

SZAFA DO SEZONOWANIA MIĘSA FLEISCHPÖKELSCHRANK MEAT SEASONING CABINET

852400

**PL**
2-7**DE**
8-14**EN**
15-20

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 zastaniać 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

Szafa przeznaczona jest do profesjonalnego dojrzewania mięsa. Sprzęt ten jest wyposażony w precyzyjny, inteligentny system kontroli temperatury i wilgotności (temperatura 1~4°C, wilgotność 60%-90%) oraz bryłę z soli himalajskiej, która ma wpływ na proces dojrzewania mięsa. Sprzęt wykorzystuje sterylizację lampą UVC i szkło izolacyjne o wysokiej perspektywie anty-ultrafioletowej i jest wyposażony w węgiel aktywny do filtrowania powietrza. Posiada również funkcję alarmu temperatury i wilgotności. Produkt może być używany obok siebie lub w zabudowie.

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 marmurkowości.

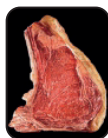
Zaleca się dojrzewanie mięsa z kością metodą wiszącą, żeby element ze wszystkich stron miał równomierny dostęp do powietrza i równo dojrzewał.

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

Idealna temperatura dojrzewania wynosi 1,5°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.



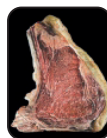
Zmiana koloru wołowiny (stopniowo siwieje)



7 dni



14 dni



21 dni



30 dni

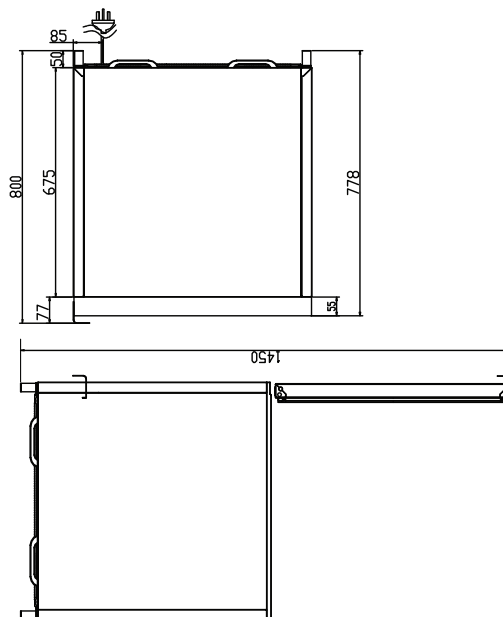
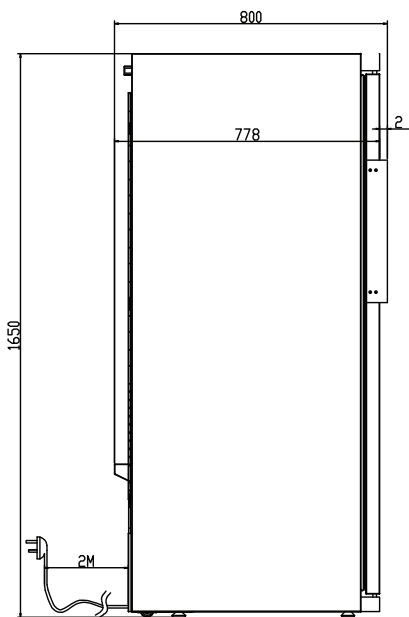
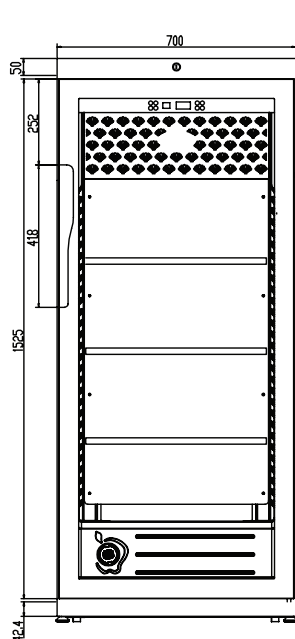
Zmiany kruchości wołowiny (coraz bardziej miękkie)



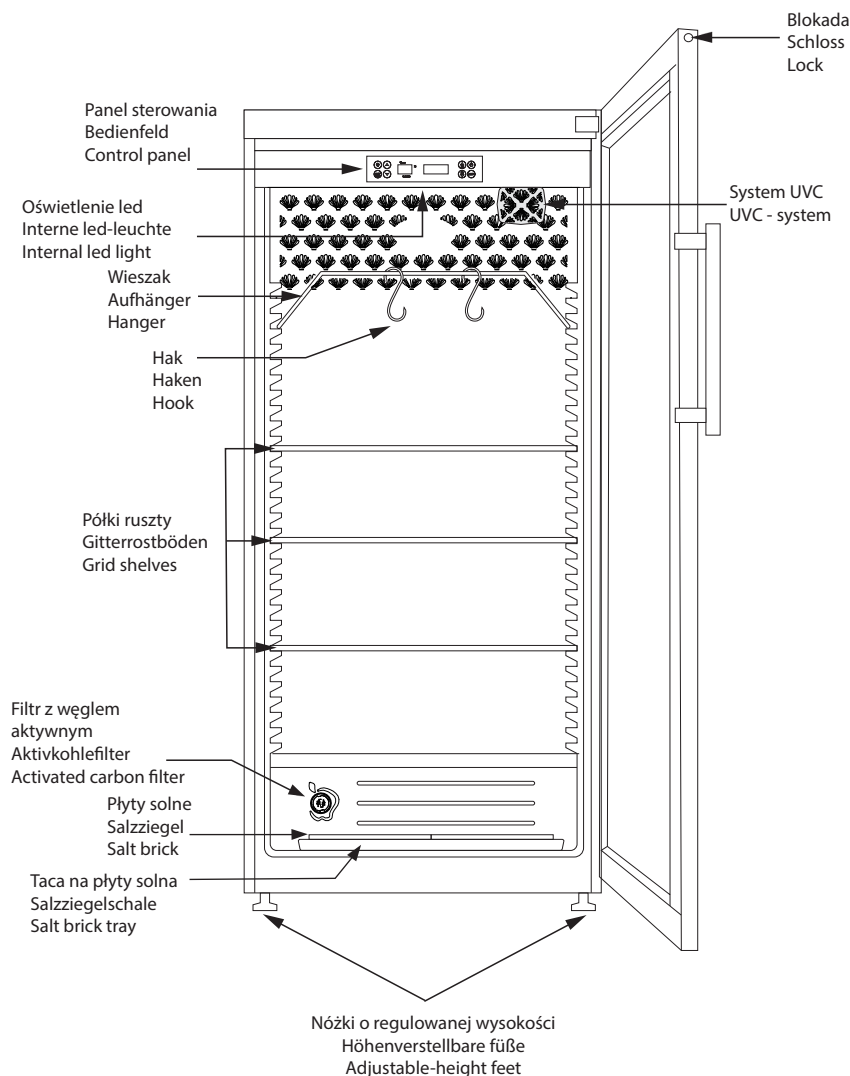
3. DANE TECHNICZNE

Zasilanie (V/Hz)	230 / 50
Moc (W)	160
Zakres temperatur (°C)	1 / 4
Zakres wilgotności (%)	60-90
Wymiary (mm)	rysunek poniżej
Czynnik chłodniczy / ilość (g)	R600a/80g
Pojemność (l)	400
Klasa klimatyczna *	4
Waga (kg)	102

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



3.1. BUDOWA URZĄDZENIA



4. 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 2 godziny przed jego uruchomieniem,
- nie umieszczać urządzenia w pobliżu produktów łatwopalnych, na powietrzu lub w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

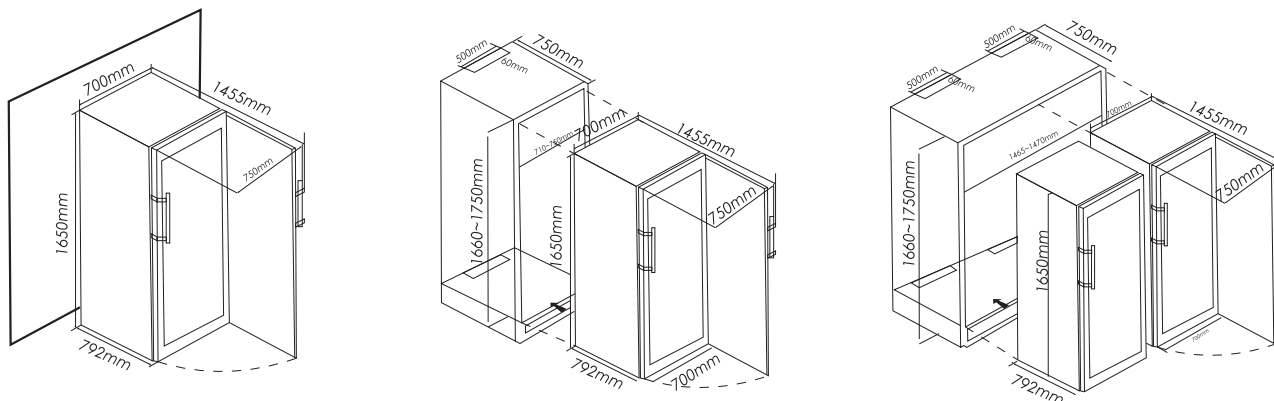
5. MONTAŻ URZĄDZENIA

5.1. 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.

W przypadku instalacji w zabudowie należy upewnić się, że odległość między lewą/prawą stroną urządzenia a ścianą nie jest mniejsza niż 25 mm, a odległość między górną i tylną częścią powinna wynosić co najmniej 100 mm, aby uniknąć pogorszenia rozpraszania ciepła.



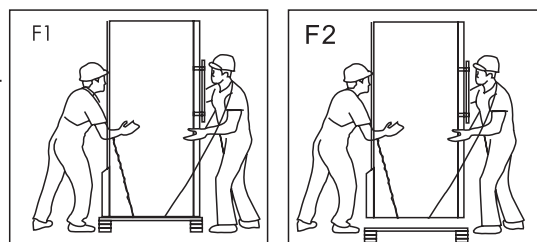
To urządzenie wykorzystuje czynnik chłodniczy R600a. Aby uniknąć tworzenia się łatwopalnych mieszanin gazów i powietrza w przypadku wycieku w obiegu chłodniczym, pomieszczenie, w którym zainstalowano urządzenie, musi być dobrze wentylowane.

Przed pierwszym użyciem urządzenie należy trzymać w pozycji pionowej przez 12 godzin.

5.2. INSTALACJA URZĄDZENIA

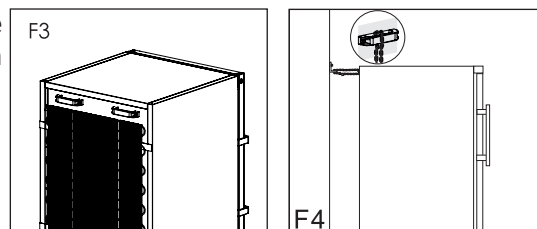
Krok 1 - Zdejmij opakowanie i dolną paletę transportową.

Przełóż pasy transportowe przez spód urządzenia, jak pokazano na rysunku (F1), unieś urządzenie i zdejmij z palety (F2).



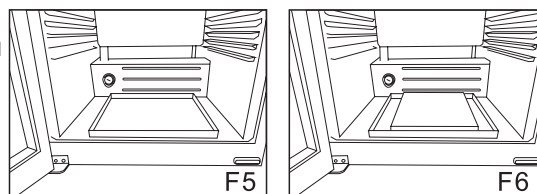
Krok 2 - Mocowanie urządzenia

Aby zapobiec przypadkowemu zrzuceniu urządzenia, należy umieścić je przy ścianie i dodać elastyczne połączenie, jak pokazano na rysunkach (F3/F4).



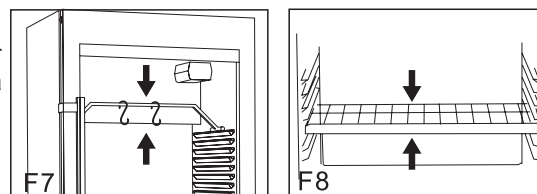
Krok 3 - Umieszczanie bryły soli

Umieść tacę na bryły soli pod urządzeniem, jak pokazano na rysunku (F5), i umieść bryłę soli, jak pokazano na rysunku (F6).



Krok 4 - Zainstalowanie półki lub wieszaka i haczyka

Zainstaluj urządzenie, umieść wieszak i hak na miejscu, a następnie wyreguluj górną i dolną odległość płytki w razie potrzeby, jak pokazano na rysunkach (F7) i (F8).



5.3. 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.

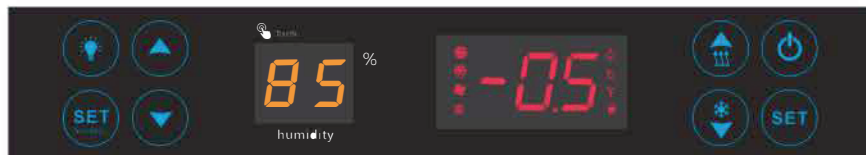
Źródło prądu musi być wyposażone w bezpiecznik różnicowo-prądowy i prawidłowe uziemienie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi.

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!

5.4. 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.

6. PANEL STEROWANIA



- Włączenie:** Naciśnij przycisk  na 3 sekundy. Zwolnij przycisk, gdy na wyświetlaczu pojawi się ON i ponownie naciśnij przycisk  przez 1 sekundę.
- Wyłączenia:** Naciśnij przycisk  na 3 sekundy. Zwolnij przycisk, gdy na wyświetlaczu pojawi się OFF i ponownie naciśnij  przez 1 sekundę.
- Ustawienie temperatury:** Naciśnij przycisk  po prawej stronie przez 1 sekundę. Na prawym wyświetlaczu zacznie migać ustawiona temperatura, naciśnij  lub , aby wprowadzić pożądaną temperaturę.
- Ustawienie wilgotności:** Naciśnij  po lewej stronie przez 1 sekundę. Na lewym wyświetlaczu wilgotności **BS** miga wartość, naciśnij  lub , aby wprowadzić pożądaną wilgotność.
- Oświetlenie komory:** Naciśnij przycisk  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć podświetlenie.
- Ręczne odszranianie:** Naciśnij  przez 6 sekund, aby włączyć lub wyłączyć ręczne odszranianie.
- Wyświetlanie temperatury sondy odszraniania:** Naciśnij  przez 3 sekundy.
- Wyświetlanie średniej wilgotności:** Naciśnij przycisk  przez 3 sekundy.

6.1. KOMUNIKATY BŁĘDÓW

Er1	Awaria sondy temperatury komory	Er2	Awaria sondy odszraniania	Er3	Awaria sondy temperatury
Er4	Alarm długiego czasu otwarcia drzwi (ponad 4 minuty)			Er5	Alarm wysokiej temperatury
Er6	Alarm niskiej temperatury	Er7	Alarm wysokiej wilgotności	Er8	Alarm niskiej temperatury



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

7. 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.

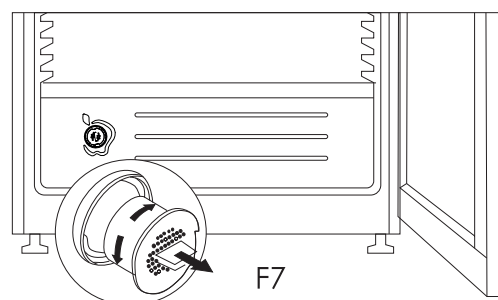
7.1. WYMIANA FILTRA WĘGLOWEGO

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

Wymowienie filtra: Chwyć filtr za uchwyt. Obróć go o 90° w lewo lub w prawo i wyjmij.

Wkładanie filtra: Wkładać za uchwyt w pozycji pionowej.

Obróć w lewo lub w prawo o 90 stopni, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Jak na rys.(F7).



7.2. 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.

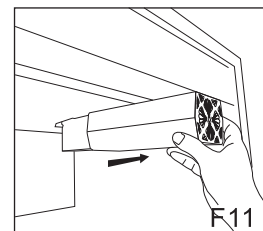
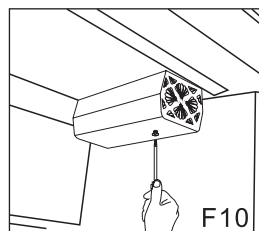
7.3. WYCZYŚĆ USZCZELKI DRZWI

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

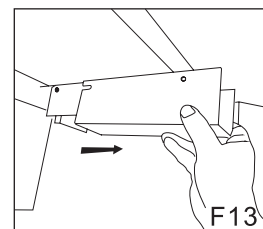
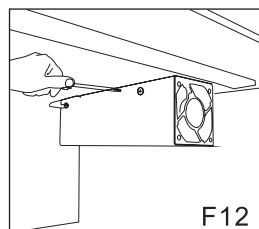
7.4. WYMIANA LAMPY UVC

Lampa UVC powinna być wymieniana co najmniej raz w roku.

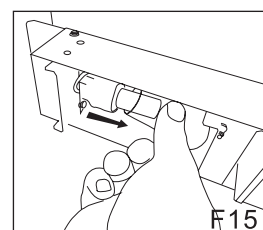
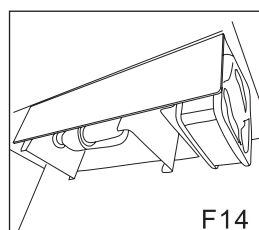
Krok 1. Odkręć obudowę lampy UVC (Rysunek 10), a następnie wyciągnij obudowę na zewnątrz (Rysunek 11).



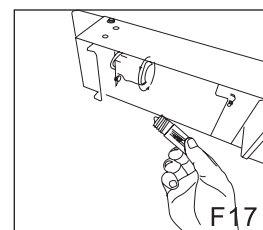
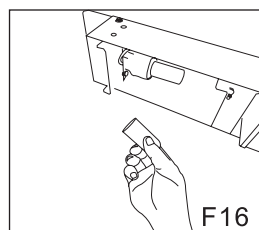
Krok 2. Odkręć obudowę wewnętrzną (Rysunek 12), a następnie pociągnij obudowę wewnętrzną na zewnątrz (Rysunek 13).



Krok 3. Jak pokazano (Rysunek 14), po wyciągnięciu wewnętrznej obudowy możemy zobaczyć osłonę lampy UVC i żarówkę, pociągnij klosz (Rysunek 15).



Krok 4. Zdejmij klosz (Rysunek 16), wykręć żarówkę, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.



8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym 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.
- **Odnieś 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.

9. 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 wurde, 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 ZWECK DES GERÄTS

Der Schrank ist für die professionelle Reifung von Fleisch konzipiert. Die Anlage ist mit einem präzisen, intelligenten Temperatur- und Feuchtigkeitskontrollsystem (Temperatur 1~4°C, Feuchtigkeit 60%-90%) und einem Himalaya-Salzklumpen ausgestattet, um den Fleischreifungsprozess zu beeinflussen. Die Anlage verwendet UVC-Lampen zur Sterilisation und Isolierglas mit hohem UV-Schutz und ist mit Aktivkohle zur Luftfilterung ausgestattet. Außerdem verfügt es über eine Temperatur- und Feuchtigkeitsalarmfunktion. Das Produkt kann nebeneinander oder eingebaut verwendet werden.

Das beste Fleisch, das sich für die Trockenreifung eignet, ist hochwertiges Rindfleisch, z. B. Rib-Eye (Entrecote mit Knochen). Es ist immer ratsam, ein Stück Rindfleisch mit einem guten Fettgehalt und einem hohen inneren Marmorierungsindex zu kaufen.

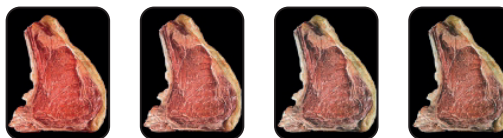
Es ist ratsam, das Fleisch am Knochen hängend trocken zu reifen, damit das Stück von allen Seiten gleichmäßig belüftet wird und gleichmäßig reift.

Die empfohlene Trockenreifezeit beträgt 4 bis 6 Wochen, wobei 4 Wochen die beste Zeit ist.

Die ideale Reifungstemperatur liegt bei 1,5°C~3°C und einer Luftfeuchtigkeit von 85%. Eine niedrige Temperatur kann die Entwicklung der Mikroflora hemmen, und eine optimale Luftfeuchtigkeit wirkt sich positiv auf den Reifungsprozess aus und macht das Fleisch fest und aromatisch.



Veränderung der Farbe des Rindfleischs (allmähliche Vergrauung)



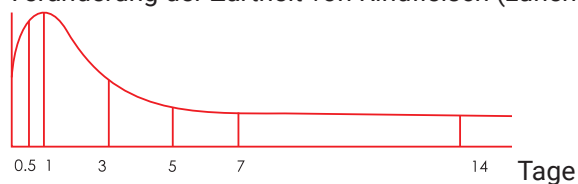
7 Tage

14 Tage

21 Tage

30 Tage

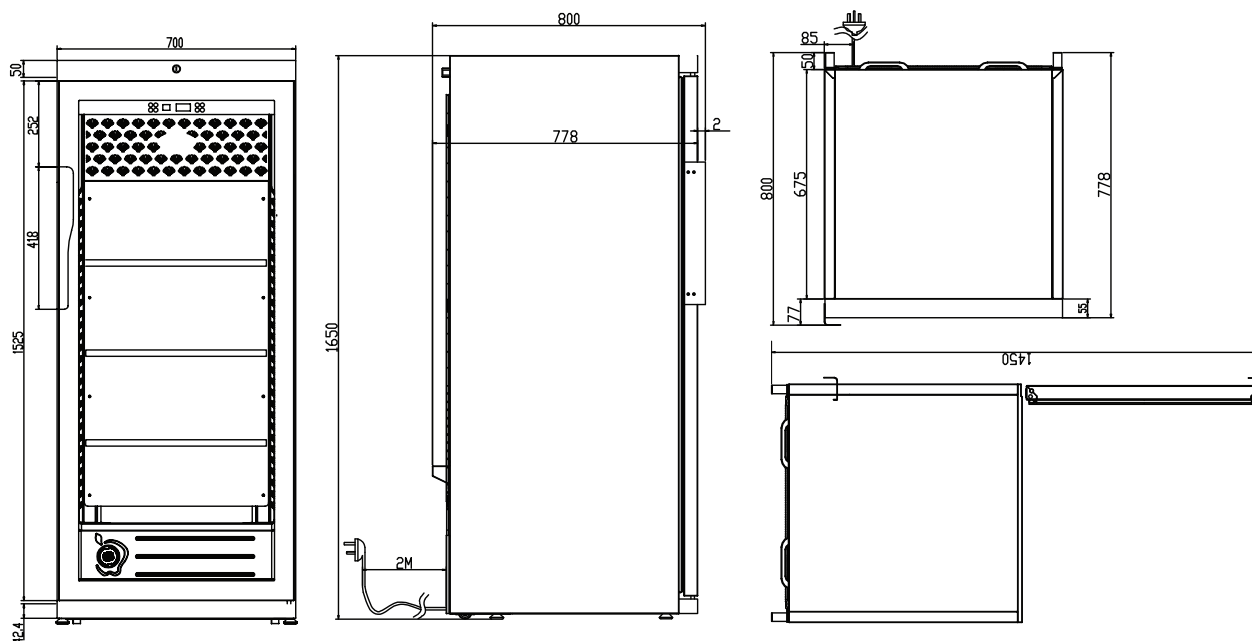
Veränderung der Zartheit von Rindfleisch (zunehmend zart)



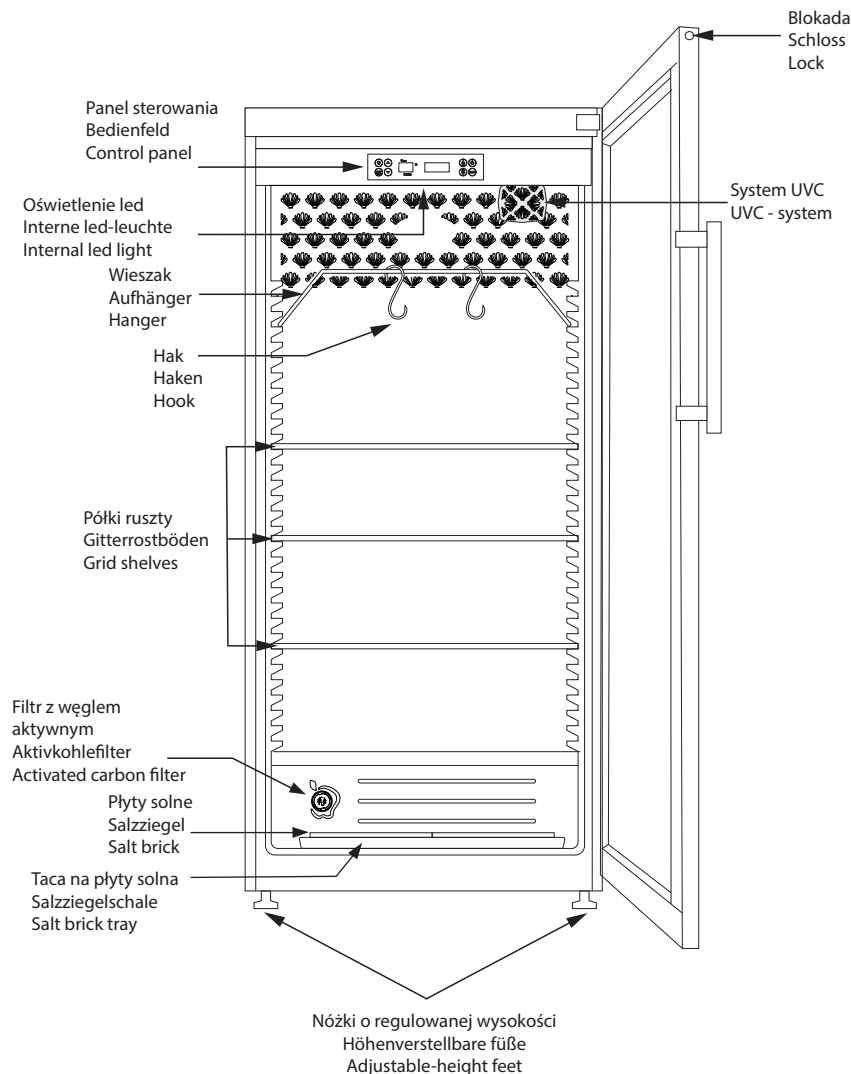
3. TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung (V/Hz)	230 / 50
Leistung (W)	160
Temperaturbereich (°C)	1 / 4
Luftfeuchtigkeitsbereich (%)	60-90
Abmessungen (mm)	Zeichnung unten
Kältemittel / Menge (g)	R600a/80g
Volumen (l)	400
Klimaklasse *	4
Gewicht (kg)	102

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



3.1. AUFBAU DES GERÄTS



4. TRANSPORT UND LAGERUNG

- Lagern Sie das verpackte Gerät in einem überdachten Lagerraum bei einer Umgebungstemperatur von 0°C/+55°C und einer Luftfeuchtigkeit von 30-95%,
- stapeln Sie die Geräte nicht übereinander,
- Beachten Sie die Angaben auf dem Typenschild des Geräts. Bei Beschädigung oder Verlust des Typenschildes ist dieses sofort zu ersetzen,
- Entfernen Sie nach dem Auspacken des Geräts vorsichtig die Schutzfolie und andere Elemente, die das Gerät während des Transports schützen,
- Transportieren und lagern Sie das Gerät nur in aufrechter Position. Stellen Sie das Gerät niemals auf die Seite oder auf den Kopf, da dies das Kühlsystem beschädigen kann. (keine Garantiereparatur möglich),
- warten Sie nach dem Transport des Gerätes 2 Stunden, bevor Sie es in Betrieb nehmen,
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von entflammenden Produkten, im Freien oder an einem Ort auf, der direkter Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist.

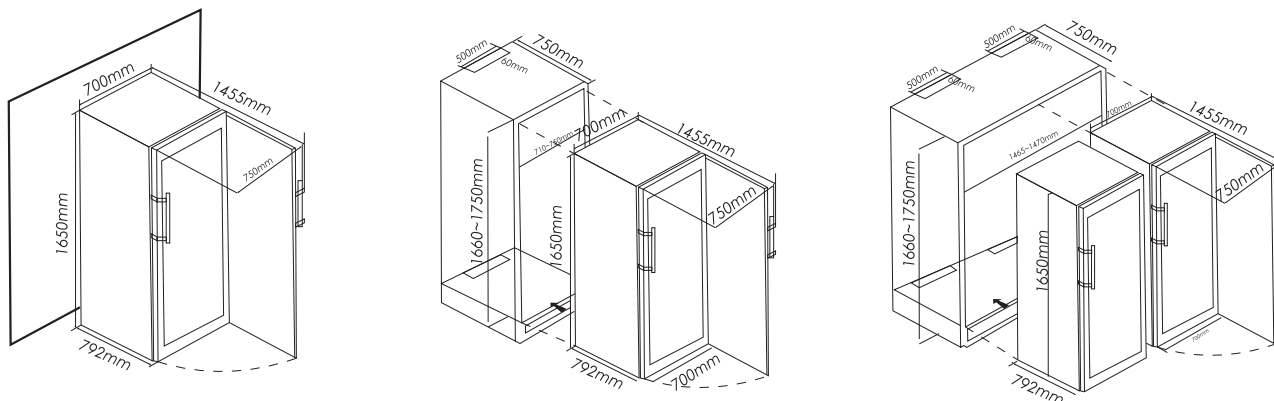
5. INSTALLATION DER AUSRÜSTUNG

5.1. INFORMATIONEN

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche in einem trockenen, gut belüfteten Raum. Nivellieren Sie es mit Hilfe der verstellbaren Füße. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle auf und setzen Sie es nicht der direkten Sonneneinstrahlung aus, um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Der optimale Temperaturbereich in dem Raum, in dem das Gerät betrieben wird, liegt zwischen +16°C und +35°C.

Stellen Sie das Gerät nicht in Räumen mit hohem Chlor- und Säuregehalt in der Luft auf (z. B. in einem Schwimmbad), da dies zu Korrosion der Edelstahloberfläche führen kann.

Achten Sie beim Einbau darauf, dass der Abstand zwischen der linken/rechten Seite des Geräts und der Wand mindestens 25 mm beträgt und dass der Abstand zwischen der Oberseite und der Rückseite des Geräts mindestens 100 mm beträgt, um eine Verschlechterung der Wärmeabgabe zu vermeiden.



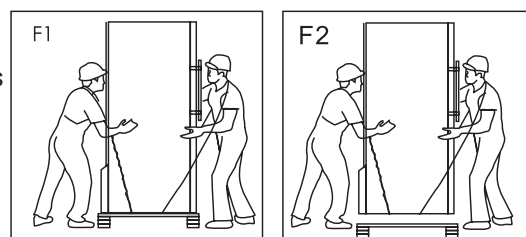
Dieses Gerät arbeitet mit dem Kältemittel R600a. Um die Bildung von brennbaren Gas-Luft-Gemischen im Falle eines Lecks im Kältekreislauf zu vermeiden, muss der Raum, in dem das Gerät installiert ist, gut belüftet sein.

Bewahren Sie das Gerät vor der ersten Verwendung 12 Stunden lang in aufrechter Position auf.

5.2. INSTALLATION

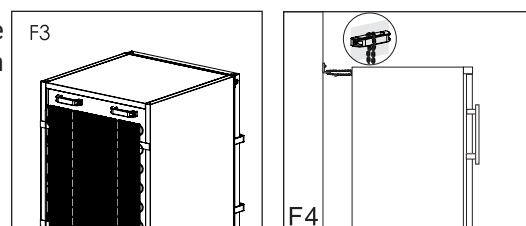
Schritt 1 - Entfernen Sie die Verpackung und die untere Transportpalette.

Führen Sie die Transportgurte wie abgebildet durch den Boden des Geräts (F1), heben Sie das Gerät an und nehmen Sie es von der Palette (F2).



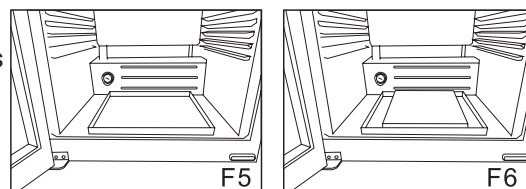
Schritt 2 - Anbringen des Geräts

Um ein versehentliches Fallenlassen des Geräts zu verhindern, stellen Sie es an eine Wand und bringen Sie eine flexible Verbindung an, wie in den Zeichnungen gezeigt (F3/F4).



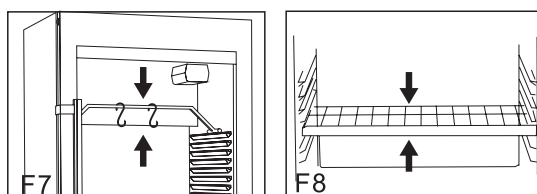
Schritt 3 - Einsetzen des Salzklumpens

Stellen Sie die Salzklumpenschale wie in Abbildung (F5) gezeigt unter das Gerät und legen Sie die Salzklumpen wie in Abbildung (F6) gezeigt ein.



Schritt 4 - Anbringen eines Regals oder Aufhängers und eines Hakens

Installieren Sie das Gerät, bringen Sie die Aufhängung und den Haken an und stellen Sie dann den Abstand zwischen oberer und unterer Platte nach Bedarf ein, wie in den Abbildungen (F7) und (F8) gezeigt.



5.3. INSTALLATION AN STROMQUELLEN

Das Gerät ist für den Anschluss an eine Wechselstromquelle vorgesehen.

Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts an das Stromnetz, dass die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit den Spannungs- und Frequenzwerten am Installationsort übereinstimmen.

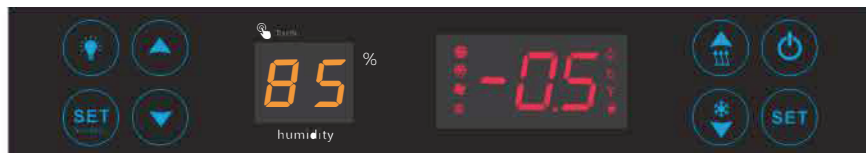
Die Stromquelle muss mit einer Fehlerstromsicherung und einer korrekten Erdung gemäß der geltenden Gesetzgebung ausgestattet sein.

Warnung: Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Schließen Sie nicht mehr als ein Gerät an dieselbe Steckdose an. Daraus resultierende Probleme mit dem Produkt werden nicht von der Garantie abgedeckt!

5.4. TÜRSCLOSS

Das Schloss an der Tür des Geräts ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet. Sie muss während der Reifung verriegelt sein. Öffnen Sie die Tür nicht während des Reifungsprozesses, um das Fleisch nicht zu verderben.

6. BEDIENFELD



- Einschalten:** Drücken Sie die Taste für 3 Sekunden. Lassen Sie die Taste los, wenn ON auf dem Display erscheint, und drücken Sie die Taste erneut für 1 Sekunde.
- Ausschalten:** Drücken Sie die Taste für 3 Sekunden. Lassen Sie die Taste los, wenn OFF auf dem Display erscheint, und drücken Sie erneut für 1 Sekunde.
- Einstellung der Temperatur:** Drücken Sie die Taste rechts 1 Sekunde lang. Die eingestellte Temperatur beginnt auf dem rechten Display zu blinken, drücken Sie oder , um die gewünschte Temperatur einzugeben.
- Einstellung der Luftfeuchtigkeit:** Drücken Sie auf der linken Seite 1 Sekunde lang. Die linke Feuchtigkeitsanzeige blinkt den Wert, drücken Sie oder , um die gewünschte Feuchtigkeit einzugeben.
- Kammerbeleuchtung:** Drücken Sie die Taste 1 Sekunde lang, um die Beleuchtung ein- oder auszuschalten.
- Manuelle Abtauung:** 6 Sekunden lang drücken , um die manuelle Abtauung zu aktivieren oder zu deaktivieren.
- Anzeige der Temperatur der Abtausonde:** 3 Sekunden lang drücken .
- Anzeige der durchschnittlichen Luftfeuchtigkeit:** Drücken Sie die Taste für 3 Sekunden.

6.1. FEHLERMELDUNGEN

Er1	Ausfall des Kammertemperaturfühlers	Er2	Ausfall des Abtaufühlers	Er3	Ausfall des Temperaturfühlers
Er4	Türöffnungszeitalarm (mehr als 4 Minuten)			Er5	Alarm bei hoher Temperatur
Er6	Alarm bei niedriger Temperatur	Er7	Alarm für hohe Luftfeuchtigkeit	Er8	Alarm bei niedriger Temperatur



ACHTUNG! Wenn die oben genannten Fehler auf dem Display erscheinen, wenden Sie sich sofort an das Service-Center und geben Sie das Alarmsymbol an.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Hinweis: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen.

Das Gerät sollte mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Es ist nicht ratsam, das Gerät mit Scheuermitteln zu reinigen, da diese die Komponenten des Geräts beschädigen können.

Verwenden Sie keine scheuernden oder säurehaltigen Reinigungsmittel oder chemische Lösungsmittel.

Verwenden Sie zur Reinigung glänzender Oberflächen einen Glanzreiniger und zur Reinigung von Edelstahloberflächen einen Edelstahlreiniger.

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese die Edelstahloberfläche zerkratzen.

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

Beschädigen oder entfernen Sie nicht das Typenschild, das sich im Inneren des Geräts befindet. Es ist für Servicezwecke sehr wichtig.

Achtung! Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine organischen Lösungsmittel (Benzin, Alkohol usw.). Das Gehäuse des Geräts kann beschädigt werden und es können explosive Dämpfe entstehen.

Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände und kein Wasser unter Druck zur Reinigung. Achten Sie darauf, dass das Gerät nach der Reinigung vollständig getrocknet ist.

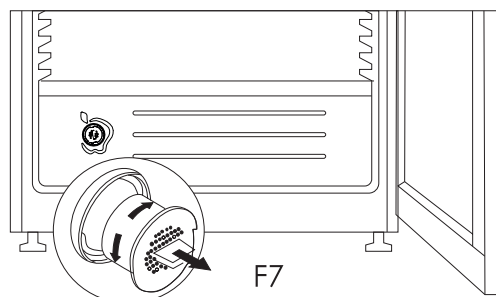
7.1. WECHSELN DES KOHLEFILTERS

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

Herausnehmen des Filters: Fassen Sie den Filter am Griff an. Drehen Sie ihn um 90° nach links oder rechts und nehmen Sie ihn heraus.

Einsetzen des Filters: Setzen Sie ihn am Griff in aufrechter Position ein.

Um 90 Grad nach links oder rechts drehen, bis er einrastet. Wie in Abb.(F7).



7.2. REINIGUNG DES VERFLÜSSIGERS

Um die Kühlwirkung des Geräts besser zu erhalten, muss der Verflüssiger regelmäßig gereinigt werden, um die Ansammlung von Staub oder Fett zu verhindern. Es wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal alle drei Monate oder je nach Betriebsumgebung zu reinigen.

Verwenden Sie eine harte Bürste, um Staub und anderen Schmutz zu entfernen, der sich auf dem Kondensator und dem Lüfter angesammelt hat.

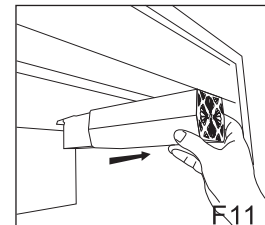
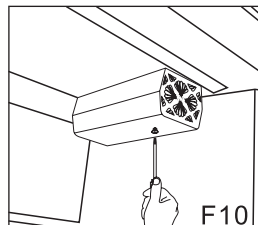
7.3. REINIGEN SIE DIE TÜRDICHTUNGEN

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

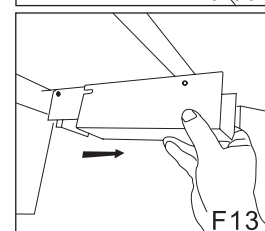
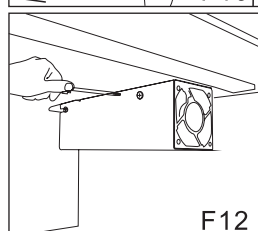
7.4. AUSWECHSELN DER UVC-LAMPE

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

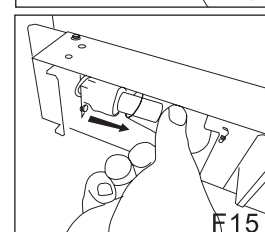
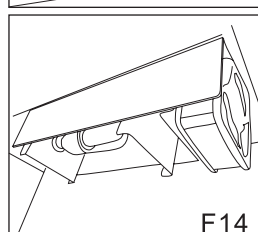
Schritt 1 Schrauben Sie das Gehäuse der UVC-Lampe ab (Abbildung 10) und ziehen Sie es dann nach außen (Abbildung 11).



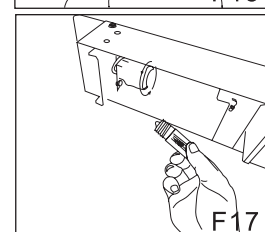
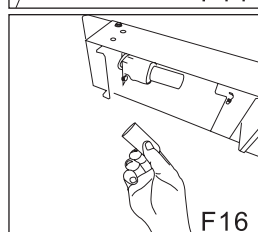
Schritt 2 Schrauben Sie das Innengehäuse ab (Abbildung 12) und ziehen Sie das Innengehäuse nach außen (Abbildung 13).



Schritt 3 Wie in Abbildung 14 dargestellt, können Sie nach dem Herausziehen des Innengehäuses die Abdeckung der UVC-Lampe und den Lampenkolben sehen und den Diffusor herausziehen (Abbildung 15).



Schritt 4 Entfernen Sie den Diffusor (Abbildung 16) und schrauben Sie die Glühbirne durch Drehen im Uhrzeigersinn ab.

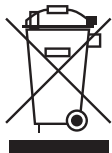


8. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

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.

9. 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: Glühbirnen, 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. DESCRIPTION AND PURPOSE OF THE DEVICE

The cabinet is designed for professional meat maturation. The equipment is equipped with a precise, intelligent temperature and humidity control system (temperature 1~4°C, humidity 60%-90%) and a Himalayan salt lump to influence the meat maturation process. The equipment uses UVC lamp sterilization and insulating glass with a high anti-ultraviolet perspective, and is equipped with activated carbon for air filtration. It also has a temperature and humidity alarm function. The product can be used side-by-side or built-in.

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

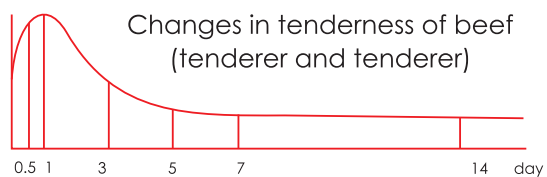
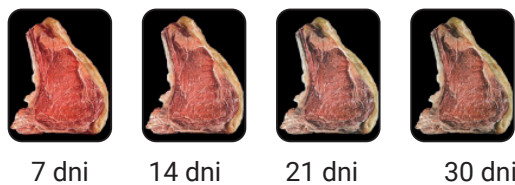
It is recommended to mature meat on the bone using the hanging method, so that the piece on all sides has equal access to air and matures evenly.

The recommended dry maturation period is 4 to 6 weeks, and the best period is 4 weeks.

The ideal ripening temperature is 1.5°C~3°C, and humidity is 85%. Low temperature can inhibit the development of microflora and optimal humidity positively affects the maturation process, making the meat firm and flavorful.



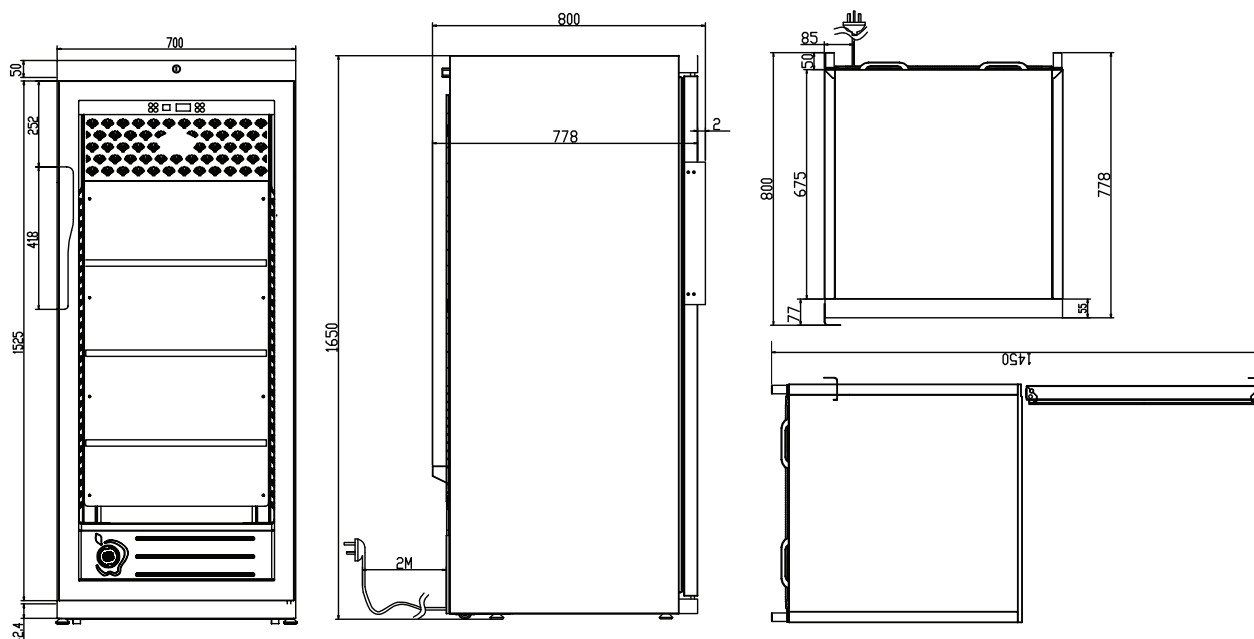
Change in the color of the beef (gradually graying)



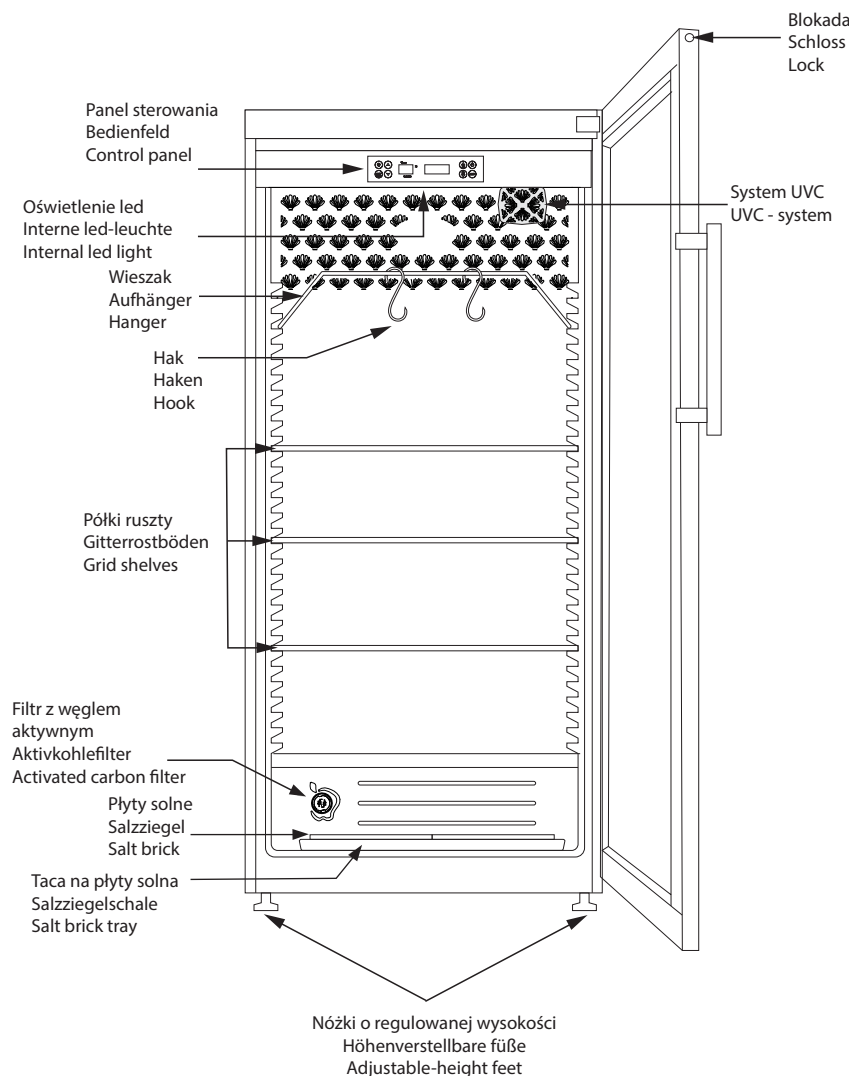
3. TECHNICAL DATA

Power supply (V/Hz)	230 / 50
Power (W)	160
Temperature range (oC)	1 / 4
Humidity range (%)	60-90
Dimensions (mm)	picture below
Refrigerant / quantity (g)	R600a/80g
Capacity (l)	400
Climate class *	4
Weight (kg)	102

* 4 - to +30°C / relative humidity 55%.



3.1. CONSTRUCTION OF THE DEVICE



4. TRANSPORTATION AND STORAGE

- Store the packed unit in a covered warehouse at an ambient temperature of 0°C/+55°C and humidity of 30-95%,
- it is forbidden to stack the units on top of each other,
- refer to the data on the unit's nameplate. If the nameplate is damaged or lost, replace it immediately,
- after unpacking the device, carefully remove the protective film and other elements protecting 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 subject to warranty repair),
- after transporting the appliance, wait 2 hours before starting it up,
- do not place the unit near flammable products, in the air or in a place exposed to direct sunlight.

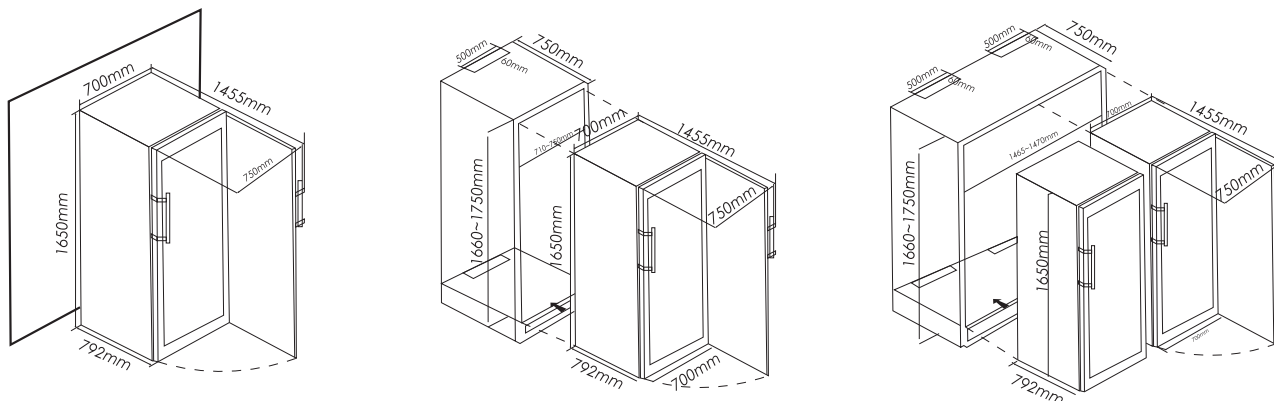
5. INSTALLATION OF THE DEVICE

5.1. INFORMATION

Place the device on a level surface in a dry properly ventilated room. Level it with the help of adjustable feet. To ensure proper operation of the device, do not place it near a heat source and do not expose it to direct sunlight. The optimum range of temperature values in the room where the device works is within: +16°C to +35°C.

Avoid placing the device in rooms with a high content of chlorine and acids in the air (such as a swimming pool), as this may cause corrosion of the surface made of stainless steel.

For built-in installation, make sure that the distance between the left/right side of the unit and the wall is not less than 25 mm, and the distance between the top and back should be at least 100 mm to avoid deterioration of heat dissipation.



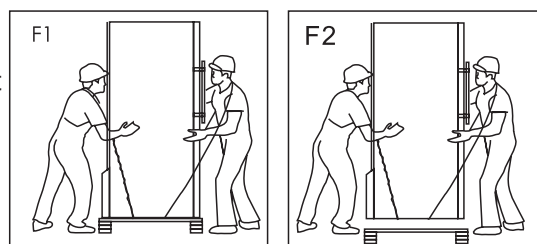
This unit uses R600a refrigerant. To avoid the formation of flammable gas-air mixtures in the event of a leak in the refrigeration circuit, the room where the unit is installed must be well ventilated.

Keep the unit in an upright position for 12 hours before first use.

5.2. INSTALLATION OF THE DEVICE

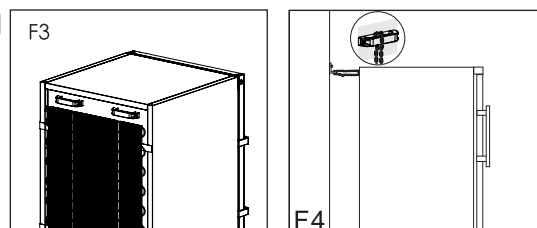
Step 1 - Remove the packaging and the lower shipping pallet.

Put the conveyor belts through the bottom of the unit as shown (F1), lift the unit and remove it from the pallet (F2).



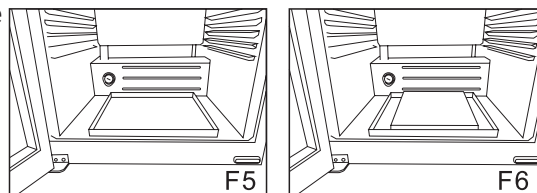
Step 2 - Fixing the device

To prevent accidental dropping of the device, place it against a wall and add a flexible connection as shown in the figures (F3/F4).



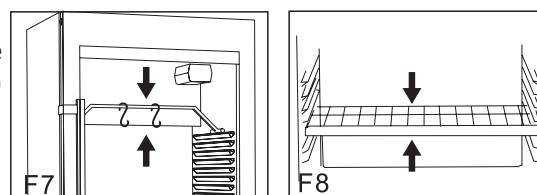
Step 3 - Placing the salt lump

Place the salt lump tray under the unit as shown in Figure (F5), and place the salt lump as shown in Figure (F6).



Step 4 - Install a shelf or hanger and hook

Install the unit, place the hanger and hook in place, and then adjust the upper and lower plate distance as necessary, as shown in Figures (F7) and (F8).



5.3. INSTALLATION TO POWER SOURCES

The device is designed to be connected to an AC power source.

Before connecting the device to the mains, make sure that the voltage and frequency values indicated on the nameplate agree with the voltage and frequency values at the installation site.

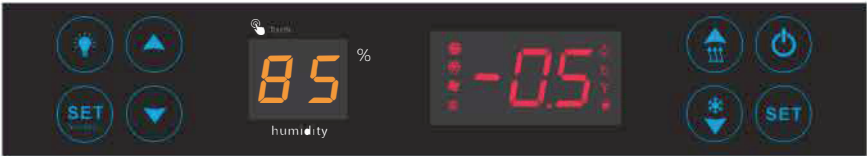
The power source must be equipped with a residual current fuse and proper grounding in accordance with applicable laws.

Warning: Do not use extension cords. Do not plug more than one device into the same electrical outlet. Problems with the product caused by this will not be covered by the warranty!

5.4. DOOR LOCK

The lock on the door of the device is equipped with a security mechanism. It should be locked during ripening. Do not open the door during the ripening process to avoid spoiling the meat.

6. PANEL STEROWANIA



- 1. **Switching on:** Press the button for 3 seconds. Release the button when ON appears in the display and press the button again for 1 second.
- 2. **Shutdowns:** Press the button for 3 seconds. Release the button when OFF appears on the display and press again for 1 second.
- 3. **Temperature setting:** Press the button on the right side for 1 second. The right display will flash the set temperature, press or to enter the desired temperature.
- 4. **Moisture setting:** Press on the left side for 1 second. The left humidity display flashes **85** the value, press or to enter the desired humidity.
- 5. **Chamber lighting:** press the button for 1 second to turn the backlight on or off.
- 6. **Manual defrost:** Press for 6 seconds to turn manual defrost on or off.
- 7. **Defrost probe temperature display:** press for 3 seconds.
- 8. **Displaying average humidity:** Press the button for 3 seconds.

6.1. ERROR MESSAGES

Er1	Failure of the chamber temperature probe	Er2	Defrost probe failure	Er3	Temperature probe failure
Er4	Alarm of long door opening time (more than 4 minutes)			Er5	High temperature alarm
Er6	Low temperature alarm	Er7	High humidity alarm	Er8	Low temperature alarm



NOTE: If the above-mentioned errors appear on the display, contact the service immediately and provide the alarm symbol.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

Note: Unplug the device from the electricity supply before starting any maintenance work.

Wash the device with water and washing up liquid. It is not advisable to clean the device with abrasive detergents, as they may damage the device's components.

Do not use abrasive or acidic cleaners or chemical solvents.

Use a glossy surface cleaner to clean glossy surfaces, and use a stainless steel cleaner to clean stainless steel surfaces.

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

Ensure that liquids do not get into electrical components or the ventilation grille when cleaning the unit.

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

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

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

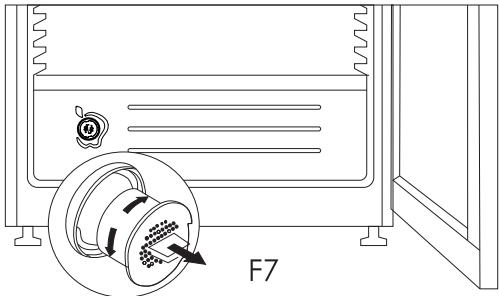
7.1. CARBON FILTER REPLACEMENT

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

Removing the filter: Grasp the filter by the handle. Turn it 90° to the left or right and remove.

Inserting the filter: Insert by the handle in an upright position.

Turn it 90 degrees to the left or right until it clicks into place. As shown in Fig.(F7).



7.2. CLEANING THE CONDENSER

To better maintain the cooling effect of the unit, the condenser must be cleaned regularly to prevent the accumulation of dust or grease. It is recommended to clean the unit at least once every three months or according to the operating environment. Use a hard brush to remove dust and other dirt accumulated on the condenser and fan.

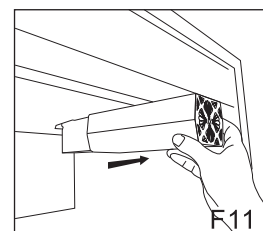
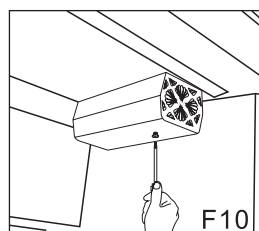
7.3. CLEAN THE DOOR SEALS

To ensure better sealing of the unit, clean the door seals frequently.

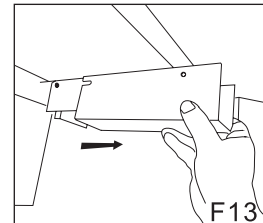
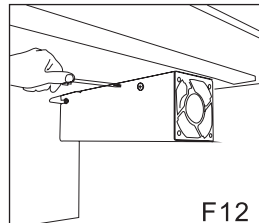
7.4. UVC LAMP REPLACEMENT

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

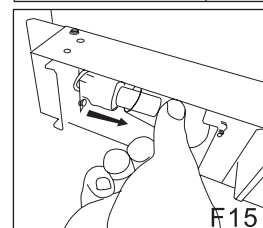
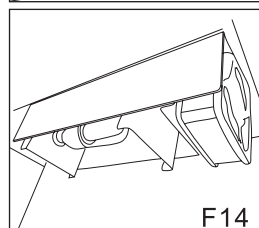
Step 1 Unscrew the UVC lamp housing (Figure 10), and then pull the housing outward (Figure 11).



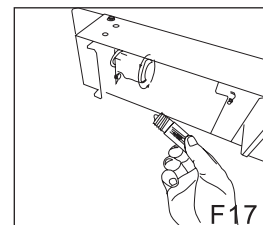
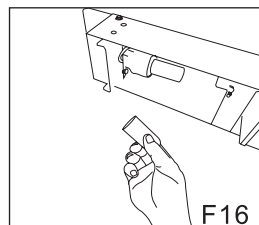
Step 2 Unscrew the inner case (Figure 12), and then pull the inner case outward (Figure 13).



Step 3 As shown (Figure 14), after pulling out the inner housing, we can see the UVC lamp cover and bulb, pull the shade (Figure 15).



Step 4 Remove the lampshade (Figure 16), unscrew the bulb by turning it clockwise.



8. 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.

9. 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: stalgalst@stalgalst.com

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

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

• FR • ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgalst.com
www.stalgalst.eu