

SZAFA DO SEZONOWANIA MIĘSA FLEISCHPÖKELSCHRANK MEAT SEASONING CABINET

852052, 852125

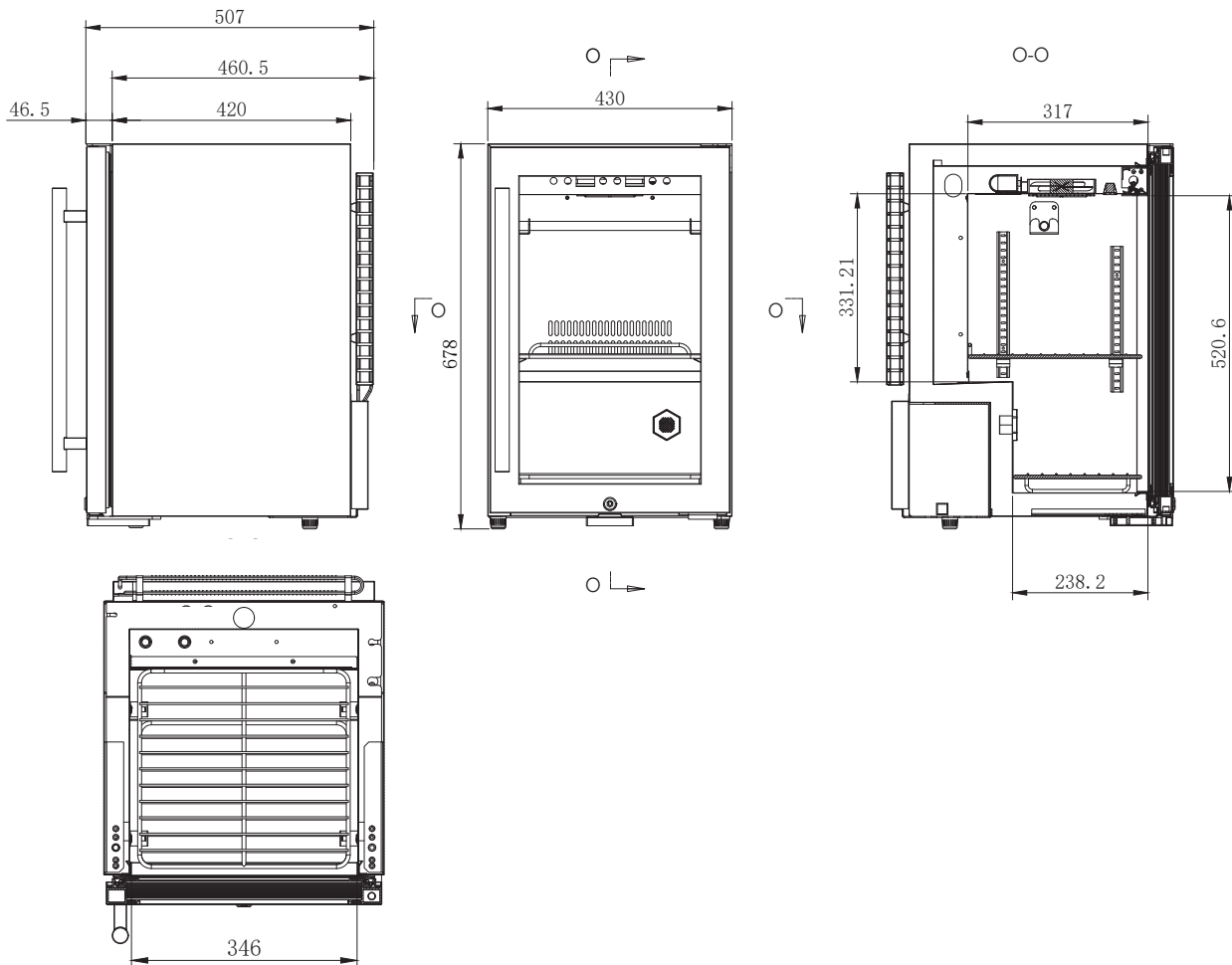
PL
3-10

DE
11-19

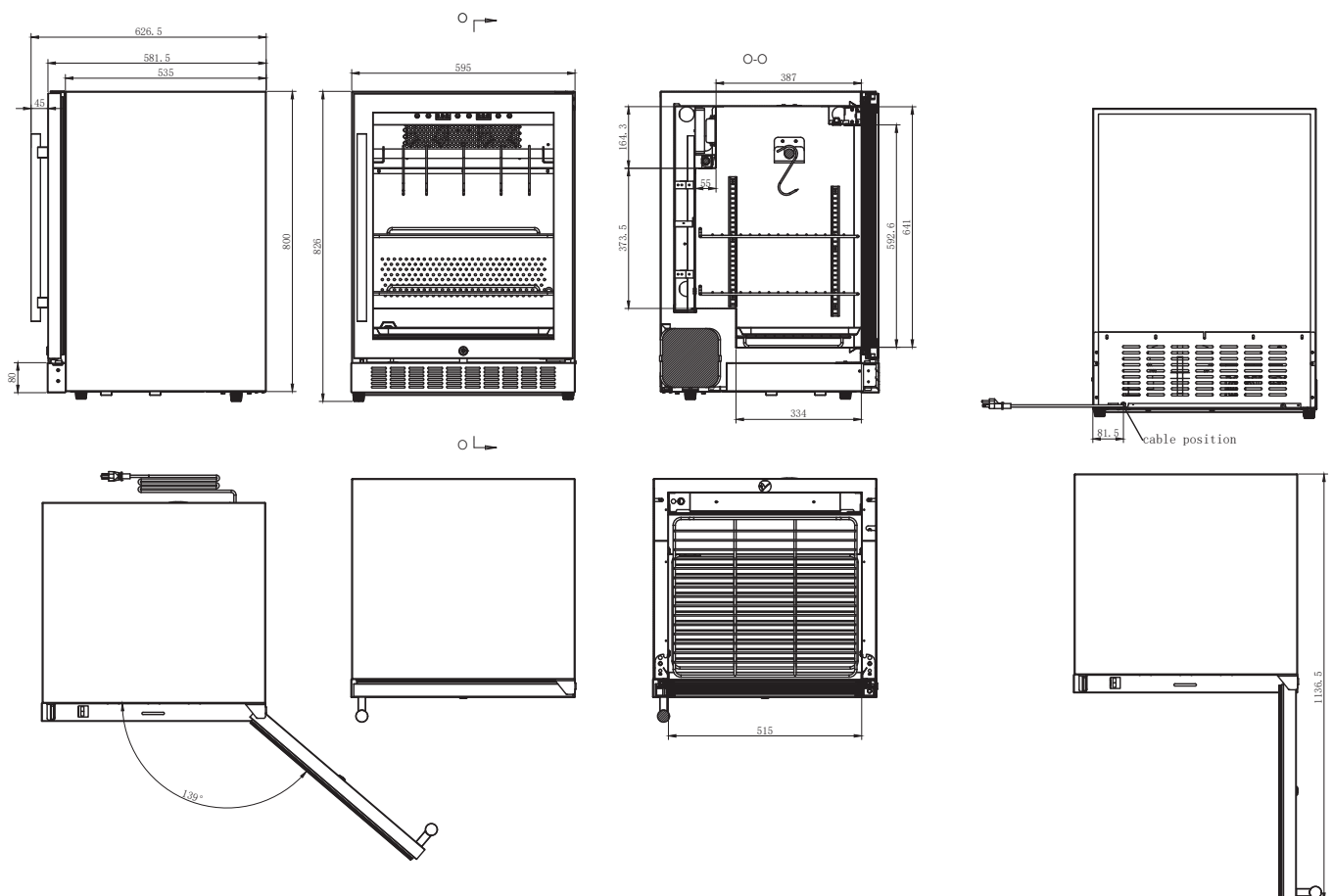
EN
20-27



852052



852125



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Aktualna instrukcja obsługi, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu. Odłączona wtyczka powinna być umieszczona w widocznym miejscu.
- Uwaga :** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.
- W urządzeniu zabronione jest przechowywanie substancji wybuchowych takich jak puszki z aerozolem / gazem palnym.
- OSTRZEŻENIE:** Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie sprzętu lub we wbudowanej konstrukcji.
- OSTRZEŻENIE:** Wewnątrz komory do przechowywania żywności nie używać sprzętu elektrycznego innego typu niż zalecane przez wytwórcę.

2. OPIS I PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych w celu przechowywania i dojrzewania mięsa (wołowiny, wieprzowiny, drobiu itp.). Urządzenie nie nadaje się do przechowywania ryb.

Wykorzystanie w innym celu lub w celu wykraczającym poza niniejszy opis uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem lub wyznaczonym zastosowaniem.

Najlepszym mięsem uznawanym za nadające się do dojrzewania na sucho jest wysokiej jakości wołowina np taka jak rib-eye (antrykot z kością). Zawsze zaleca się zakup kawałka wołowiny o dobrej zawartości tłuszczu i wysokim wskaźniku wewnętrznej marmurkowatości.

Zaleca się dojrzewanie mięsa z kością metodą wiszącą, żeby element ze wszystkich stron miał równomierny dostęp do powietrza i równo dojrzewał.

Zalecany okres dojrzewania na sucho wynosi od 4 do 6 tygodni, a najlepszy okres to 4 tygodnie.

Idealna temperatura dojrzewania wynosi 2°C~3°C, a wilgotność 85%. Niska temperatura może hamować rozwój mikroflory a optymalna wilgotność pozytywnie wpływa na proces dojrzewania, dzięki czemu mięso jest jędrne i aromatyczne.

3. DANE TECHNICZNE

Model	852052	852125
Zasilanie (V/Hz)	230 / 50	230 / 50
Moc (W)	135	250
Zakres temperatur (°C)	2 / 14	2 / 14
Zakres wilgotności (%)	50-85	50-85
Czynnik chłodniczy / ilość (g)	R600a/23g	R600a/50g
Pojemność (l)	52	125
Klasa klimatyczna *	4	4
Waga (kg)	35	58,5

* 4 - do +30°C / wilgotność względna 55%



Urządzenie zawiera czynnik chłodzący R600a lub R290 - gaz naturalny, ekologiczny, łatwopalny. Zachować szczególną ostrożność, podczas transportu oraz instalowania urządzenia aby nie uszkodzić obiegu chłodzącego. Jeśli zostanie wykryty wyciek, nie należy używać urządzeń / przedmiotów mogących spowodować przeskok iskry lub ogień oraz wywietrzyć pomieszczenie. Aby uniknąć utworzenia się mieszanki zapalnego gazu, w przypadku wycieku z układu chłodniczego, należy zainstalować urządzenie w pomieszczeniu o wielkości 1m³ dla każdego 8 g czynnika. Ilość czynnika chłodzącego, podana jest w tabeli „DANE TECHNICZNE/KARTA PRODUKTU” oraz na tabliczce znamionowej.

3.1. BUDOWA URZĄDZENIA

	1. Półki ze stali nierdzewnej 2. Wieszak 3. Panel sterowania 4. Zawias 5. Ościeżnica drzwi (z zamkiem) 6. Węgiel aktywny 7. Światło UV (z tyłu)
	1. Węgiel aktywny 2. Półki ze stali nierdzewnej 3. Wieszak 4. Panel sterowania 5. Haki rzeźnicze 6. Ościeżnica (z zamkiem) 7. Lampa UV (w górnej części)

4. KARTA PRODUKTU

Model	Przeznaczenie	Temperatura robocza	Kategoria	Czynnik	Parametr	Roczne zużycie energii AEC (kWh)	Współczynnik efektywności energetycznej EEI	Pojemność netto V _N (L)	(w stosownych przypadkach)	Pojemność chłodnicza V _{NRef} (L)	Pojemność mroźnicza V _{NFrz} (L)	Ilość czynnika chłodniczego (kg)
852052	składowanie	chłodzenie	biatowa	R600a, GWP=3	Wartość	438	11,3	52		52	0	0,023
852125				R600a, GWP=3		480	12,5	125		125	0	0,05

5. TRANSPORT I MAGAZYNOWANIE

- Zapakowane urządzenie należy przechowywać w zadaszonym magazynie przy temperaturze otoczenia 0°C/+55°C oraz wilgotności 30-95%,
- zabronione jest ustawianie urządzeń jednego na drugim,
- należy zapoznać się z danymi na tabliczce znamionowej urządzenia. W przypadku uszkodzenia lub utraty tabliczki znamionowej należy ją niezwłocznie wymienić,
- po rozpakowaniu urządzenia należy ostrożnie usunąć folię ochronną oraz inne elementy zabezpieczające urządzenie podczas transportu,
- urządzenie transportować oraz magazynować wyłącznie w pozycji pionowej,
- nigdy nie stawiać urządzenia na boku lub do góry nogami, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia układu chłodzącego. (nie podlega naprawie gwarancyjnej),
- po transporcie urządzenia należy odczekać 24 godziny przed jego uruchomieniem,
- nie umieszczać urządzenia w pobliżu produktów łatwopalnych, na powietrzu lub w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

6. MONTAŻ URZĄDZENIA

6.1. INFORMACJE

Urządzenie należy ustawić na równej powierzchni, w suchym odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu. Wypoziomować za pomocą regulowanych nóżek. W celu zapewnienia prawidłowej pracy urządzenia nie należy go ustawiać w pobliżu źródła ciepła oraz nie należy wystawiać go na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. Optymalny zakres wartości temperatury w pomieszczeniu, w którym pracuje urządzenie mieści się w granicach: +16°C do +35°C.

Należy unikać ustawiania urządzenia w pomieszczeniach o dużej zawartości chloru oraz kwasów w powietrzu (np. na basenie), ponieważ może to spowodować korozję powierzchni wykonanej ze stali nierdzewnej.

To urządzenie wykorzystuje czynnik chłodniczy R600a. Aby uniknąć tworzenia się łatwopalnych mieszanin gazu i powietrza w przypadku wycieku w obiegu chłodniczym, pomieszczenie, w którym zainstalowano urządzenie, musi być dobrze wentylowane.

Przed pierwszym użyciem urządzenie należy trzymać w pozycji pionowej przez 24 godzin.

6.2. INSTALACJA URZĄDZENIA

Wyjmij urządzenie z kartonu i usuń materiały opakowaniowe.

Urządzenie należy przenosić wyłącznie w pozycji pionowej.

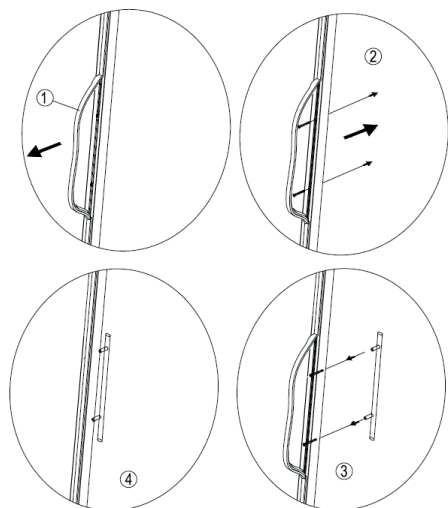
Wyczyść wewnętrzną powierzchnię letnią wodą, używając miękkiej ściereczki.

Po upływie co najmniej 24 godzin podłącz urządzenie do gniazdka.

Montaż uchwyty

Urządzenie jest wyposażone w jeden metalowy uchwyt ze stali nierdzewnej. Aby go zamontować, wystarczy przykręcić go do drzwi za pomocą dołączonych śrub.

W tym celu należy odsunąć gumową uszczelkę z tyłu drzwi, aby odsłonić nawiercone otwory. Następnie należy zamontować uchwyt na drzwiach za pomocą dołączonych śrub.



6.3. INSTALACJA DO ŹRÓDEŁ ZASILANIA

Urządzenie jest przeznaczone do podłączenia do źródła zasilania prądem elektrycznym zmiennym.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy się upewnić, czy wartości napięcia oraz częstotliwości podane na tabliczce znamionowej zgadzają się z wartościami napięcia i częstotliwości w miejscu instalacji.

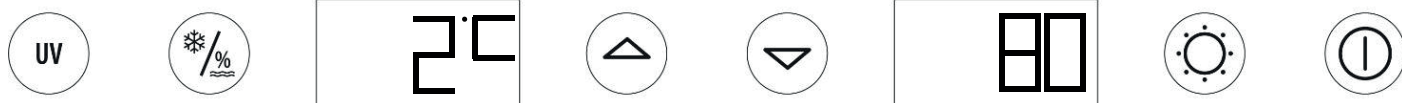
Źródło prądu musi być wyposażone w bezpiecznik różnicowo-prądowy i prawidłowe uziemienie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

Ostrzeżenie: Nie używaj przedłużaczy. Nie należy podłączać więcej niż jednego urządzenia do tego samego gniazdka elektrycznego. Problemy z produktem powstałe z tego powodu nie będą objęte gwarancją!

6.4. ZAMEK DRZWI

Zamek w drzwiczkach urządzenia jest wyposażony w mechanizm zabezpieczający. Należy go zablokować podczas dojrzewania. Nie należy otwierać drzwiczek w trakcie procesu dojrzewania, aby nie spowodować zepsucia mięsa.

7. PANEL STEROWANIA



Przycisk	Funkcja
	Naciśnij, aby włączyć lampę UV.

	Przełączanie między ustawieniami temperatury i wilgotności
	Ustawienie temperatury w zakresie 2–14°C i wilgotności (50%–85%)
	Naciśnij, aby włączyć oświetlenie (wyłącza się automatycznie po 4 godzinach)
	Włącz / wyłącz urządzenie

8. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Przed użyciem należy wyczyścić urządzenie (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

Naciśnij przycisk , aby włączyć urządzenie.

Włącz lampę UV na co najmniej 2 godziny, aby wysterylizować wnętrze. Aby to zrobić, naciśnij przycisk .

Przyciskiem  można przełączać się między ustawieniem a wyświetlaniem temperatury lub wilgotności.

Naciśnij przycisk  raz, a następnie temperatura zacznie migać na wyświetlaczu; można ją regulować w zakresie od 2 do 14°C, w krokach co 1°C.

Naciśnij przycisk  dwukrotnie, a wówczas na wyświetlaczu zacznie migać wskaźnik wilgotności; można wtedy ustawić wilgotność w zakresie od 50 do 85% z dokładnością co do 1%.

Jeśli nie zmienisz ustawienia w ciągu 3 sekund, urządzenie powróci do poprzedniego ustawienia. Urządzenie automatycznie powróci do wyświetlania temperatury.

UWAGA: Mięso należy zawiesić lub umieścić w urządzeniu dopiero wtedy, gdy osiągnie ono żądaną temperaturę.

Wskazówka: Aby uzyskać optymalne warunki dojrzewania, zalecamy następujące ustawienia: temperatura 3°C, wilgotność powietrza 75%.

Wskazówka: Można przełączać wyświetlanie temperatury między stopniami Celsjusza a stopniami Fahrenheita, naciśkając jednocześnie przyciski  i  przez 3 sekundy.

Ustawienia oświetlenia LED i promieniowania UV

Naciśnij przycisk , aby włączyć oświetlenie; wyłączy się ono automatycznie po 4 godzinach.

Naciśnij , aby włączyć lampę UV.

Uwaga:

- Drzwiczki są wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa. Po otwarciu drzwiczek urządzenia promieniowanie UV wyłącza się automatycznie. Po zamknięciu drzwiczek promieniowanie UV włącza się ponownie.
- Światło UV służy do sterylizacji wnętrza przed, w trakcie i po zakończeniu procesu starzenia.

9. DOJRZEWANIE MIĘSA

9.1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Uwaga:

- Ważne jest, aby nie otwierać drzwi zbyt szeroko, aby nie wpływać niepotrzebnie na warunki panujące w urządzeniu/ wilgotność powietrza.
- Poproś zaufanego rzeźnika lub eksperta o udzielenie informacji na temat dojrzewania mięsa.

Niebezpieczeństwo

Należy używać wyłącznie mięsa nadającego się do przetworzenia.

- Jeśli dotykasz mięsa oraz metalowych półek lub haków do mięsa, noś rękawiczki przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Jednym z zagrożeń związanych z dojrzewaniem na sucho jest dostanie się do komory niepożądanych, przypadkowych zarodników pleśni lub bakterii gnilnych, które dostały się do urządzenia z powietrza lub zanieczyszczonych narzędzi. Rozwijają się one, gdy warunki w komorze są niewłaściwe (np. zbyt wysoka wilgotność, słaba cyrkulacja powietrza). Mogą one produkować toksyny (mykotoksyny) i powodować gnicie, czego efektem jest kwaśny lub ostry zapach.
- Po zakończeniu procesu dojrzewania należy dokładnie usunąć ciemne i suche fragmenty mięsa.
- Nie spożywaj żadnych produktów, które leżały bezpośrednio na mięsie, ponieważ grozi to zatruciem pokarmowym.

9.2. WYŁĄCZENIE ODPOWIEDZIALNOŚCI

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia produktów przechowywanych w lodówce, nawet w przypadku awarii urządzenia w okresie gwarancyjnym. Producent nie ponosi również odpowiedzialności za obrażenia osób wynikające ze spożycia produktów, które były przechowywane w niewłaściwy sposób.

9.3. INFORMACJE NA TEMAT DOJRZEWANIA NA SUCHO

Różnorodność aromatów w zależności od czasu dojrzewania

Proces dojrzewania na sucho (dry aging) wołowiny, wieprzowiny oraz drobiu jest kosztowny i wymaga czasu oraz zapewnienia optymalnych warunków.

Wysokiej jakości mięso należy umieszczać wewnątrz urządzenia na metalowych półkach lub zawieszać na hakach masarskich.

Należy regularnie kontrolować mięso pod kątem obecności dzikich pleśni.

Jeżeli pożądany stopień dojrzałości nie został osiągnięty, mięso należy wyjąć, podzielić na porcje według uznania i podać obróbcie.

W zależności od rodzaju użytego mięsa, można uzyskać następujące profile aromatyczne:

- Po ok. 21 dniach: Subtelne, orzechowe aromaty.
- Po ok. 28–35 dniach: Aromaty zbliżone do zapachu grzybów.
- Po ok. 45 dniach i dłużej: Intensywne aromaty przypominające ser pleśniowy.

Im dłuższy proces dojrzewania mięsa, tym intensywniejszy będzie jego aromat.

10. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania prądem elektrycznym.

Urządzenie należy myć za pomocą wody z płynem do mycia naczyń. Niewskazane jest czyszczenie urządzenia za pomocą ściernych detergentów, ponieważ mogą one uszkodzić elementy urządzenia.

Nie używaj ściernych lub kwaśnych środków czyszczących ani rozpuszczalników chemicznych.

Do czyszczenia powierzchni z połyskiem należy używać środka do czyszczenia powierzchni z połyskiem, a do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej używać środka do czyszczenia stali nierdzewnej.

Nie używaj ściernych narzędzi czyszczących, gdyż spowoduje to zarysowanie powierzchni ze stali nierdzewnej.

Upewnić się, że podczas czyszczenia urządzenia płyny nie przedostaną się do podzespołów elektrycznych lub kratki wentylacyjnej.

Nie wolno uszkadzać ani usuwać tabliczki znamionowej znajdującej się wewnątrz urządzenia. Jest ona bardzo ważna dla celów serwisowych.

Ostrzeżenie: Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników organicznych (benzyny, alkoholu itp.) Obudowa urządzenia może zostać uszkodzona i mogą powstać wybuchowe opary.

Do czyszczenia nie należy używać ostrych przedmiotów, wody pod ciśnieniem. Po wyczyszczeniu urządzenia należy upewnić się, że zostało ono całkowicie wysuszone.

Po każdym procesie dojrzewania należy włączyć lampę UV na 24 godziny.

10.1. WYMIANA FILTRA WĘGLOWEGO

Zalecamy wymianę filtra co trzy miesiące w celu uzyskania optymalnej wydajności.

Wyjmowanie filtra: Chwyć filtr za uchwyt i wyjmij.

Wkładanie filtra: Wkładać za uchwyt, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu

10.2. CZYSZCZENIE SKRAPLACZA

Aby lepiej utrzymać efekt chłodzenia urządzenia, skraplacz musi być regularnie czyszczony, aby zapobiec gromadzeniu się kurzu lub tłuszczu. Zaleca się czyszczenie urządzenia co najmniej raz na trzy miesiące lub w zależności od środowiska pracy. Do usuwania kurzu i innych zanieczyszczeń nagromadzonych na skraplaczu i wentylatorze należy używać twardej szczotki.

10.3. USZCZELKI DRZWI

Aby zapewnić lepsze uszczelnienie urządzenia, należy często czyścić uszczelki drzwi.

10.4. ZBIORNIK NA SKROPLONĄ WODĘ (K)



Należy regularnie sprawdzać, czy w zbiorniku nie zgromadziła się woda z kondensacji. Znajduje się on z tyłu urządzenia, po prawej stronie. W razie potrzeby należy usunąć wodę z kondensacji za pomocą gąbki.

10.5. ODSZRANIANIE RĘCZNE

Po każdym procesie dojrzewania należy rozmrozić urządzenie.

Wyłącz zasilanie, ale nie wyjmuj wtyczki z gniazdka. Następnie pozwól urządzeniu rozmrozić się w trybie ręcznym. Zwróć uwagę na pojemnik na skroploną wodę (K) i usuwaj skroploną wodę podczas rozmrażania.

10.6. JEŚLI URZĄDZENIE JEST OBLODZONE, NALEŻY POSTĘPOWAĆ W NASTĘPUJĄCY SPOSÓB

Wyjmij mięso z urządzenia. Przykryj je folią spożywczą lub, jeśli to możliwe, włóż do woreczka foliowego i wstaw do lodówki. Wyłącz urządzenie.

Napełnij garnek gorącą wodą z kranu – wodą, która już nie wrze – i postaw garnek na ściereczce na dolnej metalowej półce.

Ostrzeżenie: Ryzyko poparzenia spowodowanego gorącym garnkiem. Należy zachować ostrożność podczas korzystania z garnka do gotowania na parze

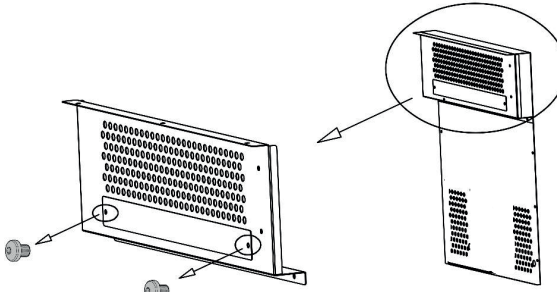
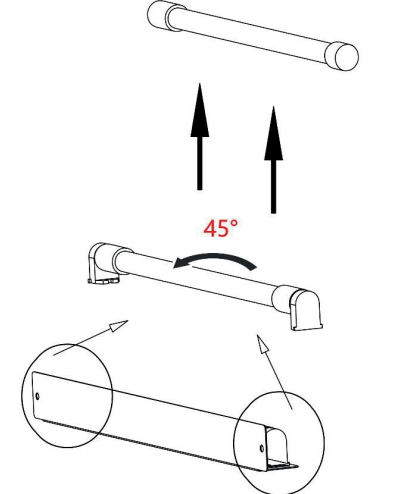
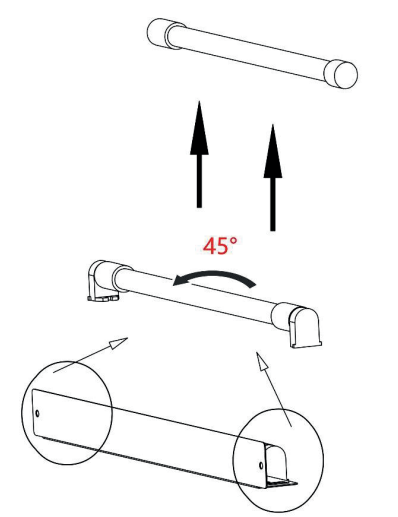
Para rozpuści lód w ciągu około godziny. Woda z topniejącego lodu zostanie zebrana wewnątrz urządzenia oraz ewentualnie w pojemniku na skroploną wodę (K). Wyjmij garnek i ściereczkę z urządzenia. Wytrzyj wodę z wnętrza urządzenia i opróżnij tackę ociekową (K). Wytrzyj urządzenie do sucha miękką ściereczką. Pozostaw urządzenie otwarte na 1 godzinę, aby mogło się przewietrzyć.

10.7. PÓŁKI ZE STALI NIERDZEWNEJ, WIESZAK, TACA OCIEKOWA I HAKI RZEŹNICZE

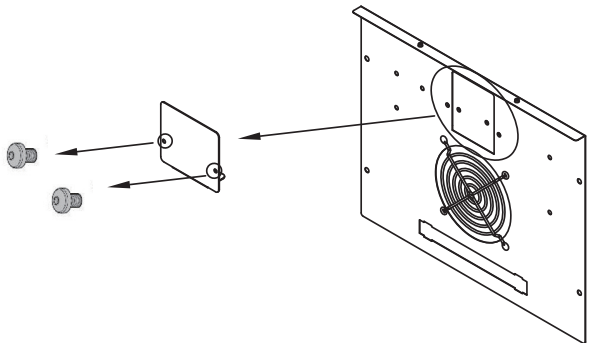
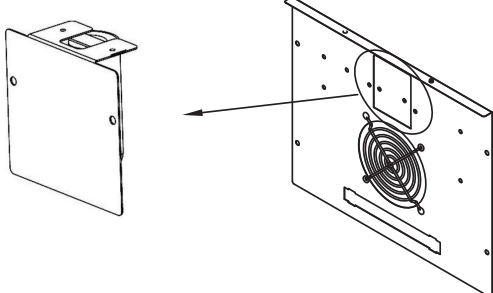
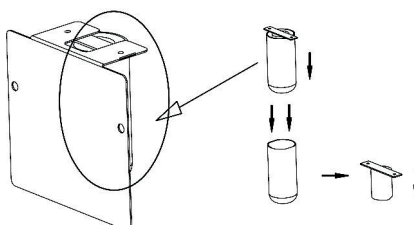
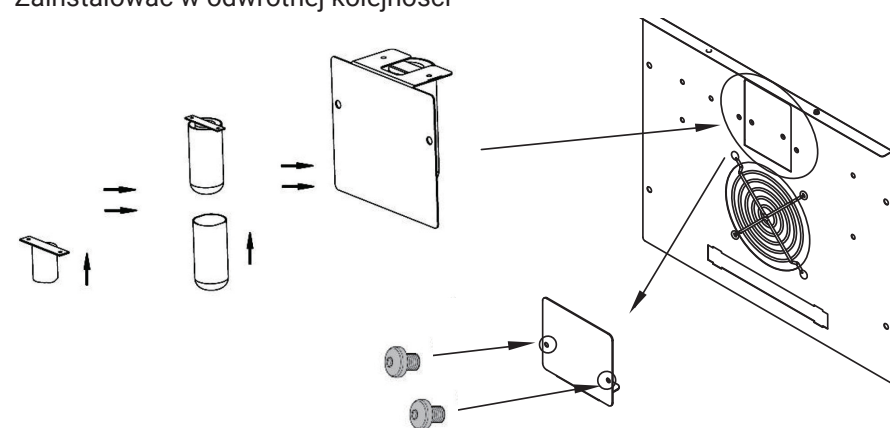
Z urządzenia należy wyjąć półki ze stali nierdzewnej, wieszak, tacę ociekową oraz haki rzeźnicze, a następnie umyć je ciepłą wodą z dodatkiem detergentu ze względów higienicznych. Elementy należy dokładnie osuszyć.

10.8. WYMIANA LAMPY UVC WERSJA 1

Lampa UVC powinna być wymieniana co najmniej raz w roku.

	Delikatnie odkręć śruby i zdejmij pokrywę.
	Trzymaj lampę UV mocno i obróć ją pod kątem 45°, a następnie wyjmij ją i wymień.
	Zainstalować w odwrotnej kolejności

10.9. WYMIANA LAMPY UVC WERSJA 2

	Ostrożnie poluzuj śruby.
	Zdejmij pokrywę. Do niej przymocowana jest lampa UV.
	Pociągnij osłonę lampy UV w dół i wymień żarówkę.
Zainstalować w odwrotnej kolejności 	

11. WSKAZANIA USTEREK I ICH USUWANIE

Poniższa tabela pomaga w lokalizowaniu i usuwaniu drobnych usterek.

Usterka	Możliwa przyczyna
Urządzenie nie jest wystarczająco schłodzone.	Sprawdź ustawienie regulacji temperatury. Warunki otoczenia mogą wymagać wyższego ustawienia. Drzwiczki są zbyt często otwierane. Drzwiczki nie są całkowicie zamknięte. Uszczelka drzwi nie przylega prawidłowo. Urządzenie nie ma odpowiedniego odstępu. Odszronić urządzenie.
Oświetlenie nie działa.	Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem lub sprzedawcą.

Wibracje, zbyt duży hałas i drzwi nie zamykają się prawidłowo	Sprawdź, czy urządzenie jest wypoziomowane. Sprawdź wentylator. Elementy są poluzowane. Urządzenie dotyka ściany. Drzwiczki są zamontowane odwrotnie i nieprawidłowo. Uszczelka jest zużyta. Półki są przesunięte.
Wyświetlacz nie działa. Przyciski nie działają.	Wyciągnij wtyczkę z gniazdka, odczekaj 2 minuty, a następnie podłącz ją ponownie. Jeśli to nie rozwiąże problemu, skontaktuj się autoryzowanym serwisem lub sprzedawcą.
Sprężarka nie uruchamia się	Temperatura w komorze jest niższa od żądanej.
Kropelki wody na powierzchni	Jeśli urządzenie znajduje się w wilgotnym pomieszczeniu, na jego powierzchni, a zwłaszcza na szklanych drzwiczkach, może pojawić się osad z pary wodnej. Wynika to z kontaktu wilgoci zawartej w powietrzu z obudową urządzenia. Proszę wytrzeć ją suchą ściereczką.
Dźwięk „bulgotania” wody	1. Odgłos pracy sprężarki podczas uruchamiania lub wyłączania 2. Odgłos przepływającego czynnika chłodniczego w układzie chłodniczym 3. Odgłos odparowywania czynnika chłodniczego w parowniku
Wewnątrz szafki zebrała się para wodna	W warunkach wysokiej wilgotności lub jeśli drzwiczki urządzenia pozostawały otwarte przez dłuższy czas lub były często otwierane, należy przetrzeć drzwiczki i ścianki urządzenia, a następnie pozostawić drzwiczki zamknięte tak długo, jak to możliwe.

Kody błędów na wyświetlaczu



UWAGA! W przypadku pojawienia się na wyświetlaczu błędów, należy niezwłocznie skontaktować się z serwisem i podać symbol alarmu.

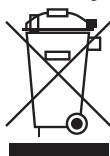
Kod błędu	Problem
H1	Problem z zamkiem w drzwiach.
H2	Problem z czujnikiem temperatury
H3	Problem z chłodzeniem
H4	Problem z wilgocią
H5	Problem z czujnikiem wilgotności
H6	Problem z odszranianiem
E9	Problem z kablem sygnałowym

12. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odniesь zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

13. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch. Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten. Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

VORSICHT: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen

- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – **es besteht Lebensgefahr.**
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, dann halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie an dem Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb des Geräts während seiner Nutzung.
- Kinder unter 8 Jahren, Personen mit verminderten physischen, geistigen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis des Geräts können das Gerät bedienen, wenn eine entsprechende Aufsicht über diese Personen gewährleistet wird oder, wenn sie hinsichtlich der sicheren Nutzung des Geräts geschult werden, so dass sie sich mit den bei der Nutzung des Geräts verbundenen Gefahren klar machen können. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Es ist untersagt, die Reinigung und Wartung des Geräts durch die Kinder ohne Aufsicht vorzunehmen.
- Wird das Gerät zeitweilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab. Der abgeschaltete Stecker muss auf einem sichtbaren Platz platziert werden.
- **Vorsicht!** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät mithilfe des Stromversorgungskabels.
- Es ist verboten, im Gerät explosionsgefährliche Stoffe wie Dosen mit Aerosol/ Brenngas aufzubewahren.
- **WARNUNG:** Versperren Sie nicht die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Einbaustruktur.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie im Inneren des Lebensmittellagerfachs keine anderen als die vom Hersteller empfohlenen elektrischen Geräte.

2. BESCHREIBUNG UND VERWENDUNGSZWECK DES GERÄTS

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen zur Lagerung und Reifung von Fleisch (Rind, Schwein, Geflügel usw.) bestimmt. Das Gerät ist nicht für die Lagerung von Fisch geeignet.

Eine Verwendung für andere Zwecke oder eine Verwendung, die über diese Beschreibung hinausgeht, gilt als nicht bestimmungsgemäß oder nicht bestimmungsgemäß.

Als bestes Fleisch für die Trockenreifung gilt hochwertiges Rindfleisch, z. B. Rib-Eye (Rib-Eye-Steak mit Knochen). Es wird immer empfohlen, ein Stück Rindfleisch mit gutem Fettgehalt und hohem Marmorierungsgrad zu kaufen.

Es wird empfohlen, das Fleisch mit Knochen hängend zu reifen, damit das Stück von allen Seiten gleichmäßig mit Luft in Kontakt kommt und gleichmäßig reift.

Die empfohlene Trockenreifungsdauer beträgt 4 bis 6 Wochen, wobei 4 Wochen ideal sind.

Die ideale Reifungstemperatur liegt bei 2 °C bis 3 °C, die Luftfeuchtigkeit bei 85 %. Eine niedrige Temperatur kann das Wachstum der Mikroflora hemmen, während eine optimale Luftfeuchtigkeit den Reifungsprozess positiv beeinflusst, wodurch das Fleisch fest und aromatisch wird.

3. TECHNISCHE DATEN

Modell	852052	852125
Spannung (V/Hz)	230 / 50	230 / 50
Leistung (W)	135	250
Temperaturbereich (°C)	2 / 14	2 / 14
Feuchtigkeitsbereich (%)	50-85	50-85
Kältemittel / Menge (g)	R600a/23g	R600a/50g
Fassungsvermögen (l)	52	125

Klimaklasse *	4	4
Gewicht (kg)	35	58,5

* 4 – bis +30 °C / relative Luftfeuchtigkeit 55 %



Das Gerät enthält das Kältemittel R600a oder R290 – ein natürliches, umweltfreundliches, brennbares Gas. Seien Sie beim Transport und bei der Installation des Geräts besonders vorsichtig, um den Kühlkreislauf nicht zu beschädigen. Sollte ein Leck festgestellt werden, dürfen keine Geräte oder Gegenstände verwendet werden, die Funken oder Feuer verursachen könnten, und der Raum muss gelüftet werden. Um die Bildung eines brennbaren Gasgemisches im Falle eines Lecks im Kühlkreislauf zu vermeiden, muss das Gerät in einem Raum installiert werden, dessen Volumen mindestens 1 m³ pro 8 g Kältemittel beträgt. Die Menge des Kältemittels ist in der Tabelle „TECHNISCHE DATEN/PRODUKT

TDATENBLATT“ sowie auf dem Typenschild angegeben.

3.1. AUFBAU DES GERÄTS

	1. Edelstahlregale 2. Kleiderbügel 3. Bedienfeld 4. Scharnier 5. Türrahmen (mit Schloss) 6. Aktivkohle 7. UV-Licht (hinten)
	1. Aktivkohle 2. Edelstahlregale 3. Kleiderhaken 4. Bedienfeld 5. Fleischereihaken 6. Türrahmen (mit Schloss) 7. UV-Lampe (im oberen Bereich)

4. PRODUKTKARTE

Modell	Verwendungs-zweck	Betriebstemperatur	Kategorie Standard	Kältemittel	Parameter	Jährlicher Energieverbrauch AEC (kWh)	Energieeffizienzklasse EEI	Nettovolumen V_N (L)	(gegebenenfalls)	Kühlleistung V_{NRef} (L)	Gefrierkapazität V_{NFrz} (L)	Menge des Kältemittels (kg)
852052	Lagerung	Kühlung	Tischplatte	R600a, GWP=3	Wert	438	11,3	52		52	0	0,023
852125				R600a, GWP=3		480	12,5	125		125	0	0,05

5. TRANSPORT UND LAGERUNG

- Das verpackte Gerät ist in einem überdachten Lager bei einer Umgebungstemperatur von 0 °C bis +55 °C und einer Luftfeuchtigkeit von 30–95 % zu lagern.
- Es ist verboten, Geräte übereinander zu stapeln.
- Bitte beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild des Geräts. Bei Beschädigung oder Verlust des Typenschildes muss dieses unverzüglich ersetzt werden.
- Nach dem Auspacken des Geräts sind die Schutzfolie und andere Elemente, die das Gerät während des Transports sichern, vorsichtig zu entfernen.
- Das Gerät darf ausschließlich in aufrechter Position transportiert und gelagert werden.
- stellen Sie das Gerät niemals auf die Seite oder auf den Kopf, da dies zu einer Beschädigung des Kühlsystems führen kann. (Dies fällt nicht unter die Garantiereparatur),
- Warten Sie nach dem Transport des Geräts 24 Stunden, bevor Sie es in Betrieb nehmen.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen, im Freien oder an einem Ort auf, der direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.

6. MONTAGE DES GERÄTS

6.1. INFORMATIONEN

Das Gerät sollte auf einer ebenen Fläche in einem trockenen, gut belüfteten Raum aufgestellt werden. Richten Sie es mithilfe der verstellbaren Füße waagrecht aus. Um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts zu gewährleisten, sollte es nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt und keiner direkten Sonneneinstrahlung ausgesetzt werden. Der optimale Temperaturbereich im Raum, in dem das Gerät betrieben wird, liegt zwischen +16 °C und +35 °C.

Vermeiden Sie es, das Gerät in Räumen mit hohem Chlor- und Säuregehalt in der Luft (z. B. in Schwimmbädern) aufzustellen, da dies zu Korrosion der Edelstahloberflächen führen kann.

Dieses Gerät verwendet das Kältemittel R600a. Um die Bildung brennbarer Gas-Luft-Gemische im Falle eines Lecks im Kältekreislauf zu vermeiden, muss der Raum, in dem das Gerät installiert ist, gut belüftet sein.

Vor dem ersten Gebrauch muss das Gerät 24 Stunden lang in vertikaler Position gehalten werden.

6.2. INSTALLATION DES GERÄTS

Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

Das Gerät darf nur in aufrechter Position transportiert werden.

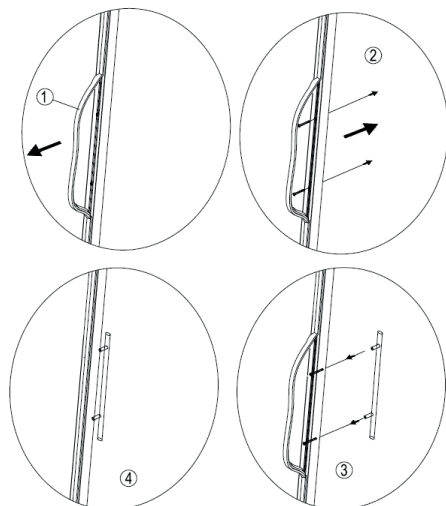
Reinigen Sie die Innenflächen mit lauwarmem Wasser und einem weichen Tuch.

Schließen Sie das Gerät nach mindestens 24 Stunden an die Steckdose an.

Montage des Griffs

Das Gerät ist mit einem Halter aus Edelstahl ausgestattet. Zur Montage schrauben Sie ihn einfach mit den beiliegenden Schrauben an der Tür fest.

Ziehen Sie dazu die Gummidichtung auf der Rückseite der Tür zurück, um die vorgebohrten Löcher freizulegen. Befestigen Sie anschließend den Halter mit den beiliegenden Schrauben an der Tür.



6.3. ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG

Das Gerät ist für den Anschluss an eine Wechselstromquelle vorgesehen.

Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit den Spannungs- und Frequenzwerten am Aufstellungsort übereinstimmen.

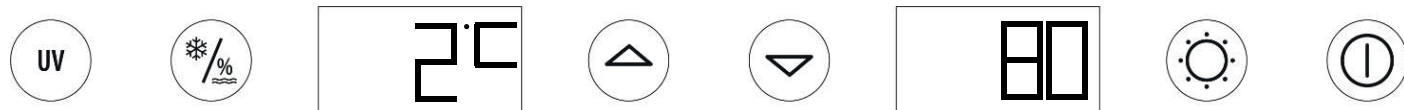
Die Stromquelle muss mit einem Fehlerstromschutzschalter und einer ordnungsgemäßen Erdung gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen ausgestattet sein.

Warnung: Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Schließen Sie nicht mehr als ein Gerät an dieselbe Steckdose an. Produktprobleme, die aus diesem Grund entstehen, sind von der Garantie ausgeschlossen!

6.4. TÜRSCHLOSS

Das Schloss an der Gerätetür ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese muss während des Reifungsprozesses verriegelt werden. Die Tür darf während des Reifungsprozesses nicht geöffnet werden, um ein Verderben des Fleisches zu vermeiden.

7. SYSTEMSTEUERUNG



Schaltfläche	Funktion
	Drücken Sie hier, um die UV-Lampe einzuschalten.

	Umschalten zwischen Temperatur- und Feuchtigkeitseinstellungen
 	Einstellung der Temperatur im Bereich von 2–14 °C und der Luftfeuchtigkeit (50 %–85 %)
	Drücken Sie hier, um die Beleuchtung einzuschalten (sie schaltet sich nach 4 Stunden automatisch aus)
	Gerät ein-/ausschalten

8. BEDIENUNG DES GERÄTS

Reinigen Sie das Gerät vor dem Gebrauch (siehe Abschnitt „Reinigung und Wartung“).

Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten.

Schalte die UV-Lampe für mindestens 2 Stunden ein, um den Innenraum zu desinfizieren. Drücke dazu die Taste .

Mit der Taste  können Sie zwischen der Einstellung und der Anzeige der Temperatur oder Luftfeuchtigkeit umschalten.

Drücken Sie die Taste  einmal, woraufhin die Temperatur auf dem Display zu blinken beginnt; sie lässt sich in Schritten von 1 °C im Bereich von 2 bis 14 °C einstellen.

Drücken Sie die Taste  zweimal, woraufhin die Feuchtigkeitsanzeige auf dem Display zu blinken beginnt; Sie können dann die Luftfeuchtigkeit im Bereich von 50 bis 85 % mit einer Genauigkeit von 1 % einstellen.

Wenn Sie die Einstellung nicht innerhalb von 3 Sekunden ändern, kehrt das Gerät zur vorherigen Einstellung zurück. Das Gerät kehrt automatisch zur Temperaturanzeige zurück.

HINWEIS: Das Fleisch darf erst dann aufgehängt oder in das Gerät gelegt werden, wenn es die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Tipp: Für optimale Reifebedingungen empfehlen wir folgende Einstellungen: Temperatur 3 °C, Luftfeuchtigkeit 75 %.

Tipp: Sie können die Temperatureinstellung zwischen Grad Celsius und Grad Fahrenheit umschalten, indem Sie die

Tasten  und  gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Einstellungen für LED-Beleuchtung und UV-Strahlung

Drücke die Taste , um die Beleuchtung einzuschalten; sie schaltet sich nach 4 Stunden automatisch aus.

Drücke auf , um die UV-Lampe einzuschalten.

Hinweis:

- Die Tür ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Beim Öffnen der Gerätetür schaltet sich die UV-Strahlung automatisch aus. Beim Schließen der Tür schaltet sich die UV-Strahlung wieder ein.
- Das UV-Licht dient zur Sterilisation des Innenraums vor, während und nach Abschluss des Alterungsprozesses.

9. REIFUNG VON FLEISCH

9.1. SICHERHEITSHINWEISE

Hinweis:

- Es ist wichtig, die Tür nicht zu weit zu öffnen, um die Bedingungen im Gerät bzw. die Luftfeuchtigkeit nicht unnötig zu beeinflussen.
- Fragen Sie einen Metzger Ihres Vertrauens oder einen Experten nach Informationen zur Reifung von Fleisch.

Gefahr

Es darf ausschließlich Fleisch verwendet werden, das für die Verarbeitung geeignet ist.

- Wenn Sie Fleisch sowie Metallregale oder Fleischhaken berühren, tragen Sie Handschuhe, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind.

- Eine der Gefahren bei der Trockenreifung besteht darin, dass unerwünschte, zufällig eingedrungene Schimmelsporen oder Fäulnisbakterien, die über die Luft oder verschmutzte Werkzeuge in das Gerät gelangt sind, in den Reifeschränk gelangen. Diese vermehren sich, wenn die Bedingungen im Innenraum ungeeignet sind (z. B. zu hohe Luftfeuchtigkeit, schlechte Luftzirkulation). Sie können Giftstoffe (Mykotoxine) produzieren und Fäulnis verursachen, was zu einem sauren oder stechenden Geruch führt.
- Nach Abschluss des Reifungsprozesses sollten dunkle und trockene Fleischstellen sorgfältig entfernt werden.
- Verzehren Sie keine Produkte, die direkt auf dem Fleisch lagen, da dies zu einer Lebensmittelvergiftung führen kann.

9.2. HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden an Produkten, die im Kühlschrank gelagert werden, auch nicht im Falle eines Geräteausfalls während der Garantiezeit. Der Hersteller haftet ebenfalls nicht für Personenschäden, die durch den Verzehr von Produkten entstehen, die unsachgemäß gelagert wurden.

9.3. INFORMATIONEN ZUR TROCKENREIFUNG

Die Vielfalt der Aromen in Abhängigkeit von der Reifezeit

Der Trockenreifungsprozess (Dry Aging) von Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch ist kostspielig, zeitaufwendig und erfordert optimale Bedingungen.

Hochwertiges Fleisch sollte im Inneren des Geräts auf Metallregalen abgelegt oder an Metzgerhaken aufgehängt werden.

Das Fleisch ist regelmäßig auf das Vorhandensein von Wildschimmel zu überprüfen.

Wenn der gewünschte Reifegrad nicht erreicht wurde, sollte das Fleisch entnommen, nach Belieben portioniert und weiterverarbeitet werden.

Je nach Art des verwendeten Fleisches lassen sich folgende Aromaprofile erzielen:

- Nach ca. 21 Tagen: Dezent, nussige Aromen.
- Nach ca. 28–35 Tagen: Aromen, die an den Geruch von Pilzen erinnern.
- Nach ca. 45 Tagen und länger: Intensive Aromen, die an Blauschimmelkäse erinnern.

Je länger der Reifungsprozess des Fleisches dauert, desto intensiver ist sein Aroma.

10. REINIGUNG UND PFLEGE

Hinweis: Trennen Sie das Gerät vor Beginn jeglicher Wartungsarbeiten von der Stromversorgung.

Das Gerät sollte mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Von der Reinigung mit scheuernden Reinigungsmitteln wird abgeraten, da diese die Bauteile des Geräts beschädigen können.

Verwenden Sie keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel oder chemischen Lösungsmittel.

Verwenden Sie für die Reinigung von Hochglanzoberflächen ein Reinigungsmittel für Hochglanzoberflächen und für die Reinigung von Edelstahloberflächen ein Reinigungsmittel für Edelstahl.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsutensilien, da diese Kratzer auf der Edelstahloberfläche verursachen.

Achten Sie darauf, dass beim Reinigen des Geräts keine Flüssigkeiten in die elektrischen Bauteile oder in den Lüftungsschlitz gelangen.

Das Typenschild im Inneren des Geräts darf nicht beschädigt oder entfernt werden. Es ist für Servicezwecke sehr wichtig.

Warnung: Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine organischen Lösungsmittel (Benzin, Alkohol usw.). Das Gehäuse des Geräts kann beschädigt werden und es können explosive Dämpfe entstehen.

Verwenden Sie zur Reinigung keine scharfen Gegenstände und kein Druckwasser. Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass das Gerät vollständig getrocknet ist.

Nach jedem Reifungsprozess muss die UV-Lampe für 24 Stunden eingeschaltet werden.

10.1. WECHSEL DES AKTIVKOHLEFILTERS

Wir empfehlen, den Filter alle drei Monate auszutauschen, um eine optimale Leistung zu erzielen.

Entfernen des Filters: Fassen Sie den Filter am Griff an und ziehen Sie ihn heraus.

Einsetzen des Filters: Führen Sie den Filter am Griff ein, bis er einrastet.

10.2. REINIGUNG DES KONDENSATORS

Um die Kühlleistung des Geräts aufrechtzuerhalten, muss der Kondensator regelmäßig gereinigt werden, um Staub- oder Fettablagerungen zu vermeiden. Es wird empfohlen, das Gerät mindestens alle drei Monate oder je nach Einsatzumgebung zu reinigen.

Verwenden Sie zum Entfernen von Staub und anderen Verschmutzungen, die sich auf dem Kondensator und dem Lüfter angesammelt haben, eine harte Bürste.

10.3. TÜRDICHTUNGEN

Um eine bessere Abdichtung des Geräts zu gewährleisten, sollten die Türdichtungen regelmäßig gereinigt werden.

10.4. BEHÄLTER FÜR KONDENSWASSER (K)



Bitte überprüfen Sie regelmäßig, ob sich im Auffangbehälter Kondenswasser angesammelt hat. Dieser befindet sich auf der Rückseite des Geräts auf der rechten Seite. Entfernen Sie das Kondenswasser bei Bedarf mit einem Schwamm.

10.5. MANUELLES ABTAUEN

Nach jedem Reifevorgang muss das Gerät abgetaut werden.

Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Stecker jedoch nicht aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät anschließend im manuellen Modus abtauen. Achten Sie auf den Kondenswasserbehälter (K) und entfernen Sie das Kondenswasser während des Abtauvorgangs.

10.6. JWENN DAS GERÄT VEREIST IST, GEHEN SIE BITTE WIE FOLGT VOR

Nimm das Fleisch aus dem Gerät. Decke es mit Frischhaltefolie ab oder gib es, wenn möglich, in einen Plastikbeutel und stelle es in den Kühlschrank. Schalte das Gerät aus.

Fülle den Topf mit heißem Leitungswasser – Wasser, das nicht mehr kocht – und stelle den Topf auf ein Geschirrtuch auf die untere Metallablage.

Warnung: Verbrennungsgefahr durch den heißen Topf. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Dampfkochtopf verwenden.

Der Dampf schmilzt das Eis in etwa einer Stunde. Das Schmelzwasser wird im Inneren des Geräts und gegebenenfalls im Kondensatbehälter (K) aufgefangen. Nehmen Sie den Topf und das Tuch aus dem Gerät. Wischen Sie das Wasser aus dem Inneren des Geräts und leeren Sie die Auffangschale (K). Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch trocken. Lassen Sie das Gerät 1 Stunde lang offen stehen, damit es lüften kann.

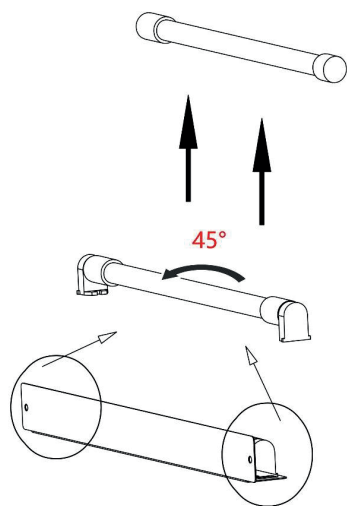
10.7. EDELSTAHLREGALE, KLEIDERBÜGEL, ABTROPFSCHALE UND FLEISCHEREIHAKEN

Entnehmen Sie die Edelstahlregale, den Aufhänger, die Auffangschale und die Fleischhaken aus dem Gerät und reinigen Sie diese aus hygienischen Gründen mit warmem Wasser und Reinigungsmittel. Trocknen Sie die Teile anschließend gründlich ab.

10.8. AUSTAUSCH DER UVC-LAMPE, VERSION 1

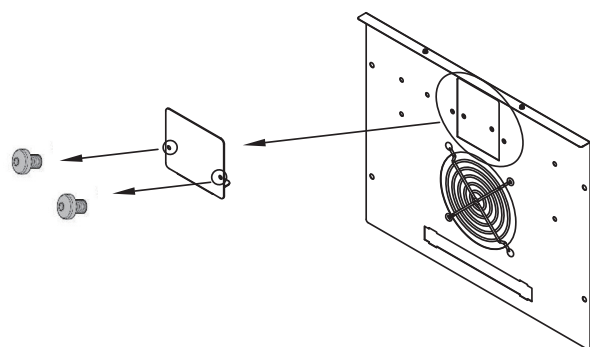
Die UVC-Lampe sollte mindestens einmal im Jahr ausgetauscht werden.

	Löse die Schrauben vorsichtig und nimm die Abdeckung ab.
	Halten Sie die UV-Lampe fest, drehen Sie sie um 45° und nehmen Sie sie dann heraus und tauschen Sie sie aus.

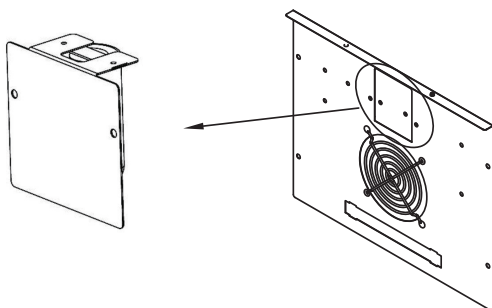


In umgekehrter Reihenfolge installieren

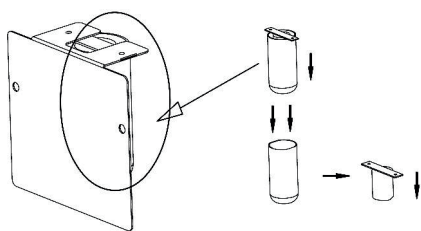
10.9. AUSTAUSCH DER UVC-LAMPE, VERSION 2



Löse die Schrauben vorsichtig.

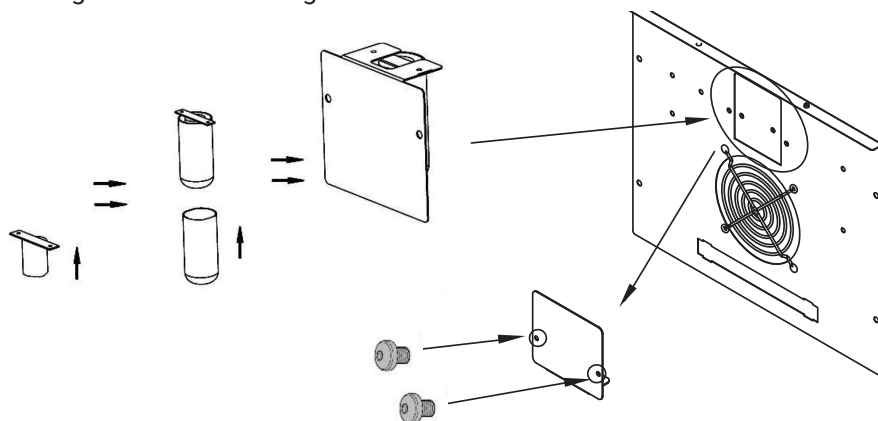


Nimm den Deckel ab. Daran ist die UV-Lampe befestigt.



Zieh die Abdeckung der UV-Lampe nach unten und wechsele die Glühbirne aus.

In umgekehrter Reihenfolge installieren



11. FEHLERANZEIGEN UND DEREN BEHEBUNG

Die folgende Tabelle hilft Ihnen dabei, kleinere Störungen zu lokalisieren und zu beheben.

Usterka	Możliwa przyczyna
Das Gerät ist nicht ausreichend gekühlt.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellung. Die Umgebungsbedingungen erfordern möglicherweise eine höhere Einstellung. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht vollständig geschlossen. Die Türdichtung schließt nicht richtig. Das Gerät hat nicht genügend Freiraum. Entfrosteten Sie das Gerät.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst oder Händler.
Vibrationen, zu laute Geräusche und die Tür schließt nicht richtig	Überprüfen Sie, ob das Gerät waagrecht steht. Überprüfen Sie den Lüfter. Die Teile sind locker. Das Gerät berührt die Wand. Die Tür ist verkehrt herum und falsch montiert. Die Dichtung ist abgenutzt. Die Einlegeböden haben sich verschoben.
Das Display funktioniert nicht. Die Tasten funktionieren nicht.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, warten Sie 2 Minuten und stecken Sie ihn dann wieder ein. Sollte das Problem dadurch nicht behoben werden, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Kundendienst oder Ihren Händler.
Der Kompressor startet nicht	Die Temperatur im Garraum ist niedriger als die eingestellte Temperatur.
Wassertropfen auf der Oberfläche	Befindet sich das Gerät in einem feuchten Raum, kann sich auf seiner Oberfläche, insbesondere auf den Glastüren, Kondenswasser bilden. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die in der Luft enthaltene Feuchtigkeit mit dem Gehäuse des Geräts in Kontakt kommt. Bitte wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Ein „Gurgeln“ des Wassers	1. Geräusche des Kompressors beim Starten oder Abschalten 2. Geräusche des durch das Kühlsystem strömenden Kältemittels 3. Geräusche beim Verdampfen des Kältemittels im Verdampfer
Im Inneren des Schanks hat sich Wasserdampf angesammelt	Bei hoher Luftfeuchtigkeit oder wenn die Gerätetür längere Zeit offen stand oder häufig geöffnet wurde, sollten Sie die Tür und die Innenwände des Geräts abwischen und die Tür anschließend so lange wie möglich geschlossen lassen.

Fehlercodes auf dem Display



ACHTUNG! Sollten auf dem Display Fehlermeldungen erscheinen, wenden Sie sich bitte umgehend an den Kundendienst und geben Sie die Fehlernummer an.

Fehlercode	Problem
H1	Problem mit dem Türschloss.
H2	Problem mit dem Temperatursensor
H3	Problem mit der Kühlung
H4	Problem mit Feuchtigkeit
H5	Problem mit dem Feuchtigkeitssensor
H6	Problem mit der Abtauung
E9	Problem mit dem Signalkabel

12. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

13. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühlampen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

Thank you for the purchase of our product. Please read this manual carefully before starting to operate the appliance. All rights reserved. No part of this manual may be reproduced by photocopy, printing or in any other way without prior consent from the manufacturer. Photographs and drawings are furnished by way of example and can vary from the purchased appliance.

NOTE: Keep the manual in a safe place accessible for the personnel.

The manufacturer reserves the right to change technical parameters of the appliance at any time without advance notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Incorrect operation and improper use can result in serious damage to the appliance or personal injury.
- Use this appliance solely for its intended use as described in this manual.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by incorrect operation and improper use of the appliance.
- During operating keep the appliance and the plug away from water or other liquids. In case the appliance, as a result of carelessness, has been immersed in water or flooded by water immediately unplug the appliance from the wall socket and prior to further use contact a qualified technician for examination.
- Failure to observe instructions enclosed in this manual may result in the hazard of injury or death.
- Do not let unauthorized opening of the housing of the appliance.
- Do not insert any foreign objects into the housing of the appliance.
- Do not touch the plug and the power cord with damp hands.
- Regularly check the condition of the plug and the cord. If the power cord or the plug is damaged they should be replaced by the Authorized Technical Service personnel.
- In case the appliance is dropped or damaged in any other way before turning it on always contact the Authorized Technical Service for examination and repair.
- Any repairs and work on the appliance should be carried out solely by Authorized Technical Service, never by the end user as unauthorized tampering could prove highly dangerous for the user.
- Do not let the cord hang over or touch hot surfaces or sharp edges. Keep the cord away from naked fire. When disconnecting the appliance from the wall socket, pull on the plug, never on the cord.
- Do not let the cord (or extension cord) be inadvertently pulled on or tripped over.
- Check the operation of the appliance during usage.
- This appliance can be used by children in the age of eight and more or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge and experience in operating of the appliance, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Children should not perform cleaning or maintenance of the appliance without supervision.
- Always switch off the appliance and unplug the power cord from the wall socket when the appliance is not in use and prior to cleaning operations. The disconnected plug should be sited in a visible place.
- **Warning:** The appliance's power will remain ON unless unplugged.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the wall socket.
- Never pull the appliance on the cord.
- It is prohibited to store any explosive substances such as aerosol / flammable gas cans in the appliance.
- **WARNING:** Do not obstruct the ventilation holes in the equipment housing or in the built-in structure.
- **WARNING:** Do not use electrical equipment other than that recommended by the manufacturer inside the food storage compartment.

2. PIS AND THE PURPOSE OF THE DEVICE

This appliance is intended exclusively for indoor use for the storage and aging of meat (beef, pork, poultry, etc.). This appliance is not suitable for storing fish.

Use for any other purpose or for a purpose beyond the scope of this description is considered inconsistent with the intended use or designated application.

The best meat considered suitable for dry aging is high-quality beef, such as rib-eye (bone-in ribeye). It is always recommended to purchase a cut of beef with good fat content and a high degree of internal marbling.

It is recommended to dry-age meat on the bone using the hanging method so that the cut has even access to air from all sides and ages uniformly.

The recommended dry-aging period is 4 to 6 weeks, with 4 weeks being optimal.

The ideal aging temperature is 2°C–3°C, and the humidity should be 85%. Low temperatures can inhibit the growth of microflora, while optimal humidity positively affects the aging process, resulting in meat that is firm and flavorful.

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	852052	852125
Power supply (V/Hz)	230 / 50	230 / 50
Power (W)	135	250
Temperature range (°C)	2 / 14	2 / 14
Humidity range (%)	50-85	50-85
Refrigerant / quantity (g)	R600a/23g	R600a/50g
Capacity (L)	52	125
Climate class *	4	4
Weight (kg)	35	58,5

* 4 – up to +30°C / relative humidity 55%



The unit contains the refrigerant R600a or R290—a natural, environmentally friendly, flammable gas. Exercise extreme caution during transport and installation to avoid damaging the refrigerant circuit. If a leak is detected, do not use any devices or objects that could cause a spark or fire, and ventilate the room. To prevent the formation of a flammable gas mixture in the event of a leak from the refrigeration system, install the unit in a room with a volume of 1 m³ for every 8 g of refrigerant. The amount of refrigerant is specified in the “TECHNICAL DATA/PRODUCT DATA SHEET” table and on the nameplate.

3.1. CONSTRUCTION OF THE DEVICE

	1. Stainless steel shelves 2. Hanger 3. Control panel 4. Hinge 5. Door frame (with lock) 6. Activated carbon 7. UV light (rear)
	1. Activated carbon 2. Stainless steel shelves 3. Hanger 4. Control panel 5. Butcher hooks 6. Door frame (with lock) 7. UV lamp (at the top)

4. PRODUCT PAGE

Model	Purpose	Operating temperature	Category	Refrigerant	Parameter	Annual energy consumption AEC (kWh)	Energy efficiency ratio EEI	Net capacity V _N (L)	(where appropriate)	Cooling capacity V _{NRef} (L)	Freezer capacity V _{NFz} (L)	Amount of refrigerant (kg)
852052	storage	cooling	countertop	R600a, GWP=3	Wartość	438	11,3	52		52	0	0,023
852125				R600a, GWP=3		480	12,5	125		125	0	0,05

5. TRANSPORT AND STORAGE

- The packaged unit should be stored in a covered warehouse at an ambient temperature of 0°C to +55°C and a humidity of 30–95%.
- Do not stack units on top of one another.
- Please refer to the information on the unit's nameplate. If the nameplate is damaged or lost, it must be replaced immediately.
- After unpacking the device, carefully remove the protective film and other elements securing the device during transport.
- Transport and store the device only in an upright position.
- never place the unit on its side or upside down, as this may damage the cooling system. (not covered by warranty),
- After transporting the device, wait 24 hours before starting it up,
- Do not place the device near flammable products, outdoors, or in a location exposed to direct sunlight.

6. INSTALLATION OF THE DEVICE

6.1. INFORMATION

Place the device on a level surface in a dry, well-ventilated room. Level it using the adjustable feet. To ensure proper operation, do not place the device near a heat source or expose it to direct sunlight. The optimal temperature range for the

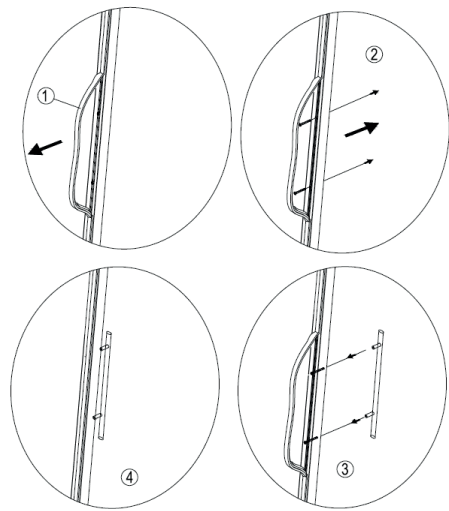
room in which the device operates is between +16°C and +35°C.
 Avoid placing the device in rooms with high levels of chlorine and acids in the air (e.g., at a swimming pool), as this may cause corrosion of the stainless steel surface.
 This unit uses R600a refrigerant. To prevent the formation of flammable gas-air mixtures in the event of a leak in the refrigerant circuit, the room where the unit is installed must be well-ventilated.
 Before first use, keep the unit in an upright position for 24 hours.

6.2. INSTALLATION OF EQUIPMENT

Remove the device from the box and discard the packaging materials.
 Always carry the device in an upright position.
 Clean the interior with lukewarm water using a soft cloth.
 Wait at least 24 hours before plugging the device into an outlet.

Installing the handle

The device is equipped with a single stainless steel bracket. To install it, simply screw it to the door using the included screws.
 To do this, pull back the rubber gasket on the back of the door to expose the pre-drilled holes. Then attach the bracket to the door using the included screws.



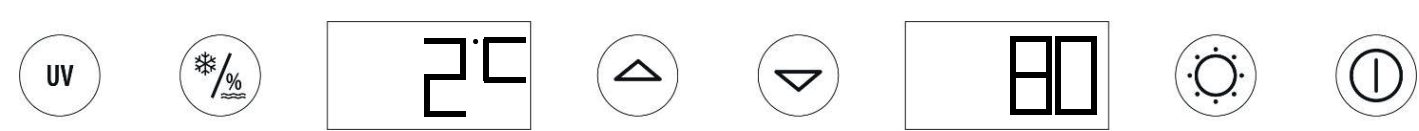
6.3. POWER SUPPLY SYSTEM

This device is designed to be connected to an AC power source.
 Before connecting the device to the electrical grid, make sure that the voltage and frequency values listed on the name-plate match the voltage and frequency at the installation site.
 The power source must be equipped with a ground fault circuit interrupter (GFCI) and properly grounded in accordance with applicable legal regulations.
Warning: Do not use extension cords. Do not connect more than one device to the same electrical outlet. Product issues resulting from this will not be covered by the warranty!

6.4. DOOR LOCK

The lock on the appliance door is equipped with a safety mechanism. It must be locked during the aging process. Do not open the door during the aging process, as this may spoil the meat.

7. CONTROL PANEL



Button	Function
	Press to turn on the UV lamp.
	Switching between temperature and humidity settings.
	Set the temperature between 2 and 14°C and the humidity between 50% and 85%.

	Press to turn on the light (it turns off automatically after 4 hours).
	Turn the device on or off.

8. OPERATING THE DEVICE

Clean the device before use (see the “Cleaning and Maintenance” section).

Press the button , to turn on the device.

Turn on the UV lamp for at least 2 hours to sterilize the interior. To do this, press the button .

Use the button  to switch between setting and displaying the temperature or humidity.

Press the button  once, and the temperature will start flashing on the display; you can adjust it between 2 and 14°C in 1°C increments.

Press the button  twice, and the humidity indicator will start flashing on the display; you can then set the humidity to a value between 50% and 85% in 1% increments.

If you do not change the setting within 3 seconds, the device will return to the previous setting. The device will automatically return to displaying the temperature.

NOTE: Do not hang or place the meat in the unit until it has reached the desired temperature.

Tip: For optimal aging conditions, we recommend the following settings: temperature 3°C, humidity 75%.

Tip: You can switch the temperature display between Celsius and Fahrenheit by pressing the  and  buttons simultaneously for 3 seconds.

usly  and  for 3 seconds.

LED Lighting and UV Radiation Settings

Press , to turn on the light; it will turn off automatically after 4 hours.

Press , to turn on the UV lamp.

Note:

- The door is equipped with a safety switch. When the door is opened, the UV light automatically turns off. When the door is closed, the UV light turns back on.
- The UV light is used to sterilize the interior before, during, and after the aging process.

9. MEAT AGING

9.1. SAFETY INFORMATION

Note:

- It is important not to open the door too wide, so as not to unnecessarily affect the conditions inside the unit or the humidity.
- Ask a trusted butcher or expert for advice on meat aging.

Danger

Only meat suitable for processing should be used.

- If you handle meat or metal shelves or meat hooks, wear food-grade gloves.
- One of the risks associated with dry aging is the introduction of unwanted, accidental mold spores or spoilage bacteria into the chamber, which may have entered the unit from the air or from contaminated tools. These organisms thrive when conditions inside the chamber are unsuitable (e.g., excessive humidity, poor air circulation). They can produce toxins (mycotoxins) and cause spoilage, resulting in a sour or pungent odor.
- After the aging process is complete, carefully remove any dark and dry parts of the meat.
- Do not consume any products that were in direct contact with the meat, as this poses a risk of food poisoning.

9.2. DISCLAIMER

The manufacturer assumes no liability for damage to products stored in the refrigerator, even in the event of a malfunction during the warranty period. The manufacturer also assumes no liability for personal injury resulting from the consumption of products that were stored improperly.

9.3. INFORMATION ABOUT DRY AGING

A variety of aromas depending on the aging period.

The dry-aging process for beef, pork, and poultry is costly, time-consuming, and requires optimal conditions.

High-quality meat should be placed inside the unit on metal shelves or hung on butcher hooks.

The meat should be inspected regularly for the presence of wild molds.

If the desired degree of maturity has not been achieved, the meat should be removed, portioned as desired, and processed.

Depending on the type of meat used, the following flavor profiles can be achieved:

- After about 21 days: Subtle, nutty aromas.
- After about 28–35 days: Aromas similar to the scent of mushrooms.
- After about 45 days and beyond: Intense aromas reminiscent of blue cheese.

The longer the meat is aged, the more intense its flavor will be.

10. CLEANING AND MAINTENANCE

Note: Before performing any maintenance, disconnect the device from the power source.

Wash the appliance with water and dishwashing liquid. Do not use abrasive detergents, as they may damage the appliance's components.

Do not use abrasive or acidic cleaners or chemical solvents.

Use a polish for glossy surfaces and a stainless steel cleaner for stainless steel surfaces.

Do not use abrasive cleaning tools, as this will scratch the stainless steel surface.

Make sure that no liquids get into the electrical components or the ventilation grille while cleaning the appliance.

Do not damage or remove the nameplate located inside the appliance. It is very important for service purposes.

Warning: Do not use organic solvents (gasoline, alcohol, etc.) to clean the device. The device housing may be damaged, and explosive vapors may form.

Do not use sharp objects or pressurized water for cleaning. After cleaning the device, make sure it is completely dry.

After each curing process, turn on the UV lamp for 24 hours.

10.1. REPLACING THE CARBON FILTER

We recommend replacing the filter every three months for optimal performance.

Removing the filter: Grasp the filter by the handle and pull it out.

Inserting the filter: Insert it by the handle until it clicks into place.

10.2. CLEANING THE CONDENSER

To maintain the unit's cooling performance, the condenser must be cleaned regularly to prevent the buildup of dust or grease. It is recommended that you clean the unit at least once every three months, or as needed depending on the operating environment. Use a stiff brush to remove dust and other debris that has accumulated on the condenser and fan.

10.3. CLEAN THE DOOR SEALS

To ensure a better seal, clean the door gaskets frequently.

10.4. CONDENSATE TANK (K)



Check regularly to make sure no condensation water has accumulated in the reservoir. It is located at the back of the unit, on the right-hand side. If necessary, remove the condensation water with a sponge.

10.5. MANUAL DEFROSTING

Defrost the appliance after each ripening cycle.

Turn off the power, but do not unplug the appliance. Then let the appliance defrost in manual mode. Keep an eye on the condensate tray (**K**) and empty it during defrosting.

10.6. IF THE APPLIANCE IS FROSTED OVER, FOLLOW THESE STEPS

Remove the meat from the appliance. Cover it with plastic wrap or, if possible, place it in a plastic bag and put it in the refrigerator. Turn off the appliance.

Fill the pot with hot tap water—water that is no longer boiling—and place the pot on a dish towel on the bottom metal shelf.

Warning: Risk of burns from a hot pot. Use caution when handling the steaming pot.

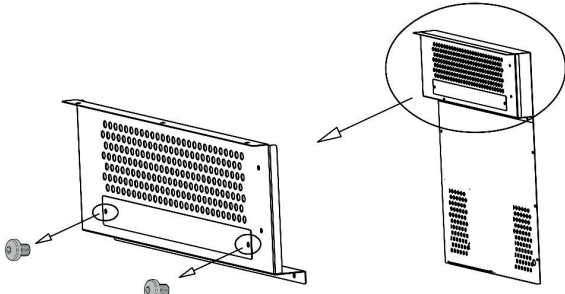
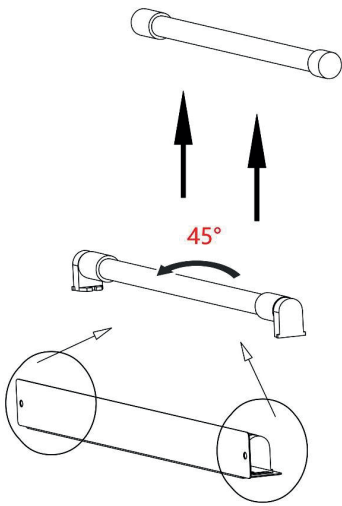
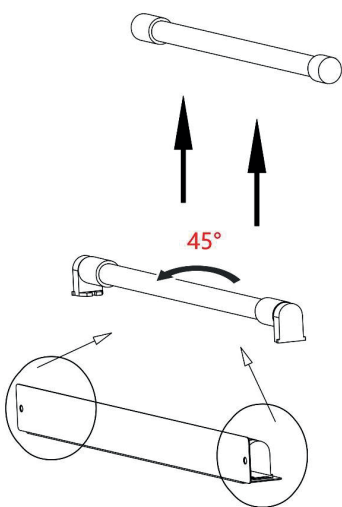
The steam will melt the ice in about an hour. Water from the melting ice will be collected inside the appliance and, if applicable, in the condensate tray (**K**). Remove the pot and cloth from the appliance. Wipe the water from the inside of the appliance and empty the drip tray (**K**). Wipe the appliance dry with a soft cloth. Leave the appliance open for 1 hour to allow it to air out.

10.7. STAINLESS STEEL SHELVES, A RACK, A DRIP TRAY, AND BUTCHER HOOKS

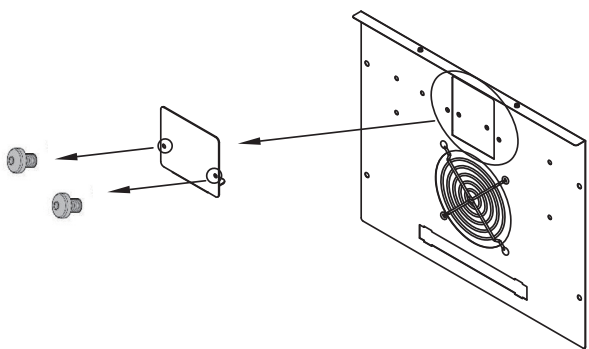
Remove the stainless steel shelves, the hanger, the drip tray, and the meat hooks from the appliance, then wash them with warm water and detergent for hygiene purposes. Dry the parts thoroughly.

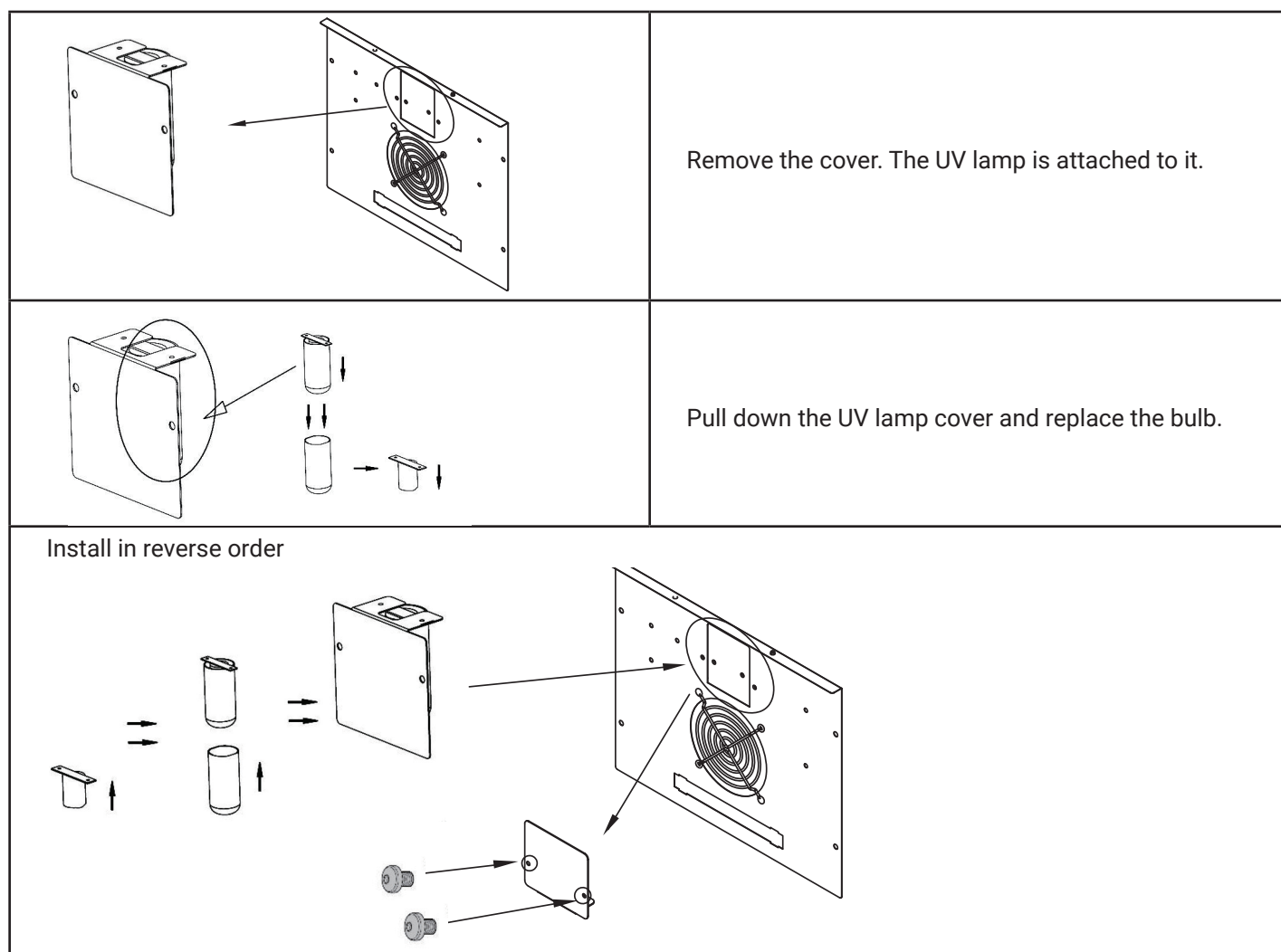
10.8. REPLACING THE UVC LAMP (VERSION 1)

The UVC lamp should be replaced at least once a year.

	Gently unscrew the screws and remove the cover.
	Hold the UV lamp firmly and tilt it at a 45° angle, then remove it and replace it.
	Install in reverse order.

10.9. REPLACING THE UVC LAMP (VERSION 2)

	Carefully loosen the screws.
---	------------------------------



11. TROUBLESHOOTING AND REPAIR

The table below helps you identify and fix minor issues.

Malfunction	Possible cause
The device is not sufficiently cooled.	Check the temperature setting. Ambient conditions may require a higher setting. The door is being opened too often. The door is not closed completely. The door gasket is not sealing properly. The appliance does not have sufficient clearance. Defrost the appliance.
The lights aren't working.	Contact an authorized service center or retailer.
Vibrations, excessive noise, and doors that don't close properly.	Check to see if the appliance is level. Check the fan. Some parts are loose. The appliance is touching the wall. The door is installed upside down or incorrectly. The gasket is worn out. The shelves are misaligned.
The display isn't working. The buttons aren't working.	Unplug the device, wait 2 minutes, and then plug it back in. If this does not solve the problem, contact an authorized service center or your retailer.
The compressor won't start.	The temperature in the chamber is lower than the setpoint.
Water droplets on the surface.	If the appliance is located in a humid room, condensation may form on its surface, especially on the glass door. This is caused by moisture in the air coming into contact with the appliance's housing. Please wipe it off with a dry cloth.
The sound of water "gurgling."	1. The sound of the compressor running when it starts up or shuts down. 2. The sound of refrigerant flowing through the refrigeration system. 3. The sound of refrigerant evaporating in the evaporator.
Water vapor has accumulated inside the cabinet.	In high-humidity conditions, or if the appliance door has been left open for an extended period or opened frequently, wipe down the door and interior walls of the appliance, and then keep the door closed for as long as possible.

Error codes on the display



IMPORTANT! If an error appears on the display, contact customer service immediately and provide the error code.

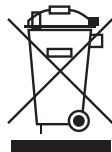
Error code	Problem
H1	Problem with the door lock.
H2	Problem with the temperature sensor
H3	Problem with cooling
H4	Problem with moisture
H5	Problem with the humidity sensor
H6	Problem with defrosting
E9	Problem with the signal cable

12. DISPOSAL OF THE OLD APPLIANCE

Information for users on the rules concerning proper disposal of electrical and electronic equipment at the end of its life.

- **Leave your old equipment in the shop where you purchase a new appliance.** Each store is obliged to accept old equipment free of charge if you buy there the new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the old equipment to the store at your expense.
- **Dispose of your old equipment at a collection point.** Information about the location of the nearest collection point can be found on the local website or the notice board of the municipal office.
- **Leave the equipment at a service point.** If the repair of the equipment is unprofitable or impossible for technical reasons, the service is obliged to accept this appliance free of charge.
- **Return the used equipment at the end of its life without leaving your home.** If you do not have the time or ability to deliver your equipment to the collection point, you can use the services of specialized companies.
- **Remember! Do not dispose of used equipment together with regular waste.**

An illegal or incorrect disposal of the product will lead to high penalties being imposed.



The symbol of a crossed-out rubbish bin on the product, its packaging or its instruction manual means that at the end of its life the product must not be disposed of with regular waste. The user is obliged to deliver their used equipment to a designated collection point for proper processing.

13. GUARANTEE

The dealer of the appliance is liable under the guarantee.

The guarantee does not cover any damage resulting from the build-up of limescale inside the appliance. The guarantee also does not cover: damage caused by external forces such as atmospheric discharge, voltage change, incorrect setting of electrical voltage, power supply from unsuitable power outlet, any mechanical, thermal, chemical damage and defects resulting from them.

Furthermore, the guarantee does not cover the replacement of exhaustible parts, namely: light bulbs, rubber elements, heating elements damaged by limescale, glass and other elements that are exposed to any form of wear or usage, for example; burners, rubber units as well as any breakdowns or mechanical damage of the appliance elements caused by incorrect storage, transport, maintenance, installation or operation.



Stalgast Sp. z o.o.
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalghost@stalghost.com

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville-Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalghost@stalghost.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalghost.com
www.stalgast.eu

• FR •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalghost.com
www.stalgast.eu
• ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
info@stalghost.es
www.stalgast.es