

CombiSteel

Dry Age Cabinets 7525 Series

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

NEDERLANDS

WAARSCHUWING	3
Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen	4
Gevaar.....	4
Tips voor afvalverwijdering.....	5
De locatie die u hebt geselecteerd voor uw Steak Ager moet.....	5
Aardingsinstructies	5
R600a Waarschuwing	5
Voor het laden en aansluiten van de Steak Ager	6
Uw Steak Ager installeren.....	6
INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR INGEBOUWDE STEAK AGER	6
Installatietekeningen voor ingebouwde Steak Ager	7
Tekeningen met een open hoek	9
Radiator Systeem Beschrijving.....	10
Zet uw Steak Ager aan	10
Veiligheidsslot.....	10
Operationele geluiden	11
Start Tips.....	11
Temperatuur instelling.....	11
Temperatuur Displayscherm Bedieningsinstructie	12
Ontdooisysteem.....	14
Plank verwijderen	14
Beschrijving van het bevochtigingssysteem.....	14
Instructies voor het toevoegen van water en het vervangen van absorberend katoen	15
Omkeerbaarheid van de deur	19
Deur time-out alarm	21
Handgreep installatiemethode	21
Aanbeveling voor de kwaliteit van vlees.....	21
Installatiemethode van ventilatieplint.....	22
Problemen met het gebruik.....	22
Stroomstoringen	22
Gids voor probleemoplossing	23

WAARSCHUWING

De informatie in dit document kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. Sommige modellen zijn alleen beschikbaar in specifieke landen.

Biedt geen garantie voor onze Steak Ager als deze wordt gebruikt voor een ander doel dan waarvoor het specifiek is ontworpen. Wij kunnen niet verantwoordelijk worden gehouden voor eventuele fouten in deze handleiding. is niet verantwoordelijk of aansprakelijk voor enig bederf of schade aan Vlees of enige andere inhoud incidenteel of als gevolg van mogelijke defecten aan de Steak Ager. Garantie geldt alleen voor de Steak Ager en niet voor de inhoud van de Steak Ager

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar of ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen of met onvoldoende ervaring of kennis als ze het apparaat onder toezicht gebruiken of als ze instructies gekregen hebben over het veilig gebruik van het apparaat en zij de hieraan verbonden risico's hebben begrepen. Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen uitgevoerd worden, tenzij ze onder toezicht staan. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen. Geef de verpakking en de onderdelen ervan niet aan kinderen. Opgevouwen karton en plastic folie kunnen verstikkingsgevaar opleveren! Steak Ager met deurslot: houd de sleutel buiten het bereik van kinderen!

Dit apparaat is alleen geschikt voor het koelen van vlees of voedsel in een commerciële omgeving of gelijkaardig.

Alle andere vormen van gebruik zijn niet toegestaan. Elk verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot schade aan de opgeslagen goederen of bederf. Bovendien is het apparaat niet geschikt voor gebruik in explosiegevaarlijke omgevingen.

Bewaar geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met een ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.

Kennisgevingen voor gebruik

1. Kinderen van 3-8 jaar mogen niets uit de Steak Ager nemen of erin plaatsen.
2. Het langdurig openen van de deur kan ervoor zorgen dat de temperatuur van de Steak Ager aanzienlijk stijgt.
3. Reinig regelmatig om het watertanksysteem schoon te houden en voedselbesmetting te voorkomen.
4. Voordat de Steak Ager wordt ingeschakeld, reinigt u het waterreservoir; het wordt aanbevolen om de watertank om de 5 dagen schoon te maken.
5. De Steak Ager is niet geschikt voor het bewaren van diepvriesproducten.
6. Als de Steak Ager lange tijd leeg blijft: sluit, ontdooi, reinig, droog en houd de deur open om te voorkomen dat het koelmiddel in het apparaat beschimmelt.
7. Als er twee of meer verschillende soorten vlees zijn, wikkel het voedsel dan in een zak voordat u het in de Steak Ager stopt om besmetting veroorzaakt door contact tussen de twee soorten vlees te voorkomen. Dit product is alleen geschikt voor varkensvlees en rundvlees, ander vlees is niet toegestaan.
8. Als er vloeistof uit het vlees komt, moet dit in een zak worden verpakt om problemen te vermijden aangezien het product niet makkelijk te reinigen is.

Klimaatklasse

De klimaatklasse is de kamertemperatuur waarbij u het apparaat kunt bedienen om de koelfunctie maximaal te gebruiken.

Een lagere of hogere kamertemperatuur kan de prestaties van het apparaat beïnvloeden, wat resulteert in temperatuurschommelingen en het niet bereiken van de gewenste temperatuur.

32°C±2°C op toestellen van klimaatklasse 0,1,2,3,4, 6 of 8;

43°C±2°C op toestellen van klimaatklasse 5 of 7

Gebruik het product alleen bij de opgegeven kamertemperatuur.

Veiligheidsvoorschriften en waarschuwingen

1. Om letsel of schade aan de Steak Ager te voorkomen, moeten twee of meer mensen samen uitpakken.
2. Als het product tijdens het transport beschadigd raakt, neem dan onmiddellijk voor gebruik contact op met de leverancier.
3. Alle verpakkingen moeten voor gebruik worden verwijderd om slechte aarding of verhoogd geluid te voorkomen. Om de stabiliteit van de verouderingsmachine te garanderen, moet u de productvoeten aanpassen aan de plaatsing van de grond.
4. Het productontwerp is rechtopstaand en er moet voldoende ventilatie aan de achterkant van de Steak Ager behouden worden wanneer deze wordt geplaatst, om de warmteafvoer te vergemakkelijken.
5. Ingebouwd product om omliggende obstakels te verwijderen en de luchtcirculatie te behouden.
6. De vier kastvoeten van het product zijn verstelbaar. Het wordt aanbevolen om de hoogte van de achterste twee kastvoeten maximaal aan te passen en vervolgens de voorste twee kastvoeten aan te passen om in balans te komen. Bij het aanpassen van de hoogte moet het product leeg zijn.
7. LED is alleen voor productinterieurverlichting, niet voor ruimteverlichting.
8. Wanneer het product is ingebouwd, gelieve de ventilatieplint open te houden.
9. Wanneer de Steak Ager lange tijd niet wordt gebruikt, zorg er dan voor dat u de inhoud leegt en reinigt met water om de hele machine schoon te houden.
10. Behalve de door de fabrikant aanbevolen methode, mag geen mechanische apparatuur of andere methoden worden gebruikt om het ontdooiproces te versnellen (zoals blazen, schrapen, enz.).
11. Beschadig de koelleidingen niet.
12. Met uitzondering van het door de fabrikant aanbevolen type, mogen elektrische apparaten niet worden gebruikt in de voorraadmast van het apparaat.
13. Bewaar geen explosieven in de Steak Ager, zoals verbrandingsondersteunende sprays.
14. Om gevaar te voorkomen mag mogen niet-origineel professioneel geautoriseerd personeel of personeel met professionele licenties het product niet repareren en vervangen, wanneer het netsnoer beschadigd is. Neem dan onmiddellijk contact op met de leverancier.

Gevaar

1. Let op het gevaar dat kinderen vast komen te zitten in de doos
2. Laat kinderen het product niet alleen bedienen
3. Gebruik geen elektrische apparatuur (zoals verwarming, elektrische ijsmachine, enz.) in het product
4. Plaats geen elektrische apparaten of zware voorwerpen bovenop het product
5. Verplaats het product niet als het niet leeg is, omdat dit het product kan vervormen
6. Installeer het product op een plaats waar het stopcontact toegankelijk is en de compressor niet kan worden aangeraakt
7. Als het netsnoer of de lamp beschadigd is, is het om gevaar te voorkomen verboden om elektriciteit te gebruiken
8. Als er storingen optreden, koppel het product dan los van de hoofdvoeding, trek de stekker eruit, trek niet aan de kabel, schakel de zekering uit of verwijder deze
9. Verbied het gebruik van ontvlambare sprays in de buurt van het product
10. Verboden om de koelleiding te beschadigen. Als het koudemiddel in de pijpleiding in de ogen spat, zal dit ernstig letsel veroorzaken.
11. Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen om het product te reinigen, ontvlambare vloeistoffen en de stoom ervan creëren brandgevaar kunnen een explosie veroorzaken
12. **WAARSCHUWING** — Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het netsnoer niet vastzit of beschadigd raakt.
13. **WAARSCHUWING** — Plaats niet meerdere draagbare stopcontacten of draagbare voedingen aan de achterkant van het apparaat.
14. **WAARSCHUWING** — Het koudemiddel en blaasgas van de isolatie zijn ontvlambaar. Wanneer u het apparaat weggooit, doe dit dan alleen in een erkend afvalverwijderingscentrum. Niet blootstellen aan vlammen.

Om gevaar te voorkomen, mag niet-origineel professioneel geautoriseerd personeel of personeel met professionele licenties het product niet repareren of vervangen.

Tips voor afvalverwijdering

1. De verpakking beschermt het product tegen schade tijdens het transport. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Gelieve te helpen: Gooi de verpakking weg volgens de eisen inzake milieubescherming.
2. Om eerst de huidige afvalverwijderingskanalen te begrijpen, raadpleegt u uw professionele distributeur of lokale overheidsinstantie.
3. Als u het product wilt weggooien, doe dan het volgende: Verwijder de glazen deur, Verwijder de plank om te voorkomen dat kinderen klimmen, Verwijder de deurafdichting om ongelukken te voorkomen wanneer kinderen in het spel komen.
4. Aangezien dit product ontvlambare koelmiddelen en ontvlambare thermische isolatieschuimmaterialen bevat, moet u voorkomen dat de koelleiding wordt beschadigd bij het slopen van het product; houd het uit de buurt van het vuur en laat het over aan een gekwalificeerd recyclingbedrijf voor verwijdering.

De locatie die u hebt geselecteerd voor uw Steak Ager moet

1. Onbezwaard en goed geventileerd zijn;
2. Ver weg van elke warmtebron en direct zonlicht zijn;
3. Niet te vochtig zijn (wasgoed, bijkeuken, badkamer, enz.);
4. Een vlakke vloer hebben;
5. Een standaard en betrouwbare elektriciteitsvoorziening hebben (standaard stopcontact naar landnormen, gekoppeld aan de grond), het is NIET aanbevolen om een multi-contactdoos of verlengkabel te gebruiken;
6. Zorg voor een overspanningsbeveiliging op het stopcontact;
7. Weg van de magnetron. Bepaalde magnetrons hebben geen golfinterferentieschild. Wanneer ze binnen 1 meter in de buurt van de Steak Ager worden geplaatst, kunnen ze de werking van de Steak Ager beïnvloeden.

Aardingsinstructies

Bij het installeren van het product moet de aardingsdraad worden aangesloten. Gebruik het aardingsnet correct om lekkage van de draad te voorkomen en het risico op elektrische schokken te verminderen. De Steak Ager is voorzien van een geaard netsnoer. Onjuiste installatie van aarding kan een elektrische schok veroorzaken. Als u vragen heeft over de aardingsinstallatie-informatie, raadpleeg dan een professionele elektricien of onderhoudspersoneel.

Opmerking: Als er regelmatig bliksem in het gebied is, wordt het aanbevolen om een stroombeschermer te gebruiken.

R600a Waarschuwing

Neem voor uw veiligheid de volgende aanbevelingen in acht.

1. Dit apparaat bevat een kleine hoeveelheid R600a koudemiddel dat milieuvriendelijk is, maar ontvlambaar. Het beschadigt de ozonlaag niet en verhoogt ook niet het broeikaseffect.
2. Beschadig tijdens transport en installatie de leidingen van het koelmiddelsysteem niet. Het geïnjecteerde koudemiddel kan oogbeschadiging of zelfontbranding veroorzaken
3. In het geval van een ongeval moet u onmiddellijk de stroomvoorziening van het apparaat afsluiten en contact vermijden met open vuur en dingen die vonken kunnen genereren
4. De ruimte voor het plaatsen van het product moet ervoor zorgen dat elke 8g koelmiddel meer dan 1m³ ruimte heeft, en het koelmiddelgehalte van het apparaat wordt vermeld op het etiket
5. Als u behoeften of suggesties heeft, neem dan contact op met de klantenservice
6. Waarschuwing: Om het gevaar van onstabiele apparaten te vermijden, moeten reparaties worden uitgevoerd volgens de instructies
7. Het symbool is een waarschuwing dat het koudemiddel ontvlambaar is! 
Waarschuwing: Risico op brand of brandbaarheid!

Opgelet:

Wanneer de Steak Ager op "OFF" staat:

- Gelieve alle goederen uit de Steak Ager te halen;
- Houd de Steak Ager schoon

Laat 24 uur rusten voordat u de Steak Ager inschakelt. Gedurende deze tijd raden we u aan de deur open te laten om eventuele resterende geuren te verwijderen.

Voor het laden en aansluiten van de Steak Ager

Aanbevelingen:

Steak Ager moet worden geïnstalleerd bij geschikte omgevingstemperatuur (raadpleeg het einde van de gebruikershandleiding). Als de temperatuur hoger of lager is dan het omgevingstemperatuurbereik, heeft dit invloed op temperatuurschommelingen en kan het geen goede koelprestaties bereiken.

Uw Steak Ager installeren

Pak uit en verwijder alle bescherm- en plakstrips van de verpakking rond en in de Steak Ager. De Steak Ager moet zo worden geplaatst dat de stekker toegankelijk is. Laat het netsnoer los. Verplaats uw Steak Ager naar de uiteindelijke locatie. De Steak Ager moet op een geschikte plaats worden geïnstalleerd waar de compressor niet onderhevig is aan fysiek contact.

Uw Steak Ager nivelleren: de Steak Ager moet worden genivelleerd VOORDAT u uw Steak Ager vult.

Uw Steak Ager is uitgerust met 4 verstelbare poten om het nivelleren eenvoudig te vergemakkelijken. beveelt aan om de achterpoten maximaal aan te spannen en de voorpoten zo af te stellen dat de Steak Ager waterpas komt te staan.

INSTALLATIE-INSTRUCTIES VOOR INGEBOUWDE STEAK AGER

ALLEEN FRONT VENTING STEAK AGER**Stappen voor gebruik**

1. Voordat u het product gebruikt, wordt aanbevolen om de binnenkant van de koelkast (steakkast) met water te reinigen en de deur langer dan 24 uur open te laten staan om de resterende geur in de machine te verwijderen
2. Stel de temperatuur en vochtigheid in op 1°C en 82% luchtvochtigheid, wat de beste temperatuur is voor gekookt rundvlees en varkensvlees
3. Het vlees moet vers zijn, ten hoogste 5 dagen na het slachten
4. We raden het beste gekookte rundvlees aan: gebruik jong rundvlees met vet en gemarmerd
5. Hang het hele stuk vlees aan het rek of leg de gesneden stukken op de plank

Montagehandleiding

1. "Ingebouwde" Steak Ager heeft ventilatie aan de voorzijde, maar is niet ontworpen om volledig te worden geïntegreerd achter een schrijnwerkdeur.
2. Volg het installatieschema bij het installeren van de ingebouwde Steak Ager. Niet minder dan de minimale installatiemaat.
3. Ingebouwde Steak Ager trekt lucht rechts van het ventilatieframe en verdrijft die links van het ventilatieframe onder de voorste deur.
4. "Ingebouwde" Steak Ager heeft een aan/uit-schakelaar op het bedieningspaneel, zodat de locatie van het stroompunt niet kritiek is.
5. De Steak Ager heeft standaard een 240 volt/10 ampère stopcontact nodig. (Of volgens de specificaties van verschillende landen).
6. Het netsnoer is 2,0m lang en is aan de rechterkant aan de achterkant bevestigd als u van voren in de kast kijkt.

7. Zoals met de meeste apparaten van vandaag, heeft de Steak Ager gevoelige elektronische componenten die gevoelig zijn voor schade door bliksem- en elektriciteitsvoorzieningsfouten. Het wordt daarom aangeraden om een overspanningsbeveiliging te gebruiken om dit soort problemen te voorkomen.
8. Ventilatieopening op de deur moet worden voorzien voor ingebouwde Steak Ager wanneer een houten deur wordt geïnstalleerd.

In de warme klimaatzone MOET een ventilatieopening of rooster, met een minimale ventilatiegrootte van 200 mm x 40 mm, worden uitgesneden aan de achterkant van de achterwand of aan de bovenkant van beide zijden van de scheidingswand, waardoor koele verse lucht volledige toegang heeft tot de 30 mm-opening aan de achterkant van de kast.

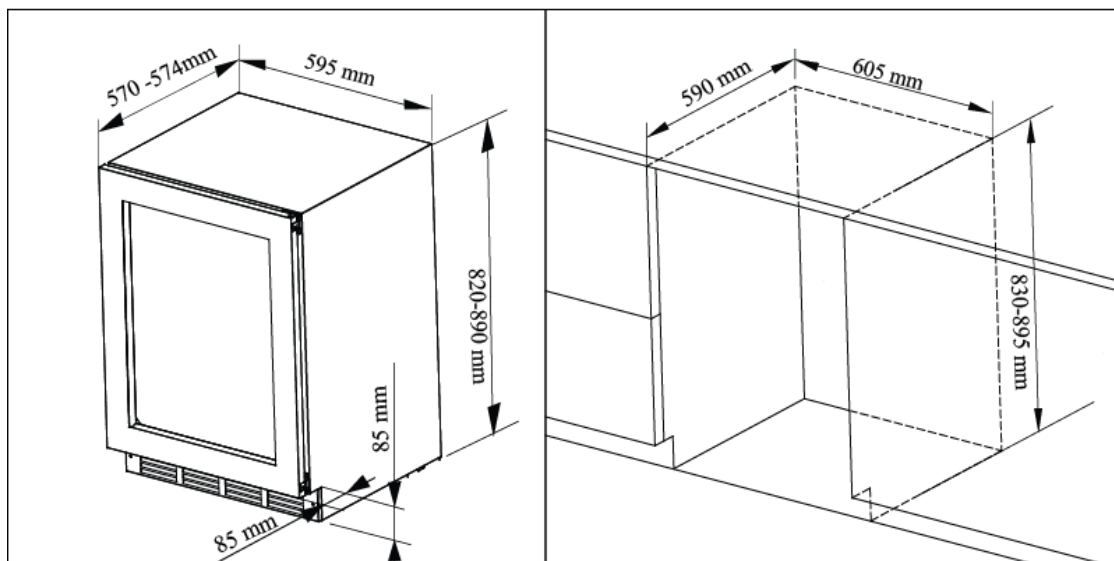
Deze ventilatieopening of dit rooster mag niet aan dezelfde kant worden geopend als andere apparaten zoals ovens of een afgesloten ruimte zonder toegang tot verse koele lucht. Het niet naleven van de bovenstaande specificaties kan leiden tot ongeldigheid van de GARANTIE.

Installatietekeningen voor ingebouwde Steak Ager

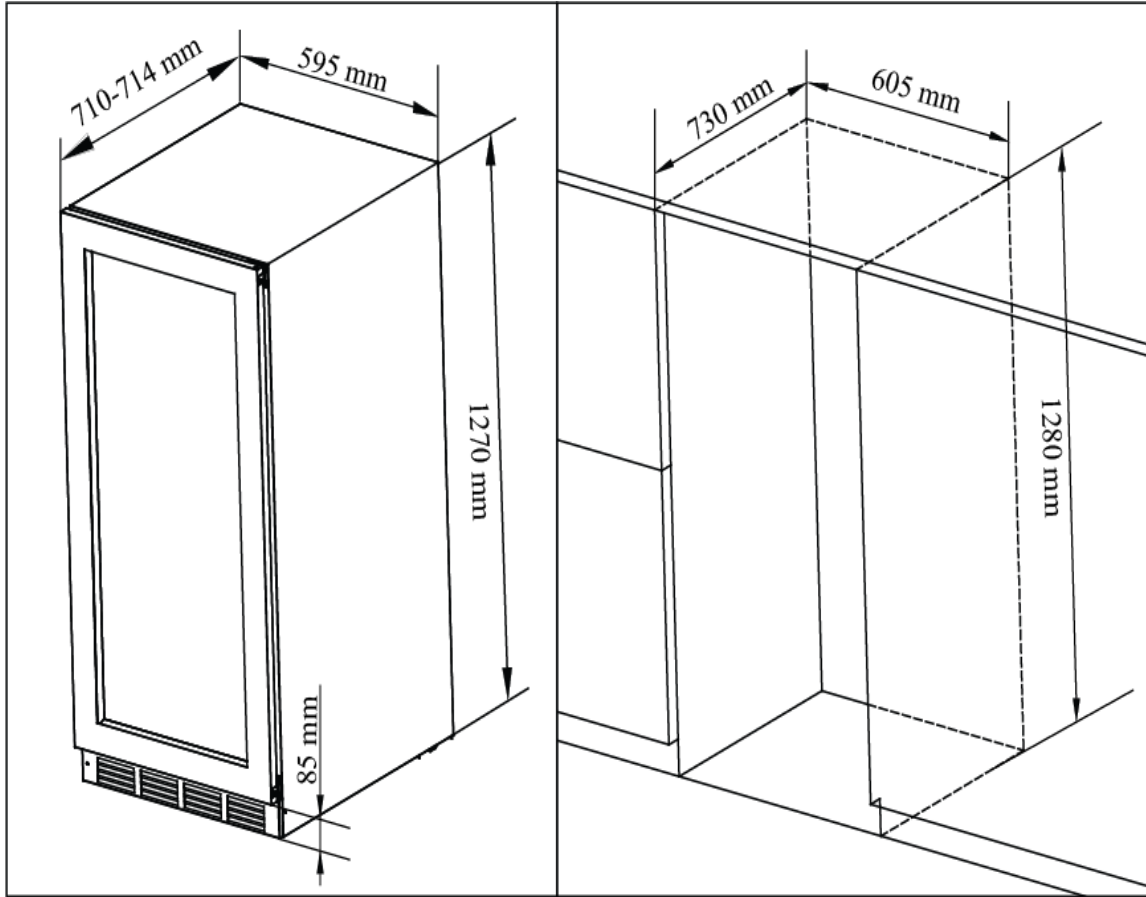
VI46SA, VI60SA, VI120SA, VI180SA kunnen vrijstaande installatie of ingebouwde installatie zijn. Voor specifieke installatieafmetingen raadpleegt u het volgende ingesloten installatieschema

Opmerking: Het apparaat moet zo worden geplaatst dat de stekker na installatie toegankelijk is.

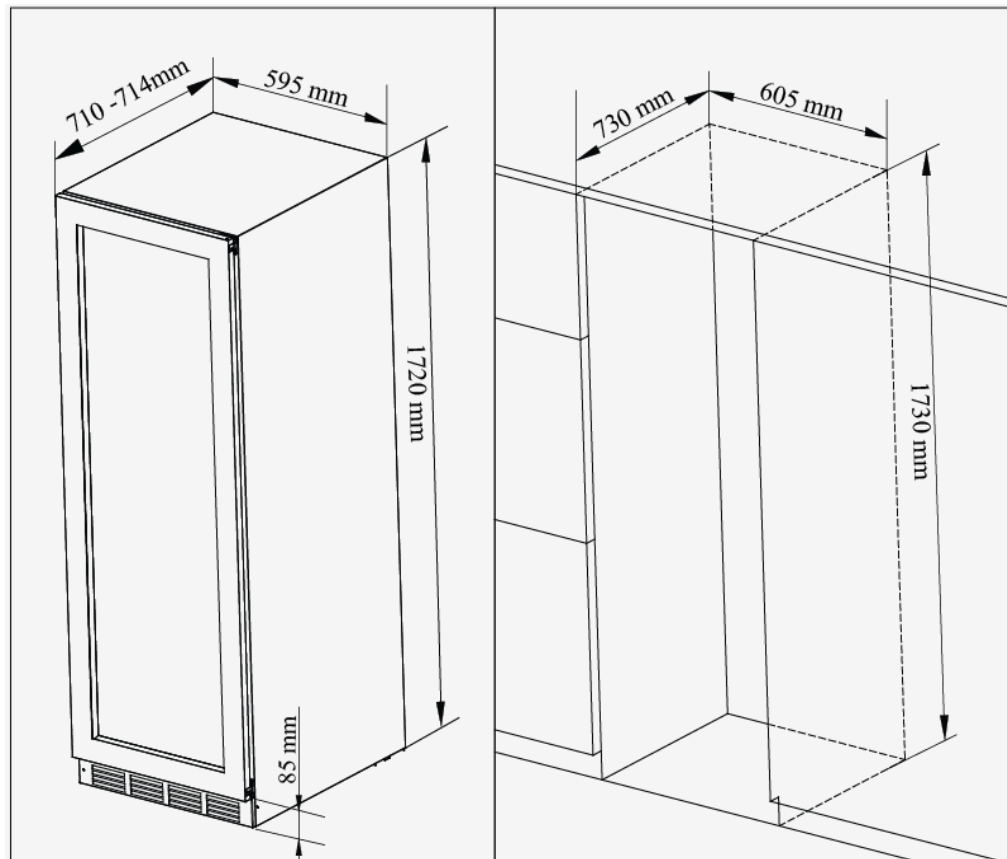
7525.0100



7525.0105

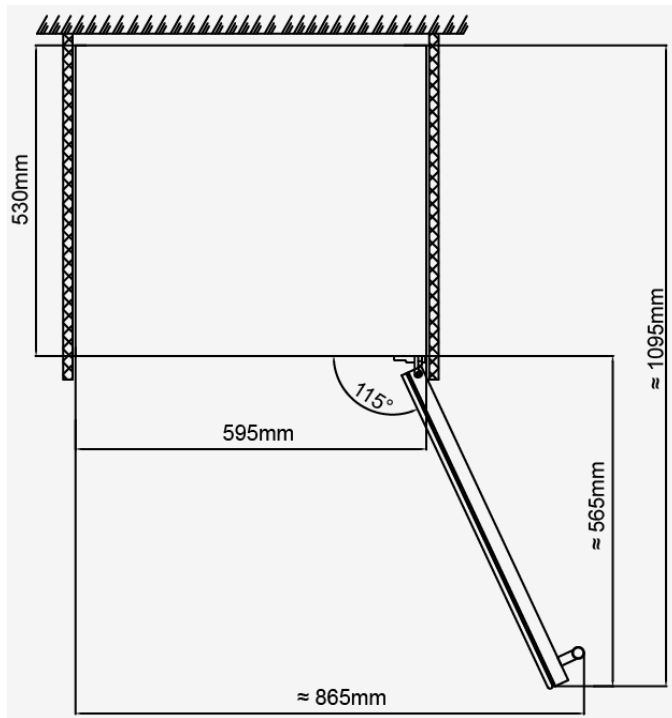


7525.0110

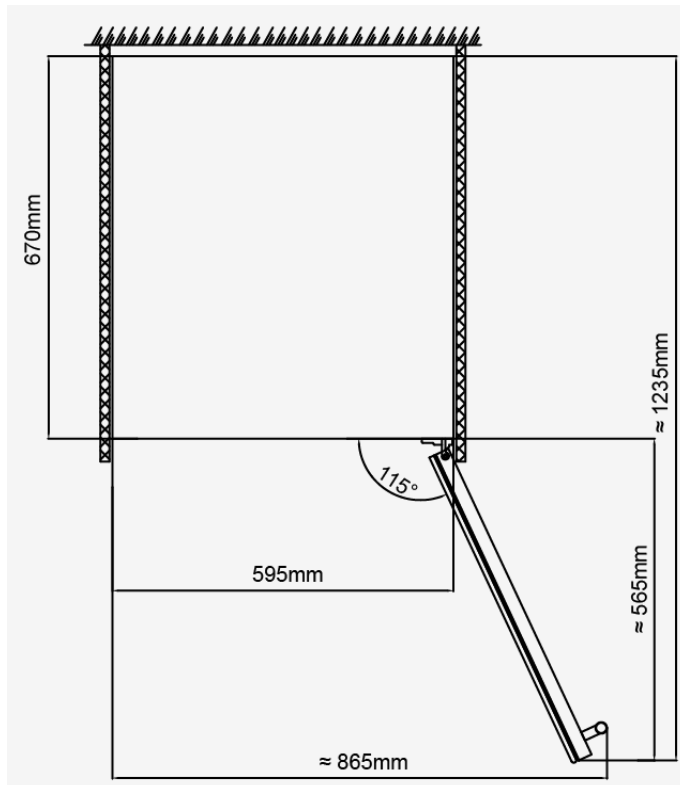


Tekeningen met een open hoek

7525.0100

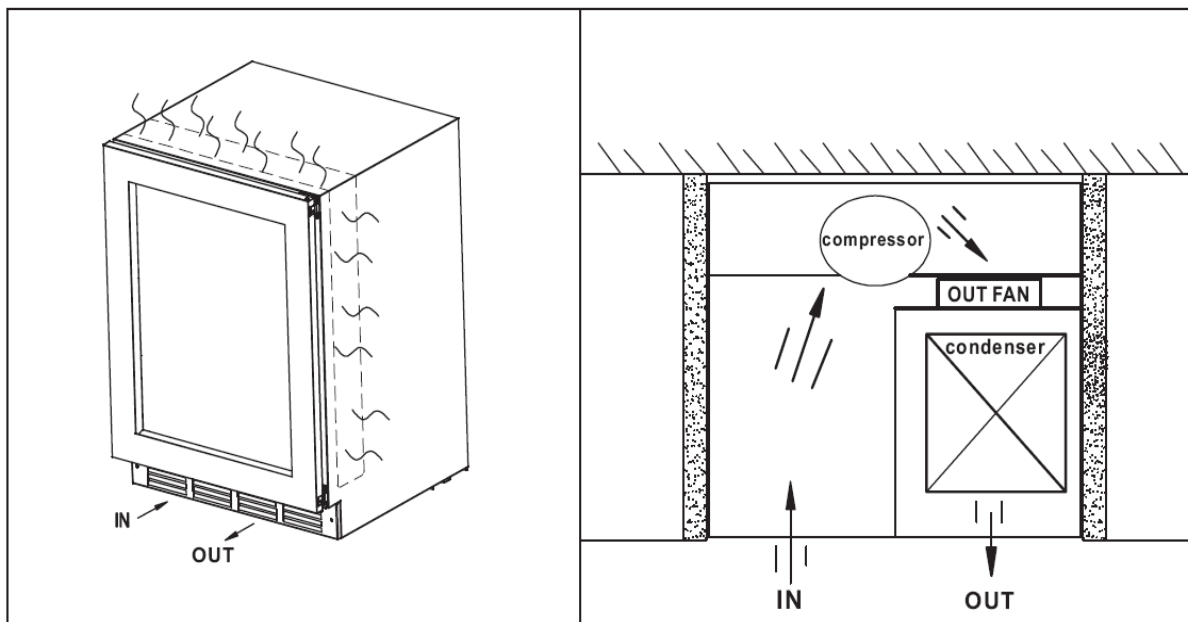


7525.0105 / 7525.0110



Radiator System Beschrijving

De Steak Ager modellen maken gebruik van zij-anti-dauw buis en onafhankelijk koelsysteem.



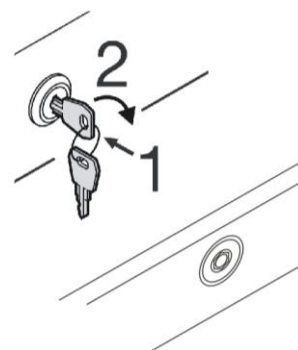
Zet uw Steak Ager aan

1. De toegestane spanning en frequentie zijn aangegeven op het beoordelingslabel, het stopcontact moet goed worden geaard en beschermd door een zekering
2. Het stopcontact mag zich niet direct achter de Steak Ager bevinden en moet gemakkelijk toegankelijk zijn
3. Gebruik geen verlengkabels of verlengcontactdozen om de Steak Ager aan te sluiten
4. Gebruik geen losstaande omvormers of energiebesparende stekkers, anders loopt het elektronische besturingssysteem het risico op schade
5. Kijk niet direct naar de lichtlijn van dichtbij, het zal uw ogen pijn doen
6. Sluit de kelder aan en schakel deze in door de aan uit-knop **een paar seconden** ingedrukt te houden. Wanneer u de Steak Ager voor de eerste keer gebruikt (of de Steak Ager opnieuw start nadat deze lange tijd is uitgeschakeld), zal er een paar graden verschil zijn tussen de temperatuur die u hebt geselecteerd en de temperatuur die wordt aangegeven op de LED-uitleiding. Dit is normaal en het komt door de lengte van de activeringstijd. Zodra de Steak Ager een paar uur draait, zal alles stabiliseren.

Belangrijk: Als het apparaat is losgekoppeld, de stroom is uitgevallen of is uitgeschakeld, wacht u 3 tot 5 minuten voordat u het apparaat opnieuw opstart. De Steak Ager wordt niet gestart als u vóór deze tijdsvertraging probeert opnieuw op te starten.

Veiligheidsslot

Op de aging machine is een veiligheidsslot geïnstalleerd (niet alle producten hebben dat, configureer op basis van het werkelijke product). Zoals in de afbeelding te zien is, draait u 90°, ontgrendelt u in de richting van figuur 2, keert u 90° om van 2 en vergrendelt u het veiligheidsslot in de richting van figuur 1.



Operationele geluiden

Om de gewenste temperatuurinstellingen te bereiken, kan Onze Steak Ager, net als alle producten die werken met compressoren en ventilatoren, de volgende soorten geluiden produceren. Deze geluiden zijn normaal en kunnen als volgt optreden:

1. Gorgelend geluid - veroorzaakt door het koelmiddel dat door de spoelen van het apparaat stroomt.
2. Krakende/knallende geluiden - als gevolg van de samentrekking en uitzetting van het koelgas om koude te produceren.
3. Geluid van de ventilator - om de lucht in de Steak Ager te laten circuleren
4. "Pa Pa" geluid – Magneetklep start geluid
5. "Sissend" geluid: het wordt veroorzaakt door het koelmiddel dat in de pijpleiding stroomt nadat de magneetklep van het systeem is geopend

De perceptie van geluid door een individu is direct gekoppeld aan de omgeving waarin de Steak Ager zich bevindt, evenals het specifieke type modellen. Onze Steak Ager is in overeenstemming met de internationale normen voor dergelijke apparaten. Wij zullen altijd ons uiterste best doen om onze klanten tevreden te stellen, maar zullen de goederen niet opnieuw in bezit nemen vanwege klachten op basis van normale bedrijfsgeluiden.

Start Tips

1. Reinig de binnenkant van de Steak Ager met ontsmettingsmiddel, dat niet agressief mag zijn.
2. Indien besteld: pak de zoutblokken uit en verwijder de folie. Leg de zoutblokken in het roestvrijstalen bakje en plaats het bakje onderin de kast. Controleer elke 2-3 dagen of er nog water op de zoutblokken zit, zo ja, verwijder het water dan.
3. De temperatuur en luchtvochtigheid zijn al ingesteld op 1°C en 85% luchtvochtigheid die de perfecte setting zijn voor het droogrijpen van rund & varken.
4. Het vlees voor het droogrijpen moet vers zijn, perfect zou max. 5 dagen na het slachten zijn. Zelfs vacuüm gerijpt vlees kan worden gebruikt, maar voor maximaal 14 dagen (verwijder folie)
5. Onze aanbeveling voor het beste dry aged rundvlees: gebruik vlees van een jonge koe met een gewone vetbedekking plus goede marmering.
6. Hang de complete rug aan de hangers van uw Steak Ager of leg de losse sneetjes op de planken.
7. Laad: max. 2x halve strip lendenen op het bot met een lengte van 0,5m, daarom heeft u 2 hangers nodig.
8. Laadvermogen met planken: max. 20kg individuele stukken of sneden passen op planken.
9. Let bij het rijpen van individuele sneden op de planken op een beschermende vetlaag die te veel verspilling voorkomt en laat het indien mogelijk op het bot rijpen. Ideale grootte ca. 2 - 4kg/snede.
10. Draag beschermende handschoenen bij elk contact met het vlees, raak het vlees NIET aan zonder handschoenen!
11. De perfecte rijpingstijd ligt tussen de 25-28 dagen, maar meer dan 4 weken is ook mogelijk.

Temperatuur instelling

Belangrijk: Het LED-display is de werkelijke temperatuur en vochtigheid in de kast

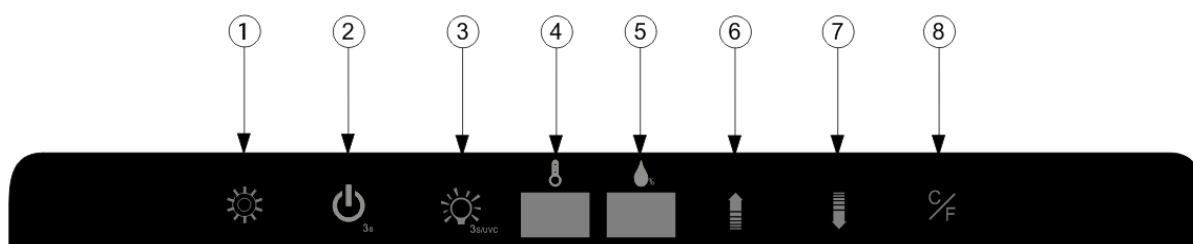
De temperatuurinstellingen zijn in de fabriek als volgt vooraf ingesteld. In het geval van een stroomonderbreking worden alle eerdere temperatuurinstellingen automatisch gewist en wordt de vooraf ingestelde temperatuurinstellingen hersteld. Het elektrische bord van alle modellen wordt geleverd met geheugenfunctie.

Het is belangrijk om te begrijpen dat er een verschil is tussen de temperatuur in de Steak Ager en de temperatuur die op het displaypaneel wordt weergegeven: u moet ongeveer 12 uur wachten voordat u de effecten van temperatuuraanpassing opmerkt in de Steak Ager met volledige lading.

Zodra de temperatuur is ingesteld, moet u deze niet vaak aanpassen. De thermostaat houdt de temperatuur in de Steak Ager binnen een bereik van +/- 2°C. Maar de thermische traagheid van de Steak Ager en het glas is zodanig dat binnen dit temperatuurbereik de werkelijke temperatuur van de Steak Ager slechts 0,5°C tot 1°C zal fluctueren.

Temperatuur Displayscherm Bedieningsinstructie

Instructies voor de bediening van het LED-paneel



➤ ① **Functieschakelaar:**

Druk één keer op het venster (4) en venster (5) om de temperatuur- en vochtigheidsfunctie te schakelen en druk op de knop (6) of (7) om de temperatuur en vochtigheid te verhogen of te verlagen.

➤ ② **AAN/UIT de aan/uit-knop:**

Druk 3 seconden op de knop om uit te schakelen. Opmerking: De andere functies worden uitgeschakeld, behalve de lichtschaakelaar wanneer de stroom wordt uitgeschakeld. Druk nogmaals (zonder vertraging), de stroom wordt ingeschakeld.

➤ (3) **UV-systeem bedieningsinstructie**

1. Automatische bediening: De Steak Ager is ingeschakeld. Als het UV-licht niet door de mens wordt ingeschakeld, gaat het UV-licht elke 24 uur aan. De tijden zijn 1 uur. Het betekent dat elke 24 uur het UV-licht 1 uur aan staat.
2. Handmatige bediening: De Steak Ager is ingeschakeld. Druk 3 seconden op deze knop, het UV-lampje zal altijd branden. Druk nogmaals 3 seconden op de lichtknop en dan gaat het UV-lampje uit.
3. Wanneer het UV-licht aanstaat, gaat het UV-licht uit wanneer de deur open is en zal het weer aan zijn wanneer de deur gesloten wordt.

Opmerking: De levensduur van de UV-lamp is 12 maanden. Het overschrijden van de levensduur zal het antiviruseffect van de UV-lamp aanzienlijk verminderen.

➤ ④ **Weergavevenster: werkelijke temperatuur weergeven,**

➤ ⑤ **Weergavevenster: toon de werkelijke vochtigheid**

➤ ⑥ **Temperatuur/vochtigheid instellingsknop :**

Druk één keer, temperatuur/vochtigheid zal 1 graad/1% verhogen.

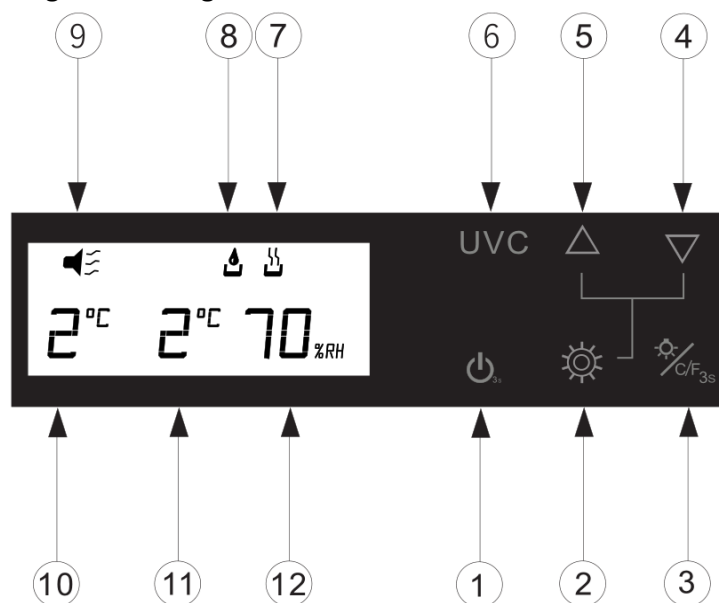
➤ ⑦ **Temperatuur/vochtigheid instellingsknop omlaag:**

Druk één keer, temperatuur/vochtigheid zal 1 graad/1% verlagen.

➤ ⑧ **C/F display conversie functietoetsen:**

Stel de conversie Celsius/Fahrenheit-display in, druk op deze knop, het weergavevenster zal in graden Celsius of Fahrenheit zijn.

LCD Displayer Bedieningshandleiding



➤ (1) Aan/uit-schakelaar

Power-on State: Blijf op de aan/uit-schakelaar drukken en het ven. 11 telt 3-2-1 af en schakelt uit, de Steak Ager wordt volledig uitgeschakeld.

Stand-bystatus: Druk continu 3 seconden in en schakel in, het apparaat wordt ingeschakeld.

➤ (2) Functietoets / Schakelknop:

Druk er elke keer op, het ven. 11 en (10) om te schakelen, druk op (4) en (5) om de hoogste en laagste temperatuur en vochtigheid in te stellen.

➤ (3) Licht / Fahrenheit / Celsius Schakelaar knop:

Druk elke keer op het lampje, het lampje staat AAN of UIT. Druk op 3 seconden en het weergavescherm wordt geconverteerd naar graden Celsius of Fahrenheit.

➤ (4) Instelknop: Temperatuur of vochtigheid zal dalen met 1°C of 1% per klik.

➤ (5) Instelknop: Temperatuur of vochtigheid zal stijgen met 1°C of 1% per klik.

➤ (6) UV-systeem bedieningsinstructie

1. Automatische bediening: De Steak Ager is ingeschakeld. Als het UV-licht niet door de mens wordt ingeschakeld, gaat het UV-licht elke 24 uur aan. De tijden zijn 1 uur. Het betekent dat elke 24 uur het UV-licht 1 uur aan staat.
2. Handmatige bediening: De Steak Ager is ingeschakeld. Druk 3 seconden op de lichtknop, het UV-lampje is altijd aan. Druk nogmaals 3 seconden op de lichtknop en dan gaat het UV-lampje uit.
3. Wanneer het UV-licht aanstaat, gaat het UV-licht uit wanneer de deur open is en weer aan wanneer de deur gesloten is.

Opmerking: De levensduur van de UV-lamp is 12 maanden. Het overschrijden van de levensduur zal het antiviruseffect van de UV-lamp aanzienlijk verminderen.

➤ (7) Bevochtigingssysteem: Geeft aan dat de bevochtigingsfunctie is gestart.

➤ (8) : Ontvochtigingssysteem: Geeft aan dat de ontvochtigingsfunctie is gestart.

➤ (9) Het storingsysteem: geeft aan dat de storingsalarmfunctie is gestart.

➤ (10) Temperatuurweergave instellen: temperatuur instellen weergeven

➤ (11) Weergave van de werkelijke temperatuur: Geef de werkelijke binnentemperatuur weer

➤ (12) Vochtigheidsweergave: Geef de ingestelde vochtigheid en werkelijke vochtigheid weer.

Ontdooisysteem

Het product heeft een automatisch circulatie ontdooisysteem ontwerp. De Steak Ager kan automatisch ontdooien wanneer de compressor wordt gestopt en getimed. Het vorstwater wordt automatisch afgevoerd uit de opslagruimte van de rijpingsmachine. Het water dat in de container wordt gecondenseerd, wordt door de compressor omgezet in warmte of verdamping, het resterende water wordt gebruikt om de luchtvochtigheid in de kast te behouden.

Alle apparaten zijn uitgerust met een dubbellaags Low-E glazen deur die een derde interne acryllaag heeft om condensatie op de glazen deur te minimaliseren.

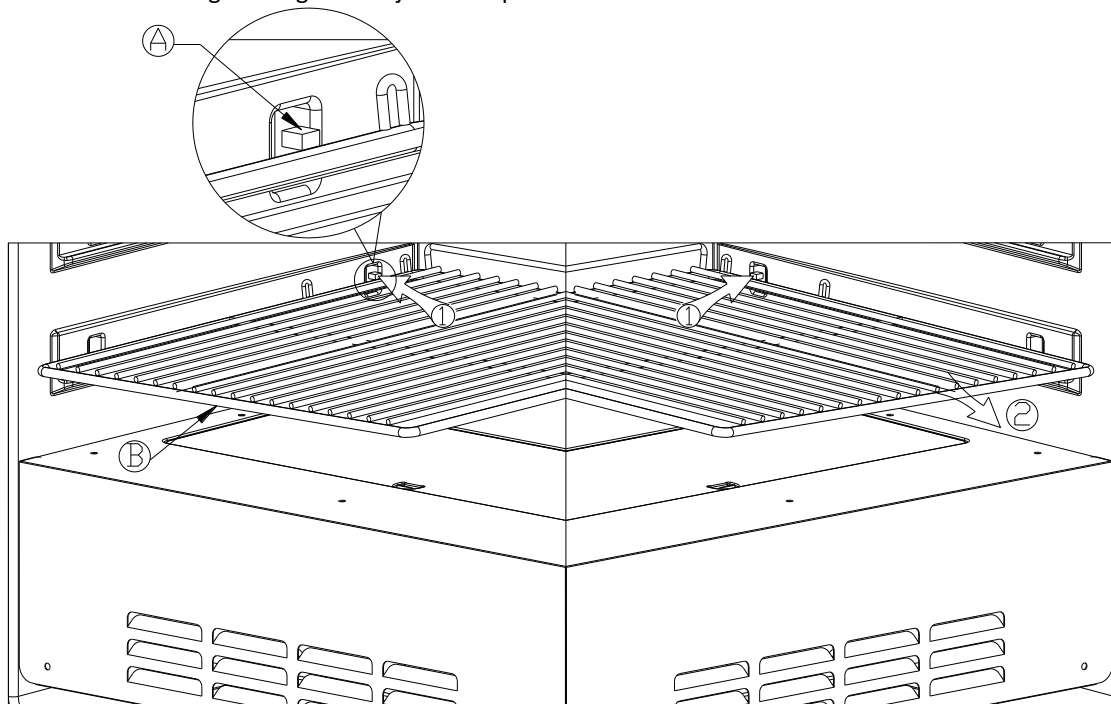
De Steak Ager is niet helemaal verzegeld; toegang tot frisse lucht is toegestaan via de afvoerpijp.

Opmerkingen Tijdens de koelcyclus wordt warmte vrijgegeven en verspreidt deze zich door de buitenoppervlakken van de Steak Ager. Vermijd het aanraken van de oppervlakken tijdens die cycli.

Plank verwijderen

Plank nemen: Volgens onderstaande instructietekening om één kant van de plankbegrenzingspen(1) in te drukken, de plank uit te pakken en te verwijderen van de andere kant van de steunbeugel(1) en vervolgens de plank eraf te halen volgens de pijlmarkering (2).

Plankinstallatie zal tegenovergesteld zijn aan de plank eruit nemen.



1- "A" is plankbegrenzingspen

2- "B" is plank

Beschrijving van het bevochtigingssysteem

Dit product heeft een automatische bevochtigingsfunctie. Het bevochtigingssysteem bevindt zich in de ventilatorafdekking. Als er geen onderhoud nodig is, is het verboden om het te openen en uit te trekken!

Instructies voor het toevoegen van water en het vervangen van absorberend katoen

Opmerking: 7525.0100 moet handmatig water toevoegen. 7525.0105, 7525.0110 hebben een automatische water toevoegende functie.

BELANGRIJKE WAARSCHUWING

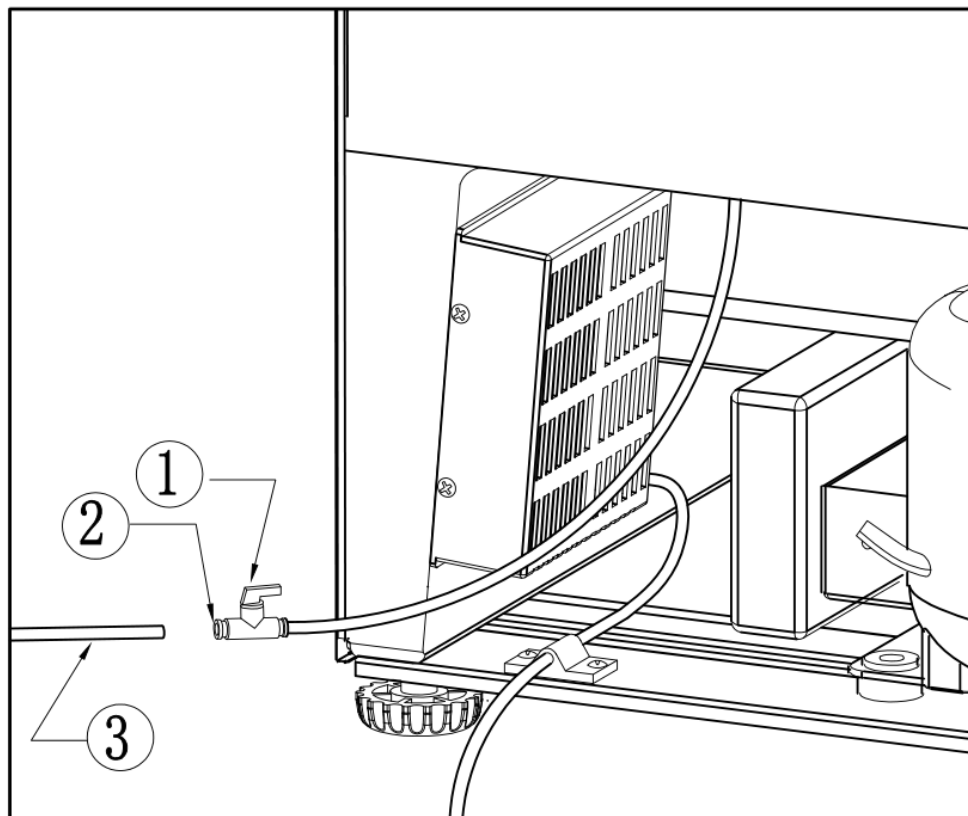
Er moet zuiver water zijn in de buurt van 7525.0105 / 7525.0110 Locatie.

Voordat u de Steak Ager gebruikt, sluit u eerst de waterinlaatpijp(3) aan en opent u vervolgens de inlaatklep(1) om te bevestigen dat er water in het waterreservoir komt.

(1) Waterinlaatklep

(2) Waterinlaat

(3) Waterinlaatpijp



Dit product heeft een watervullende herinneringsfunctie. Wanneer het waterreservoir een tekort aan water heeft, zal er een zoemerprompt zijn. Tegelijkertijd geeft het displayvenster "E5" weer om een watertekortfout aan te duiden. Wanneer deze fout optreedt, knippert het verlichtingslampje.

Op dit moment is het noodzakelijk om handmatig water toe te voegen. Het displaypaneel "E5" verdwijnt automatisch binnen 10 seconden nadat de watertoevoeging is voltooid en het verlichtingslampje knippert niet meer.

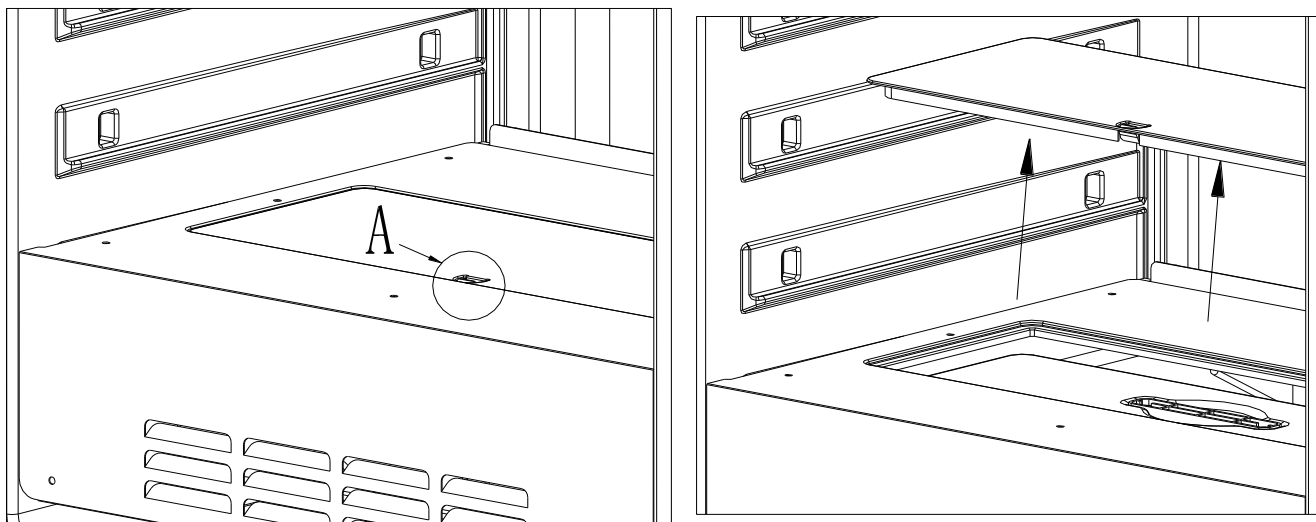
Opmerking: Het toegevoegde water vereist over het algemeen **zuiver water, mineraalwater, gedestilleerd water en ander water met minder onzuiverheden. Voeg geen** vuil water toe met meer onzuiverheden en vervuiling, om de kwaliteit en smaak van het vlees in de Steak Ager niet te beïnvloeden!

7525.0100: Het volgende is een schematisch diagram van het toevoegen van water en het vervangen van absorberend katoen:

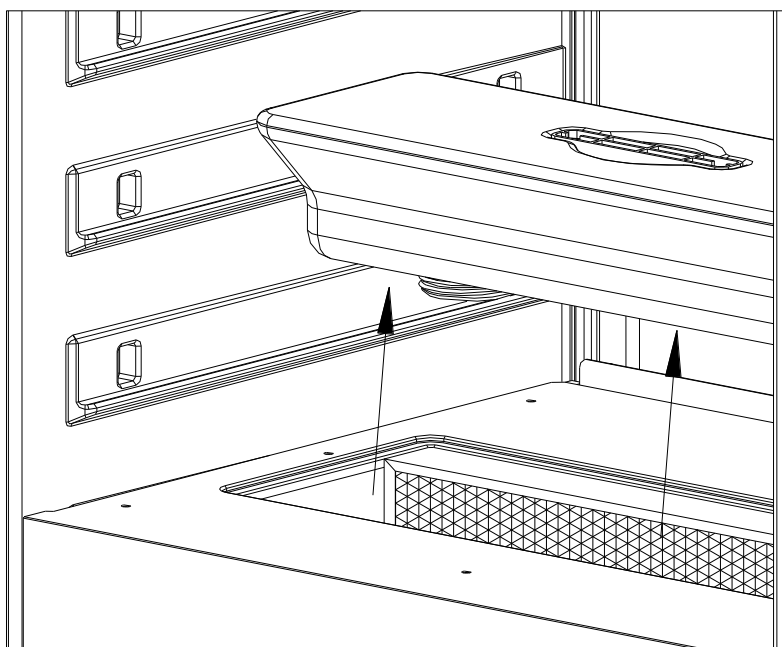
7525.0100 handmatig water toevoegen

De stappen zijn onderverdeeld in: 1.2.3.4 stappen

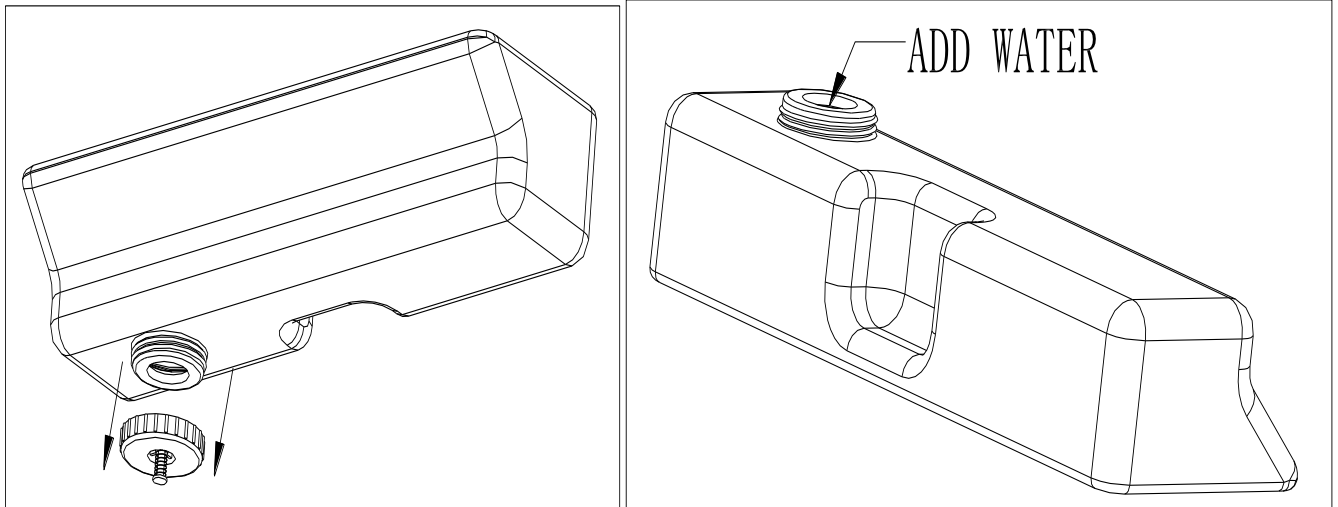
1. Open het deksel van het waterreservoir A volgens de pijl



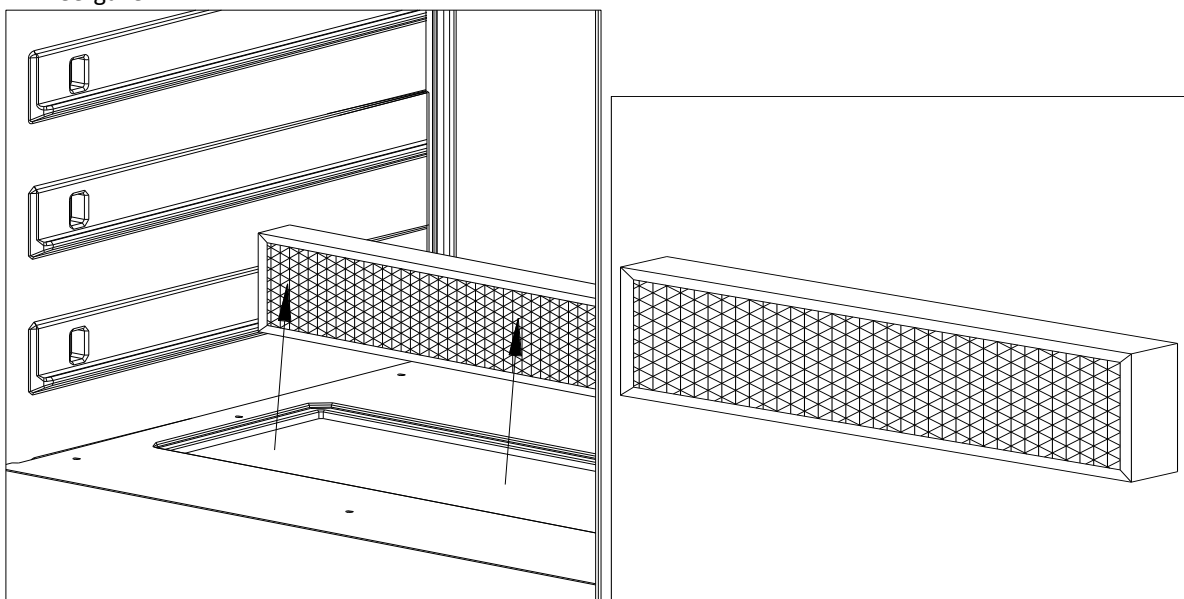
2. Na het openen van de watertankafdekking, kunt u de watertank zien, de watertank eruit halen volgens de pijlrichting;



3. Draai vervolgens het deksel van het waterreservoir op de bodem van het waterreservoir. Na het openen kunt u water toevoegen. Nadat u water hebt toegevoegd, plaatst u het terug in het product, bedekt u het deksel van het waterreservoir en voltooit u de watertoevoeging.



4. Vervang het absorberende katoen. Haal de watertank eruit en werk het absorberende katoen bij volgens de weergave.

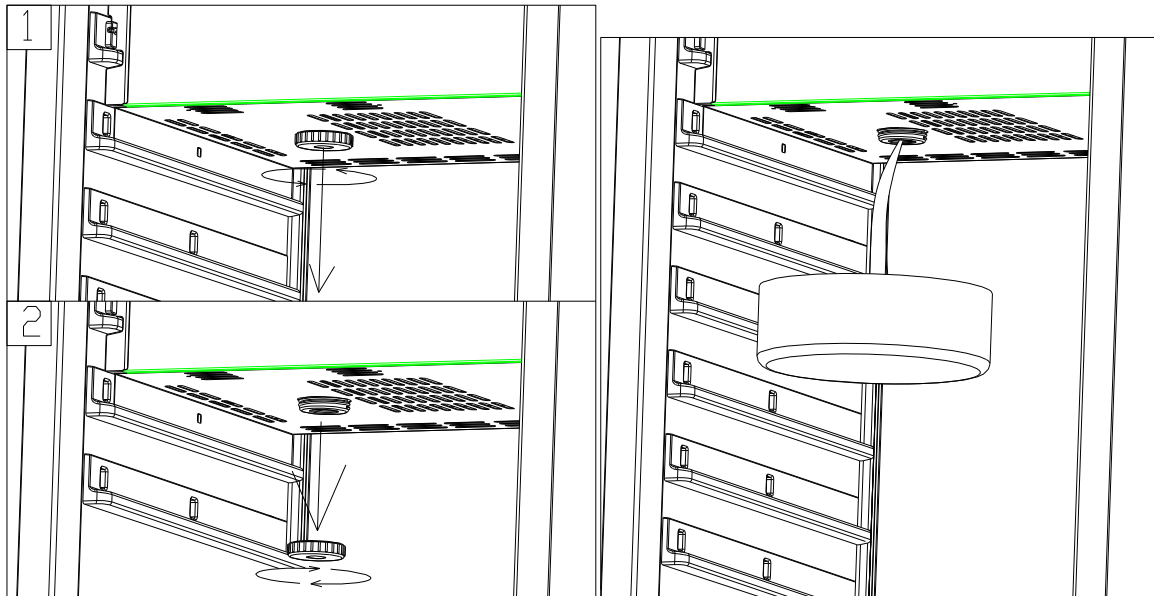


7525.0105/7525.0110 automatische waterverversing en vervanging van absorberende katoenen stappen

De stappen zijn onderverdeeld in: 1.2.3 stappen

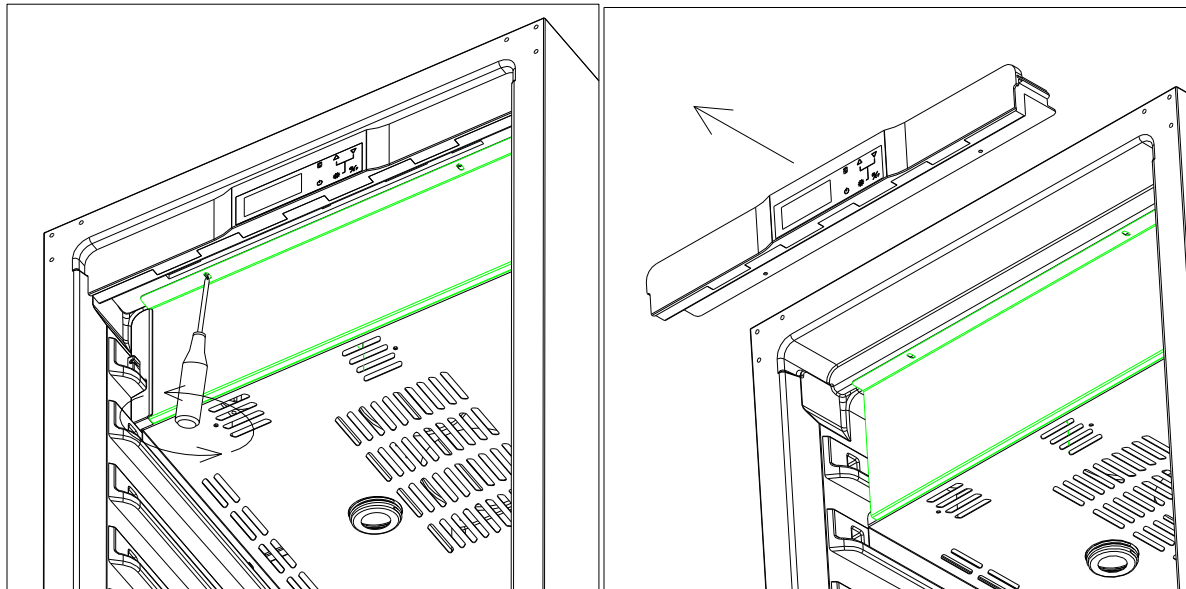
Opmerking: De waterbronschakelaar van de machine moet vóór gebruik worden uitgeschakeld!

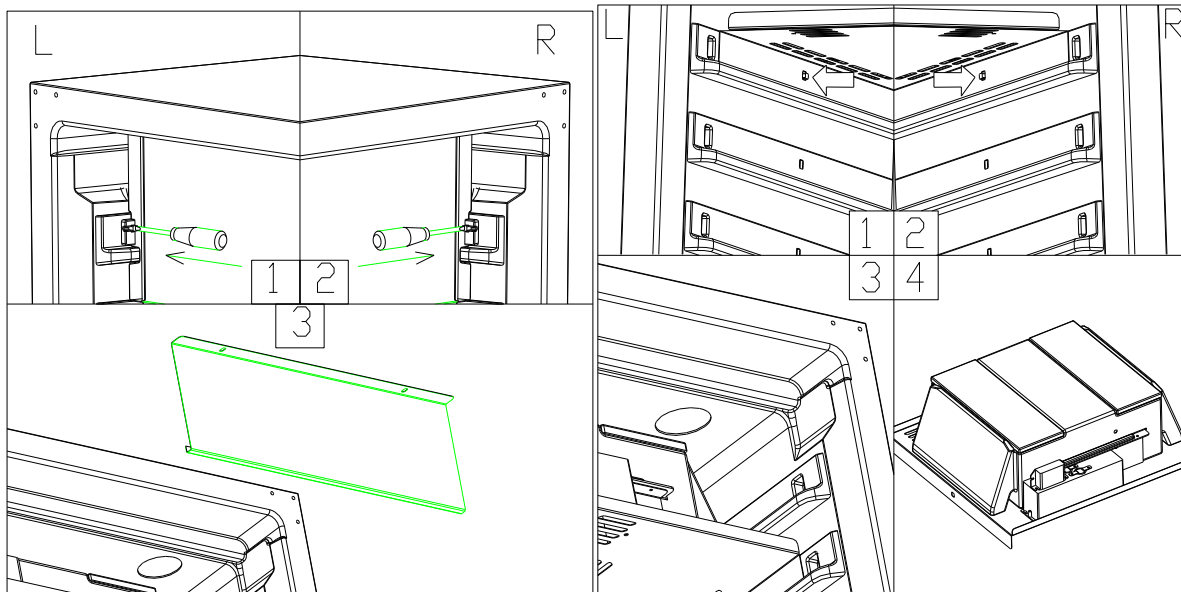
1. Plaats een waterbox van 2L onder de afvoer en schroef vervolgens het afvoerdekfel los om af te voeren volgens afbeelding 2



2. Schema van de afvoerafdekking

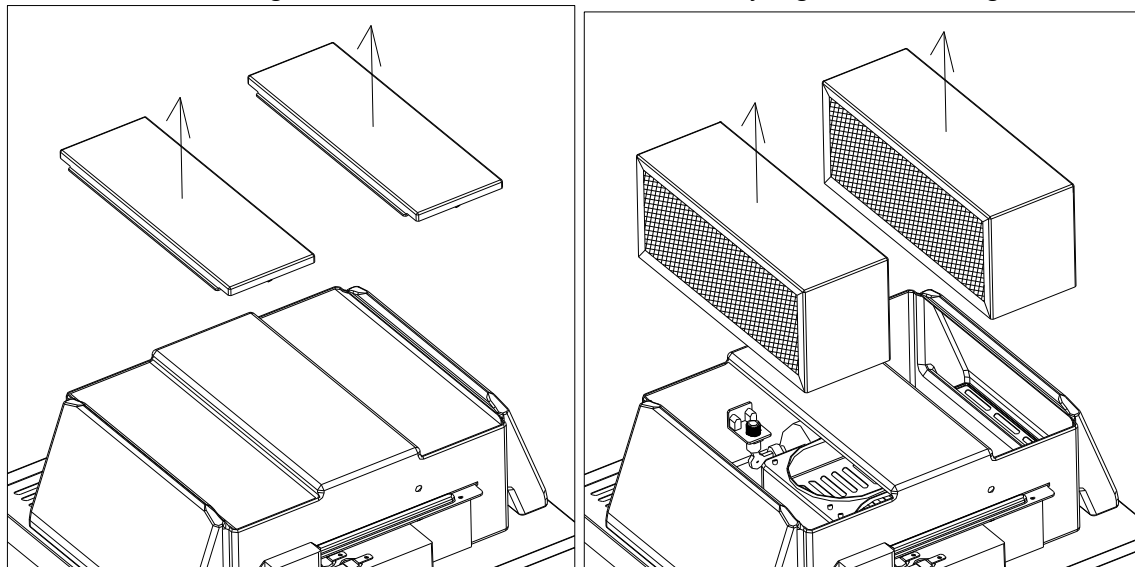
Verwijder het displaybord en het waterreservoir volgens de weergavebewerking en koppel de verbindingdraden en take-overs los die zijn aangesloten op de ventilator, waterinlaatpijp, enz. op de watertank





3. Verwijder het absorberende katoen

Haal de watertankmontage eruit en werk het absorberende katoen bij volgens de afbeelding

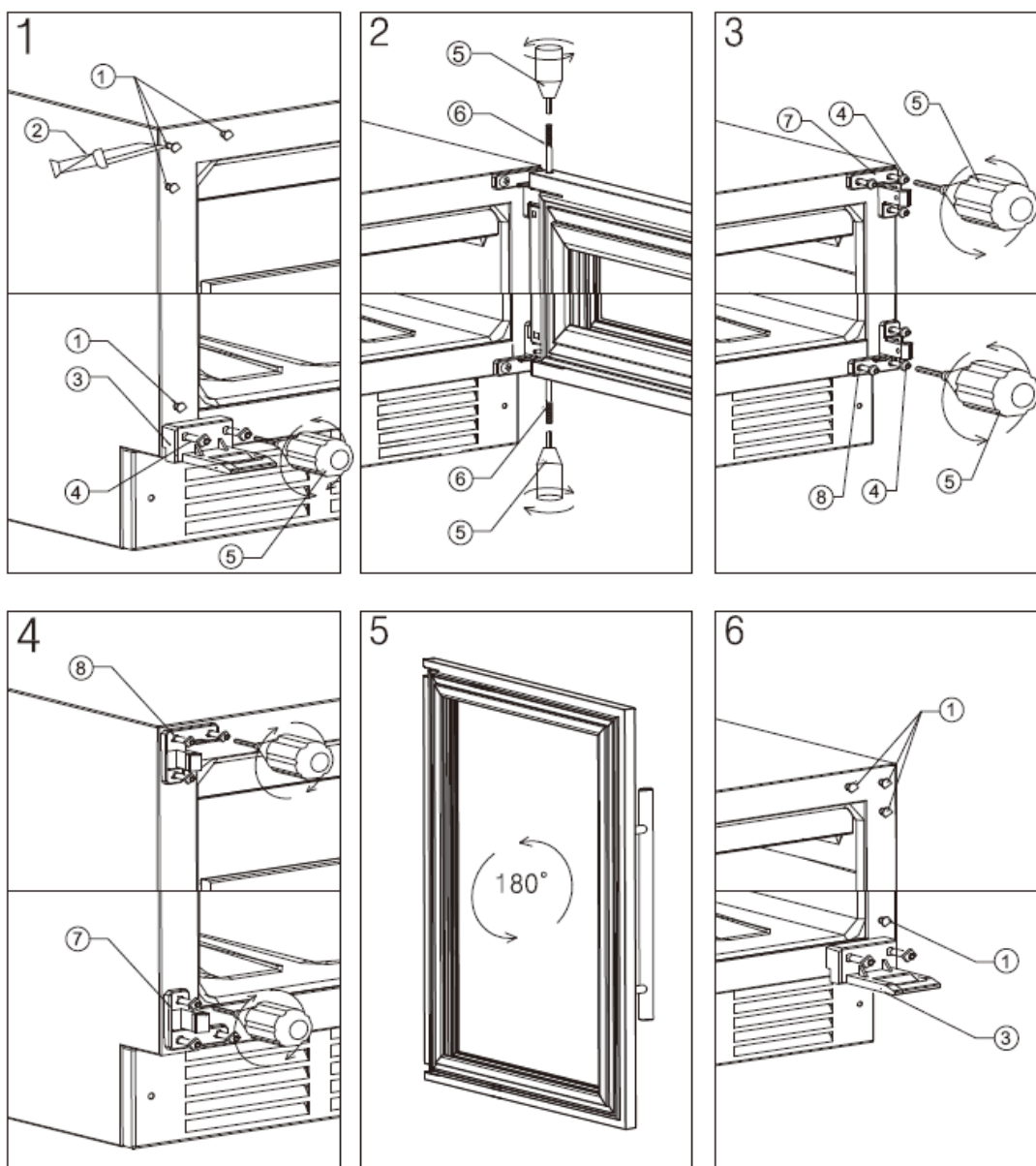


Omkeerbaarheid van de deur

1. Afhankelijk van het model en het type handvat van de Steak Ager, moet u de deur mogelijk 180 graden draaien of de richting van de deur symmetrisch veranderen (afhankelijk van de eigen configuratie van het product)
2. De deur kan onomkeerbaar zijn, afhankelijk van het type handgrepen van de Steak Ager, of de deur moet mogelijk worden geopend en vervangen bij het bestellen.

Waarschuwing: Om ongelukken tijdens het veranderen van de deur te voorkomen, raden we u aan hulp in te schakelen. De glazen deur is zwaar en kan letsel veroorzaken als hij valt.

1. Om de kast op een open bedieningsplaats te plaatsen, open de deur naar de maximale hoek
2. Gebruik een klein mes(2) om de decoratieve nagel (1) aan de andere kant af te nemen (tekening 1);
3. Gebruik de binnenste zeshoekschroevendraaier (tool 5) om de schroeven (4) van het valbestendige apparaat (3) te demonteren en verwijder vervolgens het valbestendige apparaat . (Tekening 1)
4. Houd de deur vast, gebruik een zeshoekschroevendraaier (tool 5) om de askern van de deur(6) uit de twee uiteinden van de bovenkant van de deur te schroeven. Haal de deur uit en zet apart. (Tekening 2)
5. Ontlaad het bovenste en onderste deurscharnier(7)(8) met de M5 binnenste zeshoekschroevendraaier (tool 5) en monteer vervolgens het deurscharnier aan de andere kant. (Tekening 3 en 4)
6. Draai de deur 180 graden om en installeer vervolgens de deur aan de andere kant van de kast. (Tekening 5)
7. Installeer ten slotte de decoratieve nagel en het valbestendige apparaat aan de andere kant. (Tekening 6)



1. Decoratieve nagel
2. Mes
3. Valbestendig apparaat
4. M5 zeshoek
5. M5 zeshoekschroevendraaier
6. Deur spindel kern
7. Bovenste deurscharnier
8. Onderste deurscharnier

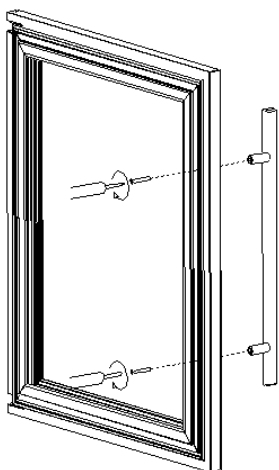
Deur time-out alarm

Als de deur langer dan 5 minuten open is, gaat het deuralarmsysteem aan, flikkeren de LED-lampjes en wordt gevraagd om de deur te sluiten. De alarmlichten worden automatisch gestopt na het sluiten van de deur.

Handgreep installatiemethode

Opmerking: Niet alle producten hoeven handgrepen zelf te installeren, volg de configuratie van het daadwerkelijk gekochte product.

1. Verwijder de handgrepen uit de kast en haal vervolgens 4 stuks 4 * 35 schroeven uit de accessoire tas
2. Trek de deurafdichting vanaf de zijkant van de deur open, steek vervolgens schroeven in de 2 handvatgaten aan de zijkant van de deur, plaats vervolgens de schroeven in lijn met het gat van de handgreep, draai de schroeven vast met de kruiskopschroevendraaier en druk vervolgens de deurafdichting samen.



Als de schroevengaten van de handgreep niet perfect overeenkomen met de gaten van de deur, gebruik dan de elektrische boor om de gaten van de deur een beetje groter te boren (in oppervlaktezijde), om de handgreep perfect te installeren

Aanbeveling voor de kwaliteit van vlees

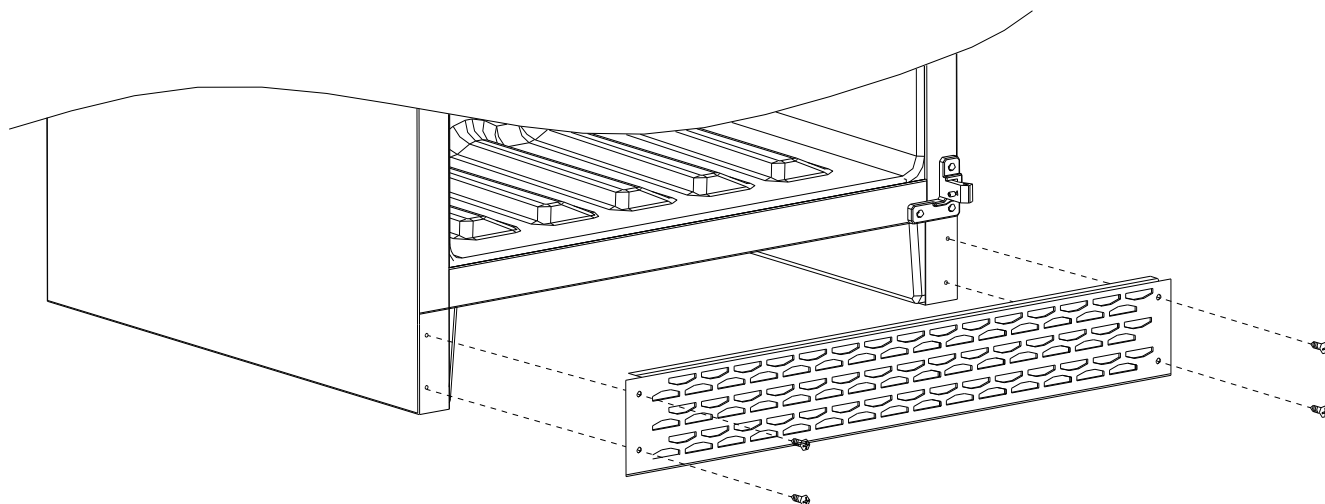
Het beste vlees dat bekend staat voor droogrijpen is rib-eye op het bot. Het is altijd het beste om te kopen bij een dealer die zijn vlees haalt bij een slachthuis van goede kwaliteit.

Hoe jonger het dier, hoe beter het resultaat. Het wordt altijd aanbevolen om een stuk vlees te kopen met een goed vetgehalte en een hoge mate van interne marmering. Het is raadzaam om het vlees op het bot hangend of in de grootst mogelijke gewrichten te laten rijpen. De reden hiervoor is om het pure vlees dat aan de lucht wordt blootgesteld te minimaliseren, waardoor gewichtsverlies wordt verminderd.

De periode van droogrijpen wordt aanbevolen voor ten minste 21 dagen, alleen de smaak wordt intenser. Let op: Een rijpingsperiode van maximaal 6 weken is mogelijk. De hygiënische behandeling van voedsel moet altijd worden gecontroleerd voor de beste resultaten. Wanneer het proces is voltooid, wordt de dunne korst afgesneden, klaar om te worden ontbeend of in steaks te worden gesneden.

Installatiemethode van ventilatieplint

Opmerking: Niet alle producten hoeven de ventilatieplint zelf te installeren, volg de configuratie van het daadwerkelijk gekochte product.



1. Haal de ventilatieplint aan de voorzijde uit het product en haal 4 schroeven uit de accessoire tas
2. Open de deur, lijn de ventilatieplint uit met de vier schroefgaten aan de onderkant van de kast en draai de schroeven vast met een kruiskopschroevendraaier

Problemen met het gebruik

Zorg ervoor dat er stroom is voor de stekker van de voeding door er een ander elektrisch apparaat op aan te sluiten. Controleer de zekering, indien aanwezig. Zorg ervoor dat de deur goed is gesloten.

Als uw Steak Ager defect lijkt te zijn, koppelt u deze los en neemt u contact op met uw aftersales service. Elke interventie op het koude circuit moet worden uitgevoerd door een koeltechnicus die een inspectie van het circuit afdichtingssysteem moet uitvoeren. Evenzo moet elke interventie aan het elektrische circuit worden uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien.

Opmerking: Elke interventie uitgevoerd door een niet-geautoriseerde technicus zal ertoe leiden dat de garantie als nietig wordt beschouwd.

Stroomstoringen

In het geval van een stroomonderbreking worden alle eerdere temperatuurinstellingen automatisch bewaard en wordt deze teruggezet naar een vooraf ingestelde temperatuurinstelling. (Zie vooraf ingestelde grafiek)

De meeste stroomstoringen worden binnen korte tijd verholpen. Het stroomverlies van een uur of twee heeft geen invloed op de temperaturen van de Steak Ager. Om plotselinge temperatuurverandering te voorkomen terwijl de stroom is uitgeschakeld, moet u voorkomen dat u de deur opent. Bij een langere periode van stroomuitval: neem stappen om uw vlees of voedsel te beschermen.

Ongeacht de oorzaak, als u abnormale temperatuur of vochtigheidsniveaus in uw Steak Ager opmerkt, kunt u er zeker van zijn dat alleen langdurige en frequente blootstelling aan deze abnormale omstandigheden een schadelijk effect op uw vlees of voedsel kan veroorzaken.


Gids voor probleemoplossing

Veelvoorkomende problemen kunnen eenvoudig worden opgelost, waardoor u de kosten van een mogelijk onderhoud bespaart. Lees de handleiding zorgvuldig door en ga terug naar de gids voor probleemoplossing.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
Steak Ager werkt niet.	Niet aangesloten. Het apparaat is uitgeschakeld. De stroomonderbreker is ingeschakeld of de zekering is kapot.
Steak Ager is niet koud genoeg.	Controleer de temperatuurinstelling. Externe omgeving kan een hogere instelling vereisen. De deur wordt te vaak geopend. De deur is niet helemaal dicht. De deurafdichting sluit niet goed.
Wordt regelmatig in- en uitgeschakeld.	De temperatuur in de kast is hoger dan conventioneel. De deur wordt te vaak geopend. Er wordt teveel bewaard in de kast De deur is niet helemaal dicht. De temperatuur is niet correct ingesteld. De deurafdichting sluit niet goed.
De verlichting werkt niet.	Niet aangesloten. De stroomonderbreker is ingeschakeld of een zekering is kapot. Het licht is beschadigd. Het lampje is "UIT".
Trillingen.	Controleer of de Steak Ager op vlakke grond staat
De Steak Ager lijkt teveel lawaai te maken.	Het ratelende geluid kan afkomstig zijn van de stroming van het koudemiddel, wat normaal is. Aan het einde van elke cyclus kunt u gorgelende geluiden horen die worden veroorzaakt door de stroom van koelmiddel in uw Steak Ager. Samentrekking en uitzetting van de binnenmuren kan knallende en krakende geluiden veroorzaken. De Steak Ager is niet waterpas.
De deur sluit niet goed.	De Steak Ager is niet waterpas. De deur was omgekeerd en niet goed geïnstalleerd. De pakking is defect. (magneet of rubber is kapot) De planken zijn uit positie.

Voor verwijdering van het apparaat

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Knip de hoofdkabel af en gooi deze weg.

	Correct disposal of this product
	<p>This symbol on the product, or in its packaging, indicates that this product may not be treated as household waste. Instead, it should be taken to the appropriate waste collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by the inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased the product.</p>