

ШКАФ ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ МЯСА MEATAGE РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МОДЕЛЬ

VI46 – VI46 WT

VI60 – VI60 WT

VI120 – VI120 WT

VI180 – VI180 WT

Спасибо за покупку нашего шкафа для вызревания мяса, надеюсь, что наш продукт придаст вашему мясу неповторимый вкус. Перед использованием, пожалуйста, прочтите и соблюдайте все правила техники безопасности и инструкции по эксплуатации

ВНИМАНИЕ

Информация в этом документе может быть изменена без предварительного уведомления.

Некоторые модели доступны только в определенных странах.

Гарантия на наш Шкаф для вызревания мяса не распространяется, если он используется для каких-либо целей, кроме тех, для которых он был специально разработан. Мы не несем ответственности за какие-либо ошибки в этом руководстве, так же как и за любую порчу или повреждение мяса или любого другого продукта, помещенного в шкаф, возникшего в результате возможных дефектов шкафа для вызревания мяса. Гарантия распространяется только на Шкаф, а не на содержимое данного оборудования.

Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они были проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с оборудованием. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание без присмотра. Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с оборудованием.

Это оборудование подходит только для охлаждения/вызревания мяса или пищевых продуктов в коммерческих или аналогичных условиях.

Все остальные виды использования не допускаются. Любое неправильное использование оборудования может привести к повреждению хранящихся товаров или их порче. Кроме того, оборудование не подходит для использования во взрывоопасных зонах. Не храните внутри данного оборудования взрывоопасные вещества, такие как аэрозольные баллончики с горючим топливом.

Примечание к эксплуатации

1. Детям 3-8 лет не разрешается брать или класть вещи в шкаф.
2. Открытие дверцы на долгое время может привести к значительному повышению температуры внутри шкафа.
3. Регулярно очищайте резервуар для воды, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов.
4. Прежде чем включать шкаф, очистите резервуар для воды; рекомендуется чистить резервуар для воды каждые 5 дней

5. Шкаф для созревания мяса не предназначен для хранения замороженных продуктов.
6. Если шкаф остается пустым в течение длительного времени, закройте, разморозьте, очистите, высушите и держите дверцу открытой, чтобы предотвратить образование плесени на хладагенте внутри оборудования.
7. Если вы хотите поместить в шкаф два или более разных видов мяса, заверните их в пакет, чтобы избежать загрязнения, вызванного контактом двух видов мяса. Данное оборудование подходит только для свинины и говядины, другие виды мяса не допускаются.
8. Если из мяса вытекает жидкость, его необходимо упаковать в пакет, чтобы избежать проблем, связанных с тем, что конструкцию шкафа нелегко очистить.

Климатический режим

Климатический режим - это температура помещения, при которой можно эксплуатировать устройство с максимальной функцией охлаждения. Более низкая или высокая комнатная температура может повлиять на производительность устройства, что приведет к колебаниям и невозможности достичь желаемой температуры.

32°C±2°C для оборудования климатического класса 0, 1, 2, 3, 4, 6 или 8;

43°C±2°C для оборудования климатического класса 5 или 7.

Пожалуйста, эксплуатируйте изделие только при указанной комнатной температуре

Инструкции и предупреждения по технике безопасности

1. Во избежание травм или повреждения шкафа производить распаковку следует вдвоем или более.
2. Если продукт был поврежден во время транспортировки, пожалуйста, свяжитесь с продавцом непосредственно перед использованием.
3. Перед использованием необходимо снять всю упаковку, чтобы избежать плохого заземления или повышенного шума. Чтобы обеспечить устойчивость оборудования, отрегулируйте ножки в соответствии с положением земли.
4. Так как конструкция продукта вертикальная, при установке необходимо поддерживать достаточную вентиляцию в задней части шкафа, чтобы улучшить рассеивание тепла.
5. При встраивании шкафа необходимо предусмотреть место для циркуляции воздуха.
6. Все четыре ножки шкафа регулируются. Рекомендуется отрегулировать высоту двух задних ножек шкафа до максимума, а затем отрегулировать две передние ножки шкафа для достижения баланса. При регулировке высоты изделие должно быть пустым.
7. Светодиод предназначен

только для внутреннего освещения изделия, а не для освещения помещения.

8. Когда шкаф уже встроен в рабочее место, пожалуйста, держите вентиляционный люк открытым.

9. Если шкаф не используется в течение длительного времени, обязательно удалите содержимое и промойте его водой, чтобы поддерживать чистоту оборудования.

10. Помимо метода работы шкафа рекомендованного производителем, не следует использовать механическое оборудование или другие методы для ускорения процесса вызревания (например, обдув и т.д.).

11. Старайтесь не повредить трубы охлаждения.

12. Электроприбор не должен использоваться в кладовой для хранения продуктов, если только такой тип установки не был рекомендован производителем.

13. Не храните в шкафу взрывчатые вещества, такие как аэрозоли, провоцирующие возгорание.

14. Если шнур питания был поврежден, во избежание опасности, не допускайте непрофессиональный не авторизованный персонал к починке, такие сотрудники не могут ремонтировать или заменять продукт. Доверяйте только сотрудникам с профессиональными лицензиями.

Опасности:

1. Обратите внимание, что дети могут оказаться зажатыми в шкафу.

2. Не позволяйте детям использовать шкаф в одиночку.

3. Не используйте электрооборудование (например, обогреватель, электрический льдогенератор и т.д.) внутри изделия.

4. Не ставьте на изделие электроприборы или тяжелые предметы.

5. Не перемещайте продукт, если он не пустой, так как это может его деформировать.

6. Пожалуйста, устанавливайте шкаф в месте доступа розеток, и без прямого доступа к компрессору.

7. Если шнур питания или лампа повреждены, во избежание опасности, запрещается использовать электричество.

8. В случае возникновения поломки, отключите изделие от основного источника питания, вытащите вилку, не тяните за кабель, выключите или снимите предохранитель.

9. Запрещается использование легковоспламеняющихся аэрозолей рядом с продуктом.

10. Запрещено наносить повреждения трубе охлаждения. При попадании хладагента из трубы в глаза, серьезные повреждения неизбежны.

11. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости для очистки изделия, их пары могут вызвать пожар и взрыв.
12. **ВНИМАНИЕ** — При установке прибора убедитесь, что шнур питания не зажат и не поврежден.
13. **ВНИМАНИЕ** — Не располагайте на задней панели прибора несколько переносных розеток или других переносных источников питания
14. **ВНИМАНИЕ** — Хладагент и теплоизолирующий газ огнеопасны. Утилизируйте прибор только в авторизованном центре по утилизации отходов. Не подвергайте воздействию пламени.
15. **ВНИМАНИЕ:** Следите за тем, чтобы все вентиляционные отверстия в корпусе прибора или в конструкции для встраивания не были закрыты.
16. **ВНИМАНИЕ:** Не используйте механические устройства или другие средства для ускорения процесса созревания мяса, кроме рекомендованных производителем.
17. **ВНИМАНИЕ:** Не повредите холодильный контур.
18. **ВНИМАНИЕ:** Не используйте электроприборы внутри отделений для хранения продуктов/льда, если это не было рекомендовано производителем.

Советы по утилизации:

1. Упаковка защищает изделие от повреждений при транспортировке. Все используемые материалы безопасны для окружающей среды и могут быть использованы повторно. Пожалуйста, утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.
2. Чтобы сначала ознакомиться с действующими способами утилизации отходов, пожалуйста, проконсультируйтесь с вашим дистрибьютором или местным государственным учреждением.
3. Если вы хотите утилизировать изделие, пожалуйста, выполните следующие действия: Снимите стеклянную дверцу, снимите полку, чтобы дети не могли по ней забраться, снимите уплотнитель дверцы, чтобы избежать несчастных случаев с детьми.
4. Поскольку в данном изделии используются легковоспламеняющиеся хладагенты и легковоспламеняющиеся теплоизоляционные пеноматериалы, следует избегать повреждения охлаждающей трубы при утилизации изделия; храните его вдали от огня и передайте на утилизацию квалифицированной компании по переработке отходов.

Место, выбранное для установки шкафа, должно быть:

1. Не захламленным и хорошо проветриваемым;

2. Находиться вдали от источников тепла и прямых солнечных лучей;
3. Не должно быть слишком влажным (прачечная, кладовая, ванная и т.д.);
4. Пол должен быть ровным;
5. Обеспечено стандартное и надежное электроснабжение (стандартная розетка в соответствии со стандартами страны, подключенная к земле), не рекомендуется использовать розетки с несколькими разъемами или удлинители; Подключите сетевой фильтр к электрической розетке;
6. Подальше от микроволновой печи. Некоторые микроволновые печи не оснащены защитой от волновых помех. Если их разместить в радиусе 1 метра от шкафа для выдержки мяса, это может повлиять на работу устройства.

Инструкции по заземлению: При установке шкафа необходимо подсоединить заземляющий провод. Пожалуйста, правильно используйте заземляющую розетку, чтобы предотвратить разгерметизацию провода и снизить риск поражения электрическим током. Шкаф оснащен заземленным шнуром питания. Неправильная установка заземления может привести к поражению электрическим током. Если у вас есть какие-либо вопросы по установке заземления, пожалуйста, проконсультируйтесь с профессиональным электриком или персоналом технического обслуживания.

Примечание: Если в вашем районе часто бывают грозы, рекомендуется использовать устройство защиты от перенапряжения

R600a ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ: Для вашей безопасности соблюдайте следующие рекомендации.

1. Данный прибор содержит небольшое количество хладагента R600a, который является экологически чистым, но легковоспламеняющимся. Он не повреждает озоновый слой и не усиливает парниковый эффект.
2. При транспортировке и монтаже не повредите трубы системы хладагента. Впрыскиваемый хладагент может повредить зрение или вызвать самовозгорание.
3. В случае какой-либо аварии следует немедленно отключить электропитание оборудования и избегать контакта с открытым огнем и предметами, способными вызвать искры.
4. Объем помещения для установки оборудования должен составлять не менее 1 кубического метра на 8 граммов хладагента. Содержание хладагента в оборудовании указано на этикетке.
5. Если у вас есть вопросы или предложения, пожалуйста, сообщите в службу поддержки клиентов
6. Предупреждение: Во избежание опасности, вызванной нестабильностью приборов, ремонт необходимо выполнять в соответствии с инструкциями.
7. Данный символ предупреждает о том, что хладагент легковоспламеняющийся!



Внимание:

Когда шкаф находится в состоянии «ВЫКЛ»:

- Пожалуйста, выньте все содержимое из шкафа;
- Пожалуйста, держите шкаф в чистоте

Подождите 24 часа, прежде чем включать шкаф для вызревания. Во время того, как шкаф не работает, рекомендуется оставлять дверцу открытой, чтобы удалить остаточные запахи.

Перед загрузкой и подключением шкафа**Рекомендации:**

Шкаф следует устанавливать при подходящей температуре окружающей среды (см. стр. 3). Если температура выше или ниже рекомендованного диапазона температур окружающей среды, это повлияет на колебания температуры и не сможет обеспечить эффективность охлаждения.

Установка шкафа для созревания

Распакуйте и удалите все защитные и клейкие ленты с упаковки вокруг и внутри шкафа. Устройство должно быть расположено так, чтобы вилка была доступна. Распакуйте шнур питания. Переместите устройство в его финальное месторасположение. Шкаф следует устанавливать в подходящем месте, где компрессора ничего не будет касаться.

Выравнивание шкафа для вызревания: шкаф должен быть выровнен ДО загрузки в него продукции. Данный шкаф оснащен 4 регулируемыми ножками, которые облегчают выравнивание. Рекомендуется максимально затянуть задние ножки и отрегулировать передние ножки по уровню шкафа.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ ШКАФА ДЛЯ ВЫЗРЕВАНИЯ МЯСА

1. Перед использованием продукта рекомендуется очистить внутреннюю часть шкафа водой и оставить дверцу открытой более чем на 24 часа, чтобы удалить остаточный запах.
2. Пожалуйста, установите температуру на 1 °C и влажность на 82%, данные показатели являются лучшей температурой для приготовленной говядины и свинины.
3. Мясо должно быть свежим, не более 5 дней после забоя
4. Мы рекомендуем использовать: молодую мраморную говядину с жиром.
5. Повесьте весь кусок мяса в шкаф на крючок или положите нарезанные куски на полку.

6. При установке встроенного шкафа, пожалуйста, следуйте схеме установки (см стр. 9-10). Ниша для оборудования должна быть не менее минимального установочного размера.
7. Встроенный шкаф всасывает воздух справа от вентиляционной рамы и выводит его через левую часть вентиляционной рамы под передней дверью.
8. Встроенный шкаф имеет переключатель питания, расположенный на панели управления, поэтому расположение точки питания не критично.
9. Для встроенного оборудования требуется стандартная розетка на 240 вольт / 10 ампер. (Или в соответствии со спецификациями разных стран).
10. Шнур питания имеет длину 2,0 м и закреплен с правой стороны сзади, если смотреть спереди на шкаф
11. Как и большинство современных бытовых приборов, шкаф для выдержки мяса содержит чувствительные электронные компоненты, которые могут быть повреждены молнией или перебоями в электроснабжении. Поэтому рекомендуется использовать сетевой фильтр, чтобы избежать проблем такого характера.
12. Если установлена деревянная дверь, на двери должно быть предусмотрено вентиляционное отверстие для встроенного шкафа

В местах с жарким климатом вентиляционное отверстие или решетка с минимальным размером вентиляции 200 x 40 мм, ДОЛЖНЫ быть вырезаны в задней верхней части задней перегородки или в верхней части любой из сторон перегородки, обеспечивая полный доступ прохладного свежего воздуха в зазор шириной 30 мм, расположенный в задней части шкафа. Это вентиляционное отверстие или решетку нельзя вырезать с той же стороны, что и другие приборы (такие как духовки). Несоблюдение вышеуказанных характеристик может привести к аннулированию ГАРАНТИИ.

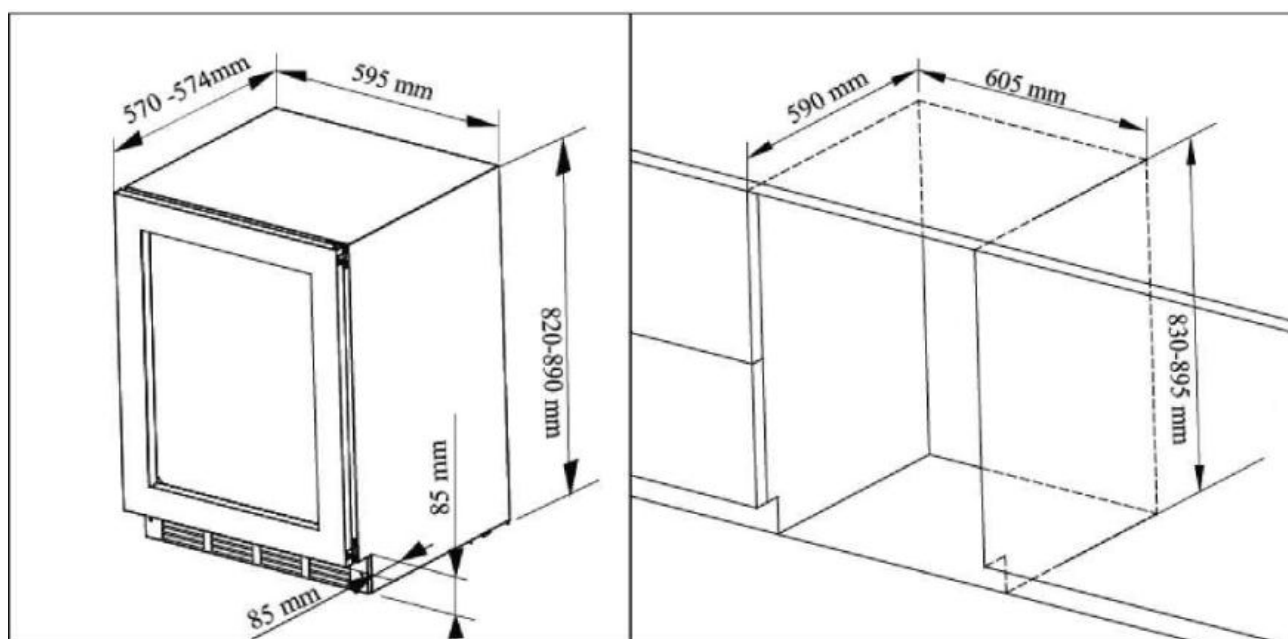
Важно понимать, что существует разница между температурой внутри шкафа и температурой, отражаемой на панели дисплея: вам нужно подождать примерно 12 часов, прежде чем вы заметите эффект регулировки температуры, если шкаф полностью загружен

МОНТАЖНЫЕ ЧЕРТЕЖИ ДЛЯ ВСТРОЕННОГО ШКАФА ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ МЯСА: VI46, VI60, VI120, VI180 а также VI46 WT, VI60 WT, VI120 WT, VI180 WT могут быть отдельно стоящими или встроенными.

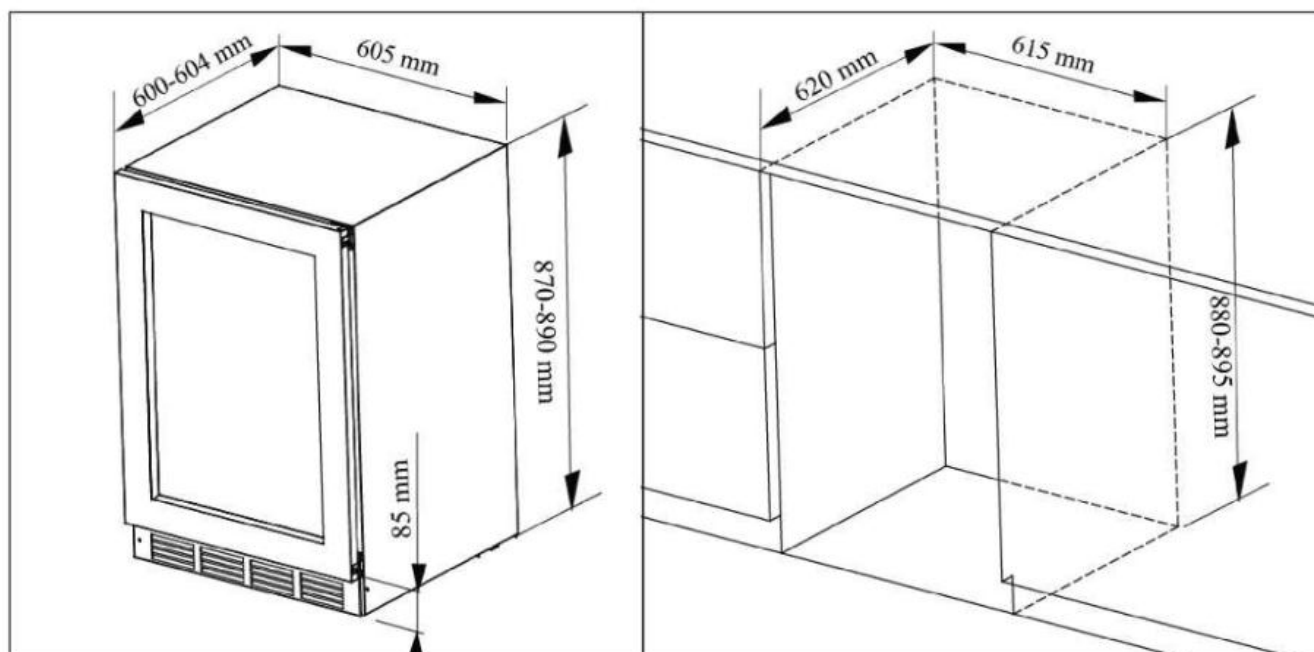
Примечание: Прибор необходимо расположить так, чтобы после установки розетка была доступна.

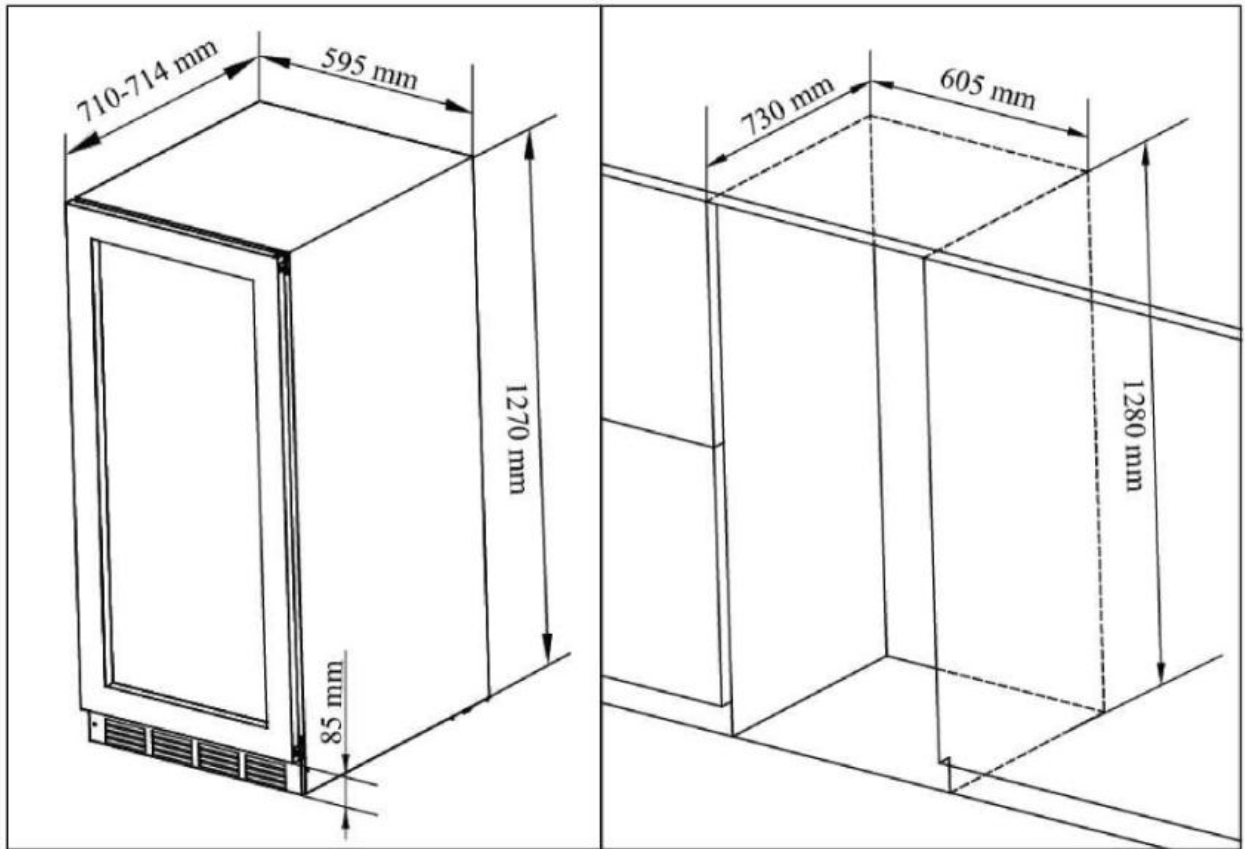
ГАБАРИТНЫЙ ЧЕРТЕЖ

VI46 – VI46 WT

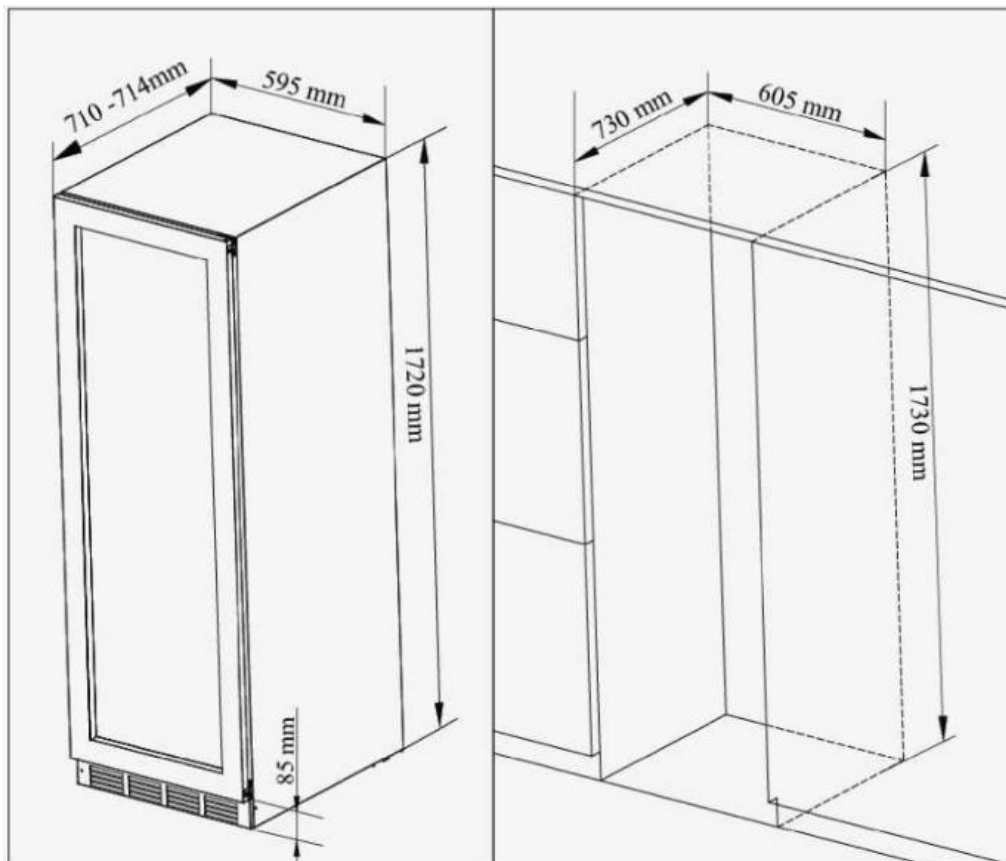


VI60 - VI60 WT

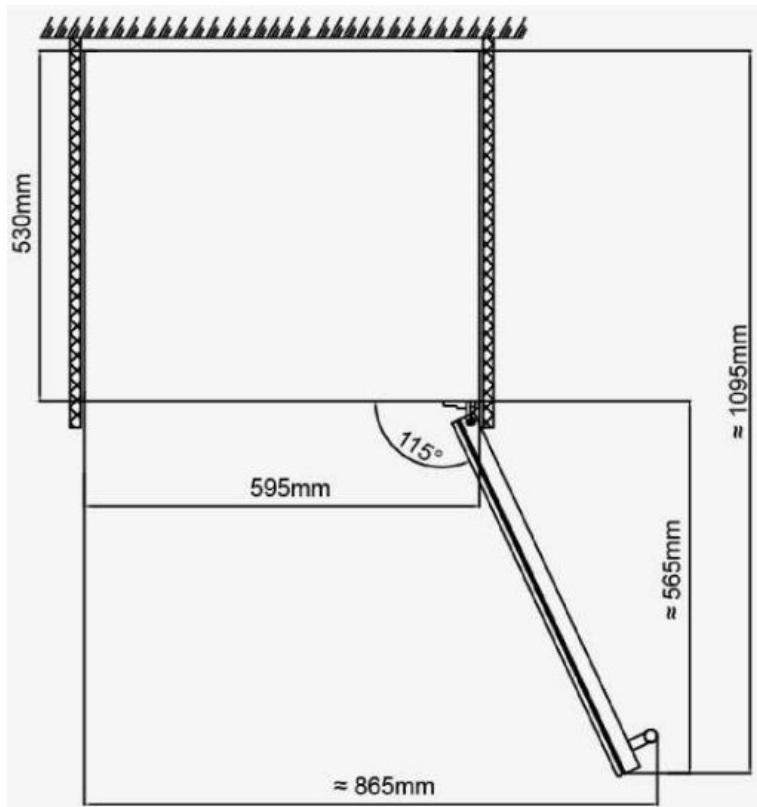




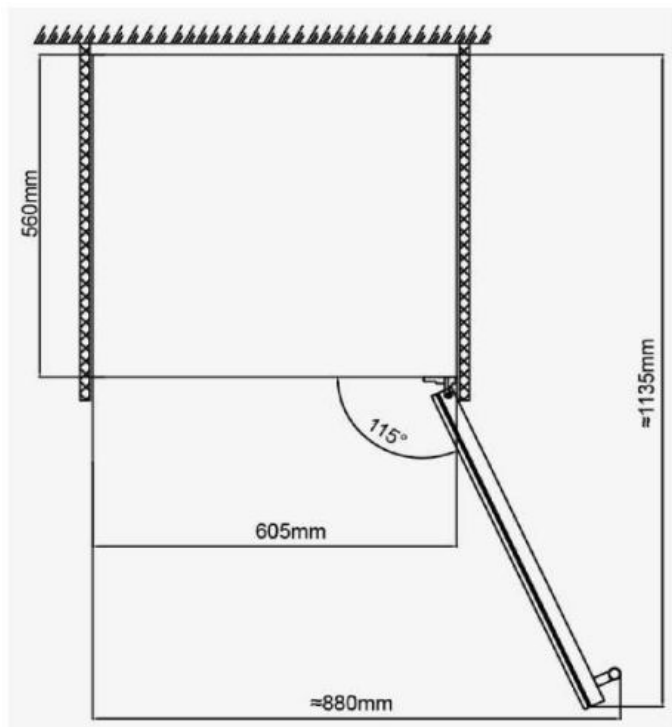
VI180 - VI180 WT



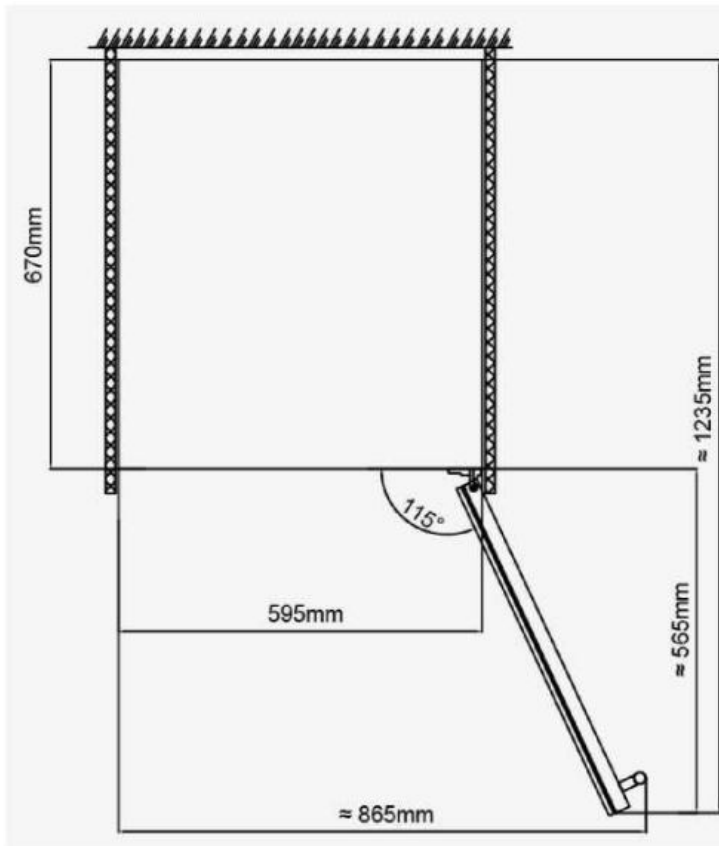
VI46 – VI46 WT



VI60 -VI60 WT

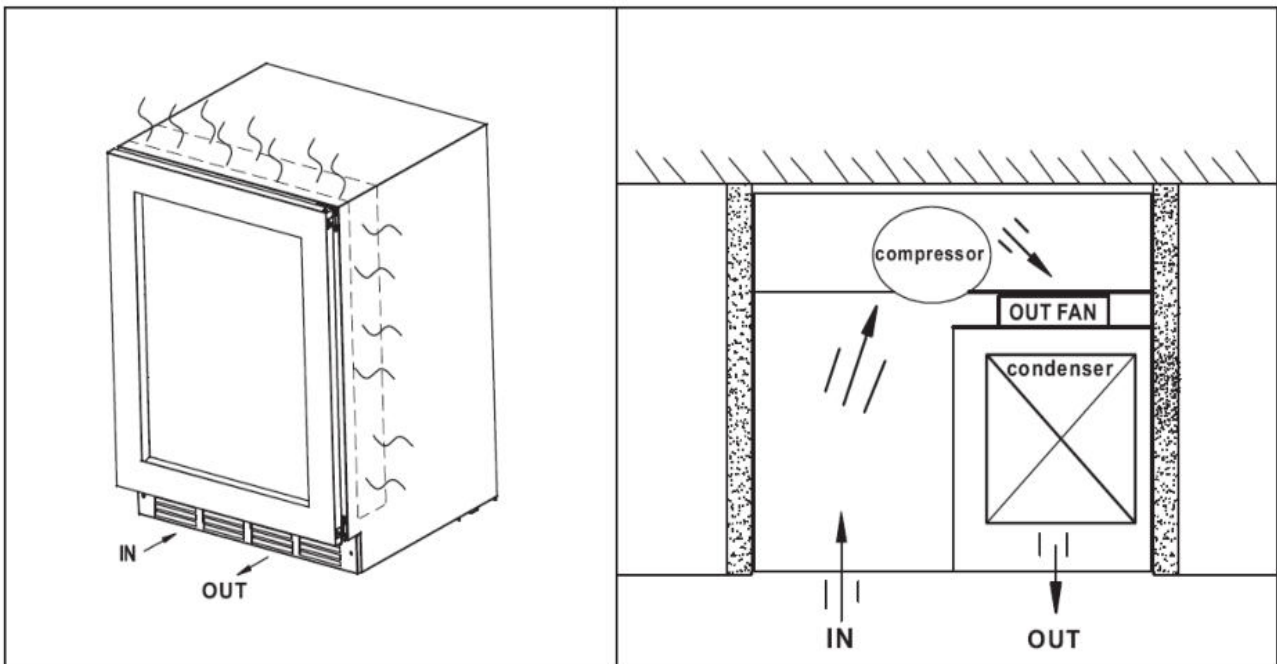


VI120 - VI120 WT



ОПИСАНИЕ СИСТЕМЫ РАДИАТОРА

В моделях VI46 / 60 / 120 / 180 используется боковая трубка, предотвращающая образование конденсата, и независимая система охлаждения.

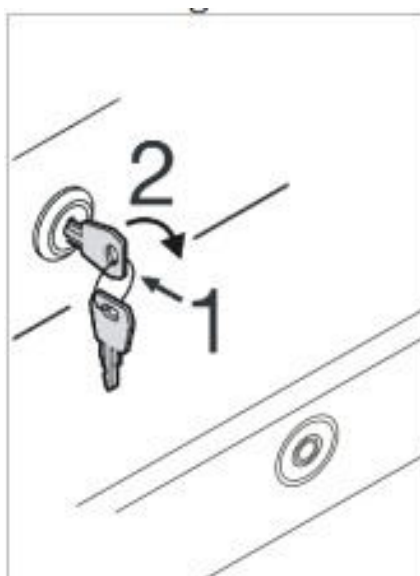


ВКЛЮЧЕНИЕ ВАШЕГО ШКАФА ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ МЯСА

1. Допустимое напряжение и частота указаны на паспортной табличке, розетка должна быть надлежащим образом заземлена и защищена предохранителем.
2. Розетка не должна находиться полностью за шкафом и должна быть легко доступна.
3. Не используйте удлинительные кабели или удлинительные розетки для подключения данного оборудования.
4. Не используйте автономные инверторы или энергосберегающие вилки, иначе электронная система управления может быть повреждена.
5. Не смотрите прямо на световую линию с близкого расстояния, это повредит глаза.
6. Подключите и включите шкаф, нажав кнопку питания **на несколько секунд**. Когда вы используете шкаф в первый раз (или перезапускаете его после длительного отключения), между выбранной вами температурой и температурой, указанной на светодиодном индикаторе, будет разница в несколько градусов. Это нормально и связано с продолжительностью времени активации. Когда шкаф проработает несколько часов, все стабилизируется.

Важно: если устройство отключено от сети, питание потеряно или выключено, подождите 3-5 минут перед повторным запуском устройства. Оборудование не запустится, если вы попытаетесь перезапустить его до этой временной задержки.

В устройствах присутствует функция запираемой двери (не на всех продуктах, пожалуйста, настройте в соответствии с фактическим продуктом). Как показано на рисунке, поверните на 90°, откройте в сторону цифры 2, поверните на 90° от 2 и закройте на ключ как на рисунке 1.



Рабочие шумы

Для достижения желаемых температурных настроек данное устройство, как и все устройства, работающие с компрессорами и вентиляторами, может издавать следующие типы шумов. Эти шумы являются нормальными и могут возникать следующим образом:

1. Булькающий звук – вызван потоком (протеканием) хладагента через змеевики прибора.
2. Треск/хлопки – возникают в результате сжатия и расширения газообразного хладагента при выработке холода.
3. Звук работы вентилятора — при циркуляции воздуха внутри шкафа
4. «Па-па» - звук запуска электромагнитного клапана
5. Шипящий звук: вызван потоком хладагента в трубе после открытия электромагнитного клапана

Восприятие шума человеком напрямую связано с окружающей средой, в которой находится шкаф для вызревания, а также с конкретным типом модели. Наш аппарат соответствует международным стандартам для такого оборудования. Мы всегда будем делать все возможное, чтобы удовлетворить запрос своих клиентов, но не заберем товар обратно из-за жалоб, основанных на нормальном рабочем шуме.

Примечание: Срок службы УФ-лампы составляет 12 месяцев. Превышение срока службы значительно снизит антивирусное действие УФ-лампы

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Очистите внутреннюю поверхность шкафа дезинфицирующим средством, которое не должно быть агрессивным.
2. Если заказано: распакуйте соляные блоки. Поместите соляные блоки в лоток из нержавеющей стали и поставьте лоток на дно шкафа. Каждые 2-3 дня проверяйте, есть ли остатки воды на соляных блоках, если да, удалите воду
3. Температура и влажность уже установлены на 1 ° C и влажность 85%, что идеально подходит для сухой выдержки говядины и свинины.
4. Мясо для сухой выдержки должно быть свежим, идеально не более 5 дней после убоя. Можно использовать даже мясо, созревшее в вакууме, но не более 14 дней.
5. Наши рекомендации для получения лучшей говядины сухой выдержки: используйте мясо молодой коровы с обычным жиром и хорошей

мраморностью.

6. Повесьте весь кусок на крюк внутри шкафа или положите отдельные отрубы на полки.

7. При созревании отдельных отрубов на полках обращайтесь внимание на защитный жировой слой, который предотвращает чрезмерные потери и, если возможно, дайте ему созреть на кости. Идеальный размер одного отруба примерно 2-4 кг.

8. Пожалуйста, надевайте защитные перчатки при каждом контакте с мясом, НЕ прикасайтесь к мясу без перчаток!

9. Идеальное время созревания составляет 25-28 дней, но возможно и более 4 недель.

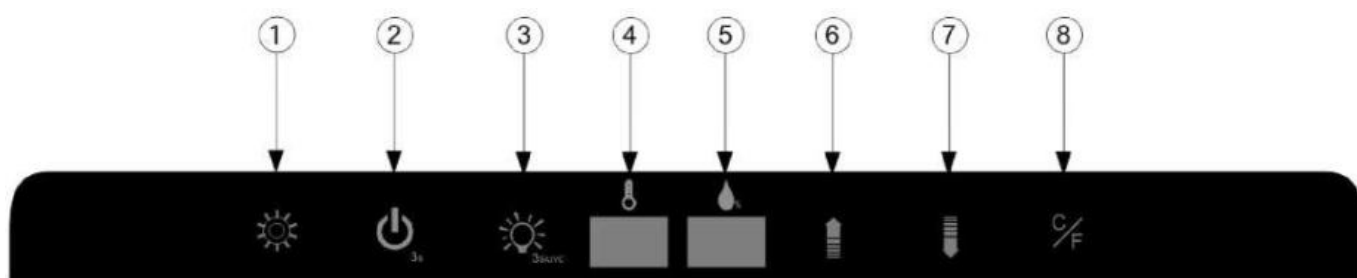
НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Важно: светодиод по умолчанию отображает фактическую внутреннюю температуру воздуха.

Заводские настройки температуры устанавливаются следующим образом. В случае отключения электроэнергии все предыдущие настройки температуры автоматически стираются, и происходит возврат к предварительно установленным настройкам температуры. Электрическая плата всех моделей имеет функцию памяти.

После установки температуры не меняйте ее часто. Термостат будет поддерживать температуру внутри оборудования в пределах +/- 2,5 °C. Но тепловая инерция шкафа и стекла такова, что в этом температурном диапазоне фактическая температура внутри шкафа будет колебаться только от 0,5 °C до 1 °C.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПАНЕЛИ ИНДИКАЦИИ



1. Кнопка переключения функций:

Нажмите один раз кнопку 4 или кнопку 5, чтобы переключиться на функцию температуры, и нажмите кнопку 6 или 7, чтобы увеличить или уменьшить значение температуры.



2. Включение / выключение кнопки питания:

Удерживайте кнопку 3 секунды, чтобы выключить питание. Примечание: при отключении питания все другие функции кроме света также отключаются. При



нажатию повторно еще раз (без задержки), питание включается.

3. УФ-система дезинфекции: УФ-лампа имеет два режима управления;

Ручной режим: нажмите и удерживайте кнопку освещения в течение 3 секунд, чтобы активировать или выключить УФ-лампу; каждая продолжительность дезинфекции составляет до 1 часа, и она автоматически отключится через 1 час.

Автоматический режим: система дезинфекции UVC автоматически запускается, автоматически дезинфицирует каждые 24 часа, время дезинфекции до 1 часа, автоматически отключается через 1 час.



4. Окошко дисплея:

Отображает фактическую температуру



5. Окошко дисплея:

Отображает фактическую влажность



6. Кнопка установки температуры:

Нажмите один раз, температура увеличится на 1 градус Цельсия / 1% относительной влажности воздуха.



7. Кнопка установки температуры:

Нажмите один раз, температура уменьшится на 1 градус Цельсия / 1% относительной влажности воздуха.

8. Функциональные клавиши преобразования дисплея:

Установите отображение градусов Цельсия / Фаренгейта. При каждом нажатии этой кнопки окно дисплея будет отображаться в градусах Цельсия или Фаренгейта.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ / КОНДЕНСАЦИЯ / ГИГРОМЕТРИЯ / ВЕНТИЛЯЦИЯ

Ваш шкаф для созревания мяса разработан с автоматическим циклом размораживания. Во время «выключения» охлаждаемые поверхности шкафа размораживаются автоматически. Оттаявшая вода из отсека для хранения мяса сливается автоматически, и часть ее уходит в дренажный контейнер, который находится в задней части оборудования, в нижней части компрессора. Тепло передается от компрессора и испаряет любой конденсат, скопившийся в поддоне. Часть оставшейся воды собирается внутри оборудования для повышения влажности.

Эта система позволяет создать правильный уровень влажности внутри вашего шкафа для выдержки мяса, необходимый для образования натуральной корки для сохранения и герметизации продукта.

Примечание: Таким образом, вода, собранная в результате конденсации, используется повторно. В очень сухих условиях окружающей среды вам, возможно, придется добавить немного воды в емкость для воды, поставляемую с вашим оборудованием.

Все модели оснащены двухслойной низкоэмиссионной стеклянной дверью, которая имеет третий внутренний акриловый слой для минимизации

конденсата на стеклянной двери.

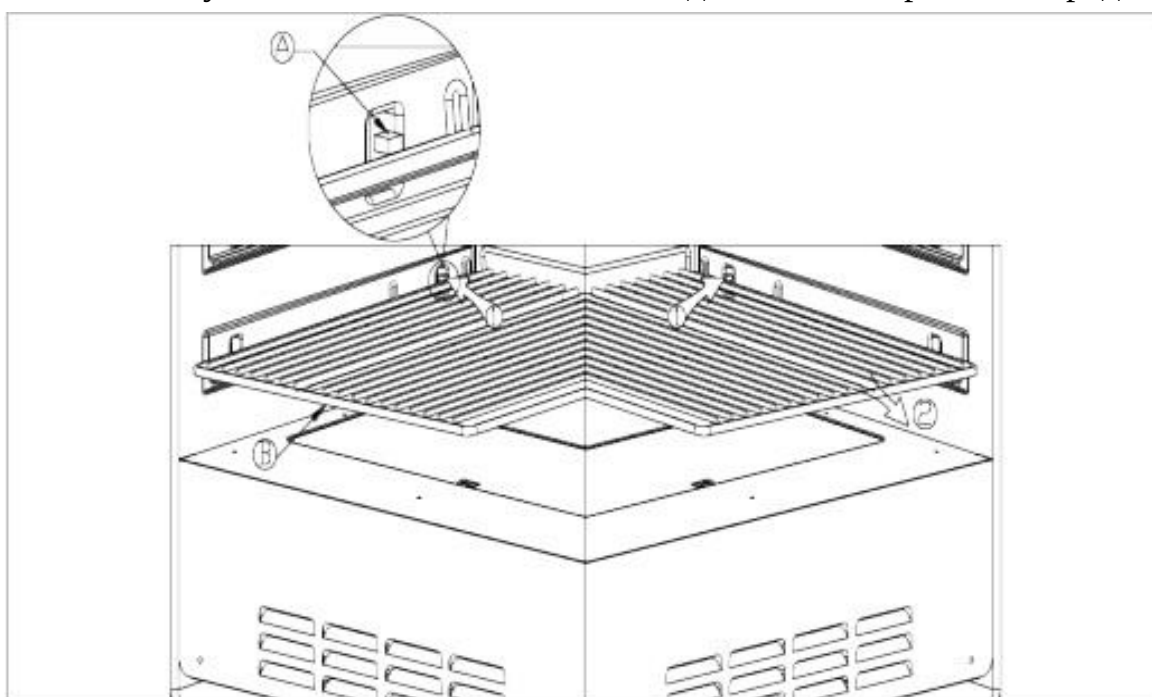
Шкаф для выдержки мяса не полностью герметичен; доступ свежего воздуха допускается через дренажную трубу.

Примечание: Во время цикла охлаждения тепло выделяется и рассеивается по внешним поверхностям шкафа. Не прикасайтесь к поверхностям во время этих циклов.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ПОЛКИ

В соответствии с приведенной ниже инструкцией на чертеже нажмите на одну сторону ограничительного штифта полки 1, извлеките и снимите полку с другой стороны опорного кронштейна 2, затем снимите полку, следуя стрелке 3.

Установите полку, выполнив описанные выше действия в обратном порядке.



1. «А» - ограничительный штифт полки.

2. «В» - полка.

ОПИСАНИЕ СИСТЕМЫ УВЛАЖНЕНИЯ

Примечание: В моделях VI46, VI60, VI120, VI180 дополнительное увлажнение не предусмотрено. В моделях VI46 WT, VI60 WT, VI120 WT предусмотрено добавление воды вручную в бункер. Модель VI180 WT подключается к водопроводу и не требует добавления воды вручную. Этот продукт имеет функцию автоматического увлажнения. Система увлажнения встроена за резервуаром для воды. Если нет необходимости в обслуживании, открывать систему запрещается!

VI46 WT, VI60 WT, VI120 WT

Данные модели имеют функцию напоминания о добавлении воды.

Когда влажность в резервуаре на -15% ниже заданного значения и сохраняется в течение 48 часов, звучит сигнал зумера, в окне дисплея отображается «LL», а освещение начинает мигать. После добавления воды сигнал тревоги будет отключен, если фактическая влажность повысится более чем на 15% от заданного значения.

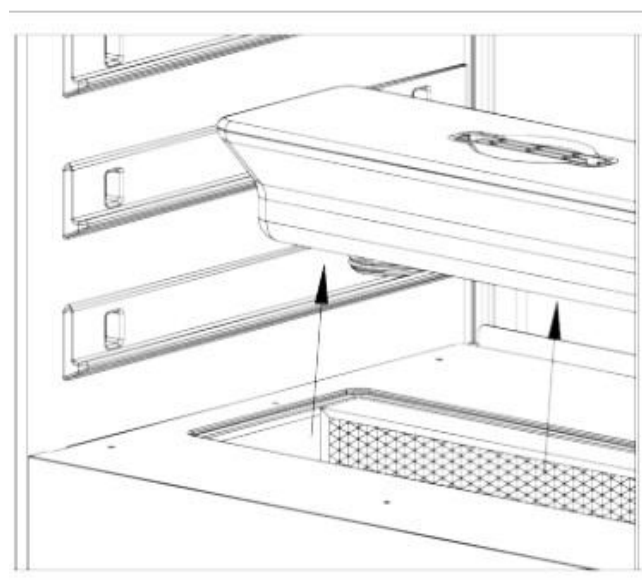
Примечание. Для добавления воды обычно требуется чистая вода, дистиллированная вода или другая вода с наименьшим количеством примесей. Не добавляйте грязную воду с большим количеством примесей и загрязнений, чтобы не повлиять на качество и вкус мяса!

Ниже представлена схема добавления воды и замены впитывающей ваты.

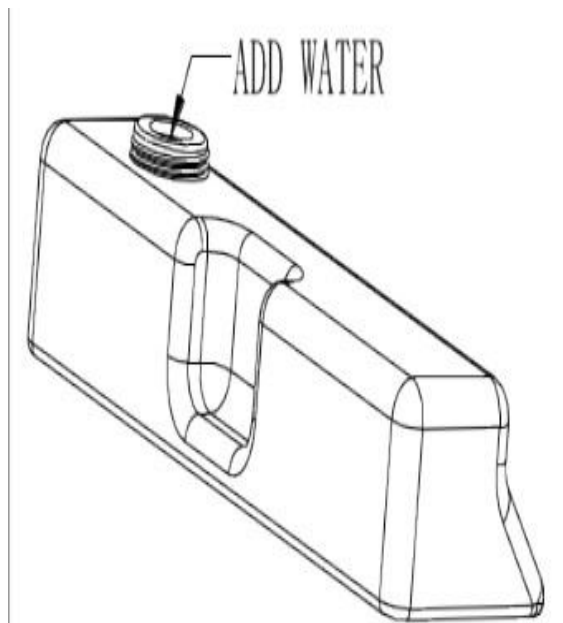
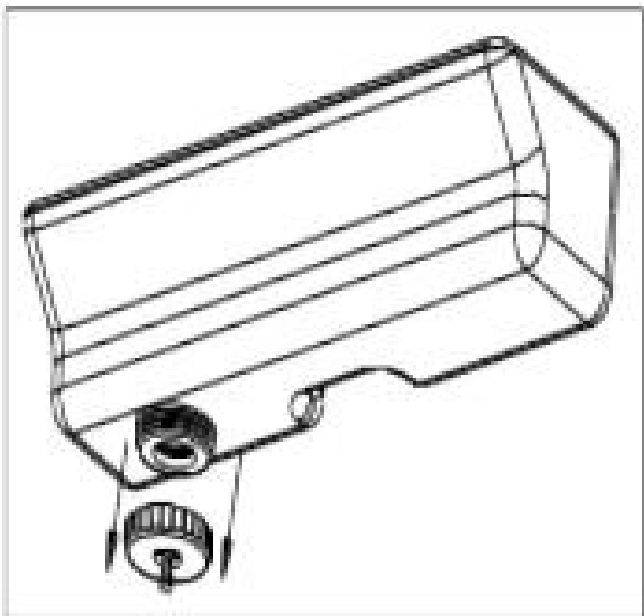
1. Откройте крышку резервуара для воды А согласно стрелке.



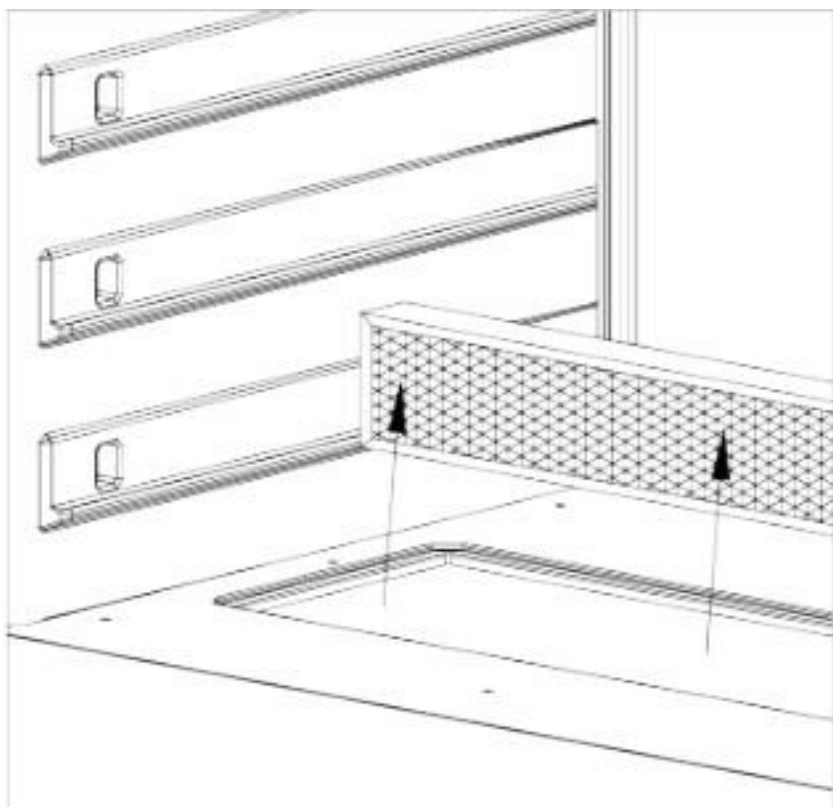
2. Открыв крышку резервуара для воды, вы можете увидеть резервуар для воды. Выньте резервуар для воды в направлении стрелки.



3. Затем поверните крышку резервуара для воды в нижней части резервуара для воды. После открытия можно добавить воду. После добавления воды поместите ее обратно, закройте крышку резервуара для воды и завершите операцию добавления воды.



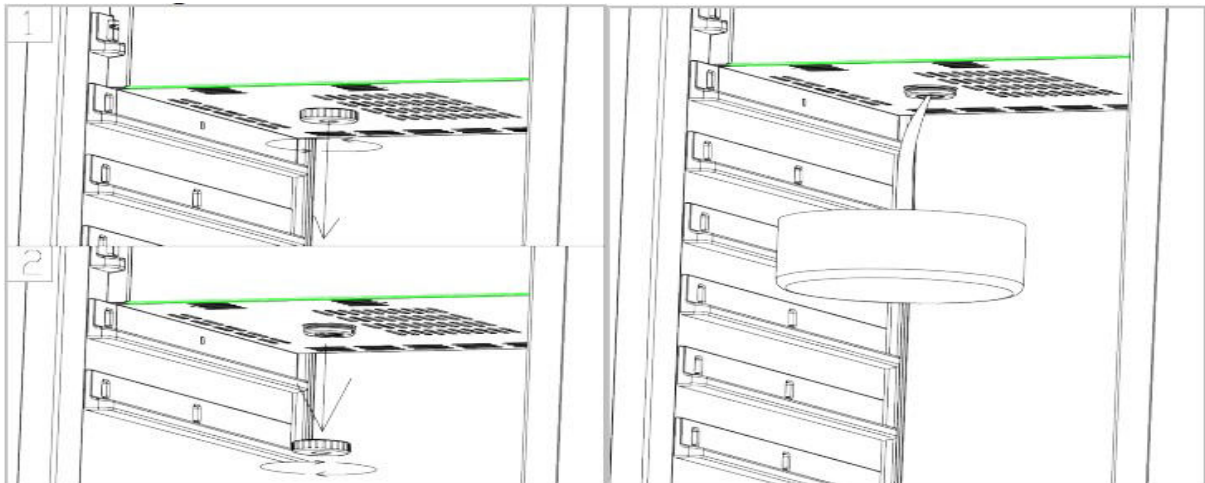
4. Замените впитывающую вату. Выньте емкость резервуара для воды и обновите впитывающую вату в соответствии с картинкой.



Ниже представлена схема добавления воды и замены впитывающей ваты для VI180 WT.

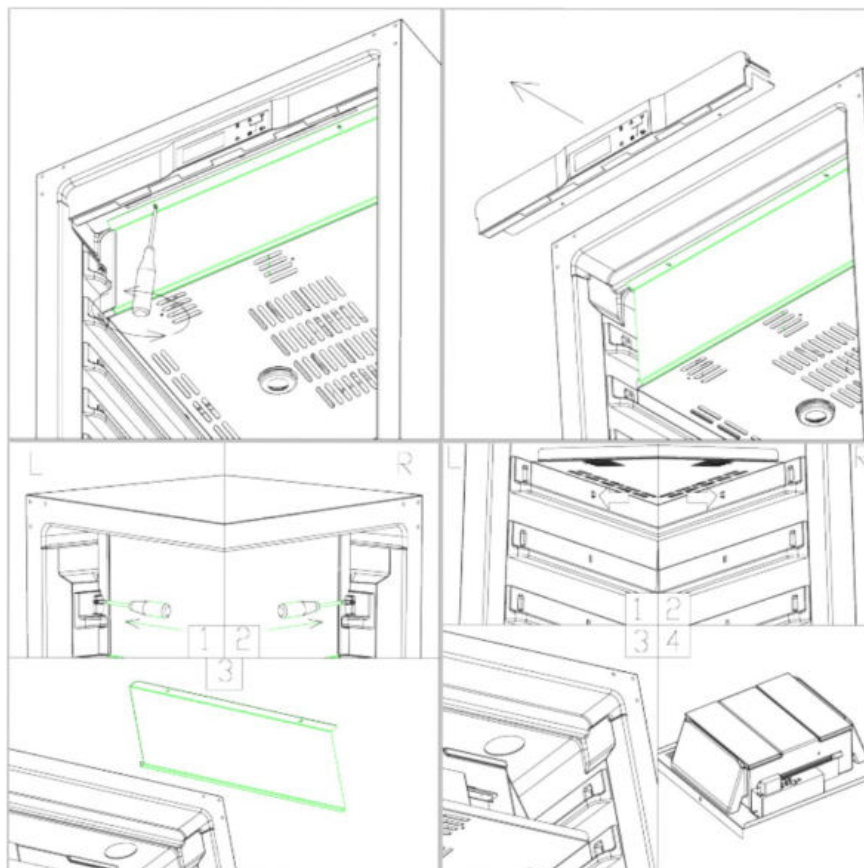
Перед началом установки доступ к водопроводу должен быть выключен!

1. Поместите емкость для воды 2L под слив, затем отвинтите крышку сливного отверстия, чтобы слить воду, как показано на рисунке.



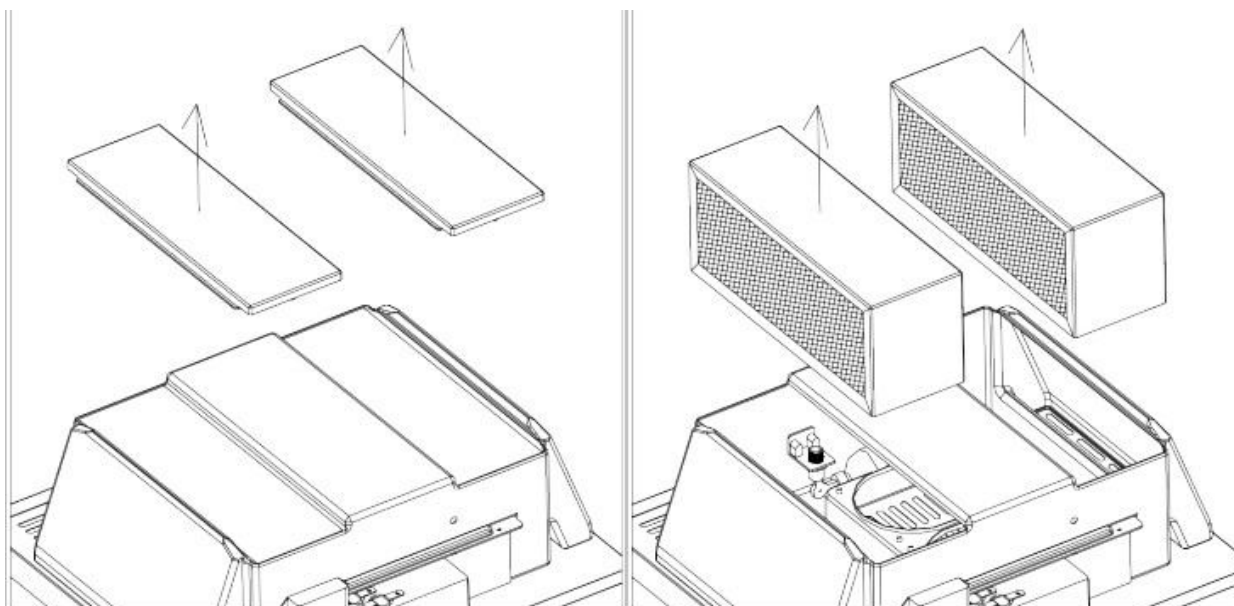
2. Схема работы сливной крышки.

Снимите панель дисплея (цифровой трубчатый дисплей можно снять) и перегородку резервуара для воды в соответствии с картинкой, а также отсоедините соединительные провода и переходники, подключенные к вентилятору, трубе подачи воды и т.д на резервуаре для воды.



3. Удалите впитывающую вату.

Выньте емкость резервуара для воды и обновите впитывающую вату в соответствии с картинкой.



РЕВЕРСИВНОСТЬ ДВЕРИ

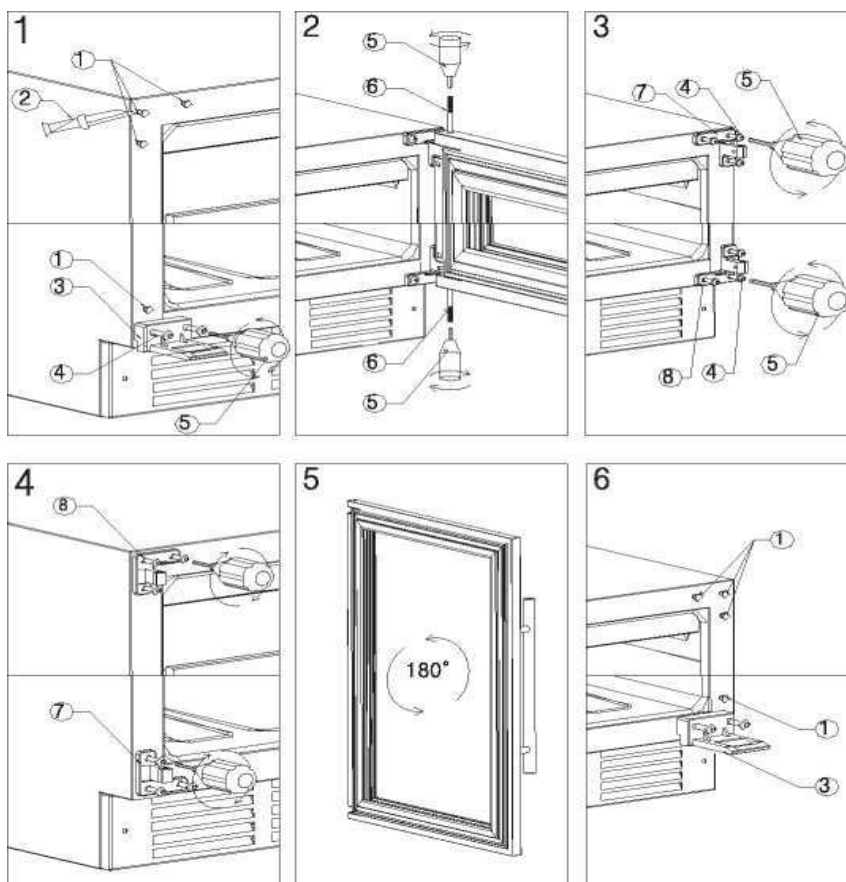
Предупреждение: Чтобы избежать несчастных случаев в процессе замены двери, мы рекомендуем вам обратиться за помощью. Стеклопанель тяжелая и при падении может нанести травму.

При необходимости перенавесить дверь для открывания в другую сторону потребуется повернуть ее на 180° (при этом логотип MeatAge опустится вниз)

Инструкция:

1. Если поставить шкаф на открытое рабочее место, дверь должна открываться на максимальный угол;
2. Маленьким ножом (2) снимите декоративный гвоздь (1) на противоположной стороне (рисунок 1);
3. Используйте внутреннюю шестигранную отвертку (инструмент 5), чтобы открутить винты (4) устройства защиты от падения (3), затем снимите устройство защиты от падения (рисунок 1).
4. Удерживая дверцу, используйте шестигранную отвертку (инструмент 5), чтобы вывернуть стержень вала дверцы (6) с двух концов верхней части дверцы. Выньте дверь и отложите в сторону (рисунок 2)
5. Снимите верхнюю и нижнюю дверную петлю (7) (8) с помощью внутренней шестигранной отвертки М5 (инструмент 5), затем установите дверную петлю на противоположной стороне. (рисунки 3 и 4).
6. Переверните дверцу на 180 градусов, затем установите дверцу на противоположной стороне шкафа (рисунок 5).
7. Наконец, установите декоративный гвоздь и устройство защиты от падения с противоположной стороны (рисунок 6).

1. Декоративный гвоздь 2. Нож 3. Устройство защиты от падения
4. М5 шестигранник 5. М5 шестигранная отвертка 6. Стержень вала дверцы
7. Верхняя петля двери 8. Нижняя петля двери

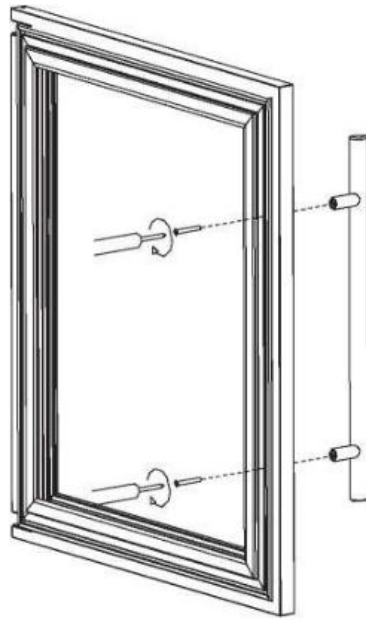


Сигнал открытой дверцы:

Если дверь открыта более 5 минут, то сработает сигнализация двери, светодиоды замигают, предлагая закрыть дверь. Светодиоды перестанут мигать автоматически после закрытия двери.

Способ установки ручки:

1. Выньте ручку из шкафа, затем извлеките 4 винта 4 * 35 из пакета с аксессуарами.
2. Потяните за дверное уплотнение со стороны двери, затем вставьте винты в два отверстия ручки на боковой стороне двери, затем вставьте винты в ручку, совместив отверстия, затяните винты отверткой, затем прижмите дверное уплотнение.



Если отверстия для винтов на ручке не совпадают с отверстиями в двери, используйте электродрель, чтобы просверлить отверстия в двери немного большего размера (с лицевой стороны), чтобы идеально установить ручку.

РЕКОМЕНДАЦИЯ ПО КАЧЕСТВУ МЯСА

Лучшее мясо, признанное для сухой выдержки, - это рибай на кости. Всегда лучше покупать у поставщика, который закупает мясо хорошего качества на скотобойне.

Чем моложе животное, тем лучше результат. Всегда рекомендуется покупать кусок мяса с хорошим содержанием жира и высоким показателем внутренней мраморности. Для лучшего созревания мясо должно быть на кости. Желательно в подвешенном состоянии, либо в максимально крупных кусках. Причина в том, чтобы свести к минимуму воздействие воздуха на чистое мясо и снизить потерю веса.

Рекомендованный период сухой выдержки - не менее 21 дня, только аромат становится более интенсивным. Обратите внимание: возможен период созревания до 6 недель.

Для достижения наилучших результатов всегда следует уделять внимание гигиеническому обращению с пищевыми продуктами. По завершении процесса выдержки тонкая корочка обрезается, чтобы мясо можно было отделить от костей или разрезать на стейки.

АНОМАЛИИ В ЭКСПЛУАТАЦИИ

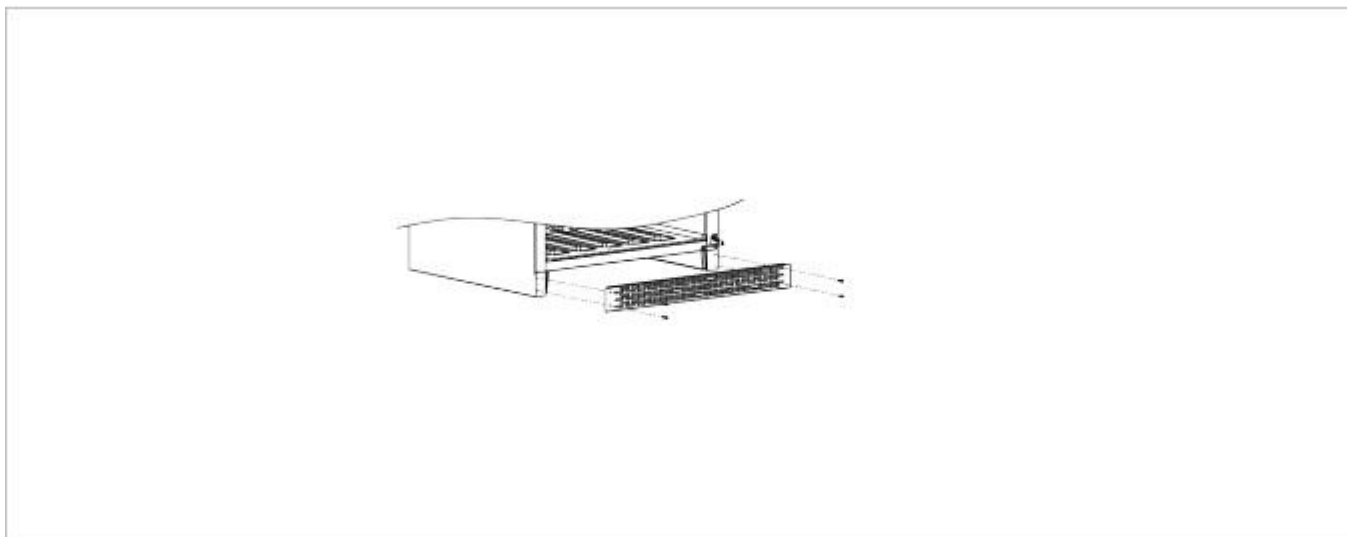
Убедитесь, что в розетке электросети есть напряжение, подключив к ней другой электроприбор. Проверьте предохранитель, если есть. Убедитесь, что

дверца закрыта правильно. Если ваше оборудование неисправно, отключите его от сети и обратитесь в сервисную службу. Любое вмешательство в контур охлаждения должно выполняться специалистом по холодильной технике, который должен провести проверку системы на герметичность контура. Точно так же любое вмешательство в электрическую цепь должно выполняться квалифицированным электриком.

Примечание: Любое вмешательство, выполненное не уполномоченным техническим специалистом, приведет к тому, что гарантия будет считаться недействительной.

Способ установки вентиляционной панели

Примечание: Не для всех продуктов требуется установка вентиляционной панели самостоятельно, следуйте конфигурации фактического приобретенного продукта.



1. Снимите переднюю вентиляционную панель с изделия и вытащите 4 винта из пакета с принадлежностями.
2. Откройте дверцу, совместите вентиляционную панель с четырьмя отверстиями для винтов в нижней части шкафа и затяните винты крестовой отверткой.

СПИСОК ТЕХНИЧЕСКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Общие проблемы можно легко решить, сэкономив на возможном обращении в службу поддержки. Внимательно прочтите руководство по эксплуатации и вернитесь к таблице рекомендаций по устранению неполадок.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА
Шкаф для выдержки мяса не работает	Вилка не вставлена в розетку. Оборудование выключено. Сработал прерыватель электроцепи или неисправен предохранитель.
Внутри шкафа для выдержки мяса не достаточно холодно	Проверьте настройки температуры. Из-за окружающей среды могут потребоваться более низкие настройки. Дверь шкафа открывается слишком часто. Дверь шкафа не плотно закрыта. Прокладка двери не плотно прилегает.
Часто включается и выключается	Температура в помещении выше требуемой. Дверь шкафа открывается слишком часто. Дверь шкафа не плотно закрыта. Настройки температуры выполнены неправильно. Прокладка двери не плотно прилегает.
Освещение шкафа не работает	Дверь шкафа не плотно закрыта. Сработал прерыватель электроцепи или неисправен предохранитель. Лампа вышла из строя. Кнопка включения освещения нажата на «ВЫКЛ». Оборудование не подключено к розетке.
Вибрация	Убедитесь, что оборудование выровнено по уровню.
Шкаф для выдержки мяса издает слишком много шума	Дребезжание может исходить от потока хладагента, что является нормальным. По окончании каждого цикла вы можете услышать булькающие звуки, вызванные потоком хладагента внутри оборудования. Сжатие и расширение внутренних стенок может вызвать звуки хлопков и потрескивания.
Дверь закрывается не правильно	Оборудование не выровнено по уровню. Дверь была перевернута и неправильно установлена. Прокладка неисправна. (Испорчен магнит или резина). Полки установлены неправильно (не на своем месте).

ПЕРЕБОИ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

В случае отключения электроэнергии все предыдущие настройки температуры автоматически сохраняются, и, при возобновлении подачи питания, параметры возвращаются к предварительно заданным настройкам. (См. Таблицу предустановок).

Большинство сбоев питания устраняются в короткие сроки. Отключение питания на час или два не повлияет на температуру оборудования. Чтобы избежать резкого изменения температуры при выключенном питании, не открывайте дверцу. На более длительный период отключения электроэнергии примите меры для защиты мяса или других продуктов питания.

Независимо от причины, если вы заметили аномальную температуру или влажность внутри вашего шкафа, будьте уверены, что только длительное и частое пребывание в этих условиях может оказать пагубное воздействие на мясо или другую пищу.

Перед утилизацией оборудования.

1. Отключите главную вилку от главной розетки.
2. Отрежьте основной кабель и утилизируйте его.

	<p>Правильная утилизация данного</p> <p>Этот символ на оборудовании или его упаковке указывает на то, что данный продукт нельзя утилизировать как бытовые отходы. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора отходов для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию этого продукта, вы сможете предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые в противном случае могут быть вызваны неправильным обращением с отходами этого продукта. Для получения более подробной информации об утилизации этого оборудования обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт</p>
--	---

Завод-изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия не принципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве.

ПЕРЕЧЕНЬ ОШИБОК

Код		Содержание ошибки	Обнаружение места ошибки	Рекомендация к решению
слева на дисплее	справа на дисплее			
E1		Короткое замыкание датчика температуры/влажности	Проверьте, нет ли короткого замыкания между датчиком и платой	Замените датчик
E2		Разрыв цепи датчика температуры/ датчика влажности	Проверьте, нет ли разрыва цепи между датчиком и платой	
E5		Короткое замыкание датчика размораживания	Проверьте, нет ли короткого замыкания между датчиком и платой	
E6		Разрыв цепи датчика разморживания	Проверьте, нет ли разрыва цепи между датчиком и платой	
00	00	Неисправность дверного магнита	Проверьте, хорошо ли закрыта дверь, находится ли магнит на месте.	Замените магнит
	UU	Знак работы УФ-лампы	Если на дисплее отображается UU, но УФ-лампа не работает, проверьте, не повреждено ли соединение УФ-лампы.	Проверьте соединение основания УФ-лампы или замените УФ-лампу.
НН		Сигнал высокой температуры. Температура выше 27°C и сохраняется в течение 48 часов, индикатор мигает. «НН» исчезнет, когда температура достигнет установленного значения.	1. Проверьте вентилятор охлаждения. 2. Проверьте утечку хладагента. 3. Проверьте плату. 4. Проверьте датчик температуры.	1. Замените вентилятор/плату/датчик. 2. В случае утечки хладагента долейте хладагент.
LL		Сигнал низкой температуры. Температура ниже -5°C и сохраняется в течение 48 часов, индикатор мигает. «LL» исчезнет, когда температура достигнет установленного значения.	1. Проверьте плату. 2. Проверьте компрессор 3. Проверьте датчик температуры.	Замените плату/датчик температуры
	НН	Сигнал высокой влажности обозначается «НН». Он горит, когда фактическая влажность превышает	1. Проверьте датчик влажности; 2. Проверьте плату	Замените датчик влажности/плату

		<p>заданную более чем на 15% в течение 48 часов. Сигнал отключится, если фактическая влажность будет превышать заданную не более чем на 10%.</p>		
	LL	<p>Сигнал низкой влажности обозначается «LL». Он горит, когда фактическая влажность ниже заданной более чем на 15% в течение 48 часов. Сигнал отключится, если фактическая влажность будет ниже заданной не более чем на 10%.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте датчик влажности; 2. Проверьте плату 	<p>Замените датчик влажности/плату</p>