

FROZEN FOOD DEFROST CABINET USER MANUAL



English: Frozen Food Thawing Cabinet User Manual (Pages 1–12)

Français: Manuel d'Utilisation – Armoire de Décongélation des Aliments Surgelés (Pages 13–24)

Español: Manual de Usuario – Gabinete de Descongelación de Alimentos Congelados (Páginas 25–36)

العربية: دليل المستخدم – خزانة إذابة الأغذية المجمدة (صفحات 37–48)

Deutsch: Benutzerhandbuch – Auftau-Schrank für Tiefkühlkost (Seiten 49–60)

Nederlands: Gebruikershandleiding – Diepvriesvoedsel Ontdooikast (Pagina's 61–72)

Türkçe: Donmuş Gıda Çözdürme Kabini Kullanma Kılavuzu (Sayfa 73–84)

Русский: Руководство пользователя – Шкаф для размораживания замороженных продуктов (Страницы 85–96)

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 a lot to take Important:

Place the device on a flat, 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 switch off and disconnect the power supply before cleaning the device.

2. General Information;

This section provides an overview of all important safety topics. Following the safety instructions ensures optimal protection against all hazards and trouble-free operation. This device is designed with the latest technology. However, if used incorrectly or not for its intended purpose, hazards may occur. Protect yourself from hazards. to avoid mistakes and operate the device safely and without errors. To avoid hazards and ensure optimum performance, no modifications or modifications should be made to the device that are not expressly approved by the manufacturer.

3. Introduction:

Please take a few minutes to read this manual carefully. Proper maintenance and operation of this device will ensure the best possible performance from your product.

4. Package Contents;

5. Packaging, Storage , Disposal of Electrical and Electronic Products;

Before installation, completely remove the outer and inner packaging materials from the unit. Check that the device is complete and if any parts are missing, contact your customer representative immediately.

When disposing of packaging, comply with the regulations in force in your country. Recycle reusable packaging materials . All packaging materials used are environmentally friendly. They can be stored or incinerated without any risk. at the facility .



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



**Correct Disposal of This Product (Waste Electrical and Electronic Equipment)
(Applicable in the European Union and
other European countries with separate**

collection systems)

This symbol shown on the product or its literature indicates that it should not be disposed of with other household waste at the end of its life.

To prevent potential environmental or human health harm from uncontrolled waste disposal, please separate it from other types of waste and recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

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

6. Installation;

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

1- Remove the device from its packaging and ensure that all protective covering materials have been removed from all surfaces.

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

7. DOCUMENTS;

The operating system of the frozen food thawing cabinet product is manufactured and certified in accordance with European Standards (CE).

8. WARRANTY;

A new product is under warranty for 2 years.

Caution: Before performing any intervention on the product, the User and Technician must read this user manual carefully. Otherwise, the product may be voided from warranty.

9. Safety Instructions;

Information on occupational health and safety is based on European Union regulations valid at the time the device was manufactured.

If the device is used commercially, the user is responsible for ensuring that the occupational health and safety measures specified comply with the latest applicable regulations and that new specifications are adhered to throughout the entire life of the device.

Outside the European Union, occupational health and safety laws and local regulations applicable in the location where the device is installed must be observed. In addition to the occupational safety instructions in the user manual, general safety and accident prevention regulations relevant to the device's intended use, as well as environmental protection regulations, must be observed

⚡ Electrical Safety:

The device should only be used with a grounded socket. It should not be used with an extension cord or multiple socket. The device should not be plugged or unplugged with wet hands.

💧 Usage Safety:

The appliance should be used for brewing purposes only. The ventilation openings of the device should not be blocked.

🔥 Fire and Explosion Risk:

The device should not be brought into contact with flammable and combustible materials.

Alcohol-based liquids should not be used for cleaning.

🔧 Care and Intervention:

User intervention is prohibited on the internal parts. In case of malfunction, contact an authorized service center. The device must be turned off and unplugged before cleaning.

This detailed manual contains important information for the effective and safe use of the Frozen Food Thawing Cabinet . If any problems occur, consult a qualified technician.

10. Product Description;

The frozen food thawing cabinet is a professional equipment that allows the safe and hygienic thawing of frozen meat, fish, seafood and pre-cooked foods with controlled temperature and time programs.

11. Purpose of Use;

The device is designed for commercial use. It should only be operated by qualified personnel. Safe operation is guaranteed only if the device is used appropriately.

Do not allow to come into contact with corrosive substances and do not expose to direct sunlight.

Fast and safe thawing of frozen foods.

Thawing of products without creating microbial risk.

To ensure thawing in accordance with food safety standards.

12 Working Principle:

Frozen food thawing cabinet performs gradual thawing with pre-set temperature and time programs. This process The quality and safety of food is preserved.

13 . Storage ;

Keep the packaging closed until installation and in accordance with the installation and storage markings on the exterior.

The following notes should be observed when storing packages.

-Do not store in the open air.

-Store in a dry and dust-free place.

14. Installation and Connection;

-Remove the device from its packaging and destroy all packaging materials.

-Place the device on a flat and solid surface.

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

-Do not install the device near electric stoves or other heat sources. -Connect the power cable of the device only if it complies with the regulation. -In case of long-term storage (> 3 months) , regularly check the condition of the packaging and parts.

15-Program Selection;

DEACTIVATION OF PRESET PROGRAMS;

Thin Cut Products (Maximum Thickness ≤ 40 mm) Cut Products (Max Thickness ≤ 40 mm)

Total Weight Total Weight	Frozen (Meat , Fish , etc.)	Frozen Pre-Cooked Product Frozen Precooked Product
≤30 kg	Program 1: Total Time-4 hour Part 1: 10 °C @120min Part 2: 8 °C @90min Part 3: 5 °C @30min	Program 10 : Total Time-3 hour 30 min Part 1: 10 °C @90min Part 2: 8 °C @90min Part 3: 5 °C @30min
30 -60 kg	Program 2 : Total Time-5 hour Part 1: 10 °C @120min Part 2: 8 °C @150min Part 3: 5 °C @30min	Program 11 : Total Time-4 hour 30 min Part 1: 10 °C @90min Part 2: 8 °C @150min Part 3: 5 °C @30min
≥60 kg	Program 3 : Total Time-6 hour Part 1: 10 °C @120min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min	Program 12: Total Time-5 hour 30 min Part 1: 10 °C @90min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min

Thick Products (Maximum Thickness between 40 mm and 80 mm) Thick Products (Max Thickness between 40 mm and 80 mm)

Total Weight Total Weight	Frozen (Meat , Fish , etc.)	Frozen Pre-Cooked Product Frozen Precooked Product
≤30 kg	Program 4: Total Time-5 hour Part 1: 12 °C @120min Part 2: 8 °C @150min Part 3: 5 °C @30min	Program 13 : Total Time-4 hour 30 min Part 1: 11 °C @120min Part 2: 8 °C @120min Part 3: 5 °C @30min
30 -60 kg	Program 5 : Total Time-6 hour 30 minutes Part 1: 12 °C @150min Part 2: 8 °C @210min; Part 3: 5 °C @30min	Program 14 : Total Time-5 hour 30 min Part 1: 11 °C @120min Part 2: 8 °C @180min Part 3: 5 °C @30min
≥60 kg	Program 6 : Total Time-7 hour 30 minutes Part 1: 12 °C @210min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min	Program 15: Total Time-6 hour 30 min Part 1: 11 °C @150min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min

Uncut and Extra Thick Products (Maximum Thickness ≥ 80 mm) Uncut & Extra Thick Products (Max Thickness ≥ 80 mm)

Total Weight Total Weight	Frozen (Meat , Fish , etc.)	Frozen Pre-Cooked Product Frozen Precooked Product
≤30 kg	Program 7: Total Time-6 hour 30 min Part 1: 12 °C @180min Part 2: 8 °C @180min Part 3: 5 °C @30min	Program 16 : Total Time-6 hour Part 1: 11 °C @150min Part 2: 8 °C @180min Part 3: 5 °C @30min
30 -60 kg	Program 8 : Total Time-7 hour 30 min Part 1: 12 °C @180min Part 2: 8 °C @240min Part 3: 5 °C @30min	Program 17 : Total Time-6 hour 30 min Part 1: 11 °C @150min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min
≥60 kg	Program 9 : Total Time-8 hour 30 min Part 1: 12 °C @270min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min	Program 18: Total Time-7 hour 30 min Part 1: 11 °C @210min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min

16-Programming Steps:

Place the product in the cabinet so that it does not obstruct air circulation.
Turn on the device.

Select the program appropriate to the product type and weight.

Press the Start button.

When the program is completed, the device will give an audible warning.



Karkas Etlerin Çözdürme İşlemini Kolaylaştıran Et Askıları
Meat Hangers to Thawing Process of Carcass Meat Pieces

3. Digital Usage;

Digital Home Screen User Interface;

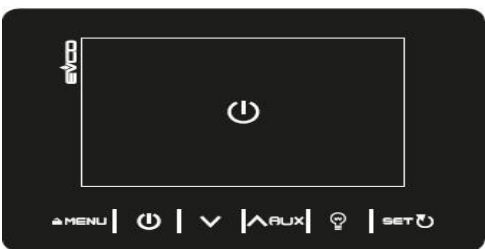


Description of touch buttons is given below:

Key	Press and release...	Press and hold for at least 3 seconds...
	-----	• Access the Configuration menu (from the Home page) • Access the Programming menu (from Standby mode)
	• Go back one level • Exit a function	• Turn device on/off • Stop editing
	• Decrease a value • Move within a menu	-----
	• Increase a value • Move within a menu • Access the AUX menu	-----
	Enable/disable light relay output	-----
	• Confirm a selected value/function • Access the setpoint menu	-----

3.1- TURNING ON AND OFF THE DIGITAL DISPLAY;

Press the button for at least 3 seconds



When the unit is off, the display will show the off icon for a few seconds and then turn black to save energy.
NOTE: After turning the unit on, if a cycle was running before the blackout, the regulation will automatically restart.

to turn on/off the Digital Display and the device .

Main Screen in Open State Main Screen in Closed State

Programs;

A program consists of 3 consecutive operations.

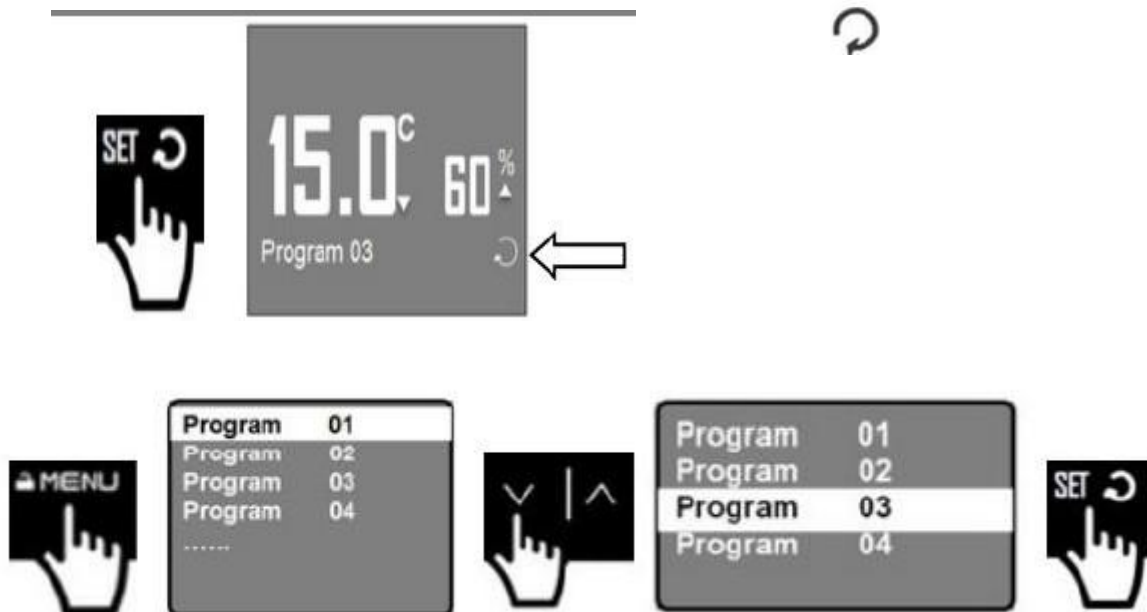
1 Dripping	2 Drying 6 Phases	3 Seasoning
---------------	----------------------	----------------

Each process or phase is provided with its own temperature and humidity setpoints and timer. Regulation continues until all processes are completed and must be stopped manually after seasoning (3).

3.2 Starting a Programme; SELECT PROGRAMME Touch



MENU to list the programmes , select an item with the up or down arrows and press SET :



CHANGE SETPOINTS AND TIMER BEFORE START To change the temperature and humidity setpoints and/or the time duration of any action, press the MENU key 2" and enter the selected programme. **START**

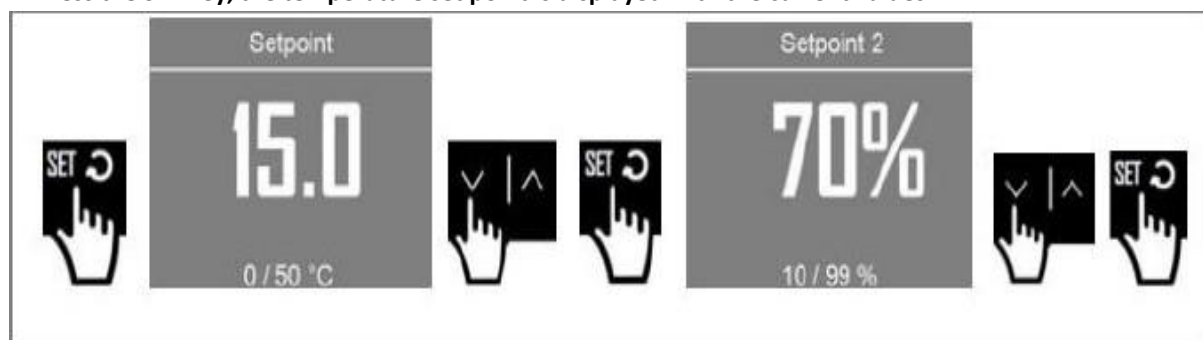
A SELECTED CYCLE ; After selecting a programme, touch the SET key and the cycle starts:
the icon is on.

The lower part of the display shows the running programme, the action and the phase with a countdown time.

3.3 CHANGE THE SETTING OF THE WORKING TIME PROCESS;

It is possible to change the set points and time periods as follows:

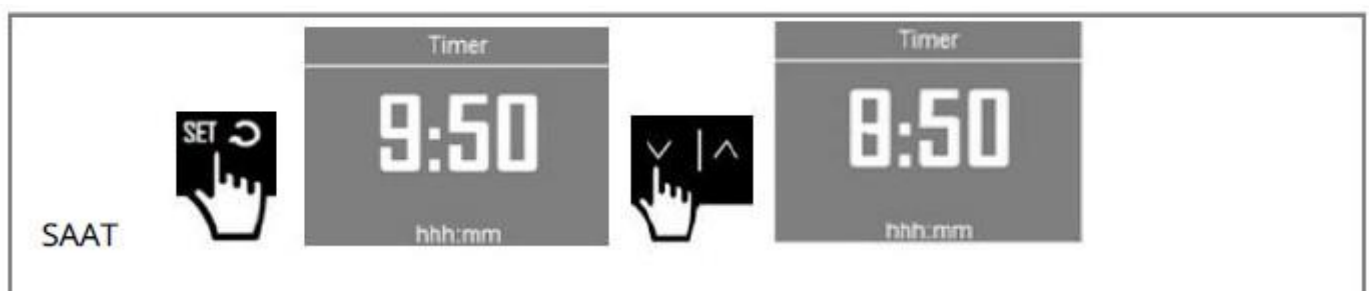
1. Press the SET key, the temperature set point is displayed with the current values.



2. Press the up or down arrows to change the value, and then press the SET key to confirm .

3. Humidity SET2 is displayed. Press the up or down arrows to change the value, and then press the SET key to confirm.

4. The operation timer appears,



6. Press SET , then the up or down arrows to change the hours on the left , and press SET to confirm .

7. To change the minutes on the left, press SET and then the up or down arrows. on the right , press SET to confirm . Note: INTERMEDIATE EXIT: Wait 5 seconds

3.4 END OF A PROGRAM;

AUTOMATIC END After all 3 countdown timers have finished, the cycle ends and the "END" label appears at the bottom, editing continues until manual stopping.

MANUAL STOP is available at any time, press and hold the OFF key to stop the cycle, the "STOP" label appears for a few seconds, the cycle icon is off.



The same cycle or another program can be selected.

Icons;

	Cooling dehumidification demand	Protection delay on	Compressor off
	Defrost active	Defrost delay on Drip on	
	Evaporator fans on	Evaporator fan activation delay ON Humidification/dehumidification cycle ON	Evaporator fans OFF
	Humidification request Humidification digital output ON • Humidity		
	Dehumidification digital output ON • Heating	Dehumidification delay when compressor is ON	
	Heating digital output ON		
HACCP	HACCP alarm recorded	New HACCP alarm recorded	
	Energy saving ON		Energy saving OFF
	Maintenance request	Remote connection	
C	Temperature is displayed in °C		
F	Temperature displayed in °F		
% Humidity	Shown as %		

Troubleshooting

Problem	Probable Cause	Solution
The device is not working.	The device may not be plugged into the power source.	Check that the unit is plugged in.
	The plug or cable may be damaged.	Replace the plug or cable.
	The fuse in the plug may be broken.	Replace the fuse.
	There may be a main power supply failure.	Check the main power supply.
The device is on but the temperature is too high/low.	There may be too much frost on the evaporator.	Defrost the appliance manually .
	The condenser may be clogged with dust.	Clean the condenser.
	The door may not have been closed properly.	Check that the door closes and that the seals are not damaged.
	The ambient temperature may be too high.	Increase ventilation.
	Unsuitable food items are stored in the appliance.	If there is excessively hot food or blockages in the appliance, remove them.
	The device may be overloaded.	Reduce the amount of food stored in your appliance.
The appliance leaks water.	The device may not be installed on a level surface.	Make sure that you have installed the device on a flat surface.
	The drain outlet may be clogged.	Clean the drain outlet.
	The movement of water towards the drain may be blocked.	Check the appliance's drain hose. If there is ice buildup, thaw it. If the blockage persists, call technical service.
	The water tank may be damaged.	Call technical service.
The device is making unusual noise.	The device may not be installed in a flat or stable location.	Check the installation position and change if necessary.
If the temperature does not remain constant	It could be from the door or the seals.	Make sure the door seals are fully closed and check the fan system.
Low humidity	The humidification chamber may be out of water.	Check the humidification system and add water to the humidification chamber if necessary.
Mold or foul odor	The device may not have been cleaned for a long time.	Clean the inside of the device thoroughly.
Thawing time is increasing	Wrong program selection	Please select the appropriate program according to the product kg.
Inadequate Decomposition	The door is opened frequently	Open and close the door for a minimum of

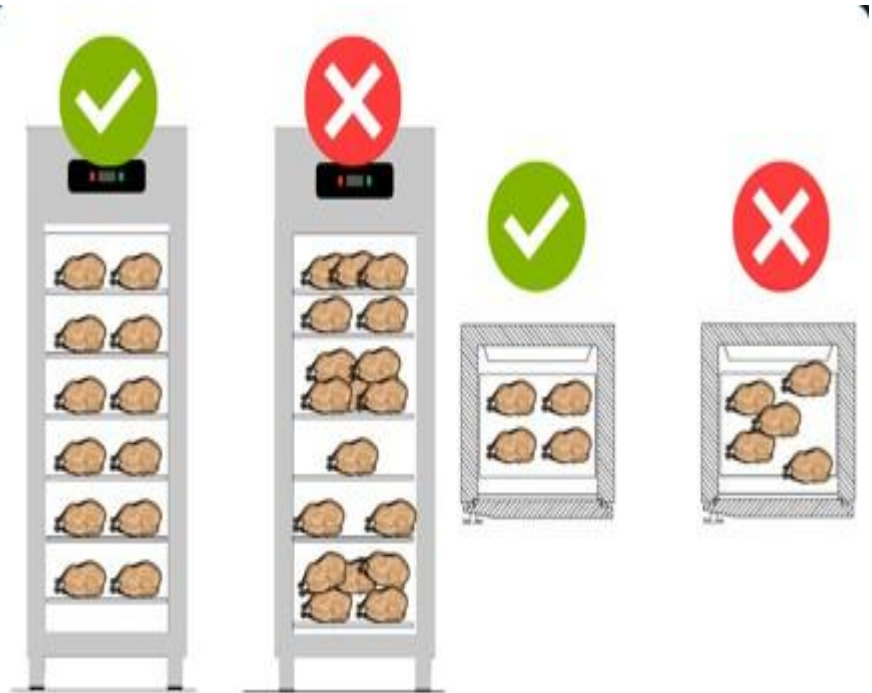
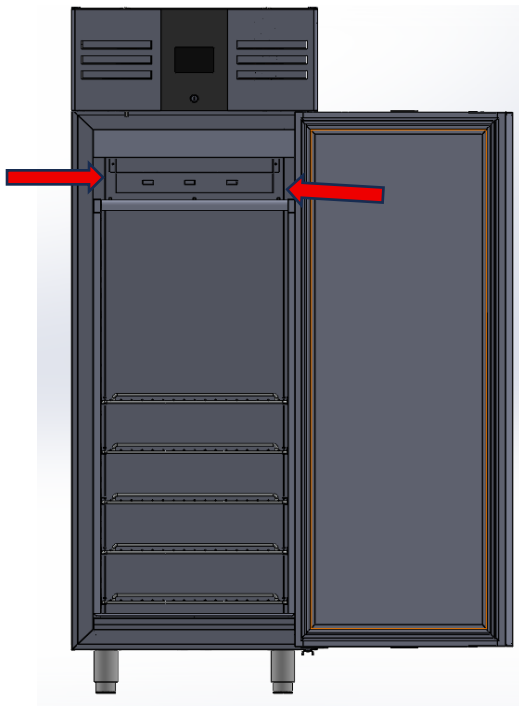
THINGS TO BE CHECKED REGARDING FROST :

1- Check the door seals and ensure that no air is allowed into the refrigerator. If the seal is not fully closed, ice will form in the refrigerator compartment and on the plastic profile.



2- Check the door seals and ensure that no air is allowed into the refrigerator. If the seal is not fully closed, ice will form in the refrigerator compartment and on the plastic profile.

3- When loading products into the refrigerator, the suction and blowing channels marked in red should not be blocked by products, and a gap of at least 15 cm should be left.



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

5-Refrigerated products must be frozen. When unfrozen products are placed in the refrigerator, the moisture from the hot product will cause frost to form on the evaporator, negatively impacting cooling.

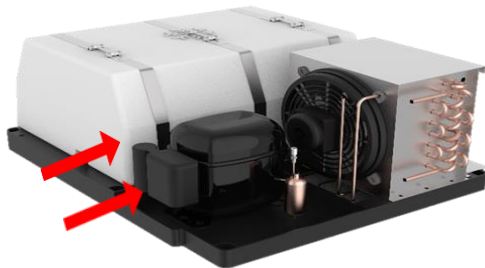
6-When the refrigerator is actively used during the day (such as taking or placing products), in order to clear the frost that forms on the evaporator and if frost forms in the refrigerator over time, the refrigerator should be defrosted manually at the end of each evening service and manually before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

7-When adding new products to a refrigerator, during long-term loading periods, the refrigerator should be turned off and then turned back on after the products are placed. This reduces hot air ingress. When loading, the door should be left open for a maximum of 3 minutes. If the door is left open for longer than this, the fans stop and the compressor runs, causing frost to form inside the refrigerator. If the door is left open for more than 3 minutes, the product should be manually defrosted after closing it . Frost formation in the refrigerator is generally caused by the user, and with careful use, the risk of frost formation will disappear.

This detailed manual contains important information for the effective and safe use of the Frozen Food Thawing Cabinet . If any problems occur, consult a qualified technician.

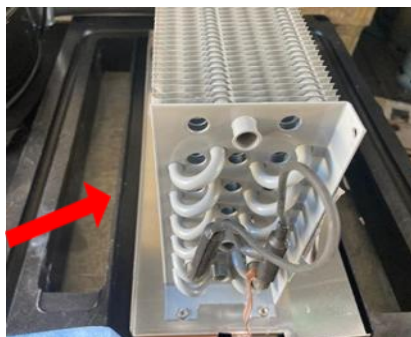
If these conditions are checked and the problem is not apparent, and icing persists:

8- Ensure the insulation cover is properly closed and that no air is entering through the joints.



9- Check whether the resistances are working. -

Check the evaporator temperature in models with hot gas defrost .



10- Check whether the evaporator fans are operating.



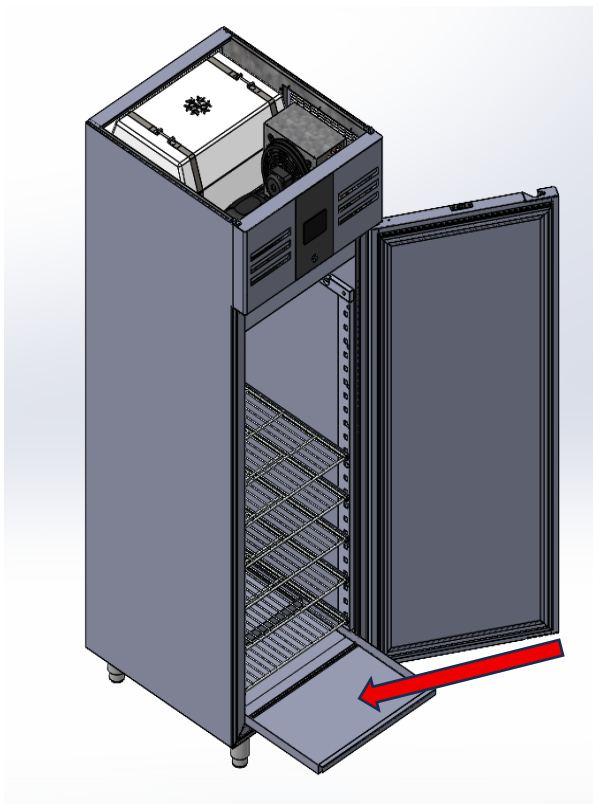
If the icing problem persists after performing all of these steps, please contact the dealer or technical service to replace the faulty spare part.

4. Maintenance;

Cleaning and Care:

After daily use, the inside of the appliance should be cleaned of food residue. Use a soft cloth and food-safe cleaning agent. Do not use abrasive or chemical cleaning agents. Air ducts and fans should be checked weekly.

Important: The ceiling beneath the appliance must be cleaned regularly. If water accumulates, clean the tray at regular intervals (for example, once a week or more frequently depending on frequency of use) and drain the accumulated water. This will help extend the appliance's efficiency and lifespan. Use a soft cloth and warm water for cleaning. Avoid abrasive cleaners. If water buildup persists, contact an authorized service center to have the device inspected



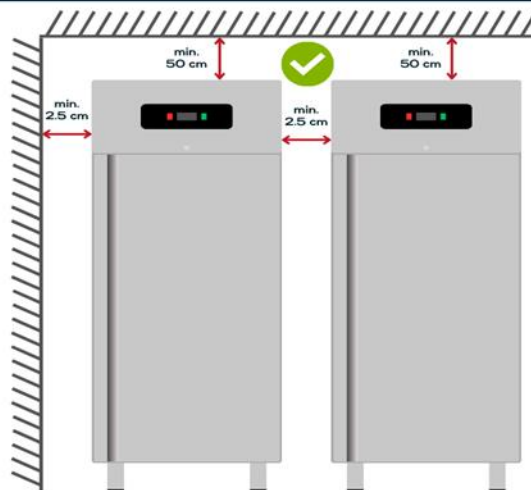
Note: Do not attempt to repair the device yourself .

To ensure the efficiency and correct operation of the device, repairs must be carried out in accordance with the manufacturer's instructions and periodic service must be carried out by professionally qualified personnel. (LEGAL OBLIGATION FOR THE PREVENTION OF WORK ACCIDENTS AND THE INSTALLATION OF ELECTRICAL DEVICES) IT IS MANDATORY TO COMPLY WITH ELECTRICITY SUPPLY REGULATIONS. EFFICIENCY IS DESCRIBED IN PARAGRAPHS 1.3.1 AND 1.7. Packaging, Storage, Disposal of Electrical and Electronic Products; AND ARE PROVIDED BY FOLLOWING THE ROUTINE MAINTENANCE INSTRUCTIONS DESCRIBED

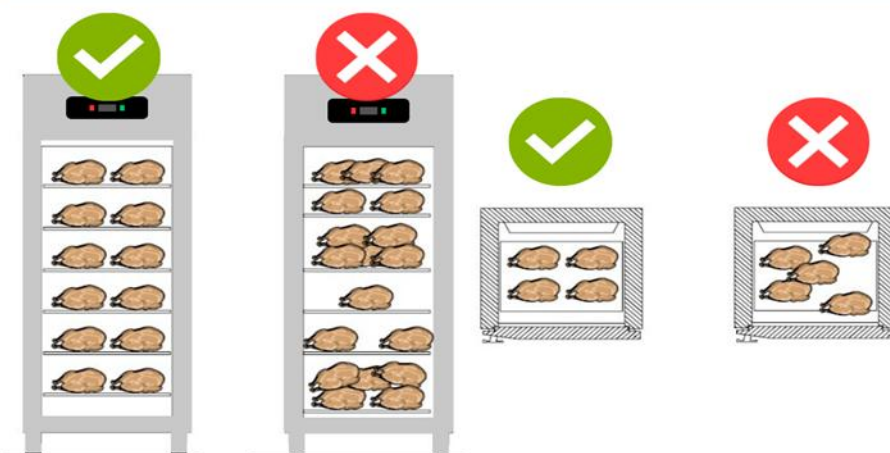
This detailed manual contains important information for the effective and safe use of the Frozen Food Thawing Cabinet . If any problems occur, consult a qualified technician.



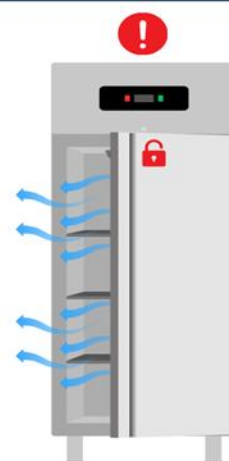
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



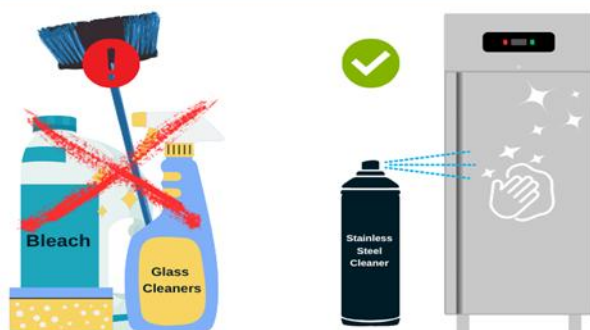
To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



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



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.

MANUEL D'UTILISATION DE L'ARMOIRE DE DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS SURGELÉS



Ce manuel détaillé contient des informations importantes pour une utilisation efficace et sûre de l'armoire de décongélation des aliments surgelés. En cas de problème, veuillez consulter un technicien qualifié.

1. Sécurité ;

Les utilisateurs doivent lire très attentivement les informations fournies dans ce manuel d'utilisation. De plus, donné avertissements de sécurité certainement littéralement à sa place devrait apporter.

Ce qui suit mesures beaucoup à prendre Important :

Placez l'appareil sur une surface plane et stable. Ne nettoyez pas l'appareil au nettoyeur haute pression.

N'utilisez pas cet appareil pour stocker du matériel médical. Évitez tout contact entre l'huile ou la graisse à l'intérieur de l'appareil et les composants en plastique ou le joint de la porte. Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez-le avant de le nettoyer.

2. Informations générales ;

Cette section présente un aperçu de tous les points importants en matière de sécurité. Le respect des consignes de sécurité garantit une protection optimale contre tous les risques et un fonctionnement sans incident.

Cet appareil est conçu avec les technologies les plus récentes.

Toutefois, une utilisation incorrecte ou non conforme à sa destination peut engendrer des risques. Protégez-vous.

Pour éviter toute erreur et utiliser l'appareil en toute sécurité et sans dysfonctionnement, et pour garantir des performances optimales, aucune modification non expressément approuvée par le fabricant ne doit être apportée à l'appareil.

3. Introduction :

Veuillez prendre quelques minutes pour lire attentivement ce manuel. Un entretien et un fonctionnement corrects de cet appareil garantiront des performances optimales.

4. Contenu de l'emballage ;

5. Emballage, stockage , Mise au rebut des produits électriques et électroniques :

avant l'installation, retirez complètement les emballages intérieur et extérieur de l'appareil. Vérifiez que l'appareil est complet et, si des pièces sont manquantes, contactez immédiatement votre représentant du service client.

Lors de l'élimination des emballages, veuillez respecter la réglementation en vigueur dans votre pays. Recyclez les emballages réutilisables . Tous les matériaux d'emballage utilisés sont écologiques. Ils peuvent être stockés ou incinérés sans risque. dans l' établissement.



Important: La mousse visible sur la photo fait partie du système de refroidissement. Veillez à ne pas l'endommager lors du déballage.

Élimination correcte de ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans l'Union européenne et dans d'autres pays européens dotés de systèmes de collecte séparée)



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

Pour éviter tout risque potentiel pour l'environnement ou la santé humaine lié à une élimination incontrôlée des déchets, veuillez les séparer des autres types de déchets et les recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles.

Ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets commerciaux et doit être rapporté à un centre de collecte des déchets.

6. Installation ;

Remarque : Si l'appareil n'a pas été stocké ou transporté en position verticale, laissez-le se tenir debout pendant environ 12 heures avant de l'utiliser.

1- Retirez l'appareil de son emballage et assurez-vous que tous les films protecteurs ont été retirés de toutes les surfaces.

2- Placez l'appareil sur une surface plane et stable.

7. DOCUMENTS ;

Le système d'exploitation de l'armoire de décongélation des aliments surgelés est fabriqué et certifié conformément aux normes européennes (CE).

8. GARANTIE ;

Un produit neuf est garanti 2 ans.

Attention : Avant toute intervention sur le produit, l'utilisateur et le technicien doivent lire attentivement ce manuel d'utilisation. À défaut, la garantie du produit pourrait être annulée.

9. Consignes de sécurité ;

Les informations relatives à la santé et à la sécurité au travail sont basées sur la réglementation de l'Union européenne en vigueur au moment de la fabrication du dispositif.

Si l'appareil est utilisé à des fins commerciales, il incombe à l'utilisateur de veiller à ce que les mesures de santé et de sécurité au travail spécifiées soient conformes à la réglementation applicable en vigueur et que les nouvelles spécifications soient respectées pendant toute la durée de vie de l'appareil.

En dehors de l'Union européenne, il convient de respecter la législation en matière de santé et de sécurité au travail ainsi que la réglementation locale applicable au lieu d'installation de l'appareil. Outre les consignes de sécurité au travail figurant dans le manuel d'utilisation, il est impératif de respecter les règles générales de sécurité et de prévention des accidents relatives à l'utilisation prévue de l'appareil, ainsi que la réglementation relative à la protection de l'environnement

⚡ Sécurité électrique :

Cet appareil ne doit être utilisé qu'avec une prise de courant mise à la terre.

Il ne doit pas être utilisé avec une rallonge ou une prise multiple.

L'appareil ne doit pas être branché ou débranché avec les mains mouillées.

⚡ Sécurité d'utilisation :

Cet appareil doit être utilisé uniquement à des fins de brassage.

Les orifices de ventilation de l'appareil ne doivent pas être obstrués.

🔥 Risque d'incendie et d'explosion :

L'appareil ne doit pas être mis en contact avec des matériaux inflammables et combustibles.

Les liquides à base d'alcool ne doivent pas être utilisés pour le nettoyage.

🔧 Soins et intervention :

Toute intervention de l'utilisateur sur les composants internes est interdite. En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter un centre de service agréé.

L'appareil doit être éteint et débranché avant d'être nettoyé

Ce manuel détaillé contient des informations importantes pour une utilisation efficace et sûre de l'armoire de décongélation des aliments surgelés. En cas de problème, veuillez consulter un technicien qualifié.

10. Description du produit :

L'armoire de décongélation pour aliments surgelés est un équipement professionnel permettant la décongélation sûre et hygiénique de la viande, du poisson, des fruits de mer et des aliments précuits surgelés grâce à des programmes de température et de durée contrôlés.

11. Usage :

Cet appareil est conçu pour un usage commercial. Son utilisation doit être réservée au personnel qualifié. La sécurité d'utilisation

n'est garantie que si l'appareil est utilisé correctement.

Ne pas mettre en contact avec des substances corrosives ni exposer à la lumière directe du soleil.

Décongélation rapide et sûre des aliments surgelés.

Décongélation des produits sans risque microbien.

Pour garantir une décongélation conforme aux normes de sécurité alimentaire.

12 Principe de fonctionnement :

L'armoire de décongélation des aliments surgelés effectue une décongélation progressive selon des programmes de température et de durée prédéfinis. Ce processus

La qualité et la sécurité des aliments sont préservées.

13 . Stockage ;

Conserver l'emballage fermé jusqu'à l'installation et conformément aux indications d'installation et de stockage figurant à l'extérieur.

Les consignes suivantes doivent être respectées lors du stockage de l'emballage :

- Ne pas stocker à l'air libre.

- Stocker dans un endroit sec et exempt de poussière.

14. Installation et branchement :

- Retirer l'appareil de son emballage et détruire tous les matériaux d'emballage.

- Placer l'appareil sur une surface plane et stable.

- Ne jamais placer l'appareil sur une surface humide, mouillée ou inflammable.

- Ne pas installer l'appareil à proximité de plaques électriques ou d'autres sources de chaleur. - Brancher

le câble d'alimentation de l'appareil uniquement s'il est conforme à la réglementation. - En cas de stockage prolongé (> 3 mois) , vérifier régulièrement l'état de l'emballage et des pièces.

15. Sélection du programme ;

DÉSACTIVATION DES PROGRAMMES PRÉRÉGLÉS ;

Produits en coupe fine (épaisseur maximale ≤ 40 mm) ; Produits en coupe (épaisseur maximale ≤ 40 mm)

Poids total Poids total	Surgelé (Viande , Poisson, etc.)	Produit précuit surgelé
≤30 kg	Programme 1 : Durée totale - 4 heures Partie 1 : 10 °C pendant 120 min Partie 2 : 8 °C pendant 90 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min	Programme 10 : Durée totale : 3 h 30 min Partie 1 : 10 °C pendant 90 min Partie 2 : 8 °C pendant 90 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min
30 à 60 kg	Programme 2 : Durée totale - 5 heures Partie 1 : 10 °C pendant 120 min Partie 2 : 8 °C pendant 150 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min	Programme 11 : Durée totale : 4 h 30 min Partie 1 : 10 °C pendant 90 min Partie 2 : 8 °C pendant 150 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min
≥60 kg	Programme 3 : Durée totale - 6 heures Partie 1 : 10 °C pendant 120 min Partie 2 : 8 °C pendant 210 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min	Programme 12 : Durée totale - 5 h 30 min Partie 1 : 10 °C pendant 90 min Partie 2 : 8 °C pendant 210 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min

Produits épais (épaisseur maximale entre 40 mm et 80 mm) Épaisseur comprise entre 40 mm et 80 mm)

Poids total Poids total	Surgelé (Viande , Poisson, etc.)	Produit précuit surgelé
≤30 kg	Programme 4 : Durée totale - 5 heures Partie 1 : 12 °C pendant 120 min Partie 2 : 8 °C pendant 150 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min	Programme 13 : Durée totale : 4 h 30 min Partie 1 : 11 °C pendant 120 min Partie 2 : 8 °C pendant 120 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min
30 à 60 kg	Programme 5 : Durée totale - 6 h 30 min ; Partie 1 : 12 °C pendant 150 min ; Partie 2 : 8 °C pendant 210 min ; Partie 3 : 5 °C pendant 30 min	Programme 14 : Durée totale : 5 h 30 min Partie 1 : 11 °C pendant 120 min Partie 2 : 8 °C pendant 180 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min
≥60 kg	Programme 6 : Durée totale - 7 heures 30 minutes Partie 1 : 12 °C pendant 210 min Partie 2 : 8 °C pendant 210 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min	Programme 15 : Durée totale - 6 h 30 min Partie 1 : 11 °C pendant 150 min Partie 2 : 8 °C pendant 210 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min

Produits non coupés et extra épais (épaisseur maximale ≥ 80 mm)

Poids total Poids total	Surgelé (Viande , Poisson, etc.)	Produit précuit surgelé
≤30 kg	Programme 7 : Durée totale - 6 h 30 min Partie 1 : 12 °C pendant 180 min Partie 2 : 8 °C pendant 180 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min	Programme 16 : Durée totale - 6 heures Partie 1 : 11 °C pendant 150 min Partie 2 : 8 °C pendant 180 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min
30 à 60 kg	Programme 8 : Durée totale - 7 h 30 min Partie 1 : 12 °C pendant 180 min Partie 2 : 8 °C pendant 240 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min	Programme 17 : Durée totale : 6 h 30 min Partie 1 : 11 °C pendant 150 min Partie 2 : 8 °C pendant 210 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min
≥60 kg	Programme 9 : Durée totale : 8 h 30 min Partie 1 : 12 °C pendant 270 min Partie 2 : 8 °C pendant 210 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min	Programme 18 : Durée totale - 7 h 30 min Partie 1 : 11 °C pendant 210 min Partie 2 : 8 °C pendant 210 min Partie 3 : 5 °C pendant 30 min

16-Étapes de programmation :

Placez le produit dans le meuble de manière à ne pas obstruer la circulation de l'air.

Mettez l'appareil en marche.

Sélectionnez le programme adapté au type et au poids du produit.

Appuyez sur le bouton Démarrer.

Une fois le programme terminé, l'appareil émettra un signal sonore



Karkas Etlerin Çözdürme İşlemini
Kolaylaştıran Et Askıları
Meat Hangers to Thawing Process of
Carcass Meat Pieces

3. Utilisation numérique ;

Interface utilisateur de l’écran d’accueil numérique ;

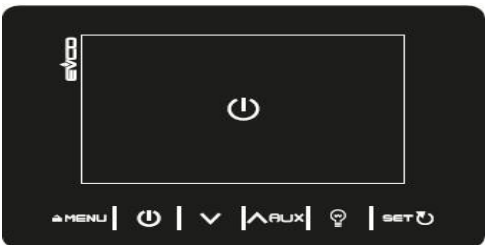


La description des boutons tactiles est donnée ci-dessous :

Clé	Presse et communiqué...	Maintenez la pression pendant au moins 3 secondes...
	-----	• Accédez au menu Configuration (depuis la page d'accueil) • Accédez au menu Programmation (depuis le mode veille)
	• Revenir au niveau précédent • Quitter une fonction	• Allumer/éteindre l'appareil • Arrêter la modification
	• Diminuer une valeur • Se déplacer dans un menu	-----
	• Augmenter une valeur • Naviguer dans un menu • Accéder au menu AUX	-----
	Activation/désactivation de la sortie relais d'éclairage	-----
	• Confirmer la valeur/fonction sélectionnée • Accéder au menu de consigne	-----

3.1- ALLUMAGE ET ÉTEINTEMENT DE L’AFFICHAGE NUMÉRIQUE ;

Appuyez sur le bouton pendant au moins 3 secondes



Lorsque l'appareil est éteint, l'icône d'arrêt s'affiche pendant quelques secondes, puis devient noir afin d'économiser l'énergie.
REMARQUE : Après la remise en marche de l'appareil, si un cycle était en cours avant la coupure de courant, la régulation redémarre automatiquement.

pour allumer/éteindre l'affichage numérique et l'appareil.

Écran principal en état ouvert Écran principal en état fermé

Programmes ;

Un programme se compose de 3 opérations consécutives.

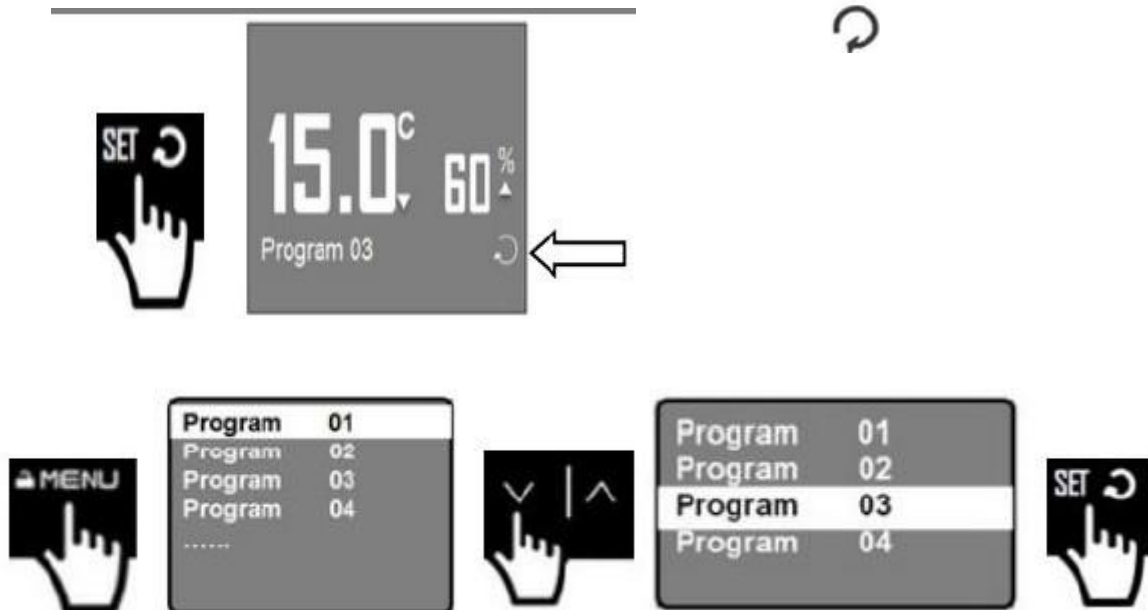
1 Goutte à goutte	2 Séchage 6 Phases	3 Assaisonnement
----------------------	-----------------------	---------------------

Chaque processus ou phase est doté de ses propres points de consigne de température et d'humidité, ainsi que d'une minuterie. La régulation se poursuit jusqu'à la fin de tous les processus et doit être arrêtée manuellement après le séchage (3).

3.2 Démarrage d'un programme ; SÉLECTIONNER UN PROGRAMME Appuyez sur



MENU pour afficher la liste des programmes , sélectionnez un élément avec les flèches haut ou bas et appuyez sur SET :



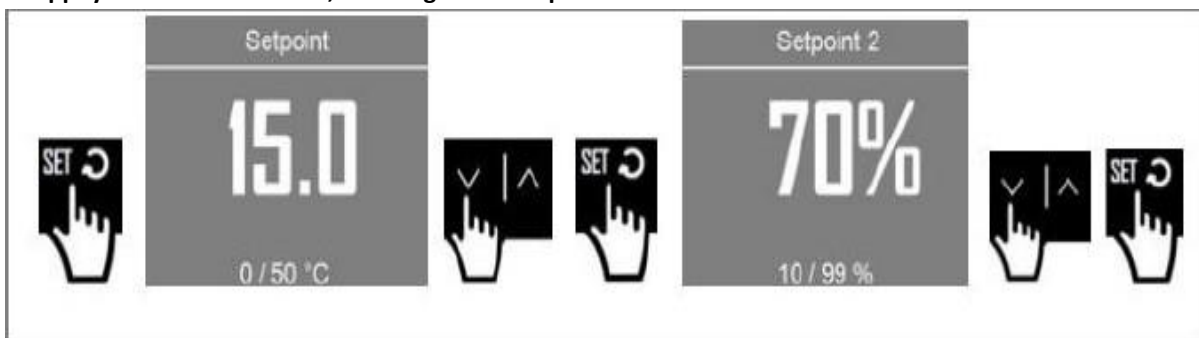
MODIFICATION DES CONSIGNES ET DE LA MINUTERIE AVANT LE DÉMARRAGE Pour modifier les consignes de température et d'humidité et/ou la durée d'une action, appuyez sur la touche MENU 2" et accédez au programme sélectionné. **DÉMARRAGE D'UN CYCLE SÉLECTIONNÉ ;** Après avoir sélectionné un programme , appuyez sur la touche SET pour démarrer le cycle : l'icône s'allume.

La partie inférieure de l'écran affiche le programme en cours, l'action et la phase avec un compte à rebours.

3.3 MODIFICATION DES PARAMÈTRES DE LA DURÉE DE FONCTIONNEMENT ;

Il est possible de modifier les consignes et les durées comme suit :

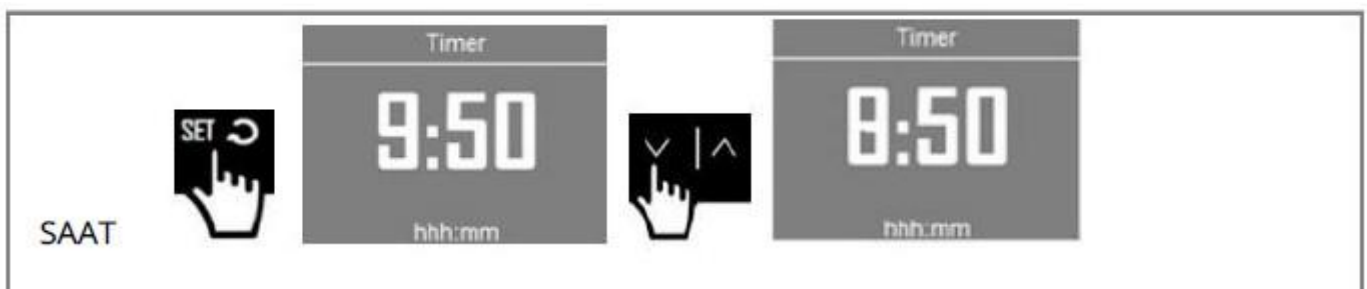
1. Appuyez sur la touche SET ; la consigne de température s'affiche avec les valeurs actuelles.



2. Utilisez les flèches haut et bas pour modifier la valeur, puis appuyez sur la touche SET pour confirmer.

3. L'humidité SET2 s'affiche. Utilisez les flèches haut et bas pour modifier la valeur, puis appuyez sur la touche SET pour confirmer.

4. Le minuteur de fonctionnement apparaît.



6. Appuyez sur SET, puis sur les flèches haut et bas pour modifier la durée à gauche, et enfin sur SET pour confirmer.

7. Pour modifier les minutes à gauche, appuyez sur SET puis sur les flèches haut ou bas. À droite, appuyez sur SET pour confirmer. Remarque : SORTIE INTERMÉDIAIRE : Attendez 5 secondes.

3.4 FIN D'UN PROGRAMME ;

FIN AUTOMATIQUE Une fois les 3 comptes à rebours terminés, le cycle s'arrête et l'étiquette « FIN » apparaît en bas. La modification se poursuit jusqu'à l'arrêt manuel.

L'ARRÊT MANUEL est possible à tout moment : maintenez la touche OFF enfoncée pour arrêter le cycle. L'étiquette « ARRÊT » apparaît pendant quelques secondes, puis l'icône du cycle disparaît.



Vous pouvez alors sélectionner le même cycle ou un autre programme.

Icônes ;

	demande de refroidissement et de déshumidification	Retard de protection sur	Compresseur arrêté
	Dégivrage actif	Délai de dégivrage activé	
	Ventilateurs d'évaporateur en marche	Délai d'activation du ventilateur d'évaporateur activé. Cycle d'humidification/déshumidification activé.	Ventilateurs de l'évaporateur arrêtés
	Demande d'humidification • Sortie numérique d'humidification activée • Humidité		
	Sortie numérique de déshumidification activée • Chauffage	Délai de déshumidification lorsque le compresseur est en marche	
	Sortie numérique de chauffage activée		
HACCP	Alarme HACCP enregistrée	Nouvelle alarme HACCP enregistrée	
	Économies d'énergie activées		Économie d'énergie désactivée
	demande de maintenance	connexion à distance	
C	La température est affichée en °C		
F	Température affichée en °F		
% Humidité	Affiché en %		

Dépannage

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil ne doit pas être branché à une source d'alimentation.	Vérifiez que l'appareil est branché.
	La prise ou le câble est peut-être endommagé.	Remplacez la prise ou le câble.
	Le fusible de la prise est peut-être grillé.	Remplacez le fusible.
	Il peut y avoir une panne de l'alimentation électrique principale.	Vérifiez l'alimentation électrique principale.
L'appareil est allumé, mais la température est trop élevée/basse.	Il se peut qu'il y ait trop de givre sur l'évaporateur.	Dégivrez l'appareil manuellement.
	Le condenseur est peut-être obstrué par la poussière.	Nettoyez le condenseur.
	Il se peut que la porte n'ait pas été correctement fermée.	Vérifiez que la porte se ferme bien et que les joints ne sont pas endommagés.
	La température ambiante est peut-être trop élevée.	Augmenter la ventilation.
	Des aliments impropres à la consommation sont stockés dans l'appareil.	Si des aliments sont excessivement chauds ou si l'appareil est obstrué, retirez-les.
	L'appareil est peut-être surchargé.	Réduisez la quantité d'aliments stockés dans votre appareil.
L'appareil fuit.	L'appareil ne doit pas être installé sur une surface plane.	Assurez-vous d'avoir installé l'appareil sur une surface plane.
	L'évacuation des eaux usées est peut-être bouchée.	Nettoyez la sortie d'évacuation.
	L'écoulement de l'eau vers le drain peut être bloqué.	Vérifiez le tuyau d'évacuation de l'appareil. S'il est gelé, faites-le fondre. Si le problème persiste, contactez le service technique.
	Le réservoir d'eau est peut-être endommagé.	Appelez le service technique.
L'appareil émet un bruit inhabituel.	L'appareil ne doit pas être installé sur une surface plane ou stable.	Vérifiez la position d'installation et modifiez-la si nécessaire.
Si la température ne reste pas constante	Cela pourrait provenir de la porte ou des joints.	Assurez-vous que les joints de porte sont bien fermés et vérifiez le système de ventilation.
Faible humidité	Il se peut que la chambre d'humidification soit vide.	Vérifiez le système d'humidification et ajoutez de l'eau dans la chambre d'humidification si nécessaire.
Moisissure ou mauvaise odeur	L'appareil n'a peut-être pas été nettoyé depuis longtemps.	Nettoyez soigneusement l'intérieur de l'appareil.
Le temps de décongélation augmente	Mauvaise sélection de programme	Veuillez sélectionner le programme approprié en fonction du poids du produit (en kg).
Décomposition inadéquate	La porte est fréquemment ouverte.	Ouvrez et fermez la porte pendant au moins

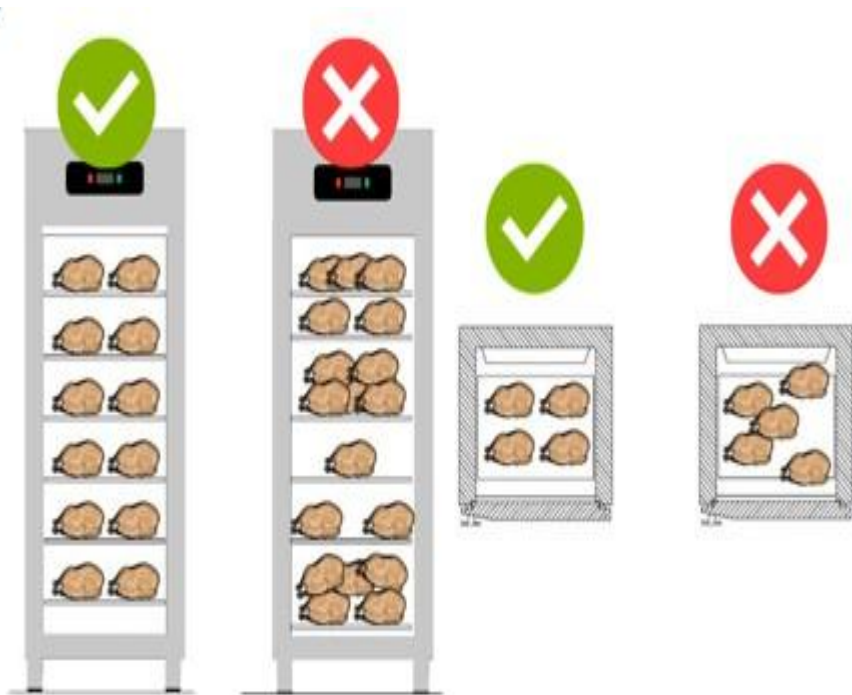
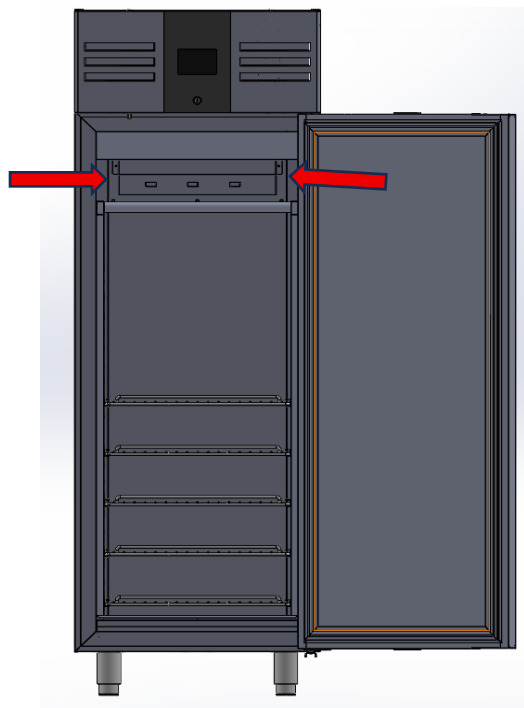
ÉLÉMENTS À VÉRIFIER CONCERNANT LE GEL :

1- Vérifiez l'étanchéité des joints de porte et assurez-vous qu'aucune entrée d'air ne pénètre dans le réfrigérateur. Si le joint n'est pas parfaitement étanche, du givre se formera dans le compartiment réfrigérateur et sur le profilé en plastique.



2- Vérifiez l'étanchéité des joints de porte et assurez-vous qu'aucune entrée d'air ne pénètre dans le réfrigérateur. Si le joint n'est pas parfaitement étanche, du givre se formera dans le compartiment réfrigérateur et sur le profilé en plastique.

3- Lors du chargement des aliments dans le réfrigérateur, veillez à ne pas obstruer les conduits d'aspiration et de soufflage marqués en rouge et laissez un espace d'au moins 15 cm.



4- La température extérieure à l'endroit où se trouve le réfrigérateur ne doit pas dépasser 38°C à 40°C. À des températures supérieures à celles-ci, les performances de refroidissement du réfrigérateur diminuent et peuvent entraîner la formation de givre.

5- Les produits réfrigérés doivent être congelés. Si des produits non congelés sont placés dans le réfrigérateur, l'humidité dégagée par la chaleur provoquera la formation de givre sur l'évaporateur, ce qui nuira au refroidissement.

6- Lorsque le réfrigérateur est utilisé activement pendant la journée (par exemple, pour prendre ou placer des produits), afin d'éliminer le givre qui se forme sur l'évaporateur et si du givre se forme dans le réfrigérateur au fil du temps, le réfrigérateur doit être dégivré manuellement à la fin de chaque service du soir et manuellement avant de commencer le service du matin.

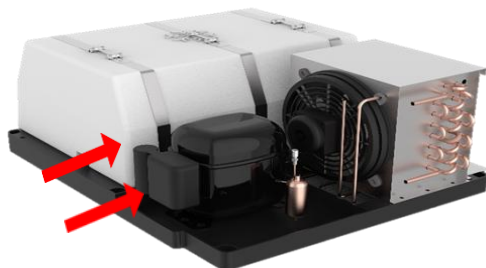
7- Lors du chargement de nouveaux produits dans un réfrigérateur, pendant les périodes de remplissage prolongées, il est conseillé d'éteindre l'appareil puis de le rallumer une fois les produits placés. Cela permet de limiter les entrées d'air chaud. Pendant le chargement, la porte ne doit pas rester ouverte plus de 3 minutes. Au-delà, les ventilateurs s'arrêtent et le compresseur se met en marche, ce qui favorise la formation de givre à l'intérieur du réfrigérateur. Si la porte reste ouverte plus

Ce manuel détaillé contient des informations importantes pour une utilisation efficace et sûre de l'armoire de décongélation des aliments surgelés. En cas de problème, veuillez consulter un technicien qualifié.

de 3 minutes, il est recommandé de dégivrer manuellement le réfrigérateur après l'avoir refermée. La formation de givre dans le réfrigérateur est généralement due à une mauvaise utilisation ; avec un usage soigneux, ce risque disparaît.

Si, après vérification de ces conditions, le problème persiste et que le givrage se poursuit :

8- Assurez-vous que le couvercle isolant est bien fermé et qu'aucune entrée d'air ne se forme au niveau des joints.



9- Vérifiez le fonctionnement des résistances. - Sur les modèles à dégivrage par gaz chaud , vérifiez la température de l'évaporateur .



10- Vérifiez le fonctionnement des ventilateurs de l'évaporateur.



Si le problème de givrage persiste après avoir effectué toutes ces étapes, veuillez contacter votre revendeur ou le service technique pour le remplacement de la pièce défectueuse.

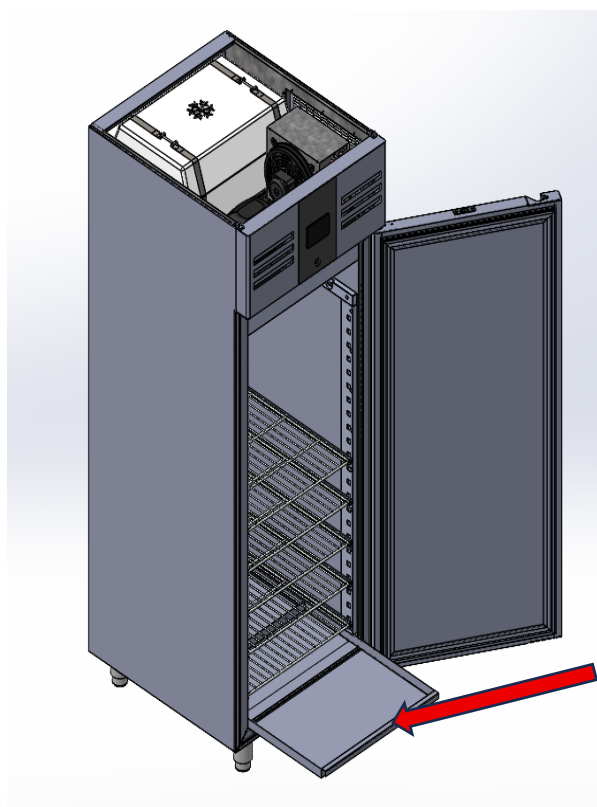
Ce manuel détaillé contient des informations importantes pour une utilisation efficace et sûre de l'armoire de décongélation des aliments surgelés. En cas de problème, veuillez consulter un technicien qualifié.

4. Entretien ;

Nettoyage et maintenance :

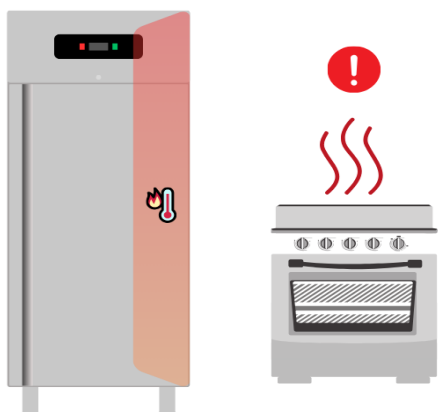
Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur de l'appareil des résidus alimentaires. Utilisez un chiffon doux et un produit nettoyant alimentaire. N'utilisez pas de produits abrasifs ou chimiques. Les conduits d'air et les ventilateurs doivent être vérifiés chaque semaine.

Important : Le plafond situé sous l'appareil doit être nettoyé régulièrement. En cas d'accumulation d'eau, nettoyez le bac à intervalles réguliers (par exemple, une fois par semaine ou plus fréquemment selon la fréquence d'utilisation) et videz l'eau accumulée. Cela contribuera à prolonger la durée de vie et l'efficacité de l'appareil. Utilisez un chiffon doux et de l'eau tiède pour le nettoyage. Évitez les produits abrasifs. Si l'accumulation d'eau persiste, contactez un centre de service agréé pour faire inspecter l'appareil.

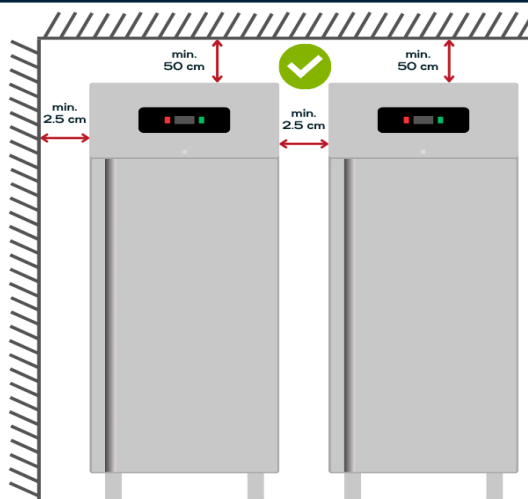


Remarque : N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même .

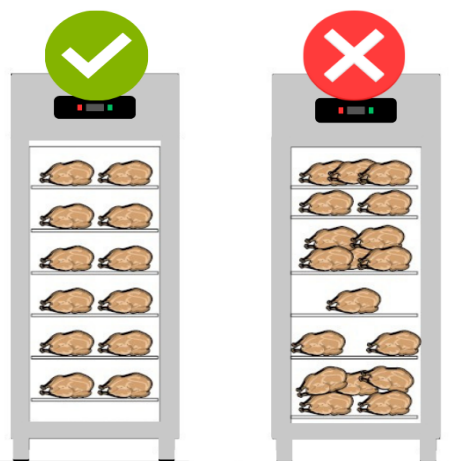
Pour garantir l'efficacité et le bon fonctionnement de l'appareil, les réparations doivent être effectuées conformément aux instructions du fabricant et l'entretien périodique doit être réalisé par un personnel qualifié. (OBLIGATION LÉGALE RELATIVE À LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET À L'INSTALLATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES) LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION RELATIVE À LA FOURNITURE D'ÉLECTRICITÉ EST OBLIGATOIRE. L'EFFICACITÉ EST DÉCRITE AUX PARAGRAPHES 1.3.1 ET 1.7. Emballage, stockage et élimination des produits électriques et électroniques ; et sont assurés en suivant les instructions d'entretien courant décrites.



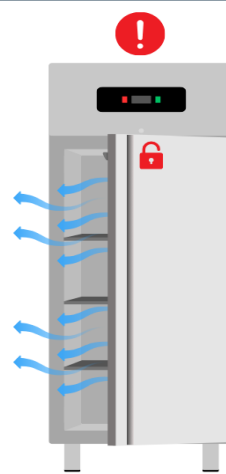
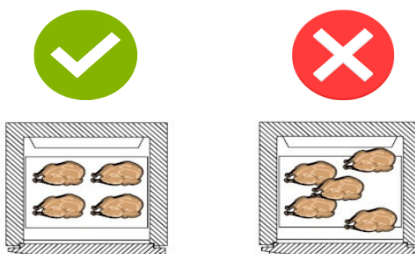
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



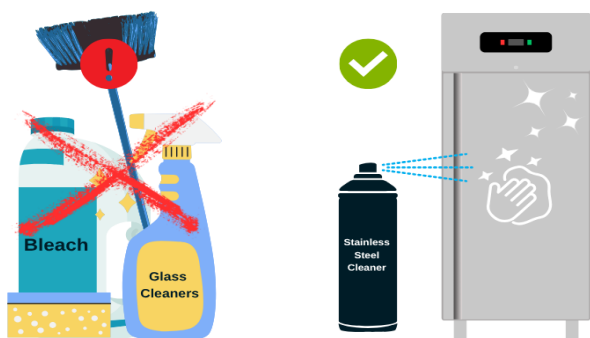
To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



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

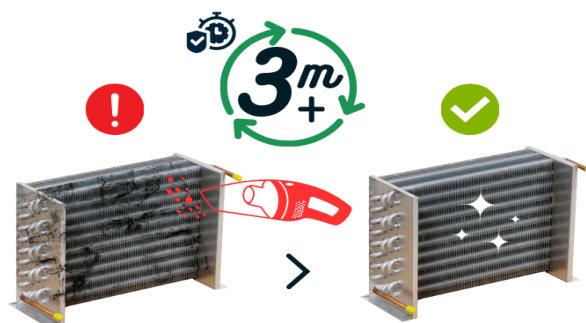


For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



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.

GABINETE DE DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS MANUAL DE USUARIO



1. Seguridad:

Los usuarios deben leer atentamente la información proporcionada en este manual de usuario. Además, dado advertencias de seguridad ciertamente literalmente en su lugar Debería traer

lo siguiente medidas mucho que llevar Importante:

Coloque la unidad sobre una superficie plana y estable. No la limpie con una hidrolavadora.

No la utilice para almacenar equipo médico. Evite el contacto del aceite o la grasa del interior de la unidad con los componentes de plástico o la junta de la puerta. Apague y desenchúfela siempre antes de limpiarla.

2. Información general;

Esta sección ofrece una descripción general de todos los puntos de seguridad importantes. El cumplimiento de las normas de seguridad garantiza una protección óptima contra cualquier riesgo y un funcionamiento sin incidentes.

Este dispositivo está diseñado con tecnología de punta. Sin embargo, un uso incorrecto o indebido puede suponer riesgos. Protéjase.

Para evitar errores y utilizar el dispositivo de forma segura y sin fallos de funcionamiento, y para garantizar un rendimiento óptimo, no se deben realizar modificaciones en el dispositivo que no estén expresamente aprobadas por el fabricante.

3. Introducción:

Dedique unos minutos a leer atentamente este manual. El mantenimiento y el funcionamiento adecuados de este dispositivo garantizarán un rendimiento óptimo.

4. Contenido del paquete;

5. Embalaje, almacenamiento y eliminación de productos eléctricos y electrónicos:

Antes de la instalación, retire completamente el embalaje interior y exterior del aparato. Compruebe que el aparato esté completo y, si falta alguna pieza, póngase en contacto con su representante de atención al cliente inmediatamente.

Al desechar el embalaje, siga la normativa vigente en su país.

Recicle los embalajes reutilizables. Todos los materiales de embalaje utilizados son respetuosos con el medio ambiente. Pueden almacenarse o incinerarse de forma segura.

Dentro del establecimiento.



Importante: La espuma visible en la foto forma parte del sistema de refrigeración. Tenga cuidado de no dañarla al desembalarla.

Eliminación adecuada de este producto (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)



(Aplicable en la Unión Europea y otros países europeos con sistemas de recogida selectiva)

Este símbolo fijado al producto o a su documentación indica que no debe desecharse con otros residuos domésticos al final de su vida útil.

Para evitar cualquier riesgo potencial para el medio ambiente o la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, sepárelos de otros tipos de residuos y reciclelos de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Este producto no debe desecharse con otros residuos comerciales y debe llevarse a un punto de recogida de residuos.

6. Instalación;

Nota: Si el aparato no se ha almacenado o transportado en posición vertical, déjelo reposar aproximadamente 12 horas antes de usarlo.

1- Retire el aparato de su embalaje y asegúrese de que se hayan retirado todas las películas protectoras de todas las superficies.

2- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

7. DOCUMENTOS;

El sistema de funcionamiento del armario de descongelación de alimentos congelados está fabricado y certificado de acuerdo con las normas europeas (CE).

8. GARANTÍA;

Un producto nuevo tiene una garantía de 2 años.

Precaución: Antes de realizar cualquier trabajo en el producto, el usuario y el técnico deben leer atentamente este manual de usuario. De lo contrario, se podría anular la garantía del producto.

9. Instrucciones de seguridad;

La información relativa a la salud y seguridad en el trabajo se basa en la normativa de la Unión Europea vigente en el momento de fabricación del dispositivo.

Si el dispositivo se utiliza con fines comerciales, es responsabilidad del usuario garantizar que las medidas de seguridad y salud ocupacional especificadas cumplan con las regulaciones aplicables y que se observen las nuevas especificaciones durante toda la vida útil del dispositivo. Fuera de la Unión Europea, es necesario cumplir con la legislación en materia de seguridad y salud laboral y la normativa local aplicable al lugar de instalación del equipo. Además de las instrucciones de seguridad laboral del manual de usuario, es imprescindible cumplir con las normas generales de seguridad y prevención de accidentes relativas al uso previsto del equipo, así como con la normativa de protección ambiental

⚡ Seguridad eléctrica:

Este dispositivo solo debe utilizarse con una toma de corriente con conexión a tierra.

No debe utilizarse con un cable de extensión ni con un adaptador multitoma.

El dispositivo no debe enchufarse ni desenchufarse con las manos mojadas.

💧 Seguridad de uso:

Este dispositivo debe utilizarse únicamente para preparar café. Las aberturas de ventilación del dispositivo no deben obstruirse.

🔥 Riesgo de incendio y explosión:

El dispositivo no debe entrar en contacto con materiales inflamables o combustibles.

No se deben utilizar líquidos a base de alcohol para limpiar.

🔧 Atención e intervención:

Se prohíbe cualquier intervención del usuario en los componentes internos. En caso de mal funcionamiento, contacte con un centro de servicio autorizado.

El dispositivo debe apagarse y desenchufarse antes de limpiarlo.

10. Descripción del producto:

El armario de descongelación de alimentos congelados es un equipo profesional que permite la descongelación segura e higiénica de carne, pescado, mariscos y alimentos precocinados congelados mediante programas de temperatura y tiempo controlados.

11. Uso:

Este dispositivo está diseñado para uso comercial. Su uso debe estar restringido a personal cualificado. Su funcionamiento seguro

solo se garantiza si se utiliza correctamente.

No permita el contacto con sustancias corrosivas ni la exposición directa a la luz solar.

Descongelación rápida y segura de alimentos congelados.

Descongelación de productos sin riesgo microbiano.

Para garantizar una descongelación conforme a las normas de seguridad alimentaria.

12 Principio de funcionamiento:

El armario de descongelación de alimentos congelados realiza una descongelación gradual según programas predefinidos de temperatura y tiempo. Este proceso...

Se preserva la calidad y seguridad de los alimentos.

13 . Almacenamiento ;

Mantenga el embalaje cerrado hasta la instalación y de acuerdo con las instrucciones de instalación y almacenamiento que se encuentran en el exterior.

Al almacenar el embalaje, siga las siguientes instrucciones:

- No lo almacene al aire

libre. - Almacene en un lugar seco y sin polvo.

14. Instalación y conexión:

- Retire el aparato de su embalaje y destruya todos los materiales de embalaje.

- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

- Nunca coloque el aparato sobre una superficie húmeda, mojada o inflamable.

- No instale el aparato cerca de placas eléctricas u otras fuentes de calor. - Conecte el cable de alimentación del aparato solo si cumple con la normativa. - Para un almacenamiento prolongado (más de 3 meses) , compruebe periódicamente el estado del embalaje y las piezas.

15. Selección de programas;

DESACTIVACIÓN DE PROGRAMAS PREDEFINIDOS;

Productos de corte fino (grosor máximo ≤ 40 mm); Productos cortados (grosor máximo ≤ 40 mm)

Peso total	Congelados (Carne, Pescado, etc.)	Producto precocinado congelado
≤ 30 kilogramos	Programa 1: Duración total - 4 horas Parte 1: 10°C durante 120 min Parte 2: 8°C durante 90 min Parte 3: 5°C durante 30 min	Programa 10: Duración total: 3 horas y 30 minutos. Parte 1: 10 °C durante 90 minutos. Parte 2: 8 °C durante 90 minutos. Parte 3: 5 °C durante 30 minutos.
30 a 60 kilogramos	Programa 2: Duración total - 5 horas Parte 1: 10°C durante 120 min Parte 2: 8°C durante 150 min Parte 3: 5°C durante 30 min	Programa 11: Duración total: 4 horas y 30 minutos. Parte 1: 10 °C durante 90 minutos. Parte 2: 8 °C durante 150 minutos. Parte 3: 5 °C durante 30 minutos.
≥ 60 kilogramos	Programa 3: Duración total - 6 horas Parte 1: 10°C durante 120 min Parte 2: 8°C durante 210 min Parte 3: 5°C durante 30 min	Programa 12: Duración total: 5 horas y 30 minutos. Parte 1: 10 °C durante 90 minutos. Parte 2: 8 °C durante 210 minutos. Parte 3: 5 °C durante 30 minutos.

Productos gruesos (espesor máximo entre 40 mm y 80 mm)

Peso total	Peso total	Congelados (Carne, Pescado, etc.)	Producto precocinado congelado
≤30 kilogramos		Programa 4: Duración total - 5 horas Parte 1: 12°C durante 120 min Parte 2: 8°C durante 150 min Parte 3: 5°C durante 30 min	Programa 13: Duración total: 4 horas y 30 minutos. Parte 1: 11 °C durante 120 minutos. Parte 2: 8 °C durante 120 minutos. Parte 3: 5 °C durante 30 minutos.
30 a 60 kilogramos		Programa 5: Duración total - 6 horas 30 minutos; Parte 1: 12°C durante 150 minutos; Parte 2: 8°C durante 210 minutos; Parte 3: 5°C durante 30 minutos	Programa 14: Duración total: 5 horas y 30 minutos. Parte 1: 11 °C durante 120 minutos. Parte 2: 8 °C durante 180 minutos. Parte 3: 5 °C durante 30 minutos.
≥60 kilogramos		Programa 6: Duración total - 7 horas 30 minutos Parte 1: 12°C durante 210 min Parte 2: 8°C durante 210 min Parte 3: 5°C durante 30 min	Programa 15: Duración total: 6 horas y 30 minutos. Parte 1: 11 °C durante 150 minutos. Parte 2: 8 °C durante 210 minutos. Parte 3: 5 °C durante 30 minutos.

Productos sin cortar y extra gruesos (espesor máximo ≥ 80 mm)

Peso total	Peso total	Congelados (Carne, Pescado, etc.)	Producto precocinado congelado
≤30 kilogramos		Programa 7: Duración total: 6 horas y 30 minutos. Parte 1: 12 °C durante 180 minutos. Parte 2: 8 °C durante 180 minutos. Parte 3: 5 °C durante 30 minutos.	Programa 16: Duración total - 6 horas Parte 1: 11°C durante 150 min Parte 2: 8°C durante 180 min Parte 3: 5°C durante 30 min
30 a 60 kilogramos		Programa 8: Duración total: 7 horas y 30 minutos. Parte 1: 12 °C durante 180 minutos. Parte 2: 8 °C durante 240 minutos. Parte 3: 5 °C durante 30 minutos.	Programa 17: Duración total: 6 horas y 30 minutos. Parte 1: 11 °C durante 150 minutos. Parte 2: 8 °C durante 210 minutos. Parte 3: 5 °C durante 30 minutos.
≥60 kilogramos		Programa 9: Duración total: 8 horas y 30 minutos. Parte 1: 12 °C durante 270 minutos. Parte 2: 8 °C durante 210 minutos. Parte 3: 5 °C durante 30 minutos.	Programa 18: Duración total: 7 horas y 30 minutos. Parte 1: 11 °C durante 210 minutos. Parte 2: 8 °C durante 210 minutos. Parte 3: 5 °C durante 30 minutos.

16-Pasos de programación:

Coloque el producto en el gabinete de forma que no obstruya la circulación del aire.

Encienda el dispositivo.

Seleccione el programa que sea adecuado para el tipo y peso del producto.

Presione el botón Inicio.

Una vez finalizado el programa el dispositivo emitirá un pitido.



Karkas Etlerin Çözdürme İşlemini
Kolaylaştıran Et Askıları
Meat Hangers to Thawing Process of
Carcass Meat Pieces

3. Uso digital;

Interfaz de usuario de la pantalla de inicio digital;



La descripción de los botones táctiles se proporciona a continuación:

Llave	Nota de prensa y nota de prensa...	Mantener la presión durante al menos 3 segundos...
	-----	• Acceder al menú Configuración (desde la página de inicio) • Acceder al menú Programación (desde el modo de suspensión)
	• Volver al nivel anterior • Salir de una función	• Encender/apagar el dispositivo • Detener la edición
	• Disminuir un valor • Navegar por un menú	-----
	• Aumentar un valor • Navegar por un menú • Acceder al menú AUX	-----
	Activación/desactivación de la salida del relé de iluminación	-----
	• Confirmar el valor/función seleccionado • Acceder al menú de puntos de ajuste	-----

3.1- ENCENDIDO Y APAGADO DE LA PANTALLA DIGITAL;

Presione el botón durante al menos 3 segundos



Lorsque l'appareil est éteint, l'icône d'arrêt s'affiche pendant quelques secondes, puis devient noir afin d'économiser l'énergie.
REMARQUE : Après la remise en marche de l'appareil, si un cycle était en cours avant la coupure de courant, la régulation redémarre automatiquement.

para encender/apagar la pantalla digital y el dispositivo.

Pantalla principal en estado abierto Pantalla principal en estado cerrado

Programas;

Un programa consta de 3 operaciones consecutivas.

1 Gota a gota	2. Secado de 6 fases	3. Condimento
------------------	-------------------------	------------------

Chaque processus ou phase est doté de ses propres points de consigne de température et d'humidité, ainsi que d'une minuterie. La régulation se poursuit jusqu'à la fin de tous les processus et doit être arrêtée manuellement après le séchage (3).

3.2 Inicio de un programa; SELECCIÓN DE UN PROGRAMA Pulse

hacia



MENÚ

seleccione un elemento con las flechas hacia arriba o abajo y pulse SET.



para visualizar la lista de programas, seleccione un elemento con las flechas hacia arriba o abajo y pulse SET.



CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN Y EL TEMPORIZADOR ANTES DE COMENZAR Para cambiar la configuración de temperatura y humedad o la duración de una acción, pulse el botón MENÚ durante 2 segundos y navegue hasta el programa seleccionado. **INICIO DE**

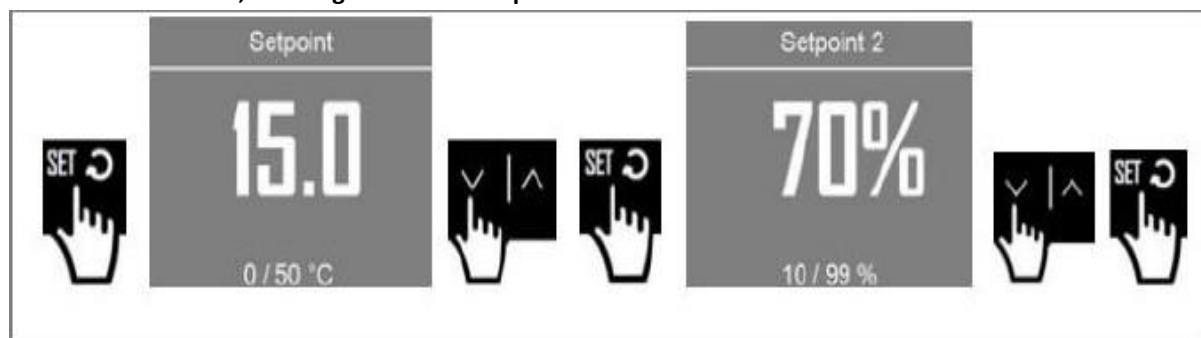
UN CICLO SELECCIONADO Después de seleccionar un programa, pulse el botón SET para iniciar el ciclo: el icono se iluminará.

La parte inferior de la pantalla mostrará el programa actual, la acción y la fase con un temporizador de cuenta regresiva.

3.3 CAMBIAR LA CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO

Las configuraciones y las duraciones se pueden cambiar de la siguiente manera:

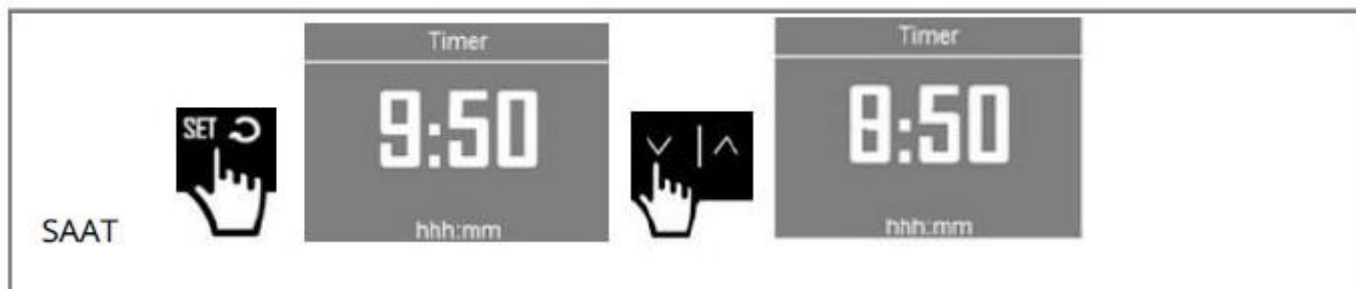
1. Pulse el botón SET; la configuración de temperatura se mostrará con los valores actuales.



2. Utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo para cambiar el valor y, a continuación, pulse el botón SET para... Confirmar.

3. Se muestra la configuración de humedad SET2. Utilice las flechas hacia arriba y hacia abajo para cambiar el valor y, a continuación, pulse el botón SET para confirmar.

4. Aparece el temporizador de funcionamiento.



6. Pulse SET, luego utilice las flechas arriba y abajo para cambiar la duración a la izquierda y, finalmente, pulse SET para confirmar.

7. Para cambiar los minutos a la izquierda, pulse SET y luego las flechas arriba o abajo. A la derecha, pulse SET para confirmar. Nota: SALIDA INTERMEDIA: Espere 5 segundos.

3.4 FIN DE UN PROGRAMA;

FIN AUTOMÁTICO Una vez completadas las 3 cuentas regresivas, el ciclo se detiene y aparece la etiqueta "FIN" en la parte inferior. La edición continúa hasta la parada manual.

La **PARADA MANUAL** es posible en cualquier momento: mantenga pulsado el botón de APAGADO para detener el ciclo. La etiqueta "PARAR" aparece durante unos segundos y luego desaparece el icono del ciclo.



A continuación, puede seleccionar el mismo ciclo u otro programa.

Iconos;

	Demanda de refrigeración y deshumidificación	Retardo de protección activado	El compresor se detuvo
	Descongelación activa	Temporizador de descongelación activado	
	Ventiladores del evaporador en funcionamiento	Retardo de activación del ventilador del evaporador activado. Ciclo de humidificación/deshumidificación activado.	Los ventiladores del evaporador se detuvieron
	Solicitud de humidificación • Salida de humidificación digital habilitada • Humedad		
	Salida digital con deshumidificación habilitada • Calefacción	Tiempo de deshumidificación cuando el compresor está en funcionamiento	
	Salida de calefacción digital activada		
APPCC	Alarma HACCP registrada	Nueva alarma HACCP registrada	
	Ahorro de energía activado		Modo de ahorro de energía desactivado
	solicitud de mantenimiento	conexión remota	
do	La temperatura se muestra en °C.		
F	Temperatura mostrada en °F		
% Humedad	Mostrado en %		

Solución de problemas

Asunto	Causa probable	Solución
El dispositivo no funciona.	El dispositivo no debe estar conectado a una fuente de alimentación.	Compruebe que el dispositivo esté enchufado.
	El enchufe o el cable podrían estar dañados.	Reemplace el enchufe o el cable.
	Es posible que el fusible del zócalo esté fundido.	Reemplace el fusible.
	Es posible que haya un fallo en la fuente de alimentación principal.	Verifique la fuente de alimentación principal.
El dispositivo está encendido, pero la temperatura es demasiado alta/baja.	Es posible que haya demasiada escarcha en el evaporador.	Descongele el dispositivo manualmente.
	El condensador puede estar obstruido con polvo.	Limpiar el condensador.
	Es posible que la puerta no se haya cerrado correctamente.	Compruebe que la puerta cierra correctamente y que las juntas no están dañadas.
	La temperatura ambiente puede ser demasiado alta.	Aumentar la ventilación.
	En el dispositivo se almacenan alimentos no aptos para el consumo.	Si la comida está demasiado caliente o el aparato está obstruido, retírelo.
	El dispositivo puede estar sobrecargado.	Reduce la cantidad de alimentos almacenados en tu electrodoméstico.
El dispositivo tiene fugas.	El dispositivo no debe instalarse sobre una superficie plana.	Asegúrese de haber instalado el dispositivo en una superficie plana.
	El desagüe de aguas residuales puede estar bloqueado.	Limpie la salida de drenaje.
	El flujo de agua hacia el desagüe puede estar bloqueado.	Revise la manguera de desagüe del aparato. Si está congelada, descongélela. Si el problema persiste, contacte con el servicio técnico.
	El tanque de agua podría estar dañado.	Llamar al soporte técnico.
El dispositivo está haciendo un ruido inusual.	El dispositivo no debe instalarse sobre una superficie plana o estable.	Verifique la posición de instalación y modifíquela si es necesario.
Si la temperatura no permanece constante	Esto podría provenir de la puerta o de los sellos.	Asegúrese de que los sellos de la puerta estén correctamente cerrados y verifique el sistema de ventilación.
Baja humedad	La cámara de humidificación puede estar vacía.	Compruebe el sistema de humidificación y agregue agua a la cámara de humidificación si es necesario.
Moho o mal olor	Es posible que el dispositivo no haya sido limpiado durante mucho tiempo.	Limpie bien el interior del dispositivo.
El tiempo de descongelación aumenta	Mala selección de programas	Seleccione el programa adecuado según el peso del producto (en kg).
Descomposición inadecuada	La puerta está abierta con frecuencia.	Abra y cierre la puerta durante al menos

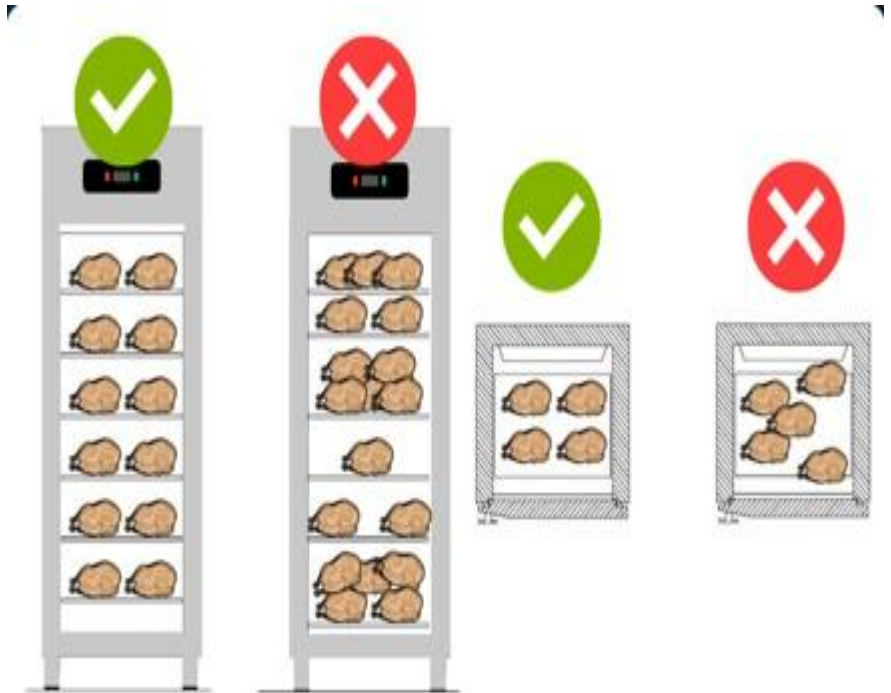
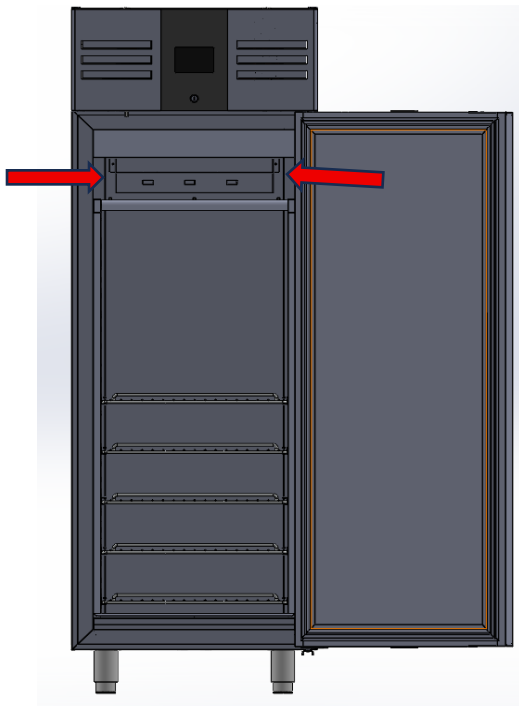
ASPECTOS A REVISAR SOBRE LA CONGELACIÓN :

1- Revise las juntas de la puerta para detectar fugas y asegúrese de que no entre aire en el refrigerador. Si la junta no es completamente hermética, se formará escarcha en el compartimento del refrigerador y en el marco de plástico.



2- Revise las juntas de la puerta para detectar fugas y asegúrese de que no entre aire en el refrigerador. Si la junta no es completamente hermética, se formará escarcha en el compartimento del refrigerador y en el marco de plástico.

3- Al cargar alimentos en el refrigerador, tenga cuidado de no obstruir las rejillas de ventilación y de succión marcadas en rojo y deje un espacio de al menos 15 cm.



4- La temperatura exterior del lugar donde se ubica el refrigerador no debe superar los 38 °C a 40 °C. A temperaturas superiores, la capacidad de refrigeración del refrigerador disminuye y puede formarse escarcha.

5- Los productos refrigerados deben congelarse. Si se colocan productos no congelados en el refrigerador, la humedad liberada por el calor provocará la formación de escarcha en el evaporador, lo que dificultará el enfriamiento.

6- Cuando el frigorífico se utiliza activamente durante el día (por ejemplo, para sacar o colocar productos), con el fin de eliminar la escarcha que se forma en el evaporador y si con el tiempo se forma escarcha en el frigorífico, se debe descongelar el frigorífico manualmente al final de cada servicio de la noche y manualmente antes de iniciar el servicio de la mañana.

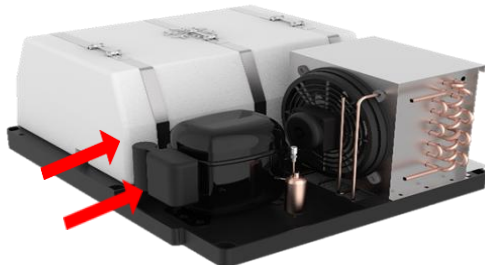
7- Al cargar productos nuevos en el refrigerador, durante periodos prolongados de llenado, se recomienda apagar el aparato y volver a encenderlo una vez que los productos estén en su lugar. Esto ayuda a limitar la entrada de aire caliente. Durante la carga, la puerta no debe permanecer abierta más de 3 minutos. Transcurrido este tiempo, los ventiladores se detienen y el compresor comienza a funcionar, lo que favorece la formación de escarcha en el interior del refrigerador. Si la puerta permanece abierta más de 3 minutos, se recomienda descongelar manualmente el refrigerador después de cerrarlo. La

Este manual detallado contiene información importante para el uso seguro y eficaz del armario de descongelación de alimentos congelados. Si tiene algún problema, consulte a un técnico cualificado.

formación de escarcha en el refrigerador generalmente se debe a un uso inadecuado; con un uso cuidadoso, este riesgo se elimina.

Si, después de verificar estas condiciones, el problema persiste y la escarcha persiste:

8- Asegúrese de que la cubierta aislante esté bien cerrada y de que no haya fugas de aire en las juntas.



9- Verifique el funcionamiento de los elementos calefactores. - En los modelos con descongelación por gas caliente, verifique la temperatura del evaporador.



10- Verifique el funcionamiento de los ventiladores del evaporador.



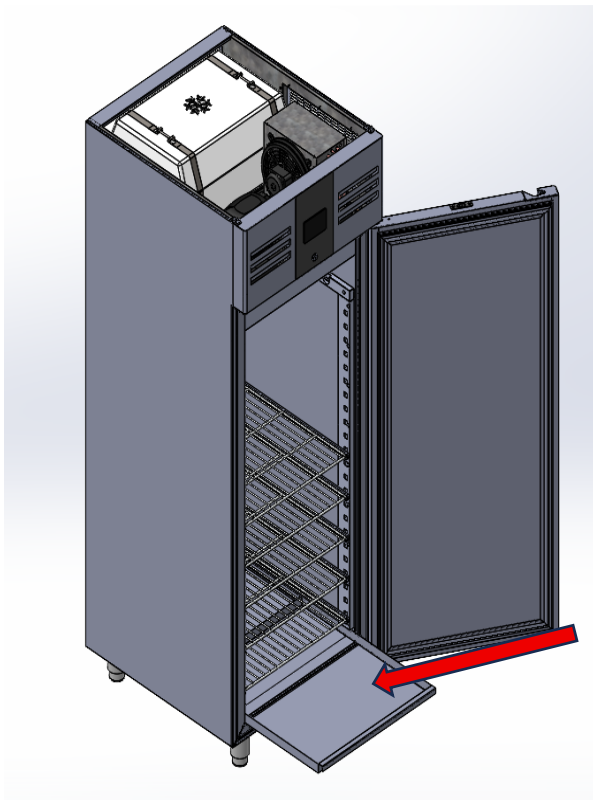
Si el problema de escarcha persiste después de completar todos estos pasos, comuníquese con su distribuidor o soporte técnico para reemplazar la pieza defectuosa.

4. Cuidado;

Limpieza y mantenimiento:

Después de cada uso, limpie el interior del electrodoméstico de residuos de alimentos. Use un paño suave y un producto de limpieza apto para alimentos. No use productos abrasivos ni químicos. Los conductos de aire y los ventiladores deben revisarse semanalmente.

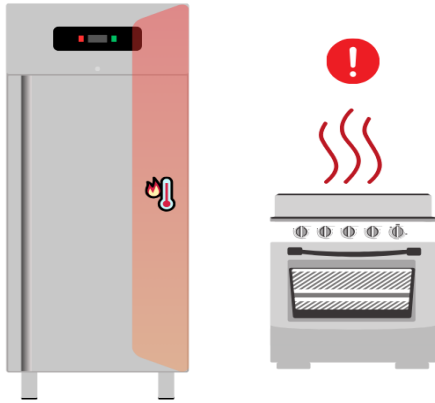
Importante: El techo debajo del electrodoméstico debe limpiarse regularmente. Si se acumula agua, limpie la bandeja a intervalos regulares (por ejemplo, una vez a la semana o con mayor frecuencia según el uso) y vacíe el agua acumulada. Esto ayudará a prolongar la vida útil y la eficiencia del electrodoméstico. Use un paño suave y agua tibia para la limpieza. Evite productos abrasivos. Si la acumulación de agua persiste, comuníquese con un centro de servicio autorizado para que inspeccionen el aparat



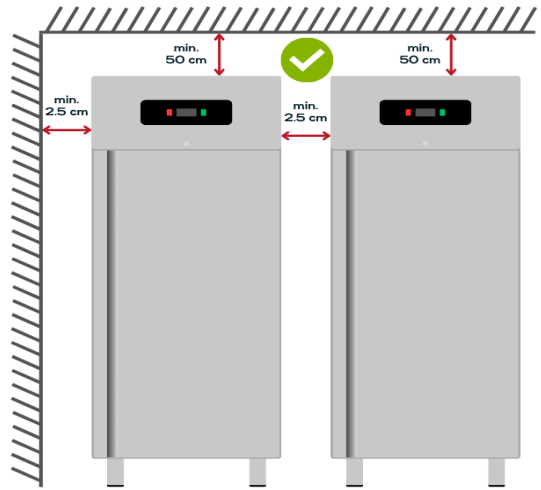
Nota: No intente reparar el aparato usted mismo .

Para garantizar su eficiencia y correcto funcionamiento, las reparaciones deben realizarse según las instrucciones del fabricante y el mantenimiento periódico debe ser realizado por personal cualificado. (OBLIGACIÓN LEGAL RELATIVA A LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES LABORALES Y LA INSTALACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS) ES OBLIGATORIO EL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA RELATIVA AL SUMINISTRO ELÉCTRICO. LA EFICIENCIA SE DESCRIBE EN LOS PÁRRAFOS 1.3.1 Y 1.7. El embalaje, almacenamiento y eliminación de productos eléctricos y electrónicos se garantiza siguiendo las instrucciones de mantenimiento rutinario descritas.

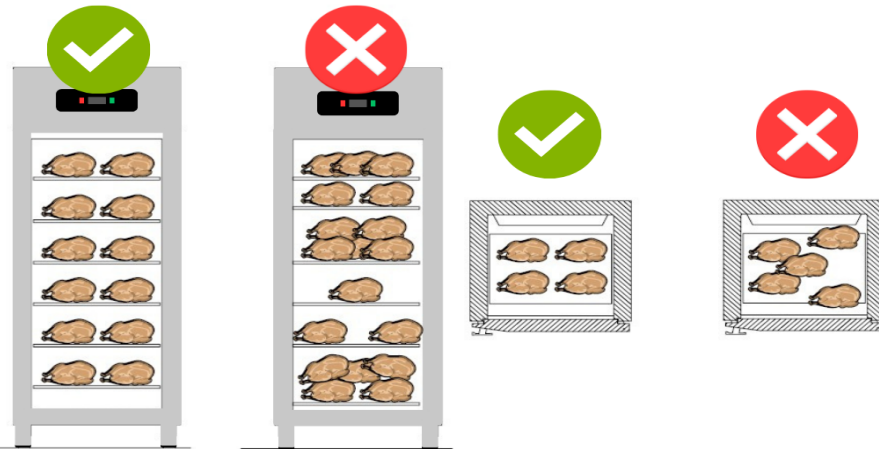
Este manual detallado contiene información importante para el uso seguro y eficaz del armario de descongelación de alimentos congelados. Si tiene algún problema, consulte a un técnico cualificado.



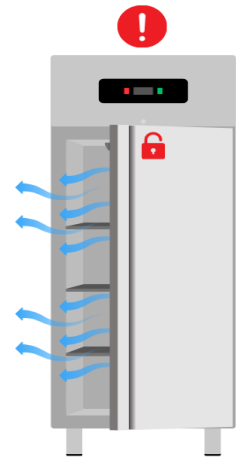
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



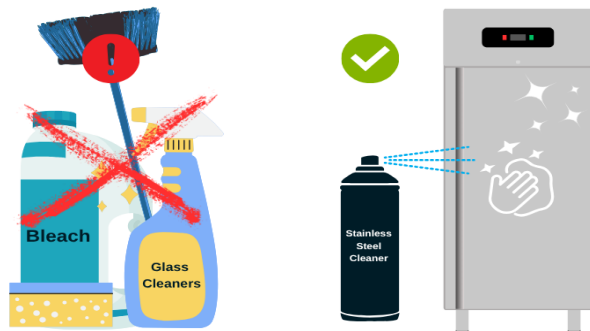
To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



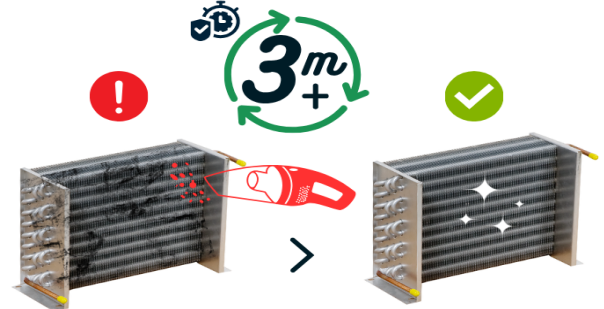
Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



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.

دليل المستخدم لخزانة إذابة الأطعمة المجمدة



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

يشير هذا الرمز الموجود على المنتج أو على وثائقه إلى أنه لا ينبغي التخلص منه مع النفايات المنزلية الأخرى عند نهاية عمره الافتراضي لتجنب أي خطر محتمل على البيئة أو صحة الإنسان من التخلص غير المنضبط من النفايات، يرجى فصلها عن أنواع النفايات الأخرى وإعادة تدويرها بشكل مسؤول لتعزيز إعادة الاستخدام المستدام للموارد المادية لا يجوز التخلص من هذا المنتج مع النفايات التجارية الأخرى، ويجب نقله إلى نقطة تجميع النفايات

6. التركيب؛

ملاحظة: إذا لم يُخزّن الجهاز أو يُنقل في وضع رأسي، اتركه في وضع رأسي لمدة 12 ساعة تقريبًا قبل الاستخدام

أخرج الجهاز من عبوته وتأكد من إزالة جميع الأغشية الواقية من جميع الأسطح 1-

ضع الجهاز على سطح مستوي وثابت 2-

7. الوثائق؛

يتم تصنيع نظام تشغيل خزانة إزالة الجليد من الأطعمة المجمدة وإصدار شهادة له وفقًا (CE) للمعايير الأوروبية

8. الضمان؛

المنتج الجديد مضمون لمدة سنتين

تنبيه: قبل إجراء أي عمل على المنتج، يجب على المستخدم والفني قراءة دليل المستخدم هذا بعناية. قد يؤدي عدم القيام بذلك إلى إلغاء ضمان المنتج

9. تعليمات السلامة؛

تعتمد المعلومات المتعلقة بالصحة والسلامة في العمل على لوائح الاتحاد الأوروبي السارية في وقت تصنيع الجهاز إذا تم استخدام الجهاز لأغراض تجارية، فإن مسؤولية المستخدم هي التأكد من أن تدابير الصحة والسلامة المهنية المحددة تتوافق مع اللوائح المعمول بها، والتأكد من مراعاة المواصفات الجديدة طوال عمر خدمة الجهاز خارج الاتحاد الأوروبي، من الضروري الالتزام بتشريعات الصحة والسلامة المهنية واللوائح المحلية السارية في موقع تركيب الجهاز. بالإضافة إلى تعليمات السلامة المهنية الواردة في دليل المستخدم، من الضروري الالتزام بقواعد السلامة العامة والوقاية من الحوادث المتعلقة بالاستخدام المقصود للجهاز، بالإضافة إلى لوائح حماية البيئة

السلامة الكهربائية؛

يجب استخدام هذا الجهاز فقط مع منفذ طاقة مؤرض لا ينبغي استخدامه مع سلك تمديد أو محول متعدد المقابس لا ينبغي توصيل الجهاز بالكهرباء أو فصله بأيدي مبللة

سلامة الاستخدام

يجب استخدام هذا الجهاز لأغراض التخمير فقط

يجب عدم عرقلة فتحات التهوية الخاصة بالجهاز

خطر الحريق والانفجار

يجب ألا يتلامس الجهاز مع المواد القابلة للاشتعال أو الاحتراق لا ينبغي استخدام السوائل التي تحتوي على الكحول للتنظيف

الرعاية والتدخل

يُحظر أي تدخل من المستخدم في المكونات الداخلية. في حال وجود أي عطل، يُرجى الاتصال بمركز خدمة معتمد

يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن الكهرباء قبل تنظيفه

١. السلامة؛

يجب على المستخدمين قراءة المعلومات الواردة في دليل المستخدم هذا بعناية فائقة. بالإضافة إلى ذلك، منح تحذيرات السلامة بالتأكيد حرفياً في مكانه يجب أن أحضر

ما يلي مقاسات الكثير لتأخذه هام

ضع الجهاز على سطح مستوي وثابت. لا تنظفه بغسالة ضغط لا تستخدمه لتخزين المعدات الطبية. تجنب ملامسة الزيت أو الشحم داخل الجهاز للمكونات البلاستيكية أو مانع تسرب الباب. احرص دائماً على إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن الكهرباء قبل التنظيف

2. معلومات عامة؛

يقدم هذا القسم لمحة عامة عن جميع نقاط السلامة المهمة. الالتزام بإرشادات السلامة يضمن حماية مثالية من جميع المخاطر وتشغيلًا خاليًا من الحوادث صُمم هذا الجهاز باستخدام أحدث التقنيات. مع ذلك، قد يُشكل الاستخدام الخاطئ أو غير السليم مخاطر. احم نفسك

لتجنب أي أخطاء واستخدام الجهاز بأمان وبدون أعطال، ولضمان الأداء الأمثل، لا يجوز إجراء أي تعديلات على الجهاز غير معتمدة صراحةً من قبل الشركة المصنعة

٣. مقدمة

يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية لبضع دقائق. الصيانة والتشغيل السليمان لهذا الجهاز

يضمنان الأداء الأمثل

٤. محتويات العبوة؛

٥. تغليف وتخزين والتخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية

قبل التركيب، أزل الغلاف الداخلي والخارجي للجهاز تمامًا. تأكد من اكتمال الجهاز، وفي حال وجود أي أجزاء مفقودة، اتصل بممثل خدمة العملاء فورًا عند التخلص من مواد التغليف، يُرجى اتباع اللوائح المعمول بها في بلدك. أعد تدوير مواد التغليف القابلة لإعادة الاستخدام. جميع مواد التغليف المستخدمة صديقة للبيئة، ويمكن تخزينها بأمان أو حرقها

داخل المنشأة



هام: الرغبة الظاهرة في الصورة جزء من نظام التبريد. احرص على عدم إتلافها أثناء فك العبوة

التخلص السليم من هذا المنتج (النفايات الكهربائية والإلكترونية)



١٠. وصف المنتج

خزانة إذابة تجميد الأطعمة المجمدة هي جهاز احترافي يسمح بإذابة تجميد اللحوم والأسماك والمأكولات البحرية والأطعمة المطبوخة مسبقًا بشكل آمن وصحي، باستخدام برامج تحكم في درجة الحرارة والوقت

١١. الاستخدام

هذا الجهاز مُصمم للاستخدام التجاري. يجب أن يقتصر تشغيله على أشخاص مؤهلين. التشغيل الآمن

مضمون فقط عند الاستخدام الصحيح

تجنب ملامسة المواد المسببة للتآكل أو تعريضها لأشعة الشمس المباشرة

إذابة سريعة وأمنة للأطعمة المجمدة

إزالة الجليد عن المنتجات دون التعرض لخطر الميكروبات

لضمان إذابة التجميد وفقًا لمعايير سلامة الأغذية

١٢. مبدأ التشغيل

تُجري خزانة إذابة تجميد الطعام المجمد عملية إذابة تجميد تدريجية وفقًا لبرامج درجة الحرارة والوقت المحددة مسبقًا. هذه العملية

يتم الحفاظ على جودة الغذاء وسلامته

تخزين ؛ 13

أبقى العبوة مغلقة حتى التركيب، ووفقًا لتعليمات التركيب والتخزين الموضحة على الغلاف الخارجي

يجب اتباع التعليمات التالية عند تخزين العبوة

يحتوي هذا الدليل المفصل على معلومات مهمة للاستخدام الآمن والفعال لخزانة إذابة الأطعمة المجمدة. في حال واجهت أي مشكلة، يُرجى استشارة فني مؤهل

لا تخزين الجهاز في الهواء الطلق -
يُحفظ في مكان جاف وخالٍ من الغبار -

١٤: التركيب والتوصيل

أخرج الجهاز من عبوته وتخلص من جميع مواد التغليف -
ضع الجهاز على سطح مستو وثابت -
لا تضع الجهاز أبدًا على سطح رطب أو مبلل أو قابل للاشتعال -
لا تُركّب الجهاز بالقرب من المواقد الكهربائية أو مصادر الحرارة الأخرى - - وصل -
سلك الطاقة الخاص بالجهاز فقط إذا كان متوافقًا مع اللوائح - للتخزين لفترات طويلة (أكثر من ٣ أشهر)
افحص حالة العبوة والأجزاء بانتظام ،

١٥: اختيار البرنامج؛

إلغاء تنشيط البرامج المُعدّة مسبقًا؛

المنتجات الرقيقة (السلك الأقصى ≤ ٤٠ مم)؛ المنتجات المقطوعة (السلك الأقصى ≤ ٤٠ مم)

الوزن الإجمالي الوزن الإجمالي	مجمدة (لحوم، أسماك، الخ.)	منتج مطبوخ مسبقًا مجمد
كجم ≤30	البرنامج 1: المدة الإجمالية - 4 ساعات الجزء 1: 10 درجات مئوية لمدة 120 دقيقة الجزء 2: 8 درجات مئوية لمدة 90 دقيقة الجزء 3: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة	البرنامج ١٠: المدة الإجمالية: ٣ ساعات و ٣٠ دقيقة. الجزء الأول: ١٠ درجات مئوية لمدة ٩٠ دقيقة الجزء الثاني: ٨ درجات مئوية لمدة ٩٠ دقيقة الجزء الثالث: ٥ درجات مئوية لمدة ٣٠ دقيقة
من 30 إلى 60 كجم	البرنامج 2: المدة الإجمالية - 5 ساعات الجزء 1: 10 درجات مئوية لمدة 120 دقيقة الجزء 2: 8 درجات مئوية لمدة 150 دقيقة الجزء 3: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة	البرنامج ١١: المدة الإجمالية: ٤ ساعات و ٣٠ دقيقة. الجزء الأول: ١٠ درجات مئوية لمدة ٩٠ دقيقة الجزء الثاني: ٨ درجات مئوية لمدة ١٥٠ دقيقة الجزء الثالث: ٥ درجات مئوية لمدة ٣٠ دقيقة
كجم ≥60	البرنامج 3: المدة الإجمالية - 6 ساعات الجزء 1: 10 درجات مئوية لمدة 120 دقيقة الجزء 2: 8 درجات مئوية لمدة 210 دقيقة الجزء 3: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة	البرنامج ١٢: المدة الإجمالية ٥ ساعات و ٣٠ دقيقة الجزء الأول: ١٠ درجات مئوية لمدة ٩٠ دقيقة الجزء الثاني: ٨ درجات مئوية لمدة ٢١٠ دقائق الجزء الثالث: ٥ درجات مئوية لمدة ٣٠ دقيقة

المنتجات السميكة (الحد الأقصى للسماك بين 40 مم و 80 مم)

الوزن الإجمالي الوزن الإجمالي	مجمدة (لحوم، أسماك، الخ).	منتج مطبوخ مسبقاً مجمد
كجم ≤30	البرنامج 4: المدة الإجمالية - 5 ساعات الجزء 1: 12 درجة مئوية لمدة 120 دقيقة الجزء 2: 8 درجة مئوية لمدة 150 دقيقة الجزء 3: 5 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة	البرنامج 13: المدة الإجمالية: 4 ساعات و 30 دقيقة. الجزء الأول: 11 درجة مئوية لمدة 120 دقيقة الجزء الثاني: 8 درجات مئوية لمدة 120 دقيقة الجزء الثالث: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة
من 30 إلى 60 كجم	البرنامج 5: المدة الإجمالية - 6 ساعات و 30 دقيقة؛ الجزء 1: 12 درجة مئوية لمدة 150 دقيقة؛ الجزء 2: 8 درجات مئوية لمدة 210 دقائق؛ الجزء 3: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة	البرنامج 14: المدة الإجمالية: 5 ساعات و 30 دقيقة. الجزء الأول: 11 درجة مئوية لمدة 120 دقيقة الجزء الثاني: 8 درجات مئوية لمدة 180 دقيقة الجزء الثالث: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة
كجم ≥60	البرنامج 6: المدة الإجمالية - 7 ساعات و 30 دقيقة الجزء 1: 12 درجة مئوية لمدة 210 دقيقة الجزء 2: 8 درجات مئوية لمدة 210 دقيقة الجزء 3: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة	البرنامج 15: المدة الإجمالية 6 ساعات و 30 دقيقة الجزء الأول: 11 درجة مئوية لمدة 150 دقيقة الجزء الثاني: 8 درجات مئوية لمدة 210 دقائق الجزء الثالث: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة

المنتجات غير المقطوعة والسميكة جداً (الحد الأقصى للسماك ≥ 80 مم)

الوزن الإجمالي الوزن الإجمالي	مجمدة (لحوم، أسماك، الخ).	منتج مطبوخ مسبقاً مجمد
كجم ≤30	البرنامج 7: المدة الإجمالية 6 ساعات و 30 دقيقة الجزء الأول: 12 درجة مئوية لمدة 180 دقيقة الجزء الثاني: 8 درجات مئوية لمدة 180 دقيقة الجزء الثالث: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة	البرنامج 16: المدة الإجمالية - 6 ساعات الجزء 1: 11 درجة مئوية لمدة 150 دقيقة الجزء 2: 8 درجة مئوية لمدة 180 دقيقة الجزء 3: 5 درجة مئوية لمدة 30 دقيقة
من 30 إلى 60 كجم	البرنامج 8: المدة الإجمالية 7 ساعات و 30 دقيقة الجزء الأول: 12 درجة مئوية لمدة 180 دقيقة الجزء الثاني: 8 درجات مئوية لمدة 240 دقيقة الجزء الثالث: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة	البرنامج 17: المدة الإجمالية: 6 ساعات و 30 دقيقة. الجزء الأول: 11 درجة مئوية لمدة 150 دقيقة الجزء الثاني: 8 درجات مئوية لمدة 210 دقائق الجزء الثالث: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة
كجم ≥60	البرنامج 9: المدة الإجمالية: 8 ساعات و 30 دقيقة الجزء الأول: 12 درجة مئوية لمدة 270 دقيقة الجزء الثاني: 8 درجات مئوية لمدة 210 دقائق الجزء الثالث: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة	البرنامج 18: المدة الإجمالية 7 ساعات و 30 دقيقة الجزء الأول: 11 درجة مئوية لمدة 210 دقائق الجزء الثاني: 8 درجات مئوية لمدة 210 دقائق الجزء الثالث: 5 درجات مئوية لمدة 30 دقيقة

١٦- خطوات البرمجة:

- ضع المنتج في الخزانة بحيث لا يعيق دوران الهواء.
- شغل الجهاز.
- قم باختيار البرنامج المناسب لنوع ووزن المنتج.
- اضغط على زر البدء.
- بمجرد انتهاء البرنامج، سيصدر الجهاز صوتاً صوتياً.



Karkas Etlerin Çözdürme İşlemini Kolaylaştıran Et Askıları
Meat Hangers to Thawing Process of Carcass Meat Pieces

واجهة مستخدم الشاشة الرئيسية الرقمية؛

3. الاستخدام الرقمي:

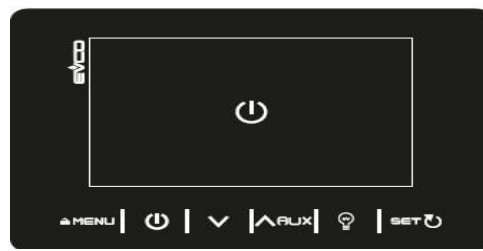


يرد وصف أزرار اللمس أدناه:

مفتاح	...بيان صحفي وبيان صحفي	...حافظ على الضغط لمدة 3 ثواني على الأقل
MENU	-----	- الوصول إلى قائمة الإعدادات (من الصفحة الرئيسية) - الوصول إلى قائمة البرمجة (من وضع السكون)
⏻	- العودة إلى المستوى السابق - الخروج من الوظيفة	- تشغيل الجهاز/إيقاف تشغيله - إيقاف التحرير
▼	- تقليل القيمة - التنقل عبر القائمة	-----
▲AUX	- زيادة القيمة - التنقل عبر القائمة - AUX الوصول إلى قائمة	-----
💡	تنشيط/إلغاء تنشيط مخرج مرحل الإضاءة	-----
SET ⏻	- تأكيد القيمة/الوظيفة المحددة - الوصول إلى قائمة نقطة الضبط	-----

تشغيل وإيقاف الشاشة الرقمية؛ -3.1

اضغط على الزر لمدة 3 ثواني على الأقل



عند إيقاف تشغيل الجهاز، يُعرض رمز الطاقة لوضع ثوان، ثم يتحول إلى اللون الأسود لتوفير الطاقة. ملاحظة: بعد إعادة تشغيل الجهاز، إذا كانت دورة التشغيل قيد التشغيل قبل انقطاع التيار الكهربائي، فسيُعاد تشغيل نظام التحكم تلقائيًا.

لتشغيل/إيقاف الشاشة الرقمية والجهاز

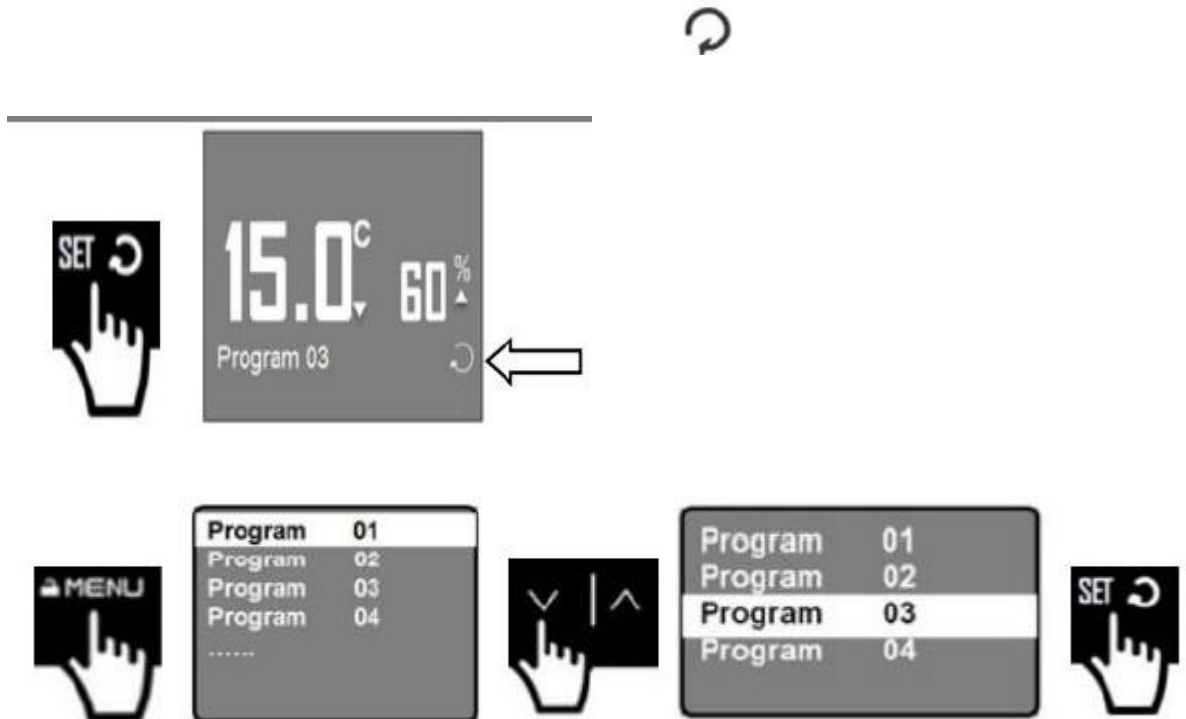
الشاشة الرئيسية في الحالة المفتوحة الشاشة الرئيسية في الحالة المغلقة
البرامج؛

يتكون البرنامج من 3 عمليات متتالية

1 قطرة قطرة	2. التجفيف على 6 مراحل	3. التوابل
----------------	---------------------------	---------------

لكل عملية أو مرحلة ضبطها الخاص لدرجة الحرارة والرطوبة، بالإضافة إلى مؤقت. يستمر ضبط الحرارة والرطوبة حتى نهاية جميع العمليات، ويجب إيقافه يدويًا بعد (3) التجفيف.

بدء برنامج؛ تحديد برنامج اضغط على 3.2
SET. لعرض قائمة البرامج، وحدد عنصرًا باستخدام الأسهم لأعلى أو لأسفل، واضغط على MENU



لمدة ثانيتين وانتقل إلى البرنامج MENU تغيير الإعدادات والمؤقت قبل البدء لتغيير إعدادات درجة الحرارة والرطوبة و/أو مدة إجراء ما، اضغط على زر المحدد. بدء

لبداء الدورة SET دورة محددة بعد تحديد برنامج، اضغط على زر

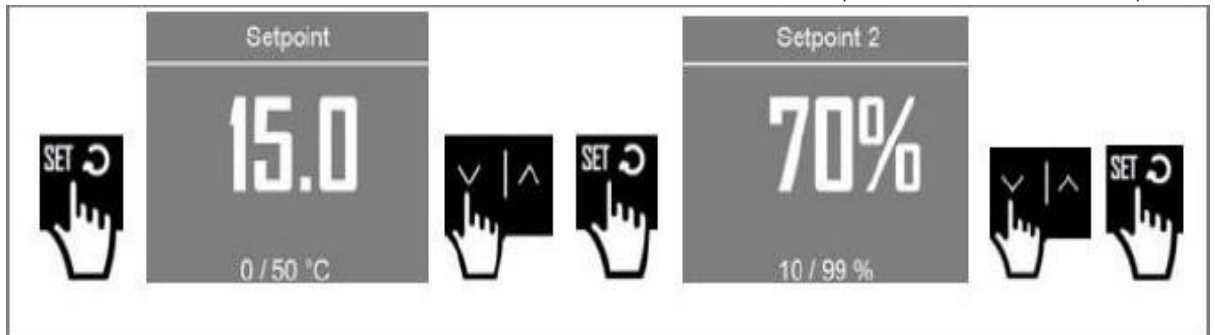
ستضيء الأيقونة

سيعرض الجزء السفلي من الشاشة البرنامج الحالي والإجراء والمرحلة مع مؤقت تنازلي

تغيير إعدادات وقت التشغيل 3.3

يمكن تغيير الإعدادات والمدد على النحو التالي

؛ سيتم عرض إعداد درجة الحرارة بالقيم الحالية SET اضغط على زر 1.

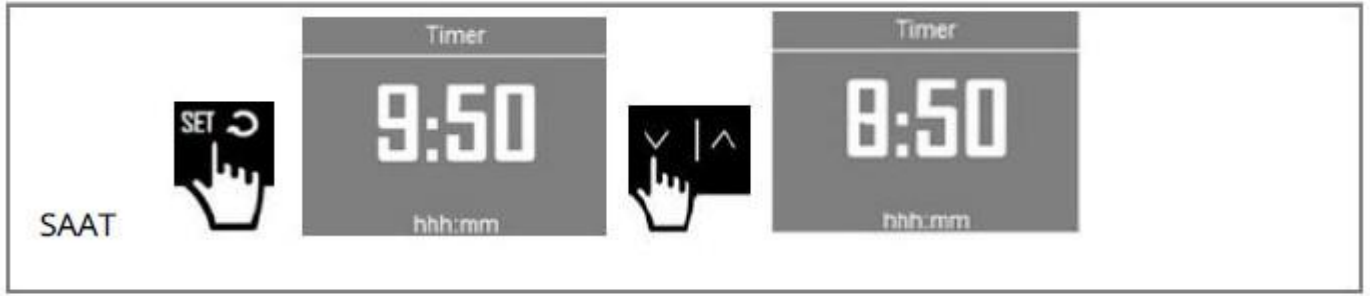


1...التأكيد SET استخدم الأسهم لأعلى ولأسفل لتغيير القيمة، ثم اضغط على زر.

، استخدم السهمين لأعلى ولأسفل لتغيير القيمة SET2. يتم عرض إعداد الرطوبة 3.

ثم اضغط على زر "ضبط" للتأكيد

4. يظهر مؤقت التشغيل



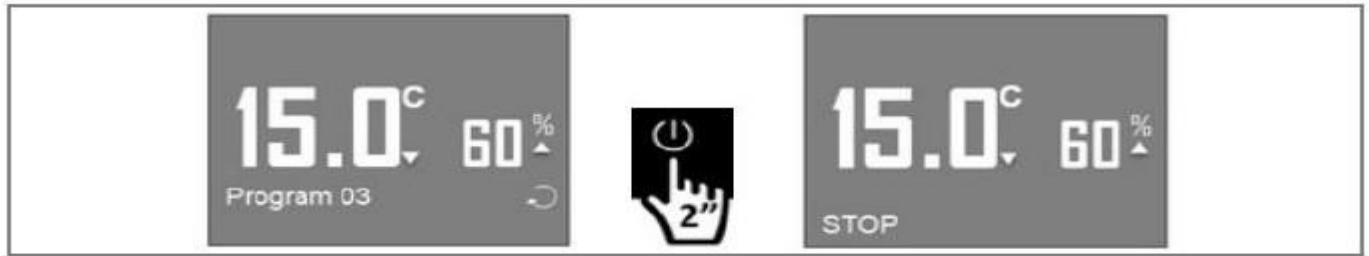
اضغط على زر "ضبط"، ثم استخدم السهمين لأعلى ولأسفل لتغيير المدة على اليسار، وأخيرًا اضغط على زر "ضبط" للتأكيد. 6.

لتغيير الدقائق على اليسار، اضغط على زر "ضبط" ثم على السهمين لأعلى أو لأسفل. على اليمين، اضغط على زر "ضبط" للتأكيد. ملاحظة: الخروج المؤقت: انتظر 5 ثوانٍ.

نهاية البرنامج؛ 3.4

النهاية التلقائية: بمجرد انتهاء العد التنازلي الثلاثة، تتوقف الدورة ويظهر رمز "النهاية" في الأسفل. تستمر التغييرات حتى الإيقاف اليدوي.

الإيقاف اليدوي ممكن في أي وقت: اضغط مع الاستمرار على زر "إيقاف" لإيقاف الدورة. يظهر رمز "الإيقاف" للبضع ثوانٍ، ثم يختفي رمز الدورة.



يمكنك بعد ذلك اختيار الدورة نفسها أو برنامج آخر الأيقونات؟

	الطلب على التبريد وإزالة الرطوبة	تأخير الحماية	توقف الضاغط
	إزالة الجليد النشطة	تم تفعيل مؤقت إزالة الجليد	
	مراوح المبخر تعمل	تم تفعيل تأخير تشغيل مروحة المبخر. تم تفعيل دورة الترطيب/إزالة الرطوبة	توقفت مراوح المبخر
	• طلب الترطيب تمكين إخراج الترطيب الرقمي • الرطوبة		
	مخرج رقمي مع إمكانية إزالة الرطوبة • تدفئة	وقت إزالة الرطوبة عند تشغيل الضاغط	
	تم تنشيط مخرج السخان الرقمي		
نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)	HACCP تم تسجيل إنذار	جديد HACCP تم تسجيل إنذار	
	تم تفعيل توفير الطاقة		تم تعطيل وضع توفير الطاقة
	طلب صيانة	اتصال عن بعد	
ج	يتم عرض درجة الحرارة بالدرجة المئوية		

ف	درجة الحرارة المعروضة بالدرجة فهرنهايت		
رطوبة %	% معروضة بنسبة		

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

حل	السبب المحتمل	مشكلة
تأكد من توصيل الجهاز	لا يجب توصيل الجهاز بمصدر الطاقة	الجهاز لا يعمل
استبدال القابس أو الكابل	قد يكون القابس أو الكابل تالفًا	
استبدال المصهر	من الممكن أن يكون فتيل المقبس قد انفجر	
التحقق من مصدر الطاقة الرئيسي	قد يكون هناك فشل في مصدر الطاقة الرئيسي	
قم بإزالة الجليد عن الجهاز يدويًا	قد يكون هناك الكثير من الصقيع على المبخر	تم تشغيل الجهاز، ولكن درجة الحرارة مرتفعة/منخفضة للغاية
تنظيف المكثف	قد يكون المكثف مسدودًا بالغبار	
تأكد من أن الباب يغلق بشكل صحيح وأن الأختام غير تالفة	ربما لم يتم إغلاق الباب بشكل صحيح	
زيادة التهوية	قد تكون درجة الحرارة المحيطة مرتفعة للغاية	
إذا كان الطعام ساخنًا جدًا أو كان الجهاز مسدودًا، قم بإزالته	يتم تخزين الأغذية غير الصالحة للاستهلاك داخل الجهاز	
قم بتقليل كمية الطعام المخزنة في جهازك	قد يكون الجهاز محملاً بشكل زائد	
تأكد من تثبيت الجهاز على سطح مستو	لا يجب تثبيت الجهاز على سطح مستو	
تنظيف مخرج التصريف	قد يكون مجرى صرف مياه الصرف مسدودًا	الجهاز يتسرب
افحص خرطوم تصريف الجهاز. إذا كان متجمدًا، قم بإذابته. إذا استمرت المشكلة، فاتصل بالدعم الفني	قد يكون هناك انسداد في تدفق المياه نحو الصرف	
اتصل بالدعم الفني	قد يكون خزان المياه تالفًا	
تحقق من موضع التثبيت وقم بتعديله إذا لزم الأمر	لا يجب تثبيت الجهاز على سطح مستو أو مستقر	
تأكد من إغلاق أختام الباب بشكل صحيح وتحقق من نظام التهوية	ربما يأتي هذا من الباب أو الأختام	إذا لم تظل درجة الحرارة ثابتة
قم بفحص نظام الترطيب وأضف الماء إلى حجرة الترطيب إذا لزم الأمر	قد تكون حجرة الترطيب فارغة	انخفاض الرطوبة
قم بتنظيف الجزء الداخلي من الجهاز جيدًا	ربما لم يتم تنظيف الجهاز لفترة طويلة	العفن أو الرائحة الكريهة
يرجى تحديد البرنامج المناسب بناءً على وزن المنتج (بالكيلوجرام)	اختيار برنامج سيئ	يزداد وقت إذابة الجليد
افتح وأغلق الباب لمدة دقيقة على الأقل	الباب مفتوح بشكل متكرر	تحلل غير كاف

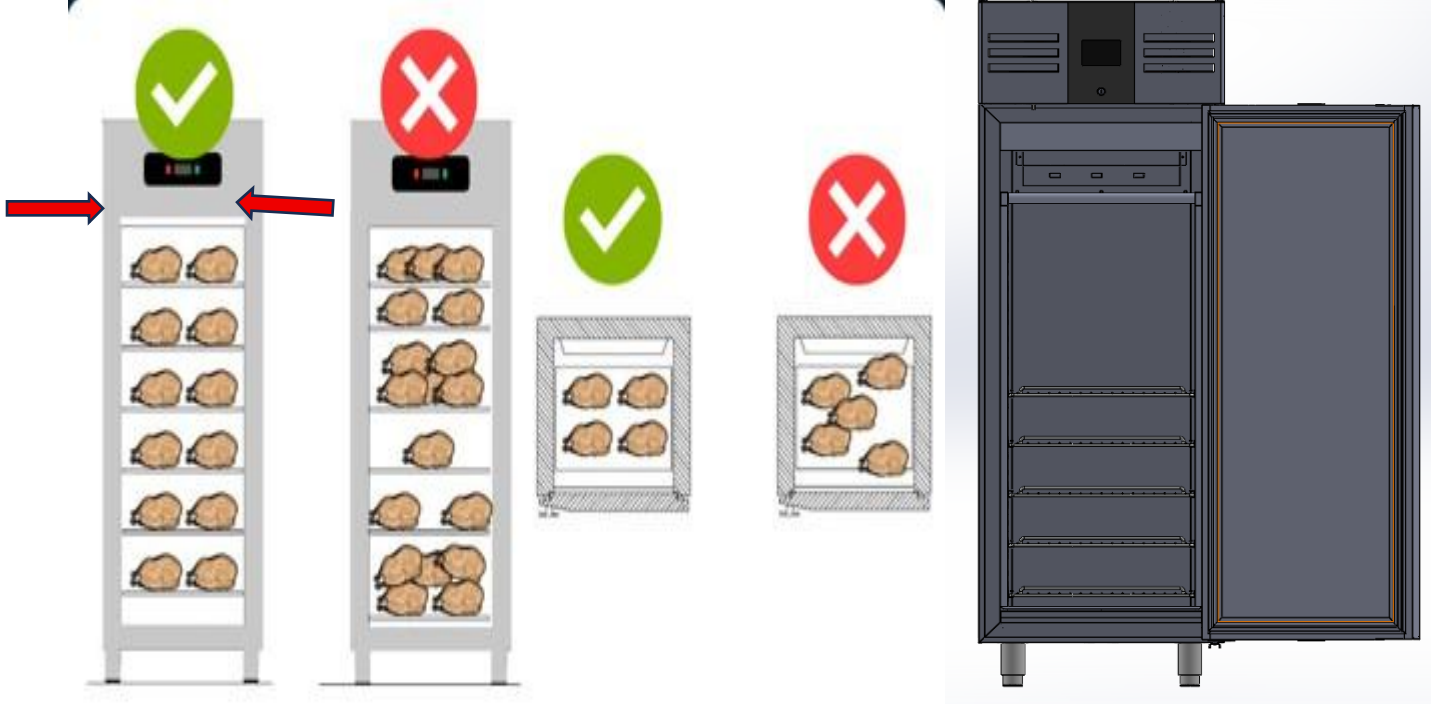
: أمور يجب فحصها بخصوص التجميد

١- افحص أختام الباب بحثًا عن أي تسريبات، وتأكد من عدم دخول الهواء إلى الثلاجة. إذا لم يكن الختم محكمًا تمامًا، فسيكون الصقيع في حجرة الثلاجة وعلى الزخرفة البلاستيكية.



٢- افحص أختام الباب بحثًا عن أي تسريبات، وتأكد من عدم دخول الهواء إلى الثلاجة. إذا لم يكن الختم محكمًا تمامًا، فسيكون الصقيع في حجرة الثلاجة وعلى الزخرفة البلاستيكية.

٣- عند وضع الطعام في الثلاجة، احرص على عدم سد فتحات الشفط والتهوية المحددة باللون الأحمر، واترك مسافة لا تقل عن ١٥ سم.



٤- يجب ألا تتجاوز درجة الحرارة الخارجية للثلاجة ما بين ٣٨ و ٤٠ درجة مئوية. عند ارتفاعها عن ذلك، ينخفض أداء التبريد للثلاجة وقد يتشكل الصقيع.

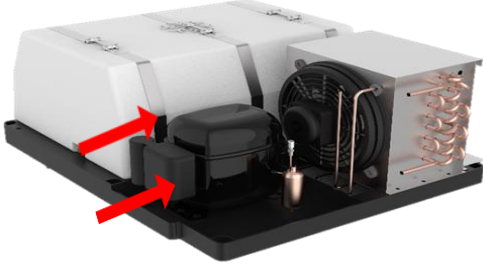
٥- يجب تجميد المنتجات المبردة. في حال وضع المنتجات غير المجمدة في الثلاجة، ستؤدي الرطوبة المنبعثة من الحرارة إلى تكوّن الصقيع على المبخر، مما يُضعف التبريد.

٦- عند استخدام الثلاجة بشكل نشط خلال النهار (على سبيل المثال، لإخراج أو وضع المنتجات)، وإزالة الصقيع الذي يتكون على المبخر وإذا تشكل الصقيع في الثلاجة مع مرور الوقت، يجب إذابة الجليد من الثلاجة يدويًا في نهاية كل خدمة مسائية ويدويًا قبل بدء خدمة الصباح.

٧- عند وضع منتجات جديدة في الثلاجة، يُنصح بإيقاف تشغيلها وإعادة تشغيلها بعد وضعها في مكانها خلال فترات التعبئة الطويلة. هذا يُساعد على الحد من دخول الهواء الدافئ. أثناء التعبئة، يجب ألا يبقى الباب مفتوحًا لأكثر من ٣ دقائق. بعد هذه المدة، تتوقف المراوح ويبدأ الضاغط بالعمل، مما يُعزز تراكم الجليد داخل الثلاجة. إذا ظل الباب مفتوحًا لأكثر من ٣ دقائق، يُنصح بإزالة الجليد يدويًا بعد إغلاقه. عادةً ما يكون تراكم الجليد في الثلاجة ناتجًا عن سوء الاستخدام؛ ولكن مع الاستخدام الدقيق، يُزال هذا الخطر.

يحتوي هذا الدليل المفصل على معلومات مهمة للاستخدام الآمن والفعال لخزانة إذابة الأطعمة المجمدة. في حال واجهت أي مشكلة، يُرجى استشارة فني مؤهل.

إذا استمرت المشكلة واستمر التجمد بعد التحقق من هذه الشروط



تأكد من إغلاق الغطاء العازل جيدًا وعدم وجود تسربات هواء عند
الأختام.



تحقق من تشغيل عناصر التسخين .- في الطرز المزودة بنظام 9-
إزالة التجمد بالغاز الساخن، تحقق من درجة حرارة المبخر



تحقق من تشغيل مراوح المبخر 10-

إذا استمرت مشكلة التجمد بعد إكمال جميع هذه الخطوات، فيُرجى الاتصال بالوكيل أو الدعم الفني لاستبدال الجزء المعيب

يحتوي هذا الدليل المفصل على معلومات مهمة للاستخدام الآمن والفعال لخزانة إذابة الأطعمة المجمدة. في حال واجهت أي مشكلة، يُرجى استشارة فني مؤهل

4. العناية

التنظيف والصيانة

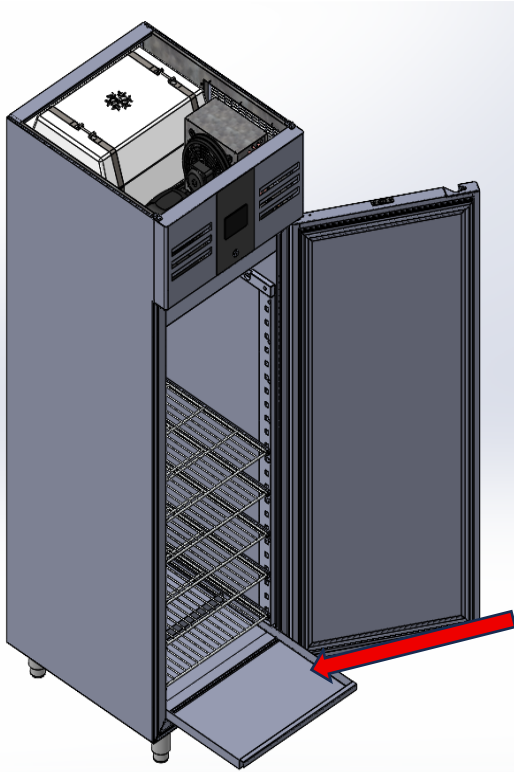
بعد كل استخدام، نظف الجزء الداخلي من الجهاز من بقايا الطعام. استخدم قطعة قماش ناعمة ومنتج تنظيف آمن للأغذية. لا تستخدم مواد كاشطة أو كيميائية. يجب فحص قنوات الهواء والمراوح أسبوعيًا.

هام:

يجب تنظيف السقف الموجود أسفل الجهاز بانتظام. في حالة تراكم الماء، نظف الدرج على فترات منتظمة (على سبيل المثال، مرة واحدة في الأسبوع أو أكثر حسب الاستخدام) وفرغ الماء المتراكم. سيساعد ذلك في إطالة عمر الجهاز وكفاءته. استخدم قطعة قماش ناعمة وماء دافئ للتنظيف. تجنب استخدام المنتجات الكاشطة. في حال استمرار تراكم الماء، يُرجى الاتصال بمركز خدمة

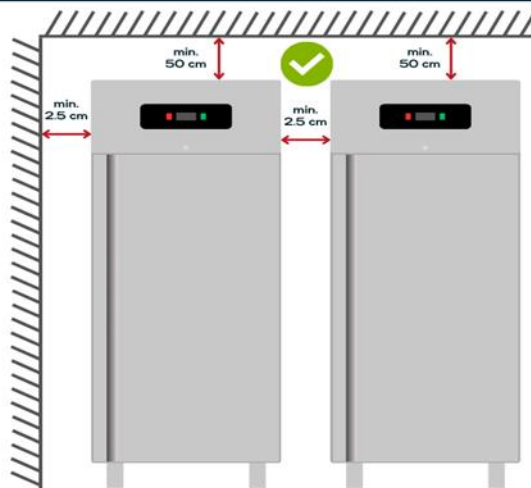
معتد لفحص الجهاز ملاحظة: لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك

لضمان كفاءة الجهاز وأدائه السليم، يجب إجراء الإصلاحات وفقًا لتعليمات الشركة المصنعة، ويجب أن يقوم فنيون مؤهلون بإجراء الصيانة الدورية). الالتزام القانوني المتعلق بمنع حوادث العمل وتركيب الأجهزة الكهربائية (يُعد الامتثال للوائح المتعلقة بتزويد الكهرباء إلزاميًا. الكفاءة موصوفة في الفقرتين 1.3.1 و1.7. التعبئة والتغليف والتخزين والتخلص من المنتجات الكهربائية والإلكترونية؛ ويتم ضمان ذلك من خلال اتباع تعليمات الصيانة الروتينية الموضحة

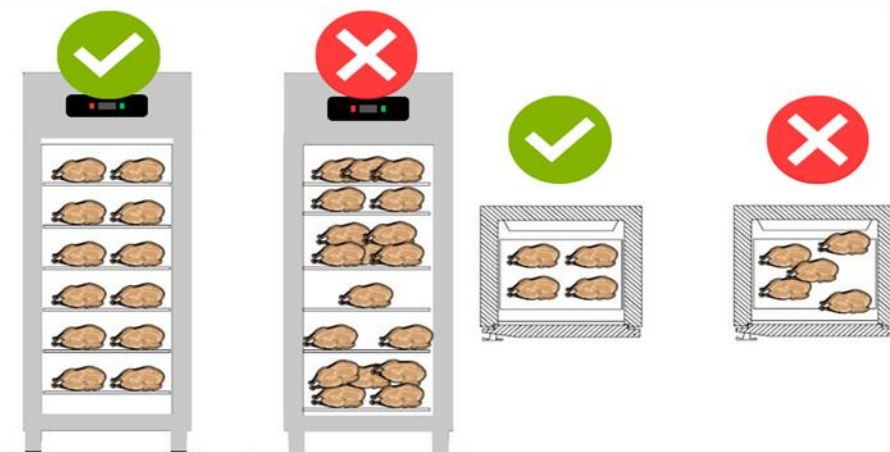




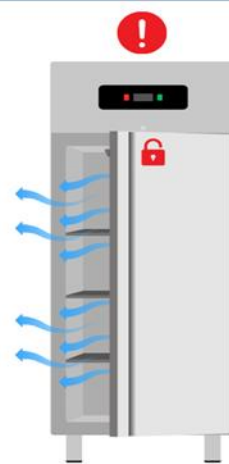
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



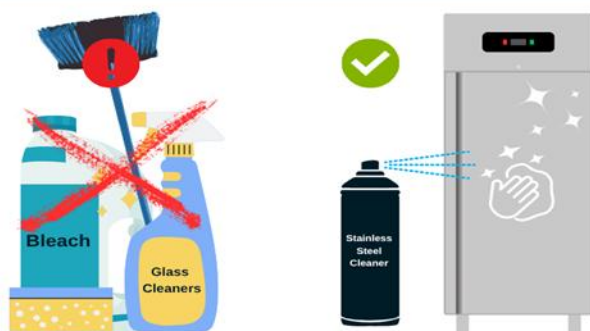
To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



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



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.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN AUFTAUSCHRANK FÜR GEFRIERFÄHIGE LEBENSMITTEL



1. Sicherheit;

Benutzer müssen die Informationen in dieser Bedienungsanleitung sehr sorgfältig lesen. Darüber hinausgegeben Sicherheitswarnungen sicherlich buchstäblich an seiner Stelle sollte

Folgendes mitbringen: Maßnahmen viel zu verarbeiten Wichtig: Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Hochdruckreiniger.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht zur Aufbewahrung von medizinischen Geräten. Vermeiden Sie den Kontakt von Öl oder Fett im Inneren des Geräts mit den Kunststoffteilen oder der Türdichtung. Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker.

2. Allgemeine Informationen;

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte. Die Einhaltung der Sicherheitsrichtlinien gewährleistet optimalen Schutz vor allen Risiken und einen störungsfreien Betrieb.

Dieses Gerät wurde mit modernster Technologie entwickelt. Eine unsachgemäße oder falsche Verwendung kann jedoch Risiken bergen. Schützen Sie sich.

Um Fehler zu vermeiden, das Gerät sicher und störungsfrei zu nutzen und eine optimale Leistung zu gewährleisten, dürfen keine nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigten Änderungen am Gerät vorgenommen werden.

3. Einleitung:

Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. Die ordnungsgemäße Wartung und Bedienung dieses Geräts gewährleistet eine optimale Leistung.

4. Packungsinhalt;

5. Verpackung, Lagerung und Entsorgung von Elektro- und Elektronikprodukten:

Entfernen Sie vor der Installation die Innen- und Außenverpackung vollständig vom Gerät. Prüfen Sie, ob das Gerät vollständig ist. Sollten Teile fehlen, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Kundendienst.

Bitte beachten Sie bei der Entsorgung der Verpackung die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Wiederverwendbare Verpackungen können recycelt werden. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich. Sie können sicher gelagert oder verbrannt werden.

innerhalb des Betriebs.



Wichtig: Der auf dem Foto sichtbare Schaumstoff ist Teil des Kühlsystems. Achten Sie beim Auspacken darauf, ihn nicht zu beschädigen.

Sachgerechte Entsorgung dieses Produkts (Elektro- und Elektronikaltgeräte)



Diese ausführliche Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen für die sichere und effektive Nutzung des Auftauperäts für Gefriergut. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

(Gilt in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit getrennten Erhebungssystemen)

Dieses Symbol, das auf dem Produkt oder seiner Dokumentation angebracht ist, weist darauf hin, dass es am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf.

Um jegliche potenzielle Gefährdung der Umwelt oder der menschlichen Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, trennen Sie diese bitte von anderen Abfallarten und recyceln Sie sie verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern.

Dieses Produkt darf nicht mit dem übrigen Gewerbeabfall entsorgt werden und muss zu einer Sammelstelle gebracht werden.

6. Installation;

Hinweis: Wenn das Gerät nicht aufrecht gelagert oder transportiert wurde, lassen Sie es vor der Inbetriebnahme ca. 12 Stunden aufrecht stehen.

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und stellen Sie sicher, dass alle Schutzfolien von allen Oberflächen entfernt wurden.

2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche.

7. DOKUMENTE;

Das Betriebssystem des Auftauschranks für Tiefkühlkost wird gemäß europäischen Normen (CE) hergestellt und zertifiziert.

8. GARANTIE;

Für ein neues Produkt gilt eine Garantie von 2 Jahren.

Achtung: Bevor Arbeiten am Produkt durchgeführt werden, müssen Benutzer und Techniker diese Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Andernfalls kann die Produktgarantie erlöschen.

9. Sicherheitshinweise;

Die Informationen zum Thema Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz basieren auf den zum Herstellungszeitpunkt des Geräts geltenden EU-Vorschriften.

Wird das Gerät zu kommerziellen Zwecken verwendet, so ist der Benutzer dafür verantwortlich, dass die festgelegten Arbeitsschutzmaßnahmen den geltenden Vorschriften entsprechen und dass neue Spezifikationen während der gesamten Nutzungsdauer des Geräts eingehalten werden. Außerhalb der Europäischen Union müssen die Arbeitsschutzgesetze und die am Aufstellungsort geltenden lokalen Vorschriften eingehalten werden. Zusätzlich zu den Arbeitsschutzhinweisen in der Bedienungsanleitung ist es unerlässlich, die allgemeinen Sicherheits- und Unfallverhütungsregeln für die bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts sowie die Umweltschutzbestimmungen zu beachten.

⚡ Elektrische Sicherheit:

Dieses Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose verwendet werden. Es sollte nicht mit einem Verlängerungskabel oder einem Mehrfachsteckdosenadapter verwendet werden.

Das Gerät sollte nicht mit nassen Händen ein- oder ausgesteckt werden.

💧 Sicherheitshinweise:

Dieses Gerät darf nur zu Brauzwecken verwendet werden.

Die Belüftungsöffnungen des Geräts dürfen nicht verstopft sein.

🔥 Brand- und Explosionsgefahr:

Das Gerät darf nicht mit brennbaren und entzündlichen Materialien in Berührung kommen.

Zur Reinigung sollten keine alkoholhaltigen Flüssigkeiten verwendet werden.

🔧 Pflege und Intervention:

Jegliche Eingriffe des Benutzers in interne Komponenten sind untersagt. Im Falle einer Fehlfunktion wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicecenter.

Das Gerät muss vor der Reinigung ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.

10. Produktbeschreibung:

Der Auftauschrank für Tiefkühlkost ist ein professionelles Gerät, das das sichere und hygienische Auftauen von gefrorenem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten und vorgekochten Speisen mithilfe von Temperatur- und Zeitprogrammen ermöglicht.

11. Anwendung:

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Die Bedienung darf nur qualifiziertem Personal gestattet werden. Ein sicherer Betrieb

ist nur bei sachgemäßer Verwendung des Geräts gewährleistet.

Vor ätzenden Substanzen schützen und direkter Sonneneinstrahlung bewahren.

Schnelles und sicheres Auftauen von Tiefkühlkost.

Produkte ohne mikrobielles Risiko auftauen.

Um ein Auftauen gemäß den Lebensmittelsicherheitsstandards zu gewährleisten.

12 Funktionsprinzip:

Der Auftauschrank für Tiefkühlkost führt ein schrittweises Auftauen gemäß vordefinierten Temperatur- und Zeitprogrammen durch. Dieser Prozess

Lebensmittelqualität und -sicherheit bleiben erhalten.

13 . Lagerung ;

Halten Sie die Verpackung bis zur Installation geschlossen und beachten Sie die Installations- und Lagerungshinweise auf der Außenseite.

Beachten Sie bei der Lagerung der Verpackung folgende Hinweise:

- Nicht im Freien lagern.
- An einem trockenen, staubfreien Ort lagern.

14. Installation und Anschluss:

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und entsorgen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf eine feuchte, nasse oder brennbare Oberfläche.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Kochfeldern oder anderen Wärmequellen. - Schließen Sie das Netzkabel des Geräts nur an, wenn es den Vorschriften entspricht. - Überprüfen Sie bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig den Zustand der Verpackung und der Teile.

15. Programmauswahl;

DEAKTIVIEREN VON VOREINGESTELLTEN PROGRAMMEN;

Dünnschnittprodukte (maximale Dicke ≤ 40 mm); Zugschnittprodukte (maximale Dicke ≤ 40 mm)

Gesamtgewicht Gesamtgewicht	Gefroren (Fleisch, Fisch usw.)	Tiefgekühltes, vorgekochtes Produkt
≤30 kg	Programm 1: Gesamtdauer – 4 Stunden Teil 1: 10 °C für 120 Minuten Teil 2: 8 °C für 90 Minuten Teil 3: 5 °C für 30 Minuten	Programm 10: Gesamtdauer: 3 Stunden 30 Minuten. Teil 1: 10 °C für 90 Minuten. Teil 2: 8 °C für 90 Minuten. Teil 3: 5 °C für 30 Minuten.
30 bis 60 kg	Programm 2: Gesamtdauer – 5 Stunden Teil 1: 10 °C für 120 Minuten Teil 2: 8 °C für 150 Minuten Teil 3: 5 °C für 30 Minuten	Programm 11: Gesamtdauer: 4 Stunden 30 Minuten. Teil 1: 10 °C für 90 Minuten. Teil 2: 8 °C für 150 Minuten. Teil 3: 5 °C für 30 Minuten.
≥60 kg	Programm 3: Gesamtdauer – 6 Stunden Teil 1: 10 °C für 120 Minuten Teil 2: 8 °C für 210 Minuten Teil 3: 5 °C für 30 Minuten	Programm 12: Gesamtdauer – 5 Stunden 30 Minuten. Teil 1: 10 °C für 90 Minuten. Teil 2: 8 °C für 210 Minuten. Teil 3: 5 °C für 30 Minuten.

Diese ausführliche Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen für die sichere und effektive Nutzung des Auftaugaräts für Gefriergut. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

Dickwandige Produkte (maximale Dicke zwischen 40 mm und 80 mm)

Gesamtgewicht Gesamtgewicht	Gefroren (Fleisch, Fisch usw.)	Tiefgekühltes, vorgekochtes Produkt
≤30 kg	Programm 4: Gesamtdauer – 5 Stunden Teil 1: 12 °C für 120 Minuten Teil 2: 8 °C für 150 Minuten Teil 3: 5 °C für 30 Minuten	Programm 13: Gesamtdauer: 4 Stunden 30 Minuten. Teil 1: 11 °C für 120 Minuten. Teil 2: 8 °C für 120 Minuten. Teil 3: 5 °C für 30 Minuten.
30 bis 60 kg	Programm 5: Gesamtdauer – 6 Stunden 30 Minuten; Teil 1: 12 °C für 150 Minuten; Teil 2: 8 °C für 210 Minuten; Teil 3: 5 °C für 30 Minuten	Programm 14: Gesamtdauer: 5 Stunden 30 Minuten. Teil 1: 11 °C für 120 Minuten. Teil 2: 8 °C für 180 Minuten. Teil 3: 5 °C für 30 Minuten.
≥60 kg	Programm 6: Gesamtdauer – 7 Stunden 30 Minuten Teil 1: 12 °C für 210 Minuten Teil 2: 8 °C für 210 Minuten Teil 3: 5 °C für 30 Minuten	Programm 15: Gesamtdauer – 6 Stunden 30 Minuten. Teil 1: 11 °C für 150 Minuten. Teil 2: 8 °C für 210 Minuten. Teil 3: 5 °C für 30 Minuten.

Ungeschnittene und extra dicke Produkte (maximale Dicke ≥ 80 mm)

Gesamtgewicht Gesamtgewicht	Gefroren (Fleisch, Fisch usw.)	Tiefgekühltes, vorgekochtes Produkt
≤30 kg	Programm 7: Gesamtdauer – 6 Stunden 30 Minuten. Teil 1: 12 °C für 180 Minuten. Teil 2: 8 °C für 180 Minuten. Teil 3: 5 °C für 30 Minuten.	Programm 16: Gesamtdauer – 6 Stunden Teil 1: 11 °C für 150 Minuten Teil 2: 8 °C für 180 Minuten Teil 3: 5 °C für 30 Minuten
30 bis 60 kg	Programm 8: Gesamtdauer – 7 Stunden 30 Minuten. Teil 1: 12 °C für 180 Minuten. Teil 2: 8 °C für 240 Minuten. Teil 3: 5 °C für 30 Minuten.	Programm 17: Gesamtdauer: 6 Stunden 30 Minuten. Teil 1: 11 °C für 150 Minuten. Teil 2: 8 °C für 210 Minuten. Teil 3: 5 °C für 30 Minuten.
≥60 kg	Programm 9: Gesamtdauer: 8 Stunden 30 Minuten. Teil 1: 12 °C für 270 Minuten. Teil 2: 8 °C für 210 Minuten. Teil 3: 5 °C für 30 Minuten.	Programm 18: Gesamtdauer – 7 Stunden 30 Minuten. Teil 1: 11 °C für 210 Minuten. Teil 2: 8 °C für 210 Minuten. Teil 3: 5 °C für 30 Minuten.

16. Programmierschritte:

Platzieren Sie das Produkt so im Schrank, dass die Luftzirkulation nicht behindert wird. Schalten Sie das Gerät ein. Wählen Sie das Programm, das für Art und Gewicht des Produkts geeignet ist. Drücken Sie die Starttaste.

Sobald das Programm beendet ist, gibt das Gerät einen Piepton von sich.



Karkas Etlerin Çözdürme İşlemini
Kolaylaştıran Et Askıları
Meat Hangers to Thawing Process of
Carcass Meat Pieces

3.

Diese ausführliche Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen für die sichere und effektive Nutzung des Auftauperäts für Gefriergut. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

Digitale Nutzung;

Benutzeroberfläche des digitalen Startbildschirms;

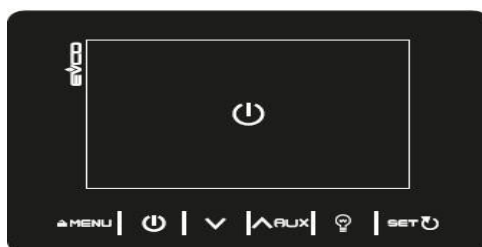


Die Beschreibung der Touch-Tasten folgt unten:

Schlüssel	Pressemitteilung und Pressemitteilung...	Den Druck mindestens 3 Sekunden lang aufrechterhalten...
MENU	-----	• Zugriff auf das Menü „Einstellungen“ (von der Startseite aus) • Zugriff auf das Menü „Programmierung“ (aus dem Ruhemodus aus)
	• Zur vorherigen Ebene zurückkehren • Funktion verlassen	• Gerät ein-/ausschalten • Bearbeitung beenden
	• Einen Wert verringern • In einem Menü navigieren	-----
AUX	• Einen Wert erhöhen • In einem Menü navigieren • Auf das AUX-Menü zugreifen	-----
	Aktivierung/Deaktivierung des Lichtrelais-Ausgangs	-----
	• Den ausgewählten Wert/die ausgewählte Funktion bestätigen • Auf das Sollwertmenü zugreifen	-----

3.1- Ein- und Ausschalten der Digitalanzeige;

Drücken Sie die Taste mindestens 3 Sekunden lang,



Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, leuchtet das Betriebssymbol kurz auf und erlischt dann, um Energie zu sparen.
HINWEIS: Nach dem Wiedereinschalten des Geräts startet das Steuerungssystem automatisch neu, falls vor dem Stromausfall ein Zyklus lief.

um die Digitalanzeige und das Gerät ein- bzw. auszuschalten.



Hauptbildschirm im geöffneten Zustand Hauptbildschirm im geschlossenen Zustand
Programme;

Ein Programm besteht aus 3 aufeinanderfolgenden Operationen.

1 Tropfen für Tropfen	2. 6-Phasen-Trocknung	3. Würzen
--------------------------	--------------------------	--------------

Jeder Prozess bzw. jede Phase verfügt über eigene Sollwerte für Temperatur und Luftfeuchtigkeit sowie einen Timer. Die Regelung läuft bis zum Abschluss aller Prozesse und muss nach dem Trocknen manuell gestoppt werden (3).

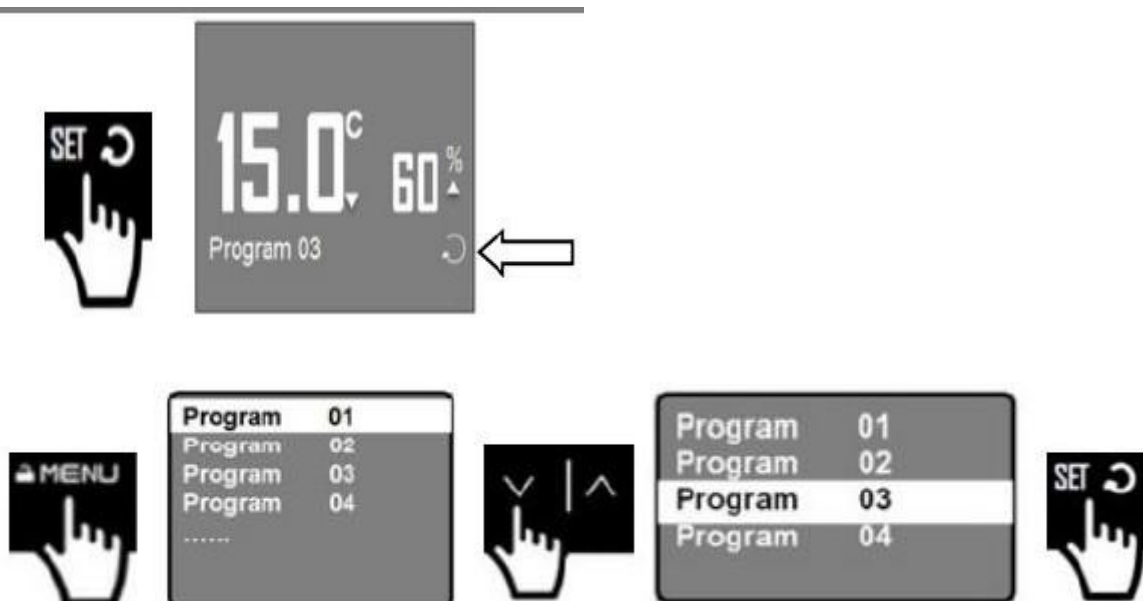


Diese ausführliche Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen für die sichere und effektive Nutzung des Auftauperäts für Gefriergut. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

3.2 Programmstart; PROGRAMMAUSWAHL Drücken Sie



MENU, um die Programmliste anzuzeigen, wählen Sie einen Eintrag mit den Pfeiltasten nach oben oder unten aus und drücken Sie SET.



EINSTELLUNGEN UND TIMER VOR DEM START ÄNDERN Um die Temperatur- und Feuchtigkeitseinstellungen und/oder die Dauer einer Aktion zu ändern, halten Sie die MENU-Taste 2 Sekunden lang gedrückt und navigieren Sie zum gewünschten Programm. **STARTEN**

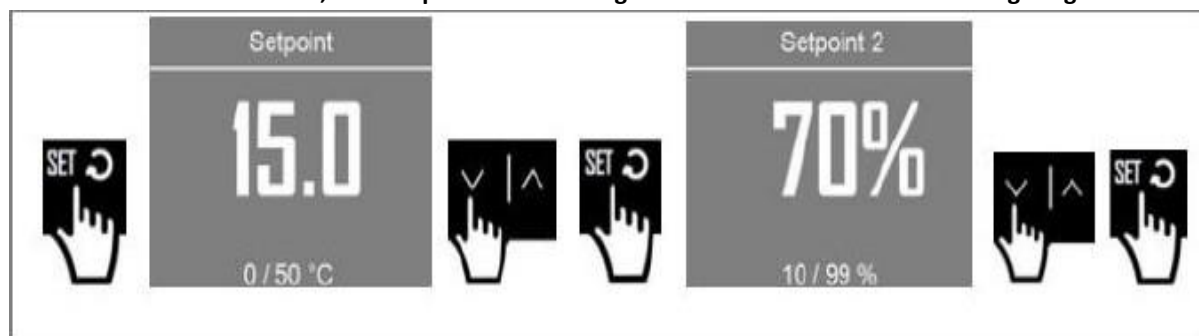
EINES AUSGEWÄHLTEN ZYKLUS Nach der Programmauswahl drücken Sie die SET-Taste, um den Zyklus zu starten: Das Symbol leuchtet auf.

Im unteren Teil des Displays werden das aktuelle Programm, die Aktion und die Phase mit einem Countdown-Timer angezeigt.

3.3 BETRIEBSZEITEINSTELLUNGEN ÄNDERN

Die Einstellungen und Dauern können wie folgt geändert werden:

1. Drücken Sie die SET-Taste; die Temperatureinstellung wird mit den aktuellen Werten angezeigt.

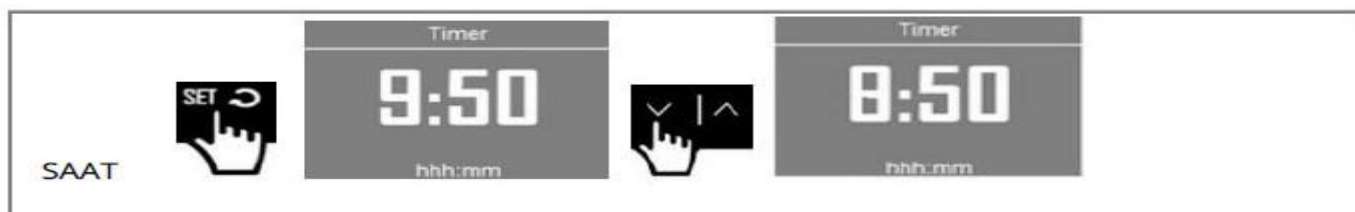


2. Verwenden Sie die Pfeiltasten nach oben und unten, um den Wert zu ändern, und drücken Sie dann die SET-Taste zur Bestätigung.

3. Die Feuchtigkeitseinstellung SET2 wird angezeigt. Verwenden Sie die Pfeiltasten nach oben und unten, um den Wert zu ändern,

und drücken Sie dann die SET-Taste zur Bestätigung.

4. Der Betriebstimer wird angezeigt.



6. Drücken Sie SET, ändern Sie dann mit den Pfeiltasten links die Dauer und drücken Sie abschließend SET zur Bestätigung.
 7. Um die Minuten links zu ändern, drücken Sie SET und anschließend die Pfeiltasten nach oben oder unten. Drücken Sie rechts

zur Bestätigung SET. Hinweis: Zwischenstopp: Warten Sie 5 Sekunden.

3.4 Programmende;

Automatisches Ende: Nach Ablauf der 3 Countdowns stoppt der Zyklus und die Anzeige „ENDE“ erscheint unten. Änderungen werden bis zum manuellen Stopp fortgesetzt.

Manuelles Stoppen ist jederzeit möglich: Halten Sie die OFF-Taste gedrückt, um den Zyklus zu stoppen. Die Anzeige „STOP“ erscheint für einige Sekunden, dann verschwindet das Zyklossymbol.



Sie können dann denselben Zyklus oder ein anderes Programm auswählen.

Symbole;

	Kühl- und Entfeuchtungsbedarf	Schutzverzögerung bei	Kompressor ausgeschaltet
	Aktives Abtauen	Abtau-Timer aktiviert	
	Verdampferlüfter laufen	Aktivierungsverzögerung des Verdampferlüfters aktiviert. Befeuchtungs-/Entfeuchtungszyklus aktiviert.	Verdampferlüfter gestoppt
	Befeuchtungsanforderung • Digitaler Befeuchtungsausgang aktiviert • Luftfeuchtigkeit		
	Digitalausgang mit aktivierter Entfeuchtungsfunktion • Heizung	Entfeuchtungszeit bei laufendem Kompressor	
	Digitaler Heizausgang aktiviert		
HACCP	HACCP-Alarm aufgezeichnet	Neuer HACCP-Alarm registriert	
	Energiesparmaßnahmen aktiviert		Energiesparmodus deaktiviert
	Wartungsanfrage	Fernverbindung	
C	Die Temperatur wird in °C angezeigt.		
F	Temperaturangabe in °F		
% Luftfeuchtigkeit	Angezeigt in %		

Fehlerbehebung

Ausgabe	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät darf nicht an eine Stromquelle angeschlossen werden.	Prüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist.
	Der Stecker oder das Kabel könnte beschädigt sein.	Tauschen Sie den Stecker oder das Kabel aus.
	Die Sicherung der Steckdose könnte durchgebrannt sein.	Ersetzen Sie die Sicherung.
	Möglicherweise liegt ein Ausfall der Hauptstromversorgung vor.	Überprüfen Sie die Hauptstromversorgung.
Das Gerät ist eingeschaltet, aber die Temperatur ist zu hoch/zu niedrig.	Möglicherweise hat sich zu viel Frost am Verdampfer gebildet.	Gerät manuell abtauen.
	Der Kondensator könnte mit Staub verstopft sein.	Reinigen Sie den Kondensator.
	Die Tür war möglicherweise nicht richtig geschlossen.	Prüfen Sie, ob die Tür ordnungsgemäß schließt und ob die Dichtungen beschädigt sind.
	Die Umgebungstemperatur könnte zu hoch sein.	Verbessern Sie die Belüftung.
	Im Gerät werden ungenießbare Lebensmittel aufbewahrt.	Sollte das Essen zu heiß sein oder das Gerät verstopft sein, entfernen Sie es.
	Das Gerät ist möglicherweise überlastet.	Reduzieren Sie die Menge an Lebensmitteln, die Sie in Ihrem Gerät aufbewahren.
Das Gerät ist undicht.	Das Gerät darf nicht auf einer ebenen Fläche installiert werden.	Stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche installiert haben.
	Der Abwasserkanal könnte verstopft sein.	Reinigen Sie den Abfluss.
	Der Wasserfluss zum Abfluss könnte blockiert sein.	Überprüfen Sie den Ablaufschlauch des Geräts. Falls er eingefroren ist, tauen Sie ihn auf. Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.
	Der Wassertank könnte beschädigt sein.	Wenden Sie sich an den technischen Support.
Das Gerät macht ein ungewöhnliches Geräusch.	Das Gerät darf nicht auf einer ebenen oder stabilen Oberfläche installiert werden.	Prüfen Sie die Einbauposition und ändern Sie diese gegebenenfalls.
Wenn die Temperatur nicht konstant bleibt	Das könnte von der Tür oder den Dichtungen kommen.	Stellen Sie sicher, dass die Türdichtungen ordnungsgemäß geschlossen sind und überprüfen Sie das Belüftungssystem.
Niedrige Luftfeuchtigkeit	Die Befeuchtungskammer könnte leer sein.	Überprüfen Sie das Befeuchtungssystem und füllen Sie gegebenenfalls Wasser in die Befeuchtungskammer nach.
Schimmel oder übler Geruch	Das Gerät wurde möglicherweise seit langer Zeit nicht gereinigt.	Reinigen Sie das Innere des Geräts gründlich.
Die Auftauzeit verlängert sich	Schlechte Programmauswahl	Bitte wählen Sie das passende Programm anhand des Produktgewichts (in kg) aus.
Unzureichende Zersetzung	Die Tür steht häufig offen.	Öffnen und schließen Sie die Tür mindestens

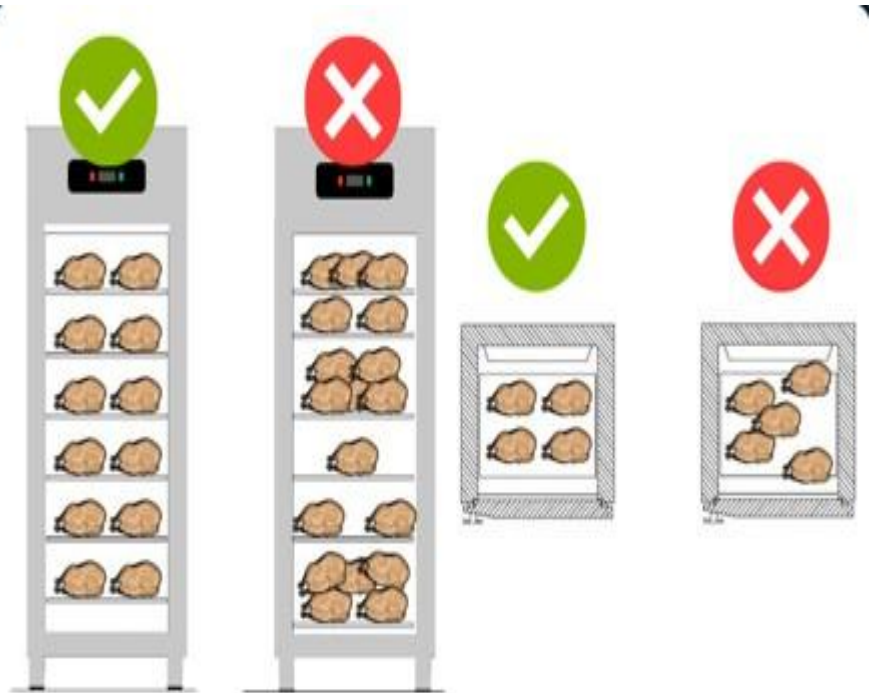
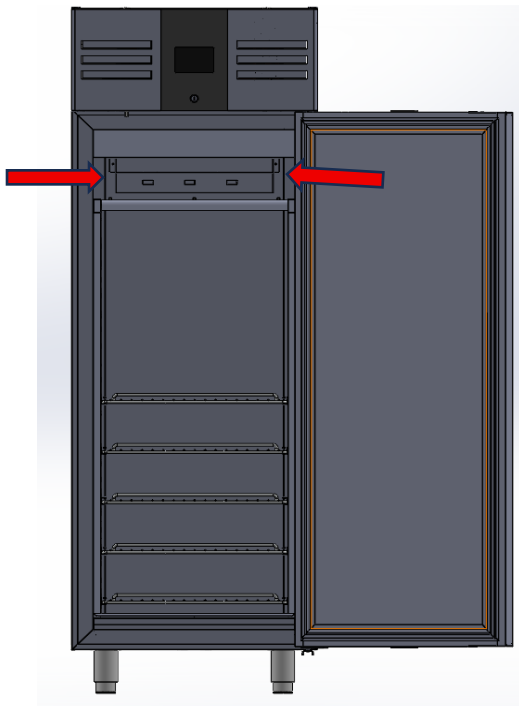
WICHTIGE HINWEISE ZUM EINFRIEREN :

1. Prüfen Sie die Türdichtungen auf Undichtigkeiten und stellen Sie sicher, dass keine Luft in den Kühlschrank eindringt. Ist die Dichtung nicht absolut dicht, bildet sich Frost im Kühlraum und an den Kunststoffverkleidungen.



2. Prüfen Sie die Türdichtungen auf Undichtigkeiten und stellen Sie sicher, dass keine Luft in den Kühlschrank eindringt. Ist die Dichtung nicht absolut dicht, bildet sich Frost im Kühlraum und an den Kunststoffverkleidungen.

3. Achten Sie beim Einräumen von Lebensmitteln darauf, die rot markierten Saug- und Lüftungsöffnungen nicht zu blockieren und einen Abstand von mindestens 15 cm einzuhalten.



4. Die Außentemperatur am Aufstellungsort des Kühlschranks darf 38 °C bis 40 °C nicht überschreiten. Bei höheren Temperaturen verringert sich die Kühlleistung des Kühlschranks und es kann sich Frost bilden.

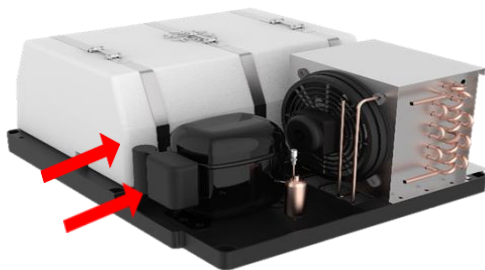
5. Kühlprodukte müssen eingefroren werden. Werden ungefrorene Produkte in den Kühlschrank gestellt, führt die durch die Wärme entstehende Feuchtigkeit zur Frostbildung am Verdampfer, was die Kühlleistung beeinträchtigt.

6. Wenn der Kühlschrank tagsüber aktiv genutzt wird (z. B. zum Entnehmen oder Einräumen von Produkten), muss er am Ende jedes Abends und vor Beginn des Morgenbetriebs manuell abgetaut werden, um den sich am Verdampfer bildenden Frost zu entfernen.

7. Beim Einräumen neuer Produkte in den Kühlschrank empfiehlt es sich, das Gerät während längerer Befüllzeiten auszuschalten und erst wieder einzuschalten, wenn die Produkte eingeräumt sind. Dies reduziert das Eindringen warmer Luft. Die Tür sollte während des Einräumens nicht länger als 3 Minuten geöffnet bleiben. Danach schalten sich die Lüfter ab und der Kompressor läuft, was die Eisbildung im Kühlschrank begünstigt. Bleibt die Tür länger als 3 Minuten geöffnet, empfiehlt es sich, den Kühlschrank nach dem Schließen manuell abzutauen. Eisbildung im Kühlschrank entsteht in der Regel durch unsachgemäße Nutzung; bei sorgfältiger Verwendung lässt sich dieses Risiko vermeiden.

Diese ausführliche Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen für die sichere und effektive Nutzung des Auftauperäts für Gefriergut. Bei Problemen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Techniker.

Wenn das Problem nach Überprüfung dieser Punkte weiterhin besteht und sich weiterhin Eis bildet:
8. Stellen Sie sicher, dass die Isolierabdeckung ordnungsgemäß geschlossen ist und keine Luftlecks an den Dichtungen auftreten.



9. Überprüfen Sie die Funktion der Heizelemente. – Bei Modellen mit Heißgasabtauung überprüfen Sie die Verdampfer Temperatur.



10. Überprüfen Sie die Funktion der Verdampferlüfter.



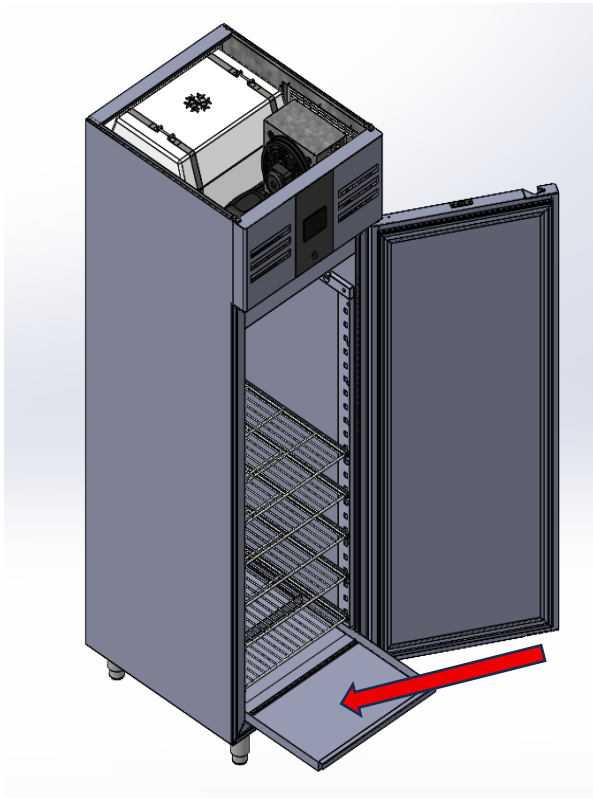
Sollte das Eisproblem nach Durchführung all dieser Schritte weiterhin bestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den technischen Kundendienst, um das defekte Teil austauschen zu lassen.

4. Pflege;

Reinigung und Wartung:

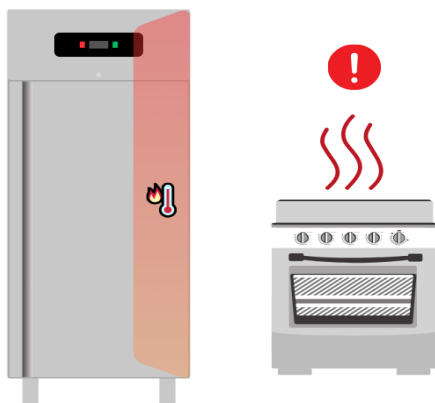
Reinigen Sie nach jedem Gebrauch das Innere des Geräts von Speiseresten. Verwenden Sie dazu ein weiches Tuch und ein lebensmittelechtes Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder Chemikalien. Die Luftkanäle und Lüfter sollten wöchentlich überprüft werden.

Wichtig: Reinigen Sie die Decke unter dem Gerät regelmäßig. Falls sich Wasser ansammelt, reinigen Sie die Auffangschale regelmäßig (z. B. einmal pro Woche oder je nach Nutzung auch häufiger) und leeren Sie das angesammelte Wasser. Dies trägt dazu bei, die Lebensdauer und Effizienz des Geräts zu verlängern. Verwenden Sie zum Reinigen ein weiches Tuch und warmes Wasser. Vermeiden Sie Scheuermittel. Sollte sich weiterhin Wasser ansammeln, wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicecenter, um das Gerät überprüfen zu lassen.

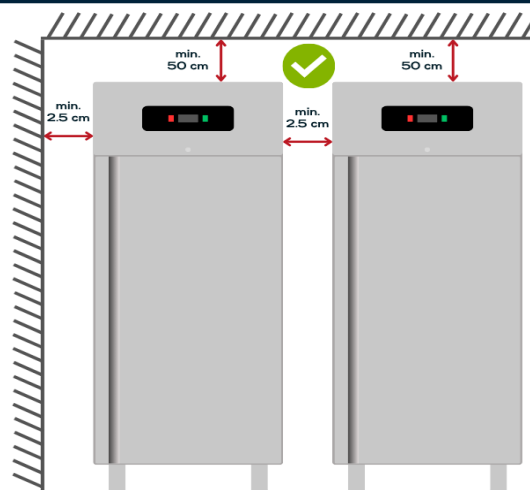


Hinweis: Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren .

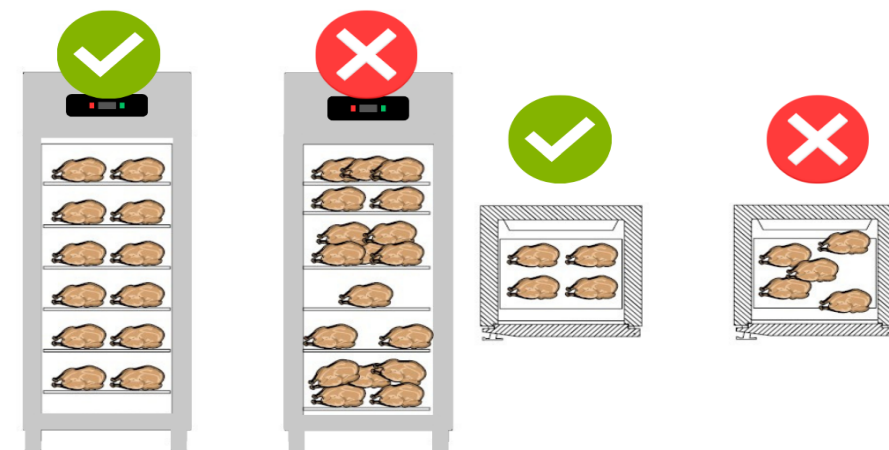
Um die Effizienz und einwandfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten, müssen Reparaturen gemäß den Anweisungen des Herstellers durchgeführt und regelmäßige Wartungsarbeiten von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden. (RECHTLICHE VERPFLICHTUNG ZUR VERHINDERUNG VON ARBEITSUNFÄLLEN UND DER INSTALLATION ELEKTROGERÄTEN) DIE EINHALTUNG DER VORSCHRIFTEN ZUR STROMVERSORGUNG IST VERPFLICHTEND. DIE EFFIZIENZ WIRD IN DEN ABSCHNITTEN 1.3.1 UND 1.7 BESCHRIEBEN. Verpackung, Lagerung und Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten werden durch die Einhaltung der beschriebenen routinemäßigen Wartungsanweisungen sichergestellt.



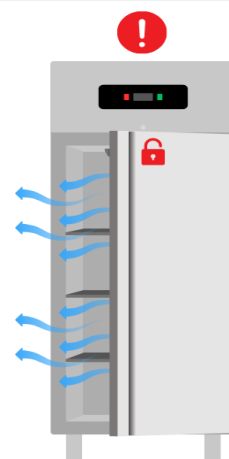
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



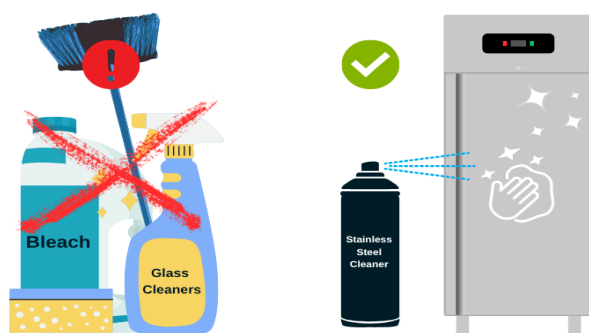
To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



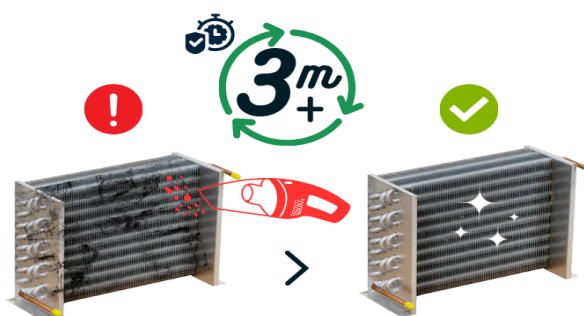
Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



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.

GEBRUIKSAANWIJZING ONTDOOIKAST VOOR DIEPVRIESVOEDSEL



1. Veiligheid;

Gebruikers moeten de informatie in deze gebruikershandleiding zeer zorgvuldig lezen. Bovendien, gegeven veiligheidswaarschuwingen zeker letterlijk in zijn plaats zou moeten brengen.

Het volgende maatregelen veel te nemen Belangrijk:

Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond. Reinig het apparaat niet met een hogedrukreiniger.

Gebruik dit apparaat niet om medische apparatuur op te bergen.

Vermijd contact tussen olie of vet in het apparaat en de kunststof onderdelen of de deurafdichting. Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt.

2. Algemene informatie;

In dit hoofdstuk vindt u een overzicht van alle belangrijke veiligheidspunten. Naleving van de veiligheidsrichtlijnen garandeert optimale bescherming tegen alle risico's en een ongevalvrije werking.

Dit apparaat is ontworpen met behulp van de nieuwste technologieën. Onjuist of oneigenlijk gebruik kan echter risico's met zich meebrengen. Bescherm uzelf.

Om fouten te voorkomen, het apparaat veilig en storingsvrij te gebruiken en optimale prestaties te garanderen, mogen er geen wijzigingen aan het apparaat worden aangebracht die niet uitdrukkelijk door de fabrikant zijn goedgekeurd.

3. Inleiding;

Neem even de tijd om deze handleiding aandachtig te lezen. Goed onderhoud en een correcte bediening van dit apparaat garanderen optimale prestaties.

4. Inhoud van de verpakking;

5. Verpakking, opslag en afvoer van elektrische en elektronische producten;

Verwijder vóór de installatie de binnen- en buitenverpakking volledig van het apparaat. Controleer of het apparaat compleet is en neem onmiddellijk contact op met uw klantenservice als er onderdelen ontbreken.

Volg bij het weggooien van verpakkingen de in uw land geldende voorschriften. Recycle herbruikbare verpakkingen. Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk. Ze kunnen veilig worden opgeslagen of verbrand. binnen de instelling.



Belangrijk: Het schuim dat op de foto zichtbaar is, maakt deel uit van het koelsysteem. Pas op dat u het niet beschadigt tijdens het uitpakken.

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



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

Dit symbool op het product of de bijbehorende documentatie geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet met het overige huisvuil mag worden weggegooid.

Om mogelijke risico's voor het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, verzoeken wij u deze te scheiden van andere soorten afval en op verantwoorde wijze te recyclen. Zo bevordert u het duurzame hergebruik van materiële hulpbronnen.

Dit product mag niet met ander bedrijfsafval worden afgevoerd en moet naar een afvalinzamelpunt worden gebracht.

6. Installatie;

Let op: Als het apparaat niet rechtopstaand is opgeslagen of vervoerd, laat het dan ongeveer 12 uur rechtop staan voordat u het gebruikt.

1- Haal het apparaat uit de verpakking en zorg ervoor dat alle beschermfolies van alle oppervlakken zijn verwijderd.

2- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.

7. DOCUMENTEN;

Het besturingssysteem van de ontdooikast voor diepvriesproducten is vervaardigd en gecertificeerd volgens de Europese normen (CE).

8. GARANTIE;

Op een nieuw product geldt een garantie van 2 jaar.

Let op: Voordat er werkzaamheden aan het product worden uitgevoerd, moeten de gebruiker en de technicus deze gebruikershandleiding zorgvuldig doorlezen. Indien dit niet gebeurt, kan de productgarantie vervallen.

9. Veiligheidsinstructies;

De informatie met betrekking tot gezondheid en veiligheid op het werk is gebaseerd op de regelgeving van de Europese Unie die van kracht was op het moment dat het apparaat werd vervaardigd.

Indien het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is het de verantwoordelijkheid van de gebruiker om ervoor te zorgen dat de vermelde arbeidsgezondheids- en veiligheidsmaatregelen voldoen aan de geldende regelgeving en dat nieuwe specificaties gedurende de gehele levensduur van het apparaat in acht worden genomen.

Buiten de Europese Unie is het noodzakelijk om te voldoen aan de wetgeving inzake gezondheid en veiligheid op het werk en de lokale regelgeving die van toepassing is op de locatie waar de apparatuur wordt geïnstalleerd. Naast de instructies voor veiligheid op het werk in de gebruikershandleiding, is het absoluut noodzakelijk om te voldoen aan de algemene veiligheids- en ongevallenpreventievoorschriften met betrekking tot het beoogde gebruik van de apparatuur, evenals aan de milieuvoorschriften

⚡ Elektrische veiligheid:

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt met een geaard stopcontact.

Het mag niet worden gebruikt in combinatie met een verlengsnoer of een stekkerdoosadapter.

Het apparaat mag niet met natte handen worden aangesloten of losgekoppeld.

💧 Veiligheid van gebruik:

Dit apparaat mag uitsluitend voor koffiezetdoeleinden worden gebruikt.

De ventilatieopeningen van het apparaat mogen niet geblokkeerd worden.

🔥 Brand- en explosiegevaar:

Het apparaat mag niet in contact komen met ontvlambare en brandbare materialen.

Vloeistoffen op alcoholbasis mogen niet worden gebruikt voor het schoonmaken.

🔧 Zorg en interventie:

Ingrepen door de gebruiker op interne componenten zijn verboden. Neem in geval van een storing contact op met een erkend servicecentrum.

Voordat u het apparaat reinigt, moet u het uitschakelen en loskoppelen.

Deze gedetailleerde handleiding bevat belangrijke informatie voor een veilig en effectief gebruik van de diepvriesontdooikast. Raadpleeg bij problemen een gekwalificeerde technicus.

10. Productomschrijving:

De ontdooikast voor diepvriesproducten is een professioneel apparaat waarmee u bevroren vlees, vis, zeevruchten en voorgekookte gerechten veilig en hygiënisch kunt ontdooien met behulp van gecontroleerde temperatuur- en tijdprogramma's.

11. Gebruik:

Dit apparaat is ontworpen voor commercieel gebruik. Het gebruik ervan mag uitsluitend worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. Veilige werking

is alleen gegarandeerd als het apparaat correct wordt gebruikt.

Vermijd contact met bijtende stoffen en stel het niet bloot aan direct zonlicht.

Snel en veilig ontdooien van diepvriesproducten.

Producten ontdooien zonder microbiële risico.

Om ontdooiing te garanderen in overeenstemming met de voedselveiligheidsnormen.

12 Werkingsprincipe:

De ontdooikast voor diepvriesproducten voert een geleidelijke ontdooiing uit volgens vooraf ingestelde temperatuur- en tijdprogramma's. Dit proces

De kwaliteit en veiligheid van het voedsel blijven behouden.

13 . Opslag ;

Houd de verpakking gesloten tot aan de installatie en in overeenstemming met de installatie- en opslaginstructies op de buitenkant.

De volgende instructies moeten in acht worden genomen bij het opbergen van de verpakking:

- Niet buiten bewaren.
- Bewaren op een droge, stofvrije plaats.

14. Installatie en aansluiting:

- Haal het apparaat uit de verpakking en vernietig alle verpakkingsmaterialen.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit op een vochtige, natte of ontvlambare ondergrond.
- Installeer het apparaat niet in de buurt van elektrische kookplaten of andere warmtebronnen. - Sluit het netsnoer van het apparaat alleen aan als dit voldoet aan de voorschriften. - Controleer bij langdurige opslag (> 3 maanden) regelmatig de staat van de verpakking en onderdelen.

15. Programmaselectie;

VOORINGESTELDE PROGRAMMA'S DEACTIVEREN;

Dun gesneden producten (maximale dikte ≤ 40 mm); Gesneden producten (maximale dikte ≤ 40 mm)

Totaalgewicht Totaalgewicht	Diepvries (vlees, vis, enz.)	Diepvries voorgekookt product
≤30 kg	Programma 1: Totale duur - 4 uur Deel 1: 10°C gedurende 120 min Deel 2: 8°C gedurende 90 min Deel 3: 5°C gedurende 30 min	Programma 10: Totale duur: 3 uur en 30 minuten. Deel 1: 10 °C gedurende 90 minuten. Deel 2: 8 °C gedurende 90 minuten. Deel 3: 5 °C gedurende 30 minuten.
30 tot 60 kg	Programma 2: Totale duur - 5 uur Deel 1: 10°C gedurende 120 min Deel 2: 8°C gedurende 150 min Deel 3: 5°C gedurende 30 min	Programma 11: Totale duur: 4 uur en 30 minuten. Deel 1: 10 °C gedurende 90 minuten. Deel 2: 8 °C gedurende 150 minuten. Deel 3: 5 °C gedurende 30 minuten.
≥60 kg	Programma 3: Totale duur - 6 uur Deel 1: 10°C gedurende 120 min Deel 2: 8°C gedurende 210 min Deel 3: 5°C gedurende 30 min	Programma 12: Totale duur - 5 uur en 30 minuten. Deel 1: 10 °C gedurende 90 minuten. Deel 2: 8 °C gedurende 210 minuten. Deel 3: 5 °C gedurende 30 minuten.

Dikke producten (maximale dikte tussen 40 mm en 80 mm)

Totaalgewicht Totaalgewicht	Diepvries (vlees, vis, enz.)	Diepvries voorgekookt product
≤30 kg	Programma 4: Totale duur - 5 uur Deel 1: 12°C gedurende 120 min Deel 2: 8°C gedurende 150 min Deel 3: 5°C gedurende 30 min	Programma 13: Totale duur: 4 uur en 30 minuten. Deel 1: 11 °C gedurende 120 minuten. Deel 2: 8 °C gedurende 120 minuten. Deel 3: 5 °C gedurende 30 minuten.
30 tot 60 kg	Programma 5: Totale duur - 6 uur en 30 minuten; Deel 1: 12°C gedurende 150 minuten; Deel 2: 8°C gedurende 210 minuten; Deel 3: 5°C gedurende 30 minuten	Programma 14: Totale duur: 5 uur en 30 minuten. Deel 1: 11 °C gedurende 120 minuten. Deel 2: 8 °C gedurende 180 minuten. Deel 3: 5 °C gedurende 30 minuten.
≥60 kg	Programma 6: Totale duur - 7 uur 30 minuten Deel 1: 12°C gedurende 210 min Deel 2: 8°C gedurende 210 min Deel 3: 5°C gedurende 30 min	Programma 15: Totale duur - 6 uur en 30 minuten. Deel 1: 11 °C gedurende 150 minuten. Deel 2: 8 °C gedurende 210 minuten. Deel 3: 5 °C gedurende 30 minuten.

Ongesneden en extra dikke producten (maximale dikte ≥ 80 mm)

Totaalgewicht Totaalgewicht	Diepvries (vlees, vis, enz.)	Diepvries voorgekookt product
≤30 kg	Programma 7: Totale duur - 6 uur en 30 minuten. Deel 1: 12 °C gedurende 180 minuten. Deel 2: 8 °C gedurende 180 minuten. Deel 3: 5 °C gedurende 30 minuten.	Programma 16: Totale duur - 6 uur Deel 1: 11°C gedurende 150 min Deel 2: 8°C gedurende 180 min Deel 3: 5°C gedurende 30 min
30 tot 60 kg	Programma 8: Totale duur - 7 uur en 30 minuten. Deel 1: 12 °C gedurende 180 minuten. Deel 2: 8 °C gedurende 240 minuten. Deel 3: 5 °C gedurende 30 minuten.	Programma 17: Totale duur: 6 uur en 30 minuten. Deel 1: 11 °C gedurende 150 minuten. Deel 2: 8 °C gedurende 210 minuten. Deel 3: 5 °C gedurende 30 minuten.
≥60 kg	Programma 9: Totale duur: 8 uur en 30 minuten. Deel 1: 12 °C gedurende 270 minuten. Deel 2: 8 °C gedurende 210 minuten. Deel 3: 5 °C gedurende 30 minuten.	Programma 18: Totale duur - 7 uur en 30 minuten. Deel 1: 11 °C gedurende 210 minuten. Deel 2: 8 °C gedurende 210 minuten. Deel 3: 5 °C gedurende 30 minuten.

16-Programmeerstappen:

Plaats het product in de kast zodat de luchtcirculatie niet wordt belemmerd.

Schakel het apparaat in.

Selecteer het programma dat geschikt is voor het type en gewicht van het product.

Druk op de Startknop.

Zodra het programma is afgelopen, geeft het apparaat een pieptoon.



Karkas Etlerin Çözdürme İşlemini
Kolaylaştıran Et Askıları
Meat Hangers to Thawing Process of
Carcass Meat Pieces

3. Digitaal gebruik;

Digitale startschermgebruikersinterface;

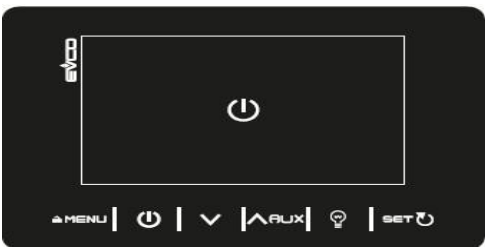


Hieronder vindt u een beschrijving van de aanraakknoppen:

Sleutel	Persbericht en persbericht...	Houd de druk minimaal 3 seconden vast.
	-----	• Toegang tot het menu Instellingen (vanaf de startpagina) • Toegang tot het menu Programmeren (vanuit de slaapstand)
	• Terug naar het vorige niveau • Een functie verlaten	• Het apparaat in-/uitschakelen • Bewerken stoppen
	• Een waarde verlagen • Door een menu navigeren	-----
	• Een waarde verhogen • Door een menu navigeren • Toegang krijgen tot het AUX-menu	-----
	Activering/deactivering van de verlichtingsrelaisuitgang	-----
	• Bevestig de geselecteerde waarde/functie • Toegang tot het setpointmenu	-----

3.1- DIGITALE DISPLAY IN- EN UITSCHAKELLEN;

Druk minimaal 3 seconden op de knop



Wanneer het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt het aan/uit-pictogram enkele seconden weergegeven en wordt het vervolgens zwart om energie te besparen. OPMERKING: Nadat het apparaat weer wordt ingeschakeld en er vóór de stroomstoring een cyclus werd uitgevoerd, start het besturingssysteem automatisch opnieuw op.

om het digitale display en het apparaat in/uit te schakelen.

Hoofdscherm in geopende toestand
Hoofdscherm in gesloten toestand
Programma's;

Een programma bestaat uit 3 opeenvolgende handelingen.

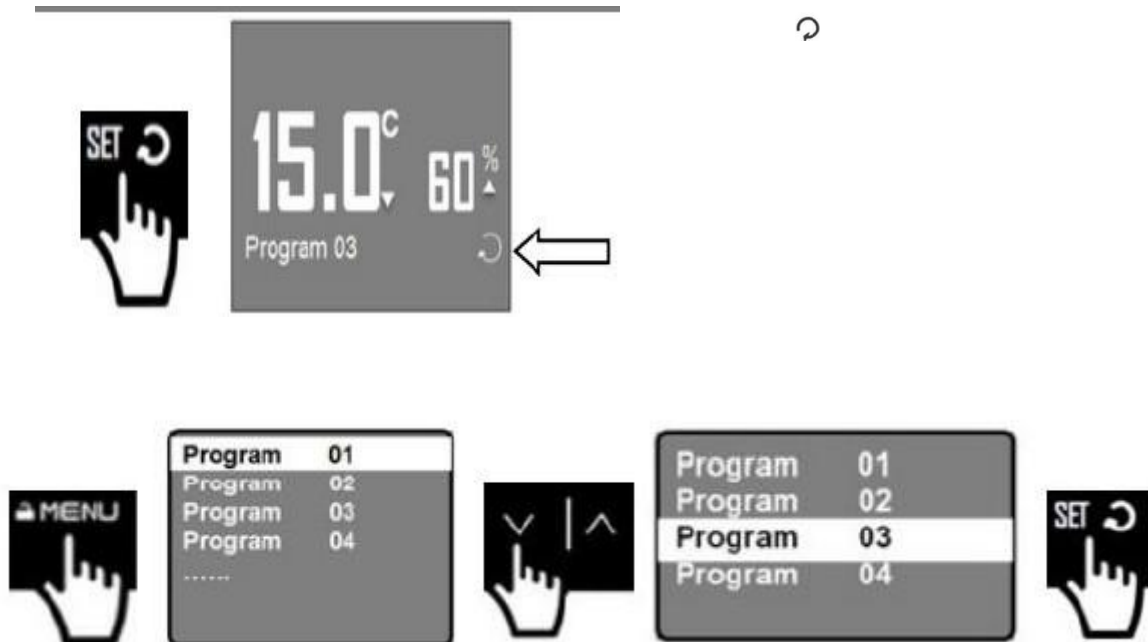
1 Druppel voor druppel	2. 6-fase droging	3. Kruiden
---------------------------	----------------------	---------------

Elk proces of elke fase heeft zijn eigen temperatuur- en vochtigheidsinstellingen, evenals een timer. De regeling loopt door tot het einde van alle processen en moet na het drogen handmatig worden gestopt (3).

3.2 Een programma starten; EEN PROGRAMMA SELECTEREN Druk op



MENU om de programmalijst weer te geven, selecteer een item met de pijltjes omhoog of omlaag en druk op SET.



INSTELLINGEN EN TIMER WIJZIGEN VOORDAT U BEGINT Om de temperatuur- en vochtigheidsinstellingen en/of de duur van een actie te wijzigen, houdt u de MENU-knop 2 seconden ingedrukt en navigeert u naar het geselecteerde programma.

EEN GESELECTEERDE CYCLUS STARTEN Nadat u een programma hebt geselecteerd, drukt u op de SET-knop om de cyclus te starten:

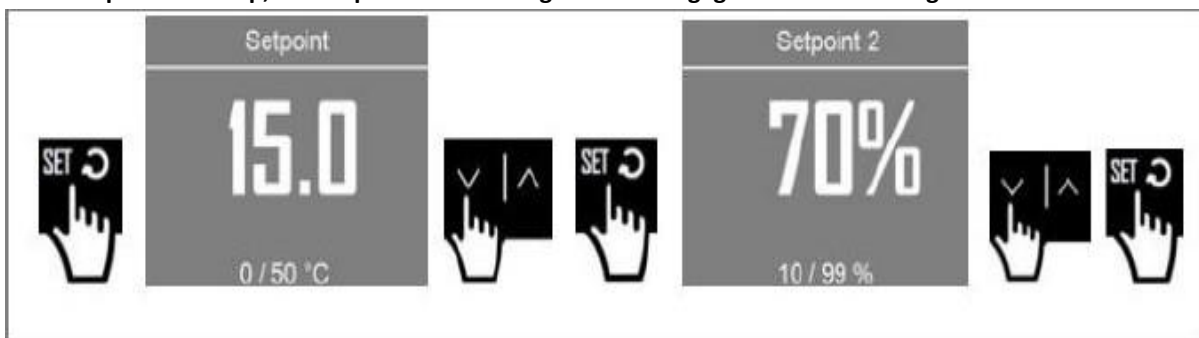
het pictogram licht op.

Het onderste gedeelte van het display toont het huidige programma, de actie en de fase met een afteltimer.

3.3 INSTELLINGEN VOOR DE BEDRIJFSTIJD WIJZIGEN

De instellingen en duur kunnen als volgt worden gewijzigd:

1. Druk op de SET-knop; de temperatuurinstelling wordt weergegeven met de huidige waarden.

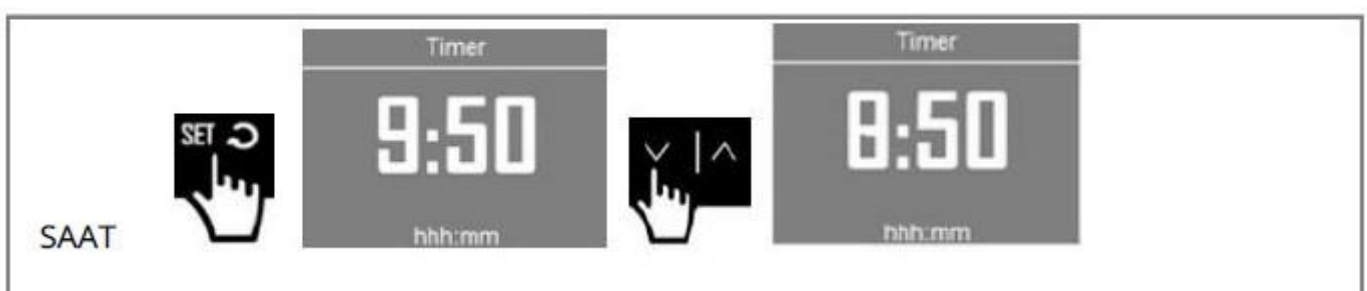


2. Gebruik de pijltjes omhoog en omlaag om de waarde te wijzigen en druk vervolgens op de SET-knop om... te bevestigen.

3. De vochtigheidsinstelling SET2 wordt weergegeven. Gebruik de pijltjestoetsen omhoog en omlaag om de waarde te wijzigen en

druk vervolgens op de SET-knop om te bevestigen.

4. De bedrijfstimer verschijnt.



6. Druk op SET en gebruik vervolgens de pijltjestoetsen omhoog en omlaag om de duur aan de linkerkant te wijzigen en druk ten slotte op SET om te bevestigen.

7. Om de minuten aan de linkerkant te wijzigen, drukt u op SET en vervolgens op de pijltjes omhoog of omlaag. Druk aan de rechterkant op

SET om te bevestigen. Opmerking: TUSSENTIJD VERLATEN: Wacht 5 seconden.

3.4 EINDE VAN EEN PROGRAMMA;

AUTOMATISCH EINDE Zodra de 3 aftellingen voltooid zijn, stopt de cyclus en verschijnt het label "EINDE" onderaan. De wijzigingen gaan door tot aan de handmatige stop.

HANDMATIG STOPPEN is op elk moment mogelijk: houd de UIT-knop ingedrukt om de cyclus te stoppen. Het label "STOP" verschijnt enkele seconden, waarna het cycluspictogram verdwijnt.



U kunt vervolgens dezelfde cyclus of een ander programma selecteren.

Pictogrammen;

	Vraag naar koeling en ontvochtiging	Beschermingsvertraging op	Compressor gestopt
	Actief ontdooien	Ontdooitimer geactiveerd	
	Verdamperventilatoren draaien	Vertraging van de activering van de verdamperventilator geactiveerd. Bevochtigings-/ontvochtigingscyclus geactiveerd.	Verdamperventilatoren gestopt
	Bevochtigingsverzoek • Digitale bevochtigingsuitgang ingeschakeld • Vochtigheid		
	Digitale uitgang met ontvochtiging ingeschakeld • Verwarming	Ontvochtigingstijd wanneer de compressor draait	
	Digitale verwarmingsuitgang geactiveerd		
HACCP	HACCP-alarm geregistreerd	Nieuw HACCP-alarm geregistreerd	
	Energiebesparing geactiveerd		Energiebesparende modus uitgeschakeld
	onderhoudsverzoek	externe verbinding	
C	De temperatuur wordt weergegeven in °C		
F	Temperatuur weergegeven in °F		
% Vochtigheid	Weergegeven in %		

Probleemoplossing

Probleem	Waarschijnlijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat mag niet op een stroombron worden aangesloten.	Controleer of het apparaat is aangesloten.
	De stekker of de kabel is mogelijk beschadigd.	Vervang de stekker of kabel.
	Het kan zijn dat de zekering in het stopcontact is doorgebrand.	Vervang de zekering.
	Er kan sprake zijn van een storing in de hoofdstroomvoorziening.	Controleer de hoofdstroomvoorziening.
Het apparaat is ingeschakeld, maar de temperatuur is te hoog/laag.	Er kan teveel rijp op de verdamper zitten.	Ontdooi het apparaat handmatig.
	Het is mogelijk dat de condensator verstopt zit met stof.	Maak de condensator schoon.
	Het is mogelijk dat de deur niet goed gesloten was.	Controleer of de deur goed sluit en of de afdichtingen niet beschadigd zijn.
	De omgevingstemperatuur is mogelijk te hoog.	Zorg voor meer ventilatie.
	In het apparaat worden levensmiddelen bewaard die niet geschikt zijn voor consumptie.	Als het eten erg heet is of als het apparaat verstopt zit, verwijder het dan.
	Het apparaat is mogelijk overbelast.	Bewaar minder voedsel in uw apparaat.
Het apparaat lekt.	Het apparaat mag niet op een vlakke ondergrond worden geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat u het apparaat op een vlakke ondergrond plaatst.
	Mogelijk is de afvalwaterafvoer verstopt.	Maak de afvoer schoon.
	De waterstroom naar de afvoer kan geblokkeerd zijn.	Controleer de afvoerslang van het apparaat. Ontdooi deze als deze bevroren is. Neem contact op met de technische ondersteuning als het probleem aanhoudt.
	Het waterreservoir is mogelijk beschadigd.	Neem contact op met de technische ondersteuning.
Het apparaat maakt een vreemd geluid.	Het apparaat mag niet op een vlakke of stabiele ondergrond worden geïnstalleerd.	Controleer de inbouwpositie en pas deze indien nodig aan.
Als de temperatuur niet constant blijft	Het kan bij de deur of de afdichtingen vandaan komen.	Controleer of de deurrubbers goed gesloten zijn en controleer het ventilatiesysteem.
Lage luchtvochtigheid	Het is mogelijk dat de bevochtigingskamer leeg is.	Controleer het bevochtigingssysteem en voeg indien nodig water toe aan de bevochtigingskamer.
Schimmel of slechte geur	Het apparaat is mogelijk al geruime tijd niet schoongemaakt.	Maak de binnenkant van het apparaat grondig schoon.
De ontdooitijd neemt toe	Slechte programmaselectie	Selecteer het juiste programma op basis van het productgewicht (in kg).
Onvoldoende ontleding	De deur staat vaak open.	Open en sluit de deur minstens

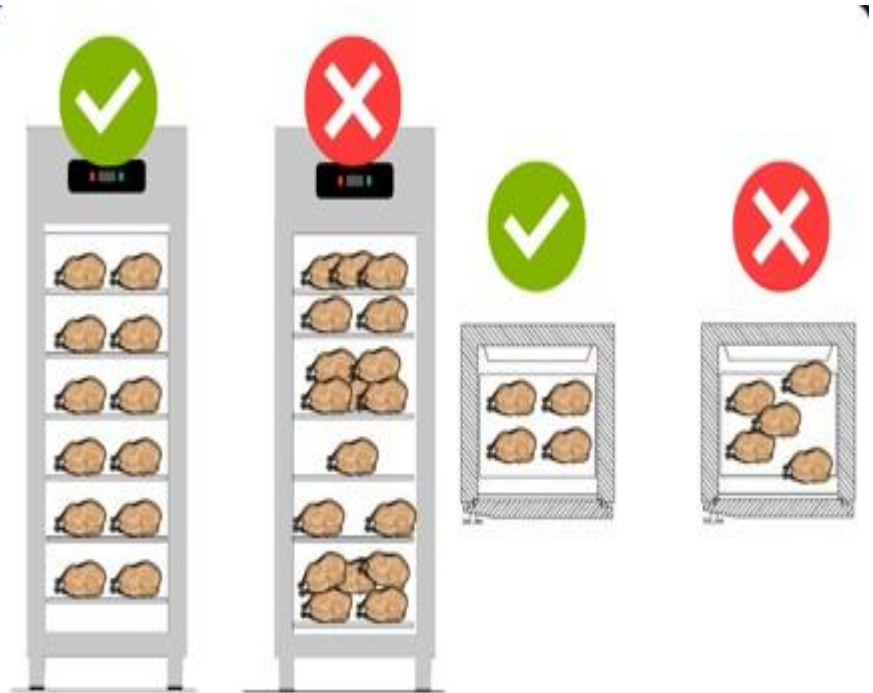
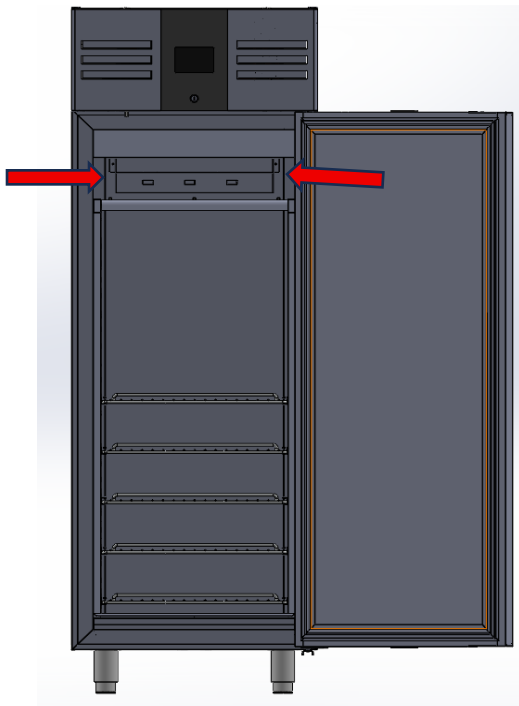
CONTROLEER WAT U MOET DOEN MET BETREKKING TOT INVRIEZEN :

1. Controleer de deurrubbers op lekken en zorg ervoor dat er geen lucht in de koelkast komt. Als de afdichting niet perfect luchtdicht is, vormt zich ijs in het koelvak en op de kunststof lijst.



2. Controleer de deurrubbers op lekken en zorg ervoor dat er geen lucht in de koelkast komt. Als de afdichting niet perfect luchtdicht is, vormt zich ijs in het koelvak en op de kunststof lijst.

3. Zorg ervoor dat u bij het invriezen van voedsel de rood gemarkeerde aanzuig- en luchtopeningen niet blokkeert en laat minimaal 15 cm ruimte vrij.



4- De buitentemperatuur waar de koelkast staat, mag niet hoger zijn dan 38°C tot 40°C. Bij hogere temperaturen neemt de koelcapaciteit van de koelkast af en kan er ijsvorming optreden.

5- Gekoelde producten moeten worden ingevroren. Als er niet-bevroren producten in de koelkast worden geplaatst, zal de vochtigheid die door de warmte vrijkomt, ijsvorming op de verdamper veroorzaken, wat de koeling belemmert.

6- Wanneer de koelkast overdag intensief wordt gebruikt (bijvoorbeeld om producten uit de koelkast te halen of neer te zetten), moet de koelkast handmatig worden ontdooid om de rijp die zich op de verdamper vormt te verwijderen. Mocht er in de loop van de tijd rijp in de koelkast ontstaan, dan moet de koelkast handmatig worden ontdooid aan het einde van elke avonddienst en handmatig voordat de ochtenddienst begint.

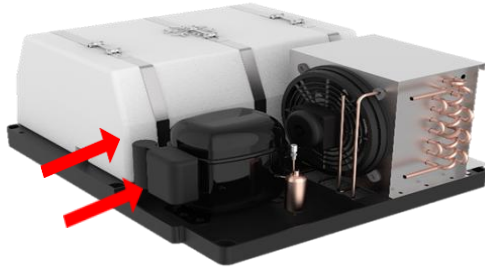
7- Wanneer u nieuwe producten in een koelkast plaatst en deze gedurende langere tijd vult, is het raadzaam om het apparaat uit te schakelen en weer in te schakelen zodra de producten erin zitten. Dit helpt de binnendringing van warme lucht te beperken. Tijdens het vullen mag de deur niet langer dan 3 minuten open blijven staan. Na deze tijd stoppen de ventilatoren en start de compressor, wat ijsvorming in de koelkast bevordert. Als de deur langer dan 3 minuten open blijft staan, is het

Deze gedetailleerde handleiding bevat belangrijke informatie voor een veilig en effectief gebruik van de diepvriesontdooikast. Raadpleeg bij problemen een gekwalificeerde technicus.

raadzaam om de koelkast handmatig te ontdooien na het sluiten. IJsvorming in de koelkast is over het algemeen te wijten aan onjuist gebruik; bij zorgvuldig gebruik wordt dit risico geëlimineerd.

Als het probleem aanhoudt en de vorstvorming aanhoudt nadat u deze omstandigheden hebt gecontroleerd:

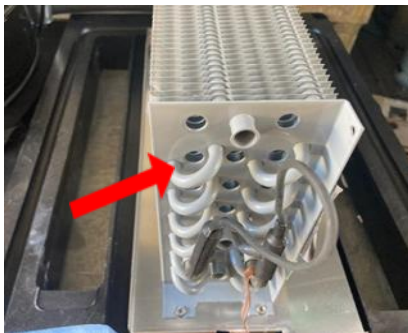
**8-
en of**



Controleer of de geïsoleerde afdekking goed is gesloten er geen luchtlekken bij de afdichtingen zijn.

9- Controleer de werking van de verwarmingselementen. -

Controleer bij modellen met heetgasontdooiing de temperatuur van de verdamper.



10- Controleer de werking van de verdamperventilatoren.

Als het vorstprobleem aanhoudt nadat u al deze stappen hebt voltooid, neem dan contact op met uw dealer of de technische ondersteuning om het defecte onderdeel te vervangen.

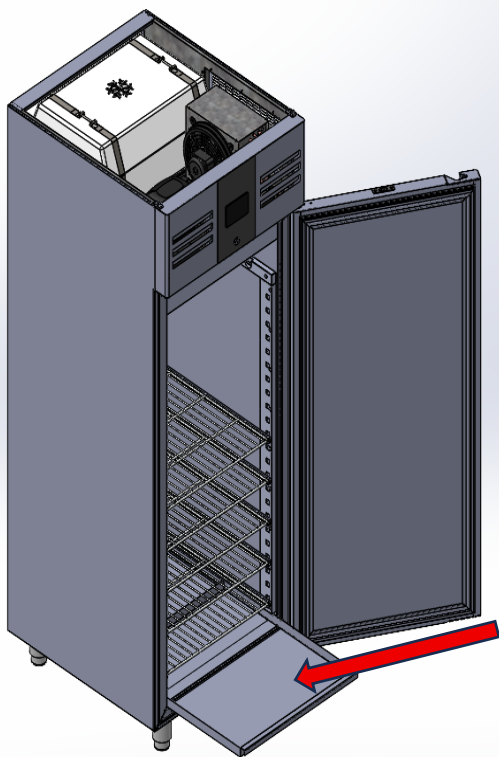
Deze gedetailleerde handleiding bevat belangrijke informatie voor een veilig en effectief gebruik van de diepvriesontdooikast. Raadpleeg bij problemen een gekwalificeerde technicus.

4. Verzorging;

Reiniging en onderhoud:

Verwijder na elk gebruik etensresten van de binnenkant van het apparaat. Gebruik een zachte doek en een reinigingsmiddel voor levensmiddelen. Gebruik geen schurende of chemische producten. Controleer de luchtkanalen en ventilatoren wekelijks.

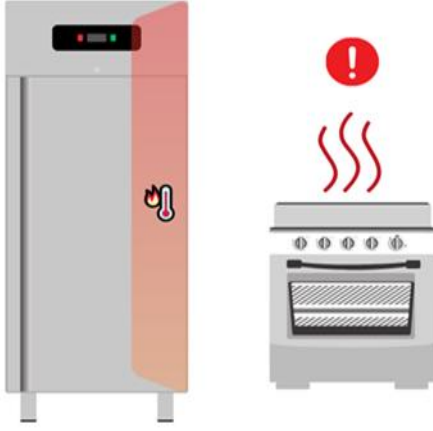
Belangrijk: Het plafond onder het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt. Als er water ophoopt, reinig dan de opvangbak regelmatig (bijvoorbeeld eenmaal per week of vaker, afhankelijk van het gebruik) en verwijder het verzamelde water. Dit verlengt de levensduur en efficiëntie van het apparaat. Gebruik een zachte doek en warm water voor het reinigen. Vermijd schurende producten. Als er nog steeds water in het apparaat zit, neem dan contact op met een erkend servicecentrum om het apparaat te laten nakijken.



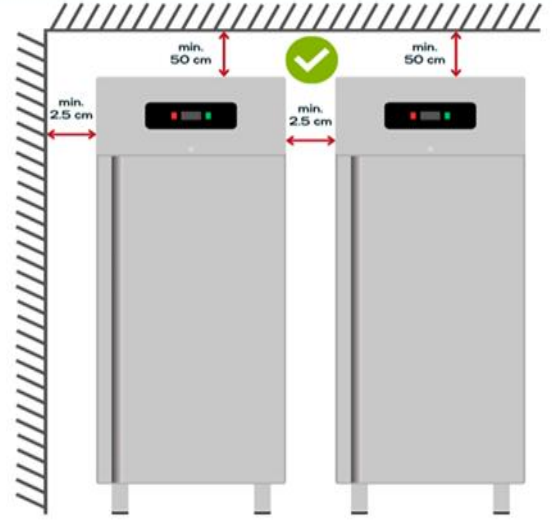
Let op: Probeer het apparaat niet zelf te repareren .

Om de efficiëntie en goede werking van het apparaat te garanderen, moeten reparaties worden uitgevoerd volgens de instructies van de fabrikant en moet periodiek onderhoud worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel. (WETGEVING MET BETREKKING TOT HET VOORKOMEN VAN ONGEVALLEN OP DE WERKPLEK EN DE INSTALLATIE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN) NALEVING VAN DE REGELGEVING MET BETREKKING TOT DE LEVERING VAN ELEKTRICITEIT IS VERPLICHT. EFFICIËNTIE WORDT BESCHREVEN IN PARAGRAFEN 1.3.1 EN 1.7. Verpakking, opslag en afvoer van elektrische en elektronische producten; en worden gewaarborgd door het opvolgen van de beschreven routinematige onderhoudsinstructies.

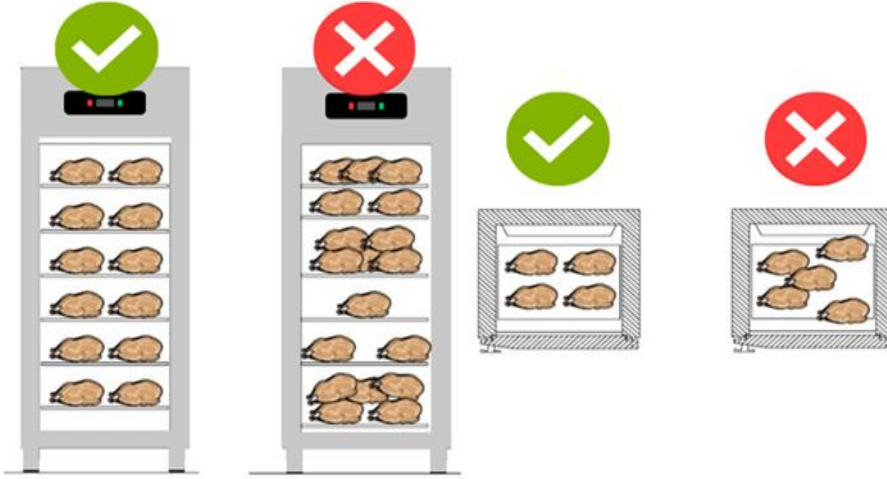
Deze gedetailleerde handleiding bevat belangrijke informatie voor een veilig en effectief gebruik van de diepvriesontdooikast. Raadpleeg bij problemen een gekwalificeerde technicus.



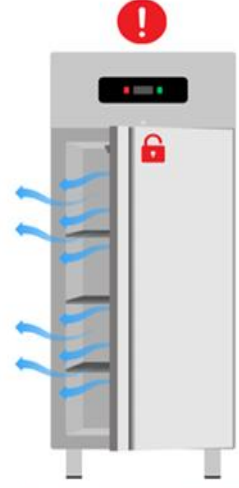
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



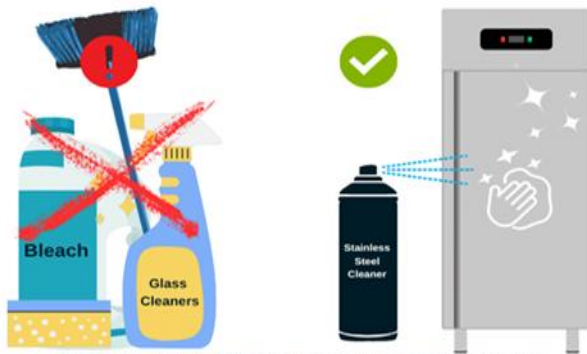
To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



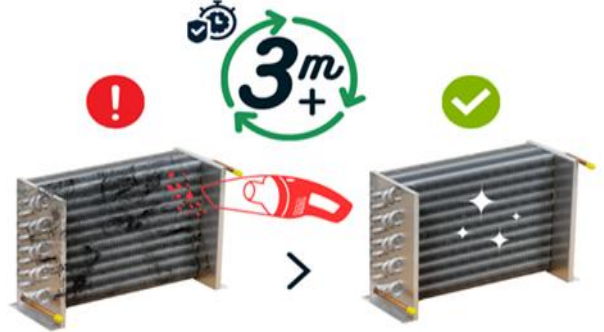
Loading your refrigerator without obstructing airflow will greatly enhance cooling efficiency and extend its lifespan.



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.

DONMUŞ GIDA ÇÖZDÜRME KABİNİ KULLANIM KILAVUZU



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. 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 temizledikten önce daima güç kaynağını kapatın ve bağlantısını kesiniz.

1.1. Genel Bilgiler;

Bu bölüm tüm önemli güvenlik konularına genel bir bakış sunmaktadır. 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.

1.3.Paket İçeriği;

1.3.1.Ambalaj, Depolama, Elektrikli, Elektronik Ürün Bertarafı;

Kurulumdan önce dış ve iç ambalaj malzemesini üniteden tamamen çıkarınız. Cihazın eksiksiz olup olmadığını kontrol edin ve herhangi bir parçasının eksik olması durumunda derhal müşteri temsilcisine başvurunuz.

Ambalajı imha ederken ülkenizde geçerli olan yönetmeliklere uyunuz. Yeniden kullanabilir ambalaj malzemelerini geri dönüştürün. Kullanılan tüm ambalaj malzemeleri çevre dostudur. Bunlar hiçbir risk teşkil etmeden saklanabilir ve ya bir yakma tesisinde yakılabilir.



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

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.

1.4.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 çıkarıldığından emin olun.

2-Cihazı düz ve sağlam bir yüzeye yerleştiriniz.

1.5 BELGELER;

Donmuş gıda çözündürme kabini ürünün çalışma sistemi Avrupa Standartlarına (CE) uygun olarak üretilip belgelendirilmektedir.

1.6 GARANTİ;

Yeni bir ürün 2 yıl boyunca garanti kapsamındadır.

Dikkat: Ürünün üstünde herhangi bir müdahalede bulunmadan önce Kullanıcı ve Teknisyen bu kullanım kılavuzunu mutlaka dikkatlice okumalıdır. Aksi takdirde ürün garanti kapsamı dışında kalabilir.

1.7. Güvenlik Talimatları;

İş sağlığı ve güvenliğine ilişkin bilgiler cihazın üretildiği tarihte geçerli olan Avrupa Birliği düzenlemelerine dayanmaktadır. Cihazın ticari olarak kullanılması durumunda kullanıcı cihazın tüm kullanım ömrü boyunca belirtilen iş sağlığı ve güvenliği önlemlerinin en son geçerli düzenlemelerine uygun olmasını ve yeni spesifikasyonlara uyulmasını sağlamakla yükümlüdür. Avrupa Birliği dışında cihazın kurulduğu yerde geçerli olan iş sağlığı güvenliği yasalarına ve bölgesel düzenlemelere uyulmalıdır. Kullanım kılavuzunda yer alan iş güvenliği talimatlarına ek olarak cihazın kullanım alanıyla ilgili genel güvenlik ve kaza önleme yönetmeliklerinin yanı sıra çevre koruma yönetmeliklerine uyulmalıdır.



⚡ Elektrik Güvenliği:

Cihaz yalnızca topraklı prizle kullanılmalıdır. Uzatma kablosu veya çoklu priz ile kullanılmamalıdır. Cihazın fişi ıslak elle takılıp çıkarılmamalıdır.

💧 Kullanım Güvenliği:

Cihaz yalnızca mayalama amacıyla kullanılmalıdır. Cihazın havalandırma açıklıkları kapatılmamalıdır.

🔥 Yangın ve Patlama Riski:

Cihaz yanıcı ve parlayıcı maddelerle temas ettirilmemelidir. Temizlikte alkol bazlı sıvılar kullanılmamalıdır.

🔧 Bakım ve Müdahale:

İç aksamda kullanıcı müdahalesi yasaktır. Arıza durumunda yetkili servise başvurunuz.

Cihaz temizlenmeden önce kapatılmalı ve fişi çekilmelidir

Bu detaylı kılavuz Donmuş Gıda Çözdürme Kabini etkin ve güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik önemli bilgiler içermektedir. Herhangi bir sorunla karşılaşıldığında mutlaka uzman bir teknisyenden yardım alınmalıdır.

1.8 Ürün Tanımı;

Donmuş gıda çözdürme dolabı, donmuş et, balık, deniz ürünleri ve önceden pişirilmiş gıdaların kontrollü sıcaklık ve zaman programları ile güvenli ve hijyenik şekilde çözülmesini sağlayan profesyonel bir ekipmandır.

1.9. Kullanım Amacı ;

Cihaz ticari kullanım için tasarlanmıştır. Yalnızca kalifiyeli personel tarafından çalıştırılmalıdır. Güvenli çalışmaya yalnızca cihazın uygun kullanılması durumunda garanti edilir.

Aşındırıcı maddeler ile temas etmesine izin vermeyiniz ve Direkt güneş ışığına maruz bırakmayınız.

Donmuş gıdaların hızlı ve güvenli çözülmesi.

Ürünlerin mikrobiyal risk oluşturmadan çözülmesi.

Gıda güvenliği standartlarına uygun çözünme sağlamak.

2.0 Çalışma Prensipleri ;

Donmuş gıda çözdürme dolabı, önceden ayarlanmış sıcaklık ve süre programları ile kademeli olarak çözdürme yapar. Bu süreç sayesinde gıdaların kalitesi ve güvenliği korunur.

2.1. Depolama;

Ambalajı montaja kadar kapalı olarak dış taraftaki kurulum ve depolama işaretlerine uygun şekilde saklayın.

Paketleri saklarken aşağıdaki notlara dikkat edilmelidir.

-Açık havada saklamayınız.

-Kuru ve toz olmayan yerde muhafaza ediniz.

2.2 Kurulum ve Bağlantı;

-Cihazı ambalajından çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini imha edin.

-Cihazı düz ve sağlam bir yüzeye yerleştiriniz.

-Cihazı asla ıslak, nemli ve yanıcı bir yüzeye koymayınız.

-Cihazı elektrikli sobaların veya diğer ısı kaynaklarının yakınına kurmayınız.

-Cihazın güç kablosunu yalnızca yönetmeliğe uygun ise bağlayınız.

-Uzun süreli depolamalar durumunda (> 3 ay) ambalajın ve parçaların durumunu düzenli olarak kontrol ediniz.

2.3-Program Seçimi ;

ÖNCEDEN AYARLANMIŞ PROGRAMLARIN ÇÖZÜLMESİ;

İnce Kesim Ürünler (Maksimum Kalınlık ≤ 40 mm) Fine Cut Products (Max Thickness ≤ 40 mm)

Toplam Ağırlık Total Weight	Dondurulmuş (Et, Balık,vb.) Frozen (Meat, Fish,etc)	Dondurulmuş Önceden Pişirilmiş Ürün Frozen Precooked Product
≤30 kg	Program 1 : Total Time-4 hour Part 1: 10 °C @120min Part 2: 8 °C @90min Part 3: 5 °C @30min	Program 10 : Total Time-3 hour 30 min Part 1: 10 °C @90min Part 2: 8 °C @90min Part 3: 5 °C @30min
30 -60 kg	Program 2 : Total Time-5 hour Part 1: 10 °C @120min Part 2: 8 °C @150min Part 3: 5 °C @30min	Program 11 : Total Time-4 hour 30 min Part 1: 10 °C @90min Part 2: 8 °C @150min Part 3: 5 °C @30min
≥60 kg	Program 3 : Total Time-6 hour Part 1: 10 °C @120min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min	Program 12 : Total Time-5 hour 30 min Part 1: 10 °C @90min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min

Kalın Ürünler(Maksimum Kalınlık 40 mm ile 80 mm arasında) Thick Products (Max Thickness between 40 mm to 80 mm)

Toplam Ağırlık Total Weight	Dondurulmuş (Et, Balık,vb.) Frozen (Meat, Fish,etc)	Dondurulmuş Önceden Pişirilmiş Ürün Frozen Precooked Product
≤30 kg	Program 4 : Total Time-5 hour Part 1: 12 °C @120min Part 2: 8 °C @150min Part 3: 5 °C @30min	Program 13 : Total Time-4 hour 30 min Part 1: 11 °C @120min Part 2: 8 °C @120min Part 3: 5 °C @30min
30 -60 kg	Program 5 : Total Time-6 hour 30 minutes Part 1: 12 °C @150min Part 2: 8 °C @210min; Part 3: 5 °C @30min	Program 14 : Total Time-5 hour 30 min Part 1: 11 °C @120min Part 2: 8 °C @180min Part 3: 5 °C @30min
≥60 kg	Program 6 : Total Time-7 hour 30 minutes Part 1: 12 °C @210min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min	Program 15 : Total Time-6 hour 30 min Part 1: 11 °C @150min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min

Kesilmemiş ve Ekstra Kalın Ürünler (Maksimum Kalınlık ≥ 80 mm) Uncut & Extra Thick Products (Max Thickness ≥ 80 mm)

Toplam Ağırlık Total Weight	Dondurulmuş (Et, Balık,vb.) Frozen (Meat, Fish,etc)	Dondurulmuş Önceden Pişirilmiş Ürün Frozen Precooked Product
≤30 kg	Program 7 : Total Time-6 hour 30 min Part 1: 12 °C @180min Part 2: 8 °C @180min Part 3: 5 °C @30min	Program 16 : Total Time-6 hour Part 1: 11 °C @150min Part 2: 8 °C @180min Part 3: 5 °C @30min
30 -60 kg	Program 8 : Total Time-7 hour 30 min Part 1: 12 °C @180min Part 2: 8 °C @240min Part 3: 5 °C @30min	Program 17 : Total Time-6 hour 30 min Part 1: 11 °C @150min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min
≥60 kg	Program 9 : Total Time-8 hour 30 min Part 1: 12 °C @270min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min	Program 18 : Total Time-7 hour 30 min Part 1: 11 °C @210min Part 2: 8 °C @210min Part 3: 5 °C @30min

2.4-Programlama Adımları;

Ürünü dolap içine hava sirkülasyonunu engellemeyecek şekilde yerleştiriniz.
açınız.

Ürün türünü ve ağırlığına uygun programı seçiniz.

Başlat (Start) düğmesine basınız.

Program tamamlandığında cihaz sesli uyarı verecektir.



Cihazı

Karkas Etlerin Çözdürme İşlemini
Kolaylaştıran Et Askıları
Meat Hangers to Thawing Process of
Carcass Meat Pieces

3. Dijital Kullanım ;

Dijital Ana Ekran Kullanıcı arayüzü;



Dokunmatik tuşların açıklaması aşağıda verilmiştir:

Anahtar	Basın ve bırakın...	En az 3 saniye basılı tutun...
	-----	• (Ana sayfadan) Yapılandırma menüsüne erişin • (Bekleme modundan) Programlama menüsüne erişin
	• Bir seviye geri git • Bir fonksiyondan çık	• Cihazı aç/kapat • Düzenlemeyi durdur
	• Bir değeri azaltın • Bir menü içinde hareket edin	-----
	• Bir değeri artırın • Bir menü içinde hareket edin • AUX menüsüne erişin	-----
	Işık rölesi çıkışını etkinleştir/devre dışı bırak	-----
	• Seçili bir değeri/fonksiyonu onaylayın • Ayar noktası menüsüne erişin	-----

3.1- DİJİTAL EKRANIN ÇALIŞTIRMA ve KAPATMA;

Dijital Göstergeyi ve cihazı açmak/kapatmak için



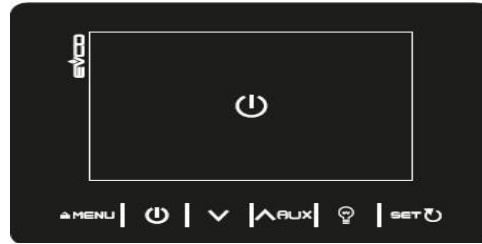
tuşa en az 3 saniye basın.



Açık Halde ana Ekran

Programalar;

Bir program 3 ardışık işlemde oluşur.



Kapalı Haldeyken Ana Ekran

Cihaz kapalıyken, ekran birkaç saniye boyunca kapalı simgesini gösterir ve ardından enerji tasarrufu için siyaha döner. DİKKAT: Üniteyi açtıktan sonra, karartmadan önce bir döngü çalışıyorsa, düzenleme otomatik olarak yeniden başlar.

1 Dripping	2 Drying 6 Phases	3 Seasoning
---------------	----------------------	----------------

Her işlem veya faza kendi sıcaklık ve nem ayar noktaları ve zamanlayıcısı sağlanır. Düzenleme, tüm işlemler tamamlanana kadar devam eder ve baharatlamadan (3) sonra manuel olarak durdurulmalıdır.

3.2 Bir Programın Başlatılması;



PROGRAMI SEÇİN Programları listelemek için MENU'ye dokunun, yukarı veya aşağı oklarla biröğe seçin ve AYAR'a basın:



BAŞLAMADAN ÖNCE AYAR NOKTALARINI VE ZAMANLAYICIYI DEĞİŞTİRİN Sıcaklık ve nem ayar noktalarını ve/veya herhangi bir işlemin zaman süresini değiştirmek için MENU tuşuna 2" basın ve seçili programa girin.

SEÇİLEN BİR DÖNGÜYÜ BAŞLAT;Bir program seçtikten sonra SET tuşuna dokunun ve döngü başlar:



simgesi açık.

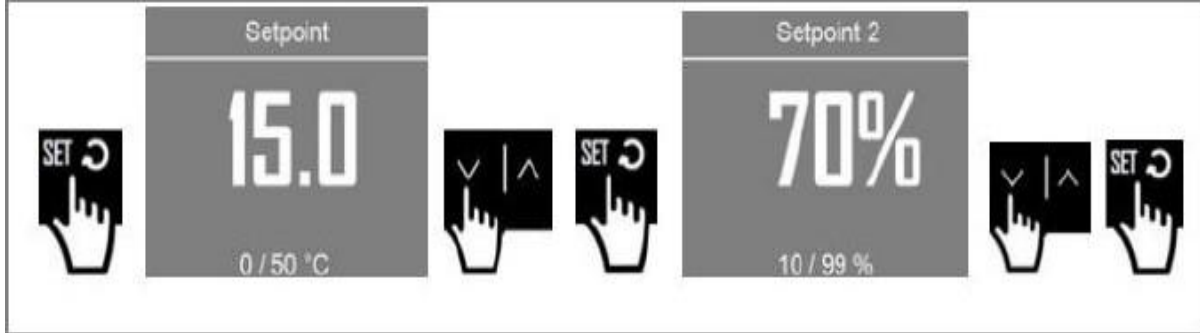


Ekranın alt kısmı çalışan programı, işlemi ve geri sayım süresi olan aşama.

3.3 ÇALIŞMA ZAMANI SÜRECİNİN AYARINI DEĞİŞTİRME;

Set noktalarını ve zaman sürelerini aşağıdaki gibi değiştirmek mümkündür:

1. SET tuşuna basın, sıcaklık ayar noktası mevcut değerlerle birlikte görüntülenir.

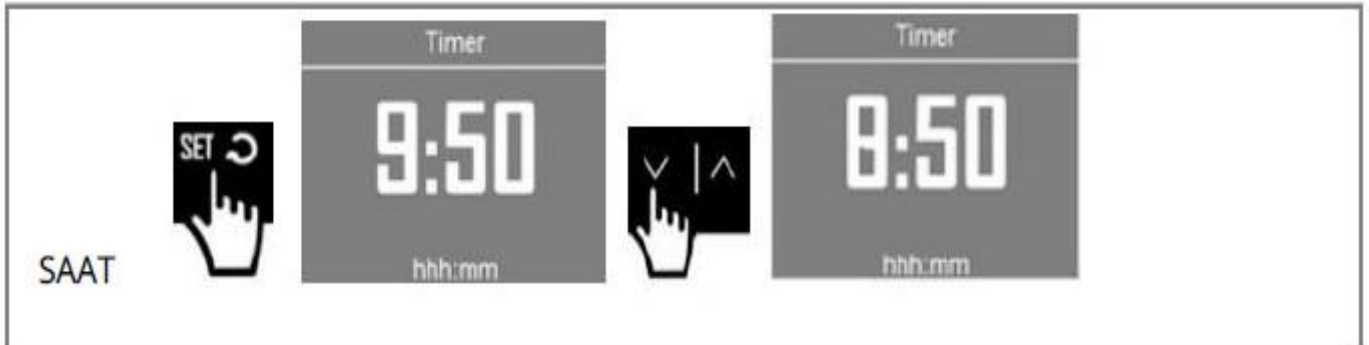


2. Değeri değiştirmek için yukarı veya aşağı oklara basın ve ardından onaylamak için

3. SET tuşuna basın. Nem SET2 görüntülenir Değeri değiştirmek için yukarı veya aşağı

4. Oklara basın ve ardından onaylamak için SET2 tuşuna basın.

5. İşlemin zamanlayıcısı görünür,



6. Soldaki saatleri deęiřtirmek için SET'e ve ardından yukarı veya ařaęı oklara basın, ve onaylamak için SET'e basın.

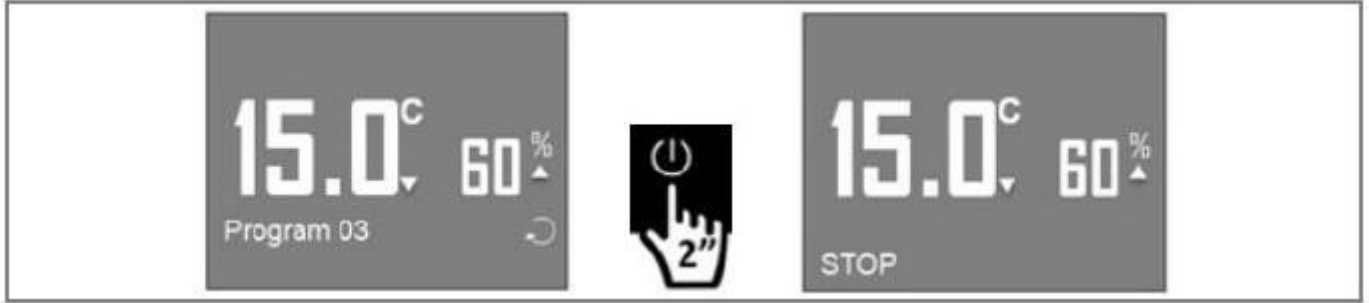
7. Soldaki dakikaları deęiřtirmek için SET'e ve ardından yukarı veya ařaęı oklara basın. saęda, onaylamak için SET'e basın.

Not: ARA ÇIKIř: 5 saniye bekleyin

3.4 BİR PROGRAMIN SONU;

OTOMATİK SON 3 iřlemin tüm geri sayım zamanlayıcıları bittikten sonra, çevrim biter ve alt tarafta "SON" etiketi belirir, manuel durdurmaya kadar düzenleme devam eder.

MANUEL DURDURMA her an kullanılabilir, durdurmak için OFF tuřuna basılı tutun döngü, "DUR" etiketi birkaç saniye boyunca görünür, döngü simgesi kapalıdır.



Aynı döngü veya başka bir program seçilebilir.

Simgeler;

	Soęutma nem giderme talebi	Koruma gecikmesi açık	Kompresör kapalı
	Buz çözme aktif	Buz çözme gecikmesi açık Damlama açık	
	Buharlařtırıcı fanları açık	Buharlařtırıcı fan aktivasyon gecikmesi AÇIK Nemlendirme/nem alma döngüsü AÇIK	Buharlařtırıcı fanları KAPALI
	Nemlendirme talebi Nemlendirme dijital çıkışı AÇIK • Nem		
	Nem giderme dijital çıkışı AÇIK • Isıtma	Kompresör AÇIK iken nem alma gecikmesi	
	Isıtma dijital çıkışı AÇIK		
HACCP	Haccp alarmı kaydedildi	Yeni HACCP alarmı kaydedildi	
	Enerji tasarrufu AÇIK		Enerji tasarrufu KAPALI
	Bakım talebi	Uzaktan baęlantı	
C	Sıcaklık °C olarak gösterilir		
F	°F cinsinden gösterilen sıcaklık		
% Nem	% olarak gösterilir		

Sorunların Giderilmesi

Sorun	Muhtemel Sebep	Çözüm
Cihaz çalışmıyor.	Cihaz elektrik kaynağına takılı olmayabilir.	Ünitenin fişinin takılı olduğunu kontrol edin.
	Fiş ya da kablo hasarlı olabilir.	Fişi ya da kabloyu değiştirin.
	Fişin takılı olduğu sigorta bozulmuş olabilir.	Sigortayı değiştirin.
	Ana güç kaynağı arızası olabilir.	Ana güç kaynağını kontrol edin.
Cihaz açık ama sıcaklık çok yüksek/alçak.	Evaporatörde çok fazla buzlanma olabilir.	Cihazdaki buzu manuel defrost ile çözün.
	Kondenser tozla tıkanmış olabilir.	Kondenseri temizleyin.
	Kapı düzgün kapatılmamış olabilir.	Kapının kapandığını ve contaların zarar görmediğini kontrol edin.
	Ortam sıcaklığı çok yüksek olabilir.	Havalandırmayı artırın.
	Cihazda uygun olmayan gıda maddeleri saklanıyor.	Cihazda aşırı sıcak yiyecek veya tıkanıklık varsa bunları giderin.
	Cihaza çok yükleme yapılmış olabilir.	Cihazınızda saklanan yiyecek miktarını azaltın.
Cihaz su akıtıyor.	Cihaz düzgün bir zemine kurulmamış olabilir.	Cihazı düz bir zemine kurulumunu gerçekleştirmiş olduğunuzu kontrol edin.
	Tahliye çıkışı tıkalı olabilir.	Tahliye çıkışını temizleyin.
	Suyun tahliye doğru hareketi engelleniyor olabilir.	Cihazın tahliye hortumunu kontrol edin eğer buzlanma var ise buzu çözünüz. Tıkanma devam ediyor ise teknik servisi çağırın.
	Su haznesi hasarlı olabilir.	Teknik servisi çağırın.
Cihaz olağandışı ses çıkartıyor.	Cihaz düz veya sabit bir konuma monte edilmemiş olabilir.	Montaj konumunu kontrol edin ve gerekirse değiştirin.
Sıcaklık Sabit kalmıyor ise	Kapı veya contalardan olabilir.	Kapı contalarının tam kapandığından emin olun ve fan sistemini kontrol edin
Nem oranı düşük	Nemlendirme haznede su bitmiş olabilir	Nemlendirme sistemini kontrol ediniz ve gerekiyor ise nem haznesine su koyunuz
Küf veya kötü koku	Cihaz uzun zamandır temizlenmemiş olabilir.	Cihazın içini detaylı bir şekilde temizleyiniz.
Çözdürme süre uzuyor	Yanlış program seçimi	Ürün Kg göre uygun programı seçiniz
Yetresiz Çözdürme	Kapı sık açılıyor	Kapıyı min açıp kapayınız

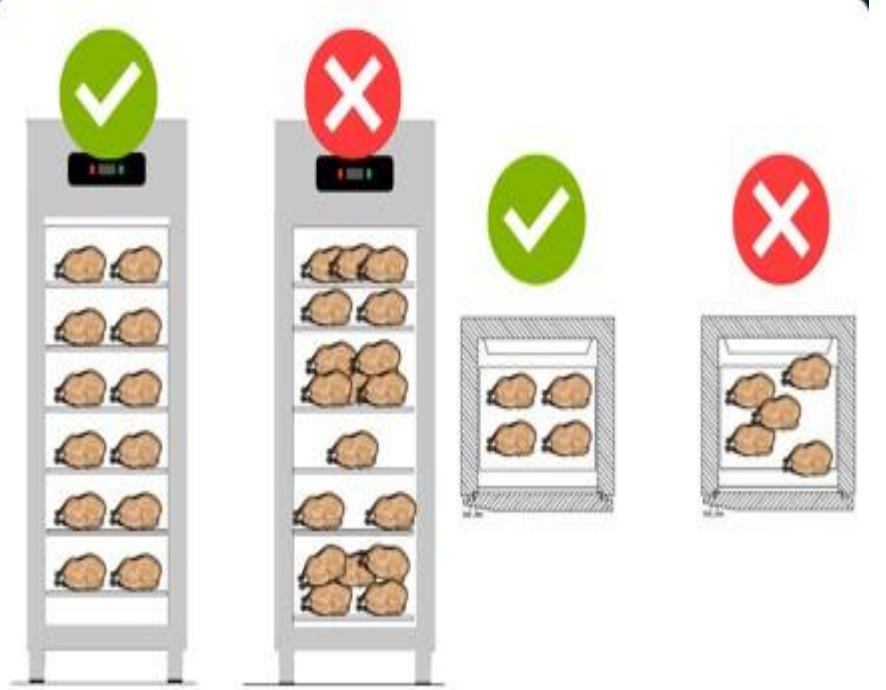
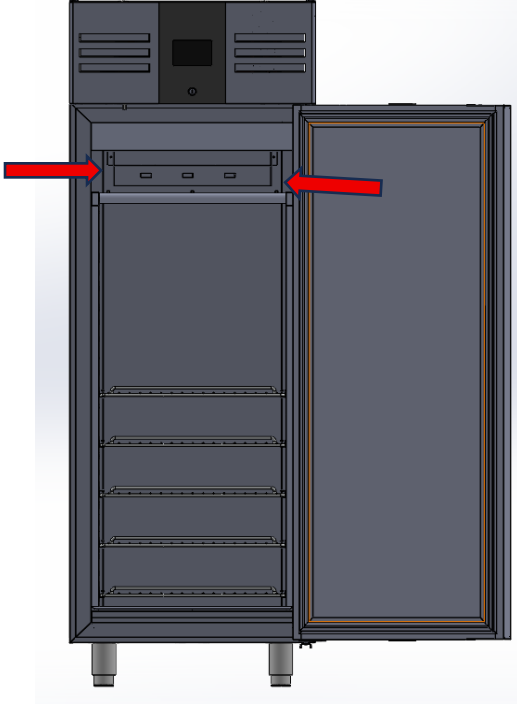
BUZLANMA İLE İLGİLİ KONTROL EDİLMESİ GEREKENLER ;

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 emiş kanalı ve üfleme kanalları ürünler ile kapatılmamalı ve en az 15 cm boşluk bırakılmalıdır.



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 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 manuel defrosta alınmalıdır.

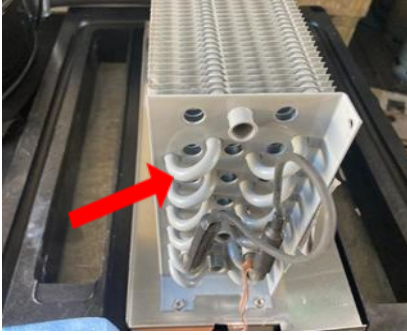
7-Dolaba yeni ürün konulacağı zaman, uzun süreli yüklemelerde dolap off konuma getirilip, ürünler yerleştirildikten sonra tekrar çalıştırılmalıdır. Bu sayede içeri giren sıcak hava azalmış olur. Dolaba yapılacak yüklemelerde kapı maximum 3 dakika açık bırakılmalıdır. Bundan fazla süre boyunca kapı açık 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 detaylı kılavuz Donmuş Gıda Çözdürme Kabini etkin ve güvenli bir şekilde kullanılmasına yönelik önemli bilgiler içermektedir. Herhangi bir sorunla karşılaşıldığında mutlaka uzman bir teknisyenden yardım alınmalıdır.

Bu durumlar kontrol edilip sorun görünmüyorsa ve buzlanma halen devam ediyorsa;
8-İzolasyon kapağını düzgün bir şekilde kapalı olduğundan, birleşme yerlerinden içeriye hava girişi olmadığından emin olunur,



9-Rezistanslar çalışıyor mu kontrol edilir,
-Sıcak gazlı defrost olan modellerde evaporatör ısısını kontrol edin,



10-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.

4.Bakım;

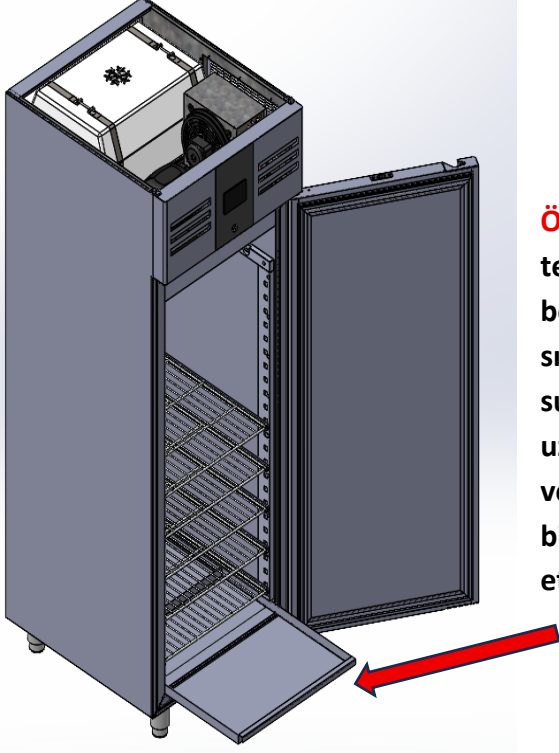
Temizlik ve Bakım

Günlük kullanımdan sonra cihaz içi gıda kalıntılarından arındırılmalıdır.

Yumuşak bir bez ve gıdaya uygun temizlik maddesi kullanınız.

Aşındırıcı ve kimyasal temizlik maddeleri kullanmayınız.

Haftalık olarak hava kanalları ve fanlar kontrol edilmelidir.



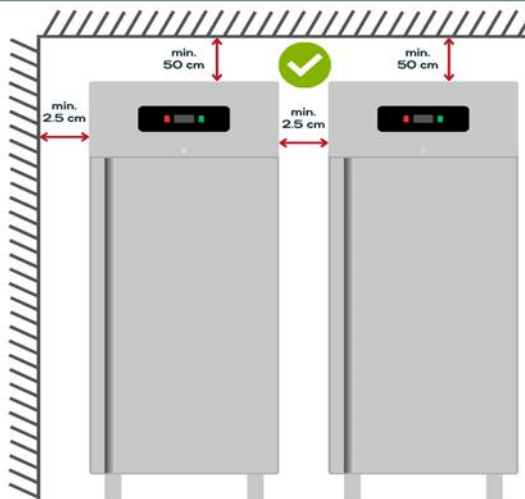
Önemli: Cihazın altındaki tavanın düzenli olarak temizlenmesi gerekmektedir. Su birikmesi durumunda, belirli aralıklarla (örneğin, haftada bir veya kullanım sıklığına bağlı olarak daha sık) tavayı temizleyin ve biriken suyu boşaltın. Bu, cihazın verimliliğini ve ömrünü uzatmaya yardımcı olacaktır. Temizlik için yumuşak bir bez ve ılık su kullanın. Aşındırıcı temizleyicilerden kaçının. Su birikmesinin devam etmesi durumunda, cihazı kontrol ettirmek için yetkili bir servise başvurun.

Not: Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayınız.

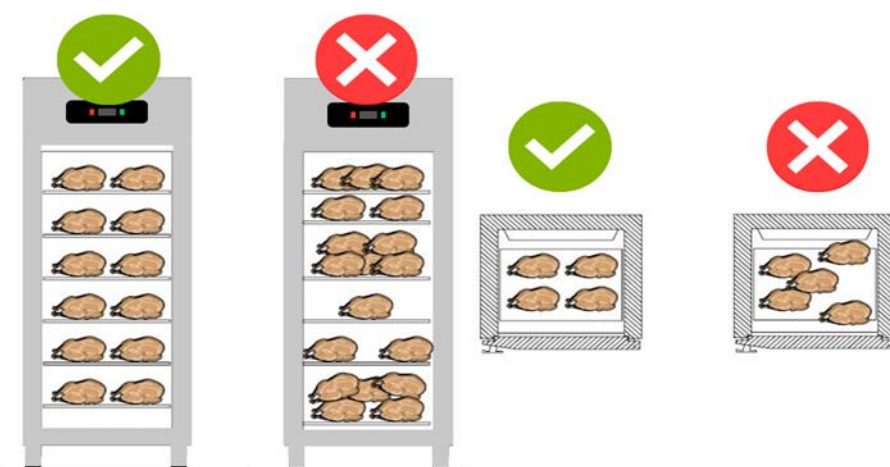
CİHAZIN VERİMLİLİĞİNİ VE DOĞRU ÇALIŞMASINI GARANTİ ETMEK İÇİN ONARIMLAR ÜRETİCİNİN TALİMATLARINA UYULMALI VE PERİYODİK SERVİSLERİ PROFESYONEL OLARAK NİTELİKLİ PERSONEL TARAFINDAN YAPILMALIDIR. (İŞ KAZALARININ ÖNLENMESİ VE ELEKTRİKLİ CİHAZLARIN KURULMASI İÇİN YASAL ZORUNLULUK) ELEKTRİK KAYNAĞI YÖNETMELİKLERİNE UYMAK ZORUNLUDUR. VERİMLİLİK, PARAGRAF 1.3.1 ve 1.7 'de AÇIKLANAN Ambalaj, Depolama, Elektrikli, Elektronik Ürün Bertarafı; VE PARAGRAF 4 'de AÇIKLANAN RUTİN BAKIM TALİMATLARINA UYULARAK SAĞLANIR.



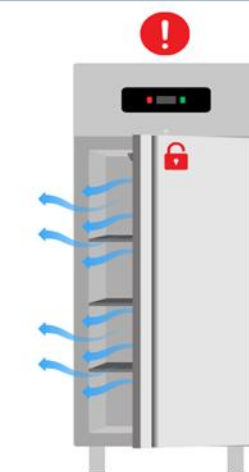
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



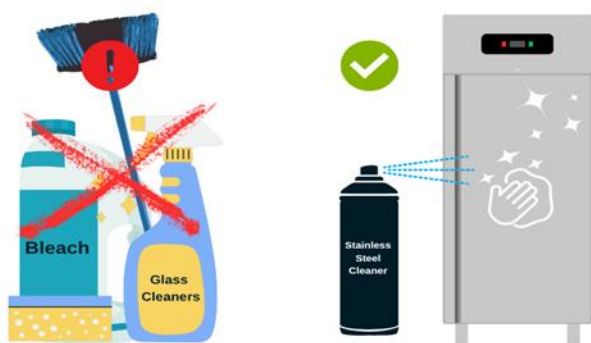
To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



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



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.

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ШКАФОМ ДЛЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ



Это подробное руководство содержит важную информацию для безопасного и эффективного использования шкафа для размораживания замороженных продуктов. При возникновении каких-либо проблем обратитесь к квалифицированному специалисту.

1. Безопасность.

Пользователи должны внимательно прочитать информацию, представленную в данном руководстве. Кроме того, данный предупреждения о безопасности конечно буквально на его месте должен принести.

Следующие меры много чего взять Важно:

Размещайте устройство на ровной, устойчивой поверхности.

Не мойте устройство мойкой высокого давления.

Не используйте устройство для хранения медицинского оборудования. Не допускайте попадания масла или смазки внутри устройства на пластиковые детали или уплотнитель дверцы. Перед чисткой всегда выключайте устройство и отключайте его от сети.

2. Общая информация;

В этом разделе представлен обзор всех важных моментов безопасности. Соблюдение правил безопасности гарантирует оптимальную защиту от всех рисков и бесперебойную работу. Это устройство разработано с использованием новейших технологий. Однако неправильное или ненадлежащее использование может быть опасным. Защитите себя. Во избежание ошибок, для безопасного и безаварийного использования устройства, а также для обеспечения его оптимальной производительности не допускается внесение в устройство никаких изменений, явно не одобренных производителем.

3. Введение:

Пожалуйста, уделите несколько минут внимательному прочтению данного руководства. Правильное обслуживание и эксплуатация данного устройства обеспечат его оптимальную производительность.

4. Содержимое упаковки;

5. Упаковка, хранение и утилизация электрических и электронных изделий:

Перед установкой полностью снимите внутреннюю и внешнюю упаковку с прибора. Убедитесь в комплектности прибора и, если какие-либо детали отсутствуют, немедленно обратитесь в службу поддержки клиентов.

При утилизации упаковки соблюдайте правила, действующие в вашей стране. Многооборотную упаковку следует сдавать на переработку. Все используемые упаковочные материалы экологически безопасны. Их можно безопасно хранить или сжигать.

В заведении.



Важно: Видимый на фото пенопласт — часть системы охлаждения. Будьте осторожны, чтобы не повредить его при распаковке.

Правильная утилизация данного изделия (отходы электрического и электронного оборудования)
(Применимо в Европейском Союзе и других европейских странах с системами раздельного сбора)



Это подробное руководство содержит важную информацию для безопасного и эффективного использования шкафа для размораживания замороженных продуктов. При возникновении каких-либо проблем обратитесь к квалифицированному специалисту.

Этот символ, нанесенный на изделие или его документацию, означает, что по окончании срока службы его нельзя выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами.

Чтобы избежать потенциального риска для окружающей среды или здоровья человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, пожалуйста, отделяйте их от других видов отходов и перерабатывайте их ответственно, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов.

Данное изделие нельзя выбрасывать вместе с другими коммерческими отходами. Его необходимо сдать в пункт сбора отходов.

6. Установка.

Примечание: Если прибор не хранился и не транспортировался в вертикальном положении, дайте ему постоять в вертикальном положении примерно 12 часов перед использованием.

1. Извлеките прибор из упаковки и убедитесь, что со всех поверхностей удалены все защитные пленки.

2. Установите прибор на ровную, устойчивую поверхность.

7. ДОКУМЕНТЫ;

Операционная система шкафа для размораживания замороженных продуктов изготовлена и сертифицирована в соответствии с европейскими стандартами (CE).

8. ГАРАНТИЯ;

Гарантия на новый продукт составляет 2 года.

Внимание: Перед выполнением любых работ с изделием пользователь и технический специалист обязаны внимательно ознакомиться с данным руководством. Несоблюдение этого требования может привести к аннулированию гарантии на изделие.

9. Инструкции по технике безопасности;

Информация, касающаяся охраны труда и техники безопасности, основана на правилах Европейского Союза, действовавших на момент изготовления устройства.

Если устройство используется в коммерческих целях, пользователь несет ответственность за обеспечение соответствия указанных мер охраны труда и техники безопасности действующим нормам, а также за соблюдение новых спецификаций на протяжении всего срока службы устройства.

За пределами Европейского Союза необходимо соблюдать законодательство в области охраны труда и техники безопасности, а также местные правила, действующие в месте установки оборудования. Помимо инструкций по охране труда, изложенных в руководстве пользователя, необходимо соблюдать общие правила техники безопасности и предотвращения несчастных случаев, касающиеся предполагаемого использования оборудования, а также правила охраны окружающей среды

⚡ Электробезопасность:

Данное устройство следует использовать только при наличии заземленной розетки.

Его нельзя использовать с удлинителем или адаптером с несколькими розетками.

Не следует подключать и отключать устройство мокрыми руками.

💧 Безопасность использования:

Данное устройство должно использоваться только для целей заваривания пива.

Вентиляционные отверстия устройства не должны быть загорожены.

🔥 Риск возгорания и взрыва:

Устройство не должно соприкасаться с легковоспламеняющимися и горючими материалами.

Для чистки нельзя использовать жидкости на спиртовой основе.

🔧 Уход и вмешательство:

Любое вмешательство пользователя во внутренние компоненты запрещено. В случае неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Перед чисткой устройство необходимо выключить и отсоединить от сети.

10. Описание продукта:

Шкаф для размораживания замороженных продуктов — это профессиональное оборудование, которое позволяет безопасно и гигиенично размораживать замороженное мясо, рыбу, морепродукты и полуфабрикаты с использованием контролируемых температурных и временных программ.

11. Применение:

Данное устройство предназначено для коммерческого использования. К его эксплуатации допускается только квалифицированный персонал. Безопасная эксплуатация устройства гарантируется только при правильном использовании.

Не допускайте контакта с едкими веществами и воздействия прямых солнечных лучей.

Быстрое и безопасное размораживание замороженных продуктов.

Размораживание продуктов без микробного риска.

Гарантировать размораживание в соответствии со стандартами безопасности пищевых продуктов.

12. Принцип работы:

Шкаф для размораживания замороженных продуктов осуществляет постепенное размораживание в соответствии с заданными программами температуры и времени. Этот процесс

Качество и безопасность пищевых продуктов сохраняются.

13 . Хранилище ;

Держите упаковку закрытой до установки и в соответствии с инструкциями по установке и хранению, указанными на внешней стороне.

При хранении упаковки необходимо соблюдать следующие инструкции:

- Не хранить на открытом воздухе.

- Хранить в сухом, незапыленном месте.

14. Установка и подключение:

- Извлеките прибор из упаковки и уничтожьте все упаковочные материалы.

- Установите прибор на ровную, устойчивую поверхность.

- Никогда не ставьте прибор на влажную, мокрую или легковоспламеняющуюся поверхность.

- Не устанавливайте прибор вблизи электрических плит или других источников тепла. - Подключайте шнур питания прибора только в том случае, если он соответствует нормам. - При длительном хранении (> 3 месяцев) регулярно проверяйте состояние упаковки и деталей.

15. Выбор программы;

ОТКЛЮЧЕНИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ ПРОГРАММ; Тонко нарезанные продукты (максимальная толщина ≤ 40 мм);
Нарезанные продукты (максимальная толщина ≤ 40 мм)

Общий вес	Общий вес	Замороженные (мясо, рыба и т. д.)	Замороженный полуфабрикат
≤30 кг		Программа 1: Общая продолжительность — 4 часа Часть 1: 10°C в течение 120 мин Часть 2: 8°C в течение 90 мин Часть 3: 5°C в течение 30 мин	Программа 10: Общая продолжительность: 3 часа 30 минут. Часть 1: 10°C в течение 90 минут. Часть 2: 8°C в течение 90 минут. Часть 3: 5°C в течение 30 минут.
от 30 до 60 кг		Программа 2: Общая продолжительность — 5 часов Часть 1: 10°C в течение 120 мин Часть 2: 8°C в течение 150 мин Часть 3: 5°C в течение 30 мин	Программа 11: Общая продолжительность: 4 часа 30 минут. Часть 1: 10°C в течение 90 минут. Часть 2: 8°C в течение 150 минут. Часть 3: 5°C в течение 30 минут.
≥60 кг		Программа 3: Общая продолжительность — 6 часов Часть 1: 10°C в течение 120 мин Часть 2: 8°C в течение 210 мин Часть 3: 5°C в течение 30 мин	Программа 12: Общая продолжительность — 5 часов 30 минут. Часть 1: 10°C в течение 90 минут. Часть 2: 8°C в течение 210 минут. Часть 3: 5°C в течение 30 минут.

Это подробное руководство содержит важную информацию для безопасного и эффективного использования шкафа для размораживания замороженных продуктов. При возникновении каких-либо проблем обратитесь к квалифицированному специалисту.

Толстостенные изделия (максимальная толщина от 40 мм до 80 мм)

Общий вес	Замороженные (мясо, рыба и т. д.)	Замороженный полуфабрикат
≤30 кг	Программа 4: Общая продолжительность — 5 часов Часть 1: 12°C в течение 120 мин Часть 2: 8°C в течение 150 мин Часть 3: 5°C в течение 30 мин	Программа 13: Общая продолжительность: 4 часа 30 минут. Часть 1: 11°C в течение 120 минут. Часть 2: 8°C в течение 120 минут. Часть 3: 5°C в течение 30 минут.
от 30 до 60 кг	Программа 5: Общая продолжительность — 6 часов 30 минут; Часть 1: 12°C в течение 150 минут; Часть 2: 8°C в течение 210 минут; Часть 3: 5°C в течение 30 минут	Программа 14: Общая продолжительность: 5 часов 30 минут. Часть 1: 11°C в течение 120 минут. Часть 2: 8°C в течение 180 минут. Часть 3: 5°C в течение 30 минут.
≥60 кг	Программа 6: Общая продолжительность — 7 часов 30 минут Часть 1: 12°C в течение 210 мин Часть 2: 8°C в течение 210 мин Часть 3: 5°C в течение 30 мин	Программа 15: Общая продолжительность — 6 часов 30 минут. Часть 1: 11°C в течение 150 минут. Часть 2: 8°C в течение 210 минут. Часть 3: 5°C в течение 30 минут.

Неразрезанные и особо толстые изделия (максимальная толщина ≥ 80 мм)

Общий вес	Замороженные (мясо, рыба и т. д.)	Замороженный полуфабрикат
≤30 кг	Программа 7: Общая продолжительность — 6 часов 30 минут. Часть 1: 12°C в течение 180 минут. Часть 2: 8°C в течение 180 минут. Часть 3: 5°C в течение 30 минут.	Программа 16: Общая продолжительность — 6 часов Часть 1: 11°C в течение 150 мин Часть 2: 8°C в течение 180 мин Часть 3: 5°C в течение 30 мин
от 30 до 60 кг	Программа 8: Общая продолжительность — 7 часов 30 минут. Часть 1: 12°C в течение 180 минут. Часть 2: 8°C в течение 240 минут. Часть 3: 5°C в течение 30 минут.	Программа 17: Общая продолжительность: 6 часов 30 минут. Часть 1: 11°C в течение 150 минут. Часть 2: 8°C в течение 210 минут. Часть 3: 5°C в течение 30 минут.
≥60 кг	Программа 9: Общая продолжительность: 8 часов 30 минут. Часть 1: 12°C в течение 270 минут. Часть 2: 8°C в течение 210 минут. Часть 3: 5°C в течение 30 минут.	Программа 18: Общая продолжительность — 7 часов 30 минут. Часть 1: 11°C в течение 210 минут. Часть 2: 8°C в течение 210 минут. Часть 3: 5°C в течение 30 минут.

16 шагов программирования:

Разместите изделие в шкафу так, чтобы не препятствовать циркуляции воздуха.

Включите устройство. Выберите программу, соответствующую типу и весу продукта. Нажмите кнопку «Пуск».

После завершения программы устройство издаст звуковой сигнал.



Karkas Etlerin Çözdürme İşlemini Kolaylaştıran Et Askıları
Meat Hangers to Thawing Process of Carcass Meat Pieces

Это подробное руководство содержит важную информацию для безопасного и эффективного использования шкафа для размораживания замороженных продуктов. При возникновении каких-либо проблем обратитесь к квалифицированному специалисту.

3. Цифровое использование;

Пользовательский интерфейс цифрового главного экрана;

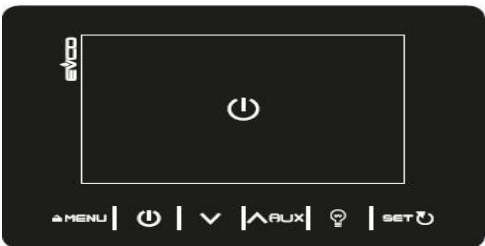


Описание сенсорных кнопок приведено ниже:

Ключ	Пресс-релиз и пресс-релиз...	Удерживайте давление не менее 3 секунд...
	-----	• Доступ к меню настроек (с домашней страницы) • Доступ к меню программирования (из спящего режима)
	• Возврат на предыдущий уровень • Выход из функции	• Включите/выключите устройство • Остановите редактирование
	• Уменьшить значение • Перемещаться по меню	-----
	• Увеличить значение • Перемещаться по меню • Доступ к меню AUX	-----
	Активация/деактивация выхода реле освещения	-----
	• Подтвердите выбранное значение/функцию • Откройте меню уставок	-----

3.1- ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЦИФРОВОГО ДИСПЛЕЯ;

Нажмите кнопку и удерживайте ее не менее 3 секунд,



Lorsque l'appareil est éteint, l'icône d'arrêt s'affiche pendant quelques secondes, puis devient noir afin d'économiser l'énergie.
REMARQUE : Après la remise en marche de l'appareil, si un cycle était en cours avant la coupure de courant, la régulation redémarre automatiquement.

чтобы включить/выключить цифровой дисплей и устройство.



Главный экран в открытом состоянии Главный экран в закрытом состоянии

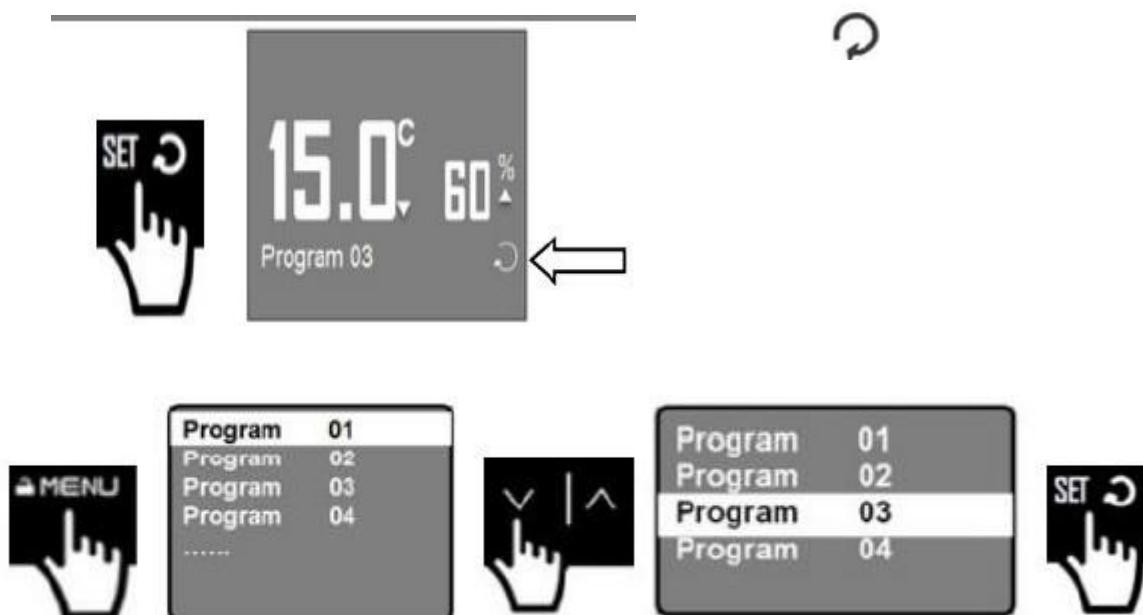
Программы;

Программа состоит из 3 последовательных операций.

1 Капля за каплей	2. 6-фазная сушка	3. Приправа
----------------------	----------------------	----------------

Chaque processus ou phase est doté de ses propres points de consigne de température et d'humidité, ainsi que d'une minuterie. La régulation se poursuit jusqu'à la fin de tous les processus et doit être arrêtée manuellement après le séchage (3).

3.2 Запуск программы; ВЫБОР ПРОГРАММЫ Нажмите кнопку  MENU для отображения списка программ, выберите пункт с помощью стрелок вверх или вниз и нажмите SET.



ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК И ТАЙМЕРА ПЕРЕД ЗАПУСКОМ Чтобы изменить настройки температуры и влажности и/или продолжительности действия, нажмите кнопку MENU на 2 секунды и перейдите к выбранной программе. **ЗАПУСК ВЫБРАННОГО ЦИКЛА** После выбора программы нажмите кнопку SET для запуска цикла:

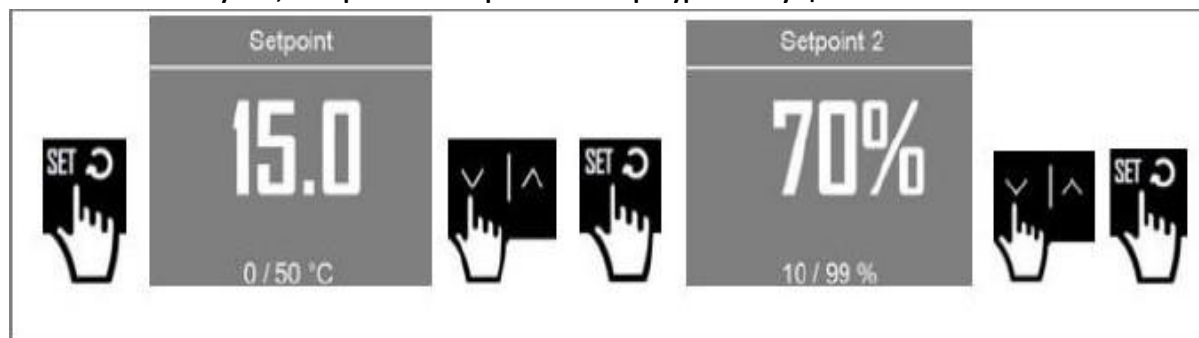
загорится значок.

В нижней части дисплея отобразятся текущая программа, действие и фаза с таймером обратного отсчета.

3.3 ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК ВРЕМЕНИ РАБОТЫ

Настройки и продолжительности можно изменить следующим образом:

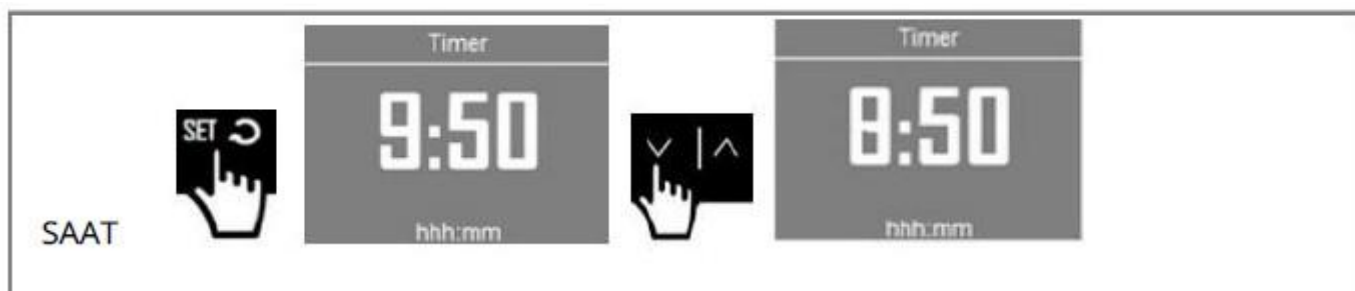
1. Нажмите кнопку SET; отобразятся настройки температуры и текущие значения.



2. Используйте стрелки вверх и вниз для изменения значения, затем нажмите кнопку SET для... подтверждения.

3. Отобразится настройка влажности SET2. Используйте стрелки «вверх» и «вниз», чтобы изменить значение, затем нажмите кнопку SET для подтверждения.

4. Появится рабочий таймер.



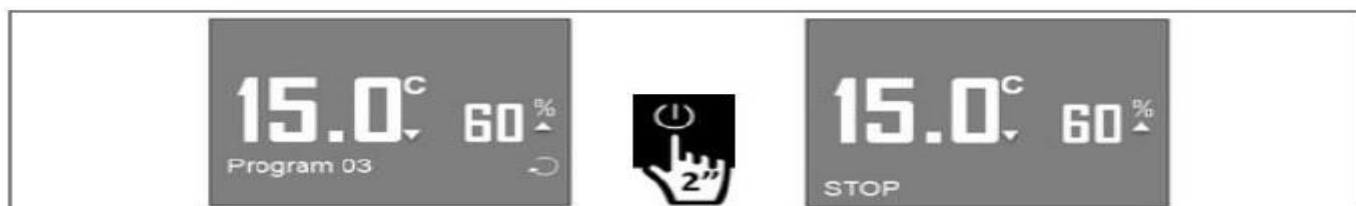
6. Нажмите кнопку SET, затем используйте стрелки «вверх» и «вниз», чтобы изменить длительность слева, и, наконец, нажмите кнопку SET для подтверждения.

7. Чтобы изменить минуты слева, нажмите кнопку SET, а затем стрелки вверх или вниз. Справа нажмите кнопку SET для подтверждения. Примечание: ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ ВЫХОД: подождите 5 секунд.

3.4 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ;

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ После завершения 3-х отсчётов цикл останавливается, и внизу появляется надпись «END». Редактирование продолжается до ручной остановки.

РУЧНАЯ ОСТАНОВКА возможна в любой момент: нажмите и удерживайте кнопку OFF, чтобы остановить цикл. На несколько секунд появится надпись «STOP», затем значок цикла исчезнет.



После этого вы можете выбрать тот же цикл или другую программу.

Значки:

	Потребность в охлаждении и осушении	задержка защиты	Компрессор остановлен
	Активное размораживание	Таймер размораживания активирован	
	Вентиляторы испарителя работают	Активирована задержка включения вентилятора испарителя. Активирован цикл увлажнения/осушения.	Вентиляторы испарителя остановились
	Запрос на увлажнение • Включен цифровой выход увлажнения • Влажность		
	Цифровой выход с включенным осушением • Обогрев	Время осушения при работающем компрессоре	
	Активирован цифровой выход отопления		
ХАССП	Сигнализация НАССР зарегистрирована	Зарегистрирован новый сигнал тревоги НАССР	
	Экономия энергии активирована		Режим энергосбережения отключен
	запрос на обслуживание	удаленное подключение	
С	Температура отображается в °C.		
Ф	Температура отображается в °F		
% Влажность	Отображается в %		

Это подробное руководство содержит важную информацию для безопасного и эффективного использования шкафа для размораживания замороженных продуктов. При возникновении каких-либо проблем обратитесь к квалифицированному специалисту.

Поиск неисправностей

Проблема	Вероятная причина	Решение
Устройство не работает.	Устройство нельзя подключать к источнику питания.	Проверьте, подключено ли устройство к сети.
	Возможно, повреждена вилка или кабель.	Замените вилку или кабель.
	Возможно, перегорел предохранитель розетки.	Замените предохранитель.
	Возможен сбой в работе основного источника питания.	Проверьте основной источник питания.
Устройство включено, но температура слишком высокая/низкая.	На испарителе может быть слишком много инея.	Разморозьте устройство вручную.
	Конденсатор может быть забит пылью.	Очистите конденсатор.
	Возможно, дверь была закрыта неплотно.	Проверьте, что дверь плотно закрывается и уплотнители не повреждены.
	Температура окружающей среды может быть слишком высокой.	Увеличьте вентиляцию.
	В устройстве хранятся продукты, непригодные к употреблению.	Если пища слишком горячая или прибор заблокирован, уберите его.
	Возможно, устройство перегружено.	Уменьшите количество продуктов, хранящихся в холодильнике.
Устройство протекает.	Устройство нельзя устанавливать на ровной поверхности.	Убедитесь, что вы установили устройство на ровной поверхности.
	Возможно, засорился слив сточных вод.	Очистите сливное отверстие.
	Поток воды в слив может быть заблокирован.	Проверьте сливной шланг прибора. Если он замёрз, разморозьте его. Если проблема не устранена, обратитесь в службу технической поддержки.
	Резервуар для воды может быть поврежден.	Позвоните в службу технической поддержки.
Устройство издает необычный шум.	Устройство нельзя устанавливать на ровной или устойчивой поверхности.	Проверьте место установки и при необходимости измените его.
Если температура не остается постоянной	Это может быть связано с дверью или уплотнителями.	Убедитесь, что дверные уплотнители плотно закрыты, и проверьте систему вентиляции.
Низкая влажность	Камера увлажнения может быть пуста.	Проверьте систему увлажнения и при необходимости добавьте воды в камеру увлажнения.
Плесень или неприятный запах	Возможно, устройство не чистилось в течение длительного времени.	Тщательно очистите внутреннюю часть устройства.
Время размораживания увеличивается	Плохой выбор программы	Выберите подходящую программу в зависимости от веса продукта (в кг).
Неадекватное разложение	Дверь часто открыта.	Откройте и закройте дверь как минимум на

Это подробное руководство содержит важную информацию для безопасного и эффективного использования шкафа для размораживания замороженных продуктов. При возникновении каких-либо проблем обратитесь к квалифицированному специалисту.

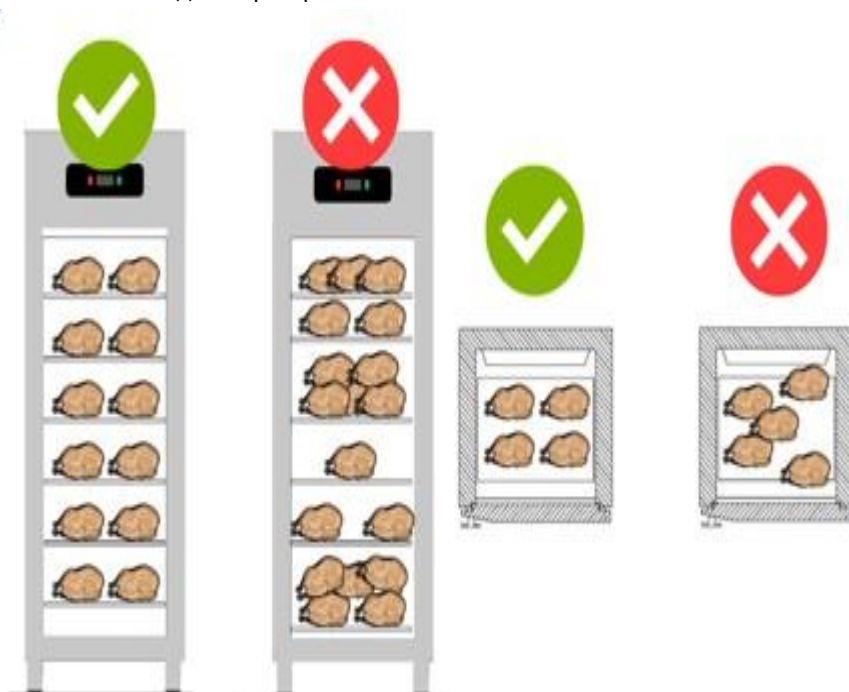
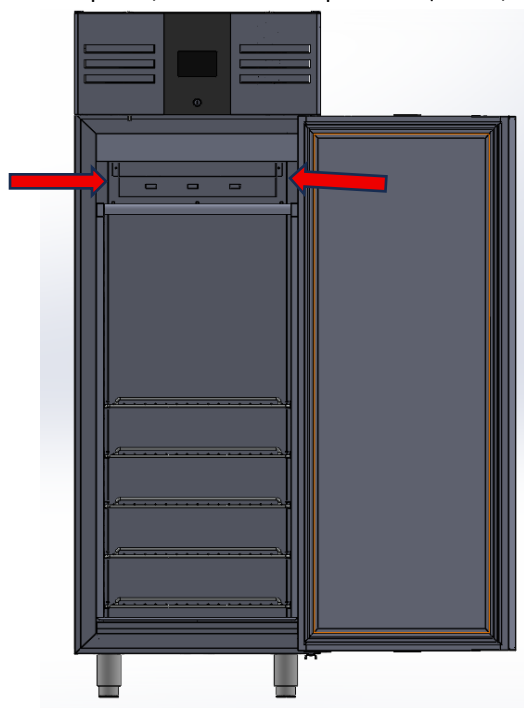
ЧТО СЛЕДУЕТ ПРОВЕРИТЬ ПРИ ЗАМОРАЖИВАНИИ :

1. Проверьте герметичность дверных уплотнителей и убедитесь, что в холодильник не попадает воздух. Если уплотнитель не герметичен, в холодильной камере и на пластиковой окантовке образуется иней.



2. Проверьте герметичность дверных уплотнителей и убедитесь, что в холодильник не попадает воздух. Если уплотнитель не герметичен, в холодильной камере и на пластиковой окантовке образуется иней.

3. При загрузке продуктов в холодильник следите за тем, чтобы не загораживать всасывающие и вентиляционные отверстия, отмеченные красным цветом, и оставляйте свободное пространство не менее 15 см.



4. Температура наружного воздуха в месте установки холодильника не должна превышать 38–40 °С. При более высокой температуре охлаждающая способность холодильника снижается, и может образоваться иней.

5. Охлаждённые продукты необходимо заморозить. Если поместить в холодильник незамороженные продукты, влага, выделяемая при нагревании, приведёт к образованию инея на испарителе, что ухудшит охлаждение.

6- При активном использовании холодильника в течение дня (например, для вынимания или размещения продуктов), для удаления инея, образующегося на испарителе, а также в случае образования инея в холодильнике со временем, холодильник необходимо размораживать вручную в конце каждого вечернего обслуживания и вручную перед началом утреннего обслуживания.

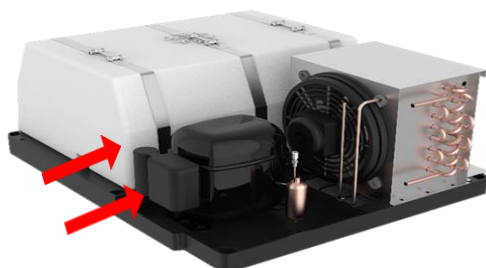
7. При загрузке новых продуктов в холодильник, особенно в периоды длительного хранения, рекомендуется выключать его и снова включать после того, как продукты будут загружены. Это поможет ограничить проникновение тёплого воздуха. Во время загрузки дверца не должна оставаться открытой более 3 минут. По истечении этого времени вентиляторы останавливаются, и включается компрессор, что способствует образованию инея внутри холодильника.

Это подробное руководство содержит важную информацию для безопасного и эффективного использования шкафа для размораживания замороженных продуктов. При возникновении каких-либо проблем обратитесь к квалифицированному специалисту.

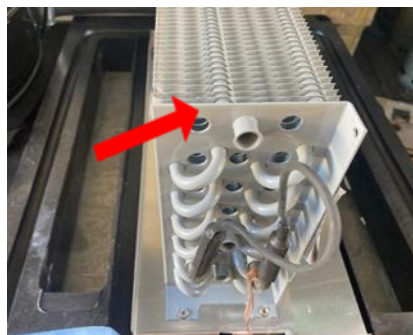
Если дверца остаётся открытой более 3 минут, рекомендуется вручную разморозить холодильник после его закрытия. Образование инея в холодильнике, как правило, происходит из-за неправильной эксплуатации; при аккуратном использовании этот риск исключается.

Если после проверки этих условий проблема сохраняется и наледь продолжается:

8. Убедитесь, что теплоизоляционная крышка плотно закрыта и что на уплотнителях нет утечек воздуха.



9. Проверьте работу нагревательных элементов. - На моделях с размораживанием горячим газом проверьте температуру испарителя.



10. Проверьте работу вентиляторов испарителя.



Если проблема с наледью сохраняется после выполнения всех этих шагов, обратитесь к своему дилеру или в службу технической поддержки для замены неисправной детали.

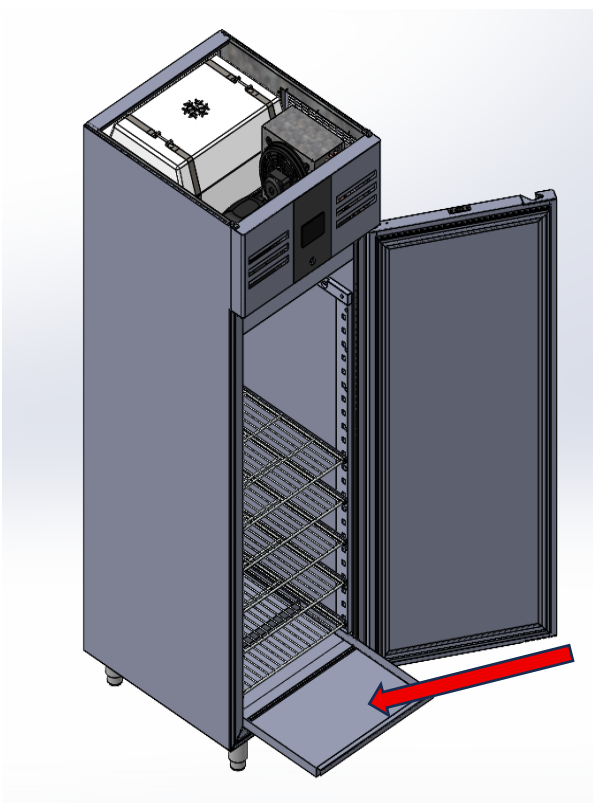
Это подробное руководство содержит важную информацию для безопасного и эффективного использования шкафа для размораживания замороженных продуктов. При возникновении каких-либо проблем обратитесь к квалифицированному специалисту.

4. Уход;

Чистка и обслуживание:

После каждого использования очищайте внутреннюю часть прибора от остатков пищи. Используйте мягкую ткань и чистящее средство для пищевых продуктов. Не используйте абразивные или химические средства. Воздуховоды и вентиляторы следует проверять еженедельно.

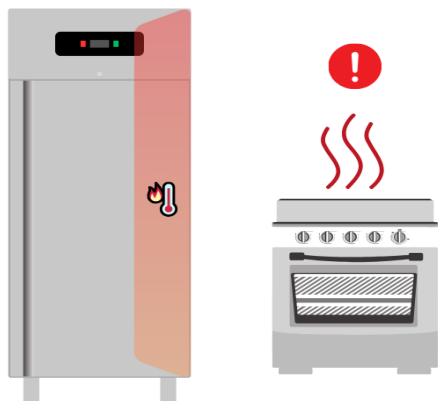
Важно: Потолок под прибором следует регулярно чистить. Если скапливается вода, регулярно очищайте поддон (например, раз в неделю или чаще, в зависимости от использования) и сливайте скопившуюся воду. Это поможет продлить срок службы и эффективность прибора. Для чистки используйте мягкую ткань и теплую воду. Избегайте использования абразивных средств. Если накопление воды продолжается, обратитесь в авторизованный сервисный центр для проверки прибора.



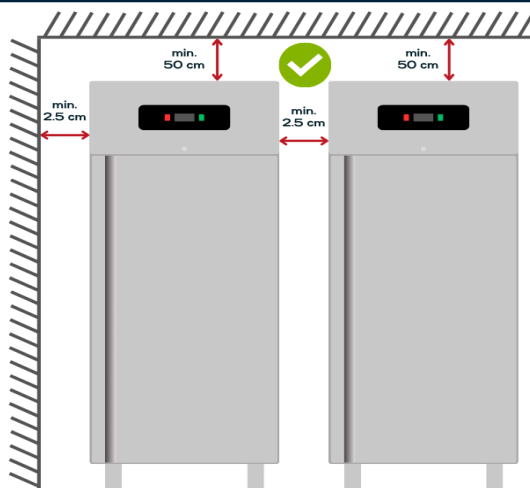
Примечание: Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно .

Для обеспечения эффективности и надлежащего функционирования прибора ремонт должен выполняться в соответствии с инструкциями производителя, а периодическое техническое обслуживание должно осуществляться квалифицированным персоналом. (ПРАВОВОЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВО ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ НА ПРОИЗВОДСТВЕ И УСТАНОВКЕ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ) СОБЛЮДЕНИЕ ПРАВИЛ, КАСАЮЩИХСЯ ПОДАЧИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ, ОБЯЗАТЕЛЬНО. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОПИСАНА В ПУНКТАХ 1.3.1 И 1.7. Упаковка, хранение и утилизация электрических и электронных изделий обеспечиваются путем соблюдения описанных инструкций по текущему техническому обслуживанию.

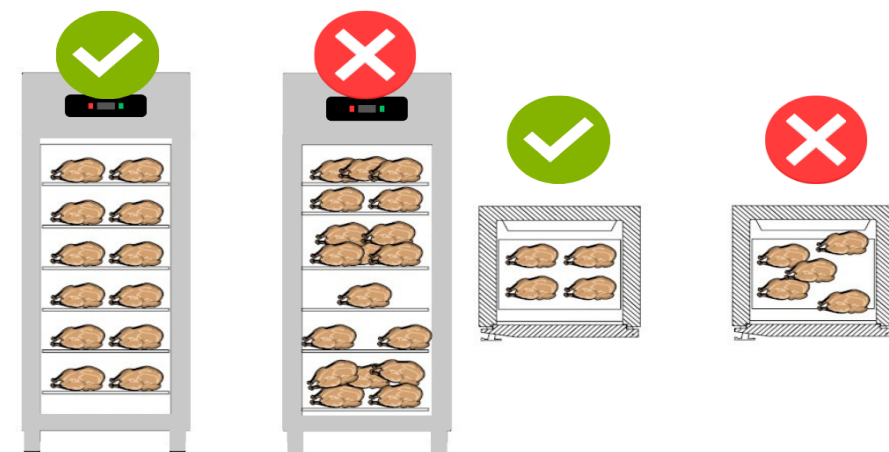
Это подробное руководство содержит важную информацию для безопасного и эффективного использования шкафа для размораживания замороженных продуктов. При возникновении каких-либо проблем обратитесь к квалифицированному специалисту.



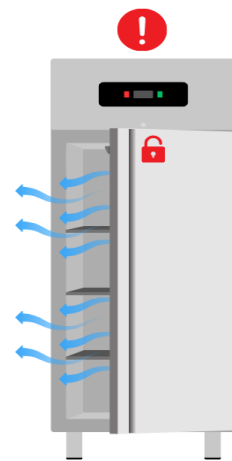
Creating high heat sources around your refrigerator will reduce its efficiency and increase electricity consumption.



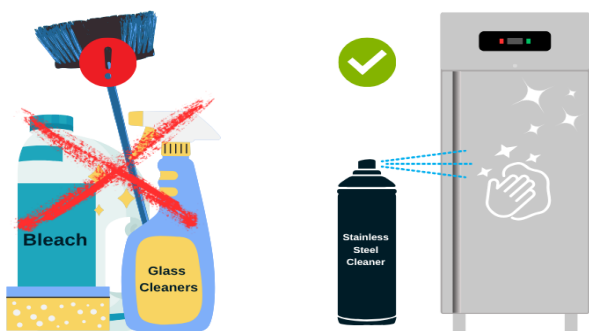
To ensure your refrigerator operates efficiently, make sure the air vents and the top are not obstructed.



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

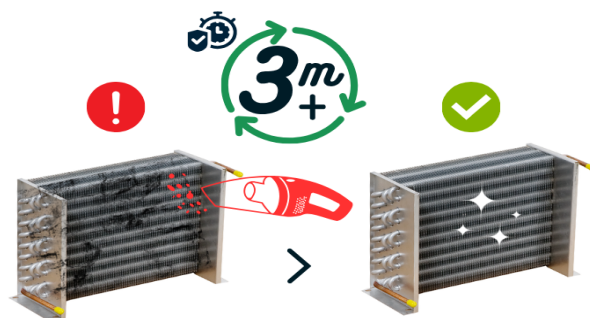


For efficient and energy-saving use, make sure the door is not left open for more than 1 minute.



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.

Это подробное руководство содержит важную информацию для безопасного и эффективного использования шкафа для размораживания замороженных продуктов. При возникновении каких-либо проблем обратитесь к квалифицированному специалисту.