



ТОВ «ЮКА-Інвест»
завод з виробництва комерційного
холодильного обладнання

виробництво * продаж * гарантія * сервіс

12402, с. Оліївка
Житомирський район
вул. Звягельська, 10
Україна



МОРОЗИЛЬНІ КАМЕРИ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

телефон: +380 412 445-755
+380 412 260-373
+380 412 554-157

e-mail: juka@juka.ua
www.juka.ua

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ МОРОЗИЛЬНОЇ КАМЕРИ

Шановні покупці!

Вітаємо Вас із вдалим вибором. З придбанням продукції ТМ «JUKA» – Ви одержуєте продукт найвищої якості.

Перед початком експлуатації просимо ознайомитися з даною інструкцією. Дотримуючись наших вказівок, Ви забезпечите довгу та ефективну роботу даного пристрою!

Зміст

Технічні дані	4
Підготовка до роботи	5
Місце встановлення	5
Встановлення вітрини	5
Підключення до електромережі	6
Порядок роботи	6
Сигнали освітлення під час правильної роботи морозильної камери	7
Регулювання температури	8
Основні правила	9
Розморожування	9
Замороження	10
Упакування	11
Заморожування м'яса	11
Заморожування риби	12
Заморожування крольчатини, дичини	12
Заморожування овочів	12
Заморожування фруктів	12
Заморожування яєць	13
Заморожування готових страв	13
Розморожування	13
Консервація морозильної камери	13
Закінчення роботи	14

Технічні дані

№ з/п	Технічні параметри	одиниця виміру	М 200 Z	М 300 Z	М 400 Z	М 500 Z	М 600 Z	М 1000 Z	
1	Габаритні розміри: висота ширина глибина	мм	880					980	
			806	1016	1216	1436	1656	2000	
			660					1000	
2	Ємність: брутто нето	дм ³	240	324	404	480	580	1140	
			235	320	400	475	575	980	
3	Вага морозильної камери	кг	55	64	73	82	94	165	
4	Сопживання електроенергії	кВт/24г	1,9	2,0	3,0	3,2	4,5	7,5	
5	Температура навколишнього середовища	°C	+16 до +32						
6	Температура в морозильній камері	°C	-18 до -25						
7	Частота струму	Гц	50						
8	Номинальна напруга	V	230						
9	Вид хладогенту		R134a	R404a					
10	регулювання		електромеханічне						
11	Комплект поставки: ручка-замок кошик рег. ніжки	кіл-сть штук	1	1	1	1	1	2	
			1	1	1	1	1	2	
			4					5	



Підготовка до експлуатації

- при транспортуванні не допускається нахилити камеру на кут більше 45⁰ від вертикалі;
- після транспортування морозильну камеру рекомендується не включати хоча б 2 години після її встановлення.
- необхідно прочитати інструкцію з експлуатації й діяти згідно її вимог.

Місце встановлення

- морозильну камеру потрібно встановлювати у місці недоступному для прямих сонячних променів й інших атмосферних впливів;
- найбільш економний режим роботи досягається в приміщеннях з температурою навколишнього середовища від +16 °С до +32 °С;
- камеру варто встановити на міцну, рівну й суху поверхню;
- встановити її потрібно вдалині від різних джерел тепла, і забезпечити вільну циркуляцію повітря навколо камери.

Встановлення вітрини

- камеру встановлюють рівно на підлозі шляхом регулювання ніжок;
- у випадку встановлення камери біля стіни відступ повинен бути не менш 10см;
- вимити камеру теплою водою з додаванням рідини для миття посуду, потім промити чистою водою й витерти до сухого стану;
- прикрутити ручку до кришки за допомогою гвинтів М5.

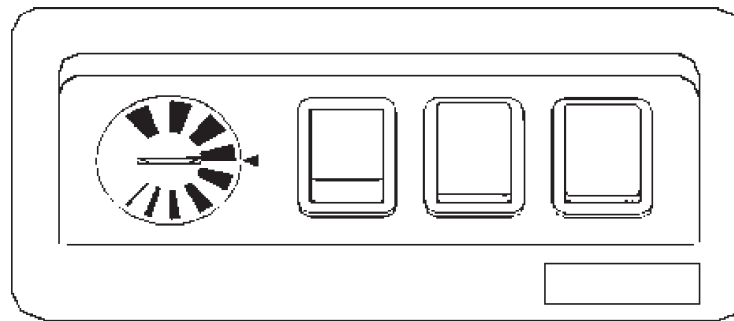
Підключення до мережі

- підключення до мережі відбувається винятково в справну розетку із заземлюючим проводом;
- штепсельну вилку варто вставити безпосередньо в розетку (без використання подовжувача);
- напруга в електромережі повинна відповідати номінальному значенню, зазначеному в таблиці морозильної камери.

Порядок роботи

Після підключення морозильної камери до мережі (включення штепсельної вилки в розетку), її запуск вимагає перемикання ручки з позиції «0» у потрібну позицію регулювання робочого режиму від «min» до «max».

Сигналом, що морозильне обладнання працює нормально - є контрольні лампочки, що світяться, на панелі регулювання температури.



Сигнали освітлення під час правильної роботи морозильної камери

- Вмикач **жовтогарячого (помаранчевого)** кольору служить для запуску функції <супер заморожування> (якщо горить ця лампочка, то це значить, що ця функція включена й сигналізує про роботу компресора). Її використовують у випадку, якщо треба швидко заморозити велику кількість продуктів, які тільки що поклали у морозильну камеру. Тоді потрібно контролювати стан заморожених продуктів. Якщо продукти заморозилися <супер заморожування> потрібно вимкнути.

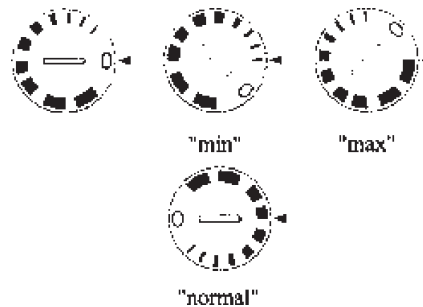
Якщо режим «супер заморожування» залишити ввімкненим понад 12 годин – це призведе до поломки компресору та анулювання гарантії.

- **Червона лампочка** світить лише тоді, коли температура всередині морозильної камери вище встановленої норми - нормальним є коли вона світиться на протязі години після включення та заповнення морозильної камери свіжими продуктами, а також в результаті тривалого відкриття кришки. Після охолодження камери до властивої температури червона лампочка гасне. Червона лампочка вимкнена при встановленні терморегулятора в позицію «0».

- **Зелена лампочка** світить постійно - це символізує, що морозильна камера знаходиться під напругою.

Регулювання температури

Температура всередині морозильної камери встановлюється за допомогою ручки регулятора, розміщеного на панелі разом з контрольними лампочками. Нижче наведені положення регулятора в різних позиціях:



«**normal**» - «**норма**» - встановлення регулятора у цій позиції дозволяє встановлення постійної температури на рівні приблизно -18°C .

З метою більш швидкого охолодження морозильної камери при включенні, регулятор потрібно встановити в позиції «**max**». Після 3 годинної роботи температура в морозильній камері повинна бути приблизно -25°C . Тоді регулятор потрібно встановити у позицію «**normal**»- «**норма**».

Таким чином, підготовлена морозильна камера готова для заповнення продуктами. Постійне використання холодильного обладнання в позиції «**max**», приведе до збільшення споживання електроенергії.

Основні правила

1. У морозильній камері можуть зберігатися винятково продукти харчування.
2. Забороняється розміщувати у камері напої в пляшках, а саме газовані, тому що вони можуть вибухнути.
3. Потрібно пам'ятати, що на температуру всередині морозильної камери впливає:
 - Температура навколишнього середовища;
 - Рівень заповнення морозильної камери продуктами;
 - Частота відкриття кришки морозильної камери;
 - Рівень покриття інесм морозильної камери.
4. **Увага! Якщо Ви придбали морозильну камеру Z 1000 – Конденсатор морозильної вітрини потребує щомісячного догляду та чистки. Дію гарантії може бути анульовано в разі виходу з ладу конденсатору або пошкодження холодильної системи через недотримання вищеназваної вимоги. Модель Z1000 постачається без панелі управління, на відміну від інших моделей з глухою кришкою. Термін виходу на робочу температуру кожного з відділень камери Z1000 складає близько 1 години (і залежить від умов експлуатації), спочатку набирає температуру відділення з компресорним блоком, потім – сусіднє.**

Розморожування

Під час роботи вітрини на її внутрішніх стінках утворюється іней (сніговий покрив), товстий шар якого впливає на погіршення ефективності роботи охолоджувального пристрою. Відтаювання морозильної вітрини **слід проводити, якщо сніговий покрив досягає товщини від 4 і більше мм.**

Розморожування проводиться у наступному порядку:

1. За день до розморожування камери ручка регулятора встановлюється на «max», щоб до максимуму понизити температуру заморожених продуктів.
2. Розморожування камери потрібно почати з встановлення ручки регулятора у положення «0».
3. Заморожені продукти загорнути в папір і перекласти у холодне місце.
4. Відкрити кришку морозильної камери для скорочення часу відтаювання інєю.
5. **Забороняється використовувати у середині морозильної камери нагрівальні прилади для прискорення процесу відтаювання.**

6. Забороняється видаляти іней гострими предметами.

Відвід талої води у результаті розморожування відбувається через дренажну систему на кінці закрито пробкою, що розміщена на передній стінці морозильної камери.

- під отвір потрібно підставити ємність, що забезпечить збір талої води;
- витягти пробку до упору й повернути її таким чином, щоб стрілка на пробці була спрямована вниз;
- після відтаювання й прибирання морозильної камери пробку слід встановити на місце, нажати до упору й повернути стрілкою вгору.
- висушити й провітрити морозильну камеру;
- включити морозильну камеру в електричну мережу, встановити ручку терморегулятора у позицію «**max**»;
- покласти в камеру всі заморожені продукти, і намагатись, якомога довше не відкривати кришку;
- після охолодження морозильної камери ручку терморегулятора встановити в позицію «**normal**».

Розморожування потрібно проводити таким чином, щоб не допустити розмороження продуктів, вийнятих з морозильної камери.

У випадку появи зайвої кількості інею на краях верхньої частини морозильної камери рекомендується видалення інею за допомогою дерев'яної або пластмасової лопатки.

Замороження

Основні вимоги

1. Рекомендується вибирати продукти найвищої та найкращої якості.
2. Готові страви повинні попередньо повністю охолонути.
3. Забороняється розміщувати у камері напої в пляшках, зокрема газовані, тому що вони можуть вибухнути.
4. Не заморожувати вдруге продуктів, якщо вони були вже розморожені.
5. Розморожені продукти використати в першу чергу, зберігати в холодильнику, але не більше 24 годин.

6. Не перевантажувати морозильну камеру.
7. Не заморожувати за один раз більше ніж 12 кг продуктів.
8. Якомога рідше відкривати кришку в період замороження продуктів, тобто протягом 24 годин, після того як були вкладені продукти в морозильну камеру.
9. На кожній упаковці з продуктами наклеїти етикетку з зазначенням складу й дати заморозки.
10. Бажано вести реєстр запасів (продуктів) і дат їхньої придатності, що дозволить вживати їх у певній послідовності.

Упакування

Перед замороженням продукти необхідно підготувати – почистити, промити, поділити на порції й упакувати.

- Для упакування заморожених продуктів рекомендується використовувати матеріали, які не мають запахів, не пропускають вологості, не піддаються окисленню.
- Найбільш практичною для упакування продуктів є: поліетиленова плівка, алюмінієва фольга, поліетиленові пакети.
- Для упакування рідких продуктів зручніше за все використати невеликі пластикові коробки або контейнери.
- Заморожені продукти повинні бути щільно запаковані, і наскільки це можливо, з упаковки необхідно видалити повітря.
- У випадку заморозки рідких продуктів, потрібно залишити місце приблизно від 2 см до краю ємкості на збільшення об'єму під час заморозки.

Заморожування м'яса

Якість м'яса не змінюється під час процесу заморозки. М'ясо без жиру краще заморожується. Рекомендується

заморожувати м'ясо в шматках не більше 2,5 кг. Не рекомендується заправляти м'ясо приправами перед замороженням. Час зберігання 6–12 місяців, свіжої шинки 2–4 місяці.

Заморожування риби

Заморожується тільки свіжа риба. Перед заморожуванням риба чиститься, потрошиться, миється, ріжеться на шматки. Час зберігання 2 - 6 місяців.

Заморожування крольчатини, дичини

Після очищення й промивання упакувати як м'ясо й заморозити. Час зберігання 5 - 10 місяців.

Заморожування овочів

Заморожувати овочі рекомендується свіжі й очищені. Готові овочі перед заморожуванням потрібно остудити. Час зберігання 6 - 12 місяців.

Заморожування фруктів

Фрукти призначені для заморожування повинні бути стиглими й без ушкоджень. Їх можна заморожувати помитими і просушеними, а також - залитими сиропом. Час зберігання 8 - 12 місяців.



Заморожування яєць

Не можна заморожувати яйця в шкарлупі. Потрібно розбити яйце, перемішати залежно від потреби із сіллю або цукром у пропорціях сіль (2%) або цукор (5%), що не дає загуснути масі під час заморозки. Білок й жовтки можна заморожувати окремо, при чому жовток потрібно обов'язково змішувати із цукром або сіллю в пропорції, що дана вище. Час зберігання 8 - 10 місяців.

Заморожування готових страв

Приготування страв призначених для заморожування, повинно займати менше часу на їх повне подальше готування. Тісто може бути заморожене вже спеченим або приготовленим до випікання.

Не підлягають заморожуванню: приготовлена картопля, рис і макарони.

Розморожування

Фрукти й овочі, призначені для готування, не вимагають розморожування. Не вимагає розморожування так само м'ясо, що не буде ділитися на порції, а буде готуватися або запікатися одним шматком. Найкращий спосіб розморожування продуктів - це покласти їх на певний час у холодильник, або в приміщення з кімнатною температурою.

Консервація морозильної камери

Перед початком будь-яких робіт з консервації камери потрібно відключити морозильне обладнання від електромережі (вийняти штепсельну вилку з розетки).

- Щоб система охолодження функціонувала справно, треба чотири рази у рік почистити компресор від пилу за допомогою м'якої сухої тканини, пензлика або пілососа.
- Під час консервації необхідно звернути увагу на те, щоб не пошкодити трубопроводів й електропроводку.
- У певний час (в міру необхідності) потрібно проводити операції по миттю й обслуговуванню морозильної камери, а так само стежити, щоб дренажний отвір не був засмічений.
- Через певний період часу рекомендується протирати ущільнювач тальком (особливо після миття), щоб запобігти його склеюванню.

Виконання усіх вище перерахованих робіт призведе до того, що Ваше морозильне обладнання і вся холодильна система буде довго, якісно та справно працювати.

Закінчення роботи

Під час тривалого використання морозильної камери можуть з'явитися збої у роботі, не маючи ознак ушкоджень. Нижче описані ознаки збоїв та їх можливі причини, які потрібно усунути перед тим, як викликати сервісну службу.

1. Компресор не працює кілька годин:ПЕРЕВІРИТИ:

- o Чи не встановлена ручка регулятора на <0>;
- o Чи штепсельнаа вилка знаходиться у розетці, чи є контакт;
- o Напругу в мережі.

2. Дуже висока температура всередині камери ПЕРЕВІРИТИ:

- o Чи не встановлена ручка регулятора на «min»;
- o Чи прилягає кришка щільно до морозильної камери;
- o Температура навколишнього середовища занадто висока (чи не знаходяться поблизу обігрівачі);
- o Чи забезпечена циркуляція повітря навколо морозильної камери;

- o Товщина інею в морозильній камері перевищує норму.

3. Морозильна камера працює дуже шумно, ПЕРЕВІРИТИ:

- o Чи морозильна камера стоїть міцно, рівно й стабільно;
- o Чи морозильна камера не стикається з меблями або предметами, які можуть резонувати.

4. Світиться червона контрольна лампочка, ПЕРЕВІРИТИ:

- o Чи не була тривалий час відкрита кришка морозильної камери;
- o Чи прилягає кришка щільно до морозильної камери;
- o Чи не покладено свіжих продуктів у морозильну камеру.

Потрібно встановити ручку регулятора на «**max**», якщо через якийсь час лампочка не згасне, потрібно виключити морозильну камеру з електромережі й повідомити ремонтну службу.

В разі коли червона сигнальна лампочка світиться без зазначених вище причин, то є сигналом, що можливо міг відбутися збій у роботі агрегату.

**Бажаємо Вам отримати задоволення
від користування нашою морозильною вітриною**



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МОРОЗИЛЬНОЙ КАМЕРЫ С ГЛУХОЙ КРЫШКОЙ

Уважаемые покупатели!

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

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

Содержание

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



Технические данные

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



Подготовка к эксплуатации

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

Место установки

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

Установка камеры

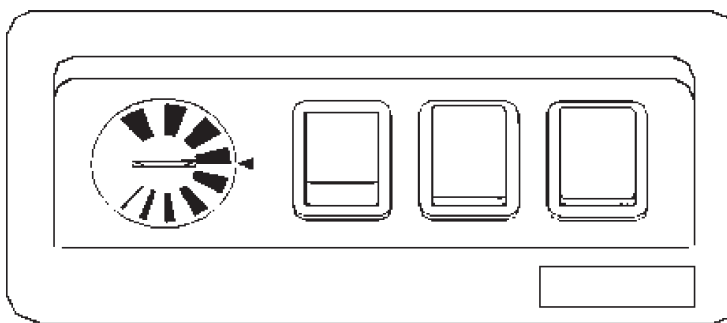
- камеру на полу нужно установить ровно путем регулировки ножек;
- в случае установки камеры около стены отступ должен быть не менее 10 см
- вымыть камеру теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды, затем промыть чистой водой и вытереть насухо;
- прикрутить ручку к крышке с помощью винтов М5.

Включение в электросеть

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

Порядок работы

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



Сигналы освещения во время правильной работы морозильной камеры

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

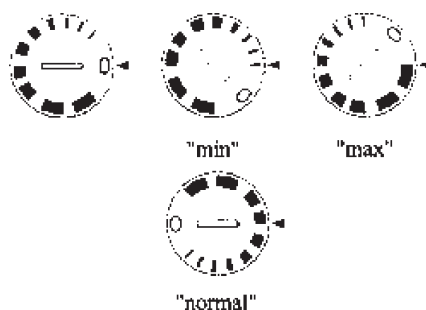
Если режим «супер заморозка» останется включенной более 12 часов – это приведет к выходу из строя компрессора и аннулированию гарантии.

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

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

Регулировка температуры

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



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

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

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

Основные правила эксплуатации

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

Размораживание

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

Оттаивание производится в следующем порядке:

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

6. Запрещается удалять иней острыми предметами.

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

- под отверстие нужно разместить емкость, обеспечивающую сбор талой воды;
- вытащить пробку до упора и повернуть ее таким образом, чтобы стрелка на пробке была направлена вниз;
- после оттаивания и уборки морозильной камеры пробку следует установить на место, нажать до упора и повернуть стрелкой вверх.
- высушить и проветрить морозильную камеру;
- включить морозильную камеру в электрическую сеть, установить ручку терморегулятора в позицию «**max**»;
- положить все замороженные продукты, и постараться, как можно дольше не открывать крышку;
- после охлаждения морозильной камеры ручку терморегулятора установить в позицию «**normal**».

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

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

Заморозка

Основные требования

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

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

Упаковка

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

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

Замораживание мяса

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



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

Замораживание рыбы

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

Замораживание крольчатины, дичи

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

Замораживание овощей

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

Замораживание фруктов

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

Замораживание яиц

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

Замораживание готовых блюд

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

Не подлежат заморозке: приготовленный картофель, рис и макаронны.

Размораживание

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

Консервация морозильной камеры

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

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

Исполнение всех выше перечисленных работ приведет к тому, что Ваше морозильное оборудование и вся холодильная система будет долго, качественно и исправно работать.

Окончание работы

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

1. Компрессор не работает несколько часов: ПРОВЕРИТЬ:

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

2. Очень высокая температура внутри камеры ПРОВЕРИТЬ:

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

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

3. Морозильная камера работает очень шумно, ПРОВЕРИТЬ:

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

4. Светится красная контрольная лампочка, ПРОВЕРИТЬ:

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

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

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

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

УВАГА!

Просимо зберігати гарантійне зобов'язання протягом строку гарантії.

Даною гарантією продавець та сервісний центр бере на себе зобов'язання по безоплатному усуненню дефектів, що виникли з вини виробника, протягом терміну гарантії. Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно і чітко вказаних у ньому: моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чіткої печатки продавця.

В гарантійному ремонті може бути відмовлено у випадках:

- інформація про виріб в талоні неповна, нерозбірлива, недостовірна (розбіжність з інформацією, вказаною на виробі), відсутній підпис покупця;
- неправильної установки, транспортування виробу, незадовільного стану конденсатора в разі відсутності з боку споживача належного догляду за конденсатором. (див Інструкцію з експлуатації);
- наявності механічних пошкоджень, що могли привести до створення неправильних умов експлуатації або виходу з ладу виробу;
- порушення умов інструкції в процесі експлуатації виробу чи при помилкових діях споживача;
- якщо мало місце стихійне лихо або стандартний страховий випадок, що призвів до неможливості подальшої експлуатації виробу (затоплення, пожежа, крадіжка та ін.), а також за інших обставин, що знаходяться поза контролем продавця, виробника.
- коли всередині виробу знайдено сліди будь-яких сторонніх предметів, рідин, комах, тарганів, внаслідок чого товар вийшов з ладу;
- некваліфікованого ремонту або внесення конструктивних змін не уповноваженими особами;
- якщо дефекти, пошкодження сталися через невідповідність параметрів струменевих, та кабельних мереж вимогам державних стандартів.

Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне обслуговування, встановлення, налагодження виробу для роботи, заміну кабелю.

Гарантія не поширюється на частини виробів, що легко б'ються та вважаються за заводськими стандартами витратними матеріалами: лампи, скло, пластмаса (ручки та ін.), гума, замки, колеса тощо.

Наведене гарантійне обслуговування не звужує законних прав споживача, наданих йому діючим законодавством.

Споживач вважається повідомленим, що в разі визову сервісного інженера до місця розташування обладнання і встановлення не гарантійного випадку виходу з ладу обладнання, він (споживач) має відшкодувати сервісній службі витрати на проїзд та за бажанням скористатись послугами сервісної служби за розцінками заводу-виробника, для усунення недоліків у роботі обладнання.



СВІДОЦТВО ПРО ПРОДАЖ

*Холодильне та морозильне обладнання
торговельного типу*

Виріб та модель _____

серійний номер _____

дата продажу _____

термін гарантії _____

Підпис та печатка продавця

**Покупець підтверджує технічну справність придбаного
виробу, покупець влаштовує зовнішній вигляд виробу,
покупець згоден з умовами гарантійного обслуговування**

(підпис покупця)

СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ: зверніться до свого продавця або дилера ТМ JUKA