

STEAKHOUSE PRO

Fleischreifeschrank

Steak Dry Ager

Gabinete de maduración de carne

Cave de maturation à viande

Armadio per la stagionatura della carne

10046388



COOKINGCO
OKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

| | |
|--|----|
| Sicherheitshinweise | 4 |
| Montage | 11 |
| Abtausystem | 17 |
| Entfernen der Regalböden | 17 |
| Tipps für den Einstieg | 24 |
| Reinigung und Pflege | 25 |
| Fehlersuche und Fehlerbehebung | 26 |
| Produktdatenblatt | 28 |
| Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland | 30 |
| Hinweise zur Entsorgung | 32 |
| Hersteller & Importeur (UK) | 32 |

TECHNISCHE DATEN

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Artikelnummer | 10046388 |
| Stromversorgung | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Volumen | 352 L |
| Nettogewicht | 92 kg |
| Bruttogewicht | 105 kg |
| Gehäuseabmessungen (BxTxH) | 595x710x1720 mm |
| Verpackungsabmessungen (BxTxH) | 645x780x1890 mm |
| Luftfeuchtigkeit | 60-85 % |
| Temperatur | 1-25 °C |

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen auf.
- Um Verletzungen oder Schäden am Fleischreifeschrank zu vermeiden, sollten zwei oder mehr Personen das Gerät gemeinsam auspacken.
- Sollte das Produkt während des Transports beschädigt worden sein, wenden Sie sich bitte sofort an den Lieferanten, bevor Sie es verwenden.
- Das gesamte Verpackungsmaterial muss vor der Verwendung entfernt werden, um eine schlechte Erdung oder erhöhte Geräusentwicklung zu vermeiden. Um die Stabilität des Geräts zu gewährleisten, stellen Sie bitte die Produktfüße entsprechend der Platzierung auf dem Boden ein.
- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf dem Typenschild. Schließen Sie den Fleischreifeschrank nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Kinder über 8 Jahre und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis dürfen den Fleischreifeschrank nur benutzen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen oder beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Benutzer-Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Geben Sie die Verpackung und ihre Teile nicht an Kinder weiter. Faltkarton und Plastikfolie können eine Erstickungsgefahr darstellen!
- Fleischreifeschrank mit Türschloss: Bewahren Sie den Schlüssel außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da Kinder sonst im Inneren eingeschlossen werden könnten.
- Dieses Gerät ist nur für die Kühlung von Fleisch oder Lebensmitteln in gewerblicher Umgebung oder ähnlichem geeignet. Alle anderen Arten der Nutzung sind nicht gestattet. Jede missbräuchliche Verwendung des Geräts kann zu einer Beschädigung der gelagerten Waren oder zum Verderb führen. Außerdem ist das Gerät nicht für die Verwendung in Gefahrenbereichen geeignet.
- Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen frei sind und reinigen Sie sie regelmäßig.
- Stellen Sie keine elektrischen Geräte in den Fleischreifeschrank.
- Achten Sie darauf, den Kühlmittel-Kreislauf nicht zu beschädigen.
- Wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, ausgebildetes Fachpersonal oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie den Fleischreifeschrank nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder einer beschädigten Lampe.
- Fassen Sie den Fleischreifeschrank, den Stecker oder das Netzkabel nicht mit nassen Händen an.

- Verwenden Sie nach Möglichkeit kein Verlängerungskabel. Wenn Sie doch eins verwenden, stellen Sie sicher, dass der Amperewert des angeschlossenen Geräts den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreitet.
- Das Produkt ist so konzipiert, dass es aufrecht aufgestellt wird. Auf der Rückseite muss der Fleischreifeschrank ausreichend belüftet werden, um die Wärmeabfuhr zu erleichtern.
- Bei eingebauten Produkten müssen Hindernissen ringsherum beseitigt werden zur Aufrechterhaltung der Luftzirkulation.
- Schließen Sie die Tür nach dem Hinzufügen von Lebensmitteln so schnell wie möglich, damit die Kälte nicht entweicht.
- Die vier Schrankfüße des Produkts sind verstellbar. Es wird empfohlen, die Höhe der beiden hinteren Schrankfüße auf das Maximum einzustellen und dann die beiden vorderen Schrankfüße anzupassen, um das Gleichgewicht zu erreichen. Beim Einstellen der Höhe muss das Produkt leer sein.
- Stellen Sie den Fleischreifeschrank auf einen festen, ebenen Untergrund. Stellen Sie es nicht auf einen weichen Untergrund, z. B. einen Teppich.
- Die LED ist nur für die Innenbeleuchtung des Produkts geeignet, nicht für die Raumbelichtung.
- Wenn das Produkt eingelassen ist, halten Sie bitte die Lüftung unten frei.
- Wenn der Fleischreifeschrank längere Zeit nicht benutzt wird, muss er unbedingt entleert und mit Wasser ausgespült werden, damit das gesamte Gerät sauber bleibt.
- Verwenden Sie außer der vom Hersteller empfohlenen Methode keine mechanischen Geräte oder andere Methoden, um den Abtauvorgang zu beschleunigen (z.B. Pusten, Schaufeln usw.).
- Beschädigen Sie nicht die Kühlrohre
- Andere als die vom Hersteller empfohlenen Elektrogeräte dürfen im Lebensmittelbereich des Geräts nicht verwendet werden.
- Lagern Sie im Fleischreifeschrank keine explosiven Stoffe, wie z. B. Kraftstoffsprays.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, versuchen Sie nicht, das Produkt durch andere Personen als einen autorisierten Techniker oder Fachmann zu reparieren oder zu ersetzen, sondern wenden Sie sich sofort an den Lieferanten, um Gefahren zu vermeiden.
- Platzieren Sie keine elektrischen Geräte oder schweren Gegenstände auf dem Fleischreifeschrank.
- Bewahren Sie keine brennbaren oder explosiven Stoffe im Gerät auf.
- Verwenden Sie den Fleischreifeschrank nicht im Freien.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Herausziehen mit der Hand fest.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine heißen Oberflächen berührt.
- Schließen Sie den Fleischreifeschrank nur an geerdete Steckdosen an.
- Schließen Sie den Fleischreifeschrank nicht an Steckdosen an, an die bereits andere Küchengeräte angeschlossen sind.
- Wenn der Fleischreifeschrank ausgeht, ausfällt oder ausgeschaltet wird, warten Sie 5 Minuten, bevor Sie ihn wieder einschalten, da der Kompressor sonst beschädigt werden könnte.
- Eingebaute Fleischreifeschränke werden von vorne belüftet, sind aber nicht

- dafür ausgelegt, vollständig hinter einer Schranktür integriert zu werden.
- Bitte folgen Sie dem Installationsschema, wenn Sie einen eingebauten Fleischreifeschrank installieren. Das minimale Einbaumaß darf nicht unterschritten werden.
 - Eingebaute Fleischreifeschränke saugen Luft von der rechten Seite des Lüftungsrahmens an und geben sie auf der linken Seite des Lüftungsrahmens unter der Vordertür wieder ab.
 - Eingebaute Fleischreifeschränke haben einen Netzschalter auf dem Bedienfeld, so dass der Standort des Netzanschlusses nicht entscheidend ist.
 - Der Fleischreifeschrank benötigt eine 240 Volt/10 Ampere Standard-Steckdose. (Oder je nach den Spezifikationen des jeweiligen Landes).
 - Das Netzkabel ist 2,0 m lang und befindet sich auf der rechten Seite der Rückseite des Geräts, wenn man es von vorne betrachtet.
 - Wie die meisten modernen Geräte enthält auch der Fleischreifeschrank empfindliche elektronische Komponenten, die durch Blitzschlag und Stromausfälle beschädigt werden können. Es ist daher ratsam, einen Überspannungsschutz zu verwenden, um Probleme dieser Art zu vermeiden.
 - Eingebaute Fleischreifeschränke müssen mit einer Lüftungsöffnung in der Tür ausgestattet sein, wenn eine Holztür eingebaut wird.
 - In heißen Klimazonen MUSS eine Lüftungsöffnung oder ein Gitter mit einer Mindestgröße von 200 mm x 40 mm oben an der Rückwand oder oben an jeder Seite der Wand ausgeschnitten werden, damit kühle, frische Luft ungehindert in den 30-mm-Spalt an der Rückseite des Gehäuses strömen kann.
 - Diese Entlüftung oder dieses Gitter darf nicht zur der gleichen Seite ausgerichtet sein wie andere Geräte, z. B. Öfen oder zu einem Bereich, der versiegelt ist und in den keine frische, kühle Luft gelangt. Die Nichteinhaltung der oben genannten Spezifikationen kann zum Erlöschen der Garantie führen.

Besondere Hinweise

- Wenn Sie die Tür für längere Zeit offen lassen, kann die Temperatur im Fleischreifeschrank deutlich ansteigen.
- Achten Sie beim Aufstellen des Fleischreifeschranks darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Stellen Sie sicher, dass sich auf der Rückseite des Geräts keine Mehrfachsteckdosen oder Stromanschlüsse befinden.
- Der Fleischreifeschrank ist nicht für die Lagerung von Tiefkühlkost geeignet
- Wenn der Fleischreifeschrank längere Zeit leer steht, tauen Sie ihn ab, reinigen Sie ihn, trocknen Sie ihn und lassen Sie die Tür offen, um zu verhindern, dass das Kältemittel im Gerät schimmelt.
- Wenn Sie zwei oder mehr unterschiedliche Fleischsorten in den Schrank geben, wickeln Sie die Lebensmittel in einen Beutel, bevor Sie sie in den Fleischreifeschrank legen, um eine Kontamination durch den Kontakt zwischen den Fleischsorten zu vermeiden. Dieses Produkt ist nur für Schweine- und Rindfleisch geeignet, andere Fleischsorten sind nicht erlaubt.
- Wenn Flüssigkeit aus dem Fleisch austritt, muss es in einem Beutel verpackt werden, um zu vermeiden, dass das Produkt nicht leicht zu reinigen ist.

**WARNUNG**

Achten Sie beim Gebrauch, bei der Wartung und bei der Entsorgung des Geräts auf das linke Symbol auf der Rückseite des Geräts oder auf dem Kompressor. Dieses Symbol warnt vor möglichen Bränden. In den Kältemittelleitungen und im Kompressor befinden sich brennbare Stoffe. Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs, der Wartung und der Entsorgung von Brandquellen fern.

Um eine Kontamination von Lebensmitteln zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Anweisungen:

- Längeres Öffnen der Tür kann zu einem erheblichen Temperaturanstieg in den Fächern des Fleischreifeschanks führen.
- Reinigen Sie den Wassertank regelmäßig, um das System sauber zu halten und eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden.
- Bevor Sie den Fleischreifeschrank einschalten, reinigen Sie den Wassertank. Es wird empfohlen, den Wassertank alle 5 Tage zu reinigen.

Hinweise zur Erdung

Bei der Installation des Produkts müssen Sie das Erdungskabel anschließen. Bitte verwenden Sie die geerdete Steckdose korrekt, um Leckstrom zu verhindern und das Risiko eines Stromschlags zu verringern. Der Fleischreifeschank ist mit einem geerdeten Netzkabel ausgestattet. Eine unsachgemäße Installation der Erdung kann zu einem Stromschlag führen. Wenn Sie Fragen zu den Hinweisen zur Erdungsinstallation haben, wenden Sie sich bitte an einen professionellen Elektriker oder das Wartungspersonal.


Hinweis: Wenn in Ihrer Region häufig Blitzschläge auftreten, empfiehlt sich die Verwendung eines Stromschutzes.

R600a Warnung

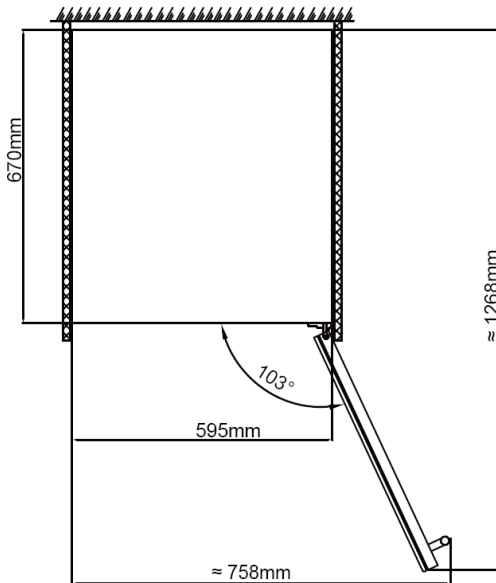
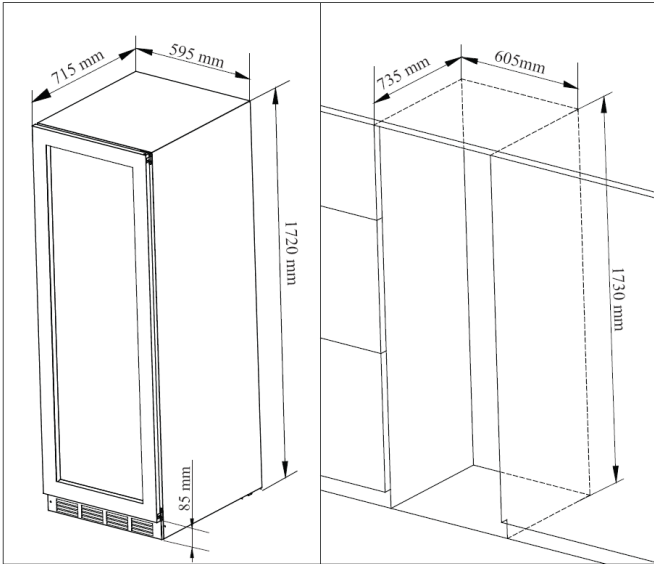
Dieses Gerät enthält das Kältemittel Isobutan (R600a), ein natürliches Gas, das sehr umweltverträglich, aber brennbar ist. Obwohl es brennbar ist, schädigt es weder die Ozonschicht, noch verstärkt es den Treibhauseffekt. Die Verwendung dieses Kältemittels führt zu einer etwas höheren Schallemission des Geräts. Neben dem Kompressorgeräusch ist auch das Fließen des Kältemittels zu hören. Dies ist unvermeidlich und hat keine negativen Auswirkungen auf die Leistung des Geräts. Seien Sie beim Transport vorsichtig, um sicherzustellen, dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird. Austretendes Kältemittel kann die Augen reizen.

Beachten Sie zu Ihrer Sicherheit die folgenden Empfehlungen:

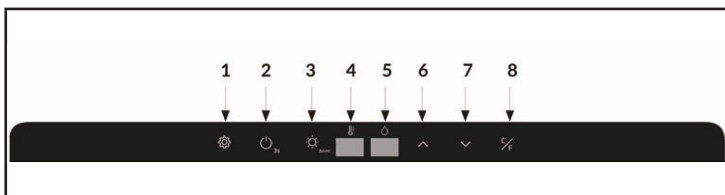
- Achten Sie beim Transport und bei der Installation darauf, dass die Rohrleitungen des Kühlsystems nicht beschädigt werden. Das eingespritzte Kältemittel kann Augenschäden verursachen oder sich selbst entzünden.
- Im Falle eines Unfalls sollten Sie sofort die Stromzufuhr des Geräts unterbrechen und den Kontakt mit offenen Flammen und Gegenständen, die Funken erzeugen können, vermeiden.
- Das Produkt muss an einem Ort aufgestellt werden, an dem pro 8 g Kältemittel mehr als 1 m³ Platz gewährleistet ist. Der Kältemittelgehalt des Geräts ist auf dem Etikett angegeben.
- Wenn Sie Wünsche oder Anregungen haben, informieren Sie bitte den Kundenservice
- Warnung: Um die Gefahr zu vermeiden, die von instabilen Geräten ausgeht, müssen Reparaturen gemäß den Anweisungen durchgeführt werden.

Das Symbol  ist eine Warnung, dass das Kältemittel entflammbar ist!
Warnung: Brandgefahr oder Brennbarkeit!

GERÄTEÜBERSICHT



Bedienfeld



| | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1 Funktionswechsel-Taste | 5 Anzeige Luftfeuchtigkeit |
| 2 EIN-/AUS-Taste | 6 Plus-Taste |
| 3 Lichttaste | 7 Minus-Taste |
| 4 Anzeige Temperatur | 8 Taste Temperatureinheit |

MONTAGE

Vor dem ersten Gebrauch

Lassen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch 24 Stunden lang stehen, damit sich das Kühlmittel verteilen kann. Lassen Sie die Tür während dieser Zeit geöffnet, damit produktionsbedingte Gerüche verdunsten können.

Hinweis: Alle Modelle ohne Frontlüftung oder Lüftungsschlitze an der Vorderseite sind keine Einbaugeräte und müssen freistehend aufgestellt werden.

Standort

Der Ort, an dem Sie das Gerät aufstellen, sollte;

- stabil und gut durchlüftet sein.
- fern von direkter Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen sein.
- nicht zu feucht sein, wie z. B. Bäder oder Waschräume.
- einen ebenen Boden haben.
- über einen standardisierten Stromanschluss verfügen.
- über ein Steckdose mit Überspannungsschutz verfügen.
- fern von Mikrowellen sein, da deren Interferenzen einen negativen Einfluss auf das Gerät haben könnten.

Ferner sollte die Umgebungstemperatur im Raum weder sehr kalt noch sehr warm sein. Kälte und Wärme können sich möglicherweise negativ auf die Funktion auswirken, so dass die gewünschte Innentemperatur nicht erreicht wird.

Einrichtung

- Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und alle Klebestreifen von und um den Fleischreifeschrank.
- Stellen Sie den Fleischreifeschrank so auf, dass der Stecker jederzeit zugänglich ist. Ziehen Sie den Netzstecker und stellen Sie das Gerät an seinen endgültigen Platz. Stellen Sie es so auf, dass der Kompressor frei ist und keinen Kontakt zu anderen Gegenständen oder Wänden hat.
- Gleichen Sie leichte Bodenunebenheiten aus, bevor Sie das Gerät befüllen. Benutzen Sie dazu die einstellbaren Füße. Ihr Fleischreifeschrank ist mit 4 verstellbaren Füßen ausgestattet, die das Nivellieren erleichtern. Drehen Sie die hinteren Füße dafür komplett herein und gleichen Sie die Schräglage mit den vorderen Füßen aus. Der Fleischreifeschrank muss vor dem Befüllen nivelliert werden.
- Der Fleischreifeschrank benötigt eine 240 Volt/10 Ampere Standard-Stromversorgung. (Oder je nach den Spezifikationen des jeweiligen Landes).
- Das Netzkabel ist 2,0 m lang und befindet sich, von der Vorderseite des Geräts

aus gesehen, auf der rechten Seite auf der Rückseite.

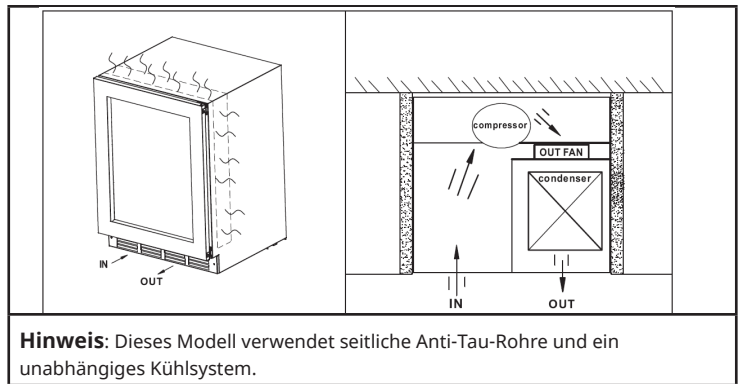
- Wie die meisten modernen Geräte enthält auch der Fleischreifeschrank empfindliche elektronische Komponenten, die durch Blitzschlag und Stromausfälle beschädigt werden können. Es ist daher ratsam, einen Überspannungsschutz zu verwenden, um Probleme dieser Art zu vermeiden.



WARNUNG

10046386 muss eingebaut werden. Stellen Sie ein freistehendes Modell niemals in einen Schrank!

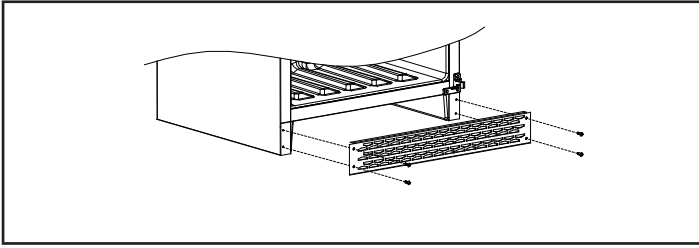
Kühlsystem



Lüftungssockel

(Die Zeichnung des Lüftungssockels dient nur als Referenz. Bitte beachten Sie den tatsächlich erhaltenen Lüftungssockel)

Hinweis: Nicht bei allen Produkte muss der Lüftungssockel selbst installiert werden, bitte beachten Sie die Konfiguration des tatsächlich erworbenen Produkts.



1. Nehmen Sie den vorderen Lüftungsboden vom Gerät ab und entfernen Sie die 4 Schrauben aus dem Zubehörbeutel.
2. Öffnen Sie die Tür, richten Sie den Lüftungsboden auf die vier Schraubenlöcher an der Unterseite des Gehäuses aus und ziehen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest.

BEDIENUNG

Einschalten des Fleischreifeschanks

- Die zulässige Spannung und Frequenz sind auf dem Typenschild angegeben. Die Steckdose muss ordnungsgemäß geerdet und durch eine Sicherung geschützt sein.
- Die Steckdose darf sich nicht direkt hinter dem Fleischreifeschrank befinden und muss leicht zugänglich sein.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Verlängerungssteckdosen, um den Fleischreifeschrank anzuschließen.
- Verwenden Sie keine eigenständigen Wechselrichter oder Energiesparstecker, da dies das elektronische Steuerungssystem beschädigen kann.
- Schauen Sie nicht aus nächster Nähe direkt in das Licht, dies schadet Ihren Augen.
- Schließen Sie das Gerät an und schalten Sie es ein, indem Sie die Power-Taste einige Sekunden lang gedrückt halten.
- Wenn Sie den Fleischreifeschrank zum ersten Mal benutzen (oder ihn nach einer längeren Pause wieder einschalten), kann es zu einer Abweichung von einigen Grad zwischen der von Ihnen gewählten Temperatur und der auf der LED-Anzeige angezeigten Temperatur kommen. Dies ist normal und hängt mit der Länge der Einschaltzeit zusammen. Wenn der Fleischreifeschrank ein paar Stunden gelaufen ist, wird sich dies stabilisieren.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, ausschalten oder die Stromversorgung unterbrochen wird, warten Sie 3 bis 5 Minuten, bevor Sie es neu starten. Der Fleischreifeschrank geht nicht wieder an, wenn Sie versuchen, ihn vor Ablauf dieser Zeit neu zu starten.

Betriebsgeräusche

Um die gewünschten Temperatureinstellungen zu erreichen, kann unser Fleischreifeschrank, wie alle Produkte, die Kompressoren und Ventilatoren verwenden, die folgenden Arten von Geräuschen erzeugen. Diese Geräusche sind normal und können auf folgende Weise auftreten:

Gluckern

Verursacht durch das Kältemittel, das durch die Spulen des Geräts fließt.

Knackende/ploppende Geräusche

Verursacht durch das Zusammenziehen und Ausdehnen des Kühlgases, um Kälte zu erzeugen.

Betriebsgeräusch des Ventilators

Zur Luftzirkulation im Inneren des Fleischreifeschranks.

"Pa Pa"-Geräusch

Startgeräusch des Magnetventils

"Zischendes" Geräusch

Dies wird durch das Kältemittel verursacht, das in der Leitung fließt, nachdem das Magnetventil des Systems geöffnet wurde.

Die individuelle Wahrnehmung von Geräuschen steht in direktem Zusammenhang mit der Umgebung, in der sich der Fleischreifeschrank befindet, sowie mit dem spezifischen Typ des Modells. Unsere Fleischreifeschränke entsprechen den internationalen Normen für solche Geräte. Wir tun stets unser Möglichstes, um unsere Kunden zufrieden zu stellen, nehmen jedoch keine Waren aufgrund von Reklamationen zurück, die auf normalen Betriebsgeräuschen beruhen.

Temperatureinstellung

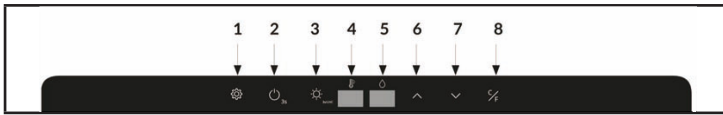
Hinweis: Die LED-Anzeige gibt die tatsächliche Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Schrank an.

Die Platine ist bei allen Modellen mit einer Speicherfunktion ausgestattet. Im Falle einer Stromunterbrechung werden alle Temperaturen automatisch auf die vor der Stromunterbrechung eingestellte Temperatur zurückgesetzt.

Es ist wichtig zu verstehen, dass es einen Unterschied zwischen der Temperatur/Luftfeuchtigkeit im Inneren des Fleischreifeschrankes und der auf dem Display angezeigten Temperatur/Luftfeuchtigkeit gibt: Wenn der Fleischreifeschrank voll beladen ist, dauert es etwa 12 Stunden bis die Auswirkungen der Temperatur-/Luftfeuchtigkeitseinstellungen bemerkbar sind.

Wenn die Temperatur einmal eingestellt ist, sollten Sie sie nicht häufig ändern. Der Thermostat hält die Temperatur im Inneren des Fleischreifeschrankes in einem Bereich von +/- 2 °C. Die thermische Trägheit des Fleischreifeschrankes und des Glases ist jedoch so, dass die tatsächliche Temperatur des Fleischreifeschrankes innerhalb dieses Temperaturbereichs nur um 0,5 °C bis 1 °C schwankt.

Funktionstasten



① Funktionswechsel-Taste

Drücken Sie einmal, um das Temperaturfenster ④ und das Luftfeuchtigkeitsfenster ⑧ umzuschalten, und drücken Sie ⑥ oder ⑦, um die Temperatur und Luftfeuchtigkeit zu erhöhen oder zu verringern.

② EIN-/AUS-Taste: ①②③④⑤⑥⑦⑧

Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten. Hinweis: Die anderen Funktionen, mit Ausnahme der Beleuchtung, werden ausgeschaltet, wenn das Gerät ausgeschaltet wird. Drücken Sie die Taste erneut (ohne Verzögerung), um das Gerät einzuschalten.

③ Licht/UVC-Lampe wechseln:

Zum Umschalten von Beleuchtung auf UVC-Desinfektionssystem. Drücken Sie sie einmal kurz, um das Licht ein- oder auszuschalten, und drücken Sie sie 3 Sekunden lang, um das UVC-Licht ein- oder auszuschalten.

Anleitung zur Steuerung des UV-Systems

1. Automatische Steuerung: Die Maschine wird eingeschaltet. Wenn die UV-Lampe nicht von einer Person eingeschaltet wird, schaltet sich die UV-Lampe alle 24 Stunden automatisch ein. Die Zeit beträgt 1 Stunde. Das bedeutet, dass die UV-Lampe alle 24 Stunden für 1 Stunde eingeschaltet wird.

2. Manuelle Steuerung: Der Fleischreifeschrank ist eingeschaltet. Halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt, bis Sie zweimal "Piep, Piep" hören. Halten Sie die Lichttaste noch einmal für 3 Sekunden gedrückt. Sie hören einen Piepton, dann schaltet sich das UV-Licht aus.

3. Wenn das UV-Licht eingeschaltet ist, ist das UV-Licht bei geöffneter Tür aus und bei geschlossener Tür an. Im Fenster wird alle 10 Sekunden 2 Sekunden lang "UU" angezeigt.

Hinweis: Die Lebensdauer der UV-Lampe beträgt 12 Monate. Eine Überschreitung der Lebensdauer verringert die Antivirenwirkung der UV-Lampe erheblich.

④ Anzeigefenster:

Anzeige der aktuellen Temperatur.

⑤ Anzeigefenster:

Anzeige der aktuellen Luftfeuchtigkeit

**⑥ Taste zur Erhöhung der Temperatur-/
Luftfeuchtigkeitseinstellung:**

Drücken Sie sie einmal, um die Temperatur/Luftfeuchtigkeit um 1 °C/ 1 % RH zu erhöhen.

**⑦ Taste zum Verringern der Temperatur-/
Luftfeuchtigkeitseinstellung:**

Drücken Sie sie einmal, um die Temperatur/Luftfeuchtigkeit um 1 °C/ 1 % RH zu senken.

⑧ Taste zum Wechseln der Anzeige von °C/°F:

Zum Einstellen von Celsius/Fahrenheit. Wenn Sie diese Taste drücken, wird das Anzeigefenster in Celsius oder Fahrenheit angezeigt.

ABTAUSYSTEM

Das Produkt ist mit einer automatischen Abtausystem ausgestattet. Der Fleischreifeschrank kann automatisch abtauen, wenn der Kompressor gestoppt und zeitgesteuert wird. Das Tauwasser wird automatisch aus dem Aufbewahrungsbereich des Reifeschanks abgelassen. Das im Tank kondensierte Wasser wird durch den Kompressor in Wärme oder Verdunstung umgewandelt, das verbleibende Wasser wird zur Aufrechterhaltung der Luftfeuchtigkeit im Schrank verwendet.

Alle Geräte sind mit einer doppelschichtigen Low-E-Glastür mit einer dritten Innenschicht aus Acryl ausgestattet, um die Kondensation an der Glastür zu minimieren.

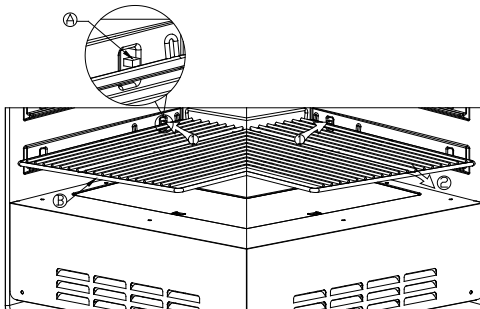
Der Fleischreifeschrank ist nicht vollständig versiegelt, Frischluft wird durch das Auspuffrohr eingelassen.

Hinweise: Während des Kühlzyklus wird Wärme über die Außenflächen des Fleischreifeschanks abgegeben und abgeleitet. Vermeiden Sie es, die Oberflächen während dieser Zyklen zu berühren.

ENTFERNEN DER REGALBÖDEN

Drücken Sie eine Seite des Regalbegrenzungsstifts ①, ziehen Sie das Regal von der anderen Seite der Halterung ① und entfernen Sie es dann entsprechend der Pfeilmarkierung ②.

Die Anbringung der Regalböden erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie das Entfernen. "A" ist der Stift des Regals und "B" der Regalboden.

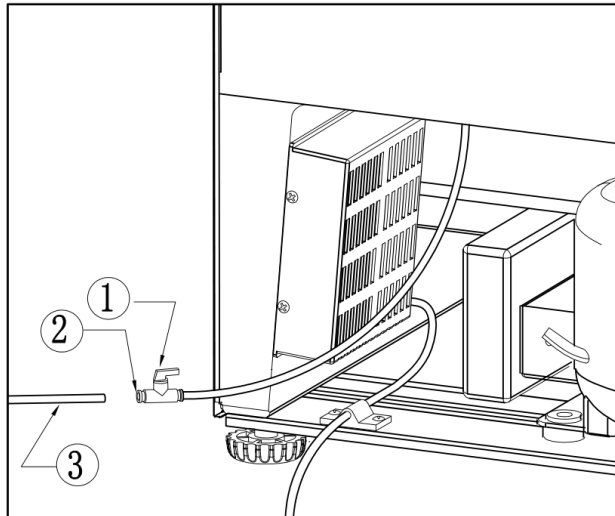


LUFTBEFEUCHTUNGSSYSTEM

Dieses Produkt verfügt über eine automatische Befeuchtungsfunktion. Das Befeuchtungssystem befindet sich im Inneren der Lüfterabdeckung. Wenn keine Wartung erforderlich ist, ist es verboten, sie zu öffnen und herauszuziehen!

Anleitung zum Nachfüllen und Ersetzen von Wasser

Hinweis: Dieses Modell verfügt über eine automatische Wasserzugabefunktion. Eine reine Wasserquelle muss sich in der Nähe des Geräts befinden.



① Wasserzulaufventil

② Wassereinlauf

③ Wasserzulaufleitung

Dieses Produkt verfügt über eine Wasser-Erinnerungsfunktion. Wenn der Wassertank nur noch wenig Wasser enthält, ertönt ein Signalton. Gleichzeitig zeigt das Display "E5" an, um einen Wassermangelalarm anzuzeigen. Wenn dieser Fehler auftritt, blinkt die Leuchte.

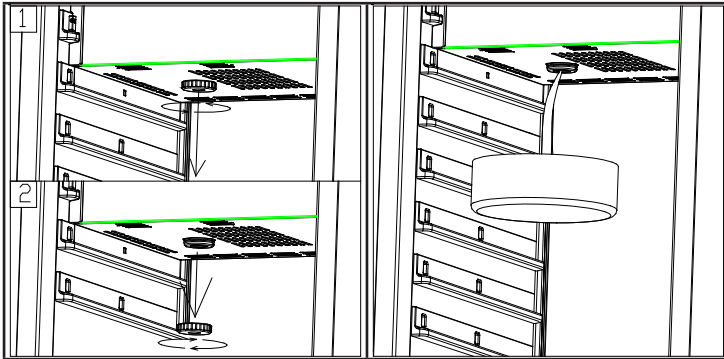
Zu diesem Zeitpunkt müssen Sie manuell Wasser hinzufügen. Die Anzeige "E5" erlischt automatisch innerhalb von 10 Sekunden, nachdem das Wasser eingefüllt wurde, und die Kontrollleuchte hört auf zu blinken.

Hinweis: Das hinzuzufügende Wasser sollte im Allgemeinen reines Wasser, Mineralwasser, destilliertes Wasser oder ein anderes Wasser mit wenigen Verunreinigungen sein. Fügen Sie kein verschmutztes Wasser mit mehr Unreinheiten und Verunreinigungen hinzu, da dies die Qualität und den Geschmack des Fleisches im Fleischreifeschrank beeinträchtigen wird!

Automatischer Wasserwechsel und Austausch der saugfähigen Baumwolle

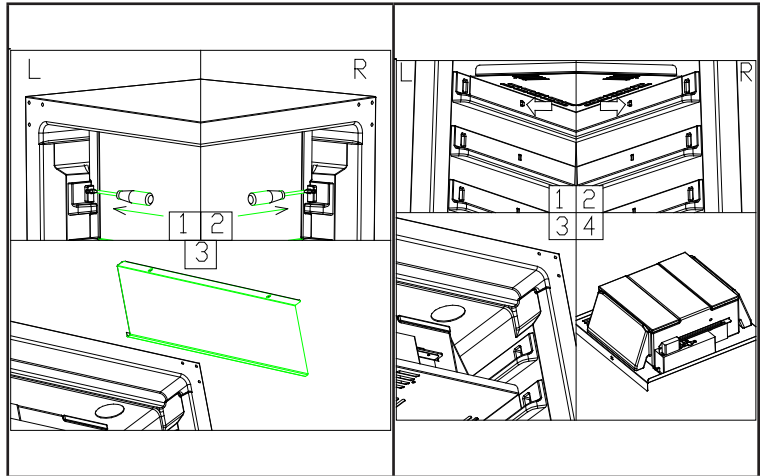
Hinweis: Der Wasserquellenschalter der Maschine muss vor der Benutzung ausgeschaltet werden!

1. Stellen Sie einen 2-Liter-Wasserbehälter unter den Abfluss und schrauben Sie dann die Auslass-Kappe ab, um den Abfluss wie in den folgenden Bildern zu öffnen



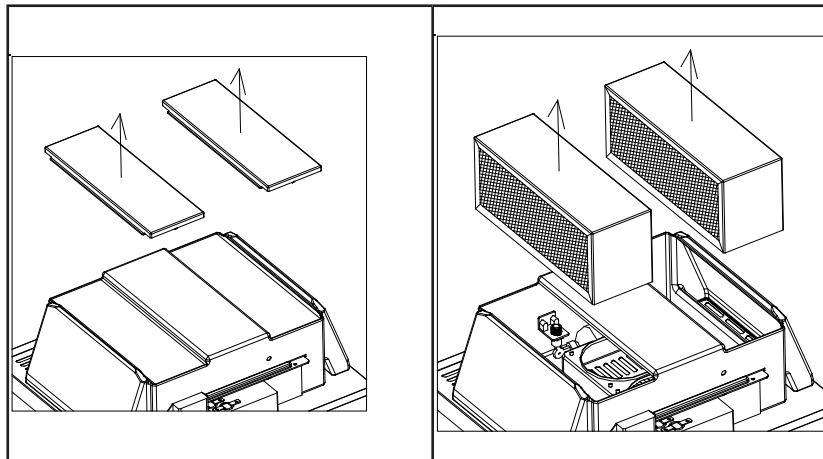
2. Betriebsdiagramm der Auslass-Kappe

Entfernen Sie das Ablenblech des Wassertanks, wie im Betriebsdiagramm gezeigt, und trennen Sie die Anschlusskabel und Stecker, die mit dem Ventilator, dem Wasserzulauf usw. am Wassertank verbunden sind.



3. Entfernen Sie die absorbierende Baumwolle

Entfernen Sie den Wassertank und setzen Sie das Saugkissen wie abgebildet wieder ein.



DIE TÜR UMKEHREN

1. Je nach Modell und Art des Griffs des Fleischreifeschranks müssen Sie die Tür möglicherweise um 180 Grad drehen oder die Richtung der Tür symmetrisch ändern (je nach Konfiguration des Produkts).
2. Je nach Art des Griffs am Fleischreifeschrank kann die Tür nicht umkehrbar sein, oder die Tür muss bei der Bestellung geöffnet und ersetzt werden.

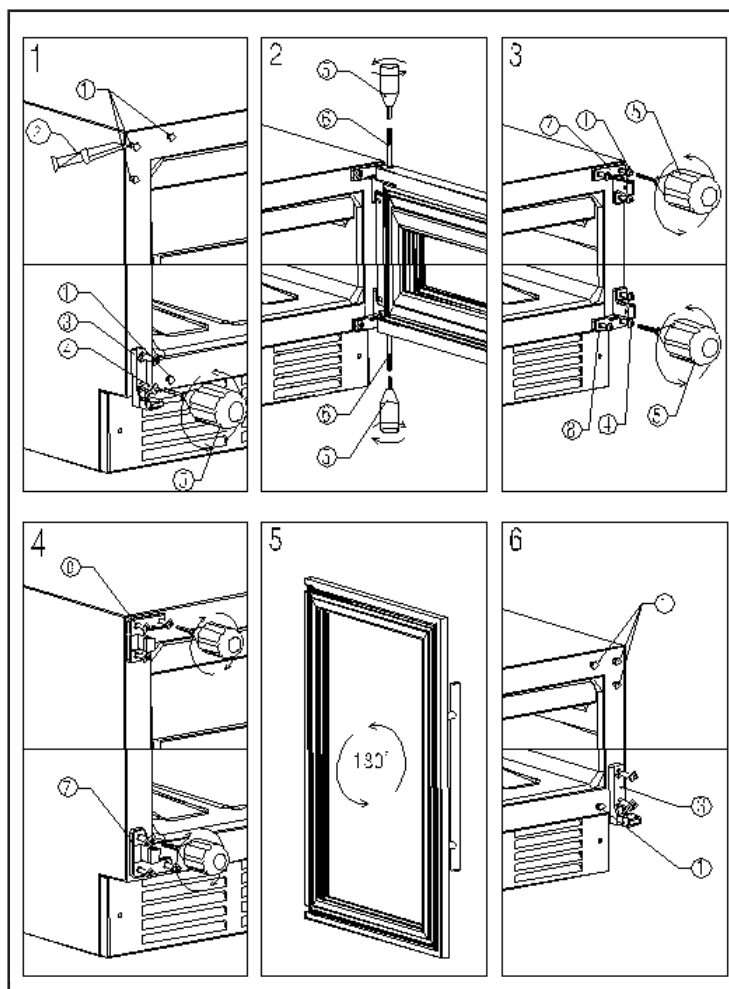


WARNUNG

: Verletzungsgefahr! Um Unfälle beim Wechseln von Türen zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen, sich Hilfe zu holen. Die Glastür ist schwer und kann Verletzungen verursachen, wenn sie

herunterfällt.

1. Um den Schrank in die offene Position zu bringen, öffnen Sie die Tür bis zum maximalen Winkel.
2. Verwenden Sie ein kleines Messer (Ⓞ), um den Ziernagel (Ⓞ) auf der gegenüberliegenden Seite zu entfernen (Abbildung 1);
3. Verwenden Sie den internen Sechskantschraubendreher (Werkzeug Ⓞ), um die Schrauben (Ⓞ) der Absturzsicherung (Ⓞ) zu lösen, und entfernen Sie dann die Absturzsicherung (Zeichnung 1).
4. Halten Sie die Tür fest und schrauben Sie mit dem Inbusschlüssel (Werkzeug Ⓞ) den Torwellenkern (Ⓞ) von beiden Enden der Türoberseite ab. Nehmen Sie die Tür ab und stellen Sie sie beiseite. (Abbildung 2)
5. Schrauben Sie die oberen und unteren Türscharniere (Ⓞ)(Ⓞ) mit dem M5-Sechskantschraubendreher (Werkzeug Ⓞ) ab, dann montieren Sie das Türscharnier auf der gegenüberliegenden Seite. (Abbildung 3 und 4)
6. Drehen Sie die Tür um 180 Grad und setzen Sie sie dann auf der gegenüberliegenden Seite des Schranks ein. (Abbildung 5)
7. Bringen Sie schließlich den Ziernagel und die Fallsicherung auf der gegenüberliegenden Seite an. (Abbildung 6)



| | | | |
|--------------------------------|------------------|-----------------------|------------------------|
| 1 Ziernagel | 2 Messer | 3 Absturzsicherung | 4 M5 Sechskant |
| 5 M5 Sechskant-schraubendreher | 6 Türspindelkern | 7 oberes Türscharnier | 8 unteres Türscharnier |

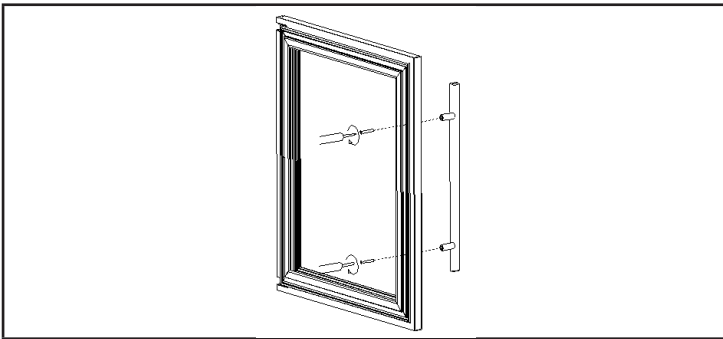
Alarm bei Zeitüberschreitung der Tür:

Wenn die Tür länger als 3 Minuten geöffnet ist, wird das Türalarmsystem aktiviert, die LED-Leuchten blinken und Sie werden aufgefordert, die Tür zu schließen. Die Alarmleuchten gehen nach dem Schließen der Tür automatisch aus.

GRIFFINSTALLATION

Hinweis: Nicht alle Produkte erfordern die Installation von Griffen. Bitte beachten Sie die Konfiguration des tatsächlich erworbenen Produkts.

1. Entfernen Sie den Griff vom Schrank und nehmen Sie dann die 2 Schrauben aus der Zubehörtasche.
2. Ziehen Sie die Türdichtung von der Seite der Tür her auf, setzen Sie die Schrauben in die 2 Grifflöcher an der Seite der Tür ein, setzen Sie die Schrauben so ein, dass sie mit dem Griffloch fluchten, ziehen Sie die Schrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher fest und drücken Sie dann die Türdichtung zusammen.



Wenn die Schraubenlöcher des Griffs nicht perfekt mit den Löchern in der Tür übereinstimmen, bohren Sie die Löcher in der Tür mit der Bohrmaschine etwas größer (auf der Oberflächenseite), um den Griff perfekt zu installieren.

TIPPS FÜR DEN EINSTIEG

- Reinigen Sie das Innere des Fleischreifeschrankes mit einem nicht-aggressiven Desinfektionsmittel.
- Falls mitbestellt, packen Sie die Salzblöcke aus und entfernen Sie die Folie. Legen Sie die Salzblöcke auf das Edelstahltablett und stellen Sie es auf den Boden des Schrankes. Prüfen Sie alle 2-3 Tage, ob sich noch Wasser an den Salzblöcken befindet, und wenn ja, entfernen Sie das Wasser.
- Die Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind bereits auf 1 °C und 85 % Luftfeuchtigkeit eingestellt, was perfekt für das Trockenpökeln von Rind- und Schweinefleisch ist.
- Das Fleisch für die Trockenreifung muss frisch sein, ideal wären maximal 5 Tage nach der Schlachtung. Auch vakuumgereiftes Fleisch kann verwendet werden, allerdings nur maximal 14 Tage lang (bitte entfernen Sie die Folie).
- Unsere Empfehlung für das beste Dry-Aged-Rindfleisch: Verwenden Sie Fleisch von einer jungen Kuh mit einer normalen Fettschicht und guter Marmorierung.
- Hängen Sie das ganze Rumpsteak auf die Bügel Ihres Fleischreifeschrankes oder legen Sie die einzelnen Stücke auf die Regale.
- Kapazität: max. 2x halbes Roastbeef am Knochen mit einer Länge von 0,5 m, Sie benötigen also 2 Aufhänger.
- Kapazität mit Regalböden: Auf die Regalböden passen max. 20 kg einzelne Stücke oder Zuschnitte.
- Achten Sie bei der Reifung einzelner Teilstücke im Regal auf eine schützende Fettschicht, um zu viel Abfall zu vermeiden, und lassen Sie sie nach Möglichkeit am Knochen reifen. Die ideale Größe ist 2-4 kg pro Stück.
- Tragen Sie beim Hantieren mit dem Fleisch immer Schutzhandschuhe. Fassen Sie das Fleisch NICHT ohne Handschuhe an!
- Die perfekte Reifezeit liegt zwischen 25-28 Tagen, aber auch mehr als 4 Wochen sind möglich.

Qualitätsanforderungen für Fleisch

- Das beste Fleisch für die Trockenreifung ist Rib-Eye-Steak am Knochen. Es ist immer am besten, bei einem Metzger zu kaufen, der sein Fleisch von einem Qualitätsschlachthof bezieht.
- Je jünger das Tier, desto besser das Ergebnis. Es ist immer empfehlenswert, ein Stück Fleisch zu kaufen, das einen guten Fettgehalt und einen hohen Anteil an innerer Marmorierung aufweist. Es ist ratsam, das Fleisch entweder hängend oder in großen Stücken am Knochen reifen zu lassen. Das liegt daran, dass das der Luft ausgesetzte Fleisch minimiert wird, was den Gewichtsverlust verringert.
- Es wird eine Trockenreifeperiode von mindestens 21 Tagen empfohlen, damit der Geschmack noch intensiver wird. Bitte beachten Sie: Eine Reifezeit von bis zu 6 Wochen ist möglich. Um beste Ergebnisse zu erzielen, sollte der hygienische Umgang mit Lebensmitteln immer berücksichtigt werden.
- Wenn der Prozess abgeschlossen ist, muss die dünne Kruste abgeschnitten werden, um den Knochen zu entfernen oder Steaks zu schneiden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung des Geräts

- Schalten Sie zuerst den Fleischreifeschrank aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Entnehmen Sie den gesamten Inhalt.
- Wischen Sie die Innenseite mit einem feuchten Tuch aus, das Sie in lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel getaucht haben.
- Vergewissern Sie sich, dass die Gummidichtung an der Tür sauber ist, damit der Fleischreifeschrank effizient bleibt.
- Die Außenseite des Fleischreifeschranks sollte mit einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden.
- Trocknen Sie das Innere und Äußere mit einem weichen Tuch ab.
- Entfernen Sie Staub und alles andere, was die Abluftöffnungen verstopft und die Kühlleistung des Fleischreifeschranks verringert. Falls notwendig, saugen Sie die Abluftöffnung ab.

Außerbetriebnahme, wenn Sie nicht da sind

- Schalten Sie den Fleischreifeschrank zunächst aus. Ziehen Sie danach den Stecker.
- Entnehmen Sie den gesamten Inhalt.
- Reinigen Sie den Fleischreifeschrank.
- Öffnen Sie den Deckel leicht, um die Bildung von Kondenswasser, Schimmel oder Gerüchen zu vermeiden.

Aufstellen an einem anderen Ort

- Schalten Sie den Fleischreifeschrank zunächst aus. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Entnehmen Sie den gesamten Inhalt.
- Sichern Sie alle losen Gegenstände mit Klebeband.
- Kleben Sie die Türen zu.

Energiespartipps

Der Fleischreifeschrank sollte an einem möglichst kühlen Ort im Raum aufgestellt werden, fern von Geräten, die Wärme erzeugen, Heizungsrohren oder direktem Sonnenlicht. Vergewissern Sie sich, dass die Tür richtig geschlossen ist, wenn der Fleischreifeschrank eingeschaltet wird.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Häufig auftretende Probleme können leicht behoben werden, so dass Sie die Kosten für einen möglichen Serviceeinsatz sparen.

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und greifen Sie auf die Tabelle zur Fehlersuche und Fehlerbehebung zurück.

| Problem | Mögliche Ursache und Lösungsansatz |
|--|--|
| Der Fleischreifeschrank läuft nicht. | Der Fleischreifeschrank ist nicht eingesteckt. |
| | Der Fleischreifeschrank ist ausgeschaltet. |
| | Die Sicherung ist raus oder kaputt. |
| Der Fleischreifeschrank ist nicht kalt genug. | Überprüfen Sie die Temperatureinstellungen. |
| | Die Umgebung erfordert eine niedrigere Einstellung. |
| | Die Tür wurde zu oft geöffnet. |
| | Die Tür ist nicht richtig zu. |
| | Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab. |
| Das Licht funktioniert nicht. | Der Fleischreifeschrank ist nicht eingesteckt. |
| | Die Sicherung ist raus oder kaputt. |
| | Die Birne ist kaputt. |
| | Der Lichtschalter ist auf "aus" gestellt. |
| Der Fleischreifeschrank schaltet sich oft ein und aus. | Die Raumtemperatur ist höher als sonst. |
| | Es befinden sich zu viele Nahrungsmittel im Gerät. |
| | Die Tür wurde zu oft geöffnet. |
| | Die Tür ist nicht richtig zu. |
| | Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt. |
| | Die Türdichtung dichtet nicht richtig ab. |
| Vibrationen | Prüfen Sie, ob der Fleischreifeschrank eben aufgestellt ist. |
| Der Fleischreifeschrank ist sehr laut. | Das Kühlmittel befindet sich im Umlauf. Die dabei entstehenden Geräusche sind kein Zeichen einer Fehlfunktion, sondern normal. |
| | Nach jedem Kühlzyklus können Sie ein Glucksen hören, weil noch Kühlmittel im Umlauf ist. |
| | Das Zusammenziehen und Ausdehnen der Innenwände kann zu knackenden Geräuschen führen. |
| | Der Fleischreifeschrank ist nicht eben aufgestellt. |

| | |
|---------------------------------|--|
| Die Tür schließt nicht richtig. | Der Fleischreifeschrank ist nicht eben aufgestellt. |
| | Die Tür wurde umgedreht und nicht richtig befestigt. |
| | Die Dichtung oder der Magnet sind beschädigt. |
| | Die Regale stehen zu weit hervor. |

Unregelmäßigkeiten im Betrieb

- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker mit Strom versorgt wird, indem Sie ein anderes elektrisches Gerät daran anschließen. Prüfen Sie die Sicherung, falls vorhanden. Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
- Wenn Ihr Fleischreifeschrank nicht richtig zu funktionieren scheint, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst. Alle Arbeiten am Kühlkreislauf sollten von einem Kältetechniker durchgeführt werden, der das Dichtungssystem des Kreislaufs überprüft. Ebenso sollten alle Arbeiten am Stromkreislauf von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

Hinweis: Bei Arbeiten, die von einem nicht autorisierten Techniker durchgeführt werden, erlischt die Garantie.

Stromausfall

- Im Falle eines Stromausfalls werden alle vorherigen Temperatureinstellungen automatisch beibehalten und das Gerät kehrt zu einer voreingestellten Temperatureinstellung zurück. (Vgl. Grundeinstellungsübersicht)
- Die meisten Stromausfälle sind innerhalb kürzester Zeit behoben. Ein Stromausfall von ein oder zwei Stunden hat keinen Einfluss auf die Temperaturen des Fleischreifeschranks. Um plötzliche Temperaturschwankungen während eines Stromausfalls zu vermeiden, öffnen Sie die Tür nicht. Ergreifen Sie im Falle eines längeren Stromausfalls Maßnahmen, um Ihr Fleisch oder Ihre Lebensmittel zu schützen.
- Was auch immer die Ursache sein mag, wenn Sie ungewöhnliche Temperatur- oder Feuchtigkeitswerte in Ihrem Fleischreifeschrank bemerken, seien Sie versichert, dass nur eine längere und häufige Aussetzung zu diesen abnormalen Bedingungen schädliche Auswirkungen auf Ihr Fleisch oder Ihre Lebensmittel haben kann.

PRODUKTDATENBLATT

Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2018 DER KOMMISSION zur Energieverbrauchskennzeichnung von Kühlgeräten mit Direktverkaufsfunktion

Name oder Handelsmarke des Lieferanten: Klarstein

Anschrift des Lieferanten: Customer service , Wallstraße 16, 10179 berlin, DE

Modellkennung: 10046388

Verwendung: Präsentation und Verkauf

Art des Kühlgeräts mit Direktverkaufsfunktion:

Kühlmöbel für Supermärkte

Code der Kühlmöbelfamilie gemäß den harmonisierten Normen oder anderen zuverlässigen, genauen und reproduzierbaren Verfahren im Einklang mit Anhang IV

VC4

Produktspezifische Parameter

4. Steckerfertig Vertikal (ausgenommen halbhoch) Kühlmöbel für Supermärkte, Containerregal:
Nein

Warenpräsentationsfläche (m²)

Temperaturklasse (gemäß Tabelle 4 Buchstabe a)

0,57

refrigerator: H2

Allgemeine Produktparameter:

| Parameter | Wert | Parameter | Wert |
|--|----------|--|------|
| Jährlicher Energieverbrauch (in kWh/a) | 1 368,75 | Empfohlene Temperatur(en) für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C) (Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Temperaturbedingungen gemäß Anhang IV Tabellen 4, 5 bzw. 6 stehen.) | 1 |
| EEL | 29,1 | Energieeffizienzklasse | C |

Lichtquellenparameter:

Art der Lichtquelle

-

Energieeffizienzklasse

-

Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie: 24 Monate

Weitere Angaben:

Webink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 3 der Verordnung (EU) 2019/2024 der Kommission zu finden sind:

<https://www.electronic-star.com/>

Das Modell wurde ab 01.06.204 auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht.



EPREL-Eintragungsnummer 2036081

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2036081>

Lieferant: Chal-Tec GmbH (Bevollmächtigter)

Website:

Kundenbetreuung:

Name: Customer service

Website: <https://www.elektronik-star.de/Info/Impressum/>

E-Mail-Adresse: info@electronic-star.de


Telefonnummer: +49303001385500

Anschrift:

Wallstraße 16
10179 berlin
Deutschland

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENT

| | |
|------------------------------|----|
| Safety Instructions | 34 |
| Installation | 40 |
| Defrost System | 46 |
| Removing the shelves | 46 |
| Tips for Starting | 53 |
| Cleaning and Care | 54 |
| Troubleshooting | 55 |
| Product Data Sheet | 57 |
| Disposal Considerations | 59 |
| Manufacturer & Importer (UK) | 59 |

TECHNICAL DATA

| | |
|---------------------------|----------------------|
| Item number | 10046388 |
| Power supply | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Volume | 352 L |
| Netto Weight | 92 kg |
| Gross Weight | 105 kg |
| Body dimension (WxDxH) | 595x710x1720 mm |
| Package dimension (WxDxH) | 645x780x1890 mm |
| Humidity | 60-85 % |
| Temperature | 1-25 °C |

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the operating instructions thoroughly before use and keep them for future reference.
- To avoid injury or damage to the Steak Ager, two or more people should unpack the appliance together.
- If the product is damaged during transportation, please contact the supplier immediately before use.
- All packaging must be removed before use to avoid poor grounding or increased noise. In order to ensure the stability of the aging machine, please adjust the product feet according to the placement on the ground.
- Check the voltage on the rating plate before use. Only connect the steak dry ager to sockets that correspond to the voltage of the device.
- Children over the age of 8 and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those with a lack of experience and knowledge may only use the steak dry ager if they are instructed on how to do so by a person responsible for their safety, or if they are supervised and understand the associated risks.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not give the packaging and its parts to children. Folding cardboard and plastic film may pose a choking hazard!
- Steak Ager with door lock: keep the key out of the reach of children as children could be trapped inside otherwise.
- This appliance is only suitable for the cooling of meat or food in commercial environment or similar. All other types of use are not permitted. Any misuse of the appliance may result in damage to the stored goods or spoilage. Furthermore, the appliance is not suitable for use in hazardous areas.
- Make sure that the ventilation openings are open and clean them regularly.
- Do not place any electrical devices in the steak dry ager.
- Be careful not to damage the coolant circuit.
- If the power cord or plug is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist, or a similarly qualified person.
- Check the power cord regularly for damage. Do not use the steak dry ager with a damaged power cord or lamp.
- Do not handle the steak dry ager, the plug or the power cord with wet hands.
- If possible, do not use an extension cord. If you are using one, make sure that the ampere value of the connected device does not exceed the maximum ampere value of the power cord.
- The product is designed to stand upright and must have adequate ventilation at the rear of the Steak Ager when placed to facilitate heat dissipation.
- Built-in product to remove surrounding obstacles and maintain air circulation.
- Close the door as quickly as possible after adding food so that the cold does not escape.
- The four cabinet feet of the product are adjustable. It is recommended that

you adjust the height of the rear two cabinet feet to the maximum, and then adjust the front two cabinet feet to reach balance. When adjusting the height, the product must be empty.

- Place the steak dry ager on a firm, level surface. Do not place it on a soft surface such as a carpet.
- LED is for product interior lighting only, not for room lighting.
- When the product is recessed, please keep the ventilation base open.
- If the Steak Ager is not to be used for a long time, it is essential that the contents are emptied and rinsed with water to keep the whole machine clean.
- In addition to the method recommended by the manufacturer, do not use mechanical devices or other methods to speed up the defrosting process (such as blowing, shoveling, etc.).
- Do not damage the refrigeration pipes
- Electrical appliances other than those recommended by the manufacturer must not be used in the food compartment of the appliance.
- Do not store explosives in the Steak Ager, such as fuel sprays.
- If the power cord is damaged, to avoid hazards, do not attempt to repair or replace the product by anyone other than an authorised technician or professional, contact the supplier immediately.
- Do not place any electrical appliances or heavy objects on the steak dry ager.
- Do not store any flammable or explosive substances in the device.
- Do not use the steak dry ager outdoors.
- Do not pull the plug out of the socket with the cable, but rather hold it by hand when pulling it out.
- Make sure that the power cord does not touch any hot surfaces.
- Only connect the steak ager to earthed sockets.
- Do not connect the steak dry ager to sockets with which other kitchen appliances are already connected.
- If the steak dry ager goes out, fails or is switched off, wait 5 minutes before switching it on again, otherwise the compressor could be damaged.
- Built-in Steak Agers are front ventilated but are not designed to be fully integrated behind a joinery door.
- Please follow the installation diagram when installing a built-in Steak Ager. Do not undercut the minimum installation dimension.
- Built-in Steak Agers draw air from the right side of the ventilation frame and expel it through the left side of the ventilation frame under the front door.
- Built-in" Steak Agers have a mains switch on the control panel, so the location of the mains supply is not critical.
- The Steak Ager requires a standard 240 volt/10 amp socket. (Or according to different country specifications).
- The power cord is 2.0m long and is attached to the right hand side of the back of the appliance when viewed from the front.
- Like most modern appliances, the Steak Ager contains sensitive electronic components which are susceptible to damage from lightning and power faults. It is therefore advisable to use a surge protector to avoid problems of this nature.
- The built-in Steak Ager must be fitted with an air vent in the door if a wooden door is installed.

- In hot climates, a vent or grille with a minimum size of 200mm x 40mm MUST be cut out at the top of the rear wall or at the top of each side of the wall to allow cool, fresh air to flow freely into the 30mm gap at the rear of the cabinet.
- This vent or grille must not be opened on the same side as other appliances such as ovens or an area that is sealed and has no access to fresh cool air. Failure to comply with the above specifications may invalidate the warranty.

Special instructions

- Opening the door for a long time may cause the temperature of the Steak Ager to rise significantly
- When positioning the steak dry ager, make sure that the power cord is not pinched or damaged.
- Make sure that there are not multiple sockets or power supplies on the back of the device.
- The Steak Ager is not suitable for storing frozen food
- If the Steak Ager is left empty for a long time, please close, defrost, clean, dry and keep the door open to prevent the refrigerant from mold inside the equipment
- If there are two or more different kinds of meat, wrap the food in a bag before putting the food in the Steak Ager to avoid contamination caused by contact between the two kinds of meat. This product is only suitable for pork and beef, other meats are not allowed.
- If there is liquid flowing out of the meat, it needs to be packed in a bag to avoid the problem that the product design structure is not easy to clean.



WARNING

When using, servicing and disposing of the unit, pay attention to the left symbol on the rear of the unit or on the compressor. This symbol warns of possible fires. There are flammable substances in the refrigerant lines and in the compressor. Keep the appliance away from sources of fire during use, maintenance and disposal.

To avoid food contamination, please follow the instructions below:

- Prolonged opening of the door can lead to a significant rise in temperature in the compartments of the steak dry ager.
- Clean regularly to keep the water tank system clean and avoid food contamination
- Before the Steak Ager is powered on, clean the water tank; it is recommended to clean the water tank every 5 days.

Grounding instructions

When installing the product, must connect the grounding wire. Please use the grounding power socket correctly to prevent the leakage of the wire and reduce the risk of electric shock. The Steak Ager is equipped with a grounded power cord. Improper installation of grounding may cause electric shock. If you have

any questions about the grounding installation information, please consult a professional electrician or maintenance personnel.


Note: If there is frequent lightning in the area, it is recommended to use a power protector.

R600a Warning

This device contains the refrigerant isobutane (R600a), a natural gas which is high in environmental sustainability, but is flammable. Although it is flammable, it will not damage the ozone layer and will not increase the greenhouse effect. The use of this refrigerant leads to a somewhat higher noise level from the device. In addition to the compressor noise, you can hear the flow of the refrigerant. This is unavoidable and has no negative impact on the performance of the device. Be careful during transportation to ensure that the refrigerant circuit is not damaged. Leaking refrigerants can irritate the eyes.

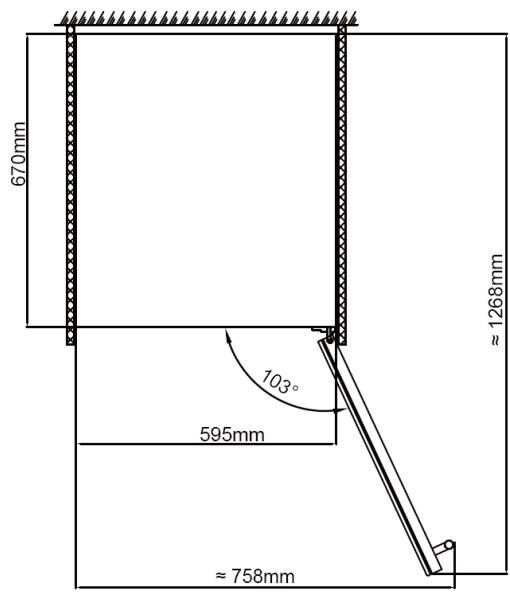
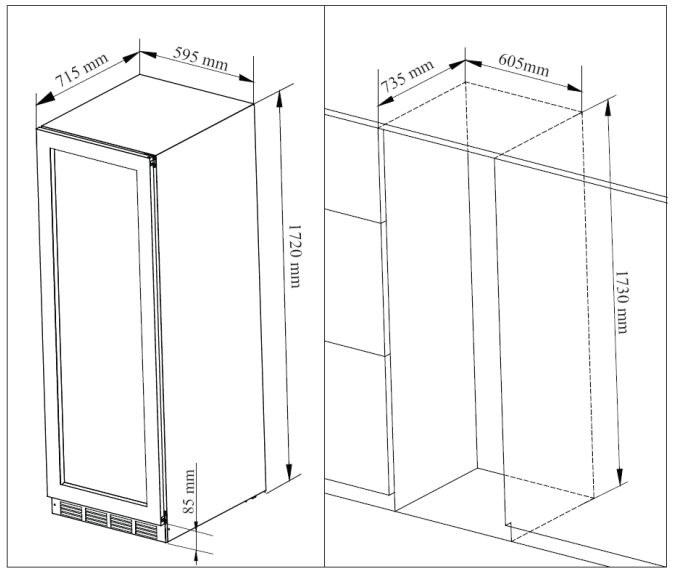
For your safety observe the following recommendations:

- During transportation and installation, do not damage the piping of the refrigerant system. The injected refrigerant may cause eye damage or spontaneous combustion .
- In the event of any accident, you should immediately cut off the power supply of the equipment and avoid contact with open flames and items that can generate sparks.
- The space for placing the product must ensure that every 8g of refrigerant requires more than 1 m³ of space, and the refrigerant content of the equipment is listed on the label.
- If you have needs or suggestions, please inform customer service
- Warning: In order to avoid the danger caused by unstable appliances, repairs must be performed according to the instructions.

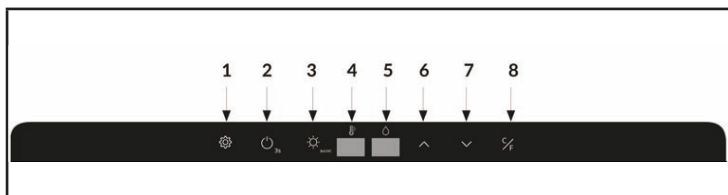
The symbol  is a warning that the refrigerant is flammable!

Warning: Risk of fire or flammability!

DEVICE OVERVIEW



Operation panel



| | |
|------------------------------|---------------------------|
| 1 Function Switch button | 5 Display window humidity |
| 2 ON/OFF button | 6 Increase button |
| 3 Light button | 7 Decrease button |
| 4 Display window temperature | 8 Temperature unit button |

INSTALLATION

Before first use

Let the device stand for 24 hours before the first use so that the coolant can spread. During this time, leave the door open so that production-related odours can evaporate.

Note: All models without front ventilation or ventilation slots on the front are not built-in devices and must be free-standing.

Location

The location where you place the device should:

- be sturdy and well ventilated.
- be far away from direct sunlight or other heat sources.
- not be too wet, such as a bathroom or washroom.
- have a level floor.
- have a standardised electrical connection.
- have a socket with surge protection.
- be far away from microwaves, as their interference could have a negative impact on the device.

Furthermore, the ambient temperature in the room should not be very cold or very warm. Cold and warmth may have a negative effect on the function, so that the desired internal temperature will not be reached.

Setup

- Remove all packaging material and adhesive strips from and around the steak dry ager.
- Set up the steak dry ager in a way that the plug is accessible at all times. Unplug the power cord and put the device in its final location. Set it up so that the compressor is free and has no contact with other objects or walls.
- Compensate for any slight floor unevenness before filling the device. Use the adjustable feet for this. Your Steak Ager is equipped with 4 adjustable feet to facilitate easy leveling. To do this, turn the rear feet completely inwards and compensate for the incline with the two front feet. The Steak Ager must be leveled before loading.
- The Steak Ager requires a standard 240 volt/ 10 amp power supply. (Or according to different country specifications).
- The power cord is 2.0 m long and is located on the right hand side at the back when viewed from the front of the appliance.
- Like most modern appliances, the Steak Ager contains sensitive electronic components which are susceptible to damage from lightning and power

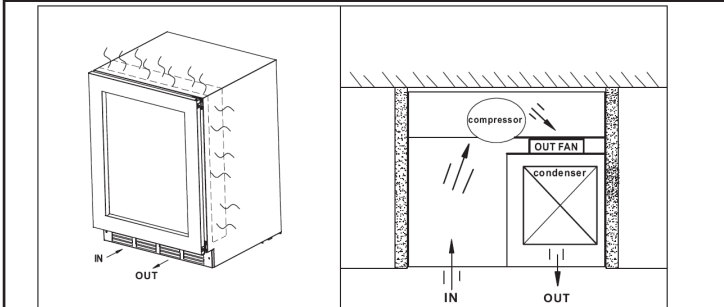
faults. It is therefore advisable to use a surge protector to avoid problems of this nature.



WARNING

10046386 must be Built-In. . Never put a free-standing model into any cabinet!

Cooling system

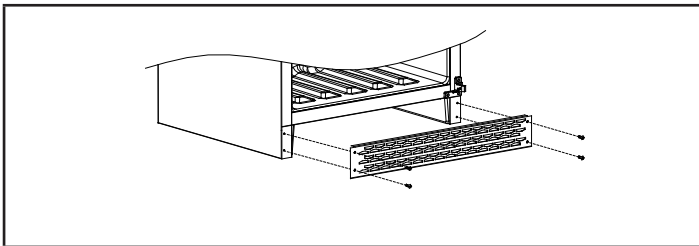


Note: This model uses side anti-dew tubes and an independent cooling system.

Ventilation Plinth

(The ventilation plinth drawing is only for reference. Please refer to the actual ventilation plinth received)

Note: Not all products need to install the ventilation plinth by themselves, please follow the configuration of the actual purchased product.



1. Remove the front ventilation base from the product and remove the 4 screws from the accessory bag.
2. pen the door, align the ventilation base with the four screw holes at the bottom of the cabinet and tighten the screws with a Phillips screwdriver.

OPERATION

Turning on the Steak Ager

- The permissible voltage and frequency are indicated on the rating plate, the socket outlet must be properly earthed and protected by a fuse.
- The socket must not be located directly behind the Steak Ager and must be easily accessible.
- Do not use extension cables or extension sockets to connect the Steak Ager.
- Do not use stand-alone inverters or energy saving plugs as this may damage the electronic control system.
- Do not look directly at the light line at close range, it will damage your eyes.
- Plug in and switch on the cellar by pressing the power button for a few seconds.
- When you first use the Steak Ager (or switch it on again after a long period of inactivity) there will be a few degrees difference between the temperature you have selected and the temperature displayed on the LED. This is normal and is due to the length of the activation time. Once the Steak Ager has been running for a few hours, everything will stabilise.

Note: If the unit is unplugged, power is lost or switched off, wait 3 to 5 minutes before restarting. The Steak Ager will not start if you try to restart it before this time has elapsed.

Operating noises

In order to achieve the desired temperature settings, our Steak Ager, like all products that use compressors and fans, may produce the following types of noise. These noises are normal and can occur in the following ways:

Gurgling

Caused by the refrigerant flowing through the unit's coils.

Cracking/popping sounds

Caused by the contraction and expansion of the refrigerant gas to produce cold.

Fan operation sound

To circulate air inside the Steak Ager.

“Pa Pa” sound

Solenoid valve starting sound

“Sizzling” sound

This is caused by the refrigerant flowing in the pipe after the system’s solenoid valve opens.

An individual’s perception of noise is directly related to the environment in which the Steak Ager is located, as well as the specific type of model. Our Steak Agers comply with international standards for such appliances. We will always do our utmost to satisfy our customers, but will not take back goods due to complaints based on normal operating noise.

Temperature setting

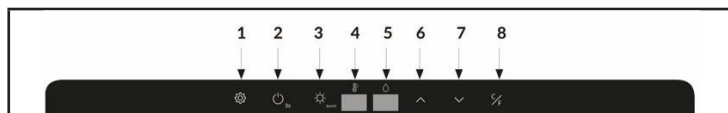
Note: The LED display is the actual temperature and humidity in the cabinet.

The circuit board on all models has a memory function. In the event of a power interruption, all temperatures will automatically revert to the set temperature prior to the power interruption.

It is important to understand that there is a difference between the temperature/humidity inside the Steak Ager and the temperature/humidity shown on the display panel: You will need to wait approximately 12 hours before noticing the effects of the temperature/humidity setting when the Steak Ager is fully loaded.

Once the temperature is set, don't adjust it frequently. The thermostat will maintain the temperature inside the Steak Ager within a range of +/- 2 °C. However, the thermal inertia of the Steak Ager and the glass is such that within this temperature range the actual temperature of the Steak Ager will only vary by 0.5 °C to 1 °C.

Function keys



① Function Switch button

Press once to toggle the temperature window ④ and humidity function window ⑤, and press ⑥ or ⑦ to increase or decrease the temperature and humidity.

② Power ON/OFF button: ①②③④⑤⑥⑦⑧

Press and hold for 3 seconds to turn off. Note: The other functions, except for the light, are switched off when the power is switched off. Press again (without delay) to switch on.

③ Light / UVC lamp switching:

It is used to switch the lighting and UVC disinfection system. Press once for a short time to turn the light on or off, and press for 3 seconds for a long time to turn the UVC light on or off.

Instructions for controlling the UV system

1. Automatic control: The machine is switched on. If the UV lamp is not turned on by a person, the UV lamp will turn on automatically every 24 hours. The time is 1 hour. This means that the UV lamp will be on for 1 hour every 24 hours.

2. Manual control: The Steak Ager is switched on. Press and hold this button for 3 seconds and you will hear “beep, beep” twice. Please press the light button again for 3 seconds and you will hear “beep” once, then the UV light will turn off.

3. When the UV light is turned on, the UV light will be closed when the door is open, and it will be on when the door is closed. The window will display “UU” for 2 seconds every 10 seconds.

Note: The life of the UV lamp is 12 months. Exceeding the life will greatly reduce the anti-virus effect of the UV lamp.

④ Display window:

Displays the current temperature,

⑤ Display window:

Displays the current humidity

⑥ Temperature / Humidity setting increase button:

Press once, temperature/humidity will increase by 1 degree Celsius / 1%RH.

⑦ Temperature/Humidity setting decrease button:

Press once, temperature / humidity will decrease 1 degree Celsius / 1%RH.

⑧ °C/°F display conversion function keys:

Set the conversion degrees Celsius / Fahrenheit display, each press this key, the display window will be in degrees Celsius or Fahrenheit.

DEFROST SYSTEM

The product is designed with an automatic circulation defrosting system. The steak ager can defrost automatically when the compressor is stopped and timed. Frost water is automatically drained from the storage area of the aging machine. The water condensed in the tank is converted into heat or evaporation by the compressor, the remaining water is used to maintain the humidity in the cabinet. All units are fitted with a double-layered Low-E glass door with a third internal layer of acrylic to minimise condensation on the glass door.

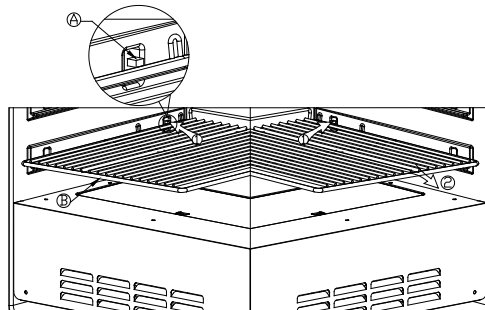
The Steak Ager is not completely sealed; fresh air is allowed in through the exhaust pipe.

Notes: During the refrigeration cycle, heat is emitted and dissipated through the external surfaces of the Steak Ager. Avoid touching the surfaces during these cycles.

REMOVING THE SHELVES

Press one side of the shelf limit pin ①, pull and remove the shelf from the other side of the support bracket ①, then remove the shelf according to the arrow mark ②.

Shelf assembly is the reverse of shelf removal. "A" is the shelf limit pin and "B" is the shelf.

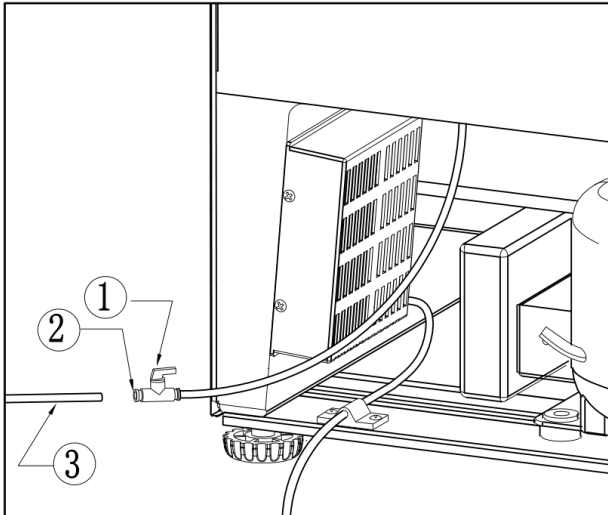


HUMIDIFICATION SYSTEM

This product has automatic humidification function. The humidification system is inside the fan cover. If there is no maintenance requirement, it is forbidden to open and pull out!

Instruction for adding water and replacing

Note: This model has an automatic water adding function. A pure water source must be near the location of the appliance.



| |
|---------------------|
| ① Water inlet valve |
| ② Water inlet |
| ③ Water inlet pipe |

This product has a water reminder function. When the water tank is low on water, a buzzer will sound. At the same time, the display shows "E5" to indicate a low water alarm. When this fault occurs, the light will flash.

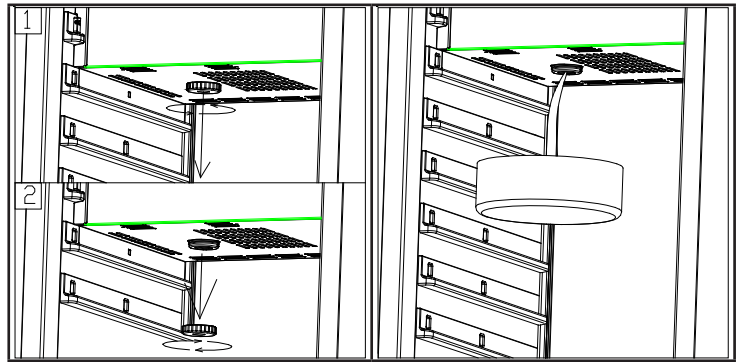
At this point it is necessary to add water manually. The display "E5" will automatically disappear within 10 seconds after the water has been added and the indicator light will stop flashing.

Note: The water to be added should generally be pure water, mineral water, distilled water or other water with fewer impurities. Do not add dirty water with more impurities and pollution, as this will affect the quality and taste of the meat in the Steak Ager!

Automatic water exchange and replacement of absorbent cotton steps

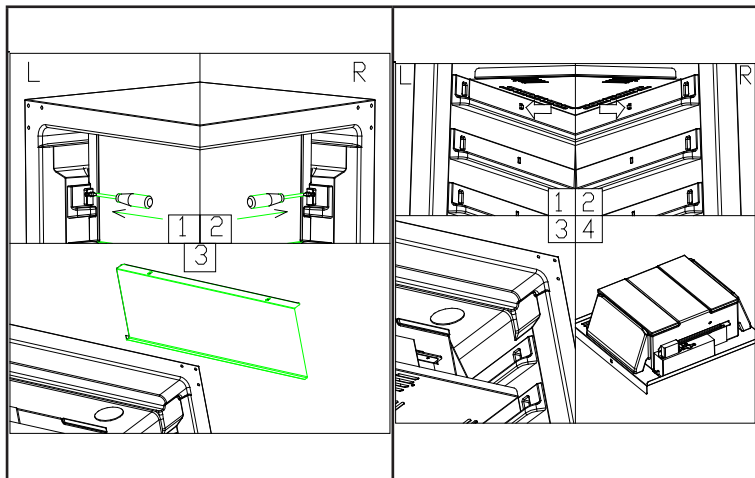
Note: The water source switch of the machine must be turned off before operation!

1. Place a 2L water box under the drain, then unscrew the drain cover to drain according to the following pictures



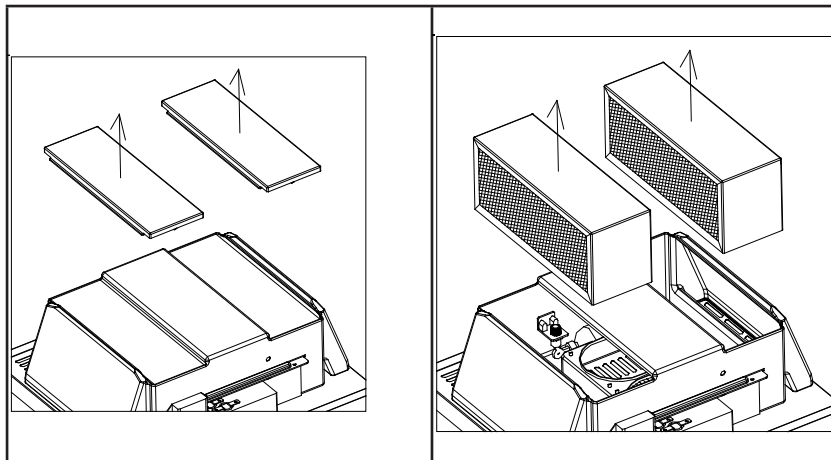
2. Drain cover operation diagram

Remove the water tank baffle as shown in the operation diagram and disconnect the connection cables and connectors connected to the fan, water inlet pipe, etc. on the water tank.



3. Remove the absorbent cotton

Remove the water reservoir assembly and replace the absorbent pad as shown.



REVERSING THE DOOR

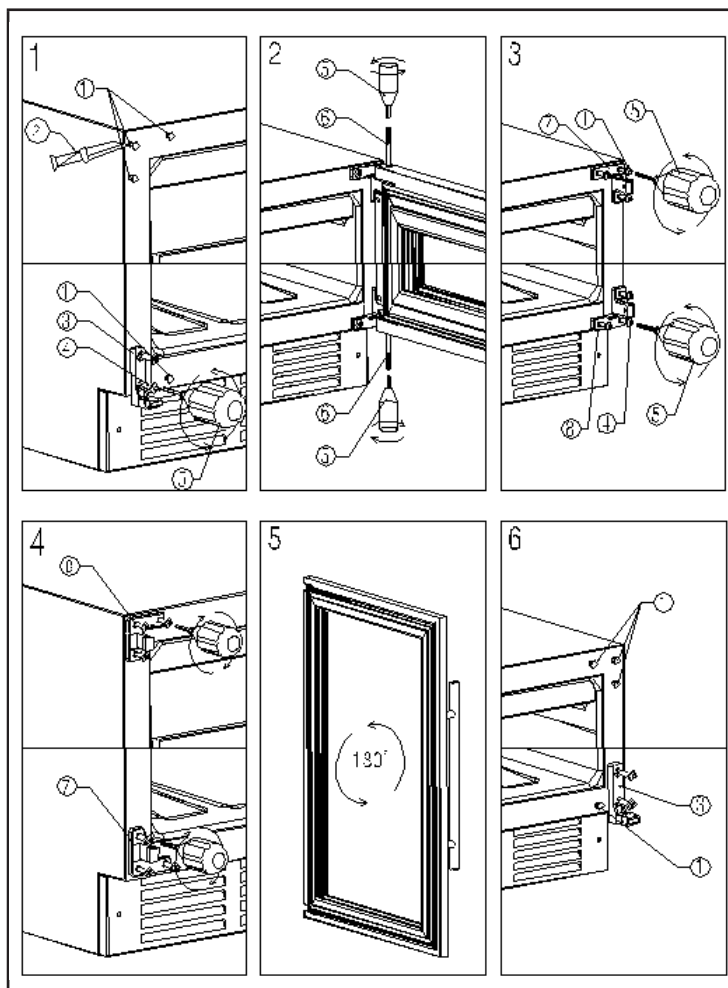
1. Depending on the model and type of handle of the Steak Ager, you may need to rotate the door 180 degrees or change the direction of the door symmetrically (according to the product's own configuration).
2. The door may be irreversible depending on the type of handle on the Steak Ager, or the door may need to be opened and replaced when ordering.



WARNING

Risk of injury! To avoid accidents when changing doors, we recommend that you get help. The glass door is heavy and can cause injury if it falls

1. To place the cabinet in the open position, open the door to the maximum angle.
2. Use a small knife (Ⓢ) to remove the decorative nail (Ⓢ) on the opposite side (Figure 1);
3. Use the internal hexagonal screwdriver (tool Ⓢ) to unscrew the screws (Ⓢ) of the anti-drop device (Ⓢ), then remove the anti-drop device (Drawing 1).
4. Holding the door, use the Allen wrench (tool Ⓢ) to unscrew the door shaft core (Ⓢ) from both ends of the top of the door. Remove the door and put it aside. (Drawing 2)
5. Unscrew the upper and lower door hinges (Ⓢ)(Ⓢ) using the M5 hexagonal screwdriver (tool Ⓢ), then assemble the door hinge on the opposite side. (Drawing 3 and 4)
6. Turn the door 180 degrees, then install the door on the opposite side of the cabinet. (Drawing 5)
7. Finally, install the decorative nail and drop guard on the opposite side. (Drawing 6)



| | | | |
|----------------------------|---------------------|---------------------|--------------------|
| 1 Decorative nail | 2 knife | 3 Drop-proof device | 4 M5 six angle |
| 5 M5 six angle screwdriver | 6 Door spindle core | 7 Upper door hinge | 8 Lower door hinge |

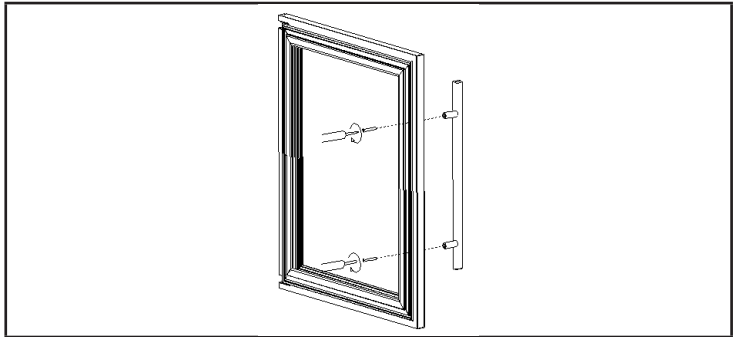
Door timeout alarm:

If the door is open more than 3 minutes, the door alarm system will be on, the LED lights is flickering, prompt to close the door. The alarm lights are cleared automatically after closing the door.

HANDLE INSTALLATION

Note: Not all products require handles to be installed, please refer to the configuration of the actual product purchased.

1. Remove the handle from the cabinet, then remove the 2 screws from the accessory bag.
2. Pull open the door seal from the side of the door, then insert the screws into the 2 handle holes on the side of the door, then put the screws aligning the hole of the handle, tighten the screws by Phillips screwdriver and then compress the door seal.



If the screw holes of the handle do not perfectly match the holes of the door, please use the electric drill to drill the holes of the door a bit bigger (in the surface side) in order to install the handle perfectly.

TIPS FOR STARTING

- Clean the inside of the Steak Ager with a non-aggressive disinfectant.
- If ordered, unpack the salt blocks and remove the foil. Place the salt blocks in the stainless steel tray and place the tray in the bottom of the cabinet. Check every 2-3 days to see if there is any water left on the salt blocks, if so, remove the water.
- The temperature and humidity are already set to 1°C and 85% humidity, which is perfect for dry curing beef and pork.
- The meat for dry aging must be fresh, perfect would be max.5 days after slaughtering. Even vacuum matured meat can be used, but for a maximum of 14 days (please remove the foil).
- Our recommendation for the best dry-aged beef: use meat from a young cow with a normal fat cover and good marbling.
- Hang the whole rump on the hangers of your Steak Ager or place the individual cuts on the shelves.
- Load capacity: max. 2x half striploin on the bone with a length of 0.5m, so you will need 2 hangers.
- Load capacity with shelves: max. 20kg of individual pieces or cuts will fit on the shelves.
- When maturing individual cuts on the shelves, pay attention to a protective layer of fat to prevent too much waste and if possible let them mature on the bone. The ideal size is 2-4 kg per cut.
- Always wear protective gloves when handling the meat, DON'T touch the meat without gloves!
- The perfect maturing time is between 25-28 days, but more than 4 weeks is possible.

Quality requirements for meat

- The best meat recognised for dry aging is rib eye steak on the bone. It is always best to buy from a butcher who sources their meat from a good quality slaughterhouse.
- The younger the animal, the better the result. It is always recommended to buy a piece of meat that has a good fat content and a high proportion of internal marbling. It is advisable to let the meat ripen either by hanging or in large pieces on the bone. This is because the meat exposed to the air is minimised, which reduces loss of weight.
- The dry aging period is recommended to last at least 21 days, during which the taste will become more intense. Please note: an aging period of up to 6 weeks is possible. The hygienic handling of food should always be considered for best results.
- When the process is complete, the thin crust must be cut off to remove the bone or cut into steaks.

CLEANING AND CARE

Cleaning the device

- First switch off the steak dry ager and pull the mains plug out of the socket.
- Remove all contents.
- Wipe the inside with a damp cloth that has been dipped in lukewarm water with a little washing-up liquid.
- Make sure the rubber seal on the door is clean so that the steak dry ager remains efficient.
- The outside of the steak dry ager should be cleaned with a mild detergent.
- Dry the inside and outside with a soft cloth.
- Dust and everything else that is clogging the exhaust openings and reducing the cooling capacity of the steak dry ager. If necessary, vacuum the exhaust air opening.

Decommissioning while absent

- Switch off the steak dry ager first. Then pull out the mains plug.
- Remove all of the contents.
- Clean the steak dry ager.
- Open the lid slightly to prevent the formation of condensation, mould or odours.

Relocation to another location

- Switch off the steak dry ager first. Unplug the power cord.
- Remove all of the contents.
- Secure all loose objects with adhesive tape.
- Glue the doors shut.

Energy saving tips

The steak dry ager should be placed in the coolest place in the room, away from devices that generate heat, heating pipes or direct sunlight. Make sure that the door is closed properly when the steak dry ager is switched on.

TROUBLESHOOTING

Common problems may easily be solved, saving you the cost of a possible service call.

Please read carefully the instruction manual and revert to troubleshooting guide chart.

| Problem | Possible cause and solution approach |
|---|--|
| The steak dry ager isn't running. | The steak dry ager is not plugged in. |
| | The steak dry ager is switched off. |
| | The fuse is out or broken. |
| The steak dry ager is not cold enough. | Check the temperature settings. |
| | The environment requires a lower setting. |
| | The door has been opened too often. |
| | The door is not closed properly. |
| | The door seal does not seal properly. |
| The light is not working. | The steak dry ager is not plugged in. |
| | The fuse is out or broken. |
| | The bulb is broken. |
| | The light switch is set to 'off'. |
| The steak dry ager often goes on and off. | The room temperature is higher than usual. |
| | There is too much food in the device. |
| | The door has been opened too often. |
| | The door is not closed properly. |
| | The temperature is not set correctly. |
| | The door seal is not sealing properly. |
| Vibrations | Check whether the steak dry ager is level. |
| The steak dry ager is very loud. | The coolant is in circulation. Noises resulting from this are not a sign of malfunction, but are normal. |
| | You may hear a gurgle after each cooling cycle because there is still coolant in circulation. |
| | The contraction and expansion of the inner walls can lead to a crack. |
| | The steak dry ager is not level. |

| | |
|----------------------------------|--|
| The door isn't closing properly. | The steak dry ager is not level. |
| | The door has been turned over and not attached properly. |
| | The seal or the magnet are damaged. |
| | The shelves are protruding too far. |

Operation Anomalies

- Make sure that there is power to the mains plug by connecting another electrical appliance to it. Check the fuse, if there is one. Check that the door is properly closed.
- If your Steak Ager appears to be malfunctioning, unplug it and contact your service centre. Any work on the refrigeration circuit should be carried out by a refrigeration technician who will check the circuit sealing system. Similarly, any work on the electrical circuit should be carried out by a qualified electrician.

Note: Any work carried out by an unauthorised technician will invalidate the warranty.

Power failure

- In the event of a power failure, all previous temperature settings are automatically maintained and the unit will revert to a preset temperature setting. (See preset table)
- Most power failures are rectified within a short time. A power cut of one or two hours will not affect the temperatures of the Steak Ager. To avoid sudden temperature changes during a power cut, do not open the door. In the event of a prolonged power failure, take steps to protect your meat or food.
- Whatever the cause, if you notice abnormal temperature or humidity levels inside your Steak Ager, rest assured that only prolonged and frequent exposure to these abnormal conditions can have a detrimental effect on your meat or food.

PRODUCT DATA SHEET

Product Information Sheet

COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2019/2018 with regard to energy labelling of refrigerating appliances with a direct sales function

Supplier's name or trade mark: Klarstein

Supplier's address: Customer service , Wallstraße 16, 10179 berlin, DE

Model identifier: 10046388

Use: Display and sale

Type of refrigerating appliance with a direct sales function:

supermarket cabinet

Cabinet family code, according to the harmonised standards or other reliable, accurate and reproducible methods in accordance with Annex IV.

VC4

Product specific parameters

4. Integral vertical (other than semi-vertical) supermarket cabinet, roll-in: No

| | |
|--------------------------------------|---|
| Total display area (m ²) | Temperature class (according to Table 4(a)) |
| 0,57 | refrigerator: H2 |

General product parameters:

| Parameter | Value | Parameter | Value |
|-----------------------------------|----------|---|-------|
| Annual energy consumption (kWh/a) | 1 368,75 | Recommended temperature(s) for optimised food storage (°C) (These settings shall not contradict the temperature conditions set out in Annex IV, Table 4, 5 or 6, as applicable) | 1 |
| EEL | 29,1 | Energy efficiency class | C |

Light source parameters:

| | |
|-------------------------|---|
| Type of light source | - |
| Energy efficiency class | - |

Minimum duration of the guarantee offered by the supplier: 24 months

Additional information:

The weblink to the supplier's website, where the information in point 3 of Annex II of Commission Regulation (EU) 2019/2024 is found:

<https://www.electronic-star.com/>

Model placed on the Union market from 01/06/2024.



EPREL registration number: 2036081

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2036081>

Supplier: Chal-Tec GmbH (Authorised representative)

Website:

Customer care service:

Name: Customer service

Website: <https://www.elektronik-star.de/Info/Impressum/>

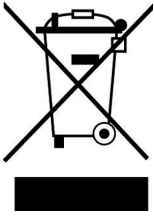
Email: info@electronic-star.de

Phone: +49303001385500

Address:

Wallstraße 16
10179 berlin
Germany

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente e información adicional sobre el producto.

**ÍNDICE**

| | |
|--|----|
| Instrucciones de seguridad | 62 |
| Instalación | 68 |
| Sistema de descongelación | 74 |
| Desmontaje de los estantes | 74 |
| Consejos para la puesta en marcha | 81 |
| Limpieza y cuidado | 82 |
| Solución de problemas | 83 |
| Ficha técnica del producto | 85 |
| Indicaciones sobre la retirada del aparato | 87 |
| Fabricante | 87 |

DATOS TÉCNICOS

| | |
|---|----------------------|
| Número de artículo | 10046388 |
| Alimentación | 220-240 V – 50-60 Hz |
| Volumen | 352 L |
| Peso neto | 92 kg |
| Peso bruto | 105 kg |
| Dimensión de cuerpo (ancho x profundo x alto) | 595x710x1720 mm |
| Dimensión del paquete (ancho x profundo x alto) | 645x780x1890 mm |
| Humedad | 60-85 % |
| Temperatura | 1-25 °C |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato y consérvelas para futuras consultas.
- Para evitar lesiones o daños al Steak Ager, dos o más personas deben desembalar juntas el aparato.
- Si el producto resulta dañado durante el transporte, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente antes de utilizarlo.
- Todo el embalaje debe ser retirado antes de su uso para evitar una mala conexión a tierra o un aumento del ruido. Para garantizar la estabilidad de la máquina de conservación, ajuste los pies del producto en función de su colocación en el suelo.
- Compruebe la tensión en la placa de características antes de su utilización. Conecte el secador sólo a tomas de corriente que correspondan a la tensión del aparato.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos sólo podrán ser usuarios del steak dry ager si han sido instruidos sobre cómo hacerlo por una persona responsable de su seguridad, o si están supervisados y comprenden los riesgos asociados.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No entregue el embalaje y sus piezas a los niños. El cartón plegado y el film de plástico pueden suponer un peligro de asfixia.
- Steak Ager con cerradura de puerta: mantenga la llave fuera del alcance de los niños, ya que de lo contrario podrían quedar atrapados en el interior.
- Este aparato sólo es adecuado para el enfriamiento de carne o alimentos en entornos comerciales o similares. Cualquier otro tipo de uso no está permitido. Cualquier uso indebido del aparato puede provocar daños en la mercancía almacenada o su deterioro. Además, el aparato no es apto para su uso en zonas con peligro de explosión.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación están abiertas y límpielas con regularidad.
- No coloque aparato eléctrico alguno en el secador de filetes.
- Tenga cuidado de no dañar este circuito.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben ser sustituidos por el fabricante, un especialista autorizado o una persona con cualificación similar.
- Compruebe regularmente si el cable de alimentación está dañado. No utilice el secador de carne si el cable de alimentación o la lámpara están dañados.
- No manipule el secador de filetes, el enchufe ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
- Si es posible, no utilice alargadores. Si utiliza uno, asegúrese de que el valor en amperios del dispositivo conectado no supere el valor máximo en amperios del cable de alimentación.
- El producto está diseñado para colocarse de pie y debe tener una ventilación

adecuada en la parte trasera del Steak Ager cuando se coloca para facilitar la disipación del calor.

- Producto incorporado para eliminar los obstáculos circundantes y mantener la circulación del aire.
- Cierre la puerta lo antes posible después de añadir los alimentos para que no se escape el frío.
- Las cuatro patas del mueble del producto son ajustables. Es recomendable ajustar la altura de las dos patas traseras del mueble al máximo y, a continuación, ajustar las dos patas delanteras del mueble para alcanzar el equilibrio. Cuando ajuste la altura, el artículo debe estar vacío.
- Coloque el secador de filetes sobre una superficie firme y nivelada. No lo coloque sobre una superficie blanda, como una alfombra.
- El LED es sólo para la iluminación interior del producto, no para la iluminación de la habitación.
- Cuando el producto esté empotrado, mantenga abierta la base de ventilación.
- Si el Steak Ager no se va a utilizar durante mucho tiempo, es imprescindible vaciar el contenido y enjuagarlo con agua para mantener limpia toda la máquina.
- Además del método recomendado por el fabricante, no utilice dispositivos mecánicos u otros métodos para acelerar el proceso de descongelación (como soplar, palear, etc.).
- No dañe los tubos de refrigeración
- No deben utilizarse aparatos eléctricos distintos de los recomendados por el fabricante en el compartimento de alimentos del aparato.
- No almacene explosivos en el Steak Ager, tales como aerosoles de combustible.
- Si el cable de alimentación está dañado, para evitar peligros, nadie que no sea un técnico o profesional autorizado debe intentar reparar o intervenir en el producto, póngase en contacto con el proveedor inmediatamente.
- No coloque aparatos eléctricos ni objetos pesados sobre el secador de filetes.
- No almacene sustancias inflamables o explosivas en el aparato.
- No utilice el secador al aire libre.
- No extraiga el enchufe de la toma con el cable, sino que sujételo con la palma de la mano al tirar de él.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no toque ninguna superficie caliente.
- Conecte el secador de filetes únicamente a enchufes con toma de tierra.
- No conecte el secador de carne a enchufes a los que ya estén conectados otros aparatos de cocina.
- Si el secador de filetes se apaga, falla o se desconecta, espere 5 minutos antes de volver a conectarlo, de lo contrario el compresor podría resultar dañado.
- Los secadores de filetes empotrables tienen ventilación frontal, pero no están diseñados para integrarse completamente detrás de una puerta de carpintería.
- Por favor, siga el diagrama de instalación cuando instale un Asador empotrado. No rebaje la dimensión mínima de instalación.
- Los Steak Agers incorporados aspiran el aire por el lado derecho del marco de ventilación y lo expulsan por el lado izquierdo del marco de ventilación, por

debajo de la puerta frontal.

- Las máquinas para asar "empotradas" disponen de un interruptor de red en el panel de control, por lo que la ubicación de la toma de corriente no es crítica.
- El Steak Ager requiere una toma de corriente estándar de 240 voltios/10 amperios. (O según las especificaciones de cada país).
- El cable de alimentación tiene una longitud de 2,0 m y se encuentra en el lado derecho de la parte posterior del aparato visto de frente.
- Al igual que la mayoría de los aparatos modernos, el Steak Ager contiene componentes electrónicos sensibles que son susceptibles de sufrir daños por rayos y fallos de alimentación. Por lo tanto, es aconsejable utilizar un protector contra sobretensiones para evitar problemas de esta naturaleza.
- El Steak Ager empotrado debe estar provisto de una rejilla de ventilación en la puerta si se instala una puerta de madera.
- En climas cálidos, DEBE cortarse un respiradero o rejilla con un tamaño mínimo de 200mm x 40mm en la parte superior de la pared trasera o en la parte superior de cada lado de la pared para permitir que el aire fresco fluya libremente en el hueco de 30mm en la parte trasera del armario.
- Esta ventilación o rejilla no debe situarse en el mismo lado que otros aparatos como hornos o una zona que esté sellada y no tenga acceso a aire fresco y fresco. El incumplimiento de las especificaciones anteriores puede invalidar la garantía.

Instrucciones especiales

- Abrir la puerta durante mucho tiempo puede hacer que la temperatura del Steak Ager aumente significativamente
- Cuando coloque el secador de filetes, asegúrese de que el cable de alimentación no quede pinzado ni dañado.
- Asegúrese de que no hay varias tomas o fuentes de alimentación en la parte posterior del aparato.
- El Steak Ager no es adecuado para almacenar alimentos congelados
- Si el Steak Ager se deja vacío durante mucho tiempo, por favor cierre, descongele, limpie, seque y mantenga la puerta abierta para evitar que el refrigerante se enmohezca dentro del equipo
- Si hay dos o más tipos diferentes de carne, envuelva los alimentos en una bolsa antes de ponerlos en el Steak Ager para evitar la contaminación causada por el contacto entre los dos tipos de carne. Este producto sólo es apto para carne de cerdo y vacuno, no se admiten otras carnes.
- Si sale líquido de la carne, es necesario envasarla en una bolsa para evitar el problema de que la estructura del diseño del producto no sea fácil de limpiar.



ADVERTENCIA

Al utilizar, reparar y desechar la unidad, preste atención al símbolo de la izquierda situado en la parte posterior de la unidad o en el compresor. Este símbolo advierte de posibles incendios. Hay sustancias inflamables en los conductos de refrigerante y en el compresor. Mantenga el aparato alejado de fuentes

inflamables durante su uso, mantenimiento y eliminación.

Para evitar la contaminación de los alimentos, siga las siguientes instrucciones:

- Abrir la puerta durante mucho rato puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del secador de filetes.
- Límpielo regularmente para mantener limpio el sistema del depósito de agua y evitar la contaminación de los alimentos
- Antes de encender el Steak Ager, limpie el depósito de agua; se recomienda limpiar el depósito de agua cada 5 días.

Instrucciones de conexión a tierra

Al instalar el producto, debe conectar el cable de tierra. Por favor, utilice la toma de tierra correctamente para evitar la fuga del cable y reducir el riesgo de descarga eléctrica. El Steak Ager está equipado con un cable de alimentación con toma de tierra. Una instalación incorrecta de la toma de tierra puede causar descargas eléctricas. Si tiene alguna duda sobre la información de instalación de la conexión a tierra, consulte a un electricista profesional o al personal de mantenimiento.

Nota: Si hay rayos frecuentes en la zona, se recomienda utilizar un protector de corriente.

Advertencia R600a

Este aparato contiene el refrigerante isobutano (R600a), un gas natural muy respetuoso con el medio ambiente, pero inflamable. Aunque es inflamable, no daña la capa de ozono ni aumenta el efecto invernadero. El uso de este refrigerante conlleva un nivel de ruido del aparato algo más elevado. Además del ruido del compresor, se oye el flujo del refrigerante. Esto es inevitable y no tiene ningún impacto negativo en el rendimiento del aparato. Tenga cuidado durante el transporte para que no se dañe el circuito de refrigerante. Las fugas de refrigerante pueden irritar los ojos.

Para su seguridad, observe las siguientes recomendaciones:

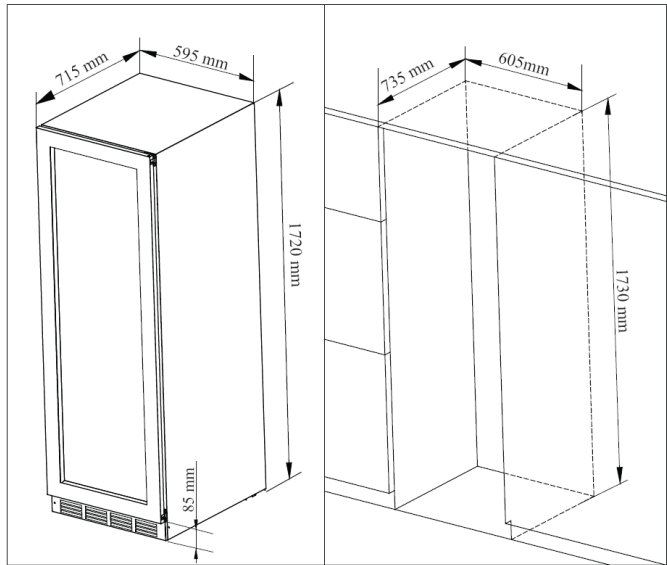
- Durante el transporte y la instalación, no dañe las tuberías del sistema de refrigeración. El refrigerante inyectado puede provocar lesiones oculares o combustión espontánea.
- En caso de accidente, corte inmediatamente la alimentación eléctrica del equipo y evite el contacto con llamas abiertas y objetos que puedan generar chispas.
- El espacio para colocar el producto debe garantizar que cada 8 g de refrigerante requiere más de 1 m³ de espacio, y el contenido de refrigerante del equipo está indicado en la etiqueta.

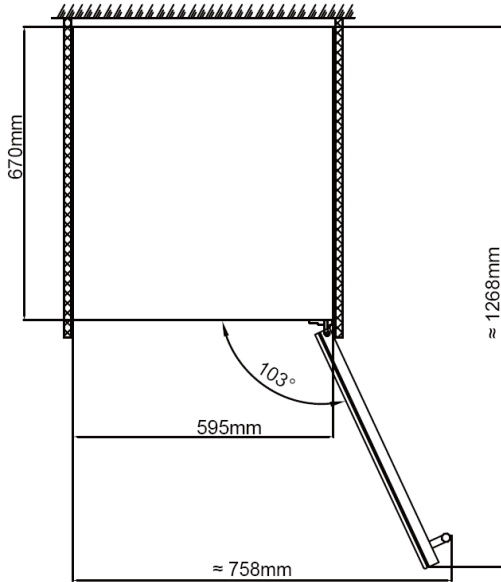
- Si tiene alguna necesidad o sugerencia, informe al servicio de atención al cliente
- Advertencia: Para evitar el peligro causado por aparatos inestables, las reparaciones deben realizarse de acuerdo con las instrucciones.

El símbolo  es una advertencia de que el refrigerante es inflamable.

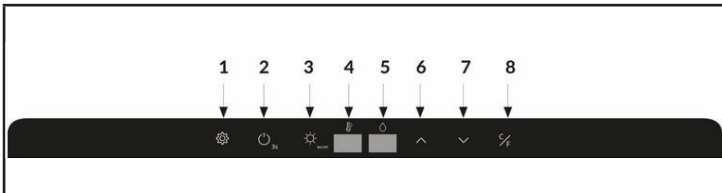
Advertencia: ¡Riesgo de incendio, inflamable!

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO





Panel de control



| | |
|--|--|
| 1 Botón del interruptor de función | 5 Ventana de visualización de la humedad |
| 2 Botón ON/OFF | 6 Botón de aumento |
| 3 Botón de luz | 7 Botón de disminución |
| 4 Temperatura de la ventana de visualización | 8 Botón de unidad de temperatura |

INSTALACIÓN

Antes del primer uso

Deje reposar el aparato durante 24 horas antes del primer uso para que el refrigerante pueda extenderse. Durante este tiempo, deje la puerta abierta para que puedan evaporarse los olores relacionados con la producción.

Nota: Todos los modelos sin ventilación frontal o ranuras de ventilación en la parte frontal no son aparatos empotrables y deben ser independientes.

Localización

La ubicación donde se coloca el dispositivo debe:

- ser resistente y estar bien ventilado.
- alejarse de la luz solar directa o de otras fuentes de calor.
- no sea demasiado húmedo, como un cuarto de baño o un lavabo.
- tiene el suelo nivelado
- disponen de una conexión eléctrica estándar.
- tiene un enchufe con protección contra sobrecargas
- estar lejos de las microondas, ya que sus interferencias podrían afectar negativamente al aparato.

Además, la temperatura ambiente de la habitación no debe ser ni muy fría ni muy cálida. El frío y el calor pueden tener un efecto negativo sobre el funcionamiento, de modo que no se alcanzará la temperatura interior deseada.

Configuración

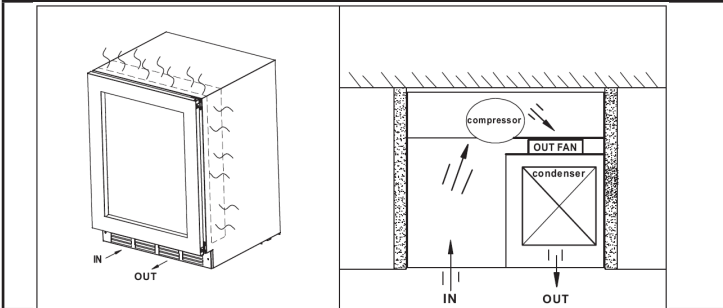
- Retire todo el material de embalaje y las tiras adhesivas de alrededor del secador de filetes.
- Coloque el secador de filetes de forma que el enchufe sea accesible en todo momento. Desenchufe el cable de alimentación y coloque el aparato en su ubicación definitiva. Colóquelo de forma que el compresor quede libre y no tenga contacto con otros objetos o paredes.
- Compense los pequeños desniveles del suelo antes de llenar el aparato. Utilice para ello los pies regulables. Su Steak Ager está equipado con 4 pies ajustables para facilitar su nivelación. Para ello, gire los pies traseros completamente hacia dentro y compense la inclinación con los dos pies delanteros. La máquina para asar carne debe nivelarse antes de cargarla.
- El Steak Ager requiere una fuente de alimentación estándar de 240 voltios / 10 amperios. (O según las especificaciones de cada país).
- El cable de alimentación tiene una longitud de 2,0 m y se encuentra en el lado derecho, en la parte trasera, visto desde la parte frontal del aparato.
- Al igual que la mayoría de los aparatos modernos, el Steak Ager contiene componentes electrónicos sensibles que son susceptibles de sufrir daños por rayos y fallos de alimentación. Por lo tanto, es aconsejable utilizar un protector contra sobretensiones para evitar problemas de esta naturaleza.



ADVERTENCIA

10046386 debe ser montado Nunca coloque un modelo independiente en un armario.

Sistema de refrigeración

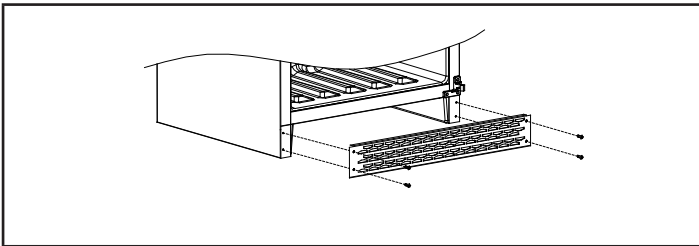


Nota: Este modelo utiliza tubos laterales antihumedad y un sistema de refrigeración independiente.

Zócalo de ventilación

(El dibujo del zócalo de ventilación es sólo de referencia. Consulte el zócalo de ventilación recibido)

Nota: No todos los productos necesitan instalar el zócalo de ventilación por sí mismos, por favor siga la configuración del producto real adquirido.



1. Extraiga el zócalo de ventilación frontal del producto y retire los 4 tornillos de la bolsa de accesorios.
2. Abra la puerta, alinee el zócalo de ventilación con los cuatro orificios para tornillos de la parte inferior del armario y apriete los tornillos con un destornillador Phillips.

FUNCIONAMIENTO

Encender el Steak Ager

- La tensión y la frecuencia admisibles están indicadas en la placa de características, la toma de corriente debe estar debidamente conectada a tierra y protegida por un fusible.
- La toma de corriente no debe estar situada directamente detrás del Steak Ager y debe ser fácilmente accesible.
- No utilice cables alargadores ni enchufes alargadores para conectar el Steak Ager.
- No utilice inversores autónomos ni enchufes de ahorro de energía, ya que podría dañar el sistema de control electrónico.
- No mire directamente a la línea de luz a corta distancia, dañará sus ojos.
- Enchufe y encienda la bodega pulsando el botón de encendido durante unos segundos.
- Cuando utilice el Steak Ager por primera vez (o lo encienda de nuevo tras un largo periodo de inactividad) habrá algunos grados de diferencia entre la temperatura que ha seleccionado y la temperatura que se muestra en el LED. Esto es normal y se debe a la duración del tiempo de activación. Una vez que el Steak Ager haya estado funcionando durante unas horas, todo se estabilizará.

Nota: Si el aparato se desenchufa, se queda sin corriente o se apaga, espere de 3 a 5 minutos antes de volver a ponerlo en marcha. El Steak Ager no se pondrá en marcha si intenta reiniciarlo antes de que haya transcurrido este tiempo.

Ruidos de funcionamiento

Para conseguir los ajustes de temperatura deseados, nuestro Steak Ager, como todos los productos que utilizan compresores y ventiladores, puede producir los siguientes tipos de ruido. Estos ruidos son normales y pueden producirse de las siguientes maneras:

Gorgoteo

Causado por el refrigerante que fluye a través de las bobinas de la unidad.

Sonidos de crujido/chasquido

Causados por la contracción y expansión del gas refrigerante para producir frío.

Sonido de funcionamiento

Para hacer circular el aire en el interior del Steak Ager.

Sonido "ta ta"

Sonido de arranque de la electroválvula

Sonido de "chisporroteo"

Esto es causado por el refrigerante que fluye en la tubería después de que la válvula solenoide del sistema se abre.

La percepción del ruido por parte de un individuo está directamente relacionada con el entorno en el que se encuentra el Steak Ager, así como con el tipo específico de modelo. Nuestros Steak Agers cumplen las normas internacionales para este tipo de aparatos. Siempre haremos todo lo posible para satisfacer a nuestros clientes, pero no aceptaremos la devolución de productos debido a reclamaciones basadas en el ruido normal de funcionamiento.

Configuración de temperatura

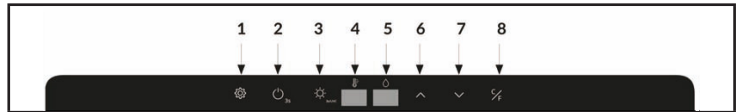
Nota: La pantalla LED indica la temperatura y la humedad reales en el armario.

La placa de circuitos de todos los modelos tiene una función de memoria. En caso de interrupción del suministro eléctrico, todas las temperaturas volverán automáticamente a la temperatura ajustada antes de la interrupción.

Es importante entender que hay una diferencia entre la temperatura/humedad dentro del Steak Ager y la temperatura/humedad mostrada en el panel de visualización: Deberá esperar aproximadamente 12 horas antes de notar los efectos del ajuste de temperatura/humedad cuando el Steak Ager esté completamente cargado.

Una vez ajustada la temperatura, no la ajuste con frecuencia. El termostato mantendrá la temperatura en el interior del Steak Ager dentro de un margen de +/- 2 °C. Sin embargo, la inercia térmica del Steak Ager y del vidrio es tal que dentro de este rango de temperatura la temperatura real del Steak Ager sólo variará entre 0,5 °C y 1 °C.

Teclas de función



① Tecla de cambio de función

Pulse una vez para alternar la ventana de función de temperatura y humedad, y pulse ⑥ o ⑦ para aumentar o disminuir la temperatura y la humedad.

② Botón de encendido/apagado: ①②③④⑤⑥⑦⑧

Mantenga pulsado durante 3 segundos para apagar. Nota: Las demás funciones, excepto la luz, se apagan al desconectar la alimentación. Pulse de nuevo (sin retardo) para encender.

③ Conmutación luz / lámpara UVC:

Se utiliza para conmutar la iluminación y el sistema de desinfección UVC. Pulse una vez durante un tiempo corto para encender o apagar la luz, y pulse durante 3 segundos durante un tiempo largo para encender o apagar la luz UVC.

Instrucciones para controlar el sistema UV

1. Control automático: la máquina está conectada. Si la lámpara UV no es encendida por una persona, la lámpara UV se encenderá automáticamente cada

24 horas. El tiempo es de 1 hora. Esto significa que la lámpara UV estará encendida durante 1 hora cada 24 horas.

2. Control manual: La máquina de picar carne está conectada. Mantenga pulsado este botón durante 3 segundos y oirá "bip, bip" dos veces. Vuelva a pulsar el botón de la luz durante 3 segundos y oirá "bip, bip" una vez, después la luz UV se apagará.

3. Cuando la luz UV esté encendida, la luz UV se cerrará cuando la puerta esté abierta, y se encenderá cuando la puerta esté cerrada. La ventana mostrará "UU" durante 2 segundos cada 10 segundos.

Nota: La vida útil de la lámpara UV es de 12 meses. Si se sobrepasa la vida útil, se reducirá considerablemente el efecto antiviral de la lámpara UV.

④ Ventana de visualización:

Muestra la temperatura actual,

⑤ Ventana de visualización:

Muestra la humedad actual

⑥ Botón de aumento del ajuste de temperatura / humedad:

Pulse una vez, la temperatura/humedad aumentará en 1 grado Celsius / 1%RH.

⑦ Botón de disminución del ajuste de temperatura/humedad:

Pulse una vez, la temperatura / humedad disminuirá 1 grado Celsius / 1%RH.

⑧ Teclas de función de conversión de visualización °C/°F:

Establecer la conversión grados Celsius / Fahrenheit pantalla, cada pulsación de esta tecla, la ventana de visualización será en grados Celsius o Fahrenheit.

SISTEMA DE DESCONGELACIÓN

El producto está diseñado con un sistema automático de descongelación por circulación. El steak ager puede descongelar automáticamente cuando el compresor está parado y temporizado. El agua de escarcha se drena automáticamente de la zona de almacenamiento de la máquina. El agua condensada en el depósito es convertida en calor o evaporada por el compresor, el agua restante se utiliza para mantener la humedad en el armario. Todas las unidades están equipadas con una puerta de cristal Low-E de doble capa con una tercera capa interna de acrílico para minimizar la condensación en la puerta de cristal.

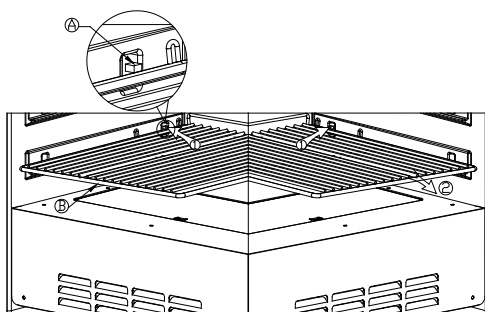
El Steak Ager no está completamente sellado; se permite la entrada de aire fresco a través del tubo de escape.

Notas: Durante el ciclo de refrigeración, el calor es emitido y disipado a través de las superficies externas del Steak Ager. Evite tocar las superficies durante estos ciclos.

DESMONTAJE DE LOS ESTANTES

Presione un lado del pasador de límite del estante ①, tire y retire el estante del otro lado del soporte de apoyo ①, luego retire el estante según la marca de flecha ②.

Active uno de los segmentos visibles para cargar más segmentos. "A" es la clavija límite de la balda y "B" es la balda.

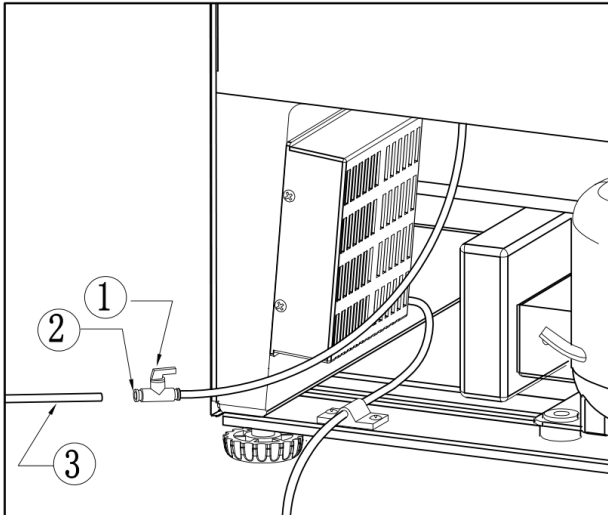


SISTEMA DE HUMIDIFICACIÓN

Este producto tiene función de humidificación automática. El sistema de humidificación se encuentra dentro de la cubierta del ventilador. Si no hay necesidad de mantenimiento, ¡está prohibido abrirlo y extraerlo!

Instrucciones para añadir agua y sustituir

Nota: Este modelo dispone de una función automática de adición de agua. Debe haber una fuente de agua pura cerca de la ubicación del aparato.



① Válvula de entrada de agua

② Entrada de agua

③ Tubería de entrada de agua

Este producto tiene una función de recordatorio de agua. Cuando el depósito de agua tenga poca agua, sonará un zumbador. Al mismo tiempo, la pantalla muestra "E5" para indicar una alarma de bajo nivel de agua. Cuando se produzca esta avería, el piloto parpadeará.

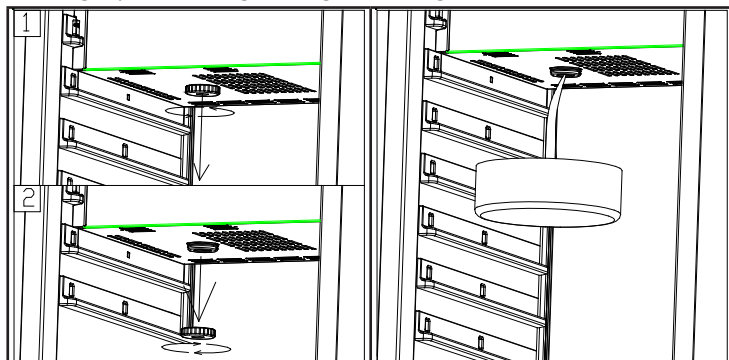
En este momento es necesario añadir agua manualmente. La indicación "E5" desaparecerá automáticamente en 10 segundos después de añadir el agua y el testigo dejará de parpadear.

Nota: El agua a añadir debe ser generalmente agua pura, agua mineral, agua destilada u otra agua con menos impurezas. No añada agua sucia con más impurezas y contaminación, ¡ya que esto afectará a la calidad y al sabor de la carne en el Steak Ager!

Cambio automático de agua y sustitución de los pasos de algodón absorbente

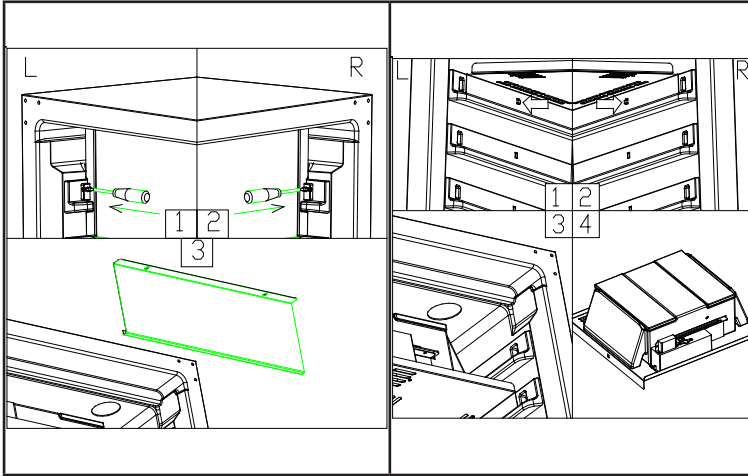
Nota: ¡El interruptor de la fuente de agua de la máquina debe estar apagado antes de la operación!

1. Coloque una caja de agua de 2L debajo del desagüe, luego desenrosque la tapa del desagüe para vaciar según las siguientes imágenes



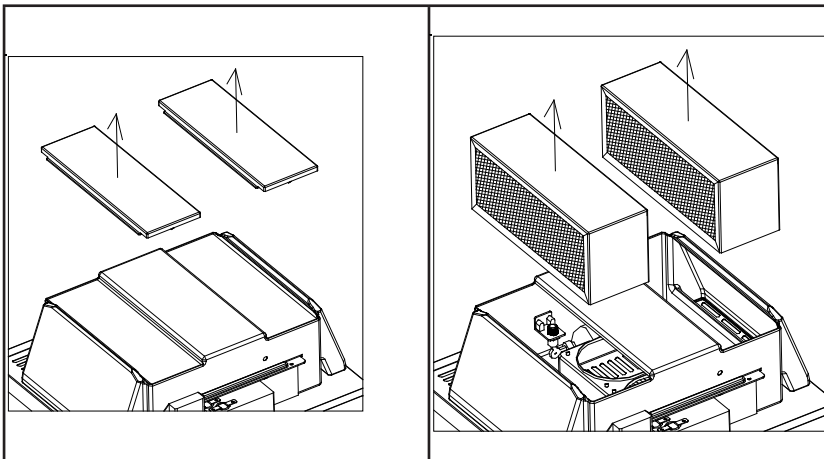
2. Diagrama de funcionamiento de la tapa de desagüe

Retire el deflector del depósito de agua como se muestra en el diagrama de funcionamiento y desconecte los cables de conexión y los conectores conectados al ventilador, al tubo de entrada de agua, etc. del depósito de agua.



3. Retire el algodón absorbente

Retire el conjunto del depósito de agua y vuelva a colocar el algodón absorbente tal como se muestra.



INVERSIÓN DE LA PUERTA

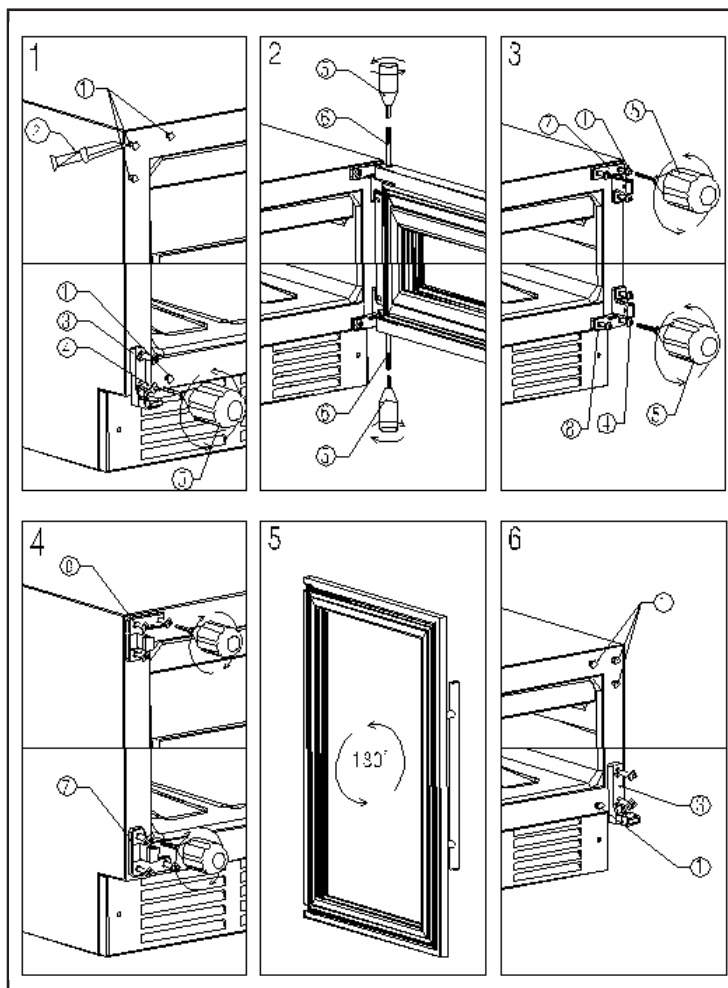
1. Dependiendo del modelo y del tipo de asa del Agilizador de filetes, es posible que tenga que girar la puerta 180 grados o cambiar la dirección de la puerta simétricamente (según la configuración propia del producto).
2. La puerta puede ser irreversible según el tipo de manija del Steak Ager, o puede ser necesario abrir y cambiar la puerta en el momento del pedido.



ADVERTENCIA

¡Riesgo de lesiones! Para evitar accidentes al cambiar las puertas, le recomendamos que solicite ayuda. La puerta de cristal es pesada y puede causar lesiones si se cae.

1. Para colocar el armario en posición abierta, abra la puerta hasta el ángulo máximo.
2. Utilice un cuchillo pequeño (Ⓞ) para retirar el clavo decorativo (Ⓛ) del lado opuesto (figura 1);
3. Utilice el destornillador hexagonal interno (herramienta Ⓞ) para desatornillar los tornillos (Ⓞ) del dispositivo anticaída (Ⓞ) y, a continuación, retire el dispositivo anticaída (Dibujo 1).
4. Sujetando la puerta, utilice la llave Allen (herramienta Ⓞ) para desatornillar el núcleo del eje de la puerta (Ⓞ) de ambos extremos de la parte superior de la puerta. Retire la puerta y déjela a un lado. (Imagen 2)
5. Desatornille las bisagras superior e inferior de la puerta (Ⓞ)(Ⓞ) con el destornillador hexagonal M5 (herramienta Ⓞ) y, a continuación, monte la bisagra de la puerta en el lado opuesto. (Dibujo 3 y 4)
6. Gire la puerta 180 grados e instálela en el lado opuesto del armario. (Dibujo 5)
7. Por último, instale el clavo decorativo y la protección contra caídas en el lado opuesto. (Dibujo 6)



| | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 Clavo decorativo | 2 Cuchillo | 3 Dispositivo anticaída | 4 M5 seis ángulo |
| 5 M5 destornillador de seis ángulos | 6 Núcleo del husillo de la puerta | 7 Bisagra superior de la puerta | 8 Bisagra inferior de la Puerta |

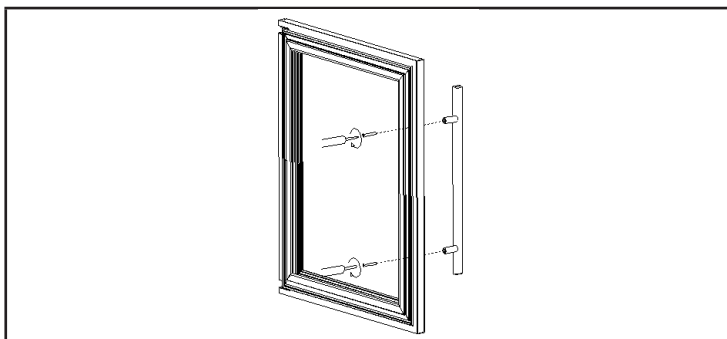
Alarma de tiempo de espera de puertas:

Si la puerta está abierta más de 3 minutos, el sistema de alarma de la puerta se encenderá, las luces LED parpadearán y se le pedirá que cierre la puerta. Las luces de alarma se apagan automáticamente después de cerrar la puerta.

MONTAJE DEL TIRADOR

Nota: No todos los productos requieren la instalación de asas, consulte la configuración del producto real adquirido.

1. Retire el asa del mueble y, a continuación, retire los 2 tornillos de la bolsa de accesorios.
2. Abra la junta de la puerta por el lado de la puerta, luego inserte los tornillos en los 2 orificios de la manija en el lado de la puerta, luego coloque los tornillos alineando el orificio de la manija, apriete los tornillos con el destornillador Phillips y luego comprima la junta de la puerta.



Si los agujeros de los tornillos de la manija no coinciden perfectamente con los agujeros de la puerta, por favor, utilice el taladro eléctrico para perforar los agujeros de la puerta un poco más grande (en el lado de la superficie) con el fin de instalar la manija perfectamente.

CONSEJOS PARA LA PUESTA EN MARCHA

- Limpiar el interior del Steak Ager con un desinfectante no agresivo.
- En caso de pedido, desembale los bloques de sal y retire la lámina. Coloque los bloques de sal en la bandeja de acero inoxidable y coloque la bandeja en el fondo del armario. Compruebe cada 2-3 días si queda algún resto de agua en los bloques de sal, si es así, elimínela.
- La temperatura y la humedad ya están ajustadas a 1°C y 85% de humedad, lo cual es perfecto para el curado en seco de carne de vacuno y cerdo.
- La carne para el curado en seco debe ser fresca, perfecto sería como máximo 5 días después del sacrificio. También se puede utilizar carne madurada al vacío, pero durante un máximo de 14 días (por favor, retire el papel de aluminio).
- Nuestra recomendación para la mejor carne de vacuno madurada en seco: utilice carne de una vaca joven con una cobertura de grasa normal y un buen veteado.
- Cuelgue el cuadril entero en las barras de colgar de su Steak Ager o coloque los cortes individuales en los estantes.
- Capacidad de carga: máx. 2x medio filete con hueso con una longitud de 0,5m, por lo que necesitará 2 colgadores.
- Capacidad de carga con estantes: máx. 20 kg de piezas individuales o cortes caben en los estantes.
- Al madurar cortes individuales en los estantes, preste atención a una capa protectora de grasa para evitar que se desperdicien demasiado y, si es posible, déjelos madurar con hueso. El tamaño ideal es de 2-4 kg por corte.
- Utilice siempre guantes protectores al manipular la carne, ¡NO toque la carne sin guantes!
- El tiempo de maduración perfecto es entre 25-28 días, pero es posible que supere las 4 semanas.

Requisitos de calidad de la carne

- La mejor carne reconocida para el envejecimiento en seco es el bistec de costilla con hueso. Siempre es mejor comprar a un Carnicero que obtenga su carne de un matadero de buena calidad.
- Cuanto más joven es el animal, mejor es el resultado. Siempre se recomienda comprar una pieza de carne que tenga un buen contenido de grasa y una alta proporción de marmolado interno. Es aconsejable dejar madurar la carne colgada o en trozos grandes sobre el hueso. Esto se debe a que la carne expuesta al aire es mínima, lo que reduce la pérdida de peso.
- Se recomienda que el periodo de envejecimiento en seco dure al menos 21 días, durante los cuales el sabor se hará más intenso. Nota: es posible un periodo de envejecimiento de hasta 6 semanas. La manipulación higiénica de los alimentos debe tenerse siempre en cuenta para obtener los mejores resultados.
- Una vez finalizado el proceso, debe cortarse la fina corteza para retirar el hueso o cortarla en filetes.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpiar el aparato

- En primer lugar, apague el secador de carne y desenchúfelo de la toma de corriente.
- Eliminar todo el contenido.
- Limpie el interior con un paño húmedo mojado en agua tibia con un poco de detergente líquido.
- Asegúrese de que la junta de goma de la puerta esté limpia para que el secador de filetes siga siendo eficaz.
- La parte exterior del secador de filetes debe limpiarse con un detergente suave.
- Secar el interior y el exterior con un paño suave.
- Polvo y todo lo que obstruye las aberturas de escape y reduce la capacidad de refrigeración del secador de filetes. En caso necesario, aspire el orificio de salida de aire.

Puesta fuera de servicio en ausencia

- Apague primero el secador de filetes. A continuación, desenchufe el aparato.
- Retire todo el contenido.
- Limpie el secador de filetes.
- Abra ligeramente la tapa para evitar la formación de condensación, moho u olores.

Traslado a otro lugar

- Apague primero el secador de filetes. Desenchufe el cable de alimentación.
- Retire todo el contenido.
- Asegure todos los objetos sueltos con cinta adhesiva.
- Pegar las puertas.

Consejos para ahorrar energía

El secador de filetes debe colocarse en el lugar más fresco de la habitación, lejos de aparatos que generen calor, tuberías de calefacción o luz solar directa. Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada cuando el secador de filetes esté encendido.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Los problemas más comunes pueden resolverse fácilmente, ahorrándole el coste de una posible llamada al servicio técnico.

Lea atentamente el manual de instrucciones y consulte la tabla de la guía de solución de problemas.

| Problema | Posible causa y planteamiento de solución |
|---|--|
| El secador de filetes no funciona. | El secador de filetes no está enchufado. |
| | El secador de filetes está desconectado. |
| | El fusible está fundido o roto. |
| El secador de carne no está suficientemente frío. | Compruebe los ajustes de temperatura. |
| | El entorno requiere un ajuste inferior. |
| | La puerta se ha abierto con demasiada frecuencia. |
| | La puerta no está bien cerrada. |
| La junta de la puerta no sella correctamente. | El secador de filetes no está enchufado. |
| | El fusible está fundido o roto. |
| | La bombilla está rota |
| | El interruptor de la luz está apagado. |
| El secador de carne se enciende y apaga con frecuencia. | La temperatura ambiente es más alta de lo habitual. |
| | Hay demasiada comida en el aparato. |
| | La puerta se ha abierto con demasiada frecuencia. |
| | La puerta no está bien cerrada. |
| | La temperatura no está ajustada correctamente. |
| Vibraciones | La junta de la puerta no sella correctamente. |
| El secador de carne hace mucho ruido. | Compruebe si el secador de filetes está nivelado. |
| | El refrigerante está en circulación. Los ruidos resultantes no son signo de avería, sino que son normales. |
| | Puede oírse un gorgoteo después de cada ciclo de refrigeración porque todavía hay refrigerante en circulación. |
| | La contracción y dilatación de las paredes interiores puede provocar una grieta. |
| | El secador de filetes no está nivelado. |

| | |
|------------------------------------|---|
| La puerta no cierra correctamente. | El secador de filetes no está nivelado. |
| | La puerta se ha dado la vuelta y no se ha fijado correctamente. |
| | La junta o el imán están dañados. |
| | Los estantes sobresalen demasiado. |

Anomalías de funcionamiento

- Asegúrese de que hay corriente en el enchufe de red conectando otro aparato eléctrico al mismo. Compruebe el fusible, si existe. Compruebe que la puerta esté bien cerrada.
- Si su Steak Ager parece funcionar mal, desenchúfelo y póngase en contacto con el servicio técnico. Cualquier intervención en el circuito frigorífico debe ser realizada por un técnico frigorista que comprobará el sistema de estanqueidad del circuito. Del mismo modo, cualquier intervención en el circuito eléctrico debe ser realizada por un electricista cualificado.

Nota: Cualquier intervención realizada por un técnico no autorizado anulará la garantía.

Fallo de alimentación

- En caso de fallo de alimentación, todos los ajustes de temperatura anteriores se mantienen automáticamente y la unidad volverá a un ajuste de temperatura preestablecido. (Ver tabla de preselección)
- La mayoría de los fallos de alimentación se rectifican en poco tiempo. Un corte de electricidad de una o dos horas no afectará a las temperaturas del Steak Ager. Para evitar cambios bruscos de temperatura durante un corte de corriente, no abra la puerta. En caso de apagón prolongado, tome medidas para proteger la carne o los alimentos.
- Cualquiera que sea la causa, si nota niveles anormales de temperatura o humedad en el interior de su Steak Ager, tenga la seguridad de que sólo una exposición prolongada y frecuente a estas condiciones anormales puede tener un efecto perjudicial en su carne o alimentos.

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Ficha de información del producto

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2019/2018 DE LA COMISIÓN en lo relativo al etiquetado energético de los aparatos de refrigeración con función de venta directa

Nombre o marca comercial del proveedor: Klarstein

Dirección del proveedor: Customer service , Wallstraße 16, 10179 berlin, DE

Identificador del modelo: 10046388

Utilización: Exposición y venta

Tipo de aparato de refrigeración con función de venta directa:

Armario para supermercados

Código de la clase de armario, conforme a las normas armonizadas u otros métodos fiables, exactos y reproducibles de conformidad con el anexo IV.

VC4

Parámetros específicos del producto

4. Integral Vertical (excepto semivertical) armario para supermercados, de carga rodante: No

Superficie total de exposición (m²)

Clase de temperatura [según el cuadro 4, sección a)]

0,57

refrigerator: H2

Parámetros generales del producto:

| Parámetro | Valor | Parámetro | Valor |
|----------------------------------|----------|---|-------|
| Consumo de energía anual (kWh/a) | 1 368,75 | Temperaturas recomendadas para conservación optimizada de alimentos (°C) (estos ajustes no entrarán en conflicto con las condiciones de temperatura establecidas en el anexo IV, cuadros 4, 5 o 6, según proceda) | 1 |
| IEE | 29,1 | Clase de eficiencia energética | C |

Parámetros de las fuentes luminosas:

Tipo de fuente luminosa

-

Clase de eficiencia energética

-

Duración mínima de la garantía ofrecida por el proveedor: 24 meses

Información adicional:

Enlace al sitio web del proveedor donde se encuentre la información establecida en el punto 3 del anexo II del Reglamento (UE) 2019/2024 de la Comisión:

<https://www.electronic-star.com/>

Modelo introducido en el mercado de la Unión desde 01/06/2024.



Número de registro EPREL: 2036081

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2036081>

Proveedor: Chal-Tec GmbH (Representante autorizado)

Sitio web:

Servicio de atención al cliente:

Nombre: Customer service

Sitio web: <https://www.elektronik-star.de/Info/Impressum/>

Correo electrónico: info@electronic-star.de

Teléfono: +49303001385500

Dirección:

Wallstraße 16
10179 berlin
Alemania

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

| | |
|-------------------------------|-----|
| Consignes de sécurité | 90 |
| Installation | 96 |
| Système de dégivrage | 102 |
| Pour retirer les étagères | 102 |
| Conseils pour démarrer | 109 |
| Nettoyage et entretien | 110 |
| Dépannage | 111 |
| Fiche technique du produit | 113 |
| Informations sur le recyclage | 115 |
| Fabricant | 115 |

DONNÉES TECHNIQUES

| | |
|------------------------------|----------------------|
| Numéro de l'article | 10046388 |
| Alimentation électrique | 220-240 V ~ 50-60 Hz |
| Capacité | 352 L |
| Poids net | 92 kg |
| Poids brut | 105 kg |
| Dimension du boîtier (LxPxH) | 595 x 710 x 1720 mm |
| Dimension du colis (LxPxH) | 645x780x1890 mm |
| Humidité | 60-85 % |
| Température | 1-25 °C |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant utilisation et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.
- Pour éviter des blessures ou des dommages au Steak Ager, deux personnes au moins doivent débarrasser l'appareil ensemble.
- Si le produit a été endommagé pendant le transport, veuillez contacter le fournisseur immédiatement avant utilisation.
- Tous les emballages doivent être retirés avant utilisation pour éviter une mauvaise mise à la terre ou une augmentation du bruit. Afin d'assurer la stabilité de la cave de maturation, veuillez ajuster les pieds du produit en fonction de l'emplacement au sol.
- Vérifiez la tension sur la plaque signalétique avant utilisation. Connectez le steak dry ager uniquement à des prises qui correspondent à la tension de l'appareil.
- Les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissances ne peuvent utiliser le steak dry ager que s'ils ont reçu des instructions sur la façon de le faire par une personne responsable de leur sécurité, ou s'ils sont supervisés et comprennent les risques associés.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne donnez pas l'emballage et ses pièces aux enfants. Le carton plié et le film plastique peuvent présenter un risque d'étouffement !
- Steak Ager avec serrure de porte : gardez la clé hors de portée des enfants, sinon ils pourraient rester coincés à l'intérieur.
- Cet appareil convient uniquement au refroidissement de viande ou d'aliments dans un environnement commercial ou similaire. Tous les autres types d'utilisation ne sont pas autorisés. Toute mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des dommages aux biens stockés ou une détérioration. De plus, l'appareil n'est pas adapté à une utilisation dans des zones dangereuses.
- Assurez-vous que les ouvertures de ventilation sont ouvertes et nettoyez-les régulièrement.
- Ne placez aucun appareil électrique dans la cave de maturation de viande.
- Attention à ne pas endommager le circuit de liquide de refroidissement.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un spécialiste agréé ou une personne de qualification similaire.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation pour déceler tout dommage. N'utilisez pas le steak dry ager avec un cordon d'alimentation ou une lampe endommagés.
- Ne manipulez pas le steak dry ager, la fiche ou le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- Si possible, n'utilisez pas de rallonge. Si vous en utilisez une, assurez-vous que la valeur en ampères de l'appareil connecté ne dépasse pas la valeur en

ampères maximale du cordon d'alimentation.

- Le produit est conçu pour tenir debout et doit disposer d'une ventilation adéquate à l'arrière du Steak Ager lorsqu'il est placé pour faciliter la dissipation de la chaleur.
- Produit intégré pour éliminer les obstacles environnants et maintenir la circulation de l'air.
- Fermez la porte le plus rapidement possible après avoir ajouté des aliments afin que le froid ne s'échappe pas.
- Les quatre pieds d'armoire du produit sont réglables. Il est recommandé d'ajuster la hauteur des deux pieds arrière de l'armoire au maximum, puis d'ajuster les deux pieds avant de l'armoire pour atteindre l'équilibre. Lors du réglage de la hauteur, le produit doit être vide.
- Placez le steak ager sec sur une surface ferme et plane. Ne le placez pas sur une surface molle telle qu'un tapis.
- Les LED sont uniquement destinées à l'éclairage intérieur du produit, et non à l'éclairage de la pièce.
- Lorsque le produit est encastré, veuillez garder la base de ventilation ouverte.
- Si le Steak Ager n'est pas être utilisé pendant une longue période, il est essentiel que le contenu soit vidé et rincé à l'eau pour garder l'ensemble de la machine propre.
- En plus de la méthode recommandée par le fabricant, n'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres méthodes pour accélérer le processus de dégivrage (comme souffler, pelleter, etc.).
- N'endommagez pas les tuyaux de réfrigération
- Les appareils électriques autres que ceux recommandés par le fabricant ne doivent pas être utilisés dans le compartiment alimentaire de l'appareil.
- Ne stockez pas d'explosifs dans le Steak Ager, tels que des sprays de carburant.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, n'essayez pas de réparer ou de remplacer le produit par quiconque autre qu'un technicien ou un professionnel agréé, contactez immédiatement le fournisseur.
- Ne placez aucun appareil électrique ou objet lourd sur le steak dry ager.
- Ne stockez aucune substance inflammable ou explosive dans l'appareil.
- N'utilisez pas le steak dry ager à l'extérieur.
- Ne tirez pas sur le câble pour débrancher la fiche, mais tirez sur la fiche elle-même.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne touche aucune surface chaude.
- Connectez l'ager à steak uniquement à des prises de terre.
- Ne branchez pas le steak dry ager à des prises auxquelles d'autres appareils de cuisine sont déjà connectés.
- Si la cave de maturation de bifteck s'éteint, tombe en panne ou est éteint, attendez 5 minutes avant de le rallumer, sinon le compresseur pourrait être endommagé.
- Les Steak Agers encastrables sont ventilés à l'avant mais ne sont pas conçus pour être entièrement encastrables derrière une porte de menuiserie.
- Veuillez suivre le schéma d'installation lors de l'installation d'un Steak Ager encastrable. Ne sous-estimez pas la dimension minimale d'installation.

- Les Steak Agers encastrables aspirent l'air du côté droit du cadre de ventilation et l'expulsent par le côté gauche du cadre de ventilation sous la porte d'entrée.
- Les Steak Agers encastrables ont un interrupteur secteur sur le panneau de commande, donc l'emplacement de l'alimentation secteur n'est pas critique.
- Le Steak Ager nécessite une prise standard de 240 volts/10 ampères. (Ou selon les spécifications de différents pays).
- Le cordon d'alimentation mesure 2,0 m de long et est fixé sur le côté droit à l'arrière de l'appareil vu de face.
- Comme la plupart des appareils modernes, le Steak Ager contient des composants électroniques sensibles susceptibles d'être endommagés par la foudre et les pannes de courant. Il est donc conseillé d'utiliser un parasurtenseur pour éviter des problèmes de cette nature.
- Le Steak Ager encastrable doit être équipé d'une bouche d'aération dans la porte si une porte en bois est installée.
- Dans les climats chauds, un évent ou une grille d'une taille minimale de 200 mm x 40 mm DOIT être découpé en haut du mur arrière ou en haut de chaque côté du mur pour permettre à l'air frais de circuler librement dans l'espace de 30 mm. à l'arrière du meuble.
- Cet évent ou cette grille ne doit pas être ouvert du même côté que d'autres appareils tels que des fours ou une zone scellée et n'ayant pas accès à l'air frais et frais. Le non-respect des spécifications ci-dessus peut annuler la garantie.

Instructions spéciales

- Une ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation significative de la température du Steak Ager.
- Lors du positionnement du steak dry ager, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas pincé ou endommagé.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas plusieurs prises ou alimentations à l'arrière de l'appareil.
- Le Steak Ager ne convient pas à la conservation d'aliments surgelés
- Si le Steak Ager reste vide pendant une longue période, veuillez fermer, décongeler, nettoyer, sécher et garder la porte ouverte pour éviter que le réfrigérant ne moisisse à l'intérieur de l'équipement.
- S'il y a deux sortes de viande différentes ou plus, enveloppez les aliments dans un sac avant de les mettre dans le Steak Ager pour éviter la contamination causée par le contact entre les deux sortes de viande. Ce produit ne convient qu'au porc et au bœuf, les autres viandes ne sont pas autorisées.
- Si du liquide s'écoule de la viande, emballez celle-ci dans un sac pour éviter d'avoir des difficultés à nettoyer la structure de conception du produit.



MISE EN GARDE

Lors de l'utilisation, de l'entretien et de la mise au rebut de l'appareil, faites attention au symbole de gauche à l'arrière de l'appareil ou sur le compresseur. Ce symbole met en garde contre d'éventuels incendies. Il y a des substances inflammables dans les conduites de réfrigérant et dans le compresseur. Gardez l'appareil à l'écart des sources d'incendie pendant l'utilisation, l'entretien et l'élimination.

Pour éviter la contamination des aliments, veuillez suivre les instructions ci-dessous :

- Une ouverture prolongée de la porte peut entraîner une élévation significative de la température dans les compartiments du steak dry ager.
- Nettoyer régulièrement pour garder le système de réservoir d'eau propre et éviter la contamination des aliments
- Avant la mise sous tension du Steak Ager, nettoyez le réservoir d'eau ; il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eau tous les 5 jours.

Instructions de mise à la terre

Lors de l'installation du produit, vous devez connecter le fil de terre. Veuillez utiliser correctement la prise de terre avec mise à la terre pour éviter la fuite du fil et réduire le risque de choc électrique. Le Steak Ager est équipé d'un cordon d'alimentation mis à la terre. Une mauvaise installation de la mise à la terre peut provoquer un choc électrique. Si vous avez des questions sur les informations d'installation de mise à la terre, veuillez consulter un électricien professionnel ou un personnel de maintenance.

Remarque : S'il y a des éclairs fréquents dans la zone, il est recommandé d'utiliser un protecteur de courant.


Mise en garde sur le R600a

Cet appareil contient le réfrigérant isobutane (R600a), un gaz naturel à haute durabilité environnementale, mais inflammable. Bien qu'inflammable, il n'endommagera pas la couche d'ozone et n'augmentera pas l'effet de serre. L'utilisation de ce réfrigérant entraîne un niveau sonore légèrement plus élevé de l'appareil. En plus du bruit du compresseur, vous pouvez entendre le flux du réfrigérant. Ceci est inévitable et n'affecte en rien les performances de l'appareil. Soyez prudent pendant le transport pour vous assurer que le circuit réfrigérant n'est pas endommagé. Les fuites de réfrigérant peuvent irriter les yeux.

Pour votre sécurité, respectez les recommandations suivantes :

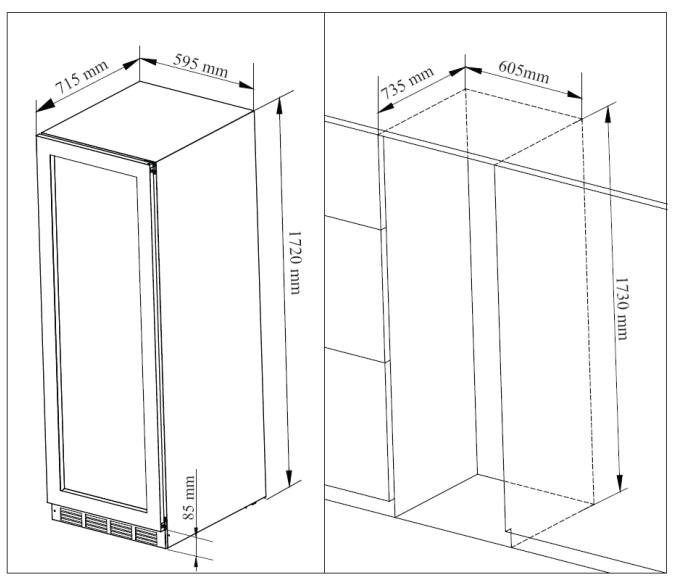
- Pendant le transport et l'installation, n'endommagez pas les conduites du système réfrigérant. Le réfrigérant injecté peut provoquer des lésions oculaires ou une combustion spontanée.
- En cas d'accident, vous devez immédiatement couper l'alimentation électrique de l'équipement et éviter tout contact avec des flammes nues et des objets pouvant générer des étincelles.
- L'espace pour placer le produit doit garantir que chaque 8 g de réfrigérant nécessite plus de 1 m³ d'espace, et le contenu en réfrigérant de l'équipement est indiqué sur l'étiquette.
- Si vous avez des questions ou des suggestions, veuillez en informer le service

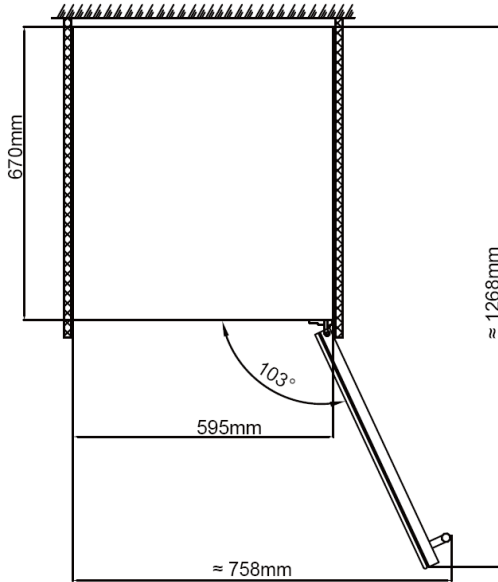
- client
- Mise en garde : Afin d'éviter le danger causé par des appareils instables, les réparations doivent être effectuées conformément aux instructions.

Le symbole  est un avertissement indiquant que le réfrigérant est inflammable !

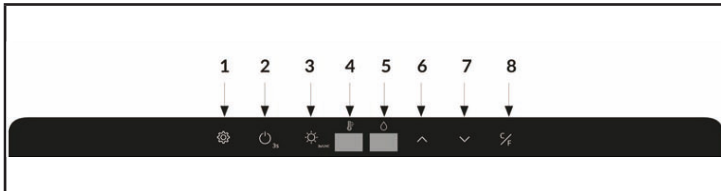
Mise en garde : risque d'incendie ou d'inflammabilité !

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL





Panneau de commande



| | |
|---|---|
| 1 bouton de sélection de fonction | 5 Affichage de l'humidité de la fenêtre |
| 2 bouton ON/OFF | 6 Bouton Augmenter |
| 3 Bouton éclairage | 7 Bouton Diminuer |
| 4 Température de la fenêtre d'affichage | 8 Bouton d'unité de température |

INSTALLATION

Avant la première utilisation

Laissez l'appareil reposer 24 heures avant la première utilisation afin que le liquide de refroidissement puisse se répartir. Pendant ce temps, laissez la porte ouverte afin que les odeurs liées à la production puissent s'évaporer.

Remarque : Tous les modèles sans ventilation frontale ni fentes d'aération sur la façade ne sont pas des appareils encastrables et doivent être autonomes.

Emplacement

L'emplacement où vous placez l'appareil doit :

- être ferme et bien aéré.
- être loin de la lumière directe du soleil ou d'autres sources de chaleur.
- ne soit pas trop humide, comme une salle de bain ou des toilettes.
- avoir un sol plat.
- disposer d'un branchement électrique normalisé.
- avoir une prise avec protection contre les surtensions.
- être éloigné des micro-ondes, car leurs interférences pourraient avoir un impact négatif sur l'appareil.

De plus, la température ambiante dans la pièce ne doit être ni très froide ni très chaude. Le froid et la chaleur peuvent avoir un effet négatif sur le fonctionnement, de sorte que la température intérieure souhaitée ne soit pas atteinte.

Installation

- Retirez tous les matériaux d'emballage et les bandes adhésives de et autour du steak dry ager.
- Installez le steak dry ager de manière à ce que la fiche soit accessible à tout moment. Débranchez le cordon d'alimentation et placez l'appareil à son emplacement définitif. Installez-le de manière à ce que le compresseur soit libre et n'ait aucun contact avec d'autres objets ou murs.
- Compenser les irrégularités du sol avant de remplir l'appareil. Utilisez pour cela les pieds réglables. Votre Steak Ager est équipé de 4 pieds réglables pour faciliter une mise à niveau facile. Pour ce faire, tournez complètement les pieds arrière vers l'intérieur et compensez l'inclinaison avec les deux pieds avant. Le Steak Ager doit être mis à niveau avant d'être rempli.
- Le Steak Ager nécessite une alimentation standard de 240 volts/10 ampères. (Ou selon les spécifications de différents pays).
- Le cordon d'alimentation mesure 2,0 m de long et est situé sur le côté droit à l'arrière vu de l'avant de l'appareil.
- Comme la plupart des appareils modernes, le Steak Ager contient des

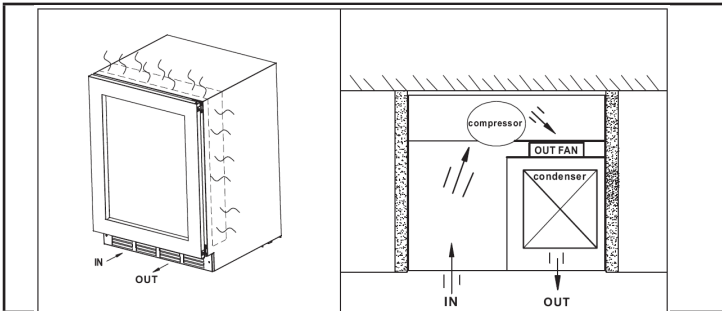
composants électroniques sensibles susceptibles d'être endommagés par la foudre et les pannes de courant. Il est donc conseillé d'utiliser un parasurtenseur pour éviter des problèmes de cette nature.



MISE EN GARDE

10046386 doit être encastré. Ne placez jamais un modèle autonome dans un placard !

Système de refroidissement

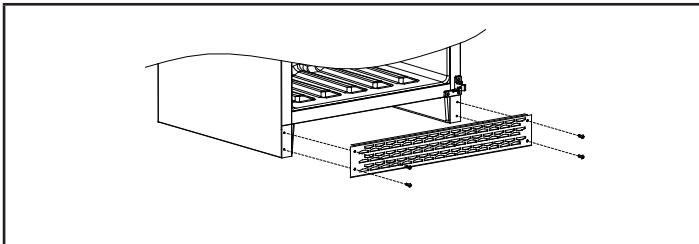


Remarque : Ce modèle utilise des tubes latéraux anti-rosée et un système de refroidissement indépendant.

Socle de ventilation

(Le dessin du socle de ventilation est uniquement à titre d'indication. Veuillez vous référer au socle de ventilation réel reçu)

Remarque : tous les produits n'ont pas besoin d'installer le socle de ventilation eux-mêmes, veuillez suivre la configuration du produit réellement acheté.



1. Retirez la base de ventilation avant du produit et retirez les 4 vis du sac d'accessoires.
2. Ouvrez la porte, alignez la base de ventilation avec les quatre trous de vis au bas de l'armoire et serrez les vis avec un tournevis cruciforme.

FONCTIONNEMENT

Allumer le Steak Ager

- La tension et la fréquence autorisées sont indiquées sur la plaque signalétique, la prise de courant doit être correctement mise à la terre et protégée par un fusible.
- La prise ne doit pas se trouver directement derrière le Steak Ager et doit être facilement accessible.
- N'utilisez pas de rallonges ou de multiprises pour connecter le Steak Ager.
- N'utilisez pas d'onduleurs autonomes ou de prises à économie d'énergie car cela pourrait endommager le système de contrôle électronique.
- Ne regardez pas directement la ligne lumineuse de près, cela endommagerait vos yeux.
- Branchez et allumez la cave en appuyant quelques secondes sur le bouton power.
- Lorsque vous utilisez le Steak Ager pour la première fois (ou que vous le rallumez après une longue période d'inactivité), il y aura une différence de quelques degrés entre la température que vous avez sélectionnée et la température affichée sur la LED. Ceci est normal et est dû à la durée du temps d'activation. Après quelques heures de fonctionnement du Steak Ager, tout se stabilise.

Remarque : Si l'appareil est débranché, l'alimentation est coupée ou éteinte, attendez 3 à 5 minutes avant de redémarrer. Le Steak Ager ne démarrera pas si vous essayez de le redémarrer avant que ce délai ne soit écoulé.

Bruits de fonctionnement

Afin d'obtenir les réglages de température souhaités, notre Steak Ager, comme tous les produits utilisant des compresseurs et des ventilateurs, peut produire les types de bruit suivants. Ces bruits sont normaux et peuvent se produire des manières suivantes :

Gargouillis

Causé par le réfrigérant circulant à travers les serpentins de l'unité.

Bruits de craquements/éclatements

Causé par la contraction et l'expansion du gaz réfrigérant pour produire du froid.

Bruit de fonctionnement du ventilateur

Pour faire circuler l'air à l'intérieur du Steak Ager.

Son « Pa Pa »

Bruit de démarrage de l'électrovanne

Son « grésillant »

Ceci est dû au réfrigérant circulant dans le tuyau après l'ouverture de l'électrovanne du système.

La perception du bruit par un individu est directement liée à l'environnement dans lequel se trouve le Steak Ager, ainsi qu'au type spécifique de modèle. Nos Steak Agers sont conformes aux normes internationales pour ces appareils. Nous ferons toujours tout notre possible pour satisfaire nos clients, mais nous ne reprendrons pas les marchandises en raison de réclamations liées au bruit de fonctionnement normal.

Réglage de la température

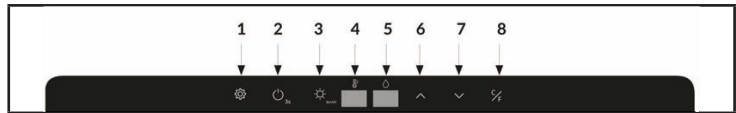
Remarque : L'affichage LED indique la température et l'humidité réelles dans la cave.

Le circuit imprimé de tous les modèles dispose d'une fonction mémoire. En cas de coupure de courant, toutes les températures reviendront automatiquement à la température réglée avant la coupure de courant.

Il est important de comprendre qu'il existe une différence entre la température/humidité à l'intérieur du Steak Ager et la température/humidité affichée sur le panneau d'affichage : Vous devrez attendre environ 12 heures avant de remarquer les effets du réglage de température/humidité lorsque le Steak Ager est entièrement chargé.

Une fois la température réglée, ne l'ajustez pas fréquemment. Le thermostat maintiendra la température à l'intérieur du Steak Ager dans une plage de +/- 2 °C. Cependant, l'inertie thermique du Steak Ager et du verre est telle que dans cette plage de température, la température réelle du Steak Ager ne variera que de 0,5 °C à 1 °C.

Touches de fonction



① Bouton de sélection de fonction

Appuyez une fois pour basculer entre la fenêtre de température ④ et la fenêtre de fonction d'humidité ⑤, et appuyez sur ⑥ ou ⑦ pour augmenter ou diminuer la température et l'humidité.

② bouton d'alimentation ON/OFF : ①②③④⑤⑥⑦⑧

Appuyez et maintenez pendant 3 secondes pour éteindre. Remarque : Les autres fonctions, à l'exception de l'éclairage, sont désactivées lorsque l'alimentation est coupée. Appuyez à nouveau (sans attendre) pour allumer.

③ Commutation lumière/lampe UVC:

Permet de commuter l'éclairage et le système de désinfection UVC. Appuyez une fois pendant une courte période pour allumer ou éteindre la lumière, et appuyez pendant 3 secondes pendant une longue période pour allumer ou éteindre la lumière UVC.

Instructions pour contrôler le système UV

1. Contrôle automatique : La machine est allumée. Si la lampe UV n'est pas allumée par une personne, la lampe UV s'allumera automatiquement toutes les 24 heures. Le temps est de 1 heure. Cela signifie que la lampe UV sera allumée pendant 1 heure toutes les 24 heures.

2. Commande manuelle : Le Steak Ager est allumé. Appuyez et maintenez ce bouton pendant 3 secondes et vous entendrez « bip, bip » deux fois. Veuillez appuyer à nouveau sur le bouton d'éclairage pendant 3 secondes et vous entendrez un « bip » une fois, puis la lumière UV s'éteindra.

3. Lorsque la lumière UV est allumée, la lumière UV sera fermée lorsque la porte est ouverte et elle sera allumée lorsque la porte est fermée. La fenêtre affichera « UU » pendant 2 secondes toutes les 10 secondes.

Remarque : La durée de vie de la lampe UV est de 12 mois. Dépasser la durée de vie réduira considérablement l'effet antivirus de la lampe UV.

④ Fenêtre d'affichage :

Affiche la température actuelle,

⑤ Fenêtre d'affichage :

Affiche l'humidité actuelle

⑥ Bouton d'augmentation du réglage de la température/humidité :

Appuyez une fois, la température/humidité augmentera de 1 degré Celsius/1 % HR.

⑦ Bouton de diminution du réglage de la température/humidité :

Appuyez une fois, la température/humidité diminuera de 1 degré Celsius/1 % HR.

⑧ Touches de fonction de conversion d'affichage °C/°F :

Réglez l'affichage de la conversion degrés Celsius/Fahrenheit, chaque fois que vous appuyez sur cette touche, la fenêtre d'affichage sera en degrés Celsius ou Fahrenheit.

SYSTÈME DE DÉGIVRAGE

Le produit est conçu avec un système de dégivrage à circulation automatique. Le steak ager peut dégivrer automatiquement lorsque le compresseur est arrêté et chronométré. L'eau de givre est automatiquement évacuée de la zone de stockage de la machine vieillissante. L'eau condensée dans le réservoir est transformée en chaleur ou en évaporation par le compresseur, l'eau restante est utilisée pour maintenir l'humidité dans la cave.

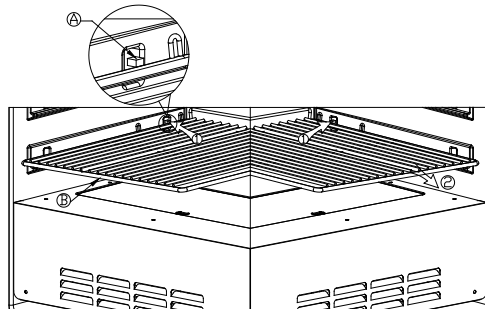
Tous les appareils sont équipés d'une porte vitrée Low-E à double couche avec une troisième couche interne d'acrylique pour minimiser la condensation sur la porte vitrée.

Le Steak Ager n'est pas complètement scellé ; l'air frais entre par le tuyau d'échappement.

Remarques : Pendant le cycle de réfrigération, la chaleur est émise et dissipée à travers les surfaces externes du Steak Ager. Évitez de toucher les surfaces pendant ces cycles.

POUR RETIRER LES ÉTAGÈRES

Appuyez sur un côté de la goupille de limite d'étagère ⓐ, tirez et retirez l'étagère de l'autre côté du support ⓑ, puis retirez l'étagère selon la flèche ⓒ. L'assemblage des étagères est l'inverse du retrait des étagères. « A » est la goupille de limite de l'étagère et « B » est l'étagère.

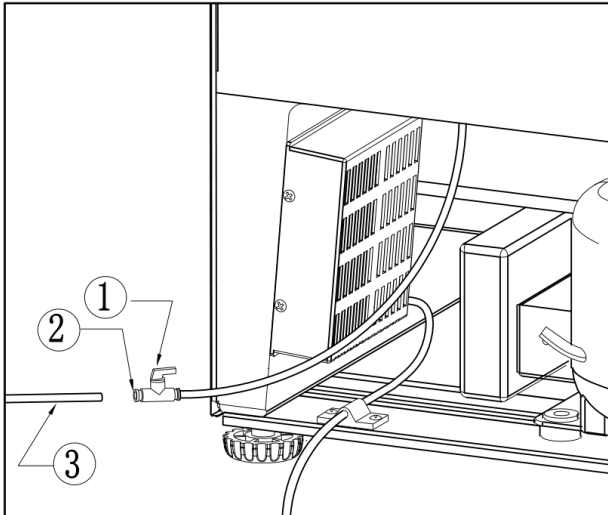


SYSTÈME D'HUMIDIFICATION

Ce produit a une fonction d'humidification automatique. Le système d'humidification se trouve à l'intérieur du couvercle du ventilateur. S'il n'y a pas de besoin d'entretien, il est interdit d'ouvrir et de retirer !

Instruction pour ajouter de l'eau et remplacer

Remarque : ce modèle dispose d'une fonction d'ajout d'eau automatique. Une source d'eau pure doit se trouver à proximité de l'emplacement de l'appareil.



① Vanne d'entrée d'eau

② Entrée d'eau

③ Tuyau d'arrivée d'eau

Ce produit a une fonction d'alerte de niveau d'eau. Lorsque le réservoir d'eau est presque vide, un signal sonore retentit. En même temps, l'écran affiche « E5 » pour indiquer une alarme de faible niveau d'eau. Lorsque ce défaut se produit, le voyant clignote.

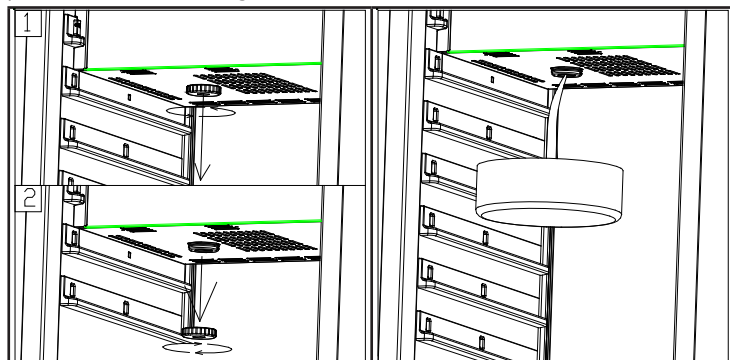
À ce stade, il est nécessaire d'ajouter de l'eau manuellement. L'affichage « E5 » disparaîtra automatiquement dans les 10 secondes après l'ajout d'eau et le voyant cessera de clignoter.

Remarque : L'eau à ajouter doit généralement être de l'eau pure, de l'eau minérale, de l'eau distillée ou une autre eau contenant moins d'impuretés. N'ajoutez pas d'eau sale avec plus d'impuretés et de pollution, car cela affecterait la qualité et le goût de la viande dans le Steak Ager !

Échange d'eau automatique et remplacement des marches en coton absorbant

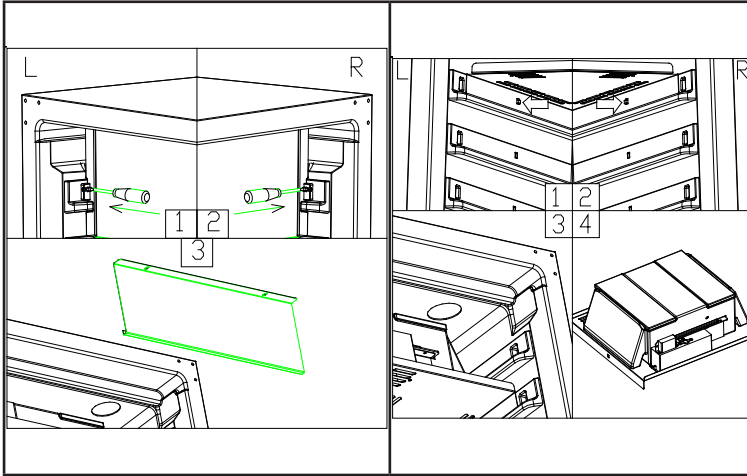
Remarque : L'interrupteur de la source d'eau de la machine doit être éteint avant de fonctionner !

1. Placez une boîte à eau de 2 L sous le drain, puis dévissez le couvercle du drain pour drainer selon les images suivantes



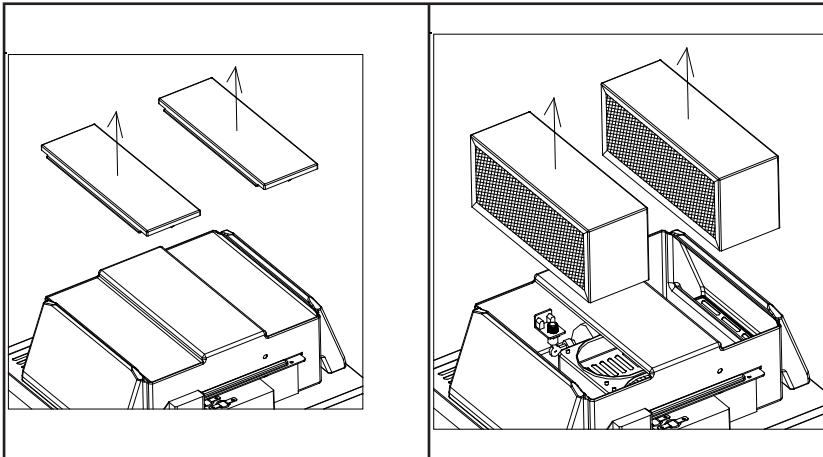
2. Schéma de fonctionnement du couvercle de vidange

Retirez le déflecteur du réservoir d'eau comme indiqué sur le schéma de fonctionnement et débranchez les câbles de connexion et les connecteurs connectés au ventilateur, au tuyau d'arrivée d'eau, etc. sur le réservoir d'eau.



3. Retirez le coton absorbant

Retirez l'ensemble du réservoir d'eau et remplacez le tampon absorbant comme indiqué.



INVERSION DE LA PORTE

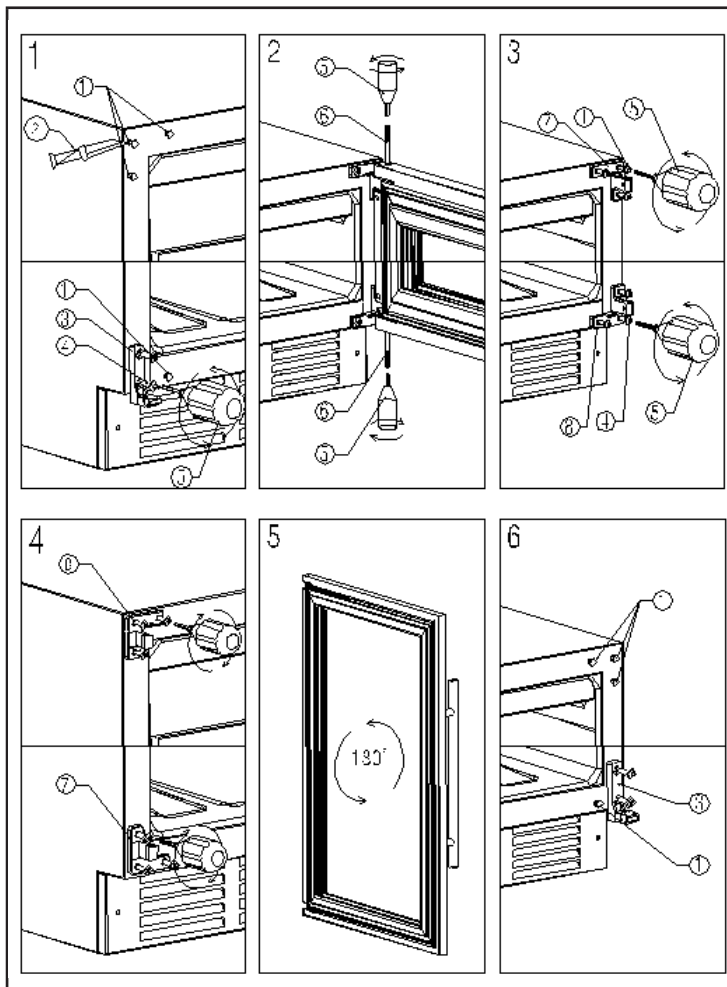
1. Selon le modèle et le type de poignée du Steak Ager, vous devrez peut-être faire pivoter la porte de 180 degrés ou changer la direction de la porte de manière symétrique (selon la configuration propre du produit).
2. La porte peut être irréversible selon le type de poignée du Steak Ager, ou la porte peut devoir être ouverte et remplacée lors de la commande.



MISE EN GARDE

Risque de blessure ! Pour éviter les accidents lors du changement de porte, nous vous recommandons de vous faire aider. La porte vitrée est lourde et peut provoquer des blessures si elle tombe

1. Pour placer le meuble en position ouverte, ouvrez la porte à l'angle maximum.
2. Utilisez un petit couteau (Ⓢ) pour retirer le clou décoratif (Ⓢ) du côté opposé (Figure 1) ;
3. Utilisez le tournevis hexagonal interne (outil Ⓢ) pour dévisser les vis (Ⓢ) du dispositif anti-chute (Ⓢ), puis retirer le dispositif anti-chute (Dessin 1).
4. En tenant la porte, utilisez la clé Allen (outil Ⓢ) pour dévisser le noyau de l'arbre de porte (Ⓢ) des deux extrémités du haut de la porte. Retirez la porte et mettez-la de côté. (figure 2)
5. Dévissez les charnières supérieure et inférieure de la porte (Ⓢ)(Ⓢ) à l'aide du tournevis hexagonal M5 (outil Ⓢ), puis assemblez la charnière de la porte du côté opposé. (Figures 3 et 4)
6. Tournez la porte à 180 degrés, puis installez la porte du côté opposé du meuble. (figure 5)
7. Enfin, installez le clou décoratif et la protection contre les chutes du côté opposé. (figure 6)



| | | | |
|---------------------|------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 1 clou décoratif | 2 couteau | 3 Dispositif anti-chute | 4 M5 hexagonale |
| 5 clé hexagonale M5 | 6 Noyau de goupille de porte | 7 Charnière supérieure de porte | 8 Charnière inférieure de porte |

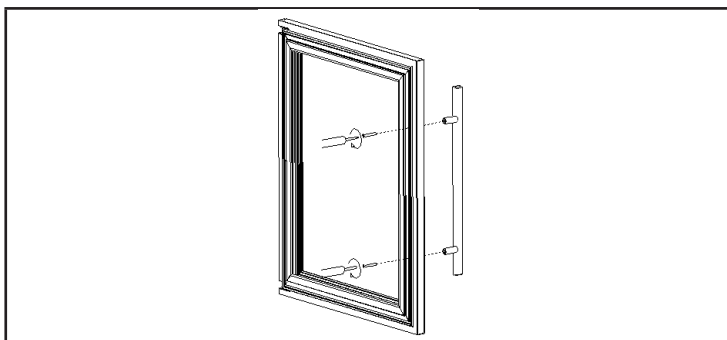
Alarme de temporisation de porte :

Si la porte est ouverte plus de 3 minutes, le système d'alarme de porte s'active, les lumières LED clignoteront et vous invitent à refermer la porte. Les voyants d'alarme s'éteignent automatiquement après la fermeture de la porte.

INSTALLATION DE LA POIGNÉE

Remarque : tous les produits ne nécessitent pas l'installation de poignées, veuillez vous référer à la configuration du produit réellement acheté.

1. Retirez la poignée du meuble, puis retirez les 2 vis du sac d'accessoires.
2. Tirez sur le joint de porte depuis le côté de la porte, puis insérez les vis dans les 2 trous de poignée sur le côté de la porte, puis placez les vis en alignant le trou de la poignée, serrez les vis avec un tournevis cruciforme puis comprimez la porte. joint.



Si les trous de vis de la poignée ne correspondent pas parfaitement aux trous de la porte, veuillez utiliser la perceuse électrique pour percer les trous de la porte un peu plus grands (côté surface) afin d'installer parfaitement la poignée.

CONSEILS POUR DÉMARRER

- Nettoyez l'intérieur du Steak Ager avec un désinfectant non agressif.
- Si vous en avez commandé, déballez les blocs de sel et retirez le film. Placez les blocs de sel dans le bac en inox et placez le bac au fond du meuble. Vérifiez tous les 2-3 jours s'il reste de l'eau sur les blocs de sel, si c'est le cas, retirez l'eau.
- La température et l'humidité sont déjà réglées à 1°C et 85 % d'humidité, ce qui est parfait pour le salaison à sec du bœuf et du porc.
- La viande destinée à l'affinage à sec doit être fraîche, idéalement 5 jours maximum après l'abattage. Même la viande maturée sous vide peut être utilisée, mais pendant 14 jours maximum (veuillez retirer le film).
- Notre recommandation pour le meilleur bœuf maturé à sec : utilisez de la viande provenant d'une jeune vache avec un engraissement normal et un bon persillage.
- Accrochez tout le steak aux cintres de votre Steak Ager ou placez les coupes individuelles sur les étagères.
- Capacité de charge : max. 2x demi-contre-filet sur l'os d'une longueur de 0,5 m, vous aurez donc besoin de 2 cintres.
- Capacité de charge avec étagères : max. 20 kg de pièces ou de coupes individuelles pourront tenir sur les étagères.
- Lors de l'affinage des coupes individuelles sur les étagères, faites attention à une couche protectrice de graisse pour éviter un gaspillage excessif et si possible laissez-les mûrir sur l'os. La taille idéale est de 2 à 4 kg par coupe.
- Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez la viande, NE touchez PAS la viande sans gants !
- La période de maturation idéale se situe entre 25 et 28 jours, mais plus de 4 semaines sont possibles.

Exigences de qualité pour la viande

- La meilleure viande reconnue pour son vieillissement à sec est le faux-filet avec os. Il est toujours préférable d'acheter auprès d'un boucher qui s'approvisionne en viande auprès d'un abattoir de bonne qualité.
- Plus l'animal est jeune, meilleur est le résultat. Il est toujours recommandé d'acheter un morceau de viande présentant une bonne teneur en graisse et une forte proportion de persillage interne. Il est conseillé de laisser mûrir la viande soit en la suspendant, soit en gros morceaux sur l'os. En effet, il y a moins de viande exposée à l'air, ce qui réduit la perte de poids.
- Il est recommandé que la période de vieillissement à sec dure au moins 21 jours, pendant lesquels le goût deviendra plus intense. Attention : une période de maturation allant jusqu'à 6 semaines est possible. La manipulation hygiénique des aliments doit toujours être prise en compte pour de meilleurs résultats.
- Une fois le processus terminé, la fine croûte doit être coupée pour retirer l'os ou coupée en steaks.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil

- Éteignez d'abord le steak dry ager et débranchez la fiche secteur de la prise.
- Retirez tout le contenu.
- Essuyez l'intérieur avec un chiffon humide imbibé d'eau tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Assurez-vous que le joint en caoutchouc de la porte est propre afin que le steak dry ager reste efficace.
- L'extérieur du steak dry ager doit être nettoyé avec un détergent doux.
- Séchez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon doux.
- La poussière et tout ce qui obstrue les ouvertures d'échappement et réduit la capacité de refroidissement de l'ager à steak. Si nécessaire, aspirez l'orifice d'évacuation d'air.

Mise hors service en cas d'absence

- Éteignez d'abord le steak ager. Retirez ensuite la fiche secteur.
- Retirez tout le contenu.
- Nettoyez le steak ager.
- Ouvrez légèrement le couvercle pour éviter la formation de condensation, de moisissures ou d'odeurs.

Déplacement vers un autre endroit

- Éteignez d'abord le steak ager. Débranchez le cordon d'alimentation.
- Retirez tout le contenu.
- Fixez tous les objets libres avec du ruban adhésif.
- Collez les portes fermées.

Conseils pour économiser de l'énergie

Le steak dry ager doit être placé dans l'endroit le plus frais de la pièce, loin des appareils générant de la chaleur, des tuyaux de chauffage ou de la lumière directe du soleil. Assurez-vous que la porte est bien fermée lorsque le steak dry ager est allumé.

DÉPANNAGE

Les problèmes courants peuvent être facilement résolus, ce qui vous permet d'économiser le coût d'un éventuel appel de service.

Veillez lire attentivement le manuel d'instructions et revenir au tableau du guide de dépannage.

| Problème | Approche de cause possible et de solution |
|---|---|
| Le steak ager ne fonctionne pas. | Le steak ager n'est pas branché. |
| | Le steak ager est éteint. |
| | Le fusible est hors service ou déclenché. |
| Le steak ager n'est pas assez froid. | Vérifiez le réglage de la température. |
| | L'environnement requiert un réglage plus frais. |
| | La porte a été ouverte trop souvent. |
| | La porte n'est pas bien fermée. |
| La lumière ne fonctionne pas. | Le steak ager n'est pas branché. |
| | Le fusible est hors service ou déclenché. |
| | L'ampoule est cassée. |
| | L'interrupteur d'éclairage est réglé sur « arrêt ». |
| Le steak ager s'allume et s'éteint souvent. | La température ambiante est plus élevée que d'habitude. |
| | Il y a trop de nourriture dans l'appareil. |
| | La porte a été ouverte trop souvent. |
| | La porte n'est pas bien fermée. |
| | La température n'est pas réglée correctement. |
| Le joint de la porte ne ferme pas correctement. | |
| Vibrations | Vérifiez que le steak ager est de niveau. |
| Le steak ager est très bruyant. | Le liquide de refroidissement est en circulation. Les bruits qui en résultent ne sont pas un signe de dysfonctionnement, mais sont normaux. |
| | Vous pouvez entendre un gargouillis après chaque cycle de refroidissement car il y a encore du liquide de refroidissement en circulation. |
| | La contraction et l'expansion des parois intérieures peuvent entraîner un craquement. |
| | Le steak ager n'est pas de niveau. |

| | |
|-------------------------------------|--|
| La porte ne ferme pas correctement. | Le steak ager n'est pas de niveau. |
| | La porte a été retournée et mal fixée. |
| | Le joint ou l'aimant sont endommagés. |
| | Les étagères dépassent trop. |

Anomalies de fonctionnement

- Assurez-vous que la prise secteur est alimentée en y connectant un autre appareil électrique. Vérifiez le fusible, s'il y en a un. Vérifiez que la porte est bien fermée.
- Si votre Steak Ager semble fonctionner mal, débranchez-le et contactez votre centre de service. Toute intervention sur le circuit frigorifique doit être effectuée par un technicien frigoriste qui vérifiera le système d'étanchéité du circuit. De même, tout travail sur le circuit électrique doit être effectué par un électricien qualifié.

Remarque : tout travail effectué par un technicien non autorisé annulera la garantie.

Panne électrique

- En cas de panne de courant, tous les réglages de température précédents sont automatiquement maintenus et l'appareil reviendra à un réglage de température prédéfini. (Voir tableau des préréglages)
- La plupart des pannes de courant sont corrigées en peu de temps. Une coupure de courant d'une ou deux heures n'affectera pas les températures du Steak Ager. Pour éviter des changements brusques de température lors d'une coupure de courant, n'ouvrez pas la porte. En cas de panne de courant prolongée, prenez des mesures pour protéger votre viande ou vos aliments.
- Quelle que soit la cause, si vous remarquez des niveaux de température ou d'humidité anormaux à l'intérieur de votre Steak Ager, soyez assuré que seule une exposition prolongée et fréquente à ces conditions anormales peut avoir un effet néfaste sur votre viande ou vos aliments.

FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT

Fiche d'information sur le produit

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2019/2018 DE LA COMMISSION en ce qui concerne l'étiquetage énergétique des appareils de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe

Nom du fournisseur ou marque commerciale. Klarstein

Adresse du fournisseur: Customer service , Wallstraße 16, 10179 berlin, DE

Référence du modèle: 10046387

Usage: Exposition et vente

Type d'appareil de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe;

Armoire de supermarché

Code de famille d'armoire, selon les normes harmonisées ou d'autres méthodes fiables, précises et reproductibles conformément à l'annexe IV.

VC1

Paramètres spécifiques du produit

4. Intégrée verticale (autre que semi-verticale) à chariots Non

Surface totale d'exposition (m²)

Classe de température (selon le tableau 4 a))

0,22

refrigerator: H2

Paramètres généraux du produit:

| Paramètre | Valeur | Paramètre | Valeur |
|--|--------|---|--------|
| Consommation d'énergie annuelle (kWh/an) | 470,85 | Température(s) recommandée(s) pour un stockage optimal des denrées alimentaires (°C) (Ces réglages ne doivent pas être en contradiction avec les conditions de température prévues à l'annexe IV, tableau 4, 5 ou 6, selon le cas). | 1 |
| IEE | 12,9 | Classe d'efficacité énergétique | B |

Paramètres de la source lumineuse:

Type de source lumineuse

-

Classe d'efficacité énergétique

-

Durée minimale de la garantie offerte par le fournisseur: 24 mois

Informations supplémentaires:

Lien internet vers le site web du fournisseur où se trouvent les informations visées à l'annexe II, point 3, du règlement (UE) 2019/2024 de la Commission:

<https://www.electronic-star.com/>

Modèle mis sur le marché de l'Union du 01/06/2024.



Numéro d'enregistrement EPREL: 2036012

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2036012>

Fournisseur: Chal-Tec GmbH (Mandataire)

Site web:

Service après-vente:

Nom: Customer service

Site web: <https://www.elektronik-star.de/Info/Impressum/>

Courriel: info@electronic-star.de

Téléphone: +49303001385500

Adresse:

Wallstraße 16
10179 berlin
Allemagne

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.

**INDICE**

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Avvertenze di sicurezza | 118 |
| Installazione | 124 |
| Sistema di sbrinamento | 130 |
| Rimuovere i ripiani | 130 |
| Consigli per iniziare la frollatura | 137 |
| Pulizia e manutenzione | 138 |
| Risoluzione dei problemi | 139 |
| Scheda dei dati del prodotto | 141 |
| Avviso di smaltimento | 143 |
| Produttore | 143 |

DATI TECNICI

| | |
|-------------------------------------|----------------------|
| Numero di articolo | 10046388 |
| Alimentazione | 220-240 V – 50-60 Hz |
| Volume | 352 L |
| Peso netto | 92 kg |
| Peso lordo | 105 kg |
| Dimensioni della struttura (LxPxA) | 595x710x1720 mm |
| Dimensioni dell'imballaggio (LxPxA) | 645x780x1890 mm |
| Umidità | 60-85 % |
| Temperatura | 1-25 °C |

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale prima di procedere all'uso e conservarlo per future consultazioni.
- Per evitare lesioni o danni alla cella di frollatura, sono necessarie due o più persone per toglierla dall'imballaggio.
- Se il prodotto è stato danneggiato durante il trasporto, contattare immediatamente il rivenditore prima di procedere all'uso.
- Tutto l'imballaggio deve essere rimosso prima dell'uso per evitare una cattiva messa a terra e una maggiore rumorosità. Per assicurare la stabilità della cella di frollatura, regolare i piedi d'appoggio in base alle condizioni del pavimento.
- Controllare la tensione sulla targhetta prima dell'uso. Collegare la cella di frollatura a secco solo a prese elettriche con la stessa tensione del dispositivo.
- Bambini di età superiore a 8 anni e persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con conoscenza ed esperienza limitate possono utilizzare la cella di frollatura a secco solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso da una persona responsabile della loro sicurezza o sono supervisionati e comprendono i rischi associati.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Non dare ai bambini l'imballaggio o le sue parti. Il cartone piegato e la pellicola possono rappresentare un pericolo di soffocamento!
- Cella di frollatura con serratura dello sportello: tenere la chiave fuori dalla portata dei bambini, altrimenti potrebbero restare intrappolati all'interno.
- Questo dispositivo è adatto solo alla refrigerazione di carne e alimenti in contesti commerciali o simili. Non è consentito alcun altro tipo di utilizzo. L'uso improprio del dispositivo può causare danni o rovinare i prodotti conservati all'interno. Inoltre, il dispositivo non è adatto all'uso in aree pericolose.
- Assicurarsi che le fessure di ventilazione siano aperte e pulite regolarmente.
- Non mettere dispositivi elettrici all'interno della cella di frollatura a secco.
- Fare attenzione a non danneggiare il circuito del refrigerante.
- Se il cavo o la spina di alimentazione sono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore, da uno specialista autorizzato o da una persona con qualifica equivalente.
- Controllare regolarmente se il cavo di alimentazione è danneggiato. Non utilizzare la cella di frollatura a secco se ci sono danni al cavo di alimentazione o alla lampada.
- Non toccare la cella di frollatura a secco, la spina o il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
- Se possibile, non utilizzare una prolunga. Se si utilizza una prolunga, assicurarsi che l'ampereaggio del dispositivo collegato non ecceda l'ampereaggio massimo del cavo di alimentazione.
- Il prodotto è progettato per il posizionamento in verticale e deve essere disponibile una ventilazione sufficiente sul retro della cella di frollatura.
- Prodotto integrato per rimuovere ostacoli circostanti e mantenere la

circolazione dell'aria.

- Chiudere lo sportello il più velocemente possibile dopo aver inserito gli alimenti per non far uscire il freddo.
- I quattro piedi d'appoggio sono regolabili. Consigliamo di impostare l'altezza massima dei due piedi d'appoggio posteriori e poi regolare quelli anteriori per bilanciare la cella. Quando si regola l'altezza, il dispositivo deve essere vuoto.
- Posizionare la cella di frollatura a secco su una superficie stabile e in piano. Non posizionarla su superfici morbide, come tappeti.
- Il LED serve solo a illuminare l'interno del prodotto, non la stanza.
- Se il prodotto è incassato, tenere aperta la base di ventilazione.
- Se la cella di frollatura non viene utilizzata a lungo, è essenziale svuotare e sciacquare l'interno e gli accessori per tenere pulito tutto il dispositivo.
- In aggiunta al metodo consigliato dal produttore, non utilizzare dispositivi meccanici o altre procedure per velocizzare lo sbrinamento (come aria calda, pale, ecc.).
- Non danneggiare i condotti di raffreddamento.
- Non utilizzare dispositivi elettrici diversi da quelli raccomandati dal produttore negli scomparti per gli alimenti del prodotto.
- Non conservare esplosivi nella cella di frollatura, come spray combustibili.
- Per evitare pericoli, se il cavo di alimentazione è danneggiato, il prodotto deve essere riparato o sostituito solo da un tecnico autorizzato o un professionista. Contattare immediatamente il rivenditore.
- Non mettere dispositivi elettrici o oggetti pesanti all'interno della cella di frollatura a secco.
- Non conservare nel dispositivo sostanze infiammabili o esplosive.
- Non utilizzare la cella di frollatura a secco all'aperto.
- Non tirare il cavo per staccare la spina, ma impugnare saldamente la spina stessa.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici bollenti.
- Collegare la cella di frollatura a secco solo a prese elettriche con messa a terra.
- Non collegare la cella di frollatura a secco a prese elettriche a cui sono già collegati altri elettrodomestici da cucina.
- Se la cella di frollatura a secco si spegne, ha un malfunzionamento o viene spenta, attendere 5 minuti prima di riaccenderla, altrimenti si rischia di danneggiare il compressore.
- Le celle di frollatura a incasso sono ventilate dal lato anteriore, ma non sono progettate per essere integrate completamente dietro allo sportello di un mobile per l'incasso.
- Seguire il diagramma di installazione per montare una cella di frollatura a incasso. Rispettare le dimensioni di installazione minime.
- Le celle di frollatura a incasso aspirano aria dal lato destro del telaio di ventilazione e la espellono dal lato sinistro, sotto lo sportello frontale.
- Le celle di frollatura a incasso hanno un interruttore di alimentazione sul pannello di controllo, quindi la posizione della presa elettrica non è cruciale.
- La cella di frollatura necessita di una presa standard da 240 volt/10 amp. (o in conformità con le specifiche del Paese in questione).
- Il cavo di alimentazione è lungo 2 m ed è collegato sul lato posteriore destro

- se ci si trova di fronte al dispositivo.
- Come la maggior parte dei dispositivi moderni, la cella di frollatura contiene componenti elettronici sensibili, che possono essere danneggiati da fulmini e blackout. Si consiglia di utilizzare un salvavita per evitare questo tipo di problemi.
 - Se la cella di frollatura a incasso viene installata dietro a uno sportello di legno, è necessario dotarla di una presa d'aria nello sportello.
 - In zone climatiche calde, è necessario realizzare una presa d'aria o una griglia di almeno 200 x 40 mm sulla parte alta della parete posteriore o sulla parte alta di entrambe le pareti laterali, in modo da permettere all'aria fresca di scorrere liberamente nello spazio di 30 mm sul retro della cella.
 - Questa presa d'aria o griglia non deve essere aperta sullo stesso lato di altri dispositivi, come forni, o in un'area sigillata, dove non c'è accesso ad aria fresca. La mancata osservanza di queste specifiche invalida la garanzia.

Indicazioni speciali

- Tenendo aperto a lungo lo sportello, la temperatura all'interno della cella di frollatura aumenta sensibilmente.
- Quando si posiziona la cella di frollatura a secco, assicurarsi di non schiacciare o danneggiare il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che non ci siano prese elettriche o multiple dietro il dispositivo.
- La cella di frollatura non è adatta alla conservazione di alimenti surgelati.
- Se la cella di frollatura rimane vuota a lungo, si prega di spegnerla, sbrinarla, pulirla, asciugarla e di tenere lo sportello aperto per evitare la formazione di muffa all'interno.
- Nel caso di due o più tipi diversi di carne, mettere gli alimenti dentro a dei sacchetti prima di posizionarli all'interno della cella di frollatura, in modo da evitare contaminazioni dovute al contatto di diversi tipi di carne. Il prodotto è adatto solo per manzo e maiale, non sono consentiti altri tipi di carne.
- Se la carne perde liquidi, deve essere messa dentro a dei sacchetti, dato che il design della struttura rende difficoltosa la pulizia.



AVVERTIMENTO

Durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento del dispositivo, prestare attenzione al simbolo sinistro sul retro dell'unità del compressore. Questo simbolo indica il pericolo di incendi. Ci sono sostanze infiammabili nei condotti del refrigerante e nel compressore. Tenere il dispositivo lontano da fonti d'ignizione durante l'uso, la manutenzione e lo smaltimento.

Per evitare la contaminazione degli alimenti, seguire queste istruzioni:

- Lasciando lo sportello aperto, la temperatura negli scomparti della cella di frollatura a secco aumenta sensibilmente.
- Effettuare regolarmente la pulizia per tenere pulito il serbatoio dell'acqua ed evitare la contaminazione degli alimenti.
- Prima di attivare la cella di frollatura, pulire il serbatoio dell'acqua; si consiglia

di pulire il serbatoio dell'acqua ogni 5 giorni.

Istruzioni per la messa a terra

Quando si installa il prodotto, è necessario collegare il cavo di messa a terra. Utilizzare correttamente la presa di messa a terra per evitare scariche dal cavo e ridurre il rischio di scosse elettriche. La cella di frottatura è dotata di un cavo di messa a terra. Un'installazione errata della messa a terra può causare scosse elettriche. Nel caso di domande riguardanti l'installazione della messa a terra, consultare un elettricista professionista o personale responsabile della manutenzione.


Nota: se ci sono fulmini frequenti nella zona, si consiglia di utilizzare un salvavita.

Avvertimento sul refrigerante R600a

Questo dispositivo contiene il refrigerante isobutano (R600a), un gas naturale ad elevata sostenibilità ambientale, ma infiammabile. Sebbene sia infiammabile, non danneggia lo strato di ozono e non incrementa l'effetto serra. L'uso di questo refrigerante causa una rumorosità leggermente maggiore del dispositivo. In aggiunta al rumore del compressore, è possibile sentire il flusso del refrigerante. Questo è inevitabile e non ha effetti negativi sulle prestazioni del dispositivo. Prestare attenzione durante il trasporto, in modo da non danneggiare il circuito del refrigerante. Perdite di refrigerante possono causare irritazioni agli occhi.

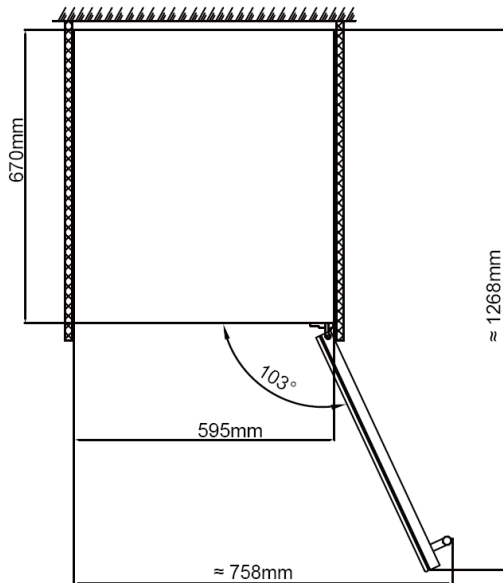
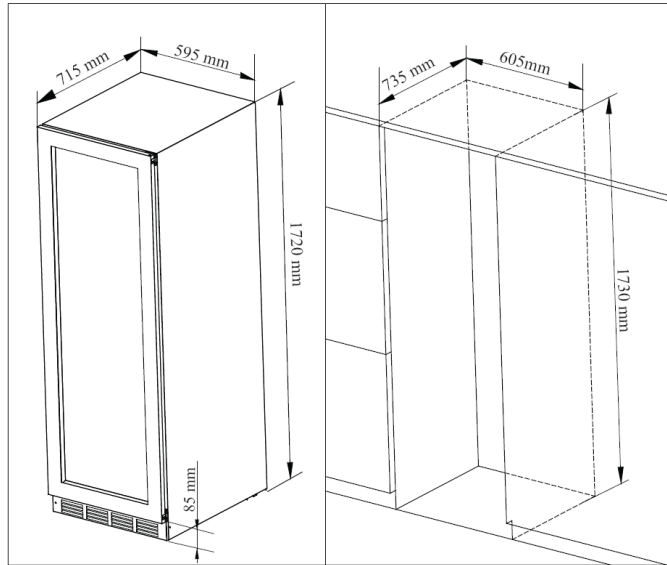
Rispettare le seguenti raccomandazioni per garantire la sicurezza:

- Durante il trasporto e l'installazione, non danneggiare i condotti del sistema del refrigerante. Il refrigerante può causare danni agli occhi o combustione spontanea.
- Nel caso di incidenti, scollegare immediatamente l'alimentazione del dispositivo ed evitare il contatto con fiamme libere o prodotti che possono generare scintille.
- Nel luogo di posizionamento del prodotto deve essere disponibile oltre 1 m³ di spazio per 8 g di refrigerante. Il contenuto di refrigerante è indicato sull'etichetta.
- Nel caso di dubbi o suggerimenti, contattare il servizio di assistenza ai clienti.
- Avvertimento: per evitare rischi dovuti a dispositivi instabili, eventuali riparazioni devono essere realizzate nel rispetto delle istruzioni.

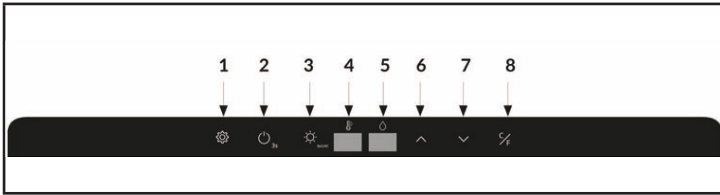
Il simbolo  indica che il refrigerante è infiammabile!

Avvertimento: rischio d'incendio e infiammabilità!

PANORAMICA DEL DISPOSITIVO



Pannello di controllo



| | |
|-------------------------------------|---|
| 1 Tasto per selezionare le funzioni | 5 Indicazione del livello di umidità |
| 2 Tasto ON/OFF | 6 Tasto per aumentare i valori |
| 3 Tasto della luce | 7 Tasto per diminuire i valori |
| 4 Indicazione della temperatura | 8 Tasto per l'unità di misura della temperatura |

INSTALLAZIONE

Operazioni preliminari

Lasciare in posizione il dispositivo per 24 ore prima di procedere all'uso, in modo che il refrigerante possa distribuirsi correttamente. In questo lasso di tempo, lasciare lo sportello aperto, in modo che gli odori del processo di produzione possano dissiparsi.

Nota: tutti i modelli senza ventilazione frontale o fessure di ventilazione sul lato anteriore non sono adatti all'incasso e richiedono un posizionamento indipendente.

Luogo di posizionamento

Il luogo di posizionamento del dispositivo deve avere le seguenti caratteristiche:

- deve essere stabile e ben ventilato.
- deve essere al riparo dalla luce del sole diretta e lontano da altre fonti di calore.
- non deve essere eccessivamente umido, come lavanderie o bagni.
- deve avere un fondo in piano.
- deve avere un collegamento elettrico standard.
- deve avere una presa elettrica con protezione da sovraccarico.
- deve essere lontano da microonde, dato che le interferenze possono avere un impatto negativo sul dispositivo.

Inoltre, la temperatura ambiente non deve essere troppo bassa o troppo alta. Calore e freddo possono influire negativamente sul funzionamento, impedendo di raggiungere la temperatura interna desiderata.

Installazione

- Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e il nastro adesivo dalla cella di frollatura a secco.
- Posizionare la cella di frollatura a secco in modo da poter accedere alla spina di alimentazione in ogni momento. Scollegare il cavo di alimentazione e mettere il dispositivo nel luogo di posizionamento. Installarlo in modo da lasciare libero il compressore, senza contatto con oggetti o pareti.
- Livellare correttamente il dispositivo prima di riempirlo. A tal fine, utilizzare i piedi d'appoggio regolabili. La cella di frollatura è dotata di 4 piedi d'appoggio regolabili per facilitare il livellamento. Girare i piedi posteriori completamente verso l'interno e compensare il dislivello con i due piedi anteriori. Prima di essere riempita, la cella di frollatura deve essere livellata.
- La cella di frollatura necessita di una presa elettrica standard da 240 volt/10 amp. (o in conformità con le specifiche del Paese in questione).
- Il cavo di alimentazione è lungo 2 m e si trova sul lato posteriore destro se ci si trova di fronte al dispositivo.
- Come la maggior parte dei dispositivi moderni, la cella di frollatura contiene componenti elettronici sensibili, che possono essere danneggiati da fulmini

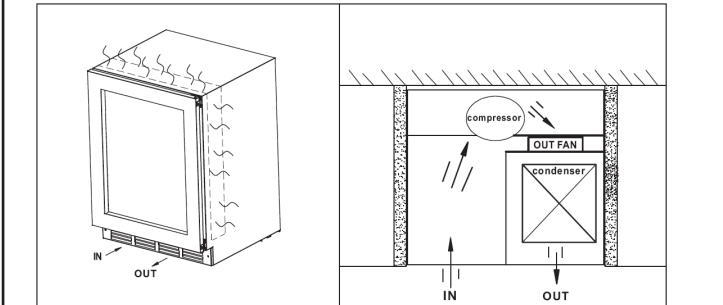
e blackout. Si consiglia di utilizzare un salvavita per evitare questo tipo di problemi.



AVVERTIMENTO

Il modello 10046386 deve essere incassato. Non incassare mai un modello indipendente!

Sistema di raffreddamento

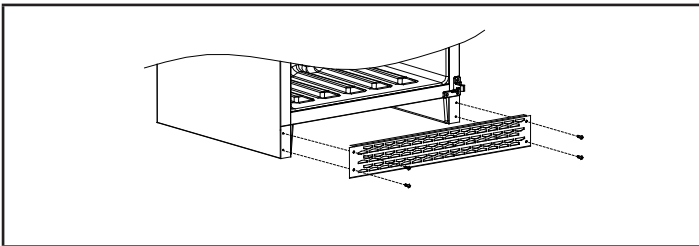


Nota: questo modello utilizza tubi anticondensa laterali e un sistema di raffreddamento indipendente.

Base di ventilazione

(il disegno della base di ventilazione serve solo come esempio. Fare riferimento all'effettiva base di ventilazione ricevuta).

Nota: non è necessario installare la base di ventilazione su tutti i modelli. Fare riferimento all'effettiva configurazione del modello acquistato.



1. Rimuovere la base di ventilazione anteriore dal prodotto e prendere le 4 viti dal sacchetto degli accessori.
2. Aprire lo sportello, mettere la base di ventilazione in corrispondenza dei quattro fori per le viti sul fondo della cella e stringere le viti con un cacciavite a croce.

UTILIZZO

Accendere la cella di frollatura

- La tensione e la frequenza consentite sono indicate sulla targhetta. La presa elettrica deve essere dotata di una messa a terra adeguata e protetta da un fusibile.
- La presa elettrica non deve trovarsi direttamente dietro la cella di frollatura e deve essere facilmente accessibile.
- Non utilizzare cavi o prese di prolunga per collegare la cella di frollatura.
- Non usare invertitori stand-alone o prese a risparmio energetico, dato che possono danneggiare l'impianto di controllo elettronico.
- Non osservare direttamente la striscia luminosa da vicino per evitare danni agli occhi.
- Collegare la spina e accendere la cella premendo il tasto di accensione per qualche secondo.
- Quando si utilizza la cella di frollatura per la prima volta (o dopo lunghi periodi di non utilizzo) ci saranno alcuni gradi di differenza tra la temperatura selezionata e quella mostrata sullo schermo a LED. Questo è normale ed è dovuto alla durata dell'attivazione. Quando la cella di frollatura è rimasta in funzione per qualche ora, i valori si stabilizzeranno.

Nota: se il dispositivo è scollegato, non c'è corrente o viene spento, attendere 3-5 minuti prima di riavviarlo. Se non si lascia trascorrere questo tempo, la cella di frollatura non può essere riavviata.

Rumori operativi

Per raggiungere la temperatura desiderata, la nostra cella di frollatura, così come tutti i prodotti che usano compressori e ventole, può produrre i seguenti rumori. Questi rumori sono normali e si verificano per le seguenti ragioni:

Rumori gorgoglianti

Causati dal flusso di refrigerante nelle spire del dispositivo.

Rumori scoppiettanti/battenti

Causati dalla contrazione e dall'espansione del gas refrigerante nel processo di raffreddamento.

Rumore della ventola

Per la circolazione d'aria nella cella di frollatura.

Rumore "pa pa"

Rumore di avviamento della valvola a solenoide.

Rumore di sfrigolio

Causato dal flusso di refrigerante nei condotti dopo l'apertura della valvola a solenoide.

La percezione individuale del rumore è direttamente correlata all'ambiente in cui si trova la cella di frollatura e al modello specifico. La nostra cella di frollatura è conforme agli standard internazionali per questo tipo di dispositivi. Facciamo tutto il possibile per soddisfare i nostri clienti, ma non accetteremo la restituzione di dispositivi a causa di lamentele riguardo i normali rumori operativi.

Impostazione della temperatura

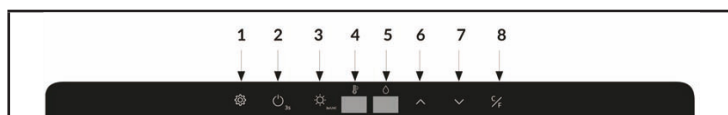
Nota: il display a LED indica la temperatura e l'umidità attuali nella cella.

La scheda elettronica di tutti i modelli ha una funzione di memoria. Nel caso di blackout, tutte le temperature saranno riportate ai valori impostati prima del blackout.

È importante capire che c'è una differenza tra la temperatura/l'umidità all'interno della cella di frollatura e la temperatura/l'umidità indicate sul display: quando la cella di frollatura è completamente piena, sono necessarie circa 12 ore per notare gli effetti dell'impostazione di temperatura/umidità.

Una volta impostata la temperatura, non regolarla spesso. Il termostato manterrà la temperatura all'interno della cella di frollatura entro un intervallo di +/- 2 °C. Tuttavia, l'inerzia termica della cella di frollatura e il vetro assicurano che, entro questo intervallo di temperatura, la temperatura effettiva della cella di frollatura cambi solo di 0,5-1 °C.

Tasti funzione



① Tasto per selezionare le funzioni

Premere una volta per azionare l'indicazione della temperatura ④ e dell'umidità ⑤ e premere ⑥ o ⑦ per aumentare o diminuire i rispettivi valori.

② Tasto ON/OFF ①②③④⑤⑥⑦⑧

Tenerlo premuto per 3 secondi per spegnere il dispositivo. Nota: le altre funzioni, eccetto la luce, sono spente quando il dispositivo è spento. Premere nuovamente (senza ritardo) per accendere il dispositivo.

③ Tasto della luce/lampada UVC:

Serve per accendere e spegnere l'illuminazione e il sistema di disinfezione UVC. Premerlo brevemente una volta per accendere o spegnere la luce e tenerlo premuto per 3 secondi per accendere o spegnere la luce UVC.

Istruzioni per il controllo del sistema UV

1. Controllo automatico: il dispositivo è acceso. Se la lampada UV non viene accesa da qualcuno, si accende automaticamente ogni 24 ore. La durata di accensione è di 1 ora. Ciò significa che la lampada UV sarà accesa per 1 ora ogni

24 ore.

2. Controllo manuale: la cella di frollatura è accesa. Tenere premuto questo tasto per 3 secondi e si sentiranno due segnali acustici. Premere il tasto della luce per altri 3 secondi, si sente un segnale acustico e la luce UV si accende.

3. Quando la luce UV è accesa, si spegnerà quando si apre lo sportello e si accenderà quando lo si chiude. L'indicazione mostrerà "UU" per 2 secondi ogni 10 secondi.

Nota: la vita utile dalla lampada UV è di 12 mesi. Dopo questo periodo, l'efficacia contro virus e batteri della lampada UV diminuisce sensibilmente.

④ Indicazione:

Mostra la temperatura attuale

⑤ Indicazione:

Mostra l'umidità attuale

⑥ Tasto per aumentare la temperatura/l'umidità:

Premendolo una volta, la temperatura/l'umidità aumenterà di 1 grado Celsius/dell'1%RH.

⑦ Tasto per diminuire la temperatura/l'umidità:

Premendolo una volta, la temperatura/l'umidità diminuirà di 1 grado Celsius/dell'1%RH.

⑧ Cambiare tra °C/°F:

Ogni volta che si preme il tasto, l'indicazione cambia tra gradi Celsius e Fahrenheit.

SISTEMA DI SBRINAMENTO

Il prodotto è progettato con un sistema di sbrinamento a circolazione automatica. La cella di frollatura può sbrinarsi automaticamente quando il compressore è fermo e temporizzato. L'acqua congelata verrà scaricata automaticamente dalla zona di raccolta della cella di frollatura. L'acqua di condensa nel serbatoio viene convertita in calore o vapore dal compressore e quella residua viene utilizzata per mantenere l'umidità nella cella.

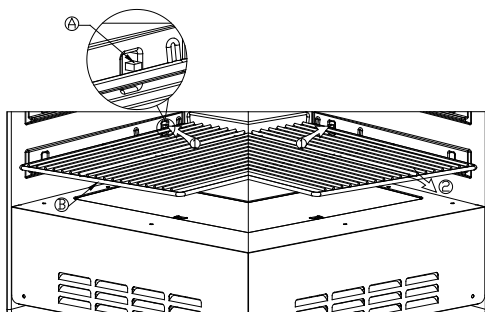
Tutte le unità sono dotate di uno sportello in vetro basso emissivo a doppio strato con un terzo strato di acrilico per minimizzare la condensa sullo sportello in vetro.

La cella di frollatura non è completamente sigillata; il passaggio d'aria è possibile attraverso il tubo di scarico.

Note: durante il ciclo di raffreddamento, viene emesso e dissipato calore dalle superfici esterne della cella di frollatura. Evitare di toccare le superfici durante questi cicli.

RIMUOVERE I RIPIANI

Premere un lato del perno del ripiano ①, tirare e rimuovere il ripiano dall'altro lato della staffa di supporto ②, poi rimuovere il ripiano seguendo la freccia ③. Procedere al contrario per posizionare il ripiano. "A" è il perno del ripiano e "B" il ripiano.

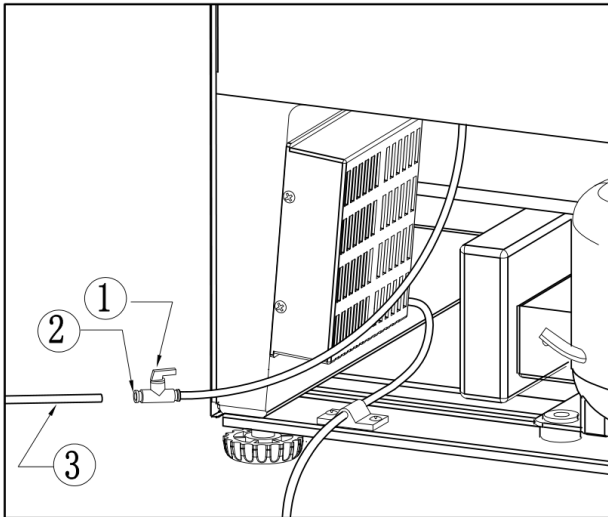


IMPIANTO DI UMIDIFICAZIONE

Questo prodotto ha una funzione di umidificazione automatica. L'impianto di umidificazione si trova all'interno della copertura della ventola. Se non sono necessari interventi di manutenzione, non aprirlo e non tirarlo fuori!

Istruzioni per aggiungere e cambiare l'acqua

Nota: questo modello ha una funzione di aggiunta dell'acqua automatica. Vicino al luogo di posizionamento del dispositivo deve essere disponibile una fonte d'acqua.



① Valvola di ingresso dell'acqua

② Ingresso dell'acqua

③ Tubo di ingresso dell'acqua

Questo prodotto ha una funzione per ricordare all'utente che il livello dell'acqua è insufficiente. Se c'è poca acqua nel serbatoio, viene emesso un segnale acustico di avvertimento. Al contempo, il display mostra "E5" per indicare che il livello dell'acqua è basso. Quando compare questo messaggio di errore, la luce lampeggia.

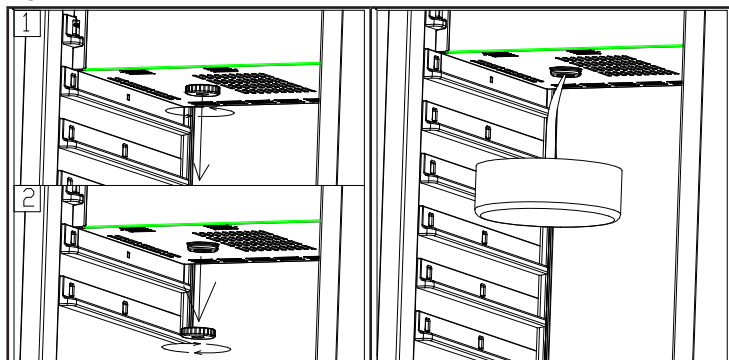
A questo punto è necessario aggiungere acqua manualmente. L'indicazione "E5" scompare automaticamente dopo 10 secondi dall'aggiunta dell'acqua e la luce smette di lampeggiare.

Nota: aggiungere acqua pura, minerale, distillata o con poche impurità. Non aggiungere acqua sporca, con molte impurità e contaminata, altrimenti influirà sul gusto della carne nella cella di frollatura!

Cambio automatico dell'acqua e sostituzione del cotone assorbente

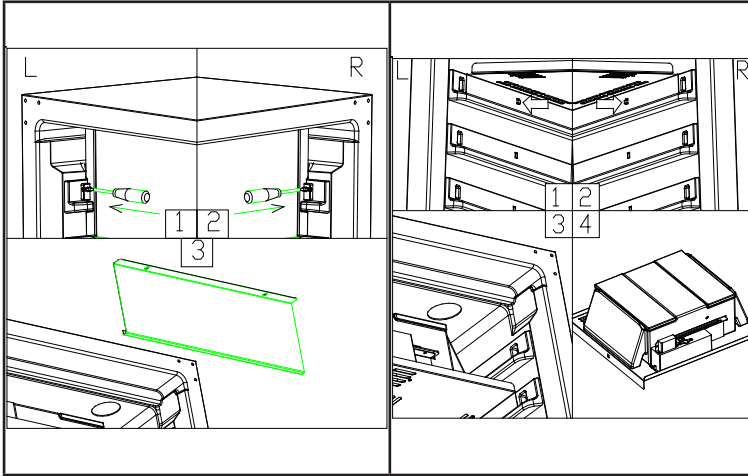
Nota: l'interruttore della fonte d'acqua del dispositivo deve essere acceso prima di procedere!

1. Posizionare un contenitore per l'acqua da 2 L sotto lo scarico e svitare la copertura dello scarico per rilasciare l'acqua come mostrato nelle immagini seguenti



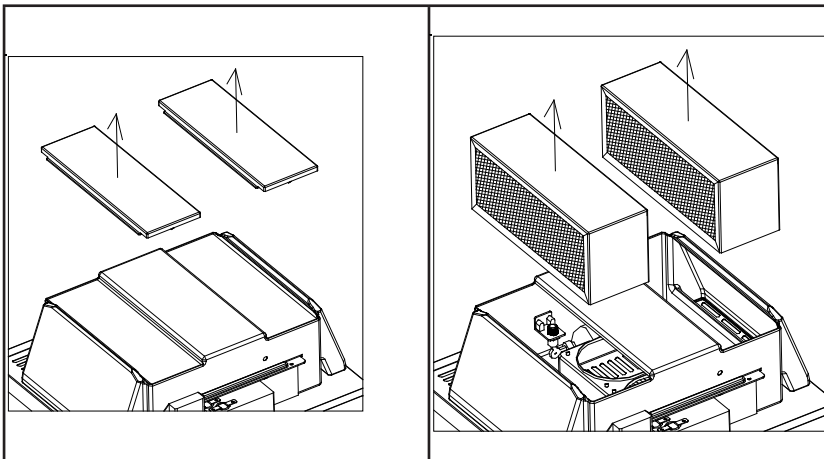
2. Diagramma di funzionamento della copertura dello scarico

Rimuovere la paratia del serbatoio dell'acqua come mostrato nel diagramma e scollegare i cavi e i connettori della ventola, del tubo di ingresso dell'acqua, ecc. sul serbatoio.



3. Rimuovere il cotone assorbente

Rimuovere il gruppo del serbatoio dell'acqua e sostituire i cuscinetti assorbenti come mostrato.



CAMBIARE LA DIREZIONE DI APERTURA DELLO SPORTELLO

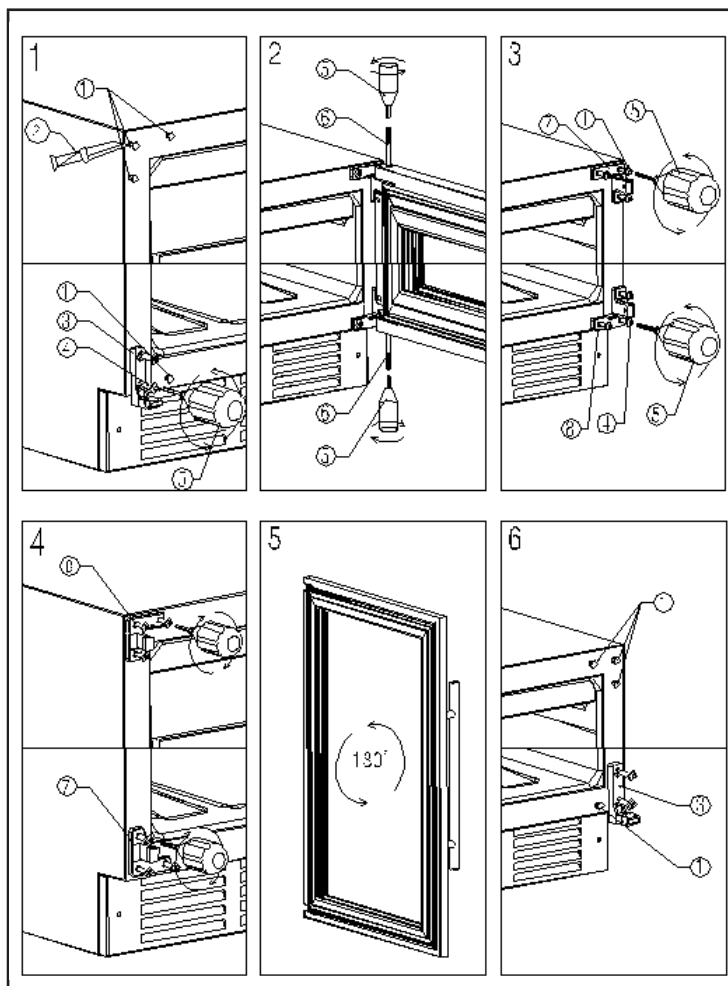
1. In base al modello e al tipo di maniglia della cella di frollatura, potrebbe essere necessario ruotare lo sportello di 180 gradi o cambiare la direzione dello sportello simmetricamente (in base alla configurazione del prodotto).
2. In base al tipo di maniglia sulla cella di frollatura, potrebbe non essere possibile cambiare la direzione dello sportello o potrebbe essere necessario aprirlo e sostituirlo al momento dell'ordine.



AVVERTIMENTO

Pericolo di lesioni! Per evitare incidenti quando si cambia lo sportello, consigliamo di farsi aiutare da qualcuno. Lo sportello in vetro è pesante e, se cade, può causare lesioni.

1. Per mettere la cella in posizione aperta, aprire al massimo lo sportello.
2. Usare un coltellino (Ⓢ) per rimuovere il chiodo decorativo (Ⓢ) sul lato opposto (immagine 1);
3. Usare la chiave esagonale interna (attrezzo Ⓢ) per svitare le viti (Ⓢ) del dispositivo anticaduta (Ⓢ) e rimuoverlo (disegno 1).
4. Tenendo lo sportello, usare la chiave a brugola (attrezzo Ⓢ) per svitare il nucleo dell'asta dello sportello (Ⓢ) da entrambe le estremità superiori dello sportello. Rimuovere lo sportello e metterlo da parte. (disegno 2)
5. Svitare le cerniere dello sportello in alto e in basso (Ⓢ)(Ⓢ) usando la chiave esagonale M5 (attrezzoⓈ) e rimontarle sul lato opposto. (disegni 3 e 4)
6. Ruotare lo sportello di 180 gradi e installarlo sul lato opposto della cella. (disegno 5)
7. Infine, installare il chiodo decorativo e il dispositivo anticaduta sul lato opposto. (disegno 6)



| | | | |
|-----------------------|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 Chiodo decorativo | 2 Coltello | 3 Dispositivo anticaduta | 4 Vite esagonale M5 |
| 5 Chiave esagonale M5 | 6 Nucleo dell'asta dello sportello | 7 Cerniera superiore dello sportello | 8 Cerniera inferiore dello sportello |

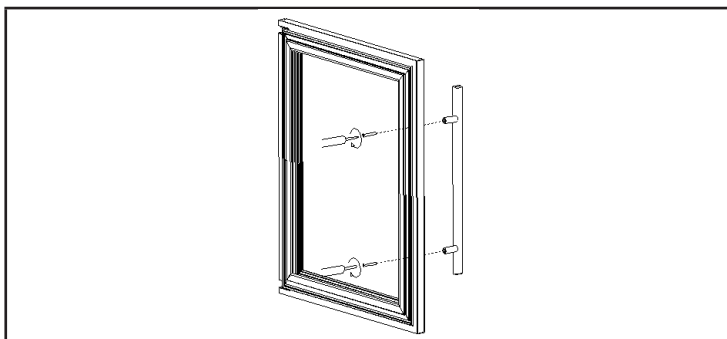
Allarme in caso di sportello aperto troppo a lungo:

Se lo sportello resta aperto per oltre 3 minuti, l'allarme si attiva e le luci LED lampeggiano per ricordare all'utente di chiuderlo. Le luci di allarme si spengono automaticamente dopo aver chiuso lo sportello.

INSTALLAZIONE DELLA MANIGLIA

Nota: è necessario installare la maniglia su tutti i prodotti. Fare riferimento all'effettiva configurazione del prodotto acquistato.

1. Togliere la maniglia dalla cella e rimuovere le 2 viti dal sacchetto degli accessori.
2. Aprire la guarnizione dello sportello dall'interno, inserire le viti nei 2 fori della maniglia dal lato dello sportello, mettere le viti in corrispondenza dei fori sullo sportello, stringere le viti con un cacciavite a croce e riposizionare la guarnizione.



Se i fori delle viti della maniglia non sono in perfetta corrispondenza dei fori sullo sportello, usare un trapano elettrico per allargare i fori sullo sportello (sul lato della superficie) per installare perfettamente la maniglia.

CONSIGLI PER INIZIARE LA FROLLATURA

- Pulire l'interno della cella di frollatura con un disinfettante non aggressivo.
- Se sono stati ordinati, disimballare i blocchi di sale e rimuovere la pellicola. Posizionare il blocchi di sale in una vaschetta di acciaio inox e mettere la vaschetta sul fondo della cella. Controllare ogni 2-3 giorni se c'è acqua residua sui blocchi di sale e, se è così, rimuoverla.
- La temperatura è impostata su 1 °C e l'umidità all'85%, valori ideali per la frollatura di manzo e maiale.
- La carne usata per la frollatura a secco deve essere fresca, idealmente non oltre 5 giorni dalla macellazione. Si può utilizzare anche carne frollata a vuoto, ma per un massimo di 14 giorni (rimuovere la pellicola).
- I nostri consigli per il miglior manzo frollato a secco: usare carne di una mucca giovane, con un normale livello di grasso e una buona marezzatura.
- Posizionare l'intera fesa sui ganci della cella di frollatura o posizionare i tagli singoli sui ripiani.
- Capacità di carico: massimo 2 x mezzi controfiletti con l'osso, con una lunghezza di 0,5 m. Serviranno 2 ganci.
- Capacità di carico con i ripiani: sui ripiani c'è spazio per un massimo di 20 kg di pezzi o tagli singoli.
- Quando si frollano tagli singoli sui ripiani, fare attenzione a uno strato di grasso protettivo per evitare sprechi eccessivi e, se possibile, far frollare la carne sull'osso. Le dimensioni ideali sono di 2-4 kg per pezzo.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggia la carne. NON toccare la carne senza guanti!
- Il tempo ideale per la frollatura è di 25-28 giorni, ma è possibile anche andare oltre 4 settimane.

Requisiti qualitativi della carne

- Il miglior taglio per la frollatura a secco è la costata con l'osso. Si consiglia di acquistare la carne da rivenditori che si affidano a macelli di buona qualità.
- Più giovane è l'animale, migliore sarà il risultato. Si consiglia sempre di acquistare carne con una buona quantità di grasso e un livello elevato di marezzatura. Si consiglia di far frollare la carne appesa o in pezzi di grandi dimensioni con l'osso. Questo permette di minimizzare la carne esposta all'aria e di ridurre così la perdita di peso.
- Il periodo di frollatura a secco consigliato è di almeno 21 giorni, in modo da intensificare il sapore della carne. Nota: è possibile anche una frollatura fino a 6 settimane. Per i migliori risultati, maneggiare gli alimenti in modo igienico.
- Quando il processo è completato, la crosta sottile deve essere rimossa per eliminare l'osso e dividere le bistecche.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire il dispositivo

- Spegnere la cella di frollatura a secco e staccare la spina dalla presa.
- Rimuovere tutto il contenuto.
- Passare all'interno un panno inumidito con acqua tiepida e un po' di detersivo per piatti.
- Assicurarsi che la guarnizione in gomma sullo sportello sia pulita, in modo da mantenere l'efficienza della cella di frollatura a secco.
- Il lato esterno della cella di frollatura deve essere pulito con un detergente delicato.
- Pulire l'interno e l'esterno con un panno morbido.
- Eliminare polvere o altre sostanze che ostruiscono le aperture di scarico e riducono la capacità di raffreddamento della cella di frollatura. Se necessario, aspirare le aperture di scarico dell'aria.

Procedura in caso di assenza prolungata

- Spegnere la cella di frollatura a secco. Scollegare la spina.
- Rimuovere tutto il contenuto.
- Pulire la cella di frollatura a secco.
- Aprire leggermente lo sportello per evitare la formazione di condensa, muffa o cattivi odori.

Spostamento in un altro luogo

- Spegnere la cella di frollatura a secco. Scollegare il cavo di alimentazione.
- Rimuovere tutto il contenuto.
- Fissare tutti gli oggetti con nastro adesivo.
- Chiudere lo sportello e fissarlo con nastro adesivo.

Consigli per il risparmio energetico

La cella di frollatura deve essere posizionata nella zona più fredda della stanza, lontano da dispositivi che generano calore, tubi del riscaldamento o luce del sole diretta. Assicurarsi che lo sportello sia chiuso correttamente quando la cella di frollatura a secco è accesa.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Alcuni problemi comuni possono essere risolti facilmente, in modo da risparmiare sui costi di un intervento di riparazione.

Leggere attentamente il manuale d'uso e consultare la tabella per la risoluzione dei problemi.

| Problema | Possibile causa e soluzione |
|---|---|
| La cella di frollatura a secco non funziona. | La cella di frollatura non è collegata all'alimentazione. |
| | La cella di frollatura è spenta. |
| | Il fusibile è saltato o guasto. |
| La cella di frollatura non è abbastanza fredda. | Controllare l'impostazione della temperatura. |
| | L'ambiente richiede un'impostazione più bassa. |
| | Lo sportello è stato aperto troppo spesso. |
| | Lo sportello non è chiuso correttamente. |
| | La guarnizione dello sportello non sigilla correttamente. |
| La luce non funziona. | La cella di frollatura non è collegata all'alimentazione. |
| | Il fusibile è saltato o guasto. |
| | La lampadina è rotta. |
| | L'interruttore della luce si trova in posizione "off". |
| La cella di frollatura si spegne e si accende spesso. | La temperatura nella stanza è più alta del solito. |
| | Ci sono troppi alimenti nel dispositivo. |
| | Lo sportello è stato aperto troppo spesso. |
| | Lo sportello non è chiuso correttamente. |
| | La temperatura non è impostata correttamente. |
| | La guarnizione dello sportello non sigilla correttamente. |
| Vibrazioni | Controllare se la cella di frollatura è livellata. |
| La cella di frollatura è molto rumorosa. | Il refrigerante è in circolo. I rumori causati dal refrigerante non sono segno di malfunzionamenti, ma del tutto normali. |
| | Dopo un ciclo di raffreddamento, è possibile sentire rumori gorgoglianti, dato che ancora refrigerante in circolo. |
| | La contrazione e l'espansione delle pareti interne può causare rumori battenti. |
| | La cella di frollatura a secco non è livellata. |

| | |
|---|--|
| Lo sportello non si chiude correttamente. | La cella di frollatura a secco non è livellata. |
| | Dopo la modifica della direzione di apertura, lo sportello non è stato installato correttamente. |
| | Danni alla guarnizione o al magnete. |
| | I ripiani sporgono eccessivamente. |

Anomalie nel funzionamento

- Assicurarsi che ci sia corrente collegando un altro dispositivo alla presa. Controllare il fusibile, se presente. Assicurarsi che lo sportello sia chiuso correttamente.
- Se la cella di frollatura sembra non funzionare correttamente, staccare la spina e contattare il centro di assistenza. Tutti gli interventi sul circuito di raffreddamento devono essere realizzati da tecnici esperti, che controlleranno il sistema che sigilla il circuito. Allo stesso modo, tutti gli interventi sul circuito elettrico devono essere realizzati da elettricisti qualificati.

Nota: ogni intervento realizzato da tecnici non autorizzati invalida la garanzia.

Blackout

- Nel caso di un blackout, tutte le impostazioni della temperatura vengono mantenute e il dispositivo torna a un'impostazione della temperatura predefinita. (v. tabella delle impostazioni predefinite)
- La maggior parte dei blackout si risolve rapidamente. Un blackout di una o due ore non influisce sulle temperature della cella di frollatura. Per evitare improvvisi sbalzi di temperatura durante un blackout, non aprire lo sportello. Nel caso di blackout lunghi, adottare le misure necessarie per proteggere la carne e gli alimenti.
- Qualunque sia la causa, se si notano livelli di temperatura e umidità insoliti nella cella di frollatura, tenere presente che solo un'esposizione prolungata e frequente a tali condizioni può avere effetti negativi sulla carne o sugli alimenti.

SCHEDA DEI DATI DEL PRODOTTO

Scheda informativa del prodotto

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2019/2018 DELLA COMMISSIONE per quanto riguarda l'etichettatura energetica degli apparecchi di refrigerazione con funzione di vendita diretta

Nome o marchio del fornitore: Klarstein

Indirizzo del fornitore: Customer service , Wallstraße 16, 10179 berlin, DE

Identificativo del modello: 10046387

Uso: Esposizione e vendita

Tipo di apparecchio di refrigerazione con funzione di vendita diretta:

armadio da supermercato

Codice identificativo della tipologia di armadi, secondo le norme armonizzate o altri metodi affidabili, accurati e riproducibili conformi all'allegato IV.

VC1

Parametri specifici per prodotto

4. Con sistema integrato verticale (non semi-verticale) armadio da supermercato, roll-in: No

Superficie espositiva totale (m²)

0,22

Classe di temperatura (cfr. tabella 4, parte a)

refrigerator: H2

Parametri generali del prodotto:

| Parametro | Valore | Parametro | Valore |
|----------------------------------|--------|--|--------|
| Consumo annuo di energia (kWh/a) | 470,85 | Temperatura/e consigliata/e per la conservazione ottimale del cibo (°C) (non deve essere in contrasto con le condizioni di temperatura di cui all'allegato IV, tabella 4, 5 o 6, secondo i casi) | 1 |
| EEL | 12,9 | Classe di efficienza energetica | B |

Parametri della sorgente luminosa:

Tipo di sorgente luminosa

-

Classe di efficienza energetica

-

Durata minima della garanzia offerta dal fornitore: 24 mesi

Informazioni supplementari:

Link al sito web del fornitore che riporta le informazioni di cui all'allegato II, punto 3, del regolamento (UE) 2019/2024 della Commissione:

<https://www.electronic-star.com/>

Modello immesso sul mercato dell'Unione da 01/06/2024.



Numero di registrazione EPREL: 2036012

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2036012>

Fornitore: Chal-Tec GmbH (Rappresentante autorizzato)

Sito web:

Servizio di assistenza alla clientela:

Nome: Customer service

Sito web: <https://www.elektronik-star.de/Info/Impressum/>

E-mail: info@electronic-star.de

Telefono: +49303001385500

Indirizzo:

Wallstraße 16
10179 berlin
Germania

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom



KLARSTEIN