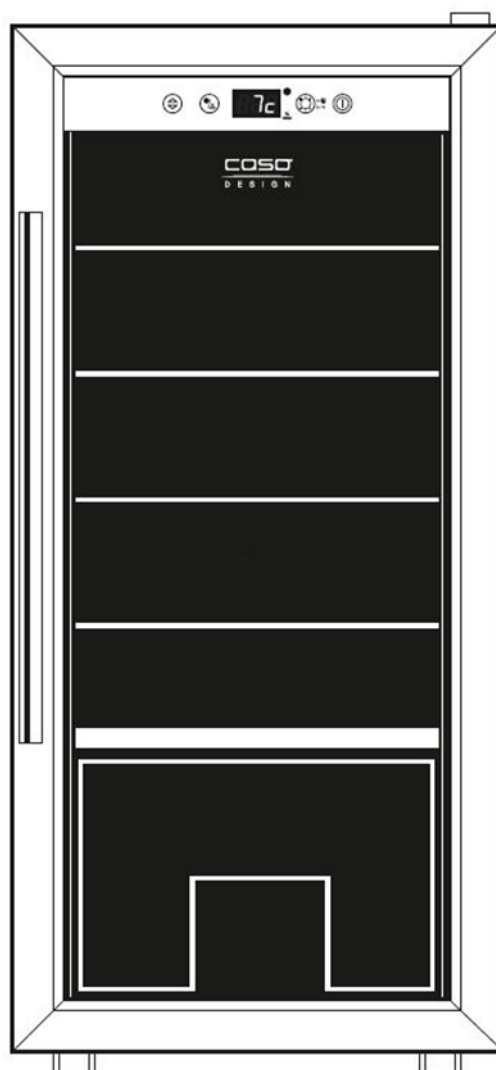


Instrukcja obsługi

Dry-Aged Cooler



Item No. 688

Oficjalny dystrybutor marki Caso Germany na terenie Polski

TERABAJT Mateusz Reszka

Kruszewska 23

15-641 Krupniki

email: info@caso-germany.pl

www: www.caso-germany.pl

Bez uzyskania uprzedniej pisemnej zgody firmy Caso Germany (oficjalny dystrybutor TERABAJT Mateusz Reszka) żadna część niniejszej instrukcji nie może być wydawana ani powielana przez kopiowanie, drukowanie, fotografowanie lub w jakikolwiek inny sposób.

1	Instrukcja obsługi.....	5
1.1	Informacje ogólne.....	5
1.2	Informacje o instrukcji	5
1.3	Ostrzeżenia	5
1.4	Ograniczenia odpowiedzialności	6
1.5	Ochrona praw autorskich	6
2	Bezpieczeństwo.....	6
2.1	Przeznaczenie produktu	7
2.2	Ogólne informacje dotyczące bezpieczeństwa.....	7
2.3	Źródła zagrożenia	8
2.3.1	Niebezpieczeństwo poparzenia lub wybuchu. Zagrożenie pożarem / materiałami łatwopalnymi	8
2.3.2	Niebezpieczeństwo przepięcia elektrycznego	8
3	Uruchomienie	8
3.1	Informacje dotyczące bezpieczeństwa	9
3.2	Zakres kontroli dostaw i transportu.....	9
3.3	Rozpakowywanie.....	9
3.4	Zalecenia dotyczące pakowania.....	9
3.5	Ustawienia.....	10
3.5.1	Wymagane ustawienia	10
3.5.2	Nogi do chłodziarki	10
3.5.3	Montaż uchwytu	10
3.5.4	Półki metalowe	11
3.5.5	Usuwanie metalowych półek magazynowych	11
3.6	Podłączenie do prądu	11
4	Wygląd i funkcjonalność	11
4.1	Przegląd urządzenia	12
5	Eksploatacja i obsługa.....	12
5.1	Elementy operacyjne i wyświetlacz	12
5.2	Tabliczka znamionowa.....	14
5.3	Sezonowanie.....	14
5.3.1	Informacje dotyczące bezpieczeństwa	14
5.4	Zwolnienie z odpowiedzialności	14
5.5	Informacja o sezonowaniu.....	14
6	Czyszczenie i konserwacja.....	15
6.1	Informacje dotyczące bezpieczeństwa	15
6.2	Czyszczenie	15
6.3	Przenoszenie urządzenia	16

7	Rozwiązywanie problemów	16
7.1	Uwagi dotyczące bezpieczeństwa.....	16
7.2	Problem i rozwiązanie	17
8	Utylizacja zużytego sprzętu.....	18
9	Dane techniczne	19

1 Instrukcja obsługi

1.1 Informacje ogólne

Proszę zapoznać się z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi, aby można było bezpiecznie korzystać ze wszystkich funkcji urządzenia.

Życzymy przyjemnego użytkowania!

1.2 Informacje o instrukcji

Niniejsza instrukcja obsługi jest częścią składową Dry-Aged Cooler i dostarczy ważnych informacji dotyczących pierwszego uruchomienia, bezpieczeństwa, przeznaczenia i konserwacji urządzenia.

Instrukcja obsługi musi być dostępna w każdym momencie. Z niniejszą instrukcją obsługi musi się zapoznać każda osoba, która będzie obsługiwała urządzenie, osoba ta musi stosować się do wymagań:

- Uruchomienia
- Działania
- Rozwiązywania problemów
- Czyszczenia

Należy przechowywać instrukcję obsługi w bezpiecznym miejscu i przekazać ją następnemu właścicielowi wraz z urządzeniem.

1.3 Ostrzeżenia

**GEFAHR**

Niebezpieczeństwo

Taka ikona wskazuje potencjalnie niebezpieczne sytuacje.

Jeżeli nie uniknie się niebezpiecznych sytuacji mogą one prowadzić do poważnych obrażeń, a nawet śmierci.

- ▶ Należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi, aby uniknąć poważnych obrażeń lub śmierci.

**WARNING**

Ostrzeżenie

Taka ikona wskazuje potencjalnie niebezpieczne sytuacje.

Jeżeli nie uniknie się niebezpiecznych sytuacji mogą one prowadzić do poważnych obrażeń.

- ▶ Należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi, aby uniknąć poważnych obrażeń.

▲ VORSICHT**Uwaga**

Taka ikona wskazuje potencjalnie niebezpieczne sytuacje.

Jeżeli nie uniknie się niebezpiecznych sytuacji mogą one prowadzić do poważnych obrażeń.

► Należy postępować zgodnie z instrukcją obsługi, aby uniknąć poważnych obrażeń.

HINWEIS**Wskazówka**

Taka ikona oznacza dodatkowe informacje, które ułatwią obsługę urządzenia.

1.4 Ograniczenia odpowiedzialności

Wszystkie dane techniczne i uwagi w odniesieniu do instalacji, obsługi, czyszczenia są całkowicie aktualne w momencie druku tej instrukcji. Instrukcja została sporządzona z najwyższą starannością bazując na latach doświadczeń.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku:

- Nieprzestrzegania instrukcji
- Wykorzystania do innych celów niż wymienione w niniejszej instrukcji
- Napraw wykonywanych przez nieautoryzowane serwisy
- Modyfikacji technicznych
- Używania nieoryginalnych części zamiennych

Modyfikacje urządzenia nie są zalecane i nie są objęte gwarancją.

1.5 Ochrona praw autorskich

Ta instrukcja jest chroniona prawami autorskimi.

Braukmann GmbH rezerwuje wszystkie prawa do niniejszej instrukcji, włączając jakikolwiek sposób kopiowania, nawet częściowy.

Braukmann GmbH zastrzega sobie prawo do zmiany zawartości oraz zmian technicznych.

2 Bezpieczeństwo

Ten rozdział zawiera ważne wskazówki bezpieczeństwa, do których należy się stosować obsługując urządzenie.

Urządzenie jest zgodne z wymogami bezpieczeństwa. Niewłaściwe używanie może doprowadzić do uszkodzeń ciała lub mienia.

2.1 Przeznaczenie produktu

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do:

- Przechowywania i sezonowania mięsa (wołowiny, wieprzowiny i drobiu)

Urządzenie nie nadaje się dla ryb.

Używanie urządzenia do innych celów niż wyżej wypisane uważane jest za niezgodne z przeznaczeniem.

⚠️ WARNUNG

Ostrzeżenie

Zagrożenie w przypadku niezamierzonego użycia!

Zagrożenia mogą pochodzić z urządzenia, jeżeli jest ono używane niezgodnie z instrukcją.

- ▶ Należy używać urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem.
- ▶ Należy przestrzegać zaleceń zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.

Roszczenia wszelkiego rodzaju ze względu na szkody wynikające z nieprzewidzianych zastosowań są wyłączone.

2.2 Ogólne informacje o bezpieczeństwie

HINWEIS

Wskazówka

Należy zwrócić uwagę na następujące ogólne uwagi dotyczące bezpieczeństwa.

- ▶ Przed użyciem należy sprawdzić czy urządzenie nie posiada uszkodzeń. Nigdy nie można używać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Jeżeli przewód elektryczny jest uszkodzony, należy wymienić przewód w autoryzowanym serwisie.
- ▶ Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonej zdolności fizycznej lub psychicznej tylko w przypadku, gdy zapoznały się one z instrukcją obsługi oraz rozumieją zagrożenia związane z używaniem urządzenia.
- ▶ Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- ▶ Czyszczenie oraz konserwacja nie może być wykonywana przez dzieci.
- ▶ Urządzenie nie jest lodówką. Nie należy używać urządzenia do przechowywania żywności innej niż wymienione w punkcie „Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem”.
- ▶ Tylko autoryzowany serwis może wykonywać naprawy w czasie trwania okresu gwarancji, w przeciwnym razie uprawnienia gwarancyjne będą nieważne.
- ▶ Uszkodzone części muszą być wymienione na oryginalne części zamienne, tylko takie części dają pewność, że wymogi bezpieczeństwa zostaną zachowane.
- ▶ Nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- ▶ Podczas odłączania należy trzymać za wtyczkę, a nie za przewód, aby uniknąć obrażeń.
- ▶ Urządzenie nie nadaje się do wędzenia mięsa.

2.3 Źródła zagrożenia

2.3.1 Niebezpieczeństwo poparzenia lub wybuchu. Zagrożenie pożarem / materiałami łatwopalnymi



▶ Ostrzeżenie: Ryzyko pożaru / do produkcji urządzenia wykorzystano materiały łatwopalne

▲GEFAHR

Niebezpieczeństwo

- ▶ W tym urządzeniu nie należy przechowywać substancji wybuchowych, takich jak min. areozole z łatwopalnym propelentem.
- ▶ Istnieje ryzyko poparzeń lub wybuchu urządzenia spowodowane wzrostem ciśnienia poprzez niewłaściwe jego użytkowanie.
- ▶ Gaz wewnątrz urządzenia jest łatwopalny.
- ▶ Nie wolno uszkodzić obwodu chłodzącego urządzenia.
- ▶ Nie należy używać urządzeń elektrycznych wewnątrz urządzenia.
- ▶ Nie należy używać urządzeń mechanicznych ani innych środków w celu przyspieszenia procesu rozmrażania.
- ▶ Nie wolno używać urządzenia do przechowywania lub suszenia łatwopalnych materiałów.
- ▶ Nie należy czyścić urządzenia łatwopalnymi płynami. Opary mogą stworzyć zagrożenie pożarowe bądź wybuch.
- ▶ Nie wolno przechowywać ani używać benzyny ani innych łatwopalnych oparów i cieczy w pobliżu urządzenia.

2.3.2 Niebezpieczeństwo przepięcia elektrycznego

▲GEFAHR

Niebezpieczeństwo

Należy przestrzegać poniższych uwag w celu uniknięcia porażenia prądem:

- ▶ Jeżeli przewód elektryczny jest uszkodzony, nie można korzystać z urządzenia oraz należy go wymienić w autoryzowanym serwisie.
- ▶ Nie można rozkręcać urządzenia w żadnych okolicznościach. Istnieje ryzyko porażenia elektrycznego.
- ▶ Przed podłączeniem urządzenia należy się upewnić, że ręce są suche.
- ▶ Przed wymianą wewnętrznego oświetlenia należy odłączyć wtyczkę z zasilania.

3 Uruchomienie

Ten rozdział zawiera ważne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące pierwszego uruchomienia urządzenia. Należy przestrzegać poniższych zaleceń, aby uniknąć zagrożeń.

3.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa

⚠️ WARNUNG Ostrzeżenie

Podczas uruchomienia urządzenia mogą powstać szkody!

Należy przestrzegać poniższych zaleceń, aby uniknąć niebezpieczeństwa:

Opakowanie nie może być używane do zabawy, istnieje ryzyko uduszenia.

3.2 Zakres kontroli dostaw i transportu

Sous Vide jest dostarczany z następującymi komponentami:

- Dry-Aged Cooler
- 3 metalowe półki
- Metalowy system zawieszenia, w tym 4 haczyki na mięso
- Zbiornik na wodę
- Tacka ociekowa
- Instrukcja obsługi

HINWEIS Uwaga

- ▶ Należy dokładnie obejrzeć opakowanie czy nie posiada jakichkolwiek uszkodzeń.
- ▶ Należy niezwłocznie powiadomić sprzedawcę o zaobserwowanych uszkodzeniach lub niekompletnym wyposażeniu.

3.3 Rozpakowywanie

Aby rozpakować urządzenie należy:

- Wyjąć urządzenie z opakowania oraz usunąć wszystkie materiały zabezpieczające.
- Wyczyścić powierzchnię wnętrza letnią wodą za pomocą miękkiej ściereczki.
- Chłodziarka powinna być przenoszona tylko w pozycji pionowej.
- Po upływie, co najmniej 12 godzin, podłączając urządzenie do gniazda ściennego, należy umieścić mięso w urządzeniu.

3.4 Zalecenia dotyczące pakowania

Opakowanie chroni urządzenie podczas transportu. Opakowanie jest wytworzone z przyjaznych środowisku materiałów oraz może być łatwo przetworzone.



Opakowanie, które nie jest dłużej potrzebne można przekazać do punktów recyklingu.

HINWEIS Uwaga

- ▶ Jeżeli to możliwe należy zachować oryginalne opakowanie w okresie trwania gwarancji, aby w razie potrzeby móc dobrze zabezpieczyć urządzenie w razie wysyłki do serwisu.

3.5 Ustawienia

3.5.1 Wymagane ustawienia:

W celu zapewnienia bezproblemowej pracy należy zastosować się do poniższych wymagań:

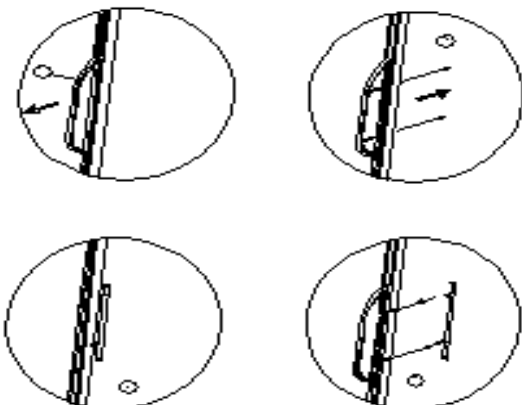
- Urządzenie musi być ustawione na podłodze, która jest wystarczająco mocna, aby utrzymać urządzenie po pełnym obciążeniu.
- Urządzenie powinno stać z dala od bezpośredniego światła słonecznego i źródeł ciepła (kuchenka, grzejnik itp.). Bezpośrednie działanie promieni słonecznych może wpływać na powłokę akrylową, a źródła ciepła mogą zwiększać zużycie energii elektrycznej.
- Temperatura otoczenia poniżej 10 ° C lub powyżej 32 ° C przeszkadza w działaniu urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w garażu lub innej instalacji zewnętrznej.
- Nie należy ustawiać urządzenia w gorącym, mokrym lub bardzo wilgotnym otoczeniu lub w pobliżu łatwopalnego materiału.
- Urządzenie wymaga odpowiedniego przepływu powietrza, aby mogło działać poprawnie. Należy pozostawić 8 cm wolnej przestrzeni wokół urządzenia.
- Wymagany jest łatwy dostęp do wtyczki, aby w razie wypadku można było łatwo odłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Podłączenie urządzenia w niestacjonarnych lokalizacjach musi być wykonana przez elektryka, który zagwarantuje, że warunki są bezpieczne dla pracy urządzenia.
- Ze względu na oszczędność energii należy upewnić się, że drzwi są zamknięte, gdy urządzenie jest włączone.

3.5.2 Nogi do chłodziarki

Chłodziarka posiada stopy (3 większe i 1 mała)

Aby wypoziomować urządzenie, należy wyregulować przednie nogi w dolnej części urządzenia.

3.5.3 Montaż uchwytu



Chłodziarka dostarczana jest z jedną metalową rączką ze stali nierdzewnej. Aby zainstalować, należy przykręcić ją do drzwi za pomocą dostarczonych śrub.

3.5.4 Półki metalowe

Każda metalowa półka może zostać usunięta, aby umożliwić przechowywanie większych kawałków mięsa.

3.5.5 Usuwanie metalowych półek magazynowych

Aby usunąć metalową półkę, najpierw należy wyjąć mięso. Używaj rękawiczek odpowiednich do kontaktu z żywnością.

Podnieś półkę do góry i delikatnie ją wyciągnij.

HINWEIS

Wskazówka

- ▶ Ostrożnie upewnij się, że metalowe półki i / lub metalowy system zawieszania haków na mięso jest prawidłowo zablokowany przed umieszczeniem na nim mięsa.

3.6 Podłączenie do prądu

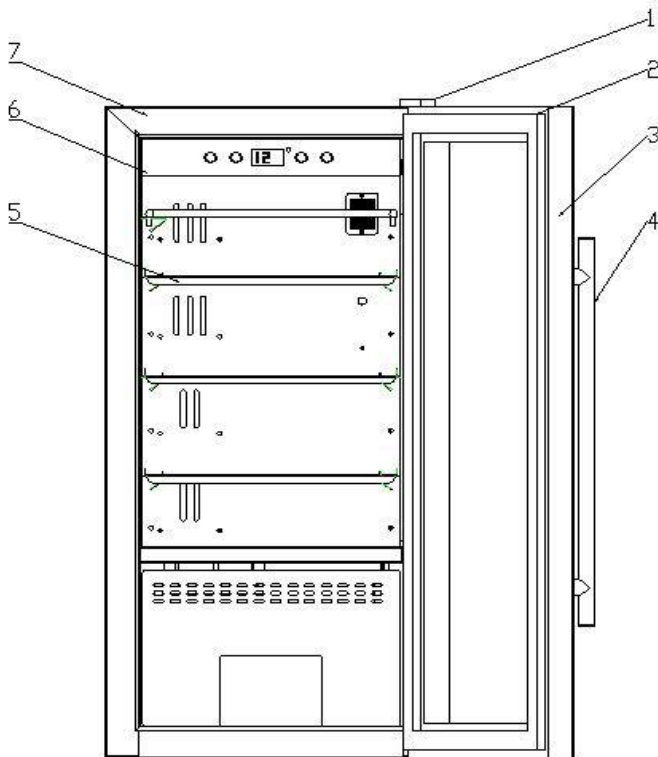
W celu zapewnienia bezpiecznej oraz bezawaryjnej pracy urządzenia, należy przestrzegać poniższych instrukcji:

- Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy upewnić się, że napięcie oraz częstotliwość prądu w sieci elektrycznej pasują do tych informacji na tabliczce znamionowej. Dane muszą się zgadzać, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia.
- Sieć elektryczna musi być zabezpieczona bezpiecznikiem 16A.
- Urządzenie oraz gniazdko z prądem może dzielić maksymalnie kabel o długości 3m. Aby uniknąć pożaru do jednego gniazdka może być podłączone tylko jedno urządzenie.
- Należy upewnić się, że kabel jest nieuszkodzony oraz nie znajduje się w pobliżu źródeł ciepła lub ostrych krawędzi.
- Produkt nie jest przeznaczony do podłączenia z RV lub inwerterem.
- Bezpieczeństwo użytkowania będzie zapewnione tylko wtedy, gdy urządzenie jest podłączone prawidłowo. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone nieprawidłowym podłączeniem urządzenia.

4 Wygląd i funkcjonalność

Ten rozdział zawiera ważne wskazówki bezpieczeństwa dotyczące funkcjonalności urządzenia.

4.1 Przegląd urządzenia



1. Zawiasowa pokrywa u góry
2. Uszczelka drzwi
3. Rama drzwi (zamykana)
4. Rączka
5. Metalowa półka do przechowywania (3x) lub metalowy system zawieszania, w tym haki do mięsa (4x)
6. Panel sterowania
7. Obudowa
8. Zbiornik wody

5 Eksploatacja i obsługa


Ten rozdział zawiera informacje dotyczące obsługi urządzenia.

5.1 Elementy operacyjne i wyświetlacz

Urządzenie przesyła następujące sygnały dźwiękowe jako akustyczny sygnał zwrotny:

HINWEIS


Wskazówka


- ▶ Przycisk  umożliwia ustawienie urządzenia w temperaturze od 1 do 22°C.
- ▶ Wyświetlacz pokazuje średnią temperaturę urządzenia w danym momencie.



Możesz włączyć urządzenie za pomocą przycisku 


Ustawienia światła LED i UV

Możesz włączyć oświetlenie LED, naciskając przycisk  jeden raz. Ten ostatni automatycznie wyłączy się po 4 godzinach.

Możesz włączyć światło UV, naciskając dwukrotnie przycisk . Drzwi mają wyłącznik bezpieczeństwa, Jeśli otworzysz drzwi urządzenia, światło UV automatycznie się wyłączy, aby chronić oczy. Nie wolno patrzeć bezpośrednio na światło UV.


Naciskając jednocześnie przycisk  i przycisk  przez 3 sekundy, można zmieniać pomiędzy °C i °F.


Ustawianie temperatury

Temperaturę można zmieniać co 1 ° w zakresie od 1 do 22 ° C za pomocą przycisku . Jeśli nie zmienisz temperatury w ciągu 5 sekund, urządzenie powróci do pierwotnego ustawienia.


Temperatura wewnątrz urządzenia zależy od temperatury otoczenia, ilości mięsa i ustawień temperatury.

Ustawienie wilgotności powietrza

Możesz ustawić wilgotność powietrza od 50% do 85%. Naciśnij przycisk .

Wyświetlana jest aktualna wilgotność powietrza. Za pomocą przycisku  można zmieniać wilgotność powietrza w krokach, co 1%.

Jeśli urządzenie zmieniło wilgotność powietrza, na ekranie wyświetli się aktualna wilgotność powietrza. Będzie pokazywana maksymalnie przez 5 minut.

Możesz również wyświetlić aktualną wilgotność powietrza, naciskając przycisk . Urządzenie powróci do wyświetlania temperatury.

Zbiornik wodny

Napełnij zbiornik wody powyżej znaku minimum. Zwróć uwagę na znak maksymalny i upewnij się, że zbiornik nie jest napełniony tak, aby poziom wody był powyżej znaku maksymalnego.

Urządzenie wyda kilka dźwięków ostrzegawczych a wyświetlacz zacznie migać, jeśli zbiornik jest pusty.

Aby móc skutecznie kontrolować wilgotność powietrza, musisz napełnić zbiornik wystarczającą ilością wody.

5.2 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa znajduje się z tyłu urządzenia.

5.3 Sezonowanie

5.3.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa

HINWEIS

Wskazówka

- ▶ Aby uniknąć niepotrzebnego wpływu na klimat urządzenia / wilgotność powietrza nie należy zbyt często otwierać drzwi.

GEFAHR

Niebezpieczeństwo

- ▶ Używaj tylko dobrej jakości świeżego mięsa.
- ▶ Należy nosić rękawiczki odpowiednie do kontaktu z żywnością.
- ▶ Należy upewnić się, że starsze mięso jest dokładnie ugotowane.
- ▶ Należy zachować najwyższe standardy higieniczne, jest to podstawowa zasada pracy z urządzeniem. Po zakończeniu procesu sezonowania ciemne części mięsa muszą zostać usunięte.
- ▶ Nie można spożywać zepsutej żywności.

5.4 Zwolnienie z odpowiedzialności

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia chłodzonych produktów, nawet w przypadku awarii urządzenia podczas okresu gwarancyjnego.

Producent nie będzie również ponosił odpowiedzialności za obrażenia osób wynikające z niewłaściwie przechowywanych produktów, które są następnie konsumowane.

5.5 Informacje o sezonowaniu

Sezonowanie wołowiny, wieprzowiny i drobiu jest drogim procesem i wymaga czasu i idealnych warunków.

Podczas sezonowania na powierzchni mięsa powstaje skórka jadalnych grzybów. Grzyby te zmieniają mięso, powodują jego starzenie i zmieniają jego aromat.

Można przechowywać dobrej jakości mięso na metalowych półkach lub zawiesić na haczyki wewnątrz urządzenia.

Należy ustawić wymaganą temperaturę i wilgotność powietrza (patrz elementy sterujące i ekran wyświetlacza).

Regularnie sprawdzaj mięso pod kątem obecności dzikich grzybów.

Jeśli pożądaný stopień starzenia się nie został osiągnięty, usuń mięso, podziel je na porcje wg własnego uznania.

Różne aromaty w zależności od ilości starzenia

W zależności od użytego mięsa będziesz w stanie uzyskać subtelne lekko orzechowe aromaty po około 21 dniach.

W zależności od mięsa, po około 28-35 dniach otrzymasz aromat podobny do grzybów.

W zależności od użytego mięsa będziesz w stanie uzyskać potężne aromaty podobne do niebieskiego sera po około 45 dniach i dłużej.

Im dłużej mięso dojrzeje, tym silniejszy będzie aromat.

Sezonowanie powinno trwać, co najmniej 21 dni. Następnie mięso osiągnie maksymalny poziom czułości. Jeśli dojrzewanie trwa dłużej, smak będzie się rozwijał przez kolejne dni. Uwaga: możliwe jest sezonowanie do 10 tygodni.

6 Czyszczenie i konserwacja

Ten rozdział zawiera informacje dotyczące czyszczenia oraz konserwacji urządzenia.

Stosowanie się do poniższych uwag pozwoli na bezawaryjną pracę urządzenia.

6.1 Informacje dotyczące bezpieczeństwa

▲VORSICHT Uwaga

Należy zapoznać się z poniższymi uwagami przed czyszczeniem urządzenia:

- ▶ Przed uruchomieniem należy dokładnie wyczyścić urządzenie.
- ▶ Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie, wyjmij wtyczkę z gniazdka i usuń całe mięso.
- ▶ Nie należy używać silnych środków chemicznych do czyszczenia urządzenia.
- ▶ Nie można zeskrobywać uporczywych zabrudzeń z urządzenia za pomocą ostrych przedmiotów.
- ▶ Jeśli nie korzystasz z urządzenia przez długi czas, usuń wszystkie metalowe półki, metalowy system zawieszania i haczyki na mięso i dokładnie wyczyść urządzenie.

6.2 Czyszczenie

◆ Wnętrze

Umyj wnętrze wilgotną ściereczką nasączoną letnią wodą z odrobiną łagodnego detergentu.

Wskazówka do neutralizacji zapachów:

Umyj wnętrze wilgotną ściereczką nasączoną letnią wodą i roztworem sody. Roztwór powinien zawierać około 2 łyżki sody oczyszczonej na 250 ml wody. Po wyczyszczeniu wnętrza pozostaw drzwiczki otwarte, aż wnętrze urządzenia będzie całkowicie suche.

◆ Uszczelka drzwi

Upewnij się, że uszczelka drzwi jest czysta, aby urządzenie działało sprawnie.

◆ Półki

Półki należy wyczyścić łagodnym detergentem oraz ciepłą wodą.

Do suszenia należy użyć miękkiej i wilgotnej ściereczki.

◆ Otwór wentylacyjny

Kurz lub cokolwiek innego może blokować odpowietrznik i utrudniać wydajność chłodzenia urządzenia. Należy odkurzyć w razie potrzeby.

◆ Pojemnik na skondensowaną wodę

Regularnie usuwaj wodę gąbką z pojemnika na skroploną wodę. Pojemnik znajduje się z tyłu urządzenia po prawej stronie.



◆ Ręczne odszranianie

Odmrażaj urządzenie, co najmniej co 6 miesięcy. Kiedy otwierasz często drzwi urządzenia, musisz częściej rozmrażać. Wyłącz zasilanie i odłącz przewód zasilający. Pozwól, aby urządzenie odszroniło się ręcznie. Zwróć uwagę na pojemnik na skroploną wodę (K) i usuń skondensowaną wodę podczas rozmrażania.

◆ Zbiornik na wodę

Wyczyść zbiornik wody letnią wodą i łagodnym środkiem czyszczącym, także miękką ściereczką.

◆ Metalowe półki, metalowe zawieszenie i haczyki do mięsa

Zdejmij metalowe półki, metalowy system zawieszenia i haczyki do mięsa z wyposażenia i wyczyść je spirytusem do użytku higienicznego.

6.3 Przenoszenie urządzenia

Należy wyłączyć urządzenie, a następnie odłączyć urządzenie od gniazda. Usuń całą zawartość ze środka urządzenia. Drzwi zaklej taśmą. Upewnij się, że chłodziarka pozostaje w pozycji pionowej podczas transportu.

7 Rozwiązywanie problemów

Ten rozdział zawiera ważne informacje odnośnie rozwiązywania problemów. Należy stosować się do poniższych zaleceń, aby bezproblemowo korzystać z urządzenia.

7.1 Uwagi dotyczące bezpieczeństwa

▲VORSICHT Uwaga

- ▶ Tylko elektrycy wyszkoleni przez producenta mogą dokonywać napraw urządzenia
- ▶ Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą uszkodzić urządzenie.

7.2 Problem i rozwiązanie

Błąd	Możliwa przyczyna
Chłodziarka nie działa.	Nie jest podłączona do prądu. Bezpiecznik jest uszkodzony lub przepalony.
Chłodziarka nie jest wystarczająco zimna.	Sprawdź ustawienia kontroli temperatury. Otoczenie zewnętrzne może wymagać wyższego ustawienia. Drzwi są zbyt często otwierane. Drzwi nie są całkowicie zamknięte. Uszczelka drzwi nie zamyka się prawidłowo Wokół urządzenia jest za mało wolnej przestrzeni.
Światło nie działa.	Skontaktuj się z serwisem.
Wibracje.	Sprawdź, czy urządzenie jest prawidłowo umiejscowione.
Wydaję się, że urządzenie wytwarza dużo hałasu.	Chłodziarka nie stoi równo. Sprawdź wentylator.
Drzwi nie zamykają się poprawnie.	Chłodziarka nie jest prawidłowo umiejscowiona. Drzwi są odwrócone i nie są prawidłowo zainstalowane. Półki nie są na miejscu.
Oświetlenie LED nie wyświetla się.	Główna tablica kontrolna nie działa. Problem z PCB. Wystąpił problem z wtyczką.
Błąd wyświetlacza LED - Lo	Możliwa awaria wyświetlacza. Temperatura jest wyłączona, skontaktuj się z serwisem.
Przyciski nie działają.	Panel kontrolera temperatury jest uszkodzony.
Spężarka się nie uruchamia.	Temperatura w pomieszczeniu jest niższa od żądanej temperatury.
Ponowne uruchomienie sprężarki.	Sprężarka przestała działać, gdy układ chłodzenia w urządzeniu osiągnął temperaturę żądaną i wznowi pracę do osiągnięcia pożądaną temperatury. Należy odczekać minimum 5 minut przed ponownym uruchomieniem.

Rosa na półkach lub drzwiach	Możliwe jest powstanie rosy na półkach czy drzwiach, wytrzyj ją ściereczką.
Dźwięk wody	(1) Dźwięk sprężarki podczas uruchamiania lub zatrzymywania pracy. (2) Dźwięk czynnika chłodniczego w układzie chłodniczym. (3) Odgłos parowania czynnika chłodniczego
Kondensacja utworzona wewnątrz urządzenia	W środowisku o wysokiej wilgotności lub w drzwi urządzenia pozostawiono otwarte przez dłuższy czas lub były często otwierane, wytrzeć drzwi i ściany i pozostawić drzwi zamknięte jak najdłużej.
Kod błędu E2	Należy skontaktować się z obsługą klienta.

HINWEIS**Wskazówka**

- ▶ Jeżeli powyższe wskazówki nie pomogły rozwiązać problemu, należy zgłosić się do autoryzowanego serwisu.
- ▶ Oczyszczyć metalowe półki i haczyki do mięsa alkoholem metylowym i usunąć resztki mięsa z wyposażenia przed wysłaniem urządzenia.

8 Utylizacja zużytego sprzętu

Zużyty sprzęt często zawiera w sobie wartościowe materiały. Jednakże często zawiera również szkodliwe substancje, które były niezbędne ze względów funkcjonalnych lub bezpieczeństwa.



Jeżeli zużyty sprzęt zostanie umieszczony w pojemnikach na odpady nie recyklingowe, mogą spowodować szkody dla człowieka lub środowiska.

HINWEIS**Wskazówka**

- ▶ Należy wykorzystać punkty zbiórki zużytego sprzętu.
- ▶ Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy się upewnić, że dzieci nie mają do niego dostępu.
- ▶ Należy zwrócić uwagę przy utylizacji, iż produkt został wykonany z materiałów łatwopalnych.

9 Dane techniczne

Urządzenie	Dry-Aged Cooler
Item No.:	688
Napięcie/częstotliwość	220-240V~ 50 Hz
Zużycie prądu	60 W
Zużycie energii przez 24 godziny w kW	0,38
Wymiary (D x W x Sz):	395mm x 875mm x 595 mm
Waga netto	38,5 kg