
Инструкция по эксплуатации DryAged Master 380 Pro (691) Холодильник для сухого вызревания мяса



66 Инструкция по эксплуатации

66.1 Общая информация

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

Ваш прибор 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!

66.2 Информация о данной инструкции

Эта инструкция по эксплуатации является составной частью холодильника для сухой выдержки DryAged Master 380 Pro (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.

66.3 Предупредительные указания

В данной инструкции используются следующие предупредительные указания.

▲GEFAHR

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.

▲WARNING

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.

▲VORSICHT

ОСТОРОЖНО

Предупредительное указание данной степени опасности означает возможную опасную ситуацию. Если не предотвратить опасную ситуацию, то это может привести к легким травмам или травмам средней тяжести.

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

Указание означает дополнительную информацию, которая облегчает работу с прибором.

66.4 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.

66.5 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.

67 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.

67.1 Применение по назначению

Этот прибор предназначен только для использования в закрытых помещениях для хранения и выдержки мяса (говядины, свинины, птицы и т. д.). Прибор не предназначен для рыбы. Использование для других целей или для целей, выходящих за рамки данного описания, считается ненадлежащим использованием.

▲WARNING**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.

67.2 Общие указания по безопасности**HINWEIS****ПРИМЕЧАНИЕ**

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

- ▶ Перед применением проверьте прибор на наличие видимых повреждений. Не используйте поврежденный прибор.
- ▶ Если шнур питания или вилка повреждены, их необходимо заменить производителем или специалистом, имеющим авторизацию изготовителя.
- ▶ 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.
- ▶ Прибор могут использовать люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с отсутствием опыта и / или знаний об их использовании, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают возникающие опасности.
- ▶ 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".
- ▶ Прибор не предназначен для копчения мяса.
- ▶ Только квалифицированный персонал, прошедший обучение у изготовителя может выполнять ремонт прибора, в противном случае гарантийные обязательства будут аннулированы в случае любых последующих повреждений. Неправильно выполненный ремонт может представлять серьезную опасность для пользователя.
- ▶ Дефектные детали можно заменять только оригинальными запчастями. Только при использовании таких запчастей гарантируется соблюдение требований техники безопасности.
- ▶ 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.

67.3 Источники опасности

67.3.1 Риск возгорания / использование легковоспламеняющихся материалов. Опасность ожога или взрыва

▲ GEFÄHR

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:



Предупреждение: риск возгорания / использование легковоспламеняющихся материалов.

- ▶ 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 используйте прибор для хранения или сушки легковоспламеняющихся материалов.
- ▶ 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.

67.3.2 Опасность, связанная с электрическим током

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:

- ▶ Перед заменой внутреннего освещения сначала выключите прибор, а затем выньте вилку из розетки.
- ▶ 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.

68Ввод в эксплуатацию

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

68.1 Указания по безопасности

⚠️ WARNUNG ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Запрещается использовать упаковочные материалы для игры. Существует опасность удушья.
- ▶ Из-за большого веса прибора его транспортировку, а также распаковку и установку следует выполнять вдвоем.

68.2 Объем поставки и осмотр после транспортировки

Как правило, в комплект поставки прибора входят:

- DryAged Master 380 Pro (холодильник для сухой выдержки)
- 7 металлические полки • 2 угольных фильтра
- 2 резервуара для воды + 2 запасных резервуара кронштейны накопительного бака с поддоном для сбора капель
- поддон
- подвесная стойка с 6 крючками для мяса
- инструкция по эксплуатации с ручкой и винтами

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку на предмет комплектности и наличия видимых повреждений.
- ▶ Сразу сообщите экспедитору, страховой компании и поставщику о неполной поставке или повреждениях вследствие неудовлетворительной упаковки или транспортировки.

68.3 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.
- По прошествии не менее 24 часов подключите прибор к розетке, а затем поместите мясо.

HINWEIS ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Снимайте синюю защитную пленку только незадолго до установки прибора в том месте, где он будет использоваться, во избежание царапин и скопления грязи.

68.4 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".

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

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

68.5 Установка

68.5.1 Требования к месту установки:

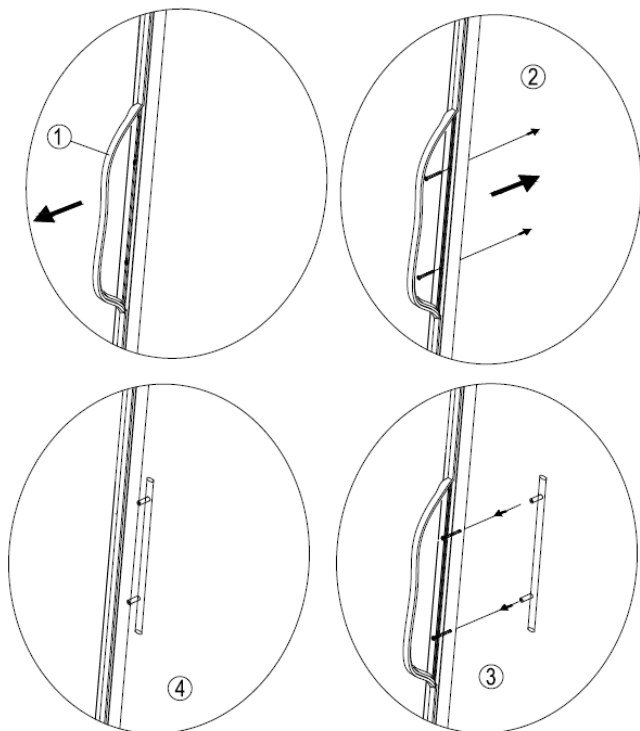
Для надежной и безупречной работы прибора место установки должно выполнять следующие условия:

- Поместите прибор на пол, достаточно прочный, чтобы выдержать его при полной загрузке.
- 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.
- Этот прибор не предназначено для использования в гараже или для любой другой установки вне помещения.
- Не устанавливайте прибор в горячей, влажной или очень влажной среде или рядом с легковоспламеняющимися материалами.
- Прибор может быть встроен в другие шкафы. Если Вы будете устанавливать другие шкафы вокруг данного прибора, оставляйте по 12 мм дополнительного пространства сбоку от дверной петли для того, чтобы дверцу можно было беспрепятственно открывать.
- **ВНИМАНИЕ!** Не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе прибора.
- 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.

68.5.2 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.

68.5.3 Установка ручки



Прибор поставляется с одной металлической ручкой из нержавеющей стали. Для установки просто прикрутите ее к двери прилагаемыми винтами. Для этого сдвиньте резиновую прокладку с обратной стороны дверцы в сторону, чтобы открыть просверленные отверстия. Используйте прилагаемые винты, чтобы установить ручку на дверь.

68.6 Электрическое подключение

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.

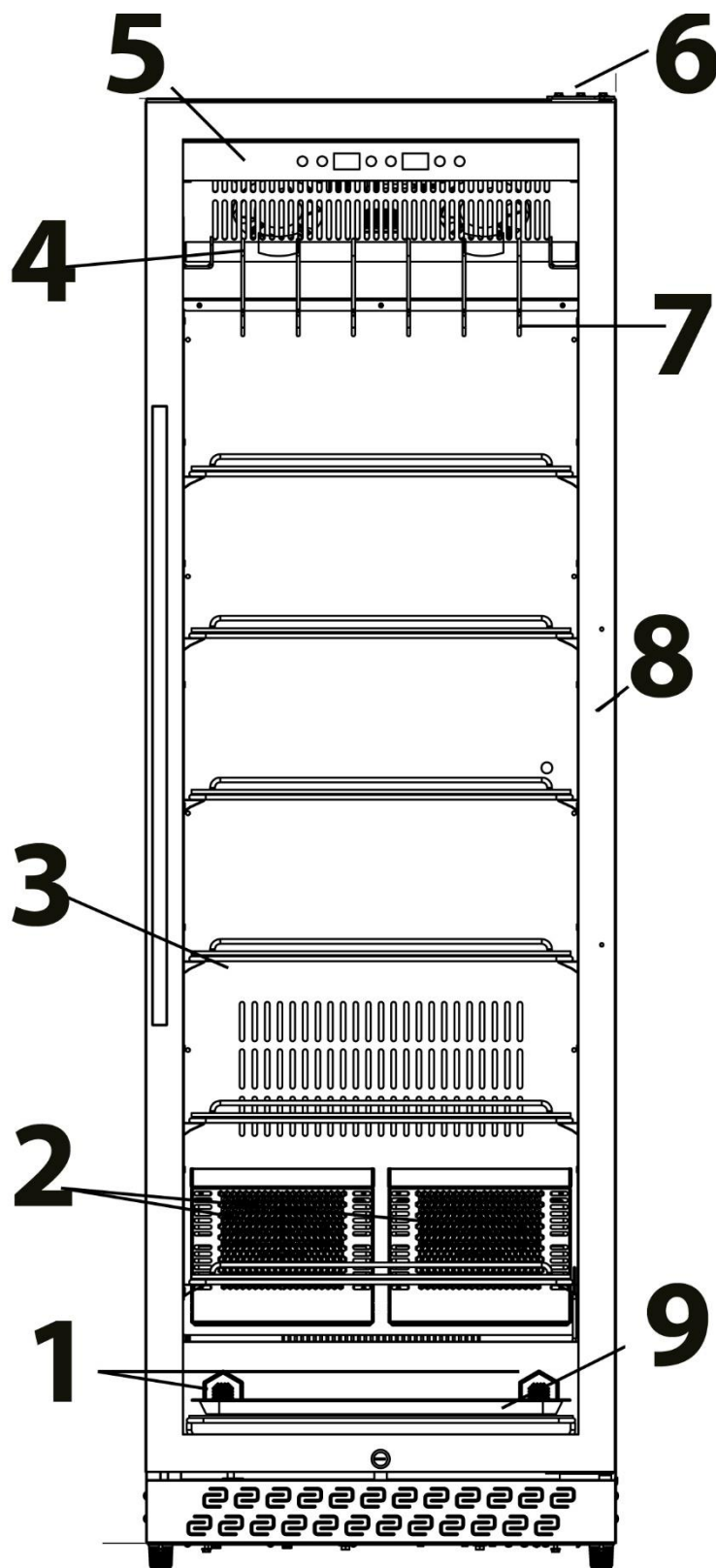
- Подключение прибора к электросети должно выполняться с помощью размотанного удлинительного кабеля длиной не более 3 м с поперечным сечением 1,5 мм². Применение многоконтактного штепселя или сетевых разветвителей из-за связанной с ними пожароопасности запрещено.
- Убедитесь, что электрический кабель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

69 Конструкция и работа

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

69.1 Общий обзор



1 фильтр с активированным углем (2 штуки)

2 резервуар для воды (2 штуки)

3 металлические полки (7 штук)

4 подвесная стойка

5 сенсорная панель управления

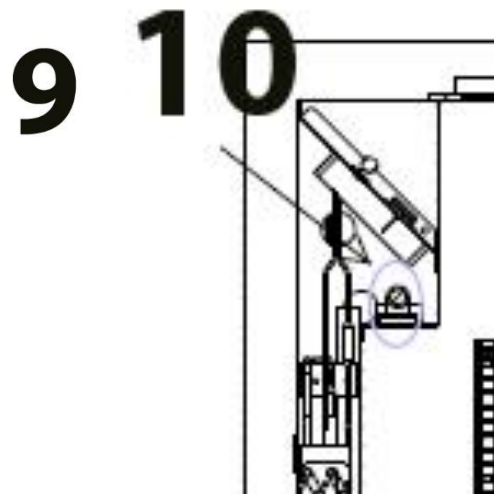
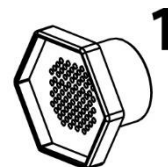
6 дверная петля

7 крючки для мяса (6 штук)

8 рама двери (запираемая)

9 поддон

10 УФ-лампа (за подвесной стойкой)



69.1.1 Удаление 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.

HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

► 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.

70 Эксплуатация и работа

В этой главе содержатся важные замечания по работе с прибором.

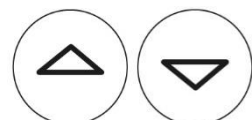
70.1 Элементы управления и дисплей



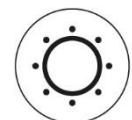
Нажмите, чтобы включить УФ-лампу.



Переключение между настройками температуры и влажности.



Установка температуры (2-14 ° C) и влажности (50% - 85%).



ВКЛ: Кратковременно нажмите для включения светодиодной подсветки (всегда включается при открытии дверцы прибора. Когда подсветка включена, на дисплее отображается значок ECO. Подсветка отключается автоматически через 4 часа).

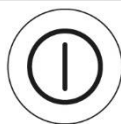
ВЫКЛ: Нажмите и удерживайте для отключения светодиодной подсветки.

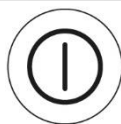


Включение\выключение прибора.


5.2 Работа:

1. Пожалуйста, очистите прибор перед использованием (см. Главу «Очистка и обслуживание»).



2. Нажмите кнопку , чтобы включить прибор.
3. Включите ультрафиолетовую лампу минимум на 2 часа, чтобы стерилизовать внутреннюю часть.



Для этого нажмите кнопку . (По желанию можно выбрать другие настройки).

4. Резервуар для воды

Перед помещением мяса в прибор налейте 300 мл питьевой воды в каждую емкость для воды.

Заранее удалите пластиковую упаковку.


HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ


- ▶ Если отображаемая влажность в процессе работы не соответствует требуемой настройке, вам придется повторно наполнить резервуар воды, если влажность слишком низкая.

5. Установка температуры и влажности:




С помощью этой кнопки  вы можете переключаться между настройкой и отображением температуры или влажности.



Нажмите кнопку  один раз, после чего на дисплее замигает температура, и ее можно будет отрегулировать от 2 до 14 °C с шагом 1 °C.



Дважды нажмите кнопку  на дисплее замигает индикатор влажности, и влажность можно будет отрегулировать в пределах 50-85% с шагом 1%.

Если вы не измените настройку в течение 3 секунд, прибор вернется к предыдущей настройке.

Прибор автоматически вернется к отображению температуры.

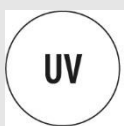
HINWEIS

ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Помещайте мясо в прибор только после того, как будет достигнута желаемая температура.
- ▶ Совет: для идеальных результатов мы рекомендуем следующие настройки: температура 3 °C / влажность воздуха 75%.


HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Совет: вы можете переключаться между отображением температуры в ° C и ° F, нажимая кнопки



- ▶ и одновременно в течение 3 секунд.

6. Светодиодный свет и настройка УФ-излучения

Нажмите один раз кнопку , чтобы включить подсветку, она автоматически выключится через 4 часа.



Нажмите кнопку , чтобы включить УФ-лампу.

HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Дверь имеет предохранительный выключатель. Когда вы открываете дверцу прибора, УФ-лампа выключается автоматически. Когда вы закроете дверь, ультрафиолетовый свет снова включится.
- ▶ УФ лампа используется для дезинфекции внутреннего пространства перед началом процесса выдержки.

70.2 Паспортная табличка

Паспортная табличка с данными по подключению и рабочими характеристиками находится на задней стороне прибора.

71 Сухая выдержка

71.1 Указания по безопасности

HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ Дверь следует открывать как можно меньше, чтобы без необходимости не влиять на климат в приборе / на влажность воздуха.
- ▶ Получите информацию о сухой выдержке у мясника, которому вы доверяете.

▲ GEFAHR**Опасность**

- ▶ Используйте только свежее мясо хорошего качества.
- ▶ 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 "дикой 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.
- ▶ Если вы заметили кисловатый запах, это может быть признаком «дикой плесени».
- ▶ После завершения процесса созревания необходимо тщательно удалить темные и сухие участки мяса.
- ▶ Не используйте в пищу залежалые продукты питания, они могут привести к пищевому отравлению.

71.2 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.

71.3 Информация по сухой выдержке

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

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

Регулярно проверяйте мясо на наличие дикой плесени.

Если желаемая степень выдержки не достигнута, выньте мясо, разделите его на порции по своему усмотрению и приготовьте.

Различные ароматы в зависимости от времени выдержки

В зависимости от используемого мяса вы сможете получить тонкий ореховый аромат примерно через 21 день. В зависимости от мяса примерно через 28-35 дней вы приобретете аромат, похожий на грибной. В зависимости от используемого мяса вы сможете получить сильный аромат, аналогичный аромату голубого сыра, примерно через 45 дней и дольше. Чем дольше вы дадите мясу созреть, тем сильнее будет аромат.

72 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.

72.1 Указания по безопасности

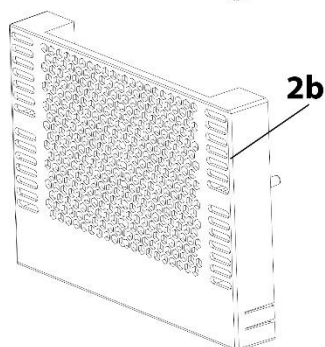
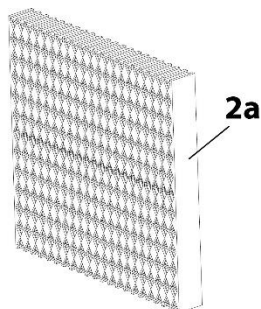
▲VORSICHT Осторожно

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

- ▶ Тщательно вымойте прибор, прежде чем вводить его в эксплуатацию.
- ▶ Тщательно очищайте прибор после каждого процесса выдержки.
- ▶ Перед очисткой выключите холодильник, вытащите вилку из стенной розетки и выньте все мясо.
- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства и растворители.
- ▶ Вы должны использовать совместимый с пищевыми продуктами очиститель, который не слишком агрессивен для поверхностей прибора.
- ▶ Не соскребайте стойкие загрязнения твердыми предметами.
- ▶ Если прибор не будет использоваться продолжительное время, следует вынуть все металлические полки, металлический подвес и крюки для мяса и тщательно вымыть прибор.
- ▶ Если процесс созревания не удался, и мясо испортилось или появилась дикая плесень, обратитесь в нашу службу поддержки клиентов, чтобы согласовать дальнейшие действия.

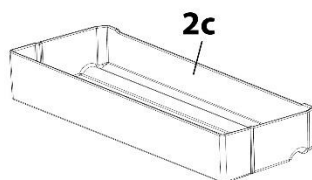
72.2 Очистка

2a резервуар для воды



2b держатель резервуара

2c поддон для сбора капель резервуара



◆ Резервуар для воды

Снимите с прибора держатель емкости с поддоном для сбора капель. Снимите резервуар для воды. Освободите поддон для сбора капель, нажав на нижнюю часть держателя, а затем вытащив его. Промойте держатель и поддон для сбора капель теплой водой с небольшим количеством моющего средства, а затем просушите их. Заменяйте резервуар для воды каждые 3 месяца использования.

У нас Вы можете заказать запасные резервуары для воды, артикул 693.

◆ Внутренние и внешние стены

Вымойте внутренние и внешние стены теплой водой с небольшим количеством моющего средства. Никогда не используйте чистящие средства или химические растворители, содержащие песок или кислоту.

Затем тщательно протрите прибор мягкой тканью.

Включайте УФ-лампу на 24 часа после каждого процесса созревания.

◆ Корпус

Используйте средство для чистки стекла для очистки стеклянных поверхностей и имеющееся в продаже средство для чистки нержавеющей стали для поверхностей из нержавеющей стали.

Затем тщательно протрите прибор мягкой тканью.

◆ Емкость для водяного конденсата (К)

Если в приборе наблюдались сильные колебания температуры или если Вы хотите выключить прибор на более длительный период времени, мы рекомендуем проверить емкость для конденсата. Колебания температуры могут возникать, например, из-за перебоев в электроснабжении, длительного/частого открывания двери включенного прибора или из-за неисправности в работе прибора. При необходимости удалите конденсат из емкости для конденсата при помощи губки. Емкость для конденсата находится на задней части прибора справа внизу. Снимите металлическую крышку и снова прикрутите ее.



◆ Ручное размораживание

Разморозьте прибор после каждого процесса созревания. Выключите питание, но не вынимайте вилку из розетки. Затем дайте прибору разморозиться вручную. Обратите внимание на емкость для конденсата (К) и удалите конденсат во время размораживания.

◆ Если прибор обледенел, действуйте следующим образом:

Снимите мясо с прибора. Накройте его пищевой пленкой или, если возможно, поместите в пакет из фольги и охладите в подходящем холодильнике. Выключите прибор.

Наполните кастрюлю горячей водой из-под крана, но не кипящей водой, и поставьте кастрюлю на ткань на нижней металлической полке.

▲WARNING Предупреждение: опасность ожога горячей кастрюлей.

► Соблюдайте осторожность при использовании горячей посуды.

Пар растопит лед в течение примерно часа. Талая вода будет собираться внутри прибора и, возможно, в емкости для конденсированной воды (К). Снимите кастрюлю и ткань с прибора. Вытрите воду изнутри и опорожните поддон для сбора капель (К). Протрите прибор насухо мягкой тканью. Оставьте прибор открытым на 1 час, чтобы прибор мог вентилировать.

◆ 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 промойте их теплой водой с моющим средством. Тщательно просушите.

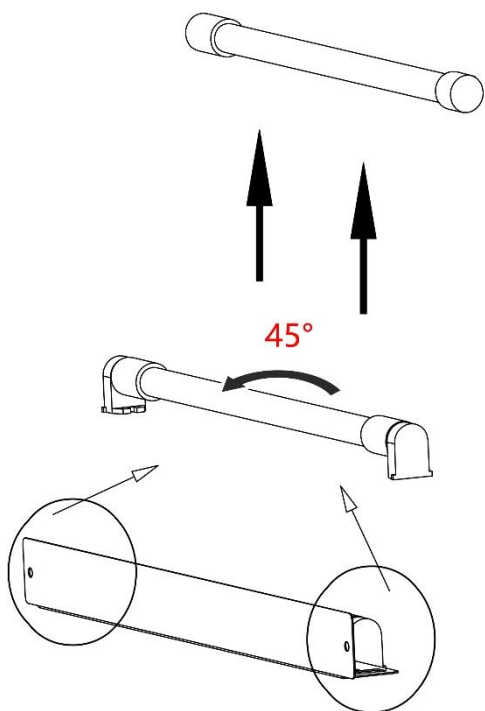
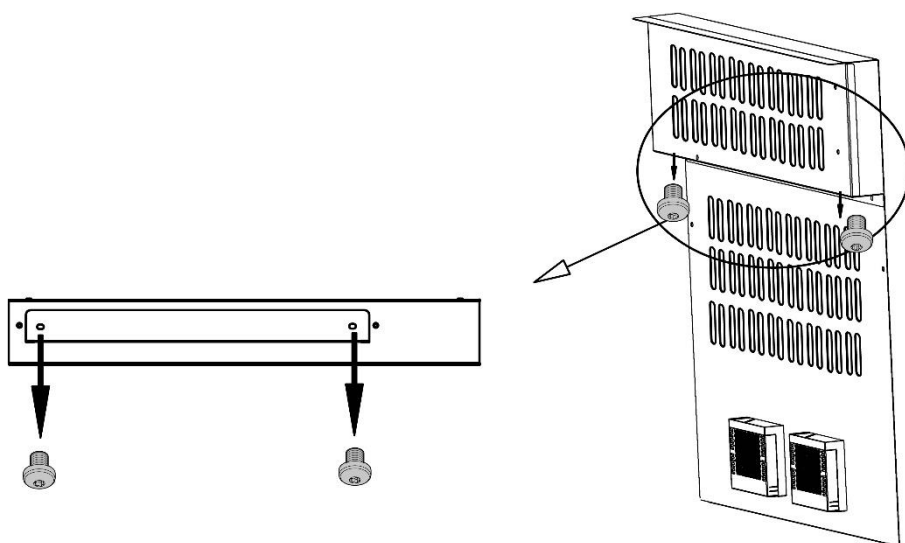
◆ Фильтр с активированным углем

Заменяйте фильтр с активированным углем один раз в год. Для этого снимите мясо (при необходимости), откройте и замените фильтр.

У нас вы можете заказать сменные фильтры с активированным углем, артикул 692.

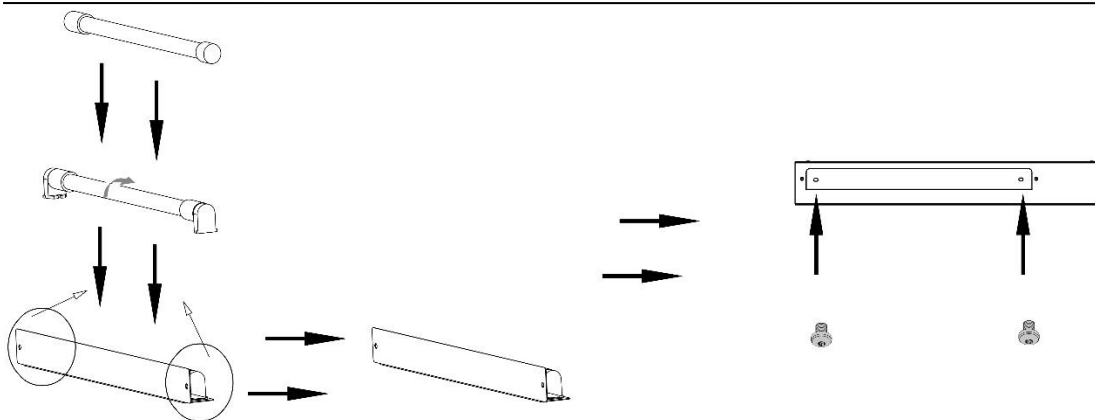
72.3 Замена УФ лампы

Осторожно ослабьте
ВИНТЫ



Снимите крышку.

Крепко держите УФ-лампу и поверните ее под углом 45°, затем вытащите и замените.



Соберите в обратном порядке.

72.4 Перемещение прибора

Сначала выключите прибор. Удалите все содержимое. Для безопасности приклейте все свободные предметы внутри вашего прибора. Закройте двери. Убедитесь, что прибор остается в вертикальном положении во время транспортировки.

73 Устранение неисправностей

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

73.1 Указания по безопасности

▲VORSICHT Осторожно

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

73.2 Причины неисправностей и их устранение

Следующая таблица помогает при локализации и устранении мелких неисправностей.

Неисправность	Возможная причина
Прибор недостаточно холодный	<p>Проверьте настройку контроля температуры. Для внешней среды может потребоваться более высокая настройка. Дверь открывается слишком часто.</p> <p>Дверь закрыта не полностью. Уплотнение двери не закрывается должным образом. Прибор установлен без соблюдения достаточного расстояния. Разморозьте прибор.</p>

Светодиодная подсветка / УФ-лампа не работают	Сообщите об этом в сервисный центр.
Вибрация и слишком сильный шум, дверь не закрывается должным образом	Убедитесь, что прибор стоит ровно. Проверьте вентилятор. Ослаблено крепление деталей. Прибор касается стены. Дверь перевернута и установлена неправильно. Уплотнение износилось. Полки не на своих местах.
Дисплей не работает. Кнопки не работают.	Выньте вилку из розетки, подождите 2 минуты, снова вставьте вилку в розетку. Если это не решит проблему, обратитесь в службу поддержки клиентов.
Компрессор не включается	Температура в помещении ниже, чем необходимая температура.
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.	1 Звук компрессора при запуске или прекращении работы 2 Звук потока хладагента в холодильной системе 3 Звук испарения хладагента в испарителе
Внутри образовался конденсат	В среде с высокой влажностью, или если дверца прибора оставалась открытой в течение длительного времени или часто открывалась, протрите дверцу и стены и оставьте дверцу закрытой как можно дольше.

Код ошибки	Проблема	Решение
H1	Дверца была открыта слишком долго. Проблема с контактом двери	Закройте дверцу. Обратитесь в службу поддержки
H2, H5	Проблема с датчиком	Обратитесь в службу поддержки
H3	Проблема с охлаждением	Обратитесь в службу поддержки
H4	Проблема с влажностью	Обратитесь в службу поддержки
H6	Проблема с размораживанием	Разморозьте прибор

HINWEIS**Примечание**

- ▶ Если вы не можете решить проблему с помощью описанных выше шагов, обратитесь в службу поддержки.
- ▶ Очистите металлические полки, подвес и крючки для мяса с помощью дезинфицирующего средства и удалите остатки мяса с прибора, прежде чем отправлять прибор..

74 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.

HINWEIS**ПРИМЕЧАНИЕ**

- ▶ 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.

75 Гарантия

Мы предоставляем 12-месячную гарантию для коммерческих клиентов или 24-месячную гарантию для частных клиентов на этот продукт, начиная с даты продажи, на дефекты, связанные с производственными дефектами или дефектами материала. Гарантия не распространяется на повреждения, возникшие в результате неправильного обращения или использования, а также на неисправности, которые лишь незначительно влияют на работу или стоимость прибора. Расходные материалы, повреждения при транспортировке, поскольку мы не несем ответственности за них, а также повреждения, возникшие в результате любого ремонта, который не был выполнен нами, также исключаются из гарантийных прав. Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях и имеет соответствующий уровень производительности. Любое использование в коммерческих ситуациях покрывается гарантией только в той степени, в которой оно было бы сопоставимо с нагрузками при использовании в домашних условиях. Он не предназначен для дополнительного коммерческого использования.

В случае обоснованных претензий мы по своему усмотрениюотремонтируем неисправный прибор или заменим его исправным.

76 Технические характеристики

Наименование	DryAged Master 380 Pro
Артикульный номер	691
Мощность	240 Вт
Параметры подключения	220 В - 240 В; 50 Гц
Наружные размеры (Ш/В/Г)	600 x 1860 x 735 мм
Вес:	104,20 кг
Климатический класс	ST
Нагрузка на полку	20 кг
Нагрузка на подвесную стойку	80 кг

www.caso-design.de