



инструкция по эксплуатации

Dry-Aged Cooler (688) Холодильник для сухой выдержки



Braukmann GmbH (Браукманн ГмбХ)

Райффайзенштрассе 9

59757 Арнсберг, Германия

Международная горячая линия:

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 - 99

Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 - 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Самую актуальную версию руководства по эксплуатации можно найти также на нашем сайте:
www.caso-germany.de

Номер документа: 00688 26-07-2017

Возможны опечатки

© 2017 Braukmann GmbH

1	Инструкция по эксплуатации	10
1.1	Общая информация	10
1.2	Информация в отношении данной инструкции	10
1.3	Предупредительные указания	10
1.4	Ограничение ответственности	11
1.5	Охрана авторских прав	11
2	Безопасность	12
2.1	Применение в соответствии с назначением	12
2.2	Общие указания по технике безопасности	12
2.3	Источники опасности	13
2.3.1	Пожароопасность / Опасность, связанная с горючими материалами / Взрывоопасность	13
2.3.2	Опасность, связанная с электрическим током	14
3	Ввод в эксплуатацию	14
3.1	Указания по безопасности	14
3.2	Объем поставки и осмотр после транспортировки	14
3.3	Распаковка	15
3.4	Утилизация упаковки	15
3.5	Установка	15

3.5.1	Требования к месту установки	15
3.5.2	Опорные ножки	16
3.5.3	Установка ручки	16
3.5.4	Металлические полки	16
3.5.5	Вынимание металлических полок	17
3.6	Электрический привод	17
4	Конструкция и принцип работы	17
4.1	Общий обзор	18
5	Управление и эксплуатация	18
5.1	Элементы управления и индикация	18
5.2	Паспортная табличка	20
6	Сухая выдержка	20
6.1	Указания по безопасности	20
6.2	Исключение ответственности	21
6.3	Информация по сухой выдержке	21
7	Очистка и уход	22
7.1	Указания по безопасности	22
7.2	Очистка	22
7.3	Передвижение прибора	23
8	Устранение неисправностей	23
8.1	Указания по безопасности	23
8.2	Причины неисправностей и их устранение	24
9	Утилизация старого прибора	25
10	Гарантия	26
11	Технические характеристики	26

1 Инструкция по эксплуатации

1.1 Общая информация

Прочитайте содержащуюся здесь информацию для быстрого ознакомления с прибором, чтобы Вы могли использовать его функции в полном объеме.

Ваш Dry-Aged Cooler прослужит Вам многие годы, если Вы будете обращаться с ним и ухаживать за ним надлежащим образом. Мы желаем Вам испытать много радости при использовании прибора.

1.2 Информация в отношении данной инструкции

Эта инструкция по эксплуатации является составной частью холодильника для сухой выдержки Dry-Aged Cooler (называемого далее Прибор) и дает важные указания по введению в эксплуатацию, безопасности, надлежащему применению прибора и уходу за ним.

Инструкция по эксплуатации должна быть всегда поблизости от прибора. Ее должны прочитать и соблюдать все, кто осуществляет:

- ввод в эксплуатацию,
- обслуживание,
- устранение неисправностей и/или
- очистку

прибора. Сохраняйте эту инструкцию по эксплуатации и передавайте ее вместе с прибором его следующим владельцам.

1.3 Предупредительные указания

В данной инструкции используются следующие предупредительные указания:

ОПАСНОСТЬ

Предупредительное указание данной степени опасности означает угрожающую опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к смерти или тяжелым травмам.

- ▶ Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать опасности смерти и нанесения тяжелых травм людям.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к тяжелым травмам.

- ▶ Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать нанесения травм людям.

⚠ОСТОРОЖНО

Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию.

Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к легким травмам или травмам умеренной тяжести.

- ▶ Следует следовать инструкциям в данном предупредительном указании, чтобы избежать нанесения травм людям.

УКАЗАНИЕ

Указание означает дополнительную информацию, которая облегчает работу с прибором.

1.4 Ограничение ответственности

Вся техническая информация, все данные и указания по установке, эксплуатации и уходу, содержащиеся в данной инструкции, соответствуют актуальному уровню по состоянию на день сдачи в набор и даются с учетом нашего прежнего опыта и знаний с должной компетенцией.

На указанных сведениях, рисунках и описаниях в данной инструкции не могут основываться никакие претензии.

Изготовитель не берет на себя ответственности за повреждения, возникшие из-за:

- Несоблюдения инструкции
- Применения не по назначению
- Неквалифицированного ремонта
- Технических изменений, модификаций прибора
- Использования не разрешенных к применению запасных частей.

Модификации прибора не рекомендуются, и на них гарантия не распространяется.

Переводы выполнены с должной компетенцией. Мы не берем на себя ответственности за ошибки при переводе, даже если перевод выполнялся нами или по нашему заказу. Обязательным остается первоначальный текст на немецком языке.

1.5 Охрана авторских прав

Авторские права на эту документацию защищены.

Все права, также право на копирование фотомеханическим способом, тиражирование и распространение с помощью специальных методов (например, обработка данных, носители данных и сети данных), даже частично, принадлежат компании Braukmann GmbH.

Мы оставляем за собой право на изменение содержания и технические изменения.

2 Безопасность

В этой главе содержатся важные указания по безопасности при обращении с прибором. Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Но ненадлежащее использование может привести к нанесению ущерба прибору и людям.

2.1. Применение по назначению

Данный прибор предназначен только для бытового использования внутри помещения для

- хранения и вызревания мяса (говядины, свинины, дичи)

Прибор не предназначен для рыбы. Иное использование или использование, выходящее за рамки описанного, считается ненадлежащим использованием.

▲ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность из-за ненадлежащего применения!

При ненадлежащем применении и/или использовании другого рода от прибора может исходить опасность.

- ▶ Прибор следует использоваться только в соответствии с назначением.
- ▶ Следует соблюдать порядок выполнения действий, описанный в данном руководстве по эксплуатации.

Претензии любого вида, связанные с повреждениями вследствие ненадлежащего применения, исключены. Риск несет только пользователь.

2.2 Общие указания по безопасности

УКАЗАНИЕ

Для безопасного обращения с прибором соблюдайте следующие общие инструкции по технике безопасности:

- ▶ Перед применением проверьте прибор на наличие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- ▶ При повреждении электрического кабеля для подключения прибора новый кабель должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию изготовителя.
- ▶ Этим прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и лица со сниженными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под надзором или проинструктированы в отношении безопасного использования прибора и поняли исходящие отсюда опасности.
- ▶ Детям нельзя пользоваться этим прибором. Прибор и электрический кабель следует держать в месте, недоступном для детей.
- ▶ Детям не разрешается играть с прибором.
- ▶ Детям не разрешается выполнять работы по очистке прибора и его техническому обслуживанию.
- ▶ Во время работы не оставляйте прибор без присмотра.
- ▶ Прибор не является холодильником. Не храните в приборе никакие другие продукты питания, кроме тех, которые указаны в разделе "Применение по назначению".

УКАЗАНИЕ

- ▶ Ремонтные работы должны выполняться только квалифицированным персоналом, прошедшим обучение у изготовителя. Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя.
- ▶ Ремонт прибора в течение срока гарантии может выполняться только сервисной службой, авторизованной изготовителем, в противном случае претензии по гарантии в отношении последующих повреждений не принимаются.
- ▶ Дефектные детали можно заменять только оригинальными запчастями. Только при использовании таких запчастей гарантируется соблюдение требований техники безопасности.
- ▶ Прибор не предназначен для копчения.
- ▶ Прибор активно регулирует нужную влажность воздуха. В приборе нельзя использовать соляные блоки для регулирования влажности воздуха. Прибор может быть поврежден. Если тем не менее соляные блоки будут использоваться, то гарантия на прибор теряет силу. Изготовитель не берет на себя ответственности за повреждения прибора или порчу мяса.

2.3 Источники опасности

2.3.1 Пожароопасность / Опасность, связанная с горючими материалами / Взрывоопасность

⚠ ОПАСНОСТЬ

При ненадлежащем применении прибора существует опасность возгорания или взрыва из-за воспламенения его содержимого. Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности возгорания:



- ▶ Предупредительное указание: Пожароопасность / Опасность, связанная с горючими материалами
- ▶ Не храните в этом приборе взрывоопасные субстанции, такие, как аэрозольные баллоны с горючими газообразующими веществами.
- ▶ Рабочая жидкость внутри прибора является горючей.
- ▶ Контур охлаждения прибора не должен быть поврежден.
- ▶ Не используйте электрические приборы внутри прибора.
- ▶ Не используйте механические приспособления или другие средства, чтобы ускорить процесс размораживания.
- ▶ Никогда не очищайте прибор и детали прибора легко воспламеняющимися жидкостями. Возникающие при этом газы могут представлять собой опасность возникновения пожара или взрыва.
- ▶ Не храните или не используйте бензин или другие пожароопасные газы и жидкости поблизости от этого и других приборов. Газы могут представлять собой опасность возникновения пожара или взрыва.
- ▶ Не храните в этом приборе взрывоопасные материалы, такие, как аэрозольные баллоны с горючими газообразующими веществами.

2.3.2 Опасность, связанная с электрическим током

⚠ ОПАСНОСТЬ **Опасность для жизни от электрического тока!**

При контакте с находящимися под напряжением проводами или деталями существует опасность для жизни! Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасности повреждения электрическим током.

- ▶ Никогда не тяните за электрический кабель, а всегда только за вилку, чтобы отключить прибор от сети.
- ▶ При повреждении электрического кабеля для подключения прибора специальный кабель должен монтировать только специалист, имеющий авторизацию изготовителя.
- ▶ Не пользуйтесь прибором, если повреждены электрический кабель или вилка, если прибор работает ненадлежащим образом или если его повредили или уронили. Если электрический кабель или штепсельная вилка повреждены, они должны быть заменены изготовителем или его сервисной службой или лицом, имеющим такую же квалификацию.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. При касании находящихся под напряжением соединений и изменении механической и электрической конструкции существует опасность удара током. Кроме того, могут появиться нарушения в работе прибора.

3. Ввод в эксплуатацию

В этой главе содержатся важные указания по вводу прибора в эксплуатацию. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

3.1 Указания по безопасности

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При вводе прибора в эксплуатацию может быть нанесен ущерб людям и предметам!

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности, чтобы избежать опасностей.

- ▶ Упаковочные материалы не предназначены для игры. Существует опасность задохнуться.
- ▶ Из-за большого веса прибора его транспортировку, а также распаковку и установку следует выполнять вдвоем.

3.2 Объем поставки и осмотр после транспортировки

Стандартно Dry-Aged Cooler поставляется со следующими компонентами:

- Dry-Aged Cooler (холодильник для сухой выдержки)
- 3 металлические полки
- Металлический подвес, включая 4 крюка для мяса
- Поддон
- Резервуар для воды
- Инструкция по эксплуатации с ручкой и винтами для ручки.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

3.3 Распаковка

При распаковке прибора действуйте следующим образом:

- Выньте прибор из коробки и удалите как упаковочный материал внутри и снаружи.
- Холодильник должен транспортироваться только вертикально.
- Очистите внутреннее пространство теплой водой и мягкой тряпкой.
- Подключайте прибор к сети и включайте его только через 12 часов ожидания, и только потом кладите мясо в Dry-Aged Cooler.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Защитную пленку удаляйте только непосредственно перед установкой прибора на месте использования, чтобы избежать царапин и загрязнений.



3.4 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологичности и техники утилизации и поэтому могут подвергаться вторичному использованию.

Возврат упаковки в круговорот материалов экономит сырье и сокращает отходы. Утилизируйте упаковочные материалы, которые больше не используются, в сборных пунктах для системы утилизации "Зеленая точка".

УКАЗАНИЕ

- ▶ Если возможно, сохраняйте оригинальную упаковку в течение гарантийного периода прибора, чтобы в гарантийном случае снова можно было упаковать прибор надлежащим образом.

3.4 Установка

3.5.1 Требования к месту установки

Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно выполнять следующие условия:

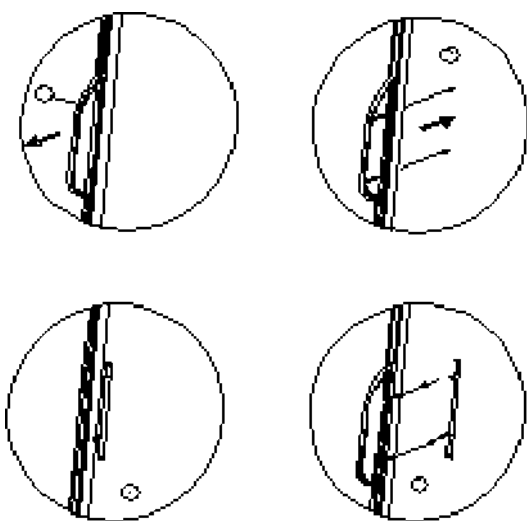
- Размещайте прибор на ровном, горизонтальном основании, которое имеет достаточную несущую способность для полностью загруженного прибора.
- Не устанавливайте прибор в месте, где имеются прямые солнечные лучи, или вблизи от источников тепла (плиты, отопления, нагревательных приборов и т.д.).

Прямые солнечные лучи могут изменить акриловую поверхность, а источники тепла могут отрицательно повлиять на энергопотребление.

- Температура окружающей среды ниже 10 °С и выше 32 °С также может привести к функциональным ограничениям.
- Прибор предназначен только для работы внутри помещения. Не устанавливайте его в мокрой и очень влажной среде.
- Не устанавливайте прибор в горячей среде или поблизости от горючего материала.
- Для правильной работы прибору нужен достаточный поток воздуха. Оставляйте вокруг прибора свободное пространство 15 см.
- Не перекрывайте никакие отверстия на приборе и не блокируйте их.
- Розетка должна быть легко доступна, чтобы при необходимости электрический кабель можно было легко отключить от розетки.
- Установка и монтаж этого прибора в нестационарных местах установки (например, на кораблях) может проводиться только специализированными предприятиями/специалистами, если эти места удовлетворяют условиям безопасного использования этого прибора.
- С целью экономии энергии следите за тем, чтобы дверь прибора во время работы была закрыта.

3.5.2 Опорные ножки

Прибор поставляется с тремя большими опорными ножками и одной маленькой регулируемой ножкой. Установите регулируемую ножку так, чтобы прибор стоял горизонтально и не качался.



3.5.3 Установка ручки

Обратите, пожалуйста, внимание на то, что перед первым использованием следует повернуть входящую в объем поставки ручку к двери прибора. Для этого отодвиньте в сторону резиновое уплотнение на обратной стороне двери, чтобы освободить просверленные заранее отверстия. С помощью прилагаемых винтов вы можете установить ручку на дверь.

Потом снова верните в правильное положение уплотнение двери.

4.5.4 Металлические полки

Каждую металлическую полку можно вынуть, чтобы хранить более крупные куски мяса.

3.5.5 Вынимание металлических полок

Чтобы вынуть металлические полки, сначала выньте мясо. Используйте перчатки, которые подходят для контакта с продуктами питания. Потом слегка приподнимите полку, а потом вытащите ее.

УКАЗАНИЕ

- ▶ Внимательно следите за тем, чтобы металлические полки / и металлический подвес для крюков для мяса были правильно зафиксированы, прежде чем класть на них или подвешивать мясо.

3.6 Электрический привод

Для безопасной и безупречной работы прибора при подключении электропитания следует соблюдать следующие указания:

- Перед подключением прибора сравните характеристики подключения (напряжение и частота) на паспортной табличке прибора с характеристиками Вашей электросети. Эти характеристики должны совпадать, чтобы избежать повреждения прибора.

В сомнительном случае проконсультируйтесь с электриком.

- Розетка должна быть защищена защитным автоматом 16А.
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью размотанного удлинительного кабеля длиной не более 3 м с поперечным сечением 1,5 мм². Применение многоконтактного штепселя или сетевых разветвителей из-за связанной с ними пожароопасности запрещено.
- Убедитесь, что электрический кабель не поврежден и не проложен под прибором или над горячими поверхностями и/или поверхностями с острыми кромками.
- Прокладывайте кабель таким образом, чтобы об него нельзя было споткнуться.
- Прибор не предназначен для того, чтобы эксплуатироваться с конвертером постоянного-переменного тока.

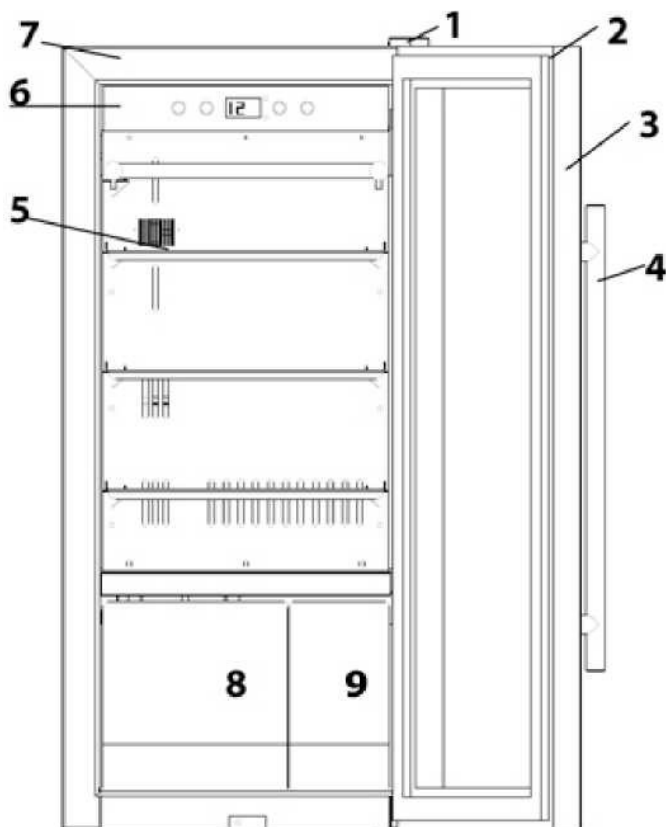
Электрическая безопасность прибора обеспечивается только в том случае, если он подключен к смонтированной в соответствии с предписаниями цепи защиты. Эксплуатация от розетки без защитного провода запрещена. В случае сомнений поручите проверить внутреннюю электропроводку электрику.

Изготовитель не несет ответственности за повреждения вследствие отсутствия или прерывания защитного провода.

4. Конструкция и работа

В этой главе содержатся важные указания по конструкции и работе прибора.

4.1. Общий обзор



- (1) Крышка верхней дверной петли
- (2) Уплотнение двери
- (3) Рама двери (запираемая)
- (4) Ручка двери
- (5) Металлическая полка (3 штуки) или металлический подвес включая крюки для мяса (4 штук)
- (6) Панель управления
- (7) Корпус
- (8) Резервуар для воды
- (9) Резервуар для остаточной влаги

5. Управление и эксплуатация

В этой главе содержатся важные указания по обслуживанию прибора. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

5.1. Общий обзор

УКАЗАНИЕ

- ▶ Кнопка  позволяет выполнить настройку прибора в диапазоне 2 - 7 °C.
- ▶ На дисплее показывается средняя температура в настоящий момент.



Прибор включается кнопкой .

Регулировка светодиодного и ультрафиолетового освещения

При однократном нажатии кнопки  включается светодиодное освещение, оно выключается автоматически через 4 часа.

При более продолжительном нажатии кнопки (5 секунд)  включается УФ-свет. Дверь оснащена защитным выключателем. Если вы открываете дверь прибора, УФ-свет автоматически выключается, чтобы защитить ваши глаза. Никогда не смотрите напрямую на УФ-свет.

УКАЗАНИЕ

- ▶ УФ-свет служит для очистки внутреннего пространства после завершения процесса вызревания. Не включайте свет, если внутри находятся продукты.

Путем одновременного нажатия двух кнопок  и  на 3 сек. можно изменить показание температуры между °C и °F.

Настройка температуры:

С помощью кнопки  вы можете установить температуру в диапазоне 2 - 7°C с шагом 1°C. Если в течение 5 секунд не предпринимается никаких изменений, прибор возвращается к прежней настройке. Температура в приборе зависит от температуры окружающей среды, количества мяса в приборе и выбранной температуры.

Настройка влажности воздуха:

- Когда температура установлена на 2 °C, влажность можно установить между 50% и 70%.
- При температуре 3 °C, влажность может быть установлен между 50% и 75%.
- При температуре 4 °C и выше, влажность может быть установлен между 50% и 85%.

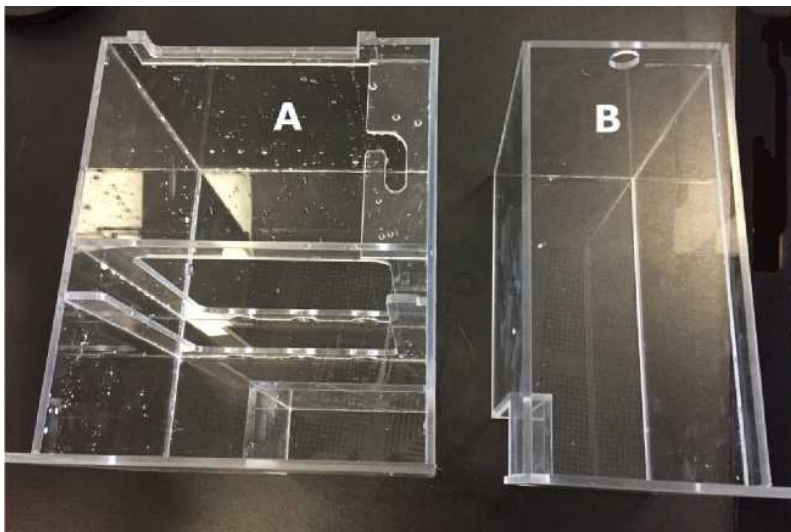
Вы можете настроить влажность воздуха в диапазоне 50 % - 85 %. Нажмите кнопку . С помощью кнопки  вы можете изменить влажность воздуха с шагом 1 %. При достижении прибором установленной влажности воздуха, соответствующий диод горит зеленым светом.

С помощью кнопки  вы можете вывести на дисплей установленную влажность воздуха в приборе. После этого прибор снова возвращается к индикации температуры. Для оптимального результата вызревания мы рекомендуем установить следующие параметры: Температура 3°C / Влажность воздуха 75%.

Резервуар для воды

Заполните резервуар для воды выше минимальной отметки. Дополнительно обратите внимание на отметку максимального уровня и ни в коем случае не наливайте воды выше максимальной отметки.

Прибор издает несколько звуковых сигналов, и дисплей мигает, если резервуар для воды пуст. Чтобы иметь возможность эффективно контролировать влажность воздуха, следует заливать в резервуар достаточное количество воды.



Резервуар для воды разделен на две части. Залейте воду в резервуар А. Резервуар В предназначен для конденсата, его следует регулярно опорожнять и мыть.

5.2. Паспортная табличка

Паспортная табличка с указанием параметров подключения и мощности находится на задней стенке прибора

6 Сухая выдержка

6.1 Указания по безопасности

УКАЗАНИЕ

- ▶ Дверь следует открывать как можно меньше, чтобы без необходимости не влиять на климат в приборе / на влажность воздуха.
- ▶ Получите информацию о сухом выдержке (Dry Aging) у мясника, которому вы доверяете.
- ▶ Используйте только свежее мясо хорошего качества.

⚠ ОПАСНОСТЬ

- ▶ Надевайте перчатки, которые пригодны для контакта с продуктами питания, когда вы касаетесь мяса и металлических полок или крюков для мяса.
- ▶ Опасность при сухой выдержке заключается в появлении так называемой "дикий плесени". Она в отличие от "хорошей благородной плесени" может испортить мясо и привести к токсичным и аллергическим реакциям. По этой причине соблюдайте безупречную гигиену при обращении с прибором и мясом и получите подробную информацию о сухой выдержке у мясника, которому вы доверяете.

ОПАСНОСТЬ

- ▶ При приготовлении готовьте выдержанное мясо до полной готовности.
- ▶ Всегда следите за безупречным с точки зрения гигиены обращением, это является основной предпосылкой для получения отличных результатов. После завершения вызревания следует щедро удалить темные и сухие места.
- ▶ Не используйте в пищу залежалые продукты питания, они могут привести к пищевому отравлению.

6.2 Исключение ответственности

Изготовитель не берет на себя ответственность за повреждения охлаждаемого продукта, также при дефекте прибора в течение гарантийного периода. Также изготовитель исключает ответственность за нанесение ущерба людям из-за товара, который хранился ненадлежащим образом, который потом потребляется.

6.3 Информация по сухой выдержке

Сухая выдержка (dry-aging) мяса говядины и свинины, а также дичи - это кропотливый процесс, который требует времени и идеальных условий.

Во время процесса вызревания на поверхности мяса образуется корка из благородной плесени. Эта плесень изменяет мясо, обеспечивает его вызревание и изменяет аромат.

Положите высококачественное мясо на металлические полки или повесьте в приборе с помощью крюков для мяса.

Установите нужную влажность воздуха и температуру (смотри "Элементы управления и индикация").

Регулярно проверяйте мясо на наличие дикой плесени.

При достижении нужной вам степени вызревания выньте мясо, разделите его на порции по своему желанию и готовьте.

Различные ароматы в зависимости от времени выдержки

Тонкие, душистые ароматы вы получите, в зависимости от используемого мяса, примерно через 21 день.

Ароматы, похожие на аромат грибов, вы получите, в зависимости от используемого мяса, примерно через 28-35 дней.

Сильные ароматы, похожие на аромат сыра с голубой плесенью, вы получите, в зависимости от используемого мяса, примерно через 45 дней и больше.

Чем дольше вы выдерживаете мясо, тем сильнее становится его аромат.

Время выдержки должно составлять не менее 21 дня, после этого времени достигается максимальная нежность мяса, при более продолжительной выдержке в последующие дни продолжает развиваться только вкус. Обратите, пожалуйста, внимание: Время выдержки может составлять до 10 недель.

7. Очистка и уход

В этой главе содержатся важные указания по очистке прибора и уходу за ним. Соблюдайте указания, чтобы избежать повреждений прибора из-за неправильной очистки и гарантировать безотказную работу прибора.

7.1 Указания по безопасности

▲ ОСТОРОЖНО

Обратите внимание на следующие указания по технике безопасности, прежде чем Вы начнете чистить прибор:

- ▶ Обратите внимание на следующие указания по технике безопасности, прежде чем Вы начнете чистить прибор:
- ▶ Тщательно вымойте прибор, прежде чем вводить его в эксплуатацию.
- ▶ Перед очисткой выключите Dry-Aged Cooler, вытащите вилку из стенной розетки и выньте все мясо..
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Если прибор не будет использоваться продолжительное время, следует вынуть все металлические полки, металлический подвес и крюки для мяса и тщательно вымыть прибор.

7.2 Очистка

◆ **Внутреннее пространство**

Очистите внутреннее пространство теплой водой и мягким моющим средством и мягкой тряпкой.

Совет для нейтрализации запаха: Очищайте внутреннее пространство теплой водой с небольшим количеством пекарского порошка (2 чайные ложки на 1/4 литра воды) и мягкой тряпкой.

После этого тщательно протрите прибор насухо мягкой тканью.

◆ **Уплотнение двери**

Особенно следите за тем, чтобы уплотнение двери было чистым, чтобы прибор работал безупречно.

◆ **Корпус**

С наружной стороны прибор можно очистить мягким моющим средством и теплой водой.

После этого тщательно протрите прибор насухо мягкой тканью.

◆ **Вытяжное отверстие / Вентилятор**

Пыль или что-то другое может блокировать вытяжное отверстие и негативно повлиять на эффективность охлаждения прибора. Освободите вытяжное отверстие, если необходимо, с помощью пылесоса.

♦ Емкость/поддон для сбора конденсата (К)

Регулярно с помощью губки удаляйте конденсат из емкости для сбора конденсата. Она находится на обратной стороне прибора справа внизу.

♦ Размораживание вручную:

Не менее одного раза в 6 месяцев размораживайте прибор. Если вы часто открываете дверь прибора, то процесс размораживания следует проводить чаще. Выключите прибор, но не вынимайте вилку из розетки. Потом разморозьте прибор вручную. Следите за поддоном (К) и во время оттаивания удаляйте появляющуюся воду.



♦ Резервуар для воды

Помойте резервуар для воды теплой водой и мягким моющим средством и мягкой тряпкой.

♦ Металлические вставные полки, металлический подвес и крюки для мяса

Металлические вставные полки, металлический подвес и крюки для мяса выньте из прибора и по соображениям гигиены очистите их спиртом.

7.3 Передвижение прибора

Если вы хотите передвинуть прибор в другое место:

Выключите прибор, но не вынимайте вилку из стенной розетки.

Выньте содержимое. Для безопасности прочно приклейте все подвижные элементы внутри прибора. Заклейте дверь. Прибор должен транспортироваться только вертикально.

8 Устранение неисправностей

В этой главе содержатся важные указания по локализации и устранению неисправностей. Соблюдайте указания, чтобы избежать опасностей и повреждений.

8.1 Указания по безопасности

▲ ОСТОРОЖНО

- ▶ Ремонт электроприборов должен выполняться только специалистами, прошедшими обучение у изготовителя.
- ▶ Из-за ненадлежащего ремонта могут возникать значительные риски для пользователя и повреждения прибора.

8.2 Причины неисправностей и их устранение

Следующая таблица помогает при локализации и устранении мелких неисправностей.

Неисправность	Возможная причина
Прибор не работает.	- Не подключен кабель или неправильное напряжение в вольтах (сети). - Предохранитель неисправен или перегорел.
Мощность охлаждения неудовлетворительная.	- Проверьте настройку температуры. - Возможно, окружающая среда требует другой настройки. - Дверь открывается слишком часто. - Дверь была не полностью закрыта. - Уплотнение двери не обеспечивает достаточного уплотнения. - Прибор установлен без соблюдения достаточного расстояния. - Дайте прибору оттаять.
Освещение не работает.	- Сообщите об этом в сервисный центр.
Вибрации.	- Проверьте, ровно ли стоит прибор.
Прибор работает слишком громко.	- Прибор стоит неровно. - Проверьте вентилятор. - Ослабло крепление деталей. - Прибор касается стены.
Дверь неправильно закрывается.	- Прибор стоит неровно. - Двери были установлены наоборот или неправильно. - Уплотнение износилось. - Полки сместились.
Светодиод ничего не показывает.	- Главный распределительный щит не работает. - Штекер поврежден. - Проблема с печатной платой.
Кнопки не работают.	- Система управления температурой повреждена.
Компрессор не включается.	- Компрессор не включается, если температура в помещении ниже, чем нужная температура.
Компрессор включается вновь.	- Компрессор прекращает работать при достижении установленной температуры, но включается вновь до достижения установленной температуры.
Конденсат на поверхности прибора.	- Конденсат образуется на стеклянной передней панели, в частности, в том случае, если прибор стоит во влажной среде. Он образуется из влажности воздуха, которая соприкасается с прибором. Вытрите конденсат мягкой тряпкой.

Булькающий звук, который указывает на жидкость.	- Шум компрессора, когда он начинает работать или останавливается. - Шум хладагента в контуре охлаждения.
Сообщение об ошибке E2.	Нужная температура не достигается. При необходимости разморозьте прибор (Следуйте, пожалуйста, указаниям по размораживанию вручную в главе "Очистка").
Сообщение об ошибке E3.	Открытая дверь. При необходимости проверьте контакт двери.
Сообщение об ошибке E6.	Количество воды ниже минимального уровня. Долейте воду в резервуар для воды. При необходимости проверьте датчик.

▲ ОСТОРОЖНО

- Если Вы с помощью описанных выше шагов не можете решить проблему, обратитесь, пожалуйста, в сервисную службу.

УКАЗАНИЕ

- Очистите металлические полки и крюки для мяса спиртом и удалите возможные остатки пищи из прибора, прежде чем его отправлять.

9 Утилизация старого прибора

Электрические и электронные старые приборы содержат еще много ценных материалов. Но они содержат также и вредные вещества, которые были необходимы для их работы и безопасности. В остаточных отходах или при неправильной обработке они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде.



Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте Ваш старый прибор в мусор.

УКАЗАНИЕ

- Используйте организованные в Вашем населенном пункте сборные пункты для сдачи и утилизации электрических и электронных старых приборов. При необходимости получите информацию в Вашей ратуше, службе вывоза мусора или у продавца.
- Позаботьтесь о том, чтобы Ваш старый прибор до вывоза хранился в недоступном для детей месте. Удалите дверь и оставьте полки внутри, чтобы дети не могли легко забраться внутрь.
- Рабочая жидкость внутри прибора является горючей. Утилизация этого легковоспламеняющегося материала должна происходить в соответствии с национальными нормами.

10 Гарантия

Для этого продукта мы берем на себя гарантию за недостатки, обусловленные ошибками при изготовлении или дефектами материалов, в течение 12 месяцев с даты продажи.

11 Технические характеристики

Наименование	Dry-Aged Cooler
Модель	SW-28 beef age
Артикульный номер	688
Мощность	60 Вт
Энергопотребление за 24 часа в кВт	0,38
Напряжение	220-240В~ 50 Гц
Наружные размеры (Ш/В/Г)	395-875-595 мм
Вес	38,5 кг