



Инструкция по эксплуатации

Шкаф для хранения шоколада

Модель: CAC01



Пожалуйста, внимательно прочитайте эту инструкцию перед установкой и использованием прибора.

Пожалуйста, сохраняйте это руководство.

Шоколад, как и вино, должен храниться в специальных условиях для того, чтобы он мог раскрыть все свои ароматы во время дегустации. Если шоколад не употреблять сразу, он может покрыться белым налетом если его хранить при температуре ниже 15°C (холодильник, например) или стать мягким при температуре хранения более 19°C. В обоих случаях он теряет свой аромат, его сложная структура разрушается, сахар в холоде и жир в тепле поднимаются к поверхности шоколада. Свет или высокий уровень влажности (более 70%) также могут привести к необратимой потере ароматических и вкусовых свойств шоколада.

Шкаф La Sommelière для хранения шоколада обеспечивает идеальные условия для сохранения вкусовых и ароматических качеств: стабильную температуру с точностью до 1 градуса, уровень влажности ниже 70%, циркуляцию воздуха. Шкаф имеет компактный и эргономичный дизайн и дверь с антиультрафиолетовыми стеклами.

Какова идеальная температура хранения ?

Идеальная температура хранения шоколада около 17°C, но она может колебаться от 12°C до 18°C, в зависимости от сорта шоколада. Это не дает возможности использовать для хранения шоколада холодильник или, тем более, морозильную камеру.

Шоколад не любит больших колебаний температуры, поэтому рекомендуется доставать из него только тот шоколад, который вы хотите употребить. Температура в данном шкафу колеблется в пределах одного-двух градусов, что не приводит к ухудшению потребительских качеств шоколада.

Какова идеальная влажность при хранении ?

Влажность при хранении должна быть не выше 70%, в противном случае могут необратимо пострадать ароматические качества шоколада.

Какие еще рекомендации для хранения шоколада ?

При длительном хранении помещайте шоколадные плитки вовнутрь шкафа, оставляя их в оригинальной упаковке. Если вы хотите хранить шоколад без упаковки (например, для презентации), используйте пергаментную бумагу.

Шоколад, также, следует держать подальше от посторонних запахов и от света. Шкаф CAC01 имеет полную герметичность, блокируя посторонние запахи, а дверца с антиультрафиолетовыми стеклами защищает от света, обеспечивая наилучшую сохранность вашему шоколаду.

Как долго можно хранить шоколад ?

Темный шоколад хранится дольше, чем белый или молочный шоколад. Считается, что он может храниться в течение одного года, высококачественный темный шоколад может храниться до 1,5 лет. Молочный шоколад или белый шоколад хранится от 6 до 8 месяцев. После этого шоколад начинает терять свой вкус.

Советы по дегустации

Перед подачей на стол, подержите шоколад в течение 5 минут при комнатной температуре.

Всегда начинайте дегустацию с шоколада с низким содержанием какао. Если вы дегустируете несколько видов разного шоколада, выпейте воды в промежутках.

Если вы дегустируете не сортовой шоколад, можно запивать его чаем или кофе, а так же коньяком или арманьяком.

Что касается выбора момента дегустации, он зависит только от вашего аппетита и желания.

Приятной дегустации !

Устройство шкафа



1. Дверь с антиультрафиолетовым стеклопакетом
2. Панель управления температурой и освещением
3. Корпус шкафа
4. Ножки
5. Интегрированная ручка

Правила техники безопасности

Это устройство соответствует Европейским директивам.

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, не имеющих достаточных опыта или знаний, если отсутствует лицо, ответственное за их безопасность, и осуществляющее надзор или инструктирование по вопросам использования прибора.
- При распаковке шкафа убедитесь, что ничто не было повреждено, особенно шнур

питания. Подключение поврежденного прибора может быть опасным

- Если шнур питания поврежден, обратитесь к вашему продавцу, в сервисный центр или к квалифицированному специалисту для его замены
- Сложите все упаковочные элементы (пластик, картон) в недоступном для детей месте
- Сохраняйте инструкцию и упаковочный материал на случай необходимости
- Подключайте шкаф к розетке с заземлением
- Шкаф предназначен только для хранения шоколада, а также конфет или сладостей

Установка шкафа

Шкаф должен быть установлен в помещении, где температура окружающей среды составляет от 18 до 32°C. Если температура окружающей среды слишком высокая, необходимая температура охлаждения может быть не достигнута.

Устанавливайте шкаф вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей.

При установке шкафа необходимо обеспечить циркуляцию воздуха вокруг его корпуса для удаления тепла от термоэлектрического охладителя в задней части устройства. Желательно оставить по крайней мере 5 см свободного пространства по бокам и сверху и 10 см между стеной и шкафом. Устройство не предназначено для встраивания и интегрирования в мебель.

Не устанавливайте тяжелые предметы на верхнюю часть шкафа.

Уход и чистка

- Отключите шкаф и удалите содержимое.

Промойте внутренние части шкафа и деревянные поддоны раствором пищевой соды в теплой воде (2 столовые ложки соды на литр воды).

- Внешние части шкафа очищайте мягким моющим средством и теплой водой.
- После очистки протрите мягкой тканью.

Рекомендуется регулярно чистить деревянные поддоны с горячей водой, чтобы предотвратить образование плесени, которая может образоваться из-за остатков пищи или при отсутствии очистки продолжительное время.

Энергосбережение

Чтобы уменьшить потребление энергии, поместите шкаф вдали от источников тепла в помещении с температурой не выше 22°C.

Не заполняйте чрезмерно внутреннюю часть шкафа чтобы обеспечить нормальную циркуляцию воздуха внутри шкафа для поддержания нужной температуры.

Не помещайте внутрь теплые продукты и избегайте частого открывания двери.

Постоянно контролируйте плотность прилегания уплотнителя. В случае возникновения проблем, обращайтесь в сервисный центр.

Установка температуры

Температура в шкафу регулируется от 8 до 18°C. Для хранения шоколада предпочтительна температура от 15 до 18°C (более низкие температуры могут использоваться для хранения тортов, например).

Можно изменять шкалу измерения температуры с Цельсия на Фаренгейты (и наоборот), используя кнопку « °C/F » на панели управления.

Шкаф поставляется с предустановленной температурой 12°C.

Для увеличения / уменьшения заданной температуры используйте стреловидные кнопки «вверх» / «вниз» соответственно.

После настройки на нужную температуру ее показания мигнут и на дисплее будет отображена температура внутри шкафа. Температура внутри шкафа постепенно достигнет заданной.

Показания температуры на дисплее соответствуют температуре внутри шкафа.

Внутреннее освещение

Включение / отключение освещения производится нажатием на кнопку с обозначением лампочки. Освещение активируется не вручную, а автоматически, при открытии двери.

Шкаф оборудован светодиодным освещением для подсветки содержимого.

Замена светодиодного освещения

ВНИМАНИЕ:

Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой светодиода, выключите шкаф и отсоедините его от электросети.

Данные: светодиодное освещение, 220 ~ 240В, 2Вт макс.;

Для замены светодиода ослабьте винт крепления и снимите крышку вместе с освещением. Замените светодиод, верните крышку на место и затяните винт.

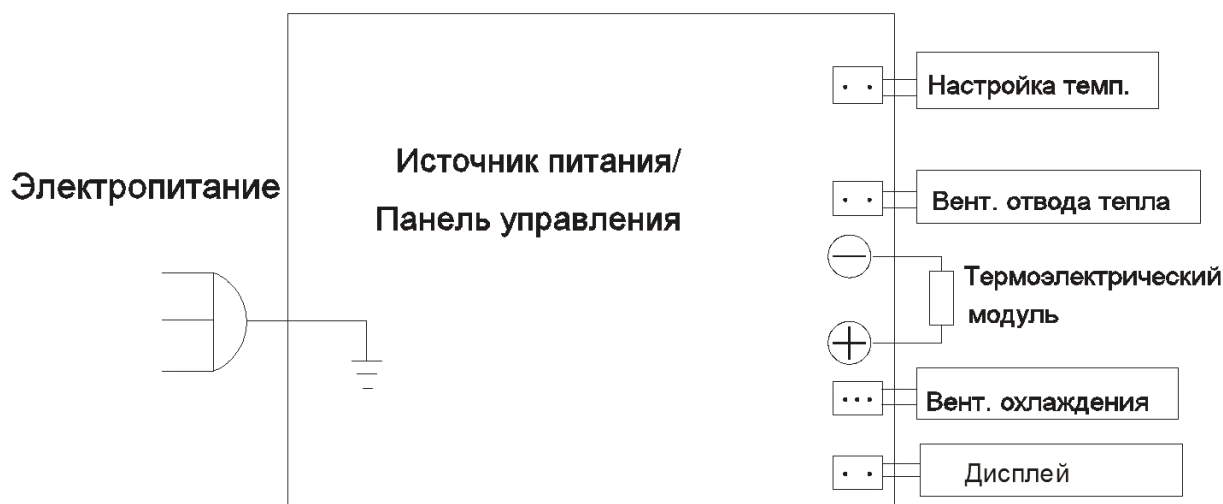
Подключите шкаф к электросети.

Техническая информация

- Модель: CAC01 (CW-25FD)
- Тип: Шкаф для хранения шоколада
- Вместимость: 25л
- Наполнение: 2 деревянных поддона
- Дверь: антиультрафиолетовое стекло в рамке
- Энергопотребление: 183 КВт/год
- Класс энергопотребления: B
- Размеры без упаковки: Ш420хГ525хВ285мм
- Размеры с упаковкой: Ш460хГ565хВ320мм
- Вес нетто/брутто: 8/10кг
- Климатический класс: N (16-32°C)

- Напряжение питания: 220-240В
- Частота тока: 50Гц
- Потребляемая мощность: 70Вт
- Диапазон регулировки температуры: 8-18°C (при окружающей температуре 20°C)
- Тип охлаждения: Термоэлектрический (Пельтье)
- Уровень шума: 25 дБ
- Шкаф не является встраиваемым

Электрическая схема



Утилизация и охрана окружающей среды

Упаковочный материал предназначен для вторичного использования.

Примите участие в его правильной утилизации и способствуйте таким образом охране природной среды, помещая его в муниципальные контейнеры, предусмотренные для этой цели.

После завершения эксплуатации устройства, воспользуйтесь для его утилизации специальными пунктами сбора электробытовых приборов.

Спасибо вам за вашу помощь в защите окружающей среды



Поиск и устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ
Шкаф не работает	Убедитесь в наличии электропитания и в соответствии параметров электросети характеристикам прибора
Шкаф охлаждает недостаточно	Проверьте настройки температуры Температура окружающей среды слишком высокая Дверь не закрыта или слишком часто открывается Поврежден уплотнитель двери
Не работает освещение	Замените светодиод освещения

Слишком сильная вибрация	Шкаф установлен неровно, отрегулируйте ножки
Шкаф слишком сильно шумит	Шкаф установлен неровно или вентилятор задевает за элементы конструкции
Дверь не закрывается должным образом	Шкаф установлен неровно Уплотнитель двери поврежден или загрязнен Деревянные поддоны установлены неправильно
Дисплей не включается	Шкаф не подключен к электросети или поврежден шнур питания
Настройка температуры заблокирована	Достигнуто максимальное или минимальное значение диапазона регулировки

В случае обнаружения неисправностей, обращайтесь в сервисный центр.

