe descongelarse manualmente.

Escarcha que se produce en el gabinete. Este generalmente es causado por el usuario, y si prestamos atención al uso, no habrá posibilidad de formación de hielo.

Eliminación correcta del producto (residuos eléctricos y electrónicos)



(Aplicable en países de la Unión Europea y en aquellos con sistemas de reciclaje por separado)
La marca en el producto o en la documentación indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos al final de su ciclo de vida.

Para evitar cualquier daño al medio ambiente o la salud causado por la eliminación inadecuada de residuos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de residuos y reciclarlo responsablemente para fomentar la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Este producto no debe desecharse junto con otros residuos comerciales.

REPARACIONES PARA GARANTIZAR LA EFICIENCIA DEL APARATO Y SU CORRECTO FUNCIONAMIENTO, SE DEBEN SEGUIR LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE Y REALIZAR MANTENIMIENTO PERIÓDICO POR PERSONAL PROFESIONAL CUALIFICADO. (REQUISITO LEGAL PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES Y LA INSTALACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS) ES OBLIGATORIO CUMPLIR CON LA NORMATIVA DE SUMINISTRO ELÉCTRICO. LA EFICIENCIA SE MANTIENE OBSERVANDO LAS INSTRUCCIONES SOBRE EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS DESCRITAS EN EL PÁRRAFO 1.6 Y EL MANTENIMIENTO DE RUTINA DESCRITO EN EL PÁRRAFO 2.

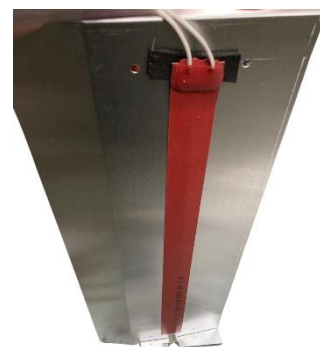
guía detallada contiene información importante sobre cómo utilizar la chocolatera de manera eficiente y segura. En caso de problema, ayuda de un técnico especializado debe ser buscado.

Si estas condiciones son verificado y que no hay problema y el glaseado persiste ;

3. Como la manta aislante Este cuidadosamente cerrado, las juntas
Cerciorarse que el no hay entrada aire en el interior ,



4. comprobamos si las resistencias trabajar ,
Verifique el calor del evaporador en modelos con descongelamiento por gas caliente ,
Verifique la fuerza de la varilla dentro del evaporador y la fuerza del adhesivo. abajo ,



2. Él es comprobado si los ventiladores del evaporador trabajar .



**Si después de hacer todo esto el problema de la formación de hielo persiste ,
por favor póngase en contacto con el distribuidor o el servicio técnico de
Reemplace la pieza de repuesto defectuosa .**

guía detallada contiene información importante sobre cómo utilizar la chocolatera de manera eficiente y segura . En caso de
problema , ayuda de un técnico. especializado debe ser buscado .

Crear altas fuentes de calor alrededor de su refrigerador reducirá su eficiencia y aumentará el consumo de electricidad.

Para mantener su refrigerador funcionando sin problemas, asegúrese de que las rejillas de ventilación y la parte superior no estén obstruidas.

El sistema de circulación de aire del gabinete no debe estar obstruido. La circulación del aire garantiza una conservación uniforme de los chocolates.

Cargar su refrigerador sin obstruir el flujo de aire mejorará significativamente la eficiencia de enfriamiento y extenderá su vida útil.

Colocar productos calientes en su refrigerador provocará formación de hielo y conducirá a un enfriamiento eficiente.

Para un uso eficiente y ahorro de energía, asegúrese de que la puerta no quede abierta durante más de un minuto.

Limpiar tu refrigerador con químicos comunes puede causar manchas irreversibles en su superficie, te recomendamos utilizar productos de limpieza específicamente diseñados para acero inoxidable.

Limpiar el evaporador cada 3 meses para eliminar el polvo y la suciedad y evitar daños a sus delicados componentes metálicos prolongará la vida útil de su refrigerador y mantendrá su rendimiento de enfriamiento como nuevo.

Para aumentar la eficiencia de su mueble al final de su funcionamiento, se recomienda realizar una descongelación

to perform a Manual Defrost daily.

Para descongelación manual, presione y mantenga presionado el botón * hasta que aparezca el logotipo de descongelación.

button until the defrost logo appears.

ثلاجة تخزين الشوكولاتة



من الوحدة قبل التثبيت. عند التخلص من مواد التغليف، التزم باللوائح المعمول بها في بلدك. قم بإعادة تدوير مواد التغليف القابلة لإعادة الاستخدام يجب على المستخدمين قراءة المعلومات الواردة في دليل المستخدم هذا

1- السلامة؛

بعبارة شديدة. أيضًا، منح تحذيرات أمنية قطعاً حرفياً في مكانه يجب أن يحضر ما يلي مقاسات إنه كثير جداً لدرجة لا يمكن تحمله من المهم وضع الجهاز على سطح مستوي ومستقر. لا تستخدم غسالات الضغط لتنظيف الجهاز. لا تستخدم هذا الجهاز لتخزين المستلزمات الطبية. لا تسمح للزيت أو الشحم الموجود داخل الجهاز بالتلامس مع المكونات البلاستيكية أو ختم الباب. افصل الجهاز دائماً عن مصدر الطاقة قبل تنظيفه

1.1. معلومات عامة؛

يقدم هذا القسم نظرة عامة على جميع مواضيع السلامة المهمة. إذا تم اتباع جميع تعليمات السلامة المهمة، فسيتم ضمان الحماية المثلى ضد جميع المخاطر والتشغيل الخالي من المشاكل. تم تصميم هذا الجهاز وفقاً لأحدث التقنيات. ومع ذلك، إذا تم استخدام الجهاز بشكل غير صحيح وليس للغرض المقصود منه، فقد تكون هناك مخاطر. لحماية نفسك من المخاطر، اقرأ محتويات دليل المستخدم

1.2. مقدمة؛

يرجى قضاء بضع دقائق لقراءة هذا الدليل بعناية. ستضمن الصيانة والتشغيل الصحيحين لهذا الجهاز أفضل أداء ممكن من منتجك. لتجنب المخاطر وضمان الأداء الأمثل، لا ينبغي إجراء أي تعديلات على الجهاز غير معتمدة صراحةً من قبل الشركة المصنعة. يرجى التأكد من أن الجهاز كامل، وإذا كان هناك أي جزء مفقود، اتصل . بممثل خدمة العملاء على الفور

1.3. التركيب؛

ملاحظة: إذا لم يتم تخزين الجهاز أو نقله في وضع مستقيم، فتأكد من بقاءه في وضع مستقيم لمدة 12 ساعة تقريباً قبل التشغيل. أخرج الجهاز من عبوته وتأكد من إزالة جميع مواد الطلاء الواقية من جميع -1 الأسطح. -2. ضع الجهاز على سطح مستوي وصلب. لا تضع الجهاز أبداً على سطح مبلل أو رطب أو قابل للاشتعال. -3 لا تقم بتثبيت الجهاز بالقرب من المواقد الكهربائية أو مصادر الحرارة-4 الأخرى. -5. قم بتوصيل كابل الطاقة الخاص بالجهاز فقط إذا كان متوافقاً مع اللوائح

1.3. محتويات العبوة؛ (فولت 50/ هرتز 1/ طور 220)

التغليف والتخزين؛ قم بإزالة مواد التغليف الخارجية والداخلية 1.4 بالكامل



1.5. المستندات؛

تم تصنيع نظام تشغيل ثلاجة تخزين الشوكولاتة وإصدار شهادة له وفقاً (CE) للمعايير الأوروبية

1.6. الضمان؛

المنتج الجديد تحت الضمان. انتبه: قبل إجراء أي تدخل على المنتج، يجب على المستخدم والفني قراءة دليل المستخدم هذا بعناية

شروط تخزين الشوكولاتة 2.

التحكم في درجة الحرارة

الثلاجة التي اشتريتها مصنعة خصيصاً للحفاظ على الشوكولاتة طازجة لفترة أطول. تتراوح درجة حرارة التخزين المثالية للشوكولاتة بين 15 درجة مئوية و18 درجة مئوية. الإعداد المصنعي للمنتج هو التشغيل عند 17 درجة مئوية والتوقف عند 16.5 درجة مئوية. يتم ضبط المنتج بفترة توقف 0.5 درجة مئوية. بمعنى آخر، عندما يتم ضبط المنتج على 17 درجة مئوية، يتم تنشيط الضاغط وال مروحة عند 17 درجة مئوية ويتوقفان عند وصوله إلى 16.5 درجة مئوية. من المهم أن يعمل الضاغط ويتوقف كثيراً للحفاظ على الرطوبة بالداخل منخفضة

قد تختلف نقطة ضبط درجة حرارة الخزانة حسب نوع الشوكولاتة المستخدمة. يمكن تشغيل المنتج بين 10 درجات مئوية و18 درجة مئوية باستخدام المنطق الموضح أعلاه. يجب تجنب التغيرات المفاجئة في درجات الحرارة، حيث أن التقلبات في درجات الحرارة قد تسبب مشاكل مثل التبييض (التفتح على سطح الشوكولاتة). لذلك، يجب أولاً إحضار الشوكولاتة التي تنتظر في الخارج في الحرارة أو البرد إلى درجة الحرارة التي سيتم تخزينها بها ثم وضعها في الثلاجة



يجب وضع الشوكولاتة ذات المحتوى العالي من الدهون في المنتج بطريقة مغلقة (وهذا لا يسبب أي تدهور في طعم أو نكهة الشوكولاتة، لذلك من المهم تخزين الشوكولاتة المخزنة في الخزانة مع تجنب ملامسة الهواء المباشر

تم ضبط الخزانة في المصنع للحفاظ على قيمة الرطوبة أقل من 50% عند التشغيل بين 10 درجة مئوية و18 درجة مئوية. يمكن أن تتسبب مستويات الرطوبة العالية في ظهور بقع السكر على سطح الشوكولاتة. لذلك، يجب إبقاء فتح وإغلاق الباب عند الحد الأدنى. من الطبيعي أن تتجاوز الرطوبة داخل الخزانة 50% بعد فتح الباب. بعد إغلاق الباب، سيضبط المنتج درجة الحرارة %50 والرطوبة بالداخل في غضون 10 دقائق ويقلل قيمة الرطوبة إلى أقل من 50

دوران الهواء

يجب عدم انسداد نظام تدفق الهواء في الخزانة، حيث يضمن دوران الهواء الحفاظ على الشوكولاتة بالتساوي، كما أن وضع الرف الذي تخزن فيه الشوكولاتة مفتوحاً على فترات متكررة كما هو موضح أدناه وتغطية الشوكولاتة بورق فاصل أو تغطية الجزء العلوي من حاوية الشوكولاتة بالكامل يمنعها من التحول إلى اللون الأبيض، ويعود بياض الجزء العلوي من الشوكولاتة إلى تجميد الزيوت الموجودة على سطحها وارتفاعها إلى السطح

يحتوي هذا الدليل التفصيلي على معلومات مهمة حول الاستخدام الفعال والأمن لخزانة تخزين الشوكولاتة. في حالة حدوث أي مشاكل، يجب طلب المساعدة من فني خبير

درجة الحرارة والرطوبة البيئية

يساعد استخدام تكييف الهواء في البيئة التي توجد بها الخزانة على الحفاظ على درجة الحرارة الداخلية للخزانة مستقرة. يجب أن تكون درجة الحرارة المثالية في مصانع الشوكولاتة بين 18 درجة مئوية و22 درجة مئوية. يجب أن تكون الرطوبة بين 50% و55% كحد أقصى، عند وضعها في بيئات أكثر رطوبة، قد يواجه المنتج صعوبة في تنظيم الرطوبة بالداخل. ستؤدي البيئة الأكثر دفئًا إلى تشغيل التلاجة بشكل مستمر واستهلاك طاقة زائدة.

موقع الخزانة

يجب وضع الخزانة على مسافة لا تقل عن 20 سم من الحائط، ويجب ترك مساحة كافية لضمان تدفق الهواء. لا ينبغي وضعه بالقرب من مصادر الحرارة مثل أشعة الشمس المباشرة أو أجهزة التدفئة.

لا يجب ملء خزانة الشوكولاتة بما يتجاوز سعتها. عند انسداد دوران الهواء لا يعمل نظام التبريد بكفاءة وينخفض أداء الجهاز.

تنظيف وصيانة الخزانة 5.

تردد التنظيف

نظف خزانة مرة واحدة شهريًا. امسح الأسطح الداخلية والخارجية بمنظف محايد.

صيانة المكثف والمروحة

يجب تنظيف المكثف بشكل منتظم، حيث يؤدي انسداد المكثف إلى تقليل أداء الخزانة.

تأكد من أن المروحة تعمل بشكل صحيح.

السلامة الكهربائية

افصل الخزانة عن التيار الكهربائي قبل التنظيف. احرص على عدم وصول الماء إلى الأجزاء الكهربائية.

الخاتمة والتوصيات 6.

استخدم خزانة الشوكولاتة الخاصة بك بطريقة تحافظ على التركيب الطبيعي للشوكولاتة.

يمكنك الحفاظ على جودة الشوكولاتة الخاصة بك لفترة طويلة من خلال الاهتمام بإدارة الباب والتحكم في درجة الحرارة والرطوبة. تؤدي إجراءات الصيانة والتنظيف الدورية إلى زيادة أداء خزانة وإطالة عمرها.

الظروف البيئية

يجب وضع خزانة الشوكولاتة في بيئة مكيفة الهواء، ويجب وضعها في منطقة بعيدة عن أشعة الشمس المباشرة ومصادر الهواء الساخن. إذا تم وضع المنتج في مكان تزيد درجة حرارته عن 25 درجة مئوية، فتأكد من أن الشوكولاتة المنتجة تكون بدرجة الحرارة المخزنة في الخزانة. قد تتسبب الشوكولاتة المخزنة في درجات حرارة عالية في ظهور الدهون أو تغير في القوام والملبس أو الرطوبة أو تغير الطعم بسبب التبريد المفاجئ عند وضعها في الخزانة.

إدارة الأبواب واستخدام الخزانة 3.

ترك الباب مفتوحًا

إن ترك باب الخزانة مفتوحًا قد يؤدي إلى اختلال توازن درجة الحرارة والرطوبة الداخلية للخزانة، مما يؤثر سلبًا على جودة الشوكولاتة.

إذا ظل الباب مفتوحًا، فسوف تستهلك الخزانة المزيد من الطاقة للحفاظ على درجة حرارتها الداخلية، مما يزيد من استهلاك الطاقة على المدى الطويل وقد يؤدي إلى إتلاف نظام تبريد الخزانة. بعد فتح الباب، يجب الانتظار لمدة دقائق حتى تصل الرطوبة إلى القيمة المطلوبة 10.

فتح وإغلاق الباب بشكل مستمر

يؤدي فتح وإغلاق الباب بشكل متكرر إلى دخول الهواء الدافئ وتقلبات في مستويات درجات الحرارة والرطوبة داخل الخزانة.

تتكون تكاثفات على سطح الشوكولاتة، مما يزيد من خطر تبخر السكر. يجب أن تصل المنتجات الساخنة إلى درجة حرارة الغرفة قبل وضعها في التلاجة. تؤدي الاختلافات المفاجئة في درجات الحرارة إلى زيادة درجة الحرارة الداخلية للتلاجة، مما يضع ضغطًا على نظام التبريد.

وضع المنتج الساخن

إن وضع الأطعمة الساخنة داخل التلاجة يؤدي إلى زيادة درجة الحرارة الداخلية بسرعة.

ويؤدي إلى اختلال التوازن التشغيلي الطبيعي للخزانة. ينبغي حفظ الشوكولاتة في درجة حرارة الغرفة لمدة ساعة على الأقل قبل وضعها في التلاجة.

العوامل المؤثرة على أداء الخزانة 4.

عادات إغلاق الباب

ينبغي إغلاق الباب بسرعة بعد كل استخدام. يجب فحص أختام أبواب الخزانة بانتظام. ويجب استبدالها إذا كان هناك تآكل أو تشوه.

كيفية استخدام الجهاز



كيفية استخدام الشاشة ولوحة المفاتيح 1.

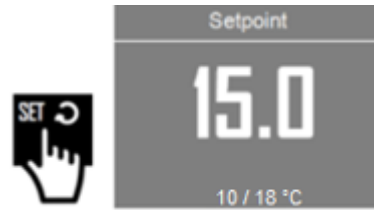
يتم استخدام المفاتيح التالية للتحكم في الجهاز لتشغيل الجهاز؛



بإمكانك تشغيل الجهاز وإيقاف تشغيله بالضغط مع الاستمرار على زر التشغيل/الإيقاف لمدة 3 ثوانٍ.

التبديل إلى وضع ضبط درجة الحرارة 2.

"SET" اضغط على زر ستظهر قيمة درجة الحرارة الحالية على الشاشة.

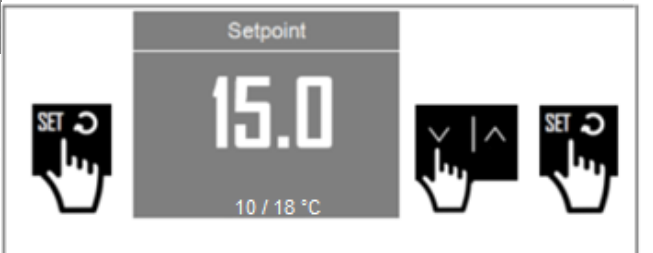


اختيار درجة الحرارة المطلوبة

استخدم مفاتيح الأسهم لأعلى (▲) ولأسفل (▼) (لتحريك الخزانة حد قيمة درجة الحرارة المستهدفة لـ

النطاق الموصى به لدرجة الحرارة لخزانات تخزين الشوكولاتة درجة الحرارة 15-18 درجة مئوية

بعد تحديد درجة الحرارة المطلوبة، قم بحفظ الإعدادات بالضغط على زر مرة أخرى "SET"



يحتوي هذا الدليل التفصيلي على معلومات مهمة حول الاستخدام الفعال والآمن لخزانة تخزين الشوكولاتة. في حالة حدوث أي مشاكل، يجب طلب المساعدة من فني خبير.

منع تقلبات درجة الحرارة والرطوبة:
قد يؤدي فتح وإغلاق الباب بشكل متكرر إلى عدم استقرار قيم درجة الحرارة والرطوبة. احرص على فتح الباب عند الضرورة فقط وللمنع التغيرات المفاجئة في درجات الحرارة، تأكدي من أن المنتجات التي سيتم وضعها في الثلاجة تصل إلى درجة حرارة الغرفة.

عملية إزالة التجميد 3.
إن إزالة الجليد ضرورية لزيادة الكفاءة ومنع التجمد في الثلاجات. يوفر خيار إزالة الجليد تلقائيًا ويدويًا Evco 506 جهاز

يقوم الجهاز بإصدار انذار مرئي ومسموع.
يمكنك إيقاف صوت المنبه عن طريق إغلاق الباب

إنذار انحراف درجة الحرارة



إزالة الجليد يدويًا؛ اضغط على زر 3.



السهم لأعلى ▲ حدد "إزالة الجليد يدويًا" على الشاشة التي تظهر "SET". واضغط على زر

إعدادات التنبيه وإدارته 4.

الجهاز مزود بنظام إنذار لكشف والإبلاغ عن المواقف غير الطبيعية التي تحدث في الخزانة

إنذار فتح الباب



إذا ظل باب الخزانة مفتوحًا لفترة طويلة

إذا تم قياس درجة حرارة المقصورة لتكون أعلى أو أقل من درجة الحرارة المحددة بـ 10 درجات مئوية على الأقل لمدة 120 دقيقة، فسوف يصدر الجهاز إنذارًا

مثال: إذا: تم ضبط الجهاز على 15 درجة مئوية، فسيصدر الجهاز إنذارًا (صوتيًا وبصريًا إذا استمر في العمل عند درجة حرارة أعلى من 25 درجة ("مئوية أو أقل من 5 درجات مئوية لمدة 120 دقيقة

قد يحدث هذا بسبب ترك الباب مفتوحًا، أو وضع منتج ساخن فجأة، أو وجود خلل في نظام التبريد

بمجرد إصلاح المشكلة، سيتم إعادة تعيين المنبه تلقائيًا

استكشاف الأخطاء وإصلاحها 5.

إنذار فتح الباب

يمكنك إيقاف صوت المنبه عن طريق إغلاق الباب

"إذا استمرت المشكلة، اتصل بالخدمة المعتمدة"

إنذار انحراف درجة الحرارة

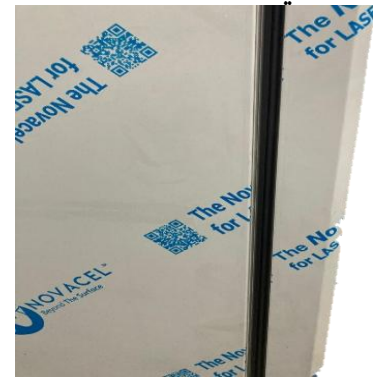
تأكد من عدم وضع أغراض ساخنة داخل الخزانة أو عدم ترك الباب مفتوحًا لفترات طويلة من الوقت

مع الأخذ في الاعتبار الشروط المذكورة أعلاه، أعد تشغيل الثلاجة وانتظر حتى تبرد

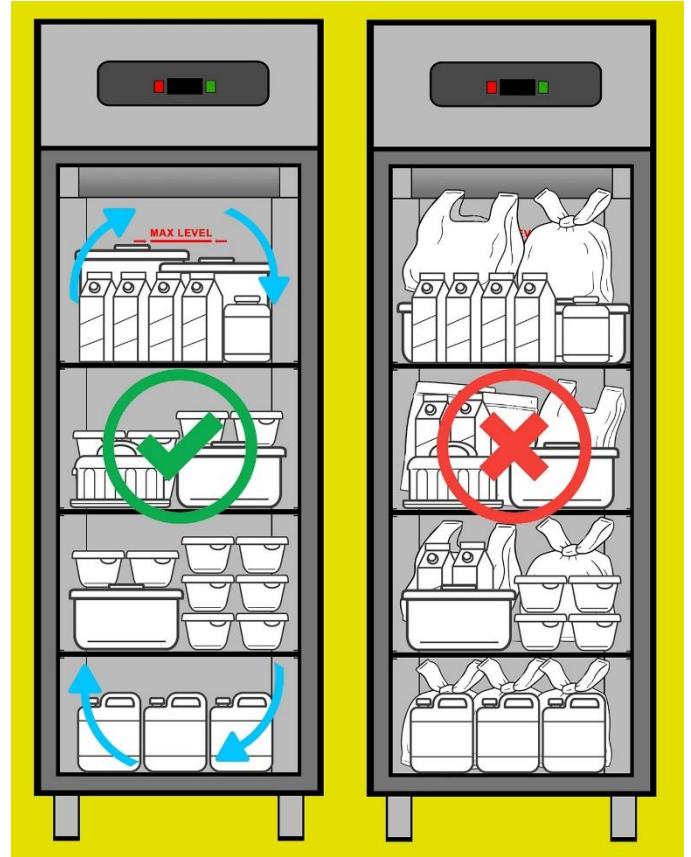
بعد أن يبرد الجهاز، ستختفي رسالة الخطأ من الشاشة. "إذا استمرت "المشكلة، اتصل بالخدمة المعتمدة

الأشياء التي يجب التحقق منها بشأن الجليد

- 1- يجب فحص أختام الأبواب والتأكد من عدم دخول الهواء إلى الخزانة. إذا لم يتم إغلاق الختم بشكل كامل، فسوف ينتج الخزانة ثلجًا في قسم التبريد وعلى الملف البلاستيكي
- 2- يجب فحص أختام الأبواب والتأكد من عدم دخول الهواء إلى الخزانة. إذا لم يتم إغلاق الختم بشكل كامل، فسوف ينتج الخزانة ثلجًا في قسم التبريد وعلى الملف البلاستيكي



عند تحميل المنتجات داخل الخزانة يجب عدم تغطية قناة الشفط رقم 1 وقناة النفخ رقم 2 المشار إليهما باللون الأحمر بالمنتجات ويجب ترك 3- فجوة لا تقل عن 15 سم ويمكنك مشاهدة نموذج ترتيب التحميل الأقصى في الصورة



يحتوي هذا الدليل التفصيلي على معلومات مهمة حول الاستخدام الفعال والأمن لخزانة تخزين الشوكولاتة. في حالة حدوث أي مشاكل، يجب طلب المساعدة من فني خبير.

يجب ألا تزيد درجة الحرارة الخارجية التي توجد بها الخزانة عن 38 درجة مئوية - 40 درجة مئوية. وفي درجات حرارة أعلى من ذلك، ينخفض أداء -4. التبريد للخزانة وقد يتسبب في تكون الجليد

يجب أن تكون المنتجات الموجودة في الثلاجة مجمدة، فعند وضع المنتجات غير المجمدة في الثلاجة يحدث تجمد في المبخر بسبب الرطوبة -5. الناتجة عن المنتج الساخن وهذا يؤثر سلباً على التبريد

عند إذابة الثلج يدوياً يجب أن تبقى الثلاجة في حالة إذابة الثلج لمدة لا تقل عن 10 دقائق ولا تزيد عن 30 دقيقة، وخلال عملية إذابة الثلج يجب -6. أن تصل درجة حرارة المبخر إلى 18 درجة مئوية



عند استخدام الثلاجة بشكل نشط أثناء النهار (مثل أخذ أو وضع المنتجات)، من أجل تنظيف الصقيع المتكون على المبخر وإذا تجمدت الثلاجة -7. بمرور الوقت، فيجب إذابة الجليد يدوياً في نهاية كل خدمة مسائية ويدوياً قبل بدء الخدمة في الصباح. يجب إذابة الجليد

عند وضع منتجات جديدة في الثلاجة يجب إطفاء الثلاجة للتحميل لفترة طويلة ثم إعادة تشغيلها بعد وضع المنتجات وبهذه الطريقة يتم تقليل -8. الهواء الساخن الداخل إلى الثلاجة ويجب ترك الباب مفتوحاً لمدة أقصاها 3 دقائق أثناء التحميل وعند ترك الباب مفتوحاً لأكثر من ذلك تتوقف المراوح ويعمل الضاغط مما يتسبب في تكون الصقيع في الثلاجة وبعد ترك الأبواب مفتوحة لأكثر من 3 دقائق يجب إذابة المنتج يدوياً

عادة ما يكون سبب تكوّن الصقيع في الثلاجة هو المستخدم، وإذا تم اتخاذ الحذر عند استخدامه، فلن تكون هناك إمكانية لتكوّن الصقيع.



التخلص الصحيح من هذا المنتج (النفايات الكهربائية والإلكترونية)

(صالحة في الاتحاد الأوروبي والدول الأوروبية الأخرى ذات أنظمة التجميع المنفصلة)

تشير هذه العلامة الموجودة على المنتج أو مطبوعاته إلى أنه لا ينبغي التخلص منه مع النفايات المنزلية الأخرى في نهاية عمره الإنتاجي

ولمنع الضرر البيئي أو الصحي المحتمل الناتج عن التخلص غير المنضبط من النفايات، يرجى فصلها عن أنواع النفايات الأخرى وإعادة تدويرها

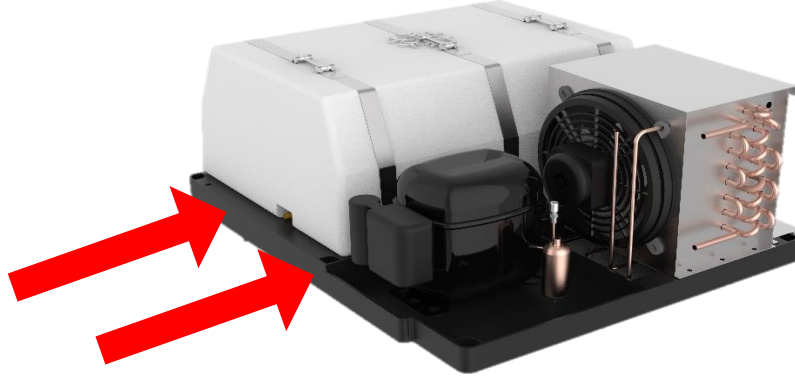
بطريقة مسؤولة لتعزيز إعادة الاستخدام المستدام للموارد المادية.

لا ينبغي خلط هذا المنتج مع النفايات التجارية الأخرى للتخلص منها، ويجب إعادته إلى مركز تجميع النفايات

لضمان كفاءة الجهاز وأدائه الصحيح، يجب إجراء الإصلاحات وفقاً لتعليمات الشركة المصنعة ويجب إجراء الخدمات الدورية بواسطة أفراد مؤهلين مهنيًا. (الالتزام القانوني بمنع حوادث العمل وتركيب الأجهزة الكهربائية) من الواجب الالتزام وتعليمات 6 بلوائح مصدر الكهرباء. يتم ضمان الكفاءة من خلال اتباع تعليمات تخزين الأغذية الموضحة في الفقرة 1. 2. الصيانة الروتينية الموضحة في الفقرة

إذا تم التحقق من هذه الشروط ولم يتم ملاحظة أي مشكلة ولا يزال الجليد مستمرًا؛

تأكد من أن غطاء العزل مغلق جيدًا وأنه لا يوجد دخول للهواء من المفاصل -9-



-، تأكد من عمل المقاومات 10-
تحقق من

درجة حرارة المبخر في الموديلات ذات إزالة الجليد بالغاز الساخن، - تحقق من مقاومة القضيبي داخل المبخر ومقاومة الالتصاق أسفلها

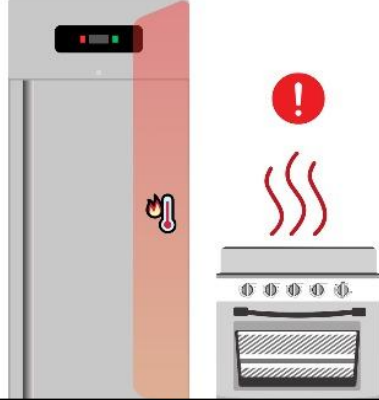


تأكد من عمل مراوح المبخر -11-

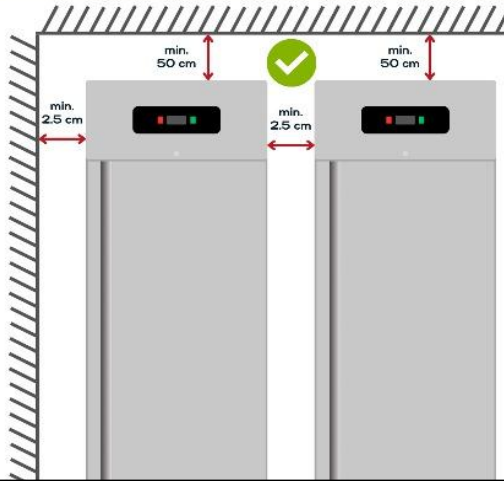


إذا استمرت مشكلة الجليد بعد القيام بكل هذه الخطوات، فيرجى الاتصال بالوكيل أو الخدمة الفنية لاستبدال قطعة الغيار المعيبة

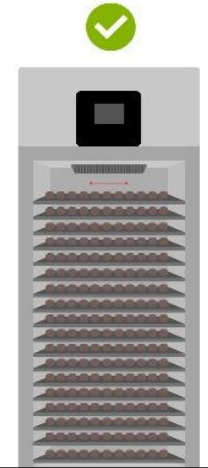
ي. هذا الدليل التفصيلي على معلومات مهمة حول الاستخدام الفعال والأمن لخزانة تخزين الشوكولاتة. في حالة حدوث أي مشاكل، يجب طلب المساعدة من فني خبير



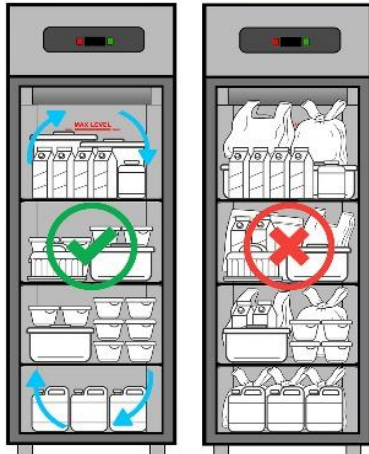
إن إنشاء مصادر حرارة عالية حول ثلاجتك سوف يقلل من كفاءتها ويزيد من استهلاك الكهرباء.



للحفاظ على عمل ثلاجتك بسلامة، تأكد من عدم وجود أي عائق في فتحات التهوية والجزء العلوي.



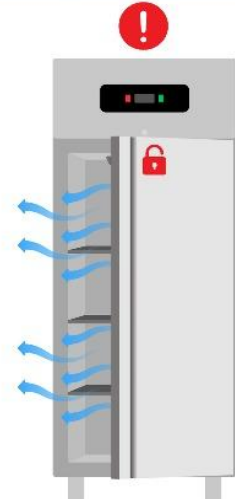
يجب عدم إعاقة نظام دوران الهواء في الخزانة. يضمن دوران الهواء حفظًا موحدًا للشوكولاتة.



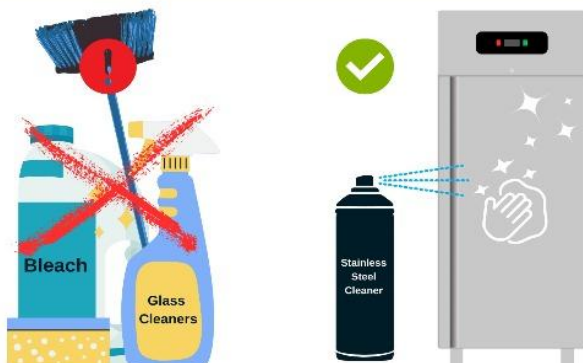
سيؤدي شحن ثلاجتك دون عرقلته تدفق الهواء إلى تحسين كفاءة التبريد بشكل كبير وإطالة عمرها.



إن وضع المنتجات الساخنة في ثلاجتك سوف يتسبب في تكوين الجليد. ويؤدي إلى تبريد فعال.



للاستخدام الفعال وتوفير الطاقة، تأكد من عدم ترك الباب مفتوحًا لأكثر من دقيقة واحدة.



قد يؤدي تنظيف ثلاجتك بالمواد الكيميائية الشائعة إلى ظهور بقع لا يمكن إصلاحها على سطحها. لذا نوصي باستخدام منتجات التنظيف المصممة خصيصًا للفولاذ المقاوم للصدأ.



سيؤدي تنظيف المبخر كل 3 أشهر لإزالة الغبار والأوساخ ومنع تلف مكوناته المعدنية الرقيقة إلى إطالة عمر ثلاجتك والحفاظ على أداء التبريد كأنه جديد.

لزيادة كفاءة الأثاث الخاص بك في نهاية تشغيله، نوصي بإجراء إزالة الجليد يدويًا يوميًا.



لإزالة الجليد يدويًا، اضغط مع الاستمرار على الزر * حتى يظهر شعار إزالة الجليد.

SCHOKOLADENLAGERKÜHLSCHRANK



ausführliche Anleitung enthält Informationen wichtig für a verwenden Effizienter und sicherer Schokoladenschrank . Bei Problemen steht Ihnen ein Techniker zur Seite spezialisiert sein muss gesucht .

1. Sicherheit;

Benutzer müssen die Informationen sehr sorgfältig lesen darin vorgesehen Handbuch von Nutzen . Zusätzlich Sicherheitswarnungen unten angegeben muss Sei wurde buchstabengetreu befolgt . Es ist sehr wichtig , Vorsichtsmaßnahmen zu treffen folgende . Stellen Sie es auf eine ebene, stabile Oberfläche. Verwenden Sie zum Reinigen keine Hochdruckreiniger das Gerät . Verwenden Sie dies nicht Gerät zur Aufbewahrung von Vorräten medizinisch . Lassen Sie das Öl nicht ein oder Ihrem Land anwendbar . Materialien recyceln Verpackung fett eingeben in Kontakt mit Bauteilen Kunststoff- oder Türdichtungen im Inneren des Geräts . Ausstecken und ausstecken stets Essen elektrisch vor der Reinigung das Gerät .

1.1. Information allgemein ;

Dieser Abschnitt bietet A Sicht Überblick über alle Sicherheitsthemen wichtig . Jeder Abschnitt enthält spezifische Anweisungen, wie Sie Gefahren durch Beachtung der Warnhinweise vermeiden können oben erwähnt . Wenn alle Sicherheitshinweise erfüllt sind wichtig Sind respektiert , optimaler Schutz gegen alle Gefahren und störungsfreien Betrieb Sind garantiert . Dieses Gerät Ost entworfen nach neuesten Technologien . Es können jedoch Gefahren bestehen geschehen Wenn das Gerät nicht bestimmungsgemäß und falsch verwendet wird zu dem er gehört bestimmt . Für dich Um sich vor Gefahren zu schützen , ist es wichtig, den Inhalt der Anleitung zu kennen der Nutzung , zur Vermeidung von Fehlern und zur Nutzung das Gerät sicher und fehlerfrei . Um Gefahren zu vermeiden und eine optimale Leistung zu gewährleisten , sollten keine Änderungen vorgenommen werden zum Gerät gebracht , ohne zu sein ausdrücklich vom Hersteller

1.2. Verbindung ;

Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um es sorgfältig zu lesen Das Handbuch . Ordnungsgemäße Wartung und Betrieb davon Gerät DU wird erlauben um die bestmögliche Leistung aus Ihrem herauszuholen Produkt Frenox . Bitte überprüfen Wenn das Gerät Ost vollständig ist und ob Teile fehlen Basis

1.3. Packungsinhalt ;

1.3.1. Verpackung , Lagerung;

Entfernen völlig das Material Verpackung Äußeres und Inneres des Geräts Vor die Installation . Bitte überprüfen Entfernen Sie das gesamte Gerät . Wenn ein Teil fehlt , entfernen Sie es Materialien sofort Verpackung Äußeres und Inneres des Geräts Vor die Installation . Beachten Sie bei der Entsorgung der Verpackung die Vorschriften in der Verpackung wiederverwendbar

1.4. Installation ;

Hinweis: Wenn das Gerät wird nicht gespeichert Oder bewegt Stellen Sie sicher , dass es sich in einer vertikalen Position befindet dass er bleiben ca. 12 Stunden stehen lassen bevor Sie es verwenden.1- Auspacken das Gerät und stellen Sie sicher , dass alle Schutzmaterialien vorhanden sind Von allen Oberflächen entfernt.2- Platzieren Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste Unterlage . 3- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine feuchte , feuchte und brennbare Oberfläche . - Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Öfen elektrisch Oder andere Wärmequellen . 5- Schließen Sie das Netzkabel des Geräts nur an, wenn dies der Fall ist Ost den Vorschriften entsprechen .

1.5 DOKUMENTATION;

Das funktionierende System des Schokoladenkühlschranks Ost hergestellt und zertifiziert gemäß den Standards Europäisch .

1.6 GARANTIE;

Ein Produkt neun Ost bedeckt durch die Garantie . Aufmerksamkeit : Der Benutzer und der Techniker muss sorgfältig gelesen werden Das Handbuch von Nutzen Vor Eingriffe am Produkt vorzunehmen .

Lagerbedingungen für Schokolade

Temperaturkontrolle :

Der Kühlschrank haben gekauft Ost besonders Entwickelt für eine längere und frischere Lagerung von Schokolade . Die Temperatur Die ideale Lagertemperatur für Schokolade liegt zwischen 15°C und 18°C. Das Produkt verlässt das Werk Ost Stellen Sie den Betrieb auf 17 °C ein und stoppen Sie ihn bei 16,5 °C. Das Produkt Ost mit einer Pause von 0,5°C eingestellt . Bei anderen Bedingungen , wenn das Produkt Ost Kompressor und Ventilator auf 17°C eingestellt Sind bei 16,5°C aktiviert und abgeschaltet wenn sie 17°C erreichen . Wichtig ist , dass der Kompressor dreht sich zu stark und bleibt stehen Die Luftfeuchtigkeit im Inneren ist niedrig Ebene . Abhängig von der zu verwendenden Schokolade kann der Grad der Anpassung dieses Schanks variieren aufschieben . Das Produkt dürfen Sei Wird in der Logik zwischen 10°C und 18°C verwendet oben beschrieben . Die Veränderungen plötzliche Temperaturänderungen muss Sei vermieden . Temperaturschwankungen kann Probleme verursachen wie Bleichen (Ausblühen) auf der Oberfläche von Schokolade . Aus diesem Grund Schokoladen , die draußen in der Hitze warten oder in der Kälte muss Erstens Sei dazu gebracht Temperatur sein konserviert dann in den Kühlschrank stellen .

Feuchtigkeitskontrolle :

Der Schrank ist erledigt In Fabrik zu warten Luftfeuchtigkeit unter 50 % wenn es arbeitet zwischen 10°C und 18°C. Eine Luftfeuchtigkeit hoch dürfen Lassen Sie den Zucker auf der Oberfläche der Schokolade blühen . Öffnen und schließen Sie daher die Tür muss Sei auf ein Minimum reduziert . Nach dem Öffnen der Tür ist es normal , dass sich im Inneren des Schanks Feuchtigkeit befindet 50 % überschreitet . Innerhalb von 10 Minuten nach dem Schließen der Tür wird das Produkt ausgeschaltet wird die Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Innenbereich anpassen und reduzieren Luftfeuchtigkeit unter 50 %.

Luftzirkulation :

Das Luftzirkulationssystem des Schanks darf nicht beschädigt sein blockiert . Luftzirkulation garantiert , dass die Pralinen sind einheitlich geschützt . Platzieren Sie das Regal wo die Schokolade gelagert offen Ost in Abständen platziert häufig Decken Sie wie folgt die Oberseite der Schokolade mit Trennpapier ab Oder Abdeckung komplett die Tür aus Schokolade verhindert, dass es weiß wird . Die Oberseite der Schokolade blanchieren Ost Ursache durch das Gefrieren von Ölen auf seiner Oberfläche und deren Aufstieg . (**Schokolade mit hohem Gehalt im fetten Most Sei in das geschlossene Produkt gelegt .**) Der Geschmack und das Aroma der Schokolade werden dadurch nicht

beeinträchtigt . Daher die direkte Luft im Schokoladenschrank ausgebildet gelagert



Umgebungsbedingungen :

Der Schokoladenschrank muss sein sich in einer Umgebung befinden klimatisiert . Es muss sein an einem Ort ohne direkte Sonneneinstrahlung und Luftquellen aufgestellt werden heiß . Wenn das Produkt Ost Stellen Sie sicher , dass die Pralinen über 25°C erhitzt werden Produkte sind auf der Temperatur im Kühlschrank aufbewahrt . Wenn die Pralinen bei Temperaturen warten hoch Sind in den Kühlschrank gestellt , sie dürfen provozieren eine Ölblüte , Veränderung der Konsistenz und Textur , Befeuchtung oder Geschmacksveränderung durch Abkühlung plötzlich .

3. Türverwaltung und Schranknutzung

Verlasse die Tür offen:

Lassen Sie die Schranktür offen stören das interne Temperatur- und Feuchtigkeitsgleichgewicht des Schanks . Das wirkt sich aus Negativ ist die Qualität der Schokolade . Wenn die Tür Ost offen gelassen , der Schrank verbraucht mehr Energie zur Aufrechterhaltung es ist Innentemperatur , die auf lange Sicht den Verbrauch erhöhen kann Energie erzeugen und das Kühlsystem beschädigen des Schrankes . Damit die Luftfeuchtigkeit den Wert erreicht Wenn gewünscht , müssen Sie nach dem Öffnen der Tür 10 Minuten warten .

Öffnen und Schließen der Tür :

Häufiges Öffnen und Schließen der Tür führen der Eingang Luft Hitze im Inneren und Schwankungen der Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Inneren des Schanks . Auf der Oberfläche von Schokolade bildet sich Kondenswasser , wodurch die Gefahr von Zuckerausblühungen steigt .

Die Produkte heiß muss Sei auf Temperatur gebracht Umgebung bevor es in den Schrank gestellt wird . Der Unterschied plötzliche Temperatur Erhöht die Innentemperatur des Schanks und belastet das Kühlsystem .

ausführliche Anleitung enthält Informationen Wichtige Informationen zur Anwendung den Schokoladenschrank effizient und sicher . Bei Problemen steht Ihnen ein Techniker zur Seite spezialisiert sein muss gesucht .

Produktplatzierung heiß :

Produkte platzieren heiß im Schrank wird zunehmen schnell die Innentemperatur und wird gestört die normale Betriebsbalance des Schrankes .

Pralinen muss Sei auf Temperatur gehalten Raum für mindestens 1 Stunde , dann in den Kühlschrank gestellt .

4. Faktoren Beeinträchtigung der Schrankleistung Gewohnheiten beim Türschließen :

Die Tür muss jedes Mal schnell geschlossen werden verwenden .

Schranktürdichtungen muss Sei verifiziert regelmäßig überprüft und ausgetauscht In Fall tragen oder Verformung .

Temperatur und Luftfeuchtigkeit Umgebung

Der Einsatz von Klimaanlage in der Umgebung wo liegt Der Schrank hilft, den Schrank zu pflegen es ist stabile Innentemperatur . Die Temperatur Idealerweise sollte in Schokoladenfabriken eine Temperatur zwischen 18°C und 22°C liegen . Die Luftfeuchtigkeit sollte maximal zwischen 50 % und 55 % liegen Ost in feuchteren Umgebungen platziert , das Produkt dürfen Schwierigkeiten haben , sich anzupassen Luftfeuchtigkeit im Inneren .

Eine wärmere Umgebung verursacht den Betrieb durchgehend vom Schrank und a Verbrauch übermäßige Energie .

Standort des Schrankes :

Der Schrank muss sein befindet sich in einer Entfernung von ca mindestens 20 cm von der Wand entfernt . Wir müssen gehen genug Platz, um die Luftzirkulation zu gewährleisten .

Das darf nicht sein in der Nähe von direkter Sonneneinstrahlung oder Temperaturquellen aufgestellt werden wie z.B. Heizkörper .

Füllung Überschreitung des Schrankes :

Das darf nicht sein gefüllt , um das Fassungsvermögen des Schokoladenschrankes zu überschreiten . Kühlung wenn Luftzirkulation Ost blockiert

6. Reinigung und Wartung des Schrankes

Reinigungshäufigkeit :

Sauber Dein Kleiderschrank mal im Monat . Innen- und Außenflächen mit Reiniger abwischen neutral .

Wartung von Luftfiltern und Ventilatoren :

Der Kondensator muss sein gereinigt regelmäßig . Der Kondensator Mund verringert die Leistung des Schrankes . Stellen Sie sicher, dass der Lüfter funktioniert richtig .

Sicherheit elektrisch :

Ziehen Sie den Stecker heraus die Garderobe bevor Sie es reinigen . Stellen Sie sicher dass kein Wasser in die Bauteile eindringt elektrisch .

8. Schlussfolgerung und Empfehlungen

Verwenden Ihren Schokoladenschrank, um die natürliche Struktur der Schokolade zu bewahren .

Durch das Nehmen Kümmern Sie sich um das Türmanagement , die Temperatur- und

Feuchtigkeitskontrolle , Sie dürfen Erhalten Sie die Qualität Ihres Schokolade für eine lange Zeit .

Wartungs- und Reinigungsprozesse Zeitschriften Erhöhen Sie die Leistung Ihres Schrankes und verlängern Sie die Lebensdauer seine Lebensdauer.

Verwendung des EVCO 506



-Geräts ; 1. Verwendung des Bildschirms und der Tastatur

folgenden Schlüssel sind zur Kontrolle verwendet das Gerät :

Zum Einschalten des Gerät ;



Drücken Sie die EIN/AUS-Taste.

Es ermöglicht das Ein- und Ausschalten der Energie im Kühlschrank . Drücken und halten 3 Sekunden lang gedrückt .



Taste :

Er ist dient zum Aufrufen von Einstellmenüs und zum Einstellen von Werten wie Temperatur , Zeit usw. Halten Sie die SET- Taste gedrückt , um die gewünschte Einstellung einzugeben . Wunsch siedeln

Wann DU passieren im Einstellmodus die Abkürzung des Parameters entsprechend wird auf dem Bildschirm angezeigt (z. B. „St “ für Temperatureinstellung).

Pfeiltasten nach oben/unten (▲ / ▼):

Er ist verwendet, um zu erhöhen oder Verringern Sie die Werte in den Einstellungen .

Zum Beispiel beim Einstellen der Temperatur ▲ -Taste erhöht die Temperatur , während die ▼ -Taste sie verringert

2. Temperatureinstellung :

Die Temperatureinstellungen des Geräts sind wichtig, um den ordnungsgemäßen Betrieb des Schrankes sicherzustellen Kältemittel .

Wechsel in den Temperatureinstellungsmodus :

Halten Sie die SET - Taste einige Zeit gedrückt Sekunden . Der Wert aktuelle Temperatur beginnt auf dem Bildschirm zu blinken .

Temperatursauswahl gewünscht :

Benutzen Sie die Pfeiltasten nach oben (▲) und nach unten (▼) um Temperaturwert auswählen Schrankziel .

Der Temperaturbereich empfohlen für Schokoladenschränke beträgt 15 bis 18°C.

Einstellungen speichern :

Nachdem ich ausgewählte Temperatur Wenn Sie möchten , drücken Sie die SET -Taste erneut , um die Einstellungen zu speichern .

Vermeidung von Temperaturschwankungen :

Häufiges Öffnen und Schließen der Tür dürfen Zug A Temperaturinstabilität . Nehmen Achtensie darauf, die Tür nicht zu öffnen das in bei Bedarf .

Um Änderungen zu vermeiden plötzliche Temperaturschwankungen , stellen Sie sicher , dass die Produkte im Schrank platziert werden sind auf Temperatur gebracht Umgebung .

3. Auftauvorgang

Ein Auftauen regulär ist notwendig, um die Effizienz zu steigern und Vereisung in Kühlmöbeln zu vermeiden . Der Evco 506 bietet Abtaup Optionen automatisch und manuell .

3.1 Auftauen Handbuch ;



Manche Funktionen dürfen sei deaktiviert In das Gleiche wiederholen Verfahren (**Wirtschaft Energie Handbuch**).

Andere Funktionen ,

Die Funktion wird weitergehen **In Befolgen Sie die Prozesse** (Auftauen Handbuch) bis zum Ende.

4. Einstellungen und Alarmverwaltung :

Das Gerät ist mit einem System ausgestattet Alarm erlauben Identifizieren und melden Sie ungewöhnliche Situationen im Kabinett stattfinden .

Türalarm offen:

Die Schranktür längere Zeit offen halten gestört Temperatursausgleich .

Dabei Fall , das Gerät gegeben A Alarm visuell und akustisch .

Du kannst deaktivieren der Alarm In die Tür schließen .

Alarm Temperaturunterschied :

Der Alarm geht los wenn a Temperatur außer dem Temperaturwert erledigt ist erkannt .

Das kann passieren wegen der Tür Offen gelassen , plötzliche Produktplatzierung heiß oder eine Fehlfunktion des Kühlsystems .

Sobald Sie haben Wenn das Problem gelöst ist , wird der Alarm zurückgesetzt automatisch .

Fehlerbeseitigung :

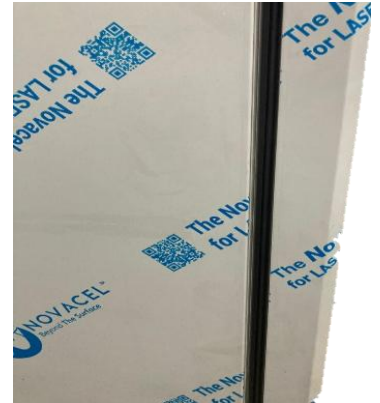
Wenn der Alarm erneut ertönt , überprüfen Sie die Sensoren und Anschlüsse des Geräts .

Wenn der Alarm Besteht das Problem weiterhin , wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst .

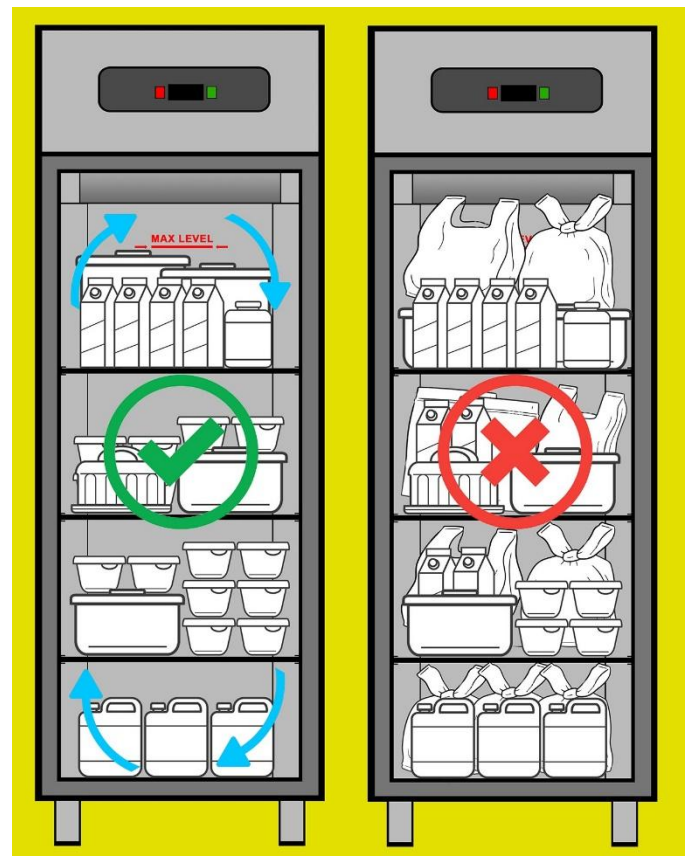
ausführliche Anleitung enthält Informationen Wichtige Informationen zur Anwendung den Schokoladenschrank effizient und sicher . Bei Problemen steht Ihnen ein Techniker zur Seite spezialisiert sein muss gesucht .

Was ist auf Vereisung zu überprüfen?

1. Türdichtungen müssen überprüft werden und es muss sichergestellt sein, dass keine Luft in den Schrank gelangt. Wenn die Dichtung nicht vollständig geschlossen ist, entsteht Eis im Kühlbereich des Kühlschranks und im Profil Plastik.



2. Beim Laden von Produkten in den Schrank wird der Saugkanal verwendet Nummer 1 und der Blaskanal Nummer 2, die sind angegeben in rot, darf nicht sein von den Produkten abgedeckt und ein Raum von bis mindestens 15 cm betragen müssen in Ruhe lassen. Du kannst sehen Das maximale Ladelay-out - Beispiel im Bild.



3. Die Temperatur Die Temperatur außerhalb des Schrankes darf maximal 38°C bis 42°C betragen. Bei höheren Temperaturen nimmt die Kühlleistung des Schrankes ab verringern und können Vereisung verursachen.

4. Produkte im Schrank muss Produkte sein gefroren . Wenn ein ungefrorenes Produkt Ost Im Schrank platziert , kommt es zu Vereisung am Verdampfer aufgrund der Feuchtigkeit verursacht durch das Produkt heiß , was Auswirkungen hat negativ kühlend .

5. Wann die Garderobe Ost aufgetaut manuell muss es bleiben In mindestens 10 Minuten und höchstens 30 Minuten auftauen lassen . Beim Abtauen muss die Verdampfertemperatur 18 ° C erreichen .



6. Wann die Garderobe Ost gebraucht tagsüber aktiv (Probenahme) oder Produktplatzierung), muss der Schrank sein aufgetaut jeweils manuell am Ende des Dienstes Abends, um den Schnee zu räumen betriebsbedingt im Verdampfer entstehen wie etwa eine Entführung oder Produktplatzierung , und wenn im Laufe der Zeit Vereisung im Schrank auftritt , sollte dies der Fall sein aufgetaut jeweils manuell am Ende des Dienstes Abends aufgetaut und aufgetaut manuell vor Beginn des Gottesdienstes am Morgen.

7. Wenn ein neues Produkt sein muss in den Schrank gelegt , muss es sein zum Langzeitladen ausgeschaltet und nach dem Platzieren der Produkte wieder in Betrieb genommen . Auf diese Weise der Eingang Luft heiß Ost reduziert . Beim Beladen in den Schrank muss die Tür geschlossen sein maximal 3 Minuten offen lassen . Lassen Sie die Tür länger offen verursacht Vereisung im Gehäuse, weil die Lüfter Stoppen Sie den Kompressor funktioniert . Nach dem Schließen der Türen welche Sommer Wenn das Produkt länger als 3 Minuten offen gelassen wird , muss es geöffnet bleiben aufgetaut manuell .

Eisbildung im Schrank Ost allgemein vom Benutzer verursacht , und wenn Wenn wir auf die Verwendung achten , wird es keine geben Möglichkeit der Vereisung .

Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)



(Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt bzw. auf der dazugehörigen Literatur gibt an, dass es nach seiner Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf.

Entsorgen Sie dieses Gerät bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Recyceln Sie das Gerät, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden und muss an eine Abfallsammelstelle geliefert werden.

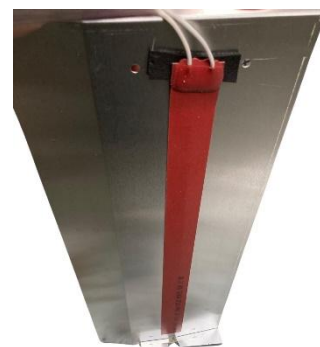
REPARATUREN: UM DIE LEISTUNGSFÄHIGKEIT UND FUNKTION DES GERÄTS ZU GEWÄHRLEISTEN, MÜSSEN DIE ANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEFOLGT UND REGELMÄSSIGE WARTUNGEN VON QUALIFIZIERTEM FACHPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN. (GESETZLICHE VORSCHRIFTEN ZUR VERHÜTUNG VON ARBEITSUNFÄLLEN UND BEI DER INSTALLATION ELEKTRISCHER GERÄTE) DIE STROMVERSORGUNGSVORSCHRIFTEN MÜSSEN EINGEHALTEN WERDEN. DIE LEISTUNGSFÄHIGKEIT WIRD ERHALTEN, INDEM DIE ANWEISUNGEN ZUR LEBENSMITTELLAGERUNG GEMÄSS ABSCHNITT 1.6 UND DER ROUTINEMÄSSIGEN WARTUNG GEMÄSS ABSCHNITT 2 BEACHTET WERDEN.

Wenn diese Bedingungen vorliegen überprüft und dass es Es gibt kein Problem und das Sahnehäubchen besteht fort ;

5. Wie die Isolierdecke Ost sorgfältig verschlossen, die Gelenke
stellen Sie sicher dass er es gibt keinen Eintrag Luft im Inneren ,



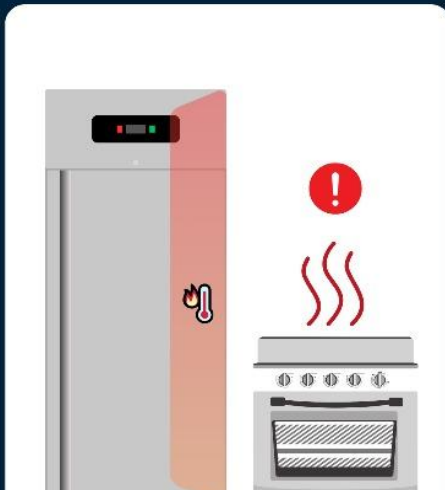
6. Wir prüfen wenn die Widerstände arbeiten ,
Überprüfen Sie die Verdampferwärme bei Modellen mit Gasabtauung heiß ,
Überprüfen Sie die Festigkeit des Stabes im Verdampfer und die Festigkeit des Klebers unten ,



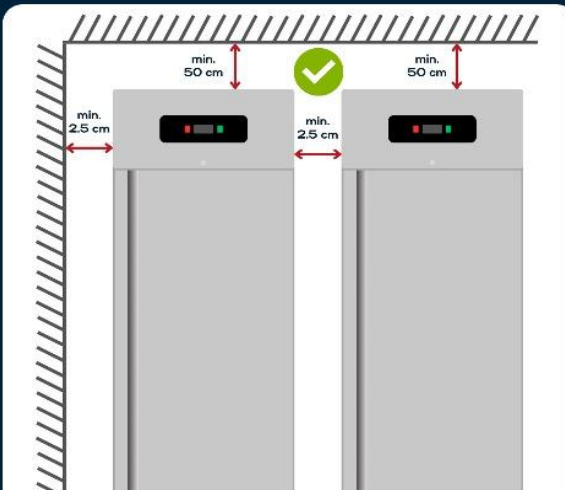
3. Er ist überprüft wenn der Verdampfer gebläse arbeiten .



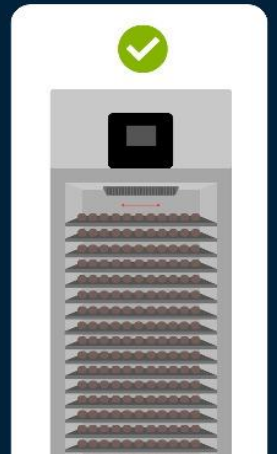
Wenn nach all dem das Vereisungsproblem auftritt Bleiben Sie bitte bestehen Wenden Sie sich an den Händler oder der technische Service für Ersetzen Sie das defekte Ersatzteil .



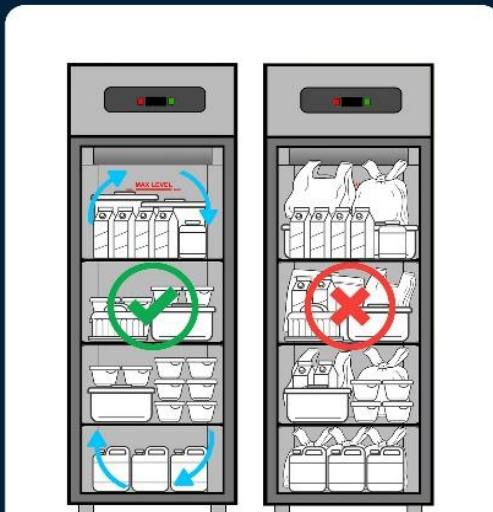
Wenn Sie rund um Ihren Kühlschrank große Wärmequellen anlegen, verringert sich dessen Effizienz und der Stromverbrauch steigt



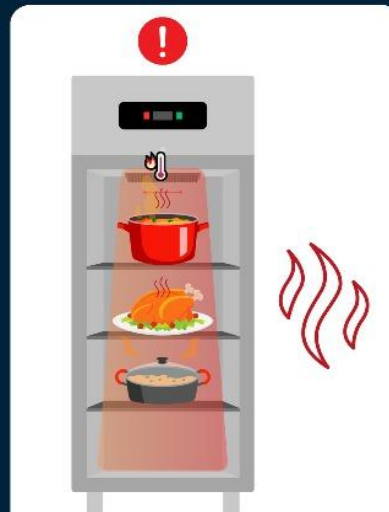
Um einen reibungslosen Betrieb Ihres Kühlschranks zu gewährleisten, stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze und die Oberseite frei sind



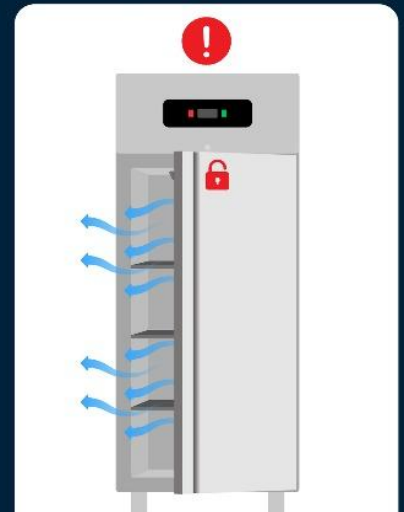
Die Luftzirkulation im Schrank darf nicht behindert werden. Die Luftzirkulation sorgt für eine gleichmäßige Konservierung der Schokolade



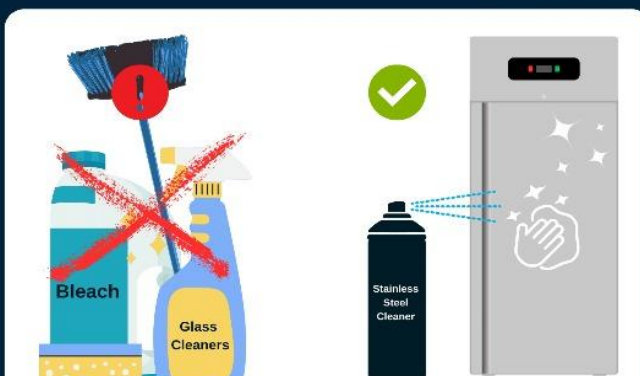
Wenn Sie Ihren Kühlschrank aufladen, ohne den Luftstrom zu behindern, wird die Kühleffizienz deutlich verbessert und seine Lebensdauer verlängert



Wenn Sie heiße Produkte in Ihren Kühlschrank stellen, kann dies zu Vereisung führen und zu einer effizienten Kühlung führen



Für eine effiziente und energiesparende Nutzung achten Sie darauf, dass die Tür nicht länger als eine Minute geöffnet bleibt



Die Reinigung Ihres Kühlschranks mit üblichen Chemikalien kann zu irreversiblen Flecken auf der Oberfläche führen. Wir empfehlen daher die Verwendung von Reinigungsmitteln, die speziell für Edelstahl entwickelt wurden



Wenn Sie den Verdampfer alle drei Monate reinigen, um Staub und Schmutz zu entfernen und gleichzeitig Schäden an den empfindlichen Metallkomponenten zu vermeiden, verlängert sich die Lebensdauer Ihres Kühlschranks und seine Kühlleistung bleibt wie neu

Um die Effizienz Ihres Schrankes nach Betriebsende zu steigern, wird empfohlen, täglich eine manuelle Abtauung



Zum manuellen Abtauen halten Sie die *-Taste gedrückt, bis das Abtau-Logo erscheint

ausführliche Anleitung enthält Informationen Wichtige Informationen zur Anwendung den Schokoladenschrank effizient und sicher . Bei Problemen steht Ihnen ein Techniker zur Seite spezialisiert sein muss gesucht .

CHOCOLADE KOELKAST



gedetailleerde gids bevat informatie belangrijk voor een gebruik efficiënte en veilige chocoladekast In geval van problemen , hulp van een technicus gespecialiseerd moet zijn gezocht .

1. Beveiliging;

Gebruikers moet de informatie zeer aandachtig lezen hierin voorzien handmatig van gebruik . Bovendien veiligheidswaarschuwingen hieronder gegeven moet zijn tot op de letter gevolgd . Het is erg belangrijk om voorzorgsmaatregelen te nemen volgende .

Plaats het op een vlakke, stabiele ondergrond. Gebruik geen hogedrukreinigers om schoon te maken het apparaat . Gebruik dit niet apparaat voor het opslaan van benodigdheden medisch . Laat de olie niet of vet binnenkomen in contact met componenten plastic of deurafdichtingen in het apparaat Haal de stekker uit het stopcontact en trek de stekker uit het stopcontact altijd voedsel elektrisch vóór het schoonmaken het apparaat .

1.1. Informatie algemeen ;

Deze sectie biedt A weergave overzicht van alle beveiligingsproblemen belangrijk . Elke sectie bevat specifieke instructies over hoe u gevaren kunt vermijden door de waarschuwingen in acht te nemen hierboven vermeld . Als alle veiligheidsinstructies belangrijk Zijn gerespecteerde , optimale bescherming tegen alle gevaren en een probleemloze werking Zijn gegarandeerd . Dit apparaat Oosten ontworpen volgens de nieuwste technologieën. Er kunnen echter gevaren bestaan voorkomen als het apparaat niet verkeerd en voor het doel wordt gebruikt waar hij bij is voorbestemd . Voor jou beschermen tegen gevaren, is het belangrijk om de inhoud van de handleiding te kennen van gebruik , om fouten te voorkomen en te gebruiken het apparaat veilig en foutloos . Om gevaren te voorkomen en optimale prestaties te garanderen , mogen er geen wijzigingen worden aangebracht naar het apparaat gebracht zonder te zijn uitdrukkelijk goedgekeurd door de fabrikant.

1.2. Verbinding ;

Neem alstublieft een paar minuten de tijd om het aandachtig te lezen Dit handmatig . Goed onderhoud en bediening hiervan apparaat JIJ zal toestaan om de best mogelijke prestaties uit uw product Frenox . Alsjeblieft rekening als het apparaat Oosten compleet is en of er onderdelen ontbreken durumunda derhal müşteri

temsilcisine basis

1.3. Inhoud verpakking ;

1.3.1. Verpakking , opslag;

Verwijderen volledig het materiaal verpakking buitenkant en binnenkant van het apparaat Voor de installatie . Alsjeblieft rekening het hele apparaat en verwijder het als er een onderdeel ontbreekt materialen onmiddellijk verpakking buitenkant en binnenkant van het apparaat Voor de installatie . Volg bij het weggooien van verpakkingen de voorschriften van toepassing in uw land. Recycle materialen verpakking herbruikbaar

1.4. Installatie ;

Let op: Als het apparaat wordt niet opgeslagen Of verplaatst Zorg ervoor dat u in een verticale positie staat dat hij verblijf ongeveer 12 uur staan voordat u het gebruikt.1- Uitpakken het apparaat en zorg ervoor dat alle beschermende materialen aanwezig zijn verwijderd van alle oppervlakken.2- Plaats het apparaat op een vlakke, stevige ondergrond .
3- Plaats het apparaat nooit op een vochtige , vochtige en brandbare ondergrond .
- Installeer het apparaat niet in de buurt van kachels elektrisch Of andere warmtebronnen .
5- Sluit alleen het netsnoer van het apparaat aan als dit het geval is Oosten in overeenstemming met de regelgeving .

1.5 DOCUMENTATIE;

Het werksysteem van een chocoladeopslagkoelkast Oosten geproduceerd en gecertificeerd in overeenstemming met normen Europees .

1.6 GARANTIE;

Een product negen Oosten bedekt door de garantie .
Aandacht : De gebruiker en de technicus moet aandachtig lezen Dit handmatig van gebruik Voor om enige interventie op het product uit te voeren .

Bewaaromstandigheden van chocolade

Temperatuurregeling :

De koelkast die je hebben gekocht Oosten speciaal ontworpen voor het langer en verser bewaren van chocolade . De temperatuur De ideale bewaartemperatuur voor chocolade ligt tussen de 15°C en 18°C. Het product verlaat de fabriek Oosten ingesteld om te draaien bij 17°C en te stoppen bij 16,5°C. Het product Oosten ingesteld met een pauze van 0,5°C. Bij anderen voorwaarden , wanneer het product Oosten ingesteld op 17°C, de compressor en de ventilator Zijn geactiveerd bij 16,5°C en uitgeschakeld wanneer zij 17°C bereiken . Het is belangrijk dat de compressor draait te hard en stopt om te handhaven luchtvochtigheid binnen op een laag niveau niveau .

Afhankelijk van de te gebruiken chocolade kan de mate van aanpassing van deze kast variëren verschuiven . Het product kan zijn logisch gebruikt tussen 10°C en 18°C hierboven beschreven .

De veranderingen plotselinge temperatuurschommelingen moeten zijn vermeden . Temperatuurschommelingen kan problemen veroorzaken zoals bleken (bloeien) op het oppervlak van chocolade . Om deze reden chocolade die buiten in de hitte wacht of in de kou moeten Allereerst zijn hiertoe gebracht temperatuur te zijn bewaard gebleven zet dan in de koelkast .

Vochtigheidscontrole :

Het kabinet is geregeld in fabriek te onderhouden vochtigheid onder de 50% wanneer het werkt tussen 10°C en 18°C. Een vochtigheid hoog kan ervoor zorgen dat de suiker op het oppervlak van de chocolade gaat bloeien . Daarom de deur openen en sluiten moeten zijn tot een minimum beperkt . Na het openen van de deur is het normaal dat er vocht in de kast zit groter is dan 50%. Binnen 10 minuten na het sluiten van de deur is het product zal de temperatuur en vochtigheid binnenshuis aanpassen en verlagen vochtigheid onder de 50%.

Luchtcirculatie :

Het luchtcirculatiesysteem in de kast mag dat niet zijn geblokkeerd . Luchtcirculatie garandeert dat de chocolaatjes zijn uniform beschermd . Plaats de plank waar de chocolade opgeslagen openlijk Oosten met tussenpozen geplaatst frequent Bedek als volgt de bovenkant van de chocolade met scheidingspapier Of omslag helemaal de deur van chocolade voorkomt dat het wit wordt . Blancheer de bovenkant van de chocolade Oosten oorzaak door het bevriezen van oliën op het oppervlak en hun beklimming . (**Hoge inhoud chocolaatjes in vette most zijn in het gesloten product geplaatst .**) Het veroorzaakt geen enkele verslechtering van de smaak of het aroma van de chocolade . Daarom is

gedetailleerde gids bevat informatie belangrijke informatie over het gebruik de chocoladekast efficiënt en veilig . In geval van problemen , hulp van een technicus gespecialiseerd moet zijn gezocht .

de directe lucht opgeleid in de chocoladekast opgeslagen



Omgevingsomstandigheden :

De chocoladekast moet dat wel zijn gelegen in een omgeving voorzien van airconditioning . Het moet zo zijn geplaatst op een plaats uit de buurt van direct zonlicht en luchtbronnen heet . Als het product Oosten boven 25°C geplaatst , zorg ervoor dat de chocolaatjes producten zijn op temperatuur bewaard in de koelkast . Wanneer de chocolaatjes wachten op temperaturen hoog Zijn in de koelkast geplaatst , zij kan provoceren een oliebloei , verandering in consistentie en textuur , bevochtiging of verandering in smaak als gevolg van afkoeling plotseling .

3. Deurbeheer en kastgebruik

Verlaat de deur open:

de kastdeur open laat staan , kunt u storen de interne temperatuur- en vochtigheidsbalans van de kast . Dit beïnvloedt negatief de kwaliteit van de chocolade . Als de deur Oosten opengelaten , de kast verbruikt meer energie om te onderhouden zijn interne temperatuur , die op de lange termijn het verbruik kunnen verhogen energie en schade aan het koelsysteem van de kast . Zodat de luchtvochtigheid de waarde bereikt gewenst dient u na het openen van de deur 10 minuten te wachten .

openen en sluiten van de deur :

Frequent openen en sluiten van de deur leiding de ingang lucht warme binnenkant en schommelingen in temperatuur en vochtigheid in de kast . Er vormt zich condens op het oppervlak van chocolaatjes , waardoor het risico op suikerbloei toeneemt .

De producten heet moeten zijn op temperatuur gebracht omgeving voordat het in de kast wordt geplaatst . Het verschil plotselinge temperatuur verhoogt de interne temperatuur van de kast , waardoor het koelsysteem onder druk komt te staan .

Productplaatsing heet :

Producten plaatsen warm in de kast zal toenemen snel de interne temperatuur en zal verstoren het normale operationele saldo van het kabinet .

Chocolade moeten zijn op temperatuur gehouden kamer gedurende minimaal 1 uur , dan in de koelkast geplaatst .

4. Factoren die de prestaties van de kast beïnvloeden

Sluitingsgewoonten van de deur :

De deur moet telkens snel gesloten worden gebruik .
Kastdeurafdichtingen moeten zijn geverifieerd regelmatig en vervangen in geval dragen of vervorming

Temperatuur en vochtigheid omgeving

Het gebruik van airconditioning in de omgeving waar bevindt zich het kabinet helpt het kabinet in stand te houden zijn stabiele interne temperatuur . De temperatuur ideaal in chocoladefabrieken moet tussen de 18°C en 22°C zijn . De luchtvochtigheid moet tussen de 50% en maximaal 55% liggen Oosten geplaatst in vochtigere omgevingen kan het product kan moeite hebben met aanpassen vochtigheid binnen
Een warmere omgeving veroorzaakt werking doorlopend vanuit de kast en a consumptie overmatige energie .

Kastlocatie :

Het kabinet moet dat zijn gelegen op een afstand van ca minimaal 20 cm van de muur . Wij moeten vertrekken genoeg ruimte om luchtcirculatie te garanderen .
Dat mag niet zo zijn in de buurt van direct zonlicht of temperatuurbronnen zoals radiatoren .

Vulling overtollige kast :

Dat mag niet zo zijn gevuld om de capaciteit van de chocoladekast te overschrijden . Koeling wanneer luchtcirculatie Oosten geblokkeerd

6. Reiniging en onderhoud van de kast

Reinigingsfrequentie :

Schoon jouw kast één keer per maand . Veeg de binnen- en buitenoppervlakken af met een schoonmaakmiddel neutraal .

Onderhoud luchtfilter en ventilator :

De condensor moet schoongemaakt regelmatig . De condensator mond vermindert de prestaties van de kast .
Zorg ervoor dat de ventilator werken correct .

Beveiliging elektrisch :

Haal de stekker uit het stopcontact de kledingkast voordat u het schoonmaakt . Zorg ervoor dat er geen water in de componenten terechtkomt elektrisch .

8. Conclusie en aanbevelingen

Gebruik uw chocoladekast om de natuurlijke structuur van de chocolade te behouden .
te nemen zorg voor deurbeheer , temperatuur- en vochtigheidscontrole , u kan behoud van de kwaliteit van uw chocolade voor een lange tijd .
Onderhouds- en reinigingsprocessen tijdschriften verhoog de prestaties van uw kast en verleng deze zijn levensduur.

Gebruik van het EVCO 506



-apparaat ; 1. Het scherm en toetsenbord gebruiken

volgende sleutels zijn gebruikt om te controleren het apparaat :

Aanzetten het apparaat ;



Druk op de AAN/UIT-knop.

Het zorgt ervoor dat energie in de koelkast kan worden in- en uitgeschakeld . Houd ingedrukt 3 seconden ingedrukt .

toets :



Dat is hij gebruikt om aanpassingsmenu 's te openen en waarden in te stellen zoals temperatuur , tijd, etc. Houd de SET- knop ingedrukt om de gewenste instelling in te voeren . wens schikken

Wanneer JIJ doorgang in de instelmodus de afkorting van de parameter corresponderend wordt op het scherm weergegeven (bijvoorbeeld "St " voor temperatuurinstelling).

Pijltjestoetsen omhoog/ omlaag (▲ / ▼):

Dat is hij gebruikt om te verhogen of verlaag de waarden in de instellingen .

Wanneer u bijvoorbeeld de temperatuur aanpast , wordt de ▲ toets verhoogt de temperatuur , terwijl de ▼ -toets deze verlaagt .

2. Temperatuuraanpassing :

De temperatuurinstellingen van het apparaat zijn belangrijk om een goede werking van de kast te garanderen koelmiddel

Overschakelen naar de temperatuuraanpassingsmodus :

Houd de SET - knop een paar keer ingedrukt seconden . De waarde huidige temperatuur zal beginnen te knipperen op het scherm .

Temperatuur selectie gewenst :

Gebruik de pijltjestoetsen omhoog (▲) en omlaag (▼) naar selecteer temperatuurwaarde kabinetsdoel Het temperatuurbereik aanbevolen voor chocoladekasten bedraagt 15 tot 18°C.

Instellingen opslaan :

Na het hebben geselecteerde temperatuur gewenst , drukt u nogmaals op de knop SET om de instellingen op te slaan .

Preventie van temperatuurschommelingen :

Frequent openen en sluiten van de deur kan trein A temperatuurinstabiliteit Nemen wees voorzichtig dat u de deur niet opent dat erin indien nodig

Om veranderingen te voorkomen plotselinge temperatuurschommelingen , zorg ervoor dat de producten in de kast worden geplaatst Zijn op temperatuur gebracht omgeving .

3. Ontdooiproces

Een ontdooiing normaal Oosten noodzakelijk om de efficiëntie te verhogen en ijsvorming in koelkasten te voorkomen . De Evco 506 biedt ontdooimogelijkheden automatisch en handmatig .

3.1 Ontdooien handmatig ;



Sommige functies kan zijn gehandicapt in hetzelfde herhalen procedure (**economie energie handmatig**). Anderen functies ,

De functie zal doorgaan in het volgen van de processen (ontdooien handleiding) tot het einde.

4. Instellingen en alarmbeheer :

Het apparaat Oosten voorzien van een systeem alarm toestaan abnormale situaties identificeren en rapporteren gebeurt in het kabinet .

Deur alarm open:

De kastdeur lange tijd openhouden verstoort temperatuurbalans

Hierin geval , het apparaat gegeven A alarm visueel en audio .

Dat kan uitzetten de wekker in het sluiten van de deur .

Alarm temperatuurverschil :

Het alarm gaat af wanneer een temperatuur anders dan de temperatuurwaarde geregeld Oosten gedetecteerd . Dit kan gebeuren vanwege de deur opengelaten , plotselinge productplaatsing heet of een storing in het koelsysteem . Zodra je hebben het probleem is opgelost , het alarm wordt gereset automatisch .

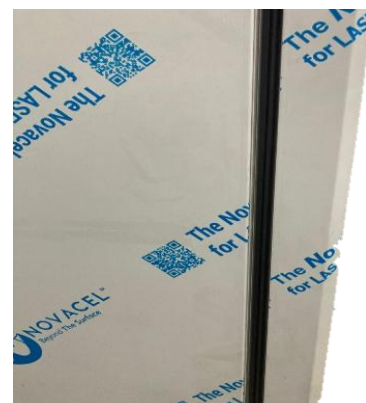
Eliminatie van fouten :

Als het alarm opnieuw afgaat, controleer dan de sensoren en aansluitingen van het apparaat .

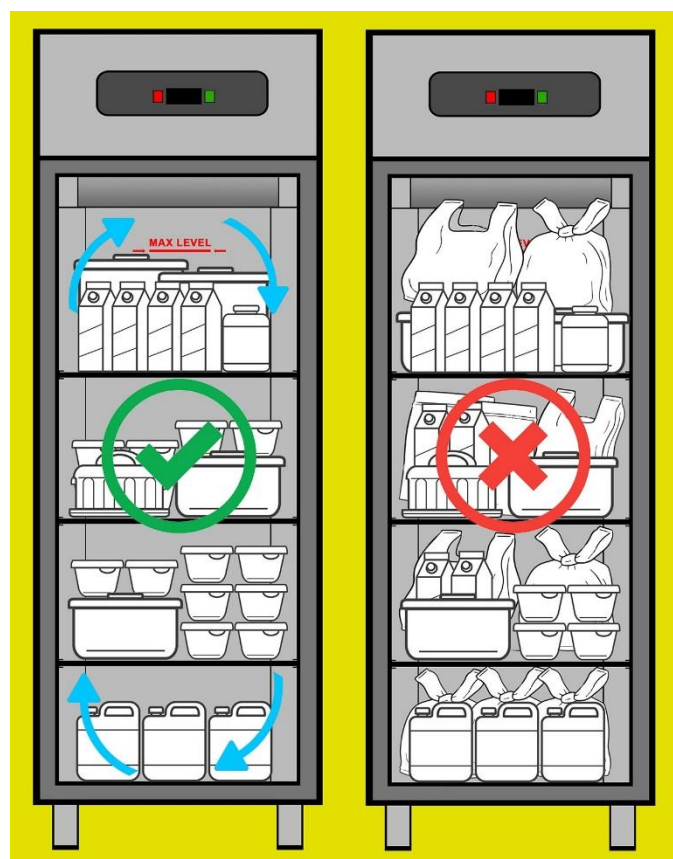
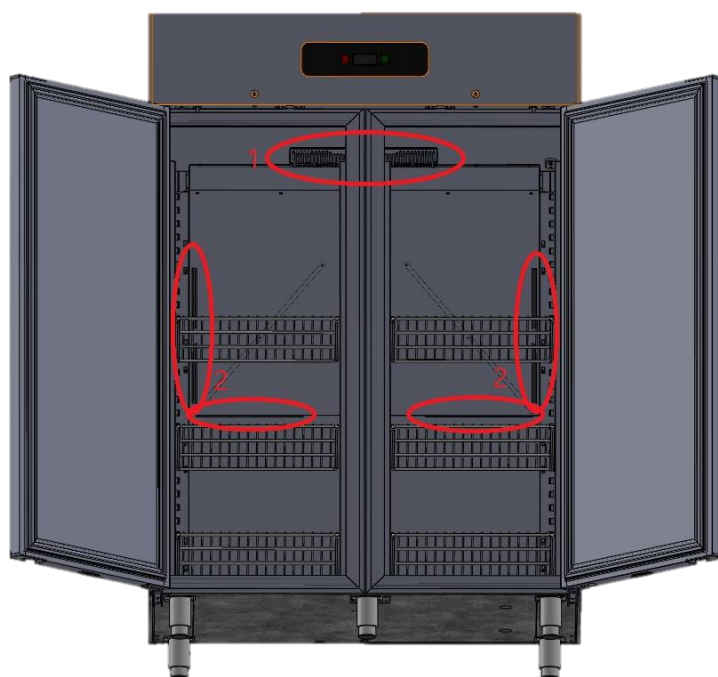
Als de wekker blijft bestaan , neem dan contact op met een erkende technische dienst .

WAT TE CONTROLEREN OP IJSVORMING

1. Deurafdichtingen moeten zijn gecontroleerd en er moet voor gezorgd worden dat er geen lucht in de kast komt. Als de afdichting niet volledig gesloten is, ontstaat er ijs in het koelgedeelte van de koelkast en in het profiel kunststof.



2. Bij het laden van producten in de kast wordt het aanzuigkanaal gebruikt nummer 1 en het blaaskanaal nummer 2, dat zijn aangegeven in het rood, mag niet bedekt door de producten en een ruimte van tot minimaal 15 cm moet zijn met rust laten. Dat kan zien het maximale laadlay - outvoorbeeld in de afbeelding.



3. De temperatuur buiten de kast mag de temperatuur maximaal 38°C tot 42°C zijn. Bij hogere temperaturen neemt het koelvermogen van de kast af afnemen en kan ijsvorming veroorzaken

4.Producten in de kast moeten producten zijn bevroren . Wanneer een ontdooid product Oosten geplaatst in de kast , ontstaat er ijsvorming op de verdamper vanwege vochtigheid veroorzaakt door het product heet , wat van invloed is negatief afkoelend

5.Wanneer de kledingkast Oosten ontdooid handmatig moet het blijven in ontdooien gedurende minimaal 10 minuten en maximaal 30 minuten. Tijdens het ontdooien moet de verdampertemperatuur 18 ° C bereiken .



6.Wanneer de kledingkast Oosten gebruikt actief (bemonstering of productplaatsing), moet de kast zijn ontdooid handmatig aan het einde van de service avond om de sneeuw schoon te maken gevormd in de verdamper als gevolg van werkzaamheden zoals ontvoering of productplaatsing , en als er na verloop van tijd ijsvorming in de kast optreedt , moet de kast dat ook zijn ontdooid handmatig aan het einde van de service avond en ontdooid handmatig vóór aanvang van de dienst in de ochtend.

7.Wanneer er een nieuw product nodig is in de kast geplaatst , dat moet zo zijn uitgeschakeld voor langdurig opladen en opnieuw gebruikt na het plaatsen van de producten . Op deze manier de entree lucht heet Oosten verminderd . Bij het laden in de kast moet de deur open zijn maximaal 3 minuten open laten staan. Laat de deur langer openstaan veroorzaakt ijsvorming in de kast vanwege de ventilatoren stop en de compressor werkt . Na het sluiten van de deuren die zomer langer dan 3 minuten open laten staan , moet het product ontdooid handmatig .

Frosting die in de kast ontstaat Oosten algemeen veroorzaakt door de gebruiker , en indien Als we aandacht besteden aan gebruik , zal er geen zijn mogelijkheid van ijsvorming .

Correcte verwijdering van dit product (afgedankte elektrische en elektronische apparatuur)



(Geldig in de Europese Unie en andere Europese landen met gescheiden inzamelingssystemen)

Deze markering op het product of de bijgeleverde documentatie geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid.

Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, dient u het te scheiden van andere soorten afval en het op

verantwoorde wijze te recycleren. Zo bevordert u het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen.

Dit product mag niet worden gemengd met ander bedrijfsafval en moet worden ingeleverd bij een afvalinzamelpunt.

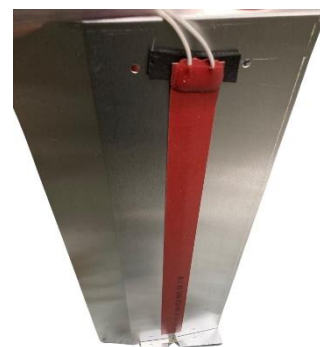
OM DE EFFICIËNTIE EN CORRECTE WERKING VAN HET APPARAAT TE GARANDEREN, MOETEN REPARATIES WORDEN UITGEVOERD VOLGENS DE INSTRUCTIES VAN DE FABRIKANT EN MOET PERIODIEKE SERVICE WORDEN UITGEVOERD DOOR PROFESSIONEEL GEKWALIFICEERD PERSONEEL. (WETTIGE VERPLICHTING TER VOORKOMING VAN ARBEIDSONGEVALLEN EN HET INSTALLEREN VAN ELEKTRISCHE APPARATEN) HET IS VERPLICHT OM DE REGELGEVING INZAKE ELEKTRICITEITSBRONNEN NA TE LEVEN. EFFICIËNTIE WORDT GEGARANDEERD DOOR HET VOLGEN VAN DE IN PARAGRAAF 1.6 BESCHREVEN INSTRUCTIES VOOR HET OPSLAAN VAN VOEDSEL EN DE INSTRUCTIES VOOR ROUTINEMATIG ONDERHOUD BESCHREVEN IN PARAGRAAF 2.

Als deze voorwaarden dat zijn geverifieerd en dat is het ook er is geen probleem en de ijsvorming blijft bestaan ;

7. de isolatiedeken Oosten zorgvuldig gesloten, de gewrichten
zorg ervoor dat hij er is geen toegang lucht binnen ,



8. Wij controleren als de weerstanden werk ,
Controleer de verdamperwarmte bij modellen met gasontdooiing heet ,
Controleer de sterkte van de staaf in de verdamper en de sterkte van de lijm onderstaand ,



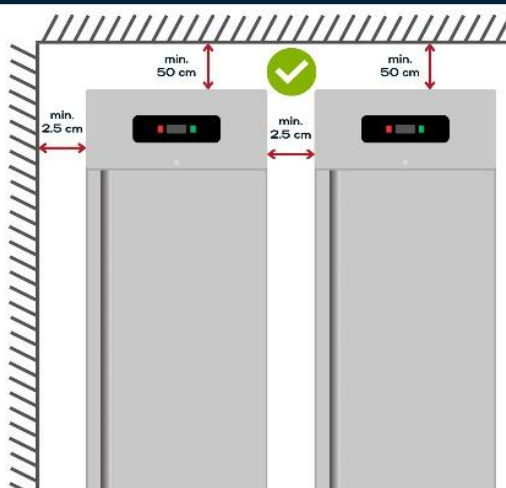
4. Dat is hij gecontroleerd als de verdamperventilatoren werk .



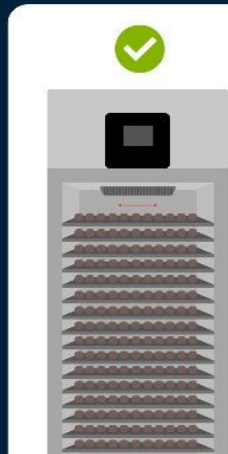
**Als, na dit allemaal te hebben gedaan , het ijsvormingsprobleem optreedt
volhouden , alstublieft neem contact op met de dealer of de technische dienst
voor vervang het defecte reserveonderdeel .**



Het creëren van hoge warmtebronnen rond uw koelkast zal de efficiëntie ervan verminderen en het elektriciteitsverbruik verhogen



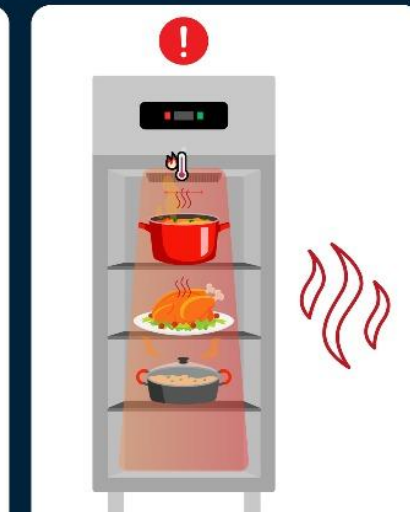
Om ervoor te zorgen dat uw koelkast soepel blijft werken, moet u ervoor zorgen dat de ventilatieopeningen en de bovenkant vrij zijn



Het luchtcirculatiesysteem in de kast mag niet worden belemmerd. Luchtcirculatie zorgt voor een uniforme conservering van chocolade



Het opladen van uw koelkast zonder de luchtstroom te belemmeren, verbetert de koefficiëntie aanzienlijk en verlengt de levensduur ervan



het plaatsen van hete producten in uw koelkast zal ijsvorming veroorzaken en tot een efficiënte koeling leiden



Voor efficiënt en energiebesparend gebruik dient u ervoor te zorgen dat de deur niet langer dan een minuut open blijft staan



Het reinigen van uw koelkast met gewone chemicaliën kan onomkeerbare vlekken op het oppervlak veroorzaken. Wij raden u aan schoonmaakproducten te gebruiken die speciaal zijn ontworpen voor roestvrij staal



Door de verdamer elke 3 maanden schoon te maken om stof en vuil te verwijderen en schade aan de delicate metalen onderdelen te voorkomen, wordt de levensduur van uw koelkast verlengd en blijven de koelprestaties als nieuw

Om de efficiëntie van uw kast aan het einde van de werking te verhogen, wordt aanbevolen om dagelijks handmatig te



Voor handmatig ontdooien houdt u de *-knop ingedrukt totdat het ontdooilogo verschijnt

ÇİKOLATA SAKLAMA BUZDOLABI



Bu detaylı kılavuz Çikolata saklama dolabı etkin ve güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik önemli bilgiler içermektedir. Herhangi bir sorunla karşılaşıldığında mutlaka uzman bir teknisyenden yardım alınmalıdır.

1-Güvenlik;

Kullanıcılar bu kullanım kılavuzunda verilen bilgileri çok dikkatli okumalıdır. Ayrıca aşağıda verilen güvenlik uyarılarını mutlaka harfi harfine yerine getirmelidir. Aşağıdaki önlemlerin alınması çok önemlidir.

Cihazı düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin. Cihazı temizlemek için basınçlı yıkayıcılar kullanmayın. Bu cihazı tıbbi malzemeleri saklamak için kullanmayınız. Cihazın içinde yağ veya katı yağın plastik bileşenlere veya kapı contasıyla temas etmesine izin vermeyiniz. Cihazı temizlemeden önce daima elektrik bağlantısını kesin.

1.1. Genel Bilgiler;

Bu bölüm tüm önemli güvenlik konularına genel bir bakış sunmaktadır. Tüm önemli güvenlik talimatlarına uyulduğu takdirde tüm tehlikelere karşı optimum koruma ve sorunsuz çalışma garanti edilmektedir.

Bu cihaz en son teknolojiye uygun olarak tasarlanmıştır. Ancak cihazın yanlış ve amacına uygun kullanılmaması durumunda tehlikeler oluşabilmektedir. Kendinizi tehlikelerden korumak için kullanma kılavuzunun içeriğini bilmek, hatalardan kaçınmak ve cihazı güvenli ve hatasız bir şekilde çalıştırmak önemlidir. Tehlikeleri önlemek ve optimum performans sağlamak için cihazda üretici tarafından açıkça onaylanmayan hiçbir değişiklik yapılmamalıdır.

1.2. Giriş;

Lütfen bu kılavuzu dikkatlice okumak için birkaç dakikanızı ayırınız. Bu cihazın doğru bakımı ve çalıştırılması ürününüzden mümkün olan en iyi performansı almanızı sağlayacaktır. Lütfen cihazın eksiksiz olup olmadığını kontrol edin ve herhangi bir parçasının eksik olması durumunda derhal müşteri temsilcisine başvurunuz.

1.3.Kurulum;

Not: Cihaz dik bir pozisyonda saklanmamış veya taşınmamış ise çalıştırmadan önce yaklaşık 12 saat dik durmasını sağlayınız.

- 1-Cihazı ambalajından çıkarınız tüm koruyucu kaplama malzemelerini tüm yüzeylerden çıkarıldığında emin olun.
- 2- Cihazı düz ve sağlam bir yüzeye yerleştiriniz.
- 3-Cihazı asla ıslak, nemli ve yanıcı bir yüzeye koymayınız.
- 4-Cihazı elektrikli sobaların veya diğer ısı kaynaklarının yakınına kurmayınız.
- 5-Cihazın güç kablosunu yalnızca yönetmeliğe uygun ise bağlayınız. (220V / 50Hz / 1Ph)

1.4 Ambalaj, Depolama;

Kurulumdan önce dış ve iç ambalaj malzemesini üniteden tamamen çıkarınız. Ambalajı imha ederken ülkenizde geçerli olan yönetmeliklere uyunuz. Yeniden kullanabilir ambalaj malzemelerini geri dönüştürün.



Önemli : Resimde görülen köpük malzeme soğutma sisteminin bir parçasıdır. Ambalaj sökülürken köpüğe zarar vermeyiniz.

1.5 BELGELER;

Çikolata Saklama Buzdolabı çalışma sistemi Avrupa Standartlarına uygun olarak (CE) üretilip belgelendirilmiştir.

1.6 GARANTİ;

Yeni bir ürün garanti kapsamındadır.

Dikkat: Ürünün üstünde herhangi bir müdahalede bulunmadan önce Kullanıcı ve Teknisyen bu kullanım kılavuzunu mutlaka dikkatlice okumalıdır.

2. Çikolata Saklama Koşulları

Sıcaklık Kontrolü:

Almış olduğunuz buzdolabı çikolataların daha uzun ve taze şekilde saklanması için özel olarak imal edilmiştir. Çikolatanın ideal saklama sıcaklığı 15°C ile 18 °C arasındadır. Ürünün fabrika çıkışı 17 °C'de çalışacak ve 16,5°C 'de duracak şekilde ayarlanmıştır. Ürün 0,5 °C derecelik bir duraklama ile ayarlanmıştır. Yani ürün 17 °C'ye ayarlandığında 17 °C'de kompresör ve fan devreye girer, 16,5°C 'ye geldiğinde durur. Kompresörün çok fazla çalışması ve durması içerdeki nemin düşük kalması için önemlidir.

Kullanılacak çikolataya göre dolap sıcaklık set derecesi farklılık gösterebilir. Ürün 10 °C ile 18 °C arasında yukarıda anlatılan mantıkta çalıştırılabilir.

Ani sıcaklık değişikliklerinden kaçınılmalıdır. Sıcaklık dalgalanmaları, çikolatanın yüzeyinde beyazlama (çiçeklenme) gibi sorunlara neden olabilir. Bu yüzden dışarıda sıcakta bekleyen veya soğukta beklemiş olan çikolataların önce saklanacak olan bu sıcaklığa getirilip sonrasında dolaba koyulması gerekmektedir.

Nem Kontrolü:

Dolap 10°C ile 18 °C derece arasında çalışırken nem değerini % 50'nin altında tutacak şekilde fabrika çıkışına göre ayarlanmıştır. Yüksek nem oranı çikolatanın yüzeyinde şeker çiçeklenmesine neden olabilir. Bu yüzden kapı açılıp kapanması minimumda tutulmalıdır. Kapı açıldıktan sonra dolabın içindeki nemin % 50'nin üzerine çıkması normaldir. Kapı kapandıktan sonra 10 dakika içinde ürün üzerindeki derece ve nemi ayarlayacak, nem değerini % 50 'nin altına çekecektir.

Hava Dolaşımı:



Dolabın hava akış sistemi tıkanmamalıdır. Hava dolaşımı çikolataların eşit şekilde korunmasını sağlar. Açık şekilde saklanan çikolatanın koyulduğu rafın aşağıdaki gibi sık aralıklara yerleştirilmesi ve çikolatanın üstünün separatör kâğıtlarla kapatılması veya çikolata kabının üstünün tamamen kapatılması beyazlaşmasının önüne geçer. Çikolatanın üst kısmının beyazlaması, yüzeyindeki yağların donması ve yüzeye çıkmasından kaynaklanır. (**Yüksek yağ oranını taşıyan çikolataların mutlaka kapalı şekilde ürüne koyulması gerekmektedir.**) Bu durum çikolatanın tadında veya lezzetinde bir bozulmaya yol açmaz. Bu yüzden saklanan çikolatanın dolabın içinde oluşan direk hava temasından kaçınılarak saklanması önemlidir.

Bulunduğu Ortam Koşulları:

Çikolata dolabı, klimalı bir ortamda bulunmalıdır. Direkt güneş ışığından ve sıcak hava kaynaklarından uzak bir alana yerleştirilmelidir. Ürün 25 °C' nin üstünde bir yere koyulursa, üretilen çikolataların mutlaka dolapta saklanan sıcaklıkta olduğundan emin olunuz. Yüksek sıcakta bekleyen çikolatalar dolaba koyulduğunda ani soğumadan dolayı Yağ Çiçeklenmesi, Kıvam ve Doku Değişikliği, Nemlenmesi veya Tat Değişikliğine yol açabilir.

3. Kapı Yönetimi ve Dolap Kullanımı

Kapının Açık Bırakılması:

Dolap kapısının açık bırakılması dolabın iç sıcaklık ve nem dengesini bozabilir. Bu durum, çikolatanın kalitesini olumsuz etkiler.

Kapının açık kalması halinde dolap, iç sıcaklığını korumak için daha fazla enerji harcar, bu da uzun vadede hem enerji tüketimini artırır hem de dolabın soğutma sistemine zarar verebilir. Nemin istenilen değere ulaşması için kapı açıldıktan sonra 10 dakika beklenmelidir.

Kapının Sürekli Açılıp Kapanması:

Kapının sık sık açılıp kapanması, içeriye sıcak hava girişine ve dolap içindeki sıcaklık ve nem oranında dalgalanmalara neden olur.

Çikolataların yüzeyinde yoğuşma oluşarak şeker çiçeklenmesi riskini artırır.

Sıcak ürünler dolaba koyulmadan önce oda sıcaklığına getirilmelidir. Ani sıcaklık farkı, dolabın iç sıcaklığını yükselterek soğutma sistemini zorlar.

Sıcak Ürün Yerleştirilmesi:

Dolaba sıcak ürün yerleştirilmesi, iç sıcaklığı hızla artırır ve dolabın normal çalışma dengesini bozar. Çikolatalar, ortam sıcaklığında en az 1 saat bekletildikten sonra dolaba konulmalıdır.

4. Dolap Performansını Etkileyen Faktörler

Kapı Kapatma Alışkanlıkları:

Kapı her kullanımda hızlıca kapatılmalıdır.

Dolap kapısının contaları düzenli olarak kontrol edilmeli ve aşınma ya da deformasyon varsa değiştirilmelidir.

Bulunduğu Ortamın Sıcaklığı ve Nem

Dolabın bulunduğu ortamda klima kullanımı, dolabın iç sıcaklığını istikrarlı tutmasına yardımcı olur. Çikolata imalathanelerinde olması gereken ideal sıcaklık 18 °C ile 22 °C arasında olmalıdır. Nem maksimum % 50 ile % 55 arasında olmalıdır, daha nemli ortamlara koyulduğunda ürün üzerindeki nemi ayarlamakta zorluk yaşayabilir.

Daha sıcak bir ortam, dolabın sürekli çalışmasına ve aşırı enerji tüketimine neden olur.

Dolabın Konumu:

Dolap, duvardan en az 20 cm uzakta yerleştirilmelidir. Hava akışını sağlamak için yeterli alan bırakılmalıdır.

Direkt güneş ışığı veya radyatör gibi sıcaklık kaynaklarının yakınında bulunmamalıdır.

Dolabın Aşırı Doldurulması:

Çikolata dolabının kapasitesini aşacak şekilde doldurulmamalıdır. Hava dolaşımı engellendiğinde soğutma sistemi verimli çalışmaz ve cihaz performansı azalır.

5. Dolabın Temizliği ve Bakımı

Temizlik Sıklığı:

Dolabınızı ayda bir temizleyin. İç ve dış yüzeyleri nötr bir temizleyici ile silin.

Kondanser ve Fan Bakımı:

Kondanser düzenli olarak temizlenmelidir. Tıkanmış kondanser dolabın performansını düşürür.

Fanın sorunsuz çalıştığından emin olun.

Elektrik Güvenliği:

Temizlik öncesinde dolabın fişini çekin. Elektrik aksamına su girmemesine dikkat edin.

6. Sonuç ve Öneriler

Çikolata dolabınızı, çikolatanın doğal yapısını koruyacak şekilde kullanın.

Kapı yönetimine, sıcaklık ve nem kontrolüne özen göstererek çikolatanızın kalitesini uzun süre muhafaza edebilirsiniz.

Periyodik bakım ve temizlik işlemleri dolabınızın performansını artırır ve ömrünü uzatır.

Bu detaylı kılavuz Çikolata Saklama Dolabı etkin ve güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik önemli bilgiler içermektedir. Herhangi bir sorunla karşılaşıldığında mutlaka uzman bir teknisyenden yardım alınmalıdır.

Cihazın Kullanımı ;



1. Ekranın ve Tuş Takımının Kullanımı

Aşağıdaki tuşlar cihazın kontrolü için kullanılır:

Cihazı Açmak için ;

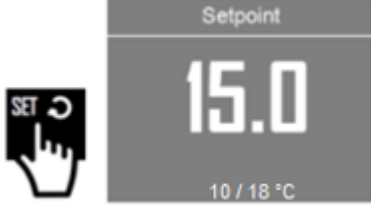


ON/OFF Tuşuna 3sn basılı tutarak cihazı açıp kapatabilirsiniz.

2. Sıcaklık Ayar Moduna Geçiş:

“SET” tuşuna basın.

Ekranda mevcut sıcaklık değeri görülecektir.

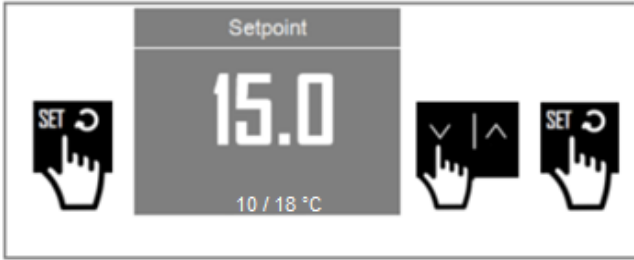


İstenilen Sıcaklığın Seçilmesi:

Yukarı (▲) ve Aşağı (▼) ok tuşlarını kullanarak dolap için hedef sıcaklık değerini seçin.

Çikolata saklama dolapları için önerilen sıcaklık aralığı 15-18°C'dir.

İstenilen sıcaklığı seçtikten sonra “SET” tuşuna tekrar basarak ayarları kaydedin.



Sıcaklık ve Nem Dalgalanmalarını Önleme:

Kapının sık açılıp kapanması sıcaklık ve nem değerinde dengesizliğe yol açabilir. Kapıyı yalnızca gerektiğinde açmaya özen gösterin.

Ani sıcaklık değişikliklerini önlemek için, dolaba yerleştirilecek ürünlerin oda sıcaklığına getirilmiş olmasına dikkat ediniz.

3. Defrost (Buz Çözme) İşlemi

Soğutma dolaplarında verimliliği arttırmak ve buzlanmayı önlemek için düzenli defrost işlemi gereklidir. Evco 506, hem otomatik hem de manuel defrost seçenekleri sunar.

3. Manuel Defrost ;



Yukarı ok ▲ tuşuna basınız. Çıkan ekranda “Manuel defrost” u seçip “SET” tuşuna basınız.

4. Alarm Ayarları ve Yönetimi:

Cihaz, dolapta meydana gelen anormal durumları belirlemek ve bildirmek için alarm sistemiyle donatılmıştır.

Kapı Açık Alarmı:



Dolap kapısının uzun süre açık kalması durumunda cihaz görsel ve sesli bir alarm verir.

Kapıyı kapatarak alarmı susturabilirsiniz.

Sıcaklık Sapması Alarmı:



Kabin sıcaklığı 120 dk boyunca ayarlanmış sıcaklık değerinden en az 10°C fazlasını veya düşüğünü ölçerse alarm verir.

(Örn: Set : 15°C ise; cihaz 25°C'nin üstünde veya 5°C'nin altında “120dk” boyunca çalışmaya devam ederse sesli ve görsel alarm verir.)

Bu durum, kapının açık kalması, ani sıcak ürün yerleştirilmesi veya soğutma sisteminde bir arıza nedeniyle oluşabilir.

Sorunu giderdikten sonra alarm otomatik olarak sıfırlanır.

5.Hataların Giderilmesi:

Kapı Açık Alarmı:

Kapıyı kapatarak alarmı susturabilirsiniz.

“Sorun devam ederse yetkili servise başvurunuz.”

Sıcaklık Sapması Alarmı:

Dolaba sıcak ürün koyulmadığından veya kapının uzun süre açık kalmadığından emin olun.

Yukarıdaki durumları dikkate alarak dolabı tekrar çalıştırın ve soğumasını bekleyin.

Cihaz soğuduktan sonra hata mesajı ekrandan silinecektir.

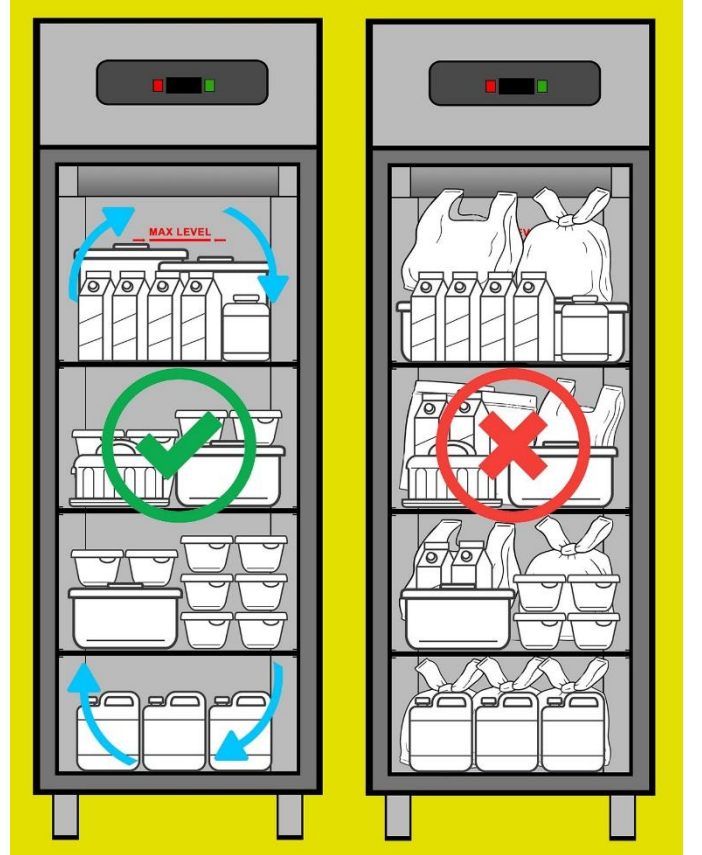
“Sorun devam ederse yetkili servise başvurunuz.”

BUZLANMA İLE İLGİLİ KONTROL EDİLMESİ GEREKENLER

1-Kapı contaları kontrol edilmeli ve dolabın içine hava almadığına emin olunmalıdır. Contanın tam kapanmaması durumunda dolap soğutma bölümünde ve plastik profilde buz üretecektir.

2-Kapı contaları kontrol edilmeli ve dolabın içine hava almadığına emin olunmalıdır. Contanın tam kapanmaması durumunda dolap soğutma bölümünde ve plastik profilde buz üretecektir.

3-Dolaba ürün yüklerken kırmızı ile belirtilen 1 numaralı emiş kanalı ve 2 numaralı üfleme kanalları ürünler ile kapatılmamalı ve en az 15 cm boşluk bırakılmalıdır. Örnek maximum yükleme düzenini görselde görebilirsiniz.



Bu detaylı kılavuz Çikolata Saklama Dolabı etkin ve güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik önemli bilgiler içermektedir. Herhangi bir sorunla karşılaşıldığında mutlaka uzman bir teknisyenden yardım alınmalıdır.

4-Dolabın bulunduğu dış ortam sıcaklığı maximum 38°C - 40°C olmalıdır. Bundan yüksek sıcaklıklarda dolabın soğutma performansı düşer ve buzlanmaya sebep olabilir.

5-Dolaptaki ürünler donmuş ürün olmalıdır. Dolaba donmamış ürün konulduğunda sıcak üründen kaynaklanan nemden dolayı evaporatörde buzlanma meydana gelir ve bu durum soğutmayı olumsuz etkiler.

6-Dolap manuel defrosta alındığında minimum 10 dakika, maximum 30 dakika defrosta kalmalıdır. Defrost esnasında evaporatör sıcaklığı 18°C'ye ulaşmalıdır.



Defrosta almak için işaretli düğmeye 3 sn basılı tutun.

7-Dolap gün içinde aktif olarak kullanıldığında (ürün alma veya ürün yerleştirme) gibi işlemlerin sonucunda evaporatörde oluşan karlanmayı temizlemek için ve dolapta zamanla buzlanma meydana geliyorsa her akşam servis bitiminde dolap manuel defrosta alınmalı ve sabahları servis başlamadan manual defrosta alınmalıdır.

8-Dolaba yeni ürün konulacağı zaman, uzun süreli yüklemelerde dolap off konuma getirilip, ürünler yerleştirildikten sonra tekrar çalıştırılmalıdır. Bu sayede içeri giren sıcak hava azalmış olur. Dolaba yapılacak yüklemelerde kapı maximum 3 dakika açık bırakılmalıdır. Bundan fazla süre boyunca kapı açık bırakıldığında fanlar durduğu ve kompresör çalıştığı için dolapta buzlanma meydana gelir. 3 dakikadan uzun süre açık bırakılan kapılar kapandıktan sonra ürün manuel defrosta alınmalıdır.

Dolapta meydana gelen buzlanmalar genelde kullanıcı kaynaklı olup, kullanıma dikkat edildiği takdirde buzlanma olasılığı kalmayacaktır.

Bu Ürünün Doğru Bertarafı (Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman)

(Avrupa Birliği ve ayrı toplama sistemine sahip diğer Avrupa ülkelerinde geçerlidir)

Ürün veya literatüründe gösterilen bu işaret, kullanım ömrünün sonunda diğer evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiğini belirtir.

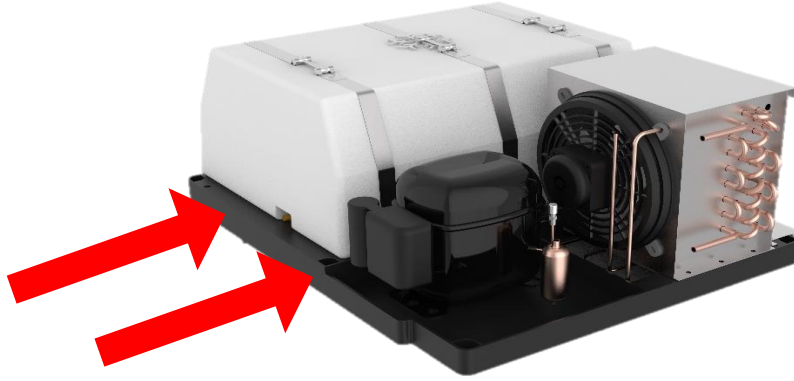
KontROLSÜZ atık bertarafından kaynaklanan olası çevre veya insan sağlığı zararlarını önlemek için, lütfen bunu diğer atık türlerinden ayırın ve malzeme kaynaklarının sürdürülebilir şekilde yeniden kullanılmasını teşvik etmek için sorumlu bir şekilde geri dönüştürün.

Bu ürün bertaraf için diğer ticari atıklarla karıştırılmamalı ve bir atık toplama merkezine iade edilmelidir.

CİHAZIN VERİMLİLİĞİNİ VE DOĞRU ÇALIŞMASINI GARANTİ ETMEK İÇİN ONARIMLAR ÜRETİCİNİN TALİMATLARINA UYULMALI VE PERİYODİK SERVİSLERİ PROFESYONEL OLARAK NİTELİKLİ PERSONEL TARAFINDAN YAPILMALIDIR. (İŞ KAZALARININ ÖNLENMESİ VE ELEKTRİKLİ CİHAZLARIN KURULMASI İÇİN YASAL ZORUNLULUK) ELEKTRİK KAYNAĞI YÖNETMELİKLERİNE UYMAK ZORUNLUDUR. VERİMLİLİK, PARAGRAF 1.6 'TE AÇIKLANAN GIDA SAKLAMA VE PARAGRAF 2 'TE AÇIKLANAN RUTİN BAKIM TALİMATLARINA UYULARAK SAĞLANIR.

Bu durumlar kontrol edilip sorun görünmüyorsa ve buzlanma halen devam ediyorsa;

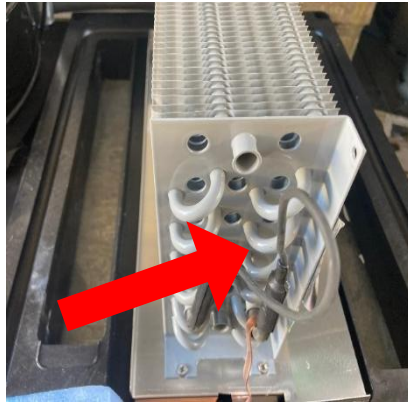
9-İzolasyon kapağını düzgün bir şekilde kapalı olduğundan, birleşme yerlerinden içeriye hava girişi olmadığından emin olunur,



10-Rezistanslar çalışıyor mu kontrol edilir,

-Sıcak gazlı defrost olan modellerde evaporatör ısısını kontrol edin,

-Evaporatör içinde bulunan çubuk rezistansı ve altında bulunan yapışkanlı rezistansı kontrol edin,

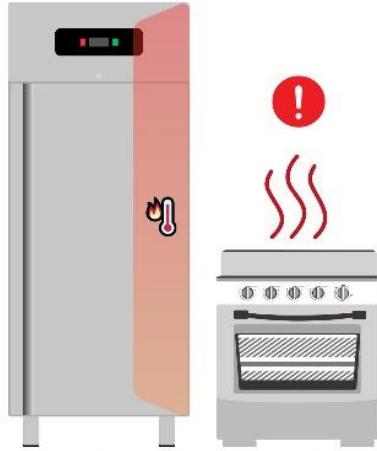


11-Evaporatör fanları çalışıyor mu kontrol edilir.

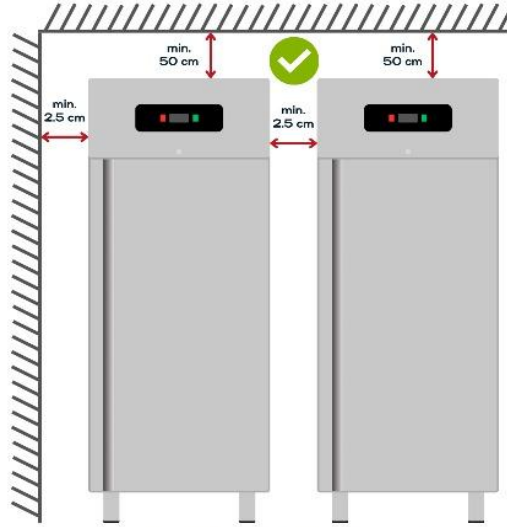


Tüm bunları yaptıktan sonra buzlanma problemi hala devam ediyorsa lütfen arızalı yedek parçayı değiştirmek için satıcıyla veya teknik servisle iletişime geçin.

Bu detaylı kılavuz Çikolata Saklama Dolabı etkin ve güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik önemli bilgiler içermektedir. Herhangi bir sorunla karşılaşıldığında mutlaka uzman bir teknisyenden yardım alınmalıdır.



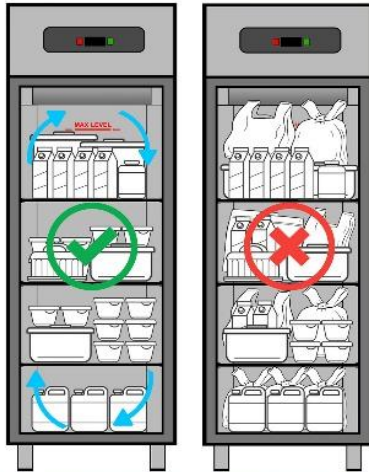
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



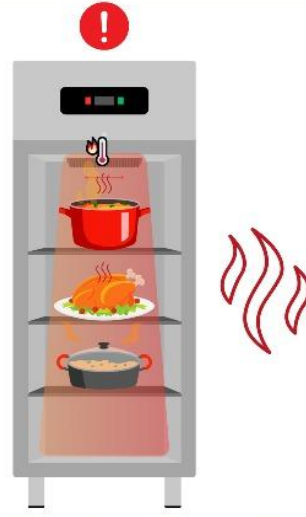
To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



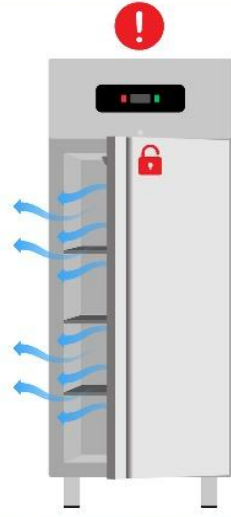
The air flow system of the cabinet should not be blocked. Air circulation ensures even preservation of chocolates.



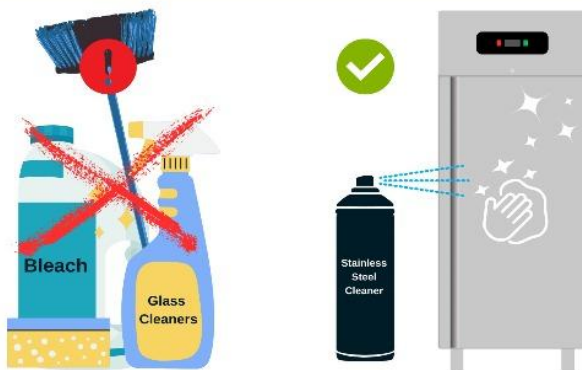
Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



Placing hot products in your refrigerator will cause frosting and lead to inefficient cooling.



For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



Cleaning your refrigerator with general chemicals may cause irreversible stains on its surface. We recommend to use cleaning products specifically designed for stainless steel.

*Surface problems arising from incorrect chemical usage are not covered by the warranty.



Cleaning the evaporator every 3 months to remove dust and dirt, while avoiding damage to its delicate metal components, will extend your refrigerator's lifespan and keep its cooling performance like new.

To increase the efficiency of your cabinet at the end of the operation, it is recommended to perform a Manual Defrost daily.



For Manual Defrost, press and hold the (❄️) button until the defrost logo appears.

Bu detaylı kılavuz Çikolata Saklama Dolabı etkin ve güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik önemli bilgiler içermektedir. Herhangi bir sorunla karşılaşıldığında mutlaka uzman bir teknisyenden yardım alınmalıdır.

ХОЛОДИЛЬНИК ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ШОКОЛАДА



подробное руководство содержит информацию важно для использовать эффективный и безопасный шкаф для шоколада . В случае возникновения проблем обратитесь за помощью к техническому специалисту . специализированный должен быть востребованный .

1. Безопасность;

Пользователи надо очень внимательно читать информацию представлено в этом руководство использования . Кроме того , предупреждения о безопасности приведенное ниже, должно быть последовало письму . Очень важно соблюдать меры предосторожности следующий .

Поместите его на ровную устойчивую поверхность. Не используйте для чистки мойки высокого давления . устройство . Не используйте это устройство для хранения припасов медицинский . Не позволяйте маслу или жир входить в контакте с компонентами пластиковые или дверные уплотнители внутри прибора . Отключите и отключите всегда еда электрический перед чистой устройство .

1.1. Информация общий ;

В этом разделе представлены а вид обзор всех вопросов безопасности важный . Каждый раздел содержит конкретные инструкции о том, как избежать опасностей , принимая во внимание предупреждения . , что все защитные материалы удален со всех упомянуто выше. Если все инструкции по технике безопасности важный являются уважаемый , оптимальная защита против все опасности и бесперебойная работа являются гарантировано . Это устройство Восток разработанный в соответствии с новейшими технологиями. Однако опасности могут происходить если устройство не используется неправильно и по назначению к которому он предназначено . Для тебя защитить от опасностей , важно знать содержание руководства использования , чтобы избежать ошибок и использовать устройство безопасно и без ошибок . Во избежание опасностей и обеспечения оптимальной производительности не следует вносить никаких модификаций . поднесен к устройству без явно одобрено производителем.

1.2. Связь ;

Пожалуйста, уделите несколько минут внимательному прочтению Этот руководство . Правильное обслуживание и эксплуатация этого устройство Ты позволит чтобы получить максимальную производительность от вашего продукт Френокс .

Пожалуйста проверять если устройство Восток в сборе , и если какие-либо детали отсутствуют Дурумунда дерхал Мюстери темсилцизин база

1.3. Содержимое упаковки ;

1.3.1. Упаковка , хранение;

Удалять полностью материал упаковка внешний и внутренний вид устройства До установка . Пожалуйста проверять все устройство и, если какая -либо часть отсутствует , удалите материалы немедленно упаковка внешний и внутренний вид устройства До установка . При утилизации упаковки соблюдайте правила . применимо в вашей стране. Переработка материалов упаковка многоразовый

1.4. Установка ;

Примечание. Если устройство не хранится Или взолнованный в вертикальном положении , убедитесь, что что он оставаться стоял около 12 часов перед использованием. 1- Распакуйте устройство и убедитесь что все защитные материалы удален со всех поверхностей.2- Поместите устройство на плоской твердой поверхности . 3- Никогда не устанавливайте устройство на влажную , влажную и легко воспламеняющуюся поверхность . – Не устанавливайте устройство рядом с плитами . электрический Или другие источники тепла . 5- Подключайте шнур питания прибора только в том случае , если он Восток соответствует нормам .

1.5 ДОКУМЕНТАЦИЯ;

Рабочая система холодильника для хранения шоколада Восток произведено и сертифицировано в соответствии со стандартами Европейский .

1.6 ГАРАНТИЯ;

Продукт девять Восток покрытый по гарантии . Внимание : Пользователь и техник надо внимательно прочитать Этот руководство использования До осуществлять любые вмешательства в изделие .

Условия хранения шоколада

Контроль температуры :

Холодильник , который ты иметь купил Восток особенно Предназначен для более длительного и свежего хранения шоколадных конфет . Температура Идеальная температура хранения шоколада составляет от 15°C до 18°C. Товар покидает завод Восток настроен на работу при 17°C и остановку при 16,5°C. Продукт Восток устанавливается с паузой 0,5°C. В других условия , когда товар Восток установлен на 17°C, компрессор и вентилятор являются активированы при 16,5°C и выключается когда они достигают 17°C. Важно , чтобы компрессор поворачивается слишком сильно и останавливается , чтобы поддерживать влажность внутри низкая уровень . В зависимости от используемого шоколада степень регулировки этого шкафа может меняться . отложить . Продукт может быть используется в логике при температуре от 10°C до 18°C описано выше. Изменения резкие изменения температуры должен быть избегал . Колебания температуры может вызвать проблемы например , отбеливание (цветение) на поверхности шоколада . По этой причине шоколад , который ждет снаружи в жару , или на морозе должен Прежде всего быть довел до этого температура должна быть сохраненный затем поставьте в холодильник .

Контроль влажности :

Кабинет поселился в завод по обслуживанию влажность ниже 50% , когда это работает при температуре от 10°C до 18°C. Влажность высокий может вызвать набухание сахара на поверхности шоколада . Поэтому открытие и закрытие двери должен быть сведено к минимуму. После открытия дверцы наличие влаги внутри шкафа является нормальным явлением . превышает 50%. В течение 10 минут после закрытия дверцы продукт отрегулирует температуру и влажность в помещении и уменьшит влажность ниже 50%.

Циркуляция воздуха :

Система циркуляции воздуха в шкафу не должна быть заблокирован . Циркуляция воздуха гарантирует , что шоколад равномерно защищены . Поместите полку где шоколад хранится открыто Восток размещены с интервалами частый следующим образом: накройте верхнюю часть шоколада разделительной бумагой . Или крышка полностью дверь шоколадная предотвращает его отбеливание . Бланширование

подробное руководство содержит информацию важная информация о том, как использовать Шоколадный шкаф эффективно и безопасно . В случае возникновения проблем обратитесь за помощью к техническому специалисту . специализированный должен быть востребованный .

верхней части шоколада Восток причина замерзанием масел на его поверхности и их восхождение . (

Шоколадные конфеты с высоким содержанием в жире должен быть помещен в закрытый продукт .)

Это не приводит к ухудшению вкуса и аромата шоколада . Поэтому прямой воздух облучен в шоколадном шкафу хранится



Условия окружающей среды :

Шоколадный шкаф должен быть находится в среде с кондиционером . Должно быть, это размещать в месте, защищенном от прямых солнечных лучей и источников воздуха горячий . Если продукт Восток при температуре выше 25°C, убедитесь , что шоколадные конфеты продукты находятся при температуре хранится в холодильнике . Когда шоколадные конфеты ждут при температуре высокий являются поместив в холодильник , они может провоцировать масляный налет , изменение консистенции и текстуры , увлажнение или изменение вкуса из - за охлаждения внезапно .

3. Управление дверями и использование шкафа .

Оставьте дверь открытой:

Если оставить дверцу шкафа открытой, это может беспокоить внутренний баланс температуры и влажности в шкафу . Это влияет отрицательно о качестве шоколада .

Если дверь Восток оставленный открытым, шкаф использует больше энергии для поддержания его внутренняя температура , что в долгосрочной перспективе может привести к увеличению потребления энергию и повредить систему охлаждения из шкафа . Чтобы влажность достигает значения По желанию , необходимо подождать 10 минут после открытия двери .

открытие и закрытие двери :

Частое открытие и закрытие двери вести вход воздух высокая температура внутри и колебания температуры и влажности внутри шкафа .

На поверхности шоколадных конфет образуется конденсат , увеличивающий риск поселения сахара .

Продукты горячий должен быть доведен до температуры окружающей перед помещением в шкаф. например радиаторы .
Разница внезапная температура увеличивает внутреннюю температуру шкафа , нагружая систему охлаждения .

Размещение продукта горячий :

Размещайте продукты жарко в шкафу увеличится быстро повысится внутренняя температура и будет беспокоить нормальный рабочий баланс шкафа . Шоколадные конфеты должен быть хранится при температуре комнате минимум на 1 час , затем поместил в холодильник .

4. Факторы влияет на производительность шкафа

Привычки закрывать двери :

Дверь необходимо каждый раз быстро закрывать использовать .

Уплотнители дверей шкафа должен быть проверено регулярно и заменяется в случай носить или деформация .

Температура и влажность окружающей

Использование кондиционера в окружающей среде где находится шкаф помогает шкафу поддерживать его стабильная внутренняя температура . Температура идеальная температура на шоколадных фабриках должна составлять от 18°C до 22°C. Влажность должна составлять от 50% до 55% максимум, когда Восток помещенный в более влажную среду , продукт может испытывают трудности с адаптацией влажность внутри .

Более теплая окружающая среда вызывает операцию непрерывно из шкафа и потребление чрезмерная энергия .

Расположение кабинета :

Кабинет должен быть расположен на расстоянии в не менее 20 см от стены . Мы должны уйти достаточно пространство для обеспечения циркуляции воздуха . Это не должно быть расположен вблизи прямых солнечных лучей или источников температуры

Наполнение превышение шкафа :

Это не должно быть заполнен так , что превышает вместимость шоколадного шкафа . Охлаждение когда циркуляция воздуха Восток заблокирован

6. Очистка и уход за шкафом .

Частота уборки :

Чистый твой шкаф раз в месяц . Протрите внутренние и внешние поверхности чистящим средством . нейтральный .

Обслуживание воздушного фильтра и вентилятора :

Конденсатор должен быть очищенный регулярно . Конденсатор рот снижает производительность шкафа . Убедитесь, что вентилятор работает правильно .

Безопасность электрический :

Отключите шкаф прежде чем чистить его . Убедитесь чтобы вода не попадала в компоненты электрический .

8. Заключение и рекомендации

Использовать шкаф для шоколада , чтобы сохранить естественную структуру шоколада .

Взяв забота об управлении дверями , контроле температуры и влажности , вы может поддерживать качество вашего шоколад уже давно .

Процессы обслуживания и очистки периодические издания увеличьте производительность вашего шкафа и продлите срок его службы.

Использование устройства EVCO 506 ;



1. Использование экрана и клавиатуры

Следующие ключи являются используется для контроля устройство :

Включить устройство ;



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

Это позволяет включать и выключать энергию в холодильнике . Нажмите и удерживайте нажата в течение 3 секунд .



Клавиша НАСТРОЙКИ :

Он используется для входа в меню настройки и установки значений такие как температура , время и т. д. Нажмите и удерживайте кнопку SET , чтобы ввести нужную настройку . желание решить

Когда Ты проходить в режиме настройки сокращение параметра соответствующий отображается на экране (например , «St » для настройки температуры). Клавиши со стрелками вверх/вниз (▲ / ▼) : Он используется для увеличения или уменьшите значения в настройках .

Например , при регулировке температуры ▲ клавиша увеличивает температуру , а клавиша ▼ уменьшает ее .

2. Регулировка температуры :

Температурные настройки устройства являются важно обеспечить правильную работу шкафа хладагент .

Переключение в режим регулировки температуры :

Нажмите и удерживайте кнопку SET несколько секунды . Значение текущая температура на экране начнет мигать . Выбор температуры желанный :

Используйте клавиши со стрелками вверх (▲) и вниз (▼), чтобы выберите значение температуры кабинет цель

Диапазон температур рекомендуется для шоколадных шкафов составляет от 15 до 18°C.

Сохраняем настройки :

После того , как выбранная температура нужно , нажмите кнопку SET еще раз , чтобы сохранить настройки .

Предотвращение колебаний температуры :

Частое открытие и закрытие двери может тренироваться а нестабильность температуры . Брать будь осторожен , не открывая дверь что в если необходимо .

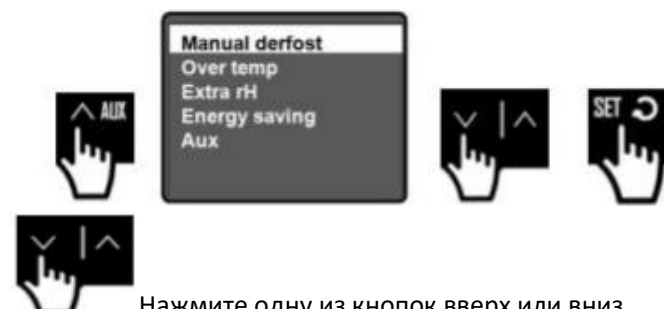
Чтобы избежать изменений резкие перепады температуры , убедитесь , что продукты, подлежащие

размещению в шкафу являются доведен до температуры окружающей .

3. Процесс разморозки

Разморозка обычный Восток Необходимо для повышения эффективности и предотвращения обледенения холодильных шкафов . Evco 506 предлагает варианты размораживания. автоматический и ручной .

3.1 Разморозка руководство ;



Нажмите одну из кнопок вверх или вниз . Нажмите кнопку настройки , чтобы подтвердить или

Отмена



Некоторый функции может быть неполноценный в повторяя то же самое процедура ([экономика энергия руководство](#)). Другие функции , Функция будет продолжаться в [отслеживание процессов](#) ([разморозка руководство](#)) до конца.

4. Настройки и управление сигнализацией :

Устройство Восток оснащен системой тревога позволяя выявлять и сообщать о нештатных ситуациях происходит в кабинете .

Дверная сигнализация открыть:

Держать дверцу шкафа открытой в течение длительного времени встревоженный температурный баланс . В этом чехол , устройство данный а тревога визуальный и звуковой .

Ты можешь запрещать сигнализация в закрывая дверь .

Тревога разница температур :

Будильник сработает когда температура кроме значения температуры поселился Восток обнаружен .

Это может случиться из- за двери оставлено открытым , внезапное размещение продукта горячий или неисправность системы охлаждения .

Как только ты иметь проблема решена , сигнализация сбрасывается автоматически .

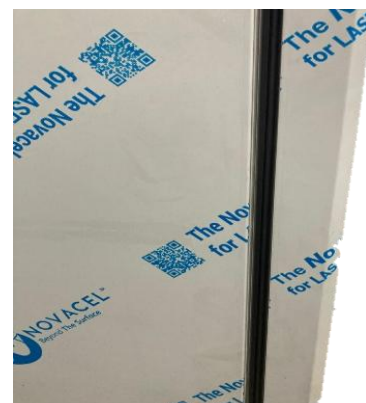
Устранение ошибок :

Если сигнализация снова сработает , проверьте датчики и соединения устройства .

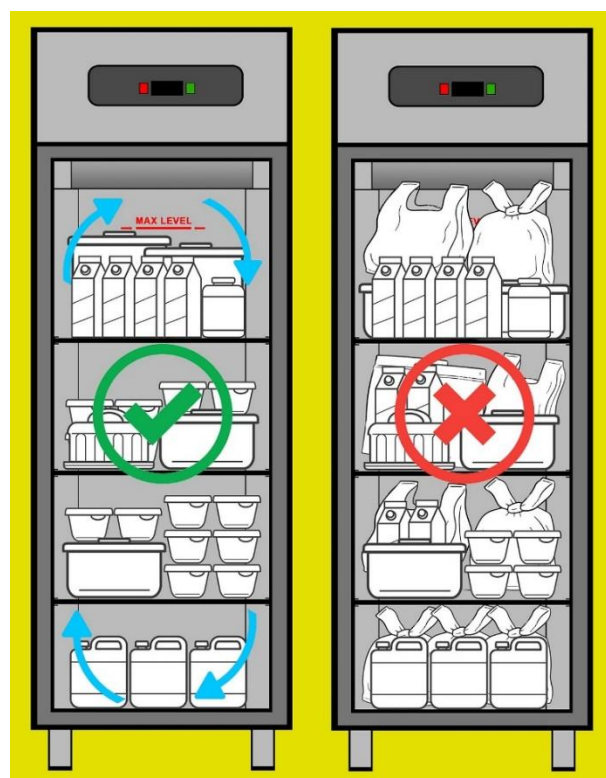
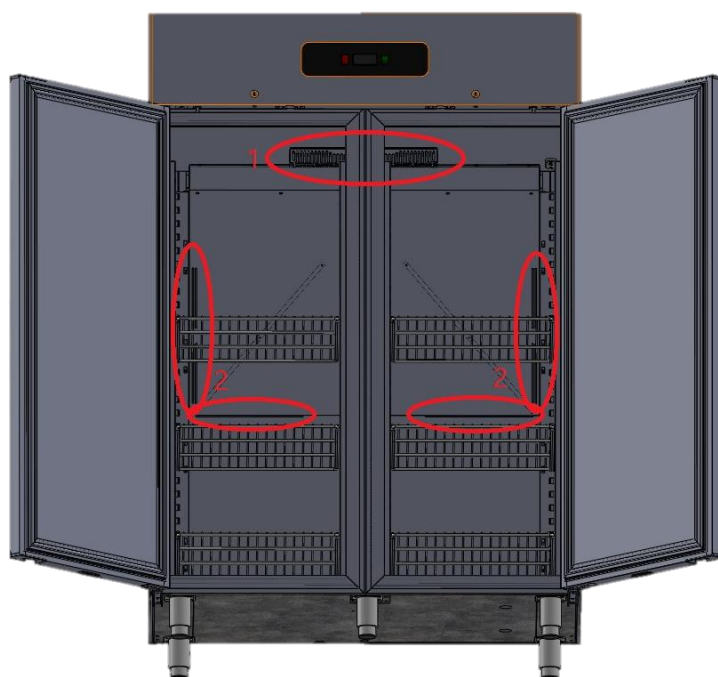
Если сигнал тревоги сохраняется , обратитесь в авторизованную техническую службу .

ЧТО ПРОВЕРИТЬ НА ОБЛЕДЕНИЕ

2. Дверные уплотнители должны быть проверены и необходимо убедиться, что воздух не попадает в шкаф. Если уплотнение закрыто не полностью, в охлаждающей секции холодильника и в профиле образуется лед. пластик.



- 1- При загрузке продуктов в шкаф всасывающий канал номер 1 и воздуховод номер 2, которые указаны красным, не должны быть покрыты продуктами и пространством от до минимум 15 см должно быть оставлено в покое. Ты можешь видеть Пример макета максимальной загрузки на изображении.



1. Температура температура снаружи шкафа должна быть максимум 38–42°C. При более высоких температурах эффективность охлаждения шкафа уменьшится и может вызвать обледенение. Продукты в шкафу должны быть замороженными. Когда незамороженный продукт помещен в шкаф, на испарителе происходит обледенение из-за влажности вызванной продуктом жарко, что влияет отрицательное охлаждение.

подробное руководство содержит важную информацию о том, как использовать Шоколадный шкаф эффективно и безопасно. В случае возникновения проблем обратитесь за помощью к техническому специалисту. специализированный должен быть востребованный.

Когда шкаф Восток размороженный вручную, оно должно оставаться в размораживайте минимум 10 минут и максимум 30 минут. Во время разморозки температура испарителя должна достигать 18 ° С.



Когда шкаф Восток использовал активно в течение дня (выборка или размещение продукта), шкаф должен быть размороженный вручную в конце обслуживания каждого вечер чистить снег образующийся в испарителе в результате работы например, похищение или размещение продукта, и если со временем в шкафу образуется обледенение, шкаф следует размороженный вручную в конце обслуживания каждого вечер и разморозка вручную перед началом службы утром.

Когда нужен новый продукт помещен в шкаф, он должен быть выключился для длительной зарядки и снова включился после размещения продуктов. Таким образом, вход воздух горячий Восток уменьшенный. При загрузке в шкаф дверь должна быть оставить открытым максимум на 3 минуты. Оставьте дверь открытой дольше этого времени вызывает обледенение шкафа, поскольку вентиляторы стоп и компрессор работает. После закрытия дверей, которые лето оставить открытым более чем на 3 минуты, изделие необходимо размороженный вручную.

Обледенение, возникающее в шкафу Восток в целом вызвано пользователем, и если Если мы обратим внимание на использование, не будет возможность обледенения.

Надлежащая утилизация данного изделия (Отработавшее электрическое и электронное оборудование)



(Применимо в Европейском Союзе и других странах Европы с внедренной системой раздельного сбора мусора)

Такая маркировка, нанесенная на изделие или приведенная в соответствующей документации, указывает на то, что по окончании срока службы продукт не должен

утилизироваться вместе с прочими бытовыми отходами.

Для предотвращения возможного вреда окружающей среде или здоровью людей в результате бесконтрольной утилизации отходов, пожалуйста, отделите данный продукт от прочих бытовых отходов и подойдите к его утилизации ответственно, поддержав тем самым инициативу по обеспечению устойчивости повторного использования источников материалов.

При переработке данный продукт не должен смешиваться с другими коммерческими отходами.

ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ И ПРАВИЛЬНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ УСТРОЙСТВА РЕМОНТ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬСЯ В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ, А ПЕРИОДИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ДОЛЖНО ВЫПОЛНЯТЬСЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ. (ПРАВОВОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ НА ПРОИЗВОДСТВЕ И УСТАНОВКЕ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ) ОБЯЗАТЕЛЬНО СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА, КАСАЮЩИЕСЯ ИСТОЧНИКОВ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕМ ИНСТРУКЦИЙ ПО ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ОПИСАННЫХ В ПУНКТЕ 1.6, И ИНСТРУКЦИЙ ПО РЕГУЛЯРНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ, ОПИСАННЫХ В ПУНКТЕ 2.

подробное руководство содержит важную информацию о том, как использовать Шоколадный шкаф эффективно и безопасно. В случае возникновения проблем обратитесь за помощью к техническому специалисту. специализированный должен быть востребованный.

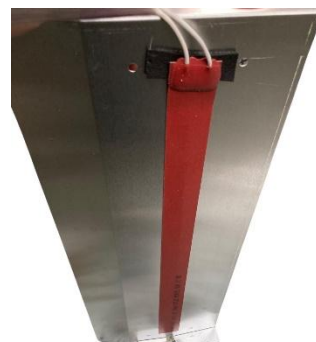
“

Если эти условия проверено и что это нет проблем и глазури сохраняется ;

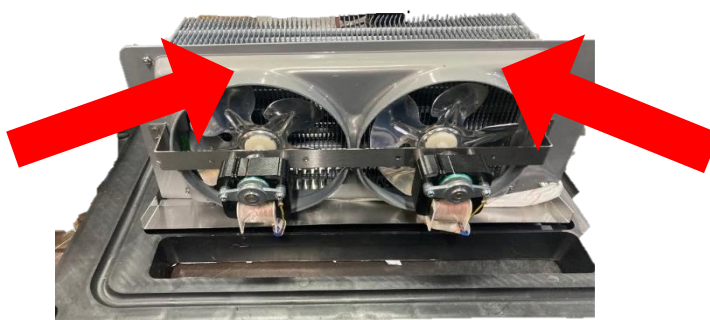
9. Как изоляционное одеяло Восток тщательно закрытые, стыки
убеждаться что он нет записи воздух внутри ,



10. Мы проверяем если сопротивления работа ,
Проверка нагрева испарителя в моделях с газовым оттаиванием горячий ,
Проверьте прочность стержня внутри испарителя и прочность клея . ниже ,



5. Он проверено если вентиляторы испарителя работа .

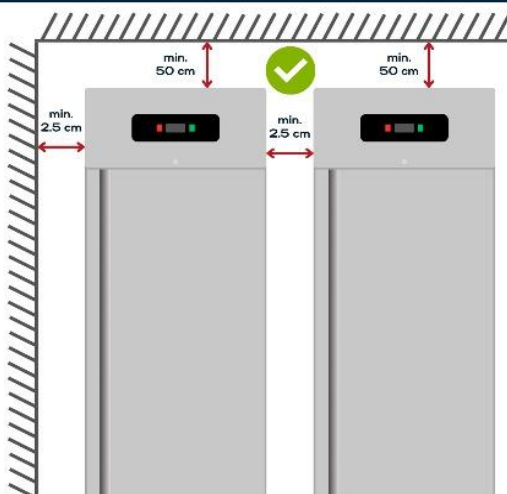


**Если после всего этого проблема с
обледенением упорствуйте , пожалуйста свяжитесь с дилером или
технической службы по замените неисправную запчасть .**

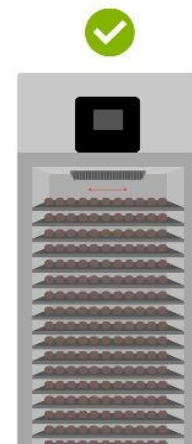
подробное руководство содержит информацию важная информация о том, как использовать Шоколадный шкаф эффективно и
безопасно . В случае возникновения проблем обратитесь за помощью к техническому специалисту . специализированный должен
быть востребованный .



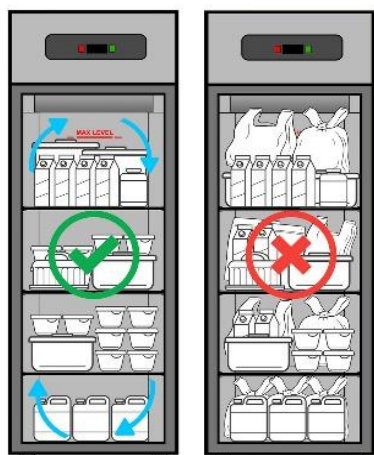
создание источников сильного тепла вокруг вашего холодильника снизит его эффективность и увеличит потребление электроэнергии.



Чтобы холодильник работал бесперебойно, убедитесь, что вентиляционные отверстия и верхняя часть холодильника не закрыты.



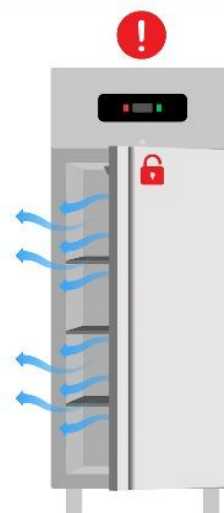
Система циркуляции воздуха в шкафу не должна быть засорена. Циркуляция воздуха обеспечивает равномерную сохранность шоколадных



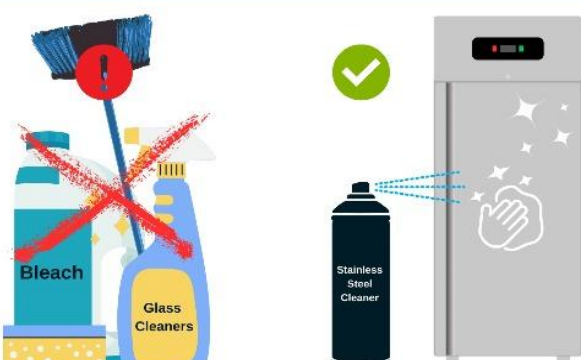
Зарядка холодильника, не препятствуя потоку воздуха, значительно повысит эффективность охлаждения и продлит срок его службы.



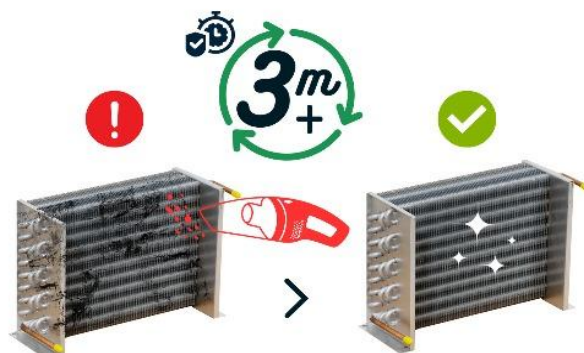
размещение горячих продуктов в холодильнике приведет к их обледенению и приведет к более эффективному охлаждению.



Для эффективного и энергосберегающего использования убедитесь, что дверь не остается открытой более чем на минуту.



очистка холодильника обычными химикатами может привести к образованию необратимых пятен на его поверхности, мы рекомендуем использовать чистящие средства, специально предназначенные для нержавеющей стали.



очистка испарителя каждые 3 месяца для удаления пыли и грязи, избегая при этом повреждения хрупких металлических компонентов, продлит срок службы вашего холодильника и сохранит его эффективность охлаждения на уровне нового.

Для повышения эффективности работы вашего шкафа по окончании работы рекомендуется проводить ежедневное



Для ручной разморозки нажмите и удерживайте кнопку *, пока не появится логотип разморозки.

подробное руководство содержит информация важная информация о том, как использовать Шоколадный шкаф эффективно и безопасно . В случае возникновения проблем обратитесь за помощью к техническому специалисту . специализированный должен быть востребованный .

“

CHOCOLATE Model Codes

VN9-CK

VN9-G-CK