



DRY **AGED** **CHEF**

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ
DA-52, DA-75, DA-125, DA-415

ИНСТРУКЦИЯ

Комплект поставки	4
Технические характеристики	4
Общие указания	6
Основные положения	6
Устройство винного шкафа и основные элементы управления	7
Меры предосторожности	10
Подготовка к работе	11
Управление работой холодильного шкафа	12
Угольный фильтр	14
Уход и очистка прибора	14
Хранение	14
Рекомендации по сухой выдержке	15
Возможные неисправности и методы их устранения	16
Гарантия	17
Утилизация	18

Комплект поставки

	DA-52	DA-75	DA-125	DA-415
Холодильный шкаф	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Штанга	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Крюк	4 шт	4 шт	6 шт	6 шт
Полка из нержавеющей стали	2 шт	4 шт	2 шт	6 шт
Ручка	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Крепеж для ручки	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Угольный фильтр	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Комплект ключей замка	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт
Руководство по эксплуатации	1 шт	1 шт	1 шт	1 шт

Технические характеристики

	DA-52	DA-75
Напряжение питания, В	220-240	220-240
Частота переменного тока, Гц	50	50
Потребляемая мощность, Вт	60	70
Хладагент	R600a	R600a
Объем внутренней камеры	52	75
Диапазон регулировки температуры	2-14°C	2-14°C
Диапазон регулировки влажности	50%~85%	50%~85%
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I
Климатический класс	ST	ST
Энергоэффективность	Class A	Class A
Габариты устройства, мм	507x430x690	545x395x875
Габариты упаковки, мм	580x495x740	590x455x920
Масса нетто, кг	34	36
Масса брутто, кг	37	37

	DA-125	DA-415
Напряжение питания, В	220-240	220-240
Частота переменного тока, Гц	50	50
Потребляемая мощность, Вт	140	240
Хладагент	R600a	R600a
Объем внутренней камеры	125	415
Диапазон регулировки температуры	2-14°C	2-14°C
Диапазон регулировки влажности	50%~85%	50%~85%
Класс защиты от поражения электрическим током	I	I
Климатический класс	ST	ST
Энергоэффективность	Class A+	Class A+
Габариты устройства, мм	580x595x820	680x595x1860
Габариты упаковки, мм	665x655X860	655x740x1920
Масса нетто, кг	56	118
Масса брутто, кг	62	132

Общие указания

1. ВНИМАНИЕ! Перед эксплуатацией холодильника внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством.
2. Холодильный шкаф предназначен для хранения, ферментации мяса, а также разных сортов сыра
3. Холодильный шкаф работает от электрической сети переменного тока частотой 50 Гц, напряжением 220 В.
4. Холодильный шкаф заправлен озонобезопасным хладагентом R600a (изобутан).
5. При покупке холодильного шкафа проверьте его работоспособность и комплектность, отсутствие механических повреждений, наличие штампа торгующей организации и даты продажи в гарантийном талоне - на техническое обслуживание и гарантийный ремонт.
6. Холодильный шкаф устанавливается и включается в сеть представителем торгующей организации или самим потребителем.
7. При нарушении потребителем правил, изложенных в настоящем руководстве по эксплуатации, холодильный шкаф гарантийному ремонту не подлежит.
8. Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия с целью улучшения его свойств.

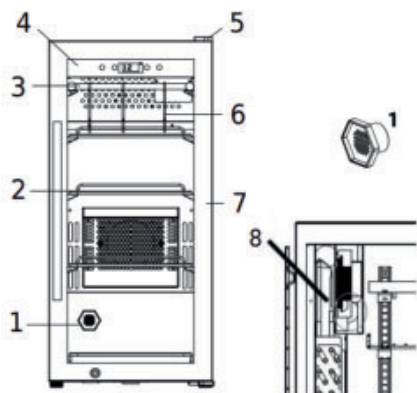
Основные положения

Холодильный шкаф для вызревания мяса — холодильная камера специального назначения. Предназначен для хранения, ферментации мяса, а также разных сортов сыра.

Устройство холодильного шкафа и основные элементы управления

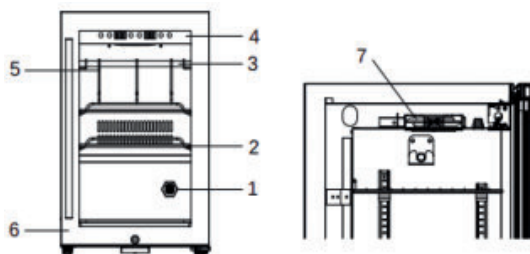
Внешний вид устройства:

DA-52



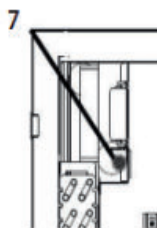
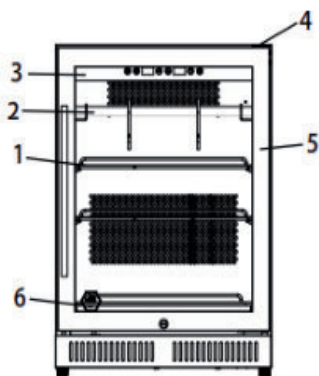
1. Угольный фильтр
2. Полки из нержавеющей стали
3. Штанга
4. Панель управления
5. Верхняя Петля
6. Крюки
7. Дверца
8. УФ лампа

DA-75



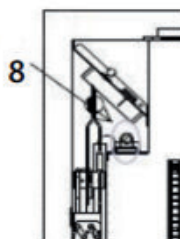
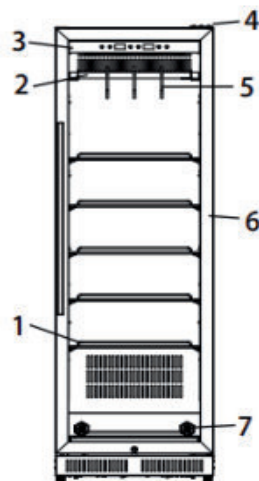
1. Угольный фильтр
2. Полки из нержавеющей стали
3. Штанга
4. Панель управления
5. Крюки
6. Дверца
7. УФ лампа

DA-125



1. Полки из нержавеющей стали
2. Штанга
3. Панель управления
4. Петля
5. Дверца
6. Угольный фильтр
7. УФ лампа

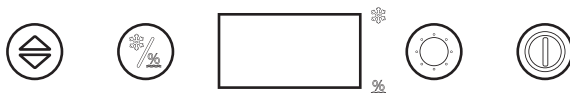
DA-415



1. Полки из нержавеющей стали
2. Штанга
3. Панель управления
4. Петля
5. Крюки
6. Дверца
7. Угольный фильтр
8. УФ лампа

Назначение клавиш панели управления:

DA-52, DA-75



-  - Повышение/понижение температуры или влажности
-  - Переключение между температурой и влажностью
-  - Включение/выключение подсветки / УФ-лампы
-  - Включение/выключение холодильного шкафа

DA-125, DA-415



-  - Включение/выключение УФ-фильтра
-  - Переключение между температурой и влажностью
-   - Повышение/понижение температуры или влажности
-  - Включение/выключение подсветки
-  - Включение/выключение холодильного шкафа

Во избежание риска возникновения пожара, поражения электрическим током или получения травмы соблюдайте следующие меры предосторожности:

1. Используйте устройство только по целевому назначению.
2. Холодильный шкаф не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
3. Все вмешательства должны осуществляться квалифицированными специалистами. Ненадежный ремонт может привести к тяжелым последствиям для пользователя.
4. Убедитесь, что напряжение и частота Вашей электрической сети соответствуют параметрам, указанным в данной инструкции, и что Ваша электрическая сеть имеет заземление.
5. Перед включением в сеть проверьте, не повреждена ли видимая часть изоляции электропроводки.
6. Запрещается эксплуатация холодильного шкафа в помещениях с повышенной опасностью, характеризующихся наличием в них хотя бы одного из следующих условий: особой сырости или токопроводящей пыли, химически активной среды, токопроводящих полов.
7. В ситуации случайного пролития жидкости (разбитая бутылка и т. д.) на электрические комплектующие шкафа (компрессор и т. д.), немедленно выдерните электрическую вилку из розетки.
8. Никогда не мойте элементы прибора легковоспламеняющимися жидкостями, которые могут привести к пожару или взрыву. Не храните и не используйте бензин и другие легковоспламеняющиеся жидкости в непосредственной близости от прибора.
9. Не отключайте и не включайте штекер, если у вас мокрые руки.
10. Установка прибора предполагает наличие необходимого технологического пространства для обеспечения циркуляции воздуха для нормального охлаждения.
11. Расположите устройство вдали от прямых солнечных лучей и источников тепла (плита, радиатор и т. д.). Не устанавливайте прибор на теплые полы без специальной термоизолирующей подложки.
12. Для обеспечения надлежащей вентиляции устройства передняя панель прибора не должна быть загромождена.
13. Важно установить прибор ровно, чтобы он работал должным образом. Вы можете выровнять устройство благодаря регулировке ножек.
14. По истечении срока службы холодильного шкафа изготовитель не несет ответственности за безопасную работу изделия. Из-за естественного старения материалов и износа комплектующих увеличивается вероятность возникновения электро- и пожароопасных ситуаций.

- Если холодильный шкаф используется в первый раз или после транспортировки, он должен простоять в вертикальном положении в течение 6 часов, после чего его можно подключать к электрической сети.
- Расположите устройство вдали от прямых солнечных лучей и источников тепла (плита, обогреватель, радиатор и т. д.).
- Перед использованием холодильного шкафа протрите все детали тканью, смоченной теплой водой и дайте высохнуть. После очистки установите все детали на соответствующие места.
- Максимальная эффективность работы холодильного шкафа достигается при его полной загрузке.

Включение/выключение винного шкафа

Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд клавишу «» чтобы включить или выключить устройство.

Включение/выключение внутреннего освещения

Нажмите «», чтобы включить (или выключить) внутреннее освещение. (автоматически выключается через 4 часа).

Включение/выключение УФ-лампы

Нажмите «» и удерживайте в течении 5 секунд, чтобы включить (или выключить) УФ-лампу.

Если вы открываете дверцу шкафа, УФ-свет автоматически выключается, для защиты ваших глаза. Никогда не смотрите напрямую на УФ-свет.

УФ-свет очищает внутреннее пространство после завершения процесса вызревания. Не включайте свет, если внутри находятся продукты.

Установка температуры

- Диапазон настройки температуры: от + 2 до + 14°C.
- Для установки желаемой температуры нажимайте клавишу "". При каждом нажатии установленная температура увеличивается на 1°C. При достижении 14°C следующее нажатие клавиши приведет к установке температуры на 2°C. Далее процесс повторяется циклически.

Установки влажности

- Диапазон настройки влажности: от 50 до 85%.
- Нажмите клавишу «» чтобы переключить управление с изменения температуры на изменение влажности.
- Для установки желаемой влажности нажимайте клавишу "". При каждом нажатии установленная влажность увеличивается на 1%. При достижении 85% следующее нажатие клавиши приведет к установке на 50%. Далее процесс повторяется циклически.

Включение/выключение винного шкафа

Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд клавишу «» чтобы включить или выключить устройство.

Включение/выключение внутреннего освещения

Нажмите «», чтобы включить (или выключить) внутреннее освещение. (автоматически выключается через 4 часа).

Включение/выключение УФ-лампы.

Нажмите «» , чтобы включить (или выключить) УФ-лампу.

Если вы открываете дверцу шкафа, УФ-свет автоматически выключается, для защиты ваших глаз. Никогда не смотрите напрямую на УФ-свет.

УФ-свет очищает внутреннее пространство после завершения процесса вызревания. Не включайте свет, если внутри находятся продукты.

Установка температуры

- Диапазон настройки температуры: от + 2 до + 14°C.
- Для установки желаемой температуры нажимайте клавиши "" или "". Каждое нажатие приводит к увеличению или уменьшению температуры на 1°C.

Установки влажности

- Диапазон настройки влажности: от 50 до 85%.
- Нажмите клавишу «» чтобы переключить управление с изменения температуры на изменение влажности
- Для установки желаемой влажности нажимайте клавиши "" или "". Каждое нажатие приводит к увеличению или уменьшению влажности на 1%

Угольный фильтр

Для обеспечения идеальной влажности воздуха внутри холодильного шкафа производится обмен воздуха камеры с наружным воздухом. Пыль, грязь и запахи удаляются из свежего воздуха с помощью фильтра с активированным углем. Узел фильтра расположен на задней панели устройства. Его необходимо менять 1 раз в год.

Замена угольного фильтра:

1. Снимите полки перед фильтром
2. Удерживая фильтр, поверните его на 45 градусов против часовой стрелки, а затем вытащите
3. Удалите существующий фильтр и замените новым
4. Вставьте новый фильтр в отверстие, а затем поверните фильтр на 45 градусов по часовой стрелке
5. Установите снятые ранее полки, положите вино



Уход и очистка прибора

- Выключите холодильный шкаф и отсоедините его от сети питания.
- Промойте камеру теплой водой с добавлением соды. Нужно исходить из расчета две столовые ложки соды на один литр воды.
- Проведите чистку решеток вентилятора.
- Не допускается, чтобы ткань была слишком мокрой при чистке панели управления и токоведущих частей.
- Позвольте полкам высохнуть прежде, чем устанавливать на них бутылки с вином.
- По окончании чистки снова подсоедините прибор к сети питания сухими руками.

Хранение

Если холодильный шкаф не будет использоваться в течение долгого времени, удалите все содержимое прибора и отключите его от сети. Вымойте шкаф внутри и насухо вытрите. Храните прибор в сухом проветриваемом месте, желательно в заводской упаковке.

Рекомендации по сухой выдержке

- Сухая выдержка (dry-aging) мяса говядины и свинины, а также дичи - это кропотливый процесс, который требует времени и идеальных условий.
- Во время процесса вызревания на поверхности мяса образуется корка из благородной плесени. Эта плесень изменяет мясо, обеспечивает его вызревание и изменяет аромат.
- Положите высококачественное мясо на металлические полки или повесьте в приборе с помощью крюков для мяса.
- Установите нужную влажность воздуха и температуру (смотри "Элементы управления и индикация").
- Регулярно проверяйте мясо на наличие дикой плесени.
- При достижении нужной вам степени вызревания выньте мясо, разделите его на порции по своему желанию и готовьте.

Различные ароматы в зависимости от времени выдержки

- Тонкие, душистые ароматы вы получите, в зависимости от используемого мяса, примерно через 21 день.
- Ароматы, похожие на аромат грибов, вы получите, в зависимости от используемого мяса, примерно через 28-35 дней.
- Сильные ароматы, похожие на аромат сыра с голубой плесенью, вы получите, в зависимости от используемого мяса, примерно через 45 дней и больше.
- Чем дольше вы выдерживаете мясо, тем сильнее становится его аромат.
- Время выдержки должно составлять не менее 21 дня, после этого времени достигается максимальная нежность мяса, при более продолжительной выдержке в последующие дни продолжает развиваться только вкус. Обратите, пожалуйста, внимание: Время выдержки может составлять до 10 недель.

Возможные неисправности и методы их устранения

Неисправность	Возможная причина	Решение
Холодильный шкаф не работает	Прибор не подключен к сети	Подключите прибор к розетке
	Прибор выключен	Включите прибор согласно инструкции
	Сработал автомат или сгорел предохранитель	Включите автомат или замените предохранитель
Недостаточное охлаждение	Установлена высокая температура	Установите желаемую температуру согласно инструкции
	Слишком высокая температура в помещении	Используйте холодильный шкаф только в помещении с допустимой температурой
	Слишком частое открывание дверцы	Не открывайте дверцу шкафа в течение нескольких часов
	Неплотное закрывание дверцы, повреждение уплотнителя дверцы	Устраните причину неплотного закрывания дверцы
	Вентиляционные решетки забились пылью	Очистите вентиляционную решетку
Частое автоматическое включение и выключение	Слишком высокая температура в помещении	Используйте холодильный шкаф только в помещении с допустимой температурой
	Шкаф загружен	Загружайте шкаф в соответствии с заявленными возможностями
	Слишком частое открывание двери	Не открывайте дверцу слишком часто
	Неплотное закрывание дверцы, повреждение уплотнителя дверцы	Устраните причину неплотного закрывания дверцы
	Вентиляционные решетки забились пылью	Очистите вентиляционную решетку
Сильные вибрации	Неровная установка шкафа	Установите шкаф по уровню с помощью регулируемых ножек
	Посторонние предметы в шкафу или компрессорном отделении	Удалите посторонние предметы
Охладитель работает слишком громко	Шум может исходить от хладагента, что является нормальным. При завершении цикла работы компрессора Вы можете услышать булькающий звук, что является нормальным. Сжатие и расширение внутренних стенок при охлаждении могут вызывать потрескивание	
	Неровная установка шкафа	Установите шкаф по уровню с помощью регулируемых ножек
Иные неисправности		Обратитесь к квалифицированному специалисту

Гарантия

Дата продажи _____

Серийный номер _____

Условия гарантийного обслуживания:

- Гарантийный срок эксплуатации с момента приобретения 3 года на компрессор, 2 года на остальное изделие.
- Срок службы изделия - 5 лет с момента производства.
- Настоящая гарантия действительна только для официально импортированных на территорию РФ изделий, а также изделий, приобретенных и находящихся на территории РФ.
- Гарантийное свидетельство должно быть заполнено надлежащим образом, с указанием даты приобретения, модели и серийного номера изделия.

Гарантийные обязательства не распространяются:

- На недостатки изделий, возникшие после передачи изделия Потребителю, вследствие нарушения последним правил транспортировки и хранения, а также ненадлежащей эксплуатации.
- На недостатки изделий, возникшие вследствие действия обстоятельств непреодолимой силы.
- На недостатки, которые вызваны несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, а также небрежным обращением.
- На недостатки, которые вызваны неправильным подключением и установкой.
- На недостатки, вызванные несоответствием питающей сети требованиям государственного стандарта, а также техническим параметрам изделия; явлениями природы и стихийными бедствиями, пожарами; домашними и дикими животными и другими подобными причинами;
- На внешние и внутренние загрязнения, царапины, потертости, сколы, трещины, вмятины и пр., возникшие в процессе транспортировки или эксплуатации, а также другие механические повреждения.
- На изделия, которые подвергались конструктивным изменениям.
- На изделия, с которых удален серийный номер.
- На отклонение характеристик оборудования в пределах допусков.
- На изделия, которые были отремонтированы с использованием неоригинальных запасных частей.

Настоящим подтверждаю получение изделия без механических повреждений, полной комплектности и пригодного к использованию, а также подтверждаю согласие с условиями гарантии.

_____/Подпись продавца/ _____/Подпись покупателя/

М.П.

Утилизация старого изделия должна выполняться экологически безопасным способом.

Сведения об утилизации прибора можно получить у официального дилера или в пункте сбора отходов по месту жительства.

Перед утилизацией холодильного шкафа следует отрезать шнур питания и сломать замки на дверцах (при наличии), чтобы предотвратить опасные ситуации для детей.

Производитель: Libhof Electronics LTD. Slovakia.

Производственный филиал: Libhof production site A Co., Ltd., Address: No. 90 Heng Xi Bei Da Jie, 90, Xianju County, Taizhou, Zhejiang Province, 317313 China.

Импортер

ООО «Автомаркет-регионы»

Libhof.ru



